

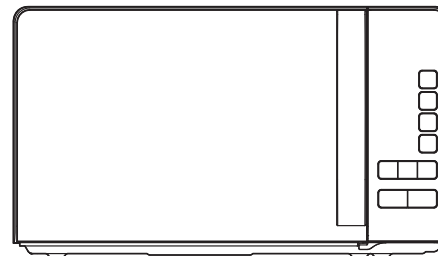


# МИКРОВОЛНОВАЯ ПЕЧЬ

ИНСТРУКЦИИ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ



Внимательно прочитайте эту инструкцию перед началом эксплуатации.



**Модель : KQG-663R  
KQG-663D  
KQG-663B**

Благодарим Вас за приобретение микроволновой печи! Перед эксплуатацией внимательно ознакомьтесь с руководством пользователя и сохраните его для обращения в дальнейшем. Мы надеемся, что наш продукт будет соответствовать всем Вашим требованиям и прослужит Вам долгое время.

## МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ ОТ ПОВЫШЕННОГО ИЗЛУЧЕНИЯ МИКРОВОЛН

- (a) **Не используйте микроволновую печь с открытой дверцей**, поскольку такая эксплуатация может привести к вредному воздействию микроволновой энергии. Важно: запрещается разблокировать или повреждать защитные замки.
- (b) **Не помещайте инородные предметы** между передней стенкой и дверцей микроволновой печи и не допускайте скопления грязи или чистящей жидкости на поверхностях уплотнителя.
- (c) **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** Если дверца или уплотнения дверцы повреждены, не используйте микроволновую печь до устранения квалифицированным лицом следующих дефектов: (1) дверца (искривление), (2) петли или замки (ослабление креплений или неисправность), (3) уплотнения двери и

уплотнительные поверхности.

- (d) **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** В целях безопасности производить ремонт или техническое обслуживание, требующее демонтаж кожуха, защищающего от воздействия микроволновой энергии, должен квалифицированный специалист.
- (e) **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** Запрещается нагревать жидкости и другие продукты в закрытых контейнерах. Опасность взрыва.
- (f) **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** Использование устройства детьми от 8 лет; людьми с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями; лицами, обладающими недостаточными знаниями и опытом, допустимо только под контролем или после инструктажа о безопасном использовании и потенциальных опасностях. Дети не должны играть с устройством. Очистка и обслуживание печи может осуществляться детьми старше 8 лет под присмотром взрослых.

**(g) ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** Запрещается использовать микроволновую печь в комбинированном режиме детьми без присмотра взрослых. Существует риск получения ожога.

**(h) ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** В процессе использования устройство и его открытые зоны нагреваются. Всегда избегайте касания нагретых частей устройства.

Детям до 8 лет не следует приближаться к устройству без надзора взрослых.

**(i) ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** Храните устройство и шнур от него в недоступности детей младше 8 лет.

# СОДЕРЖАНИЕ

• МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ ОТ ПОВЫШЕННОГО ИЗЛУЧЕНИЯ МИКРОВОЛН	1
• ВАЖНЫЕ ИНСТРУКЦИИ ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ	3
• ИНСТРУКЦИИ ПО ЗАЗЕМЛЕНИЮ	6
• УСТАНОВКА	6
• ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ	7
• ВАЖНО	7
• УСТРОЙСТВО И ФУНКЦИИ ПЕЧИ	8
• ПРОЦЕДУРА ЭКСПЛУАТАЦИИ	10
• «НУЛЕВОЙ» РЕЖИМ ОЖИДАНИЯ	11
• КНОПКИ УПРАВЛЕНИЯ	12
• МИКРОВОЛНЫ	12
• АВТОПРИГОТОВЛЕНИЕ	12
• РАЗМОРОЗКА	13
• +30 сек	13
• ГРИЛЬ	14
• КОМБИ	14
• ОСТАНОВКА ПЕЧИ ВО ВРЕМЯ РАБОТЫ	15
• ПЕРЕД ЗВОНКОМ В СЛУЖБУ ПОДДЕРЖКИ	15
• УХОД ЗА МИКРОВОЛННОЙ ПЕЧЬЮ	16
• ВОПРОСЫ И ОТВЕТЫ	17
• ИНСТРУКЦИИ ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ	18
• БЕЗОПАСНОЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ МИКРОВОЛННОЙ ПЕЧИ	19
• ДУГОВОЙ РАЗРЯД	19
• ПРИНЦИПЫ РАБОТЫ МИКРОВОЛННОЙ ПЕЧИ	20
• КАК МИКРОВОЛНОВАЯ ПЕЧЬ ГОТОВИТ ПРОДУКТЫ	20
• ТАБЛИЦЫ ПЕРЕВОДА ЕДИНИЦ ИЗМЕРЕНИЯ	20
• ТЕХНИКА ПРИГОТОВЛЕНИЯ	21
• РУКОВОДСТВО ПО РАЗМОРОЗКЕ	22
• ТАБЛИЦА ВРЕМЕНИ ПРИГОТОВЛЕНИЯ И РАЗОГРЕВА	23
• ТАБЛИЦА ОВОЩЕЙ	25
• РЕЦЕПТЫ	26

# ВАЖНЫЕ ИНСТРУКЦИИ ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ

**ВНИМАТЕЛЬНО ПРОЧИТАЙТЕ И СОХРАНИТЕ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** для предотвращения пожара, ожогов, электрического шока и других опасностей

**следуйте нижеперечисленным общим правилам для всех электрических приборов — это обеспечит высокую производительность этой микроволновой печи.**

1. Не используйте микроволновую печь для целей, отличных от приготовления пищи, таких как сушка одежды, бумаг или других непивцевых продуктов, а также для стерилизации.
2. Не используйте пустую печь — это может вызвать повреждения микроволновой печи.
3. Не используйте печь для хранения бумаг, кулинарных книг, посуды и т. д.
4. Не используйте печь без внутреннего стеклянного подноса. Убедитесь, что он корректно установлен на вращающуюся основу.
5. При приготовлении пищи, упакованной в бутылки,

- обязательно снимите крышечки.
6. Не помещайте посторонние материалы между поверхностью печи и дверцей. Это может привести к чрезмерной утечке микроволновой энергии.
  7. Не используйте для приготовления принадлежности из переработанной бумаги. Они могут содержать примеси, вызывающие искры и/или огонь при использовании во время приготовления.
  8. Попкорн можно готовить только в специальном устройстве для микроволновой печи или если он рекомендован и упакован производителем специально для микроволновых печей. При приготовлении в микроволновой печи попкорна производится меньшее количество, чем при обычном приготовлении — некоторые зерна остаются нераскрытыми. Не используйте масло, если это не указано производителем.
  9. Чтобы приготовить продукты, окруженные оболочкой (например, яичные желтки, картофель в кожуре, куриная печень и т.д.), обязательно предварительно проткните их вилкой в нескольких местах.
  10. Не помещайте в печь попкорн на время большее указанного в инструкции изготовителя (обычное время приготовления — не более 3 минут). Более длительное воздействие не приведет к большему количеству приготовленных зерен, а

вызовет подгорание готового продукта или даже пожар. Кроме того, поднос для приготовления может слишком сильно нагреться или треснуть.

11. Если из печи идет дым, выключите ее или отсоедините от сети питания и не открывайте дверцу, чтобы пламя погасло.
12. При разогревании пищи в пластиковых или картонных контейнерах следите за микроволновой печью, чтобы контролировать возможное возгорание.
13. Содержимое бутылочек и стаканчиков с детским питанием нужно размешать или встряхнуть, после чего проверить их температуру перед употреблением, чтобы избежать ожогов.
14. Всегда проверяйте температуру пищи или напитков, которые подогревались в микроволновой печи, прежде чем давать их кому-либо, особенно детям или пожилым людям. Это важно, поскольку продукты, которые разогревались в микроволновой печи, продолжают нагреваться даже после того, как микроволновая печь была выключена.
15. Яйца в скорлупе и яйца, сваренные вкрутую, нельзя нагревать в микроволновых печах, так как они могут взорваться даже после того, как нагревание закончилось;
16. Постоянно содержите покрытие волновода в чистоте. Протирайте внутреннюю поверхность печи мягкой влажной тканью после каждого использования. Если вы оставите жир или загрязнения в углублениях внутренней

- поверхности, они могут нагреваться, дымить или даже загореться при дальнейшем использовании печи.
17. Никогда не нагревайте растительное масло или жир для фритюра, поскольку вы не сможете контролировать его температуру, а перегрев может привести к кипению и возгоранию масла.
  18. Жидкости, например вода, кофе или чай, могут нагреваться выше точки кипения, но не кипеть из-за поверхностного натяжения жидкости. При извлечении из печи посуды с жидкостью не всегда будут заметны пузырьки, означающие кипение. **ЭТО МОЖЕТ ПРИВЕСТИ К ВНЕЗАПНОМУ ЗАКИПАНИЮ ГОРЯЧИХ ЖИДКОСТЕЙ ПРИ ПОГРУЖЕНИИ В НИХ ЛОЖКИ ИЛИ ДРУГИХ КУХОННЫХ ПРИНАДЛЕЖНОСТЕЙ.**  
Для снижения риска получения травм:
    - а) не перегревайте жидкость;
    - б) размешивайте жидкость до нагревания и в середине процесса нагревания;
    - в) не используйте контейнеры с прямыми стенками и узкими горлышками;
    - г) после нагревания дайте контейнеру постоять в микроволновой печи некоторое время, после чего вынимайте контейнер;
    - д) будьте крайне осторожны, опуская в контейнер ложку или другие кухонные принадлежности.

19. Необходимо следить, чтобы дети не играли с устройством.
20. Используйте только посуду, которая подходит для использования в микроволновых печах.
21. Микроволновое нагревание напитков может привести к отсроченному внезапному закипанию, поэтому нужно соблюдать особую осторожность при обращении с емкостями с напитками.
22. Данный прибор предназначен для использования в домашнем хозяйстве и для применения в схожих условиях, таких как:
  - кухонные зоны для персонала в магазинах, офисах и других рабочих помещениях;
  - дома на фермах;
  - при использовании клиентами отелей, moteлей и других мест временного проживания;
  - при использовании любых мест проживания гостиничного типа.
23. Данная микроволновая печь предназначена для нагрева пищи и напитков. Не используйте микроволновую печь для разогрева подушек-грелок, тапочек, губок, влажных тканей и т. д. Существует риск получения травм, возгорания или возникновения пожара.

## СОХРАНИТЕ ЭТО РУКОВОДСТВО

# ИНСТРУКЦИИ ПО ЗАЗЕМЛЕНИЮ

Данный прибор должен быть заземлен. В случае короткого замыкания заземление снижает риск удара током, поскольку предоставляет контур, по которому будет уходить электрический ток. Данное устройство оборудовано шнуром, имеющим провод заземления со штепселем заземления. Штепсель нужно вставить в правильно установленную и заземленную электрическую розетку.

**ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** неправильное использование штепселя заземления может привести к поражению электрическим током. Если вы не поняли инструкций по подключению заземления или у вас остались какие-либо сомнения в правильном заземлении устройства, проконсультируйтесь с квалифицированным электриком или техником по обслуживанию. Если необходимо использовать удлинитель, используйте только удлинитель с 3 проводами, оснащенный штепселем заземления с 3 контактами, и розетку с 3 контактами. Допустимый ток удлинителя должен быть не меньше номинального тока устройства.

## УСТАНОВКА

### 1. Вентиляция

Не блокируйте вентиляционные отверстия. Если во время работы устройства они будут закрыты, это может вызвать перегрев микроволновой печи и ее поломку. Для правильной вентиляции оставьте около 100 мм пространства со всех сторон от печи, а над верхней поверхностью — около 200 мм.

### 2. Устойчивость и ровность поверхности

Данная печь должна устанавливаться на устойчивой и ровной поверхности. Микроволновая печь разработана только для установки на столешницу. Микроволновая печь не должна устанавливаться в шкаф, если не была протестирована подобным образом.

### 3. Свободное пространство за печью и по бокам от нее

Вентиляционные отверстия должны быть постоянно открыты. Если все вентиляционные отверстия будут закрыты во время работы печи, это может вызвать перегрев печи и ее поломку.

### 4. Расстояние до радио- и телеаппаратуры

Размещение микроволновой печи поблизости от телевизора, радиоантенны, приемника и т. п. может вызвать снижение силы телевизионного сигнала и радиопомехи. Разместите печь как можно дальше от таких устройств.

### 5. Расстояние до нагревательных приборов и водопроводных кранов

При выборе места установки постарайтесь оградить печь от воздействия горячего воздуха, пара и брызг. В противном случае может быть повреждена изоляция, что приведет к поломке.

### 6. Подача электропитания

- Проверьте ваш источник электропитания. Для данной печи требуется ток около 10 ампер при 220 В и 50 Гц.
- Длина шнура питания — 1,0 м.
- Используемое напряжение должно совпадать с указанным на печи. Подача большего напряжения на устройство может привести к пожару или другим инцидентам, способным повредить печь. Использование более низкого напряжения может замедлить приготовление продуктов. Мы не несем ответственности за ущерб в результате использования данной печи, если напряжение предохранителя будет отличаться от указанного.
- Если поврежден шнур питания, его необходимо заменить у производителя, в сервисном центре, либо с помощью квалифицированного специалиста во избежание опасности повреждений печи.

### 7. После распаковки проверьте, нет ли в микроволновой печи повреждений

**НЕ ПОДКЛЮЧАЙТЕ** устройство и немедленно сообщите о проблемах продавцу при наличии следующих дефектов: неотрегулированной дверцы, разбитой дверцы или вмятин внутри рабочего отсека.

### 8. Не включайте печь, если она остыла до температуры, ниже комнатной

Это может происходить при перевозке устройства в холодное время года. Дайте печи нагреться до комнатной температуры, прежде чем включать ее.

### 9. ПЕРЕД ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ

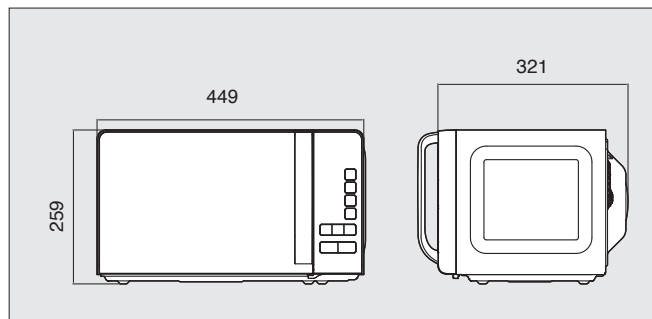
Чтобы защитить поверхность нагревательного элемента гриля от повреждения во время транспортировки, он покрывается специальным защитным слоем. Первое использования гриля может сопровождаться неприятным запахом и дымом вследствие удаления защитного слоя.

Перед использованием микроволновой печи рекомендуется поместить в нее 200 мл воды и установить нагрев на 10 минут с использованием гриля для удаления защитного слоя.

## ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

ПОДАЧА ЭЛЕКТРОПИТАНИЯ		220 В, переменный ток, 50 Гц, однофазный с заземлением
МИКРОВОЛНЫ	ПОТРЕБЛЯЕМАЯ МОЩНОСТЬ	1150 Вт
	ВЫХОДНАЯ МОЩНОСТЬ	700 Вт
	ЧАСТОТА	2450 МГц
ГРИЛЬ	ПОТРЕБЛЯЕМАЯ МОЩНОСТЬ	1050 Вт
КОМБИ	ПОТРЕБЛЯЕМАЯ МОЩНОСТЬ	2200 Вт
РАЗМЕР		449 x 259 x 321 мм
РАЗМЕР КАМЕРЫ ПЕЧИ		307 x 210 x 304 мм
ВЕС НЕТТО		10.1 кг
ВЕС БРУТТО		11.1 кг
ТАЙМЕР		59 мин. 90 сек.
УРОВНИ МОЩНОСТИ		11 УРОВНЕЙ

\* Технические характеристики могут быть изменены производителем без предварительного уведомления.



## ВАЖНО

Провода в шнуре питания для данного устройства имеют следующие цвета.

Желто-зеленый : земля  
 Синий : нейтраль  
 Коричневый: фаза

Поскольку цвета проводов в шнуре питания устройства могут не соответствовать цветной маркировке контактов в вашем штепселе, подключайте провода следующим образом: провод, который окрашен в желто-зеленый цвет, должен быть связан с контактом в штепселе, который отмечен буквой «E» или символом земли или окрашен в желто-зеленый цвет. Провод, который окрашен в синий цвет, должен быть подсоединен к контакту, который отмечен буквой «N» или окрашен в черный цвет.

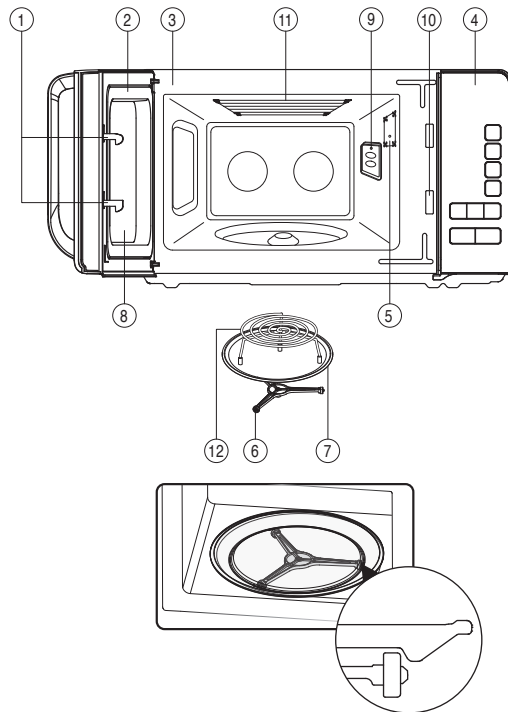
Коричневый провод должен быть подключен к контакту, который отмечен буквой «L» или окрашен в красный цвет.

## ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:

Данный прибор должен быть заземлен.



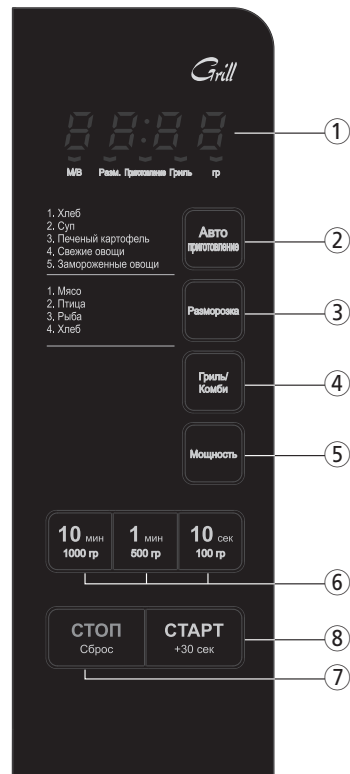
## УСТРОЙСТВО И ФУНКЦИИ ПЕЧИ



Внешний вид устройства может отличаться от изображения на упаковке и в данном руководстве

- 1 **Защелка двери** — дверь автоматически блокируется при закрытии. Если дверь открыта при работающей печи, магнетрон автоматически выключится.
- 2 **Прокладка двери** — прокладка двери предотвращает выход микроволн из печи.
- 3 **Внутренний отсек печи**
- 4 **Панель управления**
- 5 **Лампочка подсветки** — лампочка автоматически включается во время работы печи.
- 6 **Роликовая направляющая** — направляющая должна всегда использоваться при работе печи вместе со стеклянным подносом для приготовления.
- 7 **Стеклянный поднос для приготовления** — поднос сделан из специального термостойкого стекла. Поднос нужно правильно устанавливать на место перед каждым включением печи. Не кладите продукты прямо на поднос.
- 8 **Смотровое окно** — через окно можно видеть приготавливаемые продукты. Окно сконструировано таким образом, что оно может пропускать свет, но не пропускать микроволны.
- 9 **Кожух волновода** — кожух защищает место выхода микроволн от брызг от приготавливаемых продуктов.
- 10 **Система защитной блокировки**
- 11 **Теплоэлектронагреватель** — этот нагревательный элемент используется для приготовления в режиме «Гриль» или «Комби».
- 12 **Металлическая решетка**

## ФУНКЦИИ И УСТРОЙСТВО ПЕЧИ (продолжение)



- 1 **Дисплей** — дисплей отображает информацию о приготовлении, такую как время приготовления, уровень мощности и прочее.
- 2 **Автоприготовление** — нажмите на эту кнопку для выбора функции «Автоприготовление».
- 3 **Разморозка** — нажмите на эту кнопку для размораживания еды по весу
- 4 **Гриль/Комби** — нажмите на эту кнопку один раз для выбора режима «Гриль» и два раза для выбора режима «Комби».
- 5 **Мощность** — нажимайте на эту кнопку для выбора мощности.
- 6 **Числовая клавиатура** — нажимайте на эти кнопки для ввода времени приготовления или массы продукта.
- 7 **Стоп/Сброс** — нажимайте на эту кнопку для остановки печи во время работы или сброса введенных данных.
- 8 **Старт/+30 сек** — нажимайте на эту кнопку для запуска печи или добавления 30 секунд ко времени приготовления.

# ПРОЦЕДУРА ЭКСПЛУАТАЦИИ

Этот раздел включает полезную информацию о работе печи.

1. Подключите шнур питания к сети переменного тока с напряжением 220 В и частотой 50 Гц.
2. После помещения продуктов в подходящий контейнер откройте дверцу микроволновой печи и поставьте контейнер на стеклянный поднос.  
При приготовлении продуктов стеклянный поднос и роликовая направляющая должны всегда быть установлены на свои места.
3. Закройте дверцу. Убедитесь, что она плотно защелкнулась.
4. Установите необходимую программу и время, затем нажмите Старт.
5. По окончании приготовления будьте осторожны при извлечении контейнера, поскольку он будет горячим.

- 1 Освещение в микроволновой печи включается во время ее работы.
- 2 Дверцу микроволновой печи можно открыть в любой момент в процессе приготовления. При этом микроволновая печь автоматически остановит работу.
- 3 Каждый раз при нажатии кнопки прозвучит сигнал, подтверждающий ее нажатие.
- 4 В автоматическом режиме печь работает на полной мощности, если не была установлена более низкая мощность.
- 5 Когда печь включена в сеть, дисплей не горит. При открытии двери дисплей загорается, и звучит сигнал.
- 6 При нажатии кнопки Стоп/Сброс во время работы микроволновой печи ее работа приостанавливается с сохранением всей информации. Нажмите кнопку Стоп/Сброс еще раз, чтобы отменить все команды. При открытии дверцы печи во время ее работы вся информация будет сохранена.
- 7 Если при нажатии кнопки Старт печь не начинает работу, проверьте зону между дверцей и уплотнением на предмет наличия помех и убедитесь, что дверца закрыта плотно. Печь не начнет работу, пока дверца не будет полностью закрыта или пока не будет выполнен сброс программы.

Убедитесь, что дверца надлежащим образом установлена и розетка микроволновой печи включена в сеть.

## СХЕМА ВЫХОДНОЙ МОЩНОСТИ

- Уровень мощности устанавливается путем нажатия на кнопку Мощность. Схема отображает показания на дисплее, уровень мощности и ее процентный уровень.

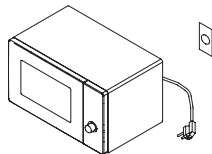
Нажмите на кнопку Мощность	Процентный уровень мощности	Выходная мощность: 700 Вт	
		Дисплей	Мощность
один раз	100%	700	700 Вт
дважды	90%	630	630 Вт
3	80%	560	560 Вт
4	70%	490	490 Вт
5	60%	420	420 Вт
6	50%	350	350 Вт
7	40%	280	280 Вт
8	30%	210	210 Вт
9	20%	140	140 Вт
10	10%	70	70 Вт
11	0%	0	0 Вт

# «НУЛЕВОЙ» РЕЖИМ ОЖИДАНИЯ

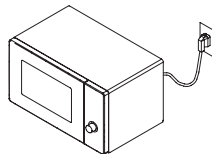
## Энергопотребление в режиме ожидания

Данная микроволновая печь имеет специальную функцию уменьшения энергопотребления без ее отключения от сети. Микроволновая печь автоматически отключится после 2 минут бездействия. В режиме энергосбережения подключенная к сети микроволновая печь не потребляет электроэнергию. При открытии дверцы печь выходит из режима энергосбережения и готова к работе. Энергопотребление в режиме ожидания относится к потребленной электроэнергии электронными и электрическими устройствами в отключенном состоянии или в режиме ожидания.

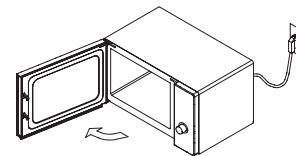
## Процедура первого включения микроволновой печи



1. Исходное состояние: штепсель отключен

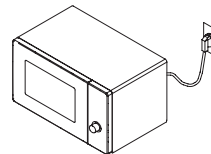


2. Подключите штепсель шнура питания к розетке. При этом дисплей не включится.

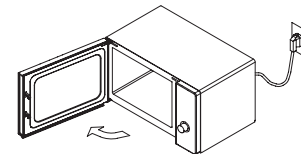


3. Откройте дверцу микроволновой печи. При этом включится дисплей.

## Процедура повторного включения микроволновой печи



1. Микроволновая печь отключится автоматически после 2 минут бездействия.



2. Откройте дверцу микроволновой печи. При этом включится дисплей.

# КНОПКИ УПРАВЛЕНИЯ

## МИКРОВОЛНЫ

Режим «Микроволны» позволяет готовить продукты, используя микроволновую энергию.

Вы можете изменять уровень мощности микроволнового излучения от 100% до 0%.

Мощность

1. Положите продукты в печь и закройте дверцу.
2. Нажмите на кнопку Мощность для выбора нужного уровня мощности.

**ПРИМЕЧАНИЕ:** если данный шаг будет пропущен, печь будет работать на полной мощности.

3. С помощью цифровой клавиатуры введите время приготовления.

**ПРИМЕЧАНИЕ:** в микроволновой печи вы можете устанавливать время приготовления до 59 минут 90 секунд

Старт

4. Нажмите на кнопку Старт. По истечении времени приготовления вы услышите 3 звуковых сигнала.

**ПРИМЕЧАНИЕ:** более низкий уровень мощности увеличивает время приготовления, что рекомендуется для приготовления таких продуктов как сыр, молоко, а также для медленного приготовления мяса.

## Автоприготовление

Функция «Автоприготовление» позволяет готовить ваши любимые блюда.

АВТОПРИГОТОВЛЕНИЕ

Старт

1. Положите продукты в печь и закройте дверцу.
2. Нажимая кнопку Автоприготовление, выберите нужное меню для режима «Автоприготовление».
3. Нажмите на кнопку Старт. По истечении времени приготовления вы услышите 3 звуковых сигнала.

№	Меню «Автоприготовление»	Дисплей	Кол-во	Примечания
1	Хлеб	AC-1	4 шт. (1 шт./ок. 30г)	<ul style="list-style-type: none"><li>• Поместите бумажную салфетку в центр микроволновой печи.</li><li>• Положите хлеб на середину салфетки.</li></ul>
2	Суп	AC-2	350 г	<ul style="list-style-type: none"><li>• Налейте суп в чашку или кружку, пригодную для использования в микроволновой печи.</li><li>• Накройте пластиковой крышкой. Поставьте в микроволновую печь.</li><li>• Оставьте в микроволновой печи на период времени отставания и хорошо перемешайте. Оставьте на 1–2 минуты.</li></ul>
3	Печеный картофель	AC-3	3 шт. (1 шт./ 180–220г)	<ul style="list-style-type: none"><li>• Выберите картофель среднего размера массой 180–220 г</li><li>• Промойте и высушите картофель. Проколите вилкой в нескольких местах.</li><li>• Положите в микроволновую печь.</li><li>• После приготовления оставьте на 5 минут.</li></ul>
4	Свежие овощи	AC-4	250 г	<ul style="list-style-type: none"><li>• Поместите овощи (помытые и нарезанные кубиками около 1,5 см) в посуду, пригодную для использования в микроволновой печи.</li><li>• Добавьте 2 ст. л. воды.</li><li>• Закройте пластиковой крышкой с вентиляционными отверстиями.</li><li>• После приготовления, перемешивайте 3–4 сек. Оставьте в закрытом состоянии на 2 минуты.</li></ul>
5	Замороженные овощи	AC-5	300 г	<ul style="list-style-type: none"><li>• Поместите овощи в посуду, пригодную для использования в микроволновой печи.</li><li>• Добавьте 2 ст. л. воды.</li><li>• Закройте пластиковой крышкой с вентиляционными отверстиями.</li><li>• После приготовления, перемешивайте 3–4 сек. Оставьте в закрытом состоянии на 2 минуты.</li></ul>

## РАЗМОРОЗКА

Функция «Разморозка» позволяет размораживать продукты.

Разморозка

1. Положите продукты в печь и закройте дверцу.
2. Нажимая кнопку Разморозка, выберите нужное меню для разморозки.
3. С помощью цифровой клавиатуры введите вес пищи.
4. Нажмите на кнопку Старт.

Старт

В цикле размораживания печь издает звуковой сигнал, что указывает на необходимость переворота или смены положения размораживаемого продукта. По истечении времени размораживания вы услышите 3 звуковых сигнала.

№	Меню «Разморозка»	Дисплей	Вес	Примечания
1	Мясо	dF-1	100–1500 г	<ul style="list-style-type: none"><li>• Рубленая говядина, бифштекс из вырезки, отбивная котлета, стейк из филейной части, тушеное мясо, ростбиф бифбургер, отбивная котлета из мяса молодого барашка, рулет из спинной говяжьей мякоти для жарки, сосиска, котлеты (по 2 см).</li><li>• Переверните продукты после звукового сигнала.</li><li>• После разморозки оставьте на 5–15 минут.</li></ul>
2	Птица	dF-2	100–1500 г	<ul style="list-style-type: none"><li>• Куриная тушка, куриная ножка, куриная грудка, грудка индейки.</li><li>• Переверните продукты после звукового сигнала.</li><li>• После разморозки оставьте на 20–30 минут.</li></ul>
3	Рыба	dF-3	100–800 г	<ul style="list-style-type: none"><li>• Филе, стейк, целая рыба, морепродукты.</li><li>• Переверните продукты после звукового сигнала.</li><li>• После разморозки оставьте на 10–20 минут.</li></ul>
4	Замороженный хлеб	dF-4	100–500 г	<ul style="list-style-type: none"><li>• Нарезной хлеб, сдобные булочки, багеты и т. д.</li><li>• Положите бумажную салфетку или плоскую тарелку на отделенные друг от друга куски хлеба.</li><li>• После разморозки оставьте на 1–2 минуты.</li></ul>

## +30 сек

Функция «+30 сек» позволяет выполнить подогрев в течении 30 секунд на полной мощности, просто нажав на кнопку +30 сек. Повторным нажатием кнопки +30 сек можно продлить время приготовления до 5 минут с шагом в 30 секунд.

Старт/+30 сек

1. Нажмите на кнопку +30 сек.  
При нажатии на кнопку +30 сек, на дисплее отобразится «:30». Печь начнет разогрев.

## ГРИЛЬ

В данной микроволновой печи предусмотрен режим приготовления «Гриль». Данный режим позволяет быстро обжаривать продукты и сделать хрустящую корочку.

Гриль/  
Комби

1. Положите продукты в печь и закройте дверцу.
2. Нажмите на кнопку Гриль/Комби один раз.
3. С помощью цифровой клавиатуры введите время приготовления.

**ПРИМЕЧАНИЕ:** в микроволновой печи вы можете устанавливать время приготовления до 29 минут 90 секунд в режиме «Гриль».

Старт

4. Нажмите на кнопку Старт.  
По истечении времени приготовления вы услышите 3 звуковых сигнала.

## КОМБИ

В данной микроволновой печи предусмотрен режим приготовления «Комби». Данный режим позволяет быстро готовить продукты, используя теплоэлектронагреватель и микроволновую энергию.

Гриль/  
Комби

1. Положите продукты в печь и закройте дверцу.
2. Нажмите на кнопку Гриль/Комби два раза.
3. С помощью цифровой клавиатуры введите время приготовления.

**ПРИМЕЧАНИЕ:** в микроволновой печи вы можете устанавливать время приготовления до 59 минут 90 секунд в режиме Комби.

Старт

4. Нажмите на кнопку Старт.  
По истечении времени приготовления вы услышите 3 звуковых сигнала.

## ОСТАНОВКА ПЕЧИ ВО ВРЕМЯ РАБОТЫ

1. Нажмите на кнопку Стоп/Сброс.
  - Вы можете перезапустить микроволновую печь, нажав на кнопку Старт.
  - Нажмите кнопку Стоп/Сброс еще раз, чтобы отменить все команды.
  - Вы должны ввести новые команды.
2. Откройте дверцу.
  - Вы можете перезапустить микроволновую печь, нажав на кнопку Старт.

### ПРИМЕЧАНИЕ:

при открытии дверцы микроволновая печь останавливает работу.

### !Предупреждение -

Если вы видите дуговой разряд, нажмите кнопку СТОП/СБРОС и устраните неисправность. Дуговой разряд — это термин, обозначающий появление искр в микроволновой печи. Дуговой разряд может быть вызван следующими причинами:

- а) металлические элементы или фольга прикасаются к стенкам печи;
- б) фольга не прижата к продукту (приподнятые края фольги действуют как антенны);
- в) в микроволновой печи находятся металлические элементы, например, зажимы для пакета, булавки для птицы или золотые ободки на тарелках;
- г) в микроволновой печи находятся полотенца из переработанной бумаги, которые содержат небольшие металлические примеси.

## ПЕРЕД ЗВОНКОМ В СЛУЖБУ ПОДДЕРЖКИ

Сверьтесь со следующим списком. Это может сэкономить вам время на лишний звонок в службу поддержки.

\* Печь не включается;

1. Убедитесь, что шнур питания надежно подключен к розетке.
2. Убедитесь, что дверца плотно закрыта.
3. Убедитесь, что установлено время приготовления.
4. Проверьте, не сработал ли предохранитель в печи или в цепи питания вашего дома.

\* Искры внутри рабочего отсека;

1. Не используйте металлические контейнеры или тарелки с металлическим ободком.
2. Убедитесь, что металлические шампуры не касаются внутренних стенок печи.

Если неисправность по-прежнему присутствует, обратитесь в сервисный центр.

Перечень таких центров содержится в инструкции к печи.

**НЕ ПЫТАЙТЕСЬ РЕМОНТИРОВАТЬ МИКРОВОЛНОВУЮ ПЕЧЬ САМОСТОЯТЕЛЬНО!**



# УХОД ЗА ВАШЕЙ МИКРОВОЛНОВОЙ ПЕЧЬЮ

Печь необходимо регулярно чистить и убирать из нее остатки продуктов. Если не поддерживать печь в чистоте, это может привести к повреждению поверхности, что может повлиять на срок службы устройства или повлечь за собой опасные ситуации.

1. Выключите печь перед очисткой.
2. Содержите в чистоте внутренние поверхности печи. Если брызги от продуктов или пролитой жидкости прилипли к стенкам внутреннего отсека печи, протрите их влажной тканью. Если печь внутри сильно загрязнена, можно использовать мягкое моющее средство. Использование агрессивных или абразивных моющих средств не рекомендуется.
3. Внешние поверхности печи можно мыть мыльной водой, после чего промывать водой и протирать сухой салфеткой. Во избежание повреждения рабочих деталей внутри печи не допускайте попадания воды в вентиляционные отверстия. Убедитесь в том, что остатки пищи полностью удалены, так как в противном случае они могут обуглиться.
4. Если вода попала на панель управления, протрите ее мягкой сухой тканью. Не используйте агрессивные или абразивные моющие средства для очистки панели управления.
5. Если пар скапливается внутри или вокруг внешней стороны дверцы печи, протрите поверхности мягкой тканью. Это может произойти, когда микроволновая печь работает в условиях повышенной влажности, и не означает сбоя в работе устройства.
6. Стекланный поднос периодически нужно снимать для очистки. Мойте поднос мыльной водой или в посудомоечной машине.
7. Роликовую направляющую и нижнюю рельефную поверхность внутреннего отсека нужно регулярно чистить, чтобы избежать чрезмерного шума.

Просто протрите нижнюю поверхность микроволновой печи водой с мягким моющим средством или средством для чистки стекол и протрите насухо.

Роликовую направляющую можно промывать мыльной водой.

# ВОПРОСЫ И ОТВЕТЫ

\* **Вопрос** Может ли печь использоваться со снятыми стеклянным подносом или роликовой направляющей?

**Ответ** Нет. И стеклянный поднос, и роликовая направляющая должны всегда устанавливаться в печь перед приготовлением продуктов.

\* **Вопрос** Могу ли я открыть дверцу печи, когда она работает?

**Ответ** Дверцу можно открыть в любой момент во время работы печи. При этом подача микроволновой энергии в печи немедленно остановится, а установленное время работы продолжится после закрытия дверцы и нажатия кнопки СТАРТ.

\* **Вопрос** Почему я часто замечаю влагу в печи после приготовления продуктов?

**Ответ** Влага на поверхности печи — это нормальное явление. Она образуется из-за пара при приготовлении продуктов, который конденсируется на прохладных поверхностях.

\* **Вопрос** Проходит ли микроволновая энергия через смотровое окно в дверце?

**Ответ** Нет. Металлический экран возвращает эту энергию обратно в печь. Отверстия в нем сделаны для того, чтобы через окно проходил свет. Они не пропускают микроволновую энергию.

\* **Вопрос** Почему яйца взрываются в печи?

**Ответ** При приготовлении яиц желток может взорваться из-за того, что внутри его мембраны скапливается пар. Чтобы избежать этого, перед приготовлением яйца проткните желток зубочисткой. Никогда не пытайтесь готовить яйца, не проткнув предварительно оболочку.

\* **Вопрос** Зачем нужно время оттаивания, которое рекомендуется соблюдать после завершения приготовления?

**Ответ** Время оттаивания крайне важно.

Когда для приготовления пищи используются микроволны, нагревается сама еда, а не печь. Многие продукты накапливают столько внутреннего тепла, что процесс приготовления продолжается даже после извлечения продукта из печи. Время оттаивания позволяет правильно и равномерно пропечь мясо, крупные овощи и пироги, не переваривая внешнюю часть продуктов.

\* **Вопрос** Что означает «время оттаивания»?

**Ответ** «Время оттаивания» означает, что продукт следует извлечь из печи, накрыть чем-нибудь и оставить на некоторое время для завершения приготовления. Печь при этом освобождается для приготовления других продуктов.

\* **Вопрос** Почему моя печь не всегда готовит так быстро, как указано в руководстве по приготовлению в микроволновой печи?

**Ответ** Внимательно проверьте, что написано в руководстве. Убедитесь, что вы в точности выполнили все инструкции, и найдите какие-либо отклонения, которые могут увеличить время приготовления. Настройки времени и интенсивности нагрева в руководстве носят рекомендательный характер и в первую очередь нацелены на предотвращение переваривания или пережаривания блюда, поскольку эта проблема является наиболее распространенной среди тех, кто учится готовить в микроволновой печи.

Изменение размера, формы и веса продуктов может привести к увеличению времени приготовления. Помимо указаний, приведенных в руководстве, используйте здравый смысл для оценки степени готовности продукта, примерно так же, как и при использовании традиционных методов приготовления.

\* **Вопрос** Может ли микроволновая печь испортиться, если будет работать пустой?

**Ответ** Да. Никогда не включайте пустую печь.

\* **Вопрос** Можно ли запускать печь без поворотного подноса или переворачивать его, чтобы разместить крупную тарелку?

**Ответ** Нет. Если убрать или перевернуть поднос, продукт будет приготавливаться плохо. Все тарелки, которые вы ставите в печь, должны нормально размещаться на подносе.

\* **Вопрос** Должен ли поднос вращаться в разные стороны?

**Ответ** Да. Поворотный поднос может вращаться по часовой стрелке или против часовой стрелки, в зависимости от положения мотора на момент начала рабочего цикла.

\* **Вопрос** Могу ли я приготовить в микроволновой печи попкорн? Что нужно сделать, чтобы результат был наилучшим?

**Ответ** Да. Соблюдайте инструкции производителя попкорна, специально предназначенного для микроволновой печи или используйте кнопку POPCORN. Не используйте обычные бумажные пакеты. Чтобы правильно определить время окончания приготовления, слушайте частоту хлопков — останавливайте печь, когда между хлопками будет проходить по 1-2 секунды. Не пытайтесь повторно приготовить нераскрывшиеся зерна. Не нагревайте зерна в стеклянной посуде.

# ИНСТРУКЦИИ ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ

Используйте только ту посуду, которая подходит для использования в микроволновых печах.

## ПРОВЕРКА КУХОННЫХ ПРИНАДЛЕЖНОСТЕЙ

Поместите проверяемую посуду в микроволновую печь рядом с мерным стаканом, наполненным водой. Включите режим микроволн на высокой мощности на 1–2 минуты. Если вода разогреется, а посуда останется холодной, она безопасна для применения в микроволновой печи. Если посуда становится теплой, это означает, что она поглощает микроволны и ее небезопасно использовать в микроволновой печи. Вероятно, у вас есть много кухонных принадлежностей на кухне, которые могут применяться при приготовлении пищи в микроволновой печи. Изучите следующий список.

## КУХОННЫЕ ПРИНАДЛЕЖНОСТИ

Перед использованием кухонных принадлежностей проверьте, что они подходят для использования в микроволновых печах.

### Только для режима «Мощность»

Кухонные принадлежности и посуда, используемые в микроволновой печи, должны быть изготовлены из материала, пропускающего микроволны. Обычно это означает, что приготавливать пищу необходимо в бумажной, пластиковой, стеклянной или керамической посуде. Металлическая посуда отражает микроволны и замедляет процесс приготовления пищи. Такая посуда не должна использоваться в микроволновой печи. Стоит обращать внимание не только на материал посуды, но и на ее форму. Круглая или овальная форма обеспечивает более равномерный прогрев. Квадратная и прямоугольная форма посуды может послужить причиной переваривания или пережаривания продуктов, так как тепло будет концентрироваться в углах такой посуды. В неглубокой посуде продукты прогреваются более равномерно. Фарфоровая и керамическая посуда идеально подходит для приготовления пищи в микроволновой печи. Большинство типов стекла также прекрасно подходят для микроволновой печи. Посуду из свинцового хрустала не следует помещать в микроволновую печь, так как такая посуда может треснуть. Пластиковые и бумажные кухонные принадлежности можно использовать при условии, что они могут выдержать температуру нагретых продуктов. Для приготовления пищи должна использоваться посуда из пластика, который выдерживает температуру, превышающую 120°C, например, из полипропилена или полиамида. Некоторые виды пластика, например, меламин, при разогреве могут плавиться и деформироваться.

Материал	Гриль	Микроволны	Комби
Стекло (обычное)	Нет	Да (1)	Нет
Стекло (термостойкое)	Да	Да	Да
Стеклокерамика и керамика (термостойкие)	Да	Да (1)	Да (1)
Фаянс	Да	Да	Да
Фарфор (термостойкий)	Да	Да	Да
Пластмасса (обычная)	Нет	Да (2)	Нет
Пластмасса (термостойкая)	Да (2)	Да (2)	Да (2)
Контейнеры из алюминиевой фольги и алюминиевая фольга	Да	Да (3)	Да
Металлические формы для выпечки	Да (4)	Нет	Да (4)
Металл (котелки, кастрюли и т. д.)	Да	Нет	Нет
Бумага	Нет	Да	Нет

1. Без металлических частей или металлической отделки.  
2. Некоторые виды термостойких пластмасс выдерживают только определенную температуру. Внимательно проверьте посуду!  
3. Можно использовать алюминиевую фольгу для предотвращения переваривания или пережаривания тонких частей продукта.  
4. Металлические формы для выпечки можно использовать в режиме «Комби». Более глубокие формы нарушают равномерность нагрева пищи, так как металл отражает микроволны.  
5. Допустимо применение в течение небольшого промежутка времени. При подогреве продуктов материал абсорбирует излишнюю влагу. Будьте осторожны: перегрев кухонных принадлежностей может привести к пожару! Недопустимо использовать кухонные принадлежности из переработанной бумаги, например, бумажные полотенца. Исключение – принадлежности, на которых указана допустимость их применения в микроволновой печи. Кухонные принадлежности из переработанной бумаги содержат примеси, которые могут привести к искрению или пожару.

Выполните нижеуказанные шаги для определения пригодности посуды для применения в микроволновой печи.

Поместите проверяемую пустую посуду в микроволновую печь вместе со стаканом, наполненным водой. Вода необходима, так как микроволновую печь нельзя включать пустой или с пустой посудой. Включите микроволновую печь на одну минуту на полную мощность. Емкость, подходящая для приготовления пищи, за это время лишь слегка нагреется.



### Внимание!

- В продаже существует широкий выбор аксессуаров. Прежде чем сделать покупку, убедитесь, что выбранный аксессуар пригоден для использования в микроволновых печах.
- Когда вы ставите блюдо в микроволновую печь, убедитесь, что само блюдо и посуда не соприкасаются со стенками камеры микроволновой печи, так как это может привести к повреждению микроволновой печи.

# БЕЗОПАСНОЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ МИКРОВОЛНОВОЙ ПЕЧИ

## Общие рекомендации

Не пытайтесь разблокировать или изменить конструкцию защитных замков. Не помещайте инородные объекты между передней стенкой и дверцей микроволновой печи. Не допускайте скопление грязи или очищающей жидкости на поверхностях уплотнителя. Промойте с мягким моющим средством, затем водой и просушите. Никогда не используйте абразивные порошки или губки. Не подвергайте нагрузкам дверцу печи. Не позволяйте детям тянуть за открытую дверцу. Это может привести к падению печи и получению травм и повреждению печи. Не включайте печь, если уплотнители дверцы или прилегающие поверхности повреждены, если погнута дверца, если разболтались или сломаны петли. Не включайте пустую печь. Это может стать причиной ее поломки. Не пытайтесь сушить в печи одежду, бумагу или другие материалы. Это может привести к пожару. Не используйте кухонные принадлежности из переработанной бумаги, поскольку они могут содержать примеси, при нагревании в микроволновой печи вызывающие искры или пламя. Не бейте и не царапайте панель управления жесткими предметами. Это может повредить печь.

## Пища

Всегда устанавливайте минимальное время приготовления по рецепту. Лучше недогоготовить продукт, чем переварить или пережарить его. Недогоготовленные продукты можно вернуть в печь и доготовить. Если же продукты переварены или пережарены, с ними ничего уже не сделать. Крайне осторожно нагревайте небольшие количества продуктов или продукты с низким содержанием влаги. Они могут быстро высохнуть, подгореть и загореться. Не кладите в микроволновую печь яйца в скорлупе. Давление внутри нагреваемого яйца может привести к его взрыву. Примеры продуктов с непроницаемой оболочкой — картофель, яблоки, яичные желтки и сосиски. Их нужно проткнуть, прежде чем помещать в печь, для предотвращения взрыва. Не пытайтесь готовить продукты во фритюре в микроволновой печи. Дайте продукту постоять по меньшей мере 20 секунд после выключения печи, чтобы

выровнять температуру продукта. При необходимости перемешивайте продукт в процессе приготовления и ВСЕГДА перемешивайте после нагревания. Чтобы предотвратить внезапное закипание и возможные ожоги, следует поместить в жидкость ложку или стеклянную палочку и перемешать напиток перед началом, в течение и после нагревания.

Не оставляйте печь без присмотра во время приготовления попкорна. Не готовьте попкорн в бумажном пакете, если это не специально подготовленный к приготовлению в микроволновой печи коммерчески упакованный продукт. Зерна могут перегреться и вызывать возгорание бумажного пакета.

Не кладите упакованные зерна для приготовления попкорна в микроволновой печи непосредственно на поднос. Размещайте упаковку на безопасную и пригодную для микроволновой печи стеклянную или керамическую тарелку, чтобы избежать перегрева и повреждения подноса печи.

Не превышайте время приготовления, рекомендованное производителем попкорна для микроволновой печи. Более длительное приготовление не приведет к разрыву большего количества зерен, но может вызвать их подгорание и даже возгорание. Не забывайте, что пакет для попкорна и поднос могут быть очень горячими. Вынимайте их осторожно с помощью прихваток.

Убедитесь в том, что остатки пищи полностью удалены. В противном случае они могут обуглиться.

## ДУГОВОЙ РАЗРЯД

*Если вы видите дуговой разряд, нажмите кнопку **СТОП/СБРОС** и устраните неисправность. Дуговой разряд — это термин, обозначающий появление искр в микроволновой печи.*

Дуговой разряд может быть вызван следующими причинами:

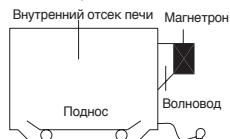
- металлические элементы или фольга прикасаются к стенкам печи;
- фольга не прижата к продукту (приподнятые края фольги действуют как антенны);
- в микроволновой печи находятся металлические элементы, например, зажимы для пакета, булавки для птицы или золотые ободки на тарелках;
- в микроволновой печи находятся полотенца из переработанной бумаги, которые содержат небольшие металлические примеси.

# ПРИНЦИПЫ РАБОТЫ МИКРОВОЛНОВОЙ ПЕЧИ

Микроволновая энергия использовалась для приготовления и подогрева пищи начиная с первых экспериментов с радаром во время Второй мировой войны. Микроволны присутствуют в атмосфере постоянно и имеют как природное, так и антропогенное происхождение. Антропогенные источники — это радары, радио, телевидение, телекоммуникационные сети и автомобильные телефоны.

## КАК МИКРОВОЛНОВАЯ ПЕЧЬ ГОТОВИТ ПРОДУКТЫ

Микроволновая печь является устройством группы 2 диапазона частот ISM, в котором радиочастотная энергия преднамеренно генерируется и используется в форме электромагнитного излучения для обработки материала. Данное устройство класса В подходит для установки в домах и других помещениях, напрямую подключенных к электрической сети низкого напряжения, используемой для бытовых целей.



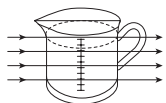
В микроволновой печи электричество преобразуется в микроволны МАГНЕТРОНОМ.

### ▶ ОТРАЖЕНИЕ



Микроволны отражаются от металлических стенок и металлического экрана дверцы.

### ▶ РАСПРОСТРАНЕНИЕ



Затем они проходят сквозь контейнер для приготовления пищи и поглощаются молекулами воды, содержащимися в продуктах. Все продукты содержат воду в том или ином количестве.

### ▶ ПОГЛОЩЕНИЕ



Микроволны вызывают вибрацию молекул воды, что приводит к ТРЕНИЮ и образованию ТЕПЛА. Тепло нагревает продукты. Микроволны также притягиваются частицами жира или сахара, поэтому пища, содержащая большое количество этих веществ, готовится быстрее.

## ТАБЛИЦЫ ПЕРЕВОДА ЕДИНИЦ ИЗМЕРЕНИЯ

МЕРЫ ВЕСА		МЕРЫ ОБЪЕМА		ИЗМЕРЕНИЕ ЛОЖКАМИ	
15 г	½ унции	30 мл	1 жидк. унция	1,25 мл	¼ ч. л.
25 г	1 унция	100 мл	3 жидк. унции	2,5 мл	½ ч. л.
50 г	2 унции	150 мл	5 жидк. унций (¼ пинты)	5 мл	1 ч. л.
100 г	4 унции	300 мл	10 жидк. унций (½ пинты)	15 мл	1 ст. л.
175 г	6 унций	600 мл	20 жидк. унций (1 пинта)		
225 г	8 унций				
450 г	1 г				

ИЗМЕРЕНИЕ ЖИДКОСТЕЙ		
1 стакан	= 8 жидк. унций	= 240 мл
1 пинта	= 16 жидк. унций (20 британских жидк. унций)	= 480 мл (560 мл для Великобритании)
1 кварта	= 32 жидк. унции (40 британских жидк. унций)	= 960 мл (1120 мл для Великобритании)
1 галлон	= 128 жидк. унций (160 британских жидк. унций)	= 3840 мл (4500 мл для Великобритании)

# ТЕХНИКА ПРИГОТОВЛЕНИЯ

## ВРЕМЯ ОТСТАИВАНИЯ

Плотные продукты, например, мясо, картофель в мундире и пироги, требуют времени оттаивания (внутри печи или снаружи) после приготовления, чтобы тепло могло дойти до центра продукта и приготовить его полностью. Оберните мясо и картофель в мундире в алюминиевую фольгу на время оттаивания. Куски мяса должны постоять около 10–15 минут, а картофель в мундире — около 5 минут. Другие продукты, такие как пицца на тарелках, овощи, рыба и т. п., требуют оттаивания в течение 2–5 минут. После разморозки продукты тоже следует оставить постоять некоторое время. Если продукты не приготовились после оттаивания, верните их в печь и доготовьте еще некоторое время.

## СОДЕРЖАНИЕ ВЛАГИ

Многие свежие продукты, например овощи и фрукты, имеют разное содержание влаги в зависимости от сезона. Особенно это заметно для картофеля в мундире. По этой причине время приготовления нужно корректировать. Сухие продукты, например рис и макаронные изделия, могут высохнуть при хранении, поэтому время их приготовления может отличаться.

## ПЛОТНОСТЬ

Пористые воздушные продукты нагреваются быстрее, чем плотные и тяжелые продукты.

## ПИЩЕВАЯ ПЛЕНКА

Пищевая пленка помогает удержать влагу внутри продуктов, а остающийся под ней пар ускоряет приготовление продукта. Проткните пленку в нескольких местах, чтобы дать выход избыточному пару. Соблюдайте осторожность при удалении пленки с тарелки, поскольку вырывающийся из-под нее пар может быть очень горячим.

## ФОРМА

Симметричные формы обеспечивают равномерное распределение тепла при приготовлении продуктов. Продукты в круглых контейнерах готовятся в микроволновой печи быстрее, чем в прямоугольных.

## СВОБОДНОЕ ПРОСТРАНСТВО

Продукты, уложенные не вплотную друг к другу, готовятся быстрее. НИКОГДА

не складывайте продукты друг на друга.

## НАЧАЛЬНАЯ ТЕМПЕРАТУРА

Чем холоднее продукты изначально, тем дольше они будут нагреваться. Продукты из холодильника требуют большего времени нагрева, чем продукты комнатной температуры.

## ЖИДКОСТИ

Все жидкости необходимо перемешивать до нагревания и в процессе нагревания. Особенно важно перемешивать до и в процессе нагревания обычную воду, чтобы избежать взрывного закипания. Не нагревайте жидкости, которые уже кипятились ранее. НЕ ДОПУСКАЙТЕ ПЕРЕГРЕВА.

## ПЕРЕМЕШИВАНИЕ И ПЕРЕВОРАЧИВАНИЕ

Некоторые продукты надо перемешивать в процессе приготовления. Мясо и птицу следует переворачивать в середине процесса нагревания.

## КОМПОНОВКА

Отдельные продукты, например куски курицы или отбивные, нужно размещать на тарелке так, чтобы более толстые части были ближе к внешней стороне.

## КОЛИЧЕСТВО

Небольшое количество продуктов готовится быстрее, чем большое количество. Маленькие порции пищи разогреваются быстрее больших.

## ПРОТЫКАНИЕ

Кожица или пленка на некоторых продуктах вызывает скопление пара во время готовки. Такие продукты нужно проткнуть перед приготовлением или снять с них полоски кожицы, чтобы горячий пар имел выход. Яйца, картофель, яблоки, сосиски и т. п. необходимо протыкать перед приготовлением. НЕ ПЫТАЙТЕСЬ СВАРИТЬ ЯЙЦА В СКОРЛУПЕ.

## ЗАКРЫВАНИЕ

Накрывайте продукты в микроволновой печи пищевой пленкой или закрывайте их крышкой. Закрывать рекомендуется рыбу, овощи, жаркое, супы. Не следует закрывать пироги, соусы, картофель в мундире или макаронные изделия.

# РУКОВОДСТВО ПО РАЗМОРОЗКЕ

- ▶ Не размораживайте мясо в закрытом виде, так оно может запылиться. Всегда снимайте упаковку и убирайте лоток. Используйте только контейнеры, подходящие для микроволновой печи.
- ▶ Начинайте разморозку тушки курицы, положив ее грудкой вниз. Разморозку мяса для жарки начинайте, положив его жирной стороной вниз.
- ▶ Время разморозки может изменяться в зависимости от формы упаковки. Плоские прямоугольные формы размораживаются быстрее, чем глубокие.
- ▶ После того, как пройдет третья часть времени разморозки, проверьте продукт. Возможно, будет необходимо перевернуть, разделить на части, перемешать или убрать оттаявшие части продукта.
- ▶ Во время разморозки микроволновая печь подскажет вам время, когда продукт нужно перевернуть. В этот момент необходимо открыть дверцу и проверить продукт. Для достижения лучших результатов разморозки следуйте советам, приведенным ниже. Затем закройте дверцу.
- ▶ При разморозке продукт должен остаться холодным, но полностью размягчиться. Если на нем остается немного льда, верните его в микроволновую печь на короткое время или оставьте при комнатной температуре на несколько минут. После разморозки дайте продукту постоять 5–60 минут, если в нем остались замерзшие участки. Птицу и рыбу можно до окончания разморозки поставить под струю холодной воды.
- ❖ **Переворачивать необходимо:** жаркое, ребрышки, целые тушки домашней птицы, грудки индейки, хот-доги, колбасы, стейки или отбивные.
- ❖ **Переключайте продукты:** размывайте или разделяйте стейки, отбивные, гамбургеры, мясной фарш, куски курицы или морепродуктов, куски мяса.
- ❖ **Закрывайте продукты:** используйте небольшие полоски алюминиевой фольги для защиты тонких или неровных краев продукта, например, куриных крылышек. Для предотвращения дугового разряда следите, чтобы фольга не доходила до стенок или дверцы печи примерно на 2,5 см.
- ❖ **Убирайте продукты:** чтобы продукт не начал готовиться, размороженные порции должны быть вынуты из печи. Для продуктов весом менее 1350 г время разморозки может быть меньше.

## ТАБЛИЦА РАЗМОРОЗКИ

Продукт и вес	Время размораживания	Время оттаивания	Особые приемы
<b>ГОВЯДИНА</b> Фарш из говядины, 1 фунт/450 г	8-10 мин.	15-20 мин.	Разделите на части и уберите оттаявшие части вилкой.
Тушеное мясо, 1½ фунта /675 г	12-14 мин.	25-30 мин.	Разделите и переложите один раз.
Жареное филе 2 фунта/900 г	17-19 мин.	45-60 мин.	Переверните в середине процесса приготовления. Закройте при необходимости.
Котлеты, 4 шт. (4 унции/110 г)	8-10 мин.	15-20 мин.	Переверните в середине процесса приготовления.
<b>СВИНИНА</b> Жареное филе 2 фунта/900 г	17-19 мин.	45-60 мин.	Переверните в середине процесса приготовления. Закройте при необходимости.
Ребрышки, 1 фунт 450 г	8-10 мин.	25-30 мин.	Разделите и переложите один раз.
Отбивные, 4 шт. (5 унций/140 г)	9-11 мин.	25-30 мин.	Разделите и один раз переверните.
Фарш, 1 фунт/450 г	8-10 мин.	15-20 мин.	Разделите на части и уберите оттаявшие части вилкой.
<b>ПТИЦА</b> Тушка курицы, 2½ фунта/1125 г	22-26 мин.	45-90 мин.	Разрезом вниз. Переверните в середине процесса приготовления. Закройте при необходимости.
Куриные грудки, 1 фунт/450 г	9-11 мин.	15-30 мин.	Разделите и переложите один раз.
<b>Жареная курица</b> (кусочками), 2 фунта/900 г	18-20 мин.	25-30 мин.	Разделите и переложите один раз.
Куриные бедрышки, 1½ фунта/675 г	13-16 мин.	15-30 мин.	Разделите и переложите один раз.
<b>РЫБА И МОРЕПРОДУКТЫ</b> Целая рыба, 1 фунт/450 г	6-8 мин.	15-20 мин.	Переверните в середине процесса приготовления. Закройте при необходимости.
Филе рыбы, 1½ фунта/675 г	11-13 мин.	15-20 мин.	Разделите и один раз переверните.
Креветки, ½ фунта/225 г	3-4 мин.	10-15 мин.	Разделите и переложите один раз.

\* Время приводится приблизительно, поскольку температура морозильных камер может быть разной.

# ТАБЛИЦА ВРЕМЕНИ ПРИГОТОВЛЕНИЯ И РАЗОГРЕВА

Таблица приготовления

Продукт	Уровень Мощности	Время приготовления на 450 г (1 фунт)	Дополнительные инструкции
<b>МЯСО</b>			
Говядина – с кровью	560	8-10 мин.	– Охлажденное мясо и птицу следует достать из холодильника не менее чем за 30 минут до начала приготовления. – Обязательно дайте мясу и птице отстояться в закрытом виде после приготовления.
– средняя	560	9-11 мин.	
– прожаренная	560	11-13 мин.	
Свинина	700	12-15 мин.	
Бекон	700	9-10 мин.	
<b>ПТИЦА</b>			
Тушка курицы	700	7-9 мин.	
Курица порционная	560	5-7 мин.	
Грудка (с костью)	560	6-8 мин.	
<b>РЫБА</b>			
Рыбное филе	700	4-6 мин.	– Натрите рыбу растительным или топленным маслом или добавьте 15-30 мл (1-2 ст. л.) лимонного сока, вина, бульона, молока или воды. – Обязательно дайте рыбе отстояться после приготовления в закрытом виде.
Целая макрель, очищенная и подготовленная	700	4-6 мин.	
Целая форель, очищенная и подготовленная	700	5-7 мин.	
Стейки лосося	700	5-7 мин.	
<p><b>ПРИМЕЧАНИЕ:</b> указанное выше время следует рассматривать только в качестве рекомендаций. Вносите изменения в соответствии с личными вкусами и предпочтениями. Время может изменяться в зависимости от формы, нарезки и состава продуктов. Замороженное мясо, птицу и рыбу следует полностью разморозить перед приготовлением.</p>			



### Таблица времени разогрева

- Особенно важно тщательно проверить перед подачей детское питание, чтобы избежать ожогов.
- При разогреве готовых упакованных блюд обязательно соблюдайте инструкции на упаковке.
- После заморозки продуктов, продаваемых в свежем или охлажденном виде, полностью разморозьте их перед тем, как выполнять инструкции на упаковке.  
Рекомендуем делать пометки на таких упаковках, чтобы другие члены семьи знали об этом.
- Удалите все металлические элементы и переложите продукты из металлических контейнеров перед разогревом.
- Охлажденная пища (из холодильника) нагревается дольше, чем продукты комнатной температуры (например, недавно приготовленные или хранившиеся в шкафу).
- Разогрев любых продуктов следует выполнять на полной мощности микроволновой печи.

Продукт	Время приготовления	Дополнительные инструкции
Детское питание баночка 128 г	30 сек.	Выложите содержимое в небольшую миску. Перемешайте один или два раза в процессе разогрева. Перед подачей тщательно проверьте температуру.
Детское молоко 100 мл (4 унции) 225 мл (8 унций)	20-30 сек. 40-50 сек.	Перемешайте или встряхните, а затем налейте в стерилизованную бутылочку. Перед подачей хорошо встряхните и тщательно проверьте температуру.
Бутерброд или пирожок с начинкой 1 штука	20-30 сек.	Заверните в бумажную салфетку и положите на стеклянный поднос для микроволновой печи. <b>* Примечание: не используйте салфетки из переработанной бумаги.</b>
Лазанья 1 порция (10 ½ унции/300 г)	4-6 мин.	Положите лазанью на тарелку для микроволновой печи. Закройте пластиковой крышкой с вентиляционными отверстиями.
Жаркое 1 порция 4 порции	1 ½-3 мин. 5-7 мин.	Готовьте в кастрюле для микроволновой печи с крышкой. Один раз перемешайте в процессе приготовления.
Картофельное пюре 1 порция 4 порции	2-3 мин. 6-8 мин.	Готовьте в кастрюле для микроволновой печи с крышкой. Один раз перемешайте в процессе приготовления.
Консервированная фасоль 1 порция	2-3 мин.	Готовьте в кастрюле для микроволновой печи с крышкой. Один раз перемешайте в процессе приготовления.
Равиоли или паста с соусом 1 порция 4 порции	3-4 мин. 7-10 мин.	Готовьте в кастрюле для микроволновой печи с крышкой. Один раз перемешайте в процессе приготовления.

# ТАБЛИЦА ОВОЩЕЙ

Используйте посуду из пирексного стекла с крышкой. Добавьте 30–45 мл холодной воды (2–3 ст. л.) на каждые 250 г продукта, если в таблице нет других рекомендаций о количестве воды. Готовьте под крышкой минимальное количество времени (см. таблицу ниже).

Продолжайте нагрев, пока не получите желаемый результат. Перемешайте один раз во время приготовления и один раз после приготовления. Соль, специи или масло добавляйте после приготовления. Закройте на время отстаивания (около 3 минут).

Совет: свежие овощи нарежьте на одинаковые кусочки. Чем мельче куски, тем быстрее они приготовятся.

Приготовление любых овощей следует выполнять на полной мощности микроволновой печи.

## Руководство по приготовлению замороженных овощей

Овощи	Вес	Время	Инструкции
Шпинат	125 г	2–3 мин.	Добавьте 15 мл (1 ст. л.) холодной воды.
Брокколи	½ фунта/250 г	3–4 мин.	Добавьте 30 мл (2 ст. л.) холодной воды.
Зеленый горошек	½ фунта/250 г	3–4 мин.	Добавьте 15 мл (1 ст. л.) холодной воды.
Зеленые бобы	½ фунта/250 г	4–5 мин.	Добавьте 30 мл (2 ст. л.) холодной воды.
Овощная смесь (морковь, зеленый горошек, кукуруза)	½ фунта/250 г	3–4 мин.	Добавьте 15 мл (1 ст. л.) холодной воды.
Овощная смесь (по-китайски)	½ фунта/250 г	4–5 мин.	Добавьте 15 мл (1 ст. л.) холодной воды.

## Руководство по приготовлению свежих овощей

Овощи	Вес	Время	Комментарии
Брокколи	½ фунта/250 г 1 фунт/500 г	2–3 мин. 4–6 мин.	Разделите на соцветия одинакового размера. Разложите стеблями к центру.
Брюссельская капуста	½ фунта/250 г	3–4 мин.	Добавьте 60–75 мл (5–6 ст. л.) воды.
Морковь	½ фунта/250 г	2–3 мин.	Нарежьте морковь одинаковыми кусочками.
Цветная капуста	½ фунта/250 г 1 фунт/500 г	2–3 мин. 4–6 мин.	Разделите на соцветия одинакового размера. Разрежьте крупные соцветия пополам. Разложите стеблями к центру.
Цукини	½ фунта/250 г	2–3 мин.	Нарежьте ломтиками. Добавьте 30 мл воды (2 ст. л.) или кусочек сливочного масла. Готовьте до размягчения.
Баклажаны	½ фунта/250 г	2–3 мин.	Порежьте баклажаны на маленькие кусочки и полейте столовой ложкой лимонного сока
Лук-порей	½ фунта/250 г	2–3 мин.	Нарежьте толстыми кусками.
Грибы	0.3 фунта/125 г ½ фунта/250 г	1–2 мин. 2–4 мин.	Нарежьте ломтиками. Маленькие грибы можно готовить целиком. Не добавляйте воду. Сбрызните лимонным соком. Добавьте соль и перец. Слейте воду перед подачей.
Лук	½ фунта/250 г	2–3 мин.	Нарежьте ломтиками или разрежьте пополам. Добавьте 15 мл (1 ст. л.) воды.
Перец	½ фунта/250 г	2–4 мин.	Порежьте перец маленькими кусочками.
Картофель	½ фунта/250 г 1 фунт/500 г	3–5 мин. 7–9 мин.	Взвесьте очищенный картофель и нарежьте его половинками или четвертинками.
Брюква	½ фунта/250 г	3–5 мин.	Нарежьте брюкву маленькими кубиками.

# РЕЦЕПТЫ

## СУП ИЗ ПОМИДОРОВ С АПЕЛЬСИНАМИ

25 г сливочного масла  
1 средняя луковица, нарезать кубиками  
1 крупная морковь и 1 крупная картофелина, нарезать кубиками  
800 г консервированных томатов в собственном соку, цедра 1 маленького апельсина  
900 мл горячего овощного бульона, соль и перец по вкусу

1. Растопите масло в большой миске в режиме P-HI в течение 1 минуты.
2. Добавьте лук, морковь и картофель и готовьте в режиме P-HI в течение 6 минут. Перемешайте в середине готовки.
3. Добавьте помидоры, апельсиновый сок, цедру апельсина и бульон. Хорошо перемешайте. Добавьте соль и перец по вкусу. Накройте крышкой и готовьте в режиме P-HI 18 минут. Во время приготовления перемешайте овощи 2-3 раза, пока они не станут мягкими.
4. Взбейте в блендере и сразу же подавайте на стол.

## ФРАНЦУЗСКИЙ ЛУКОВЫЙ СУП

1 крупная луковица, нарезать кружочками  
1 ст. л. (15 мл) кукурузного масла  
50 г муки  
1,2 литра горячего мясного или овощного бульона соль и перец по вкусу  
2 ст. л. (30 мл) петрушки, порубить  
4 толстых ломтика французского багета  
50 г сыра, натереть на терке

1. Положите в миску лук, налейте масло, тщательно перемешайте и готовьте в режиме P-HI 2 минуты.
2. Добавьте муку и медленно влейте бульон. Приправьте и добавьте петрушку.
3. Накройте крышкой и готовьте в режиме P-60 20 минут.
4. Разлейте суп по тарелкам, положите в каждую тарелку ломтик багета и щедро посыпьте сыром.
5. Готовьте в режиме P-80 еще 2 минуты или до тех пор, пока не расплавится сыр.

## ТУШЕНЫЕ ОВОЩИ

1 ст. л. (15 мл) подсолнечного масла  
2 ст. л. (30 мл) соевого соуса  
1 ст. л. (15 мл) хереса  
2,5 см. корня имбиря,  
очистить и натереть на мелкой терке  
2 средних моркови, нарезать тонкой полоской 100 г шампиньонов, порубить  
50 г пророщенной сои  
100 г стручкового гороха  
1 красный перец, вынуть зерна и порезать тонкими дольками  
4 листа зеленого лука, порубить  
100 г консервированных водяных каштанов, нашинковать  
1/4 кочана китайской капусты, нашинковать

1. Тщательно перемешайте в большой миске подсолнечное масло, соевый соус, шерри, имбирь, чеснок и морковь.
2. Закройте крышкой и готовьте в режиме P-HI 5–6 минут; однократно перемешайте.
3. Добавьте шампиньоны, пророщенную сою, стручковый горох, красный перец, зеленый лук, каштаны и китайскую капусту. Хорошо перемешайте.
4. Готовьте в режиме P-HI 6–7 минут или до тех пор, пока овощи не станут мягкими. За время приготовления перемешайте 2–3 раза.

*Тушеные овощи — это идеальный гарнир для мяса или рыбы.*

## ЦЫПЛЕНОК В МЕДУ

4 куриные грудки без кости  
2 ст. л. (30 мл) прозрачного меда  
1 ст. л. (15 мл) цельнозерновой горчицы  
½ ч. л. (2,5 мл) сушеного тархуна  
1 ст. л. (15 мл) томатного пюре  
150 мл куриного бульона

1. Положите куриные грудки в неглубокую кастрюлю.
2. Смешайте вместе все остальные ингредиенты и залейте смесью грудки. Соль и перец по вкусу.
3. Готовьте в режиме P-HI 13–14 минут. За время приготовления дважды переверните грудки и полейте соусом.

## КАРТОФЕЛЬ В МУНДИРЕ ИЗ СЫРА С ГОЛУБОЙ ПЛЕСЕНЬЮ И ШНИТТ-ЛУКА

2 картофелины для запекания (около 250 г каждая)  
50 г сливочного масла  
100 г сыра с голубой плесенью, порубить  
1 ст. л. (15 мл) шнитт-лука, порубить  
50 мл грибов, порезать на дольки, соль и перец по вкусу

1. Проткните картофель в нескольких местах зубочисткой. Готовьте в режиме P-HI 12–13 минут. Разрежьте каждую картофелину пополам, выскоблите мякоть в миску, добавьте масло, сыр, шнитт-лук, грибы, соль и перец. Тщательно перемешайте.
2. Поместите получившуюся смесь в картофельную кожуру, положите картофель в невысокую форму и поставьте на подставку.
3. Готовьте в режиме P-60 10 минут.

## БЕЛЫЙ СОУС

25 г сливочного масла 25 г муки 300 мл молока соль и перец по вкусу

1. Налейте в миску масло и готовьте на режиме P-HI одну минуту, пока масло не расплавится.
2. Добавьте, постоянно помешивая, муку и молоко. Готовьте в режиме P-HI 4–5 минуты, помешивая каждые 2 минуты, до тех пор, пока смесь не станет густой и однородной. Добавьте соль и перец по вкусу

## КЛУБНИЧНЫЙ ДЖЕМ

675 г клубники, очищенной  
3 ст. л. (45 мл) лимонного сока  
675 г сахарной пудры

1. Смешайте клубнику и лимонный сок в большой миске, нагрейте в режиме P-HI в течение 5 минут или пока ягоды не станут мягкими. Добавьте сахар, тщательно перемешайте.
2. Готовьте в режиме P-80 в течение 20–25 минут до температуры застывания\*, перемешивайте каждые 4–5 минут.
3. Разлейте в горячие чистые банки. Закройте, закатайте и подпишите.

*\*чтобы определить температуру застывания, положите 1 ч. л. (5 мл) джема на предварительно охлажденное блюдо. Оставьте на одну минуту. Слегка наклоните блюдо. Если на поверхности появляются морщинки — температура застывания достигнута.*

## КЕКС В МИКРОВОЛНОВОЙ ПЕЧИ

100 г маргарина 100 г сахара 1 яйцо  
100 г самоподнимающейся муки,  
просеять 2–3 ст. л. (30–45 мл) молока

1. Застелите форму для кекса длиной 20,4 см бумагой для выпечки.
2. Взбейте вместе маргарин и сахар до получения легкой и воздушной смеси. Вбейте яйца и добавьте маленькими порциями просеянную муку и молоко.
3. Перелейте получившуюся смесь в приготовленную форму. Готовьте 4–5 минут в режиме P-HI до готовности. Проверьте готовность зубочисткой.
4. Охлаждайте кекс в течение 5 минут, а затем выньте его из формы.

## ОМЛЕТ

15 г сливочного масла  
4 яйца  
6 ст. л. (90 мл) молока, соль и перец по вкусу

1. Смешайте венчиком яйца и молоко. Приправьте.
2. Положите сливочное масло в плоскую форму длиной 26 см. Растопите масло, разогрев его в течение 1 минуты в режиме P-HI. Смажьте форму растопленным маслом.
3. Вылейте яичную смесь в форму. Готовьте в режиме P-HI 2 минуты. Затем перемешайте венчиком и готовьте в режиме P-HI еще 1 минуту.

## ЯИЧНИЦА-БОЛТУНЯ

15 г сливочного масла  
2 яйца  
2 ст. л. (30 мл) молока, соль и перец по вкусу

1. Растопите масло, разогрев его в течение 1 минуты в режиме P-HI.
2. Добавьте яйца и молоко, приправьте и тщательно перемешайте.
3. Готовьте в режиме P-HI 3 минуты, перемешивая каждые 30 секунд.

## АРОМАТНЫЙ ФАРШ

1 маленькая луковица, нарезать кубиками,  
1 зубчик чеснока, раздавить  
1 ч. л. (5 мл) растительного масла  
200 г рубленых томатов  
1 ст. л. (15 мл) томатного пюре  
1 ч. л. (5 мл) смеси ароматных трав  
225 г фарша из говядины, соль и перец

1. Положите лук, чеснок и растительное масло в кастрюлю и готовьте в режиме P-HI 2 минуты или до размягчения овощей.
2. Сложите все остальные ингредиенты в кастрюлю. Тщательно перемешайте.
3. Закройте крышкой и готовьте в режиме P-HI еще 5 минут, а затем в режиме P-60 еще 10–15 минут или до готовности мяса.

Постановлением правительства РФ №720 утвержден перечень товаров длительного пользования, которые по истечению срока службы могут работать неправильно и стать угрозой для жизни, здоровья потребителя, а также причинить вред его имуществу. Срок службы товара исчисляется с даты продажи. Рекомендуем не использовать товар по истечению срока службы товара. Срок службы данного товара составляет 5 лет.

Изготовитель: Dongbu Daewoo Electronics Corporation/Донгбу Дэу Электроникс Корпорейшен  
Адрес: Daechi-Dong, Dongbu Financial Center, 432, Teheran-ro, Gangnam-gu, Seoul/Дэчи-Донг, Финансовый Центр Донгбу, 432, Тегеран-ро, Ганнам-гу, Сеул, Республика Корея

Завод-изготовитель: Dongbu Daewoo Microwave Oven (Tianjin) Co., Ltd/Донгбу Дэу Майкrowaveв Оуэн (Тяньцзинь) КО ЛТД  
Адрес: NO 34 Changhwa street, Dagang Development Area, Binhai New District, Tianjin, China/NO 34, ул Чанхва, промышленная зона Даганг, новый район Биньхай, Провинция Тяньцзинь, Китай

Консультационный центр потребителя: АО «Донгбу Дэу Электроникс Рус».  
Адрес: 117342, г. Москва, ул. Профсоюзная, 65, корп. 1.  
Тел.: +7 495 741 4533

Импортер: АО «Донгбу Дэу Электроникс Рус».  
Адрес: 117342, г. Москва, ул. Профсоюзная, 65, корп. 1.  
Тел.: +7 495 744 0397

Сделано в Китае