

# **NORDFROST**



**МИКРОВОЛНОВЫЕ  
ПЕЧИ**

## СОДЕРЖАНИЕ

|                                  |    |
|----------------------------------|----|
| КРАТКОЕ ВВЕДЕНИЕ                 | 3  |
| ТЕХНИКА БЕЗОПАСНОСТИ             | 4  |
| ПОДКЛЮЧЕНИЕ ПЕЧИ                 | 6  |
| ОПИСАНИЕ И КОМПЛЕКТАЦИЯ          | 7  |
| ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ       | 8  |
| ПОДГОТОВКА К ПРИМЕНЕНИЮ          | 9  |
| РАЗМОРАЖИВАНИЕ ПРОДУКТОВ         | 12 |
| РАЗОГРЕВАНИЕ                     | 13 |
| УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ        | 14 |
| УТИЛИЗАЦИЯ                       | 15 |
| УСЛОВИЯ ГАРАНТИЙНЫХ ОБЯЗАТЕЛЬСТВ | 16 |
| ГАРАНТИЙНЫЙ ТАЛОН                | 19 |

## КРАТКОЕ ВВЕДЕНИЕ

Уважаемый покупатель!

Благодарим Вас за приобретение прибора **NORDFROST**. При правильном использовании он прослужит Вам долгие годы. Продукция NORDFROST соответствует требованиям самых высоких мировых стандартов качества, а также сочетает утонченный дизайн, функциональность и доступные цены.

Техника **NORDFROST** — это устройства, которые возьмут на себя часть Ваших домашних забот и будут полезными в быту.

Пожалуйста, внимательно изучите настоящую инструкцию. Она содержит важные указания по безопасности, эксплуатации изделия и уходу за ним. Позаботьтесь о сохранности настоящего Руководства по эксплуатации и, если прибор перейдет к другому хозяину, передайте его вместе с прибором.

Пожалуйста, убедитесь, что все люди, использующие данный прибор, ознакомлены с Руководством и мерами безопасности.

Производитель, равно как импортер, не несет ответственности перед конечным пользователем, если он по каким-то причинам не ознакомился с Руководством должным образом. Если по каким-то причинам инструкция была утеряна или испорчена, что препятствует ознакомлению с Руководством, Вы всегда можете обратиться в справочную службу либо самостоятельно ознакомиться/скачать инструкцию на официальном сайте **www.nordfrost.ru**.

Если Вы заметили, что прибор работает неправильно, еще раз внимательно изучите Руководство. Если же информации в Руководстве недостаточно, свяжитесь со справочной службой по вопросам гарантийного и сервисного обслуживания по федеральному номеру **8-800-700-12-25** (звонок по России бесплатный) для получения помощи или вызова уполномоченного специалиста.

### ДОБРО ПОЖАЛОВАТЬ В МИР NORDFROST!

На нашем веб-сайте **www.nordfrost.ru** Вы сможете:

Найти рекомендации по использованию изделий и информацию о техническом обслуживании.

Найти руководства по эксплуатации.

Получить информацию о новинках и особенностях техники NORDFROST.

### Поддержка потребителей и сервисное обслуживание

Мы настоятельно рекомендуем использовать оригинальные запчасти. При обращении в сервисный центр следует иметь под рукой следующую информацию: модель, продуктовый номер, серийный номер. Данная информация находится в таблице с техническими данными.

## ТЕХНИКА БЕЗОПАСНОСТИ

Следующие рекомендации по технике безопасности призваны предотвратить непредвиденные риски и ущерб, вызванные опасной либо ненадлежащей эксплуатацией изделия.

### ОСТОРОЖНО!

Чтобы снизить опасность пожара, удара током или получения травм, при использовании изделия необходимо принять следующие основные меры предосторожности.

### ВНИМАНИЕ!

До включения печи в электрическую сеть ознакомьтесь с защитными мерами, приведенными в разделе «Меры безопасности» настоящего руководства по эксплуатации!

### ДЕТИ В ДОМЕ

Изделие не предназначено для использования лицами (включая детей) с ограниченными физическими или умственными способностями, болезнями органов чувств, недостаточным опытом и знаниями. Указанные категории должны использовать изделие исключительно после обучения и под присмотром лица, ответственного за их безопасность. Не позволяйте детям играть с изделием.

### ПРАВИЛА БЕЗОПАСНОСТИ

- Внимательно прочтите и сохраните для использования в качестве справочной информации.

### ВНИМАНИЕ!

При наличии защитного слоя пленки на корпусе, необходимо его снять перед первым включением микроволновой печи!

### ВНИМАНИЕ!

При повреждении дверцы или дверных уплотнений печь не следует использовать до устранения неисправности компетентным лицом!

### ВНИМАНИЕ!

Все работы по обслуживанию и ремонту прибора, связанные со снятием защитного кожуха, обеспечивающего защиту от воздействия микроволновой энергии, должны выполняться только специалистами!

### ВНИМАНИЕ!

Не разогревайте жидкости и готовые блюда или продукты питания в герметичных контейнерах или упаковках, так как они могут внезапно закипеть или взорваться.

- Прибор не предназначен для приведения в действие внешним таймером или отдельной системой дистанционного управления.
- Этот прибор предназначен только для домашнего использования и не предназначен для коммерческой и промышленной эксплуатации.
- Поверхности печи подвержены нагреву при эксплуатации.
- Температура доступных поверхностей может быть высокой при работе прибора.

### ВНИМАНИЕ!

Для подключения печи к сети должна быть предусмотрена розетка с заземляющим контактом!

### ВНИМАНИЕ!

Используйте печь только по ее прямому назначению во избежание травмирования и повреждения имущества!

- Не пользуйтесь печью при повреждении шнура питания до устранения неисправности специалистом ремонтного предприятия.
- Не эксплуатируйте печь вблизи источников воды или в условиях повышенной влажности.
- При отключении вилки шнура питания



от розетки не тяните за шнур, придерживайте вилку рукой.

- Нагрев жидкостей посредством микроволновой энергии может вызвать задержанное бурное кипение, поэтому при разогреве не закрывайте емкости.
- Перед чисткой печи отключите вилку шнура питания от розетки и дайте печи остыть.
- Не включайте печь, если она пуста, во избежание повреждения стенок камеры печи.
- Рекомендуется держать в печи стакан с водой. При случайном включении печи вода поглотит всю микроволновую энергию.
- Не следует приготавливать в микроволновых печах яйца в скорлупе и сваренные яйца, так как они могут взорваться даже после прекращения воздействия микроволн.
- Не используйте печь для обжарки в масле, т. к. брызги горячего масла могут нанести вред внутренним частям печи, посуде, а также попасть на кожу.
- Не храните в духовом шкафу кухонную утварь, изделия из бумаги или продукты.
- Микроволновая печь предназначена для разогрева пищи и напитков. Сушка пищи или одежды и подогрев грелок, шлепанцев, губок, влажной ткани и подобных предметов может привести к риску повреждения, воспламенения или пожара.
- Не выкладывайте продукты непосредственно на дно камеры, используйте стеклянное блюдо.
- Не используйте печь без стеклянного поддона и роликовой подставки.

Настоящий прибор предназначен для использования в бытовых и аналогичных условиях, таких как:

- кухни для сотрудников в магазинах,

офисах и других рабочих обстановках;

- квартиры и частные дома;
- клиентами в гостиницах, отелях и другой обстановке, связанной с проживанием.

Не используйте для приготовления пищи металлическую посуду и посуду с металлическими ручками или металлической росписью во избежание возникновения дугового разряда, искрения, что может привести к повреждению как печи, так и посуды.

- Пользуйтесь матерчатой прихваткой при извлечении посуды из печи.
- Посуда может быть горячей в результате передачи тепла от горячей пищи.
- Во избежание ожогов содержимое бутылочек и емкостей с детским питанием необходимо перемешивать и взбалтывать, перед употреблением нужно проверять температуру пищи.
- Не размещайте печь над варочной поверхностью, плитой или другим нагревательным оборудованием, так как это может привести к повреждению печи и отмене гарантии.

## МЕРЫ ПОЖАРНОЙ БЕЗОПАСНОСТИ

- Не устанавливайте печь в ограниченном пространстве, где недостаточно места для нормальной вентиляции.
- Не устанавливайте печь вблизи источников открытого огня, отопительных приборов.
- Не эксплуатируйте печь в помещениях, где хранятся или используются легковоспламеняющиеся вещества.
- Не используйте для чистки печи химические растворители и воспламеняющиеся вещества.
- Не оставляйте работающую печь без присмотра. Превышение необходимой мощности или времени приготовления может вызвать перегрев и воспламенение.
- При нагреве пищи в пластиковой или бумажной посуде следите за тем, что-

бы во время работы печи не произошло возгорание.

- Своевременно и регулярно очищайте камеру печи и уплотнители дверцы от жира и остатков пищи во избежание появления дыма в результате перегрева жира и остатков пищи.
- Недостаточная чистота печи может привести к повреждению поверхности, что может сократить срок службы прибора и привести к возникновению опасной ситуации.
- Отключайте печь, вынув вилку шнура питания из розетки, если Вы покидаете помещение на длительное время.

## **ПРИ ПОЯВЛЕНИИ ДЫМА ВЫКЛЮЧИТЕ ПЕЧЬ, ОТКЛЮЧИТЕ ЕЕ ОТ СЕТИ И НЕ ОТКРЫВАЙТЕ ДВЕРЦУ, ЧТОБЫ ПОГАСИТЬ ПЛАМЯ. НИ В КОЕМ СЛУЧАЕ НЕ ИСПОЛЬЗУЙТЕ ВОДУ ДЛЯ ТУШЕНИЯ ОГНЯ!**

- Вызовите специалиста ремонтного предприятия для устранения неисправности.
- Убедитесь в том, что ни упаковка, ни печь не были повреждены при транспортировке. При обнаружении повреждений эксплуатация печи не допускается.
- После хранения печи при низких температурах или после транспортировки в зимних условиях включать ее можно не раньше, чем через 4 ч. пребывания при комнатной температуре в распакованном виде.
- Не рекомендуется устанавливать печь вблизи телевизора, радиоприемника, антенны во избежание помех теле- и радиоприему.
- Уберите из печи весь упаковочный материал.
- Перед началом эксплуатации внутреннюю поверхность печи, дверцу и уплотнительную прокладку следует протереть влажной салфеткой.

## **УСТАНОВКА И ПОДСОЕДИНЕНИЕ**

1. Данный прибор предназначен только для использования в домашних условиях.
2. Прибор оснащен вилкой и должен подсоединяться только к должным образом установленной и заземленной розетке.
3. Напряжение сети должно соответствовать напряжению, указанному в заводском паспорте.
4. Только квалифицированный электрик может устанавливать розетку и заменять соединительный кабель. Если после установки вилка становится недоступной, отключающее устройство должно присутствовать со стороны установки с контактным зазором не менее 3 мм.
5. Нельзя использовать адаптеры, тройники и удлинительные кабели. Перегрузка может привести к пожару.

Доступная поверхность, а также поверхность двери могут быть горячими во время эксплуатации.

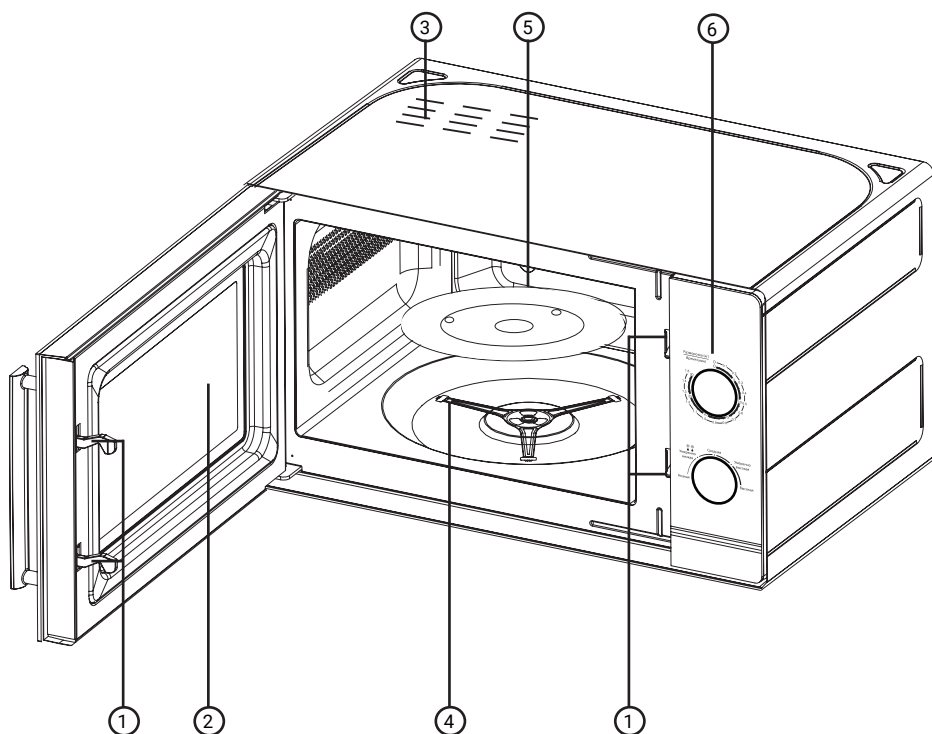
## **ПОДКЛЮЧЕНИЕ ПЕЧИ ВНИМАНИЕ!**

### **Для подключения печи**

**к сети должна быть предусмотрена розетка с заземляющим контактом! Розетка должна находиться в непосредственной близости от печи, к ней должен быть обеспечен свободный доступ, чтобы в случае необходимости можно было немедленно отключить печь от сети!**

- Удалите полиэтиленовую пленку с корпуса печи, если она наклеена. Откройте дверцу печи, потянув за ручку дверцы. Удалите аксессуары, находящиеся внутри камеры.
- Вставьте вилку шнура питания в розетку сети переменного тока. При этом прозвучит звуковой сигнал, на дисплее появится индикация «0:00» — печь готова к эксплуатации.

## ОПИСАНИЕ И КОМПЛЕКТАЦИЯ



1. Система блокировки двери
2. Окно печи
3. Вентиляционные отверстия
4. Роликовая подставка
5. Стеклоподнос
6. Панель управления

### КОМПЛЕКТАЦИЯ

1. Печь — 1 шт.
2. Руководство по эксплуатации с гарантийным талоном — 1 шт.
3. Подставка для гриля (опционально) — 1 шт.
4. Стеклоподнос — 1 шт.
5. Роликовая подставка — 1 шт.
6. Упаковка — 1 шт.

## ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

| Характеристики/модели                               | MW 2070 W/B                                         |
|-----------------------------------------------------|-----------------------------------------------------|
| Номинальное напряжение и номинальная частота: В, Гц | 230~, 50                                            |
| Входная номинальная микроволновая мощность, Вт      | 1080                                                |
| Потребляемая мощность в режиме микроволны, Вт       | 700                                                 |
| Рабочая частота, МГц                                | 2450                                                |
| Объем камеры, л                                     | 20                                                  |
| Управление                                          | механическое                                        |
| Цвет                                                | белый/черный                                        |
| Диаметр стеклянного подноса, мм                     | 245                                                 |
| Количество режимов мощности                         | 5                                                   |
| Режимы                                              | Размораживание по весу, микроволны, сушка продуктов |
| Габаритные размеры (ШхГхВ), мм                      | 450х330х262                                         |
| Размеры в упаковке (ШхГхВ), мм                      | 496х362х296                                         |
| Масса нетто/брутто, кг                              | 11/12,5                                             |

## УСЛОВИЯ ЭКСПЛУАТАЦИИ

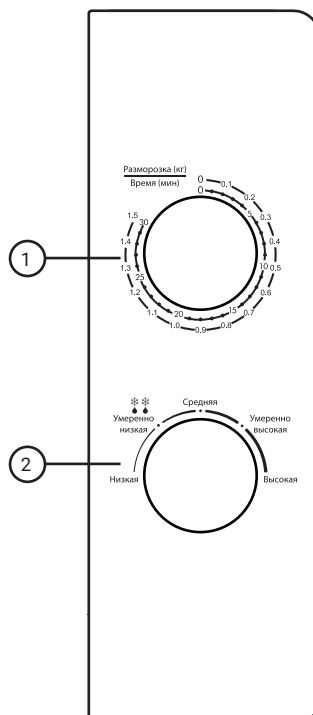
Температура воздуха от +10 до +35 °С.

Относительная влажность воздуха от 35 до 80 %.

Атмосферное давление от 86 до 106 кПа  
(от 650 до 800 мм рт. ст.).

## ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ

1. Регулятор времени
2. Регулятор мощности



## ПОДГОТОВКА К ПРИМЕНЕНИЮ

### ВЫБОР ПОСУДЫ

Пригодность посуды к использованию в печи определяется материалом, из которого она изготовлена, в соответствии с таблицей.

### МАТЕРИАЛЫ, ПРИГОДНЫЕ ДЛЯ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ В МИКРОВОЛНОВОЙ ПЕЧИ

| Посуда                              | Примечания                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
|-------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Сковорода и другая посуда для жарки | Следуйте инструкциям производителя посуды. Нижняя часть сковороды должна быть как минимум в 5 мм над поверхностью внутреннего стола печи. Неправильное использование сковороды может привести к поломке                                                                                                                                                |
| Столовая посуда                     | Только посуда, предназначенная для микроволновых печей. Следуйте инструкциям производителя. Не используйте посуду с трещинами и сколами                                                                                                                                                                                                                |
| Стекланные банки                    | Всегда снимайте крышку. Подогревайте напитки или еду только до теплого состояния. Большинство стеклянных банок, стаканов, кувшинов изготовлены не из жаропрочного стекла и могут треснуть                                                                                                                                                              |
| Стекланная посуда                   | Только жаропрочная посуда. Убедитесь в отсутствии металлических элементов, узор, окантовок. Не пользуйтесь посудой с трещинами и сколами                                                                                                                                                                                                               |
| Пакеты для запекания                | Следуйте инструкциям производителя. Не закрывайте металлической проволокой/зажимами. Сделайте отверстия для выхода пара                                                                                                                                                                                                                                |
| Бумажные тарелки и чашки            | Используйте только для кратковременного подогрева. Не оставляйте печь без присмотра во время приготовления                                                                                                                                                                                                                                             |
| Бумажные полотенца                  | Используйте для накрывания пищи и впитывания жира. Используйте только под присмотром и только для быстрого разогрева пищи                                                                                                                                                                                                                              |
| Бумага для выпечки                  | Используйте для накрывания пищи для предотвращения разбрызгивания либо в качестве обертывания для приготовления на пару                                                                                                                                                                                                                                |
| Пластик и пищевая пленка            | Только изделия, специально предназначенные для микроволновых печей. Следуйте инструкциям производителя. Посуда должна содержать маркировку «Для микроволновых печей». Некоторые пластиковые емкости при нагревании размягчаются. Пакеты для запекания и плотно закрытые пластиковые пакеты необходимо надрезать, проколоть или открыть для выхода пара |

### МАТЕРИАЛЫ, ЗАПРЕЩЕННЫЕ ДЛЯ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ В МИКРОВОЛНОВОЙ ПЕЧИ

| Посуда                                              | Примечания                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
|-----------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Алюминиевый лоток                                   | Может вызвать искрение. Переложите пищу в посуду для СВЧ                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
| Пищевой картон с металлическими ручками и вставками | Может вызвать искрение. Переложите пищу в посуду для СВЧ                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
| Посуда из металла или с металлической отделкой      | Металл закрывает продукты от микроволн. Металлическая отделка может вызвать искрение                                                                                                                                                                                                                                                                   |
| Металлический крепеж, элементы крепления            | Могут вызвать искрение и привести к возгоранию внутри печи                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
| Бумажные пакеты                                     | Могут привести к пожару                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
| Пенопласт                                           | Пенопласт может расплавиться или загрязнить жидкость или пищу под воздействием высокой температуры                                                                                                                                                                                                                                                     |
| Дерево                                              | Дерево при обработке в микроволновой печи высыхает и может потрескаться или расколоться                                                                                                                                                                                                                                                                |
| Бумага для выпечки                                  | Используйте для накрывания пищи для предотвращения разбрызгивания либо в качестве обертывания для приготовления на пару                                                                                                                                                                                                                                |
| Пластик и пищевая пленка                            | Только изделия, специально предназначенные для микроволновых печей. Следуйте инструкциям производителя. Посуда должна содержать маркировку «Для микроволновых печей». Некоторые пластиковые емкости при нагревании размягчаются. Пакеты для запекания и плотно закрытые пластиковые пакеты необходимо надрезать, проколоть или открыть для выхода пара |



## ПРОВЕРКА ПОСУДЫ ДЛЯ ПЕЧИ

Для проверки посуды поставьте ее в центр керамической поверхности. Рядом с посудой поставьте стакан с водой. Включите печь на полную мощность на 1 мин. По истечении этого времени ни одна часть посуды не должна быть горячей на ощупь. Только такую посуду можно использовать в печи.

Большую часть продуктов готовят в собственном соку. Сухие продукты, такие как рис или фасоль, требуют жидкости.

На время приготовления или разогрева пищу следует накрыть, чтобы ее влажность оставалась на первоначальном уровне и чтобы меньше загрязнялась печь.

Замороженную выпечку можно размораживать и подогревать, например в хлебной корзинке (без металлической проволоки) или на пергаменте. Помните, что начинка булочки всегда нагревается сильнее.

Не готовьте мясные продукты непосредственно на дне камеры печи – оно может повредиться вследствие большой разницы температур.

Кожуру яблока или картофеля, а также оболочку колбасы, печени или яичного желтка следует перед приготовлением проткнуть, например вилкой, иначе она лопнет.

Не рекомендуется разогревать в печи растительное масло и жир, так как их температуру трудно контролировать.

Удалите все зажимы и крышки с упаковки перед тем, как поместить продукты в печь.

## О ЧЕМ СЛЕДУЕТ ПОМНИТЬ

Чем больше количество пищи, тем более продолжительным должно быть время приготовления или разогревания. Холодные продукты разогревают и готовят дольше, чем продукты комнатной температуры.

Пористые продукты разогревают и готовят быстрее, чем плотные.

Продукты с высоким содержанием воды готовят дольше.

[www.nordfrost.ru](http://www.nordfrost.ru)

Следует учитывать, что время приготовления продуктов зависит от многих факторов (содержания влаги в продуктах, количества продукта и пр.), поэтому лучше разогревать пищу с использованием меньшего уровня мощности и наблюдать за процессом приготовления.

Для равномерного приготовления продуктов помещайте более толстые куски продуктов ближе к краям посуды.

В процессе приготовления перемешивайте продукты сверху вниз и от центра к краям посуды.

Соль лучше добавлять после приготовления, иначе она сушит пищу, например, мясо становится жестким.

После приготовления пищу следует оставить в печи не менее чем на 5 мин. для равномерного распределения температуры. Время зависит от количества и состава пищи.

Сначала следует установить указанное в рецепте время, а затем при необходимости увеличивать его, при этом пища не подгорит и не переварится.

## ПРИГОТОВЛЕНИЕ И РАЗОГРЕВАНИЕ ПИЩИ

Перед началом приготовления следует убедиться в том, что продукт полностью разморожен.

Наиболее тонкие части продуктов следует помещать ближе к центру посуды.

Переверните и переместите от центра к краю такие продукты, как тефтели и др.

Тушеные блюда, соусы и т. п. во время приготовления следует перемешивать.

Время приготовления изменяется в зависимости от температуры продуктов, а также Вашего собственного вкуса.

## РАЗМОРАЖИВАНИЕ ПРОДУКТОВ

Мясо можно размораживать в упаковке, из которой следует удалить все металлические завязки или обертки.

Тонкие части размораживаемых продуктов следует помещать ближе к центру посуды. После размораживания средняя часть продукта может все еще оставаться замороженной. Поэтому продукт следует на некоторое время оставить в печи для равномерного распределения температуры.

## СУШКА ПРОДУКТОВ

Тщательно вымойте продукты перед тем, как поместить их в печь. Уложите продукты в сито или дуршлаг, чтобы удалить излишки влаги.

Удалите поврежденные части продуктов. Продукты нужно нарезать, чтобы они свободно размещались на решетках и между ними. Если Вы хотите нарезать продукты кубиками, они не должны быть слишком маленькими. Во время сушки они станут еще меньше и могут провалиться через отверстия решетки. Продукты можно сушить вместе с кожурой. Исключение составляют продукты, у которых кожура несъедобна, например ананас, киви, папайя, бананы, репа и картофель.

Время сушки зависит от температуры и влажности продуктов, толщины ломтиков, равномерности нарезки, свойств отдельных продуктов и др.

Помните, что поток горячего воздуха, который сушит продукты, должен свободно циркулировать в приборе. Поэтому не кладите на решетки слишком много продуктов и не накладывайте продукты друг на друга.

Быстрее продукты сушатся на верхней решетке. Для более равномерной сушки продуктов решетки в процессе сушки необходимо менять местами.

Если Вы не смогли высушить продукты в течение одного дня, Вы можете продолжить сушку на следующий день. В этом случае недосушенные продукты необходимо хранить в пищевом контейнере или полиэтиленовом пакете в морозильной камере.

## ПРИГОТОВЛЕНИЕ В РЕЖИМЕ «МИКРОВОЛНЫ»

- Положите продукты в посуду, пригодную для приготовления в микроволновой печи.
- Откройте дверцу печи. Поставьте посуду с продуктами на стеклянное блюдо и закройте дверцу.
- Установите уровень мощности микроволн, поворачивая переключатель «Мощность» до нужного значения.
- Установите время приготовления,

поворачивая регулятор «Время/Разморозивание» (кг). Время устанавливается в пределах от 1 до 30 мин. После установки времени приготовления печь включится, загорится подсветка камеры печи.

- По истечении времени приготовления прозвучит звуковой сигнал, регулятор «Время/Разморозивание» (кг) установится в положение «0», подсветка камеры печи выключится.

## РЕЖИМ «РАЗМОРАЖИВАНИЕ ПО ВЕСУ»

Режим «Разморозивание по весу» позволяет размораживать продукты весом от 0,2 до 1,0 кг.

- Положите замороженные продукты в посуду, пригодную для приготовления в микроволновой печи.
- Откройте дверцу печи, нажав на кнопку открывания дверцы.
- Поставьте посуду с продуктами на стеклянное блюдо и закройте дверцу.
- Установите уровень мощности микроволн, поворачивая переключатель «Мощность» в положение «Умеренно низкая». Затем, поворачивая регулятор «Время Разморозивание» (кг), установите вес продукта. После установки веса продукта печь включится, загорится подсветка камеры печи.

По истечении времени печь отключится и прозвучит звуковой сигнал.

## ПРЕРЫВАНИЕ РАБОТЫ ПЕЧИ В ПРОЦЕССЕ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Прерывание работы печи дает возможность перевернуть или перемешать пищу в процессе приготовления. Прервать процесс можно двумя способами:

1. Временная остановка. Откройте дверцу печи. Печь перестанет работать. Для продолжения процесса приготовления закройте дверцу.
2. Полная остановка. Установите регулятор «Время/Разморозивание» (кг) в положение «0». Процесс приготовления будет завершен.

Для продолжения процесса приготовления пользуйтесь регулятором «Время».

## РАЗМОРАЖИВАНИЕ ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ

| Продукт                                                     | Кол-во (г) | Мощность размораживания (%) | Время размораживания (мин.) | Время выдержки (мин.) | Примечания                                                                               |
|-------------------------------------------------------------|------------|-----------------------------|-----------------------------|-----------------------|------------------------------------------------------------------------------------------|
| Мясо*<br>Цельные куски мяса                                 | 1500       | 30-33                       | 35-40                       | 25-30                 | Несколько раз перевернуть                                                                |
|                                                             | 1000       |                             | 20-25                       | 15-20                 |                                                                                          |
|                                                             | 500        |                             | 12-17                       | 10-15                 |                                                                                          |
| Мясо*<br>Фарш                                               | 1500       | 30-33                       | 30-35                       | 20-25                 |                                                                                          |
|                                                             | 1000       |                             | 20-22                       | 15-20                 |                                                                                          |
|                                                             | 500        |                             | 10-15                       | 10-15                 |                                                                                          |
| Птица*<br>Курица целиком<br>Куриные грудки<br>Куриные ножки | 1000       | 30-33                       | 20-25                       | 20-30                 | Несколько раз перевернуть                                                                |
|                                                             | 450        | 30-33                       | 8-10                        | 15-20                 |                                                                                          |
|                                                             | 200        | 30-33                       | 5-6                         | 10-15                 |                                                                                          |
| Рыба*<br>целиком<br>Филе                                    | 1000       | 30-33                       | 20-25                       | 15-20                 | Отделить размороженные части друг от друга                                               |
|                                                             | 400        | 30-33                       | 6-8                         | 10-15                 |                                                                                          |
|                                                             | 200        | 30-33                       | 4-5                         | 5-10                  |                                                                                          |
| Хлеб<br>целиком<br>Нарезанный                               | 750        | 30-33                       | 8-10                        | 10-15                 | Выложить хлеб на пергаментную бумагу                                                     |
|                                                             | 500        |                             | 6-8                         | 10                    |                                                                                          |
|                                                             | 250        |                             | 4-5                         | 5-10                  |                                                                                          |
| Хлеб<br>Булочки<br>(4-6 шт., в зависимости от размера)      | 750        | 30-33                       | 7-9                         | 10-15                 | Выложить хлеб на пергаментную бумагу                                                     |
|                                                             | 500        |                             | 4-5                         | 10                    |                                                                                          |
|                                                             | 250        |                             | 2-3                         | 5-10                  |                                                                                          |
| Сливочное масло                                             | 250        | 30-33                       | 2-3                         | 5-10                  | Лишь слегка разморозить в микроволновой печи                                             |
| Фрукты Смесь из ягод или малины<br>Клубника                 | 250        | 30-33                       | 5-6                         | 10                    | Замороженные ягоды положить в подходящую посуду, время от времени осторожно перемешивать |
|                                                             | 500        | 30-33                       | 8-9                         | 10-15                 |                                                                                          |
|                                                             | 250        | 30-33                       | 7-8                         | 10                    |                                                                                          |
|                                                             | 500        | 30-33                       | 10-11                       | 10-15                 |                                                                                          |

### Примечание:

Для улучшенного и равномерного размораживания по истечении половины предусмотренного для размораживания времени, рекомендуется переворачивать продукты, обозначенные \*.

Время, приведённое в таблице, является приблизительным и зависит от исходной температуры продукта (в основу данных параметров времени для разогревания в качестве исходной взята комнатная температура; за исходную температуру для молока была принята температура молока, охлаждённого в холодильнике).

## РАЗОГРЕВАНИЕ

| Продукт                                                           | Кол-во (г) | Мощность разогревания (%) | Время разогревания (мин.) | Время выдержки (мин.) | Примечания (емкости)                                        |
|-------------------------------------------------------------------|------------|---------------------------|---------------------------|-----------------------|-------------------------------------------------------------|
| Вода                                                              | 150        | 100                       | 2-2,5                     | -                     | Не накрывать (стакан/чашка).<br>Накрывать (миска/салатница) |
|                                                                   | 300        | 100                       | 3-4                       | -                     |                                                             |
|                                                                   | 600        | 100                       | 5-6                       | -                     |                                                             |
| Кофе                                                              | 150        | 100                       | 1                         | -                     | Не накрывать (чашка)                                        |
|                                                                   | 300        | 100                       | 2-2,5                     | -                     |                                                             |
| Молоко                                                            | 150        | 100                       | 1-2                       | -                     | Не накрывать (чашка).<br>Не накрывать (миска)               |
|                                                                   | 300        | 100                       | 2-3                       | -                     |                                                             |
|                                                                   | 600        | 100                       | 4-5                       | -                     |                                                             |
| Суп жидкий                                                        | 200        | 100                       | 2-3                       | 2                     | Накрывать (чашка/тарелка для супа)                          |
|                                                                   | 400        | 100                       | 4-5                       | 2                     |                                                             |
| Суп густой                                                        | 200        | 60-77                     | 4-5                       | 2                     | Накрывать (чашка/тарелка для супа)                          |
|                                                                   | 400        | 60-77                     | 6-7                       | 2                     |                                                             |
| Гарниры                                                           | 250        | 60-77                     | 3                         | 1                     | Накрывать (тарелка)                                         |
| Овощи                                                             | 250        | 60-77                     | 4                         | 1                     | Накрывать (тарелка)                                         |
| Мясо                                                              | 250        | 60-77                     | 4-5                       | 1                     | Накрывать (тарелка)                                         |
| Готовые блюда (состоящие из 3 компонентов: мяса, овощей, гарнира) | 300-400    | 60-77                     | 6                         | 2                     | Накрывать (тарелка)                                         |
|                                                                   | 400-500    | 60-77                     | 7                         | 2                     | Накрывать (тарелка)                                         |

## УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ

Перечисленные ниже случаи не всегда свидетельствуют о поломке. Пожалуйста, прежде чем обратиться в Сервисный центр, попробуйте использовать для устранения ошибок следующие рекомендации.

| Неисправность    | Возможная причина                             | Способ устранения                                                           |
|------------------|-----------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------|
| Печь не работает | Печь не подключена к электрической сети       | Вставьте вилку шнура питания в розетку                                      |
|                  | Отсутствует питающее напряжение в розетке     | Проверьте наличие напряжения в розетке включением любого исправного прибора |
|                  | Плохой контакт вилки шнура питания с розеткой | Выньте вилку шнура питания из розетки и повторно вставьте ее                |
|                  | Неплотно закрыта дверца                       | Откройте дверцу, удалите мешающий предмет и плотно закройте ее              |

### ВНИМАНИЕ!

Если неисправность устранить не удастся, обратитесь к специалистам ремонтного предприятия.

### НОРМАЛЬНОЕ СОСТОЯНИЕ

|                                                                          |                                                                                                                                                                                      |
|--------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Микроволновая печь создает помехи ТВ-приемнику                           | Прием сигнала радио и телевизора может прерываться при работе микроволновой печи. Это обычная ситуация для мелких электроприборов, таких как миксер, пылесос и фен. Это нормально    |
| Тусклый свет в печи                                                      | При приготовлении пищи при низкой мощности микроволн яркость света в печи может снизиться. Это нормально                                                                             |
| У дверцы собирается пар, из вентиляционных отверстий идет горячий воздух | При приготовлении от продуктов может исходить пар. Чаще всего он выходит из вентиляционных отверстий. Но иногда собирается в прохладном месте, например у дверцы печи. Это нормально |
| Случайное включение пустой печи                                          | Запрещается включать прибор без помещения внутрь продуктов. Это очень опасно                                                                                                         |

## УТИЛИЗАЦИЯ

Согласно Директиве ЕС об отходах электрического и электронного оборудования (WEEE), такие отходы собираются и перерабатываются отдельно. Если когда-либо в будущем Вам потребуется утилизировать этот прибор, пожалуйста, НЕ выбрасывайте его вместе с бытовыми отходами.

Пожалуйста, отправьте прибор в ближайшее доступное место сбора отходов электрического и электронного оборудования.

Основные этапы утилизации:

- отсоедините от сети вилку и разрежьте сетевой шнур;
- корпус, глухие двери, боковые и иные части оборудования подлежат захоронению на полигонах бытовых и промышленных отходов по правилам и требованиям, установленным местной администрацией;
- сжигание теплоизоляции корпуса, боковых частей категорически запрещается ввиду образования при горении токсических веществ;
- некоторые компоненты приборов могут утилизироваться как лом черных и цветных металлов на пред-

приятиях по переработке металла;

- элементы стеклянной структуры утилизируются на специализированном предприятии по утилизации стекла;
- лампы освещения утилизируются на специализированном предприятии по утилизации люминесцентных ламп.

Правильная утилизация бытовых электрических приборов после окончания срока службы (эксплуатации) поможет предотвратить потенциально вредное воздействие на окружающую среду и здоровье человека.

Этот бытовой электрический прибор содержит компоненты из горючего материала и не может быть утилизирован с обычным бытовым мусором (отходами). Для получения более подробных сведений об утилизации старого оборудования обратитесь в администрацию города или службу, занимающуюся утилизацией.



## УСЛОВИЯ ГАРАНТИЙНЫХ ОБЯЗАТЕЛЬСТВ

### УВАЖАЕМЫЙ ПОКУПАТЕЛЬ!

Настоящий документ не ограничивает определенные законом права потребителей, но дополняет и уточняет оговоренные законом обязательства, предполагающие наличие соглашения сторон либо договора.

### ПРАВИЛЬНОЕ ЗАПОЛНЕНИЕ ГАРАНТИЙНОГО ТАЛОНА

Внимательно ознакомьтесь с гарантийным талоном и проследите, чтобы он был правильно заполнен и имел штамп Продавца. При отсутствии штампа Продавца и даты продажи (либо кассового чека с датой продажи) гарантийный срок изделия исчисляется с даты производства изделия.

Запрещается вносить в Гарантийный талон какие-либо изменения, а также стирать или переписывать какие-либо указанные в нем данные.

### ВНЕШНИЙ ВИД И КОМПЛЕКТНОСТЬ ИЗДЕЛИЯ

Тщательно проверьте внешний вид изделия и его комплектность. Все претензии по внешнему виду и комплектности изделия предъявляйте Продавцу при покупке изделия.



### **ГАРАНТИЙНЫЙ РЕМОНТ НЕ ОСУЩЕСТВЛЯЕТСЯ В СЛЕДУЮЩИХ СЛУЧАЯХ:**

- если изделие использовалось в целях, не соответствующих прямому назначению;
- если неисправность явилась следствием небрежной эксплуатации, неправильной транспортировки или условий хранения, вследствие чего изделие имеет механические повреждения;
- если выход из строя произошел в результате естественного износа комплектующих;
- если имеются повреждения, причиной которых стало попадание внутрь изделия посторонних предметов, жидкости и т.д.;
- если обнаружены доказательства самостоятельного вскрытия изделия или его ремонт вне гарантийного сервисного центра;
- при неисправностях, возникших из-за перегрузки, повлекшей за собой деформацию или выход из строя внутренних механизмов, а также вследствие скачков или несоответствия напряжения электросети;
- если произошел естественный износ внешнего покрытия, пластиковых и металлических деталей и других материалов, не участвующих в непосредственной механической работе изделия.

### **СТОИМОСТЬ РЕМОНТА ОПЛАЧИВАЕТСЯ ПОКУПАТЕЛЕМ, ЕСЛИ:**

- гарантийный период закончился;
- гарантия не распространяется на данный вид неисправности;
- для определения вида поломки требуется экспертиза, в результате которой доказано, что гарантия не распространяется на данный вид неисправности.

## СЕРВИСНЫЕ ЦЕНТРЫ

Компания-производитель оставляет за собой право без предварительного уведомления вносить изменения в список авторизованных сервисных центров, включая изменения адресов и существующих телефонов.

Если у Вас возникли вопросы по гарантийному сервисному обслуживанию либо Вы хотите приобрести запчасти или комплектующие, обратитесь в любой авторизованный сервисный центр или же позвоните по единому телефону сервисной службы:

**8-800-700-12-25**

**(звонок по России бесплатный)**

### ПРИ ОБРАЩЕНИИ В СЕРВИСНЫЙ ЦЕНТР, ПОЖАЛУЙСТА, СООБЩИТЕ:

1. Характер неисправности (как можно точнее)
2. Номер модели
3. Серийный номер
4. Имя Покупателя, адрес, номер телефона
5. Дату покупки
6. Удобную дату для визита специалиста



**ЕАС**

[www.nordfrost.ru](http://www.nordfrost.ru)

Срок службы – 3 года с даты производства

Гарантийный срок – 1 года

**Manufacturer:** Shenzhen Jens Electric Co., Ltd

**Address:** B401 Block, No. 337 Changfeng Road, Changzhen Community, Yutang Office, Guangming Area, Shenzhen, China

**Изготовитель:** Шеньчжень Дженс Электрик Ко. ЛТД

**Адрес:** Китай, Шеньчжень, Гуанмин эйриа, Юйтан Оффис, Чханчжень Коммьюнии, Чханаэн Роуд №337, Корпус В401

**Импортёр / Importer:** ООО «Диорит-Технис» / LLC “Diorit-Tekhnis”

**Адрес:** 347800, Россия, Ростовская область, г. Каменск-Шахтинский, ул. Ворошилова, 152

**Address:** 347800, Russia, Rostov region, Kamensk-Shakhtinsky, 152 Voroshilova Str. Тел. / Tel: +7 (86365) 4-05-05  
[www.nordfrost.ru](http://www.nordfrost.ru)

Изготовлено в Китае

По коммерческим вопросам, а также вопросам сотрудничества в рамках программы NORDFROST обращайтесь по телефонам:

**+7 (863) 203-71-01 (02,03)**

## ГАРАНТИЙНЫЙ ТАЛОН

Талон действителен при наличии всех штампов и отметок

Модель № \_\_\_\_\_

Дата приобретения: \_\_\_\_\_

Серийный номер: \_\_\_\_\_

ФИО и телефон покупателя: \_\_\_\_\_

Наименование и юридический адрес организации продавца: \_\_\_\_\_

Подпись продавца: \_\_\_\_\_

Печать продающей организации: \_\_\_\_\_

Данные отрывные купоны заполняются представителем сервисного центра, производящего ремонт изделия. После ремонта данный Гарантийный талон (за исключением заполненного отрывного купона) должен быть возвращен Владельцу.

### Купон № 1

Модель № \_\_\_\_\_

Серийный номер: \_\_\_\_\_

Дата поступления в ремонт: \_\_\_\_\_

Дата выдачи прибора: \_\_\_\_\_

Вид ремонта: \_\_\_\_\_

М.П.

### Купон № 2

Модель № \_\_\_\_\_

Серийный номер: \_\_\_\_\_

Дата поступления в ремонт: \_\_\_\_\_

Дата выдачи прибора: \_\_\_\_\_

Вид ремонта: \_\_\_\_\_

М.П.

### Купон № 3

Модель № \_\_\_\_\_

Серийный номер: \_\_\_\_\_

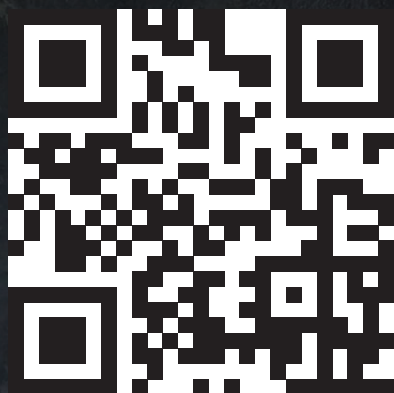
Дата поступления в ремонт: \_\_\_\_\_

Дата выдачи прибора: \_\_\_\_\_

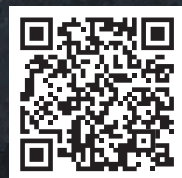
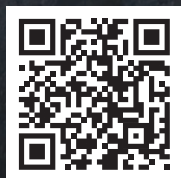
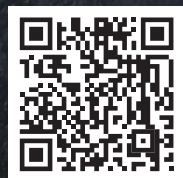
Вид ремонта: \_\_\_\_\_

М.П.

Официальный сайт NORDFROST — [www.nordfrost.ru](http://www.nordfrost.ru)



Присоединяйтесь к нам в социальных сетях:



В них вы сможете подробно ознакомиться с ассортиментом бренда NORDFROST, найти интересующую информацию о технике, посмотреть видеообзоры понравившихся товаров, принять участие в конкурсах и розыгрышах, а также быть в курсе последних акций и новинок!