



OWNER'S MANUAL

MICROWAVE OVEN

PLEASE READ THIS OWNER'S MANUAL THOROUGHLY BEFORE OPERATING.

MH6549DR
MH6549DRS



MFL67212402

www.lg.com

Precautions

Precautions to avoid possible exposure to excessive microwave energy.

You cannot operate your oven with the door open due to the safety interlocks built into the door mechanism. These safety interlocks automatically switch off any cooking activity when the door is opened; which in the case of a microwave oven could result in harmful exposure to microwave energy.

It is important not to tamper with the safety interlocks.

Do not place any object between the oven front face and the door or allow food or cleaner residue to accumulate on sealing surfaces.

Do not operate your oven if it is damaged. It is particularly important that the oven door closes properly and that there is no damage to the: (1) door(bent), (2) hinges and latches (broken or loosened), (3) door seals and sealing surfaces.

Your oven should not be adjusted or repaired by anyone except qualified service personnel.

Warning

Please ensure cooking times are correctly set as over cooking may result in the FOOD catching fire and subsequent damage to your oven.

When heating liquids, e.g. soups, sauces and beverages in your microwave oven, overheating the liquid beyond boiling point can occur without evidence of bubbling. This could result in a sudden boil over of the hot liquid. To prevent this possibility the following steps should be taken:

- 1 Avoid using straight sided containers with narrow necks.
- 2 Do not overheat.
- 3 Stir the liquid before placing the container in the oven and again halfway through the heating time.
- 4 After heating, allow to stand in the oven for a short time, stir or shake them again carefully and check the temperature of them before consumption to avoid burns (especially, contents of feeding bottles and baby food jars).
Be careful when handling the container.

Warning

Always allow food to stand after being cooked by microwaves and check the temperature of them before consumption. Especially contents of feeding bottles and baby food jars.

How the Microwave Oven Works

Microwaves are a form of energy similar to radio and television waves and ordinary daylight. Normally, microwaves spread outwards as they travel through the atmosphere and disappear without effect. Microwave ovens, however, have a magnetron which is designed to make use of the energy in microwaves. Electricity, supplied to the magnetron tube, is used to create microwave energy.

These microwaves enter the cooking area through openings inside the oven. A turntable or tray is located at the bottom of the oven. Microwaves cannot pass through metal walls of the oven, but they can penetrate such materials as glass, porcelain and paper, the materials out of which microwave-safe cooking dishes are constructed.

Microwaves do not heat cookware, though cooking vessels will eventually get hot from the heat generated by the food.

A very safe appliance

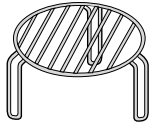
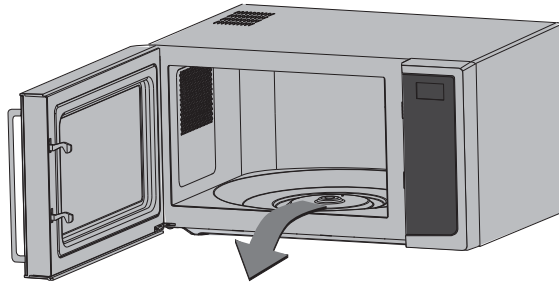
Your microwave oven is one of the safest of all home appliances. When the door is opened, the oven automatically stops producing microwaves. Microwave energy is converted completely to heat when it enters food, leaving no "left over" energy to harm you when you eat your food.

Precautions	2
Contents	3
Unpacking & Installing	4~5
Setting the Clock	6
Child Lock	7
Micro Power Cooking	8
Micro Power Level	9
Two Stage Cooking	10
Quick Start	11
Grill Cooking	12
Combination Cooking	13
Auto Cook	14~15
Auto Defrost	16~17
Quick Defrost	18
Crispy Reheat	19~20
Defrost & Grill	21~22
Taste saver	23
Important Safety Instructions	24~25
Microwave - safe Utensils	26
Food characteristics & Microwave cooking	27~28
Questions & Answers	29
Plug Wiring Information/Technical Specifications	30

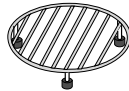
Unpacking & Installing

By following the basic steps on these two pages you will be able to quickly check that your oven is operating correctly. Please pay particular attention to the guidance on where to install your oven. When unpacking your oven make sure you remove all accessories and packing. Check to make sure that your oven has not been damaged during delivery.

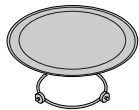
- 1** Unpack your oven and place it on a flat level surface.



**HIGHRACK
GLASS TRAY**



LOW RACK

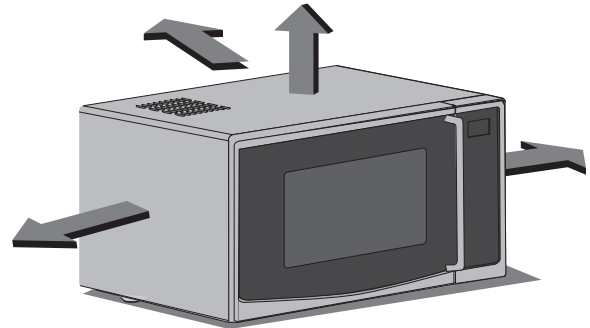


ROTATING RING



METAL TRAY

- 2** Place the oven in the level location of your choice with more than 85cm height but make sure there is at least 30cm of space on the top and 10cm at the rear for proper ventilation. The front of the oven should be be at least 8cm from the edge of the surface to prevent tipping. An exhaust outlet is located on top or side of the oven. Blocking the outlet can damage the oven.



THIS OVEN SHOULD NOT BE USED FOR COMMERCIAL CATERING PURPOSES

3 Plug your oven into a standard household socket. Make sure your oven is the only appliance connected to the socket. If your oven does not operate properly, unplug it from the electrical socket and then plug it back in.

4 Open your oven door by pushing the Release Button. Place the ROTATING RING inside the oven and place the GLASS TRAY on top.

5 Fill a microwave safe container with 300 ml (1/2 pint) of water. Place on the GLASS TRAY and close the oven door. If you have any doubts about what type of container to use please refer to page 26 .



6 Press the START button once to set 30 seconds of cooking time. You will hear a BEEP each time you press the button.



7 The DISPLAY will count down from 3 minutes. When it reaches 0 it will sound BEEPS. Open the oven door and test the temperature of the water. If your oven is operating the water should be warm. Be careful when removing the container it may be hot.



YOUR OVEN IS NOW INSTALLED

Setting the Clock



When your oven is plugged in for the first time or when power resumes after a power cut, a '0' will be shown in the display; you will have to reset the clock.

If the clock (or display) shows any strange looking symbols, unplug your oven from the electrical socket and plug it back in and reset the clock.

You can set either 12 hour clock or 24 hour clock.
In the following example I will show you how to set the time for 14:35 when using the 24 clock.
Make sure that you have removed all packaging from your oven.

Make sure that you have correctly installed your oven as described earlier in this book.

"24H" appears on the display.

(If you want to use different option, Press **TASTE SAVER**(Готовое блюдо)

If you want to change different option after setting dock, you have to unplug and plug it back in.)



Press **10 min. (10 МИН)** fifteen times.

Press **1 min. (1 МИН)** three times.

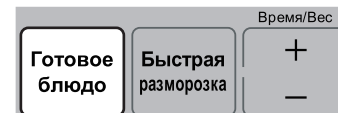
Press **10 sec. (10 СЕК)** five times.



If the key (10 min. / 1 min. / 10 sec.) is pressed and held, the time will increase rapidly.

Press **Taste saver (Готовое блюдо)** to set the time.

The clock starts counting.



Child Lock



Your oven has a safety feature that prevents accidental running of the oven. Once the child lock is set, you will be unable to use any functions and no cooking can take place. However your child can still open the oven door!

Press **STOP/CLEAR (Стоп/Сброс)**.



Press and hold **STOP/CLEAR (Стоп/Сброс)** until "L" appears in the display and BEEP sounds. The **CHILD LOCK** is now set.

The time will disappear on the display if you have set the clock.



"L" remains on the display to let you know that **CHILD LOCK** is set.



To cancel **CHILD LOCK** press and hold **STOP/CLEAR (Стоп/Сброс)** until "L" disappears. You will hear BEEP when it's released.



Micro Power Cooking

In the following example I will show you how to cook some food on 80% power for 5 minutes and 30 seconds.



Your oven has five microwave Power settings. High power is automatically selected but repeated presses of the **MICRO** key will select a different power level.

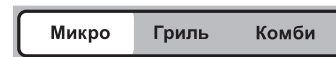
POWER	Press MICRO	%	Power Output
HIGH MAX	1 time	100%	850W
MEDIUM HIGH	2 times	80%	680W
MEDIUM	3 times	60%	510W
DEFROST MEDIUM LOW	4 times	40%	340W
LOW	5 times	20%	170W

Make sure that you have correctly installed your oven as described earlier in this book.

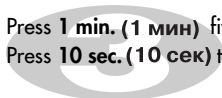
Press **STOP/CLEAR (Стоп/Сброс)**.



Press **MICRO (Микро)** twice to select 80%(680W) power.



Press **1 min. (1 мин)** five times.
Press **10 sec. (10 сек)** three times.



Press **START (Старт)**.



Micro Power Level

Your microwave oven is equipped with 5 power levels to give you maximum flexibility and control over cooking. The table below shows the examples of food and their recommended cooking power levels for use with this microwave oven.

POWER LEVEL	USE	POWER LEVEL (%)	POWER OUTPUT
HIGH MAX	<ul style="list-style-type: none"> * Boil Water * Brown minced beef * Cook poultry pieces, fish, vegetables * Cook tender cuts of meat 	100%	850W
MEDIUM HIGH	<ul style="list-style-type: none"> * All reheating * Roast meat and poultry * Cook mushrooms and shellfish * Cook foods containing cheese and eggs 	80%	680W
MEDIUM	<ul style="list-style-type: none"> * Bake cakes and scones * Prepare eggs * Cook custard * Prepare rice, soup 	60%	510W
DEFROST/ MEDIUM LOW	<ul style="list-style-type: none"> * All thawing * Melt butter and chocolate * Cook less tender cuts of meat 	40%	340W
LOW	<ul style="list-style-type: none"> * Soften butter & cheese * Soften ice cream * Raise yeast dough 	20%	170W



Two stage Cooking



During two stage cooking the oven door can be opened and food checked. Close the oven door and press **START** and the cooking stage will continue.

At the end of stage 1, BEEP sounds and stage 2 commences.

Should you wish to clear the programme press **STOP/CLEAR** twice.

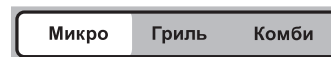
In the following example I will show you how to cook some food in two stages. The first stages will cook your food for 11 minutes on HIGH; the second will cook for 35 minutes on 340.

Press **STOP/CLEAR (Стоп/Сброс)**.



Set the power and the cooking time **for stage1**.
(You can omit this process for HIGH power.)

Press **MICRO (Микро)** once to select HIGH power.



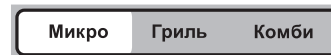
Press **10 MIN (10 мин)** once.

Press **1 MIN (1 мин)** once.



Set the power and the cooking time **for stage2**.

Press **MICRO (Микро)** four times to select 340 power.



Press **10 MIN (10 мин)** three times.

Press **1 MIN (1 мин)** five times.



Press **START (Старт)**.



Quick Start

In the following example I will show you how to set 2 minutes of cooking on high power.



The **QUICK START** feature allows you to set 30 seconds intervals of HIGH power cooking with a touch of the **START** key.

Press **STOP/CLEAR (Стоп/Сброс)**.



Press **START (Старт)** four times to select 2 minutes on HIGH power. Your oven will start before you have finished the fourth press.



During **QUICK START** cooking, you can extend the cooking time up to 10 minutes by repeatedly pressing the **START/Q-START (Старт/ Быстрый старт)**



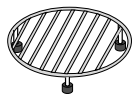
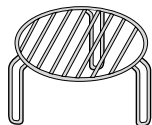
Grill Cooking

In the following example I will show you how to use the grill to cook some food for 12 minutes and 30 seconds.



This model is fitted with a **QUARTZ GRILL**, so preheating is not needed.

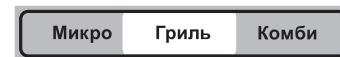
This feature will allow you to brown and crisp food quickly.



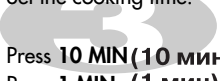
Press **STOP/CLEAR (Стоп/Сброс)**.



Press **GRILL (Гриль)**.



Set the cooking time.



Press **10 MIN (10 мин)** once.

Press **1 MIN (1 мин)** twice.

Press **10 SEC (10 сек)** three times.



Press **START (Старт)**.



Combination Cooking

In the following example I will show you how to programme your oven with combi mode Co-3 for a cooking time of 25 minutes.



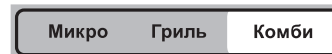
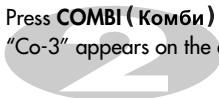
Your oven has a combination cooking feature which allows you to cook food with **heater** and **microwave** at the same time or alternately. This generally means it takes less time to cook your food.

The **quartz heater** grills the surface of the food while **microwave** heats inside. Moreover, preheating your oven is not necessary.

Press **STOP/CLEAR (Стоп/Сброс)**.



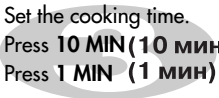
Press **COMBI (Комби)** three times.
"Co-3" appears on the display.



Set the cooking time.

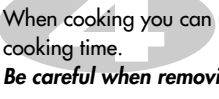
Press **10 MIN (10 мин)** two times.

Press **1 MIN (1 мин)** five times.



Press **START (Старт)**.

When cooking you can use MORE/LESS key to increase/decrease cooking time.



Be careful when removing your food because the container will be hot!



Auto Cook

In the following example I will show you how to cook 0.6kg of fresh vegetable.



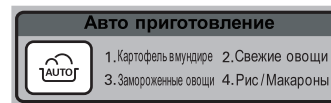
AUTO COOK allows you to cook most of your favorite food easily by selecting the food type and entering the weight of the food.

Category	Press AUTO COOK
Jacket potato (Картофель в мундире)	1 time
Fresh vegetable (Свежие овощи)	2 times
Frozen vegetable (Замороженные овощи)	3 times
Rice/Pasta (Рис /Макароны)	4 times

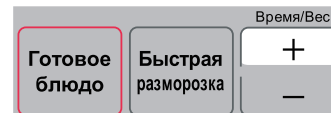
Press **STOP/CLEAR (Стоп/Сброс)**.



Press **AUTO COOK (Авто приготовление)** twice to select Fresh vegetable.



Press **MORE (+)** five times to enter 0.6 kg.



Press **START (Старт)**.



FOOD CATEGORY	FOOD TEMP.	UTENSILS	WEIGHT LIMIT	INSTRUCTIONS										
1. Jacket Potato (Картофель в мундире)	Room	On Glass tray	0.2 kg ~ 1.0 kg	Choose medium sized potatoes 170-200g Wash and dry potatoes. Pierce the potatoes several times with fork. Place the potatoes on the glass try. Adjust weight and press start. After cooking, remove the potatoes from the oven. Let stand covered with foil for 5 min-utes.										
2. Fresh Vegetable (Свежие овощи)	Room	Microwave-safe bowl	0.2 kg ~ 0.8 kg	Place vegetables in a microwave-safe bowl. Add water. Cover with wrap. After cooking, stir and allow to stand for 2 minutes. Add amount of water according to the quantity. ** 0.2kg - 0.4kg : 2 Tablespoon ** 0.5kg - 0.8kg : 4 Tablespoon										
3. Frozen Vegetable (Замороженные овощи)	Frozen	Microwave-safe bowl	0.2 kg ~ 0.8 kg	Place vegetables in a microwave-safe bowl. Add water. Cover with wrap. After cooking, stir and allow to stand for 2 minutes. Add amount of water according to the quantity. ** 0.2kg - 0.4kg : 2 Tablespoon ** 0.5kg - 0.8kg : 4 Tablespoon										
4. Rice/Pasta (Рис/Макароны)	Room	Microwave-safe bowl	0.1 kg ~ 0.3 kg	Wash rice. Darin water. Plase rice & boiling water in a deep and large bowl. <table border="1" data-bbox="879 729 1441 810"> <tr> <td>Weight</td> <td>100g</td> <td>200g</td> <td>300g</td> <td>Cover</td> </tr> <tr> <td>Boiling water</td> <td>200ml</td> <td>400ml</td> <td>600ml</td> <td>Yes/Vent corner</td> </tr> </table> ** Rice -- After cooking, stand covered for 5 minutes or until water is absorbed.	Weight	100g	200g	300g	Cover	Boiling water	200ml	400ml	600ml	Yes/Vent corner
Weight	100g	200g	300g	Cover										
Boiling water	200ml	400ml	600ml	Yes/Vent corner										

Auto Defrost



Your oven has four microwave defrost settings: - **MEAT, POULTRY, FISH** and **BREAD**; each defrost category has different power settings. Repeated presses of the **AUTO DEFROST** key will select a different setting.

Category	Press AUTO DEFROST
Meat (Мясо)	1 time
Poultry (Птица)	2 times
Fish (Рыба)	3 times
Bread (Хлеб)	4 times

The temperature and density of food varies, I would recommend that the food is checked before cooking commences. Pay particular attention to large joints of meat and chicken, some foods should not be completely thawed before cooking. For example fish cooks so quickly that it is sometimes better to begin cooking while still slightly frozen. The **BREAD** programme is suitable for defrosting small items such as rolls or a small loaf. These will require a standing time to allow the centre to thaw. In the following example I will show you how to defrost 1.4Kg of frozen poultry.

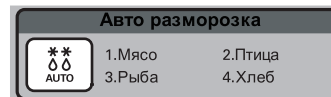
Press **STOP/CLEAR (Стоп/Сброс)**.

Weigh the food that you are about to defrost. Be certain to remove any metallic ties or wraps; then place the food in your oven and close the oven door.



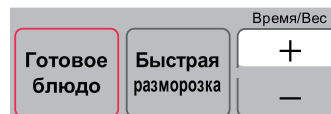
Press **AUTO DEFROST (Авто разморозка)** twice to select the **POULTRY** defrosting programme.

"def2" appears on the display window.



Enter the weight of the frozen food that you are about to defrost.

Press **MORE (+)** fourteen times to enter 1.4 Kg.



Press **START (Старт)**.



During defrosting your oven will "BEEP", at which point open the oven door, turn food over and separate to ensure even thawing. Remove any portions that have thawed or shield them to help slow down thawing. After checking close the oven door and press **START** to resume defrosting.

Your oven will not stop defrosting (even when the beep sounds) unless the door is opened.

AUTO WEIGHT DEFROST GUIDE

* Food to be defrosted should be in a suitable microwave proof container and place uncovered on the glass turntable.

* If necessary, shield small areas of meat or poultry with flat pieces of aluminum foil. This will prevent thin areas becoming warm during defrosting. Ensure the foil does not touch the oven walls.

* Separate items like minced meat, chops and bacon as soon as possible.

When BEEP, turn food over. Remove defrosted portions. Continue to defrost remaining pieces.

After defrosting, allow to stand until completely thawed.

* For example joints of meat and whole chickens should STAND for a minimum of 1 hour before cooking.

<i>Category</i>	<i>Weight Limit</i>	<i>Utensil</i>	<i>Food</i>
Meat (Мясо) Poultry (Птица) Fish (Рыба)	0.1 ~ 4.0 kg	Microwave ware (Flat plate)	Meat Minced beef, Fillet steak, Cubes for stew, Sirloin steak, Pot roast, Rump roast, Beef burger Lamb chops, Rolled roast, Cutlets(.2cm) Turn food over at beep. After defrosting, let stand for 5-15 minutes. Poultry Whole chicken, Legs, Breasts, Turkey breasts(under 2.0kg) Turn food over at beep. After defrosting, let stand for 20-30 minutes. Fish Fillets, Steaks, Whole fish, Sea foods Turn food over at beep. After defrosting, let stand for 10-20 minutes.
Bread (Хлеб)	0.1 ~ 0.5 kg	Paper towel or flat plate	Sliced bread, Buns, Baguette, etc.

Quick Defrost

Use this function to thaw only 0.5kg of Minced meat very quickly. This will require a standing time to allow the center to thaw. In the following example will show you how to defrost 0.5kg of frozen minced meat.



Your oven has a microwave quick defrost setting (MEAT).

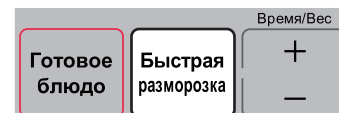
Press **STOP/CLEAR (Стоп/Сброс)**.

Weight the food that you are about to defrost. Be certain to remove any metallic ties or wraps; then place the food in your oven and close the oven door.



Press **QUICK DEFROST (Быстрая/разморозка)**.

The oven will start automatically.



During defrosting your oven will "BEEP", at which point open the oven door, turn food over and separate to ensure even thawing. Remove any portions that have thawed or shield them to help slow down thawing. After checking close the oven door and press **START/Q-START (Старт/ Быстрый старт)** to resume defrosting. **Your oven will not stop defrosting (even when the beep sounded) unless the door is opened.**

Remove the meat completely from its wrapping. Place the mince onto a microwave-safe plate. When beeps, at this point remove the mince from the microwave oven, turn the mince over and return to the microwave oven. Press start to continue. At the end of the program remove the mince from the microwave oven, cover with foil and allow to stand 5-15 minutes or until completely thawed.

Category	Weight	Utensil	Instructions
1. MINCED MEAT (Фарш)	0.5kg	Microwave ware (Flat plate)	Minced meat Turn food over at beep. After defrosting, let stand for 5-15 minutes.

Crispy Reheat

In the following example I will show you how to cook 0.3kg of "Roasted Meat".



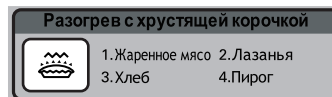
Crispy reheat allows you to cook your favorite food easily by selecting the food type and entering the weight of food.

Category	Press	Crispy reheat
Roasted Meat (Жаренное мясо)	1	time
Lasagna (Лазанья)	2	times
Bread (Хлеб)	3	times
Pie (Пирог)	4	times

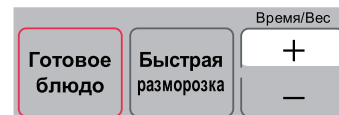
Press **STOP/CLEAR (Стоп/Сброс)**.



Press **Crispy Reheat (Разогрев с хрустящей корочкой)** once.



Press the **MORE** key twice to enter 0.3 kg.



Press **START (Старт)**.



Category	Quantity	Utensil	FOOD TEMP.	Instructions
Roasted Meat (Жаренное мясо)	0.2-0.6kg	Grill tray + Rack	Refrigerated	Slice each of roasted meat under 2.5cm thickness. Place food on the grill tray on the rack. And do same as above.
Lasagna (Лазанья)	0.2-0.6kg		Refrigerated	Place leftover lasagna on the grill tray on the rack. And do same as above.
Bread (Хлеб)	0.1-0.3kg		Frozen	Place frozen baguette or croissant on the grill tray on the rack. Brush baguettes with milk or water. And do same as above.
Pie (Пирог)	0.2-0.4kg		Refrigerated	Place leftover pie on the grill tray on the rack. And do same as above.

Defrost & Grill

In the following example I will show you how to cook 0.3kg of "Salmon Fillet".



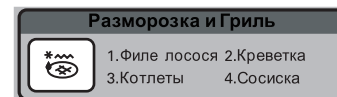
Defrost & Grill allows you to cook most of your favorite food easily by selecting the food type and entering the weight of food .

Category	Press Defrost & Grill	
Salmon Fillet (Филе лосося)	1	time
Shrimp (Креветка)	2	times
Hamburger Patties (Котлеты)	3	times
Sausage (Сосиска)	4	times

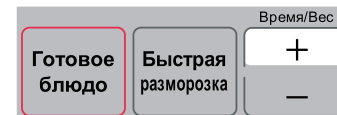
Press **STOP/CLEAR (Стоп/Сброс)**.



Press Defrost & Grill (**Разморозка и Гриль**) once.



Press the **MORE** key twice to enter 0.3 kg.



Press **START (Старт)**.



Category	Quantity	Utensil	FOOD TEMP.	Instructions
Salmon fillet (Филе лосося)	0.2-0.6kg	Grill tray + Rack	Frozen	Choose salmon fillet of 200g weight and 2.5cm thickness each. Frozen it. Place food on the grill tray on the rack. Choose the menu and weight, press start. After cooking, remove from the oven and stand.
Shrimp (Креветка)	0.1-0.4kg		Frozen	1.Clean and de-vein shrimps. Place on the rack. 2.When beep, turn food over.
Hamburger Patties (Котлеты)	1-4 piece		Frozen	Place hamburger Patties on the grill tray on the rack. Choose the menu and weight, press start. After cooking, remove from the oven and stand.
Sausage (Сосиска)	0.2-0.6kg		Frozen	1.Remove all packages and slit on the surface. Place on the rack. 2.When beep, turn food over.

Taste saver

In the following example I will show you how to use the taste saver function to warm food at high level in 90 min.



If you want to warm your food when using the AUTO COOK programme, you can get the warming food by pressing the key.

When the food without Auto function need warming you can set warming at any point by pressing the key.

Taste saver function has only one time level-90 minutes. But the function will stop when you open the door.

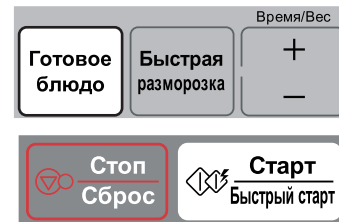
LEVEL	Press Taste saver		Display
Low level	1	time	HO-L
High level	2	times	HO-H

Taste saver manually

Put some food into the micro-wave oven, Press

Taste saver (Готовое блюдо) two times, "HO-H" appears on the display.

Press **START (Старт)**.



Taste saver after AUTO COOK

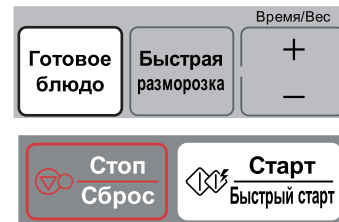
1. Set the required AUTO COOK programme.

Press "START". And after the AUTO COOK programme, it will automatically run Taste saver function when five minutes later after AUTO COOK is over.

2. When the AUTO COOK is over, you can also press

Taste saver (Готовое блюдо) and "HO-H" appears on the display.

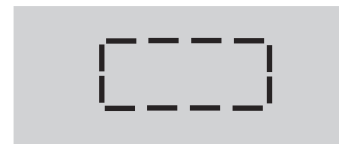
Press **START (Старт)**.



*TIME display

When Taste saver is running, it will display

And then you press "Taste saver" again, left time of Taste saver will appear on the display.



Important safety instructions

Read carefully and keep for future reference

WARNING


Please ensure cooking times are correctly set as over cooking may result in FIRE and subsequent DAMAGE to the OVEN.


- 1 Do not attempt to tamper with, or make any adjustments or repairs to the door, control panel, safety interlock switches or any other part of the oven. It is hazardous for anyone to carry out any service or repair operation which involves the removal of any cover which gives protection against exposure to microwave energy. Repairs should only be undertaken by a qualified service technician.
- 2 Do not operate the oven when empty. It is best to leave a glass of water in the oven when not in use. The water will safely absorb all microwave energy, if the oven is accidentally started.
- 3 Do not use the oven for the purpose of dehumidification. It can be the cause of serious damage of safety. (ex. Operating the microwave oven with the wet newspapers, clothes, toys, pet or portable electric devices, etc.)
- 4 Do not cook food wrapped in paper towels, unless your cook book contains instructions, for the food you are cooking.
- 5 Do not use newspaper in place of paper towels for cooking.
- 6 Do not use wooden containers. They may heat-up and char. Do not use ceramic containers which have metallic (e.g. gold or silver) inlays. Always remove metal twist ties. Metal objects in the oven may arc, which can cause serious damage.
- 7 Do not operate the oven with a kitchen towel, a napkin or any other obstruction between the door and the front edges of the oven, which may cause microwave energy leakage.
- 8 Do not use recycled paper products since they may contain impurities which may cause sparks and/or fires when used in cooking.
- 9 Do not rinse the turntable by placing it in water just after cooking. This may cause breakage or damage.
- 10 Small amounts of food require shorter cooking or heating time. If normal times are allowed they may overheat and burn.
- 11 Be certain to place the oven so the front of the door is 8 cm or more behind the edge of the surface on which it is placed, to avoid accidental tipping of the appliance.
- 12 Before cooking, pierce the skin of potatoes, apples or any such fruit or vegetable.
- 13 Do not cook eggs in their shell. Pressure will build up inside the egg which will burst.
- 14 Do not attempt deep fat frying in your oven.
- 15 Remove the plastic wrapping from food before cooking or defrosting. Note though that in some cases food should be covered with plastic film, for heating or cooking.
- 16 If the oven door or door seals are damaged, the oven must not be operated until it has been repaired by a qualified service technician.
- 17 If smoke is observed, switch off or disconnect the oven from the power supply and keep the oven door closed in order to stifle any flames.
- 18 When food is heated or cooked in disposable containers of plastic, paper or other combustible materials, check the oven frequently due to the possibility of the food container is deteriorating.
- 19 Only allow children to use the oven without supervision when adequate instructions have been given so that the child is able to use the oven in a safe way and understands the hazards of improper use.
- 20 Liquids or other foods must not be heated in sealed containers since they are liable to explode.
- 21 Do not operate the oven, if the door seals and adjacent parts of the microwave oven are faulty, until the oven has been repaired by a qualified service technician.
- 22 Check the utensils are suitable for use in microwave ovens before use.
- 23 Do not touch the oven door, outer cabinet, rear cabinet, oven cavity, accessories and dishes during grill mode, convection mode and auto cook operations, unless wearing thick oven gloves, as they will become hot. Before clearing make sure they are not hot.


Important safety instructions


Read carefully and keep for future reference


- 24 Only use utensils that are suitable for use in microwave ovens.
- 25 When heating food in plastic or paper containers, keep an eye on the oven due to the possibility of ignition.
- 26 If smoke is observed, switch off or unplug the appliance and keep the door closed in order to stifle any flames.
- 27 Microwave heating of beverages can result in delayed eruptive boiling, therefore care must be taken when handling the container.
- 28 The contents of feeding bottles and baby food jars shall be stirred or shaken and the temperature checked before consumption, in order to avoid burns.
- 29 Eggs in their shell and whole hard-boiled eggs should not be heated in microwave ovens since they may explode, even after microwave heating has ended.
- 30 Details for cleaning door seals, cavities and adjacent parts.
- 31 The oven should be cleaned regularly and any food deposits removed.
- 32 Failure to maintain the oven in a clean condition could lead to deterioration of the surface that could adversely affect the life of the appliance and possibly result in a hazardous situation.
- 33 Only use the temperature probe recommended for this oven (for appliances having a facility to use a temperature-sensing probe).
- 34 If heating elements are provided, during use the appliance becomes hot. Care should be taken to avoid touching heating elements inside the oven.
- 35 The appliance is not intended for use by young children or infirm persons without supervision.
- 36 The microwave oven must be operated with the decorative door open.
- 37 This connection may be achieved by having the plug accessible or by incorporation a switch in the fixed wiring in accordance with the wiring rules.
- 38 Do not use harsh abrasive cleaners or sharp metal scrapers to clean the oven door glass since they can scratch the surface, which may result in shattering of the glass.
- 39 This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.

 **WARNING:** If the door or door seals are damaged, the oven must not be operated until it has been repaired by a competent person.

 **WARNING:** It is hazardous for anyone other than a competent person to carry out any service or repair operation that involves the removal of a cover which gives protection against exposure to microwave energy.

 **WARNING:** Liquids and other foods must not be heated in sealed containers since they are liable to explode.

 **WARNING:** Only allow children to use the oven without supervision when adequate instructions have been given so that the child is able to use the oven in a safe way and understands the hazards of improper use.

 **WARNING:** Accessible parts may become hot during use. Young children should be kept away.

Microwave-safe Utensils

Never use metal or metal trimmed utensils in your microwave oven

Microwaves cannot penetrate metal. They will bounce off any metal object in the oven and cause arcing, an alarming phenomenon that resembles lightning.

Most heat resistant non metallic cooking utensils are safe for use in your microwave oven. However, some may contain materials that render them unsuitable as microwave cookware. If you have any doubts about a particular utensil, there's a simple way to find out if it can be used in your microwave oven.

Place the utensil in question next to a glass bowl filled with water in the microwave oven. Microwave at power HIGH for 1 minute. If the water heats up but the utensil remains cool to the touch, the utensil is microwave-safe. However, if the water does not change temperature but the utensil becomes warm, microwaves are being absorbed by the utensil and it is not safe for use in the microwave oven. You probably have many items on hand in your kitchen right now that can be used as cooking equipment in your microwave oven. Just read through the following checklist.

Dinner plates

Many kinds of dinner-ware are microwave-safe. If in doubt consult the manufacturer's literature or perform the microwave test.

Glassware

Glassware that is heat-resistant is microwave-safe. This would include all brands of oven tempered glass cookware. However, do not use delicate glassware, such as tumblers or wine glasses, as these might shatter as the food warms.

Plastic storage containers

These can be used to hold foods that are to be quickly reheated. However, they should not be used to hold foods that will need considerable time in the oven as hot foods will eventually warp or melt plastic containers.

Paper

Paper plates and containers are convenient and safe to use in your microwave oven, provided that the cooking time is short and foods to be cooked are low in fat and moisture. Paper towels are also very useful for wrapping foods and for lining baking trays in which greasy foods such as bacon are cooked. In general, avoid coloured paper products as the colour may run. Some recycled paper products may contain impurities which could cause arcing or fires when used in the microwave oven.

Plastic cooking bags

Provided they are made specially for cooking, cooking bags are microwave safe. However, be sure to make a slit in the bag so that steam can escape. Never use ordinary plastic bags for cooking in your microwave oven, as they will melt and rupture.

Plastic microwave cookware

A variety of shapes and sizes of microwave cookware are available. For the most part, you can probably use items you already have on hand rather than investing in new kitchen equipment.

Pottery, stoneware and ceramic

Containers made of these materials are usually fine for use in your microwave oven, but they should be tested to be sure.

CAUTION

Some items with high lead or iron content are not suitable for cooking utensils.

Utensils should be checked to ensure that they are suitable for use in microwave ovens.

Food characteristics & Microwave cooking

Keeping an eye on things

The recipes in the book have been formulated with great care, but your success in preparing them depends on how much attention you pay to the food as it cooks. Always watch your food while it cooks. Your microwave oven is equipped with a light that turns on automatically when the oven is in operation so that you can see inside and check the progress of your food. Directions given in recipes to elevate, stir, and the like should be thought of as the minimum steps recommended. If the food seems to be cooking unevenly, simply make the necessary adjustments you think appropriate to correct the problem.

Factors affecting microwave cooking times

Many factors affect cooking times. The temperature of ingredients used in a recipe makes a big difference in cooking times. For example, a cake made with ice-cold butter, milk, and eggs will take considerably longer to bake than one made with ingredients that are at room temperature. All of the recipes in this book give a range of cooking times. In general, you will find that the food remains under-cooked at the lower end of the time range, and you may sometimes want to cook your food beyond the maximum time given, according to personal preference. The governing philosophy of this book is that it is best for a recipe to be conservative in giving cooking times. While overcooked food is ruined for good. Some of the recipes, particularly those for bread, cake, and custards, recommend that food be removed from the oven when they are slightly undercooked. This is not a mistake. When allowed to stand, usually covered, these foods will continue to cook outside of the oven as the heat trapped within the outer portions of the food gradually travels inward. If the food is left in the oven until it is cooked all the way through, the outer portions will become overcooked or even burnt. You will become increasingly skilful in estimating both cooking and standing times for various foods.

Density of food

Light, porous food such as cakes and breads cook more quickly than heavy, dense foods such as roasts and casseroles. You must take care when microwaving porous food that the outer edges do not become dry and brittle.

Height of food

The upper portion of tall food, particularly roasts, will cook more quickly than the lower portion. Therefore, it is wise to turn tall food during cooking, sometimes several times.

Moisture content of food

Since the heat generated from microwaves tends to evaporate moisture, relatively dry food such as roasts and some vegetables should either be sprinkled with water prior to cooking or covered to retain moisture.

Bone and fat content of food

Bones conduct heat and fat cooks more quickly than meat. Care must be taken when cooking bony or fatty cuts of meat that they do not cook unevenly and do not become overcooked.

Quantity of food

The number of microwaves in your oven remains constant regardless of how much food is being cooked. Therefore, the more food you place in the oven, the longer the cooking time. Remember to decrease cooking times by at least one third when halving a recipe.

Shape of food

Microwaves penetrate only about 2 cm into food, the interior portion of thick foods are cooked as the heat generated on the outside travels inward. Only the outer edge of food is cooked by microwave energy; the rest is cooked by conduction. The worst possible shape for a food that is to be microwaved is a thick square. The corners will burn long before the centre is even warm. Round thin foods and ring shaped foods cook successfully in the microwave.

Covering

A cover traps heat and steam which causes food to cook more quickly. Use a lid or microwave cling film with a corner folded back to prevent splitting.

Browning

Meats and poultry that are cooked fifteen minutes or longer will brown lightly in their own fat. Food that are cooked for a shorter period of time may be brushed with a browning sauce such as worcestershire sauce, soy sauce or barbecue sauce to achieve an appetizing colour. Since relatively small amounts of browning sauces are added to food the original flavour of the recipe is not altered.

Covering with greaseproof paper

Greaseproofing effectively prevents spattering and helps food retain some heat. But because it makes a looser cover than a lid or clingfilm, it allows the food to dry out slightly.

Arranging and spacing

Individual foods such as baked potatoes, small cakes and hors d'oeuvres will heat more evenly if placed in the oven an equal distance apart, preferably in a circular pattern. Never stack foods on top of one another.

Food characteristics & Microwave cooking.

Stirring

Stirring is one of the most important of all microwaving techniques. In conventional cooking, food is stirred for the purpose of blending. Microwaved food, however, is stirred in order to spread and redistribute heat. Always stir from the outside towards the centre as the outside of the food heats first.

Turning over

Large, tall foods such as roasts and whole chickens should be turned so that the top and bottom will cook evenly. It is also a good idea to turn cut up chicken and chops.

Placing thicker portions facing outwards

Since microwaves are attracted to the outside portion of food, it makes sense to place thicker portions of meat, poultry and fish to the outer edge of the baking dish. This way, thicker portions will receive the most microwave energy and the food will cook evenly.

Shielding

Strips of aluminium foil (which block microwaves) can be placed over the corners or edges of square and rectangular foods to prevent those portions from overcooking. Never use too much foil and make sure the foil is secured to the dish or it may cause 'arcing' in the oven.

Elevating

Thick or dense foods can be elevated so that microwaves can be absorbed by the underside and centre of the foods.

Piercing

Foods enclosed in a shell, skin or membrane are likely to burst in the oven unless they are pierced prior to cooking. Such foods include yolks and whites of eggs, clams and oysters and whole vegetables and fruits.

Testing if cooked

Food cooks so quickly in a microwave oven, it is necessary to test it frequently. Some foods are left in the microwave until completely cooked, but most foods, including meats and poultry, are removed from the oven while still slightly undercooked and allowed to finish cooking during standing time. The internal temperature of foods will rise between 5°F (3°C) and 15°F (8°C) during standing time.

Standing time

Foods are often allowed to stand for 3 to 10 minutes after being removed from the microwave oven. Usually the foods are covered during standing time to retain heat unless they are supposed to be dry in texture (some cakes and biscuits, for example). Standing allows foods to finish cooking and also helps flavour blend and develop.

To Clean Your Oven

1 Keep the inside of the oven clean

Food spatters or spilled liquids stick to oven walls and between seal and door surface. It is best to wipe up spillovers with a damp cloth right away. Crumbs and spillovers will absorb microwave energy and lengthen cooking times. Use a damp cloth to wipe out crumbs that fall between the door and the frame. It is important to keep this area clean to assure a tight seal. Remove greasy spatters with a soapy cloth then rinse and dry. Do not use harsh detergent or abrasive cleaners. The glass tray can be washed by hand or in the dishwasher.

2 Keep the outside of the oven clean

Clean the outside of your oven with soap and water then with clean water and dry with a soft cloth or paper towel. To prevent damage to the operating parts inside the oven, the water should not be allowed to seep into the ventilation openings. To clean control panel, open the door to prevent oven from accidentally starting, and wipe a damp cloth followed immediately by a dry cloth. Press STOP/CLEAR after cleaning.

3 If steam accumulates inside or around the outside of the oven door, wipe the panels with a soft cloth. This may occur when the microwave oven is operated under high humidity conditions and in no way indicates a malfunction of the unit.

4 The door and door seals should be kept clean. Use only warm, soapy water, rinse then dry thoroughly.

DO NOT USE ABRASIVE MATERIALS, SUCH AS CLEANING POWDERS OR STEEL AND PLASTIC PADS.

Metal parts will be easier to maintain if wiped frequently with a damp cloth.

Questions & Answers

Q What's wrong when the oven light will not glow?

- A There may be several reasons why the oven light will not glow.
Light bulb has blown
Door is not closed

Q Does microwave energy pass through the viewing screen in the door?

- A No. The holes, or ports, are made to allow light to pass; they do not let microwave energy through.

Q Why does the beep tone sound when a pad on the Control Panel is touched?

- A The beep tone sounds to assure that the setting is being properly entered.

Q Will the microwave oven be damaged if it operates empty?

- A Yes Never run it empty or without the glass tray.

Q Why do eggs sometimes pop?

- A When baking, frying, or poaching eggs, the yolk may pop due to steam build up inside the yolk membrane. To prevent this, simply pierce the yolk before cooking. Never microwave eggs in the shell.

Q Why is standing time recommended after microwave cooking is over?

- A After microwave cooking is finished, food keeps on cooking during standing time. This standing time finishes cooking evenly throughout the food. The amount of standing time depends on the density of the food.

Q Is it possible to pop corn in a microwave oven?

- A Yes, if using one of the two methods described below
1 Popcorn-popping utensils designed specifically for microwave cooking.
2 Prepackaged commercial microwave popcorn that contains specific times and power outputs needed for an acceptable final product.

FOLLOW EXACT DIRECTIONS GIVEN BY EACH MANUFACTURER FOR THEIR POPCORN PRODUCT. DO NOT LEAVE THE OVEN UNATTENDED WHILE THE CORN IS BEING POPPED. IF CORN FAILS TO POP AFTER THE SUGGESTED TIMES, DISCONTINUE COOKING. OVERCOOKING COULD RESULT IN THE CORN CATCHING FIRE.

CAUTION

NEVER USE A BROWN PAPER BAG FOR POPPING CORN. NEVER ATTEMPT TO POP LEFTOVER KERNELS.

Q Why doesn't my oven always cook as fast as the cooking guide says?

- A Check your cooking guide again to make sure you've followed directions correctly, and to see what might cause variations in cooking time. Cooking guide times and heat settings are suggestions, chosen to help prevent overcooking, the most common problem in getting used to a microwave oven. Variations in the size, shape, weight and dimensions of the food require longer cooking time. Use your own judgement along with the cooking guide suggestions to test food condition, just as you would do with a conventional cooker.

Plug wiring information/ Technical Specifications

Warning


This appliance must be earthed

The wires in this mains lead are colored in accordance with the following codes
BLUE ~ Neutral
BROWN ~ Live
GREEN & YELLOW ~ Earth

As the colours of the wires in the mains lead of this appliance may not correspond with the coloured markings identifying the terminals in your plug proceed as follows:

The wire which is colored BLUE must be connected to the terminal which is marked with the letter N or Colored BLACK.

The wire which is colored BROWN must be connected to the terminal which is marked with the letter L or colored RED.

The wire which is colored GREEN & YELLOW or GREEN must be connected to the terminal which is marked with the letter E or .

If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer or its service agent or a similarly qualified person in order to avoid a hazard;

For Singapore If the supply cord is damaged, it must be replaced by a special cord or assembly available from the manufacturer or its service agent.

Technical Specification

	MH6549DR MH6549DRS
Power Input	230 V AC / 50Hz
Output	850 W (IEC60705 rating standard)
Microwave Frequency	2,450 MHz
Outside Dimension	507 mm(W) X 283 mm(H) X 435 mm(D)
Power Consumption	
Microwave	1250 Watts
Grill	1000 Watts
Combination	2200 Watts



ИНСТРУКЦИЯ ДЛЯ ПОЛЬЗОВАТЕЛЯ МИКРОВОЛНОВАЯ ПЕЧЬ

ПРЕЖДЕ ЧЕМ ПОЛЬЗОВАТЬСЯ ВАШЕЙ ПЕЧЬЮ, ПОЖАЛУЙСТА, ВНИМАТЕЛЬНО
ПРОЧИТЕ ДАННОЕ РУКОВОДСТВО ПОЛЬЗОВАТЕЛЯ.

MH6549DR
MH6549DRS

Предостережения

Меры предосторожности, чтобы избежать возможного чрезмерного воздействия микроволновой энергии

Благодаря встроенным в механизм дверцы печи блокировочным контактам, вы не можете включать печь с открытой дверцей. Эти блокировочные контакты обеспечивают автоматическое отключение любого режима приготовления пищи при открывании дверцы, потому что, если не сделать это в случае микроволновой печи, вы можете подвергнуться вредному воздействию микроволновой энергии.

Важно не пытаться что-либо делать с блокировочными контактами.

Не вставляйте никаких предметов между дверцей печи и передней панелью и не позволяйте остаткам пищи или осадкам чистящих средств накапливаться на уплотняющих поверхностях.

Не пользуйтесь неисправной печью. Особенно важно, чтобы дверца печи надежно закрывалась, и чтобы не были повреждены: (1) дверца (погнута), (2) петли и защелки (сломаны или ослаблены), (3) уплотнители дверцы и уплотняющие поверхности. Печь не должен настраивать или ремонтировать никто, кроме квалифицированного специалиста по микроволновому оборудованию.

Предупреждение

Пожалуйста, всегда проверяйте, что вы правильно установили время приготовления пищи, так как слишком длительное приготовление может привести к возгоранию пищи и последующему повреждению печи.

При нагревании в вашей микроволновой печи жидкостей, например, супов, соусов и напитков, может произойти перегрев жидкости выше точки кипения без образования видимых пузырьков пара. Это может привести к неожиданному вскипанию перегретой жидкости. Чтобы избежать такой возможности, необходимо предпринять следующие меры:

1. Избегайте использования цилиндрических сосудов с узким горлышком.
2. Не перегревайте жидкость.
3. Перемешайте жидкость перед тем, как ставить сосуд в печь и затем вновь перемешайте ее после истечения половины времени подогрева.
4. По окончании подогрева дайте сосуду постоять в печи некоторое время, затем осторожно вновь перемешайте жидкость или потрясите сосуд и проверьте температуру жидкости перед ее употреблением, чтобы избежать ожогов (в особенности это относится к бутылочкам и баночкам с детским питанием).

Предупреждение

Всегда давайте пище постоять после ее приготовления с использованием микроволновой энергии и проверяйте температуру пищи перед ее употреблением. В особенности это относится к содержимому бутылочек и банок с детским питанием.

Как работает микроволновая печь

Микроволны представляют собой форму энергии, аналогичную электромагнитным волнам, используемым в радио и телевизионном вещании и обычному дневному свету. Обычно электромагнитные волны распространяются наружу через атмосферу и исчезают в пространстве без следа. Однако, в микроволновых печах имеется магнетрон, который сконструирован таким образом, чтобы можно было использовать энергию, содержащуюся в микроволнах. Электричество, подводимое к магнетрону, используется для генерации микроволновой энергии.

Эти микроволны посылаются в зону приготовления пищи через отверстия внутри печи. В нижней части печи расположен вращающийся или неподвижный поднос. Микроволны не могут проникать через металлические стенки печи, но они могут проникать через такие материалы, как стекло, фарфор и бумага - материалы, из которых делается посуда, безопасная для использования в микроволновой печи.

Микроволны не нагревают посуду, хотя сосуды, в которых готовится пища, в конце концов нагреваются от тепла, генерируемого в пище.

Очень безопасное устройство

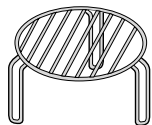
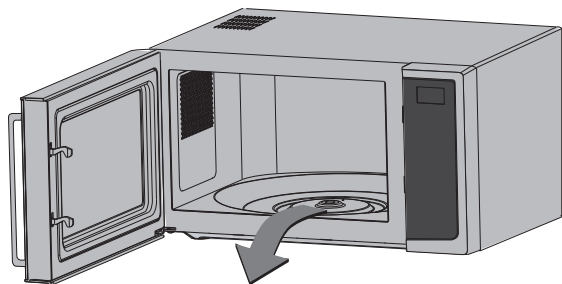
Ваша микроволновая печь представляет собой одну из самых безопасных разновидностей бытовой техники. Как только дверца открывается, печь автоматически перестает генерировать микроволны. При проникновении в пищу микроволновая энергия полностью преобразуется в тепло, при этом не остается никакой "остаточной" энергии, которая может повредить вам при употреблении пищи.

Предостережения	32
Содержание	33
Распаковка и установка печи	34~35
Установка часов	36
Блокировка от детей	37
Приготовление с использованием микроволновой энергии	38
Уровни микроволновой мощности	39
Приготовление в два этапа	40
Быстрый старт	41
Приготовление в режиме Гриль	42
Комбинированный режим приготовления	43
Авто повар	44~45
Автоматическое размораживание продуктов	46~47
Быстрое размораживание	48
Хрустящая Разогрев	49~50
Размораживание и гриль	51~52
Готовое блюдо	53
Важные инструкции по безопасности	54~55
Посуда для микроволновой печи	56
Характеристики продуктов и приготовление с использованием микроволновой энергии	57~58
Ответы на наиболее часто возникающие вопросы	59
Информация о монтаже сетевой вилки/ Технические характеристики	60

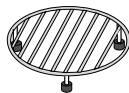
Распаковка и установка печи

Следуя базовым инструкциям, приведенным на двух нижеследующих страницах, вы сможете быстро установить печь и проверить ее работоспособность. Пожалуйста, обратите особое внимание на указания о месте установки печи. При распаковке печи убедитесь в том, что вы вынули из нее все поставляемые с ней принадлежности и упаковочные материалы. Убедитесь в том, что ваша печь не была повреждена при доставке.

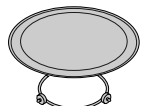
- 1** Распакуйте вашу печь и установите ее на ровную горизонтальную поверхность.



РЕШЕТКА

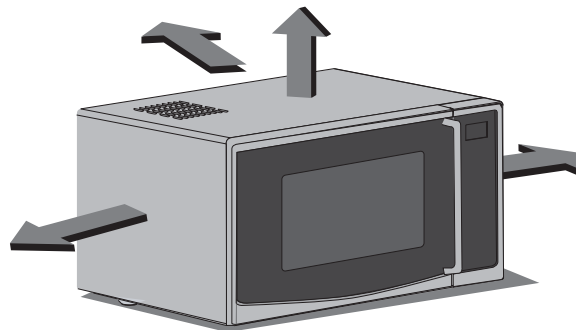


METAL TRAY



ROTATING RING

- 2** Установите печь на ровную горизонтальную поверхность в выбранном вами месте на высоте не менее 85 см от пола, но обеспечьте зазор величиной по крайней мере 30 см сверху и 10 см сзади печи для достаточной вентиляции. Чтобы случайно не опрокинуть печь на пол, обеспечьте, чтобы передний край дверцы располагался по крайней мере на 8 см вглубь от края поверхности, на которой установлена печь. Сверху или на боковых стенках печи расположены вентиляционные отверстия. Блокирование этих отверстий может привести к повреждению печи.



ДАННОЕ ИЗДЕЛИЕ НЕ ДОЛЖНО ИСПОЛЬЗОВАТЬСЯ ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ПИЦЦЫ В КОММЕРЧЕСКИХ ЦЕЛЯХ

3 Подсоедините вашу микроволновую печь к стандартной розетке сети переменного тока. Обеспечьте, чтобы питание печи осуществлялось от отдельной цепи. **Если ваша печь не работает должным образом, отсоедините сетевую вилку от розетки и затем вновь вставьте вилку в розетку.**

4 Откройте вашу печь, потянув за **РУЧКУ ДВЕРЦЫ**. Установите в печь **ВРАЩАЮЩЕЕСЯ КОЛЬЦО** и положите на кольцо **СТЕКЛЯННЫЙ ПОДНОС**.

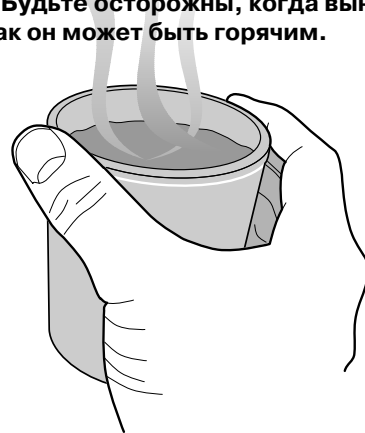
5 Налейте в сосуд, **безопасный для использования в микроволновой печи**, 300 мл воды. Поставьте его на **СТЕКЛЯННЫЙ ПОДНОС** и закройте дверцу. Если у вас имеются сомнения в отношении того, какой сосуд можно использовать, пожалуйста, обратитесь к стр. 56.



6 Нажмите кнопку **Стоп/Сброс** и затем нажмите кнопку **Старт** один раз, чтобы задать время работы печи, равное 30 секундам.



7 На **ДИСПЛЕЕ** начнется обратный отсчет времени для 30 секундного интервала. Когда он достигает нулевой отметки раздается звуковой сигнал, Откройте дверцу печи и проверьте температуру воды. Если ваша печь работает нормально, вода должна быть теплой. **Будьте осторожны, когда вынимаете сосуд, так как он может быть горячим.**



ТЕПЕРЬ ВАША ПЕЧЬ ГОТОВА К РАБОТЕ

8 Содержимое детских бутылочек и баночек детского питания, перед тем, как давать детям, нужно перемешать или взболтать и проверить температуру, чтобы избежать ожогов.

Установка часов

Вы можете установить часы так, чтобы они работали в 12-часовой или 24-часовой системе. В нижеследующем примере мы покажем вам, как установить время 14:35 при работе часов в 24-часовой системе. Убедитесь в том, что вы удалили из печи все упаковочные материалы.



Когда вы первый раз подсоединили печь к сети или, когда после временного отключения в сети вновь появляется напряжение, дисплей будет показывать '0'; вам потребуется вновь установить часы.

Если на часах (или дисплее) появились имеющие странный вид символы, отсоедините сетевой шнур печи от розетки, затем вновь подсоедините его и повторите установку часов.

Во время установки часов на дисплее будет мигать двоеточие. После установки часов двоеточие перестанет мигать.

Убедитесь в том, что вы правильно установили вашу печь, как описано выше в данном Руководстве.

(Если вы хотите, чтобы часы работали в 12-часовой системе, нажмите кнопку **Готовое блюдо** еще раз. Если после установки часов вы захотите перейти к другой системе отсчета времени, вам будет необходимо отсоединить сетевой шнур от розетки и затем подсоединить его вновь).

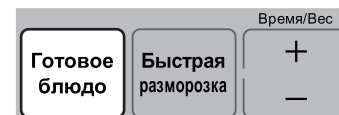


Нажмите кнопку **10 мин** пятнадцать раз.
Нажмите кнопку **1 мин** три раза.
Нажмите кнопку **10 сек** пять раз.

10 мин 1 мин 10 сек

Если кнопка (10 мин / 1 мин / 10 сек) удерживается в нажатом положении, цифры будут меняться быстро.

Нажмите кнопку **Готовое блюдо** для подтверждения введенного времени. Часы начнут идти.



Блокировка от детей



В вашей печи имеется предохранительное устройство, которое позволяет предотвратить случайное включение печи. После включения блокировки от детей вы не сможете пользоваться никакими функциями печи и не сможете ничего готовить в ней до снятия блокировки. Однако, ребенок все равно сможет открыть дверцу печи.

Нажмите кнопку **Стоп/Сброс**.



Нажмите и удерживайте **Стоп**, пока на экране не появится “ L ” и не прозвучит сигнал.

Режим **БЛОКИРОВКИ ОТ ДЕТЕЙ** установлен.

Если вы ранее устанавливали часы, дисплей перестанет показывать текущее время



Дисплей будет продолжать показывать букву “ L ”, напоминая вам, что установлена **БЛОКИРОВКА ОТ ДЕТЕЙ**.



Чтобы отменить режим **БЛОКИРОВКИ ОТ ДЕТЕЙ**, нажмите и удерживайте кнопку **Стоп/Сброс**, пока дисплей не перестанет показывать букву “L”. Когда он освободится, вы услышите звуковой сигнал.



Приготовление с использованием микроволновой энергии

В нижеследующем примере мы покажем вам, как готовить какое-либо блюдо на уровне мощности 80% от максимального в течение 5 минут и 30 секунд



В вашей печи можно выбирать пять уровней микроволновой мощности. Автоматически выбирается максимальный уровень мощности, но последовательными нажатиями кнопки **Микро** можно выбирать другие уровни мощности.

УРОВЕНЬ МОЩНОСТИ	Нажатия кнопки Микро	%	Мощность
ВЫСОКИЙ	1 раз	100%	850W
СРЕДНИЙ ВЫСОКИЙ	2 раза	80%	680W
СРЕДНИЙ	3 раза	60%	510W
РАЗМОРОЗКА СРЕДНИЙ НИЗКИЙ	4 раза	40%	340W
НИЗКИЙ	5 раз	20%	170W

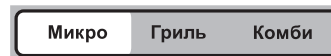
Убедитесь в том, что вы правильно установили вашу печь, как описано выше в данном Руководстве.

Нажмите кнопку **Стоп/Сброс**.



Для выбора уровня мощности 80% дважды нажмите кнопку **Микро**.

На дисплее появляется сообщение "680".



Нажмите кнопку **1 мин** пять раз. Нажмите кнопку **10 сек** три раза.



Нажмите кнопку **Старт**.



В вашей печи можно выбирать 5 уровней микроволновой мощности, что обеспечивает максимальную гибкость в управлении приготовлением пищи. В нижеприведенной таблице приведены примеры продуктов и рекомендуемые уровни мощности для их приготовления с использованием этой микроволновой печи.

Уровни микроволновой МОЩНОСТИ

Уровень мощности	Выходная мощность	Использование
ВЫСОКИЙ	100%	<ul style="list-style-type: none"> • Кипячение воды • Подрумянивание блюд из мясного фарша • Приготовление кусков птицы, рыбы, овощей • Приготовление кусков не жесткого (“нежного”) мяса
СРЕДНИЙ ВЫСОКИЙ	80%	<ul style="list-style-type: none"> • Подогрев всех блюд • Жарение мяса крупным куском и птицы целиком • Приготовление грибов и морепродуктов (моллюски и ракообразные) • Приготовление блюд, в которых содержатся сыр и яйца
СРЕДНИЙ	60%	<ul style="list-style-type: none"> • Выпекание пирогов и лепешек • Приготовление яиц • Приготовление сладкого крема • Приготовление риса, супов
РАЗМОРОЗКА/ СРЕДНИЙ НИЗКИЙ	40%	<ul style="list-style-type: none"> • Разморозка всех продуктов • Расплавление сливочного масла и шоколада • Приготовление более жестких кусков мяса
НИЗКИЙ	20%	<ul style="list-style-type: none"> • Размягчение сливочного масла и сыра • Размягчение мороженого • Подъем дрожжевого теста



Приготовление в два этапа

В следующем примере мы покажем вам, как готовить какую-либо пищу в два этапа. На первом этапе ваша пища будет готовиться 11 минут на **Высоком** уровне мощности, а на втором этапе - 35 минут на уровне мощности 340.



Во время приготовления в два этапа вы можете открывать дверцу печи, чтобы проверить пищу. Закройте дверцу печи, нажмите кнопку **Старт** и текущий этап приготовления продолжится.

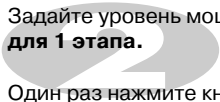
В конце 1 этапа подается звуковой сигнал и начинается 2 этап.

Если вы захотите стереть программу приготовления из памяти печи, дважды нажмите кнопку **Стоп/Сброс**.

Нажмите кнопку **Стоп/Сброс**.

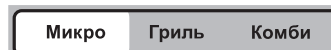


Задайте уровень мощности и время приготовления для **1 этапа**.

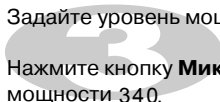


Один раз нажмите кнопку **Микро** для выбора **Высокого** уровня мощности.

Нажмите кнопку **10 мин** один раз.
Нажмите кнопку **1 мин** один раз.

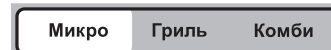


Задайте уровень мощности и время приготовления для **2 этапа**.



Нажмите кнопку **Микро** четыре раза для выбора уровня мощности 340.

Нажмите кнопку **10 мин** три раза.
Нажмите кнопку **1 мин** пять раз



Нажмите кнопку **Старт**.



Быстрый старт

В следующем примере мы покажем вам, как задать приготовление в течение 2 минут на высоком уровне микроволновой мощности.



Режим **Быстрый Старт** позволяет вам задавать время приготовления пищи на **ВЫСОКОМ** уровне микроволновой мощности 30-секундными интервалами нажатием кнопки **Старт**.

Нажмите кнопку **Стоп/Сброс**.



Чтобы задать приготовление пищи в течение 2 минут на **ВЫСОКОМ** уровне микроволновой мощности, нажмите кнопку **Старт/Быстрый Старт** четыре раза.

Ваша печь начнет работать до того, как вы успеете нажать кнопку четыре раза.



В режиме **Быстрый Старт** последовательными нажатиями кнопки **Старт** вы можете увеличить время приготовления максимум до 10 минут.

Приготовление в режиме Гриль

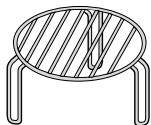
В следующем примере мы покажем вам, как использовать гриль для приготовления какого-либо блюда в течение 12 минут и 30 секунд.



Этот режим позволяет вам быстро подрумянить пищу с образованием хрустящей корочки.

В режиме гриля между решеткой для гриля и стеклянным подносом помещается металлический поднос.

В режиме гриля должна использоваться предназначенная для этого режима решетка .



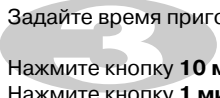
Нажмите кнопку **Стоп/Сброс**.



Нажмите кнопку **Гриль**.



Задайте время приготовления.



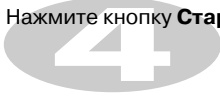
Нажмите кнопку **10 мин** один раз.

Нажмите кнопку **1 мин** два раза.

Нажмите кнопку **10 сек** три раза.



Нажмите кнопку **Старт**.



В следующем примере мы покажем вам, как запрограммировать вашу печь для приготовления в комбинированном режиме "Со-3" в течение 25 минут.



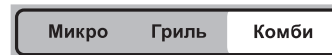
В вашей печи имеются режим комбинированного приготовления, который позволяют вам готовить пищу, используя **нагревательный элемент** и **микроволны** одновременно или поочередно. Это обычно позволяет вам приготовить пищу за более короткое время.

Кварцевый нагревательный элемент поджаривает поверхность пищи в то время, как **микроволны** готовят ее внутреннюю часть. Кроме того, вам не требуется предварительно прогревать печь.

Нажмите кнопку **Стоп/Сброс**.



Нажмите кнопку **Комби** три раза.
На дисплее появится сообщение "Со-3".



Задайте время приготовления.



Нажмите кнопку **10 мин** два раза.
Нажмите кнопку **1 мин** пять раз.



Нажмите кнопку **Старт**.

В процессе приготовления вы можете использовать кнопки **[+] / [-]** для увеличения/уменьшения времени приготовления.

Будьте осторожны, вынимая пищу, так как посуда, в которой она готовилась, будет горячей!



АВТО повар

В следующем примере мы покажем вам, как приготовить 0.6 кг "Свежие овощи".



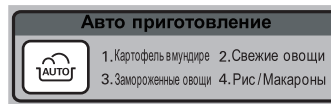
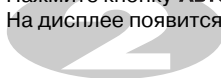
Авто повар позволяет вам приготовить большинство любимых продуктов, просто выбрав тип продукта и задав его вес кнопками Больше/Меньше.

Категория	Нажмите кнопку Авто повар
Картофель в мундире	1 раз
Свежие овощи	2 раза
Замороженные овощи	3 раза
Рис /Макароны	4 раза

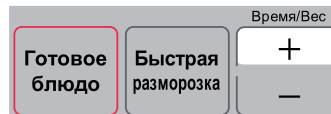
Нажмите кнопку **Стоп/Сброс**.



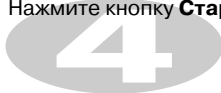
Нажмите кнопку **Авто приготовление** Два раза.
На дисплее появится сообщение "Ас-2".



Нажмите кнопку **Больше** пять раз, введя таким образом вес 0.6 кг.



Нажмите кнопку **Старт**.



Тип продуктов	Вес	В какой посуде готовить	Температура продуктов	Рекомендации												
Картофель в мундире	0.2 кг - 1.0 кг	-	Комнатная	Выберите картофель среднего размера весом 170-200 г. Помойте и высушите. С помощью вилки сделайте несколько проколов на каждой картофелине. Поместите картофель на стеклянный столик внутрь микроволновой печи. Выставьте вес и нажмите старт. Когда приготовление закончено, выньте картофель из микроволновой печи. Накройте картофель фольгой на 5 минут.												
Свежие овощи	0.2 кг - 0.8 кг	Глубокая посуда, специально предназначенная для приготовления в микроволновых печах	Комнатная	Поместите овощи в глубокую посуду, специально предназначенную для приготовления в микроволновых печах. Добавьте воды в следующей пропорции, исходя из веса продуктов: ** 0.2кг - 0.4кг : 2 столовые ложки воды ** 0.5кг - 0.8кг : 4 столовые ложки воды Накройте крышкой. Когда приготовление закончено, перемешайте и дайте остыть в течение 2 минут.												
Замороженные овощи	0.2 кг - 0.8 кг	Глубокая посуда, специально предназначенная для приготовления в микроволновых печах	Продукт заморожен	Поместите овощи в глубокую посуду, специально предназначенную для приготовления в микроволновых печах. Добавьте воды в следующей пропорции, исходя из веса продуктов: ** 0.2кг - 0.4кг : 2 столовые ложки воды ** 0.5кг - 0.8кг : 4 столовые ложки воды Накройте крышкой. Когда приготовление закончено, перемешайте и дайте остыть в течение 2 минут.												
Рис /Макароны	0.1 кг - 0.3 кг	Глубокая посуда, специально предназначенная для приготовления в микроволновых печах	Комнатная	<p>Вмойте рис. Возьмите глубокую и большую посуду, специально предназначенную для приготовления в микроволновых печах, поместите рис в кипящую воду, добавив от до 1 чайной ложки соли.</p> <table border="1"> <thead> <tr> <th colspan="2">Вес</th> <th>100г</th> <th>200г</th> <th>300г</th> <th>Накрывать</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Вода</td> <td>Рис</td> <td>200мл</td> <td>400мл</td> <td>600мл</td> <td>Да</td> </tr> </tbody> </table>	Вес		100г	200г	300г	Накрывать	Вода	Рис	200мл	400мл	600мл	Да
Вес		100г	200г	300г	Накрывать											
Вода	Рис	200мл	400мл	600мл	Да											

Автоматическое размораживание продуктов



В вашей печи можно выбирать одну из четырех категорий размораживаемых продуктов: **Мясо, Птица, Рыба** и **Заморож. овощи**; каждая категория продуктов размораживается с использованием отличающегося уровня микроволновой мощности. Выбор требуемой категории производится последовательными нажатиями кнопки **Размороз.**

Нажмите кнопку
Категория Авто размораживание

Мясо 1 раз

Птица 2 раза

Рыба 3 раза

Хлеб 4 раза

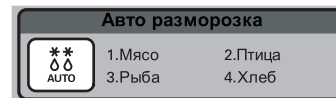
Так как температура и плотность продуктов могут быть различными, мы рекомендуем вам проверить продукты перед началом приготовления. Особенное внимание обращайте на большие куски мяса и птицы, так как некоторые продукты не должны быть полностью оттаявшими перед приготовлением. Например, рыба готовится так быстро, что иногда лучше начинать приготовление тогда, когда она еще слегка заморожена. В нижеследующем примере мы покажем вам, как разморозить 1.4 кг замороженной птицы.

Нажмите кнопку **Стоп/Сброс**.

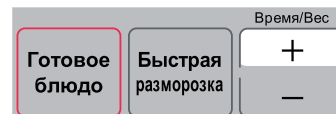
Взвесьте продукты, которые вы собираетесь размораживать. Обязательно удалите металлические завязки или обертки, затем поместите продукты в печь и закройте дверцу.



Для выбора программы размораживания Птицы нажмите кнопку **Авто разморозка** два раза. В окне дисплея появится сообщение "dEF2".



Введите вес замороженных продуктов, которые вы собираетесь разморозить.



Нажмите кнопку **Больше** четырнадцать раз.

Нажмите кнопку **Старт**.



В процессе размораживания ваша печь подаст звуковой сигнал, после которого откройте дверцу печи, переверните продукты и разделите куски для обеспечения равномерного оттаивания. Выньте оттаявшие куски или экранируйте их фольгой для замедления оттаивания. После проверки продуктов закройте дверцу и нажмите кнопку **Старт** для продолжения размораживания.

Ваша печь будет продолжать размораживать продукты (даже после звукового сигнала об окончании размораживания), пока вы не откроете дверцу.

ИНСТРУКЦИИ ПО АВТОМАТИЧЕСКОМУ РАЗМОРАЖИВАНИЮ.

- Пищевой продукт, требующий размораживания, должен быть помещен в подходящую для микроволновой печи посуду, которую, не закрывая, следует поместить в печь на стеклянный поворотный стол.
- Если некоторые части продуктов оттаивают быстрее других, прикройте их небольшими кусочками фольги. Это поможет замедлить процесс размораживания, предотвращая продукт от пересыхания. Проверьте, чтобы фольга не касалась стенок печи и кусочки фольги не соприкасались друг с другом.
- Такие продукты, как мясной фарш, отбивные котлеты, колбаски (сосиски) и бекон, по возможности следует отделять друг от друга. Когда прозвучит ЗВУКОВОЙ СИГНАЛ, откройте дверцу и переверните продукты. Если есть уже размороженные куски, выньте их. Верните еще замороженную часть в печь и продолжите размораживание. После размораживания, дайте продукту постоять до полного оттаивания.
- Например, куски мяса и целые тушки цыплят должны ПОСТОЯТЬ не менее 1 часа перед началом приготовления.

Программа	Диапазон веса	Посуда/ принадлежности/ температура продуктов	Инструкции
Мясо Птица Рыба	0.1 – 4.0 кг	Посуда для микроволновой печи, стеклянный поворотный столик (продукты замороженные)	<p>Мясо Говяжий фарш, филейные кусочки, азу, мясо для жарки, вырезка, говяжий бургер (котлета), свиные отбивные, бараны отбивные, мясо для рулета, сосиски, котлеты (толщина 2 см). После размораживания, дайте постоять 5-15 минут, накрыв фольгой.</p> <p>Птица Цыплёнок, окорочка, грудинка, грудка индейки (до 2.0 кг). После размораживания, дайте постоять 20-30 минут, накрыв фольгой.</p> <p>Рыба Филей, тушки, целая рыба, морепродукты. После размораживания, дайте постоять 10-20 минут, накрыв фольгой.</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Поместите замороженные продукты в посуду для микроволновой печи. Накройте фольгой края. 2. Поместите посуду на стеклянный поворотный столик. 3. Выставьте вес и нажмите кнопку Старт. После звукового сигнала, откройте дверцу. Выньте размороженные кусочки и переверните или перемешайте продукты. Затем нажмите снова кнопку Старт и продолжайте размораживать. 4. После размораживания выньте продукты из печи и дайте постоять, накрыв крышкой.
Хлеб	0.1 ~ 0.5 кг	Бумажное полотенце или плоская тарелка	Нарезанный ломтиками хлеб, булочки, багет, и т.д.

Быстрое размораживание

Эта функция подходит для очень быстрого размораживания 0.5 кг. рубленого мяса, кусочков курицы или рыбного филе. Чтобы середина тоже разморозилась, понадобится дать продукту немного постоять. В примере ниже мы покажем вам, как разморозить 0.5 кг. куриного филе.



В процессе размораживания ваша печь подаст звуковой сигнал, после которого откройте дверцу печи, переверните продукты и разделите куски для обеспечения равномерного оттаивания. Выньте оттаявшие куски или экранируйте их фольгой для замедления оттаивания. После проверки продуктов закройте дверцу и нажмите кнопку **Старт** для продолжения размораживания. **Ваша печь будет продолжать размораживать продукты (даже после звукового сигнала об окончании размораживания), пока вы не откроете дверцу.**

Нажмите кнопку **Стоп/Сброс**.
Взвесьте продукты, которые вы собираетесь размораживать. Обязательно удалите металлические завязки или обертки, затем поместите продукты в печь и закройте дверцу.



Нажмите один раз кнопку **Быстрая/разморозка**.
Печь сделает остальное.



ИНСТРУКЦИИ ПО БЫСТРОЙ РАЗМОРОЗКЕ

- * Полностью удалите упаковку мяса.
- * Положите фарш в посуду для микроволновой печи. Когда прозвучит звуковой сигнал, откройте дверцу, выньте фарш из печи, переверните его и положите обратно в печь. Нажмите кнопку СТАРТ, чтобы продолжить разморозку. В конце программы выньте фарш из микроволновой печи, накройте фольгой и оставьте постоять 5-15 минут до полного оттаивания.

Блюдо	Вес	Посуда	Инструкции
Фарш	0.5кг	Посуда для микроволн. печи (плоская тарелка)	Фарш После звукового сигнала переверните продукт. После разморозки дайте постоять 5-15 минут.

Хрустящая Разогрев

В следующем примере мы покажем вам, как приготовить 0.3 кг "Жаренное мясо".



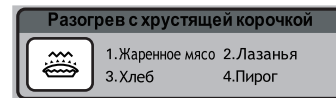
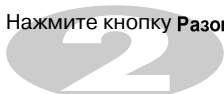
Хрустящая Разогрев позволяет вам приготовить большинство любимых продуктов, просто выбрав тип продукта и задав его вес кнопками Больше/Меньше.

Категория	Нажмите кнопку Хрустящая Разогрев
Жаренное мясо	1 раз
Лазанья	2 раза
Хлеб	3 раза
Пирог	4 раза

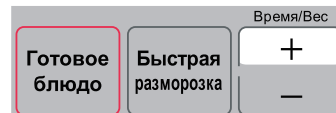
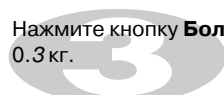
Нажмите кнопку **Стоп/Сброс**.



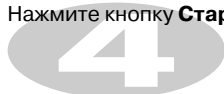
Нажмите кнопку **Разогрев с хрустящей корочкой** один раз.



Нажмите кнопку **Больше** два раза, введя таким образом вес 0.3 кг.



Нажмите кнопку **Старт**.



Программа	Диапазон веса	Посуда/ принадлежности/ температура продуктов	Инструкции
Жаренное мясо	0.2-0.6 кг	Низкая решётка, стеклянный поворотный столик (продукты охлаждённые)	Нарежьте мясо на куски толщиной не более 2,5 см. Разложите на решетке. Выберите меню и вес, нажмите кнопку запуска. По окончании приготовления извлеките мясо из печи и оставьте.
Лазанья	0.2-0.6 кг	Низкая решётка, стеклянный поворотный столик (продукты охлаждённые)	Положите оставшуюся часть лазаньи на решетку. И выполните действия, аналогичные тем, которые описаны выше.
Хлеб	0.1-0.3 кг	Низкая решётка, стеклянный поворотный столик (продукты Замороженный)	Поместите замороженный багет или круассан на решетку. Смочите багеты или круассаны молоком или водой. И выполните действия, аналогичные тем, которые описаны выше.
Пирог	0.2-0.4 кг	Низкая решётка, стеклянный поворотный столик (продукты охлаждённые)	Поместите оставшийся пирог на решетку. И выполните действия, аналогичные тем, которые описаны выше.

Размораживание и гриль

В следующем примере я покажу, как приготовить 0,3 кг " Филе лосося ".

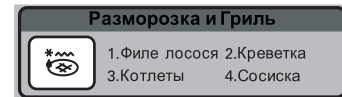


Функция размораживания и гриля позволяет легко приготовить большинство любимых продуктов, просто выбрав тип продукта и введя его вес путем поворота диска набора значения.

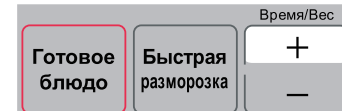
Нажмите кнопку **1** Стоп/Сброс.



Нажмите кнопку **2** Разморозка и Гриль гриль один раз.



Нажмите кнопку **Больше** пять раз пока на дисплее не появится индикация 0,3 кг.



Нажмите кнопку **4** Пуск.



Категория	Нажмите кнопку	
Филе лосося	1	раз
Креветка	2	раза
Котлеты	3	раза
Сосиска	4	раза

Категория	Количество	Принадлежности	ТЕМПЕРАТУРА ПИЦЦИ	Инструкции
Филе лосося	0.2-0.6кг	Верхняя решетка	Замороженная	Возьмите куски филе семги весом 200 г и толщиной 2,5 см каждый. Заморозьте его. Поместите куски на решетку. Выберите меню и вес, нажмите кнопку пуска. После приготовления достаньте из микроволновой печи.
Креветка	0.1-0.4кг		Замороженная	<ol style="list-style-type: none"> 1. Очистите и извлеките из панцирей креветки. Поместите на решетку. 2. Когда раздастся звуковой сигнал, переверните креветки.
Котлеты	1-4 штуки		Замороженная	Поместите гамбургеры на решетку. Выберите меню и вес, нажмите кнопку пуска. После приготовления достаньте из микроволновой печи.
Сосиска	0.2-0.6кг		Замороженная	<ol style="list-style-type: none"> 1. Снимите упаковку и надрежьте сосиски вдоль. Поместите на решетку. 2. Когда раздастся звуковой сигнал, переверните сосиски.

Готовое блюдо

В следующем примере я покажу вам, как использовать функцию подогрева для разогрева пищи на высоком уровне мощности в течение 90 минут.




Если вы хотите разогреть пищу при использовании программы **АВТОМАТИЧЕСКОГО ПРИГОТОВЛЕНИЯ**, вы можете разогреть пищу, нажав на кнопку.

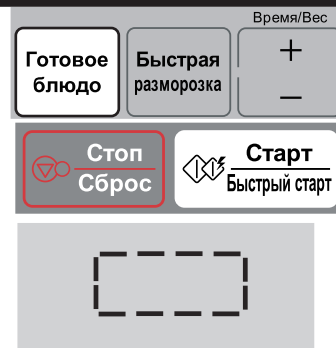
Если необходимо разогреть пищу без использования автоматической функции, вы можете включить режим разогрева в любой момент, нажав на кнопку.

Функция подогрева работает только на одном уровне в течение 90 минут. Но действие этой функции прекращается, когда вы откроете дверь.

Подогрев в ручном режиме

Поместите некоторое количество продуктов в микроволновую печь, дважды нажмите кнопку **Готовое блюдо**, на дисплее появится сообщение No-H. Нажмите кнопку **Старт**.

Когда функция подогрева работает, на дисплее отображается . А при повторном нажатии **Готовое блюдо** на дисплее отображается оставшееся время работы функции подогрева.



Поддержание пищи в разогретом состоянии после АВТОМАТИЧЕСКОГО ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Выберите необходимую программу **АВТОМАТИЧЕСКОГО ПРИГОТОВЛЕНИЯ**. Нажмите кнопку **Старт**.

По завершении программы **АВТОМАТИЧЕСКОГО ПРИГОТОВЛЕНИЯ** печь будет поддерживать функцию подогрева после пяти минут.

По окончании **АВТОМАТИЧЕСКОГО ПРИГОТОВЛЕНИЯ** вы, также, можете нажать **Готовое блюдо** и функция разогрева продолжит работать.



УРОВЕНЬ	Нажмите Готовое блюдо	Дисплей
Низкий уровень	1 время	No-L
Высокий уровень	2 время	No-H

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

Пожалуйста, всегда проверяйте, что вы правильно установили время приготовления пищи, так как слишком длительное приготовление может привести к ВОЗГОРАНИЮ пищи и последующему ПОВРЕЖДЕНИЮ ПЕЧИ.

Важные инструкции по безопасности

Прочтите внимательно и сохраните для справок в будущем.

- 1 Не делайте попыток самостоятельной регулировки или ремонта дверцы, панели управления, блокировочных контактов или любых других частей печи. Опасно выполнять операции по обслуживанию или ремонту печи, сопряженные со снятием любых кожухов и крышек, обеспечивающих защиту от излучения микроволновой энергии. Ремонт должен осуществлять только квалифицированный специалист по ремонту микроволновой техники.
- 2 Не включайте печь, когда она пуста. Когда печь не используется, рекомендуется ставить в нее стакан с водой. Если вы случайно включите печь, вода безопасно поглотит всю микроволновую энергию.
- 3 Не сушите в микроволновой печи одежду, которая может обуглиться или обгореть, если вы нагреваете ее слишком долго.
- 4 Не готовьте продукты, обернув их в бумажные полотенца, за исключением случаев, когда в поваренной книге даны именно такие рекомендации по приготовлению какого-либо блюда.
- 5 Не пользуйтесь газетами вместо бумажных полотенец при приготовлении пищи.
- 6 Не пользуйтесь деревянной посудой. Она может перегреться и обуглиться. Не пользуйтесь керамической посудой с металлической отделкой (например, золотом или серебром). Всегда удаляйте закрученные проволочки, завязывающие пакеты с продуктами. Металлические предметы могут привести к возникновению электрической дуги, которая может вызвать серьезное повреждение печи.
- 7 Не включайте печь, когда между дверцей и передними торцевыми поверхностями печи находится кухонное полотенце, салфетка или какое-либо другое препятствие, так как это может вызвать утечку микроволновой энергии наружу.
- 8 Не пользуйтесь бумагой, изготовленной из переработанного вторичного сырья, так как в ней могут содержаться примеси, которые могут вызвать искрение и/или загорание при приготовлении пищи.
- 9 Не мойте вращающийся поднос в воде сразу же после окончания приготовления пищи. Он может разломиться или треснуть.
- 10 Для приготовления или подогрева малых количеств пищи требуется меньше времени. Если вы запрограммируете обычное время, пища может перегреться и пригореть.
- 11 Чтобы случайно не опрокинуть печь на пол, обеспечьте, чтобы передний край дверцы располагался, по крайней мере, на 8 см вглубь от края поверхности, на которой установлена печь.
- 12 Перед приготовлением проткните вилкой кожуру картофеля, яблок и других аналогичных овощей и фруктов.
- 13 Не готовьте в печи яйца в скорлупе. Внутри яйца создается давление и оно взорвется.
- 14 Не пытайтесь готовить в вашей печи блюда во фритюре.
- 15 Прежде чем готовить или размораживать продукты, удалите с них пластиковую упаковку. Однако, обратите внимание, что в некоторых случаях пища должна быть накрыта пластиковой пленкой при приготовлении или подогреве.
- 16 Если дверца печи или уплотнители дверцы находятся в неисправном состоянии, печью нельзя пользоваться до тех пор, пока ее не отремонтирует специалист.
- 17 Если вы заметили дым, не открывайте дверцу печи, а выключите ее или отсоедините сетевой шнур печи от розетки, чтобы пламя погасло без поступления воздуха.
- 18 Когда пища готовится или подогревается в одноразовой посуде из пластика, бумаги или других горючих материалов, не оставляйте печь без присмотра, а почаще заглядывайте внутрь, чтобы убедиться в том, что с посудой ничего не происходит.
- 19 Разрешайте детям пользоваться печью без присмотра только после того, как вы обучили их так, что ребенок умеет безопасно пользоваться печью и понимает опасность ее неправильного использования.
- 20 Жидкости или другие продукты не должны нагреваться в герметичных сосудах, так как они могут взорваться при нагревании.

Срок службы данного товара-7 лет со дня передачи товара потребителю.

Важные инструкции по безопасности

Прочтите внимательно и сохраните для справок в будущем.

- 21 Используйте только тот тип посуды, который подходит для микроволновой печи.
- 22 Если вы разогреваете пищу в пластиковой или бумажной посуде, следите за печью, так как существует возможность воспламенения посуды.
- 23 Если вы увидели дым, отключите печь от сети и подержите дверцу закрытой, чтобы потушить пламя.
- 24 Разогрев напитков в микроволновой печи может привести к сильному кипению, поэтому необходимо соблюдать осторожность при обращении с емкостью.
- 25 Содержимое бутылочек для кормления и баночек с детским питанием необходимо перемешивать или встряхивать, а температуру содержимого – проверять перед употреблением во избежание ожогов.
- 26 Яйца в скорлупе и сваренные вкрутую яйца нельзя разогревать в микроволновой печи, так как они могут взорваться, даже после окончания функции разогрева.
- 27 Инструкции по чистке дверных уплотнителей, камеры и смежных деталей.
- 28 Остатки пищи необходимо удалять, а печь регулярно чистить.
- 29 Содержание печи в грязном состоянии может привести к повреждению внешнего покрытия, что может негативно сказаться на сроке эксплуатации печи, а также привести к опасной ситуации.
- 30 Используйте только тот датчик температуры, который рекомендован для данной печи (для моделей имеющих функцию использования датчика температуры).

- 31 Если установлены нагревательные элементы, во время эксплуатации печь сильно нагревается. Необходимо избегать контакта с нагревательными элементами внутри печи.
- 32 Печь не предназначена для использования маленькими детьми или инвалидами без присмотра.
- 33 Микроволновая печь не может быть помещена в нишу на постоянную работу без предварительной проверки ее работы в этой нише.
- 34 Микроволновая печь предназначена для использования как отдельно стоящая.
- 35 Во время работы прибора температура доступных поверхностей может быть высокой. Во время работы прибора дверца или внешняя поверхность могут нагреваться. При использовании прибора его поверхность может нагреваться.

⚠ Предупреждение: Если дверца или ее герметизирующие уплотнители повреждены, эксплуатация печи не допустима и может быть возобновлена только после ремонта печи квалифицированным специалистом.

⚠ Предупреждение: Обслуживание или ремонт, требующие снятия крышки, защищающей от электромагнитного излучения, выполняемые неквалифицированным специалистом, опасны.

⚠ Предупреждение: разогревать в закрытых емкостях, так как они могут взорваться.

⚠ Предупреждение: Разрешайте детям пользоваться печью без присмотра только в том случае, если ребенок умеет использовать печь безопасным образом и осознает опасность неправильной эксплуатации.

Посуда для микроволновой печи

Никогда не используйте в вашей микроволновой печи металлическую посуду или посуду с металлической отделкой

Микроволны не могут проходить через металл. Они будут отражаться от любого металлического предмета, помещенного в печь и вызовут появление электрической дуги, которая по своему происхождению аналогична молнии.

Большая часть термостойкой неметаллической кухонной посуды безопасна для использования в микроволновой печи. Однако, некоторая посуда может содержать материалы, делающие ее непригодной для микроволновой печи. Если у вас имеются сомнения в пригодности какой-либо конкретной посуды, имеется простой способ определить, пригодна ли эта посуда для микроволновой печи.

Поставьте предмет посуды, вызывающий у вас сомнения, в микроволновую печь рядом со стаканом воды. Включите режим микроволн на ВЫСОКОЙ мощности в течение 1 минуты. Если вода нагреется, а испытываемая посуда остается холодной на ощупь, она безопасна для использования в микроволновой печи. Однако, если температура воды не изменится, а посуда становится теплой, это означает, что она поглощает микроволны и ее небезопасно использовать в микроволновой печи. В вашей кухне вероятно уже имеется много посуды, которую можно использовать при приготовлении пищи в микроволновой печи. Просто прочтите нижеприведенный перечень.

Столовые тарелки

Многие виды столовой посуды безопасны для использования в микроволновой печи. В случае сомнений, посмотрите в документации изготовителя посуды или проведите проверку на пригодность для микроволновой печи.

Стеклопосуда

Термостойкая стеклянная посуда безопасна для микроволновой печи. Это также относится ко всем маркам кухонной посуды из закаленного стекла. Однако, не пользуйтесь хрупкой стеклянной посудой, такой как бокалы или стаканы для вина, так как они могут лопнуть при нагреве пищи.

Пластиковые сосуды для хранения продуктов

Они могут использоваться для быстрого подогрева пищи. Однако, они не должны использоваться для приготовления пищи в течение длительного времени, так как горячая пища в конце концов приведет к их деформации или плавлению.

Бумага

Бумажные тарелки и сосуды являются удобными и безопасными для использования в микроволновой печи при условии, что время приготовления короткое и в пище содержится мало жира и влаги. Бумажные полотенца также очень удобны для оберывания продуктов и обкладывания противней для выпекания, в которых готовятся жирные блюда, такие как бекон. Обычно старайтесь избегать окрашенной бумаги, так как краска может перейти на пищу. Некоторые бумажные изделия, изготовленные из вторичного сырья, могут содержать примеси, которые могут привести к появлению электрической дуги или возгоранию.

Пластиковые пакеты для приготовления пищи

Они безопасны для использования в микроволновой печи при условии, что они специально предназначены для приготовления пищи. Однако, обязательно сделайте надрез на пакете, чтобы пар имел возможность выходить из пакета. Никогда не пользуйтесь для приготовления пищи в вашей микроволновой печи обычными пластиковыми пакетами, так как они расплавятся и порвутся.

Пластмассовая кухонная посуда для микроволновой печи

В продаже имеется кухонная посуда для микроволновой печи различных форм и размеров. По большей части вы вероятно можете использовать уже имеющуюся у вас на кухне посуду, а не покупать новую.

Фаянс, глиняная посуда и керамика

Сосуды, сделанные из этих материалов, обычно прекрасно подходят для использования в микроволновой печи, но чтобы иметь полную уверенность, их необходимо испытать вышеприведенным способом.

⚠ ПРЕДОСТЕРЕЖЕНИЕ

Некоторые предметы посуды с высоким содержанием свинца или железа не пригодны для использования в микроволновой печи.

Чтобы быть уверенными в том, что посуда может использоваться в микроволновой печи, вы должны испытать ее.

Характеристики продуктов и приготовление с использованием микроволновой энергии

Наблюдайте за процессом приготовления

Рецепты в поваренной книге были тщательно разработаны, но ваш успех в приготовлении блюда с их использованием зависит от того, насколько внимательно вы наблюдаете за процессом приготовления. Всегда наблюдайте за пищей при ее приготовлении. В вашу печь вмонтирован светильник, который автоматически загорается при приготовлении пищи, так что вы можете заглядывать внутрь и проверять, как идет приготовление. Приведенные в рецептах указания о том, когда нужно приподнять, перемешать пищу и т. п., должны считаться минимумом требующихся действий. Если вам кажется, что пища готовится неравномерно, просто примите меры, которые по вашему мнению поправят положение.

Факторы, влияющие на время приготовления пищи

Время приготовления зависит от многих факторов. Температура ингредиентов, используемых в рецепте, очень сильно влияет на время приготовления. Например, пирог, приготовленный из масла, молока и яиц, только что вынутых из холодильника, будет выпекаться существенно дольше, чем пирог, приготовленный из тех же ингредиентов, но имеющих комнатную температуру. Во всех рецептах блюд, приведенных в данном Руководстве, указаны диапазоны времен приготовления. В общем, вы найдете, что если вы готовите блюдо в течение минимального времени, указанного в рецепте, оно обычно бывает не готово до конца, а иногда для приготовления блюда по вашему вкусу приходится даже превышать максимальное указанное время. Основной принцип, принятый в этой поваренной книге, состоит в консервативном подходе при указании времени приготовления. Ведь, если пища пригорела, то это уже нельзя исправить. В некоторых рецептах, особенно рецептах приготовления хлеба, пирогов и заварного крема, рекомендуется вынимать блюдо из печи слегка неготовым. Это не ошибка. Если дать блюду постоять, особенно в накрытом виде, оно продолжает готовиться даже после извлечения из печи, так как тепло, поглощенное наружными слоями пищи, постепенно проникает внутрь. Если пища оставлена в печи до тех пор, пока она не будет готова по всему объему, наружные слои будут пережарены или даже пригорят. Вы постепенно станете все более искусными в определении времени приготовления и отстоя различных блюд.

Плотность продуктов

Легкие, пористые блюда, такие как торт или хлеб, готовятся быстрее, чем тяжелые, плотные блюда, такие как ростбиф или тушеное мясо. При приготовлении пористых блюд вы должны позаботиться о том, чтобы их наружные края не стали слишком сухими и хрупкими.

Высота пищи

Верхняя часть высоких продуктов, в частности, ростбифа, будет готовиться быстрее, чем нижняя. Вследствие этого, блюдо, имеющее большую высоту, рекомендуется переворачивать во время приготовления, иногда несколько раз.

Содержание влаги в продуктах

Так как тепло, генерируемое микроволнами, имеет тенденцию испарять влагу, то относительно сухие продукты, такие как мясо для жарения и некоторые виды овощей, необходимо либо обрызгивать водой перед приготовлением, либо готовить накрытыми для того, чтобы удерживать пар.

Содержание костей и жира в продуктах

Кости проводят тепло, а жир готовится быстрее мяса. Вследствие этого, при приготовлении костлявых или жирных кусков мяса надо позаботиться о том, чтобы мясо не приготовилось неравномерно и не пережарилось.

Количество продуктов

Количество микроволн в вашей микроволновой печи остается неизменным вне зависимости от количества готовящихся продуктов. Следовательно, чем больше продуктов вы поместите в микроволновую печь, тем дольше они будут готовиться. Когда вы готовите какое-либо блюдо, вес которого наполовину меньше веса, указанного в рецепте, не забудьте уменьшить указанное в рецепте время приготовления по крайней мере на одну треть.

Форма продуктов

Микроволны проникают в продукты только на глубину около 2 см; внутренняя часть толстого блюда готовится за счет того, что тепло, генерируемое снаружи, переносится внутрь. Только наружные слои любого блюда готовятся за счет микроволновой энергии, остальная часть блюда готовится за счет теплопроводности. Из этого следует, что наилучшей возможной формой блюда при приготовлении в микроволновой печи является толстый квадрат. Углы уже давно будут готовы, а центр еще даже не нагреется. В микроволновой печи наиболее успешно готовятся круглые тонкие блюда и блюда, имеющие форму кольца.

Накрывание

Крышка улавливает тепло и пар, за счет чего пища готовится быстрее. Для накрывания используйте крышку или облегающую пленку, приподняв один из ее углов, чтобы пленку не разорвало давлением пара.

Подрумянивание

Мясо и птица, которые готовятся 15 минут или дольше, слегка подрумянятся за счет их собственного жира. На блюда, которые готовятся более короткое время, можно нанести соус для подрумянивания, такой как вустерширский соус, соевый соус или соус для барбекю, что позволяет добиться аппетитного цвета. Так как к блюдам добавляются относительно небольшие количества соуса для подрумянивания, первоначальный аромат блюд остается неизменным.

Накрывание жиронепроницаемой бумагой

Жиронепроницаемая бумага эффективно предотвращает разбрызгивание и помогает пище удерживать часть тепла. Но, так как она накрывает пищу менее плотно, чем крышка или облегающая пленка, это позволяет пище слегка поджухнуть.

Размещение и обеспечение промежутков

Штучные продукты, такие как печеный картофель, кексы в формочках, закуски будут нагреваться более равномерно, если их разместить в микроволновой печи на одинаковых расстояниях друг от друга, предпочтительно в кружок. Никогда не кладите продукты стопкой друг на друга.

Характеристики продуктов и приготовление с использованием микроволновой энергии

Перемешивание

Перемешивание является одним из наиболее важных приемов при приготовлении пищи в микроволновой печи. При обычном приготовлении блюда перемешиваются с целью смешивания ингредиентов. Однако, при приготовлении с помощью микроволн, блюда перемешиваются с целью распространения и перераспределения тепла. Всегда перемешивайте пищу от краев в направлении центра, так как края нагреваются в первую очередь.

Переворачивание

Большие высокие блюда, такие как мясо большим куском и цыпленок целиком, необходимо переворачивать, чтобы верхняя и нижняя часть готовились равномерно. Также рекомендуется переворачивать куски цыпленка и отбивные котлеты.

Размещение более толстых порций снаружи

Так как микроволны "притягиваются" к наружным частям пищи, разумно размещать более толстые порции мяса, птицы или рыбы ближе к краям блюда, в котором они готовятся. В этом случае более толстые порции получат больше микроволновой энергии и пища будет готовиться более равномерно.

Экранирование

Для предотвращения пережаривания углов и краев блюд, имеющих квадратную или прямоугольную форму, их иногда закрывают кусочками алюминиевой фольги, которые блокируют микроволны. Никогда не используйте слишком большое количество фольги и обеспечьте, чтобы фольга надежно держалась на блюде, в противном случае может возникнуть электрическая дуга.

Приподнимание

Толстые и плотные блюда могут быть приподняты для того, чтобы микроволны могли поглощаться нижней частью и центром блюда.

Протыкание

Продукты, заключенные в скорлупу, шкуру или мембрану, могут взорваться в печи, если вы не проткнете их перед приготовлением. К таким продуктам относятся белки и желтки яиц, моллюски и устрицы, а также целые овощи и фрукты.

Проверка готовности

В микроволновой печи пища готовится так быстро, что необходимо часто проверять ее готовность. Некоторые блюда оставляют в печи до тех пор, пока они не будут полностью готовы, но большинство блюд, включая блюда из мяса и птицы, вынимаются из печи слегка неготовыми и им дают дойти до готовности за время отстоя. За время отстоя внутренняя температура пищи поднимается на величину от 3°С до 8°С.

Время отстоя

Пище часто дают постоять от 3 до 10 минут после того, как она вынута из микроволновой печи. Обычно, пищу на время отстоя накрывают для сохранения тепла, за исключением случаев, когда она должна подсохнуть снаружи (например, некоторые пироги и бисквиты). Отстой позволяет довести пищу до готовности, а также позволяет смешаться и окрепнуть букету ее ароматов.

Чистка вашей печи

1 Поддерживайте внутренние поверхности печи в чистоте

Капли пищи или пролитые жидкости прилипают к стенкам печи и попадают между уплотнителями и поверхностью дверцы. Лучше всего сразу же удалить их с помощью влажной тряпки. Крошки пищи и капли будут поглощать микроволновую энергию и увеличивать время приготовления. С помощью влажной тряпки удалите все крошки и остатки пищи, находящиеся между дверцей и уплотняющими поверхностями печи. Эти места необходимо чистить особенно тщательно для обеспечения надежного закрывания дверцы. Удалите капли жира с внутренних поверхностей намыленной тряпкой, затем смойте тряпкой мыло и протрите насухо. Не пользуйтесь жесткими моющими средствами или абразивными чистящими средствами. Стекланный поднос можно мыть вручную или в посудомоечной машине.

2 Поддерживайте внешние поверхности печи в чистоте

Чистите внешние поверхности с использованием мягкого мыла и теплой воды, затем смойте мыло и насухо протрите корпус мягкой тряпкой или бумажным полотенцем. Чтобы предотвратить повреждение внутренних элементов печи, не позволяйте воде просочиться в вентиляционные отверстия. Для чистки панели управления откройте дверцу, чтобы предотвратить случайное включение печи и вытрите панель влажной тряпкой, а затем немедленно вытрите ее насухо мягкой тряпкой. После окончания чистки нажмите кнопку Стоп/Сброс.

3 Если пар сконденсируется внутри или снаружи печи по периметру дверцы, вытрите панели мягкой тряпкой. Это может произойти, когда микроволновая печь работает в условиях высокой влажности и ни коим образом не свидетельствует о неисправности печи.

4 Дверца и уплотнители дверцы должны поддерживаться в чистоте. Для чистки пользуйтесь только мягкой тряпкой и мыльной теплой водой, затем смойте мыло и тщательно вытрите насухо.

НЕ ПОЛЬЗУЙТЕСЬ АБРАЗИВНЫМИ МАТЕРИАЛАМИ, ТАКИМИ КАК ЧИСТЯЩИЕ ПОРОШКИ, МЕТАЛЛИЧЕСКИЕ МОЧАЛКИ И ПЛАСТИКОВЫЕ ПОДУШЕЧКИ. Металлические поверхности будут легче поддерживать в чистом состоянии, если почаще протирать их влажной тряпкой.

Ответы на наиболее часто возникающие вопросы

В. Почему не горит освещение в камере печи?

- О. Для этого может иметься несколько причин:
Перегорела лампочка в печи.
Дверца печи не закрыта.

В. Пропускает ли микроволновую энергию смотровое окно в дверце печи?

- О. Нет. Отверстия в закрывающем окне экранные сделаны такой величины, что они позволяют проходить свету, но не позволяют проходить микроволновой энергии.

В. Почему при нажатии кнопки на панели управления подается звуковой сигнал?

- О. Звуковой сигнал показывает, что ваш управляющий сигнал введен в память печи.

В. Будет ли микроволновая печь повреждена, если ее включить тогда, когда она пуста?

- О. Да. Никогда не включайте печь, когда она пуста или не установив в нее стеклянный поднос.

В. Почему яйца иногда “взрываются”?

- О. Когда вы запекаете, жарите яйца или готовите яйца-пашот, желток может “взорваться” из-за накопления пара внутри желточной мембраны. Чтобы избежать этого, просто проткните желток перед приготовлением яйца. Никогда не готовьте яйца в скорлупе.

В. Почему рекомендуется дать пище постоять после того, как закончилось время ее приготовления в печи?

- О. После того, как приготовление пищи с использованием микроволн закончилось, она продолжает готовиться во время “отстоя”. Это время отстоя позволяет пище дойти до готовности по всему ее объему. Длительность времени отстоя зависит от плотности пищи.

В. Можно ли готовить в микроволновой печи воздушную кукурузу?

- О. Да, с помощью одного из двух методов, описанных ниже.
 - 1 С использованием посуды для приготовления воздушной кукурузы, разработанной специально для микроволновой печи.
 - 2 С использованием имеющейся в продаже упакованной воздушной кукурузы, предназначенной для микроволновой печи. При этом на упаковке указаны время приготовления и уровень мощности, которые нужно использовать.

ТОЧНО ВЫПОЛНЯЙТЕ УКАЗАНИЯ ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ ПРОДУКТА, ДАННЫЕ ЕГО ИЗГОТОВИТЕЛЕМ. НЕ ОСТАВЛЯЙТЕ ПЕЧЬ БЕЗ ПРИСМОТРА ВО ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ВОЗДУШНОЙ КУКУРУЗЫ. ЕСЛИ КУКУРУЗА НЕ ПРЕВРАТИТСЯ В ВОЗДУШНУЮ В ТЕЧЕНИЕ УКАЗАННОГО НА УПАКОВКЕ ВРЕМЕНИ, ПРЕКРАТИТЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ. ПРОДОЛЖЕНИЕ ПРИГОТОВЛЕНИЯ МОЖЕТ ПРИВЕСТИ К ВОЗГОРАНИЮ КУКУРУЗЫ.

ПРЕДОСТЕРЕЖЕНИЕ

НИКОГДА НЕ ПОЛЬЗУЙТЕСЬ ДЛЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ВОЗДУШНОЙ КУКУРУЗЫ ПАКЕТАМИ ИЗ ОБЕРТОЧНОЙ БУМАГИ. НИКОГДА НЕ ПЫТАЙТЕСЬ ПОВТОРНО ГОТОВИТЬ НЕРАЗОРВАВШИЕСЯ ЗЕРНА.

В. Почему моя печь не всегда готовит так быстро, как это указано в поваренной книге для микроволновой печи?

- О. Обратитесь к вашей поваренной книге еще раз, чтобы проверить, точно ли вы выполнили все имеющиеся инструкции и выяснили, какие причины могут вызвать изменения времени приготовления. Указанные в поваренной книге времена приготовления и уровни мощности предложены с учетом того, чтобы предотвратить пережаривание и подгорание пищи - проблему, наиболее часто возникающую в период освоения приемов приготовления пищи в микроволновой печи. Вариации размера, формы, веса и толщины пищи могут привести к более длительному времени приготовления. Как и в случае пользования обычной кухонной плитой, дополняйте указания поваренной книги собственным здравым смыслом и опытом для обеспечения правильности приготовления пищи.

Информация о монтаже сетевой вилки/ Технические характеристики

Предупреждение

Провода в сетевом шнуре окрашены в соответствии со следующим кодом:

СИНИЙ ~ Нейтральный

КОРИЧНЕВЫЙ ~ Под напряжением

ЖЕЛТЫЙ И ЗЕЛЕНЫЙ ~ Земля

Так как эти цвета проводов могут не соответствовать цветным меткам на вашей вилке, поступайте следующим образом:

Провод СИНЕГО цвета должен быть подсоединен к контакту вилки, помеченному буквой N или имеющему ЧЕРНЫЙ цвет.

Провод КОРИЧНЕВОГО цвета должен быть подсоединен к контакту вилки, помеченному буквой L или имеющему КРАСНЫЙ цвет.

Провод ЖЕЛТОГО И ЗЕЛЕНОВОГО или ЗЕЛЕНОВОГО цвета должен быть подсоединен к заземляющему контакту, который помечен буквой E или символом "⏏".

Если сетевой шнур изделия поврежден, то для обеспечения безопасности его должен заменить представитель фирмы-изготовителя, ее агент по обслуживанию или лицо, имеющее аналогичную квалификацию.

MH6549DR|MH6549DRS

Источник питания	230 В~ 50 Гц
Выходная мощность	850 Вт (по стандарту IEC60705)
Частота микроволн	2450 МГц
Габаритные размеры	507 мм (Ш) x 283 мм (В) x 435 мм (Г)
Потребляемая мощность	
Микроволны	1250 Вт
Гриль	1000 Вт
Комби	2200 Вт

