



# OWNER'S MANUAL

# MICROWAVE OVEN

PLEASE READ THIS OWNER'S MANUAL THOROUGHLY BEFORE OPERATING.

MS2042D / MS2042U



MFL65920514

ENGLISH

РУССКИЙ

[www.lg.com](http://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, delayed eruptive boiling 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(especially the contents of feeding bottles and baby food jars) 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.

# Contents

## 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 .....	3
Contents .....	4
Important Safety Instructions .....	5 ~ 9
Unpacking & Installing .....	10 ~ 11
Setting the Clock .....	12
Child Clock .....	13
Energy Saving .....	14
Micro Power Cooking .....	15
Micro Power Level .....	16
Two Stage Cooking .....	17
Quick Start .....	18
Auto Cook .....	19 ~ 20
Auto Defrost .....	21 ~ 22
Quick Defrost .....	23 ~ 24
Microwave - safe Utensils .....	25
Food characteristics & Microwave cooking .....	26 ~ 27
Questions & Answers .....	28
Technical Specifications .....	29

Please keep for future reference. Read and follow all instructions before using your oven to prevent the risk of fire, electric shock, personal injury, or damage when using the oven. This guide does not cover all possible conditions that may occur. Always contact your service agent or manufacturer about problems that you do not understand.

# Important Safety Instructions



This is the safety alert symbol. This symbol alerts you to potential hazards that can kill or hurt you and others. All safety messages will follow the safety alert symbol and either the word "WARNING" or "CAUTION". These word means :



## WARNING

This symbol will alert you to hazards or unsafe practices which could cause serious bodily harm or death.



## CAUTION

This symbol will alert you to hazards or unsafe practices which could cause bodily injury or property damage.



## WARNING

- 1. Do not attempt to tamper with, or make any adjustments or repairs to the door, door seals, control panel, safety interlock switches or any other part of the oven which would involve the removal of any cover protecting against exposure to of the microwave oven are faulty. Repairs should only be undertaken by a qualified service technician.**
  - ⦿ Unlike other appliances, the microwave oven is a high-voltage and a high-electrical-current piece of equipment. Improper use or repair could result in harmful exposure to excessive microwave energy or in electric shock.
- 2. Do not use the oven for the purpose of dehumidification. (ex. Operating the microwave oven with wet newspapers, clothes, toys, electric devices, pet or child etc.)**
  - ⦿ It can be the cause of serious damage to safety such as a fire, a burn or a sudden death due to an electric shock.
- 3. The appliance is not intended for use by young children or elderly persons. 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.**

- ⦿ Improper use may cause damage such as a fire, electric shock or burn.
- 4. Accessible parts may become hot during use. Young children should be kept away.**
    - ⦿ They may get a burn.
  - 5. Liquids or other foods must not be heated in sealed containers since they are liable to explode. 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.**
    - ⦿ They could burst.
  - 6. Be certain to use proper accessories on each operation mode.**
    - ⦿ Improper use could result in damage to your oven and accessories, or could make spark and a fire.
  - 7. The children should not allow to play with accessories or hang down from the door handle.**
    - ⦿ They may get hurt.

# Important Safety Instructions

Please keep for future reference. Read and follow all instructions before using your oven to prevent the risk of fire, electric shock, personal injury, or damage when using the oven. This guide does not cover all possible conditions that may occur. Always contact your service agent or manufacturer about problems that you do not understand.

## WARNING

8. If the door or door seals are damaged, the oven must not be operated until it has been repaired by a competent person.
9. 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.
10. When the appliance is operated in the combination mode, children should only use the oven under adult supervision due to the temperatures generated.

## CAUTION

1. You cannot operate your oven with the door open due to the safety interlocks built into the door mechanism. It is important not to tamper with the safety interlocks.
  - ⦿ It could result in harmful exposure to excessive microwave energy. (Safety interlocks automatically switch off any cooking activity when the door is opened.)
2. Do not place any object (such as kitchen towels, napkins, etc.) between the oven front face and the door or allow food or cleaner residue to accumulate on sealing surfaces.
  - ⦿ It could result in harmful exposure to excessive microwave energy.

3. 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.
  - ⦿ It could result in harmful exposure to excessive microwave energy.
4. Please ensure cooking times are correctly set, Small amounts of food require shorter cooking or heating time.
  - ⦿ Over cooking may result in the food catching on fire and subsequent damage to your oven.
5. When heating liquids, e.g. soups, sauces and beverages in your microwave oven,
  - \* Avoid using straight sided containers with narrow necks.
  - \* Do not overheat.
  - \* Stir the liquid before placing the container in the oven and again halfway through the heating time.
  - \* After heating, let it stand in the oven for a short time; stir or shake it again carefully and check the temperature of it before consuming to avoid burns (especially, contents of feeding bottles and baby food jars).
  - ⦿ Be careful when handling the container. Microwave heating of beverages can result in delayed eruptive boiling without evidence of bubbling. This could result in hot liquids suddenly boiling over.
6. An exhaust outlet is located on the top, bottom or side of the oven. Don't block the outlet.
  - ⦿ It could result in damage to your oven and poor cooking results.
7. 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.
  - ⦿ Improper use could result in damage to your oven.

Please keep for future reference. Read and follow all instructions before using your oven to prevent the risk of fire, electric shock, personal injury, or damage when using the oven. This guide does not cover all possible conditions that may occur. Always contact your service agent or manufacturer about problems that you do not understand.

# Important Safety Instructions

## CAUTION

**8. Do not cook food wrapped in paper towels, unless your cook book contains instructions for the food you are cooking. And do not use newspaper in place of paper towels for cooking.**

- ⦿ Improper use can cause an explosion or a fire.

**9. Do not use wooden containers and ceramic containers that have metallic (e.g. gold or silver) inlays. Always remove metal twist ties. Check that the utensils are suitable for use in microwave ovens before use.**

- ⦿ They may heat-up and char. Metal objects in particular may arc in the oven, which can cause serious damage.

**10. Do not use recycled paper products.**

- ⦿ They may contain impurities which may cause sparks and/or fires when used in cooking.

**11. Do not rinse the tray and rack by placing it in water just after cooking. This may cause breakage or damage.**

- ⦿ Improper use could result in damage to your oven.

**12. 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.**

- ⦿ Improper use could result in bodily injury and oven damage.

**13. Before cooking, pierce the skin of potatoes, apples or any such fruit or vegetable.**

- ⦿ They could burst.

**14. Do not cook eggs in their shell. Eggs in their shell and whole hardboiled eggs should not be heated in microwave ovens since they may explode, even after microwave heating has ended.**

- ⦿ Pressure will build up inside the egg which will burst.

**15. Do not attempt deep fat frying in your oven.**

- ⦿ This could result in a sudden boil over of the hot liquid.

**16. 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.**

- ⦿ It can cause serious damage such as a fire or electric shock.

**17. When food is heated or cooked in disposable containers made of plastic, paper or other combustible materials, keep an eye on the oven and check it frequently.**

- ⦿ Your food may be poured due to the possibility of container deterioration, which also can cause a fire.

**18. The temperature of accessible surfaces may be high when the appliance is operating. Do not touch the oven door, outer cabinet, rear cabinet, oven cavity, accessories and dishes during grill mode, convection mode and auto cook operations, before clearing make sure they are not hot.**

- ⦿ As they will become hot, there is the danger of a burn unless wearing thick culinary gloves .

**19. The oven should be cleaned regularly and any food deposits should be removed.**

- ⦿ Failure to maintain the oven in a clean condition could lead to deterioration of the surface. This could adversely affect the life of the appliance and possibly result in a hazardous situation.

# Important Safety Instructions

Please keep for future reference. Read and follow all instructions before using your oven to prevent the risk of fire, electric shock, personal injury, or damage when using the oven. This guide does not cover all possible conditions that may occur. Always contact your service agent or manufacturer about problems that you do not understand.

## CAUTION

### 20. Only use the temperature probe recommended for this oven.

- ⦿ You can not ascertain that the temperature is accurate with an unsuitable temperature probe.

### 21. 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. Never use a brown paper bag for popping corn. Never attempt to pop leftover kernels.

- ⦿ Overcooking could result in the corn catching a fire.

### 22. This appliance must be earthed.


The wires in the 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, a service agent or a similarly qualified person in order to avoid potential hazards.

- ⦿ Improper use may cause serious electric damage.

### 23. This oven should not be used for commercial catering purposes.

- ⦿ Improper use could result in damage to your oven.

### 24. The microwave oven must be operated with the decorative door open if the microwave oven is placed in a cabinet.

- ⦿ If the door is closed while operating, the airflow will get worse possibly resulting in a fire or damage to your oven and the cabinet.

### 25. The connection may be achieved by having the plug accessible or by incorporating a switch in the fixed wiring in accordance with the wiring rules.

- ⦿ Using improper plug or switch can cause an electric shock or a fire.

### 26. Should be monitored to ensure that children do not play with the device.

### 27. The devices are not intended to be operated by an external timer or by a separate control.

### 28. Only use utensils that are suitable for use in microwave ovens.

### 29. The microwave oven shall not be placed in a cabinet unless it has been tested in a cabinet.

Please keep for future reference. Read and follow all instructions before using your oven to prevent the risk of fire, electric shock, personal injury, or damage when using the oven. This guide does not cover all possible conditions that may occur. Always contact your service agent or manufacturer about problems that you do not understand.

# ***Important Safety*** **Instructions**



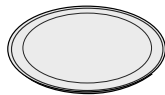
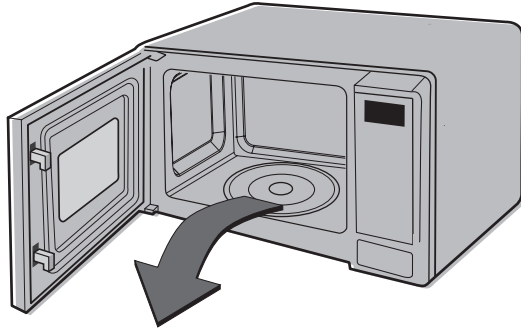
## **CAUTION**

- 30.** 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. Cleaning and user maintenance shall not be made by children unless they are aged from 8 years and above and supervised.
- 31.** The minimum height of free space necessary above the top surface of the oven.
- 32.** The microwave oven is intended to be used freestanding.
- 33.** The temperature of accessible surfaces may be high when the appliance is operating.
- 34.** Keep the appliance and its cord out of reach of children less than 8 years.
- 35.** The door or the outer surface may get hot when the appliance is operating.

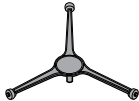
# Unpacking & Installing

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.

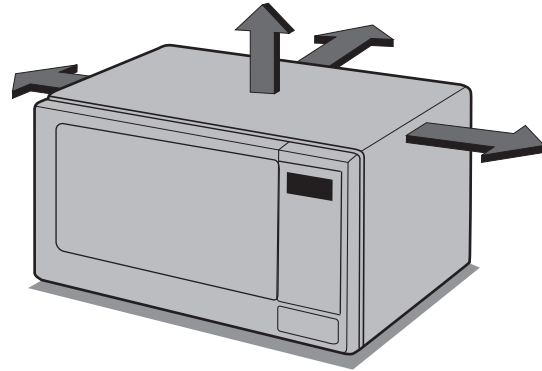


GLASS TRAY



ROLLER REST

- 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 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.

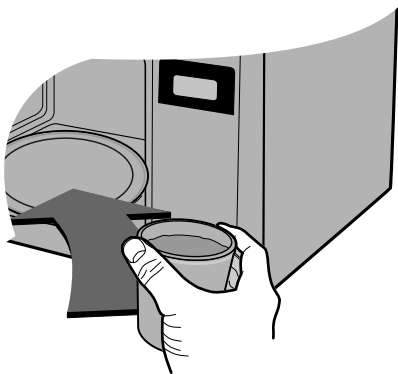


**THIS OVEN SHOULD NOT BE USED FOR COMMERCIAL CATERING PURPOSES**

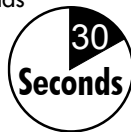
**3** Plug your oven into a standard household socket. Make sure your oven is the only appliance connected to the socket. **If your oven does not operate properly, unplug it from the electrical socket and then plug it back in.**

**4** Open your oven door by pulling the **DOOR HANDLE**. Place the **ROLLER REST** 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 25.



**6** Press the **START** button once to set 30 seconds of cooking time.



**7** The **DISPLAY** will count down from 30 seconds. When it reaches 0, **BEEP** sounds. 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



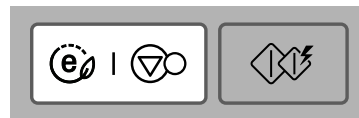
When your oven is plugged in for the first time or when power resumes after a power cut, a '0' will be shown in the display; you will have to reset the clock.

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.

Press **STOP/CLEAR**.



Press **CLOCK** once.

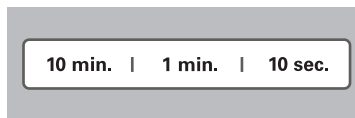
(If you want to use a 12 hour clock, Press **CLOCK** once more.  
If you want to change different option after setting clock, you have to unplug and plug it back in.)



Press **10 MIN** fifteen times.

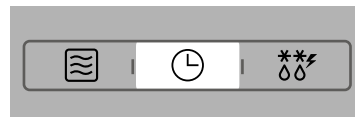
Press **1 MIN** three times.

Press **10 SEC** five times.



Press **CLOCK** to set the time.

The clock starts counting.

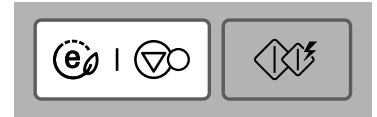


# Child Lock



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.

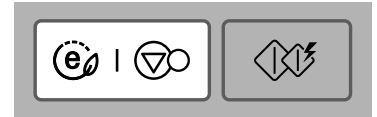
Press **STOP/CLEAR**.



Press and hold **STOP/CLEAR** until "L" appears on the display and BEEP sounds.

The **CHILD LOCK** is now set.

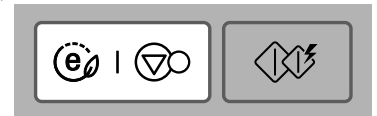
The time will disappear on the display if you have set the clock.



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



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

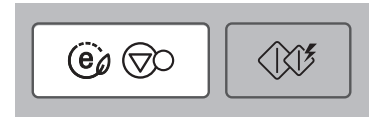


# Energy Saving

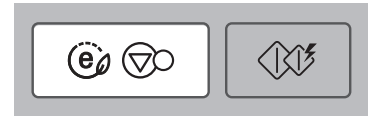


ECO ON feature saves energy by turning off the display. The display will also turn off when the unit is not active for 5 minutes.

Press STOP /CLEAR(ECO ON).  
"O" appears on the display.



Press STOP /CLEAR(ECO ON).



Press any key to turn the display back on.



# 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.

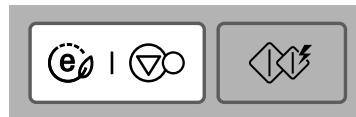


Your oven has five microwave Power settings.

POWER	%	Power Output
HIGH MAX	100%	700W
MEDIUM HIGH	80%	560W
MEDIUM	60%	420W
MEDIUM LOW	40%	280W
LOW	20%	140W

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

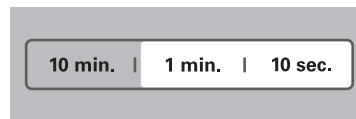
Press **STOP/CLEAR**.



Press **MICRO** twice to select 560 power.  
"560" appears on the display.



Press **1 MIN** five times.  
Press **10 SEC** three times.



Press **START**.



# 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	<ul style="list-style-type: none"> <li>* Boil Water</li> <li>* Brown minced beef</li> <li>* Cook poultry pieces, fish, vegetables</li> <li>* Cook tender cuts of meat</li> </ul>	100%	700W
MEDIUM HIGH	<ul style="list-style-type: none"> <li>* All reheating</li> <li>* Roast meat and poultry</li> <li>* Cook mushrooms and shellfish</li> <li>* Cook foods containing cheese and eggs</li> </ul>	80%	560W
MEDIUM	<ul style="list-style-type: none"> <li>* Bake cakes and scones</li> <li>* Prepare eggs</li> <li>* Cook custard</li> <li>* Prepare rice, soup</li> </ul>	60%	420W
MEDIUM LOW	<ul style="list-style-type: none"> <li>* Melt butter and chocolate</li> <li>* Cook less tender cuts of meat</li> </ul>	40%	280W
LOW	<ul style="list-style-type: none"> <li>* All thawing</li> <li>* Soften butter &amp; cheese</li> <li>* Soften ice cream</li> <li>* Raise yeast dough</li> </ul>	20%	140W



# Two stage Cooking

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 280.

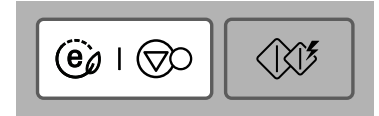


During two stage cooking the oven door can be opened and food checked. Close the oven door and press **START** and the cooking stage will continue.

At the end of stage1, BEEP sounds and stage 2 commences.

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

Press **STOP/CLEAR**.

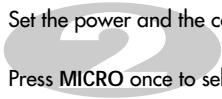


Set the power and the cooking time for stage1.

Press **MICRO** once to select HIGH power.

Press **10 MIN** once.

Press **1 MIN** once.



Set the power and the cooking time for stage2.

Press **MICRO** four times to select 280 power.

Press **10 MIN** three times.

Press **1 MIN** five times.



Press **START**.



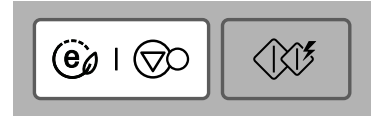
# Quick Start

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

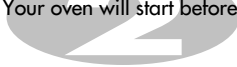


The **QUICK START** feature allows you to set 30 seconds intervals of **HIGH** power cooking with a touch of the **START** button.

Press **STOP/CLEAR** .



Press **START** 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 by repeatedly pressing the **START** button.



# Auto Cook

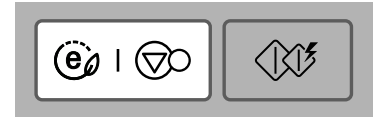
In the following example I will show you how to cook 0.6kg of Jacket potato.



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	<b>1</b> time
Fresh vegetable	<b>2</b> times
Frozen vegetable	<b>3</b> times

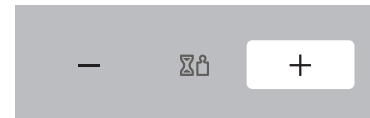
Press **STOP/CLEAR**.



Press **AUTO COOK** once to select Jacket potato.



Press **MORE** key six times to enter " 0.6kg".



Press **START**.



<i>FOOD CATEGORY</i>	<i>FOOD TEMP.</i>	<i>UTENSILS</i>	<i>WEIGHT LIMIT</i>	<i>INSTRUCTIONS</i>
<b>1. Jacket potato</b>  (Ac-1)	Room	On Glass tray	0.1 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 minutes.
<b>2. Fresh vegetable</b>  (Ac-2)	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
<b>3. Frozen vegetable</b>  (Ac-3)	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

# Auto Defrost

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. 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 1.4 Kg of frozen poultry.

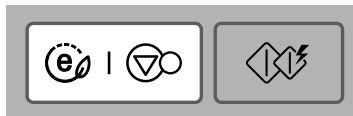


Your oven has four microwave defrost settings:- MEAT, POULTRY, FISH and BREAD; each defrost category has different power settings. Repeated presses of the AUTO DEFROST button will select a different setting.

Category	Press DEFROST	time
MEAT	1	time
POULTRY	2	times
FISH	3	times
BREAD	4	times

Press **STOP/CLEAR**.

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.

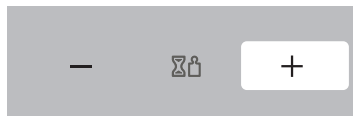


Press **AUTO DEFROST** twice to select the **POULTRY** defrosting programme.



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

Press **MORE** fourteen times to enter "1.4Kg".



Press **START**.



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 sounded) 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, sausages and bacon as soon as possible.

When BEEP, at this point remove the food from the microwave oven, turn the food over and return to the microwave oven. Press start to continue. At the end of the program, remove the food from the microwave oven, cover with foil and allow to stand until completely thawed.

To thaw completely, for example joints of meat and whole chickens should STAND for a minimum of 1 hour before cooking.

Category	Weight Limit	Utensil	Food
<b>Meat</b> (dEF1)	0.1 ~ 4.0 kg	Microwave ware (Flat plate)	<b>Meat</b> Minced beef, Fillet steak, Cubes for stew, Sirloin steak, Pot roast, Rump roast, Beef burger Pork chops, Lamb chops, Rolled roast, Sausage, Cutlets(.2cm) Turn food over at beep. After defrosting, let stand for 5-15 minutes.
<b>Poultry</b> (dEF2)			<b>Poultry</b> Whole chicken, Legs, Breasts, Turkey breasts(under 2.0kg) Turn food over at beep. After defrosting, let stand for 20-30 minutes.
<b>Fish</b> (dEF3)			<b>Fish</b> Fillets, Steaks, Whole fish, Sea foods Turn food over at beep. After defrosting, let stand for 10-20 minutes.
<b>Bread</b> (dEF4)	0.1 ~ 0.5 kg	Paper towel or flat plate	Sliced bread, Buns, Baguette, etc. Separate slices and place between paper towel or flat plate. Turn food over at beep. After defrosting, let stand for 1-2 minutes.

# Quick Defrost

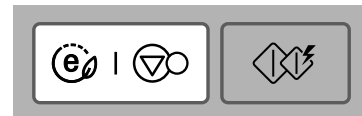
Use this function to thaw only 0.5kg of Minced meat very quickly. This will require a standing time to allow the center to thaw. In the following example will show you how to defrost 0.5kg of frozen minced meat.



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

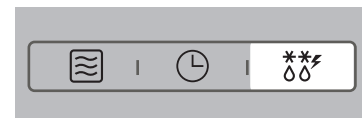
Press **STOP/CLEAR**.

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**.

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** to resume defrosting.

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

## AUTO WEIGHT DEFROST GUIDE

Use this function to defrost quickly for minced meat.

Remove the meat completely from it's wrapping. Place the mince onto a microwave-safe plate. When BEEP, 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
Minced meat	0.5kg	Microwave ware (Flat plate)	Minced meat Turn food over at beep After defrosting, let stand for 5-15 minutes

# 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. Foods 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 spills 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.

### 5 Do not use any steam cleaner.

# 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.

# Technical Specifications

## Technical Specification

	MS2042D / MS2042U
Power Input	230 V AC /50Hz
Output	700 W (IEC60705 rating standard)
Microwave Frequency	2450 MHz +/- 50MHz (Group 2/Class B)
Outside Dimension	455 mm(W) X 260mm(H) X 330mm(D)
Power Consumption Microwave	1000 Watts

Group 2 equipment: group 2 contains all ISM RF equipment in which radio-frequency energy in the frequency range 9 kHz to 400GHz is intentionally generated and used or only used, in the form of electromagnetic radiation, inductive and / or capacitive coupling, for the treatment of material or inspection/analysis purposes.

Class B equipment is equipment suitable for use in domestic establishments and in establishments directly connected to a low voltage power supply network which supplies buildings used for domestic purposes.

<English>

### **Disposal of your old appliance**

1. When this crossed-out wheeled bin symbol is attached to a product it means the product is covered by the European Directive 2002/96/EC.
2. All electrical and electronic products should be disposed of separately from the municipal waste stream via designated collection facilities appointed by the government or the local authorities.
3. The correct disposal of your old appliance will help prevent potential negative consequences for the environment and human health.
4. For more detailed information about disposal of your old appliance, please contact your city office, waste disposal service or the shop where you purchased the product.





# ИНСТРУКЦИЯ ДЛЯ ПОЛЬЗОВАТЕЛЯ МИКРОВОЛНОВАЯ ПЕЧЬ

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

MS2042D / MS2042U

РУССКИЙ

# 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, проводимое к магнетрону, используется для генерации микроволновой энергии. Микроволны проникают в зону приготовления пищи через отверстия внутри печи. В нижней части печи расположен вращающийся поворотный столик или поддон. Микроволны не могут проникать через металлические стенки печи, но они могут проникать через такие материалы, как стекло, фарфор и бумага- материалы, из которых изготавливается посуда, безопасная для использования в микроволновой печи.

Микроволны не нагревают посуду, тем не менее, посуда нагревается от тепла, генерируемого в пище.

## **ОЧЕНЬ БЕЗОПАСНОЕ УСТРОЙСТВО**

Ваша микроволновая печь является одним из самых безопасных видов техники. Как только дверца открывается, печь автоматически перестаёт вырабатывать микроволны. При проникновении в продукты микроволновая энергия полностью преобразуется в тепло, при этом в продуктах не остаётся никакой «остаточной» энергии, которая могла бы оказать вредное воздействие на ваше здоровье.



Когда печь не используется, ее рекомендуется отключить от электрической розетки.

Предостережения	32
Содержание	33
Важные инструкции по безопасности	34 ~ 39
Распаковка и установка печи	40 ~ 41
Установка часов	42
Блокировка от детей	43
Энергосбережение	44
Приготовление с использованием микроволновой энергии	45
Уровни микроволновой мощности	46
Приготовление в два этапа	47
Быстрый старт	48
Авто повар	49 ~ 50
Автоматическое размораживание продуктов	51 ~ 52
Быстрое размораживание	53
Посуда для микроволновой печи	54
Характеристики продуктов и приготовление с использованием микроволновой энергии	55 ~ 56
Ответы на наиболее часто возникающие вопросы	57
Технические характеристики	58

# Важные инструкции по безопасности

Пожалуйста, сохраните данную инструкцию для получения информации в дальнейшем. Для предотвращения риска возгорания, поражения электрическим током, травм и повреждения оборудования при использовании печи, прочитайте все инструкции до начала использования и соблюдайте все инструкции. Данное руководство не охватывает все ситуации, которые могут возникнуть. При возникновении вопросов, на которые Вы не можете найти ответ, всегда обращайтесь к агенту по обслуживанию или изготовителю.



Символ предупреждения об опасности. Этот символ предупреждает Вас о потенциальной опасности, которая может убить или травмировать Вас и окружающих. Все предупреждения по безопасности сопровождаются данным символом и одним из слов ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ или ВНИМАНИЕ. Эти слова означают:



**ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ** Данный символ предупреждает Вас об опасности или опасных действиях, которые могут привести к тяжелым травмам или смерти.



**ВНИМАНИЕ** Данный символ предупреждает Вас об опасности или опасных действиях, которые могут вызвать травмы или материальный ущерб

- 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.**
  - ⦿ В отличие от другой бытовой техники, микроволновая печь является прибором с высоким уровнем напряжения и электрического тока. Неправильное использование или ремонт могут вызвать опасное воздействие повышенного уровня микроволнового излучения или поражение электрическим током.
- 2. Не используйте печь с целью сушки (запрещено включение микроволновой печи с влажными газетами, одеждой, игрушками, электроприборами, домашними животными, ребенком и т.д.).**
  - ⦿ Это может привести к серьезной опасности, такой как пожару, ожогу или внезапной смерти из-за поражения электрическим током.
- 3. Разрешайте детям пользоваться печью без присмотра только в том случае, если ребенок умеет использовать печь безопасным образом и осознает опасность неправильной эксплуатации.**
  - ⦿ Неправильное использование может вызвать ущерб, как, например, пожар, поражение электрическим током или ожог.
- 4. Принадлежности печи могут нагреться во время использования. Дети младшего возраста не должны подпускаться к печи.**
  - ⦿ Они могут получить ожоги.
- 5. Жидкости или другие продукты не должны нагреваться в герметичных сосудах, так как они могут взорваться при нагревании в герметичных сосудах, так как они могут взорваться при нагревании. 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.**
  - ⦿ Они могут взорваться от возникающего внутри давления.

Пожалуйста, сохраните данную инструкцию для получения информации в дальнейшем. Для предотвращения риска возгорания, поражения электрическим током, травм и повреждения оборудования при использовании печи, прочитайте все инструкции до начала использования и соблюдайте все инструкции. Данное руководство не охватывает все ситуации, которые могут возникнуть. При возникновении вопросов, на которые Вы не можете найти ответ, всегда обращайтесь к агенту по обслуживанию или изготовителю.

## Важные инструкции по безопасности

- 6. Убедитесь, что для каждого режима работы Вы используете соответствующие принадлежности, как указано на странице 12 руководства.**
  - ⦿ Неправильное использование может привести к порче Вашей печи и принадлежностей, или вызвать искрение и возгорание.
- 7. Нельзя позволять детям играть с принадлежностями и виснуть на ручке дверцы.**
  - ⦿ Они могут получить травмы.
- 8. При повреждении дверцы или ее уплотнения микроволновой печью нельзя пользоваться до устранения данного повреждения квалифицированным специалистом.**
- 9. Выполнение кем-либо, кроме подготовленного специалиста, любой операции технического обслуживания или ремонта, связанную со снятием защитной крышки, предотвращающей излучение микроволновой энергии, представляет собой опасность.**
- 10. При использовании устройства в комбинированном режиме дети должны находиться под наблюдением взрослых, так как при этом происходит сильное тепловыделение.**

# Важные инструкции по безопасности

Пожалуйста, сохраните данную инструкцию для получения информации в дальнейшем. Для предотвращения риска возгорания, поражения электрическим током, травм и повреждения оборудования при использовании печи, прочитайте все инструкции до начала использования и соблюдайте все инструкции. Данное руководство не охватывает все ситуации, которые могут возникнуть. При возникновении вопросов, на которые Вы не можете найти ответ, всегда обращайтесь к агенту по обслуживанию или изготовителю.

## ВНИМАНИЕ

- 1. Печь не может работать с открытой дверцей, так как в механизм м дверцы встроено устройство защитной блокировки. Важно следить, чтобы защитная блокировка не была испорчена или изменена.**
  - ⦿ Такое изменение может привести к вредному воздействию повышенного уровня микроволновой энергии. (Защитная блокировка автоматически выключает процесс приготовления, если дверца открыта).
- 2. Не помещайте никакие предметы (как, например, кухонное полотенце, салфетка) между лицевой поверхностью печи и дверцей и не позволяйте пище или остаткам чистящего средства скапливаться на поверхности уплотнителя.**
  - ⦿ Это может привести к вредному воздействию повышенного уровня микроволновой энергии.
- 3. Не включайте печь, если она повреждена. Особенно важно следить, чтобы дверца закрывалась правильно, и не были повреждены следующие детали: (1) дверца (искривление) (2) петли и защелка (сломаны или ослаблены), (3) уплотнитель на дверце и ответная поверхность печи.**
  - ⦿ Несоблюдение данного правила может привести к вредному воздействию повышенного уровня микроволновой энергии.
- 4. Убедитесь, что время приготовления пищи установлено правильно. Небольшие количества продуктов требуют более короткого времени приготовления или времени разогрева.**
  - ⦿ Избыточное время приготовления может привести к возгоранию продуктов и повреждению печи.
- 5. При нагреве в микроволновой печи жидкостей, например, супов, соусов и напитков:**
  - \* Избегайте использования емкостей с прямыми стенками и узким горлышком
  - \* Не перегревайте
  - \* Перемешайте жидкость перед установкой емкости в печь, а затем еще раз в середине времени нагрева.
  - \* После нагрева оставьте емкость в печи на непродолжительное время. Аккуратно перемешайте или встряхните жидкость, перед употреблением проверьте температуру, чтобы избежать ожогов (в особенности, содержимое детских бутылочек и баночек детского питания). Осторожно обращайтесь с емкостью.
  - ⦿ Нагрев в микроволновой печи может привести к запаздывающему внезапно прорывающемуся кипению без признаков выделения пузырьков. При этом горячие жидкости могут внезапно выкипеть через край. Выпускное отверстие для воздуха может находиться в верхней, нижней части печи или сбоку, Не перекрывайте отверстие.
- 6. Перекрытие выпуска может привести к повреждению печи и плохому**
  - ⦿ приготовлению пищи.
- 7. 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.**
  - ⦿ Неправильное использование может привести к повреждению печи.

Пожалуйста, сохраните данную инструкцию для получения информации в дальнейшем. Для предотвращения риска возгорания, поражения электрическим током, травм и повреждения оборудования при использовании печи, прочитайте все инструкции до начала использования и соблюдайте все инструкции. Данное руководство не охватывает все ситуации, которые могут возникнуть. При возникновении вопросов, на которые Вы не можете найти ответ, всегда обращайтесь к агенту по обслуживанию или изготовителю.

# Важные инструкции по безопасности

## ATTENTION

- 8. Не готовьте продукты, обернув их в бумажные полотенца, за исключением случаев, когда в поваренной книге даны именно такие рекомендации по приготовлению какого-либо блюда. Не пользуйтесь газетами вместо бумажных полотенец при при- готовлении пищи.**
  - ⦿ Неправильное использование может привести к взрыву или пожару.
- 9. Не пользуйтесь деревянной посудой. Не пользуйтесь керамической посудой с металлической отделкой (например, золотом или серебром). Всегда удаляйте закрученные проволочки, завязывающие пакеты с продуктами.**
  - ⦿ Она может перегреться и обуглиться. Металлические предметы могут привести к возникновению электрической дуги, которая может вызвать серьезное повреждение печи.
- 10. Не пользуйтесь бумагой, изготовленной из переработанного вторичного сырья, так как в ней могут содержаться примеси, которые могут вызвать искрение и/ или загорание при приго- товлении пищи.**
- 11. Не промывайте противни и подставки водой сразу после приготовления пищи. Он может разломиться или треснуть.**
  - ⦿ Неправильное использование может привести к поломке печи.
- 12. 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.**
  - ⦿ Неправильное использование может привести к травме и повреждению печи.
- 13. Перед приготовлением проткните вилкой кожуру картофеля, яблок и других аналогичных овощей и фруктов.**
  - ⦿ Они могут взорваться от возникающего внутри давления.
- 14. Не готовьте в печи яйца в скорлупе. Яйца в скорлупе и сваренные вкрутую яйца нельзя разогревать в микроволновой печи, так как они могут взорваться, даже после окончания функции разогрева.**
  - ⦿ Внутри яйца создается да-вление и оно взорвется.
- 15. Не пытайтесь готовить в вашей печи блюда во фритюре.**
  - ⦿ Это может привести к внезапному выкипанию горячей жидкости.
- 16. Если вы заметили дым, не открывайте дверцу печи, а выключи- те ее или отсоедините сетевой шнур печи от розетки, чтобы пламя погасло без поступления воздуха.**
  - ⦿ Это может привести к серьезной аварии, например, к возгоранию или поражению электрическим током.
- 17. Когда пища готовится или подогревается в одноразовой посу- де из пластика, бумаги или других горючих материалов, не ос- тавляйте печь без присмотра, а почаще заглядывайте внутрь, чтобы убедиться в том, что с посудой ничего не происходит.**
  - ⦿ Пища может вытечь из контейнера вследствие повреждения контейнера, что также может вызвать возгорание.
- 18. Температура доступных поверхностей при работе печи может быть высокой.**
  - ⦿ Так как эти поверхности и предметы нагреваются, есть опасность получить ожог, если Вы не используете толстые кухонные рукавицы.

# Важные инструкции по безопасности

Пожалуйста, сохраните данную инструкцию для получения информации в дальнейшем. Для предотвращения риска возгорания, поражения электрическим током, травм и повреждения оборудования при использовании печи, прочитайте все инструкции до начала использования и соблюдайте все инструкции. Данное руководство не охватывает все ситуации, которые могут возникнуть. При возникновении вопросов, на которые Вы не можете найти ответ, всегда обращайтесь к агенту по обслуживанию или изготовителю.

## ВНИМАНИЕ

**19. Остатки пищи необходимо удалять, а печь регулярно чистить.**

- ⦿ 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.

**20. Используйте только тот датчик температуры, который рекомендован для данной печи**

- ⦿ При использовании неподходящего температурного датчика Вы не можете быть уверены, что температура измерена правильно.

**21. Точно следуйте рекомендациям изготовителей по приготовлению воздушной кукурузы из их продукции. Не оставляйте печь без присмотра во время поджаривания кукурузных зерен. Если по истечении рекомендованного времени кукуруза не лопается, прекратите процесс приготовления. Никогда не используйте пакеты из оберточной бумаги для приготовления воздушной кукурузы. Никогда не пытайтесь снова нагревать оставшиеся зерна.**

- ⦿ Избыточная обработка может привести к возгоранию зерен.

**22. Э** то изделие должно быть заземлено. 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 “ $\perp$ ”.

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

- ⦿ Неправильное использование может привести к серьезным электроповреждениям.

**23. Данная печь не должна использоваться для коммерческого общественного питания.**

- ⦿ Неправильное использование может привести к повреждению печи.

Пожалуйста, сохраните данную инструкцию для получения информации в дальнейшем. Для предотвращения риска возгорания, поражения электрическим током, травм и повреждения оборудования при использовании печи, прочитайте все инструкции до начала использования и соблюдайте все инструкции. Данное руководство не охватывает все ситуации, которые могут возникнуть. При возникновении вопросов, на которые Вы не можете найти ответ, всегда обращайтесь к агенту по обслуживанию или изготовителю.

## Важные инструкции по безопасности

**24. Если микроволновая печь установлена в шкафу, пользоваться ей следует при открытой дверце шкафа.**

- ⦿ Если при работе печи (декоративная) дверца закрыта, ухудшается циркуляция воздуха, что может привести к возгоранию или повреждению печи и шкафа.

**25. Это соединение может быть обеспечено посредством вилки или выключателя, предусмотренного в шнуре.**

- ⦿ Использование несоответствующей штепсельной вилки или выключателя может привести к поражению электрическим током или возгоранию.

**26. Пользуйтесь только посудой, пригодной для использования в микроволновых печах.**

**27. Следует проследить за тем, чтобы дети не играли с данным устройством.**

**28. Данную микроволновую печь не следует размещать в шкафу, пока не будет проверена ее работа в шкафу**

**29. Данное устройство не предназначено для использования лицами (включая детей) с ограниченными физическими или умственными возможностями или с недостаточным опытом и знаниями, если они не находятся под наблюдением или не прошли инструктаж по использованию данного устройства у лица, ответственного за их безопасность. Очистку и обслуживание не следует поручать детям младше 8 лет, если они не находятся под постоянным наблюдением.**

**30. Микроволновая печь предназначена для использования встроенной в другое оборудование.**

**31. При работе устройства поверхность микроволновой печи может сильно нагреваться.**

**32. Храните устройство и кабель питания в месте, недоступном для детей младше 8 лет.**

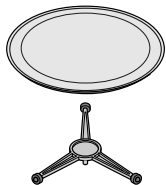
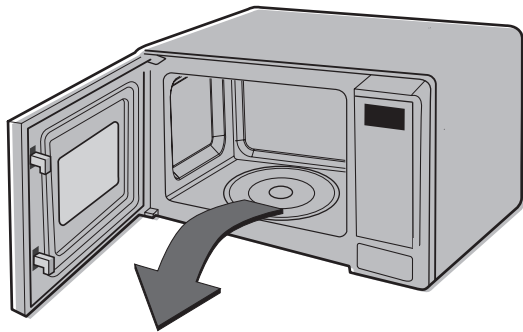
**33. Дверца или внешняя поверхность печи может сильно нагреваться во время ее работы.**

**34. Данные устройства не предназначены для управления с помощью внешнего таймера или с отдельного пульта управления.**

# 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.

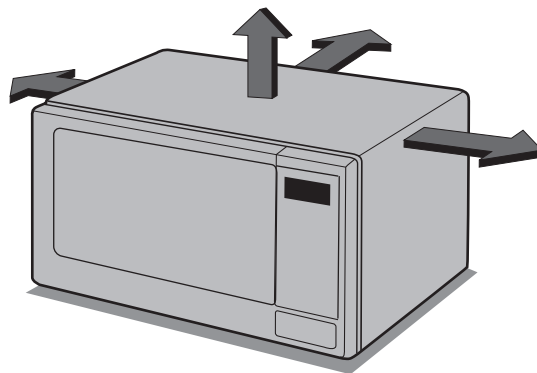
- 1** Распакуйте вашу печь и установите ее на ровную горизонтальную поверхность.



СТЕКЛЯННЫЙ ПОДНОС

РОЛИКОВАЯ ПОДСТАВКА

- 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.54.



**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.



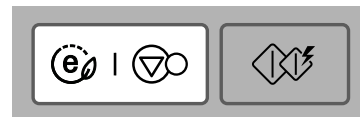
Когда вы первый раз подсоединили печь к сети или, когда после временного отключения в сети вновь появляется напряжение, дисплей будет показывать '0'; вам потребуется вновь установить часы.

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.

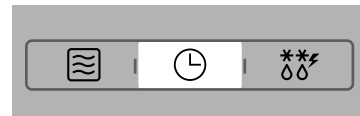
Нажмите кнопку **Стоп/Сброс**.



Дважды нажмите **Часы**.

(Если вы хотите, чтобы часы работали в 12-часовой системе, нажмите кнопку **Часы** 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).

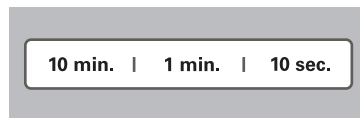


Нажмите кнопку **10 мин** пятнадцать раз.

Нажмите кнопку **1 мин** три раза.

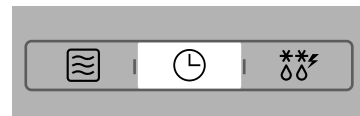
Нажмите кнопку **10 сек** пять раз.

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



Нажмите кнопку **Часы** для подтверждения введенного времени.

Часы начнут идти.

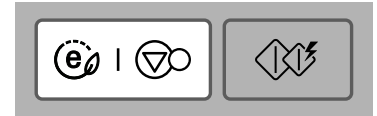


# Блокировка от детей



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.

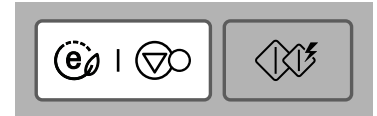
Нажмите кнопку **Стоп/Сброс**.



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

Режим **БЛОКИРОВКИ ОТ ДЕТЕЙ** установлен.

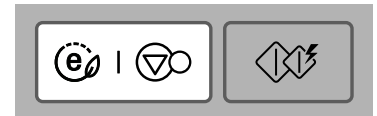
Если вы ранее устанавливали часы, дисплей перестанет показывать текущее время



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.



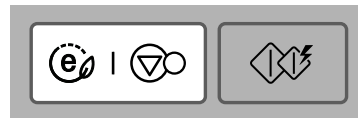
# Энергосбережение



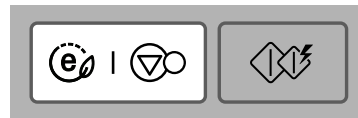
С помощью функции **ECO ON** вы можете сэкономить электроэнергию, за счет уменьшения расхода энергии на дисплей.

Нажмите кнопку **Стоп (ECO ON)**

На экране появится "0". Функция экономии электроэнергии **Стоп (ECO ON)** включена.



Функция экономии электроэнергии **Стоп(ECO ON)** включается автоматически через 5 минут после завершения работы с печью, даже если дверь остается открытой.



Дисплей возвращается в обычный режим работы при нажатии любой из кнопок на панели управления.

# Приготовление с использованием микроволновой энергии

В нижеследующем примере мы покажем вам, как готовить какое-либо блюдо на уровне мощности 560W от максимального в течение 5 минут и 30 секунд

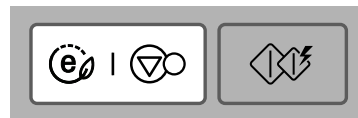


В вашей печи можно выбирать пять уровней микроволновой мощности. Автоматически выбирается максимальный уровень мощности, но последовательными нажатиями кнопки **Микро** можно выбирать другие уровни мощности.

УРОВЕНЬ МОЩНОСТИ	Нажатия кнопки <b>Микро</b>	%	Мощность
<b>ВЫСОКИЙ</b>	<b>1</b> раз	100%	700W
<b>СРЕДНИЙ ВЫСОКИЙ</b>	<b>2</b> раза	80%	560W
<b>СРЕДНИЙ</b>	<b>3</b> раза	60%	420W
<b>СРЕДНИЙ НИЗКИЙ</b>	<b>4</b> раза	40%	280W
<b>НИЗКИЙ</b>	<b>5</b> раза	20%	140W

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

Нажмите кнопку **Стоп/Сброс**.



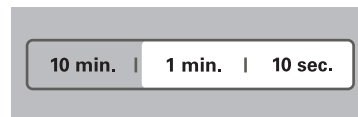
Для выбора уровня мощности 560 дважды нажмите кнопку **MICRO (Микро)**

На дисплее появляется сообщение "560".

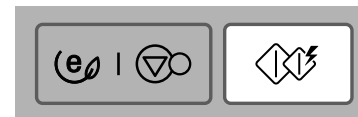


Нажмите кнопку **1 мин** пять раз.

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 нижеследующей таблице приведены примеры продуктов и рекомендуемые уровни мощности для их приготовления с использованием этой микроволновой печи.

# Уровни микроволновой МОЩНОСТИ

Уровень мощности	Выходная мощность		Использование
<b>ВЫСОКИЙ</b>	<b>100%</b>	<b>700W</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Кипячение воды</li> <li>• Подрумянивание блюд из мясного фарша</li> <li>• Приготовление кусков птицы, рыбы, овощей</li> <li>• Приготовление кусков нежесткого (“нежного”) мяса</li> </ul>
<b>СРЕДНИЙ ВЫСОКИЙ</b>	<b>80%</b>	<b>560W</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Подогрев всех блюд</li> <li>• Жарение мяса крупным куском и птицы целиком</li> <li>• Приготовление грибов и морепродуктов (моллюски и ракообразные)</li> <li>• Приготовление блюд, в которых содержатся сыр и яйца</li> </ul>
<b>СРЕДНИЙ</b>	<b>60%</b>	<b>420W</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Выпекание пирогов и лепешек</li> <li>• Приготовление яиц</li> <li>• Приготовление сладкого крема</li> <li>• Приготовление риса, супов</li> </ul>
<b>СРЕДНИЙ НИЗКИЙ</b>	<b>40%</b>	<b>280W</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Расплавление сливочного масла и шоколада</li> <li>• Приготовление более жестких кусков мяса</li> </ul>
<b>НИЗКИЙ</b>	<b>20%</b>	<b>140W</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Разморозка всех продуктов</li> <li>• Размягчение сливочного масла и сыра</li> <li>• Размягчение мороженого</li> <li>• Подъем дрожжевого теста</li> </ul>



# 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 280.

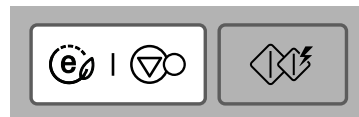


Во время приготовления в два этапа вы можете открывать дверцу печи, чтобы проверить пищу. Закройте дверцу печи, нажмите кнопку **Старт** и текущий этап приготовления продолжится.

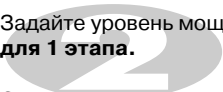
В конце 1 этапа подается звуковой сигнал и начинается 2 этап.

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

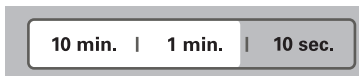
Нажмите кнопку **Стоп/Сброс**.



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

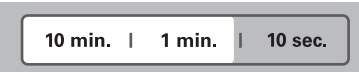


Один раз нажмите кнопку **MICRO (Микро)** для выбора **ВЫСОКОГО** уровня мощности. Нажмите кнопку **10 мин** один раз. Нажмите кнопку **1 мин** один раз.

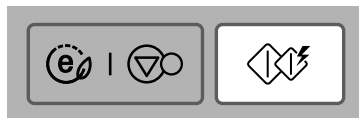


Задайте уровень мощности и время приготовления для **2 этапа**.

Нажмите кнопку **MICRO (Микро)** четыре раза для выбора уровня мощности **280**. Нажмите кнопку **10 мин** три раза. Нажмите кнопку **1 мин** пять раз.



Нажмите кнопку **Старт**.



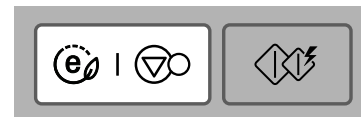
# Быстрый старт

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.

# АВТО повар

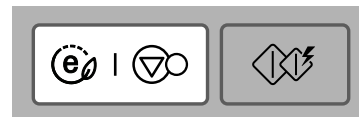
В следующем примере мы покажем вам, как приготовить 0,6 кг "Картофель в мундире".



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

Категория	Нажмите кнопку Авто повар
<b>Картофель в Мундире</b>	<b>1</b> раз
<b>Свежие Овощи</b>	<b>2</b> раза
<b>Заморож. Овощи</b>	<b>3</b> раза

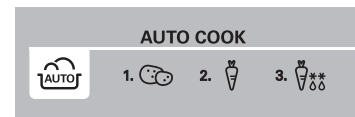
Нажмите кнопку **Стоп/Сброс**.



Нажмите кнопку **AUTO COOK (Авто повар)** один раз.

На дисплее появится сообщение "Ас-1".

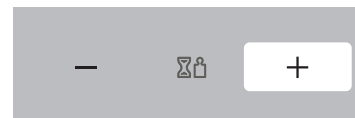
В данном примере один раз нажмите кнопку **Картофель в Мундире**.



Задайте желаемый вес картофеля.

Нажмите на сектор **Больше** кнопки ввода веса шесть раз.

Если сектор **Больше** или **Меньше** удерживается в нажатом положении, вес будет увеличиваться быстро.



Нажмите кнопку **Старт**.



<b>КАТЕГОРИЯ</b>	<b>ПРЕДЕЛЫ ВЕСА</b>	<b>ПРИНАДЛЕЖНОСТИ</b>	<b>ТЕМП. ПРОДУКТОВ</b>	<b>ИНСТРУКЦИИ</b>
<b>1. Картофель в Мундире</b> (Ас-1)	0.1 ~ 1.0кг	Стеклоанный поднос	20 °с	Вымойте и просушите картофель. Проткните картофелины вилкой в нескольких местах. После окончания приготовления дайте постоять 5 минут, накрыв картофелины металлической фольгой.
<b>2. Свежие Овощи</b> (Ас-2)	0.2 ~ 0.8кг	Стеклоанный поднос	20 °с	Положите овощи в чашку или кастрюлю, безопасную для использования в микроволновой печи. Добавьте по 30 мл воды на каждые 150 граммов овощей. Накройте пластиковой пленкой. После окончания приготовления дайте постоять накрытыми 2~3 минуты.
<b>3. Заморож. Овощи</b> (Ас-3)	0.2 ~ 0.8кг	Стеклоанный поднос	-18 °с	Положите овощи в чашку или кастрюлю, безопасную для использования в микроволновой печи. Накройте пластиковой пленкой. После окончания приготовления дайте постоять накрытыми 2~3 минуты.

# Автоматическое размораживание продуктов

Так как температура и плотность продуктов могут быть различными, мы рекомендуем вам проверить продукты перед началом приготовления. Особенное внимание обращайтесь 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.



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

Категория    Нажмите кнопку  
**Авторазморозка**

**Мясо**            1 раз

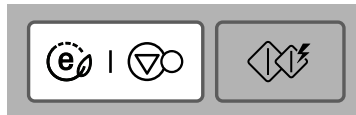
**Птица**            2 раза

**Рыба**              3 раза

**Хлеб**                4 раза

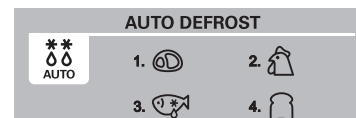
Нажмите кнопку **Стоп/Сброс**.

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

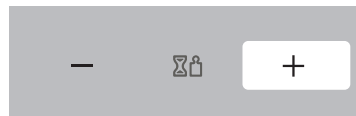


Для выбора программы размораживания Птицы нажмите кнопку **AUTO DEFROST (Авторазморозивание)** два раза.

В окне дисплея появится сообщение "dEF2".

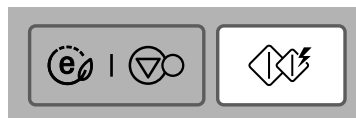


Введите вес замороженных продуктов, которые вы собираетесь разморозить.



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.

Категория	Вес	Посуда	Продукт
<b>Мясо</b> (dEF1)  <b>Птица</b> (dEF2)  <b>Рыба</b> (dEF3)	0.1 ~ 4.0 кг	Посуда для микроволн. печи (плоская тарелка)	<b>Мясо:</b> Говяжий фарш, филе, нарезка для тушения, стейк, бифштекс, гамбургеры, свиные отбивные, отбивные из баранины, колбаски (сосиски), котлеты (2 см) .  Переверните продукт после звукового сигнала. После размораживания, дайте продукту отстояться 5-15 минут.  <b>Птица:</b> Целиком (до 2 кг), грудки (бескостные), ножки. Грудки (до 2,5 кг)  <b>Рыба :</b> Филе, большие куски, целиком Крабовое мясо, хвосты омаров, креветки, гребешки
<b>Хлеб</b> (dEF4)	0.1 ~ 0.5 кг	Бумажное полотенце или плоская тарелка	Нарезанный ломтиками хлеб, булочки, багет, и т.д.

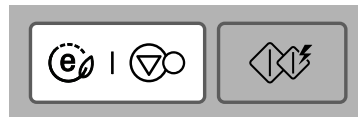
# Быстрое размораживание

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 **Быстрое размораживание**.  
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.

# 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 изменяется, 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.

## **Стекланная посуда**

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 блюд 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 в 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, 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 удержать часть тепла. Но, так как она накрывает пищу менее плотно, чем крышка или облегающая пленка, это позволяет пище слегка подсохнуть.

## 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

Пища часто дает 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 выяснить, 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.

# Технические характеристики

## Технические характеристики

	MS2042D / MS2042U
Источник питания	230 В / 50 Гц
Выходная мощность	700 Вт (по стандарту IEC60705)
Частота микроволн	2450 МГц +/- 50 МГц (Группа 2/Класс B)
Габаритные размеры	455 мм (Ш) x 260 мм (В) x 330 мм (Г)
Потребляемая мощность	
Микроволны	1000 Вт

Оборудование Группы 2: группа 2 включает любое оборудование, работающее в диапазоне ISM RF, выделенном для промышленных, научных и медицинских организаций, и которое генерирует и использует или только использует радиочастотное излучение в диапазоне частот от 9 кГц до 400 ГГц в виде электромагнитного излучения, индуктивной и/или емкостной связи для обработки материалов или в целях испытаний/анализа.

Оборудование класса B : пригодно для использования при прямом подключении к низковольтной сети питания, проложенной в зданиях для домашнего использования.

- Приведенные размеры являются приблизительными.
- Так как мы постоянно стараемся улучшить свои изделия, технические характеристики могут изменяться без предварительного уведомления.

## Предупреждение

Данный бытовой прибор не предназначен для использования людьми (включая детей) с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями, или недостатком опыта и знаний, без надзора или руководства по использованию прибора со стороны лица, ответственного за их безопасность.



### Утилизация старого оборудования

1. Символ на устройстве, изображающий перечеркнутое мусорное ведро на колесах, означает, что на изделие распространяется Директива 2002/96/ЕС.
2. Электрические и электронные устройства должны утилизироваться не вместе с бытовым мусором, а через специальные места, указанные правительственными или местными органами власти.
3. Правильная утилизация старого оборудования поможет предотвратить потенциально вредное воздействие на окружающую среду и здоровье человека.
4. Для получения более подробных сведений о старом оборудовании обратитесь в администрацию города, службу, занимающуюся утилизацией или в магазин, где был приобретен продукт.



