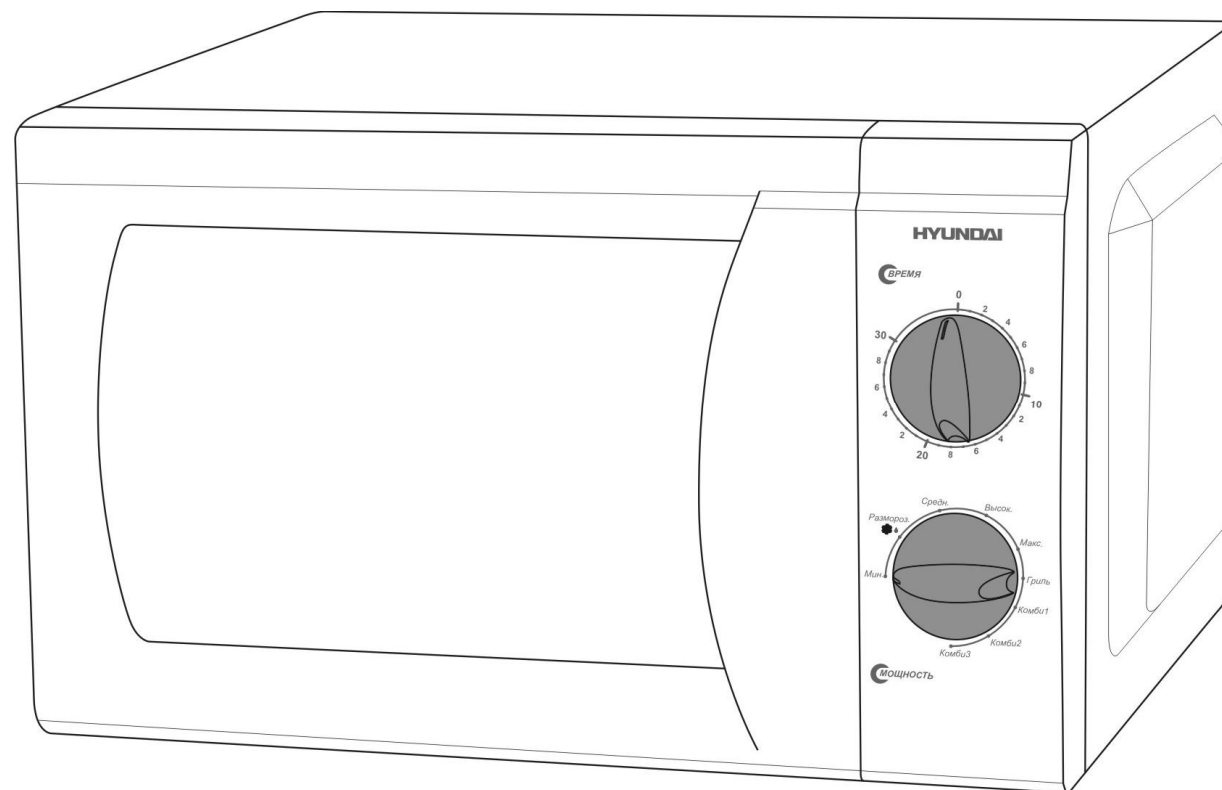


HYUNDAI

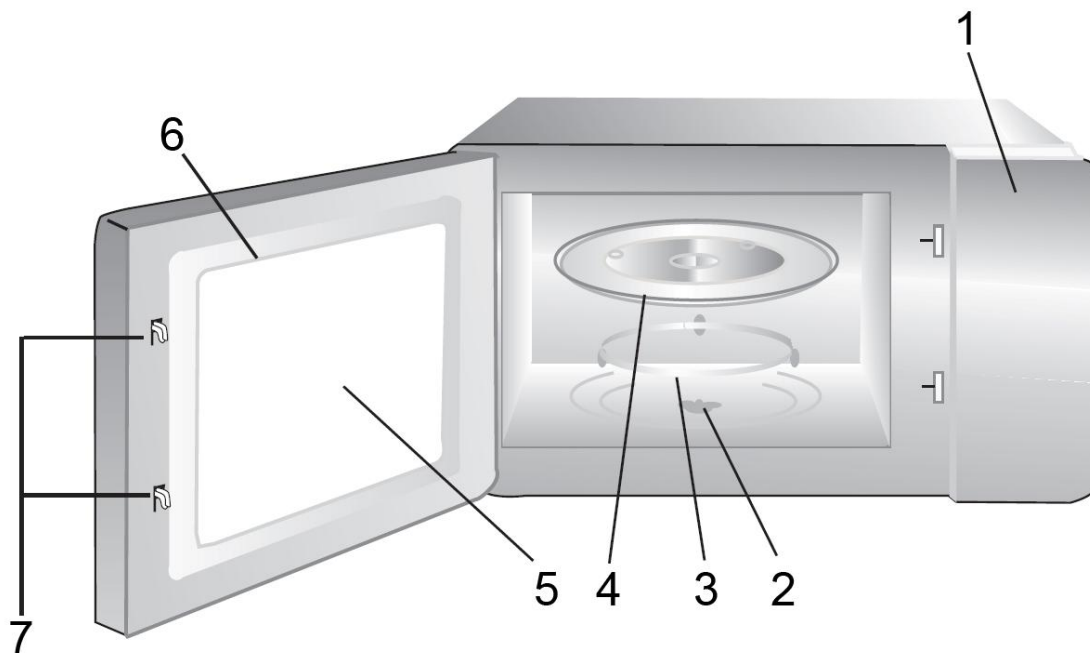
H-MW1420



MICROWAVE OVEN
Instruction manual

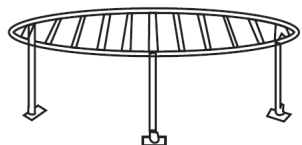
МИКРОВОЛНОВАЯ ПЕЧЬ
Руководство по эксплуатации

Description



Body

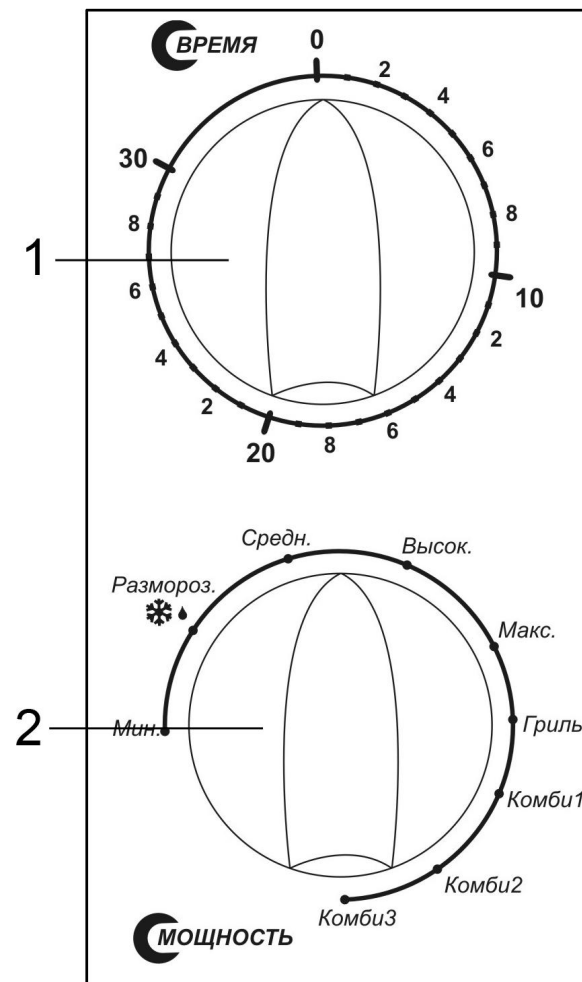
1. Control panel
2. Turntable shaft
3. Turntable ring assembly
4. Glass tray
5. Oven window
6. Door assembly
7. Door safety lock system



Grill rack

Panel

1. Timer: время = time
2. Power controller:
 Мощность = Power
 Мин. - minimal power output
 Размороз. - Defrost
 Средн. - medium power output
 Высок. - high power output
 Макс. - maximum power output
 Гриль - Grill
 Комби1/Комби2/Комби3 – Combi1/Combi2/Combi3



Important safeguards

WARNING: To reduce the risk of burns, electric shock, fire, injury to persons:

- Read all instructions before using microwave oven.
- The microwave oven is for household use only. Do not use for industrial purposes.
- Some products such as whole eggs and sealed containers (for example, close glass jars and sealed baby bottles with teat) may explode and should not be heated in microwave oven.
- Use this microwave oven only for its intended use as described in this manual.
- Close supervision is necessary, when used by children.
- Do not operate this microwave oven, if it doesn't work properly.
- To reduce the risk of fire in the oven cavity it is necessary to follow the bellow rules:
 - Do not overcook food. Carefully attend microwave oven if paper, plastic or other combustible materials are placed inside the oven.
 - Remove wire twist-ties from bags before placing food into the oven.
 - If materials inside the oven should ignite, keep oven door closed, turn oven off at the wall switch or shut off power at the fuse of circuit breaker panel.
- Always have the glass tray, roller arms, coupling and roller track in place when operating the oven.
- Do not use the oven for any reason other than food cooking. Never use it for drying clothes, paper or any other nonfood items or for sterilizing purposes.
- Do not operate the oven when empty. Do not keep any foreign object inside.
- Do not use the oven for home canning. Microwave ovens are not designed to permit proper canning.
- Do not cook eggs in the shell, as they will burst. Puncture eggs before cooking to prevent "explosion", occasionally a poached egg may burst during cooking. Be sure to cook covered and let stand one minute after cooking before removing the cover.
- Do not cook any food surrounded by a membrane, such as potatoes, chicken livers, etc without first piercing several times with a fork.
- Do not cook foods directly on the glass tray. Place food in/on proper cooking utensil before placing in the oven.
- Cookware not to use in your microwave oven:
 - Do not use metal pans or dishes with metal handles.
 - Do not use anything with metal trim.
 - Do not use paper covered with twist – ties on plastic bags.
 - Do not use melamine dishes as they contain a material, which will absorb microwave energy. This way cause the dishes to crack or char and will slow down the cooking speed.
 - Do not use burnable container such as paper, wooden, bamboo willow container.
 - The glaze is not suitable for microwave use.
 - Do not cook in a container with a restricted opening, such as a soft drink bottle or salad oil bottle, as they may explode if heating in a microwave oven.
 - Do not use conventional meat or candy thermometers. These are thermometers available specifically for microwave cooking. These may be used.
- Microwave utensils should be used only in accordance with manufacturer's instructions.

- Please remember that a microwave oven heats the liquid in the container quicker than the container itself. Therefore, though the lid of a container is not hot to touch when removed from the oven please remember that the food/liquid inside will be hot.
- Always test the temperature of cooked food yourself especially if you are heating or cooking food/liquid for babies. It is advisable never to consume food/liquid straight from the oven, but allow it to stand for a few minutes and stir food/liquid to distribute heat evenly.
- Food containing a mixture of fat or water, e.g. should stand for 30-60 seconds in the oven after it has been turned off. This is to allow the mixture to settle and to prevent bubbling when a spoon is placed in the food/liquid or a stock cube is added.
- Always follow the cooking instructions, when preparing/cooking food/liquid and remember that there are certain food, e.g. Christmas puddings, jam and mincemeat, which heat up very quickly.
- The contents of feeding bottles and baby food jars are to be stirred and shaken and the temperature is to be checked before consumption, in order to avoid burns.

WARNING:

- If the door or door seals are damaged, the oven must not be operated, until, it is repaired by a trained person.
- It is hazardous for anyone other than a trained person to carry out any service or repair operation. Repair the unit only by qualified specialists.

Before you call for service

- If there is no light in the cavity:
 - the bulb blown out;
 - the door of the oven is not closed.
- If the oven fails to operate:
 - check to ensure that the control panel is programmed correctly and the timer is set.
 - check to ensure that the door is securely closed engaging the door safety lock system. Otherwise, the microwave energy will not flow into the oven.

If none of the above rectifies the situation, then contact a qualified technician. Do not try to adjust or repair the oven yourself.

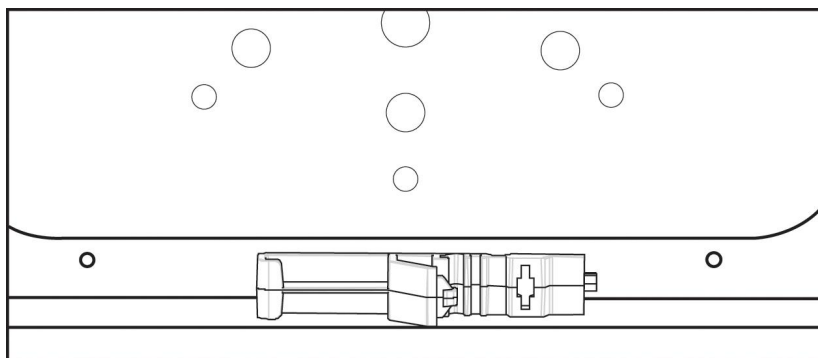
Radio interference

- Operation of the microwave oven can cause interference to your radio, TV or similar equipment.
- When there is interference, it may be reduced or eliminated by taking the following measures:
 - clean door and sealing surface of the oven.
 - reorient the receiving antenna of radio or television.
 - relocate the microwave oven with respect to the receiver.
 - move the microwave oven away from the receiver.
 - plug the microwave oven into a different outlet so that microwave oven and receiver are on different branch circuits.

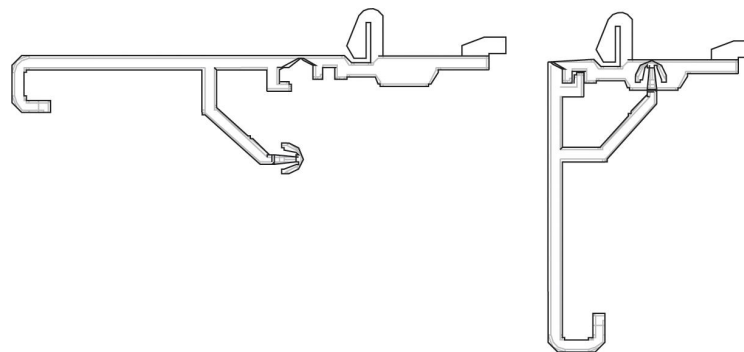
Installation

- Make sure that all the packing materials are removed from the inside of the door.
- Check the oven for any damage, such as misaligned or bent door, damaged door seals and sealing surface, broken or loose door hinges and latches and dents inside the cavity or on the door. If there is any damage, do not operate the oven and contact qualified service personnel.
- This microwave oven must be placed on a flat, stable surface to hold its weight and the heaviest food likely to be cooked in the oven.
- Do not place the oven where heat, moisture or high humidity are generated, or near combustible materials.
- For correct operation, the oven must have sufficient airflow. Keep the oven at least 8cm away from both side walls and 10cm away from rear wall to ensure the correct ventilation.
- Do not cover or block any openings on the appliance. Do not remove feet.
- The accessories include the distance limiter intended for ensuring the proper distance between the back panel of the oven and the wall for the purpose of ventilation.

How to install: the lower part of the back panel has two rectangular holes. Install the limiter into these holes and press to latch it until a click (Pic. 1). After the oven is installed, bring the limiter into operating condition (bent under 90° angle (Pic. 2)).



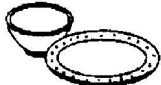
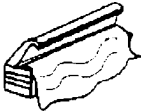
Pic.1



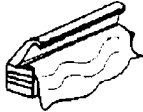
Pic. 2

How to choose your microwave cookware

Applicable

SORTS	INSTRUCTIONS	SORTS	INSTRUCTIONS
Heat-proof glassware 	It most suitable for microwave cooking.	Heat-resistant plastic container 	Tightly closed containers are forbidden. Cannot be used for packing or containing foods with high fat or sugar contents.
Earthenware or chinaware 	Conventional utensils of these materials allowed unless firmed with gold, silver.	Film for freshment preservation and heat-resistant 	Only suitable for packing vegetable or being used as a lid. Never apply to packing meat or frying foods.

Inapplicable

SORTS	INSTRUCTIONS	SORTS	INSTRUCTIONS
Metal wares (e.g. aluminum, stainless steel, etc.) 	May spark or ignite while touching the cavity wall during cooking.	Combustible plastic wares 	Inapplicable.
Lacquer ware 	May flaw or peel off.	Non-heat-proof glassware 	May deform or flaw in a highly hot circumstance. Curved or strengthened glassware are not applicable.
Paper, bamboo or wooden ware 	May be burnt in a while of (cooking) heating.	Aluminum foil 	May spark or ignite while touching the cavity wall during cooking.

How to identify if certain cookware is suitable for microwave cooking purpose?

- Put the intended cookware together with a glass of water (300 ml) inside the oven cavity, and then set the oven at the "HIGH" stage for one minute.
- Applicable microwave cookware will be as cool as ever, while the water will absorb the energy and become warmer.

Operating knobs

Timer

The max length could be set is 30 minutes, when timer goes to the 0 position, a bell prompt will be heard.

Function knob

- a) Microwave cooking (5 power level selection) only magnetron is energized, utilizing the properties of microwave penetration thick food. The center of food can be done, but the brown crust can not be obtained.
 - 1) Макс.: 100% power (quick cooking)
 - 2) Высок.: 81% power (Roasting)
 - 3) Средн.: 58% power (slow cooking)
 - 4) Размороз.: 36% power
 - 5) Мин.: 18% power (keeping warm)
- b) Grill only heat element is energized. Good brown color will be obtained, even the color makes you mouth water, but if the food is thickly, it may result in the surface of food has been burned, but the center of the food is unbaked. Is suitable for broiling sausage, chicken wings, chops, meat slice, sandwich and etc.
- c) Combination magnetron and heat element work in an alternate way. According to the properties of food, utilizing the excellence of Grill and microwave, obtaining the best result.
 - 1) Комби1: 30% operation time the magnetron is energized and 70% time heat element is energized. Is suitable for roasting chops, sandwich and etc.
 - 2) Комби2: 49% operation time the magnetron is energized and 51% time heat element is energized. Is suitable for broiling small chicken and meat.
 - 3) Комби3: 67% operation time the magnetron is energized and 33% time heat element is energized. Is suitable for broiling large chicken, duck and etc.

Operation

1. Connect the microwave oven to power supply.
2. Place the food on the rotate plate and close the door.
3. Set the function selector.

Note: 1) Grill rack should be removed in microwave cooking function.

2) The distance between food and heat element must be at least 5cm.

4. Set the timer. If your set time is less than 2 minutes, first turn the timer to over 3 minutes position and then turn back to your desired time.
5. Then the oven began operation. And the operation process can be terminated at any time just by opening the door. Once the door is closed the process will be continued.
6. A bell ring will be heard after time out. And the oven is de-energized and lamp will be off.

Caution: If food is removed before time out, make sure the timer is set back to “0” position so as to avoid unintentional running without load.

Note: It is recommended to wear gloves when removing the cooked food from oven and be careful do not touch the heat element on the top of cavity.

Warning: In the mode of Combination/Grill, all of the oven parts, as well as the oven door and top of the oven, may become very hot, do not touch hot surface, use handles or knobs only.

Defrost function

Defrost the frozen food is one of utilities of microwave oven, it is more acceptable with a reduced risk of deleterious bacteria than normal defrost.

1. Turn the power control regulator to position «Размороз.»
2. Set the timer, which is dependent upon the frozen food. It usually required longer time than ordinary cooking. Turn the food at least one time to check the doneness. If the defrosted food can be cut by knife, defrosting period can be terminated. Maximal defrost time can be 30 minutes
3. A bell ring will be heard after time out. And the oven is de-energized and lamp will be off. Caution: If food is removed before time out, make sure the timer is set back to “0” position so as to avoid unintentional running without load.

Note: The thickness of microwave can penetrate through food from single side is not more than 4cm, if defrosting thick and chunky food, for obtaining the best result, turn over the food constantly. Remove out the defrosted portion or thin parts to prevent further cooking

Attention: Oven stops operating when the door is opened.

Defrost guide

Steak chops

- shield thin end of chops or steaks with foil.
- position the food with thinner parts in the center in a single layer on a shallow dish. If pieces are stuck together, try to separate as soon as possible.
- turn over the food in the middle course. Then rearrange and shield the defrosted portions.
- Close the door to continue defrosting.
- After defrost time, stand covered with aluminum foil for 5-15 minutes.

Minced Beef

- Place frozen minced beef on a shallow dish. Shield edges.
- turn over the food in the middle course. Remove defrosted portions, turn over and shield edges with foil strips.
- Close the door to continue defrosting.
- After defrost time, stand covered with aluminum foil for 5-15 minutes.

Roast Meat (Beef/pork/lamb)

- Shield the edges with foil strips.
- Place joint with lean side face upwards (if possible) on a shallow dish.
- turn over the food in the middle course. And then shield the defrosted portions.
- Close the door to continue defrosting.
- After defrost time, stand covered with aluminum foil for 10-30 minutes.

Poultry

- Remove from original wrapper. Shield wing and leg tips with foil.
- Place breast side down on a shallow dish.
- turn over the food in the middle course. And then shield the defrosted portions.
- Close the door to continue defrosting.
- After defrost time, stand covered with aluminum foil for 15-30 minutes.

Note: After standing run under cold water to remove giblets if necessary.

Chicken pieces (chicken wings and drumstick)

- shield the exposed bone with foil.
- Place chicken pieces on a shallow dish.
- turn over the food in the middle course. And then rearrange and shield the defrosted portions.
- Close the door to continue defrosting.
- After defrost time, stand covered with aluminum foil for 5-30 minutes.

Microwave cooking tips

1) Arranging food

Place thicker areas toward outside of dish and the thinner meat in the center and spread them evenly. Do not overlap if possible.

2) Cooking time

Start cooking with the shorter period of time and extend it according to the actual need. Overcooking may result in smoking and burning.

3) Cover foods before cooking refer to the recipe

Use paper towels, microwave plastic wrap or a cover to cover food so that prevent spattering and help foods to cook evenly. (Helps keep oven clean).

4) Partial shielding of food

Use small pieces of aluminum foil to cover thin areas of meats or poultry to avoid overcooking.

5) Stir foods

From outside to center of dish once or twice during cooking, if possible.

6) Turn foods

Foods such as chicken, hamburgers or steaks should be turned over once during cooking.

7) Rearrange foods

Please change the positions of food in half way during cooking such as: from top to bottom and from the center of the dish to the outside.

8) Allow standing time

After cooking ensure adequate standing time. Remove food from oven and stir if possible. Cover for standing time which allows the food to finish cooking without overcooking.

9) Check for doneness

Observe the food color and hardness to determine whether the food is cooked. Doneness signs include:

- Steams throughout food, not just at edge part.
- Joints of Poultry move easily.
- Pork and poultry show no evidence of blood.

- Fish is opaque and flakes easily with a fork.

10) Condensation

It is a normal case of microwave cooking. The humidity and moisture of food will influence the amount of moisture in the oven. Generally, covered foods will not cause as much condensation as uncovered foods. Ensure that the ventilation openings are not blocked.

11) Browning dish

when using a browning dish or self-heating material, always place a heat-resistant insulator such as a porcelain plate under it to prevent damage to the turntable, rotating ring due to heat stress. The preheating time specified in the dishes instructions must not be exceeded.

12) Microwave safe plastic wrap

for cooking food with high fat content, do not bring the wrap in contact with the food as it may melt.

13) Microwave safe plastic cookware

Some microwave safe plastic cookware are not suitable for cooking foods with high fat and sugar content.

14) Liquid and similar food must not be cooked in sealed containers since they are liable to explode.

15) Eggs in the shell, whole hard-boiled eggs, potatoes, sausage must be pierced or peeled before cooking otherwise they may explode.

Care and cleaning

- Always turn timer to «0» position then unplug oven and be sure oven is cool before cleaning.
- To maintain the appearance of your oven, never use abrasive cleaning agents (such as cleaning powders, scouring pads or steel wool pads), spray. Also, never use commercial oven cleaners on any part of your microwave oven.
- If the microwave is very dirty, otherwise, use a damp cloth.

Outside surfaces

Cover

- Clean the outside of the oven with a glass-cleaning agent, a liquid cleaner or mild detergent and water. Use a damp cloth or sponge, rinse and dry.

Plastic

- Use a liquid or glass-cleaning agent and a sponge or cloth. To prevent scratching the plastic surface, do not use paper toweling.

Door and control panel

- Clean with a damp cloth or sponge. Use dishwashing detergent and water or liquid glass-cleaning agent to remove soil. Rinse with a damp cloth and dry with a soft cloth to prevent scratching the plastic outer door panel. Some paper towels can scratch the plastic door panel, therefore, use a soft cloth to dry the door. When cleaning the control panel, keep oven door open to prevent oven from accidentally turning on.

Power cord

- Be sure oven is unplugged. Wipe cord with a damp sudsy cloth, rinse and dry thoroughly before plugging cord back into outlet.

Interior surfaces

- Wash with hot sudsy water, rinse and dry. Do not use excessive amounts of water when cleaning the oven.

- Never use abrasive cleaner on any part of your microwave oven.

Oven walls

- Use a mild liquid dishwashing detergent and water, rinse and dry. To loosen microwave on HIGH for 3 minutes. Leave hot water in the oven and allow the steam to soften the soil. Then, wash with hot sudsy water, rinse and dry.
- To keep oven clean and odor free, open oven door for a few minutes after cooking. Allow moisture to evaporate or wipe interior with dry clothes.
- Occasionally, wipe walls with a solution of baking soda and water to keep interior fresh.

Oven floor and turntable

- Especially around turntable. Do not allow water or cleaning agents to seep into turntable gears located underneath.
- If a stain should still remain, remove stain with a paste of two parts baking soda and three parts water. Apply paste to stain, let stand one or two hours, then wipe with a clean damp cloth, rinse and dry.

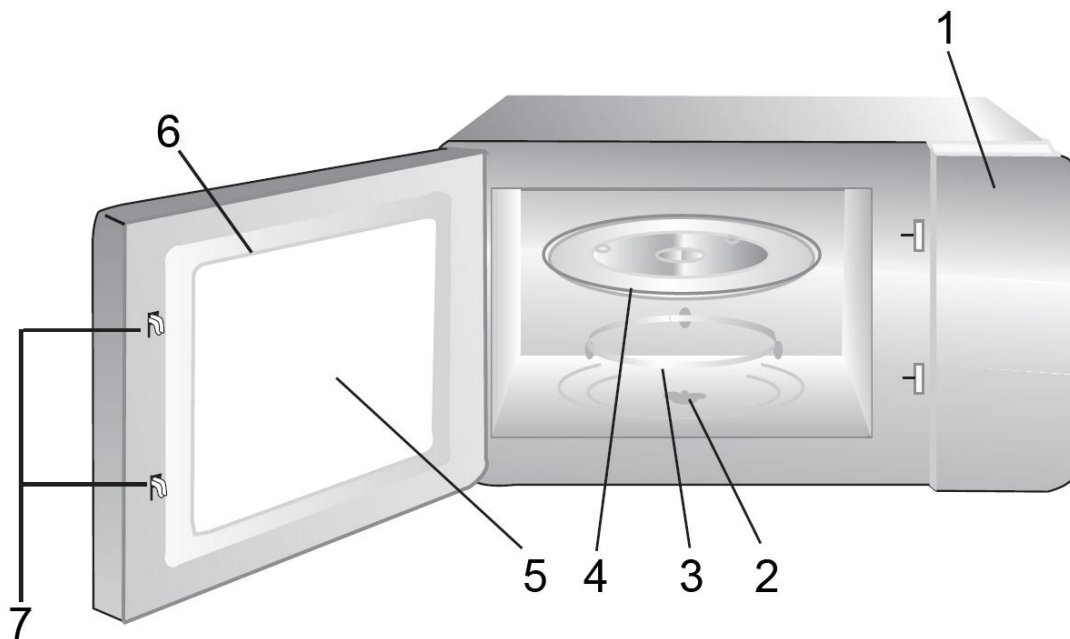
Accessories

1. Microwave oven	1 pc
2. Glass tray	1 pc
3. Roller ring	1 pc
4. Distance limiter	1 pc
5. Grill rack	1 pc
6. Instruction manual	1 pc
7. Warranty card	1 pc
8. Consumer information	1 pc

Specification

Power supply	220 V, 50 Hz
Microwave input power	1150W
Microwave output power	700 W
Grill input power	850W
Grill output power	800W
Power efficiency in microwave mode	61%
Power efficiency in grill mode	94%
Operating frequency	2450 MHz
Electric shock protection	Class I
Ingress protection level	IPX0
Net/ Gross Weight	10.7 kg / 11.7 kg
Inner volume	20 litres
Unit dimensions (L x W x H)	424 mm x 338 mm x 263 mm
Gift box dimension (L x W x H)	452 mm x 363 mm x 296 mm

Описание

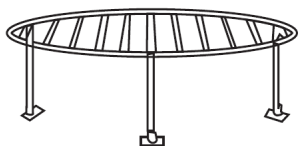
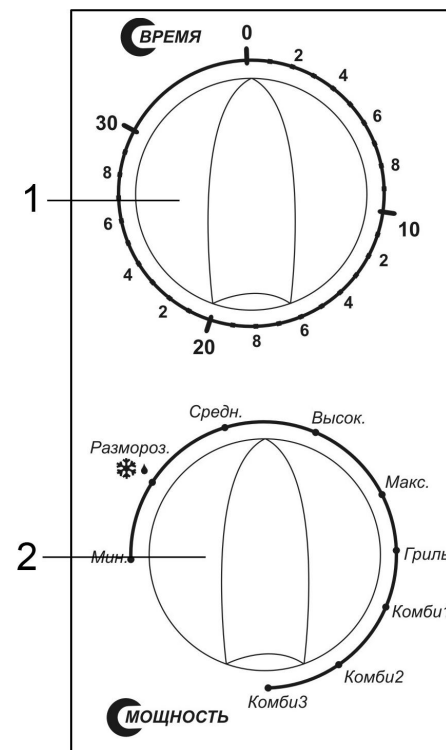


Корпус

1. Панель управления
2. Ось вращающегося кольца и дно
3. Вращающееся кольцо
4. Стеклоблюд
5. Окошко дверцы
6. Дверца
7. Система фиксации двери

Панель

1. Таймер
2. Регулятор мощности:
Мин. – минимальный уровень мощности
Низк. - низкий уровень мощности
Средн. – средний уровень мощности
Высок. - высокий уровень мощности
Макс. - максимальный уровень мощности



Решетка гриля

Меры предосторожности

ВНИМАНИЕ: Во избежание поражения электрическим током, риска возгорания и ожогов используйте следующие меры предосторожности:

- Перед использованием микроволновой печи внимательно прочитайте всю инструкцию и сохраните ее для справок в дальнейшем.
- Прибор предназначен только для домашнего использования.
- Не подогревайте продукты в герметично закрытой посуде (банках, бутылках и т.п.), так как это может привести к взрыву.
- Используйте прибор строго по назначению.
- При использовании прибора детьми необходим непосредственный контроль взрослых.
- При обнаружении каких-либо неисправностей не используйте микроволновую печь, обратитесь за помощью к квалифицированным специалистам.
- Во избежание возникновения пожара в жаровом шкафу печи необходимо соблюдать следующие правила:
 - Избегайте пригорания продуктов в результате продолжительного приготовления, внимательно следите за процессом приготовления, если используются такие легковоспламеняющиеся материалы, как бумага, пластик и т.п.
 - Снимите с продуктов или упаковки металлические ленты перед помещением в микроволновую печь.
 - В случае возникновения возгорания в камере, не открывая дверцы, выключите печь и обесточьте ее любым доступным способом (отсоедините от розетки, выверните предохранительные пробки и т.д.).
- Не включайте печь с пустой камерой. Не используйте камеру для хранения каких-либо предметов.
- Используйте микроволновую печь только для приготовления продуктов. Ни в коем случае не используйте ее для просушки одежды, бумаги или для консервирования продуктов.
- Во избежание лопания и разбрызгивания приготавливаемых продуктов, перед закладкой в печь протыкайте ножом или накалывайте вилкой те из них, которые имеют плотную кожуру или оболочку, такие как картофель, яблоки, каштаны, колбасы и т.п.
- В микроволновой печи нельзя готовить яйца.
- Продукты готовятся в специальной посуде, а не выкладываются непосредственно на стеклянное блюдо, за исключением случаев, специально оговоренных в рецепте приготовления блюда.

ВНИМАНИЕ: Посуда, не пригодная для приготовления в микроволновой печи:

- Металлическая посуда или посуда, имеющая металлические ручки.
- Посуда, изготовленная из плавкого пластика.
- Лакированная посуда: лак может расплавиться под воздействием микроволн.
- Бумага, соломка, дерево: во время приготовления под воздействием высокой температуры могут загореться.
- Посуда из обычного стекла.
- Герметично закрытая посуда: во время процесса приготовления может взорваться.
- Не используйте термометры для измерения температуры продуктов. Используйте только специальные термометры, предназначенные для микроволновых печей.
- Посуду, пригодную для приготовления в микроволновой печи следует использовать в соответствии с инструкцией.

- Помните, что в микроволновой печи жидкости нагреваются намного быстрее, чем посуда. Поэтому, даже если содержащий жидкость контейнер не горячий, при извлечении его из печи, осторожно открывайте крышку во избежание ожога паром.
- Всегда проверяйте температуру приготовленной пищи, особенно, если Вы готовите для ребенка. Не подавайте непосредственно после приготовления блюдо к столу, дайте ему остыть в течение нескольких минут.
- Всегда следуйте рецептам приготовления, но помните, что некоторые продукты (джемы, пудинги, начинки для пирога из миндаля, сахара или цукатов) нагреваются очень быстро.
- При приготовлении продуктов, содержащих сахар или жир, не используйте пластиковую посуду.
- Кухонная утварь может нагреться в процессе приготовления. Для извлечения ее из камеры микроволновой печи используйте прихватки.

ВНИМАНИЕ:

- Не используйте печь при выходе из строя системы фиксации дверцы. Для ее ремонта обратитесь за помощью к квалифицированным специалистам.
- При обнаружении неполадок в работе прибора обращайтесь за помощью только к квалифицированным специалистам, ни в коем случае не производите ремонт прибора самостоятельно.

Перед тем как обратиться за помощью в сервис

- Если нет освещения в камере печи:
 - проверьте, не перегорела ли лампочка в печи;
 - проверьте, что дверца печи плотно закрыта.
- Если микроволновая печь не начала процесс приготовления:
 - проверьте, что таймер установлен правильно;
 - проверьте, что дверца печи плотно закрыта.
- Если приведенные выше меры не сработали, Вам следует обратиться к квалифицированным специалистам. Ни в коем случае не пытайтесь ремонтировать микроволновую печь самостоятельно.

Помехи, оказываемые на радиоприборы

- Микроволны могут являться причиной помех приема теле- или радиосигнала.
- Чтобы уменьшить помехи или исключить их вовсе:
 - регулярно производите чистку двери и уплотнителей;
 - устанавливайте телевизор и радиоприемник как можно дальше от микроволновой печи;
 - поверните антенну телеприемника или радиоприемника для достижения лучшего приема сигнала.

Перед первым использованием

- Убедитесь, что внутри печи нет упаковочного материала.
- Проверьте микроволновую печь на предмет обнаружения каких-либо повреждений, связанных с транспортировкой:
 - повреждение дверцы или уплотнителей дверцы;
 - вмятины или дефекты смотрового окна;
 - вмятины в камере.
- Если Вы обнаружили какие-нибудь дефекты, не используя печь, обратитесь к Вашему продавцу или в ближайший сервис-центр.
- Установите микроволновую печь на ровной горизонтальной поверхности, достаточно прочной, чтобы выдержать вес печи.
- Не устанавливайте микроволновую печь вблизи источников тепла.
- Не кладите какие-либо предметы на микроволновую печь.
- Для нормальной работы необходимо обеспечить достаточное пространство для вентиляции не менее 10 см со стороны задней панели и не менее 8 см с боковых сторон.
- Не снимайте вал вращения стеклянного блюда.
- Особая осторожность необходима при использовании прибора в непосредственной близости от детей.
- В комплект поставки микроволновой печи входит ограничитель, упакованный отдельно. Он предназначен для предотвращения плотного прилегания задней панели печи к стене с целью обеспечения нормальной вентиляции. При установке печи ограничитель должен находиться в рабочем состоянии.

Установка ограничителя: в нижней части задней панели печи имеются два прямоугольных отверстия. Извлеките ограничитель из упаковки, установите его в эти отверстия и защелкните до полной фиксации (рис. 1). При установке печи приведите ограничитель в рабочее состояние (под углом 90^0 к панели печки (рис. 2)).

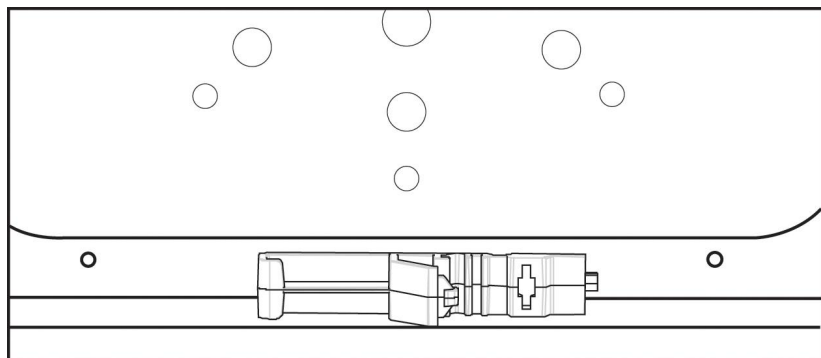


Рис. 1

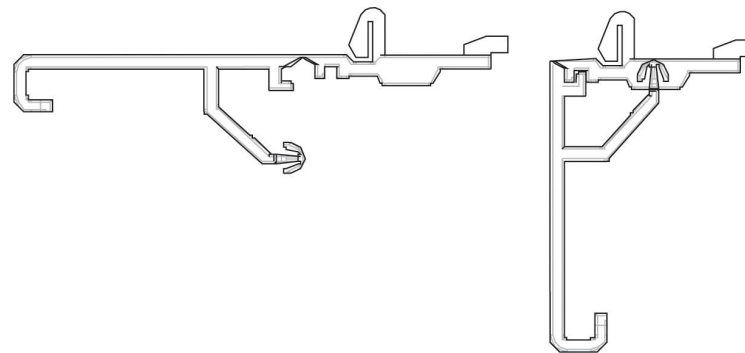
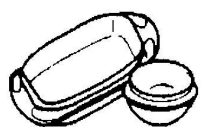
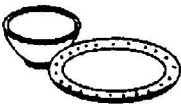
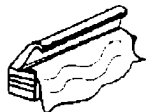


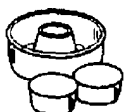
Рис. 2

Подбор посуды для использования в печи

Пригодная

МАТЕРИАЛ	ПРИМЕЧАНИЕ	МАТЕРИАЛ	ПРИМЕЧАНИЕ
Жаропрочное стекло 	Лучше, чем какая-либо другая посуда подходит для приготовления в микроволновой печи.	Жаропрочный пластик 	Нельзя использовать плотно закрывающиеся контейнеры. Посуда из жаропрочного пластика не может быть использована для приготовления пищи с высоким содержанием жира или сахара.
Фаянс 	Подходит для приготовления в микроволновой печи, за исключением посуды, имеющей позолоченную (посеребренную и т.п.) отделку.	Пленка для хранения продуктов, а также жаропрочные полиэтиленовые пакеты 	Не может быть использована для упаковки мяса или любых других продуктов во время жарки

Непригодная

МАТЕРИАЛ	ПРИМЕЧАНИЕ	МАТЕРИАЛ	ПРИМЕЧАНИЕ
Металл (алюминий, нержавеющая сталь и т.п.) 	Не пропускает микроволны. Может искрить или вызвать короткое замыкание при контакте со стенками жарового шкафа в процессе приготовления.	Плавкий пластик 	Не подходит для приготовления в микроволновой печи
Лакированная посуда 	Лак может расплавиться под воздействием микроволн.	Обычное стекло 	Под воздействием чрезвычайно высоких температур может деформироваться. Посуда из фигурного или толстого стекла также не пригодна для приготовления в микроволновой печи.
Бумага, соломка, дерево 	Во время приготовления под воздействием высокой температуры может загореться.	Алюминиевая фольга 	Не пропускает микроволны. Может искрить или вызвать короткое замыкание при контакте со стенками жарового шкафа в процессе приготовления.

Как определить, подходит ли та или иная посуда для приготовления в микроволновой печи?

- Включите печь и установите переключатель режимов работы на максимальную температуру (максимальная мощность), поместите тестируемую посуду в печь вместе со стаканом воды (~ 300 мл) на 1 мин.
- Посуда, пригодная для приготовления пищи в микроволновой печи останется той же температуры, что и перед установкой в печь, в то время как вода нагреется.

Регуляторы операций

Таймер

Позволяет выставить время приготовления. По окончании приготовления регулятор становится в положение «0» и печь подает звуковой сигнал

Регулятор мощности

Позволяет выбрать желаемый режим приготовления. Для оптимального приготовления предусмотрены 5 режимов микроволн, 1 режим гриля и 3 режима комби (гриль + микроволны)

Микроволны

В режиме работы микроволн работает один нагревательный элемент-магнетрон.

Каждый из 5 режимов микроволн рассчитан для определенного способа приготовления:

- 1) Макс. (максимальный уровень, микроволны работают на 100% мощности) – оптимален для быстрого приготовления
- 2) Высок. (микроволны работают на 81% мощности) – оптимален для жарения
- 3) Средн. (микроволны работают на 58% мощности) – оптимален для медленного приготовления
- 4) Размороз. (микроволны работают на 36% мощности) – оптимален для размораживания
- 5) Мин. (микроволны работают на 18% мощности) – оптимален для подогрева

Гриль.

В данном режиме работает один нагревательный элемент – металлическая трубка (ТЭН). Данный режим рекомендуется использовать, если Вы хотите поджарить какой-либо продукт (например, сосиски, куриные крылышки, отбивные, сэндвичи и др.) до хрустящей корочки

Комби.

Комбинированный режим, когда работают попеременно 2 нагревательных элемента: магнетрон и нагревательный элемент гриля (ТЭН). Данное устройство предусматривает 3 режима «Комби», каждый из которых оптимален для приготовления определенной категории продуктов.

- 1) Комби 1: 30% времени работает магнетрон, 70% времени работает нагревательный элемент гриля. Данный режим хорошо подходит для поджаривания отбивных, сэндвичей и т.д..
- 2) Комби 2: 49% времени работает магнетрон, 51% времени работает нагревательный элемент гриля. Данный режим оптимален для жарения цыплят, мяса
- 3) Комби 3: 67% времени работает магнетрон, 33% времени работает нагревательный элемент гриля. Данный режим оптимален для жарения больших кур, уток и др.

Использование прибора

Подключите печь к источнику питания.

Приготовление

1. Откройте дверцу, поместите тарелку с продуктами на стеклянный поддон и закройте дверцу.
2. Вращайте регулятор мощности, чтобы выбрать нужный вам режим приготовления (всего доступно 9 режимов - см. выше)
3. Вращайте таймер, чтобы установить нужное время приготовления. Если время - менее 2-ух минут, то сначала поверните таймер на позицию, превышающую 3 минуты, а затем установите в нужное вам положение. Максимальное время приготовления может быть 30 минут.

ВНИМАНИЕ!

Во время приготовления в режиме микроволн решетка для гриля не должна использоваться!

Расстояние между продуктами и нагревательным элементом должно быть не менее 5 сантиметров!

4. Печь начнет работать сразу после того, как время приготовления будет установлено. Если вы хотите приостановить приготовление, просто откройте дверцу, чтобы продолжить, - закройте дверцу.
5. После того, как время приготовления вышло, прозвонит звонок, таймер вернется в положение «0», печь прекратит работу, и лампа внутри камеры погаснет.

Внимание: если Вы извлекли из печи продукт раньше того, как время приготовления вышло, прежде, чем закрыть дверь, переведите таймер в положение «0», во избежание продолжения работы печи. Если во время работы печи открыть дверь, печь приостановит работу.

Важно: чтобы не обжечься, рекомендуется надевать перчатки, когда достаете продукт из печи, и не дотрагиваться до нагревательного элемента гриля на потолке внутренней камеры

Предостережение: во время работы прибора в режимах «Гриль» или «Комби» некоторые части печи, включая верхнюю панель и, дверцу, могут сильно нагреваться. Во избежание ожога не дотрагивайтесь до данных частей печи, используйте только ручку дверцы или кнопки.

Режим «размораживания»

В данной печи есть режим размораживания продуктов. По сравнению с обычным способом размораживания, размораживание с помощью микроволновой печи имеет преимущество того, что во время процесса убиваются болезнетворные бактерии. Для размораживания поступайте следующим образом:

1. Переведите регулятор мощности в положение «Размороз.»
2. Вращайте таймер, чтобы установить нужное Вам время размораживания.
3. Закройте дверцу, - печь начнет работу

Во время размораживания рекомендуется переворачивать продукты для контроля процесса. Если размораживаемый продукт может быть разрезан ножом, процесс можно прекратить. Максимальное время размораживания может быть 30 минут.

4. Как только время размораживания выйдет, прозвонит звонок, таймер вернется в положение «0», печь прекратит работу, и лампочка внутри камеры погаснет

Внимание: если Вы извлекли из печи продукт раньше того, как время приготовления вышло, прежде, чем закрыть дверь, переведите таймер в положение «0», во избежания продолжения работы печи. Если во время работы печи открыть дверь, печь приостановит работу.

Так как микроволны могут проникать в продукты на глубину не более, чем 4 сантиметра, при размораживании больших кусков, для получения лучшего результата, рекомендуется периодически переворачивать продукт.

Несколько советов по размораживанию.

Отбивные, стейки

Оберните края отбивной или стейка фольгой. Поместите продукты в один слой на мелкую тарелку, расположив тонкими концами к центру. Если отбивные или стейки слиплись между собой, постарайтесь разъединить их. По прошествии половины времени размораживания, откройте дверь, переверните продукты, прикройте размороженные части фольгой, закройте дверцу и продолжите размораживание. По окончании процесса накройте продукты алюминиевой фольгой и держите накрытыми в течении 5-15 минут.

Говяжий фарш.

Поместите фарш на мелкую тарелку, прикройте края фольгой. По прошествии половины времени размораживания, откройте дверь, переверните продукт, отделите размороженную часть, прикройте края оставшейся порции полосками из фольги. Закройте дверь, чтобы продолжить размораживание. По окончании процесса накройте продукты алюминиевой фольгой и держите накрытыми в течении 5-15 минут.

Жареное мясо (говядина, свинина, баранина)

Прикройте края полосками из фольги. Поместите продукты на мелкую тарелку по возможности нежирной стороной вверх. По прошествии половины времени размораживания, откройте дверь, переверните продукты, прикройте размороженные части фольгой, закройте дверцу и продолжите размораживание. По окончании процесса накройте продукты алюминиевой фольгой и держите накрытыми в течении 10-30 минут.

Птица.

Освободите птицу от упаковки(если таковая имеется). Прикройте крылышки и пальцы лапок фольгой. Поместите птицу на мелкое блюдо вниз грудinou По прошествии половины времени размораживания, откройте дверь, переверните продукты, прикройте размороженные части фольгой, закройте дверцу и продолжите размораживание. По окончании процесса накройте продукты алюминиевой фольгой и держите накрытыми в течении 15-30 минут. По прошествии этого времени, промойте птицу под холодной водой, чтобы удалить потроха(если это требуется)

Кусочки птицы (куриные крылышки или лапки)

Прикройте открытые части костей фольгой. Поместите кусочки птицы на мелкую тарелку. По прошествии половины времени размораживания, откройте дверь и переверните продукты и прикройте размороженные части фольгой, закройте дверцу и продолжите размораживание. По окончании процесса накройте продукты алюминиевой фольгой и держите накрытыми в течении 5-30 минут.

Несколько советов по приготовлению в режиме микроволн.

1. Подготовка продуктов.

Помещайте продукты на тарелку толстыми краями к краю тарелки, тонкими – к центру, по возможности не накладывайте продукты друг на друга.

2. Время приготовления.

Рекомендуется изначально задать меньшее время приготовления, потом, при надобности добавить, с целью избежать подгорания продуктов.

3. Перед приготовлением накрывайте продукты, в соответствии с предписаниями.

Используйте в качестве «крышки» пленку для хранения продуктов, жаропрочный пластик, -это поможет избежать разбрасывание продуктов внутри печи и способствует лучшему приготовлению.

4. Частичное накрытие продуктов

Для закрытия тонких краев мяса, птицы, используйте алюминиевую фольгу, -это поможет избежать подгорания

5. Помешивание продуктов

Рекомендуется помешивать продукты в процессе приготовления

6. Переворачивание продуктов

Такие продукты, как курицу, отбивные, гамбургеры, для лучшего их приготовления, рекомендуется переворачивать во время приготовления

7. Размещение продуктов на тарелке

Рекомендуется по прошествии половины времени приготовления, достать продукты, и изменить их размещение на тарелке(рекомендуется для лучшего приготовления)

8. По окончании приготовления.

По окончании приготовления рекомендуется дать продуктам немного «дойти»

9. Проверка готовности продуктов

О готовности продуктов говорят: их цвет, твердость, пар исходит от всего продукта, а не только от отдельных его частей, отсутствие крови (в мясе, птице), легкость разрезания

10. Конденсация.

Конденсация – обычное дело в микроволновых печах. Содержание жидкости и влаги в продуктах влияет на влажность внутри печи. Как правило, продукты, которые накрыты, не выпускают столько влаги, как те, что открыты. Конденсация может быть также вызвана плохой вентиляцией внутри печи. Проверьте, чтобы вентиляционные выходы не были заблокированы.

11. Поджаривание продуктов

Во время поджаривания продуктов в допустимой к использованию в микроволновой печи нагревающейся посуде обязательно подкладывайте под нее жаропрочный материал, чтобы избежать нагревания и возможного повреждение стеклянного блюда или вращающегося кольца.

12. Оберточная пластиковая пленка для продуктов

При приготовлении продуктов нужно освободить их от оберточной пластиковой пищевой пленки, если таковая присутствует, иначе она может расплавиться

13. Пластиковая посуда, пригодная для приготовления в микроволновой печи

Не вся пластиковая посуда, пригодная для приготовления в микроволновой печи, может быть использована для приготовления продуктов с высоким содержанием жира

14. Жидкости и жидкие блюда не должны разогреваться в плотно закрытых контейнерах, во избежание взрыва последних

15. Яйца, картофель, колбасу/сосиски перед приготовлением в микроволновой печи нужно предварительно очистить от скорлупы/шкурки во избежание их взрыва

Чистка и уход

- Перед чисткой микроволновой печи выключите ее, переведя таймер в положение “0”, и отключите от сети питания.
- Не рекомендуется использовать для чистки агрессивные вещества, абразивные материалы и очистительные аэрозоли.
- Внешнюю поверхность печи следует протирать влажной тканью. Вы можете применять моющие средства лишь при сильной загрязненности поверхности микроволновой печи. Никогда не наливайте их и не распыляйте очистительные аэрозоли непосредственно на ее поверхность, т.к. они могут повредить пластиковое или виниловое покрытие. При применении таких чистящих средств используйте мягкую ткань или губку.

Чистка внешних поверхностей

Внешняя поверхность (верхняя, нижняя, боковые поверхности)

- Чистка внешней поверхности печи производится при помощи влажной тряпочки или губки с использованием мягких моющих средств. После завершения процесса чистки внешнюю поверхность следует промыть и протереть насухо при помощи чистой, сухой ткани.

Пластиковые поверхности

- Чистка пластиковых поверхностей производится при помощи влажной тряпочки или губки с использованием мягких моющих средств. Не используйте жесткие салфетки или губки, чтобы не повредить поверхности.

Дверца и контрольная панель

- Чистка дверцы и контрольной панели производится при помощи влажной тряпочки или губки с использованием мягких моющих средств или средств для мытья посуды. После завершения процесса очистки дверцу и контрольную панель следует тщательно промыть и протереть насухо при помощи мягкой ткани. Не используйте для чистки бумажные салфетки, во избежание повреждения пластиковых покрытий.
- Во время чистки держите дверцу открытой, чтобы избежать внезапного включения печи.

Электрошнур

- Перед чисткой электрошнура убедитесь, что прибор отключен от сети питания.
- Протрите электрошнур влажной мягкой тканью и тщательно просушите перед включением его в розетку.

Чистка внутренних поверхностей

- При чистке внутренних поверхностей печи не используйте слишком большое кол-во воды, чтобы избежать ее просачивания во внутренние механизмы прибора.
- Не рекомендуется использовать для чистки внутренних поверхностей агрессивные вещества или абразивные материалы.

Стенки

- Содержите внутренний объем камеры микроволновой печи в чистоте. В глубокую посуду, пригодную для приготовления в микроволновой печи, налейте стакан воды. Поместите емкость в печь, установите таймер на 3 минуты, регулятор мощности на высокий уровень. После завершения операции достаньте емкость из камеры микроволновой печи, отключите прибор от сети питания, тщательно промойте стенки камеры и протрите их сухой тряпочкой. Допускается использование "мягких" моющих средств.
- Чтобы удалить неприятные запахи из камеры микроволновой печи, откройте дверцу прибора после завершения процесса приготовления и не закрывайте ее в течение нескольких минут. Протрите стенки камеры влажной тряпочкой с использованием раствора соды, промойте теплой водой и тщательно протрите сухой, мягкой тканью.

Вращающееся кольцо и стеклянный поддон

- Для чистки вращающегося кольца и стеклянного поддона можно использовать "мягкие" моющие средства. Протрите вращающееся кольцо и стеклянный поддон мягкой тканью, смоченной в теплом мыльном растворе, тщательно промойте и протрите перед установкой на место.
- При сильном загрязнении этих частей их следует протереть мягкой тканью, смоченной в содовом растворе (2 части пищевой соды к 3-м частям воды), оставить на 1-2 часа, затем протереть чистой влажной тряпочкой и тщательно высушить перед установкой на место.

Комплект поставки

1. Микроволновая печь	1 шт
2. Стеклянное блюдо	1 шт
3. Вращающееся кольцо	1 шт
4. Ограничитель	1 шт
5. Решетка гриля	1 шт
6. Руководство по эксплуатации	1 шт
7. Гарантийный талон	1 шт
8. Информация для потребителя	1 шт

Технические характеристики

Электропитание	220 Вольт, 50 Герц
Потребляемая мощность СВЧ	1150 Ватт
Выходная мощность СВЧ	700 Ватт
Потребляемая мощность гриля	850 Ватт
Выходная мощность гриля	800 Ватт
Энергоэффективность в режиме «микроволны» (КПД)	61%
Энергоэффективность в режиме «гриль» (КПД)	94%
Рабочая частота	2450 МГц
Класс защиты от поражения электрическим током	I
Степень защиты от попадания влаги	IPX0
Вес нетто/ брутто	10.7 кг / 11.7 кг
Внутренний объем	20 литров
Размеры устройства (Д x Ш x В)	424 мм x 338 мм x 263 мм
Размеры коробки (Д x Ш x В)	452 мм x 363 мм x 296 мм

Сделано в России
Произведено для HYUNDAI CORPORATION
Изготовитель: ООО «ДРИМС»
238210, Калининградская обл., Гвардейский р-н, г. Гвардейск, ул. Станционная, 6.



ME61

