

HYUNDAI



H-MW3420



MICROWAVE OVEN

**ПЕЧЬ МИКРОВОЛНОВАЯ
БЫТОВАЯ**

Instruction manual

Руководство по эксплуатации

Before you start

Dear customer!


Thank you for purchasing our product. For safety, it is strongly recommended to read this manual carefully before connecting, operating and/or adjusting the product and keep the manual for reference in the future.

Utilization of the product

If you want to dispose this product, do not mix it with general household waste. There is a separate collection system for used electronic products in accordance with legislation that requires proper treatment, recovery and recycling.

Please contact your local authorities for the correct method of disposal. By doing so, you will ensure that your disposed product undergoes the necessary treatment, recovery and recycling and thus prevent potential negative effects on the environment and human health.

Important safeguards

 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 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 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 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.



- 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 rectify the situation, then contact a qualified technician. Do not try to adjust or repair the oven yourself.

Radio interference

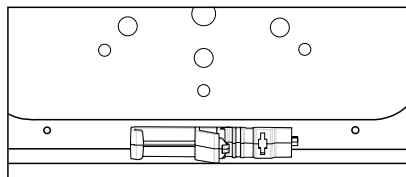
- Operation of the microwave oven can cause interference to your radio, TV or similar equipment.
 - When there is interference, it may be reduced or eliminated by taking the following measures:
 - clean door and sealing surface of the oven.
 - reorient the receiving antenna of radio or television.
 - 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.

Before you start

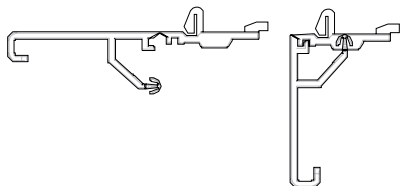
Installation

- Make sure that all the packing materials are removed from the oven cavity.
- Check the oven for damage, such as misaligned or bent door, damaged door seals and sealing surface, broken or loose door hinges, 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 8 cm away from both side walls and 10 cm 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

Cookware suitability identification

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.

Applicable

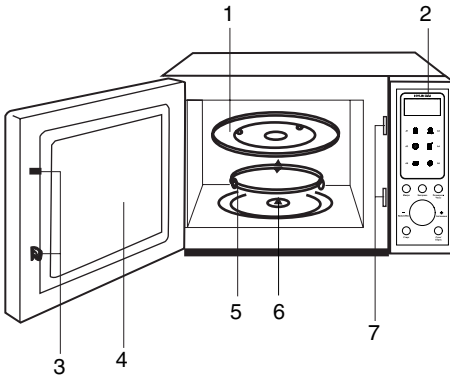
Sort	Instruction
Heat-proof glassware	It most suitable for microwave cooking.
Earthenware or chinaware	Conventional utensils of these materials allowed unless fired with gold, silver.
Heat-resistant plastic container	Tightly closed containers are forbidden, cannot be used for containing foods with high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

Inapplicable

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

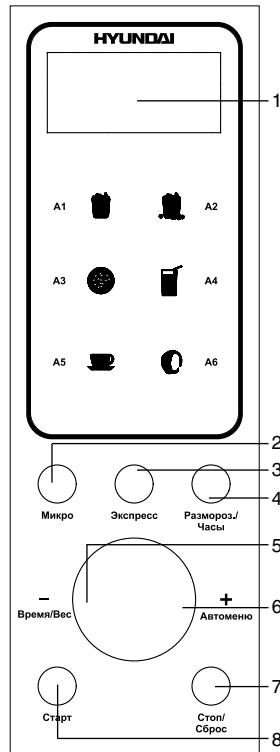
Description

General view



1. Glass tray
2. Control panel
3. Door lockers
4. Oven window
5. Roller ring
6. Rotating shift
7. Lockers

Control panel



1. Display
2. МИКРО button ("Micro Power")
3. ЭКСПРЕСС button ("Express")
4. РАЗМОРОЗ./ЧАСЫ button ("Defrost/Clock")
5. ВРЕМЯ/ВЕС/АВТОМЕНЮ- button ("Time/Weight/Auto cooking-")
6. ВРЕМЯ/ВЕС/АВТОМЕНЮ+ button ("Time/Weight/Auto cooking+")
7. СТОП/СБРОС button ("Stop/Clear")
8. СТАРТ button ("Start")

Operation

General operations

Child lock function

To lock the control panel when you are cleaning so that children cannot use the oven unsupervised. All the buttons are rendered inoperable in this mode.

To set child lock, press and hold **Стоп/Сброс** button about 3 seconds until "OFF" is displayed. To cancel child lock, press and hold **Стоп/Сброс** button about 3 seconds until colon or clock is displayed.

Setting clock

- Press and hold **Размороз./Часы** button. Press **Время/Вес/Автоменю+/-** buttons to set hours, and hours will be flashed.

- Press **Размороз./Часы** button again. Press **Время/Вес/Автоменю+/-** buttons to set minutes, and minutes will be flashed.

- Press **Размороз./Часы** button to confirm or wait for 5 seconds until the numbers go steadily.

Cooking operations


Microwave cooking

Press **Микро** button repeatedly, the display will cycle to show 100P- 80P- 60P- 40P- 20P.

2. Press **Микро** button repeatedly to select the desired microwave power, until the display will show P80.

3. Set the cooking time by pressing **Время/Вес/Автоменю+/-** buttons. The display will indicate then "10:00".

4. Press **Старт** button to start, the display will count down to show the remaining time.

 • The maximum time which can be set is 60 minutes.

- Never operate the oven empty.
- If you turn the food during operation, press **Старт** button once and the preset cooking procedure will continue.
- If you intend to remove the food before the preset time, you must press **Стоп/Сброс** button once to clear the preset procedure to avoid unintended operation of next-time use.

Express

Press **Экспресс** button repeatedly; the display will cycle to show 0:30 - 1:00 - 1:30.

This function will allow you to heat a cup of water or beverage conveniently, omitting the steps of setting time. Choose the proper time depending on the beverage capacity: 0:30 (default 30 sec operation time) - 1:00 (default 1minute operation time) - 1:30 (default time is 1 and half minutes).

Example: To cook with express for 1 minute

1. After power-up, press **Стоп/Сброс** button

Display	Power level	Microwave instruction
100P	High (100%) microwave power	Applicable for quick and thorough cooking such as meat, vegetable
80P	Medium High (80%) microwave power	Applicable for medium express cooking, such as eggs, fish, congee, rice, soup
60P	Medium (60%) microwave power	Applicable for steaming food
40P	Medium Low (40%) microwave power	Applicable for defrosting food
20P	Low (20%) microwave power	Applicable for keeping warm

Example: To cook at 80P for 10 minutes

1. After power-up, the colon flashes, then press **Стоп/Сброс** button once.

once.


2. Press **Экспресс** button repeatedly to select 1:00.
3. Start cooking by pressing **Старт** button.

Auto defrost

This function allows to defrost food depending on it's kind; just choose the necessary mode and enter the weight of food, the defrost time will be then set automatically.

- Press **Размороз./Часы** button; the display will cycle to show d.1 - d.2 - d.3:
 - d.1 --- for defrosting meat, the weight range from 0.1 kg to 2 kg;
 - d.2 --- for defrosting poultry, the weight range from 0.2 kg to 2 kg;
 - d.3 --- for defrosting seafood, the weight range from 0.1 kg to 0.9 kg.
- Enter the weight of the food by pressing **Время/Вес/Автоменю+/-** buttons.
- Start cooking by pressing **Старт** button.

Example: To defrost 0.2 kg of poultry

1. Select the food kind by pressing **Размороз./Часы** button repeatedly until the display shows d2.
2. Set defrosting weight by pressing **Время/Вес/Автоменю+/-** buttons, the display will indicate 0.2.
3. Start cooking by pressing **Старт** button. LED will count down to show running time.
4. Half way during defrosting 3 beep sound will be heard two times to prompt you turn over the food. Open the door and turn over the food and shield the warm portion. Press **Старт** button again to continue the defrosting. If you do not stop the process when an audible signal sounds, the defrosting cycle will continue until the time count down to 0.
 -  1. It is necessary to turn over the food during operation to obtain uniform effect.
 - 2. Usually defrosting will need longer time than that of cooking the food.
 - 3. If the food can be cut by knife, the defrosting process can be considered completed.
 - 4. Observe the below Defrost guide to achieve best performance.

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 aluminium 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 aluminium 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 aluminium 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 aluminium foil for 15-30 minutes.

 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.

Operation

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.

Auto Cooking

The oven has default cooking menu for simple operation. When the display shows flashing colon, press **Время/Вес/Автоменю+/-** buttons and the display will cycle to show A.1 - A.2 - ... - A.6. Choose the appropriate menu according to the food type and weight and strictly observe the directions of below table, otherwise the cooking effect will be largely influenced.

Example: Steam 0.15 kg pizza

1. Choose the appropriate menu by pressing **Время/Вес/Автоменю+/-** buttons, the display will indicate A.3

2. Start cooking by pressing **Старт** button, and the display will count down to show running time.

Pre-set automatic function (delayed start)


If you do not want the menu to be started immediately, you can preset the cooking menu and time and the preset menu will be automatically started at your set time. The setting will consist of 2 steps: 1. Setting the current clock (if it's already set before, then there is no need more to do it); 2. Setting the cooking menu and time.

Example: Now it is 12:30 clock, if you hope that the microwave oven will automatically start cooking with 100P microwave power for 9 minutes and 30 seconds at 14:20

1. Set the current time (if not set before) – please see in the chapter “Setting clock”.
2. Select cooking power by pressing **Микро** button, display will indicate “100P”.
3. Press **Время/Вес/Автоменю+/-** buttons to set cooking time, the display will indicate “9:30”.
4. To return to current clock, press and hold **Размороз./Часы** button for 3 seconds, then a

Auto cook table

Display	Category	Direction
A.1	Popcorn	Suitable for popping a bag of corn, which is available in the market, weighted 85 g. Popcorn prior to completing, if the popping speed has been decreased to 1 time per 1-2 seconds you should press Стоп/Сброс button to stop the popping process.
A.2	Popcorn	Same as A.1 except 100 g weight.
A.3	Pizza	Warm a piece of chilled pizza of 0.15 kg.
A.4	Beverage	Heating a cup of 250 ml liquid. The liquid temperature is about 5-10° C. Use a big mouth cup and do not seal.
A.5	Beverage	Heating a cup of 500 ml liquid. The liquid temperature is about 5-10° C. Use a big mouth cup and do not seal.
A.6	Potato	Cooking the potato strips, cut into 5 mm width and height, length. Total weight is about 0.45 kg. Place the strips on a large dish and cover the dish with a thin film to prevent water loss.


 The temperature, weight and shape of food will largely influence the cooking effect. If any deviation has been found to the factor noted on above menu, you can adjust the cooking time for best result.

short beep sound will be heard.

5. Set the time you expect to start (please see in the chapter "Setting clock").

6. Press **Размороз./Часы** button to confirm the delayed menu. Now the program has been activated. And the menu will start at 14:20.

- You may check the preset starting time by pressing **Размороз./Часы** button.

 Delayed function is not applicable for Auto Cooking and Auto Defrost.

Multi-sequence cooking

To obtain best cooking result, some recipes call for different cook and time. You may program your personalized menu as follows:

Example: You want to cook food with 100P microwave for 3 minutes, then 20P microwave for 9 minutes. This is a 2-sequence setting.

1. Press **Микро** button to select desired menu, display will indicate "100P".


2. Press **Время/Вес/Автоменю+/-** buttons to set cooking time, display will indicate "3:00".

3. Press **Микро** button to select desired menu, display will indicate "20P".

4. Press **Время/Вес/Автоменю+/-** buttons to set cooking time; display will indicate "9:00".

5. Start cooking by pressing **Старт** button.

When 100P microwave power cooking is finished, microwave oven will begin 20P microwave operation automatically.

 Maximum 4 sequences can be set per time by repeating step1 and step2 optionally if you like to set more.

Auto reminder

When your preset cooking procedure have finished, the display will show "End" and three beeps sound will be heard to prompt you to take out food. If you do not press **Стоп/Сброс** button once or open the door the beep will be sounded at the interval of 3 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 through 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.

Operation/General information

Care and cleaning

- 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. Instruction manual	1 pc
6. Warranty card	1 pc
7. Consumer information	1 pc

Specifications

Power source	220 V, 50 Hz
Nominal power consumption	1280 W
Nominal output power	800 W
Power efficiency	62 %
Operating frequency	2450 MHz
Electric shock protection	Class I
Ingress protection level	IPX0
Inner volume	20 litres
Net weight	11.5 kg
Unit dimensions	462 mm x 353 mm x 261 mm

Specifications are subject to change without notice. Dimensions are approximate.

Перед началом эксплуатации

Уважаемый покупатель!


Благодарим Вас за покупку нашего изделия. Чтобы понять, как правильно и безопасно пользоваться Вашей моделью изделия, рекомендуется тщательно изучить настоящее руководство перед подключением, регулировкой и эксплуатацией изделия. Сохраняйте руководство для использования в будущем.

Утилизация изделия

Если вы желаете утилизировать данное изделие, не выбрасывайте его вместе с обычным бытовым мусором. Существует отдельная система сбора использованных электронных изделий в соответствии с законодательством, которая предполагает соответствующее обращение, возврат и переработку.

Обращайтесь в органы местного управления за инструкциями по правильной утилизации продукта. Тем самым Вы обеспечите утилизацию Вашего изделия с соблюдением обязательных процедур по обработке, утилизации и вторичной переработке и, таким образом, предотвратите потенциальное негативное воздействие на окружающую среду и здоровье людей.

Меры предосторожности

 Во избежание поражения электрическим током, риска возгорания и ожогов соблюдайте 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 неис-

правностей 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.

 **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.

 • 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 привели к положительному результату, Вам следует обратиться к квалифицированным специалистам. Ни в коем случае не пытайтесь отремонтировать микроволновую печь самостоятельно.

Перед началом эксплуатации

Помехи, оказываемые на радиоприборы

- Микроволны могут являться причиной помех приема теле- или радиосигнала.
- Чтобы уменьшить помехи или исключить их вообще:
 - 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.

Установка

- 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° к панели печки (рис. 2)).

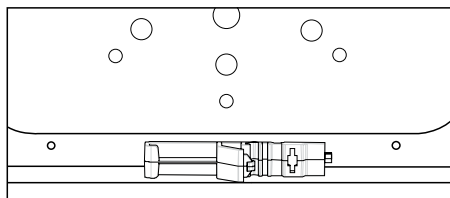


Рис. 1

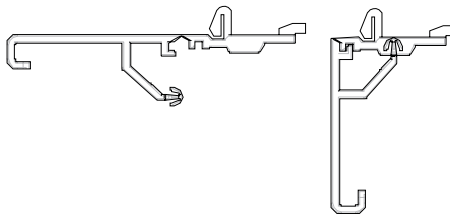


Рис. 2

Перед началом эксплуатации

Подбор посуды для использования в печи

Пригодная посуда

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

Непригодная посуда

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.
Лакированная посуда	Лак может расплавиться под воздействием микроволн.

Бумага, соломка, дерево	Во время приготовления под воздействием высокой температуры может загореться.
Плавкий пластик	Не подходит для приготовления в микроволновой печи.
Обычное стекло	Под воздействием чрезвычайно высоких температур может деформироваться. Посуда из фигурного или толстого стекла также не пригодна для приготовления в микроволновой печи.
Алюминиевая фольга	Не пропускает микроволны. Может искрить или вызвать короткое замыкание при контакте со стенками жарового шкафа в процессе приготовления.

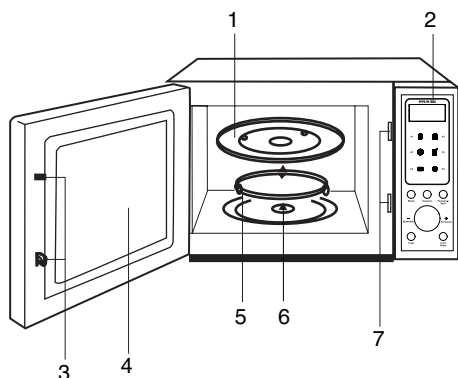
Как определить, подходит ли та или иная посуда для приготовления в микроволновой печи?

- 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.

Управление устройством

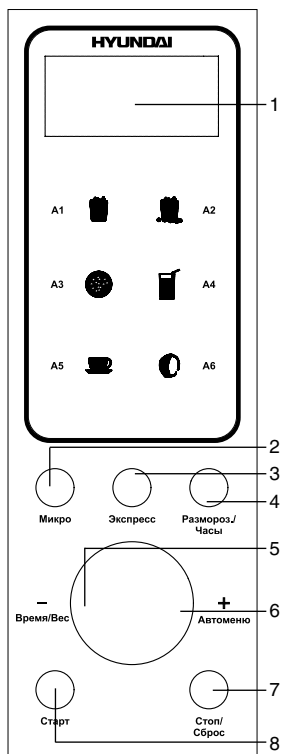
Описание

Печь



1. Стеклоблю
2. Панель управления
3. Фиксаторы на дверце
4. Окно
5. Вращающееся кольцо
6. Вал вращения поддона
7. Фиксаторы на корпусе

Панель управления



1. Дисплей
2. Кнопка МИКРО
3. Кнопка ЭКСПРЕСС
4. Кнопка РАЗМОРОЗ./ЧАСЫ
5. Кнопка ВРЕМЯ/ВЕС/АВТОМЕНИЮ-
6. Кнопка ВРЕМЯ/ВЕС/АВТОМЕНИЮ+
7. Кнопка СТОП/СБРОС
8. Кнопка СТАРТ

Общие операции

Блокировка от детей

Эта функция предназначена для предотвращения использования прибора детьми при отсутствии контроля взрослых. Работа панели управления при этом блокируется, ни одна кнопка не реагирует на нажатие.

Для активации блокировки нажмите кнопку **Стоп/Сброс** и удерживайте ее в течении 3 секунд, пока на дисплее не отобразится «OFF». Для разблокировки снова нажмите кнопку **Стоп/Сброс** и удерживайте ее в течении 3 секунд, пока на дисплее не отобразится разделитель (или часы, если они были установлены).

Установка текущего времени

- Нажмите и удерживайте кнопку **Размороз./Часы**. Нажимайте кнопки **Время/Вес/Автоменю+/-** для установки часов;

цифры, означающие часы, будут мигать.

- Нажмите еще раз кнопку **Размороз./Часы**. Нажимайте кнопки **Время/Вес/Автоменю+/-** для установки минут; цифры, означающие минуты, будут мигать.

- Нажмите кнопку **Размороз./Часы** для подтверждения настроек или подождите 5 секунд, пока часы не будут отображаться статично.

Операции приготовления пищи

Приготовление в режиме микроволн

Всего доступно 5 режимов (уровней мощности) микроволн. Для выбора нажимайте кнопку **Микро**, на дисплее будет поочередно отображаться 100P, 80P, 60P, 40P, 20P.

Ниже приведена таблица по использованию уровней мощности микроволн:

Дисплей	Уровень мощности	Рекомендации
100P	Максимальная мощность (100%)	Рекомендуется применять для быстрого и тщательного приготовления, например, мяса, овощей
80P	Высокая мощность (80%)	Рекомендуется применять для приготовления яиц, рыбы, риса, супа
60P	Средняя мощность (60%)	Рекомендуется применять для тушения пищи
40P	Низкая мощность (40%)	Рекомендуется применять для размораживания продуктов
20P	Минимальная мощность (20%)	Рекомендуется применять для разогрева

Пример: Приготовление в течение 10 минут при мощности печи в 80%:

1. Выберите нужный режим, нажав кнопку **Микро** дважды, на дисплее отобразится 80P.

2. Выберите время приготовления путем нажатия кнопок **Время/Вес/Автоменю+/-**, на дисплее отобразится «10:00».

3. Нажмите кнопку **Старт** для начала приготовления, дисплей начнет обратный

отсчет времени приготовления.

Время приготовления можно менять непосредственно в процессе работы печи.

Рекомендуется переворачивать продукты во время приготовления. Для этого нажмите на кнопку **Стоп/Сброс**, откройте дверцу, переверните продукт, закройте дверцу и нажмите **Старт** для продолжения операции.



- Максимальное время приготовления может быть 60 минут.

- Не включайте печь, когда внутри ничего нет.
- Если Вы хотите извлечь продукты раньше окончания выставленного времени приготовления, нажмите кнопку **Стоп/Сброс**, после извлечения продуктов нажмите кнопку **Стоп/Сброс** еще раз, чтобы сбросить настройку.

Экспресс-приготовление

Нажимайте кнопку **Экспресс**; на дисплее будут поочередно отображаться цифры 0:30 - 1:00 - 1:30.

С помощью данной функции можно быстро нагреть небольшое количество жидкости без необходимости установки времени приготовления. Выберите продолжительность экспресс готовки: 0:30 (полминуты) - 1:00 (1 минута) - 1:30 (полторы минуты).

Пример: экспресс-приготовление в течение 1 минуты

1. Нажмите дважды кнопку **Экспресс** до отображения на дисплее 1:00.
2. Нажмите кнопку **Старт** для запуска приготовления.

Разморозка по времени

Данный режим позволяет размораживать продукты в соответствии с их разновидностью. Вам следует лишь выбрать категорию и задать вес; время размораживания печь выставит автоматически. Последовательность операций следующая:

- Нажмите кнопку **Размороз./Часы** от одного до трех раз, чтобы выбрать нужный режим, на дисплее отобразится d1, d2 или d3:
 - d1 - используйте для размораживания мяса (допустимый вес от 100 гр. до 2 кг);
 - d2 - используйте для размораживания птицы (допустимый вес от 100 гр. до 2 кг);
 - d3 - используйте для размораживания морепродуктов (допустимый вес от 100 гр. до 900 гр.).
- Нажимайте кнопки **Время/Вес/Автоменю+/-**, чтобы установить вес, на дисплее высветятся цифры в диапазоне от 0.1 до 2.0 (от 100 гр. до 2 кг).

- Нажмите кнопку **Старт** для начала приготовления.

Пример: Разморозивание 200 граммов птицы

1. Нажмите кнопку **Размороз./Часы** дважды, чтобы выбрать нужный режим, на дисплее отобразится d2.
2. Нажимайте кнопки **Время/Вес/Автоменю+/-**, чтобы установить вес в 200 граммов, на дисплее отобразится 0.2.
3. Нажмите кнопку **Старт**, чтобы начать размораживание, дисплей начнет обратный отсчет времени.

4. Когда половина времени размораживания пройдет, печь подаст трехкратный звуковой сигнал, предупреждая о необходимости приостановить процесс и перевернуть продукт (рекомендуется для лучшего размораживания). Откройте дверцу, переверните продукты, накройте алюминиевой фольгой размороженную часть, закройте дверцу и нажмите кнопку **Старт** для продолжения процесса. Если процесс размораживания не приостановить, то он просто продолжится, пока время не истечет.



1. Рекомендуется переворачивать продукты во время размораживания для получения лучшего эффекта.

2. Обычно на размораживание уходит больше времени, чем на обычное приготовление.

3. Если размораживаемые продукты уже можно порезать ножом, то процесс можно прекратить.

4. Ниже вы найдете несколько советов по размораживанию.

Советы 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 разморо-

женные части фольгой, закройте дверцу и продолжите размораживание. По окончании процесса накройте продукты алюминиевой фольгой и держите закрытыми 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 закрытыми 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 закрытыми 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 грудной По проше-

ствии 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 закрытыми 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 закрытыми в течении 5-30 минут.

Функция Автоменю

Данная функция позволяет автоматически готовить продукты в зависимости от их категории. Для выбора нужного меню нажмите кнопки **Время/Вес/Автоменю+/-**, на дисплее будут отображаться режимы от А.1 до А.6. Для начала приготовления нажмите на кнопку **Старт**, на дисплее начнется обратный отсчет времени.

Таблица режимов «Автоменю»:

Дисплей	Категория	Рекомендации
A.1	Попкорн	Приготовление попкорна (вес 85 граммов).
A.2	Попкорн	То же самое, что А.1 , но вес 100 граммов.
A.3	Пицца	Разогрев замороженной пиццы весом 150 граммов.
A.4	Напитки	Разогрев 250 мл жидкости, температура которой порядка 5-10° С. Рекомендуется разогревать в большой, ненакрытой чашке.
A.5	Напитки	Для разогрева 500 мл жидкости, температура которой 5-10° С. Рекомендуется разогревать в большой ненакрытой чашке.


Управление устройством

A.6	Картофель	Для приготовления резанного ломтиками картофеля общим весом 450 граммов. Рекомендуется готовить в глубокой тарелке, накрытой тонкой пленкой (во избежание потери жидкости).
-----	-----------	---

Пример: Разогрев 0.15 кг пиццы

1. Выберите нужный режим Автоменю с помощью кнопки **Время/Вес/Автоменю+/-**, на дисплее отобразится A.3.

2. Запустите процесс приготовления нажатием кнопки **Старт**, на дисплее начнется обратный отсчет времени готовки.

 Температура, вес и форма продукта влияют на процесс приготовления. Вы можете вносить изменение в приведенные выше рекомендации по приготовлению с учетом этих факторов.

Установка автоматического (отложенного) старта

Если нужно, чтобы печь начала приготовление не сразу, а позже, вы можете воспользоваться данной функцией; что печь автоматически начнет приготовление в то время, когда вам нужно. Процедура состоит из 2-х этапов: 1. Установка текущего времени (не требуется, если время уже установлено); 2. Выбор режима приготовления, установка времени приготовления и времени старта.

Пример: Сейчас 12 часов 30 минут, и вам нужно, чтобы печь начала приготовление в 14 часов 20 минут и готовила на мощности микроволн в 100% в течении 9 минут 30 секунд

1. Установите текущее время (это не требуется, если время уже установлено).

2. Нажмите кнопку **Микро** один раз для выбора уровня мощности 100%, на дисплее отобразится «100P».


3. Нажимайте кнопки **Время/Вес/Автоменю+/-** для установления времени приготовления, на дисплее отобразится «9:30».

4. Нажмите и удерживайте в течении 3 секунд кнопку **Размороз./Часы**, чтобы вернуться в режим текущего времени, печь подаст краткий звуковой сигнал.

5. Установите время начала старта (см. параграф «Установка текущего времени»).

6. Нажмите кнопку **Размороз./Часы** для подтверждения отложенного старта, программа активируется; как только наступит 14 часов 20 минут, печь автоматически начнет приготовление.

• Время старта можно проверить, если до его начала нажать кнопку **Размороз./Часы**.

 Функция отложенного старта не применима для режимов Автоменю и Авторазморозки.

Режим многоступенчатого приготовления

Иногда одно и тоже блюдо требуется приготовить последовательно в нескольких режимах. Данная функция позволяет Вам делать это.

Пример: Вы хотите сначала готовить пищу в течении 3 минут на уровне мощности микроволн 100%, затем готовить в течение 9 минут на уровне мощности 20%

1. Нажмите кнопку **Микро** один раз, чтобы выбрать 100% мощности микроволн, на дисплее отобразится «100P».


2. Нажимайте кнопки **Время/Вес/Автоменю+/-**, чтобы выбрать время приготовления 3 минуты, на дисплее отобразится «3:00».

3. Нажмите кнопку **Микро** пять раз, чтобы выбрать режим 20% мощности. На дисплее отобразится «20P».

4. Нажимайте кнопки **Время/Вес/Автоменю+/-**, чтобы выбрать время приготовления 9 минут, на дисплее отобразится «9:00».

5. Нажмите кнопку **Старт** для начала приготовления.

Как только истечет время приготовления при 100% мощности микроволн, автоматически начнется приготовление при 20% мощности.

 Максимальное количество этапов, которое можно выставить за один раз составляет 4, при условии повторения 1-го и 2-го этапов соответственно.

Автонапоминание

После окончания процесса готовки на дисплее отобразится надпись “End” (“окончание”), и печь подаст трехкратный звуковой сигнал, оповещающий о необходимости извлечь продукт из печи. Если после этого не будет нажата кнопка **Стоп/Сброс** или не будет открыта дверца печи, печь будет подавать звуковой сигнал каждые 3 минуты.

Советы 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 необходимости 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 разбрасывания 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 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, исходящий от всего продукта, а не только от отдельных его частей, отсутствие крови (в мясе, птице), легкость разрезания.

10. Конденсация

Конденсация – характерное явление для микроволновых печей. Содержание жидкости и влаги в продуктах влияет на влажность внутри печи. Как правило, продукты, которые накрыты, не выпускают столько влаги, как незакрытые продукты. Конденсация может быть также вызвана плохой вентиляцией внутри печи. Проверьте, чтобы вентиляционные выходы не были заблокированы.

Чистка и уход

- Перед чисткой микроволновой печи выключите ее 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 количество 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. Стеклоянное блюдо	1 шт
3. Вращающееся кольцо	1 шт
4. Ограничитель	1 шт
5. Руководство по эксплуатации	1 шт
6. Гарантийный талон	1 шт
7. Информация для потребителя	1 шт

Технические характеристики

Источник питания	220 В, 50 Гц
Номинальная потребляемая мощность	1280 Вт
Номинальная выходная мощность	800 Вт
Энергоэффективность (КПД)	62 %
Рабочая частота	2450 МГц
Класс защиты от поражения электрическим током	I
Степень защиты от попадания влаги	IPX0
Внутренний объем	20 литров
Вес нетто	11,5 кг
Габариты устройства	462 мм x 353 мм x 261 мм

Технические характеристики могут быть изменены заводом-изготовителем без предварительного уведомления. Указанные вес и геометрические размеры имеют приблизительные значения.

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

