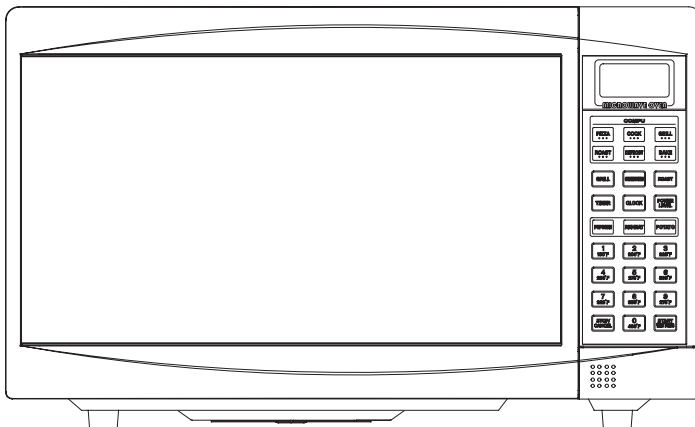


Elenberg

Owner's Manual

MICROWAVE OVEN

Model: MC-3010D



Please read these instructions carefully before installing and operating the oven. Record in the space below the SERIAL NO. found on the nameplate on your oven and retain this information for future reference.

SERIAL NO.

PRECAUTIONS TO AVOID POSSIBLE EXPOSURE TO EXCESSIVE MICROWAVE ENERGY

1. Do not attempt to operate this oven with the door open since open door operation can result in harmful exposure to microwave energy. It is important not to defeat or tamper with the safety interlocks.
2. Do not place any object between the oven front face and the door or allow soil or cleaner residue to accumulate on sealing surfaces.
3. Do not operate the oven if it is damaged. It is particularly important that the oven door close properly and that there is no damage to the
 - a. Door (bent),
 - b. Hinges and latches (broken or loosened),
 - c. Door seals and sealing surfaces.
4. The oven should not be adjusted or repaired by anyone except properly qualified service personnel.

CONTENTS

PRECAUTIONS TO AVOID POSSIBLE EXPOSURE TO EXCESSIVE MICROWAVE ENERGY	2
SPECIFICATIONS	4
BEFORE YOU CALL FOR SERVICE	4
INSTALLATION	4
GROUNDING INSTRUCTIONS	5
RADIO INTERFERENCE	5
IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS	5
MICROWAVE COOKING PRINCIPLES	6
UTENSILS GUIDE	7
PART NAMES	7
CONTROL PANEL	8
HOW TO SET THE OVEN CONTROLS	9
SETTING THE CLOCK	9
MICROWAVE COOKING	9
GRILL	9
CONVECTION	10
ROAST	10
SPECIAL FEATURES	11
POPCORN	11
REHEAT	11
POTATO	11
COMPU DEFROST	11
COMPU COOK	12
COMPU PIZZA	12
COMPU GRILL	12
COMPU ROAST	12
COMPU BAKE	12
OTHER CONVENIENT FEATURES	13
CLEANING AND CARE	13

SPECIFICATIONS

Power Consumption:	220-230V, 50Hz, 1500W (Microwave) 220-230V, 1400W (Convection) 220-230V, 1000W (Heater)
Rated Microwave Output:	1000W
Operation Frequency:	2450MHz
Outside Dimensions:	305mm(H) x 525mm(W) x 490mm(D)
Oven Cavity Dimensions:	219mm(H) x 350mm(W) x 355mm(D)
Cooking Uniformity:	Turntable System {314mm}
Net Weight:	Approx. 22kg

BEFORE YOU CALL FOR SERVICE

If the oven fails to operate:

1. Check to ensure that the oven is plugged in securely. If it is not, remove the plug from the outlet, wait 10 seconds, and plug it in again securely.
2. Check for a blown circuit fuse or a tripped main circuit breaker. If these seem to be operating properly, test the outlet with another appliance.
3. Check to ensure that the control panel is programmed correctly and the timer is set.
4. 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.

INSTALLATION

1. Make sure that all the packing materials are removed from the inside of the door.
2. **Warning:** 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.
3. 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.
4. Do not place the oven where heat, moisture, or high humidity are generated, or near combustible materials.
5. For correct operation, the oven must have sufficient airflow. Allow 20cm of space above the oven, 10cm at back and 5cm at both sides. Do not cover or block any openings on the appliance. Do not remove feet.
6. Do not operate the oven without glass tray, roller support, and shaft in their proper positions.
7. Make sure that the power supply cord is undamaged and does not run under the oven or over any hot or sharp surface.
8. The socket must be readily accessible so that it can be easily unplugged in an emergency.
9. Do not use the oven outdoors.

GROUNDING INSTRUCTIONS

This appliance must be grounded. This oven is equipped with a cord having a grounding wire with a grounding plug. It must be plugged into a wall receptacle that is properly installed and grounded. In the event of an electrical short circuit, grounding reduces risk of electric shock by providing an escape wire for the electric current. It is recommended that a separate circuit serving only the oven be provided. Using a high voltage is dangerous and may result in a fire or other accident causing oven damage.

Warning: Improper use of the grounding plug can result in a risk of electric shock.

Note

1. If you have any questions about the grounding or electrical instructions, consult a qualified electrician or service person.
2. Neither the manufacturer nor the dealer can accept any liability for damage to the oven or personal injury resulting from failure to observe the electrical connection procedures.

The wires in this cable main are colored in accordance with the following code:

Green and Yellow = EARTH

Blue = NEUTRAL

Brown = LIVE

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:

1. Clean door and sealing surface of the oven.
2. Reorient the receiving antenna of radio or television.

3. Relocate the microwave oven with respect to the receiver.
4. Move the microwave oven away from the receiver.
5. Plug the microwave oven into a different outlet so that microwave oven and receiver are on different branch circuits.

IMPORTANT SAFETY INSTRUCTIONS

When using electrical appliance basic safety precautions should be followed, including the following:

Warning: To reduce the risk of burns, electric shock, fire, injury to persons or exposure to excessive microwave energy:

1. Read all instructions before using the appliance.
2. Use this appliance only for its intended use as described in this manual. Do not use corrosive chemicals or vapors in this

appliance. This type of oven is specifically designed to heat, cook or dry food. It is not designed for industrial or laboratory use.

3. Do not operate the oven when empty.
4. Do not operate this appliance if it has a damaged cord or plug, if it is not working properly or if it has been damaged or dropped. If the supply cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer or its service agent or a similarly qualified person in order to avoid a hazard.

5. **Warning:** Only allow children to use the oven without supervision when adequate instructions have been given so that the child is able to use the oven in a safe way and understands the hazards of improper use.
6. **To reduce the risk of fire in the oven cavity:**
 - a. When heating food in plastic or paper container, keep an eye on the oven due to the possibility of ignition;
 - b. Remove wire twist-ties from paper or plastic bags before placing bag in oven.
 - c. If smoke is observed, switch off or unplug the appliance and keep the door closed in order to stifle any flames.
 - d. Do not use the cavity for storage purposes. Do not leave paper products, cooking utensils or food in the cavity when not in use.
7. **Warning:** Liquid or other food must not be heated in sealed containers since they are liable to explode.
8. Microwave heating of beverage can result in delayed eruptive boiling, therefore care has to be taken when handling the container.
9. Do not fry food in the oven. Hot oil can damage oven parts and utensils and even result in skin burns.
10. Eggs in their shell and whole hard-boiled eggs should not be heated in microwave ovens since they may explode even after microwave heating has ended.
11. Pierce foods with heavy skins such as potatoes, whole squashes, apples and chestnuts before cooking.
12. The contents of feeding bottles and baby jars should be stirred or shaken and the temperature should be checked before serving in order to avoid burns.
13. Cooking utensils may become hot because of heat transferred from the heated food. Potholders may be needed to handle the utensil.
14. Utensils should be checked to ensure that they are suitable for use in microwave oven.
15. **Warning:** It is hazardous for anyone other than a trained person to carry out any service or repair operation which involves the removal of any cover which gives protection against exposure to microwave energy.

MICROWAVE COOKING PRINCIPLES

1. Arrange food carefully. Place thickest areas towards outside of dish.
2. Watch cooking time. Cook for the shortest amount of time indicated and add more as needed. Food severely overcooked can smoke or ignite.
3. Cover foods while cooking. Covers prevent spattering and help foods to cook evenly.
4. Turn foods over once during microwaving to speed cooking of such foods as chicken and hamburgers. Large items like roasts must be turned over at least once.
5. Rearrange foods such as meatballs halfway through cooking both from top to bottom and from the center of the dish to the outside.

UTENSILS GUIDE

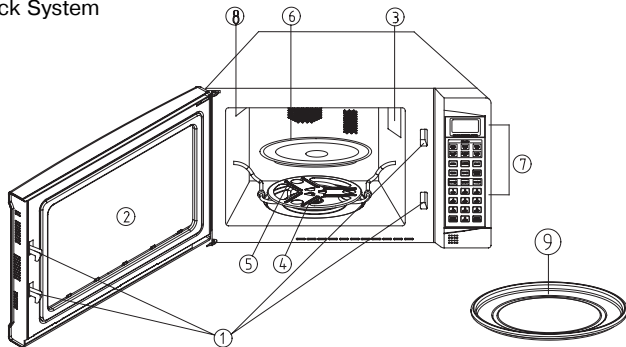
1. The ideal material for a microwave utensil is transparent to microwave, it allows energy to pass through the container and heat the food. Only use a temperature probe recommended for this oven.
 2. Microwave can not penetrate metal, so metal utensils or dishes with metallic trim should not be used.
 3. Do not use recycled paper products when microwave cooking, as they may contain small metal fragments which may cause sparks and/or fires.
 4. Round /oval dishes rather than square/oblong ones are recommend, as food in corners tends to overcook.
 5. Narrow strips of aluminum foil may be used to prevent overcooking of exposed areas. But be careful don't use too much and keep a distance of 1 inch (2.54cm) between foil and cavity.
- The list below is a general guide to help you select the correct utensils.

Cookware	Microwave	Grill	Convection	Combination*
Heat-Resistant Glass	Yes	Yes	Yes	Yes
Non Heat-Resistant Glass	No	No	No	No
Heat-Resistant Ceramics	Yes	Yes	Yes	Yes
Microwave-Safe Plastic Dish	Yes	No	No	No
Kitchen Paper	Yes	No	No	No
Metal Tray	No	Yes	Yes	No
Metal Rack	No	Yes	Yes	No
Aluminum Foil & Foil Container	No	Yes	Yes	No

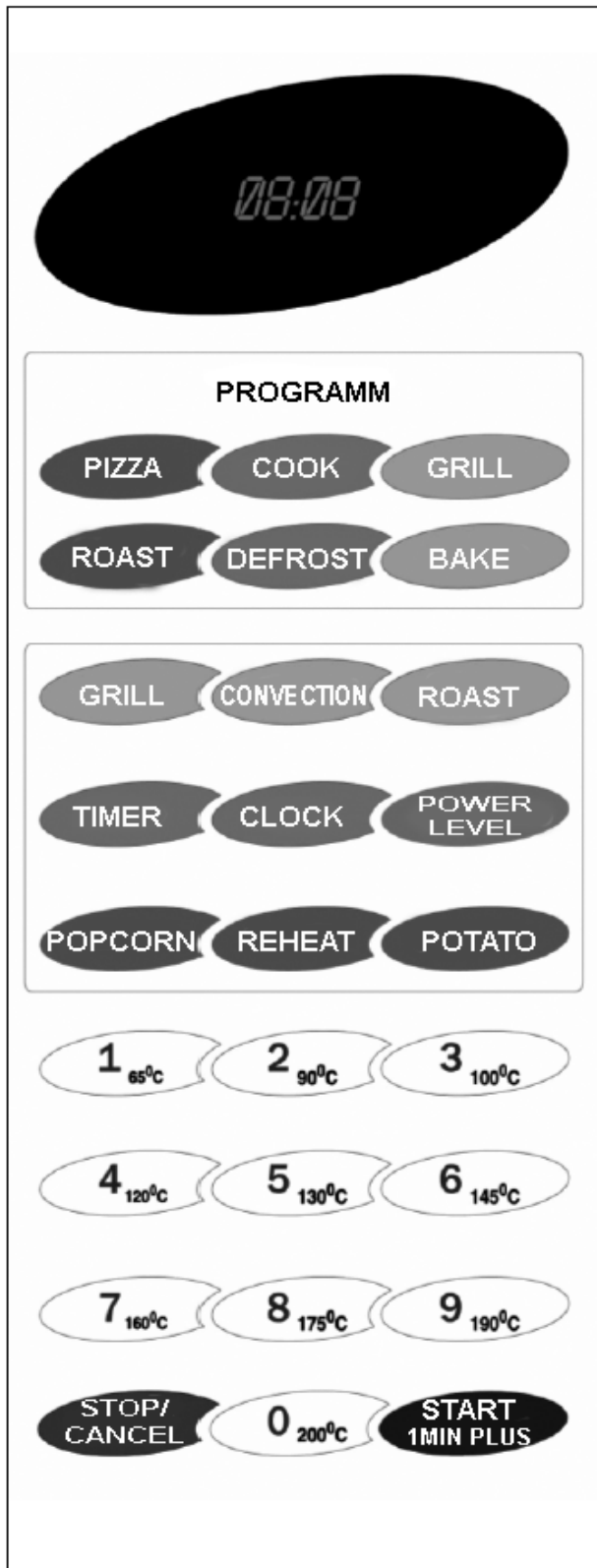
* Combination: applicable for both «microwave+grill», and «microwave+convection» cooking.

PART NAMES

1. Door Safety Lock System
2. Oven Window
3. Oven Air Vent
4. Shaft
5. Roller Ring
6. Glass Tray
7. Control Panel
8. Grill Heater
9. Baking plate



CONTROL PANEL



DISPLAY SCREEN

Cooking time, power, indicators and present time are displayed.

COMPU COOKING

Easy settings to cook/defrost popular food.

POWER LEVEL

Touch POWER LEVEL and then use number pads to set cooking power level.

GRILL

Press to set a grill-cooking program.

CONVECTION

Press to program convection cooking.

ROAST

Touch to roast food

CLOCK

Use to set the clock

TIMER

Use to set the oven timer

QUICK COOK BUTTONS:

POPCORN REHEAT POTATO

START/1MIN PLUS

Press to start cooking or add to cooking time.

STOP/CANCEL

Touch to stop cooking program or clear all previous settings before cooking starts

NUMBER PADS/CONVECTION TEMPERATURE ENTRY

Touch to set cooking time, enter weight or number of servings, or program convection temperature.

(Please also see the following pages for more detail)

HOW TO SET THE OVEN CONTROLS

BEEPS DURING OVEN SETTINGS

- ONE BEEP: Oven accepts the entry.
- TWO BEEPS: Oven does not accept the entry. Please check and try again.

SETTING THE CLOCK

The clock works in 12-hour cycle. When the oven is first plugged in, the display will briefly show "ENTER CLOCK TIME", you can set the clock time now or later. To set the clock time later,

1. Press CLOCK button.
2. Use the numeric pads (in the natural sequence of time) to enter clock time
3. Press CLOCK to confirm.

MICROWAVE COOKING

Microwave cooking allows you to customize cooking power and time. First, you select a power level by pressing the POWER LEVEL button a number of times (see the table below). Then you set the cooking time (maximum 99 min. plus 99 sec.) using the numeric pads, before pushing the START button.

Press POWER button to select cooking power		
Press	Power	Description
once	100%(P-100)	High
twice	90%(P-90)	
3 times	80%(P-80)	
4 times	70%(P-70)	Medium High
5 times	60%(P-60)	
6 times	50%(P-50)	Medium
7 times	40%(P-40)	
8 times	30%(P-30)	Med. Low/Defrost
9 times	20%(P-20)	
10 times	10%(P-10)	Low
11 times	0%(P-00)	

Suppose you want to cook for 5 minute at 60% power level.

1. Press POWER LEVEL button 5 times
2. Press number pads to enter cooking time until the correct cooking time (5:00) is displayed.
3. Press START button.

Note:

1. If you want to temporarily stop a cooking session, press the STOP/CANCEL pad once and then you can start the cooking again by press START; or press the STOP/CANCEL twice to cancel the cooking program altogether.
2. After the cooking time ends, the system will beep four times and END is displayed. Before starting another cooking session, press STOP/CANCEL pad to clear the display and reset the system.

GRILL

Grill cooking is particularly useful for thin slices of meat, steaks, chops, kebabs, sausages and pieces of chicken. It is also suitable for hot sandwiches and au gratin dishes.

Suppose you want to program grill cooking for 12 minutes.

1. Make sure the system is reset by pressing the STOP/CANCEL pad once.
2. Press GRILL button.
3. Use the number pads to enter cooking time.
4. Press START button.

Note:

Grill cooking power is set at full power level by the system. Maximum cooking time for grill is 99:99.

CONVECTION

During convection cooking, hot air is circulated throughout the oven cavity to brown and make crisp foods quickly and evenly. This oven can be programmed for ten different cooking temperatures.

To Cook with Convection

To cook with convection, press CONVECTION button once and then press the number pads to enter the desired convection temperature.

Suppose you want to cook at 325° for 40 minutes.

1. Press CONVECTION button.
2. Press number pad 7.
3. Press number pads 4,0,0,0 to enter cooking time.
4. Press START button.

Note:

1. The maximum convection cooking time is 99 min. 99 sec. After time has elapsed four beeps sound and END appears in display. Press STOP/CANCEL button or open door to clear END before starting another cooking function.
2. You can check the convection temperature while cooking is in progress by pressing the CONVECTION button.

To Preheat and Cook with Convection

Your oven can be programmed to combine preheating and convection cooking operations.

Suppose you want to preheat to 160° and then cook 35 minutes.

1. Press CONVECTION.
2. Press number pad 2 to indicate convection temperature 90°
3. Press START button. Beeps will sound when the designated temperature is reached.

4. Open the door and place container of food at the center of the turntable.
5. Use the number pads to enter cooking time.
6. Press START button.

ROAST

This oven has four pre-programmed settings that make it easy to cook with both convection heat and microwave whereby meats can be made juicy and tender with just the right amount of browning and crispness.

Press ROAST button and then use the number pads 1-4 to program convection temperature:

Program	Press number pad	Temp. (°)
COMB1	1	150
COMB2	2	180
COMB3	3	200
COMB4	4	230

Suppose you want to roast for 24 minutes on COMB3.

1. Press ROAST button
2. Use the number pads 1-4 to enter convection temperature. In this case, press number pad 3.
3. Use the number pads to enter cooking time. In this case, press number pads 2,4,0,0.
4. Press START button to start.

Note:

The maximum cooking time is 99 min., 99 sec. After time has elapsed four beeps sound and END appears in display. Press STOP/CANCEL button or open door to clear END before starting another cooking function. You can check the convection temperature while cooking is in progress by pressing the ROAST button.

SPECIAL FEATURES

In this special feature section, you can find easy settings to cooking popular food.

POPCORN

This feature allows a regular sized bag of popcorn to be popped.

1. Press POPCORN once, the display will show code and cooking time
2. Press START button.

NOTE:

To reset POPCORN time: Press POPCORN twice, and use the number pads to enter the new popcorn time, and then press START button to verify. The new popcorn time will remain whenever you use the POPCORN function until you reset it.

REHEAT

Touch the reheat pad will allow the reheating of a chilled dinner plate.

1. Press REHEAT pad once, the display will show code and cooking time.
2. Press START button.

POTATO

1. Touch POTATO pad once or twice for potato 4-6 oz or 5-7 oz per serving.
2. Use the number pads 1-4 to select the number of servings.
3. Press START button.

Please refer to the following charts for cooking guide:

1. Press POTATO pad once and use the number pads 1-4 to select number of servings (100-180 g)

Press POTATO	Press number pad	Cooking time
1	1	3 min 50 sec
1	2	7 min 10 sec.
1	3	11 min
1	4	14 min

2. Press POTATO pad twice and use the number pads 1-4 to select number of servings (150-210 g)

Press BEVERAGE	Press number pad	Cooking time
2	1	5 min 40 sec
2	2	10 min
2	3	15 min
2	4	19 min

Note:

After the cooking program have finished, let food stand in the oven for 5~10 minutes.

The cooking time quoted here is for reference only. Please always take the cooking timings actually show on the screen of your oven as the correct settings.

COMPU DEFROST

Compudefrost automatically defrost foods to the weight you entered.

To defrost 2.0 pound of chicken pieces, do the following:

1. touch DEFROST pad up to 5 times to select the type of food to be defrosted, in this case, touch it 3 times.
2. Use the number pads to enter weight, in this case, touch 2,0.
3. Touch START pad.

Defrost chart

Press DEFROST	Food	Amount
Once	1. Ground meat	0.2~1.40lb
Twice	2. Steaks, chops, fish	0.2~1.80lb
3 times	3. Chicken pieces	0.2~1.50lb
4 times	4. Roast	0.8~1.80lb
5 times	5. Casserole	2~6 cups

1. If you happen to enter weight above or below the weights allowed, the screen will clear to 0.0 allowing you reenter.
2. To defrost other food, use 30% power and program defrosting time.

COMPU COOK

Compu cook and the following Compu settings leave you no more to do with cooking than selecting the food to be cooked and entering its weight or number of servings, before pushing the START button.

For example, to cook 1.5 lb of fish

1. Indicating the type of food placed into the oven by pressing COOK pad 5 times.
2. Use the number pads to enter weight within the range indicated in the charts below, in this case, touch 1 and 5.
3. push START button.

Press COOK	SETTING Food	Amount
Once	1. baked potato	1~4 medium
Twice	2. fresh vegetable	1~4 cups
3 times	3. frozen vegetables	1~4 cups
4 times	4. ground meat	0.1~1.0 lb
5 times	5. seafood, fish	0.1~1.0 lb

COMPU PIZZA

For items 1~4, you just need to indicate what kind of a pizza you want it to come out of the oven and push the START pad. Step 2 is skipped.

Press PIZZA	SETTING Food	Quantity
Once	1. bake frozen pizza regular crust	1
Twice	2. bake frozen pizza rising crust	1
3 times	3. bake refrig pizza	1
4 times	4. Microwave pizza	1
5 times	5. Casserole	1~6 slices

COMPU GRILL

Press Grill	SETTING Food	Quantity
Once	1. hamburgers	1-7 (0.1lb each)
Twice	2. steaks	0.2~0.9lb
3 times	3. fish steaks	0.2~0.9lb
4 times	4. boneless poultry	0.2~0.9 lb
5 times	5. chicken pieces	0.2~1.4 lb

COMPU ROAST

Press ROAST	SETTING Food	Quantity
Once	1. Chicken, turkey (whole)	1.1~3.2
Twice	2. Pork loin	0.9~1.6
3 times	3. turkey breast	1.4~1.6
4 times	4. beef eye of round	0.9~1.6
5 times	5. Cornish hens	0.2~1.4

COMPU BAKE

Press BAKE	SETTING Food	Quantity
Once	1. French fries	0.1~0.4
Twice	2. Frozen snack	0.9~1.6
3 times	3. Brownies	10x10x5
4 times	4. Snack cake	10x10x5
5 times	5. biscuits 8~10	(1 package of convenience biscuits)

OTHER CONVENIENT FEATURES

MINUTE TIMER

The timer works independently as a reminder and the time countdown ends in beeps sounding.

1. Press TIMER.
2. Use the numeric pads to enter the time to be counted down.
3. Press START.

CHILD PROOF LOCK

The child proof lock prevents unsupervised operation by little children. To set the child proof lock: Press STOP/CANCEL button for 3 seconds, then a beep will sound and the indicator light will come on. In the lock state, all buttons are disabled.

To cancel the child proof lock: Press STOP/CANCEL button for three

seconds, then a beep will sound and the indicator light will come off.

TO STOP THE OVEN WHILE THE OVEN IS OPERATING

1. Press STOP/CANCEL button.
You can restart the oven by pressing START pad.
Touch STOP/CANCEL to erase all instructions.
2. Open the door.
You can restart the oven by closing the door and pressing START pad.

Note:

Oven stops operating when door is opened.

CLEANING AND CARE

1. Turn off the oven and remove the power plug from the wall socket before cleaning.
2. Keep the inside of the oven clean. When food splatters or spilled liquids adhere to oven walls, wipe with a damp cloth. Mild detergent may be used if the oven gets very dirty. Avoid the use of spray and other harsh cleaners as they may stain, streak or dull the door surface.
3. The outside surfaces should be cleaned with a damp cloth. To prevent damage to the operating parts inside the oven, water should not be allowed to seep into the ventilation openings.
4. Wipe the door and window on both sides, the door seals and adjacent parts frequently with a damp cloth to remove any spills or splatters. Do not use abrasive cleaner.
5. Do not allow the control panel to become wet. Clean with a soft, damp cloth. When cleaning the control panel, leave oven door open to prevent oven from accidentally turning on.
6. If steam accumulates inside or around the outside of the oven door, wipe with a soft cloth. This may occur when the microwave oven is operated under high humidity condition. And it is normal.
7. It is occasionally necessary to remove the glass tray for cleaning. Wash the tray in warm sudsy water or in a dishwasher.
8. The roller ring and oven floor should be cleaned regularly to avoid excessive noise. Simply wipe the bottom surface of the oven with mild detergent. The roller ring may be washed in mild sudsy water or dishwasher. When removing the roller ring from cavity floor for cleaning, be sure to replace in the proper position.
9. Remove odors from your oven by combining a cup of water with the juice and skin of one lemon in a deep microwaveable bowl, microwave for 5 minutes. Wipe thoroughly and dry with a soft cloth.
10. When it becomes necessary to replace the oven light, please consult a dealer to have it replaced.



MADE IN CHINA

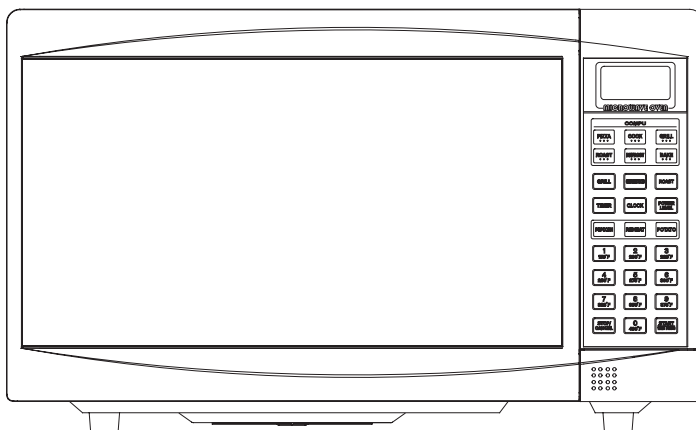
Galanz Enterprises Corporation of Guangdong
Address: 25 Ronggui Nan Rd. Ronggui, Shunde,
Guangdong, China.

Elenberg

Руководство пользователя

КОНВЕКЦИОННАЯ МИКРОВОЛНОВАЯ ПЕЧЬ

Модель: MC-3010D



Перед установкой и использованием печи внимательно прочтите эти инструкции.

Запишите ниже серийный номер, который вы можете найти на табличке на вашей печи, и сохраните эту информацию для дальнейшего использования.

СЕРИЙНЫЙ №

МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ ВО ИЗБЕЖАНИЕ ВОЗМОЖНОГО ВОЗДЕЙСТВИЯ МИКРОВОЛН

1. Не пытайтесь использовать эту печь с открытой дверью, это может привести к опасному воздействию микроволн. Не нарушайте функции защитной блокировки.
2. Не помещайте никаких предметов между передней панелью печи и дверью, и не допускайте скопления грязи или осадка от чистящих средств на уплотняющих поверхностях.
3. Не используйте печь, если она повреждена. Особенно важно, чтобы дверь печи закрывалась должным образом и не было повреждений
 - a. Двери (искривление),
 - b. Петель и защелок (поломка или отвинчивание),
 - c. Уплотнений и уплотняющих поверхностей двери.
4. Печь должна регулироваться или ремонтироваться только квалифицированным обслуживающим персоналом.

СОДЕРЖАНИЕ

МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ ВО ИЗБЕЖАНИЕ ВОЗМОЖНОГО ВОЗДЕЙСТВИЯ МИКРОВОЛН	2
ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ	4
ПЕРЕД ВЫЗОВОМ ОБСЛУЖИВАЮЩЕГО ПЕРСОНАЛА	4
УСТАНОВКА	4
ИНСТРУКЦИИ ПО ЗАЗЕМЛЕНИЮ	5
РАДИОПОМЕХИ	5
ВАЖНЫЕ ИНСТРУКЦИИ ПО БЕЗОПАСНОСТИ	5
ПРАВИЛА МИКРОВОЛНОВОГО ПРИГОТОВЛЕНИЯ ПИЩИ	6
РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ИСПОЛЬЗОВАНИЮ ПОСУДЫ	7
НАИМЕНОВАНИЯ КОМПОНЕНТОВ	7
ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ	8
УСТАНОВКА ЭЛЕМЕНТОВ УПРАВЛЕНИЯ ПЕЧИ	9
УСТАНОВКА ЧАСОВ	9
МИКРОВОЛНОВОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ	9
ГРИЛЬ	9
КОНВЕКЦИОННОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ	10
ЖАРКОЕ	10
ОСОБЫЕ ВОЗМОЖНОСТИ	11
ПОПКОРН (ВОЗДУШНАЯ КУКУРУЗА)	11
РАЗОГРЕВАНИЕ	11
КАРТОФЕЛЬ	11
КОМПЬЮТЕРИЗИРОВАННОЕ ОТТАИВАНИЕ	11
КОМПЬЮТЕРНАЯ ГОТОВКА	12
КОМПЬЮТЕРИЗИРОВАННАЯ ПИЦЦА	12
КОМПЬЮТЕРИЗИРОВАННЫЙ ГРИЛЬ	13
КОМПЬЮТЕРИЗИРОВАННОЕ ЖАРКОЕ	13
КОМПЬЮТЕРИЗИРОВАННАЯ ЗАПЕКАНКА	13
ДРУГИЕ УДОБНЫЕ ФУНКЦИИ	14
ОЧИСТКА И УХОД	15

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Потребляемая мощность:	220-230 В, 50 Гц, 1500 В (Микроволновая) 220-230 В, 1400 Вт (Конвекционная) 220-230 В, 1000 Вт (Нагреватель)
Номинальная микроволновая выходная мощность:	1000 Вт
Рабочая частота:	2450 МГц
Наружные размеры:	305 мм(В)х 525 мм(Ш) х 490 мм(Г)
Размеры полости печи:	219 мм(В) х 350 мм(Ш) х 355 мм(Г)
Емкость печи:	30 л
Равномерность приготовления:	Система поворотного круга {314 мм}
Масса нетто:	Около 22 кг

ПЕРЕД ВЫЗОВОМ ОБСЛУЖИВАЮЩЕГО ПЕРСОНАЛА

Если печь не работает:

1. Проверьте правильность подключения печи. В случае неправильного подключения извлеките вилку из розетки, подождите 10 секунд и снова подключите ее к розетке.
2. Проверьте предохранитель и выключатель. Если они работают нормально, проверьте розетку с другим прибором.
3. Убедитесь, что панель управления правильно запрограммирована и таймер установлен.
4. Убедитесь, что дверь плотно закрывается с задействованием системы защитной блокировки двери. В противном случае микроволновая энергия не будет поступать в печь. Если ни одна из вышеуказанных процедур не прояснила ситуацию, свяжитесь с квалифицированным техником. Не пытайтесь регулировать или ремонтировать печь самостоятельно.

УСТАНОВКА

1. Убедитесь, что из двери извлечены все упаковочные материалы.
2. Предупреждение: Проверьте печь на наличие повреждений, например, не искривлена ли дверь, не повреждены ли уплотнения и уплотняющие поверхности двери, не сломаны ли или не отвинтились ли петли и защелки и нет ли вмятин внутри печи или на двери. Если вы обнаружили повреждения, не используйте печь и обратитесь за квалифицированным обслуживанием.
3. Эта микроволновая печь должна быть установлена на ровной, устойчивой поверхности, способной выдерживать ее вес и вес самых тяжелых блюд, которые могут приготавливаться в печи.
4. Не устанавливайте печь в местах повышенного выделения тепла, влаги или относительной влажности или вблизи легко воспламеняющихся материалов.
5. Для правильной работы печи должен быть обеспечен достаточный поток воздуха. При установке оставьте 20 см свободного пространства над печью, 10 см сзади и по 5 см по бокам. Не накрывайте и не блокируйте отверстия на печи. Не удаляйте ножки.
6. Не используйте печь, если стеклянный лоток, роликовая опора и вал находятся в неправильном положении.
7. Убедитесь, что шнур питания не поврежден и не протянут под печью или поверх любой горячей или острой поверхности.
8. Розетка должна быть легко доступна, чтобы печь можно было легко отключить от сети в случае необходимости.
9. Не используйте печь вне помещения.

ИНСТРУКЦИИ ПО ЗАЗЕМЛЕНИЮ

Этот прибор должен быть заземлен. Эта печь оснащена шнуром с заземляющим проводом и вилкой с заземлением. Он должен подключаться к стенной розетке, установленной и заземленной должным образом. В случае короткого замыкания заземление снижает риск удара электрическим током, т.к. имеется провод для отвода электрического тока. Рекомендуется обеспечивать для обслуживания печи отдельный контур. Использование высокого напряжения опасно и может привести к возгоранию или другой ситуации, вызывающей повреждение печи.

Предупреждение: Неправильное использование заземляющей вилки может создать риск удара электрическим током.

Примечания

1. Если у вас есть какие-либо вопросы, касающиеся заземления или электрических инструкций, свяжитесь с квалифицированным электриком или специалистом по обслуживанию.
2. Ни производитель, ни дилер не несут никакой ответственности за повреждения печи или вред, нанесенный чьему-либо здоровью в результате неправильного выполнения процедур электрического подключения.

Провода в кабельной сети окрашены в соответствии со следующим кодом:
Зеленый и желтый = ЗЕМЛЯ
Синий = НЕЙТРАЛЬ
Коричневый = Провод под напряжением

РАДИОПОМЕХИ

Работа микроволновой печи может вызывать помехи вашего радио, телевизора или подобного оборудования. При наличии помех вы можете снизить или устранить их, приняв следующие меры:

1. Очистите дверь и уплотняющую поверхность печи.
2. Измените ориентацию принимающей антенны радио или телевизора.

3. Измените положение микроволновой печи по отношению к приемнику.
4. Переместите микроволновую печь подальше от приемника.
5. Подключите микроволновую печь к другой розетке, чтобы микроволновая печь и приемник оказались в разных ответвлениях цепи.

ВАЖНЫЕ ИНСТРУКЦИИ ПО БЕЗОПАСНОСТИ

При использовании электрического бытового прибора необходимо выполнять основные меры безопасности, включая следующее:

Предупреждение: Для снижения риска возгорания, удара электрическим током, вреда чьему-либо здоровью или воздействия микроволновой энергии:

1. Прочтите все инструкции перед использованием прибора.
2. Используйте этот прибор только по назначению и как описано в этом руководстве. Не используйте коррозийных химикатов или паров

в печи. Этот тип печи специально предназначен для подогрева, приготовления или высушивания пищи. Она не предназначена для промышленного или лабораторного использования.

3. Не эксплуатируйте печь в пустом состоянии.
4. Не эксплуатируйте этот прибор при поврежденном шнуре или вилке, если он не работает правильно или если он был поврежден или упал. Если шнур питания поврежден, он должен быть заменен производи-

телем, его агентом по обслуживанию или квалифицированным специалистом во избежание возникновения опасных ситуаций.

5. **Предупреждение:** Разрешайте детям использовать печь без присмотра только после того, как вы дадите им соответствующие инструкции и убедитесь, что они смогут пользоваться печью безопасным образом и понимают всю опасность неправильного использования.
6. **Для снижения риска возгорания в полости печи:**
 - a. При подогревании пищи в пластиковом или бумажном контейнере следите за печью, т.к. возможно возгорание;
 - b. Снимайте обвязку с бумажных и пластиковых пакетов перед помещением их в печь.
 - c. При появлении дыма отключите прибор или отсоедините его от сети и оставьте дверь закрытой, чтобы огонь потух.
 - d. Не используйте полость печи для хранения продуктов. Не оставляйте бумагу, кухонную утварь или пищу в печи, когда она не используется.
7. **Предупреждение:** Жидкая или другая пища не должна подогреваться в закрытых контейнерах, т.к. они могут взорваться.
8. Микроволновое подогревание напитков может привести к задер-

жанному вулканическому кипению, так что будьте осторожны с контейнером.

9. Не жарьте пищу в печи. Горячее масло может повредить части печи и посуду и даже привести к ожогам кожи.
10. Яйца в скорлупе и целые яйца, сваренные вкрутую, не должны подогреваться в микроволновых печах, т.к. они могут взрываться даже после окончания микроволнового подогрева.
11. Прокалывайте пищевые продукты с твердой кожурой, например, картофель, целые фрукты и каштаны перед приготовлением.
12. Взбалтывайте содержимое бутылочек с детским питанием и проверяйте их температуру во избежание ожогов.
13. Посуда может нагреваться из-за передачи тепла от нагретой пищи. Для обращения с посудой могут потребоваться прихватки.
14. Проверяйте посуду, чтобы убедиться, что она подходит для использования в микроволновой печи.
15. **Предупреждение:** Для лиц, не относящихся к подготовленному персоналу, очень опасно выполнять любые операции по обслуживанию и ремонту, связанные с удалением любых крышек, обеспечивающих защиту от воздействия микроволновой энергии.

ПРАВИЛА МИКРОВОЛНОВОГО ПРИГОТОВЛЕНИЯ ПИЩИ

1. Правильно размещайте продукты. Помещайте более толстые места ближе к внешнему краю тарелки.
2. Следите за временем приготовления. Готовьте пищу в течение самого короткого указанного времени и добавляйте еще по необходимости. Слишком долго приготовляемая пища может задымиться или загореться.
3. Накрывайте пищу крышкой при приготовлении. Крышки предот-

вращают разбрызгивание и обеспечивают более равномерное приготовление.

4. Переворачивайте пищу во время обработки для ускорения приготовления таких блюд, как цыпленок или гамбургеры. Большие куски, например, жаркое, должны переворачиваться как минимум один раз.
5. Перемещайте такие продукты как, например, мясные шарики, во время приготовления сверху вниз и от центра тарелки к краям.

РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ИСПОЛЬЗОВАНИЮ ПОСУДЫ

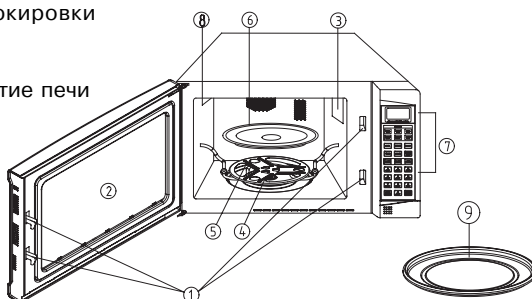
- Идеальный материал для посуды должен быть прозрачным для микроволн, т.е. позволять энергии проходить через контейнер и нагревать пищу. Используйте только температурные зонды, рекомендованные производителем для этой печи.
 - Микроволны не могут проходить сквозь металл, поэтому металлическая посуда или тарелки с металлической отделкой не должны использоваться.
 - Не используйте упаковку из переработанной бумаги при микроволновой обработке, т.к. она может содержать небольшие частицы металла, которые могут вызвать искрение и/или возгорание.
 - Рекомендуются круглые/овальные тарелки, а не квадратные или прямоугольные, т.к. пища в углах обычно быстрее готовится.
 - Для предотвращения пережаривания открытых частей можно использовать узкие полоски алюминиевой фольги. Но будьте осторожны и не используйте слишком много фольги и сохраняйте дистанцию 2,54 см между фольгой и полостью печи.
- Ниже приводятся общие указания, которые помогут вам выбрать правильную посуду.

Посуда	Микроволновое приготовление	Гриль	Конвекционное приготовление	Комбинация*
Жаростойкое стекло	Да	Да	Да	Да
Нежаростойкое стекло	Нет	Нет	Нет	Нет
Жаростойкая керамика	Да	Да	Да	Да
Защищенная от микроволн пластиковая посуда	Да	Нет	Нет	Нет
Бумажная посуда	Да	Нет	Нет	Нет
Металлические лотки	Нет	Да	Да	Нет
Металлическая подставка	Нет	Да	Да	Нет
Алюминиевая фольга или контейнер из фольги	Нет	Да	Да	Нет

* Комбинация: применимо к приготовлению «микроволновое + гриль» и «микроволновое + конвекционное».

НАИМЕНОВАНИЯ КОМПОНЕНТОВ

- Система защитной блокировки двери
- Окно печи
- Вентиляционное отверстие печи
- Вал
- Роликовое кольцо
- Стекланный лоток
- Панель управления
- Нагреватель гриля
- Тарелка для запекания



ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ



Дисплей

Дисплей
На дисплее показывается время приготовления, индикатор питания и текущее время.

Программы

Простые установки для приготовления/разморозки популярных продуктов.

Уровень мощности

Прикоснитесь к кнопке МОЩНОСТЬ и затем используйте цифровые кнопки для установки уровня мощности приготовления.

Гриль

Нажмите для установки программы приготовления на гриле.

Конвекция

Нажмите для программирования конвекционного приготовления.

Поджаривание

Прикоснитесь для приготовления жаркого.

Часы

Используйте для установки часов.

Таймер

Используйте для установки таймера печи.

Кнопки быстрого приготовления:

Попкорн, разогрев, картофель.

Старт/1 мин.

Нажмите для запуска приготовления или добавления времени приготовления.

Стоп/Отмена

Коснитесь для остановки программы приготовления или удаления всех предыдущих установок перед началом приготовления.

Цифровые кнопки/Ввод конвекционной температуры

Коснитесь для установки времени приготовления, ввода веса или количества порций или программирования конвекционной температуры.

УСТАНОВКА ЭЛЕМЕНТОВ УПРАВЛЕНИЯ ПЕЧИ

Звуковые сигналы во время установки печи

- Один сигнал: Печь принимает ввод.
- Два сигнала: Печь не принимает ввод. Проверьте и попробуйте еще раз.

УСТАНОВКА ЧАСОВ

Часы работают в 12-часовом цикле. При первом включении печи дисплей на мгновение покажет «ENTER CLOCK TIME», вы можете установить время на часах в этот момент или позднее. Для установки времени на часах позднее

1. Нажмите кнопку CLOCK.
2. Используйте цифровые кнопки (в естественной последовательности времени) для ввода времени.
3. Нажмите CLOCK для подтверждения.

МИКРОВОЛНОВОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Микроволновое приготовление позволяет выбирать мощность и время приготовления. Сначала выберите уровень мощности, нажав кнопку МОЩНОСТЬ несколько раз (см. таблицу ниже). Затем установите время приготовления (максимум 99 мин плюс 99 с) с использованием цифровых кнопок перед нажатием кнопки СТАРТ.

Нажмите кнопку POWER для выбора мощности приготовления		
Нажмите	Мощность	Описание
1 раз	100%(P-100)	Высокая
2 раза	90%(P-90)	
3 раза	80%(P-80)	
4 раза	70%(P-70)	Средняя-высокая
5 раз	60%(P-60)	
6 раз	50%(P-50)	Средняя
7 раз	40%(P-40)	
8 раз	30%(P-30)	Средняя-низкая (разморозка)
9 раз	20%(P-20)	
10 раз	10%(P-10)	Низкая
11 раз	0%(P-00)	

Предположим, вы хотите готовить 5 мин при уровне мощности 60%.

1. Нажмите кнопку МОЩНОСТЬ 5 раз.
2. Нажимайте цифровые кнопки для ввода времени приготовления, пока на дисплее не появится нужное время приготовления (5:00).
3. Нажмите кнопку СТАРТ.

Примечание:

1. Если вы хотите временно остановить сеанс приготовления, нажмите кнопку СТОП/ОТМЕНА один раз и потом вы сможете начать готовить снова, нажав СТАРТ; или нажмите СТОП/ОТМЕНА дважды для отмены всей программы приготовления.
2. По окончании времени приготовления система издаст 4 звуковых сигнала и на дисплее появится END. Перед запуском следующего сеанса приготовления нажмите СТОП/ОТМЕНА для очистки дисплея и переустановки системы.

ГРИЛЬ

Приготовление на гриле особенно удобно для тонких ломтиков мяса, бифштексов, отбивных, кебабов, сосисок и кусочков курятины. Он подойдет и для сэндвичей и обжаренных в сухарях блюд.

Допустим, Вам необходимо запрограммировать приготовление на гриле в течение 12 минут с помощью верхнего и нижнего нагревателей.

1. Необходимо сбросить систему, нажав 1 раз на кнопку СТОП/ОТМЕНА.
2. Нажмите кнопку ГРИЛЬ до трех раз, чтобы выбрать режим гриля - в данном случае дважды.

1 нажатие	Верхний гриль
2 нажатия	Верхний и нижний гриль
3 нажатия	Нижний гриль

3. При помощи кнопок с цифрами введите время готовки.
4. Нажмите кнопку пуска СТАРТ.

Примечание:

Приготовление на гриле осуществляется на полной мощности системы. Максимальная продолжительность приготовления на гриле составляет 99:99.

КОНВЕКЦИОННОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Во время конвекционного приготовления горячий воздух циркулирует по всей полости печи, и пища быстро и равномерно покрывается золотистой хрустящей корочкой. Этот режим может быть запрограммирован на 10 различных температур приготовления.

Для конвекционного приготовления

Нажмите кнопку КОНВЕКЦИЯ один раз и затем нажмите цифровые кнопки для ввода желаемой конвекционной температуры. Предположим, вы хотите готовить при 160 в течение 40 минут.

1. Нажмите кнопку КОНВЕКЦИЯ.
2. Нажмите кнопку с цифрой 7.
3. Нажмите цифровые кнопки 4,0,0,0 для ввода времени приготовления.
4. Нажмите кнопку СТАРТ.

Примечание:

1. Максимальное время конвекционного приготовления - 99 мин 99 с. По прошествии указанного времени вы услышите 4 звуковых сигнала, и на дисплее появится END. Нажмите СТОП/ОТМЕНА или откройте дверь для удаления END перед запуском другой функции приготовления.
2. Вы можете проверить конвекционную температуру в процессе приготовления, нажав кнопку КОНВЕКЦИЯ.

Для разогрева и конвекционного приготовления

Вы можете запрограммировать вашу печь на комбинацию операций подогрева и конвекционного приготовления. Предположим, вы хотите подогреть пищу до 90 и затем готовить 35 минут.

1. Нажмите КОНВЕКЦИЯ.
2. Нажмите кнопку с цифрой 2 для обозначения конвекционной температуры 90.
3. Нажмите кнопку СТАРТ. При достижении указанной температуры вы услышите звуковые сигналы.

4. Откройте дверь и поместите контейнер с пищей в центр поворотного круга.
5. Используйте цифровые кнопки для ввода времени приготовления.
6. Нажмите кнопку СТАРТ.

ПОДЖАРИВАНИЕ

Эта печь имеет четыре предварительно запрограммированных установки, которые позволяют готовить одновременно конвекционным и микроволновым способом, при этом мясо остается сочным и нежным и одновременно в меру поджаренным и хрустящим. Нажмите кнопку ПОДЖАРИВАНИЕ и затем используйте цифровые кнопки 1-4 для программирования конвекционной температуры:

Программа	Нажмите цифровую кнопку	Температура (°)
СОМВ1	1	150
СОМВ2	2	180
СОМВ3	3	200
СОМВ4	4	230

Предположим, вы хотите жарить мясо в течение 24 минут с использованием программы СОМВ3.

1. Нажмите кнопку ПОДЖАРИВАНИЕ.
2. Используйте цифровые кнопки 1-4 для ввода конвекционной температуры. В данном случае нажмите цифровую кнопку 3.
3. Используйте цифровые кнопки для ввода времени приготовления. В данном случае нажмите цифровые кнопки 2,4,0,0.
4. Нажмите кнопку СТАРТ для запуска.

Примечание:

Максимальное время приготовления - 99 мин 99 с. По прошествии указанного времени вы услышите 4 звуковых сигнала, и на дисплее появится END. Нажмите СТОП/ОТМЕНА или откройте дверь для удаления END перед запуском другой функции приготовления. Вы можете проверить конвекционную температуру в процессе приготовления, нажав кнопку ПОДЖАРИВАНИЕ.

ОСОБЫЕ ВОЗМОЖНОСТИ

В данном разделе Вы найдете настройки, подходящие для приготовления популярных блюд.

ПОПКОРН (ВОЗДУШНАЯ КУКУРУЗА)

Данным способом можно поджарить порцию попкорна обычного размера (приблизительно 100 г).

1. Один раз нажмите на кнопку ПОПКОРН. На дисплее появится код и исходное значение времени приготовления 2:40.
2. Нажмите кнопку пуска СТАРТ.

Если с точки зрения результата времени приготовления попкорна неподходящее, его всегда можно переустановить, выполнив следующую процедуру:

1. Дважды нажмите кнопку ПОПКОРН.
2. При помощи кнопок с цифрами введите предпочтительное время приготовления.

Новое время жарки попкорна всегда будет выводиться при нажатии кнопки ПОПКОРН - до тех пор, пока Вам не захочется вновь изменить его.

РАЗОГРЕВ

Нажав на кнопку разогрева РАЗОГРЕВ, можно подогреть остывшую тарелку с ужином.

1. Один раз нажмите кнопку разогрева РА-ЗОГРЕВ. На дисплее выводится код и исходное значение времени разогрева 4:10.
2. Нажмите кнопку пуска СТАРТ.

КАРТОФЕЛЬ

1. Один раз нажмите кнопку КАРТОФЕЛЬ для порции 100-180 г или дважды - для порции 150-210 г.
2. При помощи кнопок с цифрами 1-4 введите количество порций.
3. Нажмите кнопку пуска СТАРТ.

При приготовлении картофеля, пожалуйста, руководствуйтесь следующей процедурой:

1. Один раз нажмите кнопку КАРТОФЕЛЬ и при помощи кнопок с цифрами 1-4 выберите количество порций (100-180 г).

Нажать КАРТОФЕЛЬ	Нажать кнопку с цифрой	Время готовки
1	1	3 мин 50 с
1	2	7 мин 10 с.
1	3	11 мин
1	4	14 мин

2. Дважды нажмите кнопку КАРТОФЕЛЬ и при помощи кнопок с цифрами 1-4 выберите количество порций (150-210 г).

Нажать КАРТОФЕЛЬ	Нажать кнопку с цифрой	Время готовки
2	1	5 мин. 40 с.
2	2	10 мин.
2	3	15 мин.
2	4	19 мин.

Примечание:

По завершении программы готовки оставьте картофель в печи на 5~10 минут.

КОМПЬЮТЕРИЗИРОВАННАЯ РАЗМОРОЗКА

Для продуктов типа 1-4 процедура компьютеризированного оттаивания автоматически оттаивает продукты до введенного Вами веса.

Процедура приготовления:

1. Нажмите кнопку РАЗМОРОЗКА 1-4 раза, чтобы выбрать тип оттаиваемого продукта.
2. При помощи кнопок с цифрами введите требующийся вес оттаиваемого продукта.
3. Нажмите кнопку пуска СТАРТ.

Для позиции 5 приведенной ниже таблицы выберите время разогрева по экрану:

1. Нажмите кнопку РАЗМОРОЗКА 5 раз.
2. При помощи кнопок с цифрами введите время приготовления.
3. Нажмите кнопку пуска СТАРТ.

Таблица оттаивания

Нажать РАЗМОРОЗКА	Продукты	Количество
1 раз	1. Мясной фарш	0,2–1,4 кг
2 раза	2. Бифштексы, отбивные, рыба	0,2–1,8 кг
3 раза	3. Куски курицы	0,2–1,5 кг
4 раза	4. Мясо	0,8–1,8 кг
5 раз	5. Гарнир	2~6 порций

1. Если по ошибке введен вес выше или ниже допустимого, экран обнулится (0.0), чтобы Вы ввели правильное значение.
2. Чтобы оттаивать другие продукты, включите 30% мощности и запрограммируйте время оттаивания.

КОМПЬЮТЕРНАЯ ГОТОВКА

Для позиций 1-3 приведенной ниже таблицы следует выполнить такую процедуру:

1. Нажав кнопку АВТО-ПОВАР 1-3 раза, выберите тип помещенных в печь продуктов.
2. При помощи кнопок с цифрами введите время приготовления.
3. Нажмите кнопку пуска СТАРТ.

Для позиций 4-5 приведенной ниже таблицы следует выполнить такую процедуру:

4. Нажав кнопку АВТО-ПОВАР 4-5 раз, выберите тип помещенных в печь продуктов.

1. При помощи кнопок с цифрами введите вес в пределах, указанных в таблице,
2. Нажмите кнопку пуска СТАРТ.

Во время приготовления готовка автоматически приостанавливается и подается звуковой сигнал, чтобы Вы смогли перевернуть продукт для его равномерной готовности.

Нажать АВТО-ПОВАР	Продукты	Количество
1 раз	1. Запеченный картофель	1~4 средних
2 раза	2. Свежие овощи	1~4 порции
3 раза	3. Замороженные овощи	1~4 порции
4 раза	4. Мясной фарш	0,1~1,0 кг
5 раз	5. Морепродукты, рыба	0,1~1,0 кг

КОМПЬЮТЕРИЗИРОВАННАЯ ПИЦЦА

Для позиций 1-4 таблицы выполните следующую процедуру:

1. Нажмите кнопку ПИЦЦА 1-4 раза, чтобы выбрать тип продукта.
2. Нажмите кнопку пуска СТАРТ. Начнется обратный отсчет времени приготовления.

Для последнего типа продукта:

1. Нажмите кнопку ПИЦЦА 5 раз.
2. Введите время приготовления при помощи кнопок с цифрами 1-6, а затем
3. Нажмите кнопку пуска СТАРТ.

Нажать ПИЦЦА	Продукт	Кол-во
1 раз	1. Запеченная замороженная пицца с равномерной корочкой.	1
2 раза	2. Запеченная замороженная пицца с расправленной корочкой.	1
3 раза	3. Запеченная охлажденная пицца	1
4 раза	4. Пицца из микроволновой печи	1
5 раз	5. Запеканка	1~6 слов

КОМПЬЮТЕРИЗИРОВАННЫЙ ГРИЛЬ

Для позиции 1 просто нажмите кнопку ГРИЛЬ (с тремя точками внизу), а затем при помощи кнопок с цифрами 1-7 выберите время приготовления, прежде чем нажать на кнопку пуска СТАРТ. Для позиций 2-5 требуется ввести вес продукта.

1. Нажмите кнопку ГРИЛЬ от 2 до 5 раз.
2. При помощи кнопок с цифрами введите вес продукта в пределах, указанных в приведенной ниже таблице.
3. Нажмите кнопку пуска ГРИЛЬ.

Во время приготовления готовка автоматически приостанавливается и подается звуковой сигнал, чтобы Вы смогли перевернуть продукт для его равномерной готовности.

Нажать ГРИЛЬ	Продукт	Кол-во
1 раз	1. Гамбургеры	1-7 (100 г каждый)
2 раза	2. Бифштексы	0,2~0,9 кг
3 раза	3. Рыбные бифштексы	0,2~0,9 кг
4 раза	4. Птица без костей	0,2~0,9 кг
5 раз	5. Куски курицы	0,2~1,4 кг

КОМПЬЮТЕРИЗИРОВАННОЕ ЖАРКОЕ

Для позиций 1-54 таблицы выполните следующую процедуру:

1. Выберите тип помещенного в печь продукта, нажав кнопку ПОДЖАРИВАНИЕ 1-5 раз.
2. При помощи кнопок с цифрами введите вес продукта в пределах, указанных в приведенной ниже таблице.
3. Нажмите кнопку пуска СТАРТ.

Во время приготовления готовка автоматически приостанавливается и подается звуковой сигнал, чтобы Вы смогли перевернуть продукт для его равномерной готовности.

Нажать ПОДЖАРИВАНИЕ	Продукт	Кол-во
1 раз	1. Курица, индейка (целиком)	1,1~3,2 кг
2 раза	2. Свиное филе.	0,9~1,6 кг
3 раза	3. Грудка индейки	0,9~1,6 кг
4 раза	4. Мясной огузок	0,9~1,6 кг
5 раз	5. Курица	0,2~1,4 кг

КОМПЬЮТЕРИЗИРОВАННАЯ ВЫПЕЧКА

Для позиции 1:

1. Нажмите кнопку ВЫПЕЧКА один раз.
2. При помощи кнопок с цифрами введите вес продукта в пределах, указанных в приведенной ниже таблице.
3. Нажмите кнопку пуска СТАРТ.

Для позиций 2-5 выбранных продуктов:

1. Нажмите кнопку ВЫПЕЧКА от 2 до 5 раз.
2. Нажмите кнопку пуска СТАРТ.

Нажать ВЫПЕЧКА	Продукт	Кол-во
1 раз	1. Свежее мясо	0,1~0,4 кг
2 раза	2. Замороженные закуски	0,9~1,6 кг
3 раза	3. Шоколадное пирожное с орехами	10x10x5 см
4 раза	4. Пирог	10x10x5 см
5 раза	5. Бисквиты	8~10

При приготовлении продуктов позиция 3-4 печь сначала прогревается до 350, после чего предлагает Вам помесить продукт в печь.

При приготовлении продуктов позиция 5 печь сначала прогревается до 350, после чего предлагает Вам помесить продукт в печь.

Если достигнута температура разогрева, но продукт не сразу помещен в печь, температура в печи понижается до определенного значения, после чего вновь запускается программа разогрева. Разогрев необходим для достижения должного качества продукта.

ДРУГИЕ УДОБНЫЕ ФУНКЦИИ

Точный таймер

Таймер работает независимо и служит для напоминания; в конце отсчета времени раздается звуковой сигнал.

1. Нажмите ТАЙМЕР.
2. Используйте цифровые кнопки для ввода времени для отсчета.
3. Нажмите СТАРТ.

Блокировка для защиты от детей

Предотвращает неконтролируемое использование маленькими детьми. Для установки блокировки: Нажмите кнопку СТОП/ОТМЕНА в течение 3 секунд, затем вы услышите звуковой сигнал и загорится индикатор. В заблокированном состоянии все кнопки отключаются.

Для отмены блокировки: Нажимайте кнопку СТОП/СТОП в течение 3 секунд, затем вы услышите звуковой сигнал и индикатор погаснет.

Для остановки печи во время работы

1. Нажмите кнопку СТОП/ОТМЕНА. Вы можете снова запустить печь, нажав кнопку СТАРТ. Коснитесь СТОП/ОТМЕНА для удаления всех инструкций.
2. Откройте дверь.
Вы можете запустить печь, закрыв дверь и нажав кнопку СТАРТ.

Примечание:

Печь перестает работать, когда дверь открыта.

ОЧИСТКА И УХОД

1. Отключите печь и отсоедините вилку питания от розетки перед очисткой.
2. Поддерживайте чистоту внутри печи. Если частицы пищи или пролитые жидкости осели на стенках печи, протрите стенки влажной тканью. Если печь очень сильно загрязнена, можно использовать мягкое моющее средство. Избегайте использования спреев и других сильных очистителей, т.к. они могут вызвать образование пятен, полос или потускнения поверхности двери.
3. Наружные поверхности необходимо протирать влажной тканью. Во избежание повреждения рабочих частей внутри печи не допускайте попадания воды в вентиляционные отверстия.
4. Периодически протирайте дверь и окно с обеих сторон, дверные уплотнения и прилегающие части влажной тканью для удаления брызг и осадка. Не используйте абразивные очистители.
5. Не допускайте попадания излишков влаги на панель управления. Протирайте ее мягкой влажной тканью. Во время очистки панели управления оставляйте дверь печи открытой во избежание случайного включения печи.
6. Если внутри или снаружи двери печи скапливается пар, протрите мягкой тканью. Это может случиться, когда микроволновая печь используется в условиях повышенной влажности. Это нормально.
7. Время от времени необходимо извлекать стеклянный лоток для очистки. Мойте лоток в теплой мыльной воде или в посудомоечной машине.
8. Необходимо регулярно очищать роликочное кольцо и пол печи во избежание излишнего шума. Просто протирайте дно печи с мягким моющим средством. Роликочное кольцо можно мыть в теплой мыльной воде или в посудомоечной машине. Если вы удалили роликочное кольцо из пола печи для очистки, убедитесь, что вы установили его потом в правильном положении.
9. Вы можете удалить запахи из вашей печи, смешав чашку воды с соком и кожурой одного лимона в глубокой посуде для микроволнового приготовления и оставив ее в печи в микроволновом режиме на 5 минут. Затем тщательно протрите печь и вытрите насухо мягкой тканью.
10. Если возникает необходимость в замене лампы в печи, свяжитесь с вашим дилером для замены.



СДЕЛАНО В КИТАЕ

Галанз Энтерпрайсес Корпорейшин оф Гуэндонг
Адрес: 25 Ронггуи Нэн Рд. Ронггуи, Шунд, Гуэньдонг,
Китай.