

Elenberg

МИКРОВОЛНОВАЯ ПЕЧЬ

MG-2332D

**РУКОВОДСТВО
ПОЛЬЗОВАТЕЛЯ**

1. Перед установкой и эксплуатацией данной микроволновой печи внимательно ПРОЧТИТЕ данную инструкцию.
 2. Запишите в строке, приведенной ниже (SERIAL NO.), серийный номер микроволновой печи, приведенный на задней панели печи, и сохраните инструкцию для дальнейшего использования.
- СЕРИЙНЫЙ НОМЕР:** _____
- Заполните и верните поставляемому в комплекте гарантийный талон.

ОГЛАВЛЕНИЕ

- Как избежать облучения СВЧ волнами
- Технические данные
- Устранение неисправностей
- Установка
- Заземление
- Помехи
- Меры предосторожности
- Принципы приготовления с помощью СВЧ волн
- Принципы выбора посуды
- Описание
- Панель управления
- Использование
- Уход и очистка

КАК ИЗБЕЖАТЬ ОБЛУЧЕНИЯ СВЧ ВОЛНАМИ

- (a) Не пытайтесь использовать данную печь при открытой дверце, потому что в этом случае Вы можете попасть под вредное облучение СВЧ волнами. Очень важно следить за целостностью защелок дверцы.
- (b) Не помещайте никаких предметов лицевой поверхностью печи и дверцей. Не допускайте скопления грязи и чистящих средств на уплотнениях дверцы.
- (c) Не пользуйтесь печью, если она повреждена. Особенно важно, чтобы дверца закрывалась хорошо, и чтобы не были повреждены:
 - (1) Дверца (плотность)
 - (2) Петли и защелки (поломка или разболтанность)
 - (3) Уплотнения и уплотняющие поверхности дверцы
 - (d) Ремонтom дверцы должны заниматься только квалифицированные специалисты.

ТЕХНИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ

Потребляемая мощность	230 В - 50 Гц, 1200 Вт. (СВЧ режим)
	1000 Вт. (Гриль)
Выходная мощность	800Вт
Рабочая частота	2450 МГц
Внешние габариты	305 мм(В)x508мм(Ш)x407мм(Г)
Габариты ниши печи	215 мм(В)x350мм(Ш)x330 мм(Г)
Емкость печи	23 л.
Равномерность приготовления	Благодаря использованию поворотного стола
Чистый вес	диам. 314 мм Ок. 16.1кг.

УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ

Если печь не работает:

- А) Убедитесь, что печь надежно подсоединена к сети. Если печь подсоединена ненадежно, отсоедините печь от сети, подождите 10 сек. и снова подсоедините к сети, как можно плотнее.
- В) Проверьте, не перегорел ли предохранитель или распределительный щит. Если эти компоненты не обнаруживают признаков поломки, подключите к сетевой розетке, для проверки, другое устройство.
- С) Убедитесь, что панель управления запрограммирована правильно и что таймер настроен.
- Д) Убедитесь, что система защелок обеспечивает плотное закрытие дверцы. Если дверца закрыта неплотно, печь не включится.

ЕСЛИ НИ ОДНА ИЗ ВЫШЕОПИСАННЫХ МЕР НЕ ПОМОЖЕТ, ОБРАТИТЕСЬ В СЛУЖБУ СЕРВИСА. НЕ ПЫТАЙТЕСЬ ОБСЛУЖИВАТЬ ИЛИ РЕМОНТИРОВАТЬ ПЕЧЬ САМОСТОЯТЕЛЬНО.

УСТАНОВКА

1. Убедитесь, что из печи удалены все упаковочные материалы.
2. Проверьте печь на наличие дефектов, например деформации или перекоса дверцы, повреждения уплотнений или уплотнительных поверхностей дверцы, поломки или разбалтывания петель или защелок дверцы, а также вмятин на внутренних стенках печи. При обнаружении дефектов, не включайте печь и обратитесь в службу сервиса.
3. Установите печь на плоскую, устойчивую поверхность, способную выдерживать вес печи и самой массивной порции пищи, какая может быть приготовлена в ней.
4. Берегите устройство от тепла, сырости или повышенной влажности, а также легковоспламеняющихся и взрывчатых материалов.
5. Нормальная работа печи невозможна без достаточной вентиляции. Оставьте зазор 20 см. над верхней панелью печи, 10 см. позади печи и по 5 см. с боков. Не накрывайте и не загромождайте вентиляционные отверстия печи. Не убирайте ножку.
6. Не используйте печь без стеклянного поворотного стола, подставки и вала.
7. Убедитесь, что сетевой кабель цел и что он не протянут под печью или над нагреваемыми поверхностями или поверхностями с острыми краями.
8. Розетка, к которой подключена печь, должна быть легко доступна, чтобы в случае аварии печь можно было быстро отключить.
9. Не используйте печь вне помещения.

ЗАЗЕМЛЕНИЕ

Данное устройство должно быть заземлено. Его сетевой кабель снабжен заземляющим проводом, а вилка кабеля заземляющим контактом.

Устройство необходимо подсоединять к хорошо заземленной розетке. В случае короткого замыкания, заземление снижает риск поражения эл. током, отводя ток. Рекомендуется подключать печь к отдельной, предназначенной только для нее, розетке. Использование источника высокого напряжения опасно и может вызвать возгорание или иную аварию, которая вызовет поломку печи.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

Неправильное использование заземления грозит поражением эл. током

Примечания:

1. При возникновении вопросов связанных с выполнением заземления и электрических соединений, обратитесь в службу сервиса.
 2. Ни производитель, ни фирма, продавшая Вам устройство, не несут ответственности за ущерб здоровью или имуществу, причиной которого стало неисполнение указаний по выполнению электрических соединений.
- Провода сетевого кабеля имеют следующую цветовую кодировку:
Зелено-желтый = ЗЕМЛЯ
Синий = Нулевой
Коричневый = ФАЗА

РАДИОПОМЕХИ

1. Работаящая СВЧ печь может вызывать помехи в работе радио, телевизора и иного подобного оборудования.
2. Влияние помех может быть снижено или полностью устранено благодаря принятию следующих мер:
 - a. Очистка дверцы и уплотняющих поверхностей печи.
 - b. Переориентация антенны радио или телевизора.
 - c. Переместите печь относительно радио или телевизора
 - d. Уберите печь подальше от радио или телевизора
 - e. Подсоедините печь к устройству, помехи в работе которого она вызывает, к разным розеткам.

МЕРЫ ПРЕДОСТОРОЖНОСТИ

При пользовании электрическими устройствами необходимо соблюдать следующие основные меры предосторожности:

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Чтобы снизить риск ожога, поражения эл. током, возгорания, травмы или облучения СВЧ излучением:

1. Перед тем как начать использование устройства внимательно прочтите все руководство.
2. Используйте устройство только для тех целей, для каких оно предназначено, и только в строгом соответствии с данным руководством. Не используйте в данном устройстве корродирующие химические вещества или пары. Данная печь предназначена для разогрева, приготовления и подсушивания пищи. Она не должна использоваться в промышленных и лабораторных условиях.
3. Не пользуйтесь пустой печью.
4. Не пользуйтесь печью, если поврежден сетевой кабель или вилка, если печь не работает, если она повреждена или падает.
5. Как и в случае с другими электрическими устройствами, не допускайте использования печи детьми без присмотра.
6. Чтобы снизить риск возникновения огня в печи:
 - a. При нагревании пищи в пластиковых или бумажных контейнерах, как можно чаще контролируйте ситуацию внутри печи.
 - b. Перед тем как помещать пластиковые или бумажные пакеты в печь, убирайте с них проволочные крепления.
- c. Заметив внутри печи дым, отключите устройство от сети или выключите, не открывая при этом дверцу, чтобы избежать возникновения возгорания.
- d. Не используйте нишу печи как полку для хранения. Не оставляйте в выключенной печи, изделия из бумаги, посуду или пищу.
7. Не нагревайте жидкости и пищу в плотной закрытых контейнерах, потому что это грозит взрывом.
8. Нагревание напитков в СВЧ печи может привести к отложенному бурному их закипанию, поэтому будьте осторожны в обращении с контейнером.
9. Не используйте печь для жарки. Горячее масло может повредить части печи и посуду и даже вызвать ожоги.

10. Не готовьте в печи яйца в скорлупе, потому что это грозит взрывом.
 11. Продукты с толстой шкуркой, такие как картофель, целая тыква, кабачок и т.п., яблоки, каштаны, перед началом приготовления протыкайте.
 12. Во избежание ожогов необходимо встряхивать бутылочки и баночки с детским питанием, а также проверить их температуру, перед тем как дать их ребенку.
 13. Посуда в процессе приготовления может нагреваться от пищи. Для избежания посуды из печи могут понадобиться рукавицы.
 14. Необходимо проверять посуду на пригодность к использованию в СВЧ печи.
- Как проверить посуду:
- Поставьте пустую посуду в печь, и включите печь на макс. мощность на 60 сек. Если посуда сильно нагрелась, она непригодна для использования в СВЧ печи.

15. ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:

Опасно для любого иного человека кроме опытного специалиста выполнять любые работы по обслуживанию и ремонту печи, которые связаны с демонтажом стенок печи, защищающих от СВЧ излучения.

ПРИНЦИПЫ ПРИГОТОВЛЕНИЯ С ПОМОЩЬЮ СВЧ ВОЛН

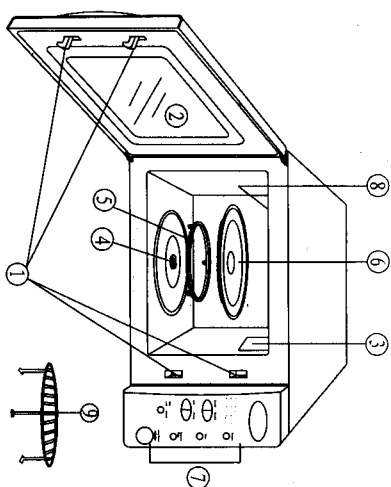
1. Будьте осторожны при размещении пищи в печи. Более толстые участки продуктов должны располагаться ближе к краю посуды.
2. Правильно выбирайте время приготовления. Задавайте минимальное указанное время приготовления, затем, по мере надобности, добавляйте время. Сильно переваренная пища может задымиться ил загореться.
3. Прикрывайте пищу. Это позволит избежать брызг и обеспечивает равномерность приготовления.
4. Один раз за время приготовления, чтобы ускорить его, переверните пищу, такую как чыпленок или гамбургеры. Большие порции, такие как жаркое, переворачивайте не меньше одного раза
5. Во время приготовления такой пищи как фрикадельки, перемещайте ее сверху вниз и из центра блюда к краю.

ПРИНЦИПЫ ВЫБОРА ПОСУДЫ

1. Идеальным материалом для посуды применяемой в СВЧ печи является тот, который "прозрачен" для СВЧ волн, т.е. совершенно их не поглощает, благодаря чему СВЧ энергия полностью тратится на приготовление пищи.
2. СВЧ излучение не может проникать через металлы, поэтому металлическая посуда или блюда с металлической окантовкой использоваться не должны.
3. Не используйте в СВЧ режиме изделия из макулатуры, потому что в них могут оказаться металлические микровключения, что грозит возникновением искр и/или возгоранием.
4. Предпочтительней использованием посуды круглой/овальной, а не квадратной/прямоугольной формы, потому что пища расположенная ближе к углам имеет тенденцию перевариваться.

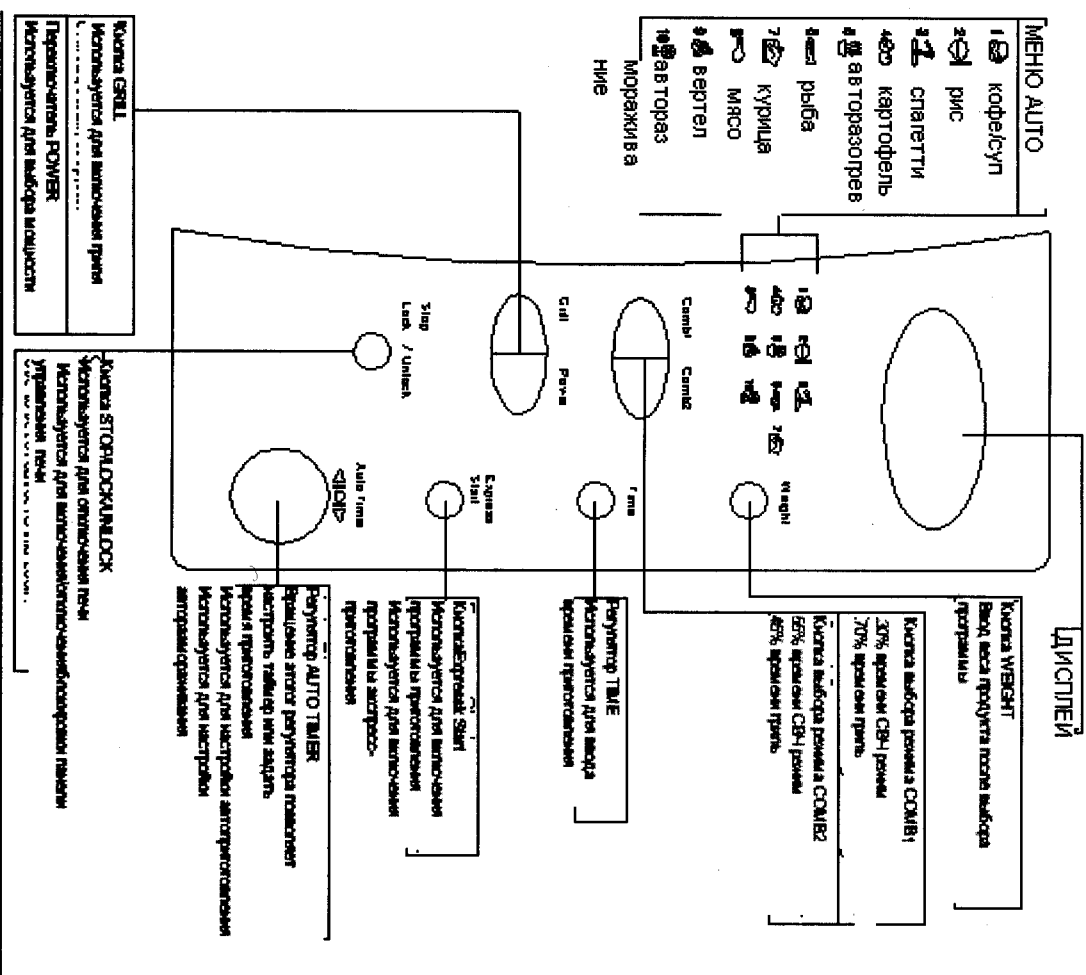
Нижеприведенная таблица дает общие указания относительно выбора посуды подходящей для того или иного режима приготовления в печи

Материал Посуды	Микроволновое приготовление	Приготовление в гриле	Комбинированное приготовление
Высокотемпературное	Да	Да	Да
Стекло	Нет	Нет	Нет
Обычное стекло	Нет	Да	Да
Высокотемпературная керамика	Да	Нет	Нет
Пластиковая посуда для СВЧ-печи	Да	Нет	Нет
Кулинарная бумага	Нет	Да	Нет
Металлическая посуда	Нет	Да	Нет
Металлическая подставка	Нет	Да	Нет
Алюминиевая фольга и контейнеры из фольги	Нет	Да	Нет



1. Система безопасности
2. Смотровое окошко дверцы
3. Вентиляционное отверстие
4. Вал
5. Подставка
6. Стекланный поворотный стол
7. Панель управления
8. нагревательный элемент
9. металлическая решетка

ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ



АВТОМАТИЧЕСКОЕ РАЗМОРАЖИВАНИЕ

- Данная микроволновая печь может быть использована для размораживания мяса, птицы и морепродуктов. Время размораживания и уровень мощности задаются автоматически, когда задается тип продукта и его вес.

- Может быть выполнено размораживание продуктов весом от 100 гр. до 4000гр.

ПРИМЕР: Предположим, что вы хотите разморозить 600 г креветок.

1. Нажмите кнопку STOP.

2. Поверните ручку таймера Auto Timer в 10 положение (размораживание) шкалы и при помощи кнопки WEIGHT ADJUSTMENT установите вес 600 г.

3. Нажмите кнопку START.

АВТОМАТИЧЕСКОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ

В режиме автоматического приготовления не требуется ввод времени приготовления и мощности микроволнового излучения. Время и прочие параметры приготовления устанавливаются автоматически с учетом различных факторов.

Если пища не будет готова, доготовьте ее на макс. мощности в течение нескольких минут.

Для обеспечения равномерного приготовления может понадобиться переворачивание продуктов.

ПРИМЕР: Ввод программы автоматического приготовления 400 г рыбы.

1. Нажмите кнопку STOP.

2. Поверните ручку таймера Auto Timer в 6 положение на шкале (меню FISH -рыба).

3. Восемь раз нажав на кнопку WEIGHT ADJUSTMENT, установите вес 400 г (на дисплее загорится соответствующий индикатор).

4. Нажмите кнопку START.

Меню автоматического приготовления

	1	2	3	4	5	6	7	8	9
1. Кофе/суп	1 чашка	1 суп	2 супа						
2. Рис	80 г.	100 г.	120 г.						
3. Сплетти	100 г	200 г	300 г						
4. Картофель	150 г	300 г	450 г	600 г					
5. Автоматическое приготовление	70 г	140 г	210 г	280 г	320 г	350 г	380 г	420 г	450 г
6. Рыба	50 г	100 г	150 г	200 г	250 г	300 г	350 г	400 г	450 г
7. Курица	800 г	1000 г	1200 г	1300 г	1400 г	1500 г	1700 г	1800 г	2000 г
8. Говядина	300 г	500 г	800 г	1000 г	1200 г.	1300 г	1800 г		
9. Мясо на вертеле	80 г	100 г	150 г	200 г	300 г	400 г	500 г	600 г	700 г

32

ЭКСПРЕСС-ПРИГОТОВЛЕНИЕ

В режиме экспресс-приготовления микроволновая печь работает на максимальной (100%) мощности.

Каждым нажатием на кнопку START можете запрограммировать печь на экспресс-приготовление в течение последующего времени:

Время

Количество

нажатий

0:30	1
1:00	2
1:30	3
2:00	4
2:30	5
3:30	6
4:30	7
5:30	8
6:30	9
7:30	10
8:30	11
9:30	12
10:30	13
11:30	14
12:00	15

«ЗАМОК» ОТ ДЕТЕЙ (CHILD LOCK)

Чтобы установить «замок» от детей: Нажмите и в течение 3 секунд удерживайте в нажатом состоянии кнопку LOCK/UNLOCK. После установив замка (блокировки печи) загорится индикатор LOCK, изображающая замок, и прозвучит звуковой сигнал. **Чтобы отключить «замок» от детей:** Нажмите и в течение 3 секунд удерживайте в нажатом состоянии кнопку LOCK/UNLOCK. Прозвучит звуковой сигнал и погаснет индикатор LOCK.

ГРИЛЬ

Максимальное время приготовления в гриле составляет 60 минут. Кварцевый гриль наиболее удобен для приготовления тонких ломтиков мяса, стейков, отбивных, кебабов, сосисок.

ПРИМЕР: Предположим, что вы хотите приготовить в гриле в течение 12 минут.

1. Нажмите кнопку STOP.
2. Нажмите кнопку GRILL.
3. Поворотом ручки таймера Auto Timer установите время 12:00.
4. Нажмите кнопку START.

КОМБИНИРОВАННЫЙ РЕЖИМ 1

Максимальное время приготовления составляет 60 минут. В течение 30% времени осуществляется приготовление в микроволновом режиме, а в течение 70% времени - приготовление в гриле. Используйте этот режим для приготовления рыбы, картофеля и прочих продуктов.

ПРИМЕР: Предположим, что вы хотите приготовить продукты в комбинированном режиме 1 в течение 25 минут.

1. Нажмите кнопку STOP.
2. Нажмите кнопку COMBINATION 1.
3. Поворотом ручки таймера Auto Timer установите время 25:00.
4. Нажмите кнопку START.

КОМБИНИРОВАННЫЙ РЕЖИМ 2

Максимальное время приготовления комбинированном режиме составляет 60 минут. В течение 55% времени осуществляется приготовление в микроволновом режиме, а в течение 45% времени - приготовление в гриле. Используйте этот режим для приготовления пудингов, печеного картофеля, а также птицы.

ПРИМЕР: Предположим, что вы хотите приготовить продукты в комбинированном режиме 2 в течение 12 минут.

1. Нажмите кнопку STOP.
2. Нажмите кнопку COMBINATION 2.
3. Поворотом ручки таймера Auto Timer установите время 12:00.
4. Нажмите кнопку START.

УХОД И ОЧИСТКА

1. Перед началом очистки отключите печь и отсоедините ее от сети.
2. Поддерживайте чистоту в нише печи. При попадании брызг пищи или напитков на стенки печи сотрите их влажной тряпкой. Если печь загрязнилась сильно, используйте для очистки мягкое чистящее средство. Не используйте аэрозоли и другие сильные чистящие средства, т.к. они могут повредить поверхность дверцы.

3. Внешние поверхности печи очищайте влажной тряпкой. Не допускайте попадания воды в вентиляционные отверстия печи.

4. Для удаления брызг с обеих сторон смотрового окошка дверцы используйте влажную тряпку.

5. Не допускайте попадания воды на панель управления. Очищайте панель мягкой, влажной тряпкой. При очистке панели управления оставьте открытой дверцу печи, чтобы печь случайно не включилась.

6. При скоплении пара с внутренней или внешней поверхности дверцы печи, протрите эти поверхности мягкой тряпкой. Скопление пара может возникнуть при использовании печи в условиях повышенной влажности. Это нормально.

7. Необходимо время от времени вынимать поворотный стол для очистки. Мойте стол теплой мыльной водой или используйте посудомоечную машину.

8. Чтобы избежать появления сильного шума регулярно очищайте подставку и пол ниши. Пол достаточно протереть тряпкой смоченной в слабом чистящем средстве. Подставку мойте теплой мыльной водой или используйте посудомоечную машину. Очистив подставку, установите ее в печи в первоначальное положение.

9. Для того чтобы устранить неприятные запахи, скапливающиеся внутри печи, налейте в глубокую, пригодную для СВЧ-печи, миску чашку воды, добавьте туда сок и кожуру одного лимона. Включите СВЧ режим на 5 минут. Тщательно протрите стенки печи сначала влажной тряпкой, затем мягкой тряпкой насухо.

10. Если понадобится замена лампочки освещения печи, обращайтесь в службу сервиса фирмы, продавшей Вам устройство.

Галанз Интерпрайзис Ко. оф Гуангдонг
25 Ронгтуй Нан Рд., Гуйчжоу, Шундэ, Гуандонг, Китай