

Thinking of you

 **Electrolux**

ИНСТРУКЦИЯ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ


Микроволновая печь
EMS 17206



We were thinking of you
when we made this product

Добро пожаловать в мир Electrolux

Вы выбрали первоклассный продукт от Electrolux, который, мы надеемся, доставит Вам много радости в будущем. Electrolux стремится предложить как можно более широкий ассортимент качественной продукции, которая сможет сделать Вашу жизнь еще более удобной. Вы можете увидеть несколько экземпляров на обложке этой инструкции. Внимательно изучите данное руководство, чтобы правильно использовать Ваш новый прибор и наслаждаться его преимуществами. Мы гарантируем, что он сделает Вашу жизнь намного легче благодаря легкости в использовании. Удачи!

Символ на изделии  или на упаковке означает, что данный продукт нельзя выбрасывать вместе с обычным бытовым мусором. Его нужно сдать в специальный пункт приема переработки электронных и электрических приборов. Правильно утилизировав прибор, Вы сможете предотвратить потенциальные негативные последствия для окружающей среды и здоровья людей. Для получения более подробной информации об утилизации прибора обратитесь в органы местной администрации или в службу вывоза мусора.

Важные инструкции по технике безопасности: Необходимо внимательно прочесть и хранить для использования в будущем

Чтобы избежать опасности возникновения пожара

Работающую микроволновую печь не следует оставлять без присмотра.

Очень высокие уровни мощности или слишком длительное время приготовления могут привести к перегреву продуктов, ведущему к пожару.

Электрическая розетка должна быть легкодоступной, чтобы печь можно было бы легко отключить от сети в случае опасности.

Электропитание от переменного тока должно иметь следующие характеристики: напряжение 230 В, частота 50 Гц, кроме того в линии распределения должен использоваться плавкий предохранитель как минимум на 10 А или автоматический выключатель на 10 А.

Рекомендуется использовать для обслуживания данного агрегата отдельную линию питания.

Не следует хранить и использовать данную печь на открытом воздухе.

Еслиготавливаемый продукт начинает дымиться, НЕ СЛЕДУЕТ ОТКРЫВАТЬ ДВЕРЦУ. Необходимо выключить печь, отключить ее от сети и подождать, пока продукт не перестанет дымиться. Открытие дверцы печи, в которой находится дымящийся продукт, может привести к пожару.

Следует использовать только пригодные для использования в микроволновых печах контейнеры и посуду. См. страницу 16.

Не следует оставлять печь без присмотра, когда используются одноразовые пластиковые, бумажные или иные горючие контейнеры для продуктов.

После использования следует очищать крышку волновода, полость печи, поворотный столик и опору поворотного столика. Они должны быть сухими и нежирными. Остатки жира могут перегреться, дымиться и загораться.

Не следует оставлять легковоспламеняющиеся материалы возле печи или ее вентиляционных отверстий. Нельзя блокировать вентиляционные отверстия.

С самих продуктов и их упаковки необходимо снимать все металлические зажимы, проволочные скрутки и т.п. Возникновение дуги на металлических поверхностях может привести к пожару.

Не следует использовать микроволновую печь для нагрева масла, используемого для жарки во фритюре. Температура не контролируется, а потому масло может загореться.

Для приготовления воздушной кукурузы необходимо использовать только специальные приспособления для приготовления соответствующего продукта в микроволновых печах.

Не следует хранить в печи продукты или иные предметы.

После выключения печи следует проверить настройки, чтобы убедиться, что печь работает в нужном режиме.

См. соответствующие инструкции в настоящем руководстве по эксплуатации.

Чтобы избежать возможности получения травмы

Внимание: не следует пользоваться неисправной и поврежденной печью.

Перед эксплуатацией необходимо проверить:

а) дверцу; следует убедиться, что дверца закрывается плотно, находится точно на месте и не покоробилась.

б) петли и предохранительные защелки дверцы; следует убедиться, что они не повреждены и не разболтались.

в) уплотнитель дверцы и уплотняющие поверхности; следует убедиться, что они не повреждены.

г) внутренние поверхности печи и дверцы; следует убедиться в отсутствии вмятин.

д) шнур питания и вилка; следует убедиться, что они не повреждены.

electrolux информация по безопасности 6

Никогда не следует самостоятельно настраивать, ремонтировать или вносить изменения в конструкцию печи. Любые операции по обслуживанию или ремонту опасны для всех лиц, не компетентных в данной области, поскольку требуют снятия крышки, обеспечивающей защиту от воздействия микроволновой энергии.

Не следует использовать печь при открытой дверце или переделывать каким-либо образом предохранительные защелки.

Не следует использовать печь, если между уплотнителем дверцы и уплотнительными поверхностями находятся какие-либо предметы.

Недопустимо накопление жира на уплотнителях дверцы или на смежных элементах. Необходимо выполнять инструкции раздела «Уход и очистка» на странице 33. Эксплуатация загрязненной печи ведет к повреждению поверхностей, которое может неблагоприятно повлиять на срок службы устройства и возможность опасной ситуации.

Людам с имплантированными КАРДИОСТИМУЛЯТОРАМИ следует проконсультироваться у своего доктора или у производителя кардиостимулятора о предосторожностях, касающихся микроволновых печей.

Чтобы избежать возможности удара электрическим током

Ни при каких обстоятельствах не следует снимать защитный корпус.

Не следует проливать жидкость или вставлять посторонние предметы в отверстия защелок дверцы или в вентиляционные отверстия. В случае пролива жидкости необходимо немедленно выключить печь, отсоединить ее от сети и вызвать уполномоченного представителя сервисной службы компании ELECTROLUX.

Не следует погружать шнур питания или вилку в воду или иную жидкость.

Необходимо следить, чтобы шнур питания не соприкасался с горячими поверхностями, такими как зоны вентиляции в верхней задней части печи или острых кромках.

Не следует самому менять лампу в печи и позволять это делать другим лицам, которые не уполномочены компанией ELECTROLUX на выполнение данного вида работ. Если лампа печи не работает, необходимо проконсультироваться у своего дилера или уполномоченного представителя сервисной службы компании ELECTROLUX.

Если шнур питания данного прибора поврежден, его следует заменить специальным шнуром. Такую замену должен производить уполномоченный представитель сервисной службы компании ELECTROLUX.

Чтобы избежать возможности взрыва или неожиданного закипания

Внимание: жидкости и другие продукты не следует нагревать в герметичных контейнерах, поскольку в замкнутом пространстве они способны взорваться.

Никогда не следует использовать герметичные контейнеры. Перед использованием необходимо снимать уплотнения и крышки. Герметичные контейнеры способны взорваться из-за нарастания давления даже после того, как печь выключена.

При нагреве жидкостей следует проявлять осторожность. Для обеспечения выхода пузырей необходимо использовать контейнер с широкой горловиной.

Микроволновый нагрев напитков может привести к отсроченному взрывному кипению, поэтому при обращении с контейнером необходимо принимать меры предосторожности.

Чтобы предотвратить внезапный выброс кипящей жидкости и возможность получения ожогов, следует:

1. Перемешивать жидкость перед нагревом/повторным нагревом.
2. Во время повторного нагрева рекомендуется вставлять в жидкость стеклянный стержень.
3. Оставить жидкость постоять в печи как минимум 20 секунд после приготовления, чтобы предотвратить взрывное кипение.

electrolux информация по безопасности 7

В микроволновой печи не следует готовить яйца и разогревать яйца, целиком сваренные вкрутую, поскольку они могут взорваться даже после того, как микроволновое приготовление было завершено. Для приготовления или разогревания яиц, которые не были взбиты или перемешаны, необходимо прокалывать желтки и белки, так как в противном случае яйца могут взорваться. Сваренные вкрутую яйца необходимо очистить от скорлупы и нарезать перед тем, как разогревать их в микроволновой печи.

Перед приготовлением необходимо прокалывать кожуру таких продуктов, как картофель, сосиски и фрукты, так как в противном случае они могут взрываться.

Чтобы избежать возможности ожогов

Во избежание получения ожогов при извлечении блюд из печи необходимо использовать прихватки или кухонные варежки.

Чтобы избежать получения ожогов от пара, необходимо всегда открывать контейнеры, устройства для приготовления воздушной кукурузы, мешки для приготовления в микроволновых печах и т.п., направляя их в сторону от себя.

Чтобы избежать получения ожогов, необходимо перед подачей на стол всегда проверять температуру и перемешивать продукты, а также уделять особое внимание температуре блюд и напитков, которые дают младенцам, детям или пожилым людям.

Температура контейнера не является истинным показателем температуры блюда или напитка; всегда следует проверять температуру самого блюда.

При открытии дверцы печи следует всегда стоять в стороне, чтобы избежать получения ожогов от выходящего пара или тепла.

Необходимо нарезать пышную выпечку после разогрева, чтобы выпустить пар и избежать ожогов.

Необходимо следить за тем, чтобы дети не подходили к дверце во избежание получения ими ожогов.

Чтобы избежать неправильного использования детьми

Внимание: дети могут использовать печь без присмотра только после того, как им будут даны надлежащие указания, чтобы ребенок мог безопасно пользоваться печью и понимал опасность неправильного использования.

Не следует облокачиваться или качаться на дверце печи.

Не следует играть с печью или использовать ее в качестве игрушки.

Следует объяснить детям все важные меры безопасности: как использовать прихватки, аккуратно снимать крышки; уделять особое внимание упаковкам (например, самонагревающимся материалам), созданным для получения хрустящих корочек, поскольку они могут быть очень горячими.

Прочие меры предосторожности

Запрещено вносить какие-либо изменения в конструкцию печи.

Данная печь предназначена только для приготовления пищи в домашних условиях и может использоваться исключительно для приготовления пищи. Она не предназначена для коммерческого или лабораторного использования.

Чтобы обеспечить безотказное использование печи и избежать ущерба

Никогда не включать пустую печь.

При использовании блюда для жарки или самонагревающегося материала, под них всегда следует устанавливать термоустойчивый изолятор, такой как фарфоровая тарелка, чтобы предотвратить повреждение поворотного столика и опоры поворотного столика из-за теплового напряжения. Не следует превышать время подогрева, указанное в инструкции блюда.

Не следует использовать металлическую посуду, которая отражает микроволновое излучение и может привести к возникновению электрической дуги. Не следует ставить в печь консервные банки.

electrolux информация по безопасности 8

Следует использовать только поворотный столик и опору поворотного столика, предназначенные для данной печи.

Не следует использовать печь без поворотного столика.

Чтобы не допустить повреждения поворотного столика следует:

- а) перед очисткой поворотного столика водой дать ему остыть.
- б) не класть горячие продукты и не ставить горячую посуду на холодный поворотный столик.
- в) не класть холодные продукты и не ставить холодную посуду на горячий поворотный столик.
- г) не ставить ничего на корпус печи во время ее работы.

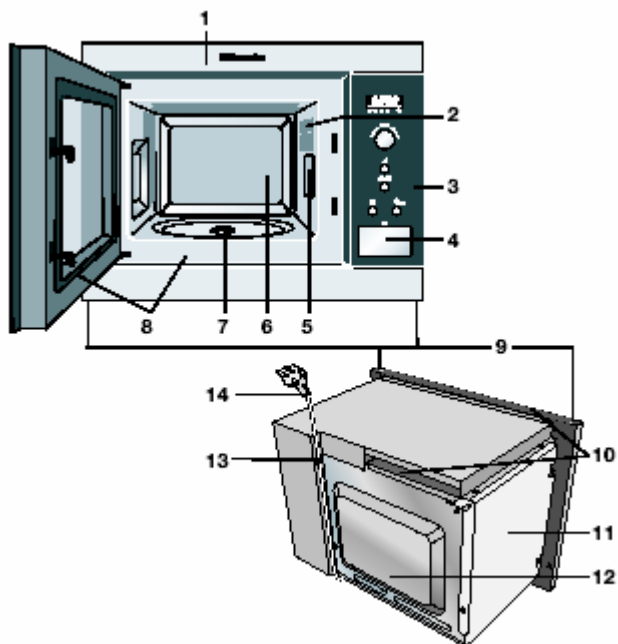
Примечание:

Если вы не уверены в том, как подключать печь, следует проконсультироваться у уполномоченного квалифицированного электрика.

Ни производитель, ни дилер не могут принять на себя ответственность за ущерб, причиненный печи, или травму, полученную из-за отказа соблюдать процедуру правильного подключения к электросети.

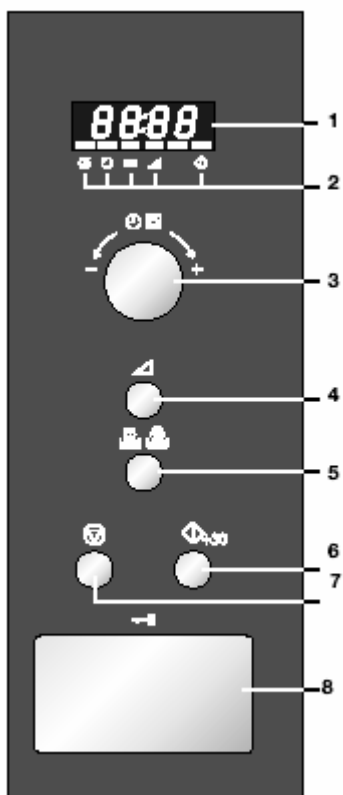
На стенках печи, вокруг уплотнений дверцы или на уплотняющих поверхностях может накапливаться водяной пар или капли воды. Это нормальное явление и не является показателем утечки микроволнового излучения или неисправности печи.

Описание прибора



- 1 Передняя накладка
- 2 Лампа освещения печи
- 3 Панель управления
- 4 Кнопка открывания дверцы
- 5 Крышка волновода
- 6 Полость печи
- 7 Уплотнение привода поворотного столика
- 8 Уплотнения дверцы и уплотняющие поверхности
- 9 Точки крепления (4 точки)
- 10 Вентиляционные отверстия
- 11 Наружный корпус
- 12 Задняя секция
- 13 Опорный зажим шнура питания
- 14 Шнур питания

Панель управления



1 Цифровой дисплей

2 Индикаторы

Соответствующий индикатор будет мигать или гореть постоянно точно над каждым символом в соответствии с инструкцией. Когда индикатор мигает, необходимо нажать соответствующую кнопку (имеющую тот же символ) или выполнить необходимую операцию.



Перемешать



Перевернуть



Вес



Уровень мощности микроволнового излучения



Идет приготовление

3 Ручка **ТАЙМЕР/ВЕС**

4 Кнопка **УРОВЕНЬ МОЩНОСТИ МИКРОВОЛНОВОГО ИЗЛУЧЕНИЯ**

5 Кнопка **АВТОМАТИЧЕСКИЕ ПРОГРАММЫ**

Нажимать, чтобы выбрать одну из 12 автоматических программ.

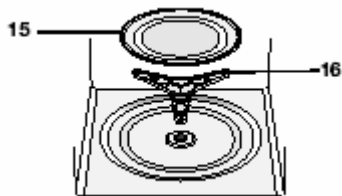
6 Кнопка **СТАРТ/+30**

7 Кнопка **СТОП**

8 Кнопка **ОТКРЫТИЕ ДВЕРЦЫ**

Комплектующие

Необходимо проверить наличие следующих комплектующих:



(15) Поворотный столик

(16) Опора поворотного столика

(17) 4 крепежных винта (не показаны)

- Вставить опору поворотного столика в уплотнение привода на нижней стенке полости печи.
- Затем установить поворотный столик на соответствующую опору.
- Чтобы избежать повреждения поворотного столика, следует убедиться, что блюда или контейнеры свободно снимаются с кромки поворотного столика при извлечении их из печи.

Примечание: При заказе комплектующих, следует указывать вашему дилеру или уполномоченному представителю сервисной службы компании ELECTROLUX название детали и модели.

Перед первым использованием

Перед эксплуатацией

1. Вставить вилку шнура питания печи в розетку сети электропитания.

2. Дисплей печи начнет мигать:



3. Нажать кнопку **СТОП**, после чего на дисплее появится:



4. Чтобы настроить часы, см. соответствующий раздел ниже.

Кнопка СТОП


Кнопка **СТОП** используется для того, чтобы:

1. Удалить ошибку во время программирования.
2. Временно остановить печь во время приготовления блюда.
3. При двойном нажатии отменяет выполнение программы во время процесса приготовления блюда.

Настройка часов

Имеется два формата вывода времени: 12-часовой и 24-часовой.

1. Чтобы задать 12-часовой формат, необходимо нажать и удерживать нажатой в течение 3 секунд кнопку **УРОВЕНЬ МОЩНОСТИ МИКРОВОЛНОВОГО ИЗЛУЧЕНИЯ**. На дисплее появится 

2. Чтобы задать 24-часовой формат, необходимо после выполнения пункта 1 еще раз нажать кнопку **УРОВЕНЬ МОЩНОСТИ МИКРОВОЛНОВОГО ИЗЛУЧЕНИЯ**, на дисплее появится 

Пример: Чтобы задать время 23:35 в 24-часовом формате.

1. Выбрать функцию часов. (12-часовой формат).



x1 и удерживать нажатой в течение 3 секунд.



x1 Выбрать 24-часовой формат.

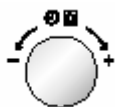
2. Установить час. Поворачивать ручку **ТАЙМЕР/ВЕС** до появления на дисплее требуемого часа (23).



3. Нажать кнопку **УРОВЕНЬ МОЩНОСТИ МИКРОВОЛНОВОГО ИЗЛУЧЕНИЯ**, чтобы перейти от часов к минутам.



4. Установить минуту. Поворачивать ручку **ТАЙМЕР/ВЕС** до появления на дисплее требуемой минуты (35).



5. Нажать кнопку **УРОВЕНЬ МОЩНОСТИ МИКРОВОЛНОВОГО ИЗЛУЧЕНИЯ**, чтобы выключить часы.



Примечания:

1. Ручку **ТАЙМЕР/ВЕС** можно вращать как по часовой, так и против часовой стрелки.
2. Если вы ошиблись во время программирования, следует нажать кнопку **СТОП**.
3. Если произошел перерыв в электропитании вашей микроволновой печи, то после возобновления подачи питания дисплей будет показывать мигающие ****. Если это произойдет во время процесса приготовления блюда, программа будет стерта. Время также будет стерто.
4. Если вы хотите восстановить время, снова следуйте инструкции, приведенной на странице 12.

Советы по приготовлению пищи в микроволновых печах

Микроволны – это волны энергии, сходные с используемыми для передачи телевизионного и радиосигналов.

Электрическая энергия преобразовывается в микроволновую энергию, которая направляется в полость печи по волноводу. Чтобы предотвратить попадание пищи и жира в волновод, он закрыт специальной крышкой.

Микроволны не могут проходить через металл, именно поэтому полость печи выполнена из металла на дверце имеется мелкая металлическая сетка. Во время приготовления блюда микроволны отскакивают от стенок полости печи в случайном порядке.

Чтобы нагреть пищу, микроволны проходят через определенные материалы, такие как стекло и пластик. (См. раздел «Подходящая посуда» на странице 16)).

Для того, чтобы приготовить/разморозить продукт в микроволновой печи, микроволновая энергия должна проходить сквозь контейнер и проникать в продукт. Именно поэтому важно правильно выбирать подходящую посуду.

Круглые/овальные тарелки предпочтительнее квадратных/прямоугольных, поскольку в углах продукты могут передерживаться. Перечень посуды, пригодной к использованию, приведен на странице 16.

Вода, сахар и жир в продуктах поглощают микроволновую энергию, которая заставляет их вибрировать. Это в свою очередь создает тепло за счет трения, точно так же, как нагреваются ваши руки, когда вы трете их одна об другую.

Наружная часть продукта нагревается за счет микроволновой энергии, а затем тепло проходит к центру за счет теплопроводности, как это происходит при обычном приготовлении. Важно поворачивать, перемешивать продукты, чтобы обеспечить равномерный нагрев.

Когда процесс приготовления завершен, печь автоматически прекращает излучать микроволны.

Время выдержки после процесса приготовления необходимо, поскольку оно позволяет теплу равномерно разойтись по всему продукту.

Приготовление блюд в микроволновых печах происходит быстрее, чем обычное приготовление пищи. Именно поэтому важно придерживаться определенных приемов, чтобы обеспечить хорошие результаты. Многие из приведенных ниже приемов сходны с теми, что используются при обычном процессе приготовления пищи.

electrolux эксплуатация 14**Характеристики продуктов**

Состав	Продукты с высоким содержанием жиров или сахара (например, пудинг, сладкие пирожки) требуют меньше времени на разогрев. Следует остерегаться перегрева, так как это может привести к пожару.
Плотность	Плотность продуктов влияет на необходимое для приготовления блюда время. Легкие пористые продукты, такие как кексы, хлеб, готовятся гораздо быстрее, чем тяжелые, плотные продукты, такие как жаркое и запеканки.
Количество	При увеличении количества продукта, помещаемого в печь, следует увеличить время приготовления. Например, четыре картофелины потребуют больше времени для приготовления, чем две.
Размер	Небольшие продукты и маленькие кусочки готовятся быстрее, чем большие, поскольку микроволны могут проникать к центру со всех сторон. Для получения равномерно приготовленного блюда, следует делать кусочки одного размера.
Форма	Продукты, имеющие неправильные формы, такие как куриные грудки или окорочка, требуют больше времени для приготовления более широких частей. При приготовлении в микроволновых печах круглые формы пропекаются равномернее, чем прямоугольные.
Температура продуктов	Исходная температура продуктов влияет на необходимое для приготовления время. Замороженные продукты требуют для приготовления больше времени, чем продукты комнатной температуры. В продуктах, содержащих наполнители, необходимо делать разрезы, чтобы выпустить тепло или пар.

Приемы приготовления

Расположить	Следует укладывать более толстые части продуктов в наружной части блюда. Например, куриные окорочка.
Закрывать	Использовать вентилируемую используемую для микроволновых печей липкую пленку или подходящую крышку.
Проткнуть	Перед приготовлением продукты со скорлупой, кожей или мембранами необходимо проткнуть в нескольких местах, так как нарастающее давление пара может взорвать их изнутри. Например: картофель, рыба, курица, сосиски. Примечание: Не следует готовить в микроволновой печи яйца, так как они могут взрываться даже после того, как процесс приготовления был закончен. Например: омлет, яичница или яйца вкрутую.
Помешать, перевернуть и переложить	Для равномерного приготовления важно перемешивать, переворачивать и перекладывать продукты во время процесса приготовления. Всегда следует перемешивать и перекладывать снаружи в направлении центра.
Выдержать	Необходимо время выдержки после приготовления, чтобы дать теплу равномерно распределиться внутри продукта.
Защитить	При размораживании некоторые зоны продукта могут стать теплыми. Теплые зоны можно защитить небольшими кусочками фольги, которая отражает микроволновое излучение. Например окорочка и крылья курицы.

electrolux эксплуатация 15**Вещества, образующие поджаристую корочку**

При приготовлении дольше 15 минут продукты приобретают корочку, хотя она не сравнима с толстой поджаристой хрустящей корочкой, получаемой при обычном приготовлении. Чтобы получить аппетитный золотистый цвет, вам потребуется использовать вещества, образующие поджаристую корочку. В большинстве случаев они одновременно являются приправами. В приведенной ниже таблице вы найдете список веществ, которые можно использовать для получения поджаристой корочки, а также некоторые варианты их использования.

Вещество, образующее поджаристую корочку	Блюдо	Прием
Растопленное масло и сухая паприка	Птица	Покрыть птицу смесью растопленного масла и паприки
Сухая паприка	Блюда, запекаемые в печи – бутерброды с сыром	Посыпать паприкой
Соевый соус	Мясо и птица	Покрыть соусом
Соус для барбекю (шашлыков) Вустерширский соус, Соус	Ростбифы, котлеты, небольшие кусочки для жарки	Покрыть соусом
Обрезанный с бекона жир или сушеный лук	Блюда, запекаемые в печи, бутерброды, супы, жаркое	Посыпать сверху кусочками бекона или сушеным луком
Какао, шоколадная стружка, коричневая сахарная глазурь, мед и мармелад	Кексы и десерты	Посыпать кусочками сверху кекса и десертов или использовать глазурь

Использование продуктового термометра для определения времени приготовления

Каждый приготавливаемый напиток и блюдо имеют определенную внутреннюю температуру, при которой процесс приготовления можно выключить, а блюдо будет готово. Внутреннюю температуру можно определить с помощью продуктового термометра. Наиболее важные температуры указаны в приведенной ниже таблице.

Напиток / блюдо		Внутренняя температура в конце процесса приготовления	Внутренняя температура после выдержки в течение 10–15 минут
Горячие напитки (кофе, вода, чай, и т.п.)		65–75 °C	
Горячее молоко		60–65 °C	
Горячий суп		75–80 °C	
Горячее жаркое		75–80 °C	
Птица		80–85 °C	85–90 °C
Баранина	Непрожаренная	70 °C	70–75 °C
	Хорошо прожаренное	75–80 °C	80–85 °C
Ростбиф	Непрожаренный	50–55 °C	55–60 °C
	Средний	60–65 °C	65–70 °C
	Хорошо прожаренный	75–80 °C	80–85 °C
Свинина, телятина		80–85 °C	80–85 °C

electrolux эксплуатация 16

Посуда	Безопасность для микроволновой печи	Комментарии
Алюминиевая фольга / контейнеры из фольги	✓/x	Небольшие кусочки фольги можно использовать для защиты продукта от перегрева. Фольгу следует располагать как минимум в 2 см от стенок печи, так как иначе может возникнуть электрическая дуга. Контейнеры из фольги использовать не рекомендуется, если только возможность их использования в микроволновых печах не указана производителем, например, Microfoil®, следует тщательно следовать инструкциям.
Блюда для жарки	✓	Следует всегда выполнять инструкции производителей. Не следует превышать разрешенное время нагрева. Следует быть особенно осторожным, поскольку эти блюда очень сильно нагреваются.
Фарфор и керамика	✓/x	Фарфор, керамика, покрытая глазурью глиняная посуда и тонкостенный фарфор обычно подходят, за исключением тех, на которые нанесено металлизированное декоративное покрытие.
Стеклопосуда, например Pyrex®	✓	Следует соблюдать осторожность при использовании тонкостенной стеклянной посуды, так как при резком нагреве она может треснуть или разбиться.
Металл	x	Не рекомендуется использовать металлическую посуду в режиме приготовления с помощью микроволнового излучения, поскольку на ней возникает электрическая дуга, которая может привести к возгоранию.
Пластик/Полистирол, например контейнеры для продуктов быстрого приготовления	✓	Следует проявлять осторожность, поскольку некоторые контейнеры деформируются, плавятся или теряют цвет при высоких температурах.
Липкая пленка	✓	Не должна касаться продукта и ее необходимо прокалывать, чтобы обеспечить выход пара.
Пакеты для замороженных продуктов / пакеты для жарки	✓	Необходимо прокалывать, чтобы обеспечить выход пара. Следует убедиться, что пакеты подходят для использования в микроволновых печах. Не следует использовать пластмассовые или металлические зажимы, поскольку они могут расплавиться или загореться из-за возникновения на металле электрической дуги.
Бумажные тарелки, чашки и кухонные бумажные полотенца	✓	Использовать только для подогрева или для сбора влаги. Следует соблюдать осторожность, так как перегрев может привести к возгоранию.
Соломенные и деревянные контейнеры	✓	При использовании данных материалов всегда необходимо следить за печью, так как перегрев может привести к возгоранию.
Бумага, изготовленная из отходов и газеты	x	Могут содержать частицы металла, которые приведут к возникновению электрической дуги и могут привести к возгоранию.

Уровни микроволнового излучения

Ваша печь имеет 5 уровней мощности. Чтобы выбрать нужный уровень мощности для приготовления блюда, следуйте советам, приведенным в разделе рецептов. В общем случае применяются следующие рекомендации:

Установка мощности	Предлагаемое использование
800 Вт	используется для быстрого приготовления или разогрева, например супов, запеканок, консервированных продуктов, горячих напитков, овощей, рыбы и т.п.
560 Вт	используется для более продолжительного приготовления плотных продуктов, таких как рубленое мясо, ломтиков мяса и порционных блюд, а также для нежных блюд, таких как сырный соус и бисквит. При этой пониженной установке соус не будет выплескиваться при кипении и блюда будут готовиться равномерно, без пережаривания на краях.
400 Вт	для плотных продуктов, которые требуют длительного времени при обычном способе приготовления, например, блюда из говядины, рекомендуется использовать данную установку мощности, чтобы получить нежное мясо.
240 Вт	(Установка размораживания) для размораживания, следует выбирать эту установку для обеспечения равномерного размораживания. Кроме того, эта установка идеально подходит для варки на медленном огне риса, макаронных изделий, запекания в тесте и приготовления сладкого крема из яиц.
80 Вт	для деликатного размораживания, например печенья с кремом или кондитерских изделий.

Вт = Ватт

Примечание: Чтобы задать уровень мощности, следует нажимать кнопку **УРОВЕНЬ МОЩНОСТИ МИКРОВОЛНОВОГО ИЗЛУЧЕНИЯ** до тех пор, пока на дисплее не будет выведен требуемый уровень мощности. Если нажать кнопку **УРОВЕНЬ МОЩНОСТИ МИКРОВОЛНОВОГО ИЗЛУЧЕНИЯ** один раз, на дисплее появится **800**. Если вы пропустили нужный уровень, продолжайте нажимать кнопку **УРОВЕНЬ МОЩНОСТИ МИКРОВОЛНОВОГО ИЗЛУЧЕНИЯ**, пока вновь не дойдете до нужного уровня. Если уровень не выбран, автоматически задается уровень мощности 800 Вт.

Работа в ручном режиме

Печь можно запрограммировать на время до 90 минут (90.00). Шаг изменения времени приготовления (размораживания) меняется от 10 секунд до пяти минут. Зависимость шага изменения времени от общей продолжительности приготовления (размораживания) представлена в приведенной ниже таблице.

Время приготовления	Шаг изменения
0–5 минут	10 секунд
5–10 минут	30 секунд
10–30 минут	1 минута
30–90 минут	5 минут

Пример: Предположим вы хотите разогреть суп в течение 2 минут и 30 секунд при мощности микроволнового излучения 560 Вт.

1. Введите требуемое время приготовления, поворачивая по часовой стрелке ручку **ТАЙМЕР/ВЕС**.



2. Выберите требуемый уровень мощности, дважды нажав кнопку **УРОВЕНЬ МОЩНОСТИ МИКРОВОЛНОВОГО ИЗЛУЧЕНИЯ**.



3. Нажмите один раз кнопку **СТАРТ/+30**, чтобы начать процесс приготовления.



Проверьте показания дисплея

Примечания:

1. Если во время процесса приготовления дверца печи открывается, отсчет времени приготовления на дисплее автоматически останавливается. Отсчет времени приготовления продолжается после закрытия дверцы и нажатия на кнопку **СТАРТ/+30**.
2. Если в процессе приготовления вы хотите узнать заданный уровень мощности, нажмите кнопку **УРОВЕНЬ МОЩНОСТИ МИКРОВОЛНОВОГО ИЗЛУЧЕНИЯ**. До тех пор пока вы нажимаете кнопку **УРОВЕНЬ МОЩНОСТИ МИКРОВОЛНОВОГО ИЗЛУЧЕНИЯ**, на дисплее будет выводиться уровень мощности.
3. Вы можете поворачивать ручку **ТАЙМЕР/ВЕС** как по часовой, так и против часовой стрелки. Если вы поворачиваете ручку против часовой стрелки, время приготовления будет пошагово уменьшаться, начиная с 90 минут.

Другие удобные функции

1. Многоэтапное последовательное приготовление

Максимально можно задать 3 последовательности, состоящие из вводимого вручную времени и режима приготовления.

Пример:

Приготовление: 5 минут при мощности 800 Вт (Этап 1)

16 минут на 240 Вт (Этап 2)

Этап 1

1. Введите требуемое время приготовления, поворачивая ручку **ТАЙМЕР/ВЕС**.



2. Выберите требуемый уровень мощности, нажав один раз кнопку **УРОВЕНЬ МОЩНОСТИ МИКРОВОЛНОВОГО ИЗЛУЧЕНИЯ**.



Этап 2

3. Введите требуемое время приготовления, поворачивая ручку **ТАЙМЕР/ВЕС**.



4. Выберите требуемый уровень мощности, нажав четыре раза кнопку **УРОВЕНЬ МОЩНОСТИ МИКРОВОЛНОВОГО ИЗЛУЧЕНИЯ**.



5. Нажмите кнопку **СТАРТ/+30** один раз, чтобы начать процесс приготовления.



(Печь начнет готовить в течение 5 минут при мощности 800 Вт, а затем в течение 16 минут при мощности 240 Вт).

Проверьте показания дисплея



2. Функция добавления 30 секунд

Кнопка **СТАРТ/+30** позволяет использовать следующие две функции:

А. Непосредственный старт

Нажав кнопку **СТАРТ/+30**, вы можете сразу начать процесс приготовления при мощности микроволнового излучения 800 Вт в течение 30 секунд.



Примечание: Чтобы избежать неправильного использования детьми, кнопку **СТАРТ/+30** можно использовать только в течение 3 минут после предыдущей операции, т.е., закрытия дверцы, нажатия кнопки **СТОП** или завершения процесса приготовления блюда.

Б. Продлить время приготовления блюда

Вы можете продлить время приготовления блюда во время ручного режима с шагом в 30 секунд, если нажимать кнопку во время работы печи.

3. Проверка уровня мощности

Чтобы проверить уровень мощности микроволнового излучения, следует нажать кнопку **УРОВЕНЬ МОЩНОСТИ МИКРОВОЛНОВОГО ИЗЛУЧЕНИЯ**.

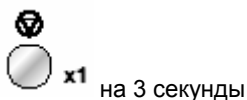


До тех пор, пока вы будете держать нажатой кнопку **УРОВЕНЬ МОЩНОСТИ МИКРОВОЛНОВОГО ИЗЛУЧЕНИЯ**, на дисплее будет выводиться уровень мощности. Во время вывода уровня мощности на дисплей печи отсчет времени продолжается.

4. Функция блокировки

Чтобы включить функцию блокировки

1. Следует нажать и удерживать в течение 3 секунд кнопку **СТОП**.

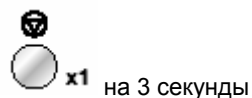


На дисплее будет выведено:



Чтобы отключить функцию блокировки

1. Следует нажать и удерживать в течение 3 секунд кнопку **СТОП**.




На дисплее будет вновь выведено время суток, если оно было установлено.

Примечание: Когда включена функция «Блокировка», вы не можете пользоваться никакими кнопками, кроме кнопки **СТОП**.

Работа в режиме автоматических программ

Функция **АВТОМАТИЧЕСКИЕ ПРОГРАММЫ** автоматически выбирает правильный режим и время приготовления блюда. Вы можете выбирать из 7 пунктов меню **АВТОМАТИЧЕСКОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ (AC)** и 5 пунктов меню **АВТОМАТИЧЕСКОЕ РАЗМОРАЖИВАНИЕ (Ad)**. При использовании функции автоматических программ необходимо знать следующее:

1. Нажать кнопку **АВТОМАТИЧЕСКИЕ ПРОГРАММЫ** один раз. Меню можно выбрать, нажимая кнопку **АВТОМАТИЧЕСКИЕ ПРОГРАММЫ** до тех пор, пока не появится требуемый пункт меню. См. страницы 22–24 «Таблица **АВТОМАТИЧЕСКИЕ ПРОГРАММЫ**». Чтобы выбрать меню размораживания, следует нажимать кнопку **АВТОМАТИЧЕСКИЕ ПРОГРАММЫ** по крайней мере

8 раз. Если вы нажмете эту кнопку 8 раз, на дисплее будет выведено . Меню автоматически меняется при удержании нажатой кнопки **АВТОМАТИЧЕСКИЕ ПРОГРАММЫ**.

2. Вес или количество продукта можно вводить, поворачивая ручку **ТАЙМЕР/ВЕС** до тех пор, пока требуемый вес не будет выведен на дисплее.

- Вводить следует только вес продукта. Не следует прибавлять вес контейнера.
- Для продуктов с весом, отличающимся от веса, приведенного в таблице автоматических программ, следует использовать режим ручного программирования. Для получения наилучшего результата необходимо следовать советам таблиц приготовления блюд, приведенных на страницах 26–28.

3. Для начала процесса приготовления необходимо нажать кнопку **СТАРТ/+30**.

Когда потребуется выполнить какое-либо действие (например, перевернуть продукт), печь остановится и раздастся звуковой сигнал, оставшееся время приготовления будет мигать, будет мигать также соответствующий индикатор на дисплее. Чтобы продолжить процесс приготовления блюда, необходимо нажать кнопку **СТАРТ/+30**.

Окончательная температура будет зависеть от начальной температуры. Следует убедиться, что после приготовления блюдо имеет высокую температуру. При необходимости вы можете продлить время приготовления и изменить уровень мощности.

Пример:

Приготовить запеканку весом 1,0 кг с помощью программы **АВТОМАТИЧЕСКОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ (AC-7)**.

1. Выберите нужный пункт меню, нажав семь раз кнопку **АВТОМАТИЧЕСКИЕ ПРОГРАММЫ**.



2. Введите вес, поворачивая ручку **ТАЙМЕР/ВЕС** по часовой стрелке.



3. Нажмите кнопку **СТАРТ/+30**.



Проверьте показания дисплея

electrolux программы 22

Таблица программ

Таблица программ автоматического приготовления

Кн опк а	Номер программы автоматического приготовления	Вес (возрастающий вес)/посуда	Процедура
x1	АС-1 Приготовление	0,1–0,6 кг (100 г)	• Добавить 1 ст.л. воды на 100 г и соль по вкусу. (Для грибов дополнительная вода не требуется.)
	Замороженные овощи, например брюссельская капуста, зеленые бобы, горошек, овощная смесь, брокколи	(начальная температура –18 °С)	• Закрыть крышкой.
		Супница с крышкой	• По звуковому сигналу перемешать и вновь закрыть.
			• После приготовления выдержать в течение 2 минут.
			Примечание: Если замороженные овощи слиплись, их следует готовить в ручном режиме.
x2	АС-2 Приготовление	0,1–0,6 кг (100 г)	• Порезать на маленькие кусочки, например полосками, кубиками или ломтиками.
	Свежие овощи	(начальная температура 20 °С)	• Добавить 1 ст.л. воды на 100 г и соль по вкусу. (Для грибов дополнительная вода не требуется.)
		Супница с крышкой	• Закрыть крышкой.
			• По звуковому сигналу перемешать и вновь закрыть.
			• После приготовления выдержать в течение 2 минут.
x3	АС-3 Приготовление	0,3-1,0 кг* (100 г)	• Переложить продукт в подходящую для микроволновой печи посуду.
	Замороженные готовые к употреблению продукты	(начальная температура -18 °С)	• Добавить немного жидкости, если это рекомендовано производителем.
	Перемешиваемого типа, например лапша, болонез, китайские блюда.	Супница с крышкой	• Закрыть крышкой.
		* Если производитель рекомендует добавить воды, следует рассчитать общее количество воды для программ с дополнительной жидкостью.	• Готовить без крышки, если это рекомендовано производителем.
			• По звуковому сигналу перемешать и вновь закрыть.
			• После приготовления перемешать и выдержать в течение 2 минут.
x4	АС-4 Приготовление	0,2-0,6 кг (100 г)	• Извлечь замороженную запеканку из упаковки. Если контейнер не подходит для

			использования в микроволновых печах, переложить запеканку в сухарях в подходящую для микроволновой печи посуду.
	Замороженная запеканка	(начальная температура -18 °С)	• Закрыть липкой пленкой, предназначенной для использования в микроволновых печах.
	Например, макаронная запеканка, лазанья и т.п.	Мелкое овальное блюдо для запекания и липкая пленка, предназначенная для использования в микроволновых печах, или оригинальный контейнер и липкая пленка, предназначенная для использования в микроволновых печах	• Если контейнер подходит для использования в микроволновых печах, снять оригинальную бумажную упаковку и закрыть липкой пленкой, предназначенной для использования в микроволновых печах.
			• После приготовления выдержать в течение 5 минут.

electrolux программы 23

Кнопка	Номер программы автоматического приготовления	Вес (возрастающий вес)/посуда	Процедура
x5	АС-5 Приготовление	0,1–0,8 кг (100 г)	Вареный картофель: Очистить картофель от кожуры и порезать на маленькие кусочки одинакового размера.
	Вареный картофель	(начальная температура 20 °С)	Картофель «в мундире»: Выбрать картофелины одинакового размера и вымыть их.
	Картофель «в мундире»	Блюдо с крышкой	• Положить картофель в блюдо.
			• Добавить требуемое количество воды (на 100 г) 2 ст.л. и немного соли.
			• Закрыть крышкой.
			• По звуковому сигналу перемешать и вновь закрыть.
			• После приготовления выдержать картофель в течение 2 минут.
x6	АС-6 Приготовление	0,4–1,2 кг* (100 г)	• См. рецепты для «Рыбное филе под соусом» на странице 25.
	Рыбное филе под соусом	(начальная температура рыбы 5 °С, соуса 20 °С)	* Общий вес всех ингредиентов.
		Блюдо для запекания и липкая пленка, предназначенная для использования в микроволновых печах	
x7	АС-7 Приготовление	0,5–1,5 кг* (100 г)	• См. рецепт для «Запеканка» на страницах 25–26.
	Запеканка	(начальная температура 20 °С)	
		Блюдо для запекания	* Общий вес всех ингредиентов.

Таблица программ автоматического размораживания

Кнопка	Номер программы автоматического размораживания	Вес (возрастающий вес)/посуда	Процедура
x8	Ad-1 Размораживание	0,2–0,8 кг (100 г)	• Поместить продукт в открытое блюдо по центру поворотного столика.
	Стейки и отбивные	(начальная температура -18 °С)	• По звуковому сигналу перевернуть продукт, переложить и разделить. Защитить тонкие части и теплые места маленькими кусочками алюминиевой фольги.
		(См. примечание на странице 24)	• После размораживания завернуть в алюминиевую фольгу на 10–15 минут до полного размораживания.

x9	Ad-2 Размораживание	0,2–0,8 кг (100 г)	<ul style="list-style-type: none"> • Положить блок рубленного мяса в открытое блюдо по центру поворотного столика.
	Рубленое мясо	(начальная температура -18 °С)	<ul style="list-style-type: none"> • По звуковому сигналу перевернуть продукт. По возможности снять размороженную часть.
		(См. примечание на странице 24)	<ul style="list-style-type: none"> • После размораживания завернуть в алюминиевую фольгу на 5–10 минут до полного размораживания.

electrolux программы 24

Кнопка	Номер программы автоматического размораживания	Вес (возрастающий вес)/посуда	Процедура
x10	Ad-3 Размораживание	0,9-1,5 кг (100 г)	• Поместить птицу в открытое блюдо по центру поворотного столика.
	Птица	(начальная температура -18 °С)	• По звуковому сигналу перевернуть продукт и защитить тонкие части и теплые места маленькими кусочками алюминиевой фольги.
		(См. примечание ниже)	• После размораживания промыть холодной водой, завернуть в алюминиевую фольгу, выдержать в течение 15–30 минут до полного размораживания.
			• Окончательно промыть птицу проточной водой.
x11	Ad-4 Размораживание	0,1–1,4 кг (100 г)	• Снять с кекса всю упаковку.
	Кекс	(начальная температура -18 °С)	• Поместить прямо на поворотный столик или на тарелку в центре поворотного столика.
		Тарелка	• После размораживания разрезать кекс на кусочки одинакового размера, отделить их друг от друга и выдержать в течение 10–30 минут для равномерного размораживания.
x12	Ad-5 Размораживание	0,1–1,0 кг (100 г)	• Разложить по плоскому блюду в центре поворотного столика. Хлеб весом 1,0 кг раскладывать прямо на поворотном столике.
	Хлеб	(начальная температура -18 °С)	• По звуковому сигналу перевернуть, переложить и убрать размороженные ломтики.
		Блюдо для запекания	• После размораживания завернуть в фольгу и выдержать в течение 5–15 для получения равномерного размораживания.
		(Для этой программы рекомендуется только порезанный хлеб.)	

Примечание: Автоматическое размораживание

1. Стейки и отбивные должны быть заморожены в одном слое.
2. Рубленое мясо должно быть заморожено в плоском виде.
3. После выключения необходимо защитить размороженные части небольшими плоскими кусочками алюминиевой фольги.
4. Птицу следует перерабатывать сразу после размораживания.
5. Печенье с кремом наверху и покрытое кремом целиком чрезвычайно чувствительно к микроволновому излучению.

Для получения наилучших результатов, если крем начинает быстро размягчаться, лучше всего немедленно вынуть продукт из печи и выдержать в течение 10–30 минут при комнатной температуре.

electrolux программы 25**Рецепты для автоматических программ АС-6 и АС-7****Рыбное филе под соусом (АС-6)****Рыбное филе под пикантным соусом**

0,4 кг	0,8 кг	1,2 кг	
140 г	280 г	420 г	консервированных томатов (осушенных)
40 г	80 г	120 г	кукурузы
4 г	8 г	12 г	соуса чили
12 г	24 г	36 г	лука (мелко порезанного)
1 ч.л.	1–2 ч.л.	2 ч.л.	уксуса из красного вина
			горчица, тимьян, красный перец
200 г	400 г	600 г	филе рыбы
			соль

Приготовление

1. Смешать ингредиенты для соуса.
2. Поместить рыбное филе в круглое блюдо для запекания в сухарях, расположив тонкими концами в направлении центра и посыпать солью.
3. Распределить соус по рыбному филе.
4. Закрыть липкой пленкой, предназначенной для использования в микроволновых печах, и готовить по программе **АВТОМАТИЧЕСКОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ (АС-6)**, «Рыбное филе под соусом».
5. После приготовления выдержать в течение 2 минут.

Рыбное филе под соусом (АС-6)**Рыбное филе под соусом карри**

0,4 кг	0,8 кг	1,2 кг	
200 г	400 г	600 г	рыбного филе
			соль
40 г	80 г	120 г	бананов (ломтиками)
160 г	320 г	480 г	готового соуса карри

Приготовление

1. Положить рыбное филе в круглое блюдо для запекания, направив тонкие концы в сторону центра и посыпать солью.
2. Распределить бананы и готовый соус карри по рыбному филе.
3. Закрыть липкой пленкой, предназначенной для использования в микроволновых печах, и готовить по программе **АВТОМАТИЧЕСКОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ (АС-6)**, «Рыбное филе под соусом».
4. После приготовления выдержать в течение 2 минут.

Запеканка в сухарях (АС-7)

Запеканка со шпинатом

0,5 кг	1,0 кг	1,5 кг	
5 г	10 г	15 г	масла или маргарина (для смазки блюда)
150 г	300 г	450 г	листьев шпината (размороженных, просушенных)
15 г	30 г	45 г	лука (мелко порезанного)
			соль, перец и мускатный орех
150 г	300 г	450 г	отварной картошки (порезанной ломтиками)
35 г	75 г	110 г	готовой ветчины (порезанной кубиками)
50 г	100 г	150 г	свежих сливок
1	2	3	яйца
40 г	75 г	115 г	натертого сыра
			молотая паприка

Приготовление

1. Смешать вместе листовой шпинат и лук, приправить солью, перцем и мускатным орехом.
2. Смазать блюдо для запекания. Уложить в блюдо поочередно слои ломтиков картофеля, кубики ветчины, и шпинат. Верхним слоем должен быть шпинат.
3. Смешать яйца со свежими сливками, добавить соль и перец и вылить поверх овощей.
4. Покрыть запеканку тертым сыром, посыпать молотой паприкой и готовить по программе **АВТОМАТИЧЕСКОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ (АС-7)**, «Запеканка».
5. После приготовления выдержать в течение 5–10 минут.

electrolux программы 26**Запеканка (АС-7)****Запеканка из картофеля и кабачка**

0,5 кг	1,0 кг	1,5 кг	
200 г	400 г	600 г	отварной картошки (порезанной ломтиками)
115 г	230 г	345 г	кабачка (порезанного тонкими ломтиками)
75 г	150 г	225 г	свежих сливок
1	2	3	яйца
1 / 2	1	2	долек чеснока (размолотых)
			соль, перец
40 г	80 г	120 г	сыра фета (порезанного кубиками)
10 г	20 г	30 г	ядрышек семечек подсолнуха
			молотая паприка

Приготовление

1. Смазать блюдо для запекания. Уложить в блюдо поочередно слои ломтиков картофеля и кабачка.
2. Смешать яйца со свежими сливками, приправить солью, перцем и чесноком и вылить поверх овощей.
3. Раскрошить сыр фета и посыпать поверх запеканки.
4. В конце посыпать запеканку зернышками подсолнуха и молотой паприкой и готовить по программе **АВТОМАТИЧЕСКОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ (АС-7)**, «Запеканка».
5. После приготовления выдержать в течение 5–10 минут.

Кулинарные таблицы

Используемые сокращения

ст.л. = столовая ложка

ч.л. = чайная ложка

чашка = полная чашка

кг = килограмм

г = грамм

л = литр

мл = миллилитр

см = сантиметр

мин = минута

Разогрев блюд и напитков

Блюдо/напиток		Количество	Мощность	Время	Советы
		-г/мл-	-Установка-	-Мин-	
Кофе	1 чашка	150	800 Вт	примерно 1	не закрывать
Молоко	1 чашка	150	800 Вт	примерно 1	не закрывать
Вода	1 чашка	150	800 Вт	1 ¹ / ₂ -2	не закрывать, довести до кипения
	6 чашек	900	800 Вт	10-12	не закрывать, довести до кипения
	1 миска	1000	800 Вт	11 ¹ / ₂ -13	закрывать крышкой, довести до кипения
Большие блюда (овощи, мясо и гарниры)		400	800 Вт	3-6	добавить в соус немного воды, закрыть крышкой, перемешать в середине разогревания
Суп / жаркое		200	800 Вт	1 ¹ / ₂ - 2 ¹ / ₂	закрывать крышкой, перемешать после разогревания
Овощи		200	800 Вт	2 - 2 ¹ / ₂	при необходимости добавить немного воды, закрыть крышкой, перемешать в середине разогревания
		500	800 Вт	4-5	
Мясо	1 ломтик ¹	200	800 Вт	3-4	нанести на верхнюю сторону тонкий слой соуса, закрыть крышкой
Рыбное филе ¹		200	800 Вт	2-3	закрывать крышкой
Кекс	1 ломтик	100	400 Вт	1/2	поместить на подставку для кексов
Детское питание	1 банка	190	400 Вт	примерно 1	снять крышку, после разогревания тщательно перемешать и проверить температуру
Растопить масло или маргарин ¹		50	800 Вт	1/2	закрывать крышкой
Растопить шоколад		100	400 Вт	2-3	помешивать время от времени

¹ из замороженного состояния

electrolux программы 27**Размораживание и приготовление**

Продукт	Количество	Мощность	Время	Дополнительная вода	Советы	Время выдержки
	-г-	-Установка-	-мин-	-ст.л.-		-мин-
Рыбное филе	300	800 Вт	10-12	-	закрыть крышкой	1-2
Одна порция блюда	400	800 Вт	9-11	-	закрыть крышкой, перемешать через 6 минут	2
Брокколи	300	800 Вт	7-9	3-5	закрыть крышкой, перемешать в середине приготовления	2
Горох	300	800 Вт	7-9	3-5	закрыть крышкой, перемешать в середине приготовления	2
Овощная смесь	500	800 Вт	11-13	3-5	закрыть крышкой, перемешать в середине приготовления	2

Продукт		Количество	Мощность	Время	Советы	Время выдержки
		-г-	-Установка-	-мин-		-мин-
Мясо для жарки (например, свинина, говядина, баранина, телятина)		1500	80 Вт	58-64	положить на перевернутую тарелку, перевернуть в середине процесса размораживания	30-90
		1000	80 Вт	42-48		30-90
		500	80 Вт	19-23		30-90
Гуляш		500	240 Вт	8-12	разделить и перемешать в середине процесса размораживания	10-15
Сосиски	8 штук	600	240 Вт	6-9	положить рядом, перевернуть в середине процесса размораживания	5-10
	4 штуки	300	240 Вт	4-5		5-10

Куриные окорочка		200	240 Вт	4-5	перевернуть в середине процесса размораживания	10-15
Рыбное филе		400	240 Вт	7-10	перевернуть в середине процесса размораживания	5-10
Хлебные рулеты	2 штуки	80	240 Вт	примерно 1	размораживать только отдельно	-
Кекс	1 штука	100-150	80 Вт	2-5	поместить на подставку для кексов	5
Фрукты, например, вишня, клубника, малина, слива		250	240 Вт	4-5	распределить равномерно, перевернуть в середине процесса размораживания	5

Указанное в таблице время дано в качестве основного, оно может изменяться в зависимости от температуры в замороженном состоянии, качества и веса продукта.

electrolux программы 28**Приготовление мяса, рыбы, птицы и свежих овощей**

Продукт	Количество	Мощность	Время	Советы	Время выдержки
	-г-	-Установка-	-мин-		-мин-
Жареное мясо (свинина, телятина, баранина)	500	800 Вт	8-10*	приправить по вкусу, положить в мелкое блюдо для жарки, переворачивать после*	10
		400 Вт	10-12		
	1000	800 Вт	19-21*		10
		400 Вт	11-14		
Жареная говядина (средней прожарен- ности)	1500	800 Вт	33-36*		10
		400 Вт	13-17		
	1000	800 Вт	9-11*	приправить по вкусу, положить в блюдо для пирогов, переворачивать после*	10
		400 Вт	5-7		
Рыбное филе	200	800 Вт	3-4	приправить по вкусу, положить на тарелку, заккрыть	3
Курица	1200	800 Вт	21-24	приправить по вкусу, положить в сотейник, перевернуть в середине процесса приготовления	3
Куриные окорочка	200	800 Вт	3-4	приправить по вкусу, положить на тарелку, заккрыть	3
Брокколи	500	800 Вт	9-11	разделить на соцветья, закрыть, периодически помешивать в процессе приготовления	4-5 ст.л.
Горох	500	800 Вт	9-11	заккрыть, периодически помешивать в процессе приготовления	4-5 ст.л.
Лук	250	800 Вт	5-7	целиком, готовить в пленке, предназначенной для использования в микроволновых печах	-
Морковь	500	800 Вт	10-12	порезать колечками, заккрыть, периодически помешивать в процессе приготовления	4-5 ст.л.
	300	800 Вт	7-9		

Отварной картофель		500	800 Вт	9-11	порезать на большие куски одинакового размера, (для соленого) добавить немного соли, закрыть, периодически помешивать в процессе приготовления	150 мл
--------------------	--	-----	--------	------	--	--------

Рецепты

Все рецепты в данной брошюре рассчитаны на получение 4 порций – если не указано иного.

Адаптация рецептов под микроволновую печь

Если бы вы хотели адаптировать ваши любимые рецепты под микроволновую печь, вам следует учесть следующее: необходимо сократить время приготовления на треть или половину. Следовать примерам рецептов, приведенных в данной книге.

Продукты, имеющие высокое содержание влаги, такие как мясо, рыба, птица, овощи, фрукты, жаркое и супы могут быть приготовлены в микроволновой печи без каких-либо проблем.

У продуктов, имеющих небольшое содержание влаги, таких как плоские блюда с продуктами, поверхность должна быть смочена перед разогреванием или приготовлением.

Количество жидкости, которое необходимо добавлять к исходным продуктам, которые будут тушиться, следует уменьшать до двух третей количества, указываемого в оригинальном рецепте. При необходимости можно добавлять жидкость в процессе приготовления.

Можно значительно снизить количество добавляемых жиров. Небольшое количество животного жира, маргарина или растительного масла достаточно для придания блюду вкуса. По этой причине ваша микроволновая печь прекрасно подходит для приготовления блюд с низким содержанием жиров для диет.

electrolux рецепты 29

Грибной суп

Общее время приготовления: около 13-17 мин.

Посуда: супница с крышкой (емкостью 2 л)

Ингредиенты

200 г	грибов, порезанных ломтиками
1	луковица (50 г), мелко порезанная
300 мл	мясного бульона
300 мл	сливок
2 ¹ / ₂ ст.л.	муки (25 г)
2 ¹ / ₂ ст.л.	масла или маргарина (25 г)
	соль и перец
1	яйцо
150 г	свежих сливок

1. Положить овощи и бульон в супницу, закрыть крышкой и готовить.

8-9 мин. ▲ 800 Вт

2. Смешать все ингредиенты в миксере.

3. Смешать муку и масло до получения густой массы и положить в суп. Приправить солью и перцем, закрыть крышкой и готовить. В процессе приготовления помешивать.

4-6 мин. ▲ 800 Вт

4. Смешать желток яйца со сливками, постепенно вылить в суп. Быстро нагреть, но не дать ему закипеть!

1-2 мин. ▲ 800 Вт

После приготовления выдержать суп в течение 5 минут.

Бутерброд с сыром камемберт

Общее время приготовления: около 1¹/₂ - 2¹/₂ мин.

Ингредиенты

4	ломтика хлеба для поджаривания
2 ст.л.	масла или маргарина (20 г)
150 г	сыра камемберт
4 ч.л.	клюквенного желе
	красный стручковый перец

1. Поджарить хлеб и намазать маслом.

2. Порезать сыр камемберт ломтиками и положить сверху бутерброда. Положить клюквенное желе посреди сыра и посыпать перцем.

3. положить бутерброд на тарелку и нагревать в течение

1¹/₂ - 2¹/₂ мин. ▲ 800 Вт

Совет: Вы можете экспериментировать с этим рецептом по своему вкусу. Например, можно использовать свежие грибы и тертый сыр или готовую ветчину, спаржу и сыр эмменталь.

Цюрихская телятина в сливках

Общее время приготовления: около 11-15 мин.

Посуда: блюдо с крышкой (емкостью 2 л)

Ингредиенты

600 г	филе телятины
1 ст.л.	масла или маргарина
1	луковица (50 г), мелко порезанная
100 мл	белого вина
	соус для образования корочки и в качестве приправы, примерно $\frac{1}{2}$ л соуса
300 мл	сливок
1 ст.л.	порезанной петрушки

1. Порезать филе полосками длиной в палец.
2. Смазать все блюдо маслом. Положить лук и мясо в блюдо, накрыть крышкой и готовить. Один раз помешать во время приготовления.

7-10 мин. ▲ 800 Вт

3. Добавить белое вино, соус для образования корочки и сливки, перемешать, накрыть крышкой и продолжать готовить. Периодически помешивать.

4-5 мин. ▲ 800 Вт

4. Попробовать телятину, перемешать смесь еще раз и выдержать 5 минут. Подавать украшенной укропом.

ectrolux рецепты 30

Лазанья

Общее время приготовления: 22-26 мин.

Посуда: Супница с крышкой (емкостью 2 л)
мелкая прямоугольная форма для суфле с крышкой (примерно 20 x 20 x 6 см)

Ингредиенты

- 300 г консервированных томатов
- 50 г ветчины, порезанной маленькими кубиками
- 1 луковица (50 г), мелко порезанная
- 1 зубчик чеснока, размолотый
- 250 г рубленого мяса (говядина)
- 2 ст.л. томатной пасты (30 г)
соль и перец
орегано (сорт мяты), тимьян, базилик, мускатный орех
- 150 мл сливок (свежих сливок)
- 100 мл молока
- 50 г натертого сыра пармезан
- 1 ч.л. смешанной порезанной зелени
- 1 ч.л. оливкового масла
- 1 ч.л. растительного масла для смазывания формы
- 125 г лазаньи верде
- 1 ст.л. натертого сыра пармезан
- 1 ст.л. масла или маргарина

1. Порезать помидоры ломтиками, смешать с ветчиной и луком, чесноком, рубленым мясом и томатной пастой. Приправить и готовить под крышкой.

7-9 мин. ▲ **800 Вт**

2. Смешать сливки с молоком, сыром пармезан, травами, маслом и специями.

3. Смазать форму для суфле и закрыть дно примерно $\frac{1}{3}$ макаронных изделий. Положить на макароны половину мясной смеси и полить соусом. Положить сверху следующую $\frac{1}{3}$ макаронных изделий и следующий слой мясной смеси и еще немного соуса, закончить оставшимися макаронными изделиями, уложив их поверх всего. Наконец, покрыть макароны большим количеством соуса и посыпать сыром пармезан. Положить сверху кусочки масла и готовить под крышкой.

15-17 мин. ▲ **560 Вт**

После приготовления выдержать лазанью в течение 5–10 минут.

Тушеная баранина с зелеными бобами

Общее время приготовления: около 20-24 мин.

Посуда: мелкая овальная форма для суфле с крышкой (длиной около 26 см)

Ингредиенты

- 1-2 томата (100 г)
- 400 г баранины на косточках

1 ч.л. масла или маргарина для смазывания блюда

1 луковица (50 г), мелко порезанная

1 зубчик чеснока, размолотый

соль и перец

сахар

250 г консервированных зеленых бобов

1. Очистить томаты от шкурки и стержней, затем сделать из них пюре в блендере или кухонном роцессоре.

2. Порезать баранину большими кусками. Смазать блюдо маслом. Положить мясо, лук и чеснок, приправить, закрыть крышкой и готовить.

9-11 мин. ▲ 800 Вт

3. Добавить к мясу бобы и пюре из томатов, накрыть крышкой и продолжать готовить.

11-13 мин. ▲ 560 Вт

После приготовления выдержать баранину в течение 5 минут.

Совет: Если вы предпочитаете использовать свежие бобы, их следует предварительно приготовить.

electrolux рецепты 31

Филе морского языка


Общее время приготовления: около 13–16 мин.

Посуда: мелкое, овальное блюдо для микроволновой печи, липкая пленка (длиной около 26 см)

Ингредиенты

- 400 г филе морского языка
- 1 лимон, целиком
- 2 томата (150 г)
- 1 ч.л. масла или маргарина для смазки
- 1 ст.л. растительного масла
- 1 ст.л. порезанной петрушки
- соль и перец
- 4 ст.л. белого вина (30 мл)
- 2 ст.л. масла или маргарина (20 г)

1. Промыть филе морского языка и стряхнуть с него воду. Удалить все кости.
2. Порезать лимон и томаты тонкими ломтиками.
3. Смазать блюдо животным жиром. Положить внутрь филе морского языка и побрызгать его растительным маслом.
4. Посыпать рыбу петрушкой, положить сверху ломтики томатов и приправить. Положить ломтики лимона поверх томата и полить их сверху белым вином.
5. Положить поверх лимона маленькие кусочки масла, закрыть и готовить.

13-16 мин.  **800 Вт**

После приготовления выдержать филе морского языка в течение 2 минут.

Совет: Этот же рецепт можно использовать для пикши, палтуса, кефали, камбалы или трески.

Рататуй

Общее время приготовления: 19–21 мин.

Посуда: Блюдо с крышкой (емкостью 2 л)

Ингредиенты

- 5 ст.л. оливкового масла (50 мл)
- 1 зубчик чеснока, размолотый
- 1 луковица (50 г), порезанная колечками
- 1 маленький баклажан (250 г), порезанный кубиками
- 1 кабачок (200 г), порезанный кубиками
- 1 перец (200 г), порезанный большими кубиками
- 1 небольшой фенхель (75 г), порезанный большими кубиками
- 1 пучок трав, используемый для придания аромата блюдам
- 200 г консервированной сердцевины артишоков, порезанных на четвертинки
- соль и перец

1. Налить в блюдо оливковое масло и положить туда чеснок. Добавить подготовленные овощи, кроме сердцевин артишоков, и приправить перцем. Добавить травы, закрыть крышкой и готовить, помешав один раз.

19-21 мин.  **800 Вт**

За пять минут до конца добавить сердцевину артишоков и нагреть.

2. Приправить рататуй солью и перцем по вкусу. Перед подачей на стол убрать травы. После приготовления выдержать рататуй около 2 минут.

Совет: Рататуй можно подавать горячим с мясными блюдами. В холодном виде он также является прекрасной закуской.

Совет: Набор трав состоит из: одного стебля петрушки, пучка трав, подходящих для приправы супов, одного стебля любистка, одного стебля тимьяна, нескольких лавровых листков.

electrolux рецепты 32

Печеная картошка

Общее время приготовления: 12–16 мин.

Посуда: Супница с крышкой (емкостью 2 л)
фарфоровая тарелка

Ингредиенты

4	картофелины среднего размера (400 г)
100 мл	воды
60 г	ветчины, порезанной мелкими кубиками
1/2	луковицы (25 г), мелко порезанной кубиками
75-100 мл	молока
2 ст.л.	тертого сыра пармезан (20 г)
	соль и перец
2 ст.л.	тертого сыра эмменталь

1. Положить картофелины в блюдо, добавить воду, накрыть крышкой и готовить. Перевернуть в середине процесса приготовления.

8-10 мин. ▲ 800 Вт

Дать остыть.

2. Разрезать картофелины вдоль и аккуратно вынуть картофель из кожуры. Смешать картофель с ветчиной, луком, молоком и сыром пармезан до получения однородной консистенции. Приправить солью и перцем.

3. Заполнить кожуру картофеля полученной смесью и посыпать сыром эмменталь. Положить картофелины на тарелку и готовить.

4-6 мин. ▲ 800 Вт

После приготовления выдержать в течение 2 минут.

Фруктовое желе под ванильным соусом

Общее время приготовления: 10–13 мин.

Посуда: Блюдо с крышкой (емкостью 2 л)
Блюдо с крышкой (емкостью 1 л)

Ингредиенты

150 г	красной смородины, промытой
150 г	клубники, промытой и без стеблей
150 г	малины, промытой и без стеблей
250 мл	белого вина
100 г	сахара
50 мл	лимонного сока
8	пластинок желатина
300 мл	молока
	содержимое 1/2 стручка ванили
30 г	сахара

15 г пищевого загустителя

1. Отложить немного ягод в сторону для последующего украшения блюда. Из остальной части фруктов приготовить пюре, положить в блюдо, полить белым вином, накрыть крышкой и нагревать.

7-9 мин. ▲ 800 Вт

Добавить сахар и лимонный сок.

2. Положить желатин в холодную воду примерно на 10 минут, затем вынуть его и отжать насухо. Перемешивать желатин с горячим пюре до его растворения. Поместить желе в холодильник и дать схватиться.

3. Чтобы сделать ванильный соус, вылить молоко в другое блюдо. Разрезать стручок ванили и вынуть внутренности. Перемешать их с молоком вместе с сахаром и пищевым загустителем, накрыть крышкой и готовить, перемешивая в процессе приготовления и еще раз в конце.

3-4 мин. ▲ 800 Вт

4. Выложить желе на тарелку и украсить целыми фруктами. Добавить ванильный соус

Совет: Вы также можете использовать размороженные фрукты.

Уход и чистка

ВНИМАНИЕ: НЕ ИСПОЛЬЗОВАТЬ КОММЕРЧЕСКИЕ ОЧИСТИТЕЛИ ДЛЯ ПЕЧЕЙ, ПАРОВЫЕ ОЧИСТИТЕЛИ, АБРАЗИВНЫЕ, ЖЕСТКИЕ ЧИСТЯЩИЕ СРЕДСТВА, ЛЮБЫЕ СРЕДСТВА, СОДЕРЖАЩИЕ ГИДРОКСИД НАТРИЯ, ИЛИ ЧИСТЯЩИЕ ПОДУШЕЧКИ ДЛЯ ЧИСТКИ КАКОЙ-ЛИБО ДЕТАЛИ ВАШЕЙ МИКРОВОЛНОВОЙ ПЕЧИ.

ПЕЧЬ СЛЕДУЕТ РЕГУЛЯРНО ЧИСТИТЬ И УДАЛЯТЬ ЛЮБЫЕ ОТЛОЖЕНИЯ ПРОДУКТОВ. Если печь не содержится в чистом состоянии, это может привести к загрязнению поверхности, что может неблагоприятно отразиться на сроке службы устройства и привести к возможному возникновению опасной ситуации.

Наружная часть печи

Наружная поверхность вашей печи легко очищается с помощью мягкого мыла и воды.

Следует убедиться, что мыло удалено влажной тканью, и насухо протереть внешнюю поверхность мягким полотенцем.

Панель управления

Перед чисткой следует открыть дверцу, чтобы отключить панель управления. при чистке панели управления следует проявлять осторожность.

С помощью смоченной в чистой воде ткани аккуратно протирать панель до полной ее очистки. Следует избегать использования излишних объемов воды. Не следует использовать какие-либо виды химических или абразивных чистящих средств.

Внутренняя часть печи

1. Для поддержания чистоты следует вытирать любые брызги или потеки с помощью влажной ткани или губки после каждого использования, пока печь еще теплая. Для более сложных потеков следует использовать мягкое мыло и вытирать несколько раз, пока не будут устранены все отложения.
2. Необходимо следить, чтобы мягкое мыло или вода не попадали в маленькие вентиляционные отверстия на стенках, что может привести к повреждению печи.
3. Не следует использовать на внутренних частях печи распыляемые очистители.

Поворотный столик и опора поворотного столика

Вынуть поворотный столик и опору поворотного столика из печи. Вымыть поворотный столик и опору поворотного столика в воде с раствором мягкого мыла. Вытереть мягкой тканью. Как поворотный столик, так и опора поворотного столика безопасны для использования в микроволновой печи.

Дверца

Для удаления всех следов грязи необходимо регулярно чистить обе стороны дверцы, уплотнители дверцы и уплотняющие поверхности мягкой, влажной тканью.

Примечание: Не следует использовать паровой очиститель.

Поиск и устранение неисправностей

Неисправность	Возможные варианты устранения неисправности
...микроволновая печь работает неправильно?	Проверить, что
	- плавкие предохранители в отсеке плавких предохранителей находятся в рабочем состоянии,
	- нет отключения подачи электроэнергии,
	- если плавкие предохранители перегорают, следует обратиться к квалифицированному электрику.
...микроволновый режим не работает?	Проверить, что
	- дверца закрыта надлежащим образом,
	- уплотнители дверцы и их поверхности чистые,
	- была нажата кнопка СТАРТ/+30 .
...поворотный столик не вращается?	Проверить, что
	- опора поворотного столика правильно вставлена в привод,
	- керамическая тарелка не выходит за пределы поворотного столика,
	- продукт не выходит за края поворотного столика, мешая ему вращаться,
	- в колодце под поворотным столиком нет посторонних предметов.
...микроволновой режим не выключается?	- отключить устройство от коробки с плавкими предохранителями.
	- вызвать уполномоченного представителя сервисной службы компании ELECTROLUX.
...внутреннее освещение не работает?	- вызвать уполномоченного представителя сервисной службы компании ELECTROLUX. Лампа внутреннего освещения может быть заменена только квалифицированным представителем сервисной службы компании ELECTROLUX.
...продукту для нагрева и приготовления требуется больше времени, чем это занимало раньше?	- задать более продолжительное время приготовления (двойное количество = примерно удвоенное время) или
	- если продукт холоднее, чем обычно, время от времени поворачивать и переворачивать его, или
	- задать более высокий уровень мощности.

Примечание: Если вы готовите блюдо сверх стандартного времени только на мощности 800 Вт, мощность печи будет автоматически снижена во избежание перегрева. (Уровень мощности микроволнового излучения будет понижен до 560 Вт). После паузы 90 секунд, вновь будет установлена мощность 800 Вт.

Режим приготовления блюда	Стандартное время	Пониженный уровень мощности
Микроволновое излучение 800 Вт	20 минут	Микроволновое излучение 560 Вт

Технические характеристики

Питание от переменного тока	230 В, 50 Гц, одна фаза
Плавкий предохранитель/автоматический выключатель линии распределения	минимум 10 А
Потребляемая мощность: микроволновый режим	1,2 кВт
Выходная мощность: микроволновой режим	800 Вт (IEC 60705)
Частота микроволнового излучения	2450 МГц* (Группа 2, Класс В)
Наружные размеры	592 мм (ширина) x 370 мм (высота) x 316 мм (глубина)
Размеры полости	285 мм (ширина) x 202 мм (высота) x 298 мм (глубина)**
Объем печи	17 литров **
Поворотный столик	∅ 272 мм, стекло
Вес	около 15,5 кг
Лампа освещения печи	25 Вт / 240–250 В

* Данный продукт соответствует требованиям европейского стандарта EN55011.

В соответствии с данным стандартом данный продукт классифицируется как оборудование группы 2 класса В. Группа 2 означает, что данное оборудование специально генерирует энергию радиочастоты в форме электромагнитного излучения для тепловой обработки пищевых продуктов.

Класс В оборудования означает, что данное оборудование подходит для использования в домашних условиях.

** Внутренний объем рассчитывается по максимальным значениям ширины, глубины и высоты.

Реальная вместимость для продуктов меньше.

Данная печь соответствует требованиям Указаний 89/336/ЕЕС и 73/23/ЕЕС с изменениями 93/68/ЕЕС.

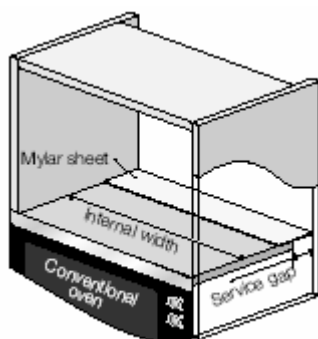
ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ МОГУТ БЫТЬ ИЗМЕНЕНЫ БЕЗ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЯ В РАМКАХ ПОСТОЯННОГО УСОВЕРШЕНСТВОВАНИЯ ПРОДУКЦИИ

electrolux установка 36

Установка

Установка устройства

1. Снять всю упаковку и внимательно осмотреть на предмет наличия каких-либо повреждений.
2. Данная печь создана для установки внутрь стандартного посудного шкафа высотой 360 мм. При установке в посудный шкаф высотой 350 мм: Отвернуть и снять четыре ножки с нижней поверхности печи. Имеются 3 высоких ножки и 1 низкая. Заменить три высоких ножки на те, что поставляются в комплекте принадлежностей. Не следует заменять короткую ножку.
3. При установке микроволновой печи над обычной духовкой (положение А на странице 37) следует использовать прилагаемый лист специального материала майлар.
 - А. Обрезать лист майлара по внутренней ширине агрегата.
 - Б. Снять защитную крышку на ленте установить в задней части полки таким образом, чтобы он закрывал служебный зазор. (См. рисунок ниже).



Mylar sheet	Лист майлара
Conventional oven	Обычная духовка
Service gap	Служебный зазор
Internal width	Внутренняя ширина

4. Медленно и без усилий вставить устройство внутрь кухонного шкафа так, чтобы передняя рама уплотнений печи выровнялась по передней кромке посудного шкафа.
5. Убедиться, что устройство стоит устойчиво и не опирается боковыми поверхностями. Убедиться, что между расположенной выше дверцей посудного шкафа и верхом рамы обеспечен зазор 5 мм (см. рисунок).

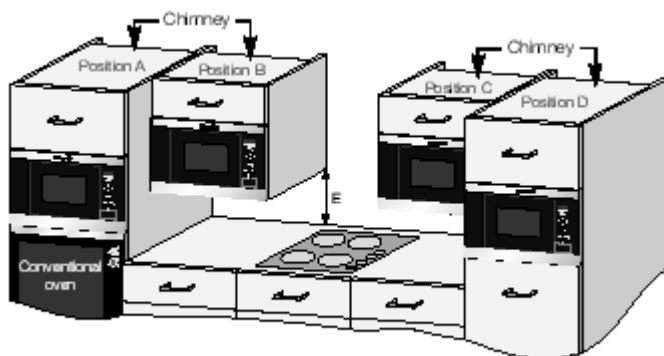


5 mm	5 мм
------	------

6. Закрепить печь в этом положении с помощью четырех прилагаемых винтов. Точки крепления расположены на верхних и нижних углах печи.
7. Важно, чтобы установка данного устройства соответствовала инструкциям в настоящем руководстве по эксплуатации, а также инструкциям по установке производителей газовой плиты или обычной духовки.

electrolux установка 37**Безопасное использование устройства****При установке микроволновой печи в положение В или С:**

- Посудный шкаф должен быть как минимум на 500 мм (E) выше рабочей поверхности и не должен устанавливаться непосредственно над газовой плитой.
- Данное устройство было испытано и допущено к использованию только возле бытовых газовых, электрических и индукционных кухонных плит.
- Для предотвращения перегрева микроволновой печи, окружающего посудного шкафа и принадлежностей, должен быть обеспечен достаточный зазор между плитой и микроволновой печью.
- Не включать плиту без кастрюль, когда работает микроволновая печь.
- Следует аккуратно обращаться с микроволновой печью, когда включена плита.



E	E
D	D
Position A	Положение А
Position B	Положение В
Position C	Положение С
Position D	Положение D
Conventional oven	Обычная духовка
Chimney	Дымоход
Chimney	Дымоход

Положение	Размер ниши	Дымоход	Зазор между посудным шкафом и потолком
	ширина x глубина x высота	(минимум)	
A	560 x 550 x 360	50	50
B+C	560 x 300 x 350	15	50
	560 x 300 x 360	15	50
D	560 x 500 x 350	40	50
	560 x 500 x 360	40	50

Размеры в (мм)

electrolux установка 38

Подключение устройства к сети электропитания

- **Электрическая розетка должна быть доступной, чтобы устройство можно было бы легко отключить от сети в случае опасности.**
- **Не следует располагать розетку сзади посудного шкафа.**
- Наилучшее положение розетки – над посудным шкафом, см. (A).

Если шнур питания не подключен в положении (A), его следует вынуть из опорного зажима и проложить под печью.

Подключать устройство к однофазной сети электропитания напряжением 230 В/50 Гц следует через правильно установленную розетку с заземлением. Розетка должна быть оснащена плавким предохранителем на 10 А.

- **Шнур питания может заменять только электрик.**
- Перед установкой к шнуру питания следует привязать веревку, чтобы при установке устройства на место вывести шнур к точке (A).
- При установке устройства в посудный шкаф с высокими стенками, следует проявлять осторожность, чтобы НЕ повредить шнур питания.
- Не следует погружать шнур питания или вилку в воду или другую жидкость.

Электрическое подключение

ВНИМАНИЕ: ЭТО УСТРОЙСТВО ДОЛЖНО БЫТЬ ЗАЗЕМЛЕНО.

Производитель отказывается принять на себя какую-либо ответственность, если данная мера предосторожности не была соблюдена.

Если вилка, установленная на вашем устройстве не подходит к вашей розетке, вы должны вызвать местного представителя сервисной службы компании Electrolux.



www.electrolux.com

www.electrolux.ru

