

Thinking of you
Electrolux

Руководство по эксплуатации

Микроволновая печь

EMS17216



**We were thinking of you
when we made this product**

RU

RU

Содержание

Инструкции по технике безопасности	4
Описание изделия	7
Перед первым использованием	9
Эксплуатация	10
Таблицы программ	16
Кулинарные рецепты	20
Чистка и уход	23
Что делать, если . . .	24
Технические данные	24
Установка	25
Информация по охране окружающей среды	27
Гарантия/обслуживание клиентов	28



Важные указания по технике безопасности: Внимательно прочитайте и сохраните, чтобы можно было пользоваться в будущем

Предотвращение опасности возгорания
Включенную микроволновую печь не следует оставлять без присмотра. Слишком большой уровень мощности или слишком долгое время приготовления могут привести к пересушиванию продуктов и последующему возгоранию.

Электрическая розетка должна находиться в легкодоступном месте для того, чтобы прибор можно было выключить из сети в случае чрезвычайных обстоятельств.

Не эксплуатируйте и не храните печь на открытом воздухе.

Если во время нагрева в печи образует дым, НЕ ОТКРЫВАЙТЕ ДВЕРЦУ.

Выключите печь, выньте из розетки вилку сетевого шнура и дождитесь, пока продукты перестанут дымиться. Открывание двери, когда в камере печи дымится продукты, может привести к возгоранию.

Пользуйтесь только посудой, пригодной для использования в микроволновой печи.

Не оставляйте печь без присмотра в случае использования посуды из бумаги, пластмассы или других горючих материалов. После использования печи чистьте ее камеру, поворотный поддон, подставку поворотного поддона и крышку волновода. Они все время должны быть сухими и свободными от загрязнений. Скопление жира при сильном нагреве может привести к задымлению и возгоранию.

Не размещайте горючие материалы вблизи печи или ее вентиляционных отверстий. Не перекрывайте вентиляционные отверстия.

Удалите из упаковок с продуктами все металлические пломбы, проволочные завязки и т.д. Искрение на металлических поверхностях может вызвать возгорание.

Приготовление попкорна в микроволновой печи возможно только в специально предназначенной для этой цели посуде.

Не храните в печи продукты питания или какие-либо другие предметы.

Проверьте настройки после включения печи, чтобы убедиться в том, что она работает так, как нужно.

См. соответствующие рекомендации в настоящем руководстве.

Предотвращение опасности получения травм



Внимание: Не эксплуатируйте печь, если она повреждена или неисправна. Перед началом эксплуатации печи выполните следующие проверки:

- a) Дверца; убедитесь, что дверца закрывается надлежащим образом, не смещена и не деформирована.
- b) Петли и замки дверцы; убедитесь, что они не сломаны и не расшатаны.
- c) Уплотнение дверцы и прилегающие поверхности; убедитесь в том, что они не повреждены.
- d) Камера и внутренняя поверхность дверцы; убедитесь в отсутствии вмятин.
- e) Сетевой шнур и вилка; убедитесь в том, что они не повреждены.

Ни в коем случае не пытайтесь самостоятельно выполнять ремонт или модификацию печи. Выполнение неуполномоченными лицами ремонтных работ со снятием защитных ограждений, предохраняющих от воздействия микроволновой энергии, является опасным.

Не разогревайте в микроволновой печи масло для жарки во фритюре. Температуру масла контролировать невозможно, поэтому существует опасность его воспламенения.

Не эксплуатируйте печь при открытой дверце и не пытайтесь изменить конструкцию системы блокировки дверцы.

Не эксплуатируйте печь, если между уплотнениями дверцы и прилегающими поверхностями находится посторонний предмет.

Не допускайте скопления жира или грязи на уплотнении дверцы и прилегающих поверхностях. Следуйте инструкциям раздела «Чистка и уход». При отсутствии надлежащей чистки качество рабочей поверхности печи может ухудшиться, а это в свою очередь может неблагоприятно повлиять на срок службы прибора и, возможно, привести к ситуации, опасной для Вашего здоровья.

Лицам с КАРДИОСТИМУЛЯТОРАМИ необходимо проконсультироваться со своим врачом или изготовителем кардиостимулятора в отношении мер предосторожности при пользовании микроволновой печью.

Предотвращение опасности поражения электрическим током

Ни в коем случае не снимайте наружную крышку.

Не допускайте попадания жидкостей и не вставляйте какие-либо предметы в отверстия в замке дверцы или в вентиляционные отверстия печи. При попадании воды в печь выключите ее, выньте из розетки вилку сетевого шнура и обратитесь в авторизованный ELECTROLUX сервисный центр.

Не погружайте сетевой шнур или вилку в воду или какую-либо другую жидкость. Не допускайте, чтобы сетевой шнур проходил рядом с какими-либо горячими или острыми поверхностями, например, рядом с вентиляционными отверстиями, из которых выходит горячий воздух, на задней панели печи.

Не пытайтесь самостоятельно заменять лампочку освещения камеры печи или поручать эту операцию другим лицам за исключением сотрудников авторизованного ELECTROLUX сервисного центра. В случае выхода из строя лампочки камеры обратитесь к своему дилеру или в авторизованный ELECTROLUX сервисный центр.

В случае повреждения сетевого шнура он должен быть заменен специальным шнуром. Замена должна производиться

Предотвращение опасности взрыва или внезапного закипания



Внимание: Жидкости и другие продукты, находящиеся в герметично закрытых контейнерах, разогревать нельзя, т.к. они могут взорваться.

Не используйте герметично закрытые емкости. Перед нагревом снимите с емкостей крышки. Герметично закрытые емкости могут взорваться вследствие возрастания давления в них даже после выключения печи.

Будьте осторожны при нагреве жидкостей с помощью микроволн. Используйте емкости с широким горлышком, чтобы пузырьки пара могли свободно выходить из них.

При нагреве напитков в микроволновой печи возможно их последующее внезапное закипание; поэтому будьте осторожны при обращении с емкостями.

Предотвращение внезапного выброса кипящей жидкости и получения ожогов:

1. Помешайте жидкость перед тем, как нагревать/разогреть ее.
2. При разогреве жидкости рекомендуется помешать в емкость стеклянную палочку или другой подобный предмет.
3. По истечении времени приготовления дайте жидкости постоять в печи не менее 20 секунд во избежание ее внезапного закипания.

Не варите яйца в скорлупе; сваренные вкрутую неразрезанные яйца также не следует разогревать в микроволновой печи, т.к. они могут лопнуть после окончания нагрева. Перед приготовлением целых яиц наколите белки и желтки; в противном случае яйца могут лопнуть. Очистите от скорлупы и разрежьте яйца, сваренные вкрутую, перед тем, как подогреть их в микроволновой печи.

Такие продукты, как картофель, сосиски и фрукты следует накальвать, чтобы они не лопнули во время нагрева.

Предотвращение опасности получения ожогов

При доставании горячих блюд из печи во избежание ожогов пользуйтесь прихваткой или кухонными рукавицами.

сотрудником авторизованного
ELECTROLUX сервисного центра.

Во избежание ожогов, которые может причинить выходящий пар, открывая емкости, посуду для приготовления попкорна, мешочки для жарки в микроволновой печи и т.д., всегда держите в стороне лицо и руки.

Во избежание ожогов всегда проверяйте температуру продуктов и размешивайте их перед употреблением; особое внимание следует уделять температуре продуктов и напитков для детей и пожилых людей.

Температура емкости не обязательно совпадает с температурой находящихся в ней продуктов или жидкостей; всегда проверяйте температуру продуктов. Всегда держитесь на расстоянии от печи при открывании ее дверцы, чтобы дать возможность выйти избыткам пара или тепла.

Продукты с начинкой после приготовления в печи следует разрезать, чтобы дать выйти пару, и тем самым, исключить возможность получения ожогов.

Не подпускайте детей к дверце, чтобы они не обожглись.

Предотвращение неверного использования печи детьми



Внимание: Детям можно разрешать пользоваться микроволновой печью без присмотра только в том случае, если они получили все необходимые инструкции по ее безопасной эксплуатации и понимают опасность неправильного применения прибора.

Данный прибор не предназначен для использования лицами (в т.ч. детьми), чьи физические, сенсорные или умственные способности либо отсутствие необходимого опыта и знаний не позволяют им осуществлять эксплуатацию прибора без присмотра или указаний со стороны лица, отвечающего за их безопасность.

Необходимо присматривать за детьми и не разрешать им играть с машиной.

Не наклоняйте и не изгибайте дверцу печи. Не разрешайте детям играть с печью.

Детей следует обучить всем основным правилам техники безопасности:

Другие предупреждения



Ни в коем случае не пытайтесь вносить какие-либо изменения в конструкцию печи. Данная печь предназначена для приготовления пищи домашних условиях и должна использоваться только для таких целей. Она непригодна для промышленного или лабораторного использования.

Обеспечение безотказной работы печи и предотвращение ее выхода из строя

Ни в коем случае не включайте пустую печь. При использовании блюда для подрумянивания продуктов или саморазогревающихся материалов всегда устанавливайте под ними теплоизолирующий предмет, например, фарфоровую тарелку, для предотвращения повреждения поворотного поддона или его подставки вследствие температурных напряжений. Нельзя превышать время предварительного нагрева, указанное в инструкции на блюдо.

Не используйте металлическую посуду: металл отражает микроволны, что может привести к образованию электрической дуги. Не помещайте в печь консервные банки.

Пользуйтесь только поворотным поддоном и его подставкой, предназначенными для данной печи. Не пользуйтесь печью без поворотного поддона. Чтобы не разбился поворотный поддон:

- a) перед тем, как мыть поддон, дайте ему остыть.
- b) не кладите на холодный поддон горячие посуду или продукты.
- c) не кладите на горячий поддон холодные посуду или продукты.

Во время работы печи не кладите никакие предметы на ее корпус.

Важная информация:

Если Вы испытываете сомнения относительно того, как подключить микроволновую печь к электросети, обратитесь к уполномоченному квалифицированному электрику.

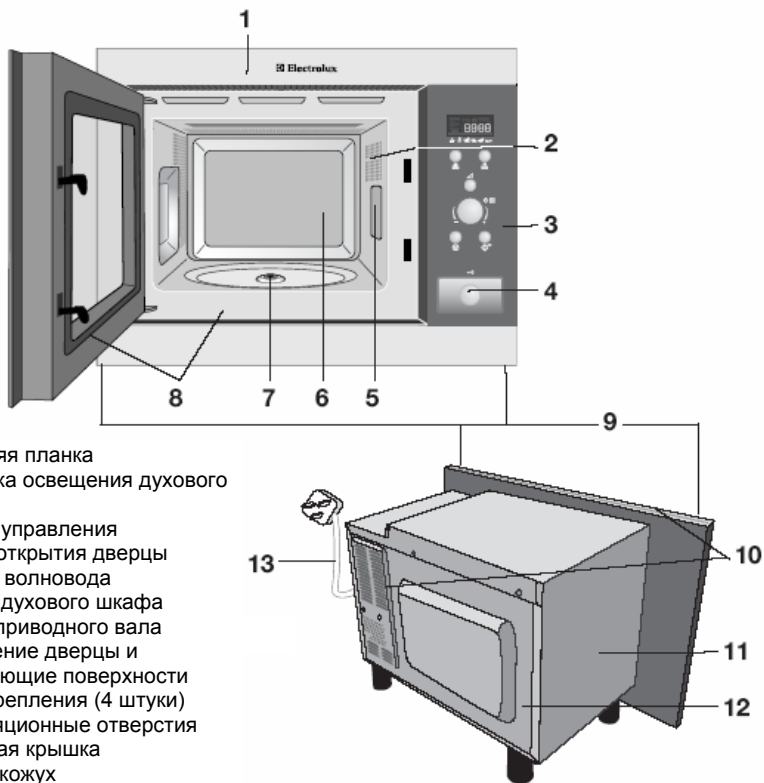
Ни изготовитель, ни продавец не

использованию прихваток, осторожности при снятии крышек с емкостей с продуктами; особой осторожности при обращении с упаковками (например, саморазогревающимися материалами), служащими для образования хрустящей корочки, т.к. они могут нагреваться особенно сильно.

несут ответственности за выход из строя печи или травмы, которые причинены в результате несоблюдения правил подключения печи к электросети.

Иногда на стенках печи или вокруг уплотнения дверцы может конденсироваться водяной пар. Это нормальное явление, которое не означает наличие утечки микроволн или неисправности.

Описание изделия



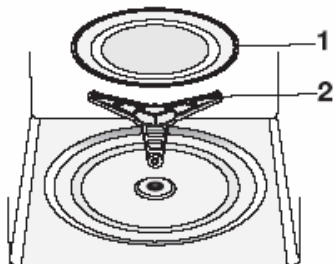
- 1 Передняя планка
- 2 Лампочка освещения духового шкафа
- 3 Панель управления
- 4 Кнопка открытия дверцы
- 5 Крышка волновода
- 6 Камера духового шкафа
- 7 Муфта приводного вала
- 8 Уплотнение дверцы и прилегающие поверхности
- 9 Точки крепления (4 штуки)
- 10 Вентиляционные отверстия
- 11 Наружная крышка
- 12 Задний кожух
- 13 Сетевой шнур

Убедитесь в наличии следующих принадлежностей:

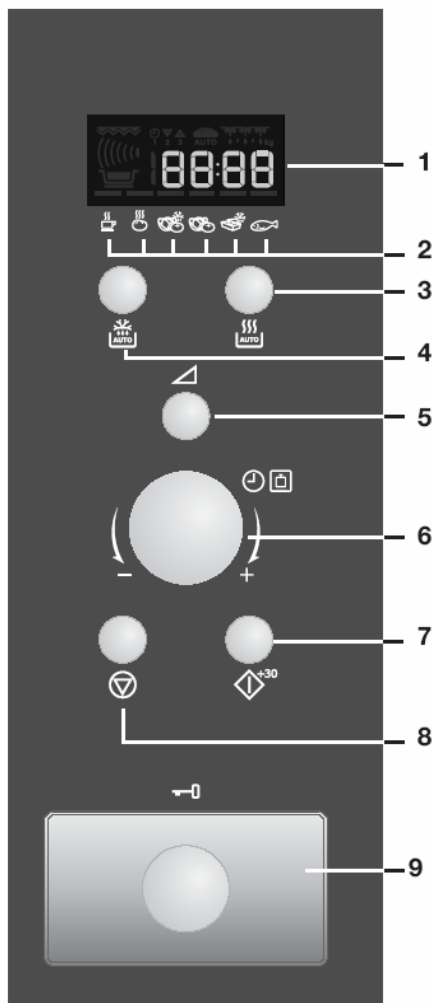
- (1) Поворотный поддон (2) Подставка поворотного поддона
 - (3) 4 шурупа для крепления печи (не показаны на иллюстрации)
- Наденьте подставку поворотного поддона на приводной вал на дне камеры.
 - Затем установите на подставку поворотный поддон.
 - Во избежание повреждений поворотного поддона, снимая с него тарелки или емкости, приподнимайте их над его бортиком.

Важная информация:

При заказе принадлежностей просим Вас указать своему дилеру или сотруднику авторизованного ELECTROLUX сервисного центра наименование детали и модель Вашего прибора.



Панель управления



1 Индикаторы цифрового дисплея



Микроволны



Часы



Этапы приготовления



Плюс/минус



Автоматическое
размораживание хлеба



Автоматическое
размораживание



Вес

2 Кнопка АВТОМАТИЧЕСКОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ

3 Кнопка АВТОМАТИЧЕСКОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ

6 Кнопка АВТОМАТИЧЕСКОЕ РАЗМОРАЖИВАНИЕ

5 Кнопка УРОВЕНЬ МОЩНОСТИ

6 Ручка ТАЙМЕР/ВЕС

7 Кнопка ПУСК/+30

8 Кнопка СТОП

8 Кнопка ОТКРЫТИЕ ДВЕРЦЫ

Перед первым использованием

Экономичный режим


Печь настроена на режим экономии электроэнергии (экономичный режим).

1. Вставьте в розетку вилку сетевого шнура микроволновой печи.
2. Дисплей начнет мигать.
3. Откройте дверцу, и изделие включится.
4. Закройте дверцу, и на дисплее появится слово **Ecop** (Экономичный режим).
5. Дисплей начнет обратный отсчет от 3:00 до нуля.
6. При достижении нуля печь перейдет в экономичный режим, а дисплей погаснет.
7. Для отмены экономичного режима установите время суток.
8. Для установки экономичного режима, когда время суток уже установлено, откройте дверцу, нажмите кнопку ПУСК на 5 секунд и закройте дверцу.

Установка времени суток

Таймер печи показывает время в формате 12 часов.

Пример: Установка времени на 11 часов 30 минут утра.


1. Вставьте в розетку вилку сетевого шнура микроволновой печи.
2. Дисплей начнет мигать.
3. Откройте дверцу, и изделие включится.
4. При открытой дверце вращайте ручку ТАЙМЕР/ВЕС, чтобы установить значение часов.
5. Нажмите кнопку ПУСК/+30 и вращайте ручку ТАЙМЕР/ВЕС, чтобы установить значение минут.
6. Нажмите кнопку ПУСК/+30. Проверьте показания 
7. Закройте дверцу.

Важная информация:

1. Ручку ТАЙМЕР/ВЕС можно вращать как по часовой стрелке, так и против.
2. Нельзя установить экономичный режим, если время суток не задано.


Настройка времени суток, когда время уже установлено, или печь уже в экономичном режиме

Пример: Установка времени на 12 часов 45 минут.

1. Откройте дверцу.
2. Нажмите и не отпускайте 5 секунд кнопку ПУСК/+30. Печь подаст звуковой сигнал. Вращайте ручку ТАЙМЕР/ВЕС, чтобы настроить значение часов.
3. Нажмите кнопку ПУСК/+30 и вращайте ручку ТАЙМЕР/ВЕС, чтобы установить значение минут.
4. Нажмите кнопку ПУСК/+30. Проверьте показания 

Кнопка СТОП


Назначение кнопки СТОП:


1. Удаление неверного символа при программировании.
2. Временная остановка печи в процессе приготовления, нажать один раз.
3. Отмена программы в процессе ее выполнения, нажать  раза.

Защита от детей

Печь оснащена защитной функцией, которая предотвращает случайное включение печи ребенком. После установки защиты от детей невозможно включить ни одну функцию микроволновой печи, пока эта защита не будет снята.

Пример: Установка защиты от детей.

1. Нажмите и не отпускайте 5 секунд кнопку СТОП 

Печь издаст двойной звуковой сигнал и на дисплее появя 

Примечание:

- Чтобы снять защиту от детей, нажмите и не отпускайте кнопку СТОП 5 секунд - печь выдаст двойной звуковой сигнал, и на дисплее появится время суток.
- Нельзя установить защиту от детей, если время суток не задано.

Рекомендации по готовке с помощью микроволн

При приготовлении или размораживании продуктов в микроволновой печи микроволновая энергия должна проходить через упаковку, чтобы проникнуть собственно в продукт. Поэтому очень важен выбор соответствующей посуды.

Круглая или овальная посуда лучше квадратной или продолговатой, т.к. в углах последней продукты будут перегреваться.

Для обеспечения равномерного прогревания настоятельно рекомендуется переворачивать, перекладывать или перемешивать продукты.

После собственно приготовления необходимо подержать продукты в печи определенное время, т.к. благодаря этому тепло в них распространяется равномерно.

Характеристики продуктов	
Состав	Для продуктов с высоким содержанием жиров или сахара (например, рождественский пудинг) требуется меньшее время приготовления. За приготовлением требуется следить, т.к. перегрев может привести к возгоранию.
Плотность	На время продуктов приготовления влияет их плотность. Легкие пористые продукты, такие как бисквиты или хлеб, готовятся быстрее, чем тяжелые и плотные, такие как жареное мясо и запеканки.
Количество	Время приготовления должно увеличиваться по мере возрастания количества продуктов. Например, для приготовления четырех картофелин требуется больше времени, чем для двух.
Размер	Небольшие куски продуктов готовятся быстрее крупных, т.к. микроволны проникают со всех сторон снаружи продуктов по направлению к центру. Для обеспечения равномерного приготовления рекомендуется сделать так, чтобы куски были одного размера.
Форма	При приготовлении продуктов неправильной формы, таких как куриные грудки или ножки, их более толстые части будут готовы позже, чем более тонкие. При приготовлении в микроволновой печи продукты округлой формы приготовятся более равномерно, чем продукты угловатые.
Температура продуктов	На время приготовления влияет начальная температура продуктов. Для приготовления замороженных продуктов потребуется больше времени, чем для приготовления продуктов комнатной температуры. Для того чтобы дать возможность выхода тепла или пара из блюд с начинкой, например, пончиков, сделайте в них надрезы.

Способы приготовления	
Раскладка	Положите наиболее толстые куски по краям посуды. Например, куриные ножки.
Накрывание	Накройте пищевой пленкой для микроволновой печи или подходящей крышкой.
Прокалывание	В продуктах со скорлупой, кожей, или какой-либо оболочкой, например, в картофеле, рыбе, курице или сосисках следует перед приготовлением или разогревом сделать несколько проколов, чтобы из них мог выходить пар. В противном случае они могут взорваться. Внимание: Яйца (пашот или сваренные вкрутую) не следует разогревать в микроволновой печи, т.к. они могут взорваться, причем даже после приготовления.
Перемешивание, переворачивание и перераспределение	Для равномерного приготовления продуктов очень важно перемешивать их, переворачивать или перераспределять. Перемешивайте и перераспределяйте продукты только от краев к центру.
Выдержка после	Необходимо выдерживать продукты после приготовления, чтобы

приготовления	тепло равномерно по ним распространилось.
Прикрывание	Некоторые части размораживаемых продуктов могут стать теплыми. Такие теплые места можно прикрыть небольшими кусочками фольги, которые будут отражать микроволны; это рекомендуется, например, для куриных ножек или крылышек.

Посуда, безопасная для микроволновой печи

Посуда для приготовления пищи	Безопасно для микроволновой печи	Комментарий
Алюминиевая фольга/ контейнеры из фольги	✓ / ✗	Небольшими листками алюминиевой фольги можно прикрыть части продуктов для защиты их от перегрева. От фольги до стенок камеры не должно быть меньше 2 см, чтобы не возникало искрение. Применение контейнеров из фольги не рекомендуется, если обратное не рекомендовано изготовителем, например, Microfoil [®] , строго соблюдайте инструкции.
Блюда для подрумянивания продуктов	✓	Всегда выполняйте инструкции изготовителя. Не превышайте рекомендованное время нагрева. Обращайтесь осторожно, т.к. такая посуда может быть очень горячей.
Фарфор и керамика	✓ / ✗	Посуда из фарфора, обычной или глазурированной керамики, и костного фарфора обычно подходит, кроме посуды с металлическими украшениями.
Стеклопосуда, например, из Pyrex [®]	✓	Тонкой стеклянной посудой пользуйтесь осторожно, т.к. она может разбиться или треснуть от быстрого нагревания.
Металлическая посуда	✗	Металлическая посуда для микроволновой печи не рекомендуется, т.к. при этом возникнуть искрение, что может привести к возгоранию.
Пластмассовая/полистироловая посуда, например, упаковки для блюд «быстрого питания»	✓	Пользуйтесь ими осторожно, т.к. при нагревании некоторые контейнеры могут деформироваться, расплавиться или обесцветиться.
Пищевая пленка	✓	Не должна касаться продуктов, и ее следует проколоть для свободного выхода пара.
Пакеты для заморозки/жарения	✓	Следует проколоть для свободного выхода пара. Проверьте, что пакеты пригодны для использования в микроволновых печах. Не применяйте пластмассовые или металлические завязки, т.к. они могут расплавиться или загореться в результате искрения.
Посуда из бумаги - тарелки, чашки и кухонная бумага	✓	Используйте только для подогревания или впитывания влаги. Пользуйтесь осторожно, т.к. перегрев может привести к возгоранию.
Соломенные и деревянные контейнеры	✓	При их использовании постоянно присматривайте за печью, т.к. их

		перегрев может привести к возгоранию.
Вторичная и газетная бумага	x	В ней могут быть металлические включения, могущие вызвать искрение и - как следствие - возгорание.

Приготовление с помощью микроволн

Ваша микроволновая печь может быть запрограммирована на работу в течение до 90 минут. Время приготовления можно вводить с шагом приращения от десяти секунд до пяти минут. Оно зависит от полного времени приготовления, как показано в таблице.

Время приготовления	Шаг приращения
0-5 минут	10 секунд
5-10 минут	30 секунд
10-30 минут	1 минута
30-90 минут	5 минут

Уровни мощности микроволнового излучения

Данная микроволновая печь имеет 6 уровней мощности:

Уровень мощности	Предлагаемое использование
800 Вт/ВЫСОКИЙ	Для быстрого приготовления или разогрева супов, запеканок, консервированных блюд, горячих напитков, овощей, рыбы и др.
560 Вт	Для более продолжительного приготовления продуктов с плотной консистенцией, например, больших кусков жаркого, мясного рулета, полуфабрикатов, а также продуктов, требующих деликатного обращения, таких как сырный соус или бисквиты. При такой пониженной мощности соус не выкипает, а продукты равномерно прожариваются со всех сторон, не подгорая по краям.
400 Вт	Для продуктов с плотной консистенцией, традиционное приготовление которых требует большого времени, например, блюд из говядины, чтобы мясо стало нежным.
240 Вт/РАЗМОРАЖИВАНИЕ	Выбирайте этот уровень мощности для обеспечения равномерного размораживания продуктов. Такая мощность также идеально подходит для варки на медленном огне риса, пасты, клецок, а также для приготовления яичного крема.
80 Вт	Для бережного размораживания, например, пирожных или других кондитерских изделий.
0 Вт	Для выдерживания блюд после приготовления/кухонного таймера

Вт = ватты

Пример: Чтобы разогреть суп в течение двух с половиной минут при мощности 560 Вт.

1. Дважды нажмите кнопку уровня мощности.



Размораживание вручную

Для размораживания вручную (без применения функции автоматического размораживания) используйте на мощности 240 Вт. При выборе уровня мощности в окошке дисплея появляется символ размораживания.

3. Нажмите кнопку ПУСК/+30.



4. Проверьте показания



Важная информация:

Если не задавать уровень мощности,

2. Введите время, вращая ручку ТАЙМЕР/ВЕС по часовой стрелке или против, пока на дисплее не появится 2:30.

*автоматически устанавливается
мощность 800 Вт/ВЫСОКАЯ.*



Примечание:

- При открывании дверцы в ходе процесса приготовления отсчет времени приготовления на цифровом дисплее автоматически прекращается. После закрывания дверцы и нажатия кнопки ПУСК/+30 начинается обратный отсчет времени приготовления.
- Если Вы захотите узнать уровень мощности во время приготовления, нажмите кнопку УРОВЕНЬ МОЩНОСТИ.
- Вращая ручка ТАЙМЕР/ВЕС, можно увеличить или уменьшить время приготовления в течение самого приготовления.
- Нажав кнопку УРОВЕНЬ МОЩНОСТИ, можно во время приготовления уменьшить или увеличить уровень мощности.
- Для отмены текущей программы приготовления дважды нажмите кнопку СТОП.

Кухонный таймер

Пример: Установка кухонного таймера на 7 минут.

1. Нажмите кнопку УРОВЕНЬ МОЩНОСТИ 7 раз.



2. Введите время, вращая ручку ТАЙМЕР/ВЕС по часовой стрелке или против, пока на дисплее не появится 7:00.



3. Нажмите кнопку ПУСК/+30.



4. Проверьте показания

**Примечание :**

- Чтобы приостановить таймер, нажмите кнопку СТОП. Чтобы возобновить работу таймера, нажмите ПУСК/+30, а чтобы выйти из этого режима, еще раз

Добавление 30 секунд

Кнопка ПУСК/+30 позволяет использовать две следующие функции:

1. Прямой пуск

Печь можно сразу запустить на 30 секунд с мощностью 900 Вт/ВЫСОКАЯ, нажав кнопку ПУСК/+30.



**2. Продление времени приготовления**



Время приготовления можно увеличивать с шагом 30 секунд, нажимая кнопку ПУСК/+30 в ходе работы микроволновой печи.

**Примечание:**

- Этой функцией нельзя пользоваться в режимах автоматического приготовления или автоматического размораживания.

Плюс/минус

ПЛЮС  и МИНУС  - эта функция позволяет увеличивать или уменьшать время приготовления при использовании автоматических программ.

Если Вам требуется сварить картофель не до конца, нажмите кнопку МИНУС  В противном случае, если хотите переварить - нажмите ПЛЮС. .

Пример: Для того, чтобы сварить - до мягкости - 300 г картофеля.

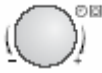
1. Выберите нужное меню, дважды нажав кнопку АВТОМАТИЧЕСКОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ.



22 **electrolux** эксплуатация

нажмите кнопку СТОП.

2. Вращайте кнопку ТАЙМЕР/ВЕС, пока на дисплее не появится 0.3 kg.



3. Нажмите кнопку УРОВЕНЬ МОЩНОСТИ, чтобы выбрать настройку ПЛЮС.



4. Нажмите кнопку ПУСК/+30.





5. Проверьте показани



Примечание:

Чтобы отменить режим ПЛЮС/МИНУС, трижды нажмите кнопку УРОВЕНЬ МОЩНОСТИ.

Если Вы выберете ПЛЮС, на дисплее появится .

Если Вы выберете МИНУС, на дисплее появится .

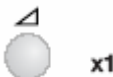
Приготовление в несколько этапов

Можно запрограммировать последовательность из максимум 3 этапов.

Пример: Для того чтобы готовить блюдо в течение 5 минут с мощностью 800 Вт (Этап 1)
16 минут с мощностью 240 Вт (Этап 2)

Этап 1

1. Дважды нажмите кнопку УРОВЕНЬ МОЩНОСТИ.



2. Введите время, вращая ручку ТАЙМЕР/ВЕС по часовой стрелке или против, пока на дисплее не появится 5:00.



Этап 2

1. Нажмите кнопку УРОВЕНЬ МОЩНОСТИ 4 раза.



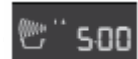
2. Вращайте по часовой стрелке ручку "ТАЙМЕР/ВЕС", пока на дисплее не появится 16:00.



3. Один раз нажмите кнопку ПУСК/+30 для начала приготовления.



4. Проверьте показания



При этом микроволновая печь в течение 5 минут будет вести приготовление с мощностью 800 Вт, а затем - в течение 16 минут с мощностью 240 Вт.

24 **electrolux** эксплуатация

3. Проверьте показания дисплея:

Автоматическое приготовление и автоматическое размораживание

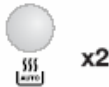
В режимах автоматического приготовления и автоматического размораживания выполняется автоматический расчет мощности и времени обработки. Вы можете выбирать из 6 меню AUTO COOK (автоматического приготовления) и 2 меню AUTO DEFROST (автоматического размораживания).

Автоматическое приготовление

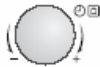
Автоматическое приготовление	Символ
Напитки	
Отварной картофель/ Картофель в мундире	
Замороженные овощи	
Свежие овощи	
Замороженные готовые блюда	
Приготовление рыбного филе в соусе	

Пример: Для того, чтобы сварить 300 г картофеля.

1. Выберите нужное меню, дважды нажав кнопку **АВТОМАТИЧЕСКОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ**.



2. Вращайте кнопку **ТАЙМЕР/ВЕС**, пока на дисплее не появится 0.3 kg.



3. Нажмите кнопку **ПУСК/+30**.



4. Проверьте показания



Когда требуется какое-либо действие (например, нужно перевернуть продукты), микроволновая печь прекращает работу, и раздается звонок; при этом на дисплее мигают оставшееся время приготовления и один из индикаторов. Чтобы продолжить

По истечении времени автоматического приготовления программа автоматически остановится. Прозвучит звонок, и начнет мигать символ приготовления. Через 1 минуту прозвучит зуммер, и на дисплее появится время суток.

Автоматическое размораживание

Автоматическое приготовление	Символ
Мясо/Рыба/Птица	
Хлеб	

Пример: Размораживание 0,2 кг хлеба.

1. Выберите нужное меню, дважды нажав кнопку **АВТОМАТИЧЕСКОЕ РАЗМОРАЖИВАНИЕ**.



2. Вращайте кнопку **ТАЙМЕР/ВЕС**, пока на дисплее не появится 0.2.



3. Нажмите кнопку **ПУСК/+30**.



4. Проверьте показания



Когда требуется какое-либо действие (например, нужно перевернуть продукты), микроволновая печь прекращает работу, и раздается звонок; при этом на дисплее мигают оставшееся время приготовления и один из индикаторов. Чтобы продолжить приготовление, нажмите кнопку **ПУСК/+30**. По истечении времени автоматического размораживания программа автоматически остановится. Прозвучит звонок, и начнет мигать символ приготовления. Через 1 минуту прозвучит зуммер, и на дисплее появится время суток.

приготовление, нажмите кнопку ПУСК/+30.

Таблицы программ

Таблицы автоматических приготовления и размораживания

Автоматическое приготовление	Вес (шаг приращения) / Посуда	Кнопка	Рабочая процедура
Напитки (чай/кофе) 	1-4 чашки 1 чашка = 200 мл	 x1	<ul style="list-style-type: none"> Поставьте чашку у края поворотного поддона.
Картофель, отварной и в мундире 	0,1-0,8 кг (100 г) Блюдо с крышкой	 x2	<p>Отварной картофель: Почистите и разрежьте картофелины на куски одинакового размера.</p> <p>Картофель в мундире: Отберите картофелины одинакового размера и вымойте.</p> <ul style="list-style-type: none"> Положите картофель, нарезанный или в мундире, на блюдо. • Добавьте некоторое воды, около 2 стол. ложек на 100 г картофеля, и немного соли. Накройте крышкой. После звукового сигнала помешайте и снова накройте крышкой. После того, как картофель будет готов, две мин.
Замороженные овощи 	0,1-0,6 кг (100 г) Блюдо с крышкой	 x3	<ul style="list-style-type: none"> Добавьте по 1 ст. л. воды на каждые 100 г и соли по вкусу (для грибов добавлять воду не нужно). Накройте крышкой. После звукового сигнала помешайте и снова накройте крышкой. После того, как блюдо будет готово, две мин. <p>Важная информация: Если замороженные овощи слиплись в один кусок, готовьте их в ручном режиме.</p>
Свежие овощи 	0,1-0,6 кг (100 г) Блюдо с крышкой	 x4	<ul style="list-style-type: none"> Разрежьте на небольшие кусочки, например, полоски, кубики или дольки. Добавьте по 1 ст. л. воды на каждые 100 г и соли по вкусу (для грибов добавлять воду не нужно). Накройте крышкой. После звукового сигнала помешайте и снова накройте крышкой. После того, как блюдо будет готово, две мин.
Замороженные продукты (которые можно перемешать) 	0,3-1,0 кг (100 г) Блюдо с крышкой	 x5	<ul style="list-style-type: none"> Переложите продукт в тарелку, пригодную для использования в микроволновой печи. Добавьте немного воды, если это рекомендуется изготовителем. Накройте крышкой.

Приготовление
рыбного филе в
соусе







0,4-1,2 кг* (100 г)
Сковорода для
запекания и
пищевая пленка
для
микроволновой
печи



- Готовьте, не накрывая крышкой, если это рекомендуется изготовителем.
- После звукового сигнала помешайте и снова накройте крышкой.
- После того, как блюдо будет готово, две мин.
- См. рецепт "Рыбное филе в соусе" на стр. 18.
- * Полный вес всех ингредиентов.

Внимание: Предполагается, что температура охлажденных продуктов - от 5 °С, замороженных - от -18 °С.

Автоматическое приготовление	Вес (шаг приращения) / Посуда	Кнопка	Рабочая процедура
Мясо/рыба Птица  (рыба тушкой, рыбные стейки, рыбное филе, куриные ножки, куриные грудки, мясной фарш, рубленое мясо, котлеты, сосиски)	0,2-0,8 кг (100 г) Емкость с высокими краями		<ul style="list-style-type: none"> • Выложите мясо в емкость с высокими краями, установленную по центру поворотного поддона. • После звонка переверните мясо, перераспределите и отделите куски друг от друга. Накройте тонкие и сильно нагретые кусочки алюминиевой фольгой. • После размораживания оберните алюминиевой фольгой на 15-45 минут - до окончательного завершения процесса оттаивания. Примечание: Не подходит для птицы тушкой. • Рубленое мясо: После звонка переверните. По возможности выньте размороженные куски.
Хлеб 	0,1-1,0 кг (100 г) Емкость с высокими краями		<ul style="list-style-type: none"> • Положите в емкость с высокими краями по центру поворотного поддона. При весе в 1,0 кг поместите хлеб прямо на поворотный поддон. • После звонка переверните ломтики, переложите и выньте уже размороженные. • После размораживания накройте алюминиевой фольгой и дайте постоять 5-15 минут - до окончательного размораживания.

Внимание: Предполагается, что температура охлажденных продуктов - от 5 °С, замороженных - от -18 °С.

Примечание:

- Вес продуктов не должен отличаться от значений, приведенных в таблице программ.
- Чтобы приготавливать продукты, вес которых отличается от представленных в таблице значений, см. таблицы в разделе кулинарных рецептов.
- Вводите только вес нетто продуктов. Не вводите вес посуды.
- Для значений веса, больших или меньших тех, которые даны в таблицах приготовления и размораживания, используйте ручные программы.
- Конечная температура продукта будет зависеть от его первоначальной температуры. Проверьте, чтобы после приготовления блюдо было горячим.
- Когда требуется какое-либо действие (например, нужно перевернуть

- После выхода из режима микроволнового приготовления может включиться вентилятор охлаждения.
- Если время суток не установлено, печь приблизительно через 3 минуты после завершения приготовления перейдет в экономичный режим.

Внимание: Автоматическое размораживание

1. Стейки и отбивные должны замораживаться только одним слоем.
2. Рубленое мясо должно быть заморожено в неглубокой форме.
3. После переворачивания накройте размороженные части небольшими листками алюминиевой фольги.
4. Курицу нужно готовить сразу же после размораживания.

продукты), микроволновая печь прекращает работу, раздается звонок; при этом на дисплее мигают оставшееся время приготовления и один из индикаторов. Чтобы продолжить приготовление, нажмите кнопку ПУСК/+30.

Рецепты для автоматического приготовления

Рыбное филе в пикантном соусе

0,4 кг	0,8 кг	1,2 кг	
140 г	280 г	420 г	консервированных помидоров (сок слить)
40 г	80 г	120 г	кукурузы
4 г	8 г	12 г	соуса чили
12 г	24 г	36 г	лук (мелко нарезанный)
1 ч.ложка	1-2 ч.ложки	2 ч.ложки	красного винного уксуса
			горчица, тимьян, кайенский перец
200 г	400 г	600 г	рыбного филе
			соль

1. Смешайте ингредиенты соуса.
2. Выложите рыбное филе на круглую сковороду для запекания тонкими краями к центру и посыпьте солью.
3. Смажьте рыбное филе соусом.
4. Накройте пищевой пленкой для микроволновой печи и готовьте по автоматической программе "Рыбное филе в соусе".
5. После того, как блюдо будет готово, две мин.

Рыбное филе в соусе карри

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

1. Выложите рыбное филе на круглую сковороду для запекания тонкими краями к центру и посыпьте солью.
2. Смажьте рыбное филе готовым соусом карри и положите на него ломтики бананов.
3. Накройте пищевой пленкой для микроволновой печи и готовьте по автоматической программе "Рыбное филе в соусе".
4. После того, как блюдо будет готово, две мин.

Таблицы приготовления

Сокращения				
ст.ложка = столовая ложка	чаш. = чашка	г = грамм	мл = миллилитр	мин = минута
ч.ложка = чайная ложка	кг = килограмм	л = литр	см = сантиметр	

Продукт/Напиток	Разогрев продуктов и напитков				
		Количество	Мощность	Время	Метод
Молока	1 чашка	150	800 Вт	около 1	не накрывайте
Вода	1 чашка	150	800 Вт	1-2	не накрывайте
	6 чашек	900	800 Вт	10-12	не накрывайте
	1 блюдо	1000	800 Вт	11-13	не накрывайте
Одна тарелка блюда (овощи, мясо и приправы)		400	800 Вт	3-6	добавьте в соус немного воды, накройте, помешайте по истечении половины времени разогрева

Разогрев продуктов и напитков					
Продукт/Напиток	Количество	Мощность	Время	Метод	
	-г/мл-	-Уровень-	-Мин-		
Суп/Тушеное мясо	200	800 Вт	1-2	накройте крышкой, после разогрева помешайте при необходимости добавьте воды, накройте, помешайте по истечении половины заданного времени	
Овощи	200 500	800 Вт	2-3 4-5		
Мясо, 1 кусок*	200	800 Вт	3-4	тонким слоем смажьте сверху соусом, накройте накройте	
Рыбное филе*	200	800 Вт	2-3		
Бисквит, 1 ломтик	100	400 Вт	1/2	положите в неглубокую емкость	
Детское питание, 1 стакан	190	400 Вт	около 1		
Растапливание сливочного масла или маргарина *	50	800 Вт	1/2	переложите в подходящую для микроволновой печи емкость, после разогрева как следует перемешайте и проверьте температуру накройте	
Растапливание шоколада	100	400 Вт	2-3		

* продукт из холодильника

Размораживание					
Продукты питания	Количество	Мощность	Время	Метод	Время выдерживания
	-г-	-Уровень мощности-	-Мин.-		
Гуляш	500	240 Вт	8-12	помешайте по истечении половины времени размораживания	10-15
Бисквит, 1 ломтик	150	80 Вт	2-5		
Фрукты или ягоды, напр., вишни, клубника, малина, сливы	250	240 Вт	4-5	равномерно распределите по емкости, переверните по истечении половины времени приготовления	5

Значения времени, приведенные в настоящем руководстве, являются ориентировочными, и могут варьироваться в соответствии с температурой замораживания, качеством и весом продуктов.

Размораживание и приготовление					
Продукты питания	Количество	Мощность	Время	Метод	Время выдерживания
	-г-	-Уровень мощности-	-Мин-		
Рыбное филе	300	800 Вт	10-12	накройте накройте, помешайте через 6 минут	2
Обед из одного блюда	400	800 Вт	9-11		

Приготовление мяса и рыбы					
Продукты питания	Количество	Мощность	Время	Метод	Время выдерживания
	-г-	-Уровень мощности-	-Мин-		

	-г-	- Уровень -	-Мин-		время - -Мин-
Жарение (свинина, телятина, баранина)	1000	800 Вт 400 Вт	19-21* 11-14	приправьте по вкусу, положите в неглубокую сковороду, переверните через *	10
	1500	800 400 Вт	33-36* 13-17		10
Ростбиф (среднепрожаренный)	1000	800 Вт 400 Вт,	9-11* 5-7	приправьте по вкусу, положите в неглубокую сковороду, переверните через *	10
Рыбное филе	200	800 Вт	3-4	приправьте по вкусу, положите на неглубокое блюдо, накройте	3

Кулинарные рецепты

Все рецепты, приведенные в настоящем руководстве, рассчитаны на 4 порции, если не указано иное.

Адаптирование рецептов для приготовления в микроволновой печи

Если Вы хотите адаптировать свои любимые рецепты для приготовления в микроволновой печи, вам следует иметь в виду следующее: Сокращайте время приготовления в полтора-два раза. Берите в качестве примеров рецепты, приведенные в настоящем руководстве.

Продукты с большим содержанием влаги, например, мясо, рыбу, птицу, овощи, фрукты, тушеные блюда и супы можно готовить в Вашей микроволновой печи без каких-либо проблем.

Суп с грибами

Посуда: Блюдо с крышкой (емкость 2 л)

Ингредиенты

200 г	грибов, нарезанных ломтиками
50 г	лука (мелко нарезанного)
300 мл	мясного бульона
300 мл	сливок
25 г	муки
25 г	сливочного масла или маргарина
	соль и перец
1	яйцо
150 г	сливок

Продукты с малым содержанием влаги, например, закуски, перед разогревом или приготовлением следует увлажнять снаружи.

Количество жидкости, добавляемой к сырым продуктам, предназначенным для тушения, должно быть уменьшено на одну треть по сравнению с количеством, предусмотренным оригинальным рецептом. При необходимости дополнительное количество жидкости можно добавить в ходе приготовления.

Количество добавляемого жира может быть значительно уменьшено. Небольшого количества сливочного или растительного масла или маргарина достаточно для придания блюду нужного вкуса. По этой причине микроволновая печь является прекрасным средством приготовления диетических блюд с малым содержанием жиров.

1. Поместите грибы и бульон в блюдо, накройте крышкой и поставьте варить.
8-9 мин. 800 Вт
2. Смешайте все ингредиенты в миксере.
3. Смешайте муку и масло и положите в суп. Приправьте солью и перцем, накройте крышкой и поставьте варить. По окончании приготовления помешайте.
4-6 мин. 800 Вт
4. Смешайте яичный желток с кремом и, размешивая, постепенно добавьте в суп. Нагрейте в течение короткого времени, но не доводите до кипения!
1-2 мин. 800 Вт
После того, как блюдо будет готово, оставьте в печи минут на 5.

Рататуй

Посуда: Блюдо с крышкой (емкость 2 л)

Ингредиенты

5 ст. ложек	оливкового масла
1 зубчик	чеснока, давленого
50 г	лука, нарезанного кусочками
250 г	баклажана, нарезанного кубиками
200 г	кабачка, нарезанного кубиками
200 г	паприки, нарезанной квадратиками

1. Влейте на блюдо оливковое масло и положите чеснок. Добавьте подготовленные овощи (кроме сердцевин артишоков) и приправьте перцем. Добавьте пучок ароматических трав, накройте крышкой и поставьте готовить; помешайте один раз.
19-21 мин. 800 Вт
За 5 минут до окончания приготовления добавьте сердцевин

75 г фенхеля, нарезанного
большими кубиками
1 пучок ароматических трав
200 г консервированных сердцевин
артишоков, нарезанных
четвертинками
соль и перец

- артишоков.
2. Приправьте рататуй солью и перцем по вкусу. Перед подачей к поддону, уберите пучок трав. После того, как блюдо будет готово, две мин.

Филе камбалы

Посуда: Неглубокое овальное блюдо с пищевой пленкой для микроволновой печи (длиной ок. 26 см)

Ингредиенты
 400 г филе камбалы
 1 лимон (целый)
 150 г помидоров
 10 г сливочного масла
 1 ст. ложка растительного масла
 1 ст. ложка рубленой петрушки
 соль и перец
 4 ст. ложки белое вино
 20 г сливочного масла или маргарина

1. Помойте рыбу и просушите салфеткой. Очистите филе от костей.
2. Нарезьте лимон и помидоры тонкими дольками.
3. Смажьте форму сливочным маслом. Положите кусочки рыбного филе на блюдо и спрысните растительным маслом.
4. Посыпьте петрушкой, положите сверху кусочки помидоров и приправьте. Положите на помидоры дольки лимона и полейте их белым вином.
5. Сверху долек лимона положите несколько кусочков сливочного масла, накройте крышкой и поставьте готовить.
 16-19 мин. 800 Вт
 После того, как блюдо будет готово, две мин.

Фаршированный окорок

Посуда: Блюдо с крышкой (емкость 2 л)
 Овальное блюдо для запекания с крышкой (длина ок. 26 см)

Ингредиенты
 125 г нарезанного шпината
 125 г сыра 20 % жирности, 40 г типа Эмменталь, крупно молотый перец и паприка,
 6 ломтиков 300 г вареной ветчины
 125 мл воды
 125 мл сливок
 20 г муки
 20 г сливочного масла или маргарина
 10 г сливочного масла или маргарина для смазывания блюда

1. Смешайте шпинат с сыром и сыром, приправьте специями.
2. Положите по одной столовой ложке смеси на каждый кусочек приготовленной ветчины и сверните. Для закрепления проткните деревянной палочкой.
3. Сделайте соус бешамель; для этого залейте воду и сливки в емкость и разогрейте.
 3-4 мин. 800 Вт
 Смешайте муку и сливочное масло, добавьте жидкость и взбейте, чтобы не было комков. Накройте, готовьте до загустения.
 1 мин. 800 Вт
 Перемешайте и попробуйте.
4. Влейте соус в смазанную маслом емкость, положите туда рулетики ветчины и накройте.
 3-4 мин. 800 Вт
 После того, как блюдо будет готово, оставьте его в печи минут на 5.

Тушеная телятина по-цюрихски

Посуда: Блюдо с крышкой (емкость 2 л)

Ингредиенты
 600 г филе телятины
 10 г сливочного масла или маргарина
 50 г лука (мелко нарезанного)
 100 мл белого вина
 приправленная подливка,

1. Порезьте телятину полосками.
2. Смажьте блюдо сливочным маслом. Положите лук и мясо на блюдо, накройте и поставьте готовить. Во время приготовления помешайте один раз.
 7-10 мин. 800 Вт
3. Добавьте белого вина, подливки и сливок, помешайте, накройте и продолжите приготовление. Время от

300 мл
1 ст. ложка

примерно 0,5 л
сливок
рубленой петрушки

времени помешивайте.
4-5 мин. 800 Вт

4. Перемешайте смесь после приготовления, оставьте в печи минут на пять. Посыпьте петрушкой.

Лазанья

Посуда: Блюдо с крышкой (емкость 2 л)
Неглубокое блюдо для запекания с крышкой (ок. 20 x 20 x 6 см)

Ингредиенты

300 г консервированных помидоров
50 г рубленой ветчины
50 г лука (мелко нарезанного)
1 зубчик чеснока (давленный)
250 г говяжьего фарша
2 ст. ложки томатного пюре
соль и перец
150 мл крема-фреш
100 мл молока
50 г тертого пармезана
1 ч. ложка смеси сушеных трав
1 ч. ложка оливкового масла
1 ч. ложка растительного масла для смазывания блюда
125 г зеленой лазаньи
1 ст. ложка тертого пармезана

1. Нарезьте помидоры, смешайте с ветчиной, луком, чесноком, фаршем и томатной пастой. Приправьте, накройте и готовьте 7-9 мин. при 800 Вт.
2. Смешайте крем-фреш с молоком, пармезаном, травами, растительным маслом и специями.
3. Смажьте блюдо и прикройте дно приблизительно 1/3 пасты. Положите половину фарша на пасту и полейте сверху соусом. Повторите и накройте пастой. В завершение полейте верхний слой пасты соусом и посыпьте пармезаном. Готовьте под крышкой. 15-17 мин. 560 Вт
После того, как блюдо будет готово, оставьте в печи 5-10 мин.

Фруктовое желе с ванильным соусом

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

Ингредиенты

150 г красной смородины, промытой и очищенной от черенков
150 г клубники, промытой и очищенной от чашелистиков
150 г малины, промытой и очищенной от чашелистиков
250 мл белого вина
100 г сахара
50 мл лимонного сока
8 пластинок желатина
300 мл молока
1/2 стручка ванили
30 г сахара
15 г пшеничной муки

1. Отложите немного фруктов для последующего украшения блюда. Из остальных фруктов сделайте пюре, добавив белого вина, выложите его в блюдо, накройте крышкой и поставьте готовить. 7-9 мин. 800 Вт
2. Смешайте сахар и лимонный сок.
3. Замочите желатин в холодной воде минут на 10, затем выньте и насухо отожмите. Добавьте желатин к горячему пюре и размешивайте, пока не растворится. Поместите желе в холодильник и дайте ему застыть.
4. Чтобы приготовить ванильный соус; налейте молоко в другое блюдо. Расщепите стручок ванили, выньте содержимое, вмешайте в молоко с сахаром и пшеничной мукой. Накройте и готовьте, перемешайте во время приготовления и еще раз в конце. 3-4 мин. 800 Вт
5. Выложите желе на блюдо и украсьте цельными фруктами. Полейте желе ванильным соусом.

Чистка и уход



ВНИМАНИЕ! НЕ ИСПОЛЬЗУЙТЕ ДЛЯ ЧИСТКИ КАКИХ-ЛИБО ЧАСТЕЙ ВАШЕЙ МИКРОВОЛНОВОЙ ПЕЧИ ИМЕЮЩИЕСЯ В ПРОДАЖЕ СРЕДСТВА ДЛЯ ЧИСТКИ ДУХОВЫХ ШКАФОВ, ПАРОВЫЕ ОЧИСТИТЕЛИ, АБРАЗИВНЫЕ И ЖЕСТКИЕ ЧИСТЯЩИЕ СРЕДСТВА, СРЕДСТВА, СОДЕРЖАЩИЕ ЕДКИЙ НАТР, А ТАКЖЕ ЧИСТЯЩИЕ ГУБКИ.

РЕГУЛЯРНО ВЫПОЛНЯЙТЕ ЧИСТКУ МИКРОВОЛНОВОЙ ПЕЧИ И УДАЛЯЙТЕ ИЗ НЕЕ ОСТАТКИ ПРОДУКТОВ. При отсутствии надлежащей чистки качество рабочей поверхности печи может ухудшиться, а это, в свою очередь, может неблагоприятно повлиять на срок службы прибора и, возможно, привести к ситуации, опасной для Вашего здоровья.

Наружные поверхности печи

Наружные поверхности печи легко очищаются водой с мягким мылом.

Удалите остатки мыла влажной тряпкой и затем насухо протрите поверхности мягким полотенцем.

Панель управления

Перед чисткой откройте дверцу, чтобы деактивировать панель управления.

Чистку панели управления печи следует выполнять очень осторожно.

Осторожно протирайте панель тряпкой, смоченной только водой, до тех пор, пока она не станет чистой. Старайтесь не использовать слишком много воды. Не используйте какие-либо или химические или абразивные чистящие средства.

Пониженный уровень мощности

Важная информация:

Если Вы используете мощность 800 Вт в течение времени, превышающего стандартное время приготовления, мощность автоматически понижается во избежание перегрева

Камера духового шкафа

1. После каждого использования печи, пока она еще не остыла, мягкой влажной тряпкой или губкой удалите брызги продуктов с внутренней поверхности камеры. При наличии более стойких загрязнений используйте нейтральное моющее средство и несколько раз протрите камеру до их полного удаления.
2. Следите, чтобы моющий раствор или вода не попали в небольшие вентиляционные отверстия в стенках камеры; в противном случае печь может выйти из строя.
3. Не используйте для чистки камеры печи аэрозольные чистящие средства.

Поворотный поддон и подставка поворотного поддона

Выньте из камеры печи поворотный поддон и подставку поворотного поддона. Вымойте поворотный поддон и подставку поворотного поддона теплой водой с мылом. протрите насухо мягкой тряпкой. Как поворотный поддон, так и подставку поворотного поддона можно мыть в посудомоечной машине.

Дверца

Регулярно удаляйте все загрязнения с обеих сторон дверцы, ее уплотнения и прилегающих поверхностей с помощью мягкой влажной ветоши. Не используйте жесткие абразивные чистящие средства или острые металлические скребки для чистки стекла дверцы духового шкафа, так как ими можно поцарапать его поверхность, в результате чего стекло может лопнуть.

Важная информация:

Нельзя использовать для чистки паровое чистящее устройство.

(микроволновая мощность будет снижена до 560 Вт). После паузы в 90 секунд можно восстановить мощность 800 Вт.

Уровень мощности микроволнового излучения	Стандартное время приготовления	Пониженный уровень мощности
800 Вт	20 минут	Микроволны - 560 Вт

Что делать, если . .

Неисправность	Убедитесь, что : . .
Микроволновой прибор работает неправильно?	<ul style="list-style-type: none"> - предохранители в домашнем электрошите в рабочем состоянии, - не было сбоя подачи электропитания, - Если предохранители продолжают срабатывать, обратитесь к квалифицированному электрику
Микроволновой прибор не работает?	<ul style="list-style-type: none"> - дверца закрыта должным образом, - уплотнение дверцы и прилегающие поверхности не загрязнены, - была нажата кнопка ПУСК/+30
Поворотный поддон не вращается?	<ul style="list-style-type: none"> - подставка поворотного поддона правильно надета на муфту приводного вала, - посуда не выступает за края поворотного поддона, - продукты не выступают за края поворотного поддона, не давая ему вращаться, - под поворотным поддоном отсутствуют посторонние предметы.
Микроволновая печь не выключается?	<ul style="list-style-type: none"> - отключите прибор от электрошита. - обратитесь в сервисный центр ELECTROLUX.
Не горит лампочка освещения камеры печи?	<ul style="list-style-type: none"> - обратитесь в авторизованный ELECTROLUX сервисный центр. Заменить лампочку может только сотрудник авторизованного ELECTROLUX сервисного центра.
Для разогревания и приготовления продуктов требуется больше времени, чем раньше?	<ul style="list-style-type: none"> - установите большее время приготовления (двойное количество - примерно двойное время) или - если блюда получаются более холодными, чем обычно, периодически переворачивайте их - установите более высокую мощность.

Технические данные

Напряжение переменного тока		: 230 - 240 В, 50 Гц, однофазное
Потребляемая мощность:	Микроволны	: 1,2 кВт
Выходная мощность:	Микроволны	: 800 Вт (IEC 60705)
Частота микроволн		: 2450 МГц * (Группа 2 / Класс В)
Габаритные размеры	EMS17216	: 594 мм (Ш) x 371 мм (В) x 316 мм (Г)
Размеры камеры		: 285 мм (Ш) x 202 мм (В) x 298 мм (Г) **
Объем камеры		: 17 литров **
Поворотный поддон		: ø 272 мм, стеклянный
Вес		: около 16 кг
Лампочка освещения камеры		: 25 Вт/240 - 250 В

- * Это изделие удовлетворяет требованиям европейского стандарта EN55011. В соответствии с ним оно классифицируется, как прибор, относящийся к группе 2 класса В. Группа 2 означает, что прибор генерирует высокочастотную энергию в виде электромагнитного излучения, предназначенную для тепловой обработки продуктов питания. Класс В означает, что прибор пригоден для бытового применения.
- ** При расчете объема печи использованы ее максимальные ширина, глубина и высота. Полезный объем печи является меньшим.



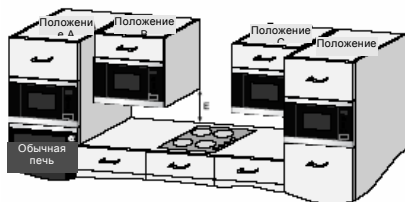
Эта печь соответствует требованиям Директив ЕЭС 2004/108/ЕС и 2006/95/ЕС.
 ХАРАКТЕРИСТИКИ МОГУТ ИЗМЕНЯТЬСЯ БЕЗ ПРЕДВАРИТЕЛЬНОГО УВЕДОМЛЕНИЯ
 В КАЧЕСТВЕ ПОСТОЯННОГО ПРОЦЕССА УЛУЧШЕНИЙ

Установка

Микроволновая печь может быть установлена в положениях А, В, С или D:

Положение	Размеры ниши Ш Г В
A	560x550x360
B+C	560x300x350
	560x300x360
D	560x500x350
	560x500x360

Размеры указаны в мм



Установка прибора

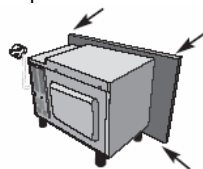
1. Снимите всю упаковку и внимательно обследуйте прибор, чтобы убедиться в отсутствии повреждений.
2. Данная печь рассчитана на установку в стандартную 360-мм кухонную мебель. При установке в шкаф высотой 350 мм отвинтите и снимите 4 ножки из-под микроволновой печи. Печь оснащена тремя длинными ножками и одной короткой. Замените 3 длинные ножки на ножки, находящиеся в пакете с принадлежностями. Не заменяйте короткую ножку.
3. Вставляйте прибор в кухонную мебель медленно и без приложения силы до тех пор, пока передняя панель печи не окажется заподлицо с фасадом кухонной мебели.

4. Убедитесь, что прибор находится в устойчивом и ровном положении. Убедитесь в наличии 4-мм зазора между дверцей ящика, находящегося над печью, и рамой печи (см. рисунок).



Вариант крепления 1:

Закрепите микроволновую печь в этом положении с помощью шурупов, входящих в комплект поставки. Точки крепления расположены в верхних и нижних углах духового шкафа.



Вариант крепления 2:

Возьмите шаблон из комплекта печи.

Безопасное использование прибора

При установке микроволновой печи в положение В или С:

- Подвесной ящик, в который устанавливается печь, должен находиться не ниже 500 мм (Е) над столешницей; при этом он не должен располагаться **непосредственно** над варочной панелью.
- Данный прибор испытан и признан пригодным для эксплуатации рядом с варочными панелями только следующих типов: газовыми, электрическими, индукционными.
- Между варочной панелью и микроволновой печью следует оставить расстояние, достаточное для предотвращения перегрева печи, окружающей кухонной мебели и принадлежностей.
- Во время работы микроволновой печи не включайте варочную панель без посуды.
- Если включена варочная панель, при

использовании микроволновой печи
следует проявлять особую
осторожность.

Подключение прибора к электросети

- Электрическая розетка должна находиться в легкодоступном месте для того, чтобы прибор можно было выключить из сети в случае чрезвычайных обстоятельств. Также возможно изолировать печь от электросети посредством установки выключателя в постоянную проводку, выполненную по соответствующим правилам.
- Розетка не должна находиться за кухонной мебелью.
- Лучше всего чтобы она находилась над кухонной мебелью, в которой установлена микроволновая печь, см. (А).



- Подключайте прибор к однофазной сети переменного тока 230 - 240 В/50 Гц через установленную надлежащим образом заземленную розетку.
- Если прибор будет работать в неевропейской стране, напряжение, тип и частота тока, подаваемого на прибор, должны соответствовать значениям, указанным на табличке технических данных прибора. Табличка технических данных находится на внутренней стороне панели управления.
- Замену сетевого шнура имеет право производить только квалифицированный электрик.
- Перед установкой привяжите к сетевому шнуру кусок бечевки для облечения его протягивания до точки (А) после установки прибора.
- При установке прибора в кухонную мебель с высокими боковыми стенками будьте осторожны, чтобы НЕ передавить сетевой шнур.
- Не погружайте сетевой шнур или вилку в воду или какую-либо другую

Подключение к электросети



ВНИМАНИЕ! ДАННЫЙ ПРИБОР ДОЛЖЕН БЫТЬ ЗАЗЕМЛЕН.

Изготовитель снимает с себя всякую ответственность в случае несоблюдения данного правила техники безопасности.

- Если вилка Вашей печи не соответствует розетке, установленной у Вас дома, ее следует срезать и установить соответствующую.
- Снимите предохранитель со срезанной вилки. Срезанная вилка после этого должна быть утилизирована с целью предотвращения опасности поражения электротоком, если будет включена в 13 А розетку для другого Вашего электроприбора.

ВАЖНО

Провода в сетевом проводе окрашены согласно следующей схеме ЖЕЛТЫЙ И ЗЕЛЕНый

ЗАЗЕМЛЕНИ

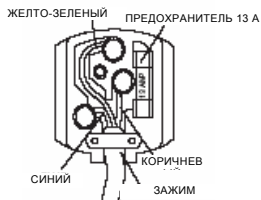
E

СИНИЙ
КОРИЧНЕВый

НОЛЬ
ФАЗА

Если Вы присоединили Вашу собственную вилку, а цвета проводов Вашего прибора - возможно - не соответствуют маркировке, идентифицирующей полюса в Вашей вилке, действуйте следующим образом:

- Подключите желто-зеленый провод (заземление) к полюсу вилки, маркированному символом «E» или символом заземления (\perp), или окрашенному в желто-зеленый цвет.
- Подключите синий провод (ноль) к полюсу вилки, маркированному буквой "N" или окрашенному в черный цвет.
- Подключите коричневый провод (фаза) к полюсу вилки, маркированному буквой "L" или окрашенному в красный цвет.



ЖИДКОСТЬ.

Информация по охране окружающей среды

Утилизация упаковочных материалов и старых приборов с учетом интересов охраны окружающей среды

Упаковочные материалы

Микроволновые печи Electrolux нуждаются в упаковке, обеспечивающей их эффективную защиту при транспортировке. При этом используется только минимум необходимой упаковки. Упаковочные материалы (например, пленка или пенопласт) могут быть опасны для детей.

Опасность удушья. Держите упаковочные материалы вне досягаемости детей.

Вся упаковка изготовлена из экологичных материалов и может быть повторно переработана. Картонные элементы упаковки выполнены из вторично переработанной бумаги; деревянные части упаковки выполнены из необработанной древесины. Пластиковые детали промаркированы следующим образом:

«PE» полиэтилен, напр., упаковочная пленка

«PS» полистирол, напр., упаковка (не содержащая CFC)

«PP» полипропилен, напр., упаковочные ленты

Вторичная переработка упаковки позволяет экономить сырье и уменьшать количество отходов. Упаковку следует сдать в ближайший центр сбора отходов. За необходимой информацией обращайтесь в местные органы власти.

Утилизация старых приборов

При утилизации старых приборов их следует вывести из строя. Для этого снимите вилку с сетевого шнура и обрежьте его как можно ближе к корпусу.

Затем прибор следует сдать в ближайший центр сбора отходов. За информацией о расположении центров по переработке обращайтесь в местные органы власти или органы охраны окружающей среды.

Символ  на самом изделии или сопроводительной документации указывает, что при утилизации данного изделия с ним нельзя обращаться как с обычными бытовыми отходами. Вместо этого его следует сдавать в соответствующий пункт приемки электрического и электронного оборудования для последующей утилизации. Обеспечив надлежащую утилизацию данного изделия, Вы можете предотвратить потенциальные негативные последствия для окружающей среды и здоровья человека, которые могли бы иметь место в противном случае. Более подробную информацию о повторной переработке данного изделия Вы можете получить у местных властей, в организации по утилизации отходов, а также в магазине, в котором Вы его приобрели.

