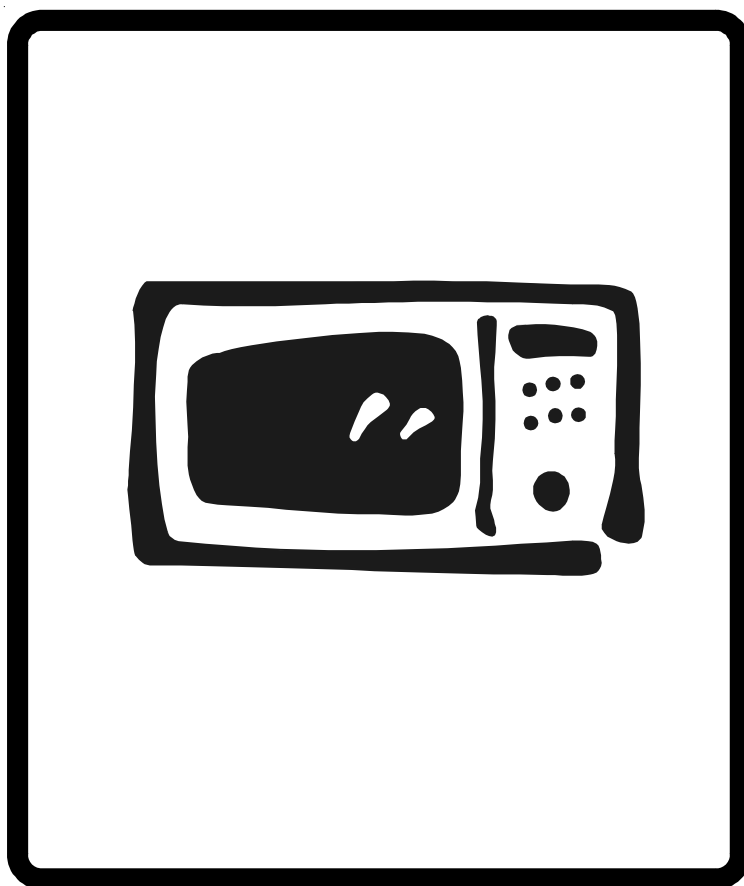


Инструкция по эксплуатации



Микроволновая печь

EMS 2388

Содержание

Перед началом использования	3
Инструкции по безопасности	3
Посуда	4
Годится ли посуда для микроволновой печи	4
Контейнеры из фольги	4
Безопасное приготовление	5
Приготовление на гриле	5
Распаковка	6
Технические характеристики	6
Установка	6
Подключение к электросети	6
Микроволновая печь и аксессуары	7
Названия и функции компонентов печи	7
Аксессуары	7
Панель управления и дисплей	8
Перед первым использованием прибора	9
Приготовление в микроволновой печи	10
Стоп/Сброс	10
Функция репозиционирования вращающегося основания	10
Приготовление при помощи микроволн	10
Ручное размораживание	10
Кухонный таймер	12
Рекомендации по выбору уровня мощности микроволн	12
Старт + 1 минута	12
Приготовление на гриле	13
Комбинированное приготовление при помощи микроволн и гриля	13
Автоматическое размораживание	14
Советы по размораживанию	14
Размораживание хлеба	15
Программы Автоприготовления	15
Советы по использованию микроволновой печи	16
Подходящая посуда и аксессуары	17
Таблицы	18
Уход и чистка	24
Сервис и запасные части	25

Поздравляем вас с приобретением новой микроволновой печи

Благодарим вас за то, что вы остановили свой выбор на продукции фирмы Электролюкс. Мы уверены в том, что ваша новая микроволновая печь будет вам полезным и надежным помощником на кухне. Поначалу, как это всегда бывает при появлении нового бытового прибора, вам понадобится время, чтобы изучить все его функции и особенности, но скоро микроволновая печь станет для вас просто незаменимой.

Перед началом использования

Чтобы вы в полной мере смогли воспользоваться всеми преимуществами вашей новой микроволновой печи фирмы Электролюкс, была подготовлена следующая инструкция по эксплуатации. Обязательно внимательно ее изучите. Очень важно сохранить инструкцию для дальнейшего использования. При продаже или передаче прибора другому владельцу обязательно приложите к прибору данную инструкцию по эксплуатации.

Система Heatwave ©

Система Heatwave © является передовой революционной системой распределения микроволн, обеспечивающей равномерное приготовление, размораживание и разогревание пищи. С технической точки зрения это достигается размещением генерирующего микроволны элемента – магнетрона – непосредственно в камере для приготовления. В результате микроволны равномерно распределяются по всем областям камеры. Система Heatwave © обеспечивает равномерное распределение тепла по приготавливаемой пище.

Инструкции по безопасности

- Встроенный предохранительный замок не дает печи включиться, если дверь открыта.
- Не пытайтесь взломать замок или включить печь с открытой дверцей, так как при работе с открытой дверцей Вы подвергаетесь опасному воздействию СВЧ-волн.
- Следите за тем, чтобы на дверной прокладке не скапливались остатки пищи или моющего средства. См. в разделе “Чистка и уход” необходимые инструкции по чистке.
- **ВАЖНО! Не используйте неисправную печь, пока она не будет отремонтирована квалифицированным персоналом.**
- Очень важно, чтобы дверца печи плотно закрывалась, и следующие элементы не имели повреждений: (1) дверь (не деформирована), (2) петли и замки (не сломаны и надежны), (3) дверная прокладка и ее поверхность.
- **ВАЖНО! Ни при каких обстоятельствах не пытайтесь самостоятельно ремонтировать печь. Ремонт, выполненный неквалифицированным персоналом, может привести к травмам и серьезным повреждениям. Обратитесь в ближайший авторизованный Сервисный Центр.**
- Ни в коем случае не снимайте внешний корпус, дверь или панель управления, иначе Вы можете подвергнуться воздействию очень высокого напряжения.
- Установка и размещение данной печи должны осуществляться **только в соответствии с инструкциями по установке**, изложенными в данной брошюре.
- Используйте прибор только в тех целях, которые перечислены в данной инструкции. Ни в коем случае не используйте коррозионные химические средства для мытья прибора. Данная микроволновая печь предназначена для нагревания, приготовления или размораживания продуктов питания. Печь не предназначена для промышленного, лабораторного или коммерческого использования. Использование не по назначению лишает Вас права на гарантийное обслуживание.
- Не включайте печь, если она пуста. Если в печи нет продуктов или воды для поглощения СВЧ энергии, магнетронная трубка может быть повреждена.
- **ВАЖНО! Данный прибор предназначен для использования взрослыми людьми. Не позволяйте детям пользоваться микроволновой печью без присмотра, если они не получили подробных инструкций по ее эксплуатации и не были предупреждены об опасности неправильного использования.**
- **ВАЖНО! Если появился дым, отключите прибор, выньте его вилку из розетки, но не открывайте дверцу печи, чтобы погасить пламя. Не заливайте прибор водой!**

Обратитесь в фирменный сервисный центр Электролюкс. Никогда не пользуйтесь микроволновой печью, если она неисправна.

- Не следует хранить прибор на улице. Не следует использовать прибор вблизи воды.
- Не сушите в печи животных, белье или газеты. Они могут воспламениться.
- Не используйте камеру печи для хранения каких-либо предметов. Не оставляйте в камере предметы из бумаги, кухонные принадлежности или продукты питания, если Вы не пользуетесь печью.

Посуда

Большинство изделий из стекла, стеклокерамики и жаропрочного стекла прекрасно подходят для использования в микроволновой печи. Хотя СВЧ волны не нагревают стекло и стеклокерамику, посуда из этих материалов все равно может оказаться горячей, так как ей передается тепло от разогретой пищи. Для извлечения посуды используйте прихватку.

Годится ли посуда для микроволновой печи

- Поставьте в печь посуду, которую Вы хотите проверить, и стакан, наполовину наполненный водой. Установите нагрев при **900 Вт (100%)** в течение 1 минуты. Если посуда нагрелась, значит, она не годится для микроволновой печи. Если она лишь слегка теплая, Вы можете использовать ее для разогревания, но не для приготовления. Если посуда осталась комнатной температуры, она пригодна для приготовления продуктов в микроволновой печи.
- Бумажные салфетки, вощеная бумага, бумажные полотенца, тарелки, чашки, картонные коробки, обертка для замороженных продуктов и картон – все это емкости, которые можно использовать для приготовления в микроволновой печи. Следите за тем, чтобы контейнер всегда был наполнен продуктом, который будет поглощать СВЧ энергию, во избежание перегревания.
- Большинство пластиковых тарелок, чашек, емкостей для замороженных продуктов и упаковочных материалов можно использовать в микроволновой печи. При использовании пластиковой посуды следуйте инструкциям ее изготовителя. Старайтесь не использовать пластиковую посуду для продуктов с большим содержанием жира или сахара, поскольку эти продукты при разогревании достигают высокой температуры и могут расплавить посуду.
- **Не оставляйте печь без присмотра при приготовлении пищи в пластмассовой, бумажной или другой легко воспламеняющейся посуде. Если Вы заметили дым, не открывайте дверь, выключите печь или отключите прибор от сети и подождите, пока дым исчезнет.**

- Металлические контейнеры или контейнеры с металлическим кантом нельзя использовать в микроволновой печи, если это не рекомендовано особо.
- В микроволновой печи не следует использовать емкости с узким горлышком, например, бутылки.
- Будьте осторожны, когда снимаете крышку с блюда, чтобы не обжечься горячим паром.

Контейнеры из фольги

Неглубокие контейнеры из фольги могут быть использованы для разогрева пищи в микроволновой печи, если будут соблюдены следующие правила:

- Емкости из фольги не должны быть глубже 3 см.
- Нельзя накрывать фольгой емкости с пищей.
- Емкости из фольги должны быть наполнены пищей как минимум на две трети. Никогда не ставьте в печь пустые емкости.
- Емкости из фольги нужно ставить в печь поодиночке и следить, чтобы они не дотрагивались до краев печи. Если у вашей печи металлическое вращающееся основание, емкость из фольги следует ставить не непосредственно на него, а на перевернутую термоустойчивую тарелку.
- Емкости из фольги не могут быть использованы в микроволновой печи повторно.
- Если приготовление в микроволновой печи длилось 15 минут или более, дайте ей остыть, прежде чем использовать вновь.
- Емкость и вращающееся основание могут сильно нагреться во время приготовления, поэтому будьте очень осторожны, когда будете вынимать их из печи. Рекомендуется пользоваться для этой цели прихватками.
- Когда Вы используете для приготовления контейнеры из алюминиевой фольги помните, что время разогревания или приготовления пищи может быть дольше чем то, к которому Вы привыкли. Поэтому прежде чем подавать пищу на стол удостоверьтесь, что она действительно горячая.



ПРОИЗВОДИТЕЛЬ СНИМАЕТ С СЕБЯ ОТВЕТСТВЕННОСТЬ ЗА СЛУЧАИ, ПРОИЗОШЕДШИЕ ИЗ-ЗА НЕСОБЛЮДЕНИЯ ВСЕХ ПЕРЕЧИСЛЕННЫХ В ДАННОЙ ИНСТРУКЦИИ УКАЗАНИЙ И ПРАВИЛ ТЕХНИКИ БЕЗОПАСНОСТИ.

Безопасное приготовление

- Никогда не разогревайте консервированные продукты непосредственно в консервных банках. Всегда переключайте консервы в подходящий для разогревания контейнер.
- Не следует использовать микроволновую печь для приготовления фритюра (жарка в большом количестве жира), так как нет возможности контролировать температуру жира, а это может привести к опасным ситуациям.
- В микроволновой печи можно приготовить попкорн, но только используя специальные емкости или упаковку. При приготовлении попкорна нельзя оставлять печь без присмотра.
- Продукты с непористой кожурой, коркой или мембранами (яблоки, картофель, внутренности птицы, яичные желтки и т.п.) во избежание сильного давления пара и взрыва нужно протыкать.
- Содержимое бутылочек и баночек с детским питанием необходимо перемешивать, а также обязательно проверять его температуру перед употреблением, чтобы избежать ожогов.



ВНИМАНИЕ: жидкости и другие продукты нельзя разогревать в запечатанных контейнерах, иначе они могут взорваться.



ВНИМАНИЕ: при нагревании в микроволновой печи напитков они могут нагреваться долго и закипеть внезапно, поэтому будьте крайне осторожны во время выемки контейнера из печи.



ВНИМАНИЕ: при нагревании в микроволновой печи жидкостей, например, супов, соусов и напитков имейте в виду, что жидкости могут нагреться до температуры кипения без видимых признаков кипения (т.е. без образования пузырьков). Это может повлечь за собой внезапное закипание и переливание горячей жидкости через край. Чтобы избежать подобного явления, поступайте следующим образом:

- Старайтесь не использовать емкости с вертикальными краями и узким горлышком.
- Не позволяйте жидкости перегреваться.
- Перемешайте жидкость перед тем, как поставить ее в печь и в середине времени разогревания.
- После нагревания оставьте жидкость постоять какое-то время в печи, опять помешайте и аккуратно выньте емкость из печи.

ВНИМАНИЕ: не используйте данную микроволновую печь в коммерческих целях. Она предназначена только для домашнего использования.

БЕРЕЖНО ХРАНИТЕ ДАННУЮ ИНСТРУКЦИЮ!



ВНИМАНИЕ: некоторые продукты, такие как яйца и закупоренные контейнеры – например, закрытые стеклянные банки, могут взорваться, поэтому их не следует нагревать в данной микроволновой печи. Иногда яйца-пашот (сваренные без скорлупы в кипятке) могут взорваться во время приготовления. Всегда протыкайте желток, закрывайте крышкой и по окончании приготовления открывайте крышку только по истечении примерно 1 минуты.

ПРИМЕЧАНИЕ:

- Не пытайтесь рукой привести в движение вращающееся основание. Вы можете повредить прибор.
- Возникновение дугового разряда в микроволновой печи обычно связано с использованием металлических предметов. Продолжительный дуговой разряд может повредить прибор. Остановите программу и проверьте посуду.
- Внимательно следите за тем, чтобы вентиляционные отверстия сверху, сзади, по бокам и внизу не были закрыты.
- **Совершенно нормально**, что из-под дверцы печи выделяется пар и циркулирует вокруг дверцы. Нормально также и то, что из-под дверцы в процессе приготовления появляются капли воды. Это результат конденсации пара, он не влияет на эффективность работы Вашего прибора. Дверца не прилегает к прибору абсолютно герметично.

Приготовление на гриле

Стекло смотровое окно может треснуть, если во время приготовления на гриле на него попадет вода.

Пользуйтесь кухонными рукавицами, чтобы поместить или достать пищу из печи. Пищевые контейнеры могут сильно нагреваться во время приготовления, поэтому будьте осторожны, чтобы не обжечься. Вращающееся основание и металлическая решетка также сильно нагреваются.

Старайтесь не дотрагиваться до внутреннего и внешнего смотровых окон металлическими предметами, когда ставите или достаете пищу из печи. Внутренняя сторона дверцы и поверхность камеры для приготовления сильно нагреваются, поэтому будьте предельно осторожны.

После использования не помещайте вращающееся основание или пищевые контейнеры в холодную воду, чтобы быстро охладить их.

Не кладите ничего сверху печи. Верхняя поверхность сильно нагревается во время использования, и расположенные на ней предметы могут быть повреждены выделяющимся теплом.

Распаковка

ВАЖНО: При распаковке прибора убедитесь, что он не поврежден. О повреждениях или неполной комплектации следует немедленно заявить продавцу. Печь, ее детали или аксессуары могут быть завернуты в защитную оболочку. Удалите упаковочный материал перед использованием печи. Не оставляйте упаковочный материал, чтобы маленькие дети не могли играть с ним. Это может быть опасно.

Технические характеристики

Общие размеры

Комплект для встраивания	MF23	Мощность	230-240 В, 50 Гц
Комплект для навешивания	НК2	Предохранитель	10 А
Ширина	497 мм	Потребляемая мощность	2600 Вт
Глубина	345 мм	Выходная мощность	900 Вт
Высота	322 мм	Нагревательный элемент/Гриль	1200 Вт
		Вес	16 кг

Размеры камеры

Ширина	304 мм
Глубина	304 мм
Высота	247 мм
Объем	23 литра

Установка

1. Удалите с двери все рекламные наклейки.
2. Данная печь может быть установлена как отдельно стоящий прибор, так и встроена в кухонную мебель при помощи комплектов MF23 или НК2. Для встраивания печи в кухонную мебель следуйте инструкциям, прилагаемым к комплекту для встраивания.

Печь должна быть установлена на ровной плоской поверхности. Поверхность должна быть достаточно прочной, чтобы выдержать вес печи (16 кг) и ее содержимого. Печь должна стоять устойчиво во избежание возникновения вибраций или шума.

3. Не ставьте печь вблизи источников тепла и воды. Близость к теплу может снизить эффективность работы печи и привести к сбоям в работе прибора, близость к воде создает вероятность попадания брызг воды в прибор, что также опасно.
4. Не закрывайте вентиляционные отверстия наверху и по бокам печи и ничего не кладите на верхнюю панель печи. Если вентиляционные отверстия будут заблокированы во время работы печи, печь может перегреться, а это может привести к сбоям в работе прибора. Через вентиляционные отверстия выходит горячий воздух, поэтому не закрывайте их и следите, чтобы между печью и стеной не было занавески.
5. Установите печь как можно дальше от теле- и радиоприемников. Если печь стоит слишком близко к теле- или радиоприемнику, могут возникнуть радиопомехи, поэтому располагайте их как можно дальше друг от друга.

6. Если печь установлена в углу, оставьте расстояние до стен как минимум 5 см для обеспечения должной вентиляции.

ВАЖНАЯ ИНФОРМАЦИЯ! Печь можно ставить практически в любом месте кухни. Печь должна стоять на ровной плоской поверхности. Вентиляционные отверстия, а также поверхность под печью не должны быть заблокированы (это необходимо для должной вентиляции).

Подключение к электросети

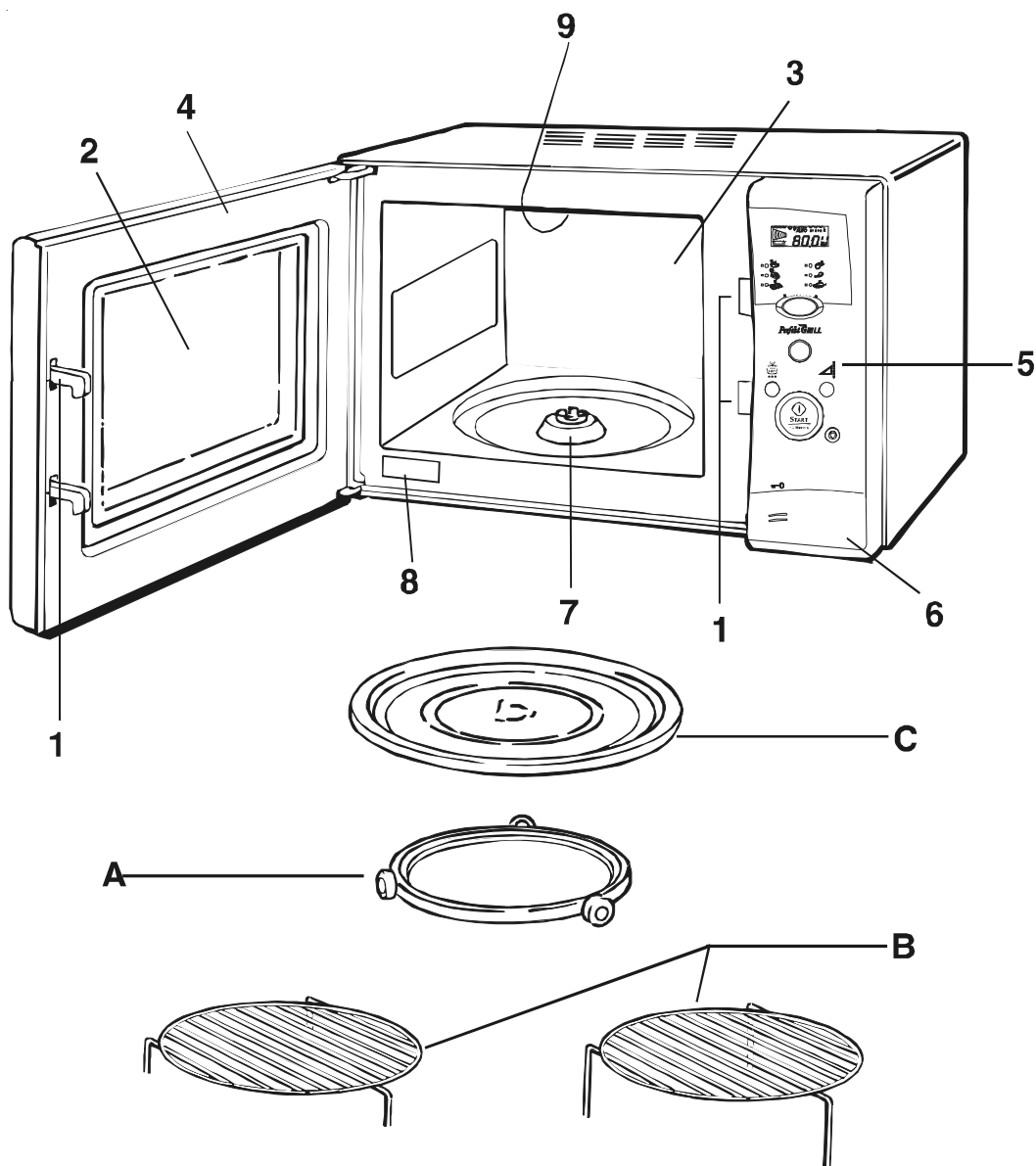
Печь поставляется с кабелем питания и вилкой, рассчитанной на заземленную розетку 230-240 В, 50 Гц. Заземление сводит для Вас к минимуму риск в случае короткого замыкания. Обязательно проверьте, соответствует ли напряжение Вашей электросети напряжению, на которое рассчитан прибор.

ВАЖНО: Если печь подключена к электросети через удлинительный кабель, то этот кабель должен быть обязательно заземлен.



ВНИМАНИЕ! Данный прибор обязательно должен быть заземлен. Обратитесь к квалифицированному специалисту, если у Вас есть какие-либо сомнения относительно подключения печи к электросети или наличия заземления.

Микроволновая печь и аксессуары



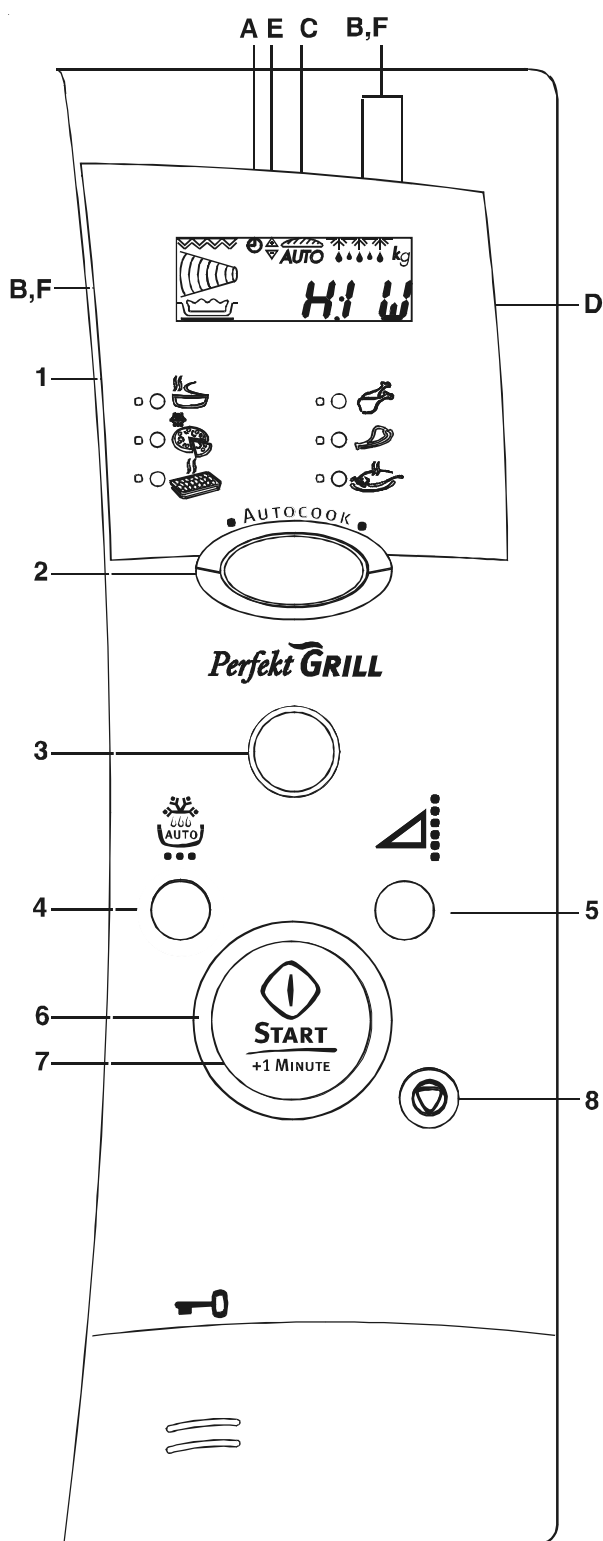
Названия и функции компонентов печи

1. Дверной замок и предохранительная блокировочная система.
2. Смотровое окно. Через него Вы можете наблюдать за процессом приготовления пищи.
3. Камера для приготовления. Протирайте камеру после каждого использования микроволновой печи.
4. Дверца. Во время приготовления дверца должна всегда быть плотно закрыта.
5. Панель управления.
6. Кнопка открывания дверцы.
7. Поворотная ось вращающегося основания.
8. Табличка с техническими характеристиками.
9. Гриль.

Аксессуары

- A Подставка под вращающееся основание. Поместите подставку на дно камеры для приготовления. Вращающееся основание должно располагаться на этой подставке.
- B Решетки гриля. Высокая и низкая решетки могут использоваться для приготовления и поджаривания на гриле большинства блюд.
ВАЖНО – Не используйте обе решетки одновременно.
- C Вращающееся основание. Изготовлено из специального жаростойкого стекла. Во время приготовления пища в специальном контейнере должна быть помещена на вращающееся основание. Не используйте печь без вращающегося основания.

Панель управления и дисплей



Панель управления

1. Дисплей - показывает время суток, режим работы и время приготовления.
2. Программы автоматического приготовления и сигнальные неоновые индикаторы для:

Готовых блюд	
Замороженной пиццы	
Картофельной запеканки	
Кусочков курицы	
Мясных отбивных	
Рыбы на гриле	
3. Кнопка Гриль.
4. Кнопка Автоматическое размораживание – по весу.
5. Кнопка Мощность - для установки уровня мощности микроволн.
6. Контрольный регулятор – для установки времени, веса или количества пищи.
7. Кнопка Старт – для запуска выбранной программы приготовления или программы “Старт + 1 минута”.
8. Кнопка Стоп/Сброс - для прерывания или отмены программы приготовления и для включения блокировки от вмешательства детей.

Дисплей

- A Мигающий индикатор, напоминающий о необходимости установить время суток.
- B Мигающие индикаторы программ Автоматическое приготовление, Приготовление на Гриле, Приготовление при помощи Микроволн и Автоматическое размораживание, напоминающие о необходимости ввести количество продуктов, вес (кг) или время приготовления.
- C Синие индикаторы для программ Автоматическое размораживание и Хлеб. Красные индикаторы для программ приготовления на гриле.
- D Индикатор уровня мощности – **Hi W**/900, 750, 650, 400, 150 (размораживание) и 100 Вт соответственно.
- E Стрелки плюс и минус для возможности установки большего или меньшего времени в программах Автоматическое приготовление и Размораживание.
- F Мигающие символы Гриль, Микроволны и Размораживание указывают на режим работы печи.

Перед первым использованием прибора

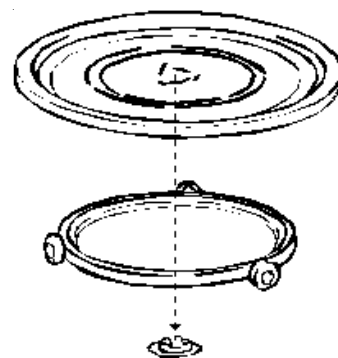
Установка вращающегося основания

1. Установите подставку под вращающееся основание на дно камеры для приготовления.
 2. Поставьте вращающееся основание на подставку, как показано на рисунке. Убедитесь, что центр вращающегося основания надежно закреплен на оси вращения. **Никогда не устанавливайте вращающееся основание в перевернутом положении.**
- И вращающееся основание, и подставка обязательно должны присутствовать в печи во время приготовления.
 - Все продукты и пищевые контейнеры необходимо всегда класть на вращающееся основание во время приготовления.
 - Основание вращается как по, так и против часовой стрелки. Это нормально.

Вращающееся основание

Подставка под вращающееся основание

Ось вращения



Установка времени

При включении прибора в первый раз или после отключения электроэнергии на дисплее будут мигать символ Часы и цифры, и будет установлено время 12:00.

Пример: чтобы установить время 4:30:

1. Вращая контрольный регулятор против часовой стрелки, добейтесь, чтобы на дисплее индицировалось время "4:30".
 2. Нажмите кнопку Старт, чтобы сохранить установку и начать отсчет времени. Мигающий символ Часы погаснет.
-

Если Вы захотите впоследствии переустановить время, откройте дверцу печи и нажмите кнопку Старт, удерживая ее в течение 5 секунд. Прозвучит один звуковой сигнал, на дисплее замигают символ Часы и цифры, и будет установлено время 12:00.



Пример: чтобы установить время 15:45:

1. Вращая контрольный регулятор по часовой стрелке, добейтесь, чтобы на дисплее индицировалось время "15:45".
 2. Нажмите кнопку Старт, чтобы сохранить установку и начать отсчет времени. Мигающий символ Часы погаснет.
-

Блокировка от вмешательства детей

Данная печь оснащена защитной функцией, которая не позволяет детям случайно включить печь. После включения блокировки никакие функции печи не будут доступны, пока блокировка не будет снята.

Как включить блокировку:

1.  Нажмите кнопку Стоп/Сброс, чтобы на дисплее индицировалось только время суток.
2.  Нажмите и удерживайте кнопку Стоп/Сброс в течение 5 секунд. Прозвучат 2 звуковых сигнала. На дисплее появится индикация **Loc**.



При включенной функции блокировки можно просмотреть время суток, нажав кнопку Стоп/Сброс. Примерно через пять секунд время суток исчезнет с экрана дисплея, и снова появится индикация **Loc**.

Чтобы снять блокировку, нажмите кнопку Стоп/Сброс и удерживайте ее нажатой в течение 5 секунд. Раздадутся 2 звуковых сигнала. Индикация **Loc** погаснет, и на дисплее вновь появится время суток.

Приготовление в микроволновой печи

Стоп/Сброс

Если Вы хотите приостановить работу печи, но не собираетесь открывать дверцу, нажмите кнопку Стоп/Сброс **один** раз. Чтобы возобновить работу печи, нажмите кнопку Старт.

Если Вы хотите достать пищу из печи до того, как истечет заданное время приготовления, нажмите кнопку Стоп/Сброс **два** раза.

Во время приготовления Вы можете выключить печь, чтобы перемешать или переложить пищу. Для этого имеются два способа.

1. Просто откройте дверцу. Защитный механизм выключит СВЧ мощность. Чтобы возобновить приготовление, закройте дверцу и нажмите кнопку Старт.
2. Один раз нажмите кнопку Стоп/Сброс и откройте дверцу. Чтобы возобновить приготовление, закройте дверцу и нажмите кнопку Старт.

Функция репозиционирования вращающегося основания

Вращающееся основание специально сконструировано таким образом, что по истечении времени приготовления оно возвращается в положение, в котором оно находилось на момент начала приготовления.

Если, однако, Вы откроете дверцу во время приготовления, вращающееся основание остановится немедленно, даже если оно не достигло необходимого положения. Когда печь выключается до истечения заданного времени приготовления, например, при открывании дверцы, контейнер с пищей необходимо

установить в то же положение, в котором он находился на момент остановки, чтобы по истечении программы приготовления вращающееся основание с находящимся на нем контейнером вернулось в свое стартовое положение.




Приготовление при помощи микроволн

Данный базовый способ приготовления в микроволновой печи позволяет Вам готовить пищу в течение установленного промежутка времени. Кроме максимального уровня мощности Вы можете выбрать один из 6 уровней мощности работы печи в диапазоне от **Hi W (900 Вт)** до 100 Вт, имея, таким образом, возможность готовить блюда, требующие более медленного приготовления. Продукты с высоким содержанием влаги следует готовить на максимальном уровне мощности, чтобы сохранить их натуральный вкус и структуру. Кроме того, время приготовления при этом будет минимальным.

Ручное размораживание

Для размораживания вручную (без включения функции автоматического размораживания) используйте уровень мощности 150 Вт. Всякий раз при выборе данного уровня мощности на дисплее появляется голубой символ Размораживание. Для ускорения размораживания плотных продуктов весом более 450 г печь можно включить сначала на **максимальной мощности (900 Вт)** на 1-3 минуты, а затем уменьшить мощность до 150 Вт и довести размораживание до конца.

Пример: для приготовления на уровне мощности 400 Вт в течение 1 минуты и 30 секунд:

1.  Нажмите кнопку Стоп/Сброс.
 2.  Четыре раза нажмите кнопку Мощность. Замигает индикатор вместе с символом W (Ватты).
 3.  Вращая контрольный регулятор по или против часовой стрелки, установите время приготовления 1:30.
 4.  Нажмите кнопку Старт.
-

После истечения времени приготовления СВЧ энергия автоматически выключится. Охлаждающий вентилятор и лампа освещения печи будут работать, пока вращающееся основание не установится в исходное положение.

После того, как печь полностью выключится, прозвучат 3 тихих звуковых сигналов. На дисплее замигает символ приготовления. На этом этапе можно запрограммировать следующую программу приготовления, установив время приготовления и уровень мощности. Если уровень мощности не установлен, будет автоматически использоваться стандартный уровень мощности **Hi W (900 Вт)**.

Если, однако, Вы не предпримете никаких действий, то примерно через 1 минуту прозвучат еще 2 звуковых сигнала, и дисплей станет показывать время суток.



1. Установка времени при помощи контрольного регулятора осуществляется со следующим интервалом:

ВРЕМЯ	ИНТЕРВАЛЫ
0 - 5 мин	15 сек
5 - 10 мин	30 сек
10 - 30 мин	1 мин
30 - 90 мин	5 мин

2. Максимальное время, которое можно установить с помощью контрольного регулятора, составляет 90 минут. Вращением регулятора по часовой стрелке можно установить время 90 мин сразу после 0/15 сек, а против часовой стрелки – 0/15 секунд сразу после 90 минут.
3. Для установки разных уровней мощности кнопку Мощность необходимо нажимать следующее число раз:

HiW/900 Вт	Число нажатий
750 Вт	2 раза
650 Вт	3 раза
400 Вт	4 раза
150 Вт	5 раз
100 Вт	6 раз
0 Вт	7 раз (кухонный таймер)

или нажмите и удерживайте кнопку Мощность. При этом будет осуществляться непрерывный перебор всех уровней мощности.




Для того, чтобы просмотреть выбранный уровень мощности во время приготовления, просто нажмите кнопку Мощность.

4. После старта программы приготовления при помощи микроволн можно изменить уровень мощности работы печи. Для этого необходимо нажать кнопку Мощность требуемое количество раз.

Время приготовления также можно увеличить или уменьшить при помощи контрольного регулятора, вращая его против – или по часовой стрелке. Значение времени изменяется при этом с интервалом приблизительно 30 секунд.

Кухонный таймер

Пример: чтобы установить таймер на 7 минут:

-  7 раз нажмите на кнопку Мощность. Замигает индикатор (0W).
-  Вращая контрольный регулятор, установите время 7:00.
-  Нажмите кнопку Старт.

Рекомендации по выбору уровня мощности микроволн

Уровень мощности	Рекомендуемое использование
0 Вт -	Кухонный таймер
100 Вт Подогрев	Подогревание блюд и поддержание их теплыми
150 Вт Размораживание	Размораживание продуктов
400 Вт Слабый разогрев	Завершение приготовления некоторых блюд в горшочке. Тушеное мясо и овощи. Запеканки. Выпекание пирогов с кремом и сырных пирогов.
650 Вт Средний уровень мощности	Более быстрое размораживание и подогревание запеканок, тушеного мяса и овощей. Выпекание пирогов и бисквитов.
750 Вт Разогрев	Разогревание ранее приготовленной пищи. Обжаривание мяса и птицы.
HiW/ 900 Вт Максимальная мощность	Кипячение или подогревание жидкостей. Приготовление овощей. Подогревание жареных блюд.

Старт + 1 минута

Данная микроволновая печь имеет программу, которая позволяет Вам включать печь на 1 минуту на максимальной мощности, нажав на кнопку Старт + 1.

Эта программа особенно удобна, когда Вы торопитесь, и идеальна для быстрого подогревания небольшого объема жидкости, например, забытой чашки кофе или тарелки супа, или небольшой порции остывшей пищи перед подачей на стол.

Чтобы включить данную программу:

-  Нажмите кнопку Старт + 1 минута.



При последующих нажатиях на кнопку Старт + 1 минута время приготовления/ разогревания будет увеличиваться на 60 секунд.

Перед подачей на стол перемешайте жидкость и убедитесь, что пища полностью прогрелась. При необходимости повторите данную программу.

По истечении времени подогревания печь автоматически выключится. Охлаждающий вентилятор и лампа освещения печи будут работать, пока вращающееся основание не установится в исходное положение.





После того, как печь полностью выключится, прозвучат 3 тихих звуковых сигнала. На дисплее замигает символ приготовления. На этом этапе можно запрограммировать следующую программу приготовления.

Если, однако, Вы не предпримете никаких действий, то примерно через 1 минуту прозвучат еще 2 звуковых сигнала, и дисплей станет показывать время суток.

Приготовление на гриле

Данный способ приготовления идеально подходит для приготовления небольших тонких кусочков мяса, тостов, оладий, а также подрумянивания блюд, таких как картофельная запеканка или лазанья, после их приготовления при помощи микроволн. Помните, что печь и блюда при этом сильно нагреваются.

Пример: для приготовления на гриле в течение 15 минут:

-  Нажмите кнопку Стоп/Сброс
 -  Один раз нажмите кнопку Гриль.
 -  Вращая контрольный регулятор по часовой стрелке, установите время приготовления 15 минут.
 -  Нажмите кнопку Старт.
-

По истечении времени приготовления печь автоматически выключится. Охлаждающий вентилятор и лампа освещения печи будут работать, пока вращающееся основание не установится в исходное положение.

После того, как печь полностью выключится, прозвучат 3 тихих звуковых сигнала. На дисплее замигает символ гриля. На этом этапе можно запрограммировать следующую программу приготовления.

Если, однако, Вы не предпримете никаких действий, то примерно через 1 минуту прозвучат еще 2 звуковых сигнала, и дисплей станет показывать время суток.



Во время работы гриля можно увеличить или уменьшить время приготовления при помощи контрольного регулятора, вращая его против или по часовой стрелке. Значение времени изменяется при этом с интервалом приблизительно 30 секунд. Заменить функцию гриль невозможно, но можно добавить микроволны мощностью 150 Вт или 450 Вт, нажав на кнопку Мощность.





Комбинированное приготовление при помощи микроволн и гриля

Данная печь имеет два режима комбинированного приготовления, которые позволяют совместить быстроту и удобство приготовления при помощи микроволн с возможностью подрумянивания и образования хрустящей корочки на гриле.

Гриль и Микроволны 450 Вт (нажмите кнопку гриль два раза).

Гриль и Микроволны 150 Вт (нажмите кнопку гриль три раза).

Пример: для приготовления в режиме Гриль и Микроволны на мощности 150 Вт в течение 25 минут:

-  Нажмите кнопку Стоп/Сброс.
 -  Нажмите кнопку Гриль три раза.
 -  Вращая контрольный регулятор по часовой стрелке, установите время приготовления 25:00.
 -  Нажмите кнопку Старт.
-

По истечении времени приготовления печь автоматически выключится. Охлаждающий вентилятор и лампа освещения печи будут работать, пока вращающееся основание не установится в исходное положение.



После того, как печь полностью выключится, прозвучат 3 тихих звуковых сигнала. На дисплее замигает символ гриля. На этом этапе можно запрограммировать следующую программу приготовления.

Если, однако, Вы не предпримете никаких действий, то примерно через 1 минуту прозвучат еще 2 звуковых сигнала, и дисплей станет показывать время суток.

Во время работы гриля и микроволн можно увеличить или уменьшить время приготовления при помощи контрольного регулятора, вращая его против или по часовой стрелке. Значение времени изменяется при этом с интервалом приблизительно 30 секунд. Заменить функцию гриль или микроволны невозможно, но можно изменить мощность микроволн на 450 Вт, 150 Вт или 0 Вт, нажав на кнопку Мощность.

Автоматическое размораживание

Автоматическое размораживание по весу является точным методом размораживания мяса, птицы и рыбы.








Регулировочные стрелки плюс  или минус , предназначенные для увеличения или уменьшения по мере необходимости автоматически заданного времени размораживания, могут быть выбраны при помощи кнопки Мощность. Никаких других изменений в данные программы внести нельзя, поэтому, в случае необходимости, отмените выбранную программу и запрограммируйте новую. Данная функция имеет также встроенный механизм паузы, который дает возможность проверить готовность и перевернуть или переложить продукты. Печь приостановит работу

приблизительно по истечении 1/3 времени размораживания и издаст два тихих звуковых сигнала. Если во время паузы Вы не откроете дверцу, печь возобновит размораживание примерно через 2 минуты и начнет обратный отсчет оставшегося времени. Чтобы отменить период паузы, нажмите кнопку Старт, и программа размораживания продолжится.



Максимальный вес пищи при автоматическом размораживании составляет 2 кг, а распознаваемый интервал веса составляет 0.1 кг (100 г).

Пример: Для размораживания 1200 г пищи с использованием регулировочной стрелки плюс  (или минус ):

-  Нажмите кнопку Стоп/Сброс.
-  Нажмите кнопку Автоматическое размораживание.
-  Вращая контрольный регулятор по часовой стрелке, установите вес 1.2 кг.
-  Один раз нажмите кнопку Мощность, и на дисплее загорится стрелка  (или 2 раза для ).
-  Нажмите кнопку Старт.

По истечении времени размораживания печь автоматически выключится. Охлаждающий вентилятор и лампа освещения печи будут работать, пока вращающееся основание не установится в исходное положение.

После того, как печь полностью выключится, прозвучат 3 тихих звуковых сигналов. На дисплее замигает символ приготовления. На этом этапе можно запрограммировать следующую программу приготовления.

Если, однако, Вы не предпримете никаких действий, то примерно через 1 минуту прозвучат еще 2 звуковых сигнала, и дисплей станет показывать время суток.






Советы по размораживанию

- Если Вы точно не знаете, сколько времени требуется для размораживания, лучше установить меньшее время. Продукты будут продолжать размораживаться и после истечения заданного времени при оттаивании в печи.
- По возможности как можно скорее разделите продукты на куски.
- Переворачивайте большие куски, например куриные окорочка, по истечении половины времени размораживания или во время паузы.
- Как можно раньше доставайте уже размороженные куски.
- Перед размораживанием снимите или вскройте упаковку продукта.
- Помещайте продукты в контейнер, больший по размеру, чем контейнер, в котором они были заморожены. Это облегчит перемешивание продуктов.
- В начале размораживания расположите птицу грудкой вниз и переверните по истечении половины времени размораживания или во время паузы. Нежные участки, такие как кончики крылышек, можно накрыть маленькими кусочками мягкой фольги.
- Время оттаивания после размораживания очень важно, особенно при размораживании больших и плотных кусков пищи, которые нельзя перемешать. Перед приготовлением они должны полностью разморозиться, в том числе и в самой середине.

Размораживание хлеба

В программу автоматического размораживания встроена функция размораживания хлеба. С ее помощью можно разморозить от 0.1 до 0.6 кг (100 – 600 г) хлеба, а интервал приращению веса составляет 0.05 кг (50 г).

Пример: для размораживания батона весом 450 г:

-  Нажмите кнопку Стоп/Сброс.
-  Нажмите кнопку Автоматическое размораживание два раза. На дисплее появятся символы Автоматического Размораживания и Хлеба.
-  Вращая контрольный регулятор, установите вес 0.45 кг.
-  В случае необходимости нажмите кнопку Мощность один или два раза, чтобы увеличить или уменьшить мощность работы печи.
-  Нажмите кнопку Старт.



Программы Автоприготовления

Функция автоматического приготовления позволит Вам легко приготовить ряд популярных блюд. Ваша печь имеет следующие программы автоматического приготовления:

Блюдо	Символ	Режим работы
Готовое блюдо		Только Микроволны
Замороженная пицца*		Микроволны плюс Гриль
Картофельная запеканка*		Микроволны плюс Гриль
Кусочки курицы		Микроволны плюс Гриль
Мясные отбивные*		Микроволны плюс Гриль
Рыба на гриле		Микроволны плюс Гриль

Использовать данные программы очень просто. Нажмите соответствующую кнопку необходимое количество раз, или нажмите и удерживайте ее, чтобы пролистать все доступные программы автоматического приготовления (см. ниже), затем нажмите кнопку Старт.

В зависимости от выбранной программы на дисплее замигает символ микроволны, либо микроволны плюс гриль.







По желанию можно изменить время приготовления при помощи регулировочных кнопок  и .

Для некоторых из программ данная функция имеет также встроенный механизм паузы, который позволяет проверить готовность, перемешать или переложить пищу. По истечении примерно двух третей времени приготовления печь выключится, и раздадутся два звуковых сигнала. Если во время паузы Вы не откроете дверцу, печь возобновит работу примерно через 2 минуты и доведет приготовление до конца. Чтобы пропустить паузу, нажмите кнопку Старт для возобновления программы.



Для достижения наилучших результатов приготовления следуйте рекомендациям, приведенным в таблице программ Автоматического приготовления.

Пример: для приготовления замороженной пиццы весом 400 г при помощи программы Автоматического приготовления:

-  Нажмите кнопку Стоп/Сброс
-  Нажмите кнопку Автоматическое Приготовление два раза.
-  Вращая контрольный регулятор по часовой стрелке, установите вес 0.4 кг.
-  Нажмите кнопку Мощность один раз, чтобы задействовать настройку плюс .
-  Нажмите кнопку Старт.







По истечении времени приготовления печь автоматически выключится. Охлаждающий вентилятор и лампа освещения печи будут работать, пока вращающееся основание не установится в исходное положение.

После того, как печь полностью выключится, прозвучат 3 тихих звуковых сигнала. На дисплее замигает символ приготовления. На этом этапе можно запрограммировать следующую программу приготовления.

Если, однако, Вы не предпримете никаких действий, то примерно через 1 минуту прозвучат еще 2 звуковых сигнала, и дисплей станет показывать время суток.

Таблица программ Автоматического приготовления

Установите вес пищи при помощи соответствующей кнопки:

		Нажмите кнопку Автоматическое приготовление	Установите вес при помощи контрольного регулятора
Готовое Блюдо		Один раз	0.2, 0.3 или 0.4 кг (200, 300 или 400 г)
Замороженная пицца*		Два раза	0.1, 0.3, 0.4 или 0.5 кг (100, 300, 400 или 500 г)
Картофельная запеканка*		Три раза	1, 2 или 4 порции 0.3, 0.5 или 1.1 кг (300, 500 или 1100 г)
Кусочки курицы		Четыре раза	1 или 2 куска 0.225 или 0.45 кг (225 или 450 г)
Мясные отбивные*		Пять раз	1 или 2 куска 0.2 или 0.4 кг (200 или 400 г)
Рыба на гриле		Шесть раз	1 или 2 куска 0.25 или 0.5 кг (250 или 500 г)

Советы по использованию микроволновой печи

- Всегда содержите печь в чистоте – старайтесь не проливать пищу и не забывайте протирать внутреннюю сторону дверцы печи и пространство под стеклянным вращающимся основанием.
- Отдавайте предпочтение круглым и овальным емкостям с крышкой при приготовлении в микроволновой печи.
- Не используйте металлическую посуду или посуду с металлической отделкой. Некоторые виды пластмасс могут расплавляться и деформироваться под воздействием разогретой пищи.
- Во время приготовления накрывайте пищу. Используйте стеклянную крышку, тарелку или промасленную бумагу.
- Выпечку, хлеб и тому подобные продукты можно размораживать прямо в корзине для хлеба или на бумажном полотенце.
- Если Вы намерены разогревать замороженные продукты в упаковке, ее необходимо вскрыть. Упаковка из металла или с металлическими элементами не годится для использования в микроволновой печи, если только это не рекомендовано особо. Снимите металлические зажимы и проволоку.
- Маленькие кусочки алюминиевой фольги можно использовать, чтобы укрыть части, которые могут легко перегреться, такие как нежные куриные ножки.
- Продукты с кожицей или кожей перед приготовлением следует проколоть вилкой, например, картофель и сосиски. Не варите в микроволновой печи яйца, поскольку они могут взорваться.
- Кладите большие толстые куски ближе к краю посуды и старайтесь нарезать продукт равными по размеру кусками. Всегда ставьте блюдо в центре печи.
- Блюдо приготовится равномернее, если его регулярно помешивать или переворачивать.
- Во избежание переваривания или пережаривания устанавливайте время приготовления чуть меньше, чем это указано в рецепте блюда. Чем больше вес продукта, тем дольше он готовится.
- Готовьте овощи с небольшим количеством воды, или вовсе без нее.
- Используйте меньше соли и специй, чем при обычном приготовлении.
- Приправляйте блюдо после того, как оно будет готово.
- Дайте блюду постоять несколько минут после того, как печь отключится, чтобы блюдо дошло до готовности.
- Перед подачей блюда убедитесь, что оно полностью прогрелось.
- При извлечении горячих блюд из печи пользуйтесь кухонными рукавицами.

Подходящая посуда и аксессуары

Для приготовления пищи в микроволновой печи можно использовать посуду и контейнеры из различных материалов. В целях Вашей собственной безопасности и во избежание порчи посуды и самого прибора всегда выбирайте посуду из материала, подходящего для каждого способа приготовления. Ниже приведены рекомендации общего характера.

Материал	Посуда	Годность для печи		
		Микроволны	Гриль	Комбинированный режим
Керамика и стекло	Посуда из гранулированного стекла	ДА	ДА	ДА
	Посуда из жаропрочного стекла	ДА	ДА	ДА
	Стеклопосуда с металлической отделкой	НЕТ	НЕТ	НЕТ
	Хрусталь	НЕТ	НЕТ	НЕТ
Фарфор	Без металлической отделки	ДА	ДА	ДА
Гончарные изделия		ДА	ДА	ДА
Пластик	Жаропрочная посуда, предназначенная для микроволновой печи	ДА	НЕТ	НЕТ
	Пластиковая упаковка	ДА	НЕТ	НЕТ
Металл	Металлическая форма для выпечки	НЕТ	ДА	НЕТ
	Алюминиевая фольга*	ДА	ДА	ДА
Бумага	Чашки, тарелки, полотенца	ДА	НЕТ	НЕТ
	Вошечная бумага	ДА	НЕТ	НЕТ
Дерево		НЕТ	НЕТ	НЕТ
Аксессуары	Решетка гриля	НЕТ	ДА	ДА
	Вращающееся основание	ДА	ДА	ДА
	Подставка под вращающееся основание	ДА	ДА	ДА

ДА: Посуда пригодна для использования

НЕТ: Посуда непригодна для использования

* ПРИМЕЧАНИЕ: Фольгу можно использовать только для того, чтобы укрыть блюдо. Использование фольги в больших количествах может привести к образованию дугового разряда.

Таблицы

Рекомендации по приготовлению на гриле

Пищу необходимо разместить на высокой решетке. Под решетку необходимо поместить неметаллическую тарелку для сбора жира и сока, чтобы предотвратить необходимость последующей чистки печи. Переверните пищу по истечении половины времени приготовления.

Пища	Количество	Время приготовления	Примечания
Тост	2 Куска	5 - 6 мин	
Тост с сыром	4 Куска	7 -8 мин	5 -6 мин для поджаривания, 2 мин для подрумянивания сыра.

Общие рекомендации по комбинированному приготовлению 'Микроволны и Гриль'

Для поджаривания говядины и свинины поместите решетку гриля на вращающееся основание, накройте тонкие участки и края мяса фольгой. На вращающееся основание под решетку гриля необходимо поместить тарелку для сбора жира и сока. Переворачивайте пищу по мере необходимости во время приготовления.

Пища	Количество (вес)	Положение регулятора мощности	Время приготовления	Примечания
Бекон	4 (100 г)	Гриль + 150 Вт	7-9 мин	
Жареная говядина (на косточке)	900 г	Только микроволны 750 Вт	25 мин	Смажьте растительным маслом. Добавьте соль и перец по вкусу. После окончания приготовления оставьте в печи на 15 - 20 минут.
Жареная свинина (филе)	900 г	Гриль + 150 Вт	5 - 6 мин	
Свиные отбивные	2 - 3 (450 г)	Гриль + 150 Вт	20 - 25 мин	Смажьте растительным маслом. Добавьте соль и перец по вкусу.
Курица, куриные ножки (голени)	450 г	Гриль + 450 Вт	15 - 20 мин	Смажьте растительным маслом. Добавьте соль и перец по вкусу.
	800 г	Гриль + 150 Вт	25 - 30 мин	
Замороженный гамбургер	4 (200 г)	Гриль + 150 Вт	12 - 15 мин	
Сосиски	Только 450 г	Гриль + 150 Вт	10 - 15 мин	
Кусочки рыбы	2 (350 г)	Гриль + 150 Вт	22 - 24 мин	Смажьте растительным маслом. Добавьте соль и перец по вкусу.
Замороженный картофель, картофель фри	2 (150 г)	Гриль + 150 Вт	16 - 18 мин	

Рекомендации по размораживанию (150 Вт)

Некоторые продукты, такие как пирожные и фрукты, нельзя успешно разморозить с помощью Автоматического размораживания. Однако их можно успешно разморозить вручную на уровне мощности

150 Вт. Приведенная в таблице информация о размораживании буханок и батонов хлеба описывает альтернативный Автоматическому размораживанию способ размораживания хлеба.

ПРОДУКТЫ	ПРИГОТОВЛЕНИЕ	150 Вт	ВРЕМЯ ОТСТАИВАНИЯ
Хлеб			
Маленькая буханка	Положите в посуду, пригодную для использования в микроволновой печи, или на бумажную салфетку. Переверните один раз за время размораживания.	8-10 мин	10-15 мин
Порезанная большая буханка	Положите в посуду, пригодную для использования в микроволновой печи, или на бумажную салфетку. Переверните один раз за время размораживания.	10-13 мин	10 мин
2 куска	Положите на бумажную салфетку.	45-60 сек	5 мин
1 батон	Положите на бумажную салфетку.	45-60 сек	5 мин
2 батона	Положите на бумажную салфетку.	1-1 1/2 мин	5 мин
Пироги и выпечка			
Пирожные 450 г	Распакуйте, положите на тарелку.	9-11 мин	15-30 мин
Сырный пирог 450 г	Распакуйте, положите на тарелку.	9-11 мин	15-30 мин
Пирог (готовый) 450 г	Распакуйте, положите на тарелку.	7- 9 мин	15-30 мин
Выпечка 450 г	Распакуйте, положите на тарелку.	7- 9 мин	15-30 мин
Масло			
250 г (1 пачка)	Если завернуто в фольгу, распакуйте и положите на тарелку.	3- 4 мин	5-10 мин
Фрукты			
225 г Нежные ягоды	Положите в один слой на неглубокую тарелку.	5- 6 мин	5-10 мин
450 г Нежные ягоды	Положите в один слой на неглубокую тарелку.	7- 8 мин	5-10 мин
Готовая порция			
400 г	Накройте тарелкой или затяните пищевой пленкой (кроме ПВХ). Разогревайте на максимальной мощности 3 - 4 минуты.	7- 8 мин	5-10 мин
Овощи			
	Размораживать овощи перед приготовлением не обязательно. Все овощи можно разморозить и приготовить на максимальной мощности (900 Вт).		

Таблица автоматического размораживания





ПРОДУКТЫ	НА-СТРОЙ-КА	ПРИГОТОВЛЕНИЕ	УКАЗАНИЯ НА ВРЕМЯ ПАУЗЫ	ВРЕМЯ ОТСТАИ-ВАНИЯ
Говядина				
Порезанная	НЕТ		Выложите разморожившиеся кусочки и перемешайте оставшиеся так, чтобы расположить замороженные кусочки по краю блюда.	10 - 15 мин
Рубленая			Выложите разморожившееся мясо и переверните оставшееся.	5 - 10 мин
Окорок		Положите на перевернутый поддон, тарелку или на пригодную для микроволновой печи решетку. Накройте тонкие участки и внешние края кусочками мягкой фольги.	Снимите фольгу с наружных участков, но оставьте на тонких. Переверните.	30 - 40 мин
Стейк	НЕТ	Если заморожена целая упаковка, как можно скорее разделите на отдельные куски. Накройте внешние края кусочками мягкой фольги.	Снимите фольгу и переверните.	10 - 15 мин
Баранина				
Порезанная	НЕТ	Равномерно разложите на неглубокой тарелке.	Выложите разморожившиеся кусочки и перемешайте оставшиеся так, чтобы расположить замороженные кусочки по краю блюда.	10 - 15 мин
Рубленая/отбивные котлеты	НЕТ	Если заморожена целая упаковка, как можно скорее разделите на отдельные куски. Расположите на блюде так, чтобы более тонкие части были направлены к центру. Накройте внешние края кусочками мягкой фольги.	Снимите фольгу и переверните.	10 - 15 мин
Окорок		Положите на перевернутый поддон, тарелку или на пригодную для микроволновой печи решетку. Накройте тонкие участки и внешние края кусочками мягкой фольги.	Снимите фольгу и переверните.	30 - 40 мин
Свинина				
Порезанная	НЕТ	Если заморожена целая упаковка, как можно скорее разделите на отдельные куски. Расположите на блюде так, чтобы более тонкие части были направлены к центру. Накройте внешние края кусочками мягкой фольги.	Переверните, накройте внешние края и тонкие концы фольгой.	10 - 15 мин
Сосиски		Если заморожена целая упаковка, как можно скорее разделите ее на отдельные сосиски. Накрывайте оба конца сосисок кусочками мягкой фольги.	Переложите, выложите уже разморожившиеся сосиски.	10 - 15 мин

Таблица автоматического размораживания










ПРОДУКТЫ	НА-СТРОЙ-КА	ПРИГОТОВЛЕНИЕ	УКАЗАНИЯ НА ВРЕМЯ ПАУЗЫ	ВРЕМЯ ОТСТАИ-ВАНИЯ
Бекон		Как можно скорее разделите на отдельные куски. Накройте оба конца бекона кусочками мягкой фольги.	Разделите на куски. Выложите разморожившиеся куски, уложите оставшиеся в один слой и накройте их с обоих концов мягкой фольгой.	5 - 10 мин
Мясо на ребрышках	НЕТ	Если заморожена целая упаковка, как можно скорее разделите на отдельные куски. Накройте с обоих концов кусочками мягкой фольги.	Снимите фольгу. Переверните, переложите и достаньте разморожившиеся куски.	10 - 15 мин
Окорок		Положите на перевернутый поддон, тарелку или на пригодную для микроволновой печи решетку. Накройте тонкие участки и внешние края кусочками мягкой фольги.	Снимите фольгу и переверните.	30 - 40 мин
Курица				
Целая тушка		Положите грудкой вниз на перевернутый поддон, тарелку или пригодную для микроволновой печи решетку. Накройте крылышки, ножки и шейку кусочками мягкой фольги.	Снимите фольгу. Переверните и накройте теплые участки тушки фольгой.	30 - 40 мин
Куски	НЕТ	Накройте тонкие участки, такие как края, кусочками мягкой фольги. Расположите на блюде так, чтобы более толстые части были направлены к краям.	Снимите фольгу. Переверните, положите так, чтобы более толстые части были направлены к краям.	10 - 15 мин
Индейка				
Куски	НЕТ	Положите на пригодную для микроволновой печи решетку или неглубокую тарелку. Накройте тонкие участки кусочками мягкой фольги. Расположите на блюде так, чтобы более толстые части были направлены к краям.	Снимите фольгу. Переверните и накройте теплые участки фольгой.	10 - 15 мин
Рыба				
Филе	НЕТ	Равномерно положите кусочки филе на пригодную для микроволновой печи решетку или неглубокую тарелку. Если заморожена целая упаковка, как можно скорее разделите на отдельные куски. Накройте хвост и тонкие участки кусочками мягкой фольги.	Снимите фольгу. Переверните и переложите так, чтобы хвостовая часть была под более толстыми частями рыбы.	5 - 10 мин
Стейки	НЕТ	Равномерно положите на пригодную для микроволновой печи решетку или неглубокую тарелку. Если заморожена целая упаковка, как можно скорее разделите на отдельные куски. Накройте внешние края стейков кусочками мягкой фольги.	Снимите фольгу. Переверните и переложите.	5 - 10 мин
Целая рыба	НЕТ	Положите на пригодную для микроволновой печи подставку или неглубокую тарелку. При приготовлении более чем одной рыбы уложите их хвостом к голове. Накройте с обоих концов кусочками мягкой фольги.	Снимите фольгу. Переверните и переложите.	5 - 10 мин

Таблица программ Автоматического приготовления

КОЛИЧЕСТВО ПРОДУКТА	НАЧАЛЬНАЯ ТЕМПЕРАТУРА	ПОСУДА	ПРИГОТОВЛЕНИЕ	ПАУЗА	ВРЕМЯ ОТСТАИВАНИЯ	НАСТРОЙКА
Готовое блюдо  1 порция весом 200, 300 или 400 г	3 - 5°C	Низкая решетка	Следуйте инструкциям производителя на предмет необходимости удаления упаковки и/или ее протыкания. Поставьте контейнер на тарелку и на низкую решетку.	Нет	2-3 мин	△ или ▽ В зависимости от веса порции и начальной температуры. △ для плотных продуктов, таких как лазанья. ▽ для пудингов.
Замороженная пицца  100, 300, 400 или 500 г	Заморожена при -18 °C	Низкая решетка	Снимите упаковку и удостоверьтесь, что начинка пиццы равномерно распределена по ее поверхности. Положите на низкую решетку.	Нет	Нет	△ или ▽ Для больших пицц с сыром или для пицц с небольшим количеством начинки.
Кусочки курицы  1 или 2 куса 1 кусок = примерно 225 г	3-5°C	Высокая решетка	Вымойте и высушите, смажьте маслом. Добавьте специи. Для достижения наилучших результатов начните приготовление, расположив куски кожей вниз.	Переверните	2 мин	△ чтобы хорошо прожарить курицу, или для сильно охлажденной курицы.
Мясные отбивные  1 или 2 куса 1 кусок = 200 г	3-5°C	Высокая решетка	Вымойте и высушите, смажьте маслом. Добавьте специи. Положите на высокую решетку. Для сбора сока поставьте снизу тарелку. По истечении половины времени приготовления переверните мясо и слейте сок.	Переверните	2-3 мин	△ чтобы хорошо прожарить мясо, или для сильно охлажденного мяса.
Рыба на гриле  1 или 2 куса 1 кусок = примерно 225г	3-5°C	Высокая решетка	Вымойте и высушите, смажьте маслом. Добавьте специи. Для достижения наилучших результатов начните приготовление, расположив куски кожей вниз.	Переверните	2 мин	△ чтобы хорошо прожарить рыбу, или для сильно охлажденной рыбы.
Картофельная запеканка  300, 500 или 110 г	20°C (комнатная темп.)	Низкая решетка	См. "Приготовление картофельной запеканки при помощи программы автоматического приготовления".	Нет	2 мин	△ или ▽ В зависимости от веса порции и начальной температуры.

Приготовление картофельной запеканки при помощи программы автоматического приготовления

ИНГРЕДИЕНТЫ	1 ПОРЦИЯ	2 ПОРЦИИ	4 ПОРЦИИ
Масло	2.5 г	5 г	10 г
Очищенный тонко нарезанный картофель	150 г	300 г	600 г
Очищенный мелко нарезанный лук	1/4 луковицы	1/2 луковицы	1 луковица
Нарезанная ветчина с жиром	1/2 ломтика	1 ломтик	2 ломтика
Сливки	50 мл	100 мл	200 мл
Тертый сыр	25 г	50 г	100 г
Соль и перец	по вкусу	по вкусу	по вкусу
Дольки помидора	несколько	несколько	несколько
Нарезанная петрушка	немного	немного	немного
Примерный общий вес блюда (без посуды)	300 г	500 г	1100 г

Рекомендуемая посуда

Пригодная для микроволновой печи кастрюля или глубокая форма для выпечки.

- 1 порция** посуда объемом 1 литр (10-15 см в диаметре)
2 порции посуда объемом 1.5 литра (15-20 см в диаметре)
4 порции посуда объемом 1.5 - 2.5 литра (20-25 см в диаметре)

Способ приготовления

1. Смажьте маслом форму для приготовления.
2. Положите в форму половину нарезанного картофеля, добавьте лук, ветчину и половину всего количества натертого сыра. Сверху уложите оставшийся картофель.
3. Полейте сливками и посыпьте оставшимся сыром. Сверху смажьте оставшимся маслом.
4. Поставьте форму на вращающееся основание.
5. 3 раза нажмите кнопку Автоматическое приготовление, для того чтобы выбрать программу Картофельная запеканка. Введите вес запеканки (без учета веса посуды). Значение веса можно взять из вышеприведенной таблицы, если Вы соблюдали предложенный рецепт.
6. По окончании приготовления украсьте запеканку петрушкой и дольками помидора.

Уход и чистка

Печь всегда должна содержаться в чистоте. Остатки пищи или пролитой жидкости будут поглощать СВЧ энергию и загораться. Это может снизить эффективность работы печи и вызвать неприятные запахи. Не пытайтесь взломать или самостоятельно отремонтировать какие-либо части печи. Ремонт должен производиться только квалифицированным сервисным инженером.

Перед чисткой убедитесь, что прибор отключен от электросети!

Элемент гриля

Во время приготовления элемент гриля может запачкаться жиром или маслом. Подождите, пока камера для приготовления остынет, и протрите загрязнения перед следующим использованием печи. Загрязнения на гриле могут вызвать появление неприятного запаха и дыма.

Чистка аксессуаров (вращающегося основания, его подставки и решетки гриля)

Выньте аксессуары из печи и вымойте их мягким моющим средством. Будьте особенно осторожны с подставкой вращающегося основания.

ВНИМАНИЕ: Внутренняя поверхность печи и вращающееся основание сильно нагреваются, поэтому не прикасайтесь к ним сразу после использования печи.

Чистка внутренней камеры

Всегда содержите внутреннюю камеру печи в чистоте. Немедленно вытирайте пролитую и разбрызгавшуюся жидкость. Загрязнения, оставшиеся на стенках печи, на двери и ее уплотнении, будут поглощать СВЧ энергию, что снизит эффективность прибора и может привести к повреждениям внутренней камеры. Используйте мягкое жидкое моющее средство, теплую воду и мягкую ткань для устранения загрязнений.

НИКОГДА НЕ ИСПОЛЬЗУЙТЕ АБРАЗИВНЫЕ ЧИСТЯЩИЕ СРЕДСТВА, СРЕДСТВА ДЛЯ ЧИСТКИ ДУХОВЫХ ШКАФОВ ИЛИ СТАЛЬНЫЕ МОЧАЛКИ ДЛЯ ЧИСТКИ КАКИХ-ЛИБО ЧАСТЕЙ МИКРОВОЛНОВОЙ ПЕЧИ.

Чтобы отмочить засохшую грязь, прокипятите в печи чашку воды в течение 2-3 минут.

НИКОГДА НЕ ПОЛЬЗУЙТЕСЬ НОЖАМИ ИЛИ ДРУГИМИ ЗАОСТРЕННЫМИ ПРЕДМЕТАМИ ДЛЯ УСТРАНЕНИЯ ГРЯЗИ С ПОВЕРХНОСТИ ПЕЧИ.

Чтобы устранить неприятный запах в печи, прокипятите в печи чашку воды с добавлением двух столовых ложек лимонного сока в течение 5 минут.

Чистка внешних поверхностей

При очистке панели управления откройте дверцу печи. Это предотвратит случайное включение печи. Вымойте внешние поверхности печи водой с мягким жидким моющим средством, промойте чистой водой для удаления остатков моющего средства и протрите насухо мягкой тканью.

Вы можете также использовать специальное средство для чистки микроволновых печей (его можно купить в нашем сервисном центре или магазине). Никогда не используйте абразивные чистящие средства, чистящие губки или агрессивные химические средства для мытья внешних поверхностей печи. Чтобы избежать повреждения рабочих частей прибора, не допускайте попадания воды в вентиляционные отверстия.

Сервис и запасные части

Если печь работает не так, как необходимо, выполните следующие проверки, прежде чем обратиться в авторизованный Сервисный Центр.

Если печь не включается:

- Проверьте, подключена ли печь к электросети.
- Проверьте, плотно ли вставлена вилка в штепсельную розетку.
- При необходимости замените плавкий предохранитель в вилке на аналогичный новый и проверьте правильность разводки проводов в вилке.
- Проверьте, включен ли автомат, отвечающий за подачу напряжения в цепь включения печи.
- Проверьте работоспособность штепсельной розетки, включив в нее какой-нибудь заведомо работающий прибор.
- Проверьте пробки в электрическом щите.

Если не излучается СВЧ энергия:

- Возможно, включена функция защиты от детей (имеющаяся в некоторых моделях)
- Проверьте, правильно ли настроены органы управления.
- Проверьте по инструкции правильность выполнения Вами действий и установки регуляторов.
- Проверьте, плотно ли закрыта дверца (если дверной проем засорился остатками пищи или иными предметами, дверь может плотно не закрываться, и печь не включится.)
- Проверьте, не запала ли кнопка СТАРТ.
- Если недавно производилось приготовление на гриле, возможно, печь еще недостаточно остыла.

Если после выполнения вышеперечисленных проверок печь все еще работает не так, как нужно, обратитесь в ближайший авторизованный Сервисный Центр Electrolux. Его адрес Вы можете найти в списке сервисных центров.

ВАЖНО: если Вы вызываете мастера для устранения одной из перечисленных выше неисправностей, или неисправностей, вызванных неправильной установкой или использованием прибора, Вы должны будете заплатить за их устранение, даже если печь все еще находится на гарантии.

При обращении в Сервисный Центр Вас попросят предоставить следующую информацию:

1. Ваше имя, адрес и почтовый индекс.
2. Ваш телефонный номер.
3. Четкое лаконичное описание неисправности.
4. Номер модели прибора.
5. Серийный и продуктовый номера прибора.
6. Дату приобретения прибора.

Мы советуем Вам записать нижеприведенную информацию, чтобы всегда иметь ее под рукой:

Номер модели: EMS 2388
Серийный номер:
Продуктовый номер:
Дата приобретения:

Если Ваша печь находится на гарантии, обязательно проведите все необходимые вышеописанные проверки, поскольку Вам придется заплатить за вызов мастера в случае, если проблема окажется не в электрике или механике прибора.

Пожалуйста, имейте в виду, что Вы должны будете подтвердить факт покупки печи при вызове мастера в течение гарантийного срока.

Запасные части

Вы можете приобрести оригинальные запасные части в авторизованном Сервисном Центре Electrolux.