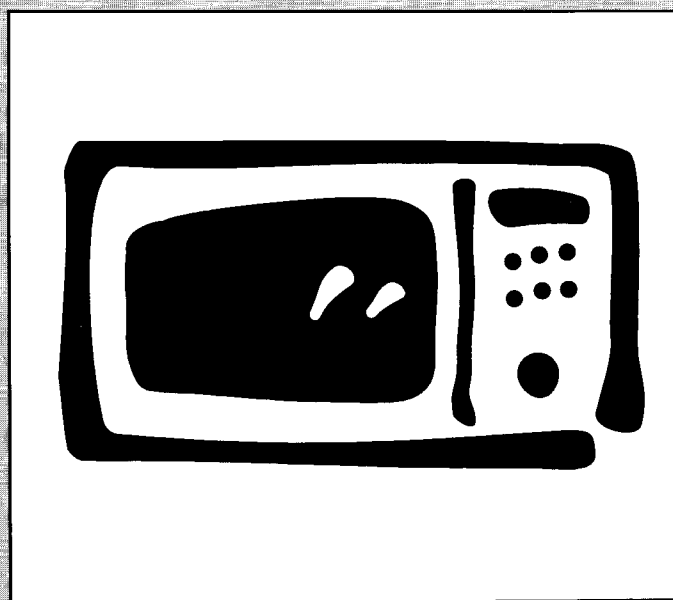


ИНСТРУКЦИЯ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ

МИКРОВОЛНОВАЯ ПЕЧЬ



EMS 2387

 **Electrolux**

RUS

СОДЕРЖАНИЕ

Указания по безопасности эксплуатации	3
В процессе установки и техобслуживания	3
В процессе эксплуатации	3
Важная информация	3
Распаковка и перечень принадлежностей	4
Распаковка	4
Перечень принадлежностей	4
Технические данные	4
Установка	4
Расположение	4
Установка в кухонной мебели	4
Подключение питания	4
Эксплуатация микроволновой печи	5
Печь	5
Принадлежности	6
Установка вращающегося стеклянного основания на место	6
Контрольная панель	7
Дисплей	7
Перед первым использованием	8
Установка времени	8
Предохранительное блокирование	8
Использование печи	9
Установка времени и количества (шт. или кг) для готовых программ	9
Вращающееся основание	9
По окончании времени приготовления	9
Функция уменьшения и увеличения	9
Изменение функции	9
Прерывание программы	9
Приготовление пищи и выбор мощности микроволн	10
Быстрое разогревание	10
Использование печи в качестве таймера со звуковым сигналом	11
Размораживание в ручном режиме	11
Указания по выбору мощности	12
Использование гриля	12
Использование микроволн и гриля	13
Автоматическое размораживание	14
Автоматическое размораживание хлеба	15
Приготовление пищи с использованием готовых программ	16
Таблицы	17
Использование гриля (рекомендации)	17
Использование микроволн и гриля (рекомендации)	17
Указания по размораживанию в ручном режиме при установленной мощности 150 Вт	18
Указания по автоматическому размораживанию согласно весу	19
Рекомендационная таблица готовых программ	20
Практические советы и рекомендации	21
Общие советы	21
О чём следует помнить	21
Приготовление и разогревание пищи	21
Размораживание замороженных продуктов	21
Используемая посуда	22
Опробывание посуды на пригодность к использованию в микроволновой печи	22
Чего не следует делать в микроволновой печи	22
Чистка и уход	22
Если микроволновая печь не работает	22
Гарантия, техобслуживание и запасные части	23

УКАЗАНИЯ ПО БЕЗОПАСНОСТИ ЭКСПЛУАТАЦИИ

В процессе установки и техобслуживания:

- Печь предназначена для приготовления пищи в обычных домашних условиях. Использование печи по какому-либо иному назначению может привести к травмам и повреждениям имущества.
- Ни в коем случае не используйте неисправной печи. Отключите от неё питание, вынув для этого вилку из розетки. Тяните за саму вилку, а не за провод.
- В случае неисправности или ненормального функционирования печи обратитесь в уполномоченную на техобслуживание и ремонт фирму. Используйте только продаваемые данной фирмой запчасти.
- Если печь неисправна, не пытайтесь отремонтировать её самостоятельно. Монтажные работы, удлинение кабеля питания и т.п. должны выполняться профессионалом.
- Непрофессионально выполненная работа может привести к неисправному функционированию печи, а также к травмам и повреждениям имущества.

В процессе эксплуатации:

- Печь предназначена для использования взрослыми. Не давайте детям играть с ней и не оставляйте маленьких детей вблизи печи во время её работы.
- Ни в коем случае не используйте печь с открытой дверцей или с неисправным предохранительным переключателем дверцы. Предохранительные переключатели и замок печи нельзя ни в коем случае трогать.
- Не включайте печь, если между дверцей и печью что-нибудь зажато. Не давайте пище или загрязнениям скапливаться на внутренней поверхности дверцы и на поверхности её уплотнительной прокладки.
- Не используйте печь с повреждённой дверцей или её уплотнительной прокладкой. Использование печи возможно только после того, как печь отремонтирована уполномоченной на техобслуживание и ремонт фирмой.
- Не включайте печь, если она пуста. Для опробования печи в неё следует поставить чашку с водой.
- Не оставляйте печь без присмотра во время приготовления в ней запечёной картошки, растапливания стеарина или приготовления запеканок, так как они могут перегреться и воспламениться. Если в печи что-нибудь

воспламенится, ни в коем случае не открывайте дверцы. Немедленно выключите печь. Огонь при этом погаснет. Ни в коем случае не используйте для его тушения воды.

- Растительное масло и жир не следует разогревать в микроволновой печи, так как их температуру трудно контролировать. С попкорном следует также соблюдать осторожность, так как он может перегреться и воспламениться.

Важная информация:

- Стеклооснование должно всегда находиться внутри печи.
- Температура воды или другой жидкости может подняться выше 100°C, даже не закипев. Жидкость может внезапно вскипеть при прикосновении к посуде.
- Во избежание этого жидкость следует помешивать или положить в жидкость ложку на время разогрева (металлическая ложка должна при этом находиться в жидкости таким образом, чтобы она не касалась внутренних стенок печи, так как это приведёт к возникновению искр). Жидкость можно также оставить в печи на 20 секунд, для того чтобы температура успела сбалансироваться. Пользуйтесь матерчатой прихваткой.

Соблюдайте осторожность при разогревании пищи для младенцев. Снимите крышку с баночки или соску с бутылки. За температурой пищи или жидкости следует внимательно следить и проверить её, перед тем как кормить ребёнка.

- Не используйте в печи металлической посуды и посуды с металлической росписью. Это приводит к образованию искр и повреждению как печи, так и посуды.
- Проволочные зажимы упаковок также могут привести к образованию искр, поэтому их следует удалить с упаковки перед помещением её в печь.
- Удостоверьтесь в том, что банки и упаковки не закрыты слишком плотно, для того чтобы в них не образовалось слишком высокого давления.

РАСПАКОВКА И ПЕРЕЧЕНЬ ПРИНАДЛЕЖНОСТЕЙ

Распаковка

Удостоверьтесь в том, что ни упаковка, ни печь не оказались повреждены в процессе транспортировки. В случае обнаружения повреждений немедленно сообщите о них продавцу.

Наружная оболочка печи покрыта защитной плёнкой. Перед началом эксплуатации плёнку следует удалить.

В процессе распаковки следует удостовериться в том, что печь в порядке. О возможных повреждениях и недостающих деталях следует немедленно сообщить продавцу.

Не давайте детям играть с упаковочным материалом.

Перечень принадлежностей

- 1 вращающееся стеклянное основание
- 1 вращающееся устройство для стеклянного основания
- 1 инструкция по эксплуатации
- 1 сборник рецептов по размораживанию, разогреванию и приготовлению пищи
- 2 грилевые решётки
- 1 наклейка с описанием готовых программ

ТЕХНИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ

Наружные параметры:

Высота	322 мм
Ширина	497 мм
Глубина	351 мм

Внутренние параметры:

Высота	247 мм
Ширина	304 мм
Глубина	304 мм

Вес

16 кг

Напряжение	230 В, 1 фаза, 50 Гц
Предохранитель	16 А
Потребляемая мощность	2700 Вт
Мощность микроволн	900 Вт
Мощность гриля	1300 Вт

Вместимость	23 л
-------------	------

Сохраняем за собой право на внесение изменений.

УСТАНОВКА

Расположение

1. Печь ставится на ровную твёрдую поверхность. Со всех сторон к печи должен быть доступ воздуха для вентиляции. Не ставьте печь рядом с другими источниками тепла, такими как кухонная плита или батарея.
2. Не закрывайте вентиляционных отверстий печи. Это приведёт к её перегреву и срабатыванию предохранительного реле. Для обеспечения достаточной вентиляции расстояние от печи до стены должно быть не менее 3-5 см. Не снимайте ножек печи.
3. Выньте весь упаковочный материал изнутри печи и установите в неё стеклянное вращающееся основание. Ни в коем случае не используйте печи без вращающегося основания.
4. Перед началом эксплуатации внутреннюю поверхность печи, дверцу и уплотнение следует протереть влажной тряпкой.

Благодаря небольшим размерам печи, она может быть установлена практически где угодно - на столе, на кухонной рабочей поверхности. Её можно брать с собой на дачу. Всегда следует удостовериться

в том, что плита установлена на твёрдом горизонтальном основании, а также в том, что ножки печи находятся на месте и что вентиляция вокруг неё является достаточной.

Утапливание в кухонную мебель

Утапливание микроволновой печи в кухонной мебели разрешается только при использовании монтажного набора Liftdoor LD 400 или рамы MF 23. Для подвешивания печи под подвесным кухонным шкафом следует использовать предназначенный для этого кронштейн НК 2.

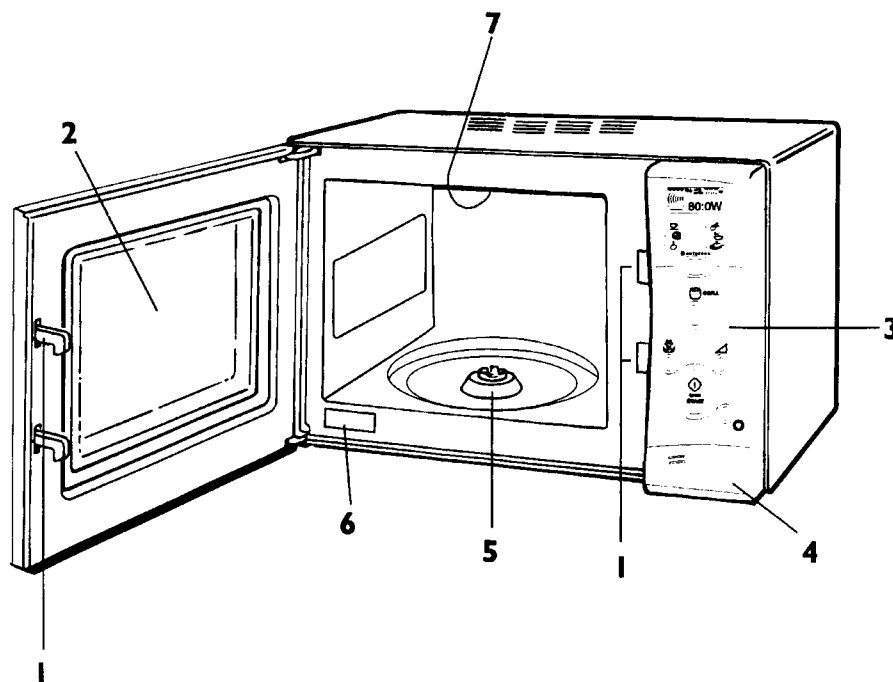
Подключение питания

Печь включается в розетку с напряжением 230 В, частотой 50 Гц и предохранительной пробкой 16 А. Удостоверьтесь в том, что напряжение сети совпадает с напряжением на табличке с техническими данными печи.

Печь подключается к сети с помощью специального кабеля питания, который в случае повреждения должен быть заменён на аналогичный. Кабель можно приобрести в уполномоченной на техобслуживание и ремонт фирме, которая также должна выполнить его монтаж.

ЭКСПЛУАТАЦИЯ МИКРОВОЛНОВОЙ ПЕЧИ

Печь исключительно проста в эксплуатации. Для того чтобы включить печь, нужно только лишь установить желаемую мощность и время.



Печь

1. Зашёлки дверцы
2. Стекло дверцы
3. Контрольная панель
4. Кнопка открывания дверцы
5. Опора вращающегося основания
6. Табличка с техническими данными
7. Кварцевый гриль

Принадлежности

Вращающееся основание



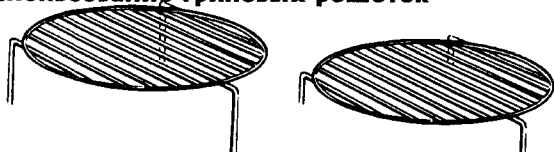
Вращающееся основание всегда должно находиться в печи во время её использования, так как это обеспечивает равномерность разогрева. Основание вращается либо по часовой стрелке, либо против, и выдерживает мойку в машине для мытья посуды.

Устройство для вращения основания



Данное устройство устанавливается под стеклянным вращающимся основанием, для того чтобы оно могло вращаться. Оно должно всегда находиться на месте в процессе эксплуатации печи. На нём нельзя устанавливать никакой другой посуды, кроме вращающегося основания. Оно также выдерживает мойку в машине для мытья посуды.

Использование грилевых решёток

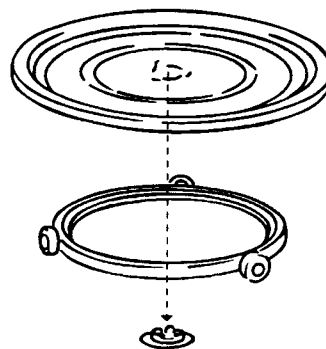


Вместе с печью поставляются две грилевые решётки - одна высокая и одна низкая. Использование той или иной решётки зависит от типа приготавливаемой пищи.

- Высокая решётка лучше всего подходит для приготовления эскалопов, кусков курицы, котлет и т.п.
- Низкую решётку лучше всего использовать для приготовления жаркого, целой курицы и т.п.

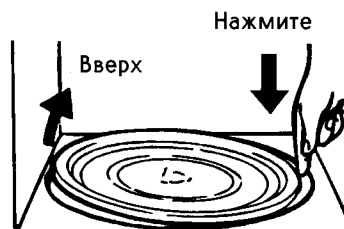
На время использования решётку следует установить на вращающемся основании. Обе решётки выдерживают мойку в машине для мытья посуды.

Установка вращающегося основания на место

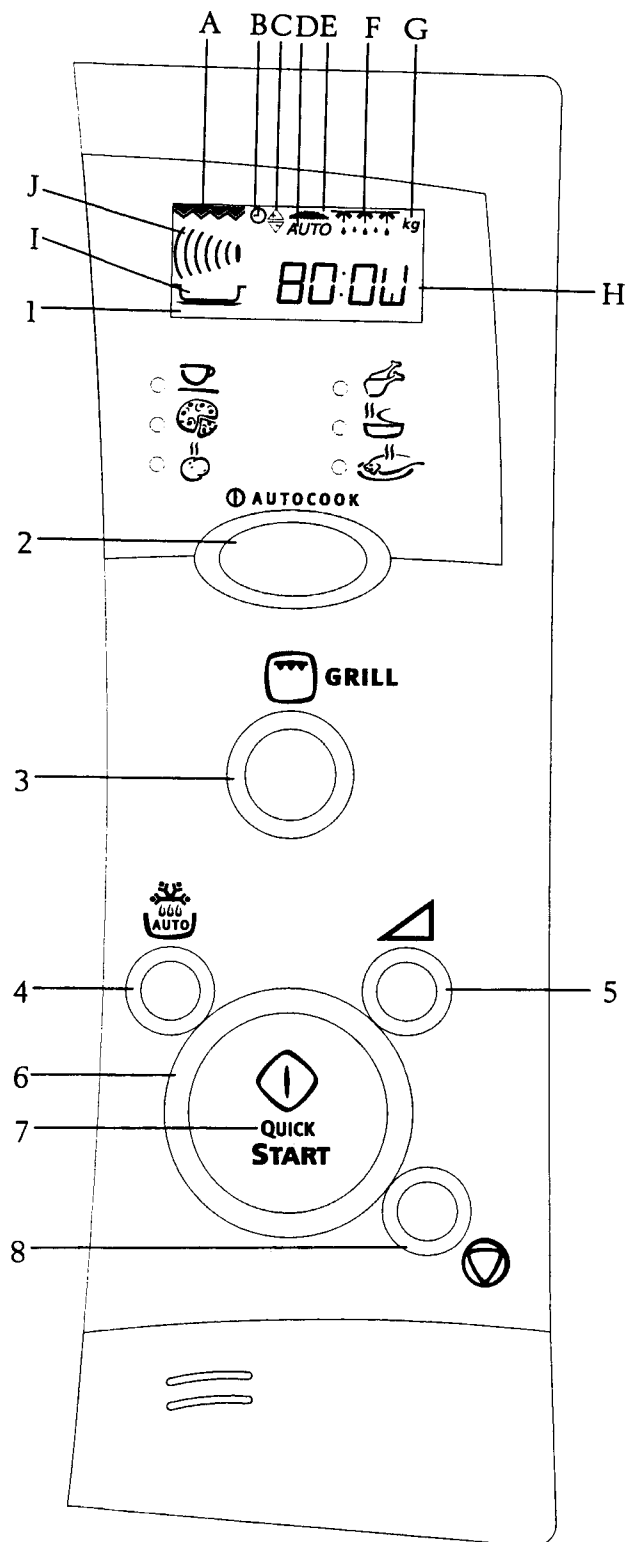


1. Установите устройство для вращения основания на дне камеры печи.
2. Установите на нём основание. Удостоверьтесь в том, что находящееся в центре основания углубление совпало с опорой в дне камеры печи. **Ни в коем случае ни устанавливайте вращающееся основание в перевёрнутом виде.**

Вращающееся основание вынимается из печи, как показано на рисунке.



Контрольная панель



1. Дисплей показывает правильное время суток, время приготовления или разогревания пищи и выбранные функции.
2. Кнопка выбора шести различных готовых программ, делающих приготовление пищи простым и быстрым.
3. Гриль 1300 Вт.
4. Автоматическое размораживание согласно весу.
5. Выбор мощности микроволн для разогревания или приготовления пищи.
6. Кнопка установки времени суток и времени приготовления пищи, а также автоматического размораживания.
7. Кнопка пуска выбранной программы.
8. Кнопка выключения печи или прерывания программы.

Дисплей

- A. Сигнальная лампочка функции гриля.
- B. Сигнальная лампочка установки времени.
- C. Сигнальные лампочки установки времени автоматического приготовления пищи и размораживания.
- D. Лампочка указывает на то, что автоматическое размораживание или приготовление пищи включено посредством выбора одной из готовых программ.
- E. Сигнальная лампочка автоматического размораживания хлеба.
- F. Сигнальная лампочка ручного (150 Вт) или автоматического размораживания.
- G. Лампочка указывает на то, что нужно ввести вес.
- H. Показывает время суток, время приготовления пищи или размораживания и выбранную мощность, а также сообщает о том, заблокирована ли дверца печи.
- I. Сигнальная лампочка вращающегося основания гаснет при нажатии на Старт.
- J. Сообщает о том, что печь работает в режиме микроволн.

ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ

Новая микроволновая печь ELECTROLUX может использоваться двумя совершенно различными способами:


- Приготовление и размораживание пищи в ручном режиме, т.е. использование печи обычным способом. Благодаря современной электронике, как время приготовления, так и мощность печи в процессе работы могут увеличиваться и уменьшаться. В случае использования функции гриля также можно выбрать наиболее подходящую мощность (либо 150, либо 450 Вт).

- Приготовление и размораживание пищи в автоматическом режиме, т.е. можно выбрать одну из шести готовых программ, которые предназначены для приготовления наиболее распространённых видов пищи, а также для размораживания мяса, рыбы, птицы и выпечных изделий.

Нижеприведённые указания разделены на две части:


- Приготовление и размораживание пищи в ручном режиме
- Приготовление и размораживание пищи в автоматическом режиме


Программирование часов


Печь оборудована электронными часами на 24 часа. При первом включении печи или же при её включении после обрыва в подаче питания на дисплее мигает изображение 12:00 и .


Например, время 13 часов 45 минут

Действуйте следующим образом:

1. При первом включении печи или же при её включении после обрыва в подаче питания на дисплее мигает изображение 12:00 и .
2. Поворачивайте регулятор до тех пор, пока на дисплее не появится мигающее изображение 13:45.
3. Нажмите на кнопку Start.

 На дисплее видно изображение 13:45, часы включаются, печь готова к работе.

 Для того чтобы изменить время, например, при переходе от летнего времени к зимнему или наоборот, действуйте следующим образом:

- Откройте дверцу печи.
- Держите кнопку Start в нажатом состоянии в течение 5 секунд. На дисплее появится мигающее изображение 12:00 и .
- Поворачивайте регулятор до тех пор, пока на дисплее не замигает желаемое время.
- Нажмите на кнопку Start и закройте дверцу печи.

ПРЕДОХРАНИТЕЛЬНОЕ БЛОКИРОВАНИЕ

Действуйте следующим образом:

Держите кнопку Clear/Stop в нажатом состоянии в течение 5 секунд.

Изображение на дисплее:



Послышатся два коротких звуковых сигнала, на дисплее появится изображение LOC. Печь не может быть включена.

Для того чтобы разблокировать печь, повторите вышеописанную операцию.



Для того чтобы вывести на дисплей время суток, когда печь находится в заблокированном режиме, нажмите на кнопку Clear/Stop. Время суток появится на дисплее на несколько секунд.

ЭКСПЛУАТАЦИЯ ПЕЧИ

Установка времени, веса и количества (шт. или кг) для готовых программ

Печь оборудована регулятором, имеющим четыре положения:

1. Для того чтобы установить время суток, регулятор следует повернуть по часовой стрелке. Время изменяется шагом в одну минуту до показания 23:59. При повороте регулятора в процессе установки времени против часовой стрелки время аналогично уменьшается.
2. При установке времени приготовления пищи регулятор поворачивается по часовой стрелке. Время изменяется следующими шагами:

от 1 секунды до 5 минут	= 15 секунд
от 5 минут до 10 минут	= 30 секунд
от 10 минут до 30 минут	= 1 минута
от 30 минут до 90 минут	= 5 минут

При повороте регулятора в процессе установки времени против часовой стрелки время аналогично уменьшается. Шаг изменения времени остаётся неизменным при использовании функции гриля, а также комбинированной функции гриля и микроволн.

3. При установке веса в процессе использования функции Auto Defrost регулятор поворачивается по часовой стрелке. Вес изменяется шагом в 100 г до 2 кг при размораживании мяса, птицы и рыбы. При размораживании выпечных изделий время устанавливается с точностью до 50 г до 600 г. При повороте регулятора в процессе использования функции Auto Defrost против часовой стрелки вес аналогично уменьшается.
4. При установке количества (шт. или кг): для выбора готовой программы регулятор поворачивается по часовой стрелке для увеличения или же против часовой стрелки для уменьшения количества.

Вращающееся основание

Вращающееся основание всегда останавливается в исходном положении. Например, кружка останавливается в таком положении, в котором она была поставлена в печь.

По окончании приготовления пищи

По истечении установленного времени в течение нескольких секунд слышится негромкий звуковой сигнал. После того как вращающееся основание остановится в исходном положении, снова послышится звуковой сигнал и на дисплее появится время суток.

При открывании дверцы печи или нажатии на кнопку Clear/Stop на дисплее всегда появляется время суток.

Увеличение и уменьшение времени

С помощью данной функции время приготовления или размораживания можно увеличивать или уменьшать на 10% при использовании следующих режимов:

- автоматическое размораживание (Auto Defrost)
- шесть различных готовых программ

Более подробная информация приведена в разделах по каждому из режимов.

Переход от одной функции к другой

Для того чтобы перейти от одной функции к другой, в нажатии на кнопку Clear/Stop нет необходимости, в случае если время приготовления или размораживания не было запрограммировано. Например, в случае выбора функции гриля, для того чтобы изменить её на функцию микроволн, нажмите на кнопку функции микроволн. Последний выбор всегда остаётся в силе, за исключением функций автоматического размораживания и готовых программ с возможностью увеличения или уменьшения времени, где переход на функцию микроволн не является возможным.

Прерывание или остановка программы

Для того чтобы прервать программу до истечения установленного времени не открывая дверцы, нажмите один раз на кнопку Clear/Stop. Для того чтобы снова запустить программу, нажмите на кнопку Start.

Для того чтобы полностью остановить программу до истечения установленного времени или же если время запрограммировано неправильно, нажмите на кнопку Clear/Stop два раза. На дисплее появится время суток.



Перед тем как начать программирование заново, удостоверьтесь в том, что дисплей показывает время суток. В противном случае нажмите на кнопку Clear/Stop.

Приготовление пищи и выбор мощность микроволн

Микроволновая печь подходит для приготовления практически любого вида пищи, в особенности свежих и мороженных рыбы и овощей. В печи можно также быстро разогреть готовую пищу.

Приготовление и размораживание в ручном режиме

В процессе работы печи установленное время можно увеличивать или уменьшать посредством поворота регулятора вправо или влево. Уменьшение или увеличение мощности выполняется посредством нажатия на соответствующие кнопки. Каждое нажатие на кнопку Start в процессе работы печи увеличивает время приготовления на 30 секунд.

Например: приготовление пищи на максимальной мощности (900 Вт)

Действуйте следующим образом:

1. Поворачивайте регулятор по часовой стрелке до тех пор, пока на дисплее не появится желаемое время.
2. Нажмите на кнопку Start.

Изображение на дисплее:



На заводе печь запрограммирована на максимальную мощность (900 Вт). На дисплее видно установленное время.



Печь включается, время отсчитывается до нуля (0).

Например: приготовление пищи на мощности 400 Вт

Действуйте следующим образом:

1. Нажмите на кнопку регулирования мощности 4 раза.
2. Поворачивайте регулятор по часовой стрелке до тех пор, пока на дисплее не появится желаемое время.
3. Нажмите на кнопку Start.

Изображение на дисплее:



Дисплей показывает 400 Вт.



Печь включается, время отсчитывается до нуля (0).




Быстрое разогревание

Данная функция позволяет быстро разогревать пищу и напитки на максимальной мощности (900 Вт). На заводе печь запрограммирована на максимальную мощность (900 Вт), время приготовления установлено на 30 секунд.

Нажмите на кнопку Start. Печь включается, время отсчитывается до нуля (0). Каждое нажатие на кнопку Start увеличивает время приготовления на 30 секунд.








Использование печи в качестве таймера со звуковым сигналом

Например: заданное время 7 минут

Действуйте следующим образом:	Изображение на дисплее:
1. Нажмите на кнопку регулирования мощности 7 раз.	 Дисплей показывает 0 Вт.
2. Установите время на 7 минут посредством вращения регулятора по часовой стрелке.	 Дисплей показывает 7:00.
3. Нажмите на кнопку Start.	 Печь НЕ включается, время отсчитывается до нуля (0).

Размораживание в ручном режиме


Например: размораживание фруктов и ягод (приблизительно 450 г) в течение 8 минут на мощности 150 Вт.

Действуйте следующим образом:	Изображение на дисплее:
1. Нажмите на кнопку регулирования мощности 4 раза.	 Дисплей показывает  и 150 Вт.
2. Установите время на 8 минут посредством вращения регулятора по часовой стрелке.	 Дисплей показывает 8:00.
3. Нажмите на кнопку Start.	 Печь включается, время отсчитывается до нуля (0).
или:	
1. Установите время размораживания на 8 минут посредством вращения регулятора.	 Дисплей показывает 8:00.
2. Нажмите на кнопку автоматического размораживания (Auto Defrost).	 На дисплее на короткое время появляется 150 Вт, после чего он показывает установленное время.
3. Нажмите на кнопку Start.	 Печь включается, время отсчитывается до нуля (0).



Фрукты и ягоды следует разложить тонким слоем в низкой посуде. После размораживания следует подождать не менее 5 минут для сбалансирования температуры.

Указания по выбору мощности

Нажмите на кнопку выбора мощности 			
0 Вт	0%	7 раз	Таймер со звуковым сигналом
100 Вт	11%	6 раз	Размораживание замороженных продуктов, размягчение масла, сыра или мороженого.
150 Вт	17%	5 раз	Размораживание мяса, рыбы и готовой пищи.
400 Вт	44%	4 раза	Размораживание и разогрев выпечных изделий, нагревание соусов до кипения.
650 Вт	72%	3 раза	Приготовление блюд, содержащих яйцо и сыр. Осторожный разогрев.
750 Вт	83%	2 раза	Разогрев и приготовление больших количеств пищи, а также пищи, которую невозможно помешивать, как, например, запеканки.
900 Вт (макс.)	100%	1 раз	Быстрое нагревание и приготовление пищи, например, рыбы или овощей. Быстрый разогрев напитков и готовой пищи.

Использование гриля

Грилем можно пользоваться, например, для приготовления горячих бутербродов. Следует иметь в виду, что печь при этом сильно нагревается. Приготавливаемую пищу следует положить на решётку.



В процессе работы печи установленное время можно увеличивать или уменьшать посредством поворота регулятора вправо или влево. Уменьшение или увеличение мощности выполняется посредством нажатия на соответствующие кнопки. Каждое нажатие на кнопку Start в процессе работы печи увеличивает время приготовления на 30 секунд.


Например: функция грилевания, время 15 минут.

Действуйте следующим образом:

Изображение на дисплее:

1. Нажмите на кнопку гриля.



На дисплее видно 0 Вт,  мигает.

2. Установите время на 15 минут поворотом регулятора.



Дисплей показывает 15:00.



3. Нажмите на кнопку Start.



Время отсчитывается до нуля (0).

Для того чтобы включить микроволны на мощности 450 Вт в процессе работы гриля, нажмите на кнопку выбора мощности 2 раза. На дисплее появится показание 450 Вт на короткое время. Для того чтобы установить мощность микроволн на 150 Вт в процессе работы гриля, нажмите на эту же кнопку 3 раза. Для того чтобы отключить микроволны, нажмите на кнопку ещё раз.



По истечении времени приготовления на дисплее мигает  и . Будьте осторожны - печь, посуда и приготовленная пища могут быть очень горячими.

Комбинированный режим микроволн и грилевания

Данная печь может работать в двух вариантах этого режима:

- гриль и микроволны 150 Вт
- гриль и микроволны 450 Вт

В этом режиме быстрота и удобство микроволн сочетается с обжариванием и другими преимуществами, которые даёт гриль.






В процессе работы печи установленное время можно увеличивать или уменьшать посредством поворота регулятора вправо или влево. Уменьшение или увеличение мощности выполняется посредством нажатия на соответствующие кнопки. Каждое нажатие на кнопку Start в процессе работы печи увеличивает время приготовления на 30 секунд.

Например: гриль и микроволны 450 Вт, 10 минут



Действуйте следующим образом:

Изображение на дисплее:

- | | | |
|---|---|----------------------------------|
| 1. Нажмите на кнопку гриля 2 раза. |  | Дисплей показывает 450 Вт. |
| 2. Установите время на 10 минут поворотом регулятора. |  | Дисплей показывает 10:00. |
| 3. Нажмите на кнопку Start. |  | Время отсчитывается до нуля (0). |

Для того чтобы установить мощность на 150 Вт, нажмите на кнопку выбора мощности 2 раза. Для того чтобы печь работала только в режиме гриля, нажмите на кнопку ещё один раз.



По истечении времени приготовления на дисплее мигает  и . Будьте осторожны - печь, посуда и приготовленная пища могут быть очень горячими.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ ПИЩИ И РАЗМОРАЖИВАНИЕ В АВТОМАТИЧЕСКОМ РЕЖИМЕ

Автоматическое размораживание - Auto Defrost

Одним из преимуществ микроволновой печи является возможность быстрого размораживания продуктов с сохранением их качества. В этом режиме можно размораживать мясо, птицу, рыбу и выпечные изделия. Печь автоматически устанавливает мощность и время размораживания согласно количеству продуктов.

Выпечные изделия и фрукты проще всего размораживать в ручном режиме на мощности 150 Вт. Мороженые овощи обычно не нуждаются в размораживании перед их приготовлением.

В зависимости от типа продуктов, время размораживания можно увеличивать и уменьшать в соответствии с нижеприведённой таблицей.

Размораживание замороженных продуктов происходит в два этапа. В промежутке между этапами продукты можно отделить друг от друга, перемешать, перевернуть или поменять местами. Размораживание происходит таким образом быстрее с лучшим результатом.










Время размораживания может быть увеличено приблизительно на 10% посредством нажатия на кнопку мощности 1 раз или же уменьшено нажатием на неё два раза.

Например: размораживание 1 кг продуктов с добавлением времени размораживания

Действуйте следующим образом:

Изображение на дисплее:

- | | | |
|---|---|---|
| 1. Нажмите на кнопку Auto Defrost один раз. |  | На дисплее горит  и 0.1, также мигает Auto и kg. |
| 2. Поворачивайте регулятор до тех пор, пока на дисплее не появится 1.0. |  | |
| 3. Нажмите на кнопку мощности один раз. |  | Дисплей показывает  . |
| 4. Нажмите на кнопку Start. |  | Время первого этапа отсчитывается до нуля (0). Раздаётся звуковой сигнал, печь выключается. |
| 5. Перемешайте, переверните или переложите размораживаемые продукты. | | |
| 6. Нажмите на кнопку Start для продолжения программы. |  | Время второго этапа отсчитывается до нуля (0). |

Если во время перерыва дверца печи не открывается, печь включается автоматически по истечении 2 минут.


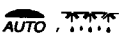



Автоматическое размораживание выпечных изделий

Посредством использования данной функции можно размораживать небольшие количества хлеба, булочек, хлебных ломтиков и т.п.

Например: размораживание хлеба весом 250 г

Действуйте следующим образом:

Изображение на дисплее:

1. Нажмите на кнопку Auto Defrost два раза.  На дисплее горит  и 0.1, также мигает Auto и kg.
2. Поворачивайте регулятор до тех пор, пока на дисплее не появится 0.25. 
3. Нажмите на кнопку Start.  Время первого этапа отсчитывается до нуля (0). Раздается звуковой сигнал, печь выключается.
4. Перемешайте, переверните или переложите размораживаемые продукты.
5. Нажмите на кнопку Start для продолжения размораживания.  Время второго этапа отсчитывается до нуля (0).

Если во время перерыва дверца печи не открывается, печь включается автоматически по истечении 2 минут.



Микроволновая печь не подходит для размораживания тортов, пирожных и т.п. Их следует размораживать обычным способом.

Максимальные и минимальные количества для автоматического размораживания:

Программа	Минимальный вес	Максимальный вес
Мясо, птица и рыба	0,1 кг	2,0 кг
Выпечные изделия	0,1 кг	0,6 кг

Перед началом размораживания следует принять во внимание следующее:






- По окончании размораживания продукту следует дать отстояться около пяти минут, для того чтобы его температура успела сбалансироваться. При размораживании большого количества продуктов или плотной упаковки это время должно быть значительно более продолжительным.
- Размораживаемые продукты следует поместить в крупную посуду, пригодную к использованию в микроволновой печи. При этом их легче переворачивать, перемешивать или менять местами.
- Плотную упаковку следует открыть и по возможности удалить упаковочный материал.
- Тонкие части продуктов следует накрыть кусочками алюминиевой фольги или кальки.
- Тонкая часть размораживаемого продукта, например, ножки циплёнка или хвост рыбы, следует поместить как можно ближе к центру печи.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ ПИЩИ С ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ ГОТОВЫХ ПРОГРАММ

Например, приготовление двух рыбных филе

Действуйте следующим образом:

Изображение на дисплее:

1. Нажмите на кнопку готовых программ 6 раз.  На дисплее горит обозначение готовой программы. На дисплее мигает , **AUTO** и . Дисплей показывает 1.
2. Поворачивайте регулятор по часовой стрелке до тех пор, пока на дисплее не появится 2. 
3. Нажмите на кнопку Start.  Печь включается, время отсчитывается до нуля (0).



Программы приготовления куриного филе и жареной рыбы разделены на две части с паузой в 2 минуты. Во время паузы продукты можно перемешать, перевернуть или поменять местами для обеспечения их более равномерного приготовления.

Время приготовления может быть увеличено приблизительно на 10% посредством нажатия на кнопку мощности 1 раз или же уменьшено нажатием на неё два раза.



Для того чтобы печь снова включилась, нажмите на кнопку Start. Если во время паузы дверца печи не открывается, печь включается автоматически по истечении 2 минут.

Нажмите на кнопку готовых программ



Установите



Напитки - припл. 2 дл на чашку

1 раз

1 - 4 чашки



Мороженная пицца

2 раза

100, 300, 400, 500 г



Запечённый картофель - припл. 225 г штука

3 раза

1 - 4 штуки



Кусочки курицы

4 раза

1 - 2 кусочка



Порция пищи - разогревается по одной порции

5 раз

200 - 400 г



Жарка или тушение - вес одного филе 250 г

6 раз

1 или 2 филе

ТАБЛИЦЫ

Использование гриля (рекомендации)

Вид продукта	Кол-во/вес	Время приготовления	Примечания
Горячие бутерброды	3-4 шт.	8-10 мин.	
Сардельки	4 шт., 300 г	16-18 мин.	Переверните по истечении половины времени
Свинные эскалопы	ок. 1,5 см	25-30 мин.	Переверните через 15 мин.
Котлеты	ок. 1 см	15-17 мин.	Переверните через 8-10 мин.
Антрекоты	ок. 1,5 см	18-20 мин.	Переверните по истечении половины времени
Говяжьи отбивные	ок. 2 см	18-20 мин.	Переверните через 10-12 мин.
Целое свиное филе	ок. 300 г	20-22 мин.	Переверните по истечении половины времени
Куриная грудка	ок. 400 г	22-26 мин.	Переверните через 15 мин.

Использование микроволн и гриля (рекомендации)





Вид продукта	Кол-во/вес	Функция	Время приготовления	Примечания
Мороженая пицца	ок. 370 г	Гриль + 150 Вт	6-8 мин.	Положите на решётку.
Свинные эскалопы	ок. 2 см	Гриль + 150 Вт, гриль	15+12 мин.	Положите на решётку. Переверните через 15 мин. Продолжайте в течение 12 мин. без микроволн.
Циплёнок табака	ок. 600-800 г	Гриль + 150 Вт	30-35 мин.	Положите на решётку. Переверните через 20 мин.
Котлеты	ок. 1,5-2 см	Гриль + 150 Вт	20-24 мин.	Положите на решётку. Переверните через 14 мин.
Готовая пища: мороженая запеканка	220 г	Гриль + 450 Вт	7-9 мин.	Удалите возможные остатки алюминиевой или пластмассовой упаковки, положите в подходящую для микроволновой печи и гриля посуду.
лазанья из холодильника	400 г	Гриль + 450 Вт	7-9 мин.	
Куриные окорочка	ок. 500 г	Гриль + 150 Вт	22-25 мин.	Положите на решётку. Переверните через 15 мин.

Указания по размораживанию замороженных продуктов в ручном режиме при мощности 150 Вт








Некоторые виды пищи лучше всего размораживать при мощности 150 Вт, которая устанавливается вручную.

Вид пищи	Время	Время на сбалансирование	Рекомендации
Хлеб маленький каравай или коврижка	8-10 мин.	10-15 мин.	Положите хлеб на кухонную бумагу прямо на вращающееся основание. Переверните по истечении половины времени размораживания.
нарезанный большой каравай или буханка	10-13 мин.	10-15 мин.	См. рекомендацию выше.
2 ломтика	45-60 сек.	5 мин.	Положите хлеб на кухонную бумагу прямо на вращающееся основание. Переверните по истечении половины времени размораживания.
1 коврижка или булочка	45-60 сек.	5 мин.	См. рекомендацию выше.
2 булочки	6-9 мин.	15-30 мин.	См. рекомендацию выше.
Выпечные изделия, торты ок. 450 г	6-9 мин.	15-30 мин.	Удалите возможные упаковочные материалы. Положите на тарелку. Поставьте тарелку на вращающееся основание.
Запеканка ок. 450 г	6-9 мин.	15-30 мин.	См. рекомендацию выше.
Ок. 250 г масла	3-4 мин.	5-10 мин.	Выньте масло из упаковки и положите его на тарелку. Поставьте тарелку на вращающееся основание.
Фрукты 225 г 450 г	4-6 мин. 6-8 мин.	5-10 мин. 5-10 мин.	Уложите фрукты в один слой на мелкой тарелке. См. рекомендацию выше.

Указания по автоматическому размораживанию согласно весу

Вид пищи	Поправка  или 	Рекомендации	Время на сбалансирование
Мясо			
Фарш		Во время паузы удалите уже разморожившееся мясо и переверните.	5-10 мин.
Вырезка	Нет	Если куски вырезки смёрзлись, отделите их друг от друга на как можно более раннем этапе. Накройте тонкие части кусочками алюминиевой фольги. Удалите фольгу во время паузы и переверните куски вырезки.	10-15 мин.
Ростбиф	Нет	Накройте тонкие части кусочками алюминиевой фольги. Удалите фольгу во время паузы и переверните куски вырезки.	10-15 мин.
Бараньи отбивные	Нет	Если отбивные смёрзлись, отделите их друг от друга на как можно более раннем этапе. Поместите тонкие части отбивных как можно ближе к центру. Переверните их во время паузы.	10-15 мин.
Свинные отбивные	Нет	См. рекомендации выше.	10-15 мин.
Сардельки		Если сардельки смёрзлись, отделите их друг от друга на как можно более раннем этапе. Накройте тонкие части кусочками алюминиевой фольги. Удалите фольгу во время паузы. Выньте разморожившиеся сардельки из печи.	10-15 мин.
Грудинка	Нет	Если кусочки смёрзлись, отделите их друг от друга на как можно более раннем этапе. Накройте тонкие части кусочками алюминиевой фольги. Удалите фольгу во время паузы. Переверните и поменяйте местами.	10-15 мин.
Птица			
Целая курица		Положите тарелку на блюде в перевернутом виде. Положите курицу на тарелку грудкой вниз. Накройте крылышки и ножки кусочками алюминиевой фольги. Удалите фольгу во время паузы и переверните курицу. Накройте тёплые части кусочками алюминиевой фольги.	30-40 мин.
Куски курицы	Нет	Накройте тонкие части кусочками алюминиевой фольги и поверните их по направлению к центру. Удалите фольгу во время паузы и переверните кусочки. Накройте тёплые части кусочками алюминиевой фольги.	10-15 мин.
Куски индейки	Нет	См. рекомендации выше.	10-15 мин.
Рыба			
Филе	Нет	Положите рыбу на мелкую тарелку. Если кусочки филе смёрзлись, отделите их друг от друга на как можно более раннем этапе. Уложите кусочки филе ровным слоем. Накройте тонкие части кусочками алюминиевой фольги. Удалите фольгу во время паузы. Переверните кусочки филе и поменяйте их местами. Положите тонкие кусочки под толстые.	5-10 мин.
Целая рыба	Нет	Положите рыбу на мелкую тарелку. Накройте голову и хвост кусочками алюминиевой фольги. Удалите фольгу во время паузы. Переверните рыбу.	5-10 мин.

Приготовление пищи с использованием готов программ

Кол-во	Исходная температура	Посуда	Подготовка	Во время паузы	После паузы	Регулирование  
Напитки Молоко, кофе, суп, 1 чашка = 200 мл, 1-4 чашки	5-10°C 17-30°C	чашка	Не накрывайте. Расставьте чашки равномерно на вращающемся основании. При разогревании одной чашки поставьте её на край вращающегося основания.	Без паузы.	Хорошо перемешайте.	Суп:  Молоко: 
Мороженая пицца 100 г, 300 г, 400 г, 500 г	-18°C	Низкая грилевая решётка.	Выньте из упаковки. Положите на низкую решётку. Удостоверьтесь в том, что начинка равномерно разложена по всей поверхности пиццы.	Без паузы.	Без времени на сбалансирование.	С сырной начинкой, при небольшом количестве начинки: 
Кусочки курицы 1 кусочек = ок. 225 г 1-2 кусочка	5°C, из холодильника.	Высокая грилевая решётка.	Вымойте и высушите, смажьте маслом и приправами. Положите на решётку кожей вниз для достижения оптимального результата.	Переверните, добавьте приправ.	Время на сбалансирование 2 мин.	Хорошее прожаривание, или в случае более низкой исходной температуры: 
Четвертинки, кусочки и т.п.			Положите на вращающееся основание на тарелке для сбора стекающей жидкости.			
Рыба Рыбное филе	5°C		Выньте из упаковки, добавьте приправ по вкусу. Положите филе на высокую решётку. Переверните во время паузы.			
Целая рыба	5°C		Смажьте рыбу маслом. Если рыба с кожей, положите кожей вверх, в остальном см. выше. При необходимости воспользуйтесь регулятором увеличения и уменьшения.			

ПРАКТИЧЕСКИЕ СОВЕТЫ

Общие советы

- При использовании микроволновой печи можно использовать собственные рецепты. Количество соли, приправ и воды имеет смысл уменьшить, так как в микроволновой печи ничего не выкипает.
- Большая часть продуктов приготавливается в собственном соку. Сухие продукты, такие как рис или фасоль, разумеется, требуют жидкости.
- На время приготовления или разогрева пищу следует накрыть, для того чтобы её влажность оставалась на первоначальном уровне. Печь при этом также остаётся более чистой.
- Мороженные выпечные изделия можно размораживать и подогревать, например, в хлебной корзинке (без металлической проволоки) или на кухонной бумаге. Начинка булочки всегда нагревается больше, чем её выпечная часть.
- Не готовьте бекон на самом вращающемся основании - оно может повредиться вследствие большой разницы температур.
- Кожуру колбасы, яблока или картофеля, а также оболочку печени или яичного желтка следует перед приготовлением проткнуть, например, вилкой, иначе она лопнет.

О чём следует помнить

- Чем больше количество приготавливаемой пищи, тем более продолжительным должно быть время приготовления или разогрева.
- Холодные продукты разогреваются и готовятся дольше, чем продукты комнатной температуры.
- Пористые продукты разогреваются и готовятся быстрее, чем плотные.
- Продукты с высоким содержанием воды готовятся медленнее обычного.
- Соль лучше добавлять после приготовления пищи, иначе она сушит пищу, например, мясо становится жёстким.

- После приготовления пищу следует оставить в печи не менее чем на пять минут для равномерного распределения температуры. Время зависит от количества и состава пищи. Большее количество плотной пищи требует более продолжительного времени, чем меньшее количество пористой пищи.
- Сначала следует установить указанное в рецепте короткое время, а затем добавить его при необходимости. При этом пища не перегреется и не переварится.

Приготовление и разогрев пищи

- Перед началом приготовления пищи следует удостовериться в том, что она полностью разморожена.
- С мяса следует удалить возможный жир.
- Наиболее тонкие части продуктов следует помещать ближе к центру посуды.
- Время приготовления варьируется в зависимости от температуры продуктов (из холодильника или комнатной температуры), а также согласно Вашему собственному вкусу.
- Тушёные блюда, соусы и т.п. следует во время приготовления помешивать для достижения более равномерного конечного результата.

Размораживание замороженных продуктов

- Мясо можно размораживать прямо в упаковке, из которой следует удалить все металлические части.
- Наиболее тонкие части размораживаемых продуктов следует помещать ближе к центру посуды.
- После размораживания средняя часть продукта может всё ещё оставаться замороженной. Поэтому размороженный продукт следует на некоторое время оставить в печи для равномерного распределения температуры, прежде чем из него можно готовить пищу.

Выбор надлежащей посуды

Пригодность посуды к использованию в микроволновой печи определяется материалом её изготовления.

Некоторые виды пластмассы размягчаются. Другие виды пластмассы и керамическая посуда могут треснуть, особенно при разогревании небольших количеств пищи. Металлическая посуда в микроволновой печи не используется.

ФАРФОРОВАЯ посуда обычно подходит, за исключением посуды с металлической росписью. Золотая и серебряная роспись может повредиться. Некоторые виды фарфоровой глазури также содержат металл. На всякий случай посуду следует опробовать согласно нижеприведённой инструкции.

СТЕКЛЯННАЯ посуда обычно хорошо подходит для микроволновой печи, если она изготовлена из жаростойкого стекла. Хрусталь и цветное стекло использовать не следует.

ПЛАСТМАССОВЫЕ кружки и баночки можно использовать для осторожного разогрева, но не для приготовления пищи.

Обычная бытовая пластмасса не выдерживает температуры свыше 90°C. Теплостойкость пластмассовой посуды имеет смысл проверить.

ГЛИНЯНАЯ и каменная посуда может использоваться в печи. Глиняную ладку следует сначала намочить водой, как и при обычном использовании в духовке.

МЕТАЛЛИЧЕСКАЯ посуда непригодна к приготовлению пищи в микроволновой печи. Металл не пропускает микроволн, поэтому пища нагревается только лишь поверхностно.



Если металлическая посуда или алюминиевая фольга располагается слишком близко к внутренней стенке печи, это может привести к возникновению искр, которые оставляют следы на внутренней оболочке. Не забудьте удалить металлические скрепки мешочков с чаем и хлебных упаковок.

ОПРОВАБЫВАНИЕ ПОСУДЫ ДЛЯ МИКРОВОЛНОВОЙ ПЕЧИ

Для опробывания посуды её следует поставить в центре вращающегося основания. Рядом с ней ставится чашка с водой. Печь работает на полной мощности в течение одной минуты. По истечении

этого времени ни одна часть посуды не должна казаться горячей на ощупь.

Такую посуду можно использовать в микроволновой печи.

ЧЕГО НЕ СЛЕДУЕТ ДЕЛАТЬ В МИКРОВОЛНОВОЙ ПЕЧИ

- Печь изделия из дрожжевого теста, так как они не приобретут надлежащего цвета.
- Готовить суфле.
- Варить яйца или разогревать варёные яйца целиком.
- Использовать обычный термометр для жарки. Для микроволновой печи имеются специальные термометры.

ЧИСТКА И УХОД

- Для чистки микроволновой печи не следует использовать средства для мытья духовки или других едких или абразивных материалов. Наружная и внутренняя поверхность печи протирается влажной тряпкой, смоченной в тёплой воде с добавлением средства для ручного мытья посуды.
- Возможный конденсат следует вытирать с внутренней поверхности печи мягкой тряпкой или хозяйственной бумагой.

ЕСЛИ ПЕЧЬ НЕ РАБОТАЕТ

Если, несмотря на выполненную нижеприведённым образом проверку, печь не функционирует надлежащим образом, следует обратиться в уполномоченную на техобслуживание и ремонт фирму. Перед этим следует проверить, воткнута ли вилка в розетку и цел ли предохранитель. Не предпринимайте ничего такого, что может оказаться для Вас опасным или повредить печь.

- Подключена ли печь к сети?
- Цела ли предохранительная пробка розетки?
- Закрыта ли дверца надлежащим образом?
- Выбрано ли время приготовления или разогрева?

