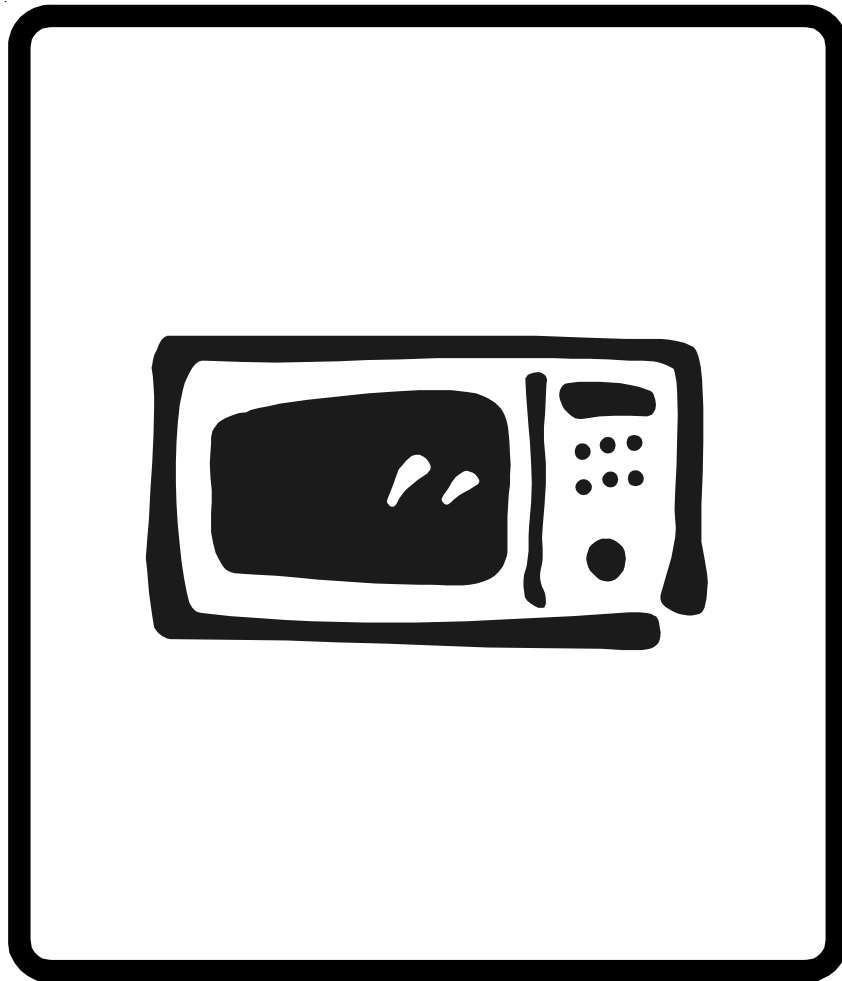


Микроволновая печь

Инструкция по эксплуатации



EMS 2487

Содержание

Инструкции по безопасности	3
Подходящая посуда и безопасное приготовление	4
Установка	5
Встраиваемая модель	6
Подключение к электросети	6
Описание микроволновой печи и ее аксессуаров	7
Микроволновая печь	7
Аксессуары	8
Панель управления	8
Перед использованием прибора в первый раз	9
Чистка	9
Установка часов	9
Способы приготовления пищи	9
Приготовление с использованием микроволн	9
Рекомендации по выбору мощности	10
Приготовление с использованием гриля	10
Приготовление с микроволнами и грилем	11
Автоматические программы	12
Автоматическое размораживание	12
Программы автоматического приготовления	12
Комбинированное приготовление (микроволны+ гриль)	13
Советы по использованию прибора	14
Быстрый старт	15
Блокировка от вмешательства детей	15
Минутный таймер с сигналом	15
Таблицы	16
Размораживание	16
Приготовление овощей	18
Приготовление рыбы	19
Приготовление в гриле	19
Комбинированное приготовление микроволны + гриль	19
Уход и чистка	20
Чистка аксессуаров	20
Чистка внутренней камеры	20
Чистка внешних поверхностей	20
Если микроволновая печь не работает	21
Техническое обслуживание и запасные части	22

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. 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.

Приготовление с помощью микроволн – это новшество в кулинарии. Сочетая быстроту и простоту использования, данный способ приготовления усиливает аромат и вкус продукта, оставляя при этом его внешний вид и питательные свойства нетронутыми.

Ваша микроволновая печь будет прекрасно сочетаться с другими кухонными приборами. Печь может моментально готовить, разогревать и размораживать, экономя ваше время и силы.

В данном приборе используются электромагнитные микроволны. Они окружают нас в нашей жизни, так же как радиоэлектрические волны, световые или инфракрасные лучи. Микроволны отражаются металлами и проникают через все остальные материалы. Они поглощаются водой, сахаром и молекулами жира.

Когда пища подвергается воздействию микроволн, происходит вибрация молекул, что в свою очередь приводит к выработке тепла.

Глубина проникновения микроволн в пищу – около 2,5 см. Если толщина пищи больше 2,5 см, то в центре продукта пища готовится под воздействием менее высокой температуры.

Микроволны приводят к простой тепловой реакции внутри продукта и совершенно не опасны для вашего здоровья.

Благодаря особенностям микроволнового приготовления блюда с большим содержанием воды, сахара или жира требуют меньше времени для приготовления и очень хорошо получаются.

Инструкции по безопасности

Общие инструкции

- Данный прибор предназначен исключительно для размораживания, нагревания и приготовления пищи в домашних условиях. Изготовитель прибора не несет ответственности за использование прибора не по назначению.
 - Прибором можно пользоваться только в случае, если в нем установлено вращающееся основание на специальной подставке.
 - В приборе можно использовать только специальную посуду для микроволновой печи.
 - Не оставляйте прибор без присмотра при разогревании или приготовлении пищи в одноразовых контейнерах из пластмассы, бумаги и других воспламеняемых материалов во избежание возгорания.
 - Если появился дым, отключите прибор, выньте его вилку из розетки, но не открывайте дверцу печи, чтобы погасить пламя. Обратитесь в фирменный сервисный центр Электролюкс. Никогда не пользуйтесь микроволновой печью, если она неисправна.
 - Данный прибор отвечает всем действующим правилам безопасности. Чтобы прибор и впредь был безопасен при использовании, осуществляйте ремонт только в фирменном сервисном центре Электролюкс.
- ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** ремонт прибора, связанный с демонтажем защитной крышки, обеспечивающей защиту от воздействия микроволновой энергии, представляет большую опасность для людей, не обладающих должной квалификацией. Поэтому в случае какого-либо сбоя в работе или неисправности прибора, обращайтесь в фирменный сервисный центр Электролюкс.
- **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** прибором нельзя пользоваться в случае повреждения дверной прокладки, кабеля питания или вилки до тех пор, пока они не будут отремонтированы в фирменном сервисном центре Электролюкс.
 - Поврежденные части прибора могут быть заменены только аналогичными частями. Для замены частей требуется специальные инструменты.
 - Не производите никаких манипуляций с запирающим механизмом прибора – это может привести к серьезному повреждению прибора, требующему вмешательства квалифицированного техника.

- **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** 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.

Чтобы прибор исправно работал

- Никогда не зажимайте ничего между дверцей и дверной рамой.
- Всегда содержите дверную прокладку и ее поверхность в чистоте.
- Не храните в микроволновой печи никаких воспламеняющихся предметов. Они могут загореться при включении печи.
- Включайте печь только тогда, когда в ней уже находится пища, иначе печь может перегреться.

Подходящая посуда и безопасное приготовление

- Во время замедленного кипения жидкость в микроволновой печи достигает температуры кипения без его видимых признаков – поднимающихся со дна пузырьков воздуха. Когда вы двигаете емкость, даже осторожно, жидкость может внезапно начать бурлить и перелиться через край – возникает **риск ошпаривания**. Чтобы жидкость не перелилась через край при кипении и не обожгла вас, при нагревании жидкостей всегда вставляйте чайную ложку в емкость с жидкостью и подождите 20 секунд перед тем, как вынимать емкость из печи или добавлять что-либо в жидкость, чтобы избежать внезапного всплеска.
- **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ:** перед приготовлением пищи или нагреванием жидкости в закрытых бутылках или контейнерах обязательно снимите с них крышку – иначе емкости взорвутся!
- Для приготовления/разогревания пищи должна быть достигнута минимальная температура 70°C. Ни в коем случае не используйте ртутные или жидкостные термометры для измерения температуры пищи.
- Детское питание в банках или бутылках нужно всегда нагревать без крышек, а по окончании нагревания хорошенько его помешать или встряхнуть, чтобы температура пищи стала равномерной. **Всегда проверяйте температуру питания, прежде чем дать его ребенку во избежание ожогов.**
- Разогретая в микроволновой печи пища нагреет посуду, в которой она находится, поэтому всегда **надевайте кухонные рукавицы**, когда беретесь за горячую посуду.
- Никогда не готовьте пищу слишком долго и на большой мощности. Продукт может местами пересохнуть или даже воспламениться.
- Чтобы уберечь камеру и дверцу прибора от ржавчины из-за влаги (конденсата), насухо вытирайте внутренние поверхности прибора после каждого использования.
- Не следует использовать фарфоровую или керамическую посуду, или пористую глиняную посуду (например, если ручки посуды выполнены из этих материалов или посуда имеет не покрытое глазурью днище) в микроволновой печи, так как такая посуда может поглощать влагу из приготавливаемой в ней пищи. Это может привести к образованию давления пара, способного разрушить посуду.
- Продукты с «кожицей» или «кожурой», такие как картофель, помидоры, сосиски и т.п., нужно наколоть вилкой, чтобы образующийся в них пар мог свободно выходить, и продукты не лопались.

Не следует использовать микроволновую печь для следующего:

- Для разогревания или приготовления вареных, печеных яиц или яичницы, так как яйца взорвутся и станут причиной серьезных ожогов и необратимого ущерба для вашей печи.
- Для разогревания большого количества жира (для фондю или фритюра) и напитков с большим содержанием спирта – **возникает риск спонтанного возгорания!**
- Для нагревания закрытых консервов, бутылок и т.п.
- Для сушки животных, текстильных изделий или бумаги.

Посуда

Поместите в микроволновую печь посуду и стакан, наполовину наполненный водой. Включите печь на 1 минуту при мощности 900 Ватт (100 %). Если посуда сильно нагреется, это значит, что ее нельзя использовать в микроволновой печи. Если она слегка

нагреется, то вы можете использовать эту посуду для разогревания, но не для приготовления. Если посуда осталась комнатной температуры, ее можно использовать для приготовления пищи в микроволновой печи.

Материал посуды	Микроволны	Гриль	Комбинация
Жаропрочная стеклянная и керамическая посуда (без металлических деталей, например, Ругех, посуда, пригодная и для приготовления, и для подачи на стол)	ДА	ДА	ДА
Не жаропрочное стекло и фарфор (например, столовая посуда) ¹⁾	ДА	НЕТ	НЕТ
Стеклокерамика и витрокерамика из жаро/морозостойких материалов (например, Argoflam)	ДА	ДА	ДА
Жаропрочная глиняная посуда ²⁾	ДА	НЕТ	ДА
Пластиковая, выдерживающая температуры до 200°C ³⁾	ДА	НЕТ	ДА ³⁾
Бумага, картон	ДА	НЕТ	НЕТ
Липкая пленка	ДА	НЕТ	НЕТ
Металлические формы для жарки, например, эмалированная и чугунная посуда	НЕТ	ДА	НЕТ
Формы для выпечки с черным лаковым или силиконовым покрытием	НЕТ	НЕТ	НЕТ

Да: пригодны для использования

Нет: не пригодны для использования

¹⁾ исключая серебряную, золотую, платиновую или металлическую отделку

²⁾ не включает глазурь, содержащую металл

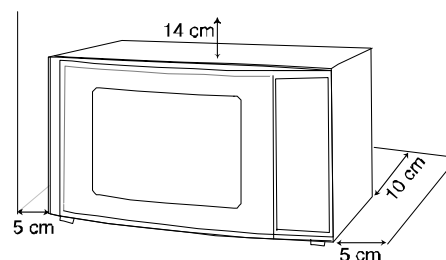
³⁾ примите во внимание максимальную температуру, установленную изготовителем

Установка

- При распаковке печи удостоверьтесь, что прибор не имеет повреждений. Необходимо сразу же сообщить поставщику о повреждениях или об отсутствии каких-либо деталей. Печь, ее детали и аксессуары могут быть запакованы в защитную пленку. Если это так, снимите пленку до того, как приступите к использованию печи. Не оставляйте упаковочный материал в местах, в которых дети могут воспользоваться им для игры. Опасность удушья!
- Не следует включать прибор сразу же после внесения его из холодного места в теплое (подождите примерно 1-2 часа), так как наличие конденсата может привести к сбою в работе прибора.
- Микроволновую печь можно поставить отдельно или встроить в кухонный шкаф, воспользовавшись набором для встраивания (необходимо заказывать дополнительно). Чтобы встроить печь в кухонный

шкаф, следуйте инструкциям, которые прилагаются к набору для встраивания. Печь следует установить на плоской, ровной поверхности, на высоте, как минимум, 85 см от пола. Поверхность должна быть достаточно надежной, чтобы вынести вес печи (18 кг) и ее содержимого. Печь должна стоять устойчиво, чтобы избежать возникновения вибрации и шума.

- Не следует устанавливать печь вблизи источников тепла или воды.
- Не закрывайте вентиляционные отверстия сверху и с боков корпуса печи и не кладите ничего сверху печи. Необходимо оставить свободное пространство вокруг печи: 14 см над печью и до любых других предметов, 5 см с боков и 10 см сзади прибора. Если во время работы прибора вентиляционные отверстия окажутся заблокированы, печь может перегреться и сломаться.
- Данный прибор соответствует требованиям ЕЕС по подавлению радиопомех, однако помехи все же могут возникнуть, если прибор помещен слишком близко к телевизору или радиоприемнику. По возможности, не ставьте печь и радиоприборы рядом.



Встраиваемая модель

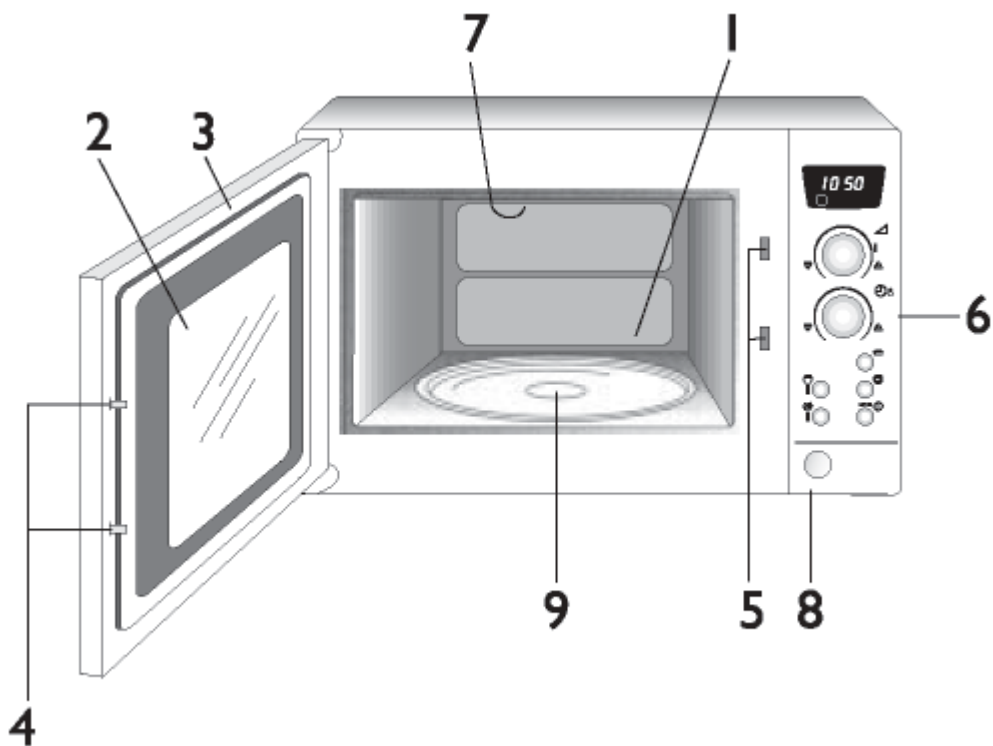
- Чтобы установить печь в кухонный шкаф, используйте монтажную раму, набор для встраивания EBR/BF 246 (необходимо заказывать дополнительно). При установке печи в высокий шкаф вы можете использовать подъемную дверь. Следуйте указаниям по установке и подключению, изложенным в инструкции по эксплуатации.

Внимание: никогда не включайте микроволновую печь при закрытой подъемной двери. Ваш прибор будет поврежден, и вы утратите право на гарантийный ремонт.

Подключение к электросети

- Печь поставляется с кабелем питания и вилкой на 230-240 В, 50 Гц для подключения к заземленной розетке.
- Заземление сводит к минимуму риск поражения электрическим током. Убедитесь в том, что напряжение печи соответствует напряжению вашей домашней сети. Очень важно: если печь подключена к сети через удлинитель, то удлинитель тоже должен быть заземлен. Данный прибор нельзя подключать к незаземленной сети. Обратитесь к электрику, если у вас есть какие-либо сомнения по поводу подключения печи к электросети или о наличии заземления в вашей домашней сети.
- Макс. мощность микроволн: 900 Вт
- Данный прибор соответствует директиве ЕЕС № 87/308 от 2.6.87 по подавлению радиопомех.

Описание микроволновой печи и ее аксессуаров



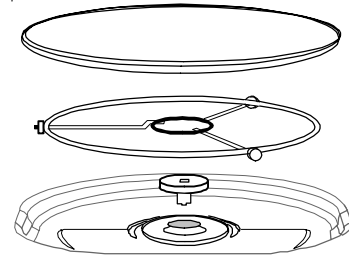
Микроволновая печь

1. Камера для приготовления
2. Смотровое окно
3. Дверца
4. Дверной замок
5. Защитная блокировочная система
6. Панель управления
7. Нагревательный элемент гриля
8. Кнопка открывания дверцы
9. Поворотная ось вращающегося основания

Аксессуары

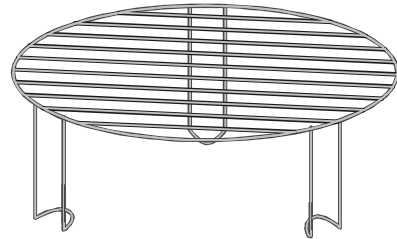
Вращающееся основание и его подставка

Вращающееся основание и его подставка должны быть установлены, как показано на рисунке. Следите за тем, чтобы подставка вращающегося основания была установлена правильно. Основание во время работы печи может вращаться в любую сторону. Не вращайте основание вручную, вы можете повредить систему привода.



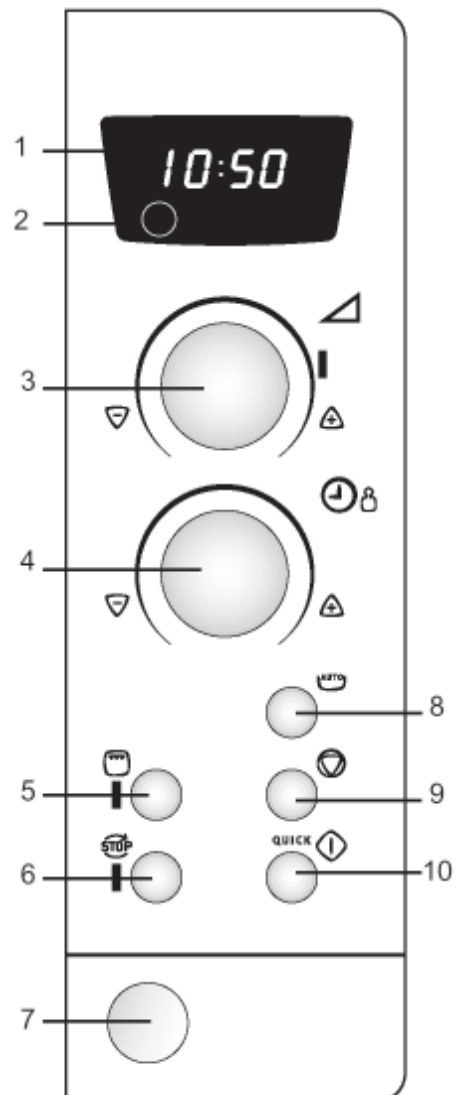
Решетка

Для использования с режимом приготовления в гриле, для подрумянивания блюд в неглубокой посуде. Решетку следует установить по центру вращающегося основания.



Панель управления

1. **Дисплей** – указывает время суток, функции, время приготовления и вес продукта.
2. **Многофункциональная кнопка** – для установки времени суток, указания выбранного уровня мощности микроволн и т.д.
3. **Регулятор мощности** с индикатором уровня мощности.
4. **Ручка таймер/вес** – для выбора времени приготовления или веса продукта при использовании автоматических программ.
5. **Кнопка гриль** с индикатором.
6. **Кнопка для отключения вращающегося основания** с индикатором.
7. **Кнопка для открывания дверцы.**
8. **Кнопка Авто** - для автоматических программ приготовления или программ Авто размораживания по весу.
9. **Сброс/Стоп** – для отмены или прерывания программы приготовления.
10. **Кнопка Старт** - для запуска выбранной программы или для включения БЫСТРОГО старта.



Перед использованием прибора в первый раз

Чистка

Протрите переднюю панель прибора влажной тканью. Не следует использовать абразивные чистящие средства - они могут повредить поверхность. Для передних панелей из нержавеющей стали используйте специальное чистящее средство для стали, которое оставляет на поверхности защитную пленку против отпечатков пальцев.

Перед первым использованием прибора, выньте все аксессуары (включая вращающееся основание и его подставку) из камеры печи. Вымойте аксессуары в теплой воде с жидким моющим средством. Протрите внутреннюю камеру печи мягкой влажной тканью.

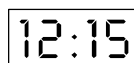
Установка часов


Включите прибор в сеть. На дисплее начнет мигать "00:00". Точки между цифрами будут мигать очень быстро.



Пример: установите время 12:15.

Нажмите многофункциональную кнопку. Точки замигают еще быстрее. Удерживая в нажатом состоянии многофункциональную кнопку, ручкой таймера установите время суток. Как только заданное время появится на дисплее, отпустите многофункциональную кнопку. Точки будут теперь мигать медленно. Прибор готов к использованию.



 Ручка таймера поворачивается по часовой (для увеличения) или против часовой стрелки (для уменьшения значений).

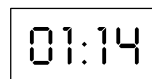
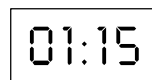
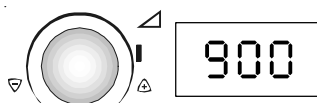
Вы в любое время можете изменить время суток – нажмите на многофункциональную кнопку и одновременно поверните ручку таймера.

Способы приготовления пищи

Приготовление с использованием микроволн

Пример: 1 минута 15 секунд при мощности микроволн 900 Вт.

1. Установите желаемый уровень мощности, повернув регулятор мощности. Загорается индикатор. С дисплея исчезает время суток и появляется выбранное значение мощности. Поворот влево = уменьшение мощности; поворот вправо = увеличение мощности микроволн.
2. Поворачивая ручку таймера, установите желаемое время приготовления. Выбранное время приготовления появляется на дисплее.
3. Нажмите кнопку Старт. Начинается обратный отсчет выбранного времени.



Время приготовления устанавливается следующим образом:

- от 0 до 2 мин с шагом в 5 сек
- от 2 до 5 мин с шагом в 10 сек
- от 5 до 10 мин с шагом в 20 сек
- от 10 до 20 мин с шагом в 30 сек

Начиная с 20 мин с шагом в 1 минуту

Максимальная длительность программы – 60 минут.

Металлические части посуды следует держать на расстоянии, по крайней мере, 2 см от боковых стенок и дверцы печи.

Рекомендации по выбору мощности

900 Ватт	- Нагревание жидкостей			
700 Ватт	- Начало жарки, тушения, и т.д.	- Приготовление овощей	- Овощные блюда	
600 Ватт	- Размораживание и нагревание сильно замороженных готовых блюд			
500 Ватт	- Разогревание готовых блюд, вынутых из холодильника	- Доведение до готовности запеканок	- Приготовление блюд из яиц	
450 Ватт	- Доведение до готовности запеканок			
350 Ватт	- Приготовление изысканных сложных блюд			
250 Ватт	- Разогревание детского питания в стеклянных бутылочках	- Замачивание риса	- Разогревание изысканных блюд	- Растапливание желатина
150 Ватт	- Размораживание мяса, рыбы, хлеба			
80 Ватт	- Размораживание сыра, сливок и сливочного масла	- Размораживание пирогов с кремом и с масляной сахарной глазурью	- Поднятие опары	- Разогревание холодных блюд, напитков, размягчение сливочного масла

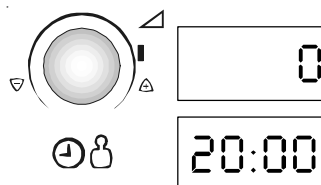
Приготовление с использованием гриля

Данный метод идеально подходит для жарки и грилевания, например, отбивных котлет, сосисок и гамбургеров. Помните, что печь сильно нагревается, пользуйтесь прихваткой.

Мелкие блюда ставьте на решетку для жарки. Максимальное время, которое можно установить – 60 минут.

Пример: 20-минутная программа грилевания

1. Поверните регулятор мощности на «0». Время суток исчезнет с дисплея.
2. Ручкой таймера установите желаемое время грилевания.



- Нажмите кнопку гриль. Загорится индикатор гриля. На дисплее появится обозначение самого высокого уровня гриля «GP 3». При каждом нажатии кнопки гриль устанавливается более низкий уровень грилевания.
- Нажмите кнопку Старт. Начнется обратный отсчет заданного времени.



GP 3



19:59



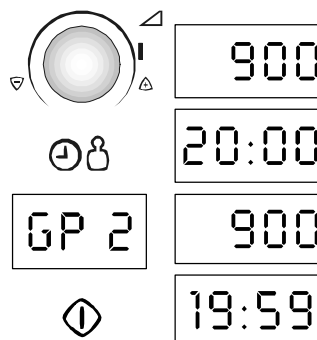
Если во время грилевания вы нажмете кнопку гриль, то уровень мощности грилевания будет снижен. Если вы нажмете кнопку в третий раз, гриль и его индикатор отключатся. На дисплее вновь появятся часы с указанием времени суток. Если вы хотите увеличить уровень мощности во время грилевания, вы должны нажать Сброс и перезапустить программу.

Приготовление с микроволнами и грилем

Данная функция позволяет вам совместить преимущества быстрого и удобного приготовления с помощью микроволн с возможностью получить румяную хрустящую корочку на гриле.

Пример: установите микроволновую печь в режим Микроволны+ гриль (уровень мощности «GP 2») с мощностью микроволн 900 Вт на 20 минут.

- Регулятором мощности установите желаемую мощность микроволн. Включится индикатор, с дисплея исчезнет время суток и на дисплее появятся цифры, указывающие выбранную мощность микроволн (в Вт).
- Ручкой таймера установите желаемое время.
- Дважды нажмите кнопку гриль. На дисплее появится обозначение уровня мощности гриля **GP 2**. Загорится индикатор.
- Нажмите кнопку Старт. Начнется обратный отсчет заданного времени.



Если вы нажмете кнопку гриль во время грилевания, уровень мощности грилевания будет снижен до GP 1. Если вы нажмете кнопку еще раз, гриль и его индикатор отключатся. Печь будет работать только в режиме микроволн.

Автоматические программы

Прибор оснащен автоматическими программами для размораживания и приготовления. После того, как вы выбрали программу, только введите вес блюда, все остальное программа выполнит автоматически. В следующих разделах приведена информация о том, какие продукты могут быть разморожены или приготовлены с помощью автоматических программ.

Автоматическое размораживание

Программа	Категория продукта	Пример	Вес от-до
d1	Птица ¹	Птица (целиком или кусками)	100-2000 г
	Рыба	Рыба (целая или филе)	100-2000 г
d2	Мясо	Жареная свинина, гуляш	100-1000 г
d3	Изысканные торты или выпечка	Пирог с кремом	100-1000 г

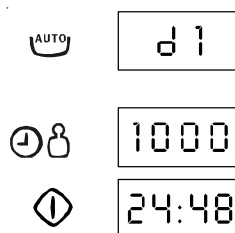
¹⁾ Прикройте ножки и крылышки алюминиевой фольгой перед размораживанием



Снимите с продукта упаковку. Возьмите два блюда с различным диаметром, переверните меньшее из них вверх дном и поместите в большое блюдо. Поставьте получившуюся конструкцию в микроволновую печь. Сверху перевернутого блюда положите продукт для размораживания. Оттаявшая вода будет стекать в большое блюдо. Следуйте нашим рекомендациям по продолжительности периода оттаивания (общее правило: время оттаивания должно быть равно времени разморозки). По истечению половины времени размораживания раздастся три звуковых сигнала. Переверните или помешайте продукты и, по возможности, разделите на куски. Если вы намерены запустить программу автоматического размораживания после использования гриля, то дайте печи остыть в течение 15 минут.

Пример: разморозка 1 кг курицы:

1. Нажимайте на кнопку Автоматическое размораживание – пока на дисплее не появится **d1**.
2. Используя ручку Таймер/Вес установите вес.
3. Нажмите кнопку Старт. На дисплее появляется время размораживания.
4. Если вы хотите внести изменения в установки, нажмите кнопку Сброс и задайте новые значения.



Программы автоматического приготовления

Программа	Категория продукта	Пример	Вес от –до
C1	Свежие овощи I	Брюссельская капуста, капуста, морковь, сельдерей	100-1000 г
C2	Свежие овощи II	Луп порей, картофель, шпинат, фенхель, цветная капуста, брокколи	100-1000 г
C3	Замороженные овощи	Морковь, цветная капуста, брюссельская капуста, лук порей, шпинат, брокколи	100-1000 г

i

Если есть возможность, используйте посуду из жаропрочного стекла с крышкой. По истечении половины времени приготовления раздастся три звуковых сигнала. Если вы готовите за раз более 500 г овощей, то помешайте блюдо один или два раза.

Рекомендуем вам добавлять воду в следующих количествах:

- В свежие овощи (I+II): 100-500 г: 3-6 столовых ложек / 500-1000 г: 9-12 столовых ложек.
- В замороженные овощи: 100-500 г: 3-9 столовых ложек / 500-1000 г: 9-15 столовых ложек.

Комбинированное приготовление (Микроволны+ Гриль)

Программа	Категория продукта	Вес	Комментарии
CG1	Курица ¹ (свежая) Курица кусками	100-2000 г	При приготовлении блюда весом более 500 г 3 звуковых сигнала напоминают о необходимости перевернуть продукт по истечении половины времени приготовления.
CG2	Свинина куском для жарки ² (свежая)	500-1500 г	см. выше
CG3	Запеканка ³	100-2000 г	При приготовлении блюда весом 200-500 г поместите блюдо на решетку для жарки.

i

¹⁾ При приготовлении блюда весом 1000-1400 г, рекомендуем использовать глубокое жароупорное блюдо, установленное прямо на вращающееся основание. Не накрывайте крышкой. Куски курицы положите непосредственно на решетку для жарки.

²⁾ Кусок свинины следует готовить в глубокой жароупорной посуде, установленной прямо на вращающееся основание. Не накрывайте крышкой.

³⁾ Введите общий вес блюда.

Время автоматического приготовления высчитывается для продуктов с температурой +5°C (т.е для продуктов из холодильника).

Вес устанавливается следующим образом:

- от 100 до 1000 г с шагом в 25 г
- от 1000 до 2000 г с шагом в 50 г

Для блюд, выходящих за рамки автоматических программ приготовления, введите нужное значение мощности микроволн и время приготовления вручную (ориентируйтесь на таблицы приготовления).

Советы по использованию прибора

- Всегда содержите печь в чистоте – старайтесь не проливать пищу и не забывайте протирать внутреннюю сторону дверцы печи и под стеклянным вращающимся основанием.
- Отдавайте предпочтение круглым или овальным емкостям с крышкой для приготовления в микроволновой печи.
- Не следует использовать металлическую посуду или посуду с металлическими деталями или отделкой. Некоторые виды пластмасс могут расплавиться или 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 корзинке для хлеба или на бумажном полотенце.
- Если вы намерены нагревать замороженный продукт в упаковке, вскройте упаковку. 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, например, ножки курицы.
- Продукты с кожицей или кожурой, например, картофель или сосиски, нужно проткнуть вилкой перед приготовлением. Не следует варить в микроволновой печи яйца, так как они могут взорваться.
- Положите большие толстые куски ближе к краю посуды. Старайтесь разделить продукт на равные части. Всегда ставьте блюдо в центр печи.
- Блюдо приготовится равномернее, если вы будете регулярно помешивать или переворачивать его.
- Во избежание переваривания или пережаривания, устанавливайте время приготовления чуть меньше, чем это указано вашей поваренной книге. 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 в том, что оно полностью прогрелось.
- При извлечении горячих блюд из печи пользуйтесь прихваткой.

Быстрый старт

Функция “Быстрый Старт” обеспечивает нагрев при максимальной мощности микроволн в течение интервала от 30 сек до 2 мин (выбор с интервалом 30 сек).

Пример: нагревание чашки воды (1 мин 30 сек)

1. Три раза нажмите кнопку Старт/Быстрый. На дисплее появляется значение времени и прибор начинает работу.
2. Вы можете увеличить время с шагом в 30 сек, нажимая на кнопку Старт/Быстрый, максимальное время – 2 минуты 30 сек.



01:30

Блокировка от вмешательства детей

Данная печь оснащена устройством блокировки от вмешательства детей. Данное устройство не позволяет детям включить печь.

Как включить блокировку:

Сначала **пять раз** нажмите кнопку Стоп/Сброс, затем нажмите кнопку Старт. На дисплее появится индикация “LOC”. Предохранительная блокировка не позволяет включить прибор. Даже если вы повернете регуляторы или нажмете на кнопки, печь все равно не включится.



Как отменить:

Сначала нажмите **пять раз** на кнопку Стоп/Сброс, затем нажмите кнопку Старт. Раздастся звуковой сигнал. На дисплее опять появится время суток, и прибор будет функционировать как обычно.



Минутный таймер с сигналом

Минутный таймер с сигналом можно использовать как универсальное устройство напоминания для различных целей. Таймер работает независимо от того, включена ли печь, но при условии, что в данный момент не действуют никакие другие функции печи.

Установка:

1. С помощью регулятора мощности выберите уровень мощности “0” (поворачивайте влево). Убедитесь в том, что гриль отключен.
2. Установите ручкой таймера желаемое время. Время суток исчезает с дисплея, и на дисплее появляется значение выбранного времени.
3. Нажмите кнопку Старт, установленное время начнет убывать. По истечении заданного периода прозвучит звуковой сигнал.



0



Таблицы

Размораживание

Блюдо	Вес (г)	Мощность (Вт)	Длительность (мин)	Время оттаивания (мин)	Примечания/советы
Мясо					
Цельный кусок	500	150	10-15	10-15	Перевернуть один раз. На середине размораживания закрыть жирные части алюминиевой фольгой.
Стейк	200	150	4-6	5-10	Перевернуть 1 раз.
Смешанный фарш	500	150	9-14	5-10	Выньте из печи ту часть фарша, которая уже оттаяла по истечении половины времени размораживания.
Птица					
Курица	1000	150	20-30	15-30	Переверните один раз. Прикройте ножки и крылышки алюминиевой фольгой по истечении половины времени размораживания.
Утка	1500-2000	150	35-45	40-60	Так же, как курица.
Рыба					
Целая рыба	500	150	10-15	15-20	Переверните один раз. Закройте плавники фольгой.
Креветки/ крабы	250	150	6-8	15-20	По истечении половины срока оттаивания тщательно перемешайте.
Молочные продукты					
Творог	500	150	15-20	15-20	Удалите алюминиевую обертку. Разделите на куски и периодически перемешивайте замороженные кусочки.
Сливочное масло	250	150	2-3	15-20	Удалите алюминиевую обертку.
Сыр	250	150	2-4	20-30	Переверните один раз.
Сливки	200 мл	150	6-8	15-20	Удалите алюминиевую обертку. Периодически помешивайте.
Фрукты					
Клубника	500	150	7-9	10-15	Размораживать в прикрытом контейнере, 1 раз перевернуть.
Вишня	250	150	5-7	5-10	Как клубнику.
Черная смородина	250	150	5-7	10-15	Как клубнику.
Красная смородина	250	150	4-6	5-10	Как клубнику.
Хлеб					
Булочки (50 г)	4 штуки	150	1-3	3-5	Положите на бумажное полотенце, переверните один раз.
Смесовой, ржаной	1 кусок (60-80 г)	150	15с-30с	3-5	Разморозить в прикрытом контейнере.

Блюдо	Вес (г)	Мощность (Вт)	Длительность (мин)	Время отстаивания (мин)	Примечания/советы
Батон	500	150	6-8	15-20	Прикройте срез.
Выпечка					
Сухая выпечка, т.е. выпечка с хрустящей корочкой	300	80	2-3	5-10	Положите на бумажное полотенце, переверните один раз.
Готовые открытые пироги с фруктами (фланы)	400-450	80	4-8	10-20	Как сухую выпечку.
1 кусок творожного торта	400	80	4-8	10-20	Как сухую выпечку.
1 кусок яблочного пирога	400	80	3-5	10-20	Как сухую выпечку.
Торты со сливочной и сливочно-масляной кремовой прослойкой	300-400	80	2-4	10-20	Начните разморозку в печи, а затем выньте.
Продукты для растапливания					
Шоколад/ глазурь	100	700	2-3		Поломайте шоколад на куски, периодически помешивайте.
Сливочное масло	50	900	15с-45с		Для нагревания – увеличьте время на 30 с.
Нагревание напитков и пищи из холодильника					
1 баночка с детским питанием	125-250	450	30с-50с	2-3	Нагрейте баночку без крышки. Помешайте по окончании разогревания. Проверьте температуру.
1 готовое блюдо на тарелке	350-400	900	2-3	2-3	Нагревайте в закрытом контейнере. Подливку нагрейте отдельно в чашке.
1 порция мяса	150	900	45с-1	2-3	Любое мясо, за исключением мяса в панировке, нужно разогреть в закрытом контейнере.
1 порция овощей, картофеля или риса	200	900	1-1мин30	2-3	Нагревайте в закрытом контейнере, один раз помешайте.
1 чашка супа	200 мл	900	1мин20-2	2-3	Бульон разогревают без крышки, а густые супы в закрытой емкости. Помешивайте.

Блюдо	Вес (г)	Мощность (Вт)	Длительность (мин)	Время отставания (мин)	Примечания/советы
Напитки					
Молоко или детское питание	200 мл	900	35с-45с	2-3	Снимите крышку. Помешайте по окончании разогревания!
Кипячение 1 чашки воды	180 мл	900	1/2 -2	2-3	Растворимый кофе или чай размешайте, как только прекратится кипение.
1 чашка молока	200 мл	900	1мин 50с-2	2-3	Нагревайте молоко лишь до той температуры, при которой его можно пить, помешайте.
1 чашка кофе (разогревание)	200 мл	900	45с-55с	2-3	Помешать. Проверить температуру!
Разморозка и нагревание замороженных полуфабрикатов					
1 порция мяса с подливкой	150	700	2-4	2-3	Нагревайте в закрытом контейнере, время от времени помешивайте.
1 порция мяса с овощами и гарниром	350-450	700	7-14	2-3	Как мясо с подливкой.

Приготовление овощей

Готовьте все овощи в закрытой посуде.

Блюдо	Вес (г)	Добавить воды	Мощность (Вт)	Длительность (мин)	Время отставания (мин)	Примечания/советы
Цветная капуста	500	1/ 8 л	900	8-10	2	Покройте кусочками сливочного масла.
Замороженная брокколи	300	1/8 л	900	7-9	2	Кочерыжками наружу
Грибы	250	Не надо	900	4-6	2	Порежьте на куски.
Замороженные морковь и горошек	300	1/2чашки	900	7-9	2	
Морковь	250	2-3 ст. л.	900	6-8	2	Порежьте кубиками или кружочками.
Картофель	250	2-3 ст. л.	900	4-6	2	Очистите и порежьте на четыре части.
Красный/ зеленый перец	250	Не надо	900	4-6	2	Порезать на куски или кружочки.
Лук-порей	250	1/2 чашки	900	4-6	2	Порезать кольцами или кусочками.

Приготовление рыбы

Описание	Вес (г)	Мощность (Ватт)	Длительность (мин)	Время оттаивания (мин)	Примечания/ советы
Филе	500	500	1-3	6-8	Готовьте с крышкой. Переверните на середине приготовления.
Рыба целиком	800	1) 900	3-5	3	Накройте при приготовлении.
		2) 450	9-11	3	Закройте плоские части алюминиевой фольгой.



Время приготовления указано ориентировочно.

Приготовление в гриле

Описание	Вес (в г)	Аксессуары	Время (мин)	Уровень гриля
Рыба				
Макрель	600-800	Решетка	18-24	3
Сардины	6-8 шт.	Решетка	20-25	3
Мясо				
Сосиски ¹	6-8 шт.	Решетка	20-26	3
Рубленое мясо замороженное	2 куса	Решетка	18-20	3
2 ромштекса ¹	400 г каждый	Решетка	20-30	3
Другое				
Жареный хлеб	4 куса	Решетка	2-4	3
Тартинки	2 куса	Решетка	5-10	3



¹ Сначала прогрейте печь в течение 2,5 минут.

Время приготовления в гриле указано только для ориентира.

Гриль идеально подходит для обжаривания плоских кусков мяса и рыбы.

Данные в таблице указаны для холодной печи, если обратное не оговорено особо.

Плоские куски нужно перевернуть только один раз. Объемные куски большего размера нужно перевернуть несколько раз. Рыбу на решетке лучше располагать головой к хвосту.

Комбинированное приготовление микроволны + гриль

Описание	Вес (г)	Уровень гриля	Уровень в печи	Мощность микроволн (Вт)	Время (мин)
Лапша	500 г лапши	3	Основание	250	12-17
Картофельная запеканка	800 г картофеля	2	Основание	900	20-25
Лазанья	800 г	1	Основание	900	20-25
Мясной рулет	500 г	2	Основание	600	14-16
Луковый суп с запеченным верхом	2 чаши	1	Основание	450	4-6



Время в таблице указывается только для ориентира. Время приготовления зависит от состава и размера приготавливаемого блюда, а также от того, как вам видится конечный внешний вид блюда.

Уход и чистка

Печь всегда должна содержаться в чистоте. Остатки пищи или пролитой жидкости будут поглощать энергию микроволн и гореть. Это может снизить эффективность работы печи и вызвать неприятные запахи. Не пытайтесь взломать, перенастроить или самостоятельно ремонтировать какие-либо части печи. Ремонт должен производиться только сервисным инженером, уполномоченным производителем.



Перед чисткой прибора выключите его и выньте вилку из электророзетки. Не чистите прибор отпаривателем!

Чистка аксессуаров

(Вращающееся основание, его подставка и решетка)

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



Внутренняя сторона печи и вращающееся основание сильно нагреваются, так что не прикасайтесь к ним непосредственно после использования.

Чистка внутренней камеры

Загрязнения, оставшиеся на стенках печи, на двери и ее прокладке будут поглощать энергию микроволн, что снизит эффективность прибора, и может вызвать повреждения внутренней камеры прибора.

Используйте мягкое жидкое моющее средство, теплую воду и мягкую ткань для устранения загрязнений. Эффективнее всего удаляет загрязнения специальное чистящее средство для микроволновых печей МИКРОРЕНЗ (обращайтесь за ним в авторизованные сервисные центры).

НИКОГДА НЕ ИСПОЛЬЗУЙТЕ АБРАЗИВНЫЕ ЧИСТЯЩИЕ СРЕДСТВА, СРЕДСТВА ДЛЯ ЧИСТКИ ДУХОВЫХ ШКАФОВ ИЛИ СТАЛЬНЫЕ МОЧАЛКИ ДЛЯ МЫТЬЯ 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 ней чашку воды с 2 столовыми ложками лимонного сока в течение 5 минут.

Чистка внешних поверхностей

При очистке панели управления, откройте дверцу печи. Это нужно, чтобы печь случайно не включилась. Вымойте внешние поверхности прибора водой с мягким моющим средством, затем промойте чистой водой, чтобы удалить следы мыла, и вытрите насухо мягкой тканью.

Обратите особое внимание на дверную прокладку и переднюю часть камеры, они всегда должны содержаться в чистоте. Если эти части повреждены из-за сильного загрязнения, не пользуйтесь печью, а вызовите квалифицированного техника.

Вы также можете использовать распылители со средством для мытья стекол или кухонным моющим средством. Никогда не следует пользоваться абразивными моющими средствами, чистящими губками или агрессивными химикатами при мытье внешних поверхностей печи. Чтобы избежать повреждения рабочих частей, не допускайте попадания воды в вентиляционные отверстия.

Если микроволновая печь не работает

Что делать, если...

...печь не работает как описано:

- Проверьте, в порядке ли предохранители в блоке плавких предохранителей.
- Не отключено ли электричество.
- Если предохранители по-прежнему сгорают, обратитесь к квалифицированному электрику.

...режим микроволн не работает:

- Проверьте, плотно ли закрыта дверь.
- Проверьте, не загрязнилась ли дверная прокладка.
- Убедитесь в том, что кнопка Старт была нажата.

...не работает вращающееся основание:

Проверьте,

- правильно ли соединена подставка вращающегося основания с приводом.
- посуда, установленная на вращающееся основание, не выступает за его пределы.
- не выступают ли продукты за пределы вращающегося основания и не мешают ли они ему вращаться.
- не попало ли что-нибудь в углубление под вращающимся основанием.

...на дисплее появляется “-d1-”(-d2-, -d3-)?

- После грилевания печь долгое время остается горячей. Прежде чем приступить к следующему программированию, дайте печи остыть в течение 15 минут.

...режим микроволн не отключается?

- отключите прибор от блока плавких предохранителей.
- обратитесь в фирменный сервисный центр Электролюкс.

...внутреннее освещение не работает?

- обратитесь в фирменный сервисный центр Электролюкс. Замена лампочки внутреннего освещения должна осуществляться только специально обученным квалифицированным техником.

...для разогревания и приготовления пищи требуется больше времени, чем раньше?

- установите более длительное время приготовления (удвоенное количество = почти удвоенное время) или
- если блюдо холоднее, чем обычно, поворачивайте или переворачивайте блюдо время от времени или
- установите более высокий уровень мощности.

Техническое обслуживание и запасные части

Если после проведения вышеописанных тестов печь по-прежнему не работает, или если вы хотите приобрести запасные части, обратитесь в ближайший авторизованный изготовителем сервисный центр Электролюкс (адреса и телефоны авторизованных сервисных центров приведены в отдельном списке).

Важная информация:

Если вы вызовете специалиста из сервисного центра по причинам, описанным выше, или для устранения дефектов, возникших из-за неправильной установки или эксплуатации, вам придется оплатить этот визит даже в течение гарантийного срока.

Пожалуйста, имейте в виду, что для вызова по гарантии вам нужно будет предоставить товарный чек как подтверждение даты покупки.

При обращении в сервисный центр вам нужно будет указать следующую информацию:

1. Ваше имя, адрес и почтовый индекс.
2. Ваш телефонный номер.
3. Краткое и точное описание неполадки.
4. Название модели, серийный и продуктовый номер вашего прибора (указан в табличке с техническими данными).
5. Дата покупки.

Советуем вам записать данные прибора ниже, чтобы они всегда были у вас под рукой.

Модель: EMS 2487

Серийный номер:

Продуктовый номер:

Дата покупки:

Технические данные

Размеры прибора:

Ширина	540 мм
Глубина	416 мм
Высота	316 мм

Камера для приготовления:

Ширина	350 мм
Глубина	351 мм
Высота	210 мм

Объем 24 л

Источник питания 230-240 В, 50 Гц

Предохранитель 16 А

Энергопотребление 2750 Вт

Производимая мощность 900 Вт

Гриль 1250 Вт

Вес 18 кг