



Thinking of you
Electrolux



EMS26204O

RU	СВЧ-ПЕЧЬ	РУКОВОДСТВО ПОЛЬЗОВАТЕЛЯ	2
PL	KUCHENKA MIKROFALOWA	INSTRUKCJA OBSŁUGI	36
LV	MIKROVIĻŅU KRĀSNS	LIETOTĀJA	70
		ROKASGRĀMATA	
SK	MIKROVLNNÁ RÚRA	NÁVOD NA OBSLUHU	104
EE	MIKROLAINEAH	KASUTUSJUHEND	137

СОДЕРЖАНИЕ

ИНСТРУКЦИИ ПО БЕЗОПАСНОСТИ	3
СХЕМА УСТРОЙСТВА	7
ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ	8
ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ	8
ИСПОЛЬЗОВАНИЕ СВЧ-ПЕЧИ	10
ТАБЛИЦЫ ПРОГРАММ	17
РЕЦЕПТЫ	23
УХОД И ОЧИСТКА	29
ЧТО ДЕЛАТЬ, ЕСЛИ...	31
ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ	31
УСТАНОВКА	32
ЭКОЛОГИЧЕСКАЯ ИНФОРМАЦИЯ	34
ГАРАНТИЯ/СЕРВИСНАЯ СЛУЖБА ОЙСТВА	35
СЕРТИФИКАТ СООТВЕТСТВИЯ	171

МЫ ДУМАЕМ О ВАС

Благодарим Вас за приобретение прибора Electrolux. Вы выбрали изделие, за которым стоят десятилетия профессионального опыта и инноваций. Уникальное и стильное, оно создавалось с заботой о Вас. Поэтому когда бы Вы ни воспользовались им, Вы можете быть уверены: результаты всегда будут превосходными.

Добро пожаловать в мир Electrolux!

На нашем веб-сайте Вы сможете:



Найти рекомендации по использованию изделий, руководства по эксплуатации, мастер устранения неисправностей, информацию о техническом обслуживании:
www.electrolux.com



Зарегистрировать свое изделия для улучшения обслуживания:
www.electrolux.com/productregistration



Приобрести дополнительные принадлежности, расходные материалы и фирменные запасные части для своего прибора:
www.electrolux.com/shop

ПОДДЕРЖКА ПОТРЕБИТЕЛЕЙ И СЕРВИСНОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ

Мы рекомендуем использовать оригинальные запчасти.

При обращении в сервис-центр следует иметь под рукой следующую информацию.

Данная информация находится на табличке с техническими данными. Модель, код изделия (PNC), серийный номер.



Внимание / Важные сведения по технике безопасности.



Общая информация и рекомендации



Информация по охране окружающей среды.

Право на изменения сохраняется.

ИНСТРУКЦИИ ПО БЕЗОПАСНОСТИ



ИНСТРУКЦИИ ПО БЕЗОПАСНОСТИ: ВНИМАТЕЛЬНО ПРОЧТИТЕ ИХ И СОХРАНИТЕ, ЧТОБЫ ОБРАЩАТЬСЯ К НИМ В ДАЛЬНЕЙШЕМ

Предостережение о пожаре

Не следует оставлять без присмотра работающую СВЧ-печь. Слишком высокий уровень мощности или слишком большое время приготовления могут привести к перегреву пищи и пожару. Электрическая розетка должна находиться неподалеку, чтобы устройство можно было легко выключить из сети в аварийной ситуации. Источник переменного тока должен обладать напряжением 230 В (50 Гц), а распределительная линия - снабжена предохранителем на 16 А или прерывателем, рассчитанным как минимум на 16 А. Рекомендуется выделить для этого устройства отдельную электрическую цепь. Не храните и не используйте печь на улице.

Если нагреваемая пища начинает дымиться, НЕ ОТКРЫВАЙТЕ ДВЕРЦУ.

Выключите печь, выньте вилку из розетки и подождите, пока пища перестанет дымиться.

Открытие дверцы во время того, как пища дымится, может привести к пожару.

Используйте только те контейнеры и принадлежности, которые предназначены для СВЧ-печей. Не оставляйте печь без присмотра при

использовании одноразовой пластиковой посуды, бумаги или других воспламеняющихся пищевых контейнеров.

После использования очищайте крышку волновода, духовку, вращающуюся подставку и опору вращающейся подставки. Они должны быть сухими и

нежирными. Перегрев накопившегося жира может привести к задымлению или возгоранию.

Не размещайте горючие материалы вблизи печи или вентиляционных отверстий. Не заслоняйте вентиляционные отверстия. Снимайте с пищи и пищевых упаковок все металлические печати, скрученную проволоку и т. п. Дуговой разряд на металлических поверхностях может привести к пожару. Не используйте СВЧ-печь для нагревания масла при глубоком прожаривании. Температуру невозможно контролировать, и масло может загореться. Для приготовления попкорна используйте только специализированные СВЧ-устройства. Не храните пищу или другие предметы в печи. После запуска печи проверьте настройки, чтобы убедиться в том, что печь работает как следует. Соответствующие подсказки приведены в данном руководстве по эксплуатации.

Травмоопасность



ВНИМАНИЕ! Не включайте печь, если она повреждена или плохо работает. Перед использованием убедитесь в следующем:

- а) Дверца должна правильно закрываться без перекосов и изгибов.**
- б) Петли и защелки безопасности на дверце не должны быть сломаны или разболтаны.**
- в) Печати на дверце и уплотняемые поверхности не должны быть повреждены.**
- г) Убедитесь в том, что в духовке или на дверце нет**

выбоин.

д) Убедитесь в том, что шнур питания и вилка не повреждены.

Никогда не регулируйте, не чините и не пытайтесь модифицировать саму печь. Для некомпетентных лиц опасно выполнять любые действия по обслуживанию или ремонту, которые требуют снятия крышки, защищающей от воздействия микроволновой энергии.

Не пользуйтесь печью с открытой дверцей, либо каким-то образом измените положение дверных защелок безопасности. Не включайте ее, если между дверными прокладками и уплотняемыми поверхностями находится какой-либо предмет.

Не позволяйте жиру или грязи накапливаться на дверных прокладках и других деталях. Следуйте инструкциям из раздела «Уход и очистка». Неспособность поддерживать печь в чистом состоянии может привести к повреждению поверхности. Это может негативно сказаться на сроке службы изделия и вызвать опасную ситуацию.

Лица, имеющие КАРДИОСТИМУЛЯТОРЫ, должны узнать у своих врачей или у производителя кардиостимулятора, какие меры предосторожности нужно принимать при обращении с СВЧ-печами.

Предостережение о возможном поражении электрическим током

Внешний кожух не следует снимать ни при каких обстоятельствах. Никогда не проливайте жидкость на отверстия замка дверцы или на вентиляционные отверстия. Не нужно также вставлять в них какие-либо

предметы. В случае проливания жидкости немедленно выключите печь, выньте вилку из розетки и позвоните в ближайший сервисный центр. Не погружайте шнур питания или вилку в воду или иную жидкость. Следите за тем, чтобы шнур питания не лежал на горячих поверхностях или на острых углах (таких как отдушина для горячего воздуха в верхней части задней стенки печи).

Не пытайтесь самостоятельно заменить лампу печи и не разрешайте заменять ее тем, кто не уполномочен на это ELECTROLUX. При отказе лампы печи необходимо обратиться к своему дилеру или связаться с ближайшим ELECTROLUX.

При повреждении шнура питания этого устройства его необходимо заменить специальным шнуром. Обмен должен быть сделан уполномоченным ELECTROLUX агентом обслуживания.

Предостережение о возможности взрыва или внезапного закипания:

⚠ ВНИМАНИЕ! Жидкости и другие виды пищи нельзя нагревать в запечатанных контейнерах, так как они могут взорваться.

Никогда не используйте запечатанные контейнеры. Перед применением снимайте печати и крышки. Запечатанные контейнеры могут взрываться из-за нарастания давления даже после отключения печи. При нагревании в СВЧ-печи жидкостей следует соблюдать осторожность. Отверстие контейнера должно быть широким, чтобы в нем не скапливались пузыри.

Нагревание напитков в СВЧ-печи может привести к тому, что они забурлят и вскипят, спустя некоторое время. Поэтому следует осторожно обращаться с контейнером.

Чтобы предотвратить внезапное выливание кипящей жидкости, которое может привести к ожогам, примите следующие меры:

1. Размешивайте жидкость перед нагреванием или повторным разогреванием.
2. При повторном разогревании жидкости

рекомендуется окунуть в нее стеклянную палочку или аналогичное приспособление.

3. По истечении времени приготовления дайте жидкости постоять в печи в течение минимум 20 секунд во избежание вскипания и выливания.

Не варите яйца в скорлупе и не подогревайте в СВЧ-печах яйца, сваренные целиком вкрутую, поскольку они могут взрываться даже после завершения приготовления. Чтобы готовить или подогревать яйца, которые не были взболтаны или смешаны, протыкайте желтки и белки, чтобы яйца не взрывались. Очищайте сваренные вкрутую яйца от скорлупы и нарежьте их дольками перед повторным нагреванием в СВЧ-печи.

Протыкайте кожуру картофеля, сосисок и фруктов перед приготовлением, чтобы эти продукты не взрывались.

Предупреждение ожогов

Во избежание ожогов используйте держатели для кастрюли или жаропрочные перчатки, вынимая пищу из печи. Всегда открывайте контейнеры, наборы для приготовления попкорна, мешочки для приготовления в печи и т. д., направляя их в сторону от лица и рук, чтобы вас не обдало паром.

Во избежание ожогов следует всегда проверять температуру еды и размешивать ее перед подачей на стол. Необходимо также уделять особое внимание температуре пищи и напитков, предназначенных для младенцев, детей и пожилых людей.

Температура контейнера не в полной мере отражает температуру еды или напитка; всегда проверяйте температуру пищи. При открывании дверцы печи всегда стойте поодаль, чтобы избежать тепловых ожогов и

ошпаривания. После нагревания нарежьте запеченную с фаршем пищу ломтиками, чтобы выпустить пар и не обжечься.

Не допускайте детей к дверце СВЧ-печи и ее частей, которые могут нагреваться во время использования гриля. Следите за детьми во избежание ожогов. Не прикасайтесь к дверце СВЧ-печи, внутренним частям, задней части, вентиляционным отверстиям и частям СВЧ-печи, которые нагреваются во время использования режимов ГРИЛЬ, ДВОЙНОЙ ГРИЛЬ и МАТИЧЕСКОГО ПРИГОТОВЛЕНИЯ. Перед чисткой СВЧ-печи убедитесь, что все ее части остыли.

Предотвращение неправильного использования печи детьми

⚠ ВНИМАНИЕ! Детали данного устройства нагреваются во время работы. Будьте осторожны! Не дотрагивайтесь до нагревательных элементов. Запрещается использование детьми младше 8 лет без постоянного присмотра взрослых.

Запрещается использование данного устройства детьми до 8 лет; лицам с ослабленными физическими,

чувствительными или умственными способностями; лицам, не имеющим опыта работы с устройством и не знающим как им пользоваться, за исключением случаев, когда устройство используется перечисленными выше лицами под присмотром или руководством лиц, обеспечивающих безопасное использование и понимание связанных с ним рисков. Необходимо следить, чтобы дети не играли с устройством. Очистка и обслуживание могут осуществляться только детьми возрастом 8 лет и старше и только под присмотром взрослых.

Не облокачивайтесь на дверцу печи и не раскачивайте ее. Не играйте с печью и не используйте ее в качестве игрушки. Детям следует предоставить все важные инструкции по безопасности: научить пользоваться держателями для кастрюль, тщательно удалять обертки с продуктов, уделяя особое внимание упаковке (например, саморазогревающимся материалам), которая разработана для того, чтобы пища хрустела, и которая может быть слишком горячей.

Другие предупреждения

Никогда не вносите модификации в печь. Она предназначена только для приготовления пищи дома и может применяться лишь в этих целях. Печь непригодна для коммерческого использования или лабораторных исследований.

Меры по обеспечению безопасности при использовании печи и предотвращению ущерба

Никогда не включайте печь, если она пуста. При использовании блюда для жарки или саморазогревающегося материала всегда ставьте их на жаропрочный изоляционный материал типа фарфоровой плиты, чтобы вращающаяся

подставка и опора для нее не повредились из-за температурного напряжения. Не следует предварительно нагревать блюдо дольше, чем указано в инструкциях к блюду на странице 14, пункт 2. Не используйте металлические принадлежности, которые отражают СВЧ-излучение и могут вызвать появление электрической дуги. Не ставьте в печь консервы. Используйте вращающуюся подставку и опору вращающейся подставки, разработанные для этой печи. Не включайте печь без вращающейся подставки.

Чтобы предотвратить поломку вращающейся подставки, выполните следующие действия:

- а) Вращающаяся подставка должна успеть остыть перед тем, как вы будете ее мыть.
- б) Не ставьте горячую пищу или горячие приспособления на холодную подставку.
- в) Не ставьте холодную пищу или холодные приспособления на горячую подставку.

Если печь работает, не ставьте ничего на внешний кожух. Не используйте для нагревания в печи пластиковые контейнеры, если печь остается горячей после работы в режиме ГРИЛЯ, ДВОЙНОГО ГРИЛЯ и АВТОМАТИЧЕСКОГО ПРИГОТОВЛЕНИЯ, поскольку они могут расплавиться. В этих режимах не нужно использовать пластиковые контейнеры, если производитель контейнера не указывает, что они пригодны для этого.

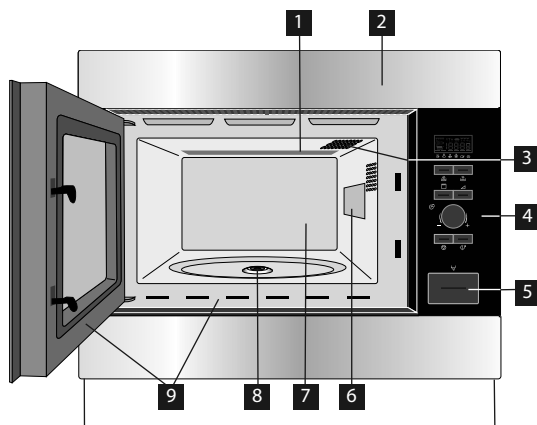


Внимание!

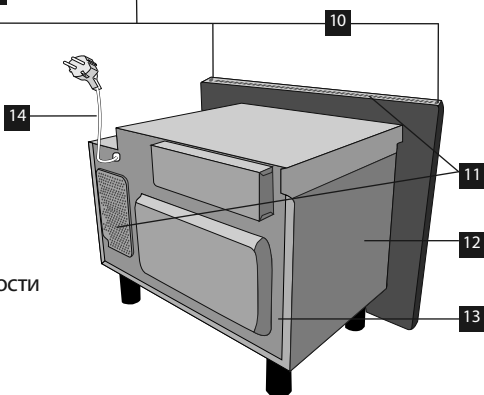
Если вы не знаете, как подключать печь, обратитесь к авторизованному квалифицированному электрику. Ни производитель, ни дилер не несут никакой ответственности за повреждение печи или личный ущерб, вызванный несоблюдением правильной процедуры подключения электричества. На стенках печи или вокруг дверных прокладок и уплотняемых поверхностей иногда могут образовываться водяной пар или капли. Это нормальная ситуация и она не указывает на утечку СВЧ-излучения или неполадки.

СХЕМА УСТРОЙСТВА

СВЧ-ПЕЧЬ И АКСЕССУАРЫ



- 1 Нагревательный элемент гриля
- 2 Передняя накладка
- 3 Лампа печи
- 4 Панель управления
- 5 Кнопка открытия дверцы
- 6 Крышка волновода
- 7 Печь
- 8 Герметичная прокладка
- 9 Дверные прокладки и уплотняемые поверхности
- 10 Точки фиксации (4 точки)
- 11 Вентиляционные отверстия
- 12 Внешняя крышка
- 13 Задний кожух
- 14 Шнур питания



Убедитесь в наличии следующих аксессуаров:

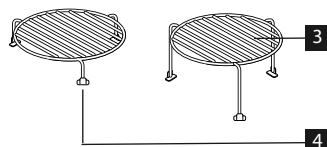
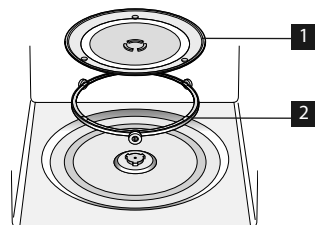
- 1 Вращающаяся подставка
- 2 Опора вращающейся подставки
- 3 Верхняя решетка
- 4 Нижняя решетка
- 5 4 затяжных винта (не показаны)

- Поместите опору вращающейся подставки на герметичную прокладку на полу печи.
- Затем поместите вращающуюся подставку на опору.
- Чтобы не повредить вращающуюся подставку, не задевайте ее края тарелками или контейнерами, вынимая их из печи.



Внимание!

При заказе аксессуаров просим сообщить дилеру или представителю ELECTROLUX следующее: название детали и название модели.



ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ

1 УКАЗАТЕЛИ НА ЦИФРОВОМ ДИСПЛЕЕ



2 Индикаторы АВТОМАТИЧЕСКОГО ПРИГОТОВЛЕНИЯ

3 Кнопка АВТОМАТИЧЕСКОГО ПРИГОТОВЛЕНИЯ

4 Кнопка АВТОМАТИЧЕСКОЙ РАЗМОРОЗКИ

5 Кнопка УРОВНЯ МОЩНОСТИ

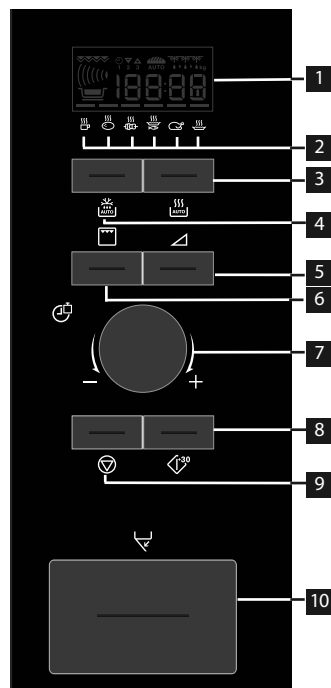
6 Кнопка ГРИЛЯ

7 Ручка ТАЙМЕР/ВЕС

8 Кнопка START/+30

9 Кнопка STOP

10 Кнопка ОТКРЫТИЯ ДВЕРЦЫ



ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ

ЭКОНОМИЧНЫЙ РЕЖИМ

Печь установлена в режим «ЭКОНОМИИ ЭНЕРГИИ» ('Econ').

1. Вставьте вилку печи в розетку.
2. На экране появится следующее значение: 'Econ'.
3. На дисплее появится обратный отсчет от 3:00 до нуля.
4. При достижении нулевого значения печь переходит в режим 'Econ', и дисплей гаснет.



- Чтобы отменить режим 'Econ', установите часы.

НАСТРОЙКА ЧАСОВ

Печь снабжена часами, где время указывается в 12-часовом и 24-часовом формате.

Пример: Чтобы выставить на часах время 11:30 (в 12-часовом формате), выполните следующие действия.

1. Откройте дверцу.
2. На экране появится следующее значение: 'Econ'.
3. Нажмите кнопку START/+30 и удерживайте ее в течение 5 секунд. Печь начнет подавать звуковой сигнал. На экране появится следующее значение:
4. Установите час с помощью вращения ручки ТАЙМЕР/ВЕС.
5. Один раз нажмите кнопку START/+30, а затем поверните ручку ТАЙМЕР/ВЕС, чтобы отрегулировать количество минут.
6. Нажмите кнопку START/+30.
7. Посмотрите на дисплей:
8. Закройте дверцу.



- Ручку ТАЙМЕР/ВЕС можно поворачивать по часовой стрелке и против часовой стрелки.
- Если нажать кнопку STOP, часы не будут установлены. На экране появится следующее значение: 'Econ'.

Пример: Чтобы выставить на часах время 23:30 (в 24-часовом формате), выполните следующие действия.

1. Откройте дверцу.
2. На экране появится следующее значение: 'Econ'.
3. Нажмите кнопку START/+30 и удерживайте ее в течение 5 секунд. Печь начнет подавать звуковой сигнал. На экране появится следующее значение: 
4. Нажмите кнопку START/+30. На экране появится следующее значение: 
5. Установите час с помощью вращения ручки ТАЙМЕР/BEC.
6. Один раз нажмите кнопку START/+30, а затем поверните ручку ТАЙМЕР/BEC, чтобы отрегулировать количество минут.
7. Нажмите кнопку START/+30.
8. Посмотрите на дисплей: 
9. Закройте дверцу.



- Ручку ТАЙМЕР/BEC можно поворачивать по часовой стрелке и против часовой стрелки.
- Если нажать кнопку STOP, часы не будут установлены. На экране появится следующее значение: 'Econ'.

КОРРЕКТИРОВКА ВРЕМЕНИ ПРИ ВЫСТАВЛЕНИИ ЧАСОВ

Пример: Чтобы выставить на часах время 11:45, выполните следующие действия.

1. Откройте дверцу.
2. Нажмите кнопку START/+30 и удерживайте ее в течение 5 секунд. Печь начнет подавать звуковой сигнал. На экране появится следующее значение: 
- (Если необходимо поменять на часах формат на 24-часовой, нажмите кнопку START/+30 снова.)
3. Установите час с помощью вращения ручки ТАЙМЕР/BEC.
4. Один раз нажмите кнопку START/+30, а затем поверните ручку ТАЙМЕР/BEC, чтобы отрегулировать количество минут.
5. Нажмите кнопку START/+30.
6. Посмотрите на дисплей: 

ОТМЕНА ЧАСЫ И УСТАНОВИТЬ РЕЖИМ ECON

1. Откройте дверцу.
2. Нажмите кнопку START/+30 и удерживайте

ее в течение 5 секунд. Печь начнет подавать звуковой сигнал. На экране появится следующее значение: 

(Если необходимо поменять на часах формат на 24-часовой, нажмите кнопку START/+30 снова.)

3. Нажмите кнопку STOP.
4. На экране появится следующее значение: 'Econ'.
5. Закройте дверцу.
6. На дисплее появится обратный отсчет от 3:00 до нуля.
7. При достижении нулевого значения печь переходит в режим 'Econ', и дисплей гаснет.

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ КНОПКИ STOP

Кнопка STOP используется в следующих целях:

1. устранение ошибки во время программирования.
2. временная остановка работы печи путем однократного нажатия.
3. отмена программы во время приготовления путем двойного нажатия.



БЛОКИРОВКА ДЛЯ ЗАЩИТЫ ОТ ДЕТЕЙ

Печь снабжена функцией безопасности, не допускающей ее случайного включения ребенком. Когда блокировка включена, то вплоть до выключения функции блокировки ни один компонент СВЧ-печи не работает.

Пример: Чтобы включить блокировку для защиты от детей, сделайте следующее.

1. Нажмите кнопку STOP и удерживайте ее нажатой в течение 5 секунд.



Печь подаст два звуковых сигнала, и на экране появится надпись "LOC": 



- Чтобы выключить блокировку для защиты от детей, нажмите кнопку STOP и удерживайте ее в течение 5 секунд. Печь дважды подаст звуковой сигнал, и на дисплее появится время дня.
- Блокировку для защиты от детей невозможно установить, если не установлены часы.

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ СВЧ-ПЕЧИ

ПРИГОТОВЛЕНИЕ ПИЩИ В МИКРОВОЛНОВОЙ ПЕЧИ

Чтобы приготовить или разморозить пищу в СВЧ-печи, энергия СВЧ-излучения должна быть способна проходить сквозь контейнер и нагревать пищу. Поэтому важно выбирать подходящую посуду.

Круглые или овальные блюда предпочтительней квадратных или

продолговатых, поскольку пища в углах может перекипать.

Чтобы пища нагревалась равномерно, ее важно поворачивать и перемешивать.

После приготовления необходимо дать пище остыть, так как при этом тепло распределяется равномерно.

Характеристики пищи

Состав	Пищу с высоким содержанием жиров и сахара (рождественский пудинг, сладкие пирожки) не нужно долго греть. Будьте внимательны, так как перегрев может привести к пожару.
Плотность	Плотность пищи влияет на время приготовления. Легкая пористая пища (например, кексы или хлеб) готовится быстрее, чем тяжелая и плотная пища, например жареное мясо и запеканка.
Количество	Время приготовления должно увеличиваться с увеличением объема пищи, помещаемой в печь. Так, например, четыре картофелины будут готовиться дольше, чем две.
Размер	Маленькие продукты и кусочки готовятся быстрее, чем крупные, поскольку СВЧ-излучение может проникать со всех сторон по направлению к центру. Чтобы пища нагревалась равномерно, сделайте так, чтобы все кусочки были одного размера.
Форма	Более толстые куски пищи неправильной формы, например куриные окорочка или ножки, готовятся дольше. Круглые кусочки прожариваются более равномерно, чем квадратные в СВЧ-печи.
Температура пищи	Первоначальная температура пищи влияет на длительность приготовления. Охлажденные продукты готовятся дольше, чем пища комнатной температуры. Делайте надрезы на пище с наполнителями (например, на пончиках с джемом), чтобы выпустить пар и тепло.

Способы приготовления

Размещение	Разместите самые толстые кусочки еды (например, куриные ножки) так, чтобы они находились у края блюда.
Накрывание	Используйте липкую ленту для СВЧ-печей или подходящую крышку.
Протыкание	Пищу, покрытую скорлупой, кожей или мембраной, необходимо проткнуть в нескольких местах перед приготовлением или разогревом. Иначе скопившийся пар может привести к взрыву пищи (например, картофеля, рыбы, цыплят или сосисок).  Внимание! Яйца не следует нагревать с помощью СВЧ-излучения, так как они могут взорваться даже после завершения приготовления (например, яйца без скорлупы или сваренные вкрутую).
Помешивание и переворачивание	Чтобы пища равномерно разогревалась, важно помешивать и переворачивать ее во время приготовления. Помешивание и переворачивание всегда следует осуществлять, начиная от края к центру.
Настаивание	После приготовления необходимо дать пище остыть, чтобы тепло распределилось равномерно.
Экранирование	Некоторые области размораживаемой пищи могут нагреться. Теплые области (например, куриных ножек и крыльев) можно экранировать маленькими кусочками фольги, которые отражают СВЧ-излучение.

ПОСУДА ДЛЯ СВЧ-ПЕЧЕЙ

Посуда	Для СВЧ-печей	Комментарии
Алюминиевая фольга/контейнеры из фольги	✓/х	Для защиты пищи от перегрева могут применяться маленькие кусочки алюминиевой фольги. Держите фольгу на расстоянии не менее 2 см от стенок печи, чтобы не возник дуговой разряд. Контейнеры из фольги не рекомендуется использовать, если это не указано производителем; тщательно выполняйте инструкции.
Блюда для жарки	✓	Всегда следуйте инструкциям производителей. Не нагревайте пищу дольше, чем это рекомендовано. Будьте очень осторожны, поскольку эти блюда становятся очень горячими.
Фарфор и керамика	✓/х	Фарфор, гончарные изделия, изделия из глазированной глины и костяного фарфора, за исключением изделий с металлическими украшениями, обычно считаются пригодными.
Стеклянная тара (например, Pyrex®)	✓	При использовании изделий из тонкого стекла необходимо соблюдать осторожность, поскольку при внезапном нагреве они могут лопнуть или треснуть.
Металл	х	Использовать металлическую посуду в СВЧ-печах не рекомендуется, поскольку при этом образуется дуговой разряд, который может вызвать пожар.
Пластик и полистирол (например, контейнеры для продуктов быстрого приготовления)	✓	Необходимо принимать меры предосторожности, поскольку некоторые контейнеры могут покоробиться, расплавиться или изменить окраску при высоких температурах.
Липкая пленка	✓	Пленка не должна касаться еды. Ее необходимо протыкать, чтобы пар мог выйти.
Пакеты для холодильника или жарки	✓	Пакеты нужно протыкать, чтобы выпускать пар. Убедитесь в том, что они пригодны для микроволновых печей. Не применяйте пластиковые или металлические стяжки, поскольку они могут расплавиться или загореться из-за дугового разряда на металлической поверхности.
Бумажные тарелки, чашки и кухонная бумага	✓	Используйте их только для разогревания или впитывания влаги. Будьте внимательны: перегрев может привести к пожару.
Контейнеры из соломки и дерева	✓	Всегда присматривайте за печью при использовании этих материалов, поскольку перегрев может вызвать пожар.
Бумага из вторсырья и газеты	х	Может содержать следы металла, которые будут вызывать дуговой разряд и могут привести к пожару.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ ПИЩИ В МИКРОВОЛНОВОЙ ПЕЧИ

Вашу печь можно запрограммировать так, чтобы она работала до 90 минут. Блок ввода времени приготовления позволяет вводить значения от 15 секунд до 5 минут. Это зависит от общей длительности приготовления, указанной в таблице.

Время приготовления	Единица увеличения
0–5 минут	15 секунд
5–10 минут	30 секунд
10–30 минут	1 минута
30–90 минут	5 минут

РУЧНАЯ РАЗМОРОЗКА

Ручная разморозка (без применения функции автоматической разморозки) выполняется при мощности 270 Вт. Символ разморозки

появляется на дисплее всякий раз при выборе уровня мощности.

УРОВНИ МОЩНОСТИ СВЧ-ИЗЛУЧЕНИЯ

Ваша печь имеет 6 уровней мощности.

Настройка мощности	Рекомендуемое использование
900 Вт/ ВЫСОКАЯ	Используется для быстрого приготовления или разогрева супа, запеканки, консервов, горячих напитков, овощей, рыбы и т. д.
630 Вт	Используется для более длительного приготовления плотной пищи (например, жареного мяса, мясного хлеба и пищи в тарелках, а также для таких деликатных блюд как сырный соус и бисквитные пирожные). При выборе этого варианта пониженной мощности соус не выкипит, и еда равномерно приготовится, не подгорев по краям.
450 Вт	В случае плотной пищи, которую требуется нагревать дольше при приготовлении традиционным способом (например, блюд из говядины), рекомендуется использовать этот уровень мощности, чтобы мясо получилось нежным.
270 Вт/ РАЗМОРОЗКА	Выберите этот уровень мощности, чтобы убедиться в том, что блюдо равномерно размораживается. Эта настройка также идеальна для длительной варки риса, макаронных изделий, клецок и яичного крема для кулинарии.
90 Вт	Для бережной разморозки (например, кремовых кексов или печенья).
0 Вт	Для настаивания или использования кухонного таймера.

Вт = WATT

Пример: Чтобы нагреть суп за две с половиной минуты при мощности СВЧ-излучения 630 Вт, выполните следующие действия.

1. Дважды нажмите кнопку **УРОВНЯ МОЩНОСТИ**.



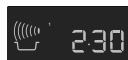
2. Введите значение времени, повернув ручку **ТАЙМЕР/ВЕС** по часовой стрелке или против часовой стрелки до тех пор, пока на дисплее не появятся цифры 2.30.



3. Нажмите кнопку **START/+30**.



4. Посмотрите на дисплей:



⚠ **Внимание!**

Если уровень мощности не выбран, автоматически устанавливается настройка 900 Вт/ВЫСОКАЯ.



- Когда дверца во время приготовления открыта, время приготовления на цифровом дисплее автоматически останавливается. Время приготовления начинает снова отсчитываться после закрытия дверцы и нажатия кнопки **START/+30**.
- Если вы захотите узнать **УРОВЕНЬ МОЩНОСТИ** во время приготовления, один раз нажмите кнопку питания.
- Вы можете увеличить или уменьшить время приготовления путем вращения ручки **ТАЙМЕР/ВЕС**.
- Вы можете изменить **УРОВЕНЬ МОЩНОСТИ** во время приготовления, нажав кнопку питания.
- Чтобы отменить программу во время приготовления, дважды нажмите кнопку **STOP**.

КУХОННЫЙ ТАЙМЕР

Пример: Чтобы выставить на кухонном таймере 7 минут.

1. 7 раз нажмите кнопку УРОВНЯ МОЩНОСТИ.



2. Введите время, повернув ручку ТАЙМЕР/ВЕС по часовой стрелке или против часовой стрелки до тех пор, пока на дисплее не появятся цифры 7.00.



3. Нажмите кнопку START/+30.



4. Посмотрите на дисплей:



- Чтобы приостановить таймер, нажмите кнопку STOP. Чтобы возобновить работу таймера, нажмите кнопку START/+30, а чтобы выполнить выход, нажмите снова кнопку STOP.

ПРИБАВЬТЕ 30 СЕКУНД

Кнопка START/+30 позволяет включать две следующие функции.

1. Прямой запуск

Вы можете сразу же начать готовить с уровнем мощности 900 Вт/ВЫСОКАЯ, поддерживаемым в течение 30 секунд, нажав кнопку START/+30.



2. Увеличение времени приготовления

Время приготовления можно увеличить с шагом, кратным 30 секундам, если нажать эту кнопку, когда печь включена.



- Вы можете также использовать +30 секунд в режиме гриля.
- Эту функцию нельзя использовать во время АВТОМАТИЧЕСКОГО ПРИГОТОВЛЕНИЯ или АВТОМАТИЧЕСКОЙ РАЗМОРОЗКИ.

ПЛЮС И МИНУС

Функция ПЛЮС и МИНУС позволяет уменьшать или увеличивать время приготовления при использовании автоматических программ.

Если вы предпочитаете вареный картофель, который остается твердым в готовом виде, нажмите МИНУС .

А если вы предпочитаете более мягкий вареный картофель, выберите ПЛЮС .

Пример: Чтобы приготовить 0,3 кг хорошо проваренного картофеля, выполните следующие действия.

1. Выберите нужное меню, дважды нажав кнопку АВТОМАТИЧЕСКОГО ПРИГОТОВЛЕНИЯ.



2. Поверните ручку ТАЙМЕР/ВЕС до тех пор, пока на экране не появится значение 0.3.



3. Нажмите кнопку УРОВНЯ МОЩНОСТИ один раз, чтобы выбрать настройку ПЛЮС .



4. Нажмите кнопку START/+30.



5. Посмотрите на дисплей:



- Чтобы отменить действие функции ПЛЮС/МИНУС, 3 раза нажмите кнопку УРОВНЯ МОЩНОСТИ.
- Если вы выберете ПЛЮС, на экране появится .
- Если вы выберете МИНУС, на экране появится .

ГРИЛЬ И ДВОЙНОЙ ГРИЛЬ

Эта микроволновая печь поддерживает два режима приготовления ГРИЛЯ:

1. Только гриль
2. Двойной гриль (гриль и СВЧ-излучение)

Внимание!

1. Для поджаривания пищи рекомендуется использовать верхнюю или нижнюю решетку.
2. При первом использовании гриля может появиться дым или запах гари. Это нормальная ситуация, которая не указывает на поломку печи. Чтобы эта проблема не возникала, при первом использовании печи включите гриль без еды на 20 минут.

1. Приготовление пищи только с помощью гриля

Этот режим может применяться для поджаривания или подрумянивания пищи.

Пример. Приготовление тостов за 4 минуты.

1. Нажмите один раз кнопку ГРИЛЯ.



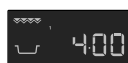
2. Введите время, повернув ручку ТАЙМЕР/ВЕС по часовой стрелке или против часовой стрелки до тех пор, пока на дисплее не появятся цифры 4.00.



3. Нажмите кнопку START/+30.



4. Посмотрите на дисплей:



2. Приготовление пищи в режиме двойного гриля

В этом режиме используется сочетание гриля и СВЧ-излучения (от 90 до 630 Вт). Мощность СВЧ-излучения заранее устанавливается на уровне 270 Вт.

Кнопка	Настройка мощности
Гриль x 1	0 Вт
Гриль x 2	270 Вт
Гриль x 3	450 Вт
Гриль x 4	630 Вт
Гриль x 5	0 Вт

Пример. Приготовление мяса на вертеле за 7 минут в режиме ДВОЙНОЙ ГРИЛЬ (450 Вт).

1. 3 раза нажмите кнопку ГРИЛЯ.



2. Введите время, повернув ручку ТАЙМЕР/ВЕС по часовой стрелке или против часовой стрелки до тех пор, пока на дисплее не появятся цифры 7.00.



3. Нажмите кнопку START/+30.



4. Посмотрите на дисплей:



ПРИГОТОВЛЕНИЕ ПИЩИ ЗА НЕСКОЛЬКО ЭТАПОВ

Микроволновую печь можно запрограммировать на 3 этапа максимум с помощью сочетаний режимов МИКРОВОЛНОВЫЙ, ГРИЛЬ и ДВОЙНОЙ ГРИЛЬ.

Пример. Чтобы готовить:

2,5 минуты при мощности 630 Вт (Стадия 1)

5 минут только для гриля (Стадия 2)

Стадия 1

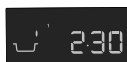
1. Нажмите два УРОВНЯ МОЩНОСТИ питания.



2. Введите нужное время, повернув ручку ТАЙМЕР/ВЕС по часовой стрелке до тех пор, пока на дисплее не появятся цифры 2.30.



3. Посмотрите на дисплей:



Стадия 2

1. Нажмите один раз кнопку ГРИЛЯ.



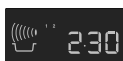
2. Введите нужное время приготовления, повернув ручку ТАЙМЕР/ВЕС по часовой стрелке до тех пор, пока на дисплее не появятся цифры 5.00.



3. Нажмите кнопку START/+30.



4. Посмотрите на дисплей:



Печь начнет работать в течение 2,5 минут минут с мощностью 630 Вт, а затем на протяжении 5 минут будет работать только в режиме гриля.

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ АВТОМАТИЧЕСКОГО ПРИГОТОВЛЕНИЯ И АВТОМАТИЧЕСКОЙ РАЗМОРОЗКИ

В режимах АВТОМАТИЧЕСКОГО ПРИГОТОВЛЕНИЯ и АВТОМАТИЧЕСКОЙ РАЗМОРОЗКИ правильный режим и время приготовления выбираются автоматически. На выбор имеется 6 меню АВТОМАТИЧЕСКОГО ПРИГОТОВЛЕНИЯ и 2 меню АВТОМАТИЧЕСКОГО РАЗМОРАЖИВАНИЯ.

Автоматическое Приготовление

Пища	Символ	Настройка
Напиток		СВЧ-излучение
Вареный картофель и картофель в мундире		СВЧ-излучение
Мясо на вертеле		СВЧ-излучение + гриль
Запеченное рыбное филе		СВЧ-излучение + гриль
Жареный цыпленок		СВЧ-излучение + гриль
Запекание		СВЧ-излучение + гриль

Пример. Чтобы приготовить 0,3 кг вареного картофеля, выполните следующие действия.

1. Выберите нужное меню, дважды нажав кнопку АВТОМАТИЧЕСКОГО ПРИГОТОВЛЕНИЯ.



2. Поверните ручку ТАЙМЕР/ВЕС до тех пор, пока на экране не появится значение 0.3.



3. Нажмите кнопку START/+30.



4. Посмотрите на дисплей:



Когда требуется совершить какое-либо действие (например, перевернуть пищу), печька прекращает работу и раздается звонок, а на экране начинает мигать оставшееся время приготовления и индикатор. Чтобы продолжить приготовление, нажмите кнопку START/+30. В конце периода АВТОМАТИЧЕСКОГО ПРИГОТОВЛЕНИЯ программа автоматически остановится. Раздается звуковой сигнал и начнет мигать символ приготовления. Пройдет 1 минута, раздается сигнал напоминания, и на дисплее появится время дня.

остановится. Раздается звуковой сигнал, и начнет мигать символ приготовления. Пройдет 1 минута, раздается сигнал напоминания, и на дисплее появится время.

Автоматическая Разморозка

Пища	Символ
Мясо/рыба/домашняя птица	
Хлеб	

Пример. Чтобы разморозить 0,2 кг хлеба, выполните следующие действия.

1. Выберите нужное меню, дважды нажав кнопку АВТОМАТИЧЕСКОЙ РАЗМОРОЗКИ.



2. Поверните ручку ТАЙМЕР/ВЕС до тех пор, пока на экране не появится значение 0.2.



3. Нажмите кнопку START/+30.



4. Посмотрите на дисплей:



Когда требуется совершить какое-либо действие (например, перевернуть пищу), печька прекращает работу, раздается сигнал, а на экране начинает мигать оставшееся время приготовления. Чтобы продолжить приготовление, нажмите кнопку START/+30. В конце периода АВТОМАТИЧЕСКОЙ РАЗМОРОЗКИ программа автоматически

ТАБЛИЦЫ ПРОГРАММ

ТАБЛИЦЫ АВТОМАТИЧЕСКОГО ПРИГОТОВЛЕНИЯ И АВТОМАТИЧЕСКОЙ РАЗМОРОЗКИ

Автоматическое приготовление	Вес (шаг увеличения)/ приспособления	Кнопка	Процедура
Напиток (чай/кофе) 	1–6 чашек 1 чашка = 200 мл	 x1	Поставьте чашку у края вращающейся подставки.
Вареный картофель и картофель в мундире 	0,2–1,0 кг (100 г) Миска с крышкой	 x2	Вареный картофель: очистите картофель и нарежьте его кубиками. Картофель в мундире: выберите картофелины одинакового размера и промойте их. - Поместите вареный картофель или картофель в мундире в миску. - Добавьте необходимое количество воды (на 100 г), примерно 2 ст. ложки, и немного соли. - Накройте миску крышкой. - Когда прозвучит звуковой сигнал, перемешайте блюдо и снова накройте миску крышкой. - После приготовления остудите в течение примерно 2 минут.
Мясо на вертеле 	0,2–0,8 кг (100 г) Верхняя решетка	 x3	- Рецепт мясо на вертеле см. на стр. 19. - Поместите на верхнюю решетку и приготовьте. - Когда прозвучит звуковой сигнал, переверните пищу. - После приготовления выньте пищу из печи и положите на тарелку, чтобы подать к столу. Настаивать готовую пищу не нужно.
Запеченное рыбное филе 	0,5–1,5 кг * (100 г) Форма для запекания Нижняя решетка	 x4	Рецепты Запеченное рыбное филе см. на стр. 19. * Общий вес всех ингредиентов.
Жареный цыпленок 	0,9–1,8 кг (100 г) Открытое блюдо Нижняя решетка	 x5	- Смешайте 2 ст. ложки масла, 1 ч. ложку паприки, соль и перец и смажьте смесью цыпленка. - Проколите кожу цыпленка. - Поместите цыпленка в открытое блюдо грудкой вниз. - Положите его на нижнюю решетку и приготовьте. - Когда прозвучит звуковой сигнал, переверните пищу. - После приготовления оставьте блюдо на 3 минуты в печи, выньте его и положите на тарелку, чтобы подать к столу.
Запекание 	0,5–1,5 кг * (100 г) Форма для запекания Нижняя решетка	 x6	Рецепты гратина см. на стр. 20. * Общий вес всех ингредиентов.

 Охлажденные продукты готовятся при температуре от 5 °C, замороженная пища готовится при температуре -18 °C.

Автоматическая разморозка	Вес (шаг увеличения)/ приспособления	Кнопка	Процедура
Мясо/рыба/домашняя птица  (Рыба целиком, рыбные стейки, рыбное филе, куриные ножки, куриные грудки, мясной фарш, стейк, отбивные, гамбургеры и сосиски)	0,2–1,0 кг (100 г) Открытое блюдо	 x1	- Поместите пищу в открытое блюдо и установите его по центру вращающейся подставки. - Когда прозвучит сигнал, переверните пищу, перемешайте кусочки и разделите их. Закройте тонкие части и теплые места алюминиевой фольгой. - После разморозки заверните еду в алюминиевую фольгу на 15–45 минут и подождите, пока она не разморозится полностью. - Мясной фарш: когда прозвучит сигнал, переверните пищу. По возможности удалите размороженные куски. i Не подходит для целых тушек домашней птицы.
Хлеб  AUTO 	0,1–1,0 кг (100 г) Открытое блюдо	 x2	- Распределите пищу по открытому блюду, расположенному в центре вращающейся подставки. Если вес пищи составляет 1,0 кг, положите ее прямо на вращающуюся подставку. - Когда прозвучит сигнал, переверните пищу, перемешайте ее и удалите размороженные кусочки. - После разморозки накройте блюдо алюминиевой фольгой и дайте ему постоять 5–15 минут до тех пор, пока оно полностью не разморозится.

i Охлажденные продукты готовятся при температуре от 5 °C, замороженная пища готовится при температуре -18 °C.

- i**
- Введите вес пищи. Не включайте вес контейнера.
 - Если вес или количество еды превышает значения, приведенные в таблицах для режима автоматического приготовления и разморозки, готовьте ее вручную.
 - Окончательная температура будет варьироваться в зависимости от первоначальной температуры. Убедитесь в том, что пища горячая после приготовления.
 - Когда требуется совершить какое-либо действие (например, перевернуть пищу), печь прекращает работу и раздается звонок, а на экране начинает мигать оставшееся время приготовления и индикатор. Чтобы продолжить приготовление, нажмите кнопку START/+30.
 - После работы в микроволновом режиме, режиме гриля и двойного гриля может включиться вентилятор охлаждения.
- i** Автоматическая разморозка
- Стейки и отбивные необходимо замораживать, укладывая одним слоем.
 - Мясной фарш следует замораживать в тонкой форме.
 - Перевернув пищу, экранируйте размороженные части маленькими плоскими кусочками алюминиевой фольги.
 - Домашнюю птицу необходимо обрабатывать сразу же после разморозки.

РЕЦЕПТЫ ДЛЯ АВТОМАТИЧЕСКОГО ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Мясо на вертеле

4 куса	
400 г	свинные котлеты, нарезанные кубиками
100 г	бекон с прослойками жира
100 г	луковицы, порезанные на 4 части
250 г	помидоры, порезанные на 4 части
100 г	зеленый перец, нарезанный кубиками
2 ст. ложки	масло
4 ч. ложка	паприка
	соль
1 ч. ложка	кайенский перец
1 ч. ложка	острая соевая приправа

1. Нанизайте попеременно кусочки мяса и овощей на 4 деревянных шампура.
2. Смешайте масло со специями и залейте смесью кебаб.
3. Поместите кебаб на верхнюю решетку и приготовьте в режиме АВТОМАТИЧЕСКОГО ПРИГОТОВЛЕНИЯ «Мясо на вертеле».

Запеченное рыбное филе «Эстерхази»

0,5 кг	1,0 кг	1,5 кг	
230 г	450 г	680 г	рыбное филе
100 г	200 г	300 г	лук-порей (нарезанный кольцами)
20 г	40 г	60 г	лук (мелко нарезанный)
40 г	100 г	140 г	морковь (тертая)
10 г	15 г	20 г	масло или маргарин
			соль, перец и мускатный орех
1 ст. ложка	1½ ст. ложки	2 ст. ложки	лимонный сок
50 г	100 г	150 г	сметана
50 г	100 г	150 г	сыр «Гауда» (тертый)

1. Положите овощи, сливочное масло и специи в кастрюлю и хорошо перемешайте. Готовьте в течение 2–6 мин. при мощности 900 Вт в зависимости от веса.
2. Промойте рыбу, высушите ее и добавьте лимонный сок с солью.
3. Смешайте сметану с овощами и снова добавьте приправы.
4. Положите половину овощей в форму для запекания. Положите сверху рыбу и накройте ее оставшимися овощами.
5. Поместите сверху сыр «Гауда», положите блюдо на нижнюю решетку и приготовьте, выбрав режим АВТОМАТИЧЕСКОГО ПРИГОТОВЛЕНИЯ «Запеченное рыбное филе».
6. После приготовления остудите примерно в течение 5 минут.

Запеченное рыбное филе «Итальянское»

0,5 кг	1,0 кг	1,5 кг	
200 г	430 г	630 г	рыбное филе
½ ст. ложки	1 ст. ложка	1½ ст. ложки	лимонный сок
½ ст. ложки	1 ст. ложка	1½ ст. ложки	анчоусовое масло
30 г	50 г	80 г	сыр «Гауда» (тертый)
			соль и перец
150 г	300 г	450 г	свежие помидоры
1 ст. ложка	1½ ст. ложки	2 ст. ложка	смесь перемолотых трав
100 г	180 г	280 г	сыр «Моцарелла»
½ ст. ложки	¾ ст. ложки	1 ст. ложка	базилик (нарезанный)

1. Промойте и высушите рыбу, добавьте лимонный сок, соль и анчоусное масло.
2. Положите смесь в форму для запекания.
3. Посыпьте рыбу сыром «Гауда».
4. Поверх сыра положите помидоры.
5. Приправьте блюдо солью, перцем и смесью трав.
6. Высушите сыр «Моцарелла», порежьте его ломтиками и положите на помидоры. Посыпьте сыр базиликом.
7. Положите форму для запекания на нижнюю решетку и приготовьте, выбрав режим АВТОМАТИЧЕСКОГО ПРИГОТОВЛЕНИЯ «Запеченное рыбное филе».
8. После приготовления остудите примерно в течение 5 минут.

Запеченный шпинат

0,5 кг	1,0 кг	1,5 кг	
150 г	300 г	450 г	листовой шпинат (приготовленный)
15 г	30 г	45 г	лук (мелко нарезанный)
			соль, перец и мускатный орех
5 г	10 г	15 г	масло или маргарин (для смазывания формы)
150 г	300 г	450 г	вареный картофель (нарезанный ломтиками)
35 г	75 г	110 г	готовая ветчина (в виде кубиков)
50 г	100 г	150 г	сметана
1	2	3	яйца
40 г	75 г	115 г	тертый сыр

1. Смешайте листья шпината с луком, приправив блюдо солью, перцем и мускатным орехом.
2. Смажьте маслом форму для запекания. Положите в нее слоями ломтики помидоров, кубики ветчины и шпинат. Верхний слой должен состоять из шпината.
3. Смешайте яйца со сметаной, добавьте соль и перец, налейте смесь в форму.
4. Покройте запеканку (гратин) слоем тертого сыра.
5. Поставьте блюдо на нижнюю решетку и приготовьте, выбрав программу АВТОМАТИЧЕСКОГО ПРИГОТОВЛЕНИЯ «Гратин».
6. После приготовления остудите примерно в течение 5–10 минут.

Запеканка из картофеля и кабачков

0,5 кг	1,0 кг	1,5 кг	
5 г	10 г	15 г	масло или маргарин (для смазывания формы)
200 г	400 г	600 г	вареный картофель (нарезанный ломтиками)
115 г	230 г	345 г	кабачок (мелко нарезанный)
75 г	150 г	225 г	сметана
1	2	3	яйца
½	1	2	зубок чеснока (раздавленный)
			соль и перец
40 г	80 г	120 г	тертый сыр «Гауда»
10 г	20 г	30 г	очищенные семечки подсолнуха

1. Смажьте маслом форму для запекания и положите в нее слоями ломтики картофеля и кабачки.
2. Смешайте яйца с кремом-фреш, добавьте соль, перец и чеснок и налейте смесь в форму.
3. Посыпьте запеканку (гратин) сыром «Гауда».
4. Напоследок посыпьте запеканку (гратин) очищенными семечками подсолнуха.
5. Поставьте блюдо на нижнюю решетку и приготовьте, выбрав программу АВТОМАТИЧЕСКОГО ПРИГОТОВЛЕНИЯ «Гратин».
6. После приготовления остудите примерно в течение 5–10 минут.

ПОНИЖЕННЫЙ УРОВЕНЬ МОЩНОСТИ**Внимание!**

Если пища готовится в течение стандартного времени и при одинаковом режиме приготовления, мощность печи будет автоматически снижаться во избежание

перегрева. Уровень СВЧ-излучения снизится, либо нагревательный элемент гриля начнет загораться и гаснуть. Выждав 90 секунд, можно снова включить полную мощность.

Режим приготовления	Стандартное время	Пониженный уровень мощности
Микроволновый 900 Вт	20 минут	СВЧ-излучения 630 Вт
Гриль	20 минут	Гриль – 50 %
Двойной гриль	Гриль – 20 минут	Гриль – 50 %

КУЛИНАРНЫЕ ТАБЛИЦЫ

Используемые сокращения					
ст. ложка = столовая ложка	Чашка = полная чашка	г = грамм	мл = миллилитр	мин = минуты	
ч. ложка = чайная ложка	кг = килограмм	л = литр	см = сантиметр		

Разогревание пищи и напитков

Еда/ напиток		Количество -г/мл-	Настройка	Уровень -мощности-	Время -мин-	Метод
Молоко,	1 чашка	150	СВЧ-излучение	900 Вт	прибл. 1	не накрывать
Вода	1 чашка	150	СВЧ-излучение	900 Вт	прибл. 2	не накрывать
	6 чашек	900	СВЧ-излучение	900 Вт	8–10	не накрывать
	1 блюдо	1000	СВЧ-излучение	900 Вт	9–11	не накрывать
Одна тарелка пищи (овощи, мясо и гарнир)		400	СВЧ-излучение	900 Вт	4-6	полейте соус водой, накройте крышкой, помешивайте во время нагревания
Суп/тушеное блюдо		200	СВЧ-излучение	900 Вт	1-2	накройте крышкой, размешайте после нагревания
Овощи		200	СВЧ-излучение	900 Вт	2-3	при необходимости добавьте немного воды, накройте крышкой и помешивайте во время нагревания
		500	СВЧ-излучение	900 Вт	3-5	
Мясо, 1 кусок*		200	СВЧ-излучение	900 Вт	прибл. 3	полейте тонким слоем соуса и накройте крышкой
Рыбное филе*		200	СВЧ-излучение	900 Вт	3-5	накройте крышкой
Пирог, 1 кусок		150	СВЧ-излучение	450 Вт	½ -1	поместите на открытое блюдо
Продукты детского питания, 1 баночка		190	СВЧ-излучение	450 Вт	½ -1	перенесите в подходящий контейнер для СВЧ-печей, тщательно размешайте после нагревания и проверьте температуру
Мягкий маргарин или масло*		50	СВЧ-излучение	900 Вт	½	накройте крышкой
Мягкий шоколад		100	СВЧ-излучение	450 Вт	3-4	время от времени помешивайте

* охлажденный

Разморозка

Еда/ напиток	Количество -г/мл-	Настройка	Уровень -мощности-	Время -мин-	Метод	Время настаивания -мин-
Гуляш	500	СВЧ-излучение	270 Вт	8-9	помешивайте во время размораживания	10-30
Пирог, 1 кусок	150	СВЧ-излучение	270 Вт	1-3	поместите на открытое блюдо	5
Фрукты (например, черешня, земляника, малина, сливы)	250	СВЧ-излучение	270 Вт	3-5	равномерно разложите, переворачивайте во время разморозки	5

 Значения времени, приведенные в таблице, даются для примера. Они могут варьироваться в зависимости от температуры заморозания, качества и веса продуктов.

Разморозка и приготовление

Еда/ напиток	Колич- ество -г/мл-	Настройка	Уровень -мощ- ности-	Время -мин-	Добавлен- ная вода ст.ложка	Метод	Время настаивания -мин-
Рыбное филе	300	СВЧ-излучение	900 Вт	9-11	-	накройте крышкой	2
Одна тарелка пищи	400	СВЧ-излучение	900 Вт	8-10	-	накройте крышкой, помешайте через 6 минут	2
Брокколи	300	СВЧ-излучение	900 Вт	6-8	3-5	накройте крышкой, помешайте наполовину приготовленное блюдо	2
Горох	300	СВЧ-излучение	900 Вт	6-8	3-5	накройте крышкой, помешайте наполовину приготовленное блюдо	2
Смесь овощей	500	СВЧ-излучение	900 Вт	9-11	3-5	накройте крышкой, помешайте наполовину приготовленное блюдо	2

Приготовление, поджаривание и подрумянивание

Еда/ напиток	Колич- ество -г/мл-	Настройка	Уровень -мощ- ности-	Время -мин-	Метод	Время настаивания -мин-
Брокколи	500	СВЧ-излучение	900 Вт	6-8	добавьте 4–5 ст. ложек воды, накройте крышкой, помешайте наполовину приготовленное блюдо	-
Горох	500	СВЧ-излучение	900 Вт	6-8	накройте крышкой, добавьте 4–5 ст. ложек воды, помешайте наполовину приготовленное блюдо	-
Морковь	500	СВЧ-излучение	900 Вт	9-11	нарежьте кольцами, добавьте 4–5 ст. ложек воды, накройте крышкой, помешайте наполовину приготовленное блюдо	-
Жаркое (свинина, телятина, баранина)	1000	СВЧ-излучение	450 Вт	16-18	добавьте приправы по вкусу, поставьте на нижнюю решетку, переверните через *	10
		Двойной гриль	450 Вт	5-7*		
		СВЧ-излучение	450 Вт	14-16		
	1500	Двойной гриль	450 Вт	4-6		10
		СВЧ-излучение	450 Вт	26-28		
		Двойной гриль	450 Вт	5-8*		
Ростбиф (средний)	1000	СВЧ-излучение	450 Вт	26-28	добавьте приправы по вкусу, поставьте на нижнюю решетку, переверните через *	10
		Двойной гриль	450 Вт	4-5		
		СВЧ-излучение	450 Вт	4-5		
	1500	СВЧ-излучение	630 Вт	5-8		10
		Двойной гриль	630 Вт	8-10*		
		Двойной гриль	630 Вт	3-5		
Куриные ножки	1000	СВЧ-излучение	630 Вт	12-15	добавьте приправы по вкусу, положите на верхнюю решетку кожицей вниз, переверните через *	10
		Двойной гриль	630 Вт	12-15*		
		Двойной гриль	630 Вт	4-6		
	1500	СВЧ-излучение	630 Вт	12-15*		10
		Двойной гриль	630 Вт	12-15*		
		Двойной гриль	630 Вт	4-6		
Куриные ножки	200	Двойной гриль	450 Вт	6-7*	добавьте приправы по вкусу, положите на верхнюю решетку кожицей вниз, переверните через *	3
		Гриль	450 Вт	4-6		
Ромштекс 2 куска, средний	400	Гриль		11-12*	положите на верхнюю решетку, переверните через *, добавьте приправы после поджаривания	
		Гриль		6-8		
Подрумя- нивание блюд в форме для запекания		Гриль		8-13	поставьте блюдо на нижнюю решетку	

Еда/ напиток	Колич- ество -г/мл-	Настройка	Уровень -мощ- ности-	Время -мин-	Метод	Время настаивания -мин-
Жареный сыр	1 кусок	СВЧ-излучение	450 Вт	½	поджарьте хлеб, намажьте его сливочным маслом, положите сверху приготовленную ветчину, дольку ананаса и ломтик сыра	
	4 куса	Гриль	450 Вт	5-6		
Замороженная пицца		СВЧ-излучение	450 Вт	½-1	поставьте блюдо на нижнюю решетку	
		Гриль	450 Вт	5-6		
	300	СВЧ-излучение	450 Вт	4-6		
		Двойной гриль	450 Вт	4-6		
	400	СВЧ-излучение	450 Вт	6-7		
		Двойной гриль	450 Вт	5-7		

РЕЦЕПТЫ

Все рецепты в этой книге рассчитываются для 4 порций, если не указано иное.

Адаптация рецептов для микроволновой печи

Если вы хотите адаптировать свои любимые рецепты для СВЧ-печи, примите во внимание следующее. Сократите время приготовления наполовину или на треть. Возьмите в качестве примера рецепты из этого руководства. Продукты с большим количеством жидкости (например, мясо, рыба, домашняя птица, овощи, фрукты, тушеные блюда и супы) можно легко приготовить в СВЧ-печи. Поверхность продуктов с небольшим содержанием жидкости (например, пицца на

тарелке) должна быть увлажнена перед нагриванием или приготовлением. Объем жидкости, добавляемой в сырые продукты, которые нужно тушить, необходимо сократить примерно на две трети от первоначального объема в рецепте. При необходимости добавьте еще воды во время приготовления. Количество добавляемого жира можно значительно сократить. Для придания пище запаха достаточно небольшого количества сливочного или подсолнечного масла или маргарина. Ваша микроволновая печь отлично подходит для приготовления диетической пищи с низким содержанием жиров.

Баклажаны с мясным фаршем

- Приспосо-
бления:
- Миска с крышкой (емкостью 1 л)
Неглубокое открытое блюдо
(около 30 см в длину)
- 250 г баклажаны
- 200 г помидоры
- 1 ст. ложка оливковое масло для смазывания
блюда
- 100 г нарезанный лук
- 4 неострый зеленый перец чили без
семян
- 200 г говяжий фарш
- 2 раздавленные зубчики чеснока
- 2 ст. ложка нарезанная петрушка
- соль и перец
- паприка
- 60 г кубики сыра «Фета»

1. Разрежьте баклажаны вдоль напополам. Выньте мякоть с помощью чайной ложки, оставив кожуру толщиной около 1 см. Нарежьте мякоть кубиками.
2. Снимите с помидоров кожуру и нарежьте их.
3. Смажьте дно миски оливковым маслом. Добавьте лук, накройте крышкой и приготовьте. 2 мин. 900 Вт
4. Нарежьте кольцами перец чили. Оставьте треть для гарнира. Смешайте мясной фарш с нарезанными кубиками баклажанами, луком, помидорами, кольцами перца чили, чесноком и петрушкой. Добавьте приправы по вкусу.
5. Высушите половинки баклажанов. Заполните их половиной смеси фарша, намажьте сверху сыр «Фета», а затем добавьте оставшийся наполнитель.
6. Распределите половинки баклажанов по открытому блюду, положите его на нижнюю решетку и приготовьте. 11–13 мин. Двойной гриль (630 Вт)
Украсьте половинки баклажанов кольцами перца чили и продолжите приготовление. 4–7 мин. Двойной гриль (630 Вт)
После приготовления остудите в течение примерно 2 минут.

Луковый суп

Приспособления:	Миска с крышкой (емкостью 2 л)
10 г	4 суповые миски (200 мл)
100 г	масло или маргарин
800 мл	нарезанный лук
	мясной бульон
	соль и перец
2 ломтиков	хлеб
40 г	тертый сыр

Грибы с розмарином

Приспособления:	Миска с крышкой (емкостью 1 л)
	Неглубокое круглое блюдо с крышкой (диаметром около 22 см)
8	большие цельные грибы (около 225 г)
20 г	масло или маргарин
50 г	мелко нарезанный лук
50 г	мелко порубленный бекон
	черный перец
	свежий нарезанный розмарин
125 мл	сухое белое вино
125 мл	сметана
20 г	мука

Филе из камбалы

Приспособления:	Неглубокое овальное блюдо для печи со специальной липкой пленкой (длиной около 26 см)
400 г	филе из камбалы
1	целый лимон
150 г	помидоры
10 г	масло
1 ст. ложка	растительное масло
1 ст. ложка	нарезанная петрушка
	соль и перец
4 ст. ложка	белое вино
20 г	масло или маргарин

1. Смажьте миску маслом, добавьте нарезанный лук, мясной бульон и приправы. Накройте крышкой и приготовьте.
9–11 мин. 900 Вт
2. Обжарьте хлебные ломтики, нарежьте их кубиками и насыпьте их в суповые миски. Залейте поджаренные кубики хлеба супом и посыпьте сыром.
3. Поставьте миски на вращающуюся подставку и включите гриль.
6–7 мин. Гриль
1. Отрежьте ножки грибов. Размельчите их на маленькие кусочки.
2. Смажьте маслом неглубокое блюдо. Добавьте лук, нарезанный кубиками бекон и ножки грибов. Приправьте блюдо перцем и розмарином, накройте крышкой и приготовьте.
3–5 мин. 900 Вт
Оставьте блюдо, чтобы оно охладилось.
3. Нагрейте сметану и 100 мл вина в миске.
1–3 мин. 900 Вт
4. Смешайте оставшееся вино с мукой, добавьте его в горячую жидкость, перемешивая, накройте крышкой и приготовьте.
Во время приготовления блюдо нужно перемешать один раз.
около 1 мин. 900 Вт
5. Наполните грибы смесью из бекона и положите ее в неглубокую миску. Залейте грибы соусом и приготовьте на низкой решетке.
6–8 мин. Двойной гриль (630 Вт)
После приготовления дайте блюду настояться около 2 минут.
1. Промойте и просушите рыбу. Выньте кости.
2. Нарежьте лимон и помидоры тонкими дольками.
3. Смажьте блюдо маслом. Поместите рыбное филе на блюдо и полейте растительным маслом.
4. Положите сверху петрушку, дольки помидоров и добавьте приправы. Поверх помидоров положите лимонные дольки и налейте сверху белого вина.
5. Положите маленькие кружки масла на лимон, накройте крышкой и приготовьте.
11–13 мин. 630 Вт
После приготовления дайте блюду настояться в течение 2 мин.

Форель с миндалем

Приспособления:	Неглубокое овальное блюдо для печи (длиной около 32 см)
4	форель (200 г), чищенная сок одного лимона соль
30 г	масло или маргарин
50 г	мука
10 г	масло или маргарин для смазывания блюда
50 г	миндальные лепестки

1. Помойте и высушите форель и полейте ее лимонным соком. Натрите рыбу солью изнутри и снаружи, а затем подождите 15 минут.
2. Растопите масло.
1 мин. 900 Вт
3. Высушите рыбу, полейте ее маслом и обваляйте в муке.
4. Смажьте маслом блюдо. Положите форель в блюдо и приготовьте на нижней решетке. Когда пройдет $\frac{2}{3}$ срока приготовления, переверните форель и положите сверху миндальные лепестки.
15–18 мин. Двойной гриль (450 Вт)
После приготовления дайте блюду настояться около 2 минут.

Рыбное филе с сырным соусом

Приспособления:	Миска с крышкой (емкостью 1 л) Неглубокая круглая форма для запекания (около 25 см в длину)
800 г	рыбное филе
2 ст. ложка	лимонный сок соль
10 г	масло или маргарин
50 г	мелко нарезанный лук
20 г	мука
100 мл	белое вино
1 ч. ложка	растительное масло для смазывания формы
100 г	натертый сыр «Эмменталь»
2 ст. ложки	нарезанная петрушка

1. Помойте и высушите рыбу, а затем полейте ее лимонным соком. Натрите ее солью.
2. Смажьте маслом миску. Добавьте нарезанный лук, накройте крышкой и приготовьте.
1–2 мин. 900 Вт
3. Посыпьте лук и белое вино мукой и перемешайте.
4. Смажьте маслом форму для запекания и положите в нее рыбу. Залейте рыбу соусом и посыпьте сыром. Положите блюдо на нижнюю решетку и приготовьте.
7–8 мин. 450 Вт
14–16 мин. Двойной гриль (450 Вт)
После приготовления дайте блюду настояться около 2 минут.

Тушеная телятина по-цюрихски

Приспособления:	Миска с крышкой (емкостью 2 л)
600 г	телячье филе
10 г	масло или маргарин
50 г	белое вино
100 мл	масло или маргарин приправленная подливка, приправа, для прикл. $\frac{1}{2}$ литра подливки
300 мл	сметана
1 ст. ложка	нарезанная петрушка

1. Нарезьте телятину полосками.
2. Смажьте блюдо маслом. Положите в него мясо и лук, накройте крышкой и приготовьте. Во время приготовления блюдо нужно перемешать один раз.
6–9 мин. 900 Вт
3. Добавьте белого вина, приправы для подливки и сметаны, перемешайте, накройте крышкой и продолжите приготовление. Время от времени помешивайте.
3–5 мин. 900 Вт
4. Перемешайте смесь после приготовления, дайте ей отстояться в течение примерно 5 минут. Украсьте блюдо петрушкой.

Фаршированная ветчина

Приспособления: Миска с крышкой (емкостью 2 л)
Овальная форма для запекания (около 26 см в длину)

150 г нарезанный листовой шпинат

150 г сметана фромаж-фрес, 20 % жирности

50 г натертый сыр «Эмменталь»
перец и паприка

8 ломтиков готовая ветчина (400 г)

125 мл вода

125 мл сметана

20 г мука

20 г масло или маргарин

10 г масло или маргарин для
смазывания блюда

1. Смешайте шпинат с сыром и полужидким творогом, приправьте по вкусу.
2. Положите столовую ложку начинки на каждую дольку приготовленной ветчины и заверните его. Проткните ветчину деревянным шампуром.
3. Приготовьте соус бешамель; для этого налейте воду и сметану в миску, а затем нагрейте. 2–4 мин. 900 Вт
Смешайте муку с маслом, чтобы сделать заправку для соуса, добавьте к жидкости и взбивайте до тех пор, пока она не растворится. Накройте и готовьте до густоты. 1–2 мин. 900 Вт
Перемешайте и попробуйте.
4. Налейте соус в блюдо, смазанное маслом, положите фаршированные рулеты из ветчины в соус и приготовьте, накрыв крышкой. 10–12 мин. Двойной гриль (630 Вт)
После приготовления дайте блюду настояться около 5 минут.

Телячьи котлеты с сыром «Моцарелла»

Приспособления: Неглубокая квадратная форма для запекания с крышкой (около 25 см в длину)

150 г ломтики сыра «Моцарелла»

500 г консервированные помидоры без сока

4 телячьи котлеты (600 г)

20 мл оливковое масло

2 раздавленные зубчики чеснока

20 г каперсы

орегано

соль и перец

1. Помойте телятину, высушите и сделайте плоскую отбивную.
2. Сделайте пюре из помидоров, добавьте чеснока, масла, соли, перца, каперсы и орегано, а затем залейте им телятину. Накройте крышкой и приготовьте. 15–19 мин. 630 Вт
Переверните кусочки мяса.
3. Положите ломтики сыра «Моцарелла» на каждую из котлет, добавьте приправы и приготовьте без крышки на верхней решетке. 9–12 мин. Двойной гриль (630 Вт)
После приготовления дайте блюду настояться около 5 минут.

Запеканка из кабачков и лапши

Приспособления: Форма для запекания (около 26 см в длину)

80 г приготовленные макароны

400 г консервированные кусочки помидоров

150 г мелко нарезанный лук
базилик, тимьян, соль, перец

1 ст. ложка масло для смазывания блюда

450 г нарезанные кабачки

150 г сметана

2 яйца

100 г натертый сыр «Чеддар»

1. Смешайте помидоры с луком и хорошенько приправьте. Добавьте макароны. Залейте макароны томатным соусом и положите сверху дольки кабачка.
2. Взбейте сметану с яйцами и залейте этой смесью запеканку. Посыпьте сверху тертым сыром. Положите блюдо на нижнюю решетку и приготовьте. 18–21 мин. 900 Вт
7–8 мин. Двойной гриль (630 Вт)
После приготовления дайте блюду настояться 5–10 минут.

Лазанья

Приспосо- бления:	Миска с крышкой (емкостью 2 л)
	Мелкая квадратная форма для запекания с крышкой (размером примерно 20 x 20 x 6 см)
300 г	консервированные помидоры
50 г	рубленая ветчина
50 г	мелко нарезанный лук
1	раздавленный зубок чеснока
250 г	говяжий фарш
2 ст. ложка	томатное пюре
	соль и перец
150 мл	сметана
100 мл	молоко
50 г	натертый сыр «Пармезан»
1 ч. ложка	смесь перемолотых трав
1 ч. ложка	оливковое масло
1 ч. ложка	растительное масло для смазывания формы
125 г	зеленая лазанья
1 ст. ложка	натертый сыр «Пармезан»

1. Порежьте помидоры, смешайте их с ветчиной и луком, чесноком, говяжьим фаршем и томатным пюре. Приправьте, накройте крышкой и приготовьте. 5–8 мин. 900 Вт
2. Смешайте сметану с молоком, сыром «Пармезан», травами, маслом и специями.
3. Смажьте маслом блюдо и положите на дно примерно $\frac{1}{3}$ макаронных изделий. Положите половину смеси из фарша на макаронные изделия и подлейте соуса. Повторите процедуру и добавьте оставшиеся макаронные изделия. Залейте макароны соусом и добавьте сыра «Пармезан». Приготовьте, накрыв крышкой. 13–17 мин. 630 Вт
После приготовления дайте блюду настояться около 5–10 минут.

Груши в шоколадном соусе

Приспосо- бления:	Миска с крышкой (емкостью 2 л)
	Миска с крышкой (емкостью 1 л)
4	цельные очищенные груши (600 г)
60 г	сахар
10 г	ванильный сахар
1 ст. ложка	грушевый ликер
150 мл	вода
130 г	темный рубленый шоколад
100 г	крем-фреш

1. Поместите сахар, ванильный сахар, грушевый ликер и воду в миску, перемешайте, накройте крышкой и приготовьте. 1–2 мин. 900 Вт
2. Положите в жидкость груши, накройте крышкой и приготовьте. 5–8 мин. 900 Вт
Выньте груши из жидкости и положите их в холодильник.
3. Налейте 50 мл жидкости в меньшую миску. Добавьте шоколад и крем-фреш, накройте крышкой и приготовьте. 2–3 мин. 900 Вт
4. Хорошенько перемешайте соус, залейте им груши и подайте к столу.

Пудинг из манной крупы с малиновым соусом

Приспособления:	Миска с крышкой (емкостью 2 л) 4 порционные формочки
500 мл	молоко
40 г	сахар
15 г	рубленый миндаль
50 г	манная крупа
1	яичный желток
1 ст. ложка	вода
1	яичный белок
250 г	малина
50 мл	вода
40 г	сахар

1. Поместите в миску молоко, сахар и миндаль, накройте крышкой и приготовьте. 3–5 мин. 900 Вт
2. Добавьте манную крупу, перемешайте, накройте крышкой и приготовьте. 10–12 мин. 270 Вт
3. Взбейте яичный желток с водой в чашке и добавьте в горячую смесь. Взбейте яичный белок до загустения и добавьте его в смесь. Налейте пудинг в порционные формочки.
4. Чтобы приготовить соус, промойте и высушите малину, а затем положите ее в миску, добавив воды и сахара. Накройте крышкой и приготовьте. 2–3 мин. 900 Вт
5. Сделайте пюре из малины и подайте его к столу вместе с пудингом из манной крупы.

Творожный пудинг

Приспособления:	Противень со съемными стенками (диаметром около 26 см)
	Основа:
300 г	мука
1 ст. ложка	какао
10 г	сода для печения
150 г	сахар
1	яйцо
10 г	масло или маргарин для смазывания противня
	Начинка:
150 г	масло или маргарин
100 г	сахар
10 г	ванильный сахар
3	яйца
400 г	сметана фромаж-фрес, 20 % жирности
40 г	смесь пудинга и ванильного порошка

1. Смешайте в миске муку, какао, соду для печения и сахар.
2. Добавьте яйца и сливочное масло, а затем перемешайте в кухонном комбайне
3. Смажьте маслом противень. Раскатайте тесто и налейте его на противень, оставив по краям 2 см для образования ободка. Приготовьте пирожное. 6–8 мин. 630 Вт
4. Взбейте масло и сахар до получения легкой и пенистой консистенции. Медленно взбейте яйца. Добавьте полужидкий творог и смесь пудинга с ванильным порошком.
5. Покройте начинкой основу творожного пудинга и приготовьте. 15–19 мин. 630 Вт

УХОД И ОЧИСТКА

ОСТОРОЖНО! НЕ ИСПОЛЬЗУЙТЕ ПРОМЫШЛЕННЫЕ ОЧИСТИТЕЛИ ДЛЯ ПЕЧЕЙ, ПАРООЧИСТИТЕЛИ, АБРАЗИВНЫЕ СИЛЬНОДЕЙСТВУЮЩИЕ ЧИСТЯЩИЕ СРЕДСТВА, ЛЮБЫЕ ХИМИКАТЫ, СОДЕРЖАЩИЕ ГИДРООКИСЬ НАТРИЯ ИЛИ ГУБКИ ДЛЯ ПОСУДЫ ПРИ ОЧИСТКЕ ЛЮБОЙ ДЕТАЛИ МИКРОВОЛНОВОЙ ПЕЧИ.

РЕГУЛЯРНО ЧИСТИТЕ ПЕЧЬ, УДАЛЯЯ ОСТАТКИ ПИЩИ.

Неспособность поддерживать печь в чистом состоянии может привести к повреждению поверхности. Это может негативно сказаться на сроке службы изделия и вызвать опасную ситуацию.

Внешние поверхности печи

Внешние поверхности печи можно легко очистить с помощью мягкого мыла и воды. Вытрите мыло влажной тканью, а затем высушите внешние поверхности мягким полотенцем.

Панель управления

Перед очисткой откройте дверцу, чтобы деактивировать панель управления. Панель управления необходимо очищать с осторожностью. Смочите тряпку водой и аккуратно протрите панель, чтобы очистить ее. Не используйте слишком много воды. Не используйте химическое или абразивное чистящее средство.

Внутренние поверхности печи

1. Чтобы выполнить очистку, вытирайте пятна и следы расплескивания мягкой влажной тканью или губкой после каждого использования, пока печь еще горячая. Если пятна не удастся очистить, используйте мягкое мыло и несколько раз протрите их мягкой тканью, чтобы удалить все остатки. Не снимайте крышку волновода.
2. Убедитесь в том, что мягкое мыло или вода не проникают в маленькие отверстия в стенках, так как это может

повредить печь.

3. Не используйте чистящие средства аэрозольного типа для очистки внутренних поверхностей.
4. Регулярно прогревайте печь с помощью гриля. Остатки пищи или пролитый жир могут вызывать появление дыма или неприятного запаха.

Вращающаяся подставка и опора вращающейся подставки

Выньте вращающуюся подставку и опору вращающейся подставки из печи. Промойте вращающуюся подставку и опору вращающейся подставки мягкой водой с мылом. Высушите их мягкой тканью. Как подставка, так и ее опора пригодны для мытья в посудомоечной машине.

Дверца

Чтобы удалить все следы грязи, регулярно очищайте обе стороны дверцы, дверные прокладки и уплотняемые поверхности мягкой влажной тканью. Не используйте

сильнодействующие абразивные чистящие средства, или острые металлические скребки для очистки стекла дверцы печи, поскольку они могут поцарапать поверхность, что может привести к раскалыванию стекла.

Решетки

Решетки необходимо мыть мягким жидким чистящим раствором, а затем высушивать. Они пригодны для мытья в посудомоечной машине.

 **Внимание!** Не применяйте пароочиститель

ЧТО ДЕЛАТЬ, ЕСЛИ

Проблема	Проверки...
Микроволновое устройство неправильно работает?	• Предохранители в блоке предохранителей работают. • Электричество не отключалось. • Если предохранители продолжают выходить из строя, обратитесь к квалифицированному специалисту.
Режим СВЧ-излучения не функционирует?	• Дверца правильно закрыта. • Дверные прокладки и уплотняемые поверхности чистые. • Нажата кнопка START/+30.
Вращающаяся подставка не вращается?	• Опора вращающейся подставки правильно подключена к приводу. • Посуда не выступает за пределы вращающейся подставки. • Пища не выступает за пределы подставки, мешая ей вращаться. • В углублении под вращающейся подставкой ничего нет.
СВЧ-излучение не выключается?	• Изолируйте устройство от блока предохранителей. • Свяжитесь с уполномоченным агентом обслуживания ELECTROLUX.
Не включается свет в печи?	• Свяжитесь с уполномоченным агентом обслуживания ELECTROLUX. Лампочку, освещающую печь, могут заменять только специально обученные технические специалисты из ELECTROLUX.
Пища дольше нагревается и готовится, чем раньше?	• Выберите более длительное время приготовления (двойной объем требует увеличения времени приготовления почти в два раза). • Если пища холоднее, чем обычно, время от времени помешивайте ее или поворачивайте. • Выберите более высокий уровень мощности.

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Напряжение переменного тока	230 В, 50 Гц, однофазное
Плавкий предохранитель/выключатель линии распределения	минимум 16 А
Требуемая мощность:	СВЧ-излучение 1,37 кВт Гриль 1,00 кВт Микроволновый/гриль 2,35 кВт
Выходная мощность:	СВЧ-излучение 900 Вт (IEC 60705) Гриль 1000 Вт
Частота СВЧ-излучения	2450 МГц * (группа 2, класса Ъ)
Габаритные размеры:	EMS26204O 594 мм (Ш) x 459 мм (В) x 404 мм (Г)
Размеры духовки	342 мм (Ш) x 207 мм (В) x 368 мм (Г) **
Вместимость печи	26 литров **
Вращающаяся подставка	Ø 325 мм, стекло
Вес	около 19,5 кг
Лампа печи	25 Вт/240–250 В

* Этот продукт отвечает требованиям европейского стандарта EN55011. Согласно этому стандарту он классифицируется как оборудование группа 2 класса Ъ. Группа 2 означает, что оборудование специально генерирует высокочастотную энергию в виде электромагнитного излучения для тепловой обработки пищи. Выражение «оборудование класса Ъ» означает, что данное оборудование пригодно для использования в домашних условиях.

** Внутренняя вместимость рассчитывается путем измерения максимальной ширины, глубины и высоты. Фактический объем вмещаемой пищи меньше.

Эта печь соответствует требованиям директив 2004/108/ЕС, 2006/95/ЕС и 2005/32/ЕС.
ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ МОГУТ БЫТЬ ИЗМЕНЕНЫ БЕЗ УВЕДОМЛЕНИЯ, КАК РЕЗУЛЬТАТ УСОВЕРШЕНСТВОВАНИЯ ПРОДУКТА

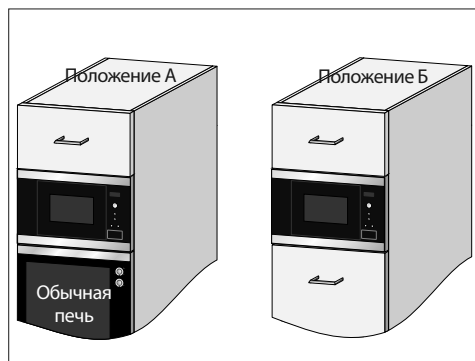


УСТАНОВКА

Микроволновую печь можно установить в положение А или Б:

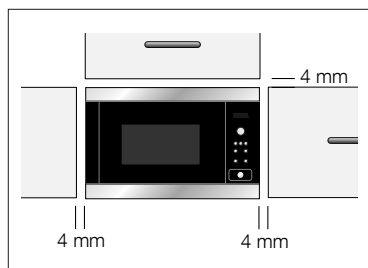
Положение	Размерниши		
	Ш	Г	В
А	560 x 550 x 450		
Б	560 x 500 x 450		

Измерения в (мм)



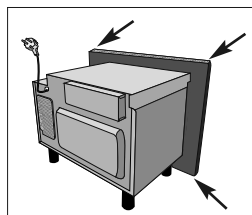
УСТАНОВКА ОБОРУДОВАНИЯ

1. Снимите всю упаковку и внимательно осмотрите ее на предмет повреждений.
2. Медленно, без усилий, задвиньте устройство в кухонный шкаф до тех пор, пока передняя часть корпуса печи не начнет герметично прилегать к переднему отверстию шкафа.
3. Позаботьтесь о том, чтобы между дверцей шкафа и верхней кромкой корпуса оставался зазор в 4 мм (см. диаграмму).



Вариант крепления 1:

Зафиксируйте печь на месте с помощью винтов, входящих в комплект. Точки фиксации расположены на верхнем и нижнем углу печи.



Вариант крепления 2:

См. таблицу шаблонов, прилагаемую к печи.

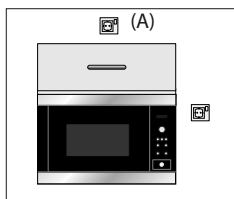


Внимание!

Убедитесь в том, что дно печи расположено на расстоянии не менее 85 см от пола. Важно обеспечить установку данного продукта в соответствии с инструкциями, приведенными в этом руководстве по эксплуатации, а также с инструкциями по установке, разработанными производителем традиционной печи.

ПОДКЛЮЧЕНИЕ УСТРОЙСТВА К ИСТОЧНИКУ ПИТАНИЯ

- Электрическая розетка должна находиться неподалеку, чтобы устройство можно было легко выключить из сети в аварийной ситуации. Кроме того, можно изолировать печь от источника питания, встроив выключатель в фиксированную проводку согласно правилам монтажа проводов.
- Розетку не нужно размещать за шкафом.
- Самое лучшее положение – над шкафом (А).



- Подключите устройство к однофазному источнику переменного тока 230 В/50 Гц с помощью правильно установленной заземленной розетки. Гнездо должно быть сплавлено с 16 А плавкий предохранитель.
- **Шнур питания может заменять только электрик.**
- Перед установкой привяжите к источнику питания струну, чтобы упростить подключение к точке (А) во время установки устройства.
- Вставляя устройство в шкаф с высокими стенками, постарайтесь НЕ сплющить шнур питания.
- Не погружайте шнур питания или вилку в воду или в иную жидкость.

ЭЛЕКТРИЧЕСКИЕ СОЕДИНЕНИЯ



ВНИМАНИЕ! ЭТО УСТРОЙСТВО НЕОБХОДИМО ЗАЗЕМЛИТЬ

Если эта мера безопасности не будет принята, производитель отказывается от всякой ответственности.

Если вилка устройства не подходит к розетке, Вы должны вызвать вашего местного ELECTROLUX специалиста по обслуживанию.

ЭКОЛОГИЧЕСКАЯ ИНФОРМАЦИЯ



Экологически безопасная утилизация упаковочных материалов и старой техники

УПАКОВОЧНЫЕ МАТЕРИАЛЫ

Микроволновые печи ELECTROLUX необходимо эффективно упаковывать для защиты во время транспортировки. Используется только минимально необходимая упаковка.

Упаковочные материалы (например, фольга или пенополистирол) могут представлять угрозу для детей.

Угроза удушья. Берегите упаковочные материалы от детей.

Все использованные упаковочные материалы безопасны для окружающей среды и могут быть переработаны. Картон сделан из вторсырья, а деревянные детали не обработаны. Пластиковые элементы маркированы следующим образом:

- «PE» – полиэтилен (например, пленка для упаковки)
- «PS» – полистирол (без фторуглеродистых соединений)
- «PP» – полипропилен (например, упаковочные жгуты)

При повторном использовании упаковки экономится сырье и сокращается объем отходов. Упаковку необходимо отправить в ближайший центр утилизации. Чтобы получить информацию, свяжитесь с местным советом.

УТИЛИЗАЦИЯ СТАРОЙ ТЕХНИКИ

Старые устройства необходимо обезопасить перед утилизацией, сняв вилку и избавившись от шнура питания.

После этого необходимо сдать их в ближайший центр утилизации. Обратитесь в совет или бюро по санитарному состоянию окружающей среды, чтобы узнать, есть ли поблизости учреждения, где можно утилизировать технику.

Символ  на продукте или на упаковке означает, что этот продукт нельзя утилизировать как обычные хозяйственно-бытовые отходы. Вместо этого его нужно отнести в соответствующий пункт сбора и утилизации электрического и электронного оборудования. Обеспечив правильную утилизацию этого продукта, вы сможете предотвратить потенциальные негативные последствия для среды и здоровья людей, которые могли бы быть вызваны несоответствующей переработкой этого продукта. Чтобы узнать подробные сведения о переработке этого продукта, обратитесь в местный совет, службу уборки мусора или в магазин, где был приобретен продукт.

ГАРАНТИЯ/СЕРВИСНАЯ СЛУЖБА ОЙСТВА

Сервисное обслуживание и запасные части
В случае необходимости ремонта прибора, или если Вы хотите приобрести запасные части, обращайтесь в наш ближайший авторизованный сервисный центр (список сервисных центров прилагается). Если у вас возникли вопросы по использованию прибора или Вы хотите узнать о других приборах концерна ELECTROLUX, звоните на нашу информационную линию по телефону (495) 937 78 37 или (495) 956 29 17.

Европейская Гарантия: Данное устройство поддерживается гарантией ELECTROLUX в каждой из стран, перечисленных на обороте этого руководства, в течение срока, указанного в гарантии на устройство или в ином определенном законом порядке. В случае вашего перемещения из одной из этих стран в любую другую из нижеперечисленных стран, гарантия на устройство переместится вместе с вами при условии соблюдения следующих требований:

- Гарантия на устройство начинается действовать с даты, когда вы впервые приобрели это устройство, подтверждением которой будет служить предъявление действительного удостоверяющего покупку документа, выданного продавцом устройства.

- Гарантия на устройство действует в течение того же срока и в пределах того же объема работ и конструктивных частей, какие действуют в новой стране вашего проживания применительно к данной конкретной модели или серии устройств.
- Гарантия на устройство является персональной для первоначального покупателя этого устройства и не может быть передана другому пользователю.
- Устройство установлено и используется в соответствии с инструкциями, изданными ELECTROLUX, только в бытовых условиях, т.е. его нельзя использовать в коммерческих целях.
- Устройство установлено в соответствии со всеми применимыми нормативными документами, действующими в новой стране вашего проживания.

Положения настоящей Европейской Гарантии не нарушают никаких предоставленных вам по закону прав.

**СИСТЕМА СЕРТИФИКАЦИИ ГОСТ Р
ГОССТАНДАРТ РОССИИ**



СЕРТИФИКАТ СООТВЕТСТВИЯ

При обнаружении в течение гарантийного срока в данном изделии недостатков, кроме возникших после передачи товара потребителю вследствие нарушения последним правил транспортировки, хранения, либо использования, а также действий третьих лиц или обстоятельств непреодолимой силы, мы обязуемся удовлетворить требования потребителя в соответствии с законом при следующих условиях:

• Гарантийный срок составляет 12 (двенадцать) месяцев с момента продажи изделия магазином.

- Данная гарантия распространяется только на изделия, использующиеся в личных, семейных или домашних целях, не связанных с предпринимательской деятельностью.

- Гарантийный срок на комплектующие изделия (такие изделия, которые могут быть сняты с основного изделия без применения каких-либо инструментов, а именно, ящики, полки, решётки, корзины, насадки, трубки, шланги или другие подобные комплектующие) составляет 3 (три) месяца с момента продажи основного изделия магазином.

- Гарантийный срок на новые комплектующие и составные части изделия, установленные в основное изделие при гарантийном или платном ремонте, либо приобретённые отдельно от основного изделия, составляет три месяца со дня выдачи потребителю изделия по окончании ремонта, либо продажи этих частей магазином.

Гарантийный ремонт выполняется бесплатно (включая стоимость работ, материалов и, при необходимости и с учётом действующего законодательства, доставки) уполномоченной сервисной компанией на дому у потребителя или в мастерской по усмотрению сервисной компании

- Данная Гарантия действительна только на территории Российской Федерации, Республики Беларусь на сертифицированные официально поставленные изделия, комплектующие и составные части, приобретенные на вышеуказанных территориях.

- Претензии по качеству основного изделия, его комплектующих и составных частей принимаются при условии, что недостатки обнаружены в течение гарантийных сроков, установленных соответственно на основное изделие, его комплектующие и составные части, либо в иные сроки, предусмотренные локальным законодательством.

• В случае несвоевременного извещения продавца о нарушении условий договора купли-продажи о качестве товара, продавец вправе отказаться полностью или частично от удовлетворения предъявляемых потребителем требований.

- Ответственность по настоящей гарантии ограничивается, если иное не определено законом. Указанными в настоящем документе обязательства-

В соответствии с законом, на данное изделие изготовителем установлен срок службы 10 лет с момента продажи изделия магазином. Правила безопасного и эффективного использования изделия изложены в Инструкции по эксплуатации. По истечении установленного срока службы изготовитель не несёт ответственности за безопасность изделия.

• Мы оставляем за собой право по единственно нашему усмотрению расширить свои обязательства перед потребителем по сравнению с требованиями закона и указанными в настоящем документе обязательствами.

Гарантия не распространяется и не устанавливается:

- На недостатки изделий, которые вызваны несоблюдением прилагаемой Инструкции по эксплуатации, транспортными повреждениями, неправильной установкой (в том числе подключением к неправильному напряжению питания), небрежным обращением или плохим уходом, неправильным использованием (включая перегрузку).

- На изделия, которые подвергались конструктивным изменениям неуполномоченными лицами, или если удалены, не разборчивы или изменены продуктовый или серийный номера изделия.

- На недостатки изделий, возникшие вследствие эксплуатации с неустранёнными иными недостатками, либо возникшие вследствие технического обслуживания или ремонта лицами или организациями, не являющимися нашими уполномоченными сервисными компаниями.

- На недостатки, которые вызваны не зависящими от производителя причинами, такими как нестабильность параметров электросети, установленных ГОСТ 13109-97 и локальными государственными стандартами, явления природы и стихийные бедствия, пожар, домашние и дикие животные, в частности насекомые (особенно, муравьи и тараканы), попадание внутрь изделия посторонних предметов (жидкостей), и другими подобными причинами.

- На внешние и внутренние загрязнения, царапины, трещины, вмятины, потёртости и прочие механические повреждения, возникшие в процессе эксплуатации или транспортировки.

- На такие повреждения деталей, вероятность которых существенно выше обычной по характеру их использования или которые произошли в результате естественного износа (включая расходные материалы), таких как лампы, элементы питания, фильтры и т.п., а также стеклянные и перемещаемые вручную пластмассовые детали.

- На работы по установке, регулировке, чистке изделия, замене расходных материалов и прочий уход за изделием, оговорённый в Инструкции по эксплуатации (периодическое обслуживание).

Использование изделия потребителем признаётся акцептом условия настоящего договора присоединения (оферты) по дополнению и уточнению ответственности изготовителя (продавца) в отношении недостатков изделия.

Фамилия, имя, отчество _____ потребителя _____ Адрес _____ _____ Телефон _____ Дата ремонта _____ Сервис-центр _____ Мастер _____	Фамилия, имя, отчество _____ потребителя _____ Адрес _____ _____ Телефон _____ Дата ремонта _____ Сервис-центр _____ Мастер _____
Код отказа	Код отказа

АВТОРИЗОВАННЫЕ СЕРВИСНЫЕ ЦЕНТРЫ AEG Electrolux Zanussi (Россия и Беларусь)

- Абакан ООО
ВидеоТехника-сервис (390)
2266364/ 2279132
- Абакан СЦ СГТУ-сервис
(390-22) 66564
- Ангарск Байкал-сервис
(395-1) 550536
- Ангарск ЧП Жолудев В.В.
(395-1) 652505/ 698858
- Арзамас СЦ Техносервис
(831-47) 77382/ 30740
- Армавир Омега-сервис
(861-37) 94061
- Арсеньев Центр сервиса
(423) 6130391
- Архангельск Архсервис-центр
(818-2) 661866/ 659071
- Архангельск пбюл
Ульянов А.Н. (818-2)
276912.
- Астрахань Атлант-2001
(851-2) 382867/ 251232
- Астрахань ИП Пушкин
А.С. (851-2) 630081/ 729261
- Балаково Техноцентр
(8453) 331434
- Балаково ИП Барышников
Е.В. (453) 447531
- Балашов ИП Рыженкина
Н.С. (917) 2131778
- Барнаул СВ-Мастер
(385-2) 323332/ 484211
- Барнаул Таганай (385-2)
484211
- Барнаул Хелми-Сервис
(385-2) 639402/ 635988
- Барнаул ООО НСК
8 (800) 5551000
- Барнаул ЗАО
Региональный сервис центр
(385-2) 485067/ 485094/
484328
- Белгород ИП Богущева
Е.И. (472-2) 253400
- Белгород ООО Выбор
(472-2) 228188/ 211170/
320460
- Белово СЦ Радиосвязь
(384-5) 226183
- Белогорск ИП Десятник
В.В. (416-41) 25202
- Белореченск ИП Бублик
С.В. (861-55) 22940 / 8 (918)
4816143
- Бердск ООО Юджин
(383-41) 21114
- Бийск ЛИГА-Мастер
(385-4) 327802
- Благовещенск АМИТ-Сервис
(416-2) 522917/
376024
- Благовещенск СЦ Контур
(416-2) 524225/ 527398/
521299
- Бобруйск СЦ
Электроника-сервис 375
(225) 520691
- Братск Сервис-центр
Смарт (395-3) 433700
- Братск СЦ Домосервис
(395-3) 409517/ 314226
- Брест Золак +375 (162)
426394
- Брянск Рембытаппарат
(483-2) 645716
- Брянск ООО МТК-Сервис
(483-2) 756900/ 756842
- Бузулук СЦ Альянс
(353-42) 57147/ 57787
- Великий Устюг
УстюгТехСервисЦентр
(817-38) 27537
- Витебск ЧП Сикора С.Г.
+375 (212) 229228
- Владивосток ООО НСК
8 (800) 5551000
- Владивосток ИП
Юзефович (423) 2206600
- Владикавказ Арктика-Сервис
(867-2) 757777/
250107
- Владикавказ ООО Альда-Сервис
(867-2) 640460
- Владимир Домовой
сервис (492-2) 447280/
447281
- Владимир Мастер-Сервис
(492-2) 331079/ 333152
- Владимир ООО РОСТ-сервис
(492-2) 305055
- Вологда ООО НСК
8 (800) 5551000
- Вологда СЦ Классика
(844-2) 975010
- Вологда ТЦ
Приборсервис (844-2)
232028/ 240255/
8-902-3647553
- Вологодск ИП
Ибрагимов М.А. (863-92)
52929
- Волжский СЦ
Волгасервис (84432) 15580
- Вологда Мастер-Вологда
(817-2) 721115/769670
- Вологда АСЦ Вологда
(817-2) 539939/ 539969
- Вологда АСЦ Домашняя
техника (817-2) 535700
- Воркута Центр
технической поддержки
(821-51) 30360
- Воркута ИП Львова Т.В.
(821-51) 57767/ (821-81)
70895
- Воронеж СП Сервис
(473-2) 392945
- Воронеж ООО НСК
8 (800) 5551000
- Воронеж ООО
Технопрофсервис (473-2)
567461/463179
- Глазов Сервисный центр
Ваш Дом (341-41) 40737
- Гомель Нора-Сервис +375
(232) 740916
- Гомель ИП Езерский +375
(232) 553276/ 512482
- Горно-Алтайск ипбюл
Силицких А.В. (388-22)
26880
- Гродно Салби-Плюс 375
(015-2) 315113/ 399259
- Гудермес СЦ Комфорт
сервис (871-52)
23678/ 8-928-9457500/
8-928-9457448
- Димитровград АСЦ
ЭлКом Сервис (842-35)
28659/ 91464
- Екатеринбург М.Видео-сервис
(343) 2646276/
2646277
- Екатеринбург ИП
Шайдаров И.А. (343)
3819993/ 3819994/ 3819995
- Екатеринбург Сервисный
центр Норд (343) 3100091/
3357405
- Елец СЦ Полос (474-67)
41208
- Ессентуки ИП Крученков
Е.С. (879-34) 25090/ 28861
- Иваново Луч-сервис
(493-2) 472985
- Иваново ООО Центр
ремонтных услуг (493-2)
291738
- Иваново ООО
Спектр-Сервис (4932)
335185/335249/335236
- Ивanteeвка Берингов
пролив - Магнум (495)
5000560 (253) 61194/ 62401
- Ижевск Аргус-сервис
(341-2) 787685/ 307979/
780664/ 308307
- Ижевск ООО РИТ-Сервис
(341-2) 430667
- Ижевск Сервисный центр
Ваш Дом (341-2) 948686
- Ижевск Сервисный центр
ДС (341-2) 431662
- Иркутск АСЦ Альфа-Сервис
(395-2) 799150/
970394
- Иркутск АСЦ Комту-Сервис
(395-2) 222732
- Иркутск ООО НПФ ТИС
(395-2) 513109
- Иркутск СЦ Телетон
(395-2) 426627/ 427015/
423417
- Йошкар-Ола Мидас
(836-2) 213910
- Йошкар-Ола ООО
Позитрон (836-2) 112389
- Казань Носко-сервис (843)
5549015/ 2905866/ 5541146/
2903499
- Казань ГСЦ
АТремонтнуем всё (843-2)
5554992/ 5554927
- Казань ООО НСК
8 (800) 5551000
- Калининград
РемТехСервис (411-2)
272054/ 273151/ 273432
- Калининград ЧП Галютин
(411-2) 538528
- Калуга Бизнес-Сервис
(484-2) 548333/ 548222
- Калуга ООО Мастер-Сервис
(4842) 561821/
561822
- Калуга СервисГрад (4842)
750124
- Каменск-Уральский
Техноцентр-Сервис (343-9)
347440
- Каменск-Уральский СЦ
НАШ СЕРВИС (3439)
370203/ (950) 5471015
- Каменск-Шахтинский
Диорит-сервис (863-65)
42851/ 40455/ 41027/ 40719
- Камышин СЦ Альфа
(844-57) 90075
- Канаш Лидер-сервис
(835-33) 41619/ 41327
- Карасук СЦ Сибирский
сервис 8 (913) 951349
- Кемерово Квант Плюс
(384-2) 332003/ 8 (902)
9832003
- Кемерово ИП Мицура
С.Д. (384-2) 582020/ 585555
/ 8 (923) 6143969
- Кемерово ООО Кузбасс-Импорт-Сервис (384-2)
510533
- Кемерово Сервисный
центр КВЭЛ (384-2) 358319
- Кинешма ООО
Рембыттехника (493-31)
21639
- Киров ТВКОМ (833-2)
546956
- Киров ЦПС-Киров (833-2)
355513
- Киров СЦ Квадрат-Сервис
(833-2) 513554/
513555
- Киселевск ООО КСК
(923) 6205555
- Коломна Pro-Сервис (496)
6186476/ 6186236

- Коломна СЦ Росинка-2 (496) 6131332 6151591
- Комсомольск-на-Амуре ИП Касаткин (821-72) 53131/ 70859
- Кострома ЗАО Аксон Сервис (494-2) 220512/ 220382
- Кострома ИП Молодкин В.Л. (494-2) 300107/ 518073
- Кострома ООО Гепард Сервис (494-2) 312501
- Котлас КомТел (81837) 32510
- Краснодар Юг-сервис (861) 2743458
- Краснодар ЧП Пузенко С.В. (861-2) 521281
- Красноярск Сервисный центр Близицов (391-2) 276720/ 653441/ 296595 (многоканальный)
- Красноярск СЦ ТехноДоктор (391-2) 555063/ 555062/ 669869
- Курган ИП Горланов (352-2) 461542/ 421577
- Курган ООО Т-во предпринимателей (352-2) 457683
- Курск Сервисный центр Суцхов (471-2) 393800/ 393747
- Кызыл СЦ Видикон-сервис (394-22) 10322
- Лида СЦ Профи Тех +375 15 61 34806
- Липецк СЦ Быттехника (474-2) 276612/ 391125
- Липецк СЦ Том-Сервис (474-2) 346750/ 355646
- Липецк СЦ Фолиум (4742) 340713/ 327548
- Липецк ООО Эксперт-Сервис (4742) 398789
- Лиски ИП Туровина И.В. (473-91) 42155
- Лянтор СЦ Холод-сервис 8 (904) 4892094
- Магадан ЦентрВидеоСервис (413-22) 75706
- Майкоп Джун Лтд (877-22) 47527
- Майкоп Электрон-сервис (877-2) 575837/ 556238
- Махакала Саида-Сервис 8 (928) 9895634
- Махакала Техник ISE (872-2) 647133
- Махакала АОЗТ Люкс Лтд. (872-2) 682582
- Медногорск ИП Сапрыкин А.В. (3532) 979063 / (987) 8479063
- Минеральные Воды Телевид-сервис (879-22) 76518/ (879-33) 76137/ (865-2) 913574
- Минск Катрикс 375 (17) 2856922
- Минск Тотлер-сервис +375 17 2011664/ +375 29 6263866
- Минск ЦБТСервис 375 (17) 2626671 (многоканальный)
- Минск СЦ Тибериум 375 (17) 2942037/ (17) 2946355/ (29) 6062037/ (29) 6869355
- Минск ЧП Звонок А.Н. 8-0297-512837/ 8-0294-030507
- Могилёв ЭкоТехСервис 8 (0222) 229394/ GSM 8 (029) 6229394
- Москва Аттика-Сервис (495) 1252780/ (495) 7929206/ (499) 1248428
- Москва М.Видео-сервис (495) 7440110
- Москва Партия-Сервисцентр (495) 9133939/ 4857875/ 4857865
- Москва Сити сервис (495) 7958793/ 7959631
- Москва Эл Ко-сервис (495) 2587549/ 2587592
- Москва ООО Мир и Сервис (495) 7440014
- Москва ООО НСК 8 (800) 5551000
- Москва Совинсервис-Электротех (495) 9179108
- Москва СЦ Техносила (495) 7254195/ 7254196
- Мурманск ООО Лидер-Сервис (815-2) 455031
- Мурманск ООО Электроника-сервис (815-2) 535775
- Мурманск ООО Электроника-сервис (815-2) 220490
- Муром ТехноДруг Сервис (492-34) 33554
- Набережные Челны ИП Мамедова Т.А. (855-2) 532496
- Набережные Челны ООО НСК 8 (800) 5551000
- Нальчик Альфа-Сервис (866-2) 420430
- Находка Спектр-сервис (423-6) 630362/ 644929/ 656078
- Нефтекамск Техно-Мастер (347-13) 34344
- Нефтеюганск СЦ АИС (346-12) 48596/ 54233
- Нефтеюганск СЦ Юганск (346-12) 52232
- Нижний Новгород М.Видео-сервис (831) 2657185/ 2657092/ 2657307
- Нижний Новгород Нижегородский сервисный центр (8312) 939620
- Нижний Новгород ЗАО Полаир (831) 2730880 - холодильники; (831) 2739378 - стиральные машины, плиты
- Нижний Новгород ИП Корытина (831) 4120029 (дисп.) 4123601/ 4163141
- Нижний Новгород ООО Симона (831) 2414720/ 2413885/ 2754457/ 2411920
- Нижний Новгород СЦ Бытовая Автоматика (831) 4618848/ 50/ 51
- Нижний Новгород Радиоимпорт (343-5) 451180
- Нижний Тагил ЦТО Ока (343-5) 410008/ 410009
- Новгород ТКТ (816-2) 611200/ 335918
- Новгород СЦ Электроника (816-2) 643654
- Новгород ЧП Богдасаров Б.Г. (816-2) 615805/ 199684
- Новокузнецк НК-Сервис (384-3) 375988
- Новокузнецк Сибсервис (384-3) 333735/ 330735
- Новокузнецк ТОП-Сервис (384-3) 773206
- Новокузнецк ООО НСК 8 (800) 5551000
- Новомосковск АВС Центр (487-62) 69920
- Новороссийск ООО Аргон-сервис (861-7) 630395/ 631115
- Новороссийск К-техника (383-2) 772320/ 772369/ 772559/ 772343
- Новосибирск ЛисКО центр (383) 2866235
- Новосибирск ООО НСК 8 (800) 5551000
- Новосибирск ООО Сибирский Сервис (383-2) 924712/ 431638/ 571995
- Новосибирск СЦ Фрегат-сервис (383) 3251904/ 3251903
- Норильск АСЦ Тайсервис (391-9) 491212
- Норильск СЦ А.И.С.Т. (391-9) 481080
- Обнинск ООО Радиотехника (484-39) 53131
- Омск Бытсервис (381-2) 249964
- Омск Евротех-сервис (381-2) 530881/ 580687
- Омск ООО Бытовая техника (3812) 579540/ 579541
- Омск ООО Сервис Бытовой Техники (381-2) 251610/ (913) 9645626
- Орёл МастерЪ (486-2) 751480
- Орёл Феникс-Электроник (486-2) 408681/ 408682
- Орёл Сервисный центр Гранд (486-2) 436765
- Оренбург ООО ТЦ Ликос-Сервис (353-2) 572491/ 572494/ 572668/ 792368
- Оренбург ООО ТехЦентр (3532) 300030/ 300060
- Орск Айс-Сервис плюс (353-7) 351318/ 356989
- Орск Аста-сервис (353-7) 213666/ 259803
- Орск СЦ Альянс-С (353-7) 266266
- Пенза ЗАО Техсервис (841-2) 558598/ 646856/ 621149
- Пенза ООО Евростиль-Пенза (841-2) 544301
- Пенза ООО Орбита-Сервис (8412) 422726
- Пенза ООО Мир Сервиса (8412) 681999/ 686699
- Первоуральск Оптима-сервис (343-92) 56566/ 57413/ (343-97) 31888
- Пермь Евро-Сервис (342-2) 135333
- Пермь ООО Импорт-Сервис (342-2) 656983
- Пермь ООО НСК 8 (800) 5551000
- Петрозаводск Акант-сервис (814-2) 722056
- Петрозаводск Альфа-Сервис (814-2) 636320/ 261614
- Петропавловск-Камчатский СЦ Дружба-Сервис (415-22) 54902/ 36054
- Пинск ИП Кузбать Г.Н. +375 29 6921419
- Поворино ИП Чигарёв П.Н. (476-73) 23110
- Подольск Интеграл-сервис (496-7) 533609
- Прокопьевск Альфа (384-6) 626264
- Псков Сервис-центр САМ (811-2) 165527

- Пятигорск ИП Машко А.Е. (879-33) 45085
- Пятигорск ИП Чернявский Е.В. (8793) 331729/ 339369
- Пятигорск ИП Батурин А.Э. (8793) 328895/ (905) 4141490
- Раменское ООО Сервис-центр Техника (496-46) 73499/ 32127
- Ржев РеалТайм 8 (905) 1274978
- Россоси ИП Дубровин С.А. (473-96) 48911
- Ростов-на-Дону Поиск-сервис (863) 2552017/ 2552018/ 2552019
- Ростов-на-Дону ООО Абрис плюс (863-2) 443590
- Ростов-на-Дону ООО Элтех (863) 2312032/ 2312033
- Ростов-на-Дону ООО НСК 8 (800) 5551000
- Ростов-на-Дону ТОО РТЦ Совинсервис (863-2) 405782
- Рубцовск ООО Аргут (385-57) 66195/ 22815
- Рыбинск ООО Транс-экспедиция (485-5) 556572
- Рязань Арктика-сервис (491-2) 254096/ 215720
- Рязань Фонограф-Сервис (491-2) 246854
- Рязань ООО Сервисный центр (491-2) 210734/ 251580
- Рязань ООО Транссервис-Рязань (491-2) 277070/ 278615/ 278620/ 278621
- Самара М.Видео-сервис (846) 9511645/ 9511645
- Самара ООО Фирма Сервис-Центр (846) 2637575/ 2637474
- Самара ООО Экспресс-Сервис (846) 2287218
- Самара ООО НСК 8 (800) 5551000
- Санкт-Петербург Партия-Сервис-Балтик (812) 3742116/ 3742117
- Санкт-Петербург ООО Точно в срок (812) 5541117/ 5541188
- Санкт-Петербург ООО Точно в срок (812) 3682205
- Санкт-Петербург Совинсервис-Санкт Петербург (812) 2520329/ 3208293
- Санкт-Петербург Совинсервис-Санкт Петербург (812) 2750571/ 2750121
- Саранск Сарансктехприбор-Сервис (834-2) 242255/ 328034
- Сарангул Холод-сервис (341-47) 40804/ 40360
- Саратов Волга-Сервис (845-2) 523774/ 272268
- Саратов Сар-сервис (845-2) 510099
- Саратов Эл-сервис (845-2) 721069/ 984324
- Саратов ООО НСК 8 (800) 5551000
- Северодвинск пбюл Ульянов А.Н. (818-42) 583184
- Сергиев Посад ИП Мулик Р.В. (496) 5493279
- Серпухов ТЦ Топаз (496) 7354300
- Смоленск СЦ Гарант (481-2) 618800/ 683500
- Сочи ТОО Техинсервис (862-2) 620295
- Ставрополь Техно-сервис (865-2) 393030
- Старый Оскол ИП Щуплов (472-5) 440599/ 441082
- Сургут Интерсервис (346-2) 252563/ 256970
- Сургут Орбита-Сервис (346-2) 347662
- Сургут МП Холодильная техника (346-2) 712971
- Сургут ИП Полукаров (3462) 660779 / 683350
- Сызрань Сервис-электро (846-4) 910692
- Сыктывкар Атлант-Центр (821-2) 310580
- Сыктывкар Домосервис (821-2) 211532/ 211832/ 211399
- Сыктывкар Сервисный центр Ваш Дом (821-2) 212848
- Таганрог ООО АСП КРИСТИ (86343) 83048
- Тамбов Атлант-сервис (475-2) 726346
- Тамбов ООО ОТИС (475-2) 796968/ 721073
- Тверь ООО СТЭКО (482-2) 320023
- Тверь ООО ТТЦ Весы-Веста (482-2) 423389/ 428494
- Тобольск Евросервис (345-6) 253399/ 247002
- Тольятти Волга-Техника-Сервис (848-2) 227185/ 500567
- Тольятти Хелена Сервис (848-2) 511777/ 730717
- Томск Регион-Сервис (382-2) 210480
- Томск ООО СБ-сервис (382-2) 527772
- Томск ООО Антрем (3822) 255166
- Троицк ИП Кочкин В.В. (495) 7495808/ (903) 5495808/ (926) 1947877
- Тула Архимед-сервис (487-2) 1917/415552/325606/419030
- Тула Бытовая техника (487-2) 1917/415552/325606/419030
- Тула Дуэт-сервис (487-2) 561737/ 556096
- Тюмень Евросервис (3452) 978252
- Тюмень Элит-сервис (345-2) 451972/ 451973
- Тюмень ООО АЮЗ и К (345-2) 451972/ 451973
- Тюмень ТЦ Тюмень-Импорт-Сервис (345-2) 255382
- Тюмень ООО НСК 8 (800) 5551000
- Улан Удэ ИП Голева (301-2) 415045/ 233109/ 235442
- Улан Удэ ООО Кондор-сервис (301-2) 442344
- Ульяновск Новый Мир-сервис 374232/ 724522
- Ульяновск Техно-Сервис (842-2) 268299
- Ульяновск АСП РИО (842-2) 646236
- Ульяновск ООО ТТЦ Лидинг (842-2) 209781
- Ульяновск СЦ Лика Сервис (842-2) 453762
- Урай СЦ Пип-Мастер (346-76) 22261
- Усолье-Сибирское Электро-Быт-Сервис-Ант (395-43) 43016
- Уссурийск ООО Полукс (423-41) 40039
- Усть-Илимск Мастер Сервис (395-35) 60057
- Уфа ИП Салынов А. В. (347) 2352755/ 2331677
- Уфа ООО Планета Люкс (347-2) 734485
- Уфа Сервис-центр Техно (347-2) 799070
- Уфа ООО НСК 8 (800) 5551000
- Уфа фирма Лагуна (347-2) 600379
- Уфа Центр Импорт Сервис (347-2) 281710/ 281701
- Ухта СЦ Бытехника (821-47) 47099/ 69660
- Учалы РемТехСервис (347-91) 61010
- Хабаровск ООО СЦ ЭНКА техника (421-2) 233333
- Хабаровск Парад Электроники (421-2) 328320
- Ханты-Мансийск ЦТО Альфа-Сервис (346-7) 326499
- Чебоксары ООО Центр обслуживания сложной техники (835-2) 431211
- Чебоксары ООО Мастер-сервис-Ч (8352) 460939/ 462099
- Челябинск ООО Логос-Сервис (351) 7413403
- Челябинск ООО ТТЦ Рембытехника (351) 2802020/ 2802070/ 2802424/ 2802444/ 2802345
- Челябинск СЦ Электро-Н (351) 7410141/ 7410151
- Челябинск ООО НСК 8 (800) 5551000
- Череповец Пионер-сервис 8 (921) 7231922/ (820-2) 286994
- Чистополь ИП Кириллова И.В. (843-42) 45151
- Чита Славел-Сервис (302-2) 415101/ 415107
- Чита ООО Архимед (302-2) 364701
- Чита ООО НСК 8 (800) 5551000
- Чусовой Рембытехника (34256) 31311
- Щёкино Мастер-Быт (487-51) 50107
- Элиста ООО Интерлайн (847-22) 38859
- Южно-Сахалинск ИП Шубин Д.А. (424-2) 274149
- Южно-Сахалинск СЦ Контур (424-2) 743439
- Якутск Техно-Сервис (914-2) 757578
- Ярославль Компания Тензор (485-2) 406400
- Ярославль Рослан-сервис (485-2) 725722/ 304669
- Ярославль ЗАО ТАУ (485-2) 266537

Особенности продажи технически сложных товаров бытового назначения, рекомендованные в соответствии с «Правилами продажи отдельных видов товаров»

Бытовые электробытовые приборы, машины и инструменты, бытовое газовое оборудование и устройства, другие технически сложные товары бытового назначения до подачи в торговый зал должны пройти предпродажную подготовку, которая включает: распаковку товара, удаление заводской смазки, пыли, стружек; осмотр товара, проверку качества изделия, наличия необходимой информации о товаре и его изготовителе; при необходимости сборку изделия и его наладку.

Образцы предлагаемых для продажи товаров должны быть размещены в торговом зале, иметь оформленные ярлыки с указанием наименования, марки, модели, артикула, цены товара, а также краткие аннотации, содержащие его основные технические характеристики.

По требованию покупателя он должен быть ознакомлен с устройством и действием товаров, которые должны демонстрироваться в собранном, технически исправном состоянии. Товары, не требующие специального оборудования для подключения, демонстрируются в действующем состоянии.

Лицо, осуществляющее продажу, по требованию покупателя проверяет в его присутствии качество товара, наличие относящихся к нему документов, правильность цены.

При передаче технически сложных бытовых товаров покупателю одновременно передаются установленные изготовителем товара комплект принадлежностей, инструкция по эксплуатации и другие документы.

Вместе с товаром покупателю передается также товарный чек, содержащий сведения, указанные в Правилах продажи отдельных видов товаров.

Продавец или организация, выполняющая функции продавца по договору с ним или уполномоченная производителем, обязаны осуществить сборку и (или) установку (подключение) на дому у покупателя технически сложного товара, самостоятельная сборка и (или) подключение которого покупателем в соответствии с требованиями стандартов или технической документацией, прилагаемой к товару, не допускается.

Информацию об организациях, выполняющих указанные работы, продавец обязан довести до сведения покупателя при продаже товаров.

Если стоимость сборки и (или) установки товара включена в его стоимость, то указанные работы должны выполняться продавцом или соответствующей организацией бесплатно.



www.aeg-electrolux.com/shop
 www.electrolux.com/shop
 www.zanussi.com/shop

Albania	+35 5 4 261 450	Rr. Pjeter Bogdani Nr. 7 Tirane
Belgique/België/ Belgien	++32 2 7162444	Bergensesteenweg 719, 1502 Lembeek
Ceská republika	+420 261 302 261	Budejovická 3, Praha 4, 140 21
Danmark	+45 70 11 74 00	Strevelinsvej 38-40, 7000 Fredericia
Deutschland	+49 180 32 26 622	Muggenhofer Str. 135, 90429 Nürnberg
Eesti	+37 2 66 50 030	Mustamäe tee 24, 10621 Tallinn
España	+34 902 11 63 88	Carretera M-300, Km. 29,900 Alcalá de Henares Madrid
France	08 44 62 26 53	www.electrolux.fr
Great Britain	+44 8445 616 616	Addington Way, Luton, Bedfordshire LU4 9QQ
Hellas	+30 23 10 56 19 70	4, Limnou Str., 54627 Thessaloniki
Hrvatska	+385 1 63 23 338	Slavonska avenija 3, 10000 Zagreb
Ireland	+353 1 40 90 753	Long Mile Road Dublin 12
Italia	+39 (0) 434 558500	C.so Lino Zanussi, 26 - 33080 Porcia (PN)
Latvija	+371 67313626	Kr. Barona iela 130/2, LV-1012, Riga
Lietuva	+370 5 278 06 03	Ozo 10a, LT-08200 Vilnius, Lietuva
Luxembourg	+352 42 431 301	Rue de Bitbourg, 7, L-1273 Hamm
Magyarország	+36 1 252 1773	H-1142 Budapest XIV, Erzsébet királynéútja 87
Nederland	+31 17 24 68 300	Vennootsweg 1, 2404 CG - Alphen aan den Rijn
Norge	+47 81 5 30 222	Risløkkvn. 2 , 0508 Oslo
Österreich	+43 18 66 400	Herziggasse 9, 1230 Wien
Polska	+48 22 43 47 300	ul. Kolejowa 5/7, Warszawa
Portugal	+351 21 440 39 39	Quinta da Fonte - Edifício Gonçalves Zarco - Q 35 -2774-518 Paço de Arcos
Romania	+40 21 451 2030	Str. Garii Progresului 2, S4, 040671RO
Schweiz - Suisse - Svizzera	+41 62 88 99 111	Industriestrasse 10, CH-5506 Mägenwil
Slovenija	+38 61 24 25 731	Gerbičeva ulica 110, 1000 Ljubljana
Slovensko	+421 2 32 14 13 34-5	Electrolux Slovakia s.r.o., Electrolux Domáce spotrebiče SK, Seberínho 1, 821 03 Bratislava
Suomi	030 600 5203	www.electrolux.fi
Sverige	+46 (0)771 76 76 76	Electrolux Service, S:t Göransgatan 143, S-105 45 Stockholm
Türkiye	+90 21 22 93 10 25	Tarlabası caddesi no : 35 Taksim İstanbul
Россия	8-800-200-3589	129090 Москва, Олимпийский проспект, 16, БЦ "Олимпик"
Україна	+380 44 586 20 60	04074 Київ, вул.Автозаводська, 2а, БЦ "Алкон"

