

Thinking of you

 **Electrolux**

ИНСТРУКЦИЯ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ


Микроволновая печь
EMS 26405



We were thinking of you
when we made this product

Добро пожаловать в мир Electrolux

Вы выбрали первоклассный продукт от Electrolux, который, мы надеемся, доставит Вам много радости в будущем. Electrolux стремится предложить как можно более широкий ассортимент качественной продукции, которая сможет сделать Вашу жизнь еще более удобной. Вы можете увидеть несколько экземпляров на обложке этой инструкции. Внимательно изучите данное руководство, чтобы правильно использовать Ваш новый прибор и наслаждаться его преимуществами. Мы гарантируем, что он сделает Вашу жизнь намного легче благодаря легкости в использовании. Удачи!

Символ на изделии  или на упаковке означает, что данный продукт нельзя выбрасывать вместе с обычным бытовым мусором. Его нужно сдать в специальный пункт приема переработки электронных и электрических приборов. Правильно утилизовав прибор, Вы сможете предотвратить потенциальные негативные последствия для окружающей среды и здоровья людей. Для получения более подробной информации об утилизации прибора обратитесь в органы местной администрации или в службу вывоза мусора.

Важные инструкции по технике безопасности:

Необходимо внимательно прочесть и хранить для использования в будущем

Чтобы избежать опасности возникновения пожара

Работающую микроволновую печь не следует оставлять без присмотра.

Очень высокий уровень мощности или слишком длительное время приготовления могут привести к перегреву продуктов, ведущему к пожару.

Электрическая розетка должна быть доступной, чтобы печь можно было бы легко отключить от сети в случае опасности.

Электропитание от переменного тока должно иметь следующие характеристики: напряжение 230 В, частота 50 Гц, кроме того в линии распределения должен использоваться плавкий предохранитель как минимум на 16 А или автоматический выключатель на 16 А.

Не следует хранить и использовать данную печь на открытом воздухе.

Если приготавливаемый продукт начинает дымиться, НЕ СЛЕДУЕТ ОТКРЫВАТЬ ДВЕРЦУ. Необходимо выключить печь, отключить ее от сети и подождать, пока продукт не перестанет дымиться. Открытие дверцы печи, внутри которой находится дымящийся продукт, может привести к возникновению пожара.

Следует использовать только пригодные для использования в микроволновых печах контейнеры и посуду.

Не следует оставлять печь без присмотра, когда используются одноразовые пластиковые, бумажные или иные горючие контейнеры для продуктов.

После использования следует очищать крышку волновода, полость печи, поворотный столик и опору поворотного столика. Они должны быть сухими и нежирными. Остатки жира могут нагреваться, дымиться и загораться.

Не следует оставлять воспламеняющиеся материалы возле печи или ее вентиляционных отверстий. Нельзя блокировать вентиляционные отверстия.

С самих продуктов и их упаковки необходимо снимать все металлические зажимы, проволочные скрутки и т.п. Возникновение дуги на металлических поверхностях может привести к пожару.

Не следует использовать микроволновую печь для разогревания масла, используемого для жарки во фритюре. Температура не контролируется, а потому масло может загореться.

Для приготовления воздушной кукурузы необходимо использовать только специальные приспособления для приготовления воздушной кукурузы в микроволновых печах.

Не следует хранить в печи продукты или иные предметы.

После выключения печи следует проверить настройки, чтобы убедиться, что печь работает в нужном режиме.

См. соответствующие инструкции в настоящем руководстве по эксплуатации.

Чтобы избежать возможности получения травмы

Внимание: не следует пользоваться неисправной и поврежденной печью.

Перед использованием необходимо проверить:

а) дверцу; следует убедиться, что дверца закрывается надежно, находится на месте и не деформирована.

б) петли и предохранительные защелки дверцы; следует убедиться, что они не повреждены и не разболтались.

в) уплотнитель дверцы и уплотняющие поверхности; следует убедиться, что они не повреждены.

г) внутренние поверхности печи и дверцы; следует убедиться в отсутствии вмятин.

д) шнур питания и вилка; следует убедиться, что они не повреждены.

Никогда не следует самостоятельно настраивать, ремонтировать или вносить изменения в конструкцию печи.

Не следует использовать печь при открытой дверце или переделывать каким-либо образом предохранительные защелки.

Не следует использовать печь, если между уплотнителем дверцы и уплотнительными поверхностями находятся какие-либо предметы.

Жир не должен накапливаться на уплотнителях дверцы или на смежных частях. Необходимо выполнять инструкции раздела «Уход и очистка» на странице 39. Ненадлежащий уход за печью ведет к повреждению поверхностей, которое может неблагоприятно повлиять на срок службы устройства и возможность опасной ситуации.

Людам с имплантированными КАРДИОСТИМУЛЯТОРАМИ следует проконсультироваться у своего доктора или у производителя кардиостимулятора о предосторожностях, касающихся микроволновых печей.

Чтобы избежать возможности удара электрическим током

Ни при каких обстоятельствах не следует снимать защитный корпус.

Не следует проливать жидкость или вставлять посторонние предметы в отверстия защелок дверцы или в вентиляционные отверстия. В случае пролива необходимо немедленно выключить печь, отсоединить ее от сети и вызвать уполномоченного представителя сервисной службы компании ELECTROLUX.

Не следует погружать шнур питания или вилку в воду или иную жидкость. Необходимо следить, чтобы шнур питания не соприкасался с горячими поверхностями, такими как горячие зоны вентиляции в верхней задней части печи или острые кромки.

Не следует самостоятельно менять лампу в печи и позволять это делать другим лицам, не уполномоченным компанией ELECTROLUX на выполнение данного вида работ. Если лампа печи не работает, необходимо проконсультироваться у своего дилера или уполномоченного представителя сервисной службы компании ELECTROLUX.

Если шнур питания данного прибора поврежден, его следует заменить специальным шнуром. Такую замену должен произвести уполномоченный представитель сервисной службы компании ELECTROLUX.

Чтобы избежать возможности взрыва или неожиданного вскипания

Внимание: жидкости и другие продукты не следует разогревать в герметичных контейнерах, поскольку они могут взорваться.

Никогда не следует использовать герметичные контейнеры. Перед использованием необходимо снимать уплотнения и крышки. Герметичные контейнеры могут взрываться из-за нарастания давления даже после того, как печь будет выключена.

При нагреве жидкостей следует проявлять осторожность. Для обеспечения выхода пузырей необходимо использовать контейнер с широкой горловиной.

Микроволновый нагрев напитков может привести к отсроченному взрывному кипению, поэтому при обращении с контейнером необходимо принимать меры предосторожности.

Чтобы предотвратить внезапный выброс кипящей жидкости и возможность получения ожогов, следует:

1. Перемешивать жидкость перед нагревом/повторным нагревом.
2. Во время повторного нагрева рекомендуется вставлять в жидкость стеклянный стержень.
3. Оставить жидкость постоять в печи как минимум 20 секунд после приготовления, чтобы предотвратить взрывное кипение.

В микроволновой печи не следует готовить яйца и нагревать целиком сваренные вкрутую яйца, поскольку они могут взорваться даже после того, как микроволновое приготовление было завершено. Для приготовления или разогревания яиц, которые не были взбиты или перемешаны, необходимо прокалывать желтки и белки, так как в противном случае яйца могут взрываться. Сваренные вкрутую яйца необходимо очистить от скорлупы и нарезать перед тем, как разогревать их в микроволновой печи.

Перед приготовлением необходимо прокалывать кожуру таких продуктов, как картофель, сосиски и фрукты, так как в противном случае они могут взорваться.

Чтобы избежать возможности получения ожогов

Во избежание получения ожогов при извлечении блюд из печи, необходимо использовать прихватки или кухонные варежки.

Чтобы избежать получения ожогов от пара, необходимо всегда открывать контейнеры, устройства для приготовления воздушной кукурузы, мешки для приготовления в микроволновых печах и т.п., направляя их в сторону от себя.

Чтобы избежать получения ожогов, необходимо перед подачей на стол всегда проверять температуру и перемешивать продукты, а также уделять особое внимание температуре блюд и напитков, которые дают младенцам, детям или пожилым людям.

Температура контейнера не является истинным показателем температуры блюда или напитка; всегда следует проверять температуру самого блюда.

При открытии дверцы печи следует всегда находиться в стороне, чтобы избежать ожогов от выходящего пара или тепла.

Необходимо нарезать пышную выпечку после разогрева, чтобы выпустить пар и избежать ожогов.

Не следует допускать детей к дверце и доступным частям, которые могут оказаться горячими при использовании гриля. Не следует допускать детей к плите во избежание получения ими ожогов.

Не следует прикасаться к дверце печи, наружному корпусу, задней части корпуса, нише печи, вентиляционным отверстиям, принадлежностям и блюдам во время работы в режимах **ГРИЛЬ**, **КОМБИНИРОВАННЫЙ С ГРИЛЕМ** и **АВТОМАТИЧЕСКОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ**, поскольку они сильно нагреваются. Перед выполнением очистки следует убедиться, что все детали остыли.

Чтобы избежать неправильного использования со стороны детей

Внимание: дети могут использовать печь без присмотра только после того, как им будут даны надлежащие указания, чтобы ребенок мог безопасно пользоваться печью и понимал опасность неправильного использования.

Не следует облокачиваться или качаться на дверце печи. Не следует играть с печью или использовать ее в качестве игрушки.

Необходимо объяснить детям все меры безопасности: как использовать прихватки, аккуратно снимать крышки; уделять особое внимание упаковкам (например, самонагревающимся материалам), созданным для получения хрустящих корочек, поскольку они могут быть очень горячими.

Прочие предостережения

Запрещено вносить какие-либо изменения в конструкцию печи.

Данная печь предназначена только для приготовления пищи в домашних условиях и может использоваться исключительно для приготовления пищи. Она не предназначена для коммерческого или лабораторного использования.

Чтобы обеспечить безотказное использование печи и избежать ущерба

Никогда не включать пустую печь, за исключением рекомендованных случаев при ручном режиме, см. примечание 2 на странице 18. В противном случае возможно повреждение печи.

При использовании блюда для жарки или самонагревающегося материала, под нее всегда следует устанавливать термоустойчивый изолятор, такой как фарфоровая тарелка, чтобы предотвратить повреждение поворотного столика и опоры поворотного столика из-за теплового напряжения. Не следует превышать время подогрева, указанное в инструкции блюда.

Не следует использовать металлическую посуду, которая отражает микроволновое излучение и может привести к возникновению электрической дуги. Не следует помещать в печь консервные банки.

Следует использовать только поворотный столик и опору поворотного столика, предназначенные для данной печи. Не следует пользоваться печью без поворотного столика.

Чтобы предотвратить повреждение поворотного столика следует:

- а) перед очисткой поворотного столика водой дать ему остыть.
- б) не класть горячие продукты и не ставить горячую посуду на холодный поворотный столик.
- в) не класть холодные продукты и не ставить холодную посуду на горячий поворотный столик.

Ничего не ставить на корпус печи во время ее работы.

Не следует использовать пластиковые контейнеры при приготовлении в режиме микроволнового излучения, если печь еще горячая после использования ее в режимах **ГРИЛЬ**, **КОМБИНИРОВАННЫЙ С ГРИЛЕМ** и **АВТОМАТИЧЕСКОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ**, поскольку они могут расплавиться. При работе в перечисленных выше режимах не следует использовать пластиковые контейнеры, если их производители не указывают, что их контейнеры подходят для такого использования.

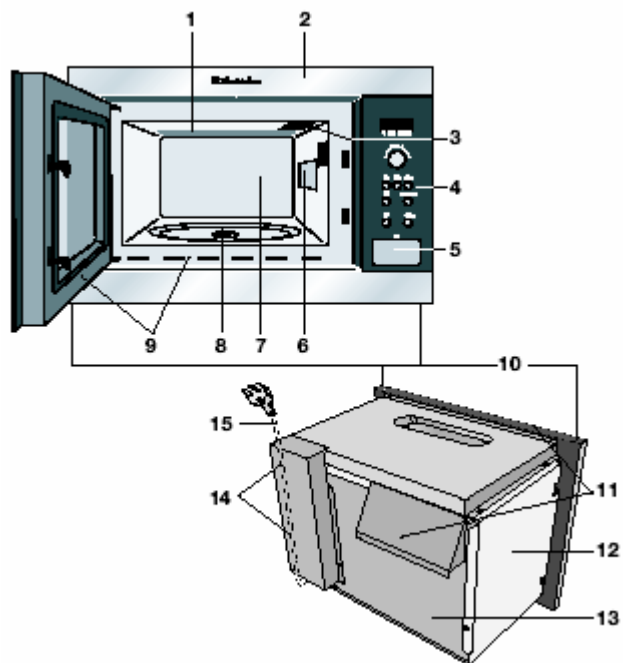
Примечание:

Если вы не уверены в том, как подключать вашу печь, следует проконсультироваться у уполномоченного квалифицированного электрика.

Ни производитель, ни дилер не может принять на себя ответственность за ущерб, причиненный печи, или травму, полученную из-за отказа соблюдать процедуру правильного подключения к электросети.

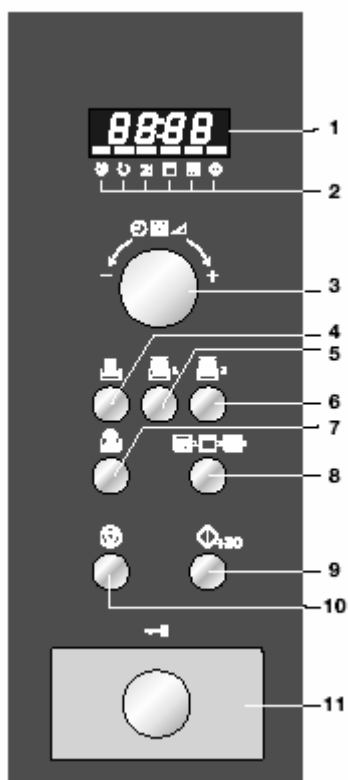
На стенках печи или вокруг уплотнений дверцы или на уплотняющих поверхностях может образовываться водяной пар или капли воды. Это нормальное явление, которое не является показателем утечки микроволнового излучения или неисправности печи.

Описание печи



- 1 Нагревающий элемент гриля
- 2 Передняя накладка
- 3 Лампа освещения печи
- 4 Панель управления
- 5 Кнопка открывания дверцы
- 6 Крышка волновода
- 7 Полость печи
- 8 Уплотнение привода поворотного столика
- 9 Уплотнения дверцы и уплотняющие поверхности
- 10 Точки крепления (4 точки)
- 11 Вентиляционные отверстия
- 12 Наружный корпус
- 13 Задняя секция
- 14 Опорные зажимы шнура питания
- 15 Шнур питания

Панель управления



1. Цифровой дисплей

2. Индикаторы

Соответствующий индикатор будет мигать или гореть постоянно точно над каждым символом в соответствии с инструкцией. Когда индикатор мигает, необходимо нажать соответствующую кнопку (имеющую тот же символ) или выполнить необходимую операцию.



Перемешать



Перевернуть



Вес/Уровень мощности



Гриль



Микроволновое излучение



Идет приготовление

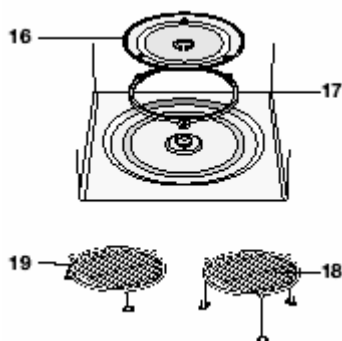
3. Ручка **ТАЙМЕР/ВЕС/МОЩНОСТЬ**

4. Кнопка **АВТОМАТИЧЕСКОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ**

Нажимать, чтобы выбрать одну из 2 автоматических программ.

5. Кнопка **АВТОМАТИЧЕСКОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ ПЛЮС ГРИЛЬ 1**
Нажимать, чтобы выбрать одну из 2 автоматических программ.
6. Кнопка **АВТОМАТИЧЕСКОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ ПЛЮС ГРИЛЬ 2**
Нажимать, чтобы выбрать одну из 4 автоматических программ.
7. Кнопка **АВТОМАТИЧЕСКОЕ РАЗМОРАЖИВАНИЕ**
Нажимать, чтобы выбрать одну из 4 автоматических программ.
8. Кнопка **РЕЖИМ ПРИГОТОВЛЕНИЯ**
Нажимать, чтобы выбрать режим приготовления с помощью микроволнового излучения, гриля или гриля совместно с микроволновым излучением или чтобы установить часы.
 1. Нажать один раз, чтобы выбрать функцию приготовления с помощью микроволнового излучения.
 2. Нажать два раза, чтобы выбрать функцию приготовления с помощью гриля.
 3. Нажать три раза, чтобы выбрать функцию приготовления с помощью гриля совместно с микроволновым излучением.
9. Кнопка **СТАРТ/+30**
10. Кнопка **СТОП**
11. Кнопка **ОТКРЫТИЕ ДВЕРЦЫ**

Комплектующие



Необходимо проверить наличие следующих комплектующих:

16. Поворотный столик
17. Опора поворотного столика
18. Высокая подставка
19. Низкая подставка
20. 4 крепежных винта (не показаны)
 - Вставить опору поворотного столика в уплотнение привода на нижней стенке полости печи.
 - Затем установить поворотный столик на опору поворотного столика.
 - Чтобы избежать повреждения поворотного столика, следует убедиться, что блюда или контейнеры свободно снимаются с кромки поворотного столика при извлечении их из печи.

Примечание: При заказе комплектующих, следует указывать вашему дилеру или уполномоченному представителю сервисной службы компании ELECTROLUX название детали и модели.

Перед первым использованием

Перед эксплуатацией

1. Вставить вилку шнура питания печи в розетку сети электропитания.

2. Дисплей печи начнет мигать:



3. Нажать кнопку **СТОП**, на дисплее появится:



4. Чтоб настроить часы, см. соответствующий раздел ниже.

5. Нагреть печь без продуктов. (См. примечание 2 на странице 18.)


Кнопка СТОП


Кнопка **СТОП** используется для того, чтобы:

1. Удалить ошибку во время программирования.
2. Временно остановить печь во время приготовления блюда.
3. При двойном нажатии прерывает программу во время процесса приготовления блюда.

Настройка часов

Имеется два формата вывода времени: 12-часовой и 24-часовой.

1. Чтобы задать 12-часовой формат, необходимо нажать и удерживать нажатой в течение 3 секунд кнопку **РЕЖИМ ПРИГОТОВЛЕНИЯ**. На дисплее появится .

2. Чтобы задать 24-часовой формат, необходимо после выполнения пункта 1 еще раз нажать кнопку **РЕЖИМ ПРИГОТОВЛЕНИЯ**, на дисплее появится .

Пример: Чтобы задать время 23:35 в 24-часовом формате.

1. Выбрать функцию часов. (12-часовой формат).



x1 и удерживать нажатой в течение 3 секунд

Выбрать 24-часовой формат.



2. Установить час. Поворачивать ручку **ТАЙМЕР/ВЕС/МОЩНОСТЬ** до появления на дисплее требуемого часа (23).



3. Нажать кнопку **РЕЖИМ ПРИГОТОВЛЕНИЯ**, чтобы перейти от часов к минутам.



4. Установить минуту. Поворачивать ручку **ТАЙМЕР/ВЕС/МОЩНОСТЬ** до появления на дисплее требуемой минуты (35).



5. Нажать кнопку **РЕЖИМ ПРИГОТОВЛЕНИЯ**, чтобы выключить часы.



Примечания:

1. Ручку **ТАЙМЕР/ВЕС/МОЩНОСТЬ** можно вращать как по часовой, так и против часовой стрелки.
2. Если вы ошиблись во время программирования, следует нажать кнопку **СТОП**.
3. Если был перерыв в электропитании вашей микроволновой печи, то после возобновления подачи питания дисплей будет показывать мигающие ****. Если это произойдет во время процесса приготовления блюда, программа будет стерта. Время также будет стерто.
4. Если вы хотите восстановить время, снова следуйте инструкции, приведенной ранее.

Советы по приготовлению пищи в микроволновых печах

Микроволны – это волны энергии, сходные с используемыми для передачи телевизионного и радиосигналов.

Электрическая энергия преобразовывается в микроволновую энергию, которая направляется в полость печи по волноводу. Чтобы предотвратить попадание пищи и жира в волновод, он закрыт специальной крышкой.

Микроволны не могут проходить через металл, именно поэтому полость печи выполнена из металла и на дверце имеется мелкая металлическая сетка. Во время приготовления блюда микроволны отражаются от стенок полости печи в случайном порядке.

При нагревании продуктов микроволны будут проходить через определенные материалы, такие как стекло и пластик. (См. раздел «Подходящая посуда»).

Для того, чтобы приготовить/разморозить продукт в микроволновой печи, микроволновая энергия должна иметь возможность проходить сквозь контейнер и проникать в продукт. Именно поэтому важно правильно выбрать подходящую посуду.

Круглые/овальные тарелки предпочтительнее квадратных/прямоугольных, поскольку в углах продукты могут передерживаться. Список пригодной к использованию посуды имеется в инструкции.

Вода, сахар и жир в продуктах поглощают микроволновую энергию, которая заставляет их вибрировать. Это в свою очередь создает тепло за счет трения, точно так же, как нагреваются ваши руки, когда вы трете их одна об другую.

Наружная часть продукта нагревается за счет микроволновой энергии, а затем тепло проходит к центру за счет теплопроводности, как это происходит при обычном приготовлении. Важно поворачивать, перемешивать продукты, чтобы обеспечить равномерный нагрев.

Когда процесс приготовления завершен, печь автоматически прекращает излучение микроволн.

Необходимо соблюдать время выдержки после приготовления, поскольку это позволяет теплу равномерно распределиться по всему продукту.

Приготовление блюд в микроволновых печах быстрее, чем обычное приготовление пищи. Именно поэтому важно придерживаться определенных приемов, чтобы обеспечить хорошие результаты. Многие из приведенных ниже приемов сходны с теми, что используются при обычном процессе приготовления пищи.

Характеристики продуктов

Состав	Продукты с высоким содержанием жиров или сахара (например, пудинг, сладкие пирожки) требуют меньше времени на разогревание. Следует остерегаться перегрева, так как это может привести к пожару.
Плотность	Плотность продуктов будет влиять на необходимое для приготовления блюда время. Легкие пористые продукты, такие как кексы, хлеб, готовятся гораздо быстрее, чем тяжелые, плотные продукты, такие как жаркое и запеканки.
Количество	При увеличении количества продукта, помещаемого в печь, следует увеличить время приготовления. Например, четыре картофелины потребуют больше времени для приготовления, чем две.
Размер	Небольшие продукты и маленькие кусочки готовятся быстрее, чем большие, поскольку микроволны могут проникать к центру со всех сторон. Для получения равномерно приготовленного блюда, следует делать кусочки одного размера.
Форма	Продукты, имеющие неправильные формы, такие как куриные грудки или окорочка, требуют больше времени для приготовления более широких частей. При приготовлении в микроволновых печах круглые формы пропекаются равномернее, чем прямоугольные.
Температура продуктов	Исходная температура продуктов влияет на необходимое для приготовления время. Замороженные продукты требуют для приготовления больше времени, чем продукты комнатной температуры. В продуктах, содержащих наполнители, необходимо делать разрезы, чтобы выпустить тепло или пар.

Приемы приготовления

Расположить	Следует укладывать более толстые части продуктов в наружной части блюда. Например, куриные окорочка.
Закрывать	Использовать вентилируемую используемую для микроволновых печей липкую пленку или подходящую крышку.
Проткнуть	Перед приготовлением продукты со скорлупой, кожей или мембранами необходимо проткнуть в нескольких местах, так как нарастающее давление пара может их взорвать изнутри. Примеры: картофель, рыба, курица, сосиски. Примечание: Не следует готовить в микроволновой печи яйца, так как они могут взрываться даже после того, как процесс приготовления был закончен. Пример: омлет, яичница или яйца вкрутую.
Помешать, перевернуть и переложить	Для равномерного приготовления важно перемешивать, переворачивать и перекладывать продукты во время процесса приготовления. Всегда следует перемешивать и перекладывать снаружи в направлении центра.
Выдержать	Время выдержки после процесса приготовления необходимо соблюдать, чтобы позволить теплу равномерно распределиться внутри продукта.
Защитить	При размораживании некоторые зоны продукта могут стать теплыми. Теплые зоны можно защитить небольшими кусочками фольги, которая отражает микроволновое излучение. Например, окорочка и крылья курицы.

Использование продуктового термометра для определения времени приготовления

Каждыйготавливаемый напиток и блюдо имеют определенную внутреннюю температуру, при которой процесс приготовления можно остановить, а блюдо будет готово. Внутреннюю температуру можно определить с помощью продуктового термометра. Наиболее важные температуры указаны в приведенной ниже таблице.

Напиток / блюдо		Внутренняя температура в конце процесса приготовления	Внутренняя температура после выдержки в течение 10–15 минут
Горячие напитки (кофе, вода, чай, и т.п.)		65–75 °C	
Горячее молоко		60–65 °C	
Горячий суп		75–80 °C	
Горячее жаркое		75–80 °C	
Птица		80–85 °C	85–90 °C
Баранина	Непрожаренная	70 °C	70–75 °C
	Хорошо прожаренная	75–80 °C	80–85 °C
Ростбиф	Непрожаренный	50–55 °C	55–60 °C
	Средний	60–65 °C	65–70 °C
	Хорошо прожаренный	75–80 °C	80–85 °C
Свинина, телятина		80–85 °C	80–85 °C

Посуда	Безопасность для микроволновой печи	Комментарии
Алюминиевая фольга / контейнеры из фольги	✓ / ✗	Небольшие кусочки фольги можно использовать для защиты продукта от перегрева. Фольгу следует располагать как минимум в 2 см от стенок печи, так как иначе может возникнуть электрическая дуга. Контейнеры из фольги использовать не рекомендуется, если только возможность их использования в микроволновых печах не указана производителем, например, Microfoil®, следует тщательно следовать инструкциям.
Блюда для жарки	✓	Следует всегда выполнять инструкции производителей. Не следует превышать разрешенное время нагрева. Следует быть особенно осторожным, поскольку эти блюда очень сильно нагреваются.
Фарфор и керамика	✓ / ✗	Фарфор, керамика, покрытая глазурью глиняная посуда и тонкостенный фарфор обычно подходят, за исключением тех, на которые нанесено металлизированное декоративное покрытие.
Стеклопосуда, например Pyrex®	✓	Следует быть осторожным при использовании тонкостенной стеклянной посуды, так как при резком нагреве она может треснуть или разбиться.
Металл	✗	Не рекомендуется использовать металлическую посуду в режиме приготовления с помощью микроволнового излучения, поскольку на ней возникает электрическая дуга, которая может привести к возгоранию.
Пластик/Полистирол, например контейнеры продуктов быстрого приготовления	✓	Следует проявлять осторожность, поскольку некоторые контейнеры деформируются, плавятся или теряют цвет при высоких температурах.
Липкая пленка	✓	Не должна касаться продукта и ее необходимо прокалывать, чтобы обеспечить выход пара.
Пакеты для замороженных продуктов / пакеты для жарки	✓	Необходимо прокалывать, чтобы обеспечить выход пара. Следует убедиться, что пакеты подходят для использования в микроволновых печах. Не следует использовать пластмассовые или металлические зажимы, поскольку они

		могут расплавиться или загореться из-за возникновения на металле электрической дуги.
--	--	--

Посуда	Безопасность для микроволновой печи	Комментарии
Бумажные тарелки, чашки и кухонные бумажные полотенца	✓	Использовать только для подогрева или для сбора влаги. Следует соблюдать осторожность, так как перегрев может привести к возгоранию.
Соломенные и деревянные контейнеры	✓	При использовании данных материалов всегда необходимо следить за печью, так как перегрев может привести к возгоранию.
Бумага, изготовленная из отходов и газеты	✗	Могут содержать частицы металла, которые приведут к возникновению электрической дуги и могут привести к возгоранию.

Уровни микроволнового излучения

Печь имеет 5 уровней мощности. Чтобы выбрать необходимый для приготовления блюда уровень мощности, следуйте советам, приведенным в разделе рецептов. В общем случае применяются следующие рекомендации:

Установка мощности	Предлагаемое использование
900 Вт	используется для быстрого приготовления или разогрева, например супов, запеканок, консервированных продуктов, горячих напитков, овощей, рыбы и т.п.
630 Вт	используется для более продолжительного приготовления плотных продуктов, таких как рубленое мясо, ломтиков мяса и порционных блюд, а также для нежных блюд, таких как сырный соус и бисквит. При этой пониженной установке соус не будет выплескиваться при кипении и блюда будут готовиться равномерно, без пережаривания на краях.
450 Вт	для плотных продуктов, которые требуют длительного времени при обычном способе приготовления, например, блюда из говядины, рекомендуется использовать данную установку мощности, чтобы гарантировать получение нежного мяса.
270 Вт	(Установка размораживания) для размораживания, следует выбирать эту установку для обеспечения равномерного размораживания. Кроме того, эта установка идеально подходит для варки на медленном огне риса, макаронных изделий, запекания в тесте и приготовления сладкого крема из яиц.
90 Вт	для нежного размораживания, например печенья с кремом или кондитерских изделий.

Вт = Ватт

Чтобы задать уровень мощности микроволнового излучения, следует:

1. Поворачивать ручку **ТАЙМЕР/ВЕС/МОЩНОСТЬ** по часовой или против часовой стрелки, чтобы выбрать время приготовления.
2. Нажать кнопку **РЕЖИМ ПРИГОТОВЛЕНИЯ** один раз (использовать для приготовления только микроволновое излучение). Чтобы изменить уровень мощности поворачивать ручку, пока не будет достигнут требуемый уровень мощности.
3. Нажать кнопку **СТАРТ/+30**.

Примечание: Если уровень не выбран, автоматически задается уровень мощности 900 Вт.

Приготовление в режиме микроволнового излучения

Печь можно запрограммировать на период до 90 минут (90.00). Шаг изменения времени приготовления (размораживания) меняется от 10 секунд до пяти минут. Зависимость шага изменения времени от общей продолжительности приготовления (размораживания) представлена в приведенной ниже таблице.

Время приготовления	Шаг изменения
0–5 минут	10 секунд
5–10 минут	30 секунд
10–30 минут	1 минута
30–90 минут	5 минут

Пример: Необходимо разогревать суп в течение 2 минут и 30 секунд при мощности микроволнового излучения 630 Вт.



1. Введите требуемое время приготовления, поворачивая по часовой стрелке ручку **ТАЙМЕР/ВЕС/МОЩНОСТЬ**.

2. Выберите требуемый режим приготовления, нажав кнопку **РЕЖИМ ПРИГОТОВЛЕНИЯ** один раз (использовать для приготовления только микроволновое излучение).



3. Выберите требуемый уровень мощности, поворачивая ручку **ТАЙМЕР/ВЕС/МОЩНОСТЬ** по часовой стрелке.



4. Нажмите один раз кнопку **СТАРТ/+30**, чтобы начать процесс приготовления.



Проверить показания дисплея

Примечания:

1. Если во время процесса приготовления дверца печи открывается, отсчет времени приготовления на дисплее автоматически останавливается. Отсчет времени приготовления продолжается после закрытия дверцы и нажатия на кнопку **СТАРТ/+30**.
2. Если в процессе приготовления вы хотите узнать заданный уровень мощности, нажмите кнопку **РЕЖИМ ПРИГОТОВЛЕНИЯ**. Каждый раз, когда вы нажимаете кнопку **РЕЖИМ ПРИГОТОВЛЕНИЯ**, на дисплее будет выводиться уровень мощности.
3. Вы можете поворачивать ручку **ТАЙМЕР/ВЕС/МОЩНОСТЬ** как по часовой, так и против часовой стрелки. Если вы поворачиваете ручку против часовой стрелки, время приготовления будет пошагово уменьшаться, начиная с 90 минут.

Приготовление в режимах гриля и комбинированного с грилем

Данная микроволновая печь имеет два режима приготовления **ГРИЛЬ**:

1. Только гриль.
2. Комбинированный с грилем (Гриль плюс микроволновое излучение).

1. Приготовление только на гриле

Этот режим можно использовать для приготовления продуктов на гриле / получения поджаристой корочки.

Пример: Необходимо приготовить тост за 4 минуты.

1. Необходимо ввести требуемое время приготовления, поворачивая ручку **ТАЙМЕР/ВЕС/МОЩНОСТЬ**.



2. Выбрать требуемый режим приготовления, нажав кнопку **РЕЖИМ ПРИГОТОВЛЕНИЯ** два раза. (Использовать для приготовления только гриль).



3. Нажать кнопку **СТАРТ/+30**, чтобы начать процесс приготовления блюда.



Проверить показания дисплея

Примечания:

1. Для приготовления блюд на гриле рекомендуется использовать высокую или низкую подставку.
2. При первом использовании гриля может возникнуть дым или запах гари, это нормальное явление и не является признаком неисправной работы печи. Чтобы избежать этой проблемы, при первом использовании гриля ему следует дать поработать без продуктов в течение 2 минут.

2. Приготовление в комбинированном с грилем режиме

Этот режим использует комбинацию мощности гриля и микроволнового излучения (от 90 Вт до 630 Вт). Уровень мощности микроволнового излучения предварительно установлен на 270 Вт.

Пример: Для приготовления мяса на шпаяках (рецепт приведен на странице 28) в течение 7 минут в режиме **КОМБИНИРОВАННЫЙ С ГРИЛЕМ** (450 Вт).

1. Ввести требуемое время приготовления, поворачивая ручку **ТАЙМЕР/ВЕС/МОЩНОСТЬ** по часовой стрелке.



2. Выбрать требуемый режим приготовления, нажимая кнопку **РЕЖИМ ПРИГОТОВЛЕНИЯ** 3 раза (режим «комбинированный с грилем»).



3. Выбрать требуемый уровень мощности, поворачивая ручку **ТАЙМЕР/ВЕС/МОЩНОСТЬ** по часовой стрелке.



4. Нажмите один раз кнопку **СТАРТ/+30**, чтобы начать процесс приготовления.



Проверить показания дисплея



Другие удобные функции

1. Многоэтапное последовательное приготовление

Можно запрограммировать 3 последовательности (максимально), использующие комбинации режимов **МИКРОВОЛНОВОЙ**, **ГРИЛЬ** или **КОМБИНИРОВАННЫЙ С ГРИЛЕМ**.

Пример:

Для приготовления: 2 минуты и 30 секунд на мощности 630 Вт (Этап 1)
5 минут только гриль (Этап 2)

Этап 1

1. Введите требуемое время приготовления, поворачивая по часовой стрелке ручку **ТАЙМЕР/ВЕС/МОЩНОСТЬ**.



2. Выберите требуемый уровень мощности, нажав кнопку **РЕЖИМ ПРИГОТОВЛЕНИЯ** один раз (использовать для приготовления только микроволновое излучение).



3. Выберите требуемый уровень мощности, поворачивая ручку **ТАЙМЕР/ВЕС/МОЩНОСТЬ** по часовой стрелке.



4. Нажмите кнопку **РЕЖИМ ПРИГОТОВЛЕНИЯ** перед тем, как запрограммировать Этап 2.



Этап 2

1. Введите требуемое время приготовления, поворачивая по часовой стрелке ручку **ТАЙМЕР/ВЕС/МОЩНОСТЬ**.



2. Выберите требуемый уровень мощности, нажав кнопку **РЕЖИМ ПРИГОТОВЛЕНИЯ** два раза (использовать для приготовления только гриль).



3. Нажмите один раз кнопку **СТАРТ/+30**, чтобы начать процесс приготовления.



Проверить показания дисплея

(Печь начнет приготовление в течение 2 минут 30 секунд при мощности 630 Вт, а затем в течение 5 минут только на гриле.)

Примечание: Если вы задаете какую-либо программу после задания режима **ГРИЛЬ**, следует пропустить шаг 3 и 4. Если вы нажмете и будете удерживать кнопку **РЕЖИМ ПРИГОТОВЛЕНИЯ** после задания режима **ГРИЛЬ**, режим **ГРИЛЬ** автоматически переключится в режим **КОМБИНИРОВАННЫЙ С ГРИЛЕМ**.

Пример: Чтобы приготовить 1,0 кг запеканки из кабачка с лапшой.

1. 18 минут при мощности 900 Вт.
2. 7 минут в режиме «Комбинированный с грилем» при мощности 630 Вт.

2. Функция добавления 30 секунд

Кнопка **СТАРТ/+30** позволяет вам использовать следующие две функции:

А. Непосредственный старт

Нажав кнопку **СТАРТ/+30**, вы можете сразу начать процесс приготовления при мощности микроволнового излучения 900 Вт в течение 30 секунд.



Примечание: Чтобы избежать ненадлежащего использования детьми, кнопку **СТАРТ/+30** можно использовать только в течение 3 минут после предыдущей операции, т.е., закрытия дверцы, нажатия кнопки **СТОП** или завершения процесса приготовления блюда.

Б. Продлить время приготовления блюда

Вы можете продлить время приготовления блюда во время ручного режима с шагом в 30 секунд, если нажать кнопку во время работы печи.

3. Проверка уровня мощности

Чтобы проверить уровень мощности микроволнового излучения, следует нажать кнопку **РЕЖИМ ПРИГОТОВЛЕНИЯ**.

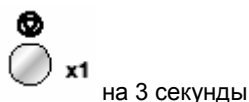


До тех пор, пока будет нажата кнопка **РЕЖИМ ПРИГОТОВЛЕНИЯ**, на дисплее будет выводиться уровень мощности. Во время вывода уровня мощности на дисплей печи отсчет времени продолжается.

4. Функция блокировки

Чтобы включить функцию блокировки

1. Следует нажать и удерживать в течение 3 секунд кнопку **СТОП**.

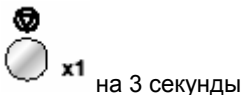


На дисплее будет выведено:



Чтобы отключить функцию блокировки

1. Следует нажать и удерживать нажатой в течение 3 секунд кнопку **СТОП**.



На дисплее будет вновь выведено время суток, если оно было установлено.

Примечание: Когда включена функция «Блокировка», вы не можете пользоваться никакими кнопками, кроме кнопки **СТОП**.

Автоматическое приготовление и размораживание

1. Функции **АВТОМАТИЧЕСКОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ** и **АВТОМАТИЧЕСКОЕ РАЗМОРАЖИВАНИЕ** автоматически выбирают правильный режим и время приготовления блюда. Вы можете выбирать из 2 пунктов меню **АВТОМАТИЧЕСКОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ**, 6 пунктов **АВТОМАТИЧЕСКОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ ПЛЮС ГРИЛЬ** и 4 пунктов **АВТОМАТИЧЕСКОЕ РАЗМОРАЖИВАНИЕ**. При использовании функции автоматических программ необходимо знать следующее:

Например:

АВТОМАТИЧЕСКОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ плюс ГРИЛЬ 1: Кнопка **АВТОМАТИЧЕСКОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ ПЛЮС ГРИЛЬ 1** имеет два пункта меню. Нажать кнопку **АВТОМАТИЧЕСКОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ ПЛЮС ГРИЛЬ 1** один раз, на дисплей будет выведено следующее:



2. Пункт меню можно выбрать, нажимая кнопку **АВТОМАТИЧЕСКОЕ РАЗМОРАЖИВАНИЕ** или требуемую кнопку **АВТОМАТИЧЕСКОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ** до тех пор, пока на дисплее не появится требуемый номер пункта меню. См. на страницах 23–25 «Таблица программ **АВТОМАТИЧЕСКОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ И РАЗМОРАЖИВАНИЕ**». Пункты меню будут меняться автоматически при удерживании нажатой кнопки **АВТОМАТИЧЕСКОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ** или **АВТОМАТИЧЕСКОЕ РАЗМОРАЖИВАНИЕ**.

3. Вес или количество продукта можно ввести, поворачивая ручку **ТАЙМЕР/ВЕС/МОЩНОСТЬ** до тех пор, пока на дисплее не появится требуемый вес/количество.

- Вводить следует только вес продукта. Не следует добавлять вес контейнера.

- Для продуктов с весом, отличающимся от веса, приведенного в таблицах программ **АВТОМАТИЧЕСКОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ И РАЗМОРАЖИВАНИЕ**, следует использовать режим ручного программирования. Для получения наилучшего результата необходимо следовать советам таблиц приготовления блюд, приведенных на страницах 29–31.

3. Для начала процесса приготовления необходимо нажать кнопку **СТАРТ/+30**.

Когда потребуется выполнить какое-либо действие (например, перевернуть продукт), печь остановится и раздастся звуковой сигнал, оставшееся время приготовления будет мигать, будет мигать также соответствующий индикатор на дисплее. Чтобы продолжить процесс приготовления блюда, необходимо нажать кнопку **СТАРТ/+30**.

Окончательная температура будет зависеть от начальной температуры. Следует убедиться, что после приготовления блюдо имеет высокую температуру. При необходимости вы можете продлить время приготовления и изменить уровень мощности.

Примечание: Если в процессе приготовления/размораживания вы используете функцию **ДОБАВИТЬ 30 СЕКУНД**, блюдо может оказаться передержанным.

Пример для АВТОМАТИЧЕСКОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ плюс ГРИЛЬ 1:

Чтобы приготовить «Запеченное рыбное филе» весом 1,5 кг с использованием режима **АВТОМАТИЧЕСКОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ плюс ГРИЛЬ 1 (A1-1)**.

1. Выберите необходимый пункт меню, нажав кнопку **АВТОМАТИЧЕСКОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ ПЛЮС ГРИЛЬ 1** один раз.



2. Введите вес, поворачивая ручку **ТАЙМЕР/ВЕС/МОЩНОСТЬ**.



3. Нажмите кнопку **СТАРТ/+30**, чтобы начать процесс приготовления блюда.



Проверьте показания дисплея

Таблицы программ

Таблица программ АВТОМАТИЧЕСКОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Кнопка	Номер программы АВТОМАТИЧЕСКОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ	Вес (возрастающий вес)/посуда	Процедура
x1	АС-1 Приготовление	0,5–1,5 кг* (500 г)	• См. рецепт «Жареная курица с овощами».
	Жареная курица с овощами	(начальная температура курицы 5 °С)	* Общий вес всех ингредиентов.
		Блюдо для запекания с липкой пленкой, предназначенной для использования в микроволновых печах	
x2	АС-2 Приготовление	0,5-1,5 кг* (500 г)	• См. рецепт «Рубленый бифштекс с луком».
	Рубленый бифштекс с луком	(начальная температура фарша 5 °С)	* Общий вес всех ингредиентов.
		Сотейник с крышкой	

Кнопка	Номер программы АВТОМАТИЧЕСКОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ плюс ГРИЛЬ 1	Вес (возрастающий вес)/посуда	Процедура
x1	A1-1 Приготовление	0,5-1,5 кг* (500 г)	• См. рецепт «Запеченное рыбное филе» на странице 27.
	Запеченное рыбное филе	(начальная температура рыбы 5 °С)	* Общий вес всех ингредиентов.
		Блюдо для запекания	
		Низкая подставка	
x2	A1-2 Приготовление	0,5-1,5 кг* (500 г)	• См. рецепт «Запеканка».
	Запеканка	(начальная температура 20°С)	* Общий вес всех ингредиентов.
		Блюдо для запекания	
		Низкая подставка	

Кнопка	Номер программы АВТОМАТИЧЕСКОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ плюс ГРИЛЬ 2	Вес (возрастающий вес)/посуда	Процедура
x1	A2-1 Приготовление	0,2-0,4 кг (500 г)	• Поместить картофель фри в блюдо для запекания.
	Картофель фри	(начальная температура - 18 °С)	• Поставить блюдо на высокую подставку и готовить.
	Толстый тип	Блюдо для запекания	• По звуковому сигналу перевернуть.
	(рекомендуемый для приготовления обычным способом)	Высокая подставка	• После приготовления извлечь из блюда и положить на тарелку для подачи на стол. (Не требуется времени для выдержки).

			Примечание: Блюдо очень сильно нагревается во время приготовления блюда. Чтобы избежать получения ожогов, для извлечения блюда из печи следует использовать прихватки.
--	--	--	---

Кнопка	Номер программы АВТОМАТИЧЕСКОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ плюс ГРИЛЬ 2	Вес (возрастающий вес)/посуда	Процедура
x2	A2-2 Приготовление	0,2-0,8 кг (100 г)	<ul style="list-style-type: none"> Подготовить мясо на шпажках на гриле, как указано в рецепте на странице 28.
	Мясо на шпажках на гриле	(начальная температура 5 °C)	<ul style="list-style-type: none"> Положить на высокую подставку и готовить.
		Высокая подставка	<ul style="list-style-type: none"> По звуковому сигналу перевернуть.
			<ul style="list-style-type: none"> После приготовления извлечь из блюда и положить на тарелку для подачи на стол. (Не требуется времени для выдержки).
x3	A2-3 Приготовление	0,2-0,8 кг (500 г)	<ul style="list-style-type: none"> Смешать все ингредиенты и намазать на куриные окорочка.
	Куриные окорочка	(начальная температура 5 °C)	<ul style="list-style-type: none"> Проколоть кожу на куриных окорочках.
		Высокая подставка	<ul style="list-style-type: none"> Положить куриные окорочка на подставку, стороной с кожей вниз, направив тонкие концы к центру.
	Ингредиенты для 0,6 кг куриных окорочков:		<ul style="list-style-type: none"> По звуковому сигналу перевернуть.
	1-2 ст.л. растительного масла, 1/2 ч.л. соли, 1 ч.л. перца		<ul style="list-style-type: none"> После приготовления вынуть и выдержать в течение 5 мин.
x4	A2-4 Приготовление	0,9-1,8 кг (100 г)	<ul style="list-style-type: none"> Смешать все ингредиенты и намазать на курицу.
	Курица на гриле	(начальная температура 5 °C)	<ul style="list-style-type: none"> Проколоть кожу на курице.
		Низкая подставка	<ul style="list-style-type: none"> Положить курицу грудкой вниз в блюдо для запекания.
	Ингредиенты на 1,2 кг курицы на гриле:		<ul style="list-style-type: none"> По звуковому сигналу перевернуть.
	2 ст.л. растительного масла, 1 ч.л. паприки, соль и перец		<ul style="list-style-type: none"> После приготовления оставить в печи примерно на 3 минуты, затем вынуть и положить на тарелку для подачи на стол.

Таблица программ АВТОМАТИЧЕСКОЕ РАЗМОРАЖИВАНИЕ

Кнопка	Номер программы АВТОМАТИЧЕСКОЕ РАЗМОРАЖИВАНИЕ	Вес (возрастающий вес)/посуда	Процедура
x1	Ad-1 Размораживание	0,2-1,0 кг (100 г)	<ul style="list-style-type: none"> Положить продукт в блюдо для запекания и поставить блюдо в центре поворотного столика.
	Стейки и отбивные	(начальная температура -18 °С)	<ul style="list-style-type: none"> По звуковому сигналу перевернуть, переложить и разъединить. Защитить тонкие части и нагретые места небольшими кусочками алюминиевой фольги.
		(См. примечание на странице 25)	<ul style="list-style-type: none"> После размораживания завернуть в алюминиевую фольгу и выдержать 10–15 минут до равномерного размораживания.

Кнопка	Номер программы АВТОМАТИЧЕСКОЕ РАЗМОРАЖИВАНИЕ	Вес (возрастающий вес)/посуда	Процедура
x2	Ad-2 Размораживание	0,2-1,0 кг (100 г)	<ul style="list-style-type: none"> Положить блок рубленого мяса в блюдо для запекания и поставить блюдо в центре поворотного столика.
	Рубленое мясо	(начальная температура -18 °С)	<ul style="list-style-type: none"> По звуковому сигналу перевернуть. По возможности убрать размороженные части.
		Липкая пленка	<ul style="list-style-type: none"> После размораживания завернуть в алюминиевую фольгу и выдержать 5–10 минут до равномерного размораживания.
		(См. ниже примечание)	
x3	Ad-3 Размораживание	0,1-1,4 кг (100 г)	<ul style="list-style-type: none"> Снять с кекса всю упаковку.
	Кекс	(начальная температура -18 °С)	<ul style="list-style-type: none"> Положить прямо на поворотный столик или на тарелку по середине поворотного столика.
		Тарелка	<ul style="list-style-type: none"> После размораживания разрезать кекс на кусочки одинакового размера, отделить их друг от друга и выдержать в течение 10–30 для равномерного размораживания.
x4	Ad-4 Размораживание	0,1-1,0 кг (100 г)	<ul style="list-style-type: none"> Разложить по плоскому блюду в центре поворотного столика. Хлеб весом 1,0 кг раскладывать прямо на поворотном столике.
	Хлеб	(начальная температура -18 °С)	<ul style="list-style-type: none"> По звуковому сигналу перевернуть, переложить и убрать размороженные ломтики.
		Блюдо для запекания	<ul style="list-style-type: none"> После размораживания завернуть в фольгу и выдержать в течение 5–15 для получения равномерного размораживания.
		(Для этой программы рекомендуется только порезанный хлеб.)	

Примечание: Автоматическое размораживание

1. Стейки и отбивные должны быть заморожены в одном слое.
2. Рубленное мясо должно быть заморожено в плоском виде.

3. После выключения необходимо защитить размороженные части небольшими плоскими кусочками алюминиевой фольги.

4. Птицу следует перерабатывать сразу после размораживания.

5. Печенье с кремом наверху и покрытое кремом целиком чувствительно к микроволновому излучению.

Для получения наилучших результатов, если крем начинает быстро размягчаться, лучше всего немедленно вынуть продукт из печи и выдержать в течение 10–30 минут при комнатной температуре.

Рецепты для программ АВТОМАТИЧЕСКОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ

Жареная курица с овощами (АС-1)

Пикантное куриное фрикассе

0,5 кг	1,0 кг	1,5 кг	
60 г	120 г	180 г	рис с длинным зерном
1	1	1	пакетик шафрана
25 г	50 г	75 г	лук (порезанный колечками)
50 г	100 г	150 г	красный перец (полосками)
50 г	100 г	150 г	лук-порей (полосками)
150 г	300 г	450 г	филе куриной грудки (кубиками)
			перец, молотая паприка
10 г	20 г	30 г	масло или маргарин
150 мл	300 мл	450 мл	мясной бульон

Приготовление

1. Смешать вместе рис и шафран в смазанном блюде.
2. Добавить лук, красный перец, лук-порей и курицу. Приправить и положить поверх риса.
3. Сверху положить масло.
4. Полить сверху курицу бульоном, закрыть пленкой, предназначенной для использования в микроволновых печах, и готовить по программе **АВТОМАТИЧЕСКОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ (АС-1)** «Жареная курица с овощами».
5. После приготовления выдержать в течение 5–10 минут.

Рубленое мясо с луком (АС-2)

0,5 кг	1,0 кг	1,5 кг	
150 г	300 г	450 г	рубленое мясо ($\frac{1}{2}$ говядина, $\frac{1}{2}$ свинина)
50 г	100 г	150 г	лук (мелко порезанный)
$\frac{1}{2}$	1	$1\frac{1}{2}$	яйцо
15 г	30 г	45 г	мякиш белого хлеба
			соль и перец
115 мл	230 мл	345 мл	мясной бульон
20 г	40 г	60 г	томатная паста
65 г	125 г	190 г	картофель (мелко порезанный)
65 г	125 г	190 г	морковь (мелко порезанная)
$\frac{1}{2}$ ст.л.	1 ст.л.	$1\frac{1}{2}$ ст.л.	порезанная петрушка

Приготовление

1. Смешать вместе рубленое мясо, лук, яйцо и хлебный мякиш в сотейник. Приправить солью и перцем.
2. Смешать томатную пасту и мясной бульон.
3. Добавить к мясу жидкость, картофель, морковь и петрушку и тщательно перемешать.
4. Закрыть крышкой и готовить по программе **АВТОМАТИЧЕСКОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ (АС-2)** «Рубленый бифштекс с луком».

5. Когда печь остановится и подаст звуковой сигнал, перемешать и вновь закрыть крышкой.
6. После завершения приготовления выдержать 5 минут. Посыпать петрушкой и подавать на стол.

Запекаемое рыбное филе (А1-1)

Рыбное 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 (порезанного кольцами)
20 г	40 г	60 г	лук (порезанный тонкими кольцами)
40 г	100 г	140 г	морковь (тертая)
10 г	10 г	20 г	масло или маргарин
			соль, перец
			мускатный орех
1 ст.л.	1 ¹ / ₂ ст.л.	2 ст.л.	сок лимона
50 г	100 г	150 г	свежие сливки
50 г	100 г	150 г	сыра гауда (тертый)

Приготовление

1. Положить в сотейник овощи, масло и специи и тщательно перемешать. Готовить 2–6 мин. при мощности 900 Вт в зависимости от веса.
2. Промыть и высушить рыбу, полить лимонным соком и посыпать солью.
3. Смешать овощи со свежими сливками и еще раз приправить.
4. Положить половину овощей в блюдо для запекания. Положить сверху рыбу и накрыть оставшимися овощами.
5. Разложить сверху сыр гауда, поставить на низкую подставку и готовить по программе **АВТОМАТИЧЕСКОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ плюс ГРИЛЬ 1 (А1-1)**, «Запекаемое рыбное филе».
6. После приготовления выдержать в течение 5 минут.

Запекаемое рыбное филе (А1-1)

Рыба, запеченная по-итальянски

0,5 кг	1,0 кг	1,5 кг	
200 г	430 г	630 г	рыбного филе
¹ / ₂ ст.л.	1 ст.л.	1 ¹ / ₂ ст.л.	лимонного сока
¹ / ₂ ст.л.	1 ст.л.	1 ¹ / ₂ ст.л.	анчоусное масло
30 г	50 г	80 г	сыр гауда (тертый)
			соль и перец
150 г	300 г	450 г	свежие томаты
1 ст.л.	1 ¹ / ₂ ст.л.	2 ст.л.	смесь порезанных трав
100 г	180 г	280 г	сыр моцарелла
¹ / ₂ ст.л.	³ / ₄ ст.л.	1 ст.л.	базилик (порезанный)

Приготовление

1. Промыть и высушить рыбу, полить ее лимонным соком, посолить и смазать анчоусным маслом.
2. Положить в блюдо для запекания.
3. Посыпать рыбу сверху сыром гауда.
4. Положить поверх сыра томаты.
5. Приправить солью, перцем и смесью трав.
6. Отжать сыр моцарелла, порезать на ломтики и положить на томаты. Посыпать сыр сверху базиликом.
7. Поставить блюдо для запекания на низкую подставку и готовить по программе **АВТОМАТИЧЕСКОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ плюс ГРИЛЬ 1 (А1-1)** «Запекаемое рыбное филе».
8. После приготовления выдержать в течение 5 минут.

Запеканка (А1-2)

Запеканка со шпинатом

0,5 кг	1,0 кг	1,5 кг	
150 г	300 г	450 г	листья шпината (размороженные, стекшие)
15 г	30 г	45 г	лук (мелко порезанный)
			соль, перец, мускатный орех
5 г	10 г	15 г	масло или маргарин (для смазывания блюда)
150 г	300 г	450 г	отварной картофель (порезанный ломтиками)
35 г	75 г	110 г	готовая ветчина (порезанная кубиками)
50 г	100 г	150 г	свежие сливки
1	2	3	яйца
40 г	75 г	115 г	тертый сыр

Приготовление

1. Смешать листья шпината с луком, приправить солью, перцем и мускатным орехом.
2. Смазать блюдо для запекания. Выложить в блюдо слоями ломтики картофеля, кубики ветчины и шпинат. Верхним слоем должен быть шпинат.
3. Смешать яйца со свежими сливками, добавить соль и перец и вылить в блюдо.
4. Покрыть запеканку тертым сыром.
5. Поставить на низкую подставку и готовить по программе **АВТОМАТИЧЕСКОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ плюс ГРИЛЬ 1 (А1-2)**, «Запеканка».
6. После приготовления выдержать в течение 5–10 минут.

Запеканка (А1-2)

Картофельно-кабачковая запеканка

0,5 кг	1,0 кг	1,5 кг	
5 г	10 г	15 г	масло или маргарин (для смазывания блюда)
200 г	400 г	600 г	отварной картофель (порезанный ломтиками)
115 г	230 г	345 г	кабачок (порезанный тонкими ломтиками)
75 г	150 г	225 г	свежие сливки
1	2	3	яйца
1/2	1	2	зубчик чеснока (размолотый)
			соль, перец
40 г	80 г	120 г	тертый сыр гауда
10 г	20 г	30 г	семечки подсолнечника

Приготовление

1. Смазать блюдо для запекания и выложить в него слоями ломтики картофеля и кабачка.
2. Смешать яйца со свежими сливками, приправить солью, перцем и чесноком и вылить в блюдо.
3. Засыпать запеканку сверху тертым сыром гауда.
4. Посыпать запеканку зернышками подсолнечника.
5. Поставить блюдо для запекания на низкую подставку и готовить по программе **АВТОМАТИЧЕСКОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ плюс ГРИЛЬ 1 (А1-2)**, «Запеканка».
6. После приготовления выдержать в течение 5–10 минут.

Мясо на шпажках на гриле (А2-2)

4 порции	
400 г	свинные отбивные, порезанные кубиками
100 г	бекон с прослойками жира
100 г	лук, порезанный на четверти
250 г	томаты, порезанные на четверти
100 г	зеленый перец, порезанный кубиками
2 ст.л.	растительное масло

4 ч.л.	паприка
	соль
1 ч.л.	Красный перец
1 ч.л.	вустерширский соус

Приготовление

1. Нанизать поочередно мясо и овощи на 4 деревянные шпажки.
2. Смешать растительное масло со специями и смазать «шашлык».
3. Положить «шашлык» на подставку и готовить по программе **АВТОМАТИЧЕСКОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ плюс ГРИЛЬ 2 (A2-2)**, «Шпажки на гриле».

Кулинарные таблицы

Используемые сокращения

ст.л. = столовая ложка

ч.л. = чайная ложка

чашка = полная чашка

кг = килограмм

г = грамм
















л = литр

мл = миллилитр

см = сантиметр

мин = минута

Разогрев блюд и напитков

Блюдо/напиток		Количество	Мощность	Время	Советы
		во	Установка	Мин	
		г/мл			
Кофе	1 чашка	150	900 Вт 	примерно 1	не закрывать
Молоко	1 чашка	150	900 Вт 	примерно 1	не закрывать
Вода	1 чашка	150	900 Вт 	примерно 2	не закрывать
	6 чашек	900	900 Вт 	8-10	не закрывать
	1 миска	1000	900 Вт 	9-11	не закрывать
Большие блюда (овощи, мясо и гарниры)		400	900 Вт 	4-6	добавить в соус немного воды, закрыть крышкой, перемешать в середине разогревания
Суп / жаркое		200	900 Вт 	1-2	закрывать крышкой, перемешать после разогревания
Овощи		200	900 Вт 	2-3	при необходимости добавить немного воды, закрыть крышкой, перемешать в середине разогревания
		500	900 Вт 	3-5	
Мясо	1 ломтик*	200	900 Вт 	примерно 3	нанести на верхнюю сторону тонкий слой соуса, закрыть крышкой
Рыбное филе*		200	900 Вт 	3-5	закрывать крышкой
Кекс	1 ломтик	150	450 Вт 	1/2-1	положить на подставку для запекания
Детское питание	1 банка	190	450 Вт 	1/2-1	переложить в подходящий для использования в микроволновых печах контейнер, после разогревания тщательно перемешать и проверить температуру
Растопить масло или маргарин*		50	900 Вт 	1/2	закрывать крышкой
Растопить шоколад		100	450 Вт 	3-4	помешивать время от времени

* из замороженного состояния

Приготовление свежих овощей






Продукт	Количество	Установки	Мощность	Время	Метод	Дополнительная вода
	г		Уровень	Мин		ст.л./мл
Брокколи	500		900 Вт	6-8	закрывать крышкой, перемешать в середине приготовления	4-5 ст.л.
Горох	500		900 Вт	6-8	закрывать крышкой, перемешать в середине приготовления	4-5 ст.л.
Морковь	500		900 Вт	9-11	порезать колечками, перемешать в середине приготовления	4-5 ст.л.
Отварной картофель	500		900 Вт	7-9	порезать большими кусками одинакового размера, добавить немного соли, закрыть крышкой, периодически помешивать во время приготовления	150 мл

Размораживание
















Продукт	Количество	Установки	Мощность	Время	Советы	Время выдержки
	г		Уровень	мин		мин
Гуляш	500		270 Вт	8-9	перемешать в середине процесса размораживания	15-30
Сосиски	8 штук		270 Вт	6-8	положить рядом, перевернуть в середине процесса размораживания	5-10
	4 штуки		270 Вт	3-5		5-10
Куриные окорочка	200		270 Вт	3-4	перевернуть в середине процесса размораживания	10-15
Рыбное филе	400		270 Вт	5-7	перевернуть в середине процесса размораживания	5-10
Хлебные рулеты	2 куски		270 Вт	1-1 ¹ / ₂	размораживать только отдельно	-
Кекс	1 кусок		270 Вт	1-3	поместить в блюдо для запекания	5
Фрукты, например, вишня, клубника, малина, слива	250		270 Вт	3-5	распределить равномерно, перевернуть в середине процесса размораживания	5



Указанное в таблице время приведено в качестве основного, они могут изменяться в зависимости от температуры в замороженном состоянии, качества и веса продуктов.
















Размораживание и приготовление










Продукт	Количество	Установки	Мощность	Время	Дополнительная вода	Советы	Время выдержки
	-г-		Уровень	Мин	ст.л.		мин
Рыбное филе	300		900 Вт	9-11	-	закрыть крышкой	1-2
Одна порция блюда	400		900 Вт	8-10	-	закрыть крышкой, перемешать через 6 минут	2
Брокколи	300		900 Вт	6-8	3-5	закрыть крышкой, перемешать в середине приготовления	2
Горох	300		900 Вт	6-8	3-5	закрыть крышкой, перемешать в середине приготовления	2
Овощная смесь	500		900 Вт	9-11	3-5	закрыть крышкой, перемешать в середине приготовления	2

Приготовление микроволновым излучением, на гриле и получение румяной хрустящей корочки

Продукт	Количество	Установки	Мощность	Время	Совет	Время выдержки
	-г-		-Уровень-	-Мин-		-мин-
Мясо для жарки (свинина, телятина, баранина)	500		450 Вт	5-8	приправить по вкусу, положить на низкую подставку, перевернуть через *	10
		 	450 Вт	6-8*		
			450 Вт	5-8		
		 	450 Вт	4-5		
	1000		450 Вт	16-18		10
		 	450 Вт	5-7*		
			450 Вт	14-16		
		 	450 Вт	4-6		
	1500		450 Вт	26-28		10
		 	450 Вт	5-8*		

			450 Вт	26-28		
			450 Вт	4-5		

Продукт	Количество	Установки	Мощность	Время	Совет	Время выдержки
	-г-		-Уровень-	-Мин-		-мин-
Мясо для жарки (средней прожаренности)	1000		630 Вт	5-8	приправить по вкусу, положить на низкую подставку, перевернуть через *	10
			630 Вт	8-10*		
			630 Вт	3-5		
	1500		630 Вт	12-15		10
			630 Вт	12-15*		
			630 Вт	4-6		
Курица	1200		900 Вт	9-11	приправить по вкусу, положить на низкую подставку грудкой вниз, переворачивать после*	3
			630 Вт	5-7*		
			900 Вт	9-11		
			630 Вт	3-5		
Куриные окорочка	200		450 Вт	6-7*	приправить по вкусу, положить на низкую подставку кожей вниз, перевернуть через *	3
				4-6		
Ромштексы 2 куса, средней прожаренности	400			11-12*	положить на высокую подставку, перевернуть через *, приправить после приготовления	
Получение румяной корочки на запеканках				8-13	поставить блюдо на низкую подставку	
Бутерброды Мистер Хруст	1 кусок		450 Вт	1/2	поджарить хлеб и намазать маслом, положить сверху ломтик готовой ветчины, ломтик ананаса и ломтик	

				5-6	сыра	
	4 куска		450 Вт	1/2-1		
				5-6		
Замороженная пицца	300		450 Вт	4-6	положить на низкую подставку	
		 	450 Вт	4-6		
	400		450 Вт	6-7		
		 	450 Вт	5-7		

Рецепты

Все рецепты в данной брошюре рассчитаны на получение 4 порций – если не указано иного.

Адаптация рецептов под микроволновую печь

Если вы хотите адаптировать ваши любимые рецепты под микроволновую печь, вам следует учесть следующее: необходимо сократить время приготовления на треть или половину и следовать рецептам, приведенным в данном руководстве.

Продукты, имеющие высокое содержание влаги, такие как мясо, рыба, птица, овощи, фрукты, жаркое и супы могут быть приготовлены в микроволновой печи без каких-либо проблем.

У продуктов с небольшим содержанием влаги поверхность должна быть смочена перед разогреванием или приготовлением.

Количество жидкости, которое необходимо добавлять к исходным продуктам, которые будут тушиться, следует уменьшать до двух третей количества, указываемого в оригинальном рецепте. При необходимости можно добавлять жидкость в процессе приготовления.

Можно значительно снизить количество добавляемых жиров. Небольшое количество животного жира, маргарина или растительного масла достаточно для придания блюду вкуса. По этой причине ваша микроволновая печь прекрасно подходит для приготовления блюд с низким содержанием жиров для диет.

Луковый суп

Посуда: Супница с крышкой (объемом 2 л)
4 супницы (200 мл)

Ингредиенты

10 г масла или маргарина
100 г лука, порезанного кольцами
800 мл мясного бульона
соль и перец
2 ломтика хлеба
40 г тертого сыра

1. Смазать супницу, добавить порезанный кольцами лук, мясной бульон и приправить. Закрывать крышкой и готовить.

9-11 мин. ▲ 900 Вт

2. Поджарить ломтики хлеба, порезать их на кубики и распределить их по супницам. Залить сухарики супом и посыпать сверху сыром.

3. Поставить супницы на поворотный столик и готовить на гриле.

6-7 мин. ▲ 800 Вт

Грибы с розмарином

Посуда: Супница с крышкой (емкостью 1 л)
Мелкое круглое блюдо с крышкой (диаметром около 22 см)

Ингредиенты

8 крупных грибов (около 225 г), целых
2 ст.л. масла или маргарина
1 луковица, мелко порезанная
50 г бекона, порезанного мелкими кубиками
черный перец
розмарин прямо с грядки, толченый

125 мл сухого белого вина

125 мл сливок

2 ст.л. муки (20 г)

1. Очистить грибы от кожицы. Порезать ножки на маленькие кусочки.
2. Смазать мелкое блюдо. Добавить лук, порезанный кубиками бекон и ножки грибов. Приправить перцем и розмарином, накрыть крышкой и готовить.

3-5 мин. ▲ 900 Вт

Дать остыть.

3. Нагреть сливки и 100 мл вина в супнице.

1-3 мин. ▲ 900 Вт

4. Смешать оставшееся вино с мукой, влить в горячую жидкость, закрыть крышкой и готовить. В процессе приготовления один раз помешать.

примерно 1 мин. ▲ 900 Вт

5. Заполнить грибы смесью бекона и уложить их в мелкое блюдо. Полить грибы соусом и готовить на подставке.

6-8 мин. ▲ 270 Вт

После приготовления выдержать в течение 2 мин.

Баклажаны фаршированные рубленым мясом

Посуда: Супница с крышкой (объемом 1 л)

Мелкое блюдо для запекания (длиной примерно 30 см)

Ингредиенты

250 г баклажанов

200 г томатов

1 ст.л. оливкового масла для смазывания блюда

100 г лука, порезанного

4 стручка мягкого зеленого перца-чили, семена удалить

200 г рубленой говядины

2 зубчика чеснока, размолотого

2 ст.л. порезанной петрушки

соль и перец

паприка

60 г сыра фета, порезанного кубиками

1. Разрезать баклажаны вдоль пополам. Удалить с помощью чайной ложки сердцевину, оставив оболочку толщиной примерно 1 см. Порезать извлеченную сердцевину кубиками.
2. Снять с томатов кожицу и порезать.
3. Смазать дно супницы оливковым маслом. Добавить лук, закрыть крышкой и готовить.

2 мин. ▲ 900 Вт

4. Порезать перец-чили колечками. Отложить треть для украшения. Смешать рубленое мясо с порезанным кубиками баклажаном, луком, томатами, колечками перца-чили, чесноком и петрушкой. Приправить по вкусу.

5. Высушить половинки баклажанов. Заполнить половинки мясной смесью, закрыть сверху тертым сыром фета и затем добавить остатки наполнителя.

б. Разложить половинки баклажанов в смазанной пригодной для использования в микроволновых печах посуде, поставить блюдо на низкую подставку и готовить.

11-13 мин. ▲ 630 Вт

Украсить половинки баклажанов колечками перца-чили и продолжить приготовление.

4-7 мин. ▲ 630 Вт

После приготовления выдержать в течение 2 мин.

Филе морского языка

Посуда: мелкое, овальное блюдо, липкая пленка для микроволновой печи (длиной около 26 см)

Ингредиенты

400 г филе морского языка

1 лимон, целиком

150 г томатов

10 г животного жира

1 ст.л. растительного масла

1 ст.л. петрушки, порезанной
соль и перец

4 ст.л. белого вина

20 г масла или маргарина

1. Промыть филе морского языка и стряхнуть с него воду. Удалить все кости.

2. Порезать лимон и томаты тонкими ломтиками.

3. Смазать блюдо животным жиром. Положить внутрь филе морского языка и полить его растительным маслом.

4. Посыпать рыбу петрушкой, положить сверху ломтики томатов и приправить. Положить ломтики лимона поверх томата и полить их сверху белым вином.

5. Положить поверх лимона маленькие кусочки масла, закрыть и готовить.

11-13 мин. ▲ 630 Вт

После приготовления выдержать в течение 2 минут.

Совет: Этот же рецепт можно использовать для пикши, палтуса, кефали, камбалы или трески.

Рыбное филе под сырным соусом

Посуда: Супница с крышкой (емкостью 1 л)

Мелкое круглое блюдо для запекания (диаметром около 22 см)

Ингредиенты

800 г рыбного филе

2 ст.л. лимонного сока

соль

10 г масла или маргарина

50 г лука, мелко порезанного

20 г муки

100 мл белого вина

1 ч.л. растительного масла для смазывания блюда

100 г тертого сыра эмменталь

2 ст.л. петрушки, порезанной

1. Промыть рыбу, стряхнуть с нее воду и сбрызнуть соком лимона. Натереть солью.
2. Смазать блюдо. Добавить порезанный лук, закрыть крышкой и готовить.

1-2 мин. ▲ 900 Вт

3. Посыпать лук мукой, полить белым вином и перемешать.
4. Смазать блюдо для запекания и положить в него рыбу. Полить рыбу соусом и посыпать сыром. Поставить на подставку и готовить.

1. 7-8 мин. ▲ 450 Вт, а затем

2. 14-16 мин. ▲ 450 Вт

После приготовления выдержать в течение 2 мин.

Форель с миндалем

Посуда: Мелкое овальное блюдо для запекания (длиной примерно 32 см)

Ингредиенты

- 4 форели (200 г), очищенной
- сок одного лимона
- соль
- 30 г масла или маргарина
- 50 г муки
- 10 г масла или маргарина для смазывания блюда
- 50 г хлопьев миндаля

Совет: Подходящими гарнирами являются картофель с петрушкой и зеленый салат.

1. Промыть и высушить форель, полить ее соком лимона. Натереть рыбу солью внутри и снаружи и выдержать 15 мин.
2. Растопить животный жир.

1 мин. ▲ 900 Вт

3. Высушить рыбу, смазать животным жиром и обвалить в муке.
4. Смазать блюдо. Положить форель в блюдо и готовить на низкой подставке. Через две трети времени приготовления перевернуть форель и посыпать миндальными хлопьями.

15-18 мин. ▲ 450 Вт

После приготовления выдержать в течение 2 мин.

Цюрихская тушеная телятина

Посуда: Супница с крышкой (емкостью 2 л)

Ингредиенты

- 600 г филе телятины
- 10 г масла или маргарина
- 50 г лука, мелко порезанного
- 100 мл белого вина
- соус для получения поджаристой корочки, примерно $\frac{1}{2}$ л соуса
- 300 мл сливок
- 1 ст.л. петрушки, порезанной

1. Порезать телятину полосками.

2. Смазать супницу животным жиром. Положить в супницу мясо и лук, накрыть крышкой и готовить. В процессе приготовления один раз перемешать.

6-9 мин. ▲ 900 Вт

3. Добавить белое вино, соус для румяной корочки и сливки, перемешать, накрыть крышкой и продолжать готовить. Периодически помешивать.

3-5 мин. ▲ 900 Вт

4. После приготовления перемешать, выдержать в течение примерно 5 мин., украсить петрушкой.

Фаршированная ветчина

Посуда: Супница с крышкой (объемом 2 л)
Овальное блюдо для запекания (длиной около 26 см)

Ингредиенты

150 г листья шпината, порезанные
150 г свежий творог, 20 % жирности
50 г сыр эмменталь, тертый
перец, парика
8 ломтиков готовой ветчины (400 г)
125 мл воды
125 мл сливок
20 г муки
20 г масла или маргарина
1 ч.л. масла или маргарина для смазывания блюда

Совет: Вы можете приобрести готовый соус бешамель и использовать его в этом рецепте.

1. Смешать шпинат с сыром и свежим творогом, приправить по вкусу.
2. Положить по столовой ложке наполнителя поверх каждого ломтика готовой ветчины и завернуть их. Закрепить ветчину от разворачивания с помощью деревянной шпажки.
3. Сделать соус бешамель; для этого налить в супницу воду и сливки и нагреть.

2-4 мин. ▲ 900 Вт

Смешать муку и животный жир до равномерной консистенции, добавить в жидкость, и взбивать пока не растворится. Накрыть крышкой, готовить до густого состояния.

1-2 мин. ▲ 900 Вт

Перемешать и попробовать.

4. Положить соус в смазанное блюдо, положить в соус фаршированные рулетики из ветчины и готовить под крышкой.

10-12 мин. ▲ 630 Вт

После приготовления выдержать в течение 5 мин.

Котлеты из телятины с сыром моцарелла

Посуда: мелкое блюдо для запекания с крышкой (длиной примерно 25 см)

Ингредиенты

150 г сыра моцарелла, порезанного ломтиками
500 г консервированных томатов
4 котлеты из телятины (600 г)
20 мл оливкового масла

2 зубчика чеснока, размолотого
20 г каперса
орегано
соль, перец

1. Промыть, осушить и отбить телятину. Поместить в блюдо.
2. Приготовить из томатов пюре, добавить чеснок, масло, соль и перец, каперс и орегано и полить им телятину. Накрыть крышкой и готовить.

15-19 мин.  **630 Вт**

Перевернуть котлеты.

3. Положить на каждую котлету ломтики сыра моцарелла, приправить и готовить без крышки на высокой подставке.

9-12 мин.  **630 Вт**

После приготовления выдержать в течение 5 мин.

Лазанья

Посуда: Супница с крышкой (объемом 2 л)
мелкое прямоугольное блюдо для запекания с крышкой (примерно 20 x 20 x 6 см)

Ингредиенты

300 г консервированных томатов
50 г ветчины, порезанной
50 г лука, мелко порезанного
1 зубчик чеснока, размолотый
250 г рубленой говядины
2 ст.л. томатной пасты
соль и перец
150 мл свежих сливок
100 мл молока
50 г сыра пармезан, тертого
1 ч.л. смеси резанных трав
1 ч.л. оливкового масла
1 ч.л. растительного масла для смазывания блюда
125 г лазаньи верде
1 ст.л. тертого сыра пармезан

1. Порезать томаты, смешать с ветчиной и луком, чесноком, рубленой говядиной и томатной пастой. Приправить, закрыть крышкой и готовить.

5-8 мин.  **900 Вт**

2. Смешать свежие сливки с молоком, сыром пармезан, травами, растительным маслом и специями.

3. Смазать блюдо и закрыть дно примерно $\frac{1}{3}$ макарон. Положить на макароны половину мясной смеси и полить соусом. Положить сверху следующую $\frac{1}{3}$ макаронных изделий и следующий слой мясной смеси и еще немного соуса, закончить оставшимися макаронными изделиями, уложив их поверх всего блюда. Покрыть макароны большим количеством соуса и посыпать сыром пармезан. Положить сверху кусочки масла и готовить под крышкой.

13-17 мин.  **630 Вт**

После приготовления выдержать лазанью в течение 5–10 минут.

Запеканка из кабачка и лапши

Посуда: Супница с крышкой (объемом 2 л)
Блюдо для запекания (длиной около 26 см)

Ингредиенты

500 мл воды
1/2 ч.л. растительного масла
80 г макарон
400 г порезанных консервированных томатов
150 г мелко порезанного лука
базилик, тимьян, соль и перец
1 ст.л. растительного масла для смазывания блюда
450 г порезанных ломтиками кабачков
150 г кислых сливок
2 яиц
100 г тертого сыра чедар

1. Налить в супницу воду, добавить растительное масло и соль, накрыть крышкой и готовить.

3-4 мин. ▲ 900 Вт

2. Добавить в воду макароны и готовить.

9-11 мин. ▲ 270 Вт

Слить воду и дать макаронам остыть.

3. Смешать томаты с луком и хорошо приправить. Добавить макароны. Залить томатным соусом поверх макарон и разложить сверху ломтики кабачка.

4. Взбить кислые сливки и яйца и залить запеканку сверху. Посыпать сверху тертым сыром. Поставить на низкую подставку и готовить.

1. 18-21 мин. ▲ 900 Вт

2. 7-8 мин. ▲ 630 Вт

После приготовления выдержать в течение 5–10 минут.

Таглиателль под соусом из сливок и базилика

2 порции

Посуда: Супница (емкостью 2 л)
Круглое блюдо для суфле (диаметром около 20 см)

Ингредиенты

1 л кипящей воды
1 ч.л. соль
200 г таглиателль
1 зубчик чеснока
15-20 листочков базилика
200 г свежих сливок
300 г сыра пармезан, тертого
соль и перец

1. Вылить воду в супницу и добавить соль. Добавить макароны и готовить.

1. 1-2 мин. ▲ 900 Вт

2. 6-9 мин. ▲ 270 Вт

2. В это же время натереть поверхность блюда для суфле чесноком.
3. Тщательно слить воду из макарон. Влить свежие сливки и посыпать макароны базиликом.
4. Добавить сыр пармезан, соль и перец, положить в блюдо для суфле и перемешать. Украсить блюдо базиликом и подавать к столу горячим.

Пудинг из манной крупы с малиновым соусом

Посуда: Супница с крышкой (объемом 2 л)

Ингредиенты

- 500 мл молока
- 40 г сахара
- 15 г порезанного миндаля
- 50 г манной крупы
- 1 желток яйца
- 1 ст.л. воды
- 1 белок яйца
- 250 г малины
- 50 мл воды
- 40 г сахара

1. Вылить в супницу молоко, добавить сахар и миндаль, накрыть крышкой и готовить.

3-5 мин. ▲ 900 Вт

2. Добавить манную крупу, перемешать, накрыть крышкой и готовить.

10-12 мин. ▲ 270 Вт

3. Взбить желток с водой и влить в горячую смесь. Взбивать белок с водой до густого состояния, и медленно добавляя перемешивая в смесь. Разлить пудинг в формочки или в маленькие блюдца.
4. Чтобы сделать соус, следует промыть малину, тщательно стряхнуть и положить ягоды в супницу с водой и сахаром. Накрыть крышкой и нагревать.

2-3 мин. ▲ 900 Вт

5. Сделать из малины пюре и подавать в горячем или холодном виде вместе с пудингом из манной крупы.

Груши в шоколадном соусе

Посуда: Супница с крышкой (объемом 2 л)

Супница с крышкой (емкостью 1 л)

Ингредиенты

- 4 целых груши со снятой кожурой (600 г)
- 60 г сахара
- 10 г ванильного сахара
- 1 ст.л. грушевого ликера
- 150 мл воды
- 130 г темного шоколада, порезанного
- 100 г свежих сливок

Совет: Особенно вкусно при подаче с ванильным мороженым.

1. Налить воду в супницу, добавить сахар, ванильный сахар, грушевый ликер, перемешать, накрыть крышкой и готовить.

1-2 мин. ▲ 900 Вт

2. Положить в жидкость груши, накрыть крышкой и готовить.

5-8 мин. ▲ 900 Вт

Вынуть груши из жидкости и положить в холодильник.

3. Налить 50 мл приготовленной жидкости в маленькую супницу. Добавить шоколад и свежие сливки, накрыть крышкой и готовить.

2-3 мин. ▲ 900 Вт

4. Тщательно перемешать соус, полить им груши и подавать к столу.

Творожный кекс

12 порций

Посуда: Жестяная форма (диаметром около 26 см)

Ингредиенты

Основа:

300 г муки

1 ст.л. какао

10 г разрыхлитель

150 г сахара

1 яйцо

10 г масла или маргарина для смазывания формы

Наполнитель:

150 г масла или маргарина

100 г сахара

10 г ванильного сахара

3 яйца

400 г свежего творога, 20 % жирности

1 упаковка смесь для пудингов с ванильной пудрой (40 г)

1. Смешать в супнице муку, какао, разрыхлитель и сахар.

2. Добавить яйцо и масло, перемешать в кухонном комбайне.

3. Смазать форму. Раскатать тесто и выложить в форму, оставляя по кругу около 2 см для формирования ребра. Запечь.

6-8 мин. ▲ 630 Вт

4. Взбивать масло и сахар до получения светлой и пышной массы. Медленно взбивать яйца. Добавить свежий творог и смесь для пудингов с ванильной пудрой.

5. Распределить смесь по основе творожного кекса и готовить.

15-19 мин. ▲ 630 Вт

Уход и чистка

ВНИМАНИЕ: НЕ ИСПОЛЬЗОВАТЬ КОММЕРЧЕСКИЕ ОЧИСТИТЕЛИ ДЛЯ ПЕЧЕЙ, ПАРОВЫЕ ОЧИСТИТЕЛИ, АБРАЗИВНЫЕ, ЖЕСТКИЕ ЧИСТЯЩИЕ СРЕДСТВА, ЛЮБЫЕ СРЕДСТВА, СОДЕРЖАЩИЕ ГИДРОКСИД НАТРИЯ ИЛИ ЧИСТЯЩИЕ ПОДУШЕЧКИ ДЛЯ ЧИСТКИ КАКОЙ-ЛИБО ЧАСТИ МИКРОВОЛНОВОЙ ПЕЧИ.

ПЕЧЬ СЛЕДУЕТ ЧИСТИТЬ РЕГУЛЯРНО И УДАЛЯТЬ ЛЮБЫЕ ОТЛОЖЕНИЯ ПРОДУКТОВ. Если печь не содержится в чистом состоянии, это может привести к загрязнению поверхности, что может неблагоприятно отразиться на сроке службы устройства и привести к возможному возникновению опасной ситуации.

Наружная часть печи

Наружная поверхность вашей печи легко очищается с помощью мягкого мыла и воды.

Следует убедиться, что мыло удалено влажной тканью, и насухо протереть внешнюю поверхность мягким полотенцем.

Панель управления

Перед чисткой следует открыть дверцу, чтобы отключить панель управления. При чистке панели управления следует соблюдать осторожность.

С помощью смоченной в чистой воде ткани аккуратно протирать панель до полной ее очистки. Следует избегать использования большого количества воды. Не следует использовать какие-либо виды химических или абразивных чистящих средств.

Внутренняя часть печи

1. Для поддержания чистоты следует вытирать любые брызги или потеки с помощью влажной ткани или губки после каждого использования, пока печь еще теплая. Для более сложных потеков следует использовать мягкое мыло и вытирать несколько раз, пока не будут устранены все отложения.
2. Необходимо следить, чтобы мягкое мыло или вода не попадали в маленькие вентиляционные отверстия на стенках, что может привести к повреждению печи.
3. Не следует использовать на внутренних частях печи распыляемые очистители.
4. Регулярно прогревайте вашу печь с помощью гриля, см. примечание 2 на странице 18. Наличие остатков продуктов или жира может привести к появлению дыма или плохого запаха.

Поворотный столик и опора поворотного столика

Вынуть поворотный столик и опору поворотного столика из печи. Вымыть поворотный столик и опору поворотного столика в воде раствором мягкого мыла. Вытереть мягкой тканью. Как поворотный столик так и опора поворотного столика безопасны для использования в микроволновой печи.

Дверца

Для удаления всех следов грязи необходимо регулярно чистить обе стороны дверцы, уплотнители дверцы и уплотняющие поверхности мягкой, влажной тканью.

Подставки

Подставки следует мыть с помощью мягких моющих жидких растворов и высушивать. Данные подставки пригодны для мытья в посудомоечных машинах.

Примечание: Не следует использовать паровой очиститель.

Поиск и устранение неисправностей

Симптом	Возможные варианты устранения симптомов
...микроволновая печь работает неисправно?	Проверить, что <ul style="list-style-type: none"> - плавкие предохранители в отсеке плавких предохранителей находятся в рабочем состоянии, - нет отключения подачи электроэнергии, - если плавкие предохранители перегорают, следует обратиться к квалифицированному электрику.
...микроволновый режим не работает?	Проверить, что <ul style="list-style-type: none"> - дверца плотно закрыта, - уплотнители дверцы и их поверхности чистые, - была нажата кнопка СТАРТ/+30.
...поворотный столик не вращается?	Проверить, что <ul style="list-style-type: none"> - опора поворотного столика правильно вставлена в привод, - керамическая тарелка не выходит за пределы поворотного столика, - продукт не выходит за края поворотного столика, мешая ему вращаться, - в колодце под поворотным столиком нет посторонних предметов.
...микроволновой режим не выключается?	- отключить устройство от отсека плавких предохранителей. - вызвать уполномоченного представителя сервисной службы компании ELECTROLUX.
...внутреннее освещение не работает?	- вызвать уполномоченного представителя сервисной службы компании ELECTROLUX. Лампа внутреннего освещения может быть заменена только квалифицированным представителем сервисной службы компании ELECTROLUX.
...продукту для нагрева и приготовления требуется больше времени, чем это занимало раньше?	- задать более продолжительное время приготовления (при двойном количестве задать удвоенное время) или - если продукт холоднее, чем обычно, время от времени поворачивать и переворачивать его, или - задать более высокий уровень мощности.

Примечание: Если вы готовите блюдо сверх стандартного времени при одном и том же режиме приготовления, мощность печи будет автоматически снижена во избежание перегрева.

(Уровень мощности микроволнового излучения будет понижен или нагревательный элемент гриля будет включаться и выключаться). После паузы 90 секунд, вновь будет установлена полная мощность.

Режим приготовления блюда	Стандартное время	Пониженный уровень мощности
Микроволновое излучение 900 Вт	20 минут	Микроволновое излучение 630 Вт
Гриль	30 минут	Гриль - 50%
Комбинированный с грилем	Гриль - 30 минут	Гриль - 50%

Технические характеристики

Питание от переменного тока	230 В, 50 Гц, одна фаза
Плавкий предохранитель/автоматический выключатель линии распределения	минимум 16 А
Потребляемая мощность: Микроволновый режим	1,37 кВт
Гриль	1,00 кВт
Микроволновой режим/Гриль	2,35 кВт
Выходная мощность: Микроволновый режим	900 Вт (IEC 60705)
Гриль	1000 Вт
Частота микроволнового излучения	2450 МГц* (Группа 2, Класс В)
Наружные размеры	592 мм (ширина) x 460 мм (высота) x 437 мм (глубина)
Размеры полости	342 мм (ширина) x 207 мм (высота) x 368 мм (глубина)**
Объем печи	26 литров **
Поворотный столик	∅ 325 мм, стекло
Вес	около 20 кг
Лампа освещения печи	25 Вт / 240–250 В

* Данный продукт соответствует требованиям европейского стандарта EN55011.

В соответствии с данным стандартом данный продукт классифицируется как оборудование группы 2 класса В. Группа 2 означает, что данное оборудование специально генерирует энергию радиочастоты в форме электромагнитного излучения для тепловой обработки пищевых продуктов.

Класс В оборудования означает, что данное оборудование подходит для использования в домашних условиях.

** Внутренний объем рассчитывается по максимальным значениям ширины, глубины и высоты.

Реальная вместимость для продуктов меньше.

Данная печь соответствует требованиям Указаний 89/336/ЕЕС и 73/23/ЕЕС с изменениями 93/68/ЕЕС.

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ МОГУТ БЫТЬ ИЗМЕНЕНЫ БЕЗ УВЕДОМЛЕНИЯ В РАМКАХ ПРОГРАММЫ ПОСТОЯННОГО УСОВЕРШЕНСТВОВАНИЯ КАЧЕСТВА ПРОДУКЦИИ

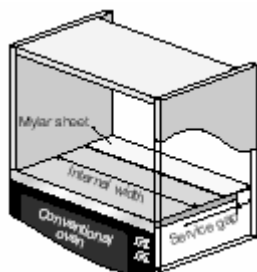
Установка

Установка устройства

1. Снять всю упаковку и внимательно осмотреть на предмет наличия каких-либо повреждений.
2. При установке микроволновой печи над обычной духовкой (положение А) следует использовать прилагаемый лист из специального материала майлар.

А. Обрезать лист майлара по внутренней ширине агрегата.

Б. Снять защитную крышку на ленте установить в задней части полки таким образом, чтобы он закрывал служебный зазор. (См. рисунок).



Mylar sheet	Лист майлара
Conventional oven	Обычная духовка
Service gap	Служебный зазор
Internal width	Внутренняя ширина

3. Медленно и без усилий вставить устройство внутрь кухонного шкафа так, чтобы передняя рама уплотнений печи выровнялась по передней кромке посудного шкафа.

4. Убедиться, что устройство стоит устойчиво и не опирается боковыми поверхностями.

Убедиться, что между расположенной выше дверцей посудного шкафа и верхом рамы обеспечен зазор 5 мм (см. рисунок).



5 mm	5 мм
------	------

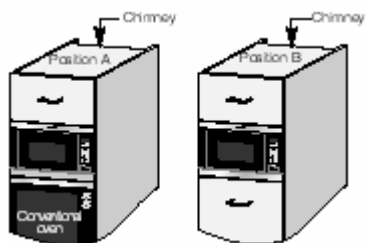


5. Закрепить печь в этом положении с помощью прилагаемых винтов. Точки крепления расположены на верхних и нижних углах печи (см. рисунок, пункт 10 на странице 9).

6. Важно, чтобы установка данного устройства соответствовала инструкциям в настоящем руководстве по эксплуатации, а также инструкциям по установке производителей газовой плиты или обычной духовки.

Данная микроволновая печь может быть установлена в положение А или В:

Chimney	Дымоход
Chimney	Дымоход
Conventional oven	Обычная духовка
Position A	Положение А
Position B	Положение В



Положение	Размер ниши	Дымоход	Зазор между посудным шкафом и потолком
	ширина x глубина x высота	(минимум)	
A	560 x 550 x 450	50	50
B	560 x 500 x 450	40	50

Размеры в (мм)

Примечание: Необходимо обеспечить, чтобы дно печи находилось на расстоянии не менее чем в 85 см от пола.

Подключение устройства к сети электропитания

- **Электрическая розетка должна быть доступной, чтобы устройство можно было легко отключить от сети в случае опасности.**
- **Не следует располагать розетку сзади посудного шкафа.**
- Наилучшее положение розетки над посудным шкафом, см. (A). Если шнур питания не подключен в положении (A), его следует вынуть из опорного зажима и проложить под печью.
- Подключать устройство к однофазной сети электропитания напряжением 230 В/50 Гц следует через правильно установленную розетку с заземлением. Розетка должна быть оснащена плавким предохранителем на 16 А.
- **Шнур питания может заменять только квалифицированный электрик.**
- Перед установкой к шнуру питания следует привязать веревку, чтобы при установке устройства на место вывести шнур к точке (A).
- При установке устройства в посудный шкаф с высокими стенками, следует проявить осторожность, чтобы НЕ повредить шнур питания.
- Не следует погружать шнур питания или вилку в воду или другую жидкость.

Электрическое подключение

ВНИМАНИЕ: ЭТО УСТРОЙСТВО ДОЛЖНО БЫТЬ ЗАЗЕМЛЕНО.

Производитель отказывается принять на себя какую-либо ответственность, если данная мера предосторожности не была соблюдена.

Если вилка, установленная на вашем устройстве не подходит к вашей розетке, вы должны вызвать своего местного представителя сервисной службы компании Electrolux.



www.electrolux.com

www.electrolux.ru

