

*Thinking of you*  
**Electrolux**

Руководство пользователя

Микроволновая печь

EMC28950S

## Оглавление

Сведения по технике безопасности	2	Уход и чистка	29
Принадлежности	5	Технические данные	30
Описание изделия	8	Установка	31
Перед первым использованием	10	Информация по охране окружающей среды	33
Описание работы	10	Европейская гарантия	33



## Сведения по технике безопасности

Встроенные блокировочные замки предотвращают включение микроволновой печи, если открыта дверца.

Не повредите их и не пытайтесь эксплуатировать печь с открытой дверцей, так как при работе печи с открытой дверцей Вы подвергаетесь опасному воздействию СВЧ волн

Следите за тем, чтобы на уплотняющих поверхностях двери не накапливались остатки пищи или мощного средства. Инструкции по чистке см. в разделе "Уход и чистка".

Особенно важно, чтобы дверца печи плотно закрывалась, а следующие элементы не имели повреждений: (1) дверца (не деформирована), (2) петли и защелки (не повреждены и надежно закрываются), (3) дверное уплотнение и уплотняющие поверхности.



**Внимание!** Если дверца, петли/защелки или дверное уплотнение повреждены, то микроволновой печью пользоваться нельзя, пока она не будет отремонтирована специалистом из авторизованного сервисного центра.



**Внимание!** Безопасный ремонт и техобслуживание этой печи может выполнить только квалифицированный специалист сервисного центра. В случае необходимости ремонта, обращайтесь в ближайший авторизованный сервисный центр.

Ни в коем случае не снимайте внешний корпус, дверцу или панель управления. Такими действиями Вы рискуете получить удар электрическим током очень высокого напряжения.

Установка и размещение данной печи должны осуществляться в строгом соответствии с инструкциями по установке, изложенными в настоящем руководстве.

Используйте прибор только в тех целях, которые указаны в настоящем руководстве. Запрещается использование едких химических средства для чистки данного прибора. Этот тип печи предназначен исключительно для разогревания, приготовления или размораживания продуктов. Данная печь не предназначена для промышленного, лабораторного или коммерческого использования. Такое применение влечет за собой аннулирование прав на гарантийное обслуживание.

Не включайте печь, если она пуста. Включение печи при отсутствии в камере продуктов или воды, способных поглощать СВЧ энергию, может привести к повреждению магнетронной трубки.

Запрещается хранение прибора вне помещений. Не используйте данный прибор вблизи воды.

Запрещается сушить одежду или газеты в микроволновой печи. Они могут загореться.

Не используйте внутреннюю камеру в целях хранения каких-либо предметов. Не оставляйте в камере предметы из бумаги, кухонные принадлежности или продукты питания, когда печь не используется.

Микроволновая печь относится к оборудованию 2 группы диапазона ISM, в котором радиочастотная энергия специально генерируется и используется в виде электромагнитного излучения для обработки материала.

Данная печь относится к оборудованию класса В и предназначена для использования в бытовых условиях при прямом подключении к сети низкого напряжения, которая используется для подачи электропитания в жилых домах.

Микроволновую печь не следует устанавливать в шкаф, если она не была испытана для такого типа применения.



**Внимание!** При появлении дыма выключите прибор или извлеките вилку сетевого шнура из розетки и не открывайте дверцу, чтобы погасить пламя. Ни в коем случае не используйте воду.



**Внимание!** Детям или лицам с ограниченными возможностями пользоваться микроволновой печью без присмотра можно только в том случае, если они получили все необходимые инструкции, могут безопасно пользоваться микроволновой печью и

представляют себе последствия неправильного применения прибора.



Не стоит беспокоиться, если во время приготовления пищи по периметру дверцы выделяется пар или на дверце оседает влага. Нормально также, если в процессе приготовления из-под дверцы просачиваются капли воды. Это обычный конденсат, появляющийся в результате нагревания пищи и не влияющий на эффективность работы микроволновой печи. Дверца не должна абсолютно герметично закрывать камеру печи.

Не пытайтесь рукой привести в движение вращающийся поддон. Это может привести к возникновению неисправности печи.

Искрение во время работы микроволновой печи обычно происходит из-за использования металлической посуды.

Продолжительное искрение может привести к выходу прибора из строя. Остановите программу и проверьте посуду.

Необходимо следить за тем, чтобы вентиляционные отверстия, расположенные сверху, сзади, по бокам и внизу печи, не были закрыты.



**Внимание!** Не используйте данную микроволпечь новую в коммерческих целях. Она предназначена только для домашнего использования.

Распаковка



При распаковывании печи проверьте, не повреждена ли она. В случае обнаружения повреждений или неполной комплектации, необходимо немедленно сообщить продавцу.

Печь, детали печи или принадлежности могут быть завернуты в защитную пленку. В таком случае обязательно

## 4 EMC2895OS RU

удалите эту пленку перед началом эксплуатации печи. Не оставляйте упаковочный материал без присмотра и не позволяйте маленьким детям играть с ним. Это может быть опасно.



### **Инструкции по технике безопасности при приготовлении в режиме гриля, в режиме конвекции и комбинированных режимах**

1. Стеклопанель печи может треснуть, если пролить на нее воду во время приготовления в режиме гриля или в режиме конвекции.
2. Обязательно пользуйтесь прихваткой, помещая и доставая продукты из печи. Посуда сильно нагревается в печи, поэтому будьте осторожны, чтобы не обжечься. Вращающийся поддон, металлическая подставка и полка для гриля также сильно нагреваются, поэтому во время работы с ними пользуйтесь прихваткой.
3. Не касайтесь внутренней или внешней поверхности стекла дверцы металлическими предметами при загрузке или извлечении продуктов из печи. Внутренняя часть двери и камера печи сильно нагреваются, поэтому будьте осторожны во время процесса приготовления.

4. Не кладите вращающийся поддон или посуду в холодную воду и не пытайтесь их быстро охладить после использования.
5. Не кладите предметы сверху на корпус печи. Верхняя часть корпуса сильно нагревается, поэтому поставленные сверху предметы могут повредиться под воздействием тепла.
6. Предварительное нагревание печи требуется только при использовании в режиме конвекции. Не нужно прогревать печь при использовании режима микроволны или комбинированных режимов (микроволны + гриль или микроволны + конвекция).

### **Безопасное использование посуды**

---

Большинство посуды из стекла, стеклокерамики и жаропрочного стекла идеально подходит для использования в микроволновой печи. Хотя СВЧ волны не нагревают большинство изделий из стекла и керамики, посуда из этих материалов может оказаться горячей за счет передачи тепла от разогретой пищи. При извлечении блюда из печи рекомендуется использовать прихватку.

## Справочник по применению посуды и принадлежностей для микроволновой печи

Для приготовления пищи в микроволновой печи можно использовать разнообразную посуду из разных материалов. В целях безопасности и во избежание повреждения посуды и микроволновой печи всегда выбирайте посуду из материала, подходящего для каждого способа приготовления. Ниже приведены общие указания.

Материал	Посуда	Режим работы		
		СВЧ	Гриль	Конвекция
Керамика и стекло	Посуда из гранулированного стекла	ДА	ДА	ДА
	Посуда из жаростойкого стекла	ДА*1	ДА	ДА
	Стеклокерамическая посуда с металлической отделкой	НЕТ	НЕТ	НЕТ
	Хрусталь	НЕТ	НЕТ	НЕТ
Фарфор	Без металлической отделки	ДА	ДА	ДА
Керамика*2		ДА	ДА	ДА
Пластмасса	Микроволновая печь для микроволновой печи	ДА	НЕТ	НЕТ
	Пищевая пленка	ДА	НЕТ	НЕТ
Металл	Противень для выпекания	НЕТ	ДА	ДА
	Алюминиевая фольга*3	ДА	ДА	ДА
Бумага	Чашки, тарелки, полотенца	ДА	НЕТ	НЕТ
	Вощеная бумага	ДА	НЕТ	НЕТ
Дерево		НЕТ	НЕТ	НЕТ
Принадлежности	Полка для гриля	НЕТ	ДА	ДА
	Вращающийся поддон	ДА	ДА	ДА

**ДА:** посуда и принадлежности пригодны для использования

**НЕТ:** посуда и принадлежности непригодны для использования

\*1 Только в том случае, если нет металлической отделки.

\*2 Только в том случае, если нет глазури с содержанием металла.

\*3 Используйте алюминиевую фольгу только в качестве защитного экрана, избыточное применение может вызвать искрение.

Проверка пригодности посуды для микроволновой печи

Посуду необходимо проверить на предмет пригодности ее использования для приготовления пищи в микроволновой печи.

Поставьте посуду в микроволновую печь вместе со стаканом, наполовину наполненным водой. Включите печь на полную мощность на одну минуту. Если посуда горячая на ощупь, то использовать ее для приготовления пищи в микроволновой печи нельзя. Если она лишь слегка теплая, то ее можно использовать для разогрева пищи, но не для приготовления. Если посуда осталась комнатной температуры, то она подходит для приготовления пищи в микроволновой печи.

Бумажные салфетки, вощёная бумага, бумажные полотенца, тарелки, чашки, картонные коробки, обертка для замораживания продуктов и картон - все эти предметы очень удобны в использовании. Всегда проверяйте, есть ли в контейнере продукт, способный поглощать энергию, во избежание возможного перегрева или возгорания.

Большинство пластиковых тарелок, чашек, контейнеров для замораживания, а также упаковочных материалов можно использовать в микроволновой печи. При использовании пластиковой посуды в микроволновой печи соблюдайте инструкции ее производителя. Старайтесь не использовать пластиковую посуду для продуктов с высоким содержанием жира или сахара, поскольку такие продукты достигают высоких температур при нагревании и могут расплавить посуду.

При разогревании или приготовлении пищи в пластмассовой, бумажной или другой легковоспламеняющейся посуде не оставляйте печь без присмотра и периодически в нее заглядывайте.

Запрещается пользоваться металлической посудой или посудой с металлическим ободком для приготовления пищи в микроволновой печи, кроме той, которая специально рекомендована производителем для этих целей.

Не рекомендуется использовать в микроволновой печи посуду с зауженными отверстиями, например, бутылки.

Осторожно снимайте крышку с посуды, чтобы не обжечься паром.

### Контейнеры из фольги

Неглубокие контейнеры из фольги можно безопасно использовать для разогрева продуктов в микроволновой печи при условии соблюдения следующих правил:

1. Глубина контейнеров из фольги не должна превышать 3 см ( 1 1/4 дюйма).
2. Фольгу нельзя использовать для накрывания емкостей с пищей.
3. Контейнеры из фольги должны быть наполнены пищей как минимум на две трети. Запрещается использовать пустые контейнеры.
4. Контейнеры из фольги нужно ставить в печь по одному и следить, чтобы они не касались стенок печи. Если печь оснащена металлическим вращающимся поддоном или полкой, то контейнер из фольги следует ставить на перевернутую жаростойкую тарелку.
5. Повторно использовать контейнер из фольги в микроволновой печи нельзя.

Если приготовление в микроволновой печи длилось 15 минут или более, то перед следующим использованием дайте ей остыть.

При приготовлении блюд в печи контейнер и вращающийся поддон могут сильно нагреваться, поэтому будьте очень осторожны при их извлечении из печи. Рекомендуется пользоваться для этих целей кухонной прихваткой или рукавицей.

Помните, что при использовании контейнера из алюминиевой фольги может понадобиться больше времени для разогрева или приготовления, чем обычно. Поэтому обязательно проверьте, хорошо ли нагрелось блюдо, перед тем как подавать его на стол.

Меры безопасности при приготовлении пищи

Не разогревайте в микроволновой печи продукты в жестяных банках. Всегда перекладывайте продукты в подходящий контейнер.

Не используйте микроволновую печь для приготовления во фритюре, поскольку температуру жира контролировать невозможно и это может привести к опасным ситуациям.

В микроволновой печи можно готовить попкорн, но только в специальной упаковке или предназначенной для этого посуде. При приготовлении попкорна не оставляйте печь без присмотра.

Во избежание сильного давления пара и взрыва необходимо прокалывать продукты с плотной кожей или оболочкой. Например: яблоки, картофель, куриную печень и яичные желтки.

Содержимое бутылочек и баночек с детским питанием необходимо перемешать или взболтать и проверить температуру перед употреблением, чтобы избежать ожогов.



**Внимание!** Жидкости и другие продукты в запечатанных контейнерах разогревать нельзя, поскольку они могут взорваться.



**Внимание!** Разогревание в микроволновой печи напитков может привести к задержанному бурному вскипанию, поэтому контейнер следует доставать из печи с особой осторожностью.



**Внимание!** При разогревании в микроволновой печи жидких продуктов, например, супов, соусов и напитков, имейте в виду, что закипание жидкости может произойти без видимых признаков кипения (т.е. без образования пузырьков на поверхности жидкого продукта). Это может привести к внезапному закипанию жидкости и переливанию через край емкости. Во избежание подобных ситуаций следует поступать следующим образом:

Старайтесь не использовать емкости с ровными стенками и узким горлышком.

Не перегревайте.

Перемешайте жидкость, перед тем как поставить ее в печь, а затем еще раз - по истечении половины времени разогревания.

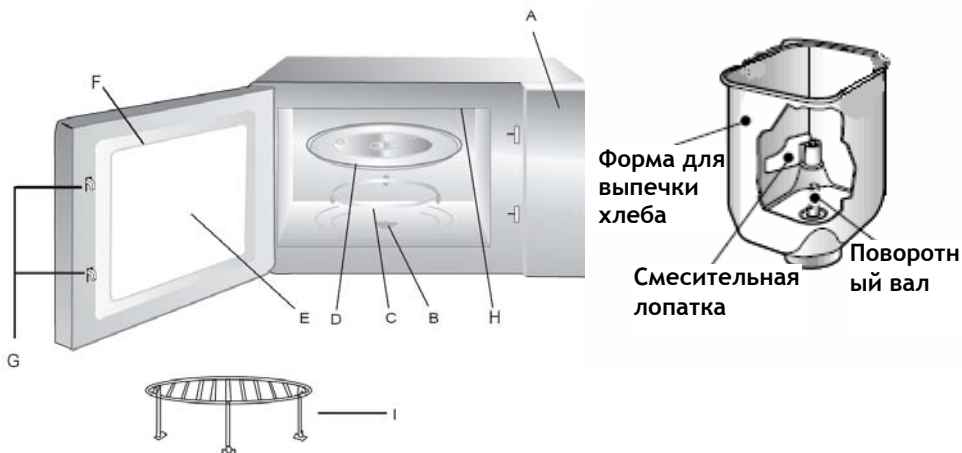
После нагревания дайте жидкости постоять еще немного в печи и, перемешав еще раз, осторожно доставайте.



**Внимание!** Такие продукты, как целые яйца и герметично закрытые емкости, например, закрытые стеклянные банки, могут лопнуть, поэтому их нельзя разогревать в данной микроволновой печи. Иногда при приготовлении могут взрываться яйца-пашот. Всегда прокалывайте желток и накрывайте крышкой, а по окончании приготовления дайте постоять одну минуту, а затем снимайте крышку.

## Описание изделия

### Эксплуатация микроволновой печи



#### Названия и функции компонентов печи

- A. Панель управления  
 B. Поворотная ось вращающегося поддона  
 C. Подставка вращающегося поддона и обойма с роликами. Поместите подставку на дно печи для установки вращающегося поддона.  
 D. Стекло вращающийся поддон. Служит для размещения продуктов в соответствующей посуде для их приготовления. Не используйте печь без вращающегося поддона.  
 E. Смотровое окно. Через него можно наблюдать за процессом приготовления пищи.  
 F. Дверца и уплотнение микроволновой печи. Во время приготовления пищи дверца печи всегда должна быть закрыта, и на ее поверхности не должно быть грязи и налипших остатков пищи.  
 G. Защелка дверцы  
 H. Гриль  
 I. Полка
1. Убедитесь, что ось вращающегося поддона установлена в отверстие

#### Установка вращающегося поддона

1. Убедитесь, что ось вращающегося поддона находится в контакте с осью "D" электродвигателя.
2. Установите подставку вращающегося поддона и обойму с роликами таким образом, чтобы они располагались соосно с поворотной осью.
3. Установите стеклянный вращающийся поддон на его подставку и обойму с роликами и аккуратно поворачивайте его, пока он не войдет в поворотную ось.

#### ПРИМЕЧАНИЕ

- Никогда не устанавливайте вращающийся поддон в перевернутом положении.
- Во время приготовления пищи вращающийся поддон, подставка и поворотная ось всегда должны быть в печи.
- Продукты и посуду с продуктами следует всегда помещать на вращающийся поддон.
- Поддон может вращаться как по часовой стрелке, так и против часовой стрелки. Это нормально.



## Панель управления

---



1. Цифровой дисплей
2. ХЛЕБОПЕЧКА
3. МИКРОВОЛНЫ/ГРИЛЬ/КОМБИНИРОВАННЫЙ
4. КОНВЕКЦИЯ
5. ВЕС/ВРЕМЯ/РАЗМОРАЖИВАНИЕ
6. ЧАСЫ/ПРЕД. НАСТРОЙКА
7. СТОП/ОТМЕНА
8. ПУСК/+30 С/ПОДТВЕРДИТЬ
9. Селектор "Таймер/Вес/ Меню автоматических функций"
10. Кнопка снятия блокировки дверцы

## Перед первым использованием

### 1. Установка времени суток

При подключении микроволновой печи к сети электропитания на дисплее отображается "0.00" и раздается однократный звуковой сигнал.

1. С помощью кнопки "ЧАСЫ/ПРЕД. НАСТРОЙКА" выберите формат индикации времени: 12-часовой или 24-часовой.
2. Задайте значение часов с помощью селектора "Время/Вес". Диапазон настройки: 0-23 (24-часовой формат) или (1-12) 12-часовой формат.
3. Нажмите кнопку "ЧАСЫ/ПРЕД. НАСТРОЙКА". На дисплее замигает индикация минут.
4. Задайте значение минут с помощью селектора "Время/Вес". Диапазон значений: 0-59.
5. Нажмите кнопку "ЧАСЫ/ПРЕД. НАСТРОЙКА" для завершения настройки времени. На дисплее замигает ":".

**ПРИМЕЧАНИЕ 1.** Если время не задано, то при приготовлении невозможно использовать таймер.

**ПРИМЕЧАНИЕ 2.** Если в ходе настройки времени нажать кнопку "СТОП/ОТМЕНА", то дисплей автоматически переключается в предыдущий режим.

## Описание работы

### 2. Приготовление с помощью микроволн.

Нажмите один раз кнопку "МИКРОВОЛНЫ/ГРИЛЬ/КОМБИНИРОВАННЫЙ". На дисплее отображается "P100".

**ПРИМЕЧАНИЕ.** Изменить мощность микроволн можно двумя способами.

1а. Нажмите кнопку "МИКРОВОЛНЫ/ГРИЛЬ/КОМБИНИРОВАННЫЙ" 1-5 раз в соответствии с данными представленной ниже таблицы.

Кол-во нажатий	Мощность микроволн
1 раз	100%
2 раза	80%
3 раза	50%
4 раза	30%
5 раз	10

### ИЛИ

1б. С помощью селектора "Таймер/Вес/Меню автоматических функций" задайте мощность микроволн в диапазоне от 10% до 100%. На дисплее последовательно отображаются значения "P100", "P80", "P50", "P30", "P10", "G-1", "C-1", "C-2", "C-3" и "C-4".

2. Нажмите кнопку "ПУСК/+30 С/ПОДТВЕРДИТЬ", чтобы подтвердить выбранную мощность.

3. С помощью селектора "Таймер/Вес/Меню автоматических функций" выберите время приготовления. Обратите внимание, что изменение значения времени происходит с шагом, как указано в таблице ниже:

Диапазон	Шаг
0 с ~ 1 мин	5 с
1 мин ~ 5 мин	10 с
5 мин ~ 10 мин	30 с
10 мин ~ 30 мин	1 мин
30 мин ~ 95 мин	5 мин

4. Нажмите кнопку "ПУСК/+30 С/ПОДТВЕРДИТЬ" для начала процесса приготовления.

5. По завершении процесса приготовления 5 раз прозвучит звуковой сигнал.

Например, приготовление в течение 5 минут при мощности 80%:

1. С помощью кнопки "МИКРОВОЛНЫ/ГРИЛЬ/КОМБИНИРОВАННЫЙ" или селектора "Время/Вес" задайте уровень мощности 80%.
2. Нажмите кнопку "ПУСК/+30 С/ПОДТВЕРДИТЬ" для подтверждения выбранной мощности.
3. Вращением селектора "Таймер/Вес/Меню автоматических функций" по часовой стрелке добейтесь отображения на дисплее значения "5:00".
4. Нажмите кнопку "ПУСК/+30 С/ПОДТВЕРДИТЬ" для начала процесса приготовления.

### 3. Приготовление на гриле.

Нажмите один раз кнопку "МИКРОВОЛНЫ/ГРИЛЬ/КОМБИНИРОВАННЫЙ". На дисплее отобразится "P100".

ПРИМЕЧАНИЕ. Выбрать функцию гриля можно двумя способами.

1а. Нажмите кнопку "МИКРОВОЛНЫ/ГРИЛЬ/КОМБИНИРОВАННЫЙ"

6 раз. На дисплее отобразится "G-1".  
ИЛИ

1б. Вращением селектора "Таймер/Вес/Меню автоматических функций" добейтесь отображения на дисплее значения "G-1".

2. Нажмите кнопку "ПУСК/+30 С/ПОДТВЕРДИТЬ", чтобы подтвердить выбор функции гриля.

3. С помощью селектора "Таймер/Вес/Меню автоматических функций" выберите время приготовления. Обратите внимание, что изменение значения времени

происходит с шагом, как указано в таблице ниже:

Диапазон	Шаг
0 с ~ 1 мин	5 с
1 мин ~ 5 мин	10 с
5 мин ~ 10 мин	30 с
10 мин ~ 30 мин	1 мин
30 мин ~ 95 мин	5 мин

4. Нажмите кнопку "ПУСК/+30 С/ПОДТВЕРДИТЬ" для начала процесса приготовления.

5. По завершении процесса приготовления 5 раз прозвучит звуковой сигнал.

Например, приготовление на гриле в течение 12 минут:

1. С помощью кнопки "МИКРОВОЛНЫ/ГРИЛЬ/КОМБИНИРОВАННЫЙ" или селектора "Время/Вес" выберите режим "G-1".

2. Нажмите кнопку "ПУСК/+30 С/ПОДТВЕРДИТЬ", чтобы подтвердить выбор функции гриля.

3. Вращением селектора "Таймер/Вес/Меню автоматических функций" по часовой стрелке добейтесь отображения на дисплее значения "12:00".

4. Нажмите кнопку "ПУСК/+30 С/ПОДТВЕРДИТЬ" для начала процесса приготовления.

ПРИМЕЧАНИЕ. По истечении половины времени приготовления на гриле раздаются два звуковых сигнала, указывая на то, что продукт следует перевернуть для равномерного приготовления.

Откройте дверцу, переверните приготовляемый продукт и закройте дверцу. Нажмите кнопку "ПУСК/+30 С/ПОДТВЕРДИТЬ" для продолжения процесса приготовления.

#### 4. Приготовление в комбинированном режиме микроволн, гриля и конвекции.

Нажмите один раз кнопку "МИКРОВОЛНЫ/ГРИЛЬ/КОМБИНИРОВАННЫЙ". На дисплее отобразится "P100".

**ПРИМЕЧАНИЕ.** Выбрать режим комбинированного приготовления пищи можно двумя способами.

1а. Нажмите кнопку "МИКРОВОЛНЫ/ГРИЛЬ/КОМБИНИРОВАННЫЙ" 7-10 раз в соответствии с данными в представленной ниже таблице.

Кол-во нажатий	Дисплей
7 раз	C-1
8 раз	C-2
9 раз	C-3
10 раз	C-4

ИЛИ

1б. Выберите программу комбинированного приготовления с помощью селектора "Таймер/Вес/Меню автоматических функций". На дисплее последовательно отображается "C-1", "C-2", "C-3" и "C-4".

2. Таблица комбинированных функций:

Дисплей	Микроволны	Гриль	Конвекция
C-1	ДА	НЕТ	ДА
C-2	ДА	ДА	НЕТ
C-3	НЕТ	ДА	ДА
C-4	ДА	ДА	ДА

2. Нажмите кнопку "ПУСК/+30 С/ПОДТВЕРДИТЬ", чтобы подтвердить выбор.

3. С помощью селектора "Таймер/Вес/Меню автоматических

функций" выберите время приготовления. Обратите внимание, что изменение значения времени происходит с шагом, как указано в таблице ниже.

Диапазон	Шаг
0 с ~ 1 мин	5 с
1 мин ~ 5 мин	10 с
5 мин ~ 10 мин	30 с
10 мин ~ 30 мин	1 мин
30 мин ~ 95 мин	5 мин

4. Нажмите кнопку "ПУСК/+30 С/ПОДТВЕРДИТЬ" для начала процесса приготовления.

5. По завершении процесса приготовления 5 раз прозвучит звуковой сигнал.

Например, приготовление в комбинированном режиме гриля и микроволн в течение 12 минут:

1. С помощью кнопки "МИКРОВОЛНЫ/ГРИЛЬ/КОМБИНИРОВАННЫЙ" или селектора "Время/Вес" выберите режим "C-2".

2. Нажмите кнопку "ПУСК/+30 С/ПОДТВЕРДИТЬ", чтобы подтвердить выбор.

3. Вращением селектора "Таймер/Вес/Меню автоматических функций" по часовой стрелке добейтесь отображения на дисплее значения "12:00".

4. Нажмите кнопку "ПУСК/+30 С/ПОДТВЕРДИТЬ" для начала процесса приготовления.

**Примечание.** В комбинированном режиме приготовление блюд происходит быстрее. Скорректируйте с учетом этого время приготовления.

**5. Режим конвекции (с предварительным нагревом)**

Примечание. В режиме конвекции приготовление блюд происходит так же, как в обычном духовом шкафу. Режим "Микроволны" не используется. Перед закладкой в печь продуктов рекомендуется прогреть печь до определенной температуры.

1. Нажмите один раз кнопку "КОНВЕКЦИЯ". На дисплее замигает "140".
2. Задайте температуру для режима конвекции с помощью кнопки "КОНВЕКЦИЯ" или с помощью селектора "Таймер/Вес/Меню автоматических функций".

3. Нажмите кнопку "ПУСК/+30 С/ПОДТВЕРДИТЬ", чтобы подтвердить выбранное значение температуры.

4. Нажмите кнопку "ПУСК/+30 С/ПОДТВЕРДИТЬ" для включения предварительного нагрева. При достижении заданной температуры предварительного нагрева дважды раздастся звуковой сигнал, напоминая о том, что пришло время поместить продукты в печь. На дисплее мигает значение температуры предварительного нагрева.

5. Поместите продукты в печь и закройте дверцу.

6. Задайте время приготовления с помощью селектора "Таймер/Вес/Меню автоматических функций".

4. Нажмите кнопку "ПУСК/+30 С/ПОДТВЕРДИТЬ" для начала процесса приготовления.

**Примечание 1.** Диапазон температур: от 140 до 230 градусов.

**Примечание 2.** Задать время приготовления можно только после достижения температуры предварительного нагрева. После достижения заданной температуры

предварительного нагрева при задании времени приготовления дверца печи **ДОЛЖНА БЫТЬ ОТКРЫТА.**

**Примечание 3.** Максимальное время приготовления - 95 минут. Если время приготовления не будет задано в течение 5 минут после достижения температуры предварительного нагрева, раздастся 5 звуковых сигналов и печь переключается в режим ожидания.

## 6. Режим конвекции (без предварительного нагрева)

1. Нажмите один раз кнопку "КОНВЕКЦИЯ". На дисплее замигает "140".

2. Задайте температуру для режима конвекции с помощью кнопки "КОНВЕКЦИЯ" или с помощью селектора "Таймер/Вес/Меню автоматических функций".

3. Нажмите кнопку "ПУСК/+30 С/ПОДТВЕРДИТЬ", чтобы подтвердить выбранное значение температуры.

4. Задайте время приготовления с помощью селектора "Таймер/Вес/Меню автоматических функций".

5. Нажмите кнопку "ПУСК/+30 С/ПОДТВЕРДИТЬ" для начала процесса приготовления.

**Примечание 1.** Диапазон температур: от 140 до 230 градусов.

**Примечание 2.** Максимальное время приготовления - 95 минут.

## 7. Многоэтапное приготовление

- Можно задать не более 3 этапов приготовления.

## 14 EMC28950S RU

- Если продукты требуется разморозить, то первым этапом должно быть размораживание.
- После завершения этого этапа раздается однократный звуковой сигнал и начинается следующий этап.

**Примечание.** В режиме многоэтапного приготовления невозможно использовать автоматические функции и предварительный нагрев.

Например, размораживание продуктов в течение 5 минут, затем приготовление в течение 7 минут с помощью микроволн на 80% мощности.

1. Нажмите два раза кнопку "ВЕС/ВРЕМЯ/РАЗМОРАЖИВАНИЕ". На дисплее отобразится "dEF2".
2. С помощью селектора "Таймер/Вес/Меню автоматических функций" задайте время размораживания 5 минут.
3. Нажмите один раз кнопку "МИКРОВОЛНЫ/ГРИЛЬ/КОМБИНИРОВАННЫЙ".
4. С помощью селектора "Таймер/Вес/Меню автоматических функций" задайте 80% мощности микроволн. На дисплее отображается "P80".
5. Нажмите кнопку "ПУСК/+30 С/ПОДТВЕРДИТЬ", чтобы подтвердить выбранное значение мощности.
6. С помощью селектора "Таймер/Вес/Меню автоматических функций" задайте время приготовления 7 минут.
7. Нажмите кнопку "ПУСК/+30 С/ПОДТВЕРДИТЬ" для начала процесса приготовления.

### 8. Функция предварительной настройки

- Можно задать не более 3 этапов приготовления.

- Размораживания невозможно выбрать в качестве функции предварительной настройки.
- Автоматические функции можно использовать только в режиме одноэтапного приготовления.
- Прежде всего установите время суток. (См. раздел "Установка текущего времени суток").
- Без установки времени суток невозможно использовать функцию предварительной настройки.

Например, выбор функции предварительной настройки: 7 минут приготовления при 80% мощности микроволн в течение 7 минут.

1. Нажмите один раз кнопку "МИКРОВОЛНЫ/ГРИЛЬ/КОМБИНИРОВАННЫЙ".
2. С помощью селектора "Таймер/Вес/Меню автоматических функций" задайте 80% мощности микроволн. На дисплее отображается "P80".
3. Нажмите кнопку "ПУСК/+30 С/ПОДТВЕРДИТЬ", чтобы подтвердить выбранное значение мощности.
4. С помощью селектора "Таймер/Вес/Меню автоматических функций" задайте время приготовления 7 минут.
5. Нажмите кнопку "ЧАСЫ/ПРЕД. НАСТРОЙКА". На дисплее отображается текущее время и мигает значение часов.
6. С помощью селектора "Таймер/Вес/Меню автоматических функций" задайте значение часов. Диапазон значений: 0-23 (24-часовой формат) или 1-12 (12-часовой формат).
7. Нажмите кнопку "ЧАСЫ/ПРЕД. НАСТРОЙКА". На дисплее замигает индикация минут.
8. С помощью селектора "Таймер/Вес/Меню автоматических

функций" задайте значения минут в диапазоне 0-59.

9. Нажмите кнопку "ПУСК/+30 С/ПОДТВЕРДИТЬ", чтобы подтвердить выбранное значение. На дисплее отображается время суток.

**Примечание.** При достижении заданного времени раздаются два звуковых сигнала, а затем автоматически начинается процесс приготовления.

## 9. Меню автоматических функций

1. В режиме ожидания выберите нужную функцию, вращая селектор "Таймер/Вес/Меню автоматических функций" по часовой стрелке. На дисплее будут отображаться меню с "A1" по "A10".

2. Нажмите кнопку "ПУСК/+30 С/ПОДТВЕРДИТЬ", чтобы подтвердить выбор меню.

3. С помощью селектора "Таймер/Вес/Меню автоматических функций" выберите меню веса. На дисплее отобразится индикатор "g".

4. Нажмите кнопку "ПУСК/+30 С/ПОДТВЕРДИТЬ" для начала процесса приготовления.

**Примечание 1.** Полный список меню, настроек веса, индикации и мощности см. в таблице "Меню автоматических функций".

**Примечание 2.** Меню "Пирог" позволяет выбрать приготовление в режиме конвекции с функцией предварительного нагрева до 160°C. При достижении указанной температуры печь отключается и раздается звуковой сигнал.

**Примечание 2.** Меню "Пирог" позволяет выбрать приготовление в режиме конвекции с функцией предварительного нагрева до 160°C. При достижении указанной температуры печь выдает звуковой сигнал, напоминая о том, что требуется поместить пирог в печь. Поместите пирог в печь и нажмите кнопку "ПУСК/+30 С/ПОДТВЕРДИТЬ" для начала процесса приготовления.

Таблица меню автоматических функций

Меню	Вес (г)	Дисплей	Мощность
A1 Разогрев	150	150	100%
	250	250	
	350	350	
	450	450	
	600	600	
A2 Картофель	1 (приблизительно 230 г)	1	100%
	2 (приблизительно 460 г)	2	
	3 (приблизительно 690 г)	3	
A3 Мясо	150	150	100%
	300	300	
	450	450	
	600	600	
A4 Овощи	150	150	100%
	350	350	
	500	500	
A5 Рыба	150	150	80%
	250	250	
	350	350	
	450	450	
	650	650	
A6 Макаронные изделия	50 (с водой 450 г)	50	80%
	100 (с водой 800 г)	100	
	150 (с водой 1250 г)	150	
A7 Суп	200	200	100%
	400	400	
	800	800	
A8 Пирог	475	475	Предварительный нагрев до 160°C
A9 Пицца	200	200	C-2
	300	300	
	400	400	
A10 Курица	500	500	C-4
	750	750	
	1000	1000	
	1200	1200	



## 10. Функция "+30 С".

1. Если нажать кнопку "ПУСК/+30 С/ПОДТВЕРДИТЬ", когда печь находится в режиме ожидания, то есть когда печь не используется, и на дисплее отображается "время суток", то микроволновая печь автоматически включается на 30 секунд с мощностью 100%. На дисплее отображается соответствующий символ.

2. При каждом последующем нажатии этой кнопки время приготовления увеличивается на 30 секунд. Максимально допустимое время приготовления составляет 95 минут.

3. В режиме микроволн, гриля, конвекции или в режиме комбинированного приготовления нажатие кнопки "ПУСК/+30 С/ПОДТВЕРДИТЬ" приводит к увеличению времени приготовления на 30 секунд.

Примечание. Эта функция недоступна при размораживании, использовании автоматических функций или в режиме многоэтапного приготовления.

## 11. Размораживание по весу

1. Нажмите один раз кнопку "ВЕС/ВРЕМЯ/РАЗМОРАЖИВАНИЕ". На дисплее отображается "d-1".
2. С помощью селектора "Таймер/Вес/Меню автоматических функций" выберите вес продуктов. На дисплее отображается индикатор "g".
3. Нажмите кнопку "ПУСК/+30 С/ПОДТВЕРДИТЬ" для начала процесса размораживания.

4. Индикатор "g" на дисплее гаснет, индикаторы микроволн и размораживания загораются.

Примечание. Диапазон значений веса: от 100 до 2000 г.

## 12. Размораживание по времени.

1. Нажмите два раза кнопку "ВЕС/ВРЕМЯ/РАЗМОРАЖИВАНИЕ". На дисплее отображается индикатор "d-2".
2. Задайте время размораживания с помощью селектора "Таймер/Вес/Меню автоматических функций".
3. Нажмите кнопку "ПУСК/+30 С/ПОДТВЕРДИТЬ" для начала процесса размораживания.
4. На дисплее появятся индикаторы микроволн и размораживания.

Примечание. Максимальное значение времени: 95 минут.

## 13. Использование микроволновой печи в качестве хлебопечки

**ВНИМАНИЕ!** Помните, что ПЕРЕД использованием микроволновой печи в качестве хлебопечки необходимо извлечь вращающийся поддон, подставку и поворотную ось.

Дополнительные сведения об использовании данного изделия в качестве хлебопечки см. в разделах "Таблица рецептов" и "Полезные советы и устранение проблем".

**ПРИМЕЧАНИЕ 1.** Перед добавлением ингредиентов убедитесь, что смесительная лопатка на оси "D" расположена по центру хлебопекарной формы.

**ПРИМЕЧАНИЕ 2:** После подготовки ингредиентов в соответствии с рецептом СНАЧАЛА установите в микроволновую

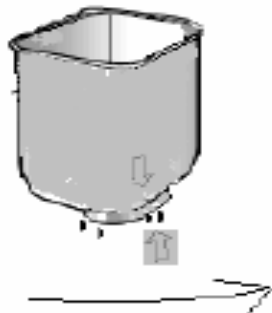


печь хлебопекарную форму, а затем задайте программу выпечки хлеба.

1. Совместите стрелку на хлебопекарной форме со стрелкой на основании микроволновой печи.
2. Совместите прорези на нижней части хлебопекарной формы с 4 фиксаторами на основании микроволновой печи.
3. Переместите хлебопекарную форму вправо и убедитесь, что хлебопекарная форма надежно закреплена в 4 фиксаторах.

**ПРИМЕЧАНИЕ.** Очень важно надежно закрепить хлебопекарную форму в микроволновой печи. Только в этом случае тесто будет замешиваться должным образом.

4. В режиме ожидания нажмите один раз кнопку "ХЛЕБОПЕЧКА". На дисплее отобразится "b-1".



5. При последующих нажатиях кнопки "ХЛЕБОПЕЧКА" на дисплее будут отображаться программы "b-2", "b-3", "b-4", "b-5" и "b-6".

6. Выбрать программу хлебопечки также можно с помощью селектора "Время/Вес".
7. Нажмите кнопку "ПУСК/+30 С/ПОДТВЕРДИТЬ", чтобы подтвердить выбранную программу хлебопечки.
- 8 С помощью кнопки "ХЛЕБОПЕЧКА" или с помощью селектора "Время/Вес" выберите вес для рецепта: 800, 1000 или 1200 г. (См. раздел "Таблица рецептов")
9. Нажмите кнопку "ПУСК/+30 С/ПОДТВЕРДИТЬ", чтобы подтвердить выбранное значение веса.
10. С помощью кнопки "ХЛЕБОПЕЧКА" или с помощью селектора "Время/Вес" выберите уровень зарумянивания корочки. На дисплее отобразятся значения "COL1", "COL2" или "COL3".
  - "COL1" = легкое зарумянивание
  - "COL2" = среднее зарумянивание
  - "COL3" = сильное зарумянивание
- Примечание. Для программы "b-6" (безпарный способ) степень зарумянивания задать невозможно.

11. Нажмите кнопку "ПУСК/+30 С/ПОДТВЕРДИТЬ", чтобы подтвердить выбранную степень зарумянивания.
12. На дисплее отображается время приготовления.
13. Нажмите кнопку "ПУСК/+30 С/ПОДТВЕРДИТЬ" для начала процесса приготовления.

**Примечание 1.** Параметры программы

b-1	Белый хлеб
b-2	Ускоренное приготовление хлеба
b-3	Пшеничный хлеб из цельносмолотого зерна

- b-4 Хлеб с сухофруктами
- b-5 Французский батон
- b-6 Безопасный хлеб

#### Примечание 2. Функция поддержания тепла

Функцию поддержания тепла можно использовать в программах с b-1 по b-5. Для программы "b-6" (безопасный хлеб) использовать функцию поддержания тепла невозможно.

#### Примечание 3. Функция предварительной настройки

Можно задать время в интервале 12 часов.

Для программ "b-2" (ускоренное приготовление) и "b-6" (безопасный хлеб) функцию предварительной настройки использовать невозможно.

Не используйте функцию предварительной настройки для рецептов, в которых используются яйца, например, "b-4" (хлеб с сухофруктами).

#### Примечание 4. Проверка процесса приготовления

Проверка состояния замеса при приготовлении хлеба. Откройте дверцу печи. При открытии дверцы микроволновая печь переводится в режим паузы. Проверьте качество замеса. Снова установите форму в печь и убедитесь, что она надежно закреплена. Закройте дверцу печи. После закрытия дверцы процесс приготовления продолжается.

Проверку качества замеса выполняйте в течение первых 30 минут программы. Если проводить проверку позднее, можно нарушить процесс поднятия теста.

#### Примечание 5. Отмена выполнения программы.

Для отмены программы нажмите и удерживайте нажатой в течение 3 секунд кнопку "СТОП/ОТМЕНА".

**ВНИМАНИЕ!** При загрузке и извлечении продуктов из печи обязательно пользуйтесь прихваткой. Посуда сильно нагревается в печи, поэтому будьте осторожны, чтобы не обжечься.

#### Таблица рецептов

---

Ниже приводятся основные программные функции и рецепты.

В разделе "Полезные советы и устранение проблем" содержится информация, позволяющая повысить качество выпекаемого хлеба, а также основные рецепты хлеба различных видов.

#### Основные рецепты для хлебопечки

---

**ВНИМАНИЕ!** Добавляйте ингредиенты в хлебопекарную форму в том порядке, в котором они указаны в рецептах. Для получения наилучших результатов очень важно точно отмерить необходимо количество ингредиентов. Не помещайте в хлебопекарную форму ингредиенты в количестве, превышающем указанное в рецепте. Это может привести к снижению качества испеченного хлеба и повреждению микроволновой печи.

<b>Белый хлеб</b>	<b>Программа b1</b>			
<b>Ингредиенты</b>	<b>Малая порция</b>	<b>Средняя порция</b>	<b>Большая порция</b>	<b>Примечания</b>
Вода	205 мл	310 мл	360 мл	Теплая вода
Растительное масло	1 ст. ложка	1 <sup>1</sup> / <sub>2</sub> ст. ложки	2 ст. ложки	
Соль	1 ч. ложка	1 <sup>1</sup> / <sub>2</sub> ч. ложки	2 ч. ложки	
Сахар	1 <sup>1</sup> / <sub>2</sub> ст. ложки	2 ст. ложки	3 ст. ложки	
Сухое молоко	1 ст. ложка	1 <sup>1</sup> / <sub>2</sub> ст. ложки	2 ст. ложки	
Пшеничная мука	350 г	525 г	675 г	
Сухие дрожжи	1 <sup>1</sup> / <sub>2</sub> ч. ложки	2 ч. ложки	3 ч. ложки	
<b>Установка веса</b>	<b>800 г</b>	<b>1000 г</b>	<b>1200 г</b>	
Выберите нужную степень зарумянивания: COL1, COL2 или COL3. Для рецепта "Белый хлеб" можно использовать функцию приготовления в заданное время.				

<b>Ускоренное приготовление хлеба</b>	<b>Программа b2</b>			
<b>Ингредиенты</b>	<b>Малая порция</b>	<b>Средняя порция</b>	<b>Большая порция</b>	<b>Примечания</b>
Вода	240 мл	350 мл	400 мл	Теплая вода
Растительное масло	1 <sup>1</sup> / <sub>2</sub> ст. ложки	2 ст. ложки	2 <sup>1</sup> / <sub>2</sub> ст. ложки	
Соль	1 ч. ложка	1 <sup>1</sup> / <sub>2</sub> ч. ложки	2 ч. ложки	
Сахар	1 <sup>1</sup> / <sub>2</sub> ст. ложки	2 ст. ложки	3 ст. ложки	
Сухое молоко	1 ст. ложка	1 <sup>1</sup> / <sub>2</sub> ст. ложки	2 ст. ложки	
Пшеничная мука	310 г	500 г	650 г	
Сухие дрожжи	1 <sup>1</sup> / <sub>2</sub> ч. ложки	2 ч. ложки	3 ч. ложки	
<b>Установка веса</b>	<b>800 г</b>	<b>1000 г</b>	<b>1200 г</b>	
Выберите нужную степень зарумянивания: COL1, COL2 или COL3. Для рецепта ускоренного приготовления хлеба НЕ используйте функцию приготовления в заданное время. Примечание. При использовании рецептов ускоренного приготовления батоны получаются более короткими.				

<b>Пшеничный хлеб из цельнозернового зерна</b>	<b>Программа b3</b>			
<b>Ингредиенты</b>	<b>Малая порция</b>	<b>Средняя порция</b>	<b>Большая порция</b>	<b>Примечания</b>
Вода	250 мл	375 мл	425 мл	Теплая вода
Сливочное масло/Маргарин	20 г	30 г	40 г	Для облегчения процесса замешивания нарежьте или размягчите масло или маргарин.
Соль	1 ч. ложка	1 <sup>1</sup> / <sub>2</sub> ч. ложки	2 ч. ложки	

Мягкий коричневый сахар	2 ст. ложки	3 ст. ложки	4 ст. ложки	
Сухое молоко	1 <sup>1</sup> / <sub>2</sub> ст. ложки	2 ст. ложки	3 ст. ложки	
Мука из цельнозернового зерна	300 г	500 г	625 г	Для выпечки более легкого хлеба попробуйте смешать 50% пшеничной муки и 50% муки из цельнозернового зерна.
Сухие дрожжи	1 <sup>1</sup> / <sub>2</sub> ч. ложки	2 ч. ложки	3 ч. ложки	
<b>Установка веса</b>	<b>800 г</b>	<b>1000 г</b>	<b>1200 г</b>	
<p>Выберите нужную степень зарумянивания: COL1, COL2 или COL3.          Для рецепта "Пшеничный хлеб из цельнозернового зерна" можно использовать функцию приготовления в заданное время.          Примечание. При использовании рецептов пшеничного хлеба из цельнозернового зерна батоны получаются более короткими.</p>				

Хлеб с сухофруктами	Программа b4			
	Малая порция	Средняя порция	Большая порция	Примечания
Ингредиенты				
Вода	180 мл	240 мл	300 мл	Теплая вода
Яйцо (взбитое)	1	2	3	
Сухое молоко	2 ст. ложки	2 <sup>1</sup> / <sub>2</sub> ст. ложки	3 ст. ложки	
Сливочное масло/Маргарин	25 г	35 г	45 г	Для облегчения процесса замешивания нарежьте или размягчите масло или маргарин.
Сахар	1 <sup>1</sup> / <sub>2</sub> ст. ложки	2 ст. ложки	2 <sup>1</sup> / <sub>2</sub> ст. ложки	
Соль	1 ч. ложка	1 <sup>1</sup> / <sub>2</sub> ч. ложки	2 ч. ложки	
Пшеничная мука	225 г	300 г	375 г	
Сухие дрожжи	1 <sup>1</sup> / <sub>2</sub> ч. ложки	2 ч. ложки	3 ч. ложки	
<b>Установка веса</b>	<b>800 г</b>	<b>1000 г</b>	<b>1200 г</b>	
<p>Выберите нужную степень зарумянивания: COL1, COL2 или COL3.          Для программы "Хлеб с сухофруктами" НЕ используйте функцию приготовления в заданное время.          Через 15 минут добавьте указанные далее ингредиенты и хорошо перемешайте тесто, затем установите форму в печь, закройте дверцу и продолжите процесс выпекания.</p>				
Миндаль	45 г	50 г	55 г	Можно использовать другие сухофрукты и специи
Изюм	35 г	40 г	45 г	
Смесь сухофруктов	35 г	40 г	45 г	
Корица	<sup>1</sup> / <sub>2</sub> ч. ложки	<sup>3</sup> / <sub>4</sub> ч. ложки	1 ч. ложка	

Французский батон	Программа b5			
	Малая порция	Средняя порция	Большая порция	Примечания
Ингредиенты				
Вода	165 мл	250 мл	290 мл	
Растительное масло	1 ст. ложка	1 1/2 ст. ложки	2 ст. ложки	
Соль	1 ч. ложка	1 1/2 ч. ложки	2 ч. ложки	
Сахар	1 ст. ложка	1 1/4 ст. ложки	1 3/4 ст. ложки	
Пшеничная мука	350 г	400 г	425 г	
Сухие дрожжи	1 1/2 ч. ложки	2 ч. ложки	2 1/2 ч. ложки	
<b>Установка веса</b>	<b>800 г</b>	<b>1000 г</b>	<b>1200 г</b>	

Выберите нужную степень зарумянивания: COL1, COL2 или COL3.  
Для рецепта "Французский хлеб" можно использовать функцию приготовления в заданное время.

Безопасный хлеб	Программа b6		
	Малая порция	Средняя порция	Большая порция
Ингредиенты			
Вода	165 мл	290 мл	330 мл
Растительное масло	1 ст. ложка	1 1/2 ст. ложки	2 ст. ложки
Соль	1 ч. ложка	1 1/2 ч. ложки	2 ч. ложки
Сахар	1 1/2 ст. ложки	2 ст. ложки	2 1/2 ст. ложки
Сухое молоко	1 ст. ложка	1 1/2 ст. ложки	2 ст. ложки
Пшеничная мука	350 г	500 г	650 г
Сухие дрожжи	1 1/2 ч. ложки	2 ч. ложки	3 ч. ложки
<b>Установка веса</b>	<b>800 г</b>	<b>1000 г</b>	<b>1200 г</b>

Для программы приготовления безопасного хлеба задать степень зарумянивания COL1, COL2 или COL3 невозможно.  
Для программы "Безопасный хлеб" НЕ используйте функцию приготовления в заданное время.

Подготовленное тесто можно использовать для своих любимых рецептов. Ниже приводятся некоторые основные рецепты хлебцев и пиццы.

**ПРИМЕЧАНИЕ.** ПЕРЕД приготовлением в режиме конвекции необходимо установить на место вращающийся поддон, подставку и поворотную ось.

### Хлебцы

1. После завершения программы безопасного хлеба.
2. Извлеките тесто из печи и поместите его на поверхность, слегка присыпанную мукой.
3. При необходимости, добавьте в тесто муки, чтобы с тестом было удобнее обращаться.
4. Разделите тесто на 6-8 частей при приготовлении малой порции.

5. Разделите тесто на 10-12 частей при приготовлении средней порции.
6. Разделите тесто на 14-16 частей при приготовлении большой порции.
7. Сформируйте из каждой части шарик.
8. Поместите шарики в смазанную маслом 8-дюймовую форму для выпечки, пригодную для использования в режиме

- конвекции. Шарики должны почти касаться друг друга.
9. Оставьте их подниматься на 30 минут или до тех пор, пока они не увеличатся в объеме почти вдвое.
  10. При необходимости, смажьте поверхность теста глазурью (например, растопленным маслом, молоком или смесью из 1 взбитого яйца и 1 ст. ложки воды).
  11. Выберите режим конвекции с предварительным нагревом до температуры 170°C.
  12. После достижения заданной температуры выпекайте хлебцы в течение 15-20 минут или до образования золотистой корочки и когда при постукивании по нижней части звук такой, как при наличии полости.
  13. Извлеките хлебцы из формы и оставьте их остывать на решетке.

## Пицца

В зависимости от толщины основы пиццы:

- Малая порция - приблизительно 2 основы для пиццы.
  - Средняя порция - приблизительно 4 основы для пиццы.
  - Большая порция - приблизительно 6 основ для пиццы.
1. После завершения программы приготовления безопасного хлеба.
  2. Извлеките тесто из печи и поместите его на поверхность, слегка присыпанную мукой.
  3. При необходимости, добавьте в тесто муки, чтобы с тестом было удобнее обращаться.
  4. Выберите противень для пиццы, пригодный для использования в режиме конвекции.
  5. Смажьте противень маслом.
  6. Раскатайте тесто и поместите его на противень.
  7. Оставьте основу подниматься на 30 минут или до тех пор, пока она не увеличится в объеме почти вдвое.

8. Для получения более мягкой основы добавьте соус, мясо, овощи и сыр. Выберите режим конвекции с предварительным нагревом до температуры 170°C. После достижения заданной температуры выпекайте пиццу в течение 20-25 минут или до образования золотистой корочки и полного расплавления сыра.
9. Для получения хрустящей основы перед добавлением соуса, мяса, овощей и сыра готовьте основу 5-10 минут при 170°C. Затем выпекайте пиццу в течение 20-25 минут или до образования золотистой корочки и полного расплавления сыра.

## Советы и рекомендации по выпечке хлеба

### Ингредиенты

**Примечание.** Для получения наилучших результатов используйте только свежие продукты. Обязательно отмеряйте необходимо количество ингредиентов.

### Мука

Что отличает хлебопекарную муку от муки для пирогов и бисквитов - так это содержание клейковины. Клейковина придает муке эластичность. Тесто из такой муки можно вытягивать и растягивать. В настоящей инструкции в рецептах используется хлебопекарная мука, специально предназначенная для хлебопечек.

Результаты приготовления зависят от типа используемой муки.

### Жир

В большинстве рецептов приготовления хлеба можно взаимозаменять сливочное масло, маргарин или растительное масло. Жир придает тесту мягкость и аромат.

### Соль

В небольшом количестве соль придает тесту аромат и контролирует процесс поднятия теста, вызываемый дрожжами. Соль усиливает клейковину, содержащуюся в муке, и тем самым стабилизирует тесто. В высокогорных областях добавление соли позволяет улучшить качество хлеба, но следует заметить, что избыточное количество соли не дает тесту подняться.

### Жидкость

**Вода** - используйте только теплую, а не холодную воду. Благодаря воде образуется хрустящая корочка.

**Молоко** - в большинстве рецептов, включенных в данную инструкцию, используется сухое молоко. Можно заменить порошковое молоко и воду на свежее молоко. Благодаря молоку у хлеба получается мягкая корочка и бархатистая структура.

### Подсластители

В рецептах в данной инструкции используется сахар-песок или коричневый сахар.

Сахар служит пищей для дрожжей. В процессе переработки сахара дрожжами создаются пузырьки углекислого газа, которые расширяются в печи, поднимая хлеб. Вместо сахара можно использовать мед, патоку или заменители сахара. В этом случае результат в значительной степени зависит от типа и количества используемого подсластителя.

### Дрожжи

Дрожжи чувствительны к теплу и питаются сахаром в тесте. При слишком высокой температуре дрожжи погибают, при низкой температуре активность дрожжей замедляется.

Проверьте срок годности дрожжей и убедитесь, что дрожжи свежие. Используйте только дрожжи, специально предназначенные для хлебопечек.

### Разделка теста

1. Если в рецепте упоминается поверхность, слегка присыпанная мукой, насыпьте на поверхность 1-2 столовых ложки муки. Для упрощения разделки теста можно также слегка посыпать мукой руки и скалку.
2. Если в рецептах хлебцев и основы пиццы требуется дать тесту подняться, поместите тесто в теплое место, где нет сквозняка. Для получения наилучших результатов накройте тесто чистым сухим кухонным полотенцем. Тесто должно увеличиться в объеме вдвое, иначе результат выпечки не будет нежным.
3. Тесто можно завернуть в пленку и положить в морозильник для использования в будущем. Перед использованием подождите, пока тесто не прогреется до комнатной температуры.

### Резка и хранение хлеба

Для получения наилучших результатов перед тем, как резать хлеб, дайте ему остыть на полке.

Храните хлеб в герметичной упаковке (герметичные пакеты многоразового использования или герметичные контейнеры) при комнатной температуре. Срок хранения хлеба в таких условиях - три дня. В жаркую погоду храните хлеб в холодильнике.

**Примечание.** Домашний хлеб не содержит консервантов, поэтому высыхает и черствеет быстрее, чем хлеб, приобретаемый в магазинах.



## Устранение проблем

## Форма и размер батона

Проблема	Возможная причина	Способ устранения
Хлеб поднимается недостаточно хорошо	Выбран рецепт хлеба из цельносмолотого зерна	В обычных условиях батоны хлеба из цельносмолотого зерна короче по сравнению с батонами белого хлеба, поскольку в муке из цельносмолотого зерна меньше клейковины, образующей протеин.
	Выбран один из рецептов ускоренного приготовления хлеба	В нормальных условиях при использовании рецептов ускоренного приготовления батоны получаются более короткими.
	Недостаточно жидкости	Добавьте 15 мл жидкости
	Отсутствует сахар или недостаточное количество сахара	Добавляйте ингредиенты в соответствии с рецептом
	Используется мука другого сорта	Возможно, используется мука общего назначения или обычная мука. В муке такого сорта клейковины меньше, чем в хлебопекарной муке из твердых сортов пшеницы. Не используйте для выпечки хлеба муку общего назначения.
	Используются дрожжи другого типа	Для получения наилучших результатов используйте быстродействующие дрожжи, специально предназначенные для хлебопечек.
	Недостаточно дрожжей или дрожжи слишком старые	Отмерьте рекомендованное количество дрожжей и проверьте срок их годности, указанный на упаковке
Дрожжи и сахар соединены до процесса смешивания	Дрожжи и сахар необходимо соединять только после добавления в хлебопекарную форму.	
Хлеб не поднимается	Отсутствуют дрожжи или дрожжи слишком старые	Добавьте ингредиенты и проверьте срок их годности
	Слишком горячая жидкость	Жидкость должна быть теплой, а не горячей
	Слишком много соли	Используйте рекомендуемое количество
	При использовании режима приготовления в заданное время перед началом процесса выпечки хлеба необходимо увлажнить дрожжи	Поместите сухие ингредиенты в углы формы. Сделайте в центре сухих ингредиентов углубление и поместите в него дрожжи.

Проблема	Возможная причина	Способ устранения
Верхняя часть выглядит как раздутый гриб	Слишком много дрожжей	Уменьшите количество дрожжей на $\frac{1}{4}$ ч. ложки
	Слишком много сахара	Уменьшите количество сахара на 1 ч. ложку
	Слишком много муки	Уменьшите количество муки на 50 г
	Недостаточно соли	Используйте соль в количестве, указанном в рецепте
	Теплая влажная погода	Уменьшите количество жидкости на 15 мл и количество дрожжей на $\frac{1}{4}$ ч. ложки
Оседает верх и изгибаются внутрь стороны батона	Слишком много жидкости	Уменьшите количество жидкости на 15 мл или добавьте немного муки
	Слишком много дрожжей	Используйте количество, рекомендуемое в рецепте
	В жаркую и влажную погоду тесто поднимается слишком быстро	Охладите воду или добавьте молока из холодильника
Шишковатый, морщинистый верх	Недостаточно жидкости	Добавьте 15 мл жидкости
	Слишком много муки	Тщательно отмерьте указанное количество муки
	Неправильная форма верхних частей батонов, но вкус хлеба восхитительный.	Убедитесь, что приготовление теста выполнялось в наилучших условиях.
Батон распадается во время выпечки	Слишком маленькая хлебопекарная форма	Используйте только рекомендуемое количество ингредиентов
	Недостаточно соли или соль отсутствует	Соль предотвращает чрезмерное поднятие теста. Добавляйте соль в количестве, указанном в рецепте
	Слишком много дрожжей	Добавьте указанное количество дрожжей
	Теплая влажная погода	Уменьшите количество жидкости на 15 мл и количество дрожжей на $\frac{1}{4}$ ч. ложки
Неровные батоны, укороченные с одной стороны в длину	Слишком сухое тесто, тесто в форме поднимается неравномерно	Добавьте 15 мл жидкости

## Структура хлеба

Проблема	Возможная причина	Способ устранения
Очень плотная структура	Слишком много муки	Используйте в указанном количестве
	Недостаточно дрожжей	Используйте в указанном количестве
	Недостаточно сахара	Используйте в указанном количестве
Грубая текстура с большими отверстиями	Отсутствует соль	Добавляйте ингредиенты в соответствии с рецептом
	Слишком много дрожжей	Используйте в указанном количестве
	Слишком много жидкости	Уменьшите количество жидкости на 15 мл
В середине хлеб непропеченный	Слишком много жидкости	Уменьшите количество жидкости на 15 мл
	Прекращение подачи электроэнергии в процессе приготовления	При прерывании подачи электроэнергии более чем на 10 минут необходимо извлечь недопеченный хлеб из формы и все начать сначала с новыми ингредиентами.
	Превышено количество	Отмерьте указанное в рецепте количество ингредиентов
Хлеб липкий и не режется	Режьте хлеб, пока он горячий	Прежде чем резать, дайте хлебу остыть на полке не менее 10 минут.
	Используется неподходящий нож	Используйте нож, предназначенный для резки хлеба

## Зарумянивание и толщина корочки

Проблема	Возможная причина	Способ устранения
Излишне зарумяненная и слишком толстая корочка	Использовалась настройка COL 3	Используйте настройку COL 1 или COL 2
Недостаточно зарумяненная корочка	COL 1	Используйте COL 2
	В рецепте нет сухого или свежего молока	Добавьте 3 ст. ложки сухого молока или замените 50% воды на молоко для формирования зарумяненной корочки

## Проблемы с формой

Проблема	Возможная причина	Способ устранения
Невозможно извлечь лопатку	Лопатка застряла по причине высыхания теста	Добавьте в хлебопекарную форму воды и дайте намокнуть лопатке. Извлеките лопатку, слегка покачивая ее из стороны в сторону.
Хлеб прилипает к форме / сложно извлечь хлеб из формы	Такое происходит после долгого использования формы	Слегка смажьте внутреннюю поверхность хлебопекарной формы растительным маслом

### 14. Защита от детей

Микроволновую печь можно привести в нерабочее состояние, если Вы хотите предотвратить его несанкционированное использование, например, детьми.

В режиме ожидания нажмите и удерживайте нажатой кнопку "СТОП/ОТМЕНА" в течение 3 секунд. Раздастся долгий звуковой сигнал, подтверждающий включение защиты от детей, а на дисплее загорится символ защиты от детей.

Теперь печь невозможно использовать, пока не будет отключена защита от детей.

Чтобы выйти из режима "защиты от детей", нажмите и удерживайте в течение 3 секунд кнопку "СТОП/ОТМЕНА". Раздастся долгий звуковой сигнал, подтверждающий отключение защиты от детей, и символ защиты от детей на дисплее погаснет.

### 15. Уровень мощности и индикация времени

1. Для проверки уровня мощности во время приготовления нажмите один раз кнопку "МИКРОВОЛНЫ/ГРИЛЬ/КОМБИНИРОВАННЫЙ". На дисплее в течение 2-3 секунд будет отображаться текущая

установленная мощность, затем дисплей переключится в режим отображения программы.

2. Для проверки времени включения в режиме предварительно заданного приготовления нажмите один раз кнопку "ЧАСЫ/ПРЕД. НАСТРОЙКА". На дисплее в течение 2-3 секунд будет мигать предварительно заданное время, затем отобразится время суток.

3. Для проверки текущего времени суток во время приготовления нажмите один раз кнопку "ЧАСЫ/ПРЕД. НАСТРОЙКА". На дисплее в течение 2-3 секунд будет отображаться время суток, затем дисплей переключится в режим отображения программы.

### 16. Общая информация и рекомендации по эксплуатации

1. При каждом нажатии кнопки раздается подтверждающий звуковой сигнал.

2. Начало вращения селектора "Таймер/Вес/Меню автоматических функций" сопровождается звуковым сигналом.

3. Если после настройки программы приготовления не нажать кнопку "ПУСК/+30 С/ПОДТВЕРДИТЬ" в течение 5 минут, чтобы начать приготовление, программа будет отмена, а на дисплее появится время суток.

4. При открывании дверцы во время цикла приготовления работа печи приостанавливается.

Чтобы продолжить приготовление, нажмите кнопку "ПУСК/+30 С/ПОДТВЕРДИТЬ".

5. По завершении каждого цикла приготовления печь подает звуковой сигнал пять раз.

## Уход и чистка

Печь всегда должна содержаться в чистоте. Остатки пищи или пролитой жидкости будут притягивать микроволновую энергию и загораться. Это может снизить эффективность работы печи и вызвать неприятные запахи.

Не пытайтесь самостоятельно отрегулировать или отремонтировать какие-либо части печи.

Ремонт должен производиться только квалифицированным мастером сервисного центра.

Перед чисткой убедитесь, что печь выключена или отсоединена от электросети.

Чистка принадлежностей (вращающегося поддона, подставки и полки для гриля)

Извлеките принадлежности из камеры печи и очистите их с помощью мягкого моющего средства. Будьте осторожны с подставкой вращающегося поддона.

Внутренняя поверхность печи и вращающийся поддон сильно нагреваются, поэтому не прикасайтесь к ним сразу после использования печи.

### Чистка внутренних поверхностей

Всегда содержите внутреннюю камеру печи в чистоте. Сразу же вытирайте пролитую и разбрызгавшуюся жидкость. Загрязнения, оставшиеся на стенках печи, двери и ее уплотнении, будут поглощать микроволновую энергию, что снизит эффективность работы печи и

может привести к повреждению камеры. Используйте мягкое жидкое моющее средство, теплую воду и мягкую чистую ткань для удаления загрязнений из основания печи. Боковые стенки печи мойте только мягкой влажной тряпкой, не используйте жидкости возле вентиляционных отверстий.



Никогда не используйте абразивные чистящие средства, чистящие средства для промышленных печей или стальные мочалки для чистки каких-либо частей микроволновой печи.

Чтобы размочить сильно засохшие загрязнения, прокипятите в микроволновой печи чашку воды в течение 2 или 3 минут.



Никогда не используйте нож или иные кухонные принадлежности для удаления загрязнений с поверхности печи.

Чтобы устранить неприятные запахи в печи, прокипятите чашку воды с добавлением 2 столовых ложек лимонного сока в течение 5 минут.

### Чистка дверного уплотнения

Сразу же вытирайте пролитую и разбрызгавшуюся жидкость. Загрязнения, оставшиеся на дверном уплотнении, будут поглощать микроволновую энергию, что снизит эффективность работы печи и может привести к повреждению ее камеры. Для удаления загрязнений с дверного уплотнения можно использовать только мягкое жидкое моющее средство, теплую воду и чистую тряпку.

## Чистка внешних поверхностей

При чистке панели управления откройте дверцу. Это предотвратит случайное включение печи. Вымойте внешние поверхности печи водой с мягким жидким моющим средством, затем промойте чистой водой, чтобы удалить остатки моющего средства и протрите насухо мягкой тканью.

Также можно использовать моющие средства-спреи для окон и универсальные моющие средства-спреи для кухни. Никогда не пользуйтесь абразивными чистящими средствами, чистящими губками или агрессивными химическими средствами для чистки внешних поверхностей печи. Чтобы избежать повреждения рабочих поверхностей прибора, не допускайте попадания воды в вентиляционные отверстия.

## Чистка принадлежностей

Стеклянный вращающийся поддон, пластиковые контейнеры и мерные ложки можно мыть в посудомоечной машине.

Полку для гриля, хлебопекарную форму и смесительную лопатку необходимо промыть теплой мыльной водой, прополоскать и тщательно высушить после каждого использования. Никогда не пользуйтесь абразивными чистящими средствами, чистящими губками или агрессивными химическими средствами для чистки хлебопекарной формы. Можно повредить антипригарное покрытие.

## Технические данные

Напряжение переменного тока	230-240 В/50 Гц
Потребляемая мощность	1550 Вт
Мощность микроволновой энергии	900 Вт
Мощность гриля	1100 Вт
Мощность конвекции	2500 Вт
Габаритные размеры (В x Ш x Г)	320 x 530 x 467 мм
Объем печи	28 литров
Масса	22,5 кг



## Установка

1. Снимите с дверцы все рекламные этикетки.
2. Печь следует устанавливать на плоской ровной поверхности. Поверхность должна быть достаточно прочной, чтобы безопасно выдержать вес (22,5 кг) печи и ее содержимого. Печь должна стоять устойчиво во избежание возникновения вибрации или шума.
3. Не ставьте печь вблизи источников тепла и воды. Воздействие тепла или влаги может снизить эффективность работы печи и привести к выходу ее из строя, поэтому позаботьтесь о том, чтобы печь была установлена на удалении от источников воды и тепла.
4. Не закрывайте вентиляционные отверстия в верхней части камеры и по бокам и ничего не кладите на верхнюю панель печи. При блокировке вентиляционных отверстий во время эксплуатации печь может перегреться и выйти из строя. Горячий воздух выходит через вентиляционные отверстия, поэтому не перекрывайте их и проверьте, чтобы между печью и стеной не было занавески.
5. Ставьте печь как можно дальше от радиоприемника и телевизора. Данная печь соответствует требованиям ЭС по параметру подавления радиопомех, но некоторые помехи все-таки могут возникать, если печь установлена слишком близко к радиоприемнику или телевизору, поэтому

располагайте их как можно дальше друг от друга.

6. Если печь размещается в углу, оставьте зазор не менее 15 см от каждой стены и 15 см над микроволновой печью.



Печь можно ставить практически в любом месте на кухне. Проверьте, чтобы печь стояла на плоской ровной поверхности, а вентиляционные отверстия и поверхность под печью не были заблокированы (для достаточной вентиляции).

### Подключение к электросети

Печь укомплектована шнуром питания и вилок для включения в заземленную розетку 230 В, 50 Гц.

Заземление снижает опасность поражения током в случае короткого замыкания. Проверьте, чтобы напряжение печи соответствовало напряжению электросети.



Если печь подключена к электросети через удлинительный шнур, убедитесь, что шнур заземлен.



Данный прибор нельзя подключать к незаземленному источнику питания. Вызовите электрика, если у Вас есть сомнения относительно

подключения печи к электросети или наличия заземления.



Данный прибор должен быть заземлен. Если данный прибор снабжен неразборной вилкой, которая не подходит к вашей розетке, следует отрезать вилку и заменить ее подходящей. При замене предохранителя в неразборной вилке следует установить на место крышку предохранителя. Если крышка предохранителя утеряна или повреждена, запрещается пользоваться вилкой, пока не будет выполнена замена.

Электрические подключения



**ВНИМАНИЕ! ДАННЫЙ ПРИБОР ДОЛЖЕН БЫТЬ ЗАЗЕМЛЕН.**


Изготовитель снимает с себя всякую ответственность в случае несоблюдения указанного правила техники безопасности.

Если вилка, поставляемая с прибором, не подходит для Вашей розетки, обратитесь, пожалуйста, в сервисный центр.



## Информация по охране окружающей среды



Символ  на самом изделии или на его упаковке означает, что при утилизации данного изделия с ним нельзя обращаться как с обычными бытовыми отходами. Вместо этого оно должно быть передано в соответствующий пункт приема подлежащего утилизации электрического и электронного оборудования. Соблюдение правил утилизации изделия поможет предотвратить причинение вреда окружающей среде и здоровью людей, который возможен при неправильном обращении с изделием. За более подробной информацией о правилах утилизации и переработки данного изделия обращайтесь в местные органы власти, в службу по утилизации отходов или в магазин, в котором Вы приобрели данное изделие.

### Европейская гарантия

Гарантия Electrolux действует в каждой из указанных ниже стран в течение времени, указанного в гарантийных условиях изделия, или в соответствии с законодательством. При переезде из одной из перечисленных стран в другую, гарантия на прибор также перемещается с учетом следующих оговорок: -

- Гарантия на прибор начинает свое действие со дня первой покупки, дата которой подтверждается действующим документом о покупке, предоставляемым продавцом прибора.
- Гарантия на прибор составляет тот же самый период времени и

распространяется на те же самые работы и детали, как это установлено в стране нового проживания для данной конкретной модели или модельного ряда бытовых приборов.

- Гарантия на прибор является индивидуальной для первоначального покупателя и не может быть передана другому пользователю.
- Данный бытовой прибор должен быть установлен и использоваться в соответствии с инструкциями, изданными компанией Electrolux, исключительно в быту, то есть его использование в коммерческих целях запрещено.
- Прибор установлен в соответствии со всеми применимыми нормами и правилами, действующими в Вашей новой стране пребывания.

Положения настоящей Европейской гарантии не оказывают влияния на какие-либо права, предоставленные законодательством.







[www.electrolux.com/shop](http://www.electrolux.com/shop)

