



# AKAI

## МИКРОВОЛНОВАЯ ПЕЧЬ

### ME2503GSX

## РУКОВОДСТВО ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ



Изготовлено по лицензии ООО «АКАЙ ЭЛЕКТРИК»  
Изготовитель: Zhongshan Donlim Weili Electrical Appliances Co., Ltd.  
76 Sunwen East Road, Zhongshan City, Guangdong, China



[www.akai.ru](http://www.akai.ru)



## Уважаемый покупатель!

Благодарим Вас за приобретение микроволновой печи AKAI. При правильном использовании она прослужит Вам долгое время.

Пожалуйста, прежде чем начать пользоваться микроволновой печью, изучите данное руководство. В нем содержится важная информация по безопасному и эффективному использованию печи, а так же по уходу за ней.

## Содержание

Комплект поставки .....	1
Меры предосторожности .....	2
Устройство печи .....	4
Панель управления .....	5
Установка и первое включение .....	6
Эксплуатация печи .....	7
Практические советы .....	19
Уход за микроволновой печью .....	21
Возможные неисправности и их устранение .....	22
Основные технические характеристики .....	22

## Комплект поставки

СВЧ печь .....	1 шт.
Роликовая подставка .....	1 шт.
Поворотный стол .....	1 шт.
Металлическая решетка для гриля .....	1 шт.
Мерная ложка .....	1 шт.
Мерный стакан .....	1 шт.
Лопатка для замешивания .....	1 шт.
Форма для выпечки хлеба .....	1 шт.
Упаковочная тара .....	1 шт.
Руководство по эксплуатации .....	1 экз.
Гарантийный талон .....	1 экз.
Список сервисных центров .....	1 экз.

## Меры предосторожности

Используйте микроволновую печь только по назначению, соблюдая меры предосторожности. Производитель не несет ответственности за неисправности, повреждения и травмы, вызванные не целевым использованием печи.

- Печь предназначена для приготовления пищи в домашних условиях. Использование печи в других целях может привести к травмам и порче Вашего имущества.

- Если печь неисправна, немедленно отключите ее от электросети. Отключая печь от электросети, не дергайте за сетевой шнур, а возьмитесь за вилку и отсоедините ее от розетки.

- Не пытайтесь самостоятельно выполнить ремонт неисправной печи. По вопросам технического обслуживания следует обратиться в авторизированный сервисный центр. Ремонтная работа, выполненная не квалифицированным лицом, может стать причиной неправильной работы печи, получения травмы и порче имущества.

- Печь предназначена для использования взрослыми. Не разрешайте детям играть с печью и не оставляйте работающую печь без присмотра рядом с детьми.

- Никогда не включайте пустую печь. Для проверки работоспособности печи в нее следует поставить чашку с водой.

- Ни в коем случае не включайте печь с открытой дверцей или с неисправными защелками дверцы. Не трогайте предохранительный замок во время работы печи.

- Не давайте остаткам пищи или загрязнениям скапливаться на внутренней поверхности дверцы и на уплотнительной прокладке.

- Не используйте печь с поврежденной дверцей или поврежденной уплотнительной прокладкой. По вопросам технического обслуживания следует обратиться в авторизированный сервисный центр.

- При возникновении дыма в печи или воспламенении, ни в коем случае не открывайте дверцу. Немедленно отключите печь от розетки. Ни в коем случае не используйте воду для тушения огня.

- Следует регулярно чистить печь и удалять из нее остатки пищи.

- Поворотный стол, установленный на роликовую подставку, должен всегда нахо-

диться внутри печи во время приготовления пищи.

- Если поворотный стол еще горячий, дайте ему остыть, прежде чем мыть или чистить его.

- Для приготовления пищи в микроволновой печи используйте только специально предназначенную для этого посуду.

### Внимание!

Не используйте для приготовления металлическую посуду или блюда с металлическими ручками, посуду с металлизированным покрытием или росписью, глазурированную посуду.

- Не пользуйтесь термометром для измерения температуры в микроволновой печи во время приготовления пищи.

- Проволочные зажимы и скрепки упаковок продуктов могут привести к образованию искр, поэтому их следует удалить перед помещением упаковки в печь.

- Вода или другая жидкость может нагреться выше 100°C, при этом не закипев. При прикосновении к посуде жидкость может вскипеть и вызвать ожог. Во избежание этого помешивайте жидкость или кладите в жидкость стеклянную или пластмассовую ложку на время разогрева.

- После разогрева емкость с жидкостью следует оставить в печи на 20 секунд, для того, чтобы температура жидкости успела сбалансироваться.

- Пищу, содержащую смесь жира и воды, например бульон, следует оставить в печи на 30-60 секунд после окончания приготовления.

- Не используйте печь для обжаривания в масле.

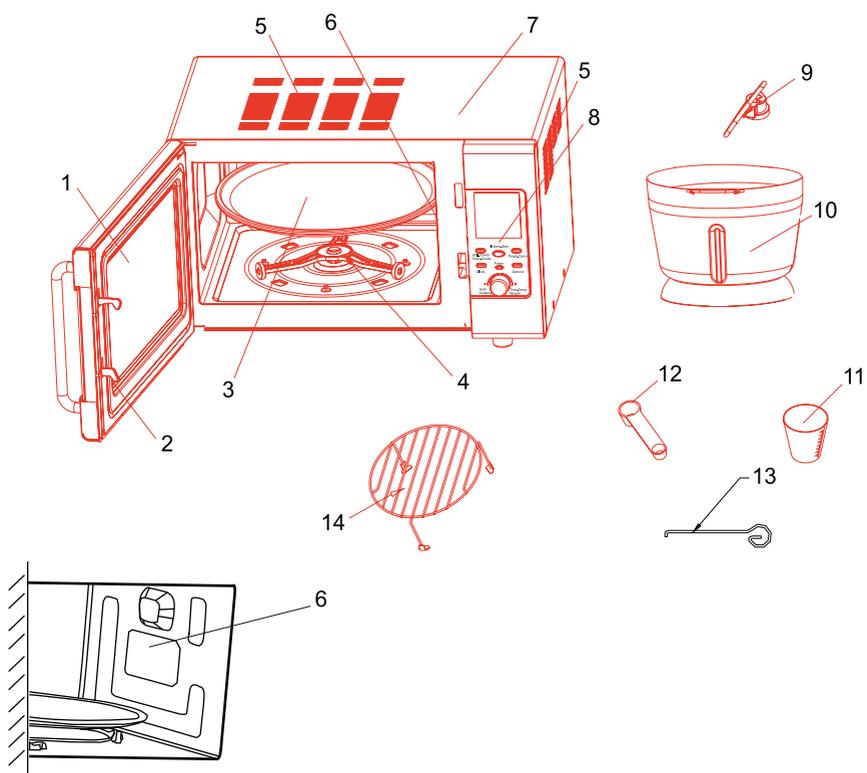
- Не следует разогревать в микроволновой печи такие продукты как сырые или вареные яйца, масло или жир, герметизированные контейнеры и плотно закрытые банки.

- Доставая посуду из печи, пользуйтесь матерчатой прихваткой, полотенцем или рукавицей.

- Соблюдайте осторожность при разогревании пищи для детей. Снимите крышку с баночки или соску с бутылки. За температурой пищи или жидкости следует внимательно следить, и обязательно пробуйте ее сами, перед тем, как начать кормить ребенка.

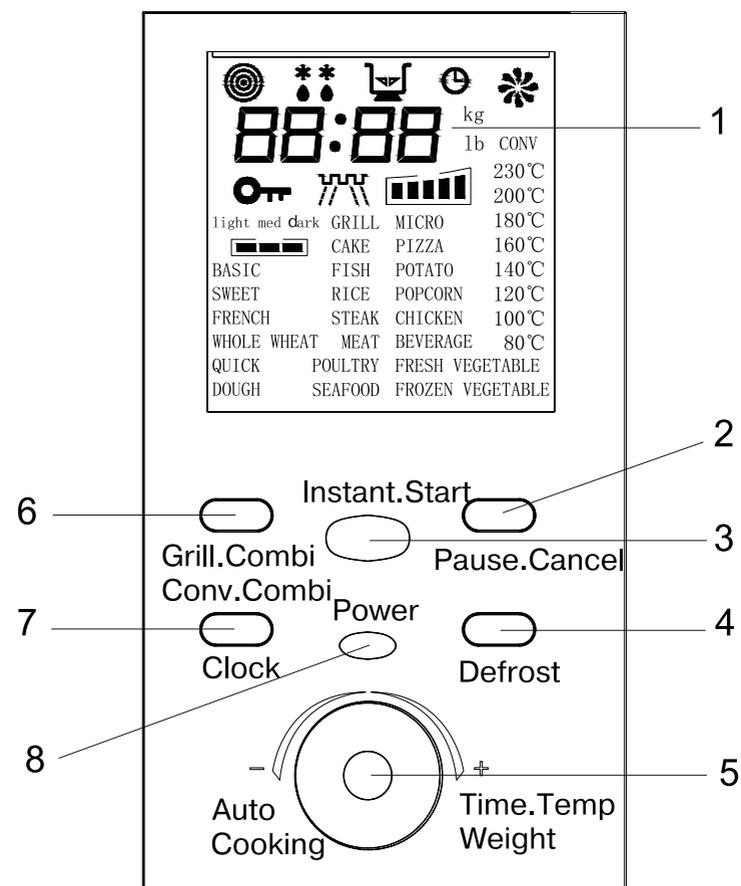
### Устройство печи

1. Дверца печи
2. Защелки дверцы
3. Стеклопакетный поворотный стол
4. Вращающееся основание
5. Вентиляционные отверстия
6. Защитная крышка волновода
7. Корпус печи
8. Панель управления
9. Лопатка для замешивания
10. Форма для выпечки хлеба
11. Мерный стакан
12. Мерная ложка
13. Крючок (опция)
14. Решетка для гриля



### Панель управления

1. Дисплей
2. Кнопка «Пауза / Отмена»
3. Кнопка «Быстрый старт»
4. Кнопка выбора режима авторазморозки
5. Ручка управления «Время / Температура / Вес / Авто меню»
6. Кнопка «Конвекция / Гриль / Комбинированный режим»
7. Кнопка «Часы»
8. Кнопка выбора мощности микроволн



## Установка печи и первое включение

Удостоверьтесь в том, что ни упаковка, ни печь не были повреждены при транспортировке. В случае обнаружения повреждений немедленно сообщите о них продавцу. В процессе распаковки внимательно осмотрите печь на предмет видимых повреждений. Об обнаруженных повреждениях и недостающих деталях также следует немедленно сообщить продавцу. Не разрешайте детям играть с упаковочным материалом.

### Установка печи

- Печь устанавливается на ровную твердую поверхность, способную выдержать ее вес. Со всех сторон к ней должен быть обеспечен доступ воздуха для вентиляции. Не ставьте печь рядом с другими источниками тепла, такими как кухонная плита или батарея.

- Не заграждайте вентиляционных отверстий печи. Это приведет к ее перегреву и срабатыванию предохранительного реле. Для хорошей вентиляции обеспечьте свободное расстояние не менее 5 см от боковых стенок, 10 см от задней стенки и 20 см над верхней крышкой.

- Не помещайте ни какие предметы на печь.

- Не снимайте ножки печи. Достаньте из печи весь упаковочный материал и установите в нее стеклянный поднос на роликовую подставку. Ни в коем случае не используйте печь без установленного стеклянного подноса и роликовой подставки.

- Перед началом эксплуатации внутреннюю поверхность печи, дверцу и уплотнение следует протереть влажной тряпкой.

### Подключение к источнику питания

Работающая печь может вызывать помехи в вещании теле- и радио-приборов. Поэтому не располагайте печь вблизи с антеннами, радиоприемниками, телевизорами.

Не рекомендуется использовать общую розетку для подключения печи с другими электроприборами.

### Внимание!

Подключайте микроволновую печь только к заземленной розетке с напряжением 220-230В / 50 Гц.

- Удостоверьтесь, что напряжение в розетке соответствует параметрам, заявленным на информационной наклейке (табличке) на задней стеке печи.

- Розетка должна находиться в непосредственной близости от микроволновой печи, чтобы в случае необходимости можно было беспрепятственно отключить печь от сети.

- Вставьте вилку сетевого шнура в розетку. Загорится дисплей микроволновой печи, что свидетельствует о ее готовности к эксплуатации.

- В случае повреждения сетевого шнура не используйте печь. По вопросу замены шнура обратитесь в авторизированный сервисный центр. Не рискуйте, делая это сами.

### Остановка приготовления пищи

Вы можете остановить работу печи в любое время, чтобы проконтролировать процесс приготовления пищи.

- Чтобы остановить приготовление нажмите кнопку «Pause/Cancel» или откройте дверцу. Для возобновления приготовления, закройте дверцу и нажмите кнопку «Instant Start».

- Чтобы остановить приготовление полностью дважды нажмите кнопку «Pause/Cancel».

### Примечание:

Вы можете отменить любые заданные параметры режимов приготовления до нача-

## Эксплуатация печи

### 1. Установка времени

- При включении печи в электросеть на дисплее высветится « : ». Нажмите кнопку «Clock» и установите время, используя ручку управления «Auto cooking/Time/Temp/Weight».

- Снова нажмите кнопку «Clock» и установите минуты, используя ручку управления.

- Нажмите кнопку «Clock» или подождите 5 секунд, чтобы сохранить установленное время.

### 2. Приготовление в режиме микроволн

Пример: приготовление пищи в течение 10 минут при уровне мощности микроволн 80%.

- Задайте уровень мощности микроволн 80%, дважды нажав кнопку «Power». При этом на дисплее загорится индикатор «».

- Установите время приготовления 10 минут на дисплее, используя ручку управления «Auto cooking/Time/Temp/Weight».

- Нажмите кнопку «Instant Start» для начала приготовления. На дисплее будет отсчитываться оставшееся время приготовления. Вы можете изменять время приготовления непосредственно в процессе приготовления, используя ручку управления.

- Если во время приготовления требуется перевернуть приготавливаемый продукт, нажмите один раз кнопку «Pause.Cancel», чтобы приостановить процесс приготовления. При нажатии кнопки «Instant Start» процесс приготовления возобновится.

- Если Вы решили закончить процесс приготовления раньше заданного времени дважды нажмите кнопку «Pause.Cancel».

Вы можете выбрать один из пяти уровней мощности микроволн:

Число нажатий на кнопку «Power»	Мощность микроволн	Показание на дисплее
1	100%	
2	80%	
3	60%	
4	40%	
5	20%	

Максимальное время приготовления, которое может быть установлено в данном режиме, составляет 99,99 минут 99 секунд.

Внимание!

Никогда не используйте решетку для гриля во время приготовления продуктов в режиме микроволн.

### 3. Приготовление в режиме конвекции

Режим конвекции позволяет Вам готовить пищу так же, как и в обычном духовом шкафу. Нагревательный элемент выделяет сухое тепло, необходимое для получения золотистой корочки. В режиме конвекции воздух в печи циркулирует, что несколько сокращает время приготовления. Всегда

устанавливайте минимальное время приготовления, указанное на упаковке продукта, в случае необходимости увеличьте время.

Пример: Вы хотите готовить продукт в течение 20 минут при температуре 180°C.

- Нажмите один раз кнопку «Conv/combi, Grill/combi» для выбора режима конвекции. На дисплее высветится индикатор «C».

- Установите температуру приготовления 180°C, используя ручку управления «Auto cooking/Time/Temp/Weight». Нажмите кнопку «Instant Start» для запоминания температуры приготовления.

- Установите время предварительного разогрева или приготовления.

Примечание: для достижения лучшего результата перед приготовлением в режиме конвекции рекомендуется прогреть микроволновую печь. Вы можете не устанавливать время и сразу перейти к следующему действию, при этом печь автоматически назначит время приготовления 15 минут.

- Нажмите кнопку «Instant Start» для начала разогрева печи/приготовления. Температура в печи будет увеличиваться постепенно, при этом индикатор температуры на дисплее будет мигать. Как только печь прогреется до назначенной температуры (180°C) индикатор температуры перестанет мигать и печь продолжит работу, поддерживая заданную температуру.

#### Примечание:

В завершении процесса приготовления на 30 секунд включается встроенный вентилятор для охлаждения печи. Включение вентилятора происходит автоматически.

#### 4. Приготовление в комбинированном режиме «Конвекция + микроволны»

Данный комбинированный режим наиболее удобен для зажаривания мяса, птицы, выпечки кексов, изделий из теста, готовки продуктов, разделанных на куски. Преимуществом комбинированного режима является то, что при работе в нем, благодаря конвекции, продукты приобретают подрумяненный вид, а обычное время готовки зачастую сокращается. Время готовки сокращается также и потому, что в данном режиме нет необходимости предварительно разогревать печь.

ВСЕГДА используйте принадлежности для приготовления, безопасные для использования, как в микроволновой печи, так и в обычном духовом шкафу. ВСЕГДА пользуйтесь прихватками, когда прикасаетесь к кухонным принадлежностям в печи, так как они будут очень горячими.

- Нажмите два раза кнопку «Conv/combi, Grill/combi» для выбора комбинированного режима «С1» или три раза для выбора режима «С2».

При режиме «С2» длительность приготовления с использованием микроволн будет

выше, чем при режиме «С1». Режим «С2» идеально подходит для крупной птицы.

- Установите необходимую температуру приготовления, используя ручку управления. Максимальная температура приготовления в данном комбинированном режиме не может превышать 180°C.

- Нажмите кнопку «Instant Start» для начала приготовления.

#### 5. Приготовление в режиме гриля

При работе печи в режиме гриля тепло излучается нагревательным элементом, находящимся в верхней части камеры печи. Нагревательный элемент в данной микроволновой печи не требует предварительного разогрева.

Гриль позволяет Вам быстро подогреть и подрумянить пищу без использования микроволн. Данный режим подходит для поджаривания тонких ломтиков мяса, бифштексов, сосисок или кусочков курицы, а также для приготовления всех блюд, запекаемых на решетке.

- Нажмите 4 раза кнопку «Conv/combi, Grill/combi» для выбора режима гриля. На дисплее должен загореться индикатор «G».

- Установите температуру приготовления, используя ручку управления «Auto cooking/Time/Temp/Weight».

- Нажмите кнопку «Instant Start» для начала приготовления.

- После истечения половины времени приготовления требуется перевернуть приготовляемый продукт. Для этого нажмите один раз кнопку «Pause.Cancel», чтобы приостановить процесс приготовления. При нажатии кнопки «Instant Start» процесс приготовления продолжится.

#### 6. Приготовление в комбинированном режиме «Гриль + микроволны»

При комбинированном режиме микроволны и нагревательный элемент работают попеременно. Данный режим позволяет Вам совместить преимущества быстрого и удобного приготовления с помощью мик-

роволн с возможностью получить румяную хрустящую корочку на гриле.

- Нажмите 5 раз кнопку «Conv/combi, Grill/combi» для выбора комбинированного режима «G1» или 6 раз для выбора режима «G2».

При режиме «G2» длительность приготовления с использованием микроволн будет выше, чем при режиме «G1».

- Установите необходимую температуру приготовления, используя ручку управления. Максимальная температура приготовления в данном комбинированном режиме не может превышать 180°C. «Auto cooking/Time/Temp/Weight».

Число нажатий на кнопку «Defrost»	Показания на дисплее	Тип и вес размораживаемых продуктов
1	d.1	мясо 0,1-2 кг
2	d.2	птица 0,2-3 кг
3	d.3	морепродукты 0,1-0,9 кг

Пример: размораживание 0,2 кг замороженной курицы.

- Установите режим автоматического размораживания для птицы (d.2), два раза нажав на кнопку «Defrost».

- Установите вес размораживаемого продукта «0,2» используя ручку управления «Auto cooking/Time/Temp/Weight».

- Нажмите кнопку «Instant Start» для начала размораживания.

- Процесс автоматического размораживания делится на 2 этапа. По истечении первой половины времени программа автома-

- Нажмите кнопку «Instant Start» для начала приготовления. После истечения половины времени переверните продукт.

#### 7. Автоматическое размораживание по весу продукта

В данной модели микроволновых печей автоматически устанавливается режим размораживания продукта, в зависимости от его веса.

Вы можете установить один из трех режимов автоматического размораживания кнопкой «Defrost»:

тически делает паузу, при этом прозвучат 2 коротких сигнала, которые означают, что необходимо перевернуть продукт. Откройте дверцу, переверните продукт, затем закройте дверцу и нажмите кнопку «Instant Start», размораживание возобновится.

#### 8. Автоматическое приготовление продуктов

Данная модель микроволновой печи имеет 7 автоматических программ для выпечки хлеба и 10 программ для приготовления продуктов:

Показание на дисплее	Вид продукта	Описание режима приготовления
1	Обычный хлеб	Замешивание и подъем теста, выпечка. Используется для выпечки обычного белого или ржаного хлеба, а также хлеба с добавлением трав и изюма.
2	Хлеб из цельной муки	Замешивание и подъем теста, выпечка хлеба из цельной муки. Для получения мягкого хлеба увеличивается время разогрева печи. При данном режиме не рекомендуется использовать функцию отложенного старта.
3	Сладкий хлеб	Замешивание и подъем теста, выпечка. Используется для выпечки хрустящего и сладкого хлеба.

Французский хлеб	Замешивание и подъем теста, выпечка. Используется для выпечки хлеба из хлебопекарной муки с хрустящей корочкой и воздушной текстурой. При этом время подъема теста увеличивается.
Быстрая выпечка хлеба	Замешивание и подъем теста, выпечка. Используется для выпечки небольшого хлеба с плотной текстурой. Время выпечки сокращается.
Тесто	Замешивание и подъем теста. Для приготовления теста для булочек, пиццы и т.д.
Пирог	Замешивание и подъем теста, выпечка. Используется для выпечки американского пирога (220С) и бисквита (175С).
Рыба	Для приготовления рыбы массой 450 г. Перед приготовлением вымойте рыбу и очистите от чешуи. Сделайте надрезы на рыбе и положите рыбу на неглубокую тарелку диаметром 22-27 см. Посыпьте рыбу небольшим количеством специй. После завершения приготовления подождите 2 минуты прежде, чем достать рыбу из печи.
Рис	Промойте рис и замочите на 30 минут. Соотношение веса продукта и объема воды: рис(г)/вода(мл): 100/180, 200/330, 300/480 (при приготовлении накройте крышкой); макаронные изделия(г)/вода(мл): 100/300, 200/600, 300/900. Рис - после приготовления оставьте накрытым на 5 минут или пока впитается вода. Мак. изделия - помешивайте неск. раз во время приготовления, по завершению приготовления дайте отстояться 1-2 минуты.
Пицца	Для разогревания куса пиццы весом 150г.
Напиток	Для нагревания 250-500 мл жидкости. Температура жидкости перед нагреванием должна составлять 5-10С. Жидкость нагревайте в широкой посуде без герметичной крышки.
Свежие овощи	Поместите 0,2-0,8кг овощей в посуду подходящую для микроволновой печи и добавьте воды (0,2-0,4кг - 2 ложки воды, 0,5-0,8кг - 4 ложки воды). Накройте крышкой или специальной пленкой. После приготовления перемешайте и дайте постоять некоторое время.
Замороженные овощи	То же, что и для свежих овощей.
Картофель	Для приготовления картошки в мундире выберите среднего размера картофель, вымойте и высушите. Общий вес должен быть 450/650г. Положите картофель на большую тарелку и оберните целофаном для сохранения влаги. После истечения половины времени переверните картофель.
Попкорн	Для приготовления попкорна в упаковках весом 85/100г. Если хлопки, сопровождающие процесс приготовления стали слышны реже, чем раз в секунду, нажмите кнопку «Pause.Cancel» для завершения приготовления.
Стейк	Расположите кусок мяса наиболее толстой частью к краю тарелки. Вы можете обернуть тонкую часть куска фольгой, чтобы не пережарить.
Курица	Расположите кусок курицы наиболее толстой частью к краю тарелки. Вы можете обернуть тонкую часть куска фольгой, чтобы не пережарить.

**Примечание:**

Автоматические режимы приготовления продуктов запрограммированы в расчете на то, что температура продуктов перед приготовлением составляет 20-25°С.

Пример: приготовление 0,2кг риса.

- Выберите необходимый автоматический режим приготовления, используя ручку управления «Auto cooking/Time/Temp/Weight».

- Нажмите кнопку «Instant Start» для запоминания выбранного режима.

- Выберите необходимый вес, используя ручку управления.

- Нажмите кнопку «Instant Start» для начала приготовления.

**9. Выпечка хлеба**

- Наденьте лопатку для замешивания жестко на вал на дне формы для выпечки хлеба.

- Поместите все ингредиенты в форму в соответствии с рецептом (Обычно сначала в форму наливается вода, потом добавляется сахар, соль, муку и в последнюю очередь сухие дрожжи или разрыхлитель теста).

- Сделайте углубление в муке и добавьте в него дрожжи так, чтобы они не соприкасались с водой и солью.

- Поместите форму в микроволновую печь и поверните по часовой стрелке для фиксации. Закройте дверцу и включите вилку в розетку.

- Вы можете воспользоваться функцией отложенного старта для завершения выпечки к необходимому времени. Для этого сначала установите текущее время (см. раздел «Функция отложенного старта»). Если Вы хотите начать приготовление сразу, пропустите данный пункт.

**Примечание:**

Если Вы планируете воспользоваться функцией отложенного старта, выберите рецепт хлеба без добавления скоропортящихся ингредиентов (яйца, свежее молоко, фрукты, лук и т.д.). Данную функцию не

рекомендуется использовать для выпечки кексов, тортов и т.д.

- Выберите необходимый автоматический режим приготовления, используя ручку управления «Auto cooking/Time/Temp/Weight».

- Если Вы выберите режим приготовления обычного хлеба, то Вы сможете выбрать цвет корочки, поворачивая ручку управления. Во всех других режимах приготовления изменять цвет корочки невозможно.

- Нажмите кнопку «Instant Start» для запоминания выбранного режима.

- Выберите необходимый вес, используя ручку управления.

- Нажмите кнопку «Clock» и удерживайте в течение 3 секунд, после этого на дисплее должно отобразиться текущее время. Установите время начала приготовления (см. раздел «Функция отложенного старта»).

- Нажмите кнопку «Instant Start» для начала приготовления.

- По завершению выпечки прозвучат 6 коротких сигналов. В Ваше отсутствие микроволновая печь автоматически будет сохранять хлеб горячим в течение 1 часа. Нажмите кнопку «Pause.Cancel» и удерживайте в течение 3 секунд для завершения приготовления.

**Внимание!**

Используйте специальные рукавицы или прихватки, чтобы извлечь форму из печи. Перед извлечением хлеба из формы дайте ему остыть. Затем, используя лопаточку, отделите стороны хлеба от формы.

**Примечание:**

При приготовлении хлеба рекомендуемая комнатная температура должна быть от 15°С до 34°С. Если микроволновая печь использовалась в режиме микроволн или гриля и стенки печи еще слишком горячие подождите пока печь остынет прежде, чем начать выпекать хлеб.

Если во время выпечки хлеба прекратится подача электричества не более чем на 10 минут, печь автоматически возобновит работу после подачи электричества. Если подача электричества прервется более

чем на 10 минут, потребуется запустить процесс выпечки хлеба заново.

Ингредиенты для выпечки хлеба

/ Мука :

основной компонент хлеба, содержит клейковину, или глютен, (помогает хлебу подняться, придает ему жесткость).

/ Пшеничная мука:

получается путём размола пшеничных зерен. Отруби и зародыши в процессе переработки удаляются. Наиболее подходящей для выпечки хлеба является мука с пометкой – хлебопекарная.

/ Цельная мука:

цельную муку готовят из целого пшеничного зерна, включая отруби и зародыши. Хлеб из такой муки очень полезен, но требует других условий при выпечке и получается более низким и тяжелым.

/ Ржаная мука:

получается путём размола зерен ржи. В ржаной муке по сравнению с пшеничной больше железа, магния и калия, так необходимых человеческому организму. Но содержание глютена в ней ниже, поэтому хлеб получается более плотный и низкий. При выпечке ржаного хлеба не увеличивайте количество ржаной муки в рецепте, это может привести к перегреву мотора.

/ Сахар:

дает питание дрожжам, придает сладкий вкус хлебу, изменяет цвет корочки.

(В случае добавления в тесто изюма и других фруктов, содержащих фруктозу, количество сахара следует сократить).

/ Соль

улучшает вкус и усиливает действие клейковины по подъему теста.

(Будьте внимательны, хлеб может уменьшиться в размере/потерять вкус при неаккуратном использовании соли).

/ Сухие дрожжи:

обеспечивают подъем теста.

- Убедитесь в том, что используете дрожжи, не требующие предварительного брожения (не используйте

свежие дрожжи или сухие дрожжи, требующие брожения до использования)

- Рекомендуются дрожжи, имеющие на пакете надпись 'быстродействующие дрожжи'.

- При использовании дрожжей из пакетов, немедленно закройте пакет после использования, и храните его в холодильнике. (Используйте в течение срока, рекомендованного производителем).

/ Яйца:

улучшают пищевую ценность и цвет хлеба (количество воды должно быть пропорционально уменьшено).

/ Жир, сливочное масло, растительное масло:

придают вкус и мягкость хлебу. Сливочное масло должно быть растоплено или порезано на мелкие кусочки перед добавлением в тесто.

/ Разрыхлитель теста, сода:

используются для быстрой выпечки хлеба и кексов. При их использовании время на подъем теста существенно сокращается.

/ Вода:

температура воды должна быть 20-25°C. Для быстрого подъема теста при использовании режима быстрой выпечки хлеба температура воды должна быть 45-50°C. Вода может быть заменена свежим молоком либо смешана с молочной мукой (2%), что улучшит вкус хлеба.

## Проблемы и способы их устранения

№	Проблема	Причина	Решение
1	появление дыма из вентиляционных отверстий во время выпечки	на нагревательный элемент попали ингредиенты теста	включите печь на 10-15 минут без продуктов, чтобы просушить нагревательный элемент
2	хлеб проваливается в середине и нижняя корка слишком толстая	хлеб был оставлен в печи на долгое время, что привело к потере влаги	выньте хлеб из печи сразу после приготовления
3	хлеб с трудом вынимается из формы	лопатка для замешивания слишком плотно надета на вал формы	выньте хлеб из формы и залейте ее теплой водой. После этого снимите лопатку с вала и промойте
4	ингредиенты перемешиваются неравномерно и хлеб выпекается некачественно	1. выбрана неверная процедура 2. высокое трение препятствует вращению миксера	1. выберите верную процедуру 2. выньте форму из печи и проверьте работу миксера без нее. В случае неисправной работы обратитесь в сервисный центр
5	показание на дисплее «Н:НН» после нажатия кнопки «Instant Start»	температура в печи слишком высокая для выпечки хлеба	остановите процесс выпечки, выньте форму из печи и дайте печи остыть
6	слышна работа мотора, но тесто не перемешивается	форма установлена неверно, либо объем теста слишком большой для перемешивания	проверьте правильно ли установлена форма, а также верно ли были соблюдены пропорции ингредиентов теста
7	размер хлеба слишком большой	слишком много дрожжей/воды/муки или слишком высокая комнатная температура	проверьте приведенные причины и
8	размер хлеба слишком мал, либо хлеб не поднимается	не добавлены дрожжи или добавлено малое количество. Эффективность дрожжей снизится при контакте с горячей водой или солью	проверьте упомянутые причины
9	избыточный объем теста	добавлено слишком много воды и дрожжей	сократите количество воды и дрожжей

10	хлебпроваливается в середине в процессе запекания теста	1. использована мука низкого качества	используйте хлебную муку хорошего качества
		2. слишком высокая скорость действия дрожжей или высокая температура	ингредиенты должны смешиваться при комнатной температуре
		3. избыточная вода делает тесто мягким	добавляйте воду в соответствии с рецептом
11	вес хлеба большой, а структура слишком плотная	1. слишком много муки или мало воды	уменьшите кол-во муки или добавьте воды
		2. слишком много фруктов или мало цельной муки	сократите количество ингредиентов и добавьте дрожжей
12	хлеб получается пустым внутри	1. много воды или мало соли	отлейте воду и проверьте содержание соли
		2. высокая температура воды	перепроверьте температуру воды

Хлеб из цельной муки		
	675г	900г
Вода	300мл	380мл
Растительное масло	2 ст. ложки	3 ст. ложки
Соль	1,5 ст. ложки	2 ст. ложки
Коричневый сахар	4 ст. ложки	5 ст. ложки
Молочная мука	3 ст. ложки	4 ст. ложки
Цельная мука	1,5 стакана	1,75 стакана
Сухие дрожжи	2 ч. ложки	2 ч. ложки
Мука	2 стакана	2,5 стакана

## Рецепты

Обычный хлеб		
	675г	900г
Вода	300мл	380мл
Растительное масло	3 ст. ложки	4 ст. ложки
Соль	1,5 ст. ложки	2 ст. ложки
Сахар	2,5 ст. ложки	3 ст. ложки
Молочная мука	1 ст. ложки	2 ст. ложки
Мука	3 стакана	4 стакана
Сухие дрожжи	1,5 ч. ложки	1,5 ч. ложки

Сладкий хлеб		
	675г	900г
Вода	290мл	320мл
Растительное масло	2 ст. ложки	3 ст. ложки
Соль	1 ст. ложки	1,25 ст. ложки
Сахар	0,3 стакана	0,4 стакана
Молочная мука	1,5 ст. ложки	2 ст. ложки
Мука	3 стакана	3,75 стакана
Сухие дрожжи	1,5 ч. ложки	2 ч. ложки



Французский хлеб		
	675г	900г
Вода	310мл	380мл
Растительное масло	2 ст. ложки	2,5 ст. ложки
Соль	1,75 ч. ложки	2 ч. ложки
Сахар	1 ст. ложка	1,5 ст. ложки
Лимонный сок	1 ч. ложки	1 ч. ложки
Мука	3 стакана	4 стакана
Сухие дрожжи	1 ч. ложка	1 ч. ложка

Тесто		
	675г	900г
Вода	310мл	380мл
Растительное масло	3 ст. ложки	4 ст. ложки
Соль	1,5 ч. ложка	2 ч. ложки
Сахар	1,5 ст. ложки	2 ст. ложки
Мука	3 стакана	4 стакана
Сухие дрожжи	1,5 ч. ложки	2 ч. ложки

Быстрая выпечка хлеба		
	675г	900г
Вода (45-50С)	220мл	260мл
Растительное масло	2 ст. ложки	3 ст. ложки
Соль	1 ч. ложка	1,25 ч. ложки
Сахар	2 ст. ложки	2,5 ст. ложки
Молочная мука	2 ст. ложки	3 ст. ложки
Яйцо	2 шт.	3 шт.
Сухие дрожжи	2 ч. ложки	2 ч. ложки
Мука	3 стакана	4 стакана

Американский пирог	
А. Яйцо	200г
Растопленное масло	3 шт.
Сахар	0,2 стакана
Лимонный сок	1 ст. ложки
Б. Ваниль	1,25 ч. ложки
Молочная мука	3 ст. ложки
Мука для пирогов	2 стакана
Разрыхлитель теста	1 ч. ложка

Бисквит	
А. Яйцо	4 шт.
Растопленное масло	20г
Сахар	160г
Овощи	40г
Б. Заварная мука	1,6 ч. ложки
Овощи	40г
Мука для пирогов	100 г
Разрыхлитель теста	1 ч. ложка

## 10. Функция отложенного старта

Данные модели микроволновых печей позволяют Вам установить желаемое время начала приготовления продуктов. Для этого потребуется настроить текущее время, а затем установить требуемые параметры и время начала приготовления.

Пример: Текущее время 12.30, а Вы желаете, чтобы процесс приготовления начался в 14.20 и длился 9 минут 30 секунд с мощностью микроволн 100%.

Установка текущего времени

1. После включения в сеть на дисплее отобразится индикатор «:». Нажмите кнопку «Clock» и установите время, используя ручку управления «Auto cooking/Time/Temp/Weight».

2. Снова нажмите кнопку «Clock» и установите минуты, используя ручку управления.

3. Нажмите кнопку «Clock» или подождите 5 секунд, чтобы сохранить установленное время.

Установка параметров и времени начала приготовления

1. Установите уровень мощности микроволн 100%, нажав один раз кнопку «Power».

2. Установите время приготовления 9 минут 30 секунд, используя ручку управления «Auto cooking/Time/Temp/Weight».

3. Нажмите и удерживайте в течение 3 секунд кнопку «Clock» для перехода в меню установки времени начала приготовления.

4. Установите желаемое время начала приготовления (см. пункты 1,2,3 раздела Установка текущего времени).

5. Нажмите кнопку «Clock» для сохранения времени начала приготовления.

6. Для того, чтобы проверить на какое время было запрограммировано начало приготовления, достаточно один раз нажать кнопку «Clock».

## 11. Приготовление пищи в несколько этапов

Для достижения наилучшего результата данные модели микроволновых печей позволяют Вам запрограммировать приготовление пищи в несколько этапов.

Пример: Вам необходимо приготовить продукт в 2 этапа: сначала готовить продукт в течение 3 минут с использованием микроволн мощностью 100%, а затем 9 минут с использованием гриля.

- Установите уровень мощности микроволн 100%, нажав один раз кнопку «Power».

- Установите время приготовления 3 минуты, используя ручку управления «Auto cooking/Time/Temp/Weight».

- Нажмите 4 раза кнопку «Conv/combi, Grill/combi» для выбора режима гриля. На дисплее высветится индикатор «G».

- Установите время приготовления 9 минут, используя ручку управления.

- Нажмите кнопку «Instant Start». После того, как истечет время приготовления в режиме микроволн мощностью 100%, автоматически включится следующий режим.

Примечание:

Одновременно возможно установить не более 4 этапов приготовления пищи.

## 12. Защита от неконтролируемого использования микроволновой печи детьми

Для активирования защиты нажмите кнопку «Pause.Cancel» и удерживайте в течение 3 секунд, пока дисплей не погаснет.

Для разблокировки защиты нажмите кнопку «Pause.Cancel» и удерживайте в течение 3 секунд, пока не загорится дисплей.

## 13. Функция напоминания

По завершению выбранной процедуры приготовления на дисплее отобразится слово «End» и прозвучат 6 коротких звуковых сигналов. Звуковое оповещение будет повторяться каждые 3 минуты, пока Вы не нажмете кнопку «Pause.Cancel» или не откроете дверцу печи.

## Практические советы

- Микроволновая печь характеризуется повышенной мощностью сверхвысокочастотного (СВЧ) излучения. Оно позволяет Вам размораживать, подогревать или готовить продукты со скоростью, значительно превосходящей скорость приготовления в обычных печах.

- Избегайте прикосновения к горячим поверхностям прибора при его работе, это относится в первую очередь к дверце и стенкам камеры. При извлечении из печи контейнера с продуктами пользуйтесь теплоизолирующими перчатками или кухонными рукавицами.

- Не включайте печь в работу без продуктов. Она должна быть обязательно загружена. В противном случае вы рискуете ее повредить или сократить срок службы.

- Дверца печи должна закрываться без усилий. Не помещайте между дверцей и корпусом печи посторонние предметы (тряпки, кухонные рукавицы), не устанавливайте в печь слишком громоздкую посуду. Если дверца не закрыта, то включение печи будет невозможным.

- Не используйте печь для обжаривания в масле!

- При приготовлении старайтесь раскладывать кусочки пищи наиболее толстой стороной к краю тарелки, чтобы добиться равномерного приготовления.

- Во время приготовления переворачивайте и перекладывайте кусочки продуктов от края тарелки к центру и наоборот.

- Следуя инструкциям на упаковках продуктов, перед приготовлением накрывайте посуду с продуктами крышкой или оборачивайте продукты в специальные материалы (бумажные салфетки, специальная пластиковая пленка). Это предотвратит разбрызгивание жидкости в процессе приготовления, а также позволит приготовить пищу равномерно.

- Испарение жидкости во время приготовления пищи в микроволновой печи является нормальным явлением. Перед приготовлением убедитесь, что вентиляционные отверстия печи не заблокированы.

- При разогревании детского питания выложите детское питание в глубокую керамическую тарелку. Накройте пластмассовой крышкой. Хорошо перемешайте после окончания разогрева. Дайте постоять 2<3 минуты перед тем, как давать ребенку. Вновь перемешайте и проверьте температуру. Рекомендуется кормить ребенка питанием, подогретым до температуры от 30 до 40°C.

- Для того, чтобы разогреть молоко для ребенка, налейте молоко в стерилизованную стеклянную бутылочку. Разогревайте не накрывая. Никогда не разогревайте молоко с надетой на бутылочку соской, так как бутылочка может взорваться в случае перегрева. Хорошо встряхните бутылочку перед тем, как дать ей постоять и вновь встряхните ее перед тем, как давать молоко ребенку! Всегда внимательно проверяйте температуру детского молока или питания, прежде чем предложить питание ребенку. Рекомендуемая температура молока: около 37°C.

- Физические свойства микроволнового излучения таковы, что разогреваются только продукты. В результате сосуд может остаться холодным или теплым, в то время как содержащиеся в нем продукты окажутся очень горячими.

- Для определения времени приготовления следуйте советам, указанным на упаковках приготавливаемых или размораживаемых продуктов. Если таких указаний нет, то стремитесь выбрать меньшее время приготовления — потом Вы сможете его при необходимости увеличить. Если вам известна длительность приготовления или разогревания блюда в обычной печи, разделите это время как минимум на три. Не задавайте время работы печи более необходимого, таким образом, Вы избежите риска, пережарить продукты или сжечь, в случае, если Вы забыли их в СВЧ печи.

## Посуда для микроволновой печи

Никогда не используйте в Вашей микроволновой печи металлическую посуду или

посуду с металлической отделкой. Микроволны не могут проходить через металл. Они будут отражаться от любого металлического предмета помещенного в печь и вызовут появление электрической дуги, которая по своему происхождению аналогична молнии. Для использования в СВЧ подходит большая часть кухонной посуды, но (если у Вас есть сомнения) Вы можете проверить ее пригодность к использованию следующим способом:

Поставьте предмет посуды в микроволновую печь рядом со стаканом воды. Включите режим микроволн на ВЫСОКОЙ мощности в течение 1 минуты. Если вода нагреется, а испытываемая посуда останется холодной на ощупь, она безопасна для использования в микроволновой печи. Однако если температура воды не изменится, а посуда становится теплой, это означает, что она поглощает микроволны и ее небезопасно использовать в микроволновой печи.

В Вашей кухне вероятно уже имеется много посуды, которую можно использовать при приготовлении пищи в СВЧ. Просто прочтите нижеприведенный перечень.

#### Столовые тарелки

Многие виды столовой посуды безопасны для использования в микроволновой печи. В случае сомнений, посмотрите в документации изготовителя посуды или проведите проверку на пригодность для микроволновой печи.

#### Стеклопосуда

Термостойкая стеклянная посуда безопасна для микроволновой печи. Это также относится ко всем маркам кухонной посуды из закаленного стекла. Однако не пользуйтесь хрупкой стеклянной посудой, такой как бокалы или стаканы для вина, так как они могут лопнуть при нагреве пищи.

#### Пластиковые емкости для хранения продуктов

Они могут использоваться для быстрого подогрева пищи. Однако они не должны использоваться для приготовления пищи в течение длительного времени, так как горячая пища приведет к их деформации или плавлению.

#### Бумага

Бумажные тарелки и сосуды являются удобными и безопасными для использования в микроволновой печи при условии, что время приготовления короткое и в пище содержится мало жира и влаги. Бумажные полотенца также очень удобны для обертывания продуктов и обкладывания противней для выпекания, в которых готовятся жирные блюда, такие как бекон. Обычно старайтесь избегать окрашенной бумаги, так как краска может перейти на пищу. Некоторые бумажные изделия, изготовленные из вторичного сырья, могут содержать примеси, которые приводят к появлению электрической дуги или возгоранию.

#### Пластиковые пакеты для приготовления пищи

Они безопасны для использования в микроволновой печи при условии, что они специально предназначены для приготовления пищи. Однако, обязательно сделайте надрез на пакете, чтобы пар имел возможность выходить из пакета. Никогда не пользуйтесь для приготовления пищи в вашей микроволновой печи обычными пластиковыми пакетами, так как они расплавятся и порвутся.

#### Фаянс, глиняная посуда и керамика

Сосуды, сделанные из этих материалов, обычно прекрасно подходят для использования в микроволновой печи, но чтобы иметь полную уверенность, их необходимо испытать вышеприведенным способом.

#### Уход за микроволновой печью

Перед чисткой выключите печь и отсоедините вилку сетевого шнура из розетки.

- Поддерживайте внутреннюю поверхность камеры печи в чистоте. При загрязнении стенок разбрызганной или разлитой жидкостью удалите загрязнение влажной тканью. Вытрите насухо. Использование сильных моющих или содержащих абразивные материалы средств не рекомендуется.

#### Внимание!

При чистке внутренних стенок печи не удаляйте защитную крышку волновода.

- Внешнюю поверхность печи необходимо очищать влажной тканью. Не допускайте попадания влаги в вентиляционные отверстия, так как это может привести к неисправности печи.

- Протирайте окно печи с обеих сторон.

- Не допускайте попадания влаги на панель управления. Протирайте ее мягкой влажной тканью, не используя концентрированных моющих, содержащих абразивные материалы или распыляемых чистящих средств.

- При образовании конденсата снаружи или внутри печи, протрите ее мягкой тканью. Конденсат образуется, когда печь работает в условиях высокой влажности, что ни в коем случае не свидетельствует о ее неисправности.

- Для очистки стеклянного подноса достаньте его из печи, вымойте в теплой мыльной воде и вытрите насухо. Допускается мыть стеклянный поднос в посудомоечной машине.

- Регулярно производите очистку роликовой подставки и дна камеры микроволновой печи, во избежание излишнего шума при работе печи. Протрите поверхность дна мягкой тканью смоченной в мыльном растворе воды и высушите. Снимите роликовую подставку и промойте в мыльной воде или в посудомоечной машине. После очистки, установите роликовую подставку на место и убедитесь, что сделали это правильно.

- Чтобы избавиться от неприятных запахов во внутренней камере печи поставьте в нее глубокую миску, пригодную для использования в микроволновой печи, налейте в нее воды, положите в воду дольку лимона. Включите печь в режиме микроволн на 5 минут, затем тщательно протрите камеру и высушите ее мягкой тканью.

- При возникновении необходимости замены лампы подсветки во внутренней камере печи, обратитесь в авторизованный сервисный центр.



## Возможные неисправности и их устранение

При возникновении какой-либо из ниже перечисленных проблем, попробуйте воспользоваться следующими решениями:

### Печь не работает, дисплей не горит.

- Ненадежное подключение к сети. Проверьте надежность подключения. Для этого отсоедините вилку сетевого шнура от розетки и вставьте ее еще раз.

- Отсутствует напряжение в розетке. Проверьте наличие напряжения в розетке при помощи другого бытового прибора.

### При нажатии на кнопку «Instant Start» печь не начинает работать.

- Не до конца закрыта дверца печи. Проверьте плотность закрытия дверцы до срабатывания блокировки. Для этого откройте дверцу печи и закройте ее еще раз.

- Не установлен таймер или режим работы. Проверьте установку таймера или режима работы.

### При работе печи наблюдается искрение и потрескивание (электрическая дуга).

- Вы используете металлическую посуду или посуду с металлическим покрытием.

- Вы оставили в печи вилку или иной металлический предмет.

- Вы не удалили металлические зажимы или завязки скрепляющие пакет с продуктами.

### Внимание!

Если вышеперечисленные советы Вам не помогли справиться с проблемой, обратитесь в авторизованный сервисный центр за получением технической консультации.

## Основные технические характеристики

Габаритные размеры (ВхШхГ) .....	504.2х509х314.8 мм
Внутренние размеры камеры (ВхШхГ).....	330х350х214 мм
Вес .....	22,1 кг
Внутренний объем камеры .....	25 л
Диаметр поворотного стола .....	315 мм
Мощность микроволн .....	900 Вт
Мощность гриля.....	1000 Вт
Мощность конвекции .....	1300 Вт
Максимально потребляемая мощность .....	1400 Вт
Рабочая частота.....	2450 МГц
Напряжение питания .....	220-230В / 50Гц

### Внимание!

Вследствие постоянного совершенствования продукции производитель имеет право вносить изменения в технические характеристики без дополнительного уведомления об этих изменениях.

Срок службы на данное изделие составляет 5 лет.