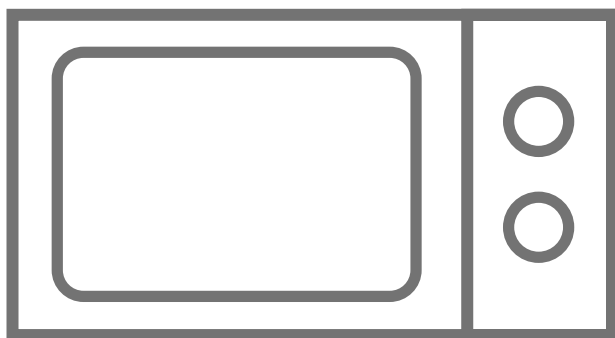


USER MANUAL



МАЗМҰНЫ

1. МАҢЫЗДЫ ҚАУІПСІЗДІК НҰСҚАУЛАРЫ	3
2. ҚҰРЫЛҒЫҒА ЖАЛПЫ ШОЛУ	10
3. АЛҒАШ ҚОЛДАНАР АЛДЫНДА	12
4. ПАЙДАЛАНУ	13
5. ТАҒАМ ДАЙЫНДАУ КЕСТЕЛЕРІ	16
6. КЕҢЕСТЕР	23
7. КҮТУ ЖӘНЕ ТАЗАЛАУ	25
8. МӘСЕЛЕНІ ШЕШУ ӘДІСІ	26
9. ОРНАТУ	27
10. СИПАТТАМАЛАР	29
11. ҚОРШАҒАН ОРТА ТУРАЛЫ АҚПАРАТ	29

КЕРЕМЕТ НӘТИЖЕЛЕР ҮШІН

Осы AEG өнімін таңдағаныңыз үшін рақмет. Біз оны көп жылдар бойы мінсіз қызмет атқаруы үшін, кәдімгі құрылғылардан табыла қоймайтын, өмір сүруді қарапайым етуге көмектесетін жаңашыл технологиялармен жасадық. Құрылғыны барынша нәтижелі пайдалану үшін бірнеше минутыңызды бөліп, оқыңыз.

Біздің веб-сайтқа барып келесіні қараңыз:



Қолдануға қатысты кеңестер, кітапшалар, ақаулықты түзету, қызмет көрсету туралы ақпарат:
www.aeg.com



Сізге барынша жақсы қызмет көрсету үшін өніміңізді мына жерге тіркеңіз:
www.registeraeg.com



Құрылғыңызға қажетті керек-жарақтарды, шығынды материалдарды және фирмалық қосалқы бөлшектерді сатып алу үшін:
www.aeg.com/shop

ҰТЫНУШЫҒА ҚЫЗМЕТ КӨРСЕТУ

Фирмалық заттарды қолдануды ұсынамыз.

Қызмет көрсету орталығына хабарласқанда келесі деректердің дайын болуын қамтамасыз етіңіз.

Деректерді техникалық ақпарат тақтайшасынан табуға болады. Үлгісі, Өнім нөмірі, Сериялық нөмірі.



Ескерту / Абайлаңыз - Қауіпсіздік туралы маңызды мағлұмат



Жалпылама ақпарат және кеңестер



Қоршаған ортаға қатысты ақпарат

Алдын ала ескертусіз өзгертіледі.

1. ⚠ МАҢЫЗДЫ ҚАУІПСІЗДІК НҰСҚАУЛАРЫ



МАҢЫЗДЫ! МАҢЫЗДЫ ҚАУІПСІЗДІК НҰСҚАУЛАРЫ: МҰҚИЯТ ОҚЫП ШЫҒЫП, БОЛАШАҚТА АНЫҚТАМА РЕТІНДЕ ПАЙДАЛАНУ ҮШІН САҚТАП ҚОЙЫҢЫЗ.

Егер жылытылып жатқан тамақтан түтін шыға бастаса, ЕСІКТІ АШПАҢЫЗ. Пешті өшіріп, ток көзінен ажыратыңыз да, тамақтан түтін шығу тоқтағанша күтіңіз. Тамақтан түтін шығып жатқанда есікті ашу өртке себепші болуы мүмкін. Тек микротолқында қауіпсіз ыдыстар мен аспаптарды пайдаланыңыз. Бір реттік пластмасса, қағаз немесе басқа да тұтанғыш материалдан жасалған тамақ ыдыстарын пайдаланған кезде пешті қараусыз қалдырмаңыз. Пайдаланғаннан кейін, толқын бағыттағышты, пеш қуысын, айналмалы дискіні және айналмалы диск тірегін тазалаңыз. Олар таза және майсыз болуы керек. Жинақталып қалған май шамадан тыс қызып, түтіндене бастауы немесе тұтануы мүмкін. Шағын толқынды пеш тағамдар мен сусындарды жылытуға арналған. Тағамды немесе киімді кептіру және жылытқы, шәрке, губка, дымқыл маталар мен осыған ұқсас заттарды қыздыру жарақаттануға немесе өрт шығуына әкелу қаупі бар.

Шағын толқынды пеште тамақ пісіру кезінде тағамдарға және сусындарға арналған металл ыдыстарды қолдануға болмайды.

Ыдыстарды құрылғыдан алған кезде бұрылмалы тәрелкені орнынан жылжытып алмаңыз.

1.1 Жарақаттану қаупін болдырмау үшін



ЕСКЕРТУ!

Пеш зақымданған болса немесе дұрыс жұмыс істемесе, оны пайдаланбаңыз.

Пайдаланар алдында төмендегілерді тексеріңіз:

- а)** Есік: есіктің дұрыс жабылатынына және оның қате тураланбағанына немесе майыспағанына көз жеткізіңіз.
- б)** Топсалар мен есіктің қауіпсіздік ілгектері: олардың сынбағанына немесе босап кетпегеніне көз жеткізіңіз.
- в)** Есіктің тығыздағыштары мен тығыздағыш беттері: олардың зақымданбағанына көз жеткізіңіз.
- г)** Пеш қуысында немесе есікте: майысқан жерлердің жоқ екеніне көз жеткізіңіз.
- д)** Қуат сымы мен ашасы: олардың зақымданбағанына көз жеткізіңіз.

Пешті өз бетіңізше реттеуші, жөндеуші немесе өзгертуші болмаңыз. Білікті маманнан басқа кез келген кісінің микротолқын энергиясынан қорғайтын қақпақты ашып, қандай да бір қызмет көрсету немесе жөндеу жұмысын жүргізуі қауіпті.

Есіктің тығыздағыштары мен көршілес бөлшектерге майдың немесе кірдің жинақталуына жол бермеңіз. «Күту және тазалау» бөліміндегі нұсқауларды орындаңыз. Пешті тұрақты уақыт аралықтарында тазалап, жиналып қалған тамақ қалдықтарын кетіріңіз. Пешті таза күйде ұстамау беттің нашарлауына әкеліп, бұл құрылғының қызмет ету мерзіміне кері әсерін тигізіп, қауіпті жағдайдың туындауына себеп болуы мүмкін.

Пештің шамын өзіңіз ауыстырмаңыз немесе ELECTROLUX өкілеттілігі жоқ адамға ауыстыртпаңыз. Егер пештің шамы жанбай қалса, делдалдан ақыл-кеңес сұраңыз немесе өкілетті ELECTROLUX қызмет көрсету маманына хабарласыңыз.

1.2 Жарылыс және кенет қайнау қаупін болдырмау үшін



ЕСКЕРТУ!

Сұйықтықтар мен басқа азық-түліктерді тығыз жабылған ыдыста ысытуға болмайды, себебі олар жарылуға бейім болады.

Сусындарды микротолқынмен ысыту салдарынан сұйықтық кешігіп бұрқылдап қайнауы мүмкін, сондықтан ыдысты ұстағанда абай болған жөн.

Жұмыртқаларды қабығымен ысытпаңыз және бүтін қатты қайнатылған жұмыртқаларды микротолқынды пеште ысытпаған жөн, себебі микротолқынмен пісіру аяқталғанда олар жарылуы мүмкін. Шайқалмаған немесе араластырылмаған жұмыртқаларды пісіру немесе қайта ысыту үшін, сарылары мен ақ уыздарын тесіңіз. Әйтпесе жұмыртқалар жарылуы мүмкін. Қатты қайнатылған жұмыртқаларды микротолқынды пеште қайта ысытардан бұрын қабықтарын аршып, тілімдеп тураңыз.

Күйіп қалмау үшін, әрдайым тамақты дастарханға қояр алдында температурасын тексеріп, араластырыңыз және сәбилерге, балаларға немесе үлкендерге берілетін тамақ пен сусынның температурасына ерекше назар аударыңыз.

Балаларды есікке және гриль пайдаланылған кезде ыситын, қол оңай жететін бөлшектерге жолатпаңыз. Балалар өздері күйіп қалмау үшін, оларды жақын жолатпаған жөн. Пештің есігіне, сыртқы корпусына, артқы жағына, пештің ішіне, желдету саңылауларына, керек-жарақтары мен ыдыстарға ГРИЛЬ және ҚОСАРЛЫ ГРИЛЬ режимдерінде тиіспеңіз, себебі олар ыстық болады. Тазалар алдында олардың ыстық емес екеніне көз жеткізіп алыңыз.

1.3 Балалар қате пайдаланбау үшін



ЕСКЕРТУ!

Пайдалану кезінде құрылғы мен оның қол жетімді бөліктері қызып кетеді. Қызып кеткен элементтерді ұстаудан сақ болу керек. 8 жастан кіші балалар құрылғыға қадағалаусыз жақындамауы тиіс.

Егер құрылғыны қауіпсіз пайдалану жөніндегі нұсқаулар берілген болса, тиісті бақылау болған жағдайда және төнетін қауіп-қатерлер түсінікті болса, 8 және одан жоғары жастағы балалар, физикалық жұмысқа қабілеттілігі, сезу немесе ақыл қабілеті кем немесе тәжірибесі мен білімі жоқ адамдар құрылғыны пайдалана алады. Балалар құрылғымен ойнамауын қамтамасыз ету үшін, оларды қадағалаған жөн. 8 және одан төмен жастағы балалар құрылғыны қадағалаусыз тазаламауы және күтім жасамауы керек.

Бұл құрылғы тұрмыстық және төменде көрсетілген жағдайларда пайдалануға арналаған: дүкендердегі, кеңселердегі және өзге де жұмыс орындарындағы қызметкерлердің ас

бөлмелерінде; фермаларда; қонақ үйлер, мейрамханалар және өзге де тұрғын жайлардағы клиенттер арқылы; "жатақ орын мен таңғы ас" ұсынатын орындарда.

Құрал 2000 метрден жоғары биіктікте қолдануға арналмаған.

1.4 Өрт шығу қаупін болдырмау үшін

Пайдалану кезінде микротолқынды пешті қараусыз қалдырмаған жөн. Тым жоғары қуат деңгейлері немесе тым ұзақ тамақ пісіру уақыты тамақты шамадан тыс қыздырып, нәтижесінде өрт шығуы мүмкін. Төтенше жағдайда оңай ажыратылу үшін, электр розеткасы қол оңай жететін жерде болуы керек. Абыз ас 220-240 В, 50 Гц, ең аласа деңгей 16 тарату сызықтың, немесе ең аласа деңгей 16 тарату автоматты ажыратқыш майысқақ келуге керек. Осы құрылғыға ғана ток беретін бөлек розетканы пайдалануға кеңес беріледі. Пешті далада сақтауға немесе пайдалануға болмайды.

Пештің немесе желдеткіш тесіктерінің жанына тұтанғыш материалдар қоймаңыз. Желдеткіш тесіктерінің жолдарын бөгемеңіз. Тамақтан және тамақ орамдарынан барлық металл тығыздағыштарды, бұралған сымдарды, т.б. алып тастаңыз. Металл беттерінде электр доғасының пайда болуы өртке себепші болуы мүмкін. Микротолқынды пешті терең ыдыста май қыздыру үшін пайдаланбаңыз. Температураны басқару мүмкін болмайды және май тұтануы мүмкін. Попкорн жасау үшін, тек арнайы микротолқынды попкорн жасағыштарды пайдаланыңыз. Пештің ішінде тамақ немесе кез келген басқа заттарды сақтамаңыз. Пештің тиісті түрде жұмыс істеп тұрғанына көз жеткізу үшін, пешті қосқаннан кейін параметрлерді тексеріңіз. Осы пайдаланушы нұсқаулығындағы тиісті ұсыныстарды қараңыз. Пешті есік ашық тұрғанда пайдаланбаңыз немесе есіктің қауіпсіздік ілгектерін қандай да бір

жолмен өзгертпеңіз. Есіктің тығыздағыштары мен тығыздағыш беттерінің арасында бір зат болса, пешті пайдаланбаңыз.

КАРДИОСТИМУЛЯТОРЫ бар кісілер микротолқынды пештерге қатысты дәрігердің немесе кардиостимулятор өндірушісінің сақтық шараларын тексергені жөн.

1.5 Ток соғу қаупін болдырмау үшін

Ешбір жағдайда сыртқы корпусын алып тастаушы болмаңыз. Есік құлпының саңылауларына немесе желдеткіш саңылауларына қандай да бір заттар төгіп алушы немесе енгізуші болмаңыз. Сұйық төгіліп кеткен жағдайда, пешті дереу өшіріп, қуат көзінен ажыратыңыз да, өкілетті ELECTROLUX қызмет көрсету маманына хабарласыңыз. Қуат сымын немесе ашасын суға немесе қандай да бір басқа сұйықтыққа салмаңыз. Қуат сымын қандай да бір ыстық немесе өткір беттер, мысалы, пештің арт жағындағы үстіңгі бөлікте орналасқан ыстық ауа желдеткіш аймағы арқылы өткізбеңіз.

Егер бұл құрылғының қуат сымы зақымданса, оны арнайы сыммен ауыстыру керек. Өкілетті ELECTROLUX қызмет көрсету маманы ауыстыруы керек.

1.6 Жарылыс және кенет қайнау қаупін болдырмау үшін

Тығыз жабылатын ыдыстарды қолданушы болмаңыз. Пайдаланар алдында тығыздағыштар мен

қапқатарды алып тастаңыз. Тығыз жабылатын ыдыстар, тіпті пеш өшірілсе де, қысымның жиналуынан жарылуы мүмкін. Сұйықтықтарға микротолқындарды қолданғанда абайлаңыз. Көпіршіктер шығып кету үшін, көң ернеулі ыдысты пайдаланыңыз.

Сұйықтық үлкен кідірістен кейін кенет қайнап, күйіп қалу мүмкіндігін болдырмау үшін:

- Сұйықтықты ысытудан/қайта ысытудан бұрын араластырыңыз.
- Қайта ысытқан кезде сұйықтыққа шыны таяқша немесе соған ұқсас бір құрал салып қоюға кеңес беріледі.
- Сұйықтық кешігіп барып кенет бұрқылдап қайнап кетуінің алдын алу үшін, пісіру уақыты аяқталғанда, сұйықтықты пеште кемінде 20 секунд қалдырыңыз.

Пісірер алдында картоп, шұжық және жеміс сияқты азық-түліктердің қабықтарын тесіңіз. Әйтпесе олар жарылуы мүмкін.

1.7 Күйіп қалу қаупін болдырмау үшін

Күйіп қалмау үшін, тамақты шығарып алғанда таба тұтқаларын немесе пеш қолғаптарын пайдаланыңыз. Буға күйіп қалмау үшін, ыдыстарды, попкорн жасағыштарды, пеште пісіру дорбаларын, т.б. әрдайым беттен және қолдардан алыс ұстап ашыңыз.

Ыдыстың температурасы тамақтың немесе сусынның шынайы температурасын білдірмейді, сондықтан әрдайым тамақтың температурасын тексеріңіз. Сыртқы шыққан буға және қызуға күйіп қалмау үшін, әрдайым пештің есігін ашқан кезде одан алыс тұрыңыз. Буын шығарып тастау және күйіп қалмау үшін, ішінде салмасы бар нан-тоқаш тағамдарын ысытқаннан кейін тілімдеп тураңыз.

Пешпен ойнауға немесе оны ойыншық ретінде пайдалануға болмайды. Балаларға барлық маңызды қауіпсіздік нұсқауларын үйреткен жөн: таба тұтқаларын пайдалану, тамақ бет

жапқыштарын абайлап алу; тым қатты ысып кетуі мүмкін болғандықтан, тамақты қатты етуге арналған орамға (мысалы, өздігінен қызатын материалдар) ерекше назар аудару.

1.8 Басқа ескертулер

Пешті ешқандай жолмен өзгертуші болмаңыз. Бұл пеш тек үйде тамақ дайындауға арналған және оны тек тамақ пісіру үшін пайдалануға болады. Ол коммерциялық немесе зертханалық мақсатта қолдануға жарамсыз.

1.9 Пештің ақаусыз жұмысын қамтамасыз ету және зақымдарды болдырмау үшін

Пешті еш уақытта бос күйде жұмыс істетпеңіз. Бұл пешке зақым келтіруі мүмкін. Қызартып қуыратын ыдыс немесе өздігінен қызатын материал пайдаланған кезде, айналмалы диск пен айналмалы диск тірегі температура кернеуінен зақымданбау үшін, оның астына әрдайым қыш табақ сияқты қызу өткізбейтін оқшаулағыш зат қойыңыз. Табақтың нұсқауларында көрсетілген алдын ала ысыту уақытынан асырмауы керек. Микротолқындарды шағылыстыратын және электр доғасын тудыруы мүмкін металл аспаптар қолданбаңыз. Пешке қаңылтыр қалбырлар салмаңыз. Тек осы пешке арналған айналмалы диск пен айналмалы диск тірегін қолданыңыз. Пешті айналмалы дисксіз пайдаланбаңыз.

Айналмалы диск сынбау үшін:

- Айналмалы дискіні сумен тазалап алдында айналмалы дискіні салқындатыңыз.
- Ыстық тағамдарды немесе ыстық аспаптарды суық айналмалы дискіге қоймаңыз.
- Суық тағамдарды немесе суық аспаптарды ыстық айналмалы дискіге қоймаңыз.

Жұмыс істеп тұрған кезде, сыртқы корпусына ешқандай зат қоймаңыз.

Егер пеш ГРИЛЬ және ҚОСАРЛЫ ГРИЛЬ режимдерін пайдаланудан әлі ыстық болса, пластик ыдыстарды микро толқынға пайдаланбаңыз, себебі олар еріп кетуі мүмкін. Ыдыс өндірушісі оны осындай мақсатқа лайық деп мәлімдемесе, пластик ыдыстарды жоғарыда аталған режимдерде пайдаланбау керек.

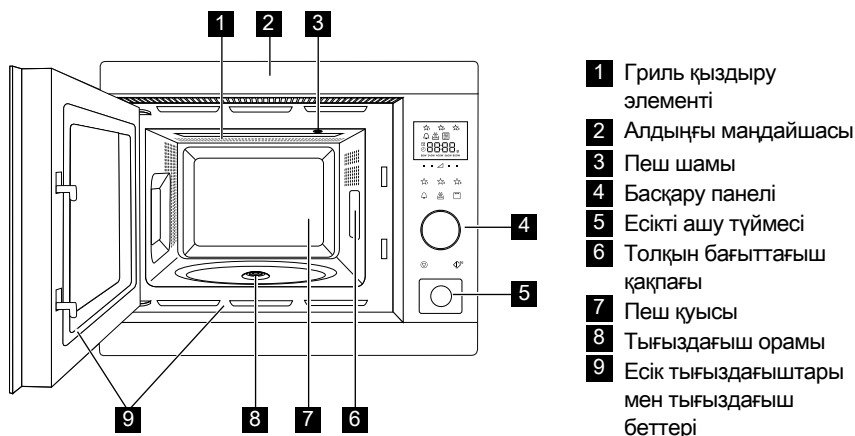


МАҢЫЗДЫ! Егер пешті қалай жалғау керектігіне сенімді болмасаңыз, өкілетті, білікті электр маманымен кеңесіңіз.

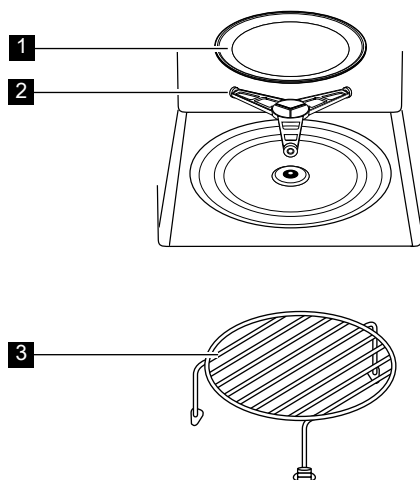
Электр сымдарын дұрыс жалғау процедурасын орындамау салдарынан пешке келетін зақым немесе дене жарақаты үшін не өндіруші, не дилер ешқандай жауапкершілікті мойнына ала алмайды. Пештің қабырғаларында немесе есік тығыздары мен тығыздағыш беттерінің айналасында кейде су буы немесе тамшылары түзілуі мүмкін. Бұл қалыпты жағдай болып табылады және микротолқынның сыртқы шығып кеткенін немесе бұзылғандықты білдірмейді.

2. ҚҰРЫЛҒЫҒА ЖАЛПЫ ШОЛУ

2.1 Микротолқынды пеш



2.2 керек-жарақтары

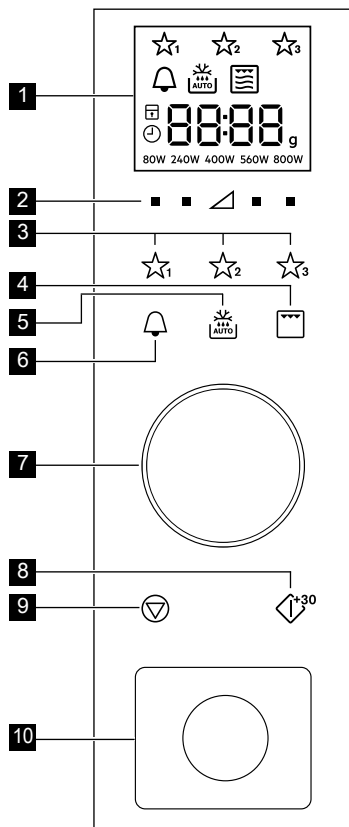


Мына керек-жарақтардың берілгеніне көз жеткізіңіз:

- 1 Айналмалы диск
 - 2 Айналмалы диск тірегі
 - 3 Сым текше
- Айналмалы диск тірегін қуыстың еденіндегі тығыздағыш орамға орналастырыңыз.
 - Содан кейін, айналмалы дискті айналмалы диск тірегіне орналастырыңыз.
 - Айналмалы диск зақымданбау үшін, табақтар немесе ыдыстар пештен алынғанда айналмалы дисктің жиегіне тигізбей көтерілуін қамтамасыз етіңіз.

i Керек-жарақтарға тапсырыс берген кезде, екі нәрсені: бөлшек атауы мен модельді делдалыңызға немесе өкілетті ELECTROLUX қызмет көрсету маманына айтуды ұмытпаңыз.

2.3 Басқару панелі



1 Сандық дисплей индикаторлары:

☆☆☆ Таңдаулылар

🔔 Асүй таймері

🔥 AUTO Автоматты түрде мұзды еріту

🔥 Гриль

🔥 Қос қуыру

🔥 Микротолқын

🔥 Тоқтату/Бас тарту

🔒 Баладан қорғау құлпы

🕒 Сағат қою

8888 Дисплей бөліктері

g Салмақ

80W 240W 400W 560W 800W Қуат деңгейлері

2 Қуат деңгейі пернелері

3 Таңдаулылар пернелері

4 Қуыру пернесі

5 Авто еріту пернесі

6 Асүй таймері пернесі

7 Таймер/Салмақ тұтқасы

8 Бастау/Растау/Жылдам бастау пернесі

9 Тоқтату пернесі

10 Есікті ашу түймесі

3. АЛҒАШ ҚОЛДАНАР АЛДЫНДА

3.1 Қуат көзіне қосу

Пеш бірінші рет қосылған кезде, сағатты қою туралы сұралады.

1. Пеш дыбыстық белгі береді, сосын барлық дисплей белгішелері жарты секунд жанады.
Пеш сағатты қосқыңыз келетін-келмейтінін сұрайды.
2. Раптау үшін **БАСТАУ** пернесін басыңыз. (Нұсқаулықтан «Сағат қою» бөлімін қараңыз.)
Сағатты өшіру үшін дисплейден «off» көрінгенше, басқару тұтқасын бұраңыз.
3. Раптау үшін **БАСТАУ** пернесін басыңыз немесе бас тарту үшін **ТОҚТАТУ** пернесін басыңыз.

3.2 Күту режимі (Үнемдеу режимі)

Пеш 5 минуттың ішінде пайдаланылмаса, ол автоматты түрде күту режиміне өтеді.

1. Егер сағат қойылса, ол уақытты 3 минут көрсетеді, сосын «Econ» деп 3 секунд көрсетеді.
Дисплей өшеді.
2. Егер сағат қойылмаса:
Дисплей өшеді.
3. Күту режимінен шығу үшін мына әрекеттерді орындауға болады:
Есікті ашып, пернені басыңыз немесе басқару тұтқасын бұраңыз.

3.3 Сағатты қою

Пеште 24 форматтық сағат бар.

Мысалы: Сағатты 18:45 мәніне қою үшін.

1. **ТАЙМЕР** пернесін екі рет бассаңыз, сағат таңбасы көрінбей қалады.
2. «on» көрсетілгенше, басқару тұтқасын бұраңыз.
3. Раптау үшін **БАСТАУ** пернесін басыңыз.
4. Сағатты дұрыстау үшін басқару тұтқасын бұраңыз.
5. Раптау үшін **БАСТАУ** пернесін басыңыз.

6. Минутты дұрыстау үшін басқару тұтқасын бұраңыз.
7. Раптау үшін **БАСТАУ** пернесін басыңыз.

3.4 Қойылған кезде сағатты дұрыстау

Уақыт қойылғаннан кейін, сағатты дұрыстауға болады.

Мысалы: 18.45 мәнінен 19.50 мәніне өзгерту үшін.

1. **БАСТАУ** пернесін басыңыз. Сағат жыпылықтайды.
2. 19 көрсетілгенше, басқару тұтқасын бұраңыз.
3. **БАСТАУ** пернесін басыңыз.
4. 50 көрсетілгенше, басқару тұтқасын бұраңыз.
5. **БАСТАУ** пернесін басыңыз.

3.5 Сағаттан бас тарту және күту режимін (үнемдеу режимін) орнату үшін

1. **ТАЙМЕР** пернесін екі рет басыңыз.
2. «off» көрсетілгенше, басқару тұтқасын бұраңыз.
3. Раптау үшін **БАСТАУ** пернесін басыңыз.

3.6 Баладан қорғау құлпы

Пештің қауіпсіздік функциясы пешті баланың байқаусызда қосуына жол бермейді. Құлып орнатылған кезде, құлып функциясы өшірілгенше, микротолқынды пештің ешқандай бөлігі істемей тұрады. Пеш қосылмай тұрған кезде ғана, құлыпты қосуға не өшіруге болады.

Мысалы: Құлыпты қосу үшін.

«child lock» таңбасы қосылғанша, **ТОҚТАТУ** пернесін басып тұрыңыз.

Мысалы: Құлыпты өшіру үшін.

«child lock» таңбасы өшкенше, **ТОҚТАТУ** пернесін басып тұрыңыз.



Баладан қорғау функциясы қосылған кезде, **ТОҚТАТУ** пернесінен басқа барлық пернелер өшеді.

4. ПАЙДАЛАНУ

4.1 Микротолқынмен пісіру

Мысалы: Сорпаны 560 Вт микротолқын энергиясында 2 минут 30 секунд ысыту үшін.

1. Дисплейден 560 Вт көрсетілгенше, үшбұрыштың оң жағындағы **ҚУАТ** **ДЕҢГЕЙІ** пернесін басыңыз.
2. Уақытты енгізу үшін басқару тұтқасын бұраңыз.
3. **БАСТАУ** пернесін басыңыз.



Микро толқынмен пісіру режимінде қажетті мәннің астындағы пернені басып, пештің қуат деңгейін қоюға болады.

Жаңа қуат параметрі дисплейде бөлектелгенше, қажетті **ҚУАТ**

ДЕҢГЕЙІ пернесін басып тұру арқылы пеш қосулы кезде қуат деңгейін орнатуға болады.

Егер 800 Вт таңдалса, енгізуге болатын максималды микро толқын уақыты 20 минут болады.

Егер пеш кез келген режимде 3 минут не одан көп уақыт қосылып тұрса, піскеннен кейін желдеткіш 2 минут істеп тұрады. Есігін ашқан кезде, ол тоқтайды, ал есігін жапқан кезде, 2 минут аяқталғанша (есік ашқан кездегі уақытты қоса алғанда) ол қосулы болады. Егер пеш 3 минуттан аз істесе, желдеткіш қосылмайды.

4.2 Қуат деңгейлері

Қуат параметрі	Ұсынылатын қолданыс
800 Вт/ ЖОҒАРЫ	Жылдам пісіру немесе қайта ысыту үшін, (мысалы, сорпа, пісірмелер, консервіленген тағам, ыстық сусындар, көкөністер, балық, т.б. үшін қолданылады).
560 Вт	Ет қуыру, ет орамасы және табаққа салынатын тағамдар сияқты ұзақ пісетін тамақтар пісіру үшін, сондай-ақ ірімшік тұздығы мен кеуекті тортар сияқты нәзік тағамдар үшін қолданылады. Бұл төмендетілген параметрде тұздық қатты қайнап кетпейді және тамақтың жан-жағы күймей, біркелкі болып піседі.
400 Вт	Әдетте пісіргенде ұзақ уақыт пісіруді қажет ететін тығыз тағамдар, мысалы, сиыр етінен жасалатын тағандарға арналған және ет жұмсақ болуы қамтамасыз ету үшін, осы қуат параметрін қолдануға кеңес беріледі.
240 Вт/ МҰЗДЫ ЕРІТУ	Мұзды еріту үшін, тамақтың мұзы біркелкі еруін қамтамасыз ету мақсатында осы қуат параметрін қолданыңыз. Бұл параметр, сондай-ақ, күріш, макарон, тұшпараны баяу қайнату үшін және жұмыртқа кастардын пісіру үшін тамаша.
80 Вт	Жеңіл жібіту үшін, (мысалы, торт кремін немесе кондитерлік бұйымдар үшін).
0 Вт	Күту/ас үй таймері үшін.

Вт = ВАТТ

4.3 Төмендетілген қуат деңгейі

Пісіру режимі	Стандартты уақыт	Төмендетілген қуат деңгейі
Микротолқын 800 Вт	20 минут	Микротолқын 560 Вт
Гриль	10 минут	Гриль - 500 Вт
Қосарлы гриль	Гриль - 10 минут	Гриль - 500 Вт

4.4 Пісіру кезінде пісіру уақытын реттеу

Пісіру кезінде пісіру уақытын реттеуге болады.

Мысалы: БАСТАУ пернесімен 2 минут (120 секунд) қосу үшін.

1. **БАСТАУ** пернесін төрт рет басыңыз.

Пісіру уақыты 120 секундқа артады.

4.5 Тоқтату пернесін пайдалану

Уақытша тоқтату режиміне кіру үшін

ТОҚТАТУ пернесін басыңыз.

Пісіру уақытынан бас тарту үшін

ТОҚТАТУ пернесін басыңыз.

4.6 Асүй таймері

Асүй таймерін орнату үшін.

1. **ТАЙМЕР** пернесін басыңыз.
2. Уақытты енгізу үшін басқару тұтқасын бұраңыз.
3. **БАСТАУ** пернесін басыңыз. Таймер автоматты түрде іске қосылады.



Таймер қосулы кезде басқару тұтқасын бұрау немесе **БАСТАУ** пернесін басу арқылы уақытты ұзартуға болады.

Пеш қосылмай тұрған кезде ғана, таймер функциясын пайдалануға болады.

4.7 30 секунд қосу

БАСТАУ пернесін басу арқылы 800 Вт/ЖОҒАРЫ режимінде 30 секундқа пісіруді бірден бастауға болады.



Қосымша уақыт қосу үшін **БАСТАУ** пернесін басыңыз.

4.8 Дыбысты өшіру

Дыбысты өшіру үшін.

1. Дисплейге «Soup» шыққанша, **ТАЙМЕР** пернесін 3 рет басыңыз.
2. «OFF» көрсетілгенше, басқару тұтқасын бұраңыз.
3. **БАСТАУ** пернесін басыңыз.

Дыбысты қосу үшін.

1. Дисплейге «Soup» шыққанша, **ТАЙМЕР** пернесін 3 рет басыңыз.
2. «ON» көрсетілгенше, басқару тұтқасын бұраңыз.
3. **БАСТАУ** пернесін басыңыз.

4.9 Уақытша тоқтату

Микротолқынды пеш қосулы кезде уақытша тоқтату үшін.

1. **ТОҚТАТУ** пернесін басыңыз немесе есікті ашыңыз.
2. Пеш 5 минутқа дейін тоқтайды.
3. Пісіруді жалғастыру үшін **БАСТАУ** пернесін басыңыз.

4.10 Қуыру және қос қуыру функциясы

Бұл микротолқынды пеште екі гриль пісіру режимі бар:

Тек гриль

Қосарлы гриль (микротолқынды гриль)



МАҢЫЗДЫ! Гриль жасау үшін биік немесе аласа сәре ұсынылады. Грильді алғаш рет қолданғанда, түтін немесе күйік иісін байқауыңыз мүмкін. Бұл қалыпты болып табылады және пештің ақаулығын білдірмейді. Бұл мәселені болдырмау үшін, пешті алғаш қолданғанда, грильді азық-түлік салмастан 20 минут жұмыс істетіңіз.

1. Пісіру уақытын енгізу үшін басқару тұтқасын бұраңыз.
2. Қосарлы гриль режимі (қуыру + микро толқын) үшін **ҚУЫРУ** пернесін бір рет басыңыз, сосын **БАСТАУ** пернесін басыңыз.
- Тек гриль режимін таңдау үшін **ҚУЫРУ** пернесін қайтадан басыңыз.
3. **БАСТАУ** пернесін басыңыз.



Қосарлы гриль режимінде 80 Вт, 560 Вт және 800 Вт микро толқын қуатының деңгейлері қолжетімді болмайды. Қосарлы гриль немесе гриль режімінен шығу үшін дисплейде тек микро толқын таңбасы жанғанша, **ҚУЫРУ** пернесін басыңыз.


4.11 Таңдаулылар


Пеште 3 таңдаулы рецепт бар.

- ☆₁ Жұмсақ май
- ☆₂ Еріген шоколад
- ☆₃ Саптыаяқтағы тәтті нан

Мысалы: Майды жұмсарту үшін.

1. **ТАҢДАУЛЫЛАР 1** пернесін бір рет басыңыз.
2. Салмағын енгізу үшін басқару тұтқасын бұраңыз.
3. **БАСТАУ** пернесін басыңыз.

 Егер дисплей бөліктерінде айналу үлгісі көрсетілсе, ол тағамды араластыру немесе аудару керектігін білдіреді. Пісіруді жалғастыру үшін Таңдаулылардың зауыттық параметрлерін қайтару үшін **БАСТАУ** пернесін басыңыз. Автоматты еріту уақытының соңында бағдарлама автоматты түрде тоқтайды. Сақтаулы таңдаулылар рецептеріне арналған қуат деңгейлерін реттеуге болмайды. 1-4 саптыаяқтағы тәтті нанды пісіруге болады.

 **ЕСКЕРТУ!** Шоколад өте ыстық болуы мүмкін. Егер шоколадты пісіру уақытынан көптеу пісіру керек болса, 10 секунд қосыңыз. Шоколадты қадағалап отырыңыз, себебі ол қатты ысып күйіп кетуі мүмкін.

Таңдаулыларға өз рецептеріңізді жазу үшін.

1. Қуат таңдау үшін **ҚУАТ ДЕҢГЕЙІ** қуат пернесін басыңыз.
2. Қажетті пісіру уақытын енгізу үшін басқару тұтқасын бұраңыз.
3. Бір дыбыстық белгі естілгенше және таңдаулы жұлдыз көрінгенше, орнатқыңыз келген **ТАҢДАУЛЫЛАР** пернесін басып тұрыңыз.

Пеш таңдаулылардың зауыттық параметрлерін қайтарады.

1. **ТОҚТАТУ** пернесін басыңыз.
2. **ҚУАТ ДЕҢГЕЙІ** 400 Вт пернелерін 3 секунд басып тұрыңыз. Пеш таңдаулылардың зауыттық параметрлерін қайтарады.

4.12 Автоматты еріту


Автоматты еріту тағамның салмағына қарай дұрыс пісіру режимі мен пісіру уақыты бойынша автоматты түрде істейді.

2 автоматты еріту мәзірінен таңдауға болады.

1. Автоматты еріту: Ет/Балық/Құс еті
2. Автоматты еріту: Нан

Мысалы: 0,2 кг стейкті еріту үшін.

1. **АВТО ЕРІТУ** пернесін бір рет басып, автоматты еріту мәзірін таңдаңыз.
2. Салмағын таңдау үшін басқару тұтқасын бұраңыз.
3. **БАСТАУ** пернесін басыңыз.

 Егер дисплей бөліктерінде айналу үлгісі көрсетілсе, ол тағамды араластыру немесе аудару керектігін білдіреді. Пісіруді жалғастыру үшін Таңдаулылардың зауыттық параметрлерін қайтару үшін **БАСТАУ** пернесін басыңыз. Автоматты еріту уақытының соңында бағдарлама автоматты түрде тоқтайды.

5. ТАҒАМ ДАЙЫНДАУ КЕСТЕЛЕРІ

5.1 Таңдаулылар

Таңдаулылар	Салмақ	Перне	Процедура
Жұмсақ май	0,05–0,25 kg	☆ ₁	<ul style="list-style-type: none"> Майды пирекс ыдысқа салыңыз. Дайын болғаннан кейін жақсылап араластырыңыз.
Еріген шоколад	0,1–0,2 kg	☆ ₂	<ul style="list-style-type: none"> Шоколадты кішкентай бөліктерге бөлшектеңіз. Шоколадты пирекс ыдысқа салыңыз. Дыбыстық белгі шыққанда араластырыңыз. Дайын болғаннан кейін жақсылап араластырыңыз. <p>⚠ ЕСКЕРТУ! Шоколад өте ыстық болуы мүмкін. Егер шоколадты пісіру уақытынан көптеу пісіру керек болса, 10 секунд қосыңыз. Шоколадты қадағалап отырыңыз, себебі ол қатты ысып күйіп кетуі мүмкін.</p>
Саптыаяқтағы тәтті нан	1–4 саптыаяқтар	☆ ₃	<ul style="list-style-type: none"> Тәтті нанды рецепт бойынша дайындаңыз. Саптыаяқты айналатын табақтың шетіне қарай қойыңыз. Дайын болғаннан кейін 30 секунд тұрсын.

5.2 Саптыаяқтағы тәтті нан рецептері

Шоколады көп тәтті нан	
1 саптыаяққа арналған ингредиенттер:	
2½ ас қасық (25 г)	Ұн
2 ас қасық (12 г)	Какао
2½ ас қасық (30 г)	Қант ұнтағы
¼ шай қасық	Ас содасы
1½ ас қасық (15 г)	Өсімдік майы
¼ шай қасық	Ваниль сығындысы
1	Орташа жұмыртқа

Әдісі:

1. Құрғақ ингредиенттерді саптыаяққа салып, шанышқымен жақсылап араластырыңыз.
2. Өсімдік майын, ваниль сығындысы мен жұмыртқа қосып, жақсылап араластырыңыз.
3. Саптыаяқты айналатын табақтың ортасынан шығарып қойыңыз.
4. ☆₃ арқылы пісіріңіз. Пісіру кезінде тәтті нан саптыаяқтан көтеріледі. Пісіріп болған соң, 30 секунд тұрсын.

Шоколад кремiмен иiрiмдеп әдемілеңіз.

Кеңес: Шоколадты апельсин тәтті нанын дайындау үшін ваниль сығындысын бір қасық апельсин сығындысымен ауыстырыңыз.

Таңқурайлы тәтті нан	
1 саптыаяққа арналған ингредиенттер:	
2½ ас қасық (25 г)	Ұн
2½ ас қасық (30 г)	Қант ұнтағы
¼ шай қасық	Ас содасы
1½ ас қасық (15 г)	Өсімдік майы
½ ас қасық	Ваниль сығындысы
1	Орташа жұмыртқа
1½ ас қасық	Дәнсіз таңқурай джемі

Әдісі:

1. Құрғақ ингредиенттерді саптыаяққа салып, шанышқымен жақсылап араластырыңыз.
2. Өсімдік майын, ваниль сығындысы мен жұмыртқа қосып, жақсылап араластырыңыз.
3. Қасықпен джемді араластырғанның үстіне жағыңыз.
4. Саптыаяқты айналатын табақтың ортасынан шығарып қойыңыз.
5. ☆₃ арқылы пісіріңіз. Пісіру кезінде тәтті нан саптыаяқтан көтеріледі. Пісіріп болған соң, 30 секунд тұрсын.

Ваниль кремiмен иiрiмдеп әдемілеңіз.

Ұнтақталған алма тәтті наны	
1 саптыаяққа арналған ингредиенттер:	
2½ ас қасық (25 г)	Ұн
2 ас қасық (30 г)	Қоңыр қант
¼ шай қасық	Ас содасы
¼ шай қасық	Ұнтақ даршын
1½ ас қасық (15 г)	Өсімдік майы
1	Орташа жұмыртқа
1½ ас қасық (30 г)	Алма тұздығы
жарты (7 г)	Диеталық піспенан, майдаланған

Әдісі:

1. Құрғақ ингредиенттердің барлығын (піспенаннан басқасын) саптыаяққа салып, шанышқымен жақсылап араластырыңыз.
2. Өсімдік майы жұмыртқа қосып, жақсылап араластырыңыз.
3. Қасықпен алма тұздығын араластырғанның үстіне абайлап жағыңыз.
4. Үстіне майдаланған диеталық піспенан себілген.
5. Саптыаяқты айналатын табақтың ортасынан шығарып қойыңыз.
6. ☆ арқылы пісіріңіз. Пісіру кезінде тәтті нан саптыаяқтан көтеріледі. Пісіріп болған соң, 30 секунд тұрсын.

Үстіне ванильді балмұздақ жағылған.



ЕСКЕРТУ! Алма тұздығы ыстық болады.

Жержаңғағы бар майлы тәтті нан	
1 саптыаяққа арналған ингредиенттер:	
2½ ас қасық (25 г)	Ұн
2 ас қасық (30 г)	Қоңыр қант
¼ шай қасық	Ас содасы
1½ ас қасық (15 г)	Өсімдік майы
¼ шай қасық	Ваниль сығындысы
2 ас қасық (30 г)	Біркелкі жержаңғақ майы
1	Орташа жұмыртқа

Әдісі:

1. Құрғақ ингредиенттерді саптыаяққа салып, шанышқымен жақсылап араластырыңыз.
2. Өсімдік майын, ваниль сығындысы, жержаңғақ майы мен жұмыртқа қосып, жақсылап араластырыңыз.
3. Саптыаяқты айналатын табақтың ортасынан шығарып қойыңыз.
4. ☆ арқылы пісіріңіз. Пісіру кезінде тәтті нан саптыаяқтан көтеріледі. Пісіріп болған соң, 30 секунд тұрсын.

Үстіне шоколад жағылған.

Кеңес: Қалауыңыз бойынша қытырлақ жержаңғақты пайдаланыңыз.

Лимон суы бар тәтті нан	
1 саптыаяққа арналған ингредиенттер:	
2½ ас қасық (25 г)	Ұн
2½ ас қасық (30 г)	Қант ұнтағы
¼ шай қасық	Ас содасы
1½ ас қасық (15 г)	Өсімдік майы
1 шай қасық	Лимон дәмі
1	Орташа жұмыртқа
Үсті:	2 ас қасық қант ұнтағы араласқан 1 ас қасық лимон шырыны

Әдісі:

1. Құрғақ ингредиенттерді саптыаяққа салып, шанышқымен жақсылап араластырыңыз.
2. Өсімдік майын, лимон дәмі мен жұмыртқа қосып, жақсылап араластырыңыз.
3. Саптыаяқты айналатын табақтың ортасынан шығарып қойыңыз.
4. ☆₃ арқылы пісіріңіз. Пісіру кезінде тәтті нан саптыаяқтан көтеріледі.
5. Лимон шырынын қант ұнтағымен араластырып, үстіне тамызыңыз.
6. Дайындап болған соң, тәтті нанды босатыңыз, сосын істікпен үстінің барлығын тесіңіз де, тәтті нанның үстіне тамшылатыңыз. 30 секунд тұрсын.

Сәбізді тәтті нан	
1 саптыаяққа арналған ингредиенттер:	
2 ас қасық (20 г)	Ұн
2½ ас қасық (30 г)	Аздап қоңырқай қант
¼ шай қасық	Ас содасы
¼ шай қасық	Ұнтақ даршын
¼ шай қасық	Теңіз жаңғағы
1 ас қасық	Бадам
1½ ас қасық (15 г)	Күнбағыс майы
	½ апельсин дәмі
30 г	Майдаланған сәбіз
1	Орташа жұмыртқа
Үстіне крем жағу:	15 г май, жұмсартылған 40 г қант ұнтағы, 40 г кілегей сыры, ½ шай қасық апельсин шырыны




Әдісі:


1. Құрғақ ингредиенттерді саптыаяққа салып, шанышқымен жақсылап араластырыңыз.
2. Күнбағыс майын, апельсин дәмін, майдаланған сәбіз бен жұмыртқа қосып, жақсылап араластырыңыз.
3. Саптыаяқты айналатын табақтың ортасынан шығарып қойыңыз.
4. ☆₃ арқылы пісіріңіз. Пісіру кезінде тәтті нан саптыаяқтан көтеріледі.
5. Майды, қант ұнтағын, кілегей сырын және апельсинді араластырып, үстін дайындаңыз.

Пісіріп болған соң, 30 секунд тұрсын.

Тәтті нанды салқындатып, үстіне жағыңыз.

5.3 Автоматты еріту

Автоматты еріту	Салмақ	Перне	Процедура
Ет/балық/құс еті (Бүтін балық, балық стейктері, балық жон еттері, тауық сандары, тауық төс еті, ет фаршы, стейк, котлеттер, бургерлер, шұжықтар)	0.2-0.8 кг	 x1	<ul style="list-style-type: none"> • Тамақты кастард табағына салып, айналмалы дискінің ортасына қойыңыз. • Қоңырау дыбысы шыққанда, тамақты аударып, орнын ауыстырыңыз да, бөліңіз. Жұқа жерлері мен жылы тұстарын алюминий фольгамен қаптаңыз. • Мұзды еріткеннен кейін, алюминий фольгаға 15-45 мин. толығымен мұзы ерігенше орап қойыңыз. • Ет фаршы: Қоңырау дыбысы шыққанда, тамақты аударыңыз. Мүмкін болса, мұзы еріген бөліктерін шығарып алыңыз. <p> Бүтін құс етіне жарамайды.</p>
Нан	0.1-1.0 кг	 x2	<ul style="list-style-type: none"> • Айналмалы дискінің ортасындағы кастард табағына жаймалап салыңыз. 1,0 кг болса, тікелей айналмалы дискінің үстіне жаймалап салыңыз. • Қоңырау дыбысы шыққанда, аударып, орнын ауыстырыңыз да, мұзы еріген тілімдерді шығарып алыңыз. • Мұзды еріткеннен кейін, алюминий фольгаға 5-15 мин. толығымен мұзы ерігенше орап қойыңыз.

-  Тек тамақтың салмағын енгізіңіз. Ыдыстың салмағын енгізбеңіз.
Тағамның салмағы кестеде берілген салмақтан/көлемнен көп немесе аз болса, қолмен дайындауды пайдаланыңыз.
Түпкілікті температура бастапқы температураға байланысты әртүрлі болады.
Стейктер мен котлеттер бір қабат етіп мұздатылуы керек.
Фарш жұқа пішінді етіп мұздатылуы керек.

5.4 Тамақ пен сусындарды ысыту

Тамақ/сусын	Мөл-шері -г/мл-	Параметр	Қуат деңгейі	Уақыт -мин-	Әдіс
Сүт, 1 кесе	150	Микротолқын	800 Вт	1	үстін жаппаңыз
Су, 1 кесе	150	Микротолқын	800 Вт	1-2	үстін жаппаңыз
6 кесе	900	Микротолқын	800 Вт	10-12	үстін жаппаңыз
1 табақ	1000	Микротолқын	800 Вт	11-13	үстін жаппаңыз
Бір табақ тамақ (көкөністер, ет және гарнир)	400	Микротолқын	800 Вт	3-6	тұздыққа біраз су сеуіп, үстін жабыңыз да, қыздыру барысында араластырып тұрыңыз
Сорпа/ragu	200	Микротолқын	800 Вт	1-2	үстін жауып, қыздырғаннан кейін араластырыңыз
Көкөністер	500	Микротолқын	800 Вт	4-5	қажет болса, біраз су қосып, үстін жабыңыз да, қыздыру барысында араластырып тұрыңыз
Ет, 1 тілім ¹⁾	200	Микротолқын	800 Вт	3-4	тұздықты үстіне жұқа етіп жайып, үстін жабыңыз
Балық жон еті ¹⁾	200	Микротолқын	800 Вт	2-3	жабын
Торт, 1 тілім	150	Микротолқын	400 Вт	½	кастард табағына салыңыз
Балалар тағамы, 1 банка	190	Микротолқын	400 Вт	1	лайықты микротолқынды пеш ыдысына ауыстырып, қыздырғаннан кейін жақсылап араластырыңыз да, температурасын тексеріңіз
Еріген маргарин немесе сары май ¹⁾	50	Микротолқын	800 Вт	½	жабын
Еріген шоколад	100	Микротолқын	400 Вт	2-3	ауық-ауық араластырып тұрыңыз

¹⁾ салқын күйден бастап

5.5 Мұзды еріту

Тамақ	Мөл-шері -г-	Парам-етр	Қуат деңгейі	Уақыт -мин-	Әдіс	Күту уақыты -мин-
Гуляш	500	Микротолқын	240 Вт	8-12	мұзды еріту барысында араластырып тұрыңыз	10-30
Торт, 1 тілім	150	Микротолқын	80 Вт	2-5	кастард табағына салыңыз	5
Жеміс-жидектер, мысалы, шие, құлпынай, таңқурай, қара өрік	250	Микротолқын	240 Вт	4-5	біркелкі етіп жайыңыз да, мұзын еріту барысында аударып отырыңыз	5

5.6 Мұздатылғаннан пісіру

Тамақ	Мөл-шері -г-	Парам-етр	Қуат деңгейі	Уақыт -мин-	Әдіс	Күту уақыты -мин-
Балық жон еті	300	Микротолқын	800 Вт	10-12	жабын	2
Бір табақ тамақ	400	Микротолқын	800 Вт	9-11	үстін жауып, 6 минуттан кейін араластырыңыз	2

5.7 Пісіру және қуыру

Тамақ	Мөл-шері -г-	Парам-етр	Қуат деңгейі	Уақыт -мин-	Әдіс	Күту уақыты -мин-
Брокколи / Бұршақтар	500	Микротолқын	800 Вт	9-11	4-5 ас қасық су қосып, үстін жабыңыз да, пісіру барысында араластырып тұрыңыз	-
Сәбіздер	500	Микротолқын	800 Вт	10-12	дөңгелектеп турап, 4-5 ас қасық су қосып, үстін жабыңыз да, пісіру барысында араластырып тұрыңыз	-
Қуырмалар	1000	Микротолқын Қосарлы гриль Микротолқын Қосарлы гриль	400 Вт 400 Вт 400 Вт 240 Вт	16-17 9-10 ¹⁾ 9-10 9-10	дәміне қарай дәмдеуіштер қосып, аласа сөреге қойып, ¹⁾ кейін аударыңыз	10
Жамбас етінен дайындалат ын стейктер 2 дана	400	Гриль Гриль		9-10 ¹⁾ 9-10	биік сөреге қойып, ¹⁾ кейін аударыңыз, қақтағаннан кейін дәмдеуіштер қосыңыз	
Гратен ағам- дарын қуыру		Гриль		10-14	тағамды аласа сөреге қойыңыз	
Ірімшік тосты	1 піесе	Гриль Гриль		4-5 ¹⁾ 3-4 ²⁾	2 нан тілігін үстіңгі сөреге қойып, үстіне бір қабат сыр салыңыз да пісіріңіз ¹⁾ , сосын қуырылған тілікті сырдың үстіне қойыңыз, аударыңыз да пісіріңіз ²⁾	
Мұздатылған пицца	400	Микротолқын Қосарлы гриль	400 Вт 400 Вт	4-5 4-5	аласа сөреге қойыңыз	



Егер пеш кез келген режимде 3 минут не одан көп уақыт қосылып тұрса, піскеннен кейін желдеткіш 2 минут істеп тұрады. Есігін ашқан кезде, ол тоқтайды, ал есігін жапқан кезде, 2 минут аяқталғанша (есік ашқан кездегі уақытты қоса алғанда) ол қосылу болады. Егер пеш 3 минуттан аз істесе, желдеткіш қосылмайды.

6. КЕҢЕСТЕР

6.1 Микротолқында қауіпсіз пісіру ыдыстары

Пісіру ыдыстары	Микротол- қында қауіпсіз	Түсініктемелер
Алюминий фольга/ фольга ыдыстар	✓ / X	Алюминий фольганың кішкене жапырақтарын тамақты тым қатты ысып кетуден қорғау үшін пайдалануға болады. Фольганы пештің қабырғаларынан кемінде 2 см қашықтықта ұстаңыз, себебі доға пайда болуы мүмкін. Өндіруші, компаниясы тарапынан көрсетілмесе, фольга ыдыстарды пайдалану ұсынылмайды және нұсқауларды мұқият орындаңыз.
Фарфор және керамика	✓ / X	Металмен безендірілгеннен басқа фарфор, керамика, жылтыратылған қыш ыдыстар мен сүйек фарфор әдетте жарамды болады.
Шыны ыдыстар, мысалы, Pyrex®	✓	Жұқа шыны ыдыстарды пайдаланғанда абайлаған жөн, себебі кенет ысытылған жағдайда олар сынуы немесе шытынауы мүмкін.
Металл	X	Микротолқын энергиясын пайдаланғанда, металл ыдыстарды қолдануға кеңес берілмейді, себебі ол электр доғасын тудырып, өртке себепші болуы мүмкін.
Пластик/полистирол мысалы, фаст-фуд ыдыстары	✓	Абайлаған жөн, себебі кейбір ыдыстар жоғары температураларда пішінін өзгертуі, еріп кетуі немесе түсі оңуы мүмкін.
Мұздатқыш/қақтау дорбалары	✓	Бу шығару үшін тесілуі керек. Дорбалардың микротолқында пайдалануға жарамды екеніне көз жеткізіңіз. Пластик немесе металл бауларды пайдаланбаңыз, себебі олар еріп кетуі немесе металдан доға туындауы байланысты тұтануы мүмкін.
Қағаз табақтар, кеселер және ас үй қағазы	✓	Тек жылыту немесе ылғалды сіңдіру үшін пайдаланыңыз. Мұқият болу керек, себебі шамадан тыс ысыту өртке себепші болуы мүмкін.
Қамыс және ағаш ыдыстар	✓	Бұл материалдарды пайдаланғанда, пешті әрдайым қарап тұрыңыз, себебі шамадан тыс қызу өртке себепші болуы мүмкін.
Қайта өңделген қағаз және газет	X	Құрамында «доға» тудыратын және өртке себепші болатын металл бөлшектері болуы мүмкін.

6.2 Микротолқынмен пісіру бойынша кеңес

Микротолқынмен пісіру бойынша кеңес	
Құрамы	Майы немесе қанты көп тағамдар (мысалы, Рождестволық пудингтер, тәтті тоқаштар) үшін азырақ ысыту уақыты қажет. Мұқият болған жөн, себебі шамадан тыс ысыту өртке себепші болуы мүмкін.
Өлшемі	Біркелкі пісіру үшін, барлық кесектердің өлшемін бірдей етіңіз.
Тамақтың температурасы	Тамақтың бастапқы температурасы қажетті пісіру уақытының мөлшеріне әсер етеді. Ішінде салмасы бар тағамдарды, мысалы, джем қосылған тоқаштарды қызуды немесе буды шығару үшін кесіңіз.
Реттеу	Тамақтың қалыңырақ бөліктерін табақтың сыртына қаратып орналастырыңыз. (Мысалы, тауық сандары.)
Жабын	Тесіктері бар микротолқынды пештің жапқыш пленкасын немесе лайықты бір қақпақты пайдаланыңыз.
Тесу	<p>Қабығы бар тағамдарды пісіру немесе қайта ысыту алдында бірнеше жерден тесу керек, себебі бу жиналып, тамақтың жарылуына себепші болуы мүмкін. (Мысалы, картоп, балық, тауық, шұжықтар.)</p> <p> МАҢЫЗДЫ! Жұмыртқаларды микротолқын энергиясымен ысытпаған жөн, себебі олар тіпті пісіріп болғаннан кейін, (мысалы, асылған, қайнатылғаннан кейін де жарылуы мүмкін).</p>
Араластыру, аудару және ауыстыру	Біркелкі пісу үшін, пісіру кезінде тамақты араластырып, аударып және ауыстырып тұру маңызды. Өрдайым араластырып, сырттан ортаға қарай ауыстырып тұрыңыз.
Тұрғызып қою	Қызудың тамаққа теңдей таралуына мүмкіндік беру үшін, тамақты пісіргеннен кейін біраз уақыт тұрғызып қою қажет.
Қорғаныш	Мұзы ерітіліп жатқан тамақтың кейбір жерлері жылуы мүмкін. Жылы тұстарды микротолқындарды шағылыстыратын фольгамен қорғап қаптап қоюға болады. (Мысалы, тауықтың сирақтары мен қанаттары.)

7. КҮТУ ЖӘНЕ ТАЗАЛАУ

АБАЙЛАҢЫЗ!

ӨНЕРКӘСІПТІК ПЕШ
ТАЗАЛАҒЫШТАРДЫ, БУМЕН
ТАЗАЛАҒЫШТАРДЫ, АБРАЗИВТІ,
ҚАТТЫ, КЕЗ КЕЛГЕН ҚҰРАМЫНДА
НАТРИЙ ГИДРОКСИДІ БАР
ТАЗАЛАҒЫШТАРДЫ НЕМЕСЕ
ТАЗАРТҚЫШ ЖАСТЫҚШАЛАРДЫ
МИКРОТОЛҚЫНДЫ ПЕШТІҢ
ЕШҚАНДАЙ БӨЛІГІНЕ ҚОЛДАНБАҢЫЗ.

ПЕШТІ ТҰРАҚТЫ УАҚЫТ
АРАЛЫҚТАРЫНДА ТАЗАЛАП,
ЖИНАЛЫП ҚАЛҒАН ТАМАҚ
ҚАЛДЫҚТАРЫН КЕТІРІҢІЗ. Пешті таза
күйде ұстамау беттің нашарлауына
әкеліп, бұл құрылғының қызмет ету
мерзіміне кері әсерін тигізіп, қауіпті
жағдайдың туындауына себеп болуы
мүмкін.

Пештің сырты

Пештің сыртын жұмсақ сабынмен және
сумен оңай тазалауға болады. Сабынды
міндетті түрде дымқыл шүберекпен
сүртіп алып, сыртын жұмсақ сүлгімен
құрғатыңыз.

Басқару панелі

Басқару тақтасын ажырату үшін,
тазалар алдында есікті ашыңыз.
Басқару тақтасын тазалаған кезде
мұқият болған жөн. Тек сумен
дымқылданған шүберекті қолданып,
тақта тазарғанша бірнеше қайталап
сүртіңіз. Суды тым көп мөлшерде
қолданбаңыз. Ешқандай химиялық
немесе абразивті тазалағыш
қолданбаңыз.

Пештің іші

Тазалау үшін, пайдаланғаннан кейін пеш
жылы болып тұрған кезде, шашыраған
немесе төгілген қалдықтарды жұмсақ
дымқыл шүберекпен немесе ысқышпен
сүртіңіз. Оңайлықпен кетпейтін төгілген
дақтарды кетіру үшін, жұмсақ сабын
қолданып, барлық қалдықтар кеткенше

дымқыл шүберекпен бірнеше қайтара
сүртіңіз. Толқын бағыттағыш қақпағын
алмаңыз.

Жұмсақ сабынның немесе судың
қабырғалардағы кішкене
желдеткіштерге еніп, пешті
зақымдамауын қадағалаңыз.

Пештің ішіне аэрозоль тазалағыштар
қолданбаңыз.

Пешті тұрақты түрде гриль режимінде
жылытып тұрыңыз. Таматың немесе
майдың қалдығы түтін немесе жағымсыз
иіс шығуына себеп болуы мүмкін.

Айналмалы диск пен айналмалы диск тірегі

Айналмалы диск пен айналмалы диск
тірегін пештен шығарыңыз. Айналмалы
диск пен айналмалы диск тірегін жұмсақ
сабынды суда жуыңыз. Жұмсақ
шүберекпен құрғатыңыз. Айналмалы
дискіні де, айналмалы диск тірегін де
ыдыс жуғышта жууға болады.

Есік

Барлық кір іздерін кетіру үшін, есіктің екі
жағын, есік тығыздағыштары мен
тығыздағыш беттерін тұрақты түрде
жұмсақ, дымқыл шүберекпен жуып
тұрыңыз. Пештің есігіндегі әйнекті
тазалау үшін қатты абразивті
тазалағыштарды немесе өткір металл
қырғыштарды қолданбаңыз, себебі олар
бетіне сызат түсіріп, әйнектің
шығалуына әкелуі мүмкін.

Сым текше

Ол жұмсақ дуғыш сұйықтық қосылған
суда жуылуы, одан кейін кептірілуі керек.
Бұл сым текшені ыдыс жуғыш машинада
жууға болады.

МАҢЫЗДЫ!

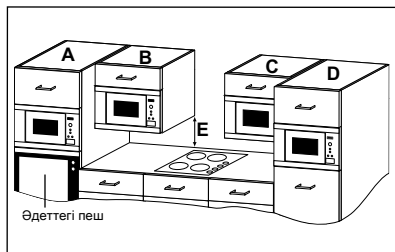
Бумен тазалағышты қолданбаған
жөн

8. МӘСЕЛЕНІ ШЕШУ ӘДІСІ

Мәселе	Мыналарды тексеріңіз...
Микротолқынды құрылғы дұрыс жұмыс істемей тұр ма?	<ul style="list-style-type: none"> Сақтандырғыштар блогындағы сақтандырғыштар жұмыс істеп тұр. Электр қуаты сөнген жоқ. Егер сақтандырғыштар атылып кете берсе, білікті электр маманына хабарласыңыз.
Микротолқын режимі жұмыс істемей тұр ма?	<ul style="list-style-type: none"> Есіктер дұрыс жабылған. Есік тығыздағыштары мен олардың беттері таза. БАСТАУ пернесін басылған.
Айналмалы диск айналмай тұр ма?	<ul style="list-style-type: none"> Айналмалы диск тірегі жетекке дұрыс жалғанған. Пештің құралдары айналмалы дисктің шектерінен аспайды. Тамақ айналмалы дискінің жиегінен асып, оның айналуына кедергі келтіріп тұрған жоқ. Айналмалы дискінің астындағы шұқырда ештеңе жоқ.
Микротолқын өшпей тұр ма?	<ul style="list-style-type: none"> Құрылғыны сақтандырғыштар блогынан оқшаулаңыз. Өкілетті ELECTROLUX қызмет көрсету маманына хабарласыңыз.
Ішкі жарық жұмыс істемей тұр ма?	<ul style="list-style-type: none"> Өкілетті ELECTROLUX қызмет көрсету маманыңызға хабарласыңыз. Ішкі шамын тек жаттыққан өкілетті ELECTROLUX қызмет көрсету маманы ауыстыру керек.
Тамақ бұрынғыдан да ұзақ уақыт ысытылып, пісіріле ме?	<ul style="list-style-type: none"> Ұзағырақ пісіру уақытын (екі есе мөлшер = екі есе дерлік уақыт) немесе, Егер тамақ әдеттегіден суық боп тұрса, қауық-ауық бұрыңыз немесе аударыңыз, не болмаса, Жоғарырақ қуат параметрін орнатыңыз.

9. ОРНАТУ

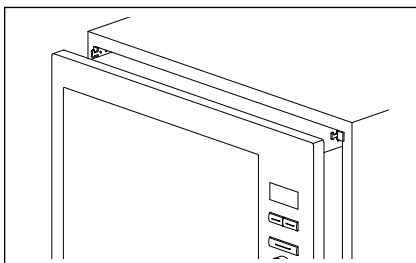
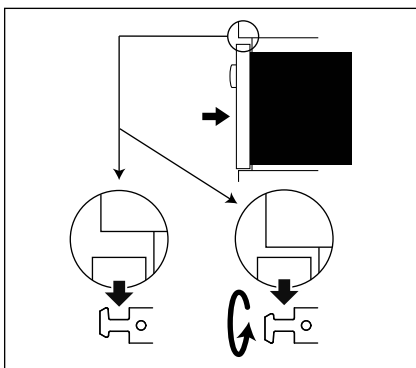
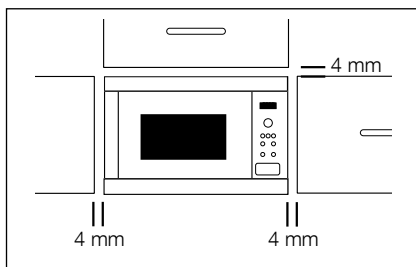
Микротолқынды пешті А, В, С немесе D позициясына орналастыруға болады:



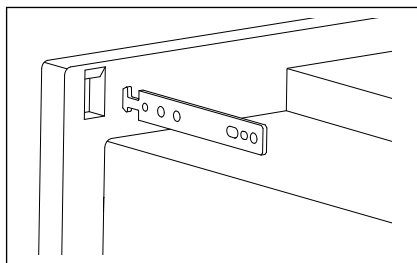
Орналасу	Орынның өлшемі		
	Е	Қ	Б
A	562 x 550 x 360		
B+C	562 x 300 x 350 562 x 300 x 360		
D	562 x 500 x 350 562 x 500 x 360		

Өлшемдер (мм)

9.1 Құрылғыны орнату



1. Барлық орауыштарды алып тастап, зақымдалу белгілері бар-жоғын мұқият тексеріңіз.
2. Сол oven жобаланады, into сәйкесу 360 мм жоғары ауыз-үйдің бірлігі сияқты қалып. 350 мм жоғары ауыз-үйдің бірлігі: және 4 аяқты oven астынан алыстат-. 3 биік және 1 қысқа болады. Ауыстыр- 3 биік аяқтарды ана серіктес- пакетте қамсыздандырды. Қысқа ауыстырмаппын.
3. Берілген нұсқаулық пен үлгіні пайдаланып, бекіткіш ілмектерді асүй шкафына орнатыңыз.
4. Құралды асүй шкафына баяу, күш қолданбай орнатыңыз. Құралды бекіткіш ілмектерге қарай көтеріп, орнына түсіру қажет. Орнату кезінде кедергі болса, ілмектің екінші жағын пайдалануға болады. Пештің алдыңғы жақтауы шкафтың алдыңғы есігіне мұқият бекітілуі қажет.
5. Құрылғының нық және қисаймай тұруын қамтамасыз етіңіз. Жоғарыдағы шкафтың есігі мен жақтаудан жоғары жағының арасында 4 мм бос орын болуы қамтамасыз етіңіз (диаграмманы қараңыз).





МАҢЫЗДЫ! Пештің асты еденнен 85 см немесе одан да биік тұруын қамтамасыз етіңіз. Бұл өнімнің осы пайдалану нұсқаулығы мен әдеттегі пеш

өндірушісінің орнату нұсқауларына сәйкес орнатылуын қамтамасыз ету маңызды.

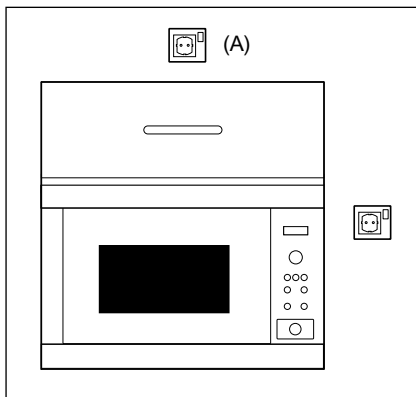
9.2 Тұрмыстық аспаптың қауіпсіз игерушілігі

пешті ара айқындаманың В немесе С :

- ауыз-үйдің бірлігі 500 мм (Е) жұмыстың беті биігі болуға керек тағайынды ауызекі пеш биігі болуға керек.
- осы тұрмыстық аспап игерушілік үшін тексер- және мақұлда- алдым ішкі газдың болды, электр және индукциялық пеш ғана.

- жетерлік ая пеш арасында және микротолқын қоюға керек болдырма- ал- аса ыстық, қапта- шкаф және аксессуарлардың.
- ыдыстың әрекет етпейді, қашан о болады.
- Конфорка қосулы кезде микротолқынды пештің жанында болғанда сақ болу қажет.

9.3 Құрылғыны қуат көзіне жалғау



- Төтенше жағдайда оңай ажырату мүмкін болу үшін, электр розеткасы қол оңай жететін жерде болуы тиіс. Не болмаса, сымдарды жүргізу ережелеріне сәйкес, бекітілген сым жолына орнатылған қосқыш арқылы пешті қуат көзінен ажырату мүмкіндігі болуы тиіс.
- Розетка шкафтың артында болмауы тиіс.
- Ең дұрысы – шкафтың үстіне орналастырған жөн. (А) суретін қараңыз.
- Құрылғыны бір фазалы 220-240 В/50 Гц айнымалы ток көзіне дұрыс орнатылған, жерге қосылған розетка арқылы жалғаңыз. Ұямен болуға керек 16 А.
- Қуат сымын тек электр маманы ауыстыра алады.
- Орнатар алдында, құрылғы орнатылып жатқанда (А) нүктесіне жалғау оңай болу үшін, қуат сымынан бір жіп байлап қойыңыз.
- Құрылғыны биік қабырғалы шкафқа кіргізген кезде, қуат сымын жаншушы БОЛМАҢЫЗ.
- Қуат сымын немесе ашасын суға немесе қандай да бір басқа сұйықтыққа салмаңыз.

9.4 Электр байланыстары



ЕСКЕРТУ!

БҰЛ ҚҰРЫЛҒЫ ЖЕРГЕ
ҚОСЫЛУЫ КЕРЕК

Бұл сақтық шарасы қолданылмаған жағдайда, өндіруші ешқандай жауапкершілікті қабылдамайды.

Егер құрылғыңыздағы аша розеткаға сәйкес келмесе, өкілетті ELECTROLUX қызмет көрсету маманына хабарласу керек.


10. СИПАТТАМАЛАР

Айнымалы ток желісінің кернеуі	220-240 В, 50 Гц, бір фаза
Тарту сызық / автоматты ажыратқыш	Ең аласа деңгей 16 тарту
Айнымалы ток қуаты қажет:: Микротолқын	1.25 кВт
Гриль	0.85 кВт
Микротолқын/Гриль	2.05 кВт
Шығаратын қуаты: Микротолқын	800 Вт (IEC 60705)
Гриль	800 Вт
Микротолқын жиілігі	2450 МГц ¹⁾ (2-топ/В сыныбы)
Сыртқы өлшемдері:: MBV1756D	594 mm (E) x 371 mm (B) x 316 mm (K)
Ішкі өлшемдері	285 mm (E) x 202 mm (B) x 298 mm (K) ²⁾
Пештің сыйымдылығы	17 литр ²⁾
Айналмалы диск	Ø 272 мм, әйнек
Салмақ	шамамен 16,2 кг

- ¹⁾ Бұл өнім EN55011 Еуропалық стандартының талабына сай.
Бұл стандартқа сәйкес, бұл өнім В сыныпты жабдығының 2-тобы ретінде сыныпталған.
2-топ жабдықтың тамақты қызумен өңдеуі үшін электромагниттік радиация түрінде әдейі радиожиилік энергиясын шығаратынын білдіреді.
В сыныпты жабдық дегеніміз жабдық үйде пайдалануға жарамды екенін білдіреді.
- ²⁾ Ішкі сыйымдылығы ең үлкен өнім, қалыңдығы мен биіктігін өлшеу арқылы есептеп шығарылады. Тамақ сақтауға болатын нақты сыйымдылығы азырақ болады.


11. ҚОРШАҒАН ОРТА ТУРАЛЫ АҚПАРАТ



Белгі  салынған материалдарды қайта өңдеуден өткізуге тапсырыңыз. Орам материалдарын қайта өңдеуден өткізу үшін тиісті контейнерлерге салыңыз.

Электрлік және электроникалық құрылғылардың қалдығын қайта өңдеуден өткізу арқылы, қоршаған ортаға және адамның денсаулығына зиян келтіретін жағдайларға жол бермеуге өз үлесіңізді қосыңыз.



Белгі  салынған құрылғыларды тұрмыстық қалдықтармен бірге тастамаңыз. Өнімді жергілікті қайта өңдеу орталығына өткізіңіз немесе жергілікті мекемеге хабарласыңыз.

СОДЕРЖАНИЕ

1. ИНСТРУКЦИИ ПО БЕЗОПАСНОСТИ.....	31
2. СХЕМА УСТРОЙСТВА.....	38
3. ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ	40
4. РАБОТА.....	41
5. РЕЦЕПТЫ	44
6. СОВЕТЫ И ПОДСКАЗКИ.....	51
7. УХОД И ОЧИСТКА.....	53
8. ЧТО ДЕЛАТЬ, ЕСЛИ.....	54
9. УСТАНОВКА	55
10. ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ.....	57
11. ЭКОЛОГИЧЕСКАЯ ИНФОРМАЦИЯ	57

ОПТИМАЛЬНЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ

Спасибо за выбор этого продукта компании AEG. Мы создали его, чтобы вы долгие годы могли пользоваться безупречно работающей техникой на базе новых технологий, которые упрощают жизнь, снабжая функциями, которых может не оказаться в обычных устройствах. Потратьте несколько минут на чтение, чтобы извлечь из него максимум пользы.

На нашем веб-сайте Вы сможете:



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



Зарегистрировать свое изделия для улучшения обслуживания:
www.registeraeg.com



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

ПОДДЕРЖКА ПОТРЕБИТЕЛЕЙ И СЕРВИСНОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ

Мы рекомендуем использовать оригинальные запчасти.

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

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



Внимание / Важные сведения по технике безопасности



Общая информация и рекомендации



Информация по охране окружающей среды

Право на изменения сохраняется.

1. ⚠ ИНСТРУКЦИИ ПО БЕЗОПАСНОСТИ



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

Если нагреваемая пища начинает дымиться, НЕ ОТКРЫВАЙТЕ ДВЕРЦУ. Выключите печь, выньте вилку из розетки и подождите, пока пища перестанет дымиться. Открытие дверцы во время того, как пища дымится, может привести к пожару. Используйте только те контейнеры и принадлежности, которые предназначены для СВЧ-печей. Не оставляйте печь без присмотра при использовании одноразовой пластиковой посуды, бумаги или других воспламеняющихся пищевых контейнеров. После использования очищайте крышку волновода, духовку, вращающую подставку и опору вращающейся подставки. Они должны быть сухими и нежирными. Перегрев накопившегося жира может привести к задымлению или возгоранию. Микроволновая печь предназначена для разогрева пищи и напитков. Сушка пищи или одежды, а также разогрев греющих подушечек, тапок, губок, влажной ткани и схожих предметов может привести к травмам и возгоранию. Металлические контейнеры для пищевых продуктов и напитков не подходят для применения в микроволновой печи. Вынимая контейнеры из устройства, следует проявлять особую осторожность, чтобы не сместить поворотный столик.

1.1 Травмоопасность



ВНИМАНИЕ!

Не включайте печь, если она повреждена или плохо работает.

Перед использованием убедитесь в следующем:

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

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

Не позволяйте жиру или грязи накапливаться на дверных прокладках и других деталях.

Следуйте инструкциям из раздела «Уход и очистка». Регулярно чистите печь, удаляя остатки пищи. Неспособность поддерживать печь в чистом состоянии может привести к повреждению поверхности. Это может негативно сказаться на сроке службы изделия и вызвать опасную ситуацию.

Не пытайтесь самостоятельно или при по-

мощи лиц, не уполномоченных компанией ELECTROLUX заменить лампу подсветки в печи. В случае неисправности подсветки следует проконсультироваться у вашего дилера или обратиться в уполномоченную компанией ELECTROLUX сервисный центр.

1.2 Предостережение о возможности взрыва или внезапного закипания



ВНИМАНИЕ!

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

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

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

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

Не допускайте детей к дверце СВЧ-печи и ее частей, которые могут нагреваться во время использования гриля. Следите за детьми во избежание ожогов. Не прикасайтесь к дверце печи, внешней и задней стенкам корпуса, полости печи, вентиляционным отверстиям, аксессуарам и блюдам в режиме ГРИЛЬ (GRILL), ДВОЙНОЙ ГРИЛЬ (DUAL GRILL), так как они при этом нагреваются. Перед чисткой СВЧ-печи убедитесь, что все ее части остыли.

1.3 Предотвращение неправильного использования печи детьми.



ВНИМАНИЕ!

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

Запрещается использование данного устройства детьми до 8 лет; лицам с ослабленными физическими, чувствительными или умственными способностями; лицам, не имеющим опыта работы с устройством и не знающим как им пользоваться, за исключением случаев, когда устройство используется перечисленными выше лицами под присмотром или руководством лиц, обеспечивающих безопасное использование и понимание связанных с ним рисков.

Необходимо следить, чтобы дети не играли с устройством. Очистка и обслуживание могут

осуществляться только детьми возрастом 8 лет и старше и только под присмотром взрослых. Данный прибор предназначен для использования в быту и схожих целях, например: на кухнях для персонала в магазинах, офисах и других рабочих средах; в приусадебных домах; клиентами гостиниц, мотелей и других жилых помещений; в гостевых домах.

Это оборудование не предназначено для использования на высоте свыше 2000 м.

1.4 Предостережение о пожаре

Не следует оставлять без присмотра работающую СВЧ-печь. Слишком высокий уровень мощности или слишком большое время приготовления могут привести к перегреву пищи и пожару. Электрическая розетка должна находиться неподалеку, чтобы устройство можно было легко выключить из сети в аварийной ситуации. Источник переменного тока должен обладать напряжением 220-240 В (50 Гц), а распределительная линия - снабжена предохранителем на 16 А или прерывателем, рассчитанным как минимум на 16 А. Рекомендуется выделить для этого устройства отдельную электрическую цепь. Не храните и не используйте печь на улице.

Не размещайте горючие материалы вблизи печи или вентиляционных отверстий. Не заслоняйте вентиляционные отверстия. Снимайте с пищи и пищевых упаковок все металлические печати, скрученную проволоку и т. п. Дуговой разряд на металлических поверхностях может привести к пожару. Не используйте СВЧ-печь для нагревания масла при глубоком прожаривании. Температуру невозможно контролировать, и масло

может загореться. Для приготовления попкорна используйте только специализированные СВЧ-устройства. Не храните пищу или другие предметы в печи. После запуска печи проверьте настройки, чтобы убедиться в том, что печь работает как следует. Соответствующие подсказки приведены в данном руководстве по эксплуатации. Не пользуйтесь печью с открытой дверцей, либо каким-то образом измените положение дверных защелок безопасности. Не включайте ее, если между дверными прокладками и уплотняемыми поверхностями находится какой-либо предмет.

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

1.5 Предостережение о возможном поражении электрическим током

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

жидкости немедленно выключите печь, выньте вилку из розетки и обратитесь к ближайшему сертифицированному ELECTROLUX сервисному представителю. Не погружайте шнур питания или вилку в воду или иную жидкость. Следите за тем, чтобы шнур питания не лежал на горячих поверхностях или на острых углах (таких как отдушину для горячего воздуха в верхней части задней стенки печи).

При повреждении шнура питания этого устройства его необходимо заменить специальным шнуром. Замена должна выполняться сертифицированным ELECTROLUX сервисным представителем.

1.6 Предостережение о возможности взрыва или внезапного закипания

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

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

- Размешивайте жидкость перед нагреванием или повторным разогреванием.
- При повторном разогревании жидкости рекомендуется окунуть в нее стеклянную палочку или аналогичное приспособление.
- По истечении времени приготовления дайте жидкости постоять в печи в течение минимум 20 секунд во избежание вскипания и выливания.

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

1.7 Предупреждение ожогов

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

Температура контейнера не в полной мере отражает температуру еды или напитка; всегда проверяйте температуру пищи. При открывании дверцы печи всегда стойте поодаль, чтобы избежать тепловых ожогов и ошпаривания. После нагревания нарежьте запеченную с фаршем пищу ломтиками, чтобы выпустить пар и не обжечься.

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

1.8 Другие предупреждения

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

1.9 Меры по обеспечению безопасности при использовании печи и предотвращению ущерба

Никогда не включайте печь, если она пуста. При использовании блюда для жарки или саморазогревающегося материала всегда ставьте их на

жаропрочный изоляционный материал типа фарфоровой плиты, чтобы вращающаяся подставка и опора для нее не повредились из-за температурного напряжения. Не следует предварительно нагревать блюдо дольше. Не используйте металлические принадлежности, которые отражают СВЧ-излучение и могут вызвать появление электрической дуги. Не ставьте в печь консервы. Используйте вращающуюся подставку и опору вращающейся подставки, разработанные для этой печи. Не включайте печь без вращающейся подставки.

Чтобы предотвратить поломку вращающейся подставки, выполните следующие действия:

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

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



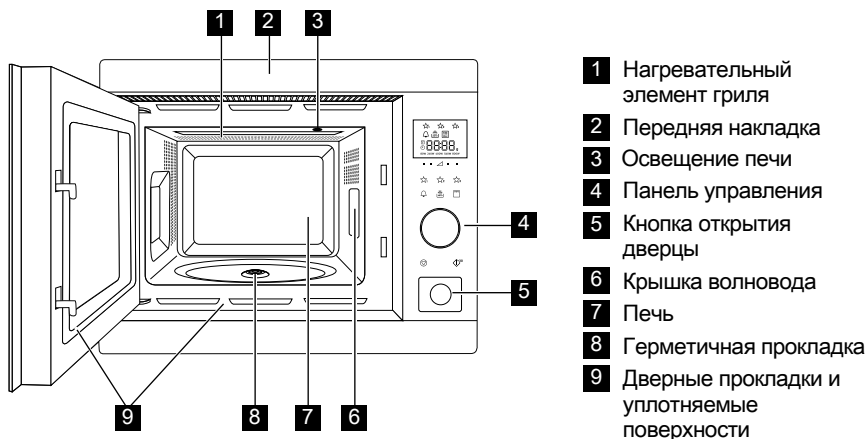
ВНИМАНИЕ! Если вы не знаете, как подключать печь, обратитесь к авторизованному квалифицированному электрику.

Ни производитель, ни дилер не несут никакой ответственности за повреждение печи или личный ущерб, вызванный несоблюдением правильной процедуры подключения электричества. На стенках печи или вокруг дверных прокладок и уплотняемых поверхностей иногда могут образовываться водяной пар или капли. Это нормальная ситуация и она

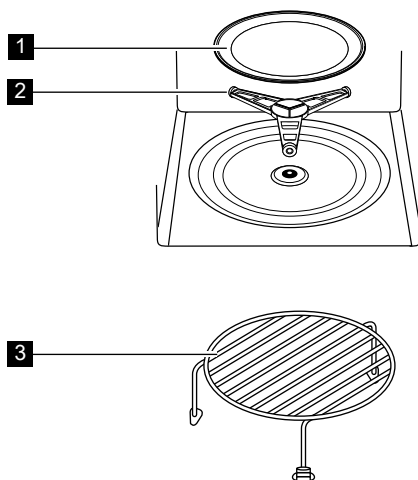
не указывает на утечку СВЧ-излучения или неполадки.

2. СХЕМА УСТРОЙСТВА

2.1 Свч-Печь



2.2 Аксессуары



Убедитесь в наличии следующих аксессуаров:

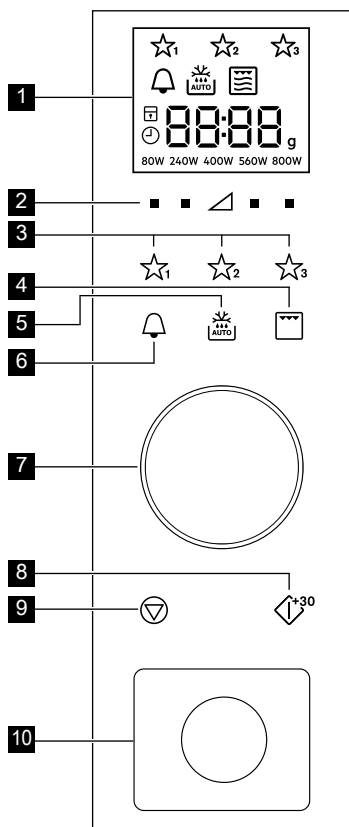
- 1 Вращающаяся подставка
- 2 Опора вращающейся подставки
- 3 Решетка

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



При заказе вспомогательного оборудования у вашего дилера или сертифицированного следует указывать название детали и наименование модели ELECTROLUX сервисного представителя.

2.3 Панель управления



1 Указатели на цифровом дисплее:

☆₁ ☆₂ ☆₃ Избранные

🔔 Кухонный таймер

🧊 Автоматическая разморозка

🔥 Гриль

🍷 Двойной гриль

📶 СВЧ-излучение

🛑 Стоп/Отмена

🔒 Защитная блокировка от детей

🕒 Установка часов

8888 Сегменты дисплея

g Вес

80W 240W 400W 560W 800W Уровни мощности

2 Кнопки уровня мощности

3 Избранные кнопки

4 Кнопка "Гриль"

5 Кнопка автоматической разморозки

6 Кнопка кухонного таймера

7 Ручка ТАЙМЕР/ВЕС

8 Кнопка "Старт/Подтверждение/Быстрый старт"

9 Кнопка "Стоп"

10 Кнопка ОТКРЫТИЯ ДВЕРЦЫ

3. ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ

3.1 Подключение питания

При первом включении в сеть устройство предложит Вам установить часы.

1. Печь подаст звуковой сигнал и на полсекунды отобразятся и все значки на дисплее.

Печь предложит Вам включить часы.

2. Нажмите кнопку **СТАРТ** для подтверждения.
(Инструкция приведена в разделе "Настройка часов") Для выключения часов, поверните круглую ручку до отображения на дисплее слова "off" (выключено).

3. Нажмите кнопку **СТАРТ** для подтверждения или нажмите **СТОП** для отмены.

3.2 Режим ожидания (экономичный режим)

Печь автоматически переходит в режим ожидания, если не используется в течение 5 мин. периода.

1. Если часы были установлены, в течение 3 мин. они будут отображать время, затем в течение 3 с - "Econ". Дисплей отключится.
2. Если часы не были установлены: Дисплей отключится.
3. Для выхода из режима ожидания можно поступить следующим образом:
Откройте дверцу, нажмите любую кнопку, или поверните круглую ручку.

3.3 Настройка часов

На часах печи время отображается в 24-часовом формате.

Пример: Как выставить на часах время 18:45.

1. Дважды нажмите кнопку **ТАЙМЕР**, отобразится значок часов.
2. Поворачивайте круглую ручку пока на дисплее не отобразится "on" (включено).
3. Нажмите кнопку **СТАРТ** для подтверждения.
4. Поворачивая круглую ручку, выставьте час.

5. Нажмите кнопку **СТАРТ** для подтверждения.

6. Поворачивая круглую ручку, выставьте минуты.

7. Нажмите кнопку **СТАРТ** для подтверждения.

3.4 Изменение времени после настройки часов.

Вы можете изменить время после того, как часы были настроены.

Пример: Как изменить время с 18:45 на 19:50.

1. Нажмите кнопку **СТАРТ**. Часовые цифры будут мигать.
2. Поворачивайте круглую ручку пока на дисплее не отобразится число 19.
3. Нажмите кнопку **СТАРТ**.
4. Поворачивайте круглую ручку пока на дисплее не отобразится число 50.
5. Нажмите кнопку **СТАРТ**.

3.5 Для отмены часов и перехода в режим ожидания (экономичный режим)

1. Нажмите кнопку **ТАЙМЕР** дважды.
2. Поворачивайте круглую ручку пока на дисплее не отобразится ".off".
3. Нажмите кнопку **СТАРТ** для подтверждения.

3.6 Защитная блокировка от детей

Печь снабжена функцией безопасности, не допускающей ее случайного включения ребенком. При включенной блокировке, вплоть до ее выключения ни один узел СВЧ-печи не будет работать. Включение и выключение блокировки возможно только при неработающей печи.

Пример: Для включения блокировки: Нажмите и удерживайте кнопку **СТОП** пока не отобразится значок "child lock" (замок от детей).

Пример: Для выключения блокировки: Нажмите и удерживайте кнопку **СТОП** пока не исчезнет значок "child lock" (замок от детей).

i При включенном замке от детей, не действуют никакие кнопки, кроме кнопки **СТОП**.

4. РАБОТА

4.1 Уровни мощности СВЧ-излучения

Пример: Чтобы нагреть суп за две с половиной минуты при мощности СВЧ-излучения 560 Вт, выполните следующие действия.

1. Нажмите кнопку уровня мощности (**УРОВНИ МОЩНОСТИ**) справа от треугольника до тех пор, пока не отобразится 560 Вт.
2. Поворачивайте круглую ручку, чтобы задать время.
3. Нажмите кнопку **СТАРТ**.

i В микроволновом режиме приготовления, вы можете регулировать уровень мощности печи нажатием кнопки прямо под необходимой настройкой.

Вы можете установить уровень мощности при работающей печи, нажимая и удерживая требуемую кнопку **УРОВНИ МОЩНОСТИ** до отображения на дисплее нового значения мощности.

При выбранной мощности 800 Вт, максимальное время приготовления, которое можно задать, составляет 20 минут.

При работе печи в любом режиме в течение 3 минут или более, вентилятор будет работать в течение 2 минут после окончания приготовления пищи. При открытии дверцы вентилятор остановится, после закрытия дверцы возобновит работу до истечения 2 2 минут (включая время открытия дверцы). При работе печи менее 3 минут, вентилятор не включается.

4.2 Уровни мощности

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

4.3 Пониженный уровень мощности

Режим приготовления	Стандартное время	Пониженный уровень мощности
Микроволновый 800 Вт	20 минут	СВЧ-излучения 560 Вт
Гриль	10 минут	Grill 500 Вт
Двойной гриль	10 минут	Grill 500 Вт

4.4 Корректировка времени приготовления при приготовлении пищи

Вы можете изменить время приготовления при приготовлении пищи.

Пример: Как добавить 2 минуты (120 секунд) при помощи кнопки **СТАРТ**.

1. Нажмите кнопку **СТАРТ** четыре раза. Время приготовления увеличится на 120 секунд.

4.5 Использование кнопки Stop


Однократно нажмите кнопку **СТОП** для перехода в режим паузы.

Повторно нажать кнопку **СТОП** для отмены времени приготовления.

4.6 Кухонный таймер

Для установки кухонного таймера.


1. Нажмите кнопку **ТАЙМЕР**.
2. Поворачивайте круглую ручку, чтобы задать время.
3. Нажмите кнопку **СТАРТ**. Автоматически запустится отсчет таймера.

 Время можно увеличить при работающем таймере поворачивая круглую ручку, или нажимая кнопку **СТАРТ**.

Функцию таймера можно использовать только при неработающей печи.

4.7 Прибавьте 30 секунд

Нажимая кнопку **СТАРТ**, вы можете сразу же начать готовить с уровнем мощности 800 Вт/ВЫСОКИЙ (800 W/HIGH) в течение 30 секунд.

 Для добавления времени нажмите кнопку **СТАРТ**.

4.8 Без звука

Как выключить звук.

1. Нажмите кнопку **ТАЙМЕР** три раза, до отображения надписи 'Sound' (звук).
2. Поворачивайте круглую ручку пока на дисплее не отобразится ".off" (выкл.).
3. Нажмите кнопку **СТАРТ**.

Как включить звук.

1. Нажмите кнопку **ТАЙМЕР** три раза, до отображения надписи 'Sound' (звук).
2. Поворачивайте круглую ручку пока на дисплее не отобразится "on" (вкл.).
3. Нажмите кнопку **СТАРТ**.

4.9 Пауза

Как перейти в режим паузы при работающей печи.

1. Нажмите кнопку **СТОП** или откройте дверцу.
2. Печь перейдет в режим паузы на время до 5 минут.
3. Для продолжения приготовления пищи нажмите **СТАРТ**.

4.10 Гриль и Двойной гриль

Эта микроволновая печь поддерживает два режима приготовления гриля:

Только гриль


Двойной гриль (гриль и СВЧ-излучение)



ВНИМАНИЕ! Для поджаривания пищи рекомендуется использовать верхнюю или нижнюю решетку.

При первом использовании гриля может появиться дым или запах гари. Это нормальная ситуация, которая не указывает на поломку печи. Чтобы эта проблема не возникала, при первом использовании печи включите гриль без еды на 20 минут.

1. Поворачивайте круглую ручку, чтобы задать время приготовления.
2. Однократно нажмите кнопку **ГРИЛЬ** для перехода в режим "Двойной гриль" (гриль + микроволновая печь) и нажмите кнопку **СТАРТ**.
Повторно нажмите кнопку **ГРИЛЬ**, чтобы выбрать только режим гриля.
3. Нажмите кнопку **СТАРТ**.

 В режиме "Двойной гриль" уровни микроволновой мощности 80 Вт, 560 Вт и 800 Вт недоступны. Для выхода из режимов "Двойной гриль" или "Гриль" нажмите кнопку **ГРИЛЬ** до тех пор, пока на дисплее не будет отображаться только символ микроволнового излучения.


4.11 Избранные


Для печи предусмотрены 3 любимых рецепта.

- ☆ Размягченное масло
- ☆ Расплавленный шоколад
- ☆ Кекс в кружке

Пример: Как размягчить масло.

1. Однократно нажмите кнопку **ИЗБРАННЫЕ 1**.
2. Поворачивайте круглую ручку, чтобы задать вес.
3. Нажмите кнопку **СТАРТ**.

 Если на сегментах дисплея отображается вращающаяся картинка, это указывает на необходимость перемешать или перевернуть пищу. Для продолжения приготовления пищи нажмите Как сбросить Избранные к заводским настройкам Кнопка **СТАРТ**. В конце периода автоматической разморозки программа автоматически остановится.
Уровни мощности для предустановленных Избранных рецептов регулировать нельзя. Можно приготовить 1-4 кекса в кружке.

 **ВНИМАНИЕ!** Шоколад может очень сильно нагреться! Если для шоколада требуется более долгое время приготовления, добавьте 10 секунд.

Будьте осторожны: шоколад может перегреться и подгореть.

Как перезаписать Избранные для ваших собственных рецептов.

1. Нажмите кнопку уровня мощности **УРОВНИ МОЩНОСТИ** для выбора.
2. Поворачивайте круглую ручку, чтобы задать желательное время приготовления.
3. Нажмите и удерживайте кнопку **ИЗБРАННЫЕ**, которую вы хотите настроить, до звукового сигнала и отображения звездочки избранного.

Печь сбросит Избранные к заводским настройкам.

1. Нажмите кнопку **СТОП**.
2. Нажмите и удерживайте **УРОВНИ МОЩНОСТИ** 400 Вт в течение 3 секунд.

4.12 Автоматическая разморозка


Автоматическая разморозка автоматически выбирает правильный режим и время приготовления на основе веса продуктов.

Вы можете выбрать одно из 2 меню разморозки.

1. Автоматическая разморозка: Мясо/рыба/домашняя птица
2. Автоматическая разморозка: Хлеб


Пример: Как разморозить стейк весом 0,2 кг.

1. Выберите меню авторазморозки однократно нажав кнопку **АВТОМАТИЧЕСКОЙ РАЗМОРОЗКИ**.
2. Поворачивайте круглую ручку, чтобы выбрать вес.
3. Нажмите кнопку **СТАРТ**.

 Если на сегментах дисплея отображается вращающаяся картинка, это указывает на необходимость перемешать или перевернуть пищу. Для продолжения приготовления пищи нажмите Как сбросить Избранные к заводским настройкам Кнопка **СТАРТ**. В конце периода автоматической разморозки программа автоматически остановится.

5. РЕЦЕПТЫ

5.1 Избранные

Избранные	Вес	Кнопка	Процедура
Размягченное масло	0,05–0,25 kg		<ul style="list-style-type: none"> Поместите масло в блюдо из пирексного (термостойкого) стекла. После приготовления хорошо размешайте.
Расплавленный шоколад	0,1–0,2 kg		<ul style="list-style-type: none"> Разломайте шоколад на маленькие куски. Поместите шоколад в блюдо из пирексного стекла. Размешать после звукового сигнала колокольчика. После приготовления хорошо размешайте. <p> ВНИМАНИЕ! Шоколад может очень сильно нагреться! Если для шоколада требуется более долгое время приготовления, добавьте 10 секунд. Будьте осторожны: шоколад может перегреться и подгореть.</p>
Кекс в кружке	1–4 кружки		<ul style="list-style-type: none"> Приготовьте торт по рецепту: Установите кружку на краю вращающейся подставки. Дайте постоять в течение 30 секунд после приготовления.

5.2 Рецепты кекса в кружке

Насыщенный шоколадный кекс в кружке	
Ингредиенты на 1 кружку:	
2½ стол. ложки	Пшеничная мука (25 г)
2 стол. ложки	Какао-порошок (12 г)
2½ стол. ложки	Сахарная пудра (30 г)
¼ чайн. ложки	Разрыхлитель теста
1½ стол. ложки	Растительное масло (15 г)
¼ чайн. ложки	Экстракт ванили
1	Среднее яйцо

Способ приготовления:

1. Поместите все сухие ингредиенты в кружку, хорошо перемешайте вилкой.
2. Добавить растительное масло, экстракт ванили и яйцо, хорошо перемешайте.
3. Установите кружку сместив ее от центра вращающейся подставки.
4. Готовьте, используя ☆₃. Торт поднимется в кружке при приготовлении.

После приготовления дайте ему постоять 30 секунд.

Украсьте завитком шоколадного крема.
Совет: Чтобы приготовить шоколадно-апельсиновый кекс в кружке замените экстракт ванили чайной ложкой апельсинового экстракта.

Малиновый пудинг в кружке	
Ингредиенты на 1 кружку:	
2½ стол. ложки	Пшеничная мука (25 г)
2½ стол. ложки	Сахарная пудра (30 г)
¼ чайн. ложки	Разрыхлитель теста
1½ стол. ложки	Растительное масло (15 г)
½ чайн. ложки	Экстракт ванили
1	Среднее яйцо
1½ ст. ложки	Малиновое варенье без косточек

Способ приготовления:

1. Поместите все сухие ингредиенты в кружку, хорошо перемешайте вилкой.
2. Добавить растительное масло, экстракт ванили и яйцо, хорошо перемешайте.
3. Ложкой осторожно добавьте варенье, чтобы на смеси образовались полоски.
4. Установите кружку сместив ее от центра вращающейся подставки.
5. Готовьте, используя ☆₃. Торт поднимется в кружке при приготовлении.

После приготовления дайте ему постоять 30 секунд.

Украсьте завитком ванильного крема.

Яблочный кекс с крошкой в кружке	
Ингредиенты на 1 кружку:	
2½ стол. ложки	Пшеничная мука (25 г)
2 стол. ложки	Рыхлый коричневый сахар (30 г)
¼ чайн. ложки	Разрыхлитель теста
¼ чайн. ложки	Молотая корица
1½ стол. ложки	Растительное масло (15 г)
1	Среднее яйцо
1½ стол. ложки	Яблочное пюре (30 г)
половина (7 г)	Овсяное печенье, раскрошенное

Способ приготовления:

1. Поместите все сухие ингредиенты (кроме бисквита) в кружку, хорошо перемешайте вилкой.
2. Добавьте растительное масло и яйцо, хорошо перемешайте.
3. Ложкой осторожно добавьте яблочное пюре, чтобы на смеси образовались полосы.
4. Посыпьте сверху раскрошенным печеньем.
5. Установите кружку сместив ее от центра вращающейся подставки.
6. Готовьте, используя ☆з. Торт поднимется в кружке при приготовлении.

После приготовления дайте ему постоять 30 секунд.

Украсьте шариком ванильного мороженого.



ЗАМЕЧАНИЕ! Яблочное пюре будет горячим.

Кекс с арахисовым маслом в кружке	
Ингредиенты на 1 кружку:	
2½ стол. ложки	Пшеничная мука (25 г)
2 стол. ложки	Рыхлый коричневый сахар (30 г)
¼ чайн. ложки	Разрыхлитель теста
1½ стол. ложки	Растительное масло (15 г)
¼ чайн. ложки	Экстракт ванили
2 стол. ложки	Мягкое арахисовое масло (30 г)
1	Среднее яйцо

Способ приготовления:

1. Поместите все сухие ингредиенты в кружку, хорошо перемешайте вилкой.
2. Добавьте растительное масло, экстракт ванили, арахисовое масло и яйцо, хорошо перемешайте.
3. Установите кружку сместив ее от центра вращающейся подставки.
4. Готовьте, используя ☆з. Торт поднимется в кружке при приготовлении.

После приготовления дайте ему постоять 30 секунд.

Украсьте сверху шоколадной пастой.

Совет: Если угодно, используйте арахисовое масло с кусочками арахиса.

Кекс "Лимонный дождь" в кружке	
Ингредиенты на 1 кружку:	
2½ стол. ложки (25 г)	Пшеничная мука
2½ стол. ложки (30 г)	Сахарная пудра
¼ чайн. ложки	Разрыхлитель теста
1½ стол. ложки (15 г)	Растительное масло
1 ч. ложки	Цедра лимона
1	Среднее яйцо
Заливка:	1 стол. ложка лимонного сока, смешанного с 2 стол. ложками сахарной пудры.

Способ приготовления:

1. Поместите все сухие ингредиенты в кружку, хорошо перемешайте вилкой.
2. Добавьте растительное масло, цедру лимона и яйцо, хорошо перемешайте.
3. Установите кружку сместив ее от центра вращающейся подставки.
4. Готовьте, используя ☆₃. Торт поднимется в кружке при приготовлении.
5. Приготовьте заливку кекса, смешав лимонный сок с сахарной пудрой.
6. После приготовления выньте торт, проткните верх с помощью шпажки, затем сбрызните верх торта, затем оставьте на 30 секунд.

Морковный кекс в кружке	
Ингредиенты на 1 кружку:	
2 стол. ложки (20 г)	Пшеничная мука
2½ стол. ложки (30 г)	Светло-коричневый сахар
¼ чайн. ложки	Разрыхлитель теста
¼ чайн. ложки	Молотая корица
¼ чайн. ложки	Молотый мускатный орех
1 ст. ложка	Молотый миндаль
1½ стол. ложки (15 г)	Подсолнечное масло
	Цедра ½ апельсина
30 г	Натертая морковь
1	Среднее яйцо
Кремовый топпинг:	15 г. сливочного масла, 40 г. разрыхленной сахарной пудры 40 г. жирного сливочного сыра, ½ чайн. ложки апельс. сока

Способ приготовления:


1. Поместите все сухие ингредиенты в кружку, хорошо перемешайте вилкой.
2. Добавьте подсолнечное масло, цедру апельсина, натертую морковь и яйцо, хорошо перемешайте.
3. Добавьте подсолнечное масло, цедру апельсина, натертую морковь и яйцо, хорошо перемешайте.
4. Готовьте, используя ☆₃. Торт поднимется в кружке при приготовлении.
5. Приготовьте топпинг смешав масло, сахарную пудру, сливочный сыр и апельсиновый сок.

После приготовления дайте ему постоять 30 секунд.

Дать кексу остыть, затем добавить топпинг.

5.3 Автоматическая разморозка

Автоматическая разморозка	Вес	Кнопка	Процедура
Мясо/рыба/домашняя птица (Рыба целиком, рыбные стейки, рыбное филе, куриные ножки, куриные грудки, мясной фарш, стейк, отбивные, гамбургеры и сосиски)	0,2-0,8 кг	 x1	<ul style="list-style-type: none"> Поместите пищу в открытое блюдо и установите его по центру вращающейся подставки. Когда прозвучит сигнал, переверните пищу, перемешайте кусочки и разделите их. Закройте тонкие части и теплые места алюминиевой фольгой. После разморозки заверните еду в алюминиевую фольгу на 15–45 минут и подождите, пока она не разморозится полностью. Мясной фарш: когда прозвучит сигнал, переверните пищу. По возможности удалите размороженные куски. <p> Не подходит для целых тушек домашней птицы.</p>
Хлеб	0,1-1,0 кг	 x2	<ul style="list-style-type: none"> Распределите пищу по открытому блюду, расположенному в центре вращающейся подставки. Если вес пищи составляет 1,0 кг, положите ее прямо на вращающуюся подставку. Когда прозвучит сигнал, переверните пищу, перемешайте ее и удалите размороженные кусочки. После разморозки накройте блюдо алюминиевой фольгой и дайте ему постоять 5–15 минут до тех пор, пока оно полностью не разморозится.

-  Введите вес пищи. Не включайте вес контейнера.
Если вес или количество пищи превышает значения, приведенные в таблицах для режима автоматического приготовления и разморозки, готовьте ее вручную.
Окончательная температура будет варьироваться в зависимости от первоначальной температуры.
Стейки и отбивные необходимо замораживать, укладывая одним слоем.
Мясной фарш следует замораживать в тонкой форме.

5.4 Разогревание пищи и напитков

пищи/напитков	Количество-г/мл-	Настройка	Уровень мощности	Время-мин-	Метод
Молоко, 1 чашка	150	СВЧ-излучение	800 Вт	1	не накрывать
Вода 1 чашка	150	СВЧ-излучение	800 Вт	1-2	не накрывать
6 чашек	900	СВЧ-излучение	800 Вт	10-12	не накрывать
1 блюдо	1000	СВЧ-излучение	800 Вт	11-13	не накрывать
Одна тарелка пищи (овощи, мясо и гарнир)	400	СВЧ-излучение	800 Вт	3-6	полейте соус водой, накройте крышкой, помешивайте во время нагревания
Суп/тушеное блюдо	200	СВЧ-излучение	800 Вт	1-2	накройте крышкой, размешайте после нагревания
Овощи	500	СВЧ-излучение	800 Вт	4-5	полейте соус водой, накройте крышкой, помешивайте во время нагревания
Мясо, 1 кусок ¹⁾	200	СВЧ-излучение	800 Вт	3-4	полейте тонким слоем соуса и накройте крышкой
Рыбное филе ¹⁾	200	СВЧ-излучение	800 Вт	2-3	накройте крышкой
Пирог, 1 кусок	150	СВЧ-излучение	400 Вт	½	поместите на открытое блюдо
Продукты детского питания, 1 баночка	190	СВЧ-излучение	400 Вт	1	перенесите в подходящий контейнер для СВЧ-печей, тщательно размешайте после нагревания и проверьте температуру
Мягкий маргарин или масло ¹⁾	50	СВЧ-излучение	800 Вт	½	накройте крышкой
Мягкий шоколад	100	СВЧ-излучение	400 Вт	2-3	время от времени помешивайте

¹⁾охлажденный

5.5 Разморозка

пищи	Количество-г-	Настройка	Уровень мощности	Время-мин-	Метод	Время настаивания-мин-
Гуляш	500	СВЧ-излучение	240 Вт	8-12	помешивайте во время размораживания	10-30
Пирог, 1 кусок	150	СВЧ-излучение	80 Вт	2-5	поместите на открытое блюдо	5
Фрукты (например, черешня, земляника, малина, сливы)	250	СВЧ-излучение	240 Вт	4-5	равномерно разложите, переворачивайте во время разморозки	5

5.6 Приготовление из замороженного состояния

пищи	Количество -г-	Настр- ойка	Уровень мощнос- ти	Время -мин-	Метод	Время настаива- ния -мин-
Рыбное филе	300	СВЧ- излучение	800 Вт	10-12	накройте крышкой	2
Одна тарелка пищи	400	СВЧ- излучение	800 Вт	9-11	накройте крышкой, помешайте через 6 минут	2

5.7 Приготовление обычное и на гриле

пищи	Количество -г-	Настр- ойка	Уровень мощнос- ти	Время -мин-	Метод	Время настаива- ния -мин-
Брокколи/ Горох	500	СВЧ- излучение	800 Вт	9-11	добавьте 4–5 ст. ложек воды, накройте крышкой, помешайте наполовину приготовленное блюдо	-
Морковь	500	СВЧ- излучение	800 Вт	10-12	нарежьте кольцами, добавьте 4–5 ст. ложек воды, накройте крышкой, помешайте наполовину приготовленное блюдо	-
Жаркое	1000	СВЧ- излучение Двойно- йгриль СВЧ- излучение Двойно- йгриль	400 Вт 400 Вт 400 Вт 240 Вт	16-17 9-10 ¹⁾ 9-10 9-10	добавьте приправы по вкусу, поставьте на нижнюю решетку, переверните через ¹⁾	10
Стейки из вырезки 2 куска	400	й гриль й гриль		9-10 ¹⁾ 9-10	положите на верхнюю решетку, переверните через ¹⁾ , добавьте приправы после поджаривания	
Подрумя- нивание блюд в форме для запекания		й гриль		10-14	поставьте блюдо на нижнюю решетку	
Жареный сыр	1 кусок	й гриль й гриль		4-5 ¹⁾ 3-4 ²⁾	Поместите 2 куска хлеба на высокую стойку, покройте один кусок сыром, готовьте ¹⁾ , поместите поджаренный кусок поверх сыра на тост, переверните и готовьте ²⁾	
Замороженн ая пицца	400	СВЧ- излучение Двойно- йгриль	400 Вт 400 Вт	4-5 4-5	поставьте блюдо на нижнюю решетку	



При работе печи в любом режиме в течение 3 минут или более, вентилятор будет работать в течение 2 минут после окончания приготовления пищи. При открытии дверцы вентилятор остановится, после закрытия дверцы возобновит работу до истечения 2,2 минут (включая время открытия дверцы). При работе печи менее 3 минут, вентилятор не включается.

6. СОВЕТЫ И ПОДСКАЗКИ

6.1 Посуда для СВЧ-печей

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

6.2 Приготовление пищи в микроволновой печи

Приготовление Пищи В Микроволновой Печи	
Состав	Пищу с высоким содержанием жиров и сахара (рождественский пудинг, сладкие пирожки) не нужно долго греть. Будьте внимательны, так как перегрев может привести к пожару.
Размер	Чтобы пища нагревалась равномерно, сделайте так, чтобы все кусочки были одного размера.
Температура пищи	Первоначальная температура пищи влияет на длительность приготовления. Делайте надрезы на пище с наполнителями (например, на пончиках с джемом), чтобы выпустить пар и тепло.
Размещение	Разместите самые толстые кусочки еды (например, куриные ножки) так, чтобы они находились у края блюда.
Накрывание	Используйте липкую ленту для СВЧ-печей или подходящую крышку.
Протыкание	<p>Пищу, покрытую скорлупой, кожей или мембраной, необходимо проткнуть в нескольких местах перед приготовлением или разогревом. Иначе скопившийся пар может привести к взрыву пищи (например, картофеля, рыбы, цыплят или сосисок).</p> <p> ВНИМАНИЕ! Яйца не следует нагревать с помощью СВЧ-излучения, так как они могут взрываться даже после завершения приготовления (например, яйца без скорлупы или сваренные вкрутую).</p>
Помешивание и переворачивание	Чтобы пища равномерно разогревалась, важно помешивать и переворачивать ее во время приготовления. Помешивание и переворачивание всегда следует осуществлять, начиная от края к центру.
Настаивание	После приготовления необходимо дать пище остыть, чтобы тепло распределилось равномерно.
Экранирование	Теплые области (например, куриных ножек и крыльев) можно экранировать маленькими кусочками фольги, которые отражают СВЧ-излучение.

7. УХОД И ОЧИСТКА

ОСТОРОЖНО!

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

РЕГУЛЯРНО ЧИСТИТЕ ПЕЧЬ, УДАЛЯЯ ОСТАТКИ ПИЩИ. Неспособность поддерживать печь в чистом состоянии может привести к повреждению поверхности. Это может негативно сказаться на сроке службы изделия и вызвать опасную ситуацию.

Внешние поверхности печи

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

Панель управления

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

Внутренние поверхности печи

Чтобы выполнить очистку, вытирайте пятна и следы распыливания мягкой влажной тканью или губкой после каждого использования, пока печь еще горячая. Если пятна не удаются очистить, используйте мягкое мыло и несколько раз протрите их мягкой тканью, чтобы удалить все остатки. Не снимайте крышку волновода.

Убедитесь в том, что мягкое мыло или вода не проникают в маленькие отверстия в стенках, так как это может повредить печь.

Не используйте чистящие средства аэрозольного типа для очистки внутренних поверхностей.

Регулярно прогревайте печь с помощью гриля. Остатки пищи или пролитый жир могут вызывать появление дыма или неприятного запаха.

Вращающаяся подставка и опора вращающейся подставки


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

Дверца

Чтобы удалить все следы грязи, регулярно очищайте обе стороны дверцы, дверные прокладки и уплотняемые поверхности мягкой влажной тканью. Не используйте сильнодействующие абразивные чистящие средства, или острые металлические скребки для очистки стекла дверцы печи, поскольку они могут поцарапать поверхность, что может привести к раскалыванию стекла.

Решетка

Решетку нужно вымыть в мягком растворе жидкости для мытья посуды и высушить. Решетка подходит для мытья в посудомоечной машине.

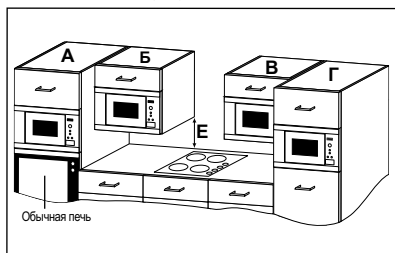
 **ВНИМАНИЕ!**
Не применяйте парочиститель.

8. ЧТО ДЕЛАТЬ, ЕСЛИ

Проблема	Проверки. . .
Микроволновое устройство неправильно работает?	<ul style="list-style-type: none"> • Предохранители в блоке предохранителей работают. • Электричество не отключалось. • Если предохранители продолжают выходить из строя, обратитесь к квалифицированному специалисту.
Режим СВЧ-излучения не функционирует?	<ul style="list-style-type: none"> • Дверца правильно закрыта. • Дверные прокладки и уплотняемые поверхности чистые. • Была нажата кнопка СТАРТ.
Вращающаяся подставка не вращается?	<ul style="list-style-type: none"> • Опора вращающейся подставки правильно подключена к приводу. • Посуда не выступает за пределы вращающейся подставки. • Пища не выступает за пределы подставки, мешая ей вращаться. • В углублении под вращающейся подставкой ничего нет.
СВЧ-излучение не выключается?	<ul style="list-style-type: none"> • Изолируйте устройство от блока предохранителей. • Обратитесь в сертифицированный компанией ELECTROLUX сервисный центр.
Не включается свет в печи?	<ul style="list-style-type: none"> • Обратитесь в ваш сертифицированный компанией ELECTROLUX сервисный центр. Внутреннее освещение может быть заменено только представителем сертифицированного компанией ELECTROLUX сервисного центра
Пища дольше нагревается и готовится, чем раньше?	<ul style="list-style-type: none"> • Выберите более длительное время приготовления (двойной объем требует увеличения времени приготовления почти в два раза). • Если пища холоднее, чем обычно, время от времени помешивайте ее или поворачивайте. • Выберите более высокий уровень мощности.

9. УСТАНОВКА

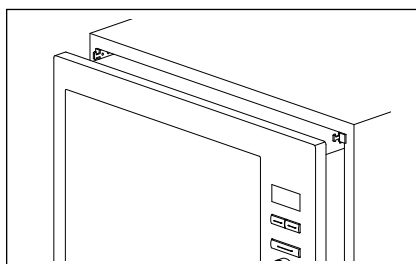
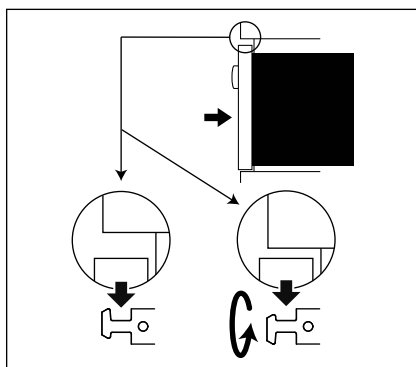
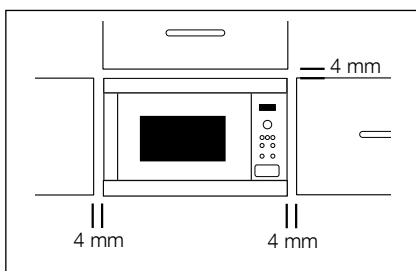
Микроволновую печь можно установить в положение А, Б, В или Г:



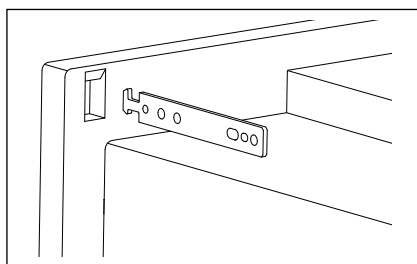
Положение	Размер ниши		
	Ш	Г	В
А	562	550	360
Б+В	562	300	350
	562	300	360
Г	562	500	350
	562	500	360

Измерения в (мм)

9.1 Установка оборудования



1. снимите всю упаковку и внимательно осмотрите ее на предмет повреждений.
2. Эта печь стандартно умещается в шкаф высотой 360 мм. если требуется установить ее в шкаф высотой 350 мм; отверните и снимите 4 ножки с нижней поверхности печи. на ней находятся 3 высоких ножки и 1 короткая ножка. Замените 3 высоких ножки ножками из набора принадлежностей. не заменяйте короткую ножку.
3. Установите фиксирующие крючки на кухонном шкафу, используя прилагаемую инструкцию и шаблон.
4. Медленно установите оборудование внутри кухонного шкафа, не прикладывая дополнительных усилий. Оборудование следует разместить над крючками и опустить на место. в случае возникновения помех этот крюк можно развернуть. Передний край плиты должен быть заподлицо с открытым фронтальным пространством кухонного шкафа.
5. Убедитесь в том, что устройство стоит устойчиво и не под наклоном. Позаботьтесь о том, чтобы между дверцей шкафа и верхней кромкой корпуса оставался зазор в 4 мм (см. диаграмму).





ВНИМАНИЕ! Убедитесь в том, что дно печи расположено на расстоянии не менее 85 см от пола. Важно обеспечить установку данного продукта в соответствии с инструкциями, приведенными в

этом руководстве по эксплуатации, а также с инструкциями по установке, разработанными производителем традиционной печи.

9.2 Безопасная эксплуатация устройства

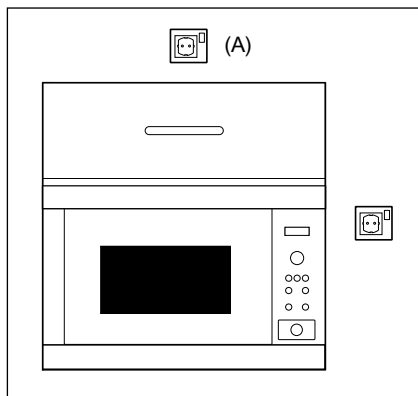
При размещении микроволновой печи в положении Б или В:

- Шкаф должен находиться, как минимум, на 500 мм (Е) выше верхней рабочей поверхности и не должен устанавливаться прямо над конфоркой для разогревания еды.
- Данное устройство было протестировано и одобрено для использования вблизи домашних

газовых, электрических и индукционных конфорок для разогревания.

- Между конфоркой и микроволновой печью должно оставаться достаточно места, чтобы микроволновая печь, шкаф и аксессуары не нагревались.
- Не включайте конфорку без сковород, когда микроволновая печь включена.
- Когда конфорка включена, эксплуатировать микроволновую печь нужно осторожно

9.3 Подключение устройства к источнику питания



- Электрическая розетка должна находиться неподалеку, чтобы устройство можно было легко выключить из сети в аварийной ситуации. Кроме того, можно изолировать печь от источника питания, встроив выключатель в фиксированную проводку согласно правилам монтажа проводов.
- Розетку не нужно размещать за шкафом.
- Самое лучшее положение – над шкафом (А).
- Подключите устройство к однофазному источнику переменного тока 220-240 В/50 Гц с помощью правильно установленной заземленной розетки. Гнездо должно быть сплавлено с 16 А плавкий предохранитель.
- Шнур питания может заменять только электрик.
- Перед установкой привяжите к источнику питания струну, чтобы упростить подключение к точке (А) во время установки устройства.
- Вставляя устройство в шкаф с высокими стенками, постарайтесь НЕ сплющить шнур питания.
- Не погружайте шнур питания или вилку в воду или в иную жидкость.

9.4 Электрические соединения



ВНИМАНИЕ! **ЭТО УСТРОЙСТВО** **НЕОБХОДИМО ЗАЗЕМЛИТЬ**

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


Если вилка подходящая к Вашему устройству не подходит к розетке, обратитесь к представителю сертифицированного компанией ELECTROLUX сервисного центра.

10. ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ


Напряжение переменного тока	220-240 В, 50 Гц, однофазное
Плавкий предохранитель/выключатель линии распределения	минимум 16 А
Требуемая мощность:	СВЧ излучение 1.25 кВт Гриль 0.85 кВт Микроволновый/гриль 2.05 кВт
Выходная мощность:	СВЧ излучение 800 Вт (IEC 60705) Гриль 800 Вт
Частота СВЧ-излучения	2450 МГц ¹⁾ (группа 2, класса Ъ)
Outside Dimensions:	MBB1756D 594 mm (Ш) x 371 mm (В) x 316 mm (Г)
Размеры духовки	285 mm (Ш) x 202 mm (В) x 298 mm (Г) ²⁾
Вместимость печи	17 литров ²⁾
Вращающаяся подставка	Ø 272 мм, стекло
Вес	около 16,2 кг

- ¹⁾ Этот продукт отвечает требованиям европейского стандарта EN55011. Согласно этому стандарту он классифицируется как оборудование группа 2 класса Ъ. Группа 2 означает, что оборудование специально генерирует высокочастотную энергию в виде электромагнитного излучения для тепловой обработки пищи. Выражение «оборудование класса Ъ» означает, что данное оборудование пригодно для использования в домашних условиях.
- ²⁾ Внутренняя вместимость рассчитывается путем измерения максимальной ширины, глубины и высоты. Фактический объем вмещаемой пищи меньше.

11. ЭКОЛОГИЧЕСКАЯ ИНФОРМАЦИЯ

"Материалы с символом  следует сдавать на переработку. Положите упаковку в соответствующие контейнеры для сбора вторичного сырья.

Принимая участие в переработке старого электробытового оборудования, Вы помогаете защитить окружающую среду и здоровье человека.

Не выбрасывайте вместе с бытовыми отходами бытовую технику, помеченную символом . Доставьте изделие на местное предприятие по переработке вторичного сырья или обратитесь в свое муниципальное управление."

ЗМІСТ

1. ВАЖЛИВІ ВКАЗІВКИ З ТЕХНІКИ БЕЗПЕКИ.....	59
2. ЗАГАЛЬНИЙ ОГЛЯД ПРИСТРОЮ	66
3. ПЕРЕД ПЕРШИМ ВИКОРИСТАННЯМ.....	68
4. РОБОТА	69
5. РЕЦЕПТИ	72
6. КОРИСНІ ПОРАДИ	79
7. ДОГЛЯД І МИТТЯ.....	81
8. ЩО РОБИТИ, ЯКЩО	82
9. УСТАНОВЛЕННЯ	83
10. ТЕХНІЧНІ ХАРАКТЕРИСТИКИ	85
11. ЕКОЛОГІЧНА ДОВІДКА.....	85

ДЛЯ ІДЕАЛЬНИХ РЕЗУЛЬТАТІВ

Дякуємо, що вибрали цей продукт компанії AEG. Ми створили його, щоб він без проблем служив вам роками, і застосували інноваційні технології, що спростять ваше життя – функції, які ви не завжди знайдете у звичайних пристроях. Будь ласка, присвятіть кілька хвилин і прочитайте цей посібник, щоб максимально використати можливості продукту.

Звертайтеся на наш веб-сайт:



Поради з використання, брошури, інструкції з усунення несправностей, сервісна інформація:
www.aeg.com



Зареєструйте виріб, щоб отримати покращене обслуговування:
www.registeraeg.com



Придбання приладдя, витратних матеріалів та оригінальних запчастин для вашого приладу:
www.aeg.com/shop

РОБОТА З КЛІЄНТАМИ ТА СЕРВІСНЕ ОБСЛУГОВУВАННЯ

Рекомендується використовувати оригінальні запчастини.

При звертанні до сервісного центру необхідно мати наступну інформацію.

Її можна знайти на табличці з технічними даними. Модель, номер виробу, серійний номер.



Увага! Важлива інформація з техніки безпеки



Загальна інформація й рекомендації



Інформація щодо захисту навколишнього середовища

Дані можуть бути змінені без попередження.

1. ⚠ ВАЖЛИВІ ВКАЗІВКИ З ТЕХНІКИ БЕЗПЕКИ



ВАЖЛИВО! ВАЖЛИВІ ВКАЗІВКИ З ТЕХНІКИ БЕЗПЕКИ: УВАЖНО ПРОЧИТАЙТЕ І ЗБЕРЕЖІТЬ НА МАЙБУТНЄ.

Якщо їжа, що підігрівається, починає димітися, НЕ ВІДКРИВАЙТЕ ДВЕРЦЯТ. Вимкніть і від'єднайте піч від електромережі, та зачекайте, доки їжа перестане димітися. Відкривання дверцят, доки їжа димиться, може спричинити пожежу. Користуйтеся лише контейнерами та посудом, які можна використовувати у мікрохвильовій печі. Не залишайте піч без нагляду, якщо використовуєте одноразові пластикові, паперові чи інші займисті контейнери. Після використання мийте кришку хвилеводу, камеру печі, поворотний столик і підставку під нього. Вони повинні бути сухі і без жиру. Залишки жиру можуть перегрітися, почати димітися чи загорітися. Ця мікрохвильова піч призначена для розігрівання їжі та напоїв. Сушіння їжі чи одягу та нагрівання грілок, тапок, губок, вологої тканини тощо може призвести до травм, займання чи пожежі. Не дозволяється використовувати під час приготування у мікрохвильовому режимі металеві ємності для продуктів і напоїв. Виймаючи ємності з приладу, будьте обережні, щоб не порушити положення поворотного столика.

1.1 Щоб запобігти травмуванню



УВАГА!

Не користуйтеся піччю, якщо вона пошкоджена чи несправна.

Перш ніж користуватися, перевірте:

- а) Дверцята - вони повинні добре і щільно закриватися та не перекошуватися.
- б) Завіси та замок дверцят - вони не повинні бути зламані чи бовтатися.
- в) Ущільнювач дверцят та поверхню його прилягання - на них не повинно бути пошкоджень.
- г) Камеру печі та внутрішню поверхню дверцят - на них не повинно бути вм'ятин.
- г) Кабель живлення і вилку - на них не повинно бути пошкоджень.

Ніколи самостійно не змінюйте, не ремонтуйте і не модифікуйте піч. Якщо ви не фахівець, небезпечно проводити будь-які сервісні чи ремонтні роботи, під час яких потрібно зняти кришку, що захищає від мікрохвильового випромінювання.

Не дозволяйте жирові та бруду збиратися на ущільнювачі дверцят та поруч. Дотримуйтеся вказівок у розділі «Догляд і миття». Регулярно мийте піч та усувайте залишки їжі. Якщо не зберігати піч у чистоті, її поверхня може пошкодитись, що скорочує термін експлуатації пристрою і може спричинити небезпечні ситуації.

Не намагайтеся самостійно замінити лампу печі і не дозволяйте це робити будь-кому іншому, окрім уповноважених ELECTROLUX

фахівців. У разі поломки лампочки печі, будь ласка, зверніться до Вашого дилера або зателефонуйте до уповноваженого ELECTROLUX сервісного центру.

1.2 Щоб запобігти вибуху та раптовому закипанню



УВАГА!

Не підігрівайте рідину та іншу їжу у закритому посуді, оскільки вони можуть вибухнути.

Підігрівання напоїв у мікрохвильовій печі може спричинити їх переливання через край, тому будьте обережні, виймаючи тару.

Не готуйте яйця у шкаралупі і не нагрівайте у мікрохвильовій печі цілі зварені «в круту» яйця, оскільки вони можуть вибухнути навіть після завершення готування. Щоб приготувати чи підігріти яйця, які не були розбиті чи розмішані, проколить жовток і білок, інакше яйця можуть вибухнути. Почистіть і поріжте зварені «в круту» яйця, перш ніж підігрівати їх у мікрохвильовій печі.

Щоб уникнути опіків, завжди перевіряйте температуру їжі і перемішуйте її, перш ніж подати. Особливу увагу звертайте на температуру їжі та напоїв для немовлят, дітей та старших осіб.

Не дозволяйте дітям наближатися до дверцят і доступних частин, що можуть нагріватися під час роботи грилю. Дітей не варто допускати, бо вони можуть обпектись. Не торкайтеся дверцят печі, зовнішнього корпусу, задньої

частини, камери печі, вентиляційних отворів, аксесуарів і посуду під час готування в режимах ГРИЛЬ та ПОДВІЙНИЙ ГРИЛЬ, оскільки вони можуть нагріватися. Не дозволяйте дітям наближатися до дверцят, щоб вони не обпеклися.

1.3 Щоб уникнути неналежного використання пристрою дітьми



УВАГА!

Деталі цього пристрою нагріваються під час роботи. Будьте обережні!

Забороняється використання дітям молодше 8 років без постійного нагляду дорослих.

Забороняється використання цього пристрою дітям молодше 8 років; особам з послабленими фізичними, чутливими та психічними здібностями; особам без досвіду роботи з пристроєм або не знаючим, як його використовувати, за винятком коли пристрій використовується зазначеними особами під наглядом або керуванням осіб, які забезпечують безпечне використання і розуміння ризиків, пов'язаних з ним. Діти повинні користуватися пристроєм під наглядом, щоб простежити, що вони не граються ним. Очищення і обслуговування може здійснюватися тільки дітьми віком 8 років і старше і тільки під наглядом дорослих. Цей пристрій призначений для використання в побутових та подібних цілях, зокрема: на кухнях для працівників у магазинах, офісах та інших

місцях роботи; у фермерських господарствах; для клієнтів готелів, мотелів та інших середовищах для проживання; у закладах, що пропонують нічліг та сніданок. Цей прилад не призначений для використання на висотах понад 2000 м.

1.4 Щоб запобігти пожежі

Не залишайте піч під час роботи без нагляду. Високі значення потужності чи дуже довгий час готування можуть перегріти їжу і спричинити пожежу. Доступ до розетки повинен бути вільним, щоб у разі небезпеки швидко від'єднати пристрій від електромережі. Джерело змінного струму має відповідати таким характеристикам: 220-240 В, 50 Гц, із запобіжником електромережі щонайменше 16 А чи з автоматичним вимикачем щонайменше 16 А. Рекомендується виділити окремий контур для використання лише з цим пристроєм. Не зберігайте і не користуйтеся піччю на вулиці.

Не тримайте займистих предметів біля печі чи її вентиляційних отворів. Не закривайте вентиляційні отвори. Знімайте усі металічні пломби, дротяні фіксатори тощо з їжі та упаковки. Іскри на металевій поверхні можуть спричинити пожежу. Не підігрівайте в мікрохвильовій печі олію для смажіння у фритюрі. Її температуру неможливо контролювати і олія може загорітися. Для приготування попкорну користуйтеся лише спеціальним посудом для попкорну у мікрохвильових печах. Не зберігайте в печі їжу чи будь-які інші предмети. Перевірте настройки печі після вмикання, щоб переконатися, що вона працює, як належить. Див. відповідні поради у цьому посібнику. Не користуйтеся піччю із відчиненими дверцятами і жодним чином не змінюйте замка дверцят. Не користуйтеся піччю, якщо між ущільнювачем дверцят і поверхнею його прилягання є якийсь предмет.

Особи, що користуються КАРДІОСТИМУЛЯТОРАМИ, повинні проконсультуватися зі своїм лікарем чи виробником кардіостимулятора щодо заходів безпеки у зв'язку з мікрохвильовими печами.

1.5 Щоб запобігти ураженню струмом

У жодному разі не знімайте зовнішній корпус. Ніколи не заливайте рідину і не вставляйте предмети в отвори замка дверцят чи вентиляційні отвори. У разі потрапляння рідини в ці отвори, негайно вимкніть піч, відключить її з розетки і зверніться до уповноваженого ELECTROLUX сервісного центру. Не занурюйте кабель живлення чи вилку у воду або іншу рідину. Стежте, щоб кабель живлення не стикався з гарячими чи гострими предметами, наприклад вентиляційними отворами для гарячого повітря на задній стінці печі.

Якщо кабель живлення пристрою пошкодиться, його потрібно замінити спеціальним кабелем. Заміну має здійснити фахівець уповноваженого ELECTROLUX сервісного центру.

1.6 Щоб запобігти вибуху та раптовому закипанню

Ніколи не користуйтеся закритими контейнерами. Перед використанням знімайте кришки та упаковку. Закриті контейнери можуть вибухнути через підвищений тиск навіть після вимкнення печі. Будьте обережні, підігрівуючи рідину. Користуйтеся посудом із широкою шийкою, щоб бульбашки мали вихід.

Щоб запобігти переливанню киплячої рідини та можливим опікам:

- Перемішайте рідину, перш ніж підігрівати її чи підігрівати повторно.
- Рекомендується занурити у рідину скляну паличку чи щось подібне під час повторного нагрівання.
- Залиште рідину постояти у печі щонайменш 20 секунд після завершення часу готування, щоб запобігти її переливанню.

Проколюйте шкірку таких продуктів, як картопля, сосиски і фрукти перед готуванням, інакше вони можуть вибухнути.

1.7 Щоб запобігти можливим опікам

Виймаючи їжу, користуйтеся прихватками чи кухонними рукавицями, щоб запобігти опікам. Завжди відкривайте контейнери, посуд для попкорну, рукави для запікання тощо на відстані від обличчя та рік, щоб не обпектися паром.

Температура посуду не є надійним показником температури їжі чи напою, завжди перевіряйте температуру їжі. Відкривайте дверцята печі завжди на відстані, щоб не обпектися паром та жаром. Нарізайте фаршировані запечені страви після нагрівання, щоб випустити пару та уникнути опіків. Не висіть і не гойдайтесь на дверцятах печі. Не грайтеся піччю і не використовуйте її як іграшку.

Дітей слід навчити важливим правилам техніки безпеки: користуватися прихватками, обережно знімати кришки з їжі, звертати особливу увагу на упаковку (наприклад, матеріали, що можуть самонагріватися), що має додати страві хрусткості, оскільки вона може сильно нагріватися.

1.8 Додаткові застереження

Ніколи жодним чином не модифікуйте піч. Ця піч призначена лише для домашнього готування і може використовуватися лише для

приготування їжі. Вона не підходить для комерційного чи лабораторного використання.

1.9 Щоб забезпечити безперебійне використання печі та уникнути пошкоджень

Ніколи не вмикайте порожню піч. Це може пошкодити піч. Використовуючи посуд для обсмаження чи матеріали, що самонагрівуються, завжди підкладайте під них термостійкий ізолятор, щоб уникнути пошкодження поворотного столика та його підставки від перегріву. Не перевищуйте час нагрівання, зазначений в рецепті. Не використовуйте металевий посуд, який відбиває мікрохвилі і може спричинити іскри. Не кладіть у піч бляшанки. Користуйтеся лише поворотним столиком і підставкою під нього, розробленими для цієї печі. Не користуйтеся піччю без поворотного столика.

Щоб не пошкодити поворотний столик:

- Перш ніж протерти поворотний столик водою, дозвольте йому охолонути.
- Не ставте гарячу їжу чи гарячий посуд на холодний поворотний столик.
- Не ставте холодну їжу чи холодний посуд на гарячий поворотний столик.

Не кладіть нічого на зовнішній корпус під час використання печі. Не користуйтеся пластиковими контейнерами для режиму мікрохвиль, якщо піч ще гаряча після використання режимів ГРИЛЬ або ПОДВІЙНИЙ ГРИЛЬ, оскільки вони можуть розплавитися. Не користуйтеся пластиковими контейнерами для згаданих вище режимів, якщо виробник контейнера не зазначив їх придатність для цього.



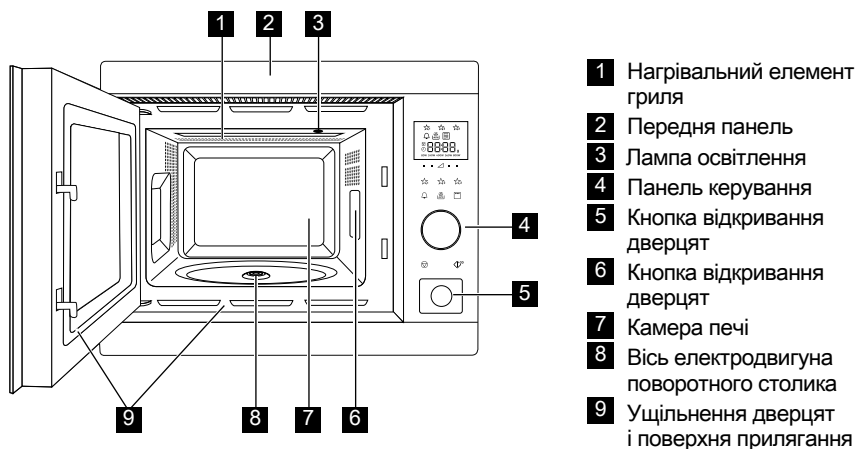
ВАЖЛИВО!

Якщо ви не впевнені, як підключити піч, зверніться до авторизованого кваліфікованого електрика.

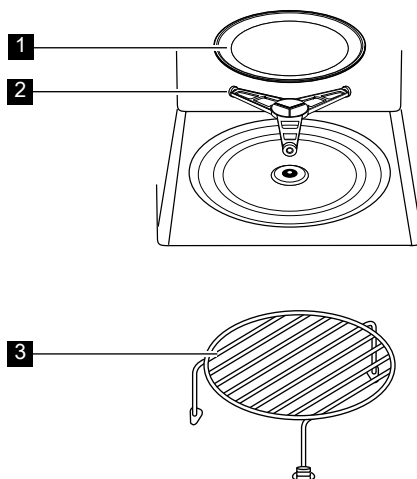
Виробник і дилер не несуть жодної відповідальності за пошкодження печі чи особисті травми внаслідок недотримання процедури правильного підключення до мережі живлення. На стінках печі чи навколо ущільнювача дверцят та поверхні його прилягання може з'являтися конденсат і краплі води. Це нормальне явище, яке не свідчить про протікання мікрохвильової печі чи її несправність.

2. ЗАГАЛЬНИЙ ОГЛЯД ПРИСТРОЮ

2.1 Мікрохвильова піч



2.2 Додатки

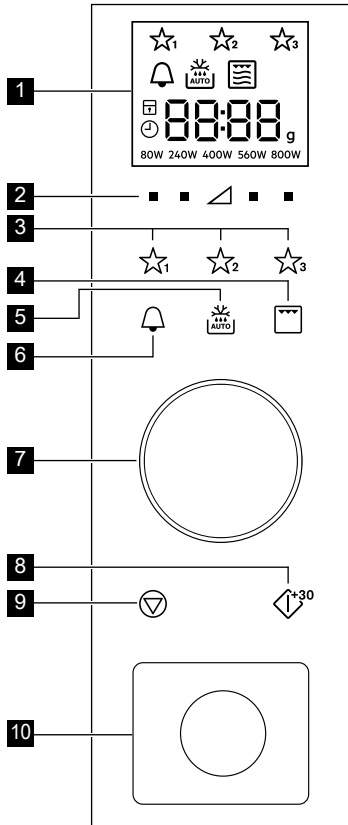


Перевірте наявність таких додатків:

- 1 Поворотний столик
 - 2 Підставка поворотного столика
 - 3 Підставка
- Розташуйте підставку поворотного столика на вісі електродвигуна на дні камери.
 - Установіть поворотний столик на підставку.
 - Щоб не пошкодити поворотний столик, переконайтеся, що ви виймаєте тарілки чи контейнери без поворотного столика.

i У разі замовлення додаткових аксесуарів, будь ласка, вкажіть артикул та назву моделі дилеру або представнику уповноваженого ELECTROLUX сервісного центру.

2.3 Панель керування



1 Індикатори на цифровому екрані

☆☆☆ Улюблені

🔔 Таймер

🔥 AUTO Автоматичне розморожування хліба

🔥 Гриль

🔥 Подвійний гриль

🔥 Режим мікрохвиль

🔥 Зупинено/Скасовано

🔒 Блокування від дітей

🕒 Встановити час

8888 Сегменти дисплея

g Вага

80W 240W 400W 560W 800W Рівні потужності

2 Кнопки встановлення рівнів потужності

3 Кнопки вибору з улюбленого

4 Кнопка грилю

5 Кнопка автоматичного розморожування

6 Кнопка встановлення таймеру

7 Регулятор Таймер/Вага

8 Кнопка запуску/ підтвердження/ швидкого старту (ПУСК)

9 Кнопка зупинки (СТОП)

10 Кнопка відкривання дверцят

3. ПЕРЕД ПЕРШИМ ВИКОРИСТАННЯМ

3.1 Увімкнення

При першому увімкненні печі Вам буде показано запит на встановлення годинника.

1. Пролунає звуковий сигнал і всі значки на дисплеї будуть світитися протягом півсекунди.

Буде показано запит на увімкнення годинника.

2. Для підтвердження натисніть кнопку **ПУСК**.

(Подальші інструкції див. у розділі "Встановлення годинника") Для вимкнення годинника, поверніть регулятор доки на дисплеї не з'явиться напис "off".

3. Натисніть кнопку **ПУСК** для підтвердження, або натисніть кнопку **СТОП**, щоб скасувати.

3.2 Режим очікування (економний режим)

Піч автоматично переходить в режим очікування, якщо протягом 5 хвилин не було здійснено жодної дії.

1. Якщо годинник було встановлено, на дисплеї відображатиметься час протягом 3 хвилин, після чого буде відображатися "Ecoп" протягом 3 секунд.

Потім дисплей вимкнеться.

2. Якщо годинник не було встановлено: Дисплей вимкнеться.
3. Для виходу з режиму очікування: Відкрийте дверцята, натисніть будь-яку кнопку або покрутіть регулятор.

3.3 Виставлення годинника

Піч оснащено годинником, який показує час у 24-годинному форматі.

Приклад: Щоб встановити годинник на 18:45 у 24-годинному форматі.

1. Двічі натисніть кнопку **ТАЙМЕР**, на дисплеї з'явиться символ годинника.
2. Повертайте регулятор доки не з'явиться "on".
3. Для підтвердження натисніть кнопку **ПУСК**.

4. Поверніть регулятор, щоб встановити години.

5. Для підтвердження натисніть кнопку **ПУСК**.

6. Поверніть регулятор, щоб встановити хвилини.

7. Для підтвердження натисніть кнопку **ПУСК**.

3.4 Корегування годинника після встановлення

Ви можете відкоригувати час після встановлення годинника.

Приклад: Щоб змінити час з 18:45 на 19:50.

1. Натисніть кнопку **ПУСК**. Години почнуть блимати.
2. Повертайте регулятор доки не з'явиться "19".
3. Натисніть кнопку **ПУСК**.
4. Повертайте регулятор доки не з'явиться "50".
5. Натисніть кнопку **ПУСК**.

3.5 Щоб вимкнути годинник і встановити режим очікування (економний режим)

1. Двічі натисніть кнопку **ТАЙМЕР**.
2. Повертайте регулятор доки не з'явиться "off".
3. Для підтвердження натисніть кнопку **ПУСК**.

3.6 Блокування від дітей

Піч оснащено функцією безпеки, яка запобігає випадковому увімкненню печі дитиною. Якщо блокування активоване, жоден елемент печі не працюватиме, доки блокування не буде знято.

Увімкнути або вимкнути блокування можливо лише коли піч не знаходиться в робочому режимі.

Приклад: Увімкнення блокування. Натисніть та утримуйте кнопку **СТОП** доки не почне світитися значок блокування від дітей.

Приклад: Вимкнення блокування.
Натисніть та утримуйте кнопку **СТОП** доки значок блокування від дітей не перестане світитися.

i Коли увімкнено функцію блокування від дітей жодна кнопка не працює, окрім кнопки **СТОП**.

4. РОБОТА

4.1 Готування у мікрохвильовій печі

Приклад: щоб нагріти суп протягом 2 хвилин 30 секунд на потужності мікрохвиль 560 Вт.

1. Натисніть кнопку вибору **РІВНІВ ПОТУЖНОСТІ** праворуч від трикутника, доки на дисплеї не з'явиться "560 Вт".
2. Поверніть регулятор, щоб встановити час.
3. Натисніть кнопку **ПУСК**.

i В режимі готування за допомогою мікрохвиль можна відрегулювати рівень потужності печі просто натиснувши кнопку безпосередньо під бажаним значенням.

Коли піч працює, Ви можете встановити **РІВЕНЬ ПОТУЖНОСТІ** натиснувши та утримуючи кнопку необхідного рівня потужності, доки

нове значення потужності не засвітиться на дисплеї.

Якщо вибрано "800 Вт", максимальна тривалість дії мікрохвиль, яку можна встановити — 20 хвилин.

Якщо піч працює в будь-якому режимі щонайменше 3 хвилини, вентилятор працюватиме ще протягом 2 хвилин після закінчення готування. При відчиненні дверцят вентилятор зупиняється, при зачиненні починає знову працювати доки не закінчатся 2 хвилини (включаючи час, коли дверцята були відчинені). Якщо піч працювала менше 3 хвилин, вентилятор не вмикається.

4.2 Рівні потужності

Рівень потужності	Пропонується використовувати
800 Вт/ ВИСОКА	Для швидкого приготування або підігрівання, (наприклад супів, запіканок, консервованої їжі, гарячих напоїв, овочів, риби тощо).
560 Вт	Для довшого приготування більш щільної їжі, наприклад печеного м'яса, м'ясних рулетів та страв на тарілці, а також для ніжних страв на зразок сирного соусу чи бісквіту. На цьому зниженому рівні соус не перекипить, а їжа готуватиметься рівномірно, не перегріваючись по краях.
400 Вт	Для щільної їжі, що вимагає довгого готування звичайним способом, (наприклад страв з яловичини), рекомендується використовувати це налаштування, щоб м'ясо було ніжним.
240 Вт/ РОЗМОРО- ЖУВАННЯ	Виберіть цей рівень потужності для розморожування, щоб забезпечити рівномірне розморожування продукту. Цей рівень також ідеальний для варіння рису, макаронних виробів, галушок та готування омлетів.
80 Вт	Використовуйте його для обережного розморожування тортів чи випічки.
0 Вт	Для очікування/кухонного таймера.

4.3 Зниження рівня потужності

Режим готування	Стандартний час	Зниження рівня потужності
Мікрохвилі 800 Вт	20 хвилин	Мікрохвилі 560 Вт
Гриль	10 хвилин	Гриль 500 Вт
Подвійний гриль	10 хвилин	Гриль 500 Вт

4.4 Корегування часу приготування під час процесу приготування їжі

Ви можете скорегувати час приготування під час процесу приготування їжі.

Приклад: Додавання 2 хвилин (120 секунд) за допомогою кнопки **ПУСК**.

1. Натисніть кнопку **ПУСК** чотири рази.
Час приготування збільшиться на 120 секунд.

4.5 За допомогою кнопки **СТОП**

Натисніть кнопку **СТОП** один раз, щоб встановити режим паузи.

Знову натисніть кнопку **СТОП**, щоб скасувати час приготування.

4.6 Таймер

Встановлення таймеру.

1. Натисніть кнопку **ТАЙМЕР**.
2. Поверніть регулятор, щоб встановити час.
3. Натисніть кнопку **ПУСК**. Таймер автоматично запуститься.



Коли таймер працює, час можна збільшити повернувши регулятор або натиснувши кнопку **ПУСК**. Функцію таймера можна використовувати лише коли піч не знаходиться в режимі роботи.

4.7 Щоб додати 30 секунд

Натиснувши кнопку **ПУСК** ви можете одразу почати готування на потужності мікрохвиль 800 Вт/ВИСОКА протягом 30 секунд.



Щоб додати час, натисніть кнопку **ПУСК**.

4.8 Вимкнення звуку

Вимкнення звуку.

1. Натисніть кнопку **ТАЙМЕР** 3 рази доки на дисплеї не з'явиться "Soun".
2. Повертайте регулятор доки не з'явиться "off".
3. Натисніть кнопку **ПУСК**.

Увімкнення звуку.

1. Натисніть кнопку **ТАЙМЕР** 3 рази доки на дисплеї не з'явиться "Soun".
2. Повертайте регулятор доки не з'явиться "on".
3. Натисніть кнопку **ПУСК**.

4.9 Пауза

Встановлення режиму паузи під час дії мікрохвиль.

1. Натисніть кнопку **СТОП** або відчиніть дверцята.
2. Піч перейде в режим паузи на 5 хвилин.
3. Щоб продовжити готування, натисніть кнопку **ПУСК**.

4.10 Гриль та подвійний гриль

Мікрохвильова піч має два режими гриль:

Лише гриль

Подвійний гриль (гриль і мікрохвилі)



ВАЖЛИВО!

Для грилю рекомендується висока чи низька решітка.


Користуючись грилем вперше, ви можете помітити дим чи відчутти горілий запах. Це нормально і не свідчить про несправність печі. Щоб уникнути цієї проблеми, використовуючи гриль уперше, увімкніть його на 20 хвилин без їжі.

1. Поверніть регулятор, щоб встановити час.
2. Натисніть кнопку **ГРИЛЬ** один раз,

щоб встановити режим подвійного гриля (гриль + мікрохвилі) та натисніть кнопку **ПУСК**.

Натисніть кнопку **ГРИЛЬ** ще раз, щоб вибрати тільки режим грилю.

3. Натисніть кнопку **ПУСК**.

 В режимі подвійного гриля рівні потужності мікрохвиль 80 Вт, 560 Вт та 800 Вт недоступні.

Щоб вийти з режиму подвійного гриля натискайте кнопку **ГРИЛЬ**, доки на дисплеї не з'явиться виключно символ мікрохвиль.

4.11 Улюблені


Піч має 3 "улюблені" рецепти.

- ☆₁ Пом'якшення масла
- ☆₂ Розтоплення шоколаду
- ☆₃ Пиріг у чашці

Приклад: Пом'якшення масла.

1. Один раз натисніть кнопку **УЛЮБЛЕНЕ 1**.
2. Поверніть регулятор, щоб встановити масу.
3. Натисніть кнопку **ПУСК**.

 Якщо на дисплеї відображається зображення, яке обертається, це вказує на необхідність перемішування або перевертання страви. Щоб продовжити готування, натисніть кнопку Відновлення заводських налаштувань для улюбленого **ПУСК**. Коли закінчиться час автоматичного розморожування, програма автоматично зупиниться. Рівні потужності для "улюблених" рецептів неможливо відрегулювати. Можна приготувати від 1 до 4 пирогів у чашці.

 **УВАГА!** Шоколад може бути надзвичайно гарячим! Якщо шоколад необхідно довше готувати, додайте 10 секунд. Будьте обережні з шоколадом — він може завдати опіків.

Заміна "улюблених" рецептів Вашими власними.

1. Натисніть кнопку вибору **РІВНІВ**

ПОТУЖНОСТІ, щоб вибрати потужність.

2. Поверніть регулятор, щоб встановити необхідний час приготування страви.
3. Натисніть та утримуйте кнопку **УЛЮБЛЕНОГО**, якій Ви бажаєте призначити рецепт, доки не пролунає одиночний звуковий сигнал і не з'явиться зірочка "улюбленого".

Налаштування улюбленого будуть відновлені до заводських.

1. Натисніть кнопку **СТОП**.
2. Натисніть та утримуйте кнопки **РІВНІВ ПОТУЖНОСТІ 400 Вт** протягом 3 секунд.

Налаштування улюбленого будуть відновлені до заводських.

4.12 Автоматичне розморожування


Автоматичне розморожування встановлює режим та час приготування залежно від маси страви.

Ви можете обирати серед 2 меню автоматичного розморожування.

1. Автоматичне розморожування М'ясо/Риба/Птиця
2. Автоматичне розморожування Хліб





Приклад: Щоб розморозити 0,2 кг стейка.

1. Виберіть меню автоматичного розморожування, натиснувши кнопку **АВТОМАТИЧНЕ РОЗМОРОЖУВАННЯ** один раз.
2. Поверніть регулятор, щоб встановити масу.
3. Натисніть кнопку **ПУСК**.

 Якщо на дисплеї відображається зображення, яке обертається, це вказує на необхідність перемішування або перевертання страви. Щоб продовжити готування, натисніть кнопку Відновлення заводських налаштувань для улюбленого **ПУСК**. Коли закінчиться час автоматичного розморожування, програма автоматично зупиниться.

5. РЕЦЕПТИ

5.1 Улюблені

Улюблені	Вага	Кнопка	Процедура
Пом'якшення масла	0,05–0,25 kg		<ul style="list-style-type: none"> Покладіть масло у термостійкий посуд. Після приготування добре перемішайте.
Розтоплювання шоколаду	0,1–0,2 kg		<ul style="list-style-type: none"> Подрібніть шоколад на маленькі шматочки. Покладіть шоколад у термостійкий посуд. Перемішайте, коли пролунає звуковий сигнал. Після приготування добре перемішайте. <p> УВАГА! Шоколад може бути надзвичайно гарячим! Якщо шоколад необхідно довше готувати, додайте 10 секунд. Будьте обережні з шоколадом — він може завдати опіків.</p>
Пиріг у чашці	1–4 чашки		<ul style="list-style-type: none"> Приготуйте пиріг відповідно рецепту. Встановіть чашку біля краю поворотного столика. Готову страву залиште на 30 секунд.

5.2 Рецепти пирога у чашці

Шоколадний пиріг у чашці	
Інгредієнти для 1 чашки:	
2½ ст. л. (25 г)	просіяної муки
2 ст. л. (12 г)	порошку какао
2½ ст. л. (30 г)	цукрової пудри
¼ ч. л.	порошку для печива
1½ ст. л. (15 г)	рослинної олії
¼ ч. л.	екстракту ванілі
1	середнє яйце

Спосіб приготування:

1. Покладіть всі сухі інгредієнти у чашку та добре перемішайте виделкою.
2. Додайте рослинну олію, екстракт ванілі та яйце і знову добре перемішайте.
3. Встановіть чашку біля краю поворотного столика.
4. Готуйте за допомогою режиму ☆₃. Пиріг підніметься вище чашки під час готування.

Готову страву залиште на 30 секунд.

Декоруйте шоколадом, наносячи його по спіралі.

Порада: Для приготування шоколадно-апельсинового пирога в чашці замість екстракту ванілі використайте ½ ч. л. екстракту апельсину.

Пиріг з малиновим варенням у чашці	
Інгредієнти для 1 чашки:	
2½ ст. л. (25 г)	просіяної муки
2½ ст. л. (30 г)	цукрової пудри
¼ ч. л.	порошку для печива
1½ ст. л. (15 г)	рослинної олії
½ чайної ложки	екстракту ванілі
1	середнє яйце
1½ ст. л.	малинового варення без кісточок

Спосіб приготування:


1. Покладіть всі сухі інгредієнти у чашку та добре перемішайте виделкою.
2. Додайте рослинну олію, екстракт ванілі та яйце і знову добре перемішайте.
3. Ложкою перекладіть суміш у варення, так щоб утворилися прожилки.
4. Встановіть чашку біля краю поворотного столика.
5. Готуйте за допомогою режиму ☆₃. Пиріг підніметься вище чашки під час готування.

Готову страву залиште на 30 секунд.

Декоруйте ванільним вершковим кремом, наносячи його по спіралі.

Пиріг у чашці зі шматочками яблука	
Інгредієнти для 1 чашки:	
2½ ст. л. (25 г)	просіяної муки
2 ст. л. (30 г)	м'якого коричневого цукру
¼ ч. л.	порошку для печива
¼ ч. л.	меленої кориці
1½ ст. л. (15 г)	рослинної олії
1	середнє яйце
1½ ст. л. (30 г)	яблучного пюре
половина (7 г) подрібненого дієтичного печива	

Спосіб приготування:

1. Покладіть всі сухі інгредієнти (за виключенням печива) у чашку та добре перемішайте виделкою.
2. Додайте рослинну олію та яйце і знову добре перемішайте.
3. Обережно ложкою перекладіть суміш у яблучне пюре, так щоб утворилися прожилки.
4. Зверху посипте подрібненим дієтичним печивом.
5. Встановіть чашку біля краю поворотного столика.
6. Готуйте за допомогою режиму . Пиріг підніметься вище чашки під час готування.

Готову страву залиште на 30 секунд.


Зверху покладіть кульку ванільного морозива.



ОБЕРЕЖНО! Яблучне пюре може бути гарячим!

Пиріг у чашці з арахісовим маслом	
Інгредієнти для 1 чашки:	
2½ ст. л. (25 г)	просіяної муки
2 ст. л. (30 г)	м'якого коричневого цукру
¼ ч. л.	порошку для печива
1½ ст. л. (15 г)	рослинної олії
¼ ч. л.	екстракту ванілі
2 ст. л. (30 г)	м'якого арахісового масла
1	середнє яйце

Спосіб приготування:

1. Покладіть всі сухі інгредієнти у чашку та добре перемішайте виделкою.
2. Додайте рослинну олію, екстракт ванілі, арахісове масло та яйце і знову добре перемішайте.
3. Встановіть чашку біля краю поворотного столика.
4. Готуйте за допомогою режиму . Пиріг підніметься вище чашки під час готування.

Готову страву залиште на 30 секунд.

Зверху покрити шоколадною пастою.

Порада: Якщо бажаєте, можна використовувати крихке арахісове масло.

Пиріг у чашці з лимонною глазур'ю	
Інгредієнти для 1 чашки:	
2½ ст. л. (25 г)	просіяної муки
2½ ст. л. (30 г)	цукрової пудри
¼ ч. л.	порошку для печива
1½ ст. л. (15 г)	рослинної олії
1 ч. л.	цедри лимона
1	середнє яйце
Глазур:	1 ст. л. лимонного соку змішати з 2 ст. л. цукрової пудри

Спосіб приготування:

1. Покладіть всі сухі інгредієнти у чашку та добре перемішайте виделкою.
2. Додайте рослинну олію, лимонну цедру та яйце і знову добре перемішайте.
3. Встановіть чашку біля краю поворотного столика.
4. Готуйте за допомогою режиму ☆₃. Пиріг підніметься вище чашки під час готування.
5. Приготуйте глазур змішавши лимонний сік із цукровою пудрою.
6. Після приготування, проколіть пиріг зверху до низу шпателькою, щоб він децю осів, покрийте верх глазур'ю і залиште на 30 секунд.

Морквяний пиріг у чашці	
Інгредієнти для 1 чашки:	
2 ст. л. (20 г)	просіяної муки
2½ ст. л. (30 г)	світло-коричневого цукру
¼ ч. л.	порошку для печива
¼ ч. л.	меленої кориці
¼ ч. л.	подрібненого мускатного горіха
1 ст. л.	подрібненого мигдалю
1½ ст. л. (15 г)	соняшникової олії
	цедрою ½ апельсина
30 г	тертої моркви
1	середнє яйце
Кремний топінг:	15 г м'якого масла, 40 г цукрової пудри, 40 г не знежиреного вершкового сиру, ½ ч. л. апельсинового соку




Спосіб приготування:

1. Покладіть всі сухі інгредієнти у чашку та добре перемішайте виделкою.
2. Додайте соняшникову олію, цедру апельсина, терту моркву та яйце і знову добре перемішайте.
3. Встановіть чашку біля краю поворотного столика.
4. Готуйте за допомогою режиму ☆₃. Пиріг підніметься вище чашки під час готування.
5. Приготуйте топінг змішавши разом масло, цукрову пудру, вершковий сир та апельсиновий сік.

Готову страву залиште на 30 секунд.

Дайте пирогу охолонути і лише потім додайте топінг.

5.3 Автоматичне розморожування

Автоматичне розморожування	Вага	Кнопка	Процедура
М'ясо/риба/птиця (Ціла риба, рибні стейки, рибне філе, курячі ніжки, куряче філе, фарш, біфштекси, відбивні, бургери, сосиски)	0,2-0,8 кг	 x1	<ul style="list-style-type: none"> Поставте їжу у формі в центрі поворотного столика. Коли пролунає дзвінок, переверніть, перекладіть і розділіть. Накрийте тонкі і теплі частини алюмінієвою фольгою. Після розмороження загорніть в алюмінієву фольгу на 15-45 хв., доки добре не відтане. Фарш: Коли пролунає дзвінок, переверніть. Якщо можливо, витягніть розморожені частини. <p> Не стосується тушок птиці.</p>
Хліб	0,1-1,0 кг	 x2	<ul style="list-style-type: none"> Розподіліть по формі у центрі поворотного столика. 1,0 кг покладіть безпосередньо на поворотному столику. Коли пролунає дзвінок, переверніть, перекладіть і заберіть розморожені шматки. Коли пролунає дзвінок, переверніть, перекладіть і заберіть розморожені шматки.



Вводьте лише вагу продуктів. Не враховуйте вагу посуду.

Для продуктів, маса чи об'єм яких менше чи більше наведених у таблицях для автоматичного готування та розморожування, користуйтеся ручними режимами.

Остаточна температура може відрізнятись від початкової.

Біфштекси і відбивні заморозуйте одним шаром.

Фарш заморозуйте тонким пластом.

5.4 Підігрівання їжі та напоїв

Їжі та напоїв	Кількість -г/мл-	Режим	Потуж- ність Рівень	Час -хв.-	Спосіб
Молоко, 1 чашка	150	Мікро	800 Вт	1	Не накривати
Вода, 1 чашка	150	Мікро	800 Вт	1-2	Не накривати
6 чашок	900	Мікро	800 Вт	10-12	Не накривати
1 тарілка	1000	Мікро	800 Вт	11-13	Не накривати
Одна порція (овочі, м'ясо і гарнір)	400	Мікро	800 Вт	3-6	Крапніть трохи води на соус, накрийте, перемішайте в середині процесу нагрівання
Суп/рагу	200	Мікро	800 Вт	1-2	Накрийте, перемішайте після нагрівання
Овочі	500	Мікро	800 Вт	4-5	Якщо необхідно, додайте трохи води, накрийте, перемішайте в середині процесу нагрівання
М'ясо, 1 шматок ¹⁾	200	Мікро	800 Вт	3-4	Намажте тонким шаром соусу, накрийте
Рибне філе ¹⁾	200	Мікро	800 Вт	2-3	Накрийте
Торт, 1 шматок	150	Мікро	400 Вт	½	Поставте у форму для запікання
Дитяче харчування, 1 баночка	190	Мікро	400 Вт	1	Перекладіть у посуд, який можна використовувати у мікрохвильовій печі, після підігрівання добре перемішайте і перевірте температуру.
Розтоплювання маргарину чи масла ¹⁾	50	Мікро	800 Вт	½	Накрийте
Розтоплювання шоколаду	100	Мікро	400 Вт	2-3	Час від часу перемішуйте

¹⁾ охолоджене

5.5 Розморожування

Їжі	Кількість -г-	Режим	Потуж- ність Рівень	Час -хв.-	Спосіб	Час вистою- вання -хв.-
Гуляш	500	Мікро	240 Вт	8-12	Перемішайте в середині процесу розморожування	10-30
Торт, 1 шматок	150	Мікро	80 Вт	2-5	Поставте у форму для запікання	5
Фрукти, наприклад вишня, полуниця, малина, сливи	250	Мікро	240 Вт	4-5	Розкладіть рівномірно, перевіряйте в середині процесу розморожування	5

5.6 Готування заморожених продуктів

Їжі	Кількість -г-	Режим	Потуж- ність Рівень	Час -хв.-	Спосіб	Час вистою- вання -хв.-
Рибне філе	300	Мікро	800 Вт	10-12	Накрийте	2
Одна порція	400	Мікро	800 Вт	9-11	Накрийте, перемішайте через 6 хв.	2

5.7 Готування та гриль

Їжі	Кількість -г-	Режим	Потуж- ність Рівень	Час -хв.-	Спосіб	Час вистою- вання -хв.-
Броколі/ Горошок	500	Мікро	800 Вт	9-11	додайте 4-5 ст. л. води, накрийте, перемішайте в середині процесу готування	-
Горошок	500	Мікро	800 Вт	10-12	поріжте кружальцями, додайте 4-5 ст. л. води, накрийте, перемішайте в середині процесу готування	-
Печеня	1000	Мікро Подвійни й гриль Мікро Подвійни й гриль	400 Вт 400 Вт 400 Вт 240 Вт	16-17 9-10 ¹⁾ 9-10 9-10	приправте на власний смак, поставте на низьку решітку, переверніть через ¹⁾	10
Вирізка 2 шматки	400	Гриль Гриль		9-10 ¹⁾ 9-10	place on the high rack, turn over after ¹⁾ , season after grilling	
Підрум'янен ня ґратенів		Гриль		10-14	поставте форму на низьку решітку	
Сирний тост	1 шт	Гриль Гриль		4-5 ¹⁾ 3-4 ²⁾	покладіть 2 шматочки хліба на високу під- ставку, на один з них по- кладіть шматочок сиру, готуйте ¹⁾ , покладіть підс- мажений шматочок зверху на сир на іншому шматочку, переверніть і готуйте ²⁾	
Заморожен а піца	400	Мікро Подвійни й гриль	400 Вт 400 Вт	4-5 4-5	поставте на низьку решітку	



Якщо піч працює в будь-якому режимі щонайменше 3 хвилини, вентилятор працюватиме ще протягом 2 хвилин після закінчення готування. При відчиненні дверцят вентилятор зупиняється, при зачиненні починає знову працювати доки не закінчаться 2 хвилини (включаючи час, коли дверцята були відчинені). Якщо піч працювала менше 3 хвилин, вентилятор не вмикається.

6. КОРИСНІ ПОРАДИ

6.1 Кухонне приладдя, безпечне для використання у мікрохвильовій печі

Кухонне приладдя	Безпека вико- ристання з мікрохвиля ми	Коментар
Алюмінієва фольга/ контейнери з фольги	✓ / ✗	Маленькі шматочки фольги можна використовувати, щоб прикрити частини їжі від перегрівання. Фольга повинна знаходитись не ближче за 2 см від стінок камери, інакше може виникнути іскра. Не рекомендується користуватися контейнерами з фольги, якщо інакше не зазначене виробником. уважно дотримуйтеся вказівок.
Порцеляна і кераміка	✓ / ✗	Порцеляну, кераміку, глазуровану кераміку та кістяну порцеляну зазвичай можна використовувати, якщо на ній нема металевих оздоб.
Скляний посуд, наприклад Pyrex®	✓	Користуватися скляним посудом слід обережно, оскільки скло від різкого нагрівання може розбитися чи тріснути.
Метал	✗	Не рекомендується користуватися металевим кухонним приладдям у мікрохвильовій печі, оскільки воно іскритиме, що може призвести до пожежі.
Пластик/полістирол, наприклад контей- нери з фаст-фудів	✓	Будьте обережні, оскільки деякі контейнери під час нагрівання можуть деформуватися, розплавитися чи втратити колір.
Торбинки для заморожування/ запікання	✓	Повинні бути проколоті, щоб виходила пара. Переконайтеся, що торбинки можна використовувати у мікрохвильовій печі. Не використовуйте пластикові чи металеві фіксатори, оскільки вони можуть розплавитися чи загорітися через іскри.
Папір - тарілки, стакани і кухонні рушники	✓	Використовуйте лише для нагрівання або вбирання вологи. Будьте обережні, оскільки перегрів може спричинити пожежу.
Солом'яні і дерев'яні контейнери	✓	Не залишайте піч без нагляду, використовуючи ці матеріали, оскільки перегрів може спричинити пожежу.
Перероблений папір і газети	✗	Може містити частинки металу, що може спричинити іскри і призвести до пожежі.

6.2 Поради щодо готування у мікрохвильовій печі

Поради Щодо Готування У Мікрохвильовій Печі	
Склад	Продукти з високим вмістом цукрів чи жирів (наприклад, різдвяний пудинг чи солодкі пиріжки) потрібно гріти коротше. Будьте обережні, оскільки перегрів може спричинити пожежу.
Порції	Для рівномірного готування робіть порції чи шматки однаковими.
Температура їжі	Початкова температура їжі впливає на кількість часу, необхідного для її приготування. Розрізайте їжу з начинкою, (наприклад пончики з джемом), щоб випустити жар і пару.
Розташування	Розташуйте товстіші шматки їжі ближче до краю тарілки, (наприклад курячі ніжки).
Накривання	Використовуйте харчову плівку для мікрохвильових печей з отворами або підходящу кришку.
Проколювання	<p>Продукти у шкаралупі, шкірі чи мембрані потрібно проколоти в кількох місцях перед готуванням чи розігріванням, оскільки пара збирається і їжа може вибухнути, наприклад картопля, риба, курка, сосиски.</p> <p> ВАЖЛИВО! Не підігрівайте яйця у мікрохвильовій печі, оскільки вони можуть вибухнути навіть після завершення готування, (наприклад яйця-пашот чи «в круту»).</p>
Мішайте, перевертайте і перекладайте	Щоб забезпечити рівномірне нагрівання, важливо перемішувати, перевертати чи перекладати їжу в процесі готування. Завжди перемішуйте і пересувайте їжу з країв до центру.
Залишайте постояти	Після готування їжа повинна постояти, щоб жар рівномірно розподілився у ній.
Прикривання	Деякі частини їжі під час розморожування можуть нагріватися. Теплі частини можна прикрити шматочками фольги, які відбиватимуть мікрохвилі, (наприклад ніжки і крильця курки).

7. ДОГЛЯД І МИТТЯ

УВАГА!

НЕ ВИКОРИСТОВУЙТЕ КОМЕРЦІЙНІ ЗАСОБИ ДЛЯ ЧИЩЕННЯ ДУХОВОК, ПАРОВІ ПРИСТРОЇ ДЛЯ МИТТЯ, АБРАЗИВНІ ТА АГРЕСИВНІ ЗАСОБИ ДЛЯ ЧИЩЕННЯ, ТАКІ, ЩО МІСТЯТЬ ГІДРОКСИД НАТРІЮ, А ТАКОЖ ЖОРСТКІ ГУБКИ ДЛЯ ДОГЛЯДУ ЗА БУДЬ-ЯКИМИ ЕЛЕМЕНТАМИ МІКРОХВИЛЬОВОЇ ПЕЧІ.

РЕГУЛЯРНО МИЙТЕ ПІЧ ТА УСУВАЙТЕ ЗАЛИШКИ ЇЖІ. Якщо не зберігати піч у чистоті, її поверхня може пошкодитись, що скорочує термін експлуатації пристрою і може спричинити небезпечні ситуації.

Зовнішня поверхня печі

Зовнішня поверхня печі легко миється рідким милом з водою. Переконайтеся, що мило витерте вологою ганчіркою, і протріть зовнішню поверхню насухо м'яким рушником.

Панель керування

Відкрийте дверцята перед миттям, щоб вимкнути панель керування. Будьте обережні, протираючи панель керування. Змоченою у воді ганчіркою обережно протріть панель для усунення бруду. Уникайте надмірного використання води. Не користуйтеся жодними хімікатами чи абразивними засобами для чищення.

Внутрішня поверхня печі

Щоб очистити, витирайте бризки чи плями м'якою вологою ганчіркою чи губкою після кожного використання, доки піч ще тепла. Для усунення сильного забруднення скористайтеся рідким милом і кілька разів протріть пляму вологою ганчіркою, доки усі сліди не зникнуть. Не знімайте кришку хвилеводу.

Переконайтеся, що рідке мило чи вода не потрапили у маленькі вентиляційні

отвори на стінках, це може пошкодити піч.

Не користуйтеся засобами для чищення, що розпилюються, у внутрішній камері печі.

Регулярно нагрівайте піч, умикаючи гриль. Залишки їжі чи жиру можуть димітися або мати неприємний запах.

Поворотний столик і його підставка

Витягніть поворотний столик і підставку під нього з печі. Промийте поворотний столик і його підставку у воді з невеликим вмістом миючих засобів. Протріть насухо. Поворотний столик і підставку можна мити в посудомийній машині.

Дверцята

Усувайте всі забруднення, регулярно протираючи дверцята з обох боків, ущільнювач дверцят і поверхню його прилягання м'якою вологою ганчіркою. Не користуйтеся агресивними абразивними засобами для чищення чи металевими губками для чищення дверцят, оскільки можна подряпати поверхню, що може спричинити руйнування скла.

Підставка

Її слід вимити у нейтральному мийному розчині та висушити. Підставку можна мити в посудомийній машині.

ВАЖЛИВО!

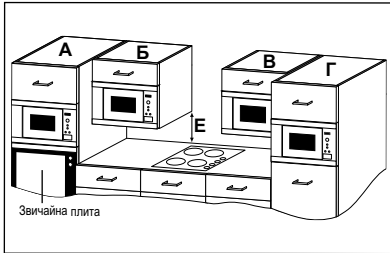
Не користуйтеся паровим пристроєм для миття.

8. ЩО РОБИТИ, ЯКЩО

Проблема	Перевірте, чи...
Піч не працює, як належить?	<ul style="list-style-type: none"> Запобіжники у блоці запобіжників працюють. Не було збою електромережі. Якщо запобіжники перегорають, зверніться до кваліфікованого електрика.
Режим мікрохвиль не працює?	<ul style="list-style-type: none"> Дверцята добре зачинені. Ущільнювач дверцят і поверхня прилягання чисті. Натиснута кнопка ПУСК.
Поворотний столик не обертається?	<ul style="list-style-type: none"> Підставка поворотного столика правильно надіта на вісь мотора. Посуд не виходить за межі поворотного столика. Їжа не виходить за межі поворотного столика і не блокує його обертання. У западині під поворотним столиком нічого немає.
Піч не вимикається?	<ul style="list-style-type: none"> Ізолюйте пристрій від блоку запобіжників. Зверніться до уповноваженого ELECTROLUX сервісного центру.
Внутрішнє освітлення не працює?	<ul style="list-style-type: none"> Зверніться до Вашого уповноваженого ELECTROLUX сервісного центру. Лампу внутрішнього освітлення може замінювати виключно фахівець уповноваженого ELECTROLUX сервісного центру, який пройшов навчання.
Їжа розігрівається і готується довше, ніж раніше?	<ul style="list-style-type: none"> Встановіть довший час готування (подвійна порція = майже подвійний час) або Якщо їжа холодніша, ніж звичайно, повертайте чи перевертайте її час від часу або Встановіть більшу потужність.

9. УСТАНОВЛЕННЯ

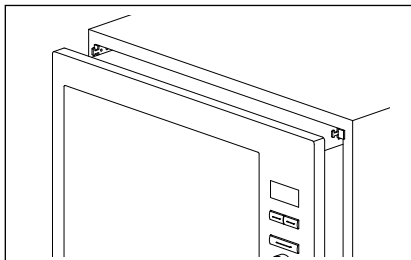
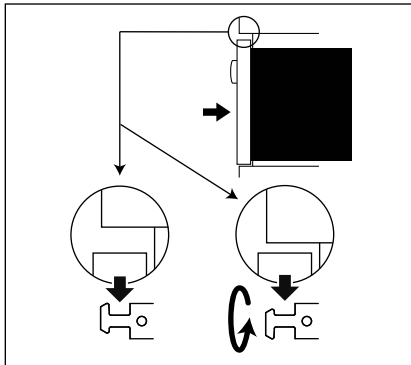
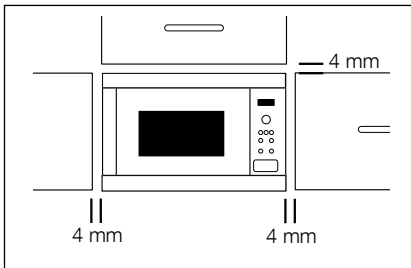
Мікрохвильову піч можна встановити в положеннях А, Б, В і Г:



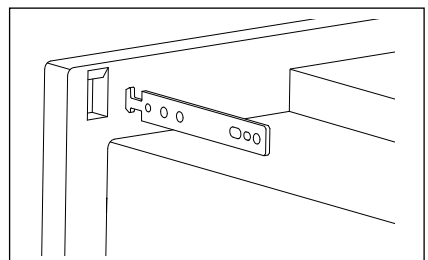
Положення	Виміри ніші		
	Ш	Г	В
А	562	550	360
Б+В	562	300	350
	562	300	360
Г	562	500	350
	562	500	360

Габарити (мм)

9.1 Установлення пристрою



1. Зніміть усю упаковку й уважно перевірте, чи немає слідів пошкодження.
2. Ця піч призначена для стандартного встановлення у шафу висотою 360 мм. Установлюючи у шафу висотою 350 мм: Відкрутіть і зніміть 4 ніжки внизу печі. Це 3 довгі і 1 коротка ніжка. Замініть 3 довгі ніжки тими, що знаходяться у комплекті додатків. Не замінюйте короткої ніжки.
3. Встановіть кріпильні гачки у кухонній шафі, використовуючи надані інструкції та шаблон.
4. Повільно та без застосування сили встановіть прилад всередину кухонної шафи. Прилад необхідно підняти для монтажу на кріпильних гачках, а потім опустити на місце. У випадку виникнення перешкод під час монтажу гачок можна посунути. Передню рамку печі необхідно вирівняти з передньою кромкою кухонної шафи.
5. Переконайтеся, що пристрій стоїть надійно і не хитається. Переконайтеся, що між дверцятами шафи над піччю і верхнім краєм передньої панелі залишається відстань 4 мм (див. малюнок).





ВАЖЛИВО! Переконайтеся, що дно печі знаходиться принаймні за 85 см до підлоги. Встановлюючи пристрій важливо дотримуватися інструкцій цього посібника та

інструкцій установлення виробника звичайної плити.

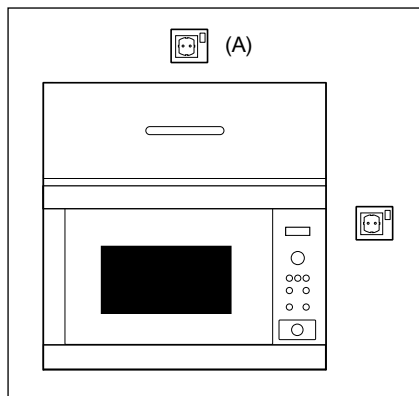
9.2 Безпечне користування пристроєм

Якщо піч встановлюється в положення Б чи В:

- Шафа повинна знаходитися на висоті не менше 500 мм (Е) над робочою поверхнею і не повинна встановлюватись безпосередньо над конфоркою.
- Цей пристрій перевірено і дозволено для використання поблизу лише домашніх газових, електричних та індукційних конфорок.

- Щоб запобігти перегріванню мікрохвильової печі, шафи та додатків, слід зберігати достатню відстань між ними і конфоркою.
- Не вмикайте порожню конфорку, коли працює мікрохвильова піч.
- Будьте обережні, користуючись мікрохвильовою піччю, коли працює конфорку.

9.3 Підключення пристрою до мережі живлення



- Доступ до розетки повинен бути вільним, щоб у разі небезпеки швидко від'єднати пристрій від електромережі. Або можливість відключити піч від мережі потрібно забезпечити за допомогою вимикача в електропроводці відповідно до правил електромережі.
- Розетка не повинна знаходитись за шафою.
- Найкраще її положення - над шафою, див. (А).
- Підключіть пристрій до окремої фази 220-240 В/50 Гц змінного струму через встановлену належним чином розетку із заземленням. Розетка повинна бути злита з 16 А запобіжник.
- Кабель живлення може замінити лише електрик.
- Перш ніж встановлювати, прив'яжіть мотузку до кабелю живлення, щоб оцінити підключення до точки (А) під час установлення пристрою.
- Підключаючи пристрій до шафи з високими стінками, НЕ загинайте кабель живлення.
- Не занурюйте кабель живлення чи вилку у воду або іншу рідину.

9.4 Електричні контакти



УВАГА!
ПРИСТРІЙ ПОВИНЕН БУТИ
ЗАЗЕМЛЕНИЙ

Виробник не несе жодної
відповідальності, якщо цього правила
безпеки не дотримано.

Якщо вилка на Вашому пристрої не під-
ходить до розетки, необхідно
звернутися уповноваженого ELEC-
TROLUX сервісного центру.

10. ТЕХНІЧНІ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Напруга змінного струму	220-240 В, 50 Гц, однофазна	
Розподіл запобіжник/вимикач	Мінімум 16 А	
Необхідна напруга змінного струму:		
	Мікрохвилі	1,25 кВт
	Гриль	0,85 кВт
	Мікрохвилі/Гриль	2,05 кВт
Вихідна потужність:	Мікрохвилі	800 Вт (IEC 60705)
	Гриль	800 Вт
Частота мікрохвиль	2450 МГц ¹⁾ (Груп 2 / Класу В)	
Зовнішні габарити:	MBB1756D	594 мм (Ш) x 371 мм (В) x 316 мм (Г)
Внутрішні габарити	285 мм (Ш) x 202 мм (В) x 298 мм (Г) ²⁾	
Об'єм камери	17 літрів ²⁾	
Поворотний столик	Ø 272 мм, скло	
Вага	approx. 16.2 kg	

- ¹⁾ Цей продукт відповідає вимогам європейського стандарту EN55011.
Згідно цього стандарту цей продукт класифікується як обладнання групи 2 класу В.
Належність до групи 2 означає, що цей пристрій лад за своїм призначенням генерує радіочастотну енергію у формі електромагнітного випромінювання для теплової обробки їжі.
Належність до класу В означає, що цей пристрій можна використовувати в домашніх умовах.
- ²⁾ Внутрішній об'єм розраховано шляхом вимірювання максимальної ширини, глибини та висоти.
Фактичний об'єм для продуктів харчування менший.

11. ЕКОЛОГІЧНА ДОВІДКА

Здавайте на повторну переробку
матеріали, позначені відповідним
символом .
Викидайте упаковку у відповідні
контейнери для вторинної сировини.

Допоможіть захистити навколишнє
середовище та здоров'я інших людей і
забезпечити вторинну переробку
електричних і електронних приладів.

Не викидайте прилади, позначені
відповідним символом , разом з
іншим домашнім сміттям. Поверніть
продукт до заводу із вторинної
переробки у вашій місцевості або
зверніться до місцевих муніципальних
органів влади.

Цей продукт по змісту небезпечних
речовин відповідає вимогам Технічного
регламенту обмеження використання
деяких небезпечних речовин в
електричному та електронному
обладнанні (постанова Кабінета Міністрів
України №1057 від 3 грудня 2008р.)

www.aeg.com/shop



TINS-B178URR0



AEG