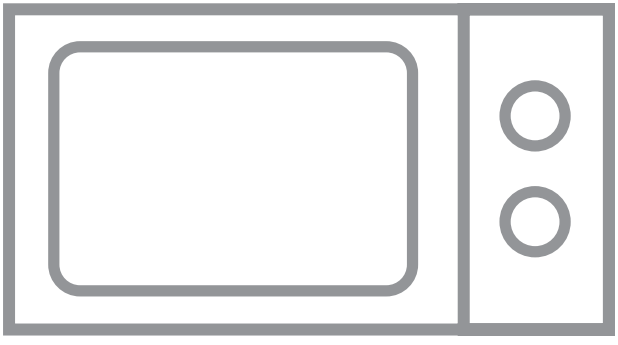
MBE2658SEW

KK **Пайдаланушы Нұсқаулығы** 2
Микротолқынды Пеш

RU **Инструкция по эксплуатации** 29
Микроволновая печь

UK **Посібник Користувача** 56
Мікрохвильова Піч

USER MANUAL



AEG

МАЗМҰНЫ

1. МАҢЫЗДЫ ҚАУІПСІЗДІК НҰСҚАУЛАРЫ 3
2. ОРНАТУ 8
3. ҚҰРЫЛҒЫҒА ЖАЛПЫ ШОЛУ 12
4. АЛҒАШ ҚОЛДАНАР АЛДЫНДА 13
5. ПАЙДАЛАНУ 14
6. ТАҒАМ ДАЙЫНДАУ КЕСТЕЛЕРІ 18
7. КЕҢЕСТЕР 25
8. МӘСЕЛЕНІ ШЕШУ ӘДІСІ 27
9. СИПАТТАМАЛАР 28
10. ҚОРШАҒАН ОРТА ТУРАЛЫ АҚПАРАТ 28

СІЗ ОЙЫМЫЗДА БОЛДЫҢЫЗ

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

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.

Құрал 2000 метрден жоғары биіктікте қолдануға арналмаған.

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

⚠ **ЕСКЕРТУ!**

Егер есік немесе есіктің тығыздамасы зақымданған болса, пеш білікті адам жөндегенге дейін пайдаланылмауы керек.

⚠ **ЕСКЕРТУ!**

Шағын толқынды қуаттың әсерінен қорғайтын жабынды алуды қажет ететін кез келген қызметті немесе жөндеуді білікті маманнан басқа кез келген адамның орындауы қауіпті болып табылады.

⚠ **ЕСКЕРТУ!**

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

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.

Тек микротолқында қауіпсіз ыдыстар мен аспаптарды пайдаланыңыз.

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

Бір реттік пластмасса, қағаз немесе басқа да тұтанғыш материалдан жасалған тамақ ыдыстарын пайдаланған кезде пешті қараусыз қалдырмаңыз.

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.

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.

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

Күйіп қалудың алдын алу үшін балаға тамақ беру бөтелкелері мен құтыларының ішіндегі нәрсені тұтынбас бұрын, оларды араластыру немесе шайқау және температурасын тексеру керек.

Жұмыртқаларды қабығымен ысытпаңыз және бүтін қатты қайнатылған жұмыртқаларды микротолқынды пеште

ысытпаған жөн, себебі микротолқынмен пісіру аяқталғанда олар жарылуы мүмкін.

1.1 Күту және тазалау

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.

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. 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.

Пештің сыртты:
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.

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.

МАҢЫЗДЫ!

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.

Ыдыстарды құрылғыдан алған кезде бұрылмалы тәрелкені орнынан жылжытып алмаңыз.

МАҢЫЗДЫ!

Бумен тазалағышты қолданбаған жөн.

Бұл шағын толқынды пеш кіріктіру арқылы қолдануға арналған.
Пайдалану кезінде құрылғы мен оның қол жетімді бөліктері қызып кетеді.

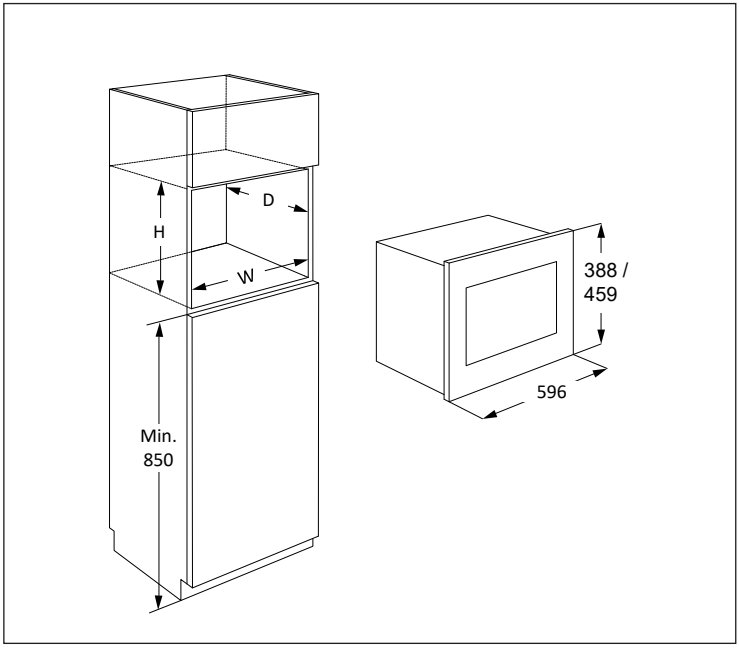
ЕСКЕРТУ!

Балалар өздері күйіп қалмау үшін, оларды жақын жолатпаған жөн.

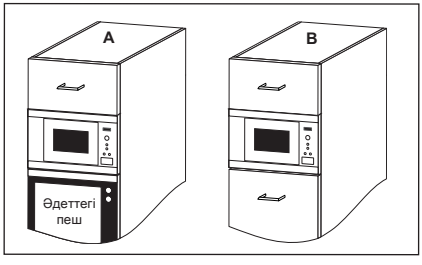
МАҢЫЗДЫ!

Өнеркәсіптік пеш тазалағыштарды, бумен тазалағыштарды, абразивті, қатты, кез келген құрамында натрий гидроксиді бар тазалағыштарды немесе тазартқыш жастықшаларды микротолқынды пештің ешқандай бөлігіне қолданбаңыз.

2. ОРНАТУ



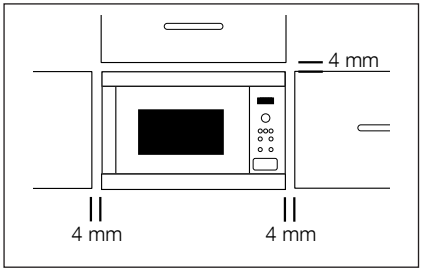
Микротолқынды пешті A немесе B позициясына орналастыруға болады:

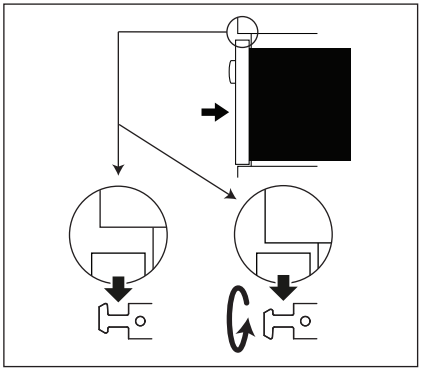


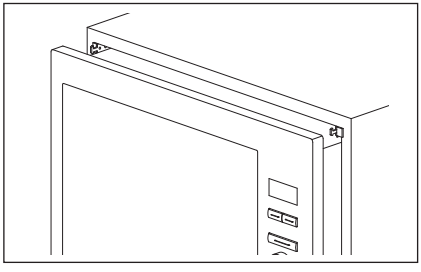
Орналасу	Орынның өлшемі Е Қ Б
A	562 x 550 x 450
B	562 x 500 x 450

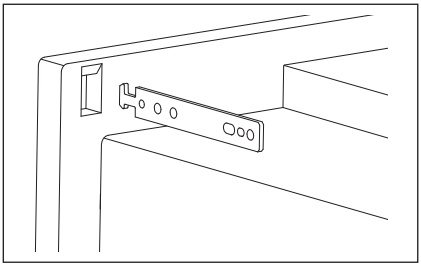
Өлшемдер (мм)

2.1 Құрылғыны орнату



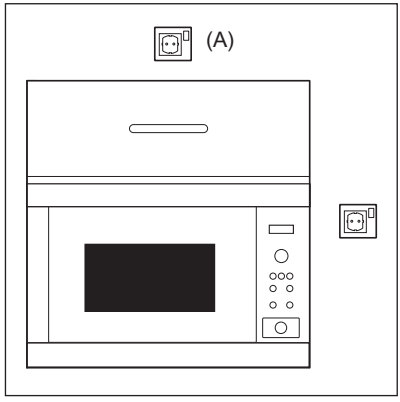






1. Барлық орауыштарды алып тастап, зақымдалу белгілері бар-жоғын мұқият тексеріңіз.
2. Берілген нұсқаулық пен үлгіні пайдаланып, бекіткіш ілмектерді асүй шкафына орнатыңыз.
3. Құралды асүй шкафына баяу, күш қолданбай орнатыңыз. Құралды бекіткіш ілмектерге қарай көтеріп, орнына түсіру қажет. Орнату кезінде кедергі болса, ілмектің екінші жағын пайдалануға болады. Пештің алдыңғы жақтауы шкафтың алдыңғы есігіне мұқият бекітілуі қажет.
4. Құрылғының нық және қисаймай тұруын қамтамасыз етіңіз. Жоғарыдағы шкафтың есігі мен жақтаудан жоғары жағының арасында 4 мм бос орын болуы қамтамасыз етіңіз (диаграмманы қараңыз).

2.2 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.
- Қуат сымын тек электр маманы ауыстыра алады.
- Егер қуат сымы зақымданған болса, қауіптің алдын алу үшін оны өндіруші, оның қызмет көрсету маманы немесе сол сияқты білікті мамандар ауыстыруы керек.
- Розетка шкафтың артында болмауы тиіс.
- Ең дұрысы – шкафтың үстіне орналастырған жөн. (A) суретін қараңыз.
- Құрылғыны бір фазалы 220-240 В/50 Гц айнымалы ток көзіне дұрыс орнатылған, жерге қосылған розетка арқылы жалғаңыз. Ұямен болуға керек 10 А.
- Орнатар алдында, құрылғы орнатылып жатқанда (A) 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.
- Қуат сымын қандай да бір ыстық немесе өткір беттер, мысалы, пештің арт жағындағы үстіңгі бөлікте орналасқан ыстық ауа желдеткіш аймағы арқылы өткізбеңіз.

2.3 Қосымша кеңестер

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.

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

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.

Пешті ешқандай жолмен өзгертуші болмаңыз.

Тек осы пешке арналған айналмалы диск пен айналмалы диск тірегін қолданыңыз. Пешті айналмалы дискісіз пайдаланбаңыз.

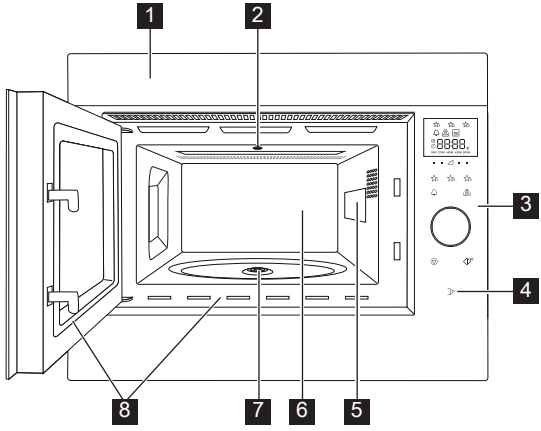
Айналмалы диск сынбау үшін:

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

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.

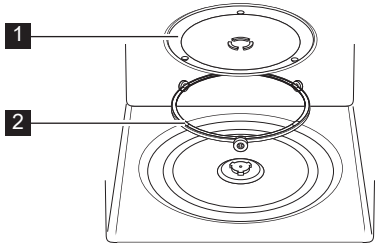
3. ҚҰРЫЛҒЫҒА ЖАЛПЫ ШОЛУ

3.1 Микротолқынды пеш



1 Алдыңғы маңдайшасы
2 Пеш шамы
3 Басқару панелі
4 Есікті ашу кілті
5 Толқын бағыттағыш қақпағы
6 Пеш қуысы
7 Тығыздағыш орамы
8 Есік тығыздағыштары мен тығыздағыш беттері

3.2 керек-жарақтары



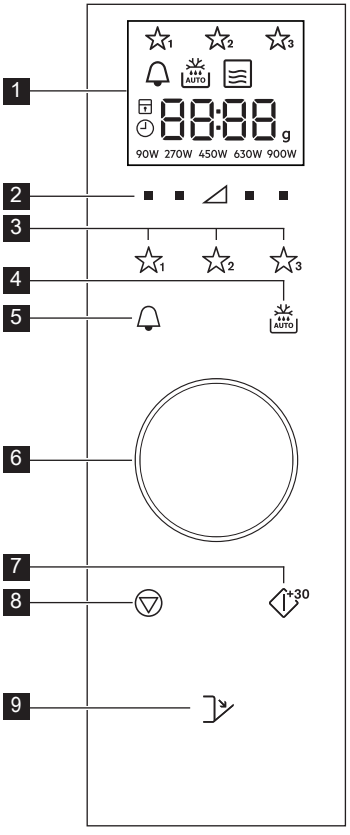
Мына керек-жарақтардың берілгеніне көз жеткізіңіз:

1 Айналмалы диск
2 Айналмалы диск тірегі

- Ойнатқыштың тірегін қуыстың еденіне қойыңыз.
- Содан кейін, айналмалы дискіні айналмалы диск тірегіне орналастырыңыз.
- Айналмалы диск зақымданбау үшін, табақтар немесе ыдыстар пештен алынғанда айналмалы дискінің жиегіне тигізбей көтерілуін қамтамасыз етіңіз.

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

3.3 Басқару панелі



1 Сандық дисплей индикаторлары:

- Таңдаулылар
- Асхана таймері
- Автоматты түрде мұзды еріту
- Микротолқын
- Тоқтату/Бас тарту
- Баладан қорғау құлпы
- Сағат қою
- Дисплей бөліктері
- g Салмақ
- 90W 270W 450W 630W 900W Қуат деңгейлері

2 Қуат деңгейі пернелері

3 Таңдаулылар пернелері

4 Авто еріту пернесі

5 Асүй таймері пернесі

6 Таймер/Салмақ тұтқасы

7 Бастау/Растау/ Жылдам бастау пернесі

8 Тоқтату пернесі

9 Есікті ашу кілті

4. АЛҒАШ ҚОЛДАНАР АЛДЫНДА

4.1 Қуат көзіне қосу

Пеш бірінші рет қосылған кезде сағатты орнату мүмкіндігі болады. Пеште 24 форматтық сағат бар.

1. Пеш дыбыстық белгі береді, сосын барлық дисплей белгішелері жарты секунд жанады.
Сағатты «қосу» немесе сағатты «өшіру» үшін тетікті пайдаланыңыз.

2a. Сағатты өшіру үшін тетікті дисплейде «oFF» белгісі көрінгенше бұрап, **БАСТАУ** пернесін басыңыз. Пеш пайдалануға дайын.

Сағатты өшірген болсаңыз және оны қайта қосқыңыз келсе, **АСХАНА ТАЙМЕРІ** пернесін екі рет басып, 2b нұсқауын орындаңыз.

2b. Сағатты қосу үшін тетікті дисплейде «on» жазуы пайда болғанша бұрап, **БАСТАУ** пернесін басыңыз.

Мысалы: Сағатты 18:45 мәніне қою үшін.

1. Сағатты дұрыстау үшін басқару тұтқасын бұраңыз.

2. Растау үшін **БАСТАУ** пернесін басыңыз.

3. Минутты реттеу үшін тетікті бұраңыз.
4. Растау үшін **БАСТАУ** пернесін басыңыз.

Сағат орнатылған кезде дисплейде тәулік уақыты көрінеді.

4.2 Күту режимі (Үнемдеу режимі)

Пеш 5 минуттың ішінде пайдаланылмаса, ол автоматты түрде күту режиміне өтеді.
Мысалы: Сағат орнатылмаған болса: Дисплей өшеді.
Күту режимінен шығу үшін есікті ашып, кез келген пернені басыңыз немесе тетікті бұраңыз.
Мысалы: Сағат орнатылған болса: 5 минуттан кейін уақыт жазуы көрінеді.

4.3 Қойылған кезде сағатты дұрыстау

Уақыт қойылғаннан кейін, сағатты дұрыстауға болады.
Мысалы: 18.45 мәнінен 19.50 мәніне өзгерту үшін.
1. **АСХАНА ТАЙМЕРІ** пернесін екі рет басыңыз.
2. **БАСТАУ** пернесін басыңыз.
3. Тетікті «19» саны көрінгенше бұраңыз.
4. **БАСТАУ** пернесін басыңыз.
5. Тетікті «50» саны көрінгенше бұраңыз.
6. **БАСТАУ** пернесін басыңыз.

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

1. **АСХАНА ТАЙМЕРІ** пернесін екі рет басыңыз.
2. «oFF» көрсетілгенше, басқару тұтқасын бұраңыз.
3. Растау үшін **БАСТАУ** пернесін басыңыз.

4.5 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.

5. ПАЙДАЛАНУ

5.1 Микротолқынмен пісіру

Мысалы: Сорпаны 630 Вт микротолқын энергиясында 2 минут 30 секунд ысыту үшін.
1. Дисплейден «630 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. Тым жоғары қуат деңгейлері немесе тым ұзақ тамақ пісіру уақыты тамақты шамадан тыс қыздырып, нәтижесінде өрт шығуы мүмкін.

Егер 900 Вт таңдалса, енгізуге болатын максималды микро толқын уақыты 15 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.

Пісіріп болған соң айналу табақшасы пісіру ыдысы бастапқыда қойылған қалпына оралғанша әрі қарай айналады. Ішкі шам айналу аяқталғанша немесе 5 секунд бойы жанған күйде қалады (қайсысы ұзағырақ болса, сол бойынша жанады). Аяқталған кезде пеш дыбысты сигнал шығарады. Егер пісіру барысында есік ашылса, айналу тоқтайды.

5.2 Қуат деңгейлері

Қуат параметрі	Ұсынылатын қолданыс
900 Вт/ ЖОҒАРЫ	Жылдам пісіру немесе қайта ысыту үшін, (мысалы, сорпа, пісірмелер, консервіленген тағам, ыстық сусындар, көкөністер, балық, т.б. үшін қолданылады).
630 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.
450 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.
270 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.
90 Вт	Жеңіл жібіту үшін, (мысалы, торт кремін немесе кондитерлік бұйымдар үшін).
0 Вт	Күту/ас үй таймері үшін.

Вт = ВАТТ

5.3 Төмендетілген қуат деңгейі

Пісіру режимі	Стандартты уақыт	Төмендетілген қуат деңгейі
Микротолқын 900 Вт	15 минут	Микротолқын 630 Вт

5.4 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.

5.5 Тоқтату пернесін пайдалану

Уақытша тоқтату режиміне кіру үшін **ТОҚТАТУ** пернесін басыңыз.
Пісіру уақытынан бас тарту үшін **ТОҚТАТУ** пернесін басыңыз.

5.6 Асүй таймері

Асүй таймерін орнату үшін.
1. **АСХАНА ТАЙМЕРІ** 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.

5.7 Тез бастау

БАСТАУ пернесін басу арқылы 900 Вт/ЖОҒАРЫ режимінде 30 секундқа пісіруді бірден бастауға болады.

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

5.8 Дыбысты өшіру

Дыбысты өшіру үшін.
1. Дисплейге «Soun» шыққанша, **АСХАНА ТАЙМЕРІ** пернесін 3 рет басыңыз.
2. «oFF» көрсетілгенше, басқару тұтқасын бұраңыз.
3. **БАСТАУ** пернесін басыңыз.

Дыбысты қосу үшін.
1. Дисплейге «Soun» шыққанша, **АСХАНА ТАЙМЕРІ** пернесін 3 рет басыңыз.
2. «on» көрсетілгенше, басқару тұтқасын бұраңыз.
3. **БАСТАУ** пернесін басыңыз.

5.9 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.

5.10 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** 450 Вт пернелерін 3 секунд басып тұрыңыз.
   Пеш таңдаулылардың зауыттық параметрлерін қайтарады.

5.11 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. Уақытты/қуатты реттеу функциясы автоматты еріту режимінде жұмыс істемейді.

6. ТАҒАМ ДАЙЫНДАУ КЕСТЕЛЕРІ

6.1 Таңдаулылар

Таңдаулылар	Салмақ	Перне	Процедура
Жұмсақ май	0,05–0,25 kr		• Майды пирекс ыдысқа салыңыз. Дайын болғаннан кейін жақсылап араластырыңыз.
Еріген шоколад	0,1–0,2 kr		• Шоколадты кішкентай бөліктерге бөлшектеңіз. Шоколадты пирекс ыдысқа салыңыз. Дыбыстық белгі шыққанда араластырыңыз. Дайын болғаннан кейін жақсылап араластырыңыз. **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.
Саптыаяқтағы тәтті нан	1–4 саптыаяқтар		• Тәтті нанды рецепт бойынша дайындаңыз. Саптыаяқты айналатын табақтың шетіне қарай қойыңыз. Дайын болғаннан кейін 30 секунд тұрсын.

6.2 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 кремімен иірімдеп 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 кремімен иірімдеп 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. ☆₃ 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. ☆₃ 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 саптыааққа 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 саптыааққа 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 саптыааяқтан 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 саптыааққа 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 саптыааққа 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 саптыааяқтан көтеріледі.
5. Майды, қант ұнтағын, кілегей сырын және апельсинді араластырып, үстін дайындаңыз.

Пісіріп болған соң, 30 секунд тұрсын.

Тәтті нанды салқындатып, үстіне жағыңыз.

6.3 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)	0.2-1.0 кг	AUTO x1	• 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. Бүтін құс етіне жарамайды.
Нан	0.1-1.0 кг	AUTO x2	• 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.

6.4 Тамақ пен сусындарды ысыту

Тамақ/сусын	Мөлшері -г/мл-	Қуат деңгейі	Уақыт -мин-	Әдіс
Сүт, 1 кесе	150	900 Вт	1	үстін жаппаңыз
Су, 1 кесе	150	900 Вт	2	үстін жаппаңыз
6 кесе	900	900 Вт	8-10	үстін жаппаңыз
1 табақ	1000	900 Вт	9-11	үстін жаппаңыз
Бір табақ тамақ	400	900 Вт	4-6	тұздыққа біраз су сеуіп, үстін жабыңыз да, қыздыру барысында араластырып тұрыңыз
Сорпа/рагу	200	900 Вт	1-2	үстін жауып, қыздырғаннан кейін араластырыңыз
Көкөністер	500	900 Вт	3-5	қажет болса, біраз су қосып, үстін жабыңыз да, қыздыру барысында араластырып тұрыңыз
Ет, 1 тілім [1)]	200	900 Вт	3	тұздықты үстіне жұқа етіп жайып, үстін жабыңыз
Балық жон еті [1)]	200	900 Вт	3-5	жабын
Торт, 1 тілім	150	450 Вт	½-1	кастард табағына салыңыз
Балалар тағамы, 1 банка	190	450 Вт	½-1	лайықты микротолқынды пеш ыдысына ауыстырып, қыздырғаннан кейін жақсылап араластырыңыз да, температурасын тексеріңіз
Еріген маргарин немесе сары май [1)]	50	900 Вт	½	жабын
Еріген шоколад	100	450 Вт	3-4	ауық-ауық араластырып тұрыңыз

[1)] салқын күйден бастап

6.5 Мұзды еріту

Тамақ	Мөлшері -г-	Қуат деңгейі	Уақыт -мин-	Әдіс	Күту уақыты -мин-
Гуляш	500	270 Вт	8-9	мұзды еріту барысында араластырып тұрыңыз	10-30
Торт, 1 тілім	150	90 Вт	1-3	кастард табағына салыңыз	5
Жеміс	250	270 Вт	3-5	біркелкі етіп жайыңыз да, мұзын еріту барысында аударып отырыңыз	5

6.6 Мұздатылғаннан пісіру

Тамақ	Мөлшері -г-	Қуат деңгейі	Уақыт -мин-	Әдіс	Күту уақыты -мин-
Балық жон еті	300	900 Вт	9-11	жабын	2
Бір табақ тамақ	400	900 Вт	8-10	үстін жауып, 6 минуттан кейін араластырыңыз	2

6.7 Пісіру

Тамақ	Мөлшері -г-	Қуат деңгейі	Уақыт -мин-	Әдіс	Күту уақыты -мин-
Брокколи / Бұршақтар	500	900 Вт	6-8	4-5 ас қасық су қосып, үстін жабыңыз да, пісіру барысында араластырып тұрыңыз	-
Сәбіздер	500	900 Вт	9-11	дөңгелектеп турап, 4-5 ас қасық су қосып, үстін жабыңыз да, пісіру барысында араластырып тұрыңыз	-
Қуыру	1000	630 Вт	34-38	талғамыңызға сай дәмдеуіш қосыңыз, терең емес жалпақ табаққа салып, әзірлеу уақытының жартысына жеткенде аударыңыз	10
Балық жон еті	200	900 Вт	4-6	дәміне қарай дәмдеуіштер қосып, жабын	2

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.

7. КЕҢЕСТЕР

7.1 Микротолқында қауіпсіз пісіру ыдыстары

Пісіру ыдыстары	Микротолқында қауіпсіз	Түсініктемелер
Алюминий фольга/ фольга ыдыстар	✓ / ✗	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	✓ / ✗	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	✗	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	✗	Құрамында «доға» тудыратын және өртке себепші болатын металл бөлшектері болуы мүмкін.

7.2 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	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.) **МАҢЫЗДЫ!** Жұмыртқаларды микротолқын энергиясымен ысытпаған жөн, себебі олар тіпті пісіріп болғаннан кейін, (мысалы, асылған, қайнатылғаннан кейін де жарылуы мүмкін).
Араластыру, аудару және ауыстыру	Біркелкі пісу үшін, пісіру кезінде тамақты араластырып, аударып және ауыстырып тұру маңызды. Әрдайым 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.)

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.
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.

8. МӘСЕЛЕНІ ШЕШУ ӘДІСІ

Мәселе	Мыналарды тексеріңіз...
Микротолқынды құрылғы дұрыс жұмыс істемей тұр ма?	• 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?	• Есіктер дұрыс жабылған. • Есік тығыздағыштары мен олардың беттері таза. • **БАСТАУ** пернесін басылған.
Айналмалы диск айналмай тұр ма?	• Айналмалы диск тірегі жетекке дұрыс жалғанған. • Пештің құралдары айналмалы дискінің шектерінен аспайды. • Тамақ айналмалы дискінің жиегінен асып, оның айналуына кедергі келтіріп тұрған жоқ. • Айналмалы дискінің астындағы шұқырда ештеңе жоқ.
Микротолқын өшпей тұр ма?	• Құрылғыны сақтандырғыштар блогынан оқшаулаңыз. • Өкілетті ELECTROLUX қызмет көрсету маманына хабарласыңыз.
Ішкі жарық жұмыс істемей тұр ма?	• 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?	• Ұзағырақ пісіру уақытын (екі есе мөлшер = екі есе дерлік уақыт) немесе, • Егер тамақ әдеттегіден суық боп тұрса, кауық-ауық бұрыңыз немесе аударыңыз, не болмаса, • Жоғарырақ қуат параметрін орнатыңыз.
Есік қуат ажыраса ашылмай қалады ма?	• Есікті шынының астыңғы оң жақ бұрышынан ұстап тарту арқылы ашыңыз.

9. СИПАТТАМАЛАР

Айнымалы ток желісінің кернеуі		220-240 В, 50 Гц, бір фаза
Тарату сызық / автоматты ажыратқыш		Ең аласа деңгей 10 тарату
Айнымалы ток қуаты қажет:	Микротолқын	1.4 кВт
Шығаратын қуаты:	Микротолқын	900 Вт (IEC 60705)
Микротолқын жиілігі		2450 МГц [1] (2-топ/В сыныбы)
Сыртқы өлшемдері:	MBE2658SE	596 mm (Е) x 459 mm (Б) x 404 mm (Қ)
Ішкі өлшемдері		342 mm (Е) x 207 mm (Б) x 368 mm (Қ) [2]
Пештің сыйымдылығы		26 литр [2]
Айналмалы диск		ø 325 мм, әйнек
Салмақ		шамамен 19 кг

[1] Бұл өнім EN55011 Еуропалық стандартының талабына сай.
Бұл стандартқа сәйкес, бұл өнім B сыныпты жабдығының 2-тобы ретінде сыныпталған.
2-топ жабдықтың тамақты қызумен өңдеуі үшін электромагниттік радиция түрінде әдейі радиожиілік энергиясын шығаратынын білдіреді.
B сыныпты жабдық дегеніміз жабдық үйде пайдалануға жарамды екенін білдіреді.

[2] Ішкі сыйымдылығы ең үлкен енін, қалыңдығы мен биіктігін өлшеу арқылы есептеп шығарылады. Тамақ сақтауға болатын нақты сыйымдылығы азырақ болады.

10. 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 зиын келтіретін жағдайларға жол бермеуге өз үлесіңізді қосыңыз.

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

Осы өнімнің өндірілген күні сериялық нөмірде көрсетілген,
оның нөмірінің бірінші саны өндірілген жылдың соңғы санына,
екінші және үшінші сандар аптаның реттік нөміріне сәйкес келеді.
Мысалы, 94512345 сериялық нөмірі өнім 2019 жылдың
қырық бесінші аптасында өндірілгенін білдіреді.
Өндіруші: Electrolux Appliances AB,
St. Göransgatan 143, 105 45 Stockholm, Швеция
Ұлыбритания және Солтүстік Ирландия Біріккен Корольдігі жасалған
Импорттаушы, жеткізуші және ұйымның өндіруші уәкілетті: ООО «Электролюкс Рус»
Кожевнический проезд 1, 115114, Москва/Мәскеу, Ресей
Тел.: 8-800-200-3589, www.electrolux.ru, www.aeg.ru

СОДЕРЖАНИЕ

1. ИНСТРУКЦИИ ПО БЕЗОПАСНОСТИ....30
2. УСТАНОВКА....35
3. СХЕМА УСТРОЙСТВА....39
4. ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ....40
5. РАБОТА....41
6. РЕЦЕПТЫ....45
7. СОВЕТЫ И ПОДСКАЗКИ....52
8. ЧТО ДЕЛАТЬ, ЕСЛИ....54
9. ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ....55
10. ЭКОЛОГИЧЕСКАЯ ИНФОРМАЦИЯ....55

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.ru/support

Зарегистрировать свое изделия для улучшения обслуживания:
www.promo.electrolux.ru

Приобрести дополнительные принадлежности, расходные материалы и оригинальные запасные части для своего прибора:
www.electrolux-1.ru

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, продуктовый номер (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

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. Уход и очистка прибора может осуществляться детьми старше 8 лет, однако только под присмотром взрослых, способных обеспечить безопасность.

Этот прибор не предназначен для использования на высоте выше 2000 м.

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

⚠ **ВНИМАНИЕ!**

В случае повреждения дверцы или уплотнителей печь можно эксплуатировать только после проведения ремонта квалифицированным специалистом.

⚠ **ВНИМАНИЕ!**

Работы по сервисному обслуживанию и ремонту, требующие демонтажа корпуса, который обеспечивает защиту от опасного излучения микроволновой энергии, должен выполнять только квалифицированный специалист.

ВНИМАНИЕ!

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

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.

Используйте только те контейнеры и принадлежности, которые предназначены для СВЧ-печей.

Металлические контейнеры для пищевых продуктов и напитков не подходят для применения в микроволновой печи.

Не оставляйте печь без присмотра при использовании одноразовой пластиковой посуды, бумаги или других воспламеняющихся пищевых контейнеров.

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.

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.

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

Во избежание ожогов перед употреблением содержимое бутылочек и баночек с детским питанием необходимо взболтать и проверить их температуру.

Не варите яйца в скорлупе и не подогревайте в СВЧ-печах яйца, сваренные целиком вкрутую, поскольку они могут взрываться даже после завершения приготовления.

1.1 Уход и очистка

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 и острые металлические скребки для очистки стекла дверцы печи, поскольку они могут поцарапать поверхность, что может привести к раскалыванию стекла.

Внутренние поверхности печи:
Чтобы выполнить очистку, вытирайте пятна и следы расплескивания мягкой влажной тканью или губкой после каждого использования, пока печь еще горячая. Если пятна не удается 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. После использования очищайте крышку волновода, духовку, вращающуюся подставку и опору вращающейся подставки. Они должны быть сухими и

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

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.

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 её опора пригодны для мытья в посудомоечной машине.

ВНИМАНИЕ!

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.

Вынимая контейнеры из устройства, следует проявлять особую осторожность, чтобы не сместить вращающуюся подставку.

ВНИМАНИЕ!

Не применяйте пароочиститель.

Микроволновая печь предназначена для встраивания.

Детали данного прибора нагреваются во время работы.

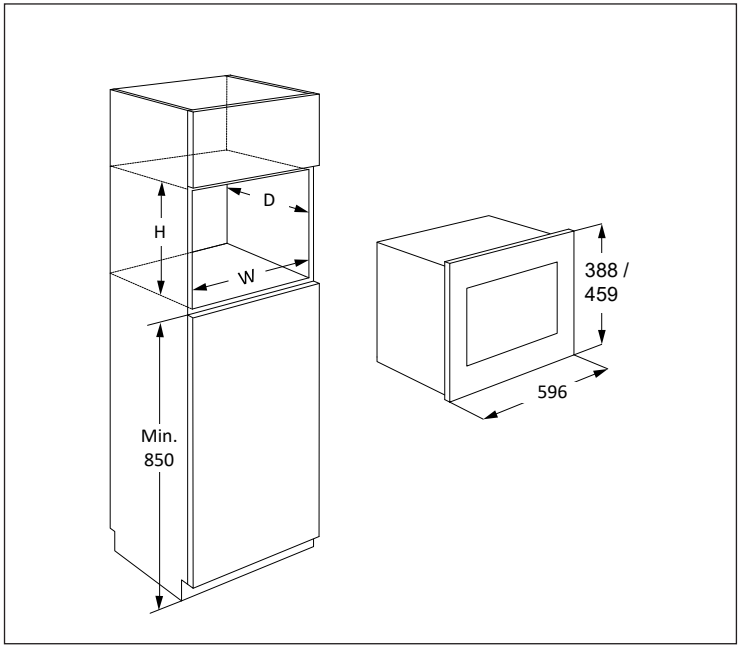
ВНИМАНИЕ!

Следите за детьми во избежание ожогов.

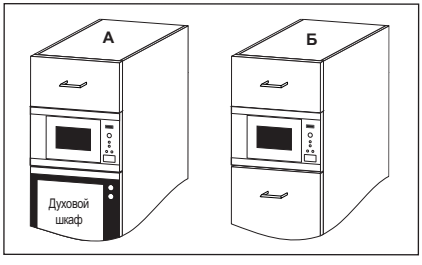
ВНИМАНИЕ!

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.

2. УСТАНОВКА



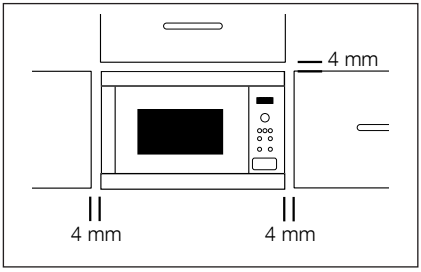
Микроволновую печь можно установить в положение А или Б:

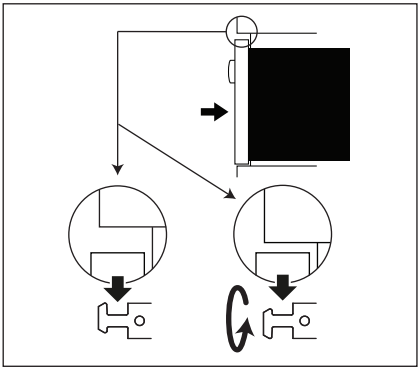


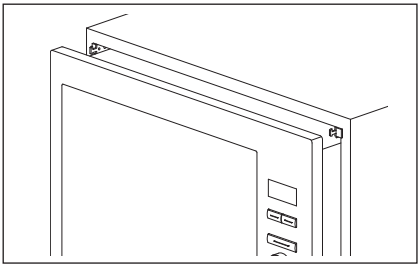
Положение	Размер ниши Ш Г В
А	562 x 550 x 450
Б	562 x 500 x 450

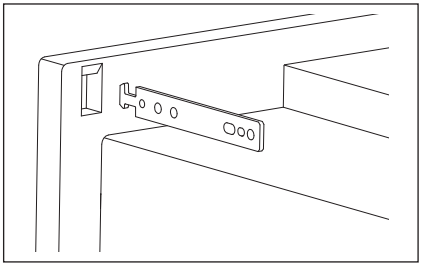
Все размеры указаны в миллиметрах

2.1 Установка прибора



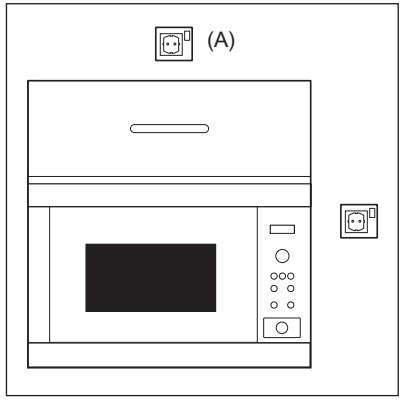






1. Удалите всю упаковку и внимательно осмотрите её на предмет повреждений.
2. Установите в кухонном шкафу фиксирующие крючки, руководствуясь приведёнными схемами и рисунками.
3. Медленно установите печь внутри кухонного шкафа, не прикладывая дополнительных усилий. Прибор следует разместить над крючками и опустить на место. В случае возникновения помех крючки можно повернуть. Передний край печи должен быть заподлицо с открытым фронтальным пространством кухонного шкафа.
4. Убедитесь в том, что прибор стоит устойчиво и не под наклоном. Позаботьтесь о том, чтобы между дверцей шкафа и верхней кромкой корпуса оставался зазор в 4 мм (см. рисунок).

2.2 Подключение прибора к источнику питания



- Электрическая розетка должна находиться неподалеку, чтобы прибор 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.
- Шнур питания может заменять только электрик.
- Если входящий в комплект шнур поврежден, во избежание опасности его следует заменить в авторизованном сервисном центре Electrolux.
- Розетку не следует размещать за шкафом.
- Самое лучшее положение – над шкафом (A).
- Подключите прибор к однофазному источнику переменного тока 220-240 В/50 Гц с помощью правильно установленной заземленной розетки.
- Перед установкой печи привяжите верёвку к вилке шнура питания, чтобы без особых усилий достать его для последующего подключения к электрической розетке.
- Вставляя прибор в шкаф с высокими стенками, постарайтесь НЕ сплющить шнур питания.
- Не погружайте шнур питания или вилку в воду или в иную жидкость.
- Следите за тем, чтобы шнур питания не лежал на горячих поверхностях или на острых углах (таких как вентиляционные отверстия для горячего воздуха в верхней части задней стенки печи).

2.3 Дополнительные советы

Не используйте СВЧ-печь для нагревания масла при глубоком прожаривании. Температуру невозможно контролировать, и масло может загореться. Этот прибор не предназначен для приготовления попкорна. Для приготовления попкорна используйте только специализированные СВЧ-устройства.

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

Никогда не проливайте жидкость на отверстия замка дверцы или на вентиляционные отверстия. Не допускается вставлять в них какие-либо предметы. При разливе жидкости немедленно выключите печь, выньте вилку из розетки и обратитесь в ближайший авторизованный сервисный центр Electrolux.

Никогда не вносите изменения в конструкцию печи.

Используйте вращающуюся подставку и опору вращающейся подставки, разработанные для этой печи. Не включайте печь без вращающейся подставки.

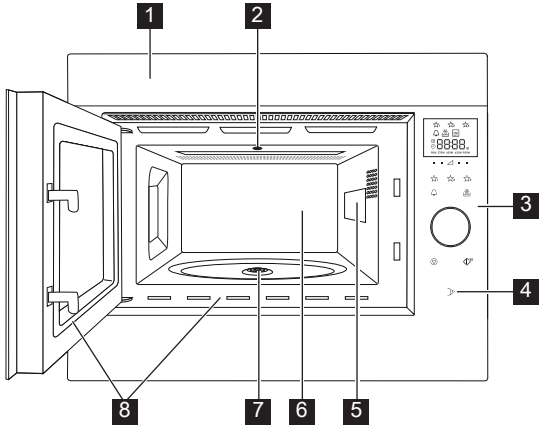
Чтобы предотвратить поломку вращающейся подставки, выполните следующие действия:

- 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.

Изготовитель, уполномоченное изготовителем лицо, импортёр и продавец 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.

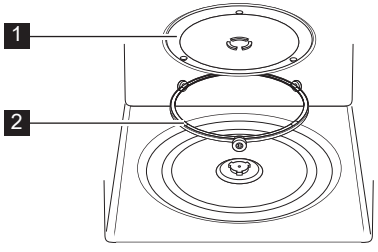
3. СХЕМА УСТРОЙСТВА

3.1 Свч-печь



1 Передняя накладка
2 Освещение печи
3 Панель управления
4 Кнопка открывания дверцы
5 Крышка волновода
6 Рабочая камера
7 Герметичная прокладка
8 Дверные прокладки и уплотняемые поверхности

3.2 Аксессуары



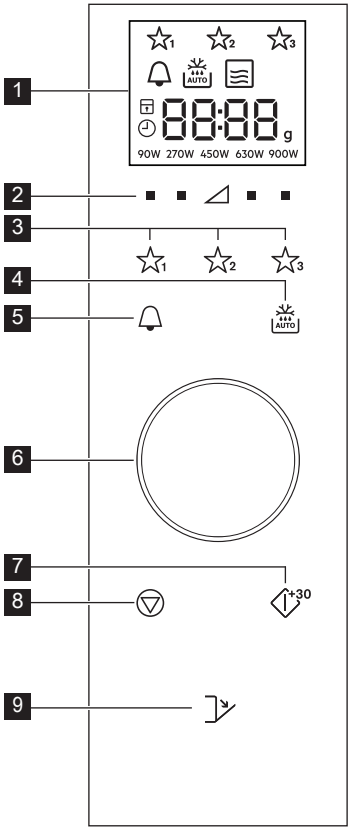
Убедитесь в наличии следующих аксессуаров:

1 Вращающаяся подставка
2 Опора вращающейся подставки

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

При заказе аксессуаров в магазине или авторизованном сервисном центре укажите наименование аксессуара, а также модель и/или продуктовый номер печи.

3.3 Панель управления



1 Указатели на цифровом дисплее:

- Избранные
- Кухонный таймер
- Автоматическая разморозка
- СВЧ-излучение
- Стоп/Отмена
- Защитная блокировка от детей
- Установка часов
- Сегменты дисплея
- g Вес
- 90W 270W 450W 630W 900W Уровни мощности

2 Кнопки «Уровни мощности»

3 Кнопки «Избранные»

4 Кнопка автоматической разморозки

5 Кнопка «Кухонный таймер»

6 Ручка таймер/Вес

7 Кнопка Старт/ Подтверждение/ Быстрый старт

8 Кнопка Стоп

9 Кнопка открывания дверцы

4. ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ

4.1 Подключение питания

При первом включении прибора можно настроить часы. На часах печи время отображается в 24-часовом формате.

1. Печь подаст звуковой сигнал и на полсекунды отобразятся все значки на дисплее.
   Используйте круглую ручку, чтобы «включить» (on) или «выключить» (oFF) часы.

2a. Чтобы выключить часы, поворачивайте ручку до тех пор, пока на дисплее не появится надпись «Выключено» (oFF), затем нажмите кнопку **СТАРТ**. Печь готова к использованию.

Если вы отключили часы и хотите снова включить их, дважды нажмите кнопку **КУХОННЫЙ ТАЙМЕР** и следуйте указаниям, приведенным в п. 2b.

2b. Чтобы включить часы, поворачивайте ручку до тех пор, пока на дисплее не появится надпись «Включено» (on), затем нажмите кнопку **СТАРТ**.

Пример: Как выставить на часах время 18:45.

1. Поворачивая круглую ручку, выставьте час.
2. Нажмите кнопку **СТАРТ** для подтверждения.

3. Поворачивайте ручку, чтобы откорректировать минуты.
4. Нажмите кнопку **СТАРТ** для подтверждения.

Если часы настроены, на дисплее отображается время суток.

4.2 Режим ожидания (экономичный режим)

Печь автоматически переходит в режим ожидания, если не используется в течение 5 минут.
Пример: Если часы не были настроены: Дисплей отключается.
Чтобы выйти из режима ожидания, откройте дверцу, нажмите любую кнопку или поверните ручку.
Пример: Если часы были настроены: По истечении 5 минут время отображается течение.

4.3 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 дважды кнопку **КУХОННЫЙ ТАЙМЕР**.
2. Нажмите кнопку **СТАРТ**.
3. Поворачивайте ручку до тех пор, пока на дисплее не появится цифра «19».
4. Нажмите кнопку **СТАРТ**.
5. Поворачивайте ручку до тех пор, пока на дисплее не появится цифра «50».
6. Нажмите кнопку **СТАРТ**.

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

1. Нажмите дважды кнопку **КУХОННЫЙ ТАЙМЕР**.
2. Поворачивайте круглую ручку пока на дисплее не отобразится «oFF».
3. Нажмите кнопку **СТАРТ** для подтверждения.

4.5 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).

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

5. РАБОТА

5.1 Уровни мощности СВЧ-излучения

Пример: Чтобы нагреть суп за две с половиной минуты при мощности СВЧ-излучения 630 Вт, выполните следующие действия.
1. Нажмите кнопку уровня мощности (**УРОВНИ МОЩНОСТИ**) справа от треугольника до тех пор, пока не отобразится «630 Вт».
2. Поворачивайте круглую ручку, чтобы задать время.
3. Нажмите кнопку **СТАРТ**.

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. Слишком высокий уровень мощности или

слишком большое время приготовления могут привести к перегреву пищи и пожару.

При выбранной мощности 900 Вт, максимальное время приготовления, которое можно задать, составляет 15 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 минут (включая время открытия дверцы). При работе печи менее 3 минут, вентилятор не включается.

По завершении приготовления вращающаяся подставка продолжает вращаться до тех пор, пока емкость для приготовления пищи не вернется в исходное положение. Свет в рабочей камере горит до завершения вращения или в течение 5 секунд (в зависимости от того, что длится дольше). По завершении работы печь издаёт звуковой сигнал. В случае открывания дверцы в процессе работы вращение прекращается.

5.2 Уровни мощности

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

Вт = Ватт

5.3 Пониженный уровень мощности

Режим приготовления	Стандартное время	Пониженный уровень мощности
Микроволновый 900 Вт	15 минут	СВЧ-излучения 630 Вт

5.4 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.

5.5 Использование кнопки Стоп

Однократно нажмите кнопку **СТОП** для перехода в режим паузы.
Повторно нажмите кнопку **СТОП** для отмены времени приготовления.

5.6 Кухонный таймер

Для установки кухонного таймера.
1. Нажмите кнопку **КУХОННЫЙ 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.

5.7 Быстрый запуск

Нажимая кнопку **СТАРТ**, вы можете сразу же начать готовить с уровнем мощности 900 Вт/ВЫСОКИЙ (800 W/HIGH) в течение 30 секунд.

Для добавления времени нажмите кнопку **СТАРТ**.

5.8 Без звука

Как выключить звук.
1. Нажмите кнопку **КУХОННЫЙ ТАЙМЕР** три раза, до отображения надписи «Soun» (звук).
2. Поворачивайте круглую ручку пока на дисплее не отобразится «oFF» (выкл.).
3. Нажмите кнопку **СТАРТ**.

Как включить звук.
1. Нажмите кнопку **КУХОННЫЙ ТАЙМЕР** три раза, до отображения надписи «Soun» (звук).
2. Поворачивайте круглую ручку пока на дисплее не отобразится «on» (вкл.).
3. Нажмите кнопку **СТАРТ**.

5.9 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**.

5.10 Избранные

Для печи предусмотрены 3 любимых рецепта.
☆1 Размягченное масло
☆2 Расплавленный шоколад
☆3 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 кнопку **СТАРТ**.
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.

Сбросить «Любимую программу» на заводские настройки.

1. Нажмите кнопку **СТОП**.
2. Нажмите и удерживайте **УРОВНИ МОЩНОСТИ** 450 Вт в течение 3 секунд. Печь сбросит Избранные к заводским настройкам.

5.11 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 нажмите кнопку **СТАРТ**. В конце периода автоматической разморозки программа автоматически остановится. В режиме автоматической разморозки функция регулировки времени/мощности недоступна.

6. РЕЦЕПТЫ

6.1 Избранные

Избранные	Вес	Кнопка	Процедура
Размягченное масло	0,05–0,25 kg		• Поместите масло в блюдо из термостойкого стекла. После приготовления хорошо размешайте.
Расплавленный шоколад	0,1–0,2 kg		• Разломайте шоколад на маленькие куски. Поместите шоколад в блюдо из термостойкого стекла. Перемешайте после звукового сигнала колокольчика. После приготовления хорошо размешайте. **ВНИМАНИЕ!** Шоколад может очень сильно нагреться! Если для шоколада требуется более долгое время приготовления, добавьте 10 секунд. Будьте осторожны: шоколад может перегреться и подгореть.
Кекс в кружке	1–4 кружки		• Приготовьте торт по рецепту: Установите кружку на краю вращающейся подставки. Дайте постоять в течение 30 секунд после приготовления.

6.2 Рецепты кекса в кружке

Насыщенный шоколадный кекс в кружке	
Ингредиенты на 1 кружку:	
2½ стол. ложки (25 г)	Пшеничная мука
2 стол. ложки (12 г)	Какао-порошок
2½ стол. ложки (30 г)	Сахарная пудра
¼ чайн. ложки	Разрыхлитель теста
1½ стол. ложки (15 г)	Растительное масло
¼ чайн. ложки	Эстракт 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 кекс 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
½ чайн. ложки	Эстракт 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. Кекс 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 (25 г)	Пшеничная мука
2 стол. ложки (30 г)	Рыхлый коричневый сахар
¼ чайн. ложки	Разрыхлитель теста
¼ чайн. ложки	Молотая корица
1½ стол. ложки (15 г)	Растительное масло
1	Среднее яйцо
1½ стол. ложки (30 г)	Яблочное пюре
половина (7 г)	Овсяное печенье, раскрошенное

Способ приготовления:

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

После приготовления дайте ему постоять 30 секунд.

Украсьте шариком ванильного мороженного.

⚠ **ВНИМАНИЕ!** Яблочное пюре будет горячим.

Кекс с арахисовым маслом в кружке	
Ингредиенты на 1 кружку:	
2½ стол. ложки (25 г)	Пшеничная мука
2 стол. ложки (30 г)	Рыхлый коричневый сахар
¼ чайн. ложки	Разрыхлитель теста
1½ стол. ложки (15 г)	Растительное масло
¼ чайн. ложки	Эстракт ванили
2 стол. ложки (30 г)	Мягкое арахисовое масло
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 ☆₃. Кекс поднимется в кружке при приготовлении.

После приготовления дайте ему постоять 30 секунд.

Украсьте сверху шоколадной пастой.
Совет: 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 . Кекс поднимется в кружке при приготовлении.
5. Приготовьте заливку кекса, смешав лимонный сок с сахарной пудрой.
6. После приготовления выньте кекс, проткните верх с помощью шпажки, затем сбрызните верх кекса, 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. Кекс 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.

6.3 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)	0,2-1,0 кг	AUTO x1	• Поместите пищу в открытое блюдо и установите его по центру вращающейся подставки. • Когда прозвучит сигнал, переверните пищу, перемешайте кусочки и разделите их. Закройте тонкие части и теплые места алюминиевой фольгой. • После разморозки заверните еду в алюминиевую фольгу на 15–45 минут и подождите, пока она не разморозится полностью. • Мясной фарш: когда прозвучит сигнал, переверните пищу. По возможности удалите размороженные куски. Не подходит для целых тушек домашней птицы.
Хлеб	0,1-1,0 кг	AUTO x2	• Распределите пищу по открытому блюду, расположенному в центре вращающейся подставки. Если вес пищи составляет 1,0 кг, положите ее прямо на вращающуюся подставку. • Когда прозвучит сигнал, переверните пищу, перемешайте ее и удалите размороженные кусочки. • После разморозки накройте блюдо алюминиевой фольгой и дайте ему постоять 5–15 минут до тех пор, пока оно полностью не разморозится.

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.

6.4 Разогревание пищи и напитков

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

[1)] охлажденный

6.5 Разморозка

пищи	Количество -г-	Уровень мощности	Время -мин-	Метод	Время настаивания -мин-
Гуляш	500	270 Вт	8-9	помешивайте во время размораживания	10-30
Пирог, 1 кусок	150	90 Вт	1-3	поместите на открытое блюдо	5
Фрукты	250	270 Вт	3-5	равномерно разложите, переворачивайте во время разморозки	5

6.6 Приготовление из замороженного состояния

пищи	Количество -г-	Уровень мощности	Время -мин-	Метод	Время настаивания -мин-
Рыбное филе	300	900 Вт	9-11	накройте крышкой	2
Одна тарелка пищи	400	900 Вт	8-10	накройте крышкой, помешайте через 6 минут	2

6.7 Приготовление пищи

пищи	Количество -г-	Уровень мощности	Время -мин-	Метод	Время настаивания -мин-
Брокколи/ Горох	500	900 Вт	6-8	добавьте 4–5 ст. ложек воды, накройте крышкой, помешайте наполовину приготовленное блюдо	-
Морковь	500	900 Вт	9-11	нарежьте кольцами, добавьте 4–5 ст. ложек воды, накройте крышкой, помешайте наполовину приготовленное блюдо	-
Жаркое	1000	630 Вт	34-38	добавьте специи по вкусу, поместите в неглубокую форму для выпечки, по истечении половины времени приготовления переверните	10
Рыбное филе	200	900 Вт	4-6	добавьте приправы по вкусу, положите на неглубокое открытое блюдо, накройте крышкой	2

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 минут (включая время открытия дверцы). При работе печи менее 3 минут вентилятор не включается.

7. СОВЕТЫ И ПОДСКАЗКИ

7.1 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.
Стеклянная тара (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 соломки 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.

7.2 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	Пищу, покрытую скорлупой, кожицей или мембраной, необходимо проткнуть в нескольких местах перед приготовлением или разогревом. Иначе скопившийся пар может привести к взрыву пищи (например, картофеля, рыбы, цыплят или сосисок). **ВНИМАНИЕ!** Яйца не следует нагревать с помощью СВЧ-излучения, так как они могут взрываться даже после завершения приготовления (например, яйца без скорлупы или сваренные вкрутую).
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.

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.
При открывании дверцы печи всегда стойте поодаль, чтобы избежать тепловых ожогов и ошпаривания. После нагревания нарезайте запеченную пищу ломтиками, чтобы выпустить пар и не обжечься.

8. ЧТО ДЕЛАТЬ, ЕСЛИ

Проблема	Удостовериться, что: / Предпринять следующее действие:
Микроволновая печь не включается?	• Не отключено электроснабжение. • Не сработал защитный автоматический выключатель электроснабжения. • Если защитный автоматический выключатель электроснабжения при включении прибора продолжает срабатывать, обратитесь в авторизованный сервисный центр Electrolux.
Режим СВЧ-излучения не функционирует?	• Дверца правильно закрыта. • Дверные прокладки и уплотняемые поверхности чистые. • Была нажата кнопка **СТАРТ**.
Вращающаяся подставка не вращается?	• Опора вращающейся подставки правильно подключена к приводу. • Посуда не выступает за пределы вращающейся подставки. • Пища не выступает за пределы подставки, мешая ей вращаться. • В углублении под вращающейся подставкой ничего нет.
СВЧ-излучение не выключается?	• Отключите электроснабжение прибора. • Обратитесь в авторизованный сервисный центр Electrolux.
Не включается свет в печи?	• Обратитесь в авторизованный сервисный центр Electrolux. (Лампы внутреннего освещения могут быть заменены только в авторизованном сервисном центре).
Пища дольше нагревается и готовится, чем раньше?	• Выберите более длительное время приготовления (двойной объем требует увеличения времени приготовления почти в два раза). • Если пища холоднее, чем обычно, время от времени помешивайте ее или поворачивайте. • Выберите более высокий уровень мощности.
Дверца не открывается вследствие отключения питания?	• Осторожно откройте стеклянную дверцу, потянув ее наружу за правый нижний угол.

9. ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Напряжение переменного тока		220-240 В, 50 Гц, однофазное
Плавкий предохранитель/выключатель линии распределения		минимум 10 А
Потребляемая мощность:		1.4 кВт
Выходная мощность:		900 Вт (IEC 60705)
Частота СВЧ-излучения		2450 МГц [1] (группа 2, класс B)
Внешние размеры:	MBE2658SEW	596 мм (Ш) x 459 мм (В) x 404 мм (Г)
Размеры рабочей камеры		342 мм (Ш) x 207 мм (В) x 368 мм (Г) [2]
Вместимость печи		26 литров [2]
Вращающаяся подставка		Ø 325 мм, стекло
Вес		около 19 кг

[1] Этот продукт отвечает требованиям европейского стандарта EN55011.
Согласно этому стандарту он классифицируется как оборудование группы 2 класса B.
Группа 2 означает, что оборудование специально генерирует высокочастотную энергию в виде электромагнитного излучения для тепловой обработки пищи.
Оборудование класса B 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.

10. 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.

Дата производства данного изделия указана в серийном номере, где первая цифра номера соответствует последней цифре года производства, вторая и третья цифры – порядковому номеру недели. Например, серийный номер 93012345 означает, что изделие произведено на тридцатой неделе 2019 года.
Изготовитель: Electrolux Appliances AB, St. Göransgatan 143, 105 45 Stockholm, Швеция.
Изготовлено в Соединённом Королевстве Великобритании и Северной Ирландии.
Импортёр и уполномоченная изготовителем организация: ООО "Электролюкс Рус", Кожевнический проезд 1, 115114, Москва; тел.: 8-800-200-3589, www.electrolux.ru, www.aeg.ru

ЗМІСТ

1. ВАЖЛИВІ ВКАЗІВКИ З ТЕХНІКИ БЕЗПЕКИ....57
2. УСТАНОВЛЕННЯ....62
3. ЗАГАЛЬНИЙ ОГЛЯД ПРИСТРОЮ....66
4. ПЕРЕД ПЕРШИМ ВИКОРИСТАННЯМ....67
5. РОБОТА....68
6. РЕЦЕПТИ....72
7. КОРИСНІ ПОРАДИ....79
8. ЩО РОБИТИ, ЯКЩО....81
9. ТЕХНІЧНІ ХАРАКТЕРИСТИКИ....82
10. ЕКОЛОГІЧНА ДОВІДКА....82

МИ ДУМАЄМО ПРО ВАС

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

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 прилад не призначений для використання на висотах понад 2000 м.

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

⚠ **УВАГА!**

У разі пошкодження дверцят або ущільнювачів експлуатація печі можлива лише після ремонту, проведеного компетентною особою.

⚠ **УВАГА!**

З міркувань безпеки всі дії, пов'язані з обслуговуванням або ремонтом печі, які передбачають знімання кришки, що забезпечує захист від випромінювання мікрохвильової енергії, має виконувати лише компетентна особа.

⚠ **УВАГА!**

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

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.

Користуйтеся лише контейнерами та посудом, які можна використовувати у мікрохвильовій печі.

Не дозволяється використовувати під час приготування у мікрохвильовому режимі металеві ємності для продуктів і напоїв.

Не залишайте піч без нагляду, якщо використовуєте одноразові пластикові, паперові чи інші займисті контейнери.

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.

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.

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

Щоб уникнути опіків, перед вживанням перемішуйте чи збовтуйте вміст пляшечок для годування й баночок з дитячим харчуванням, а також перевіряйте його температуру.

Не готуйте яйця у шкаралупі і не нагрівайте у мікрохвильовій печі цілі зварені «в круту» яйця, оскільки вони можуть вибухнути навіть після завершення готування.

1.1 Догляд і миття

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.

Внутрішня поверхня печі:
Щоб очистити, витирайте бризки чи плями м'якою вологою ганчірочкою чи губкою після кожного використання, доки піч ще тепла. Для усунення сильного забруднення скористайтеся рідким милом і кілька разів протріть пляму вологою ганчірочкою, 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. 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.

Зовнішня поверхня печі:
Зовнішня поверхня печі легко миється рідким милом з водою. Переконайтеся, що мило витерте вологою ганчірочкою, 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.

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.

ВАЖЛИВО!

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.

Виймаючи ємності з приладу, будьте обережні, щоб не порушити положення поворотного столика.

ВАЖЛИВО!

Не користуйтеся паровим пристроєм для миття.

Мікрохвильова піч призначена для вбудованого монтажу.

Деталі цього пристрою нагріваються під час роботи.

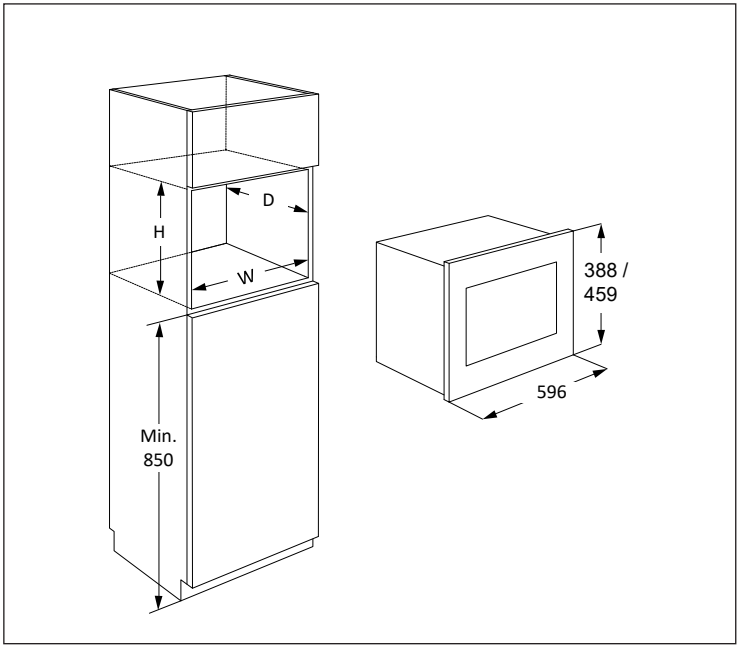
УВАГА!

Не дозволяйте дітям наближатися до дверцят, щоб вони не обпеклися.

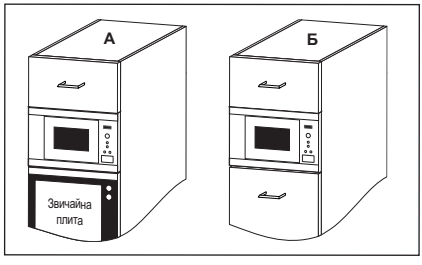
ВАЖЛИВО!

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.

2. УСТАНОВЛЕННЯ



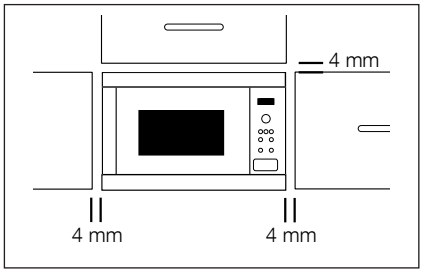
Мікрохвильову піч можна встановити в положеннях А і Б:

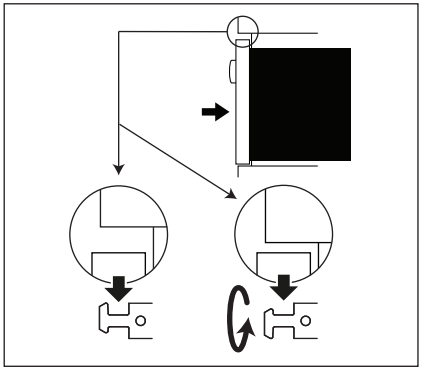


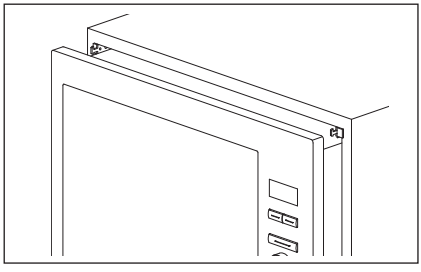
Положення	Виміри ніші Ш Г В
А	562 x 550 x 450
Б	562 x 500 x 450

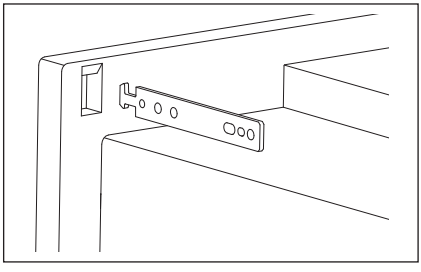
Габарити (мм)

2.1 Установлення пристрою



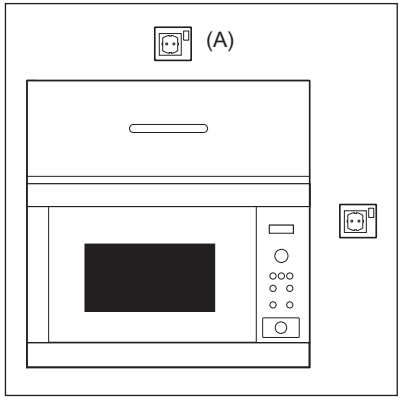






1. Зніміть усю упаковку й уважно перевірте, чи немає слідів пошкодження.
2. Встановіть кріпильні гачки у кухонній шафі, використовуючи надані інструкції та шаблон.
3. Повільно та без застосування сили встановіть прилад всередину кухонної шафи. Прилад необхідно підняти для монтажу на кріпильних гачках, 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.
4. 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).

2.2 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.
- Кабель живлення може замінити лише електрик.
- Щоб уникнути небезпеки, заміну шнура живлення в разі пошкодження має здійснити виробник, його агент із обслуговування чи особи аналогічної кваліфікації.
- Розетка не повинна знаходитись за шафою.
- Найкраще її положення - над шафою, див. (A).
- Підключіть пристрій до окремої фази 220-240 В/50 Гц змінного струму через встановлену належним чином розетку із заземленням. Розетка повинна бути злита з 10 А запобіжник.
- Перш ніж встановлювати, прив'яжіть мотузок до кабелю живлення, щоб оцінити підключення до точки (A) 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.
- Стежте, щоб кабель живлення не стикався з гарячими чи гострими предметами, наприклад вентиляційними отворами для гарячого повітря на задній стінці печі.

2.3 Додаткові рекомендації

Не підігрівайте в мікрохвильовій печі олію для смаження у фритюрі. Її температуру неможливо контролювати і олія може загорітися. Для приготування попкорну користуйтеся лише спеціальним посудом для попкорну у мікрохвильових печах.

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

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.

Ніколи жодним чином не модифікуйте піч.

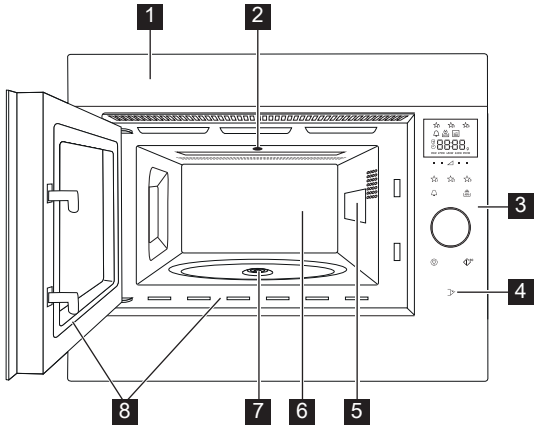
Користуйтеся лише поворотним столиком і підставкою під нього, розробленими для цієї печі. Не користуйтеся піччю без поворотного столика.

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.

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.

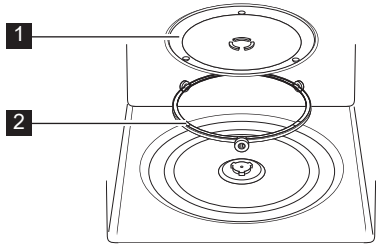
3. ЗАГАЛЬНИЙ ОГЛЯД ПРИСТРОЮ

3.1 Мікрохвильова піч



1 Передня панель
2 Лампа освітлення
3 Панель керування
4 Кнопка відкривання дверцят
5 Кнопка відчинення дверцят
6 Камера печі
7 Вісь електродвигуна поворотного столика
8 Ущільнення дверцят і поверхня прилягання

3.2 Додатки



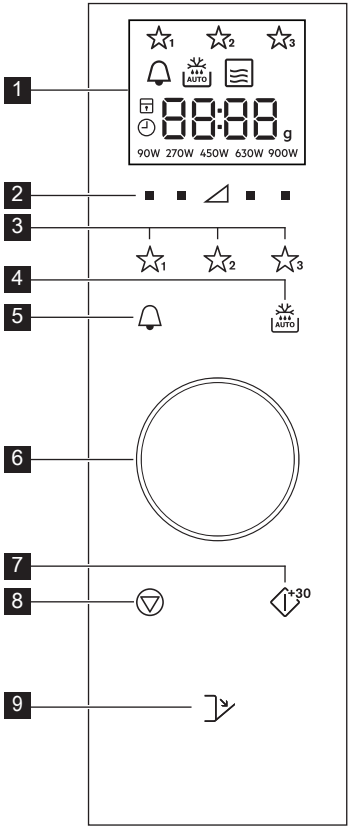
Перевірте наявність таких додатків:

1 Поворотний столик
2 Підставка поворотного столика

- Помістіть опору обертової підставки на підлогу заглиблення.
- Установіть поворотний столик на підставку.
- Щоб не пошкодити поворотний столик, переконайтеся, що ви виймаєте тарілки чи контейнери без поворотного столика.

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

3.3 Панель керування



1 Індикатори на цифровому екрані

Улюблені

Кухонний таймер

Автоматичне розморожування хліба

Режим мікрохвиль

Зупинено/Скасовано

Блокування від дітей

Встановити час

Сегменти дисплея

Вага

90W 270W 450W 630W 900W Рівні потужності

2 Кнопки встановлення рівнів потужності

3 Кнопки вибору з улюбленого

4 Кнопка автоматичного розморожування

5 Кнопка встановлення таймеру

6 Регулятор Таймер/Вага

7 Кнопка запуску/ підтвердження/ швидкого старту (ПУСК)

8 Кнопка зупинки (СТОП)

9 Кнопка відчинення дверцят

4. ПЕРЕД ПЕРШИМ ВИКОРИСТАННЯМ

4.1 Увімкнення

Увімкнувши піч уперше, можна встановити годинник. Піч оснащено годинником, який показує час у 24-годинному форматі.

1. Пролунає звуковий сигнал і всі значки на дисплеї будуть світитися протягом півсекунди.
Повертаючи регулятор, виберіть, увімкнути («on») чи вимкнути («oFF») годинник.

2a. Щоб вимкнути годинник, повертайте регулятор, доки на дисплеї не з'явиться напис «oFF», а потім натисніть кнопку **ПУСК**. Піч готова до використання.

Якщо годинник було вимкнено, але ви хочете ввімкнути його знову, натисніть кнопку **КУХОННИЙ ТАЙМЕР** двічі та перейдіть до п. 2b.

2b. Щоб увімкнути годинник, повертайте регулятор, доки на дисплеї не з'явиться напис «on», а потім натисніть кнопку **ПУСК**.

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

1. Поверніть регулятор, щоб встановити години.

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

3. Повертаючи регулятор, встановіть хвилини.
4. Для підтвердження натисніть кнопку **ПУСК**.

Коли годинник налаштовано, на дисплеї відображатиметься час доби.

4.2 Режим очікування (економний режим)

Піч автоматично переходить в режим очікування, якщо протягом 5 хвилин не було здійснено жодної дії.
Приклад: Якщо годинник не було встановлено:
Дисплей буде вимкнено.
Щоб перервати режим очікування, відчиніть дверцята, натисніть будь-яку кнопку чи поверніть регулятор.
Приклад: Якщо годинник було встановлено:
По закінченні 5-хвилинного періоду час відображатиметься.

4.3 Корегування годинника після встановлення

Ви можете відкоригувати час після встановлення годинника.
Приклад: Щоб змінити час з 18:45 на 19:50.
1. Двічі натисніть кнопку **КУХОННИЙ ТАЙМЕР**.
2. Натисніть кнопку **ПУСК**.
3. Повертайте регулятор, доки на дисплеї не з'явиться число «19».
4. Натисніть кнопку **ПУСК**.
5. Повертайте регулятор, доки на дисплеї не з'явиться число «50».
6. Натисніть кнопку **ПУСК**.

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

1. Двічі натисніть кнопку **КУХОННИЙ ТАЙМЕР**.
2. Повертайте регулятор доки не з'явиться «oFF».
3. Для підтвердження натисніть кнопку **ПУСК**.

4.5 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.

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

5. РОБОТА

5.1 Готування у мікрохвильовій печі

Приклад: щоб нагріти суп протягом 2 хвилин 30 секунд на потужності мікрохвиль 630 Вт.
1. Натисніть кнопку вибору **РІВНІВ ПОТУЖНОСТІ** праворуч від трикутника, доки на дисплеї не з'явиться «630 Вт».
2. Поверніть регулятор, щоб встановити час.
3. Натисніть кнопку **ПУСК**.

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. Високі

значення потужності чи дуже довгий час готування можуть перегріти їжу і спричинити пожежу.

Якщо вибрано «900 Вт», максимальна тривалість дії мікрохвиль, яку можна встановити — 15 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 закінчаться 2 хвилини (включаючи час, коли дверцята були відчинені). Якщо піч працювала менше 3 хвилин, вентилятор не вмикається.

По закінченні приготування поворотний столик продовжуватиме обертатись, аж поки посудину для приготування не повернеться в початкове положення. Освітлення камери залишатиметься ввімкненим, аж поки не припиниться обертання, або протягом 5 секунд (залежно від того, який час більше). По закінченні роботи піч подасть звуковий сигнал. Якщо під час цього процесу відчинити дверцята, обертання припиниться.

5.2 Рівні потужності

Рівень потужності	Пропонується використовувати
900 Вт/ ВИСОКА	Для швидкого приготування або підігрівання, (наприклад супів, запіканок, консервованої їжі, гарячих напоїв, овочів, риби тощо).
630 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.
450 Вт	Для щільної їжі, що вимагає довгого готування звичайним способом, (наприклад страв з яловичини), рекомендується використовувати це налаштування, щоб м'ясо було ніжним.
270 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.
90 Вт	Використовуйте його для обережного розморожування тортів чи випічки.
0 Вт	Для очікування/кухонного таймера.

ВТ = ВАТТ

5.3 Зниження рівня потужності

Режим готування	Стандартний час	Зниження рівня потужності
Мікрохвилі 900 Вт	15 хвилин	Мікрохвилі 630 Вт

5.4 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.

5.5 За допомогою кнопки СТОП

Натисніть кнопку **СТОП** один раз, щоб встановити режим паузи.
Знову натисніть кнопку **СТОП**, щоб скасувати час приготування.

5.6 Кухонний таймер

Встановлення таймеру.

1. Натисніть кнопку **КУХОННИЙ 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.

5.7 Швидкий пуск

Натиснувши кнопку **ПУСК** ви можете одразу почати готування на потужності мікрохвиль 900 Вт/ВИСОКА протягом 30 секунд.

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

5.8 Вимкнення звуку

Вимкнення звуку.

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

5.9 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**.

5.10 Улюблені

Піч має 3 «улюблені» рецепти.

☆1 Пом'якшення масла

☆2 Розтоплювання 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 шоколодом — 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** 450 Вт протягом 3 секунд.
   Налаштування улюбленого будуть відновлені до заводських.

5.11 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. Коригування часу й потужності під час автоматичного розморожування неможливе.

6. РЕЦЕПТИ

6.1 Улюблені

Улюблені	Вага	Кнопка	Процедура
Пом'якшення масла	0,05–0,25 kg		• Покладіть масло у термостійкий посуд. Після приготування добре перемішайте.
Розтоплювання шоколаду	0,1–0,2 kg		• Подрібніть шоколад на маленькі шматочки. Покладіть шоколад у термостійкий посуд. Перемішайте, коли пролунає звуковий сигнал. Після приготування добре перемішайте. **УВАГА!** Шоколад може бути надзвичайно гарячим! Якщо шоколад необхідно довше готуати, додайте 10 секунд. Будьте обережні з шоколодом — він може завдати опіків.
Пиріг у чашці	1–4 чашки		• Приготуйте пиріг відповідно рецепту. Встановіть чашку біля краю поворотного столика. Готову страву залиште на 30 секунд.

6.2 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 ☆₃ . 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 ☆₃ . 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 з верху до низу шпажкою, щоб він дещо 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
	цедра ½ апельсина
30 г	тертої моркви
1	середнє яйце
Кремовий 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.

6.3 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)	0,2-1,0 кг	AUTO x1	• 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. Не стосується тушок птиці.
Хліб	0,1-1,0 кг	AUTO x2	• 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 відрізнятися від початкової.
Біфштекси і відбивні заморожуйте одним шаром.
Фарш заморожуйте тонким пластом.

6.4 Підігрівання їжі та напоїв

їжі та напоїв	Кількість -г/мл-	Потуж-ність Рівень	Час -хв.-	Метод
Молоко, 1 чашка	150	900 Вт	1	Не накривати
Вода, 1 чашка	150	900 Вт	2	Не накривати
6 чашок	900	900 Вт	8-10	Не накривати
1 тарілка	1000	900 Вт	9-11	Не накривати
Одна порція	400	900 Вт	4-6	Крапніть трохи води на соус, накрийте, перемішайте в середині процесу нагрівання
Суп/рагу	200	900 Вт	1-2	Накрийте, перемішайте після нагрівання
Овочі	500	900 Вт	3-5	Якщо необхідно, додайте трохи води, накрийте, перемішайте в середині процесу нагрівання
М'ясо, 1 шматок [1)]	200	900 Вт	3	Намажте тонким шаром соусу, накрийте
Рибне філе [1)]	200	900 Вт	3-5	Накрийте
Торт, 1 шматок	150	450 Вт	½ -1	Поставте у форму для запікання
Дитяче харчування, 1 баночка	190	450 Вт	½ -1	Перекладіть у посуд, який можна використовувати у мікрохвильовій печі, після підігрівання добре перемішайте і перевірте температуру.
Розтоплювання маргарину чи масла [1)]	50	900 Вт	½	Накрийте
Розтоплювання шоколаду	100	450 Вт	3-4	Час від часу перемішуйте

[1)] охолоджене

6.5 Розморожування

їжі	Кількість -г-	Потуж-ність Рівень	Час -хв.-	Метод	Час вистою-вання -хв.-
Гуляш	500	270 Вт	8-9	Перемішайте в середині процесу розморожування	10-30
Торт, 1 шматок	150	90 Вт	1-3	Поставте у форму для запікання	5
Фрукти	250	270 Вт	3-5	Розкладіть рівномірно, переверніть в середині процесу розморожування	5

6.6 Готування заморожених продуктів

їжі	Кількість -г-	Потужність Рівень	Час -хв.-	Метод	Час вистоювання -хв.-
Рибне філе	300	900 Вт	9-11	Накрийте	2
Одна порція	400	900 Вт	8-10	Накрийте, перемішайте через 6 хв.	2

6.7 Готування їжі

їжі	Кількість -г-	Потужність Рівень	Час -хв.-	Метод	Час вистоювання -хв.-
Броколі/ Горошок	500	900 Вт	6-8	додайте 4-5 ст. л. води, накрийте, перемішайте в середині процесу готування	-
Горошок	500	900 Вт	9-11	поріжте кружальцями, додайте 4-5 ст. л. води, накрийте, перемішайте в середині процесу готування	-
Печеня	1000	630 Вт	34-38	приправте до смаку; покладіть у неглибоке блюдо; по закінченні половини часу приготування переверніть	10
Рибне філе	200	900 Вт	4-6	Приправте на власний смак, викладіть у форму для запікання, накрийте	2

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.

7. КОРИСНІ ПОРАДИ

7.1 Кухонне приладдя, безпечне для використання у мікрохвильовій печі

Кухонне приладдя	Безпека використання з мікрохвилями	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.

7.2 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	Розташовуйте товстіші шматки їжі ближче до краю тарілки, (наприклад курячі ніжки).
Накривання	Використовуйте харчову плівку для мікрохвильових печей з отворами або підходящу кришку.
Проколювання	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. **ВАЖЛИВО!** Не підігрівайте яйця у мікрохвильовій печі, оскільки вони можуть вибухнути навіть після завершення готування, (наприклад яйця-пашот чи «в круту»).
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).

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 парою.
Відкривайте дверцята печі завжди на відстані, щоб не обпектися парою та жаром. Нарізайте фаршировані запечені страви після нагрівання, щоб випустити пару та уникнути опіків.

8. ЩО РОБИТИ, ЯКЩО

Проблема	Перевірте, чи . . .
Піч не працює, як належить?	• Запобіжники у блоці запобіжників працюють. • Не було збою електромережі. • Якщо запобіжники перегорають, зверніться до кваліфікованого електрика.
Режим мікрохвиль не працює?	• Дверцята добре зачинені. • Ущільнювач дверцят і поверхня прилягання чисті. • Натиснута кнопка **ПУСК**.
Поворотний столик не обертається?	• 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?	• Ізолюйте пристрій від блоку запобіжників. • Зверніться до уповноваженого ELECTROLUX сервісного центру.
Внутрішнє освітлення не працює?	• 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?	• 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.
Дверцята не відчиняються через вимкнення електроенергії?	• Обережно відчиніть дверцята, відтягнувши назовні важіль у правому нижньому куті скла дверцят.

9. ТЕХНІЧНІ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Напруга змінного струму		220-240 В, 50 Гц, однофазна
Розподіл запобіжник/вимикач		Мінімум 10 А
Необхідна напруга змінного струму:	Мікрохвилі	1,4 кВт
Вихідна потужність:	Мікрохвилі	900 Вт (IEC 60705)
Частота мікрохвиль		2450 МГц [1] (Груп 2 / Класу В)
Зовнішні габарити:	MBE2658SE	596 мм (Ш) x 459 мм (В) x 404 мм (Г)
Внутрішні габарити		342 мм (Ш) x 207 мм (В) x 368 мм (Г) [2]
Об'єм камери		26 літрів [2]
Поворотний столик		Ø 325 мм, скло
Вага		approx. 19 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.

10. 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-B360URR0

AEG