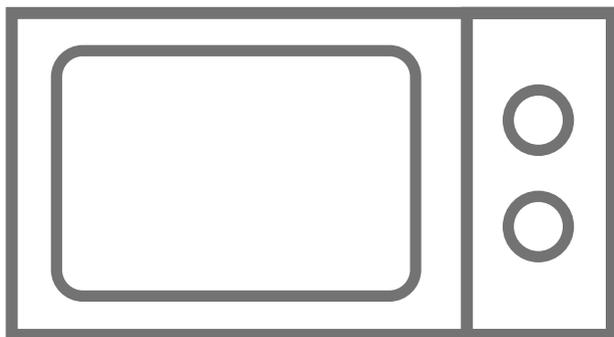


► MBE2658D

<b>КК</b>	<b>Пайдаланушы Нұсқаулығы</b>	<b>2</b>
	Микротолқынды Пеш	
<b>RU</b>	<b>Руководство Пользователя</b>	<b>30</b>
	Свч-печь	
<b>UK</b>	<b>Посібник Користувача</b>	<b>58</b>
	Мікрохвильова Піч	

# USER MANUAL



**AEG**

## СОДЕРЖАНИЕ

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

## ОПТИМАЛЬНЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ

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

**На нашем веб-сайте Вы сможете:**



Найти рекомендации по использованию изделий, руководства по эксплуатации, мастер устранения неисправностей, информацию о техническом обслуживании:  
**[www.aeg.com](http://www.aeg.com)**



Зарегистрировать свое изделия для улучшения обслуживания:  
**[www.registeraeg.com](http://www.registeraeg.com)**



Приобрести дополнительные принадлежности, расходные материалы и фирменные запасные части для своего прибора:  
**[www.aeg.com/shop](http://www.aeg.com/shop)**

## ПОДДЕРЖКА ПОТРЕБИТЕЛЕЙ И СЕРВИСНОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ

Мы рекомендуем использовать оригинальные запчасти.

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

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

 Внимание / Важные сведения по технике безопасности

 Общая информация и рекомендации

 Информация по охране окружающей среды

Право на изменения сохраняется.

## 1. ⚠ ИНСТРУКЦИИ ПО БЕЗОПАСНОСТИ



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

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

## 1.1 Травмоопасность



### **ВНИМАНИЕ!**

Не включайте печь, если она повреждена или плохо работает.

Перед использованием убедитесь в следующем:

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

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

Не позволяйте жиру или грязи накапливаться на дверных прокладках и других деталях. Следуйте инструкциям из раздела «Уход и очистка». Регулярно чистите печь, удаляя остатки пищи. Неспособность поддерживать печь в чистом состоянии может привести к повреждению поверхности. Это может негативно сказаться на сроке службы изделия и вызвать опасную ситуацию.

Не пытайтесь самостоятельно или при по-

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

## 1.2 Предостережение о возможности взрыва или внезапного закипания



### **ВНИМАНИЕ!**

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

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

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

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

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

### 1.3 Предотвращение неправильного использования печи детьми.



#### **ВНИМАНИЕ!**

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

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

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

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

#### 1.4 Предостережение о пожаре

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

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

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

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

#### 1.5 Предостережение о возможном поражении электрическим током

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

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

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

## 1.6 Предостережение о возможности взрыва или внезапного закипания

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

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

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

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

## 1.7 Предупреждение ожогов

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

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

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

## 1.8 Другие предупреждения

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

## 1.9 Меры по обеспечению безопасности при использовании печи и предотвращению ущерба

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

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

не указывает на утечку СВЧ-излучения или неполадки.

Чтобы предотвратить поломку вращающейся подставки, выполните следующие действия:

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

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

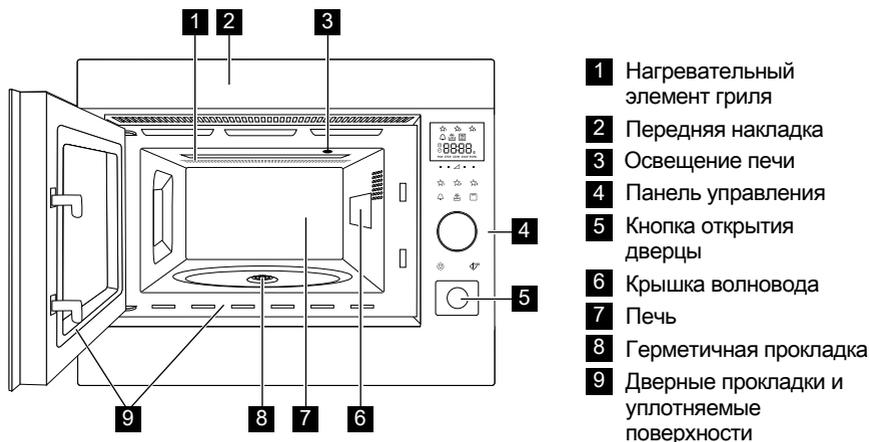


**ВНИМАНИЕ!** Если вы не знаете, как подключать печь, обратитесь к авторизованному квалифицированному электрику.

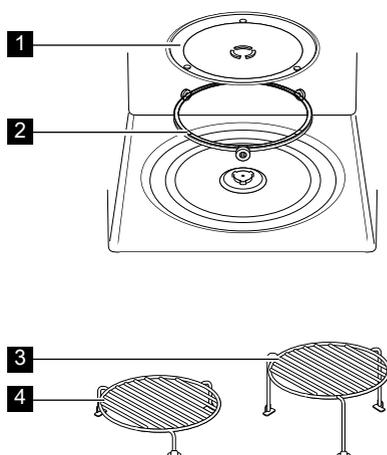
Ни производитель, ни дилер не несут никакой ответственности за повреждение печи или личный ущерб, вызванный несоблюдением правильной процедуры подключения электричества. На стенках печи или вокруг дверных прокладок и уплотняемых поверхностей иногда могут образовываться водяной пар или капли. Это нормальная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

## 2. СХЕМА УСТРОЙСТВА

### 2.1 Свч-Печь



### 2.2 Аксессуары



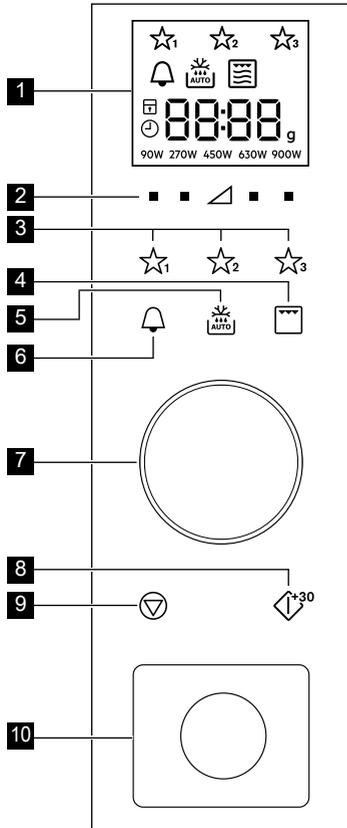
Убедитесь в наличии следующих аксессуаров:

- 1 Вращающаяся подставка
- 2 Опора вращающейся подставки
- 3 Верхняя решетка
- 4 Нижняя решетка

- 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.

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

## 2.3 Панель управления



**1** Указатели на цифровом дисплее:

★<sub>1</sub> ★<sub>2</sub> ★<sub>3</sub> Избранные

Кухонный таймер

Автоматическая разморозка

Гриль

Двойной гриль

СВЧ-излучение

Стоп/Отмена

Защитная блокировка от детей

Установка часов

88888 Сегменты дисплея

**g** Вес

90W 270W 450W 630W 900W Уровни мощности

**2** Кнопки уровня мощности

**3** Избранные кнопки

**4** Кнопка "Гриль"

**5** Кнопка автоматической разморозки

**6** Кнопка кухонного таймера

**7** Ручка ТАЙМЕР/ВЕС

**8** Кнопка "Старт/Подтверждение/Быстрый старт"

**9** Кнопка "Стоп"

**10** Кнопка ОТКРЫТИЯ ДВЕРЦЫ

## 3. ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ

### 3.1 Подключение питания

При первом включении в сеть устройство предложит Вам установить часы.

1. Печь подаст звуковой сигнал и на полсекунды отобразятся и все значки на дисплее.  
Печь предложит Вам включить часы.
2. Нажмите кнопку **СТАРТ** для подтверждения.  
(Инструкция приведена в разделе "Настройка часов") Для выключения часов, поверните круглую ручку до отображения на дисплее слова "off" (выключено).
3. Нажмите кнопку **СТАРТ** для подтверждения или нажмите **СТОП** для отмены.

### 3.2 Режим ожидания (экономичный режим)

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

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

### 3.3 Настройка часов

На часах печи время отображается в 24-часовом формате.

**Пример:** Как выставить на часах время 18:45.

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

5. Нажмите кнопку **СТАРТ** для подтверждения.
6. Поворачивая круглую ручку, выставьте минуты.
7. Нажмите кнопку **СТАРТ** для подтверждения.

### 3.4 Изменение времени после настройки часов.

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

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

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

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

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

### 3.6 Защитная блокировка от детей

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

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

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

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

## 4. РАБОТА

### 4.1 Уровни мощности СВЧ-излучения

**Пример:** Чтобы нагреть суп за две с половиной минуты при мощности СВЧ-излучения 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**.

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

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

При выбранной мощности 900 Вт, максимальное время приготовления, которое можно задать, составляет 20 минут.

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

### 4.2 Уровни мощности

Настройка мощности	Рекомендуемое использование
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.

### 4.3 Пониженный уровень мощности

Режим приготовления	Стандартное время	Пониженный уровень мощности
Микроволновый 900 Вт	20 минут	СВЧ-излучения 630 Вт
Гриль	10 минут	Grill 500 Вт
Двойной гриль	10 минут	Grill 500 Вт

### 4.4 Корректировка времени приготовления при приготовлении пищи

Вы можете изменить время приготовления при приготовлении пищи.

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

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

### 4.5 Использование кнопки Stop

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

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

### 4.6 Кухонный таймер

Для установки кухонного таймера.

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

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

Функцию таймера можно использовать только при неработающей печи.

### 4.7 Прибавьте 30 секунд

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

 Для добавления времени нажмите кнопку **СТАРТ**.

### 4.8 Без звука

Как выключить звук.

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

Как включить звук.

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

### 4.9 Пауза

Как перейти в режим паузы при работающей печи.

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

### 4.10 Гриль и Двойной гриль

Эта микроволновая печь поддерживает два режима приготовления гриля:

Только гриль  
Двойной гриль (гриль и СВЧ-излучение)



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

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

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

**i** В режиме "Двойной гриль" уровни микроволновой мощности 90 Вт и 900 Вт недоступны.  
Для выхода из режимов "Двойной гриль" или "Гриль" нажмите кнопку **ГРИЛЬ** до тех пор, пока на дисплее не будет отображаться только сим вол микроволнового излучения.

#### 4.11 Избранные

Для печи предусмотрены 3 любимых рецепта.

- ☆<sub>1</sub> Размягченное масло
- ☆<sub>2</sub> Расплавленный шоколад
- ☆<sub>3</sub> Кекс в кружке

**Пример:** Как размягчить масло.

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

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

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

Будьте осторожны: шоколад может перегреться и подгореть.

Как перезаписать Избранные для ваших собственных рецептов.

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

Печь сбросит Избранные к заводским настройкам.

1. Нажмите кнопку **СТОП**.
2. Нажмите и удерживайте **УРОВНИ МОЩНОСТИ 450 W** в течение 3 секунд.

#### 4.12 Автоматическая разморозка

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

Вы можете выбрать одно из 2 меню разморозки.

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

**Пример:** Как разморозить стейк весом 0,2 кг.

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

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

## 5. РЕЦЕПТЫ

### 5.1 Избранные

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

## 5.2 Рецепты кекса в кружке

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

Способ приготовления:

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

После приготовления дайте ему постоять 30 секунд.

Украстье завитком шоколадного крема.

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

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

Способ приготовления:

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

После приготовления дайте ему постоять 30 секунд.

Украстье 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 бисквита) 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 ☆з. Торт поднимется в кружке при приготовлении.

После приготовления дайте ему постоять 30 секунд.

Украсьте шариком ванильного мороженого.



**ЗАМЕЧАНИЕ!** Яблочное пюре будет горячим.

Кекс с арахисовым маслом в кружке	
Ингредиенты на 1 кружку:	
2½ стол. ложки (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	Экстракт 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 ☆з. Торт поднимется в кружке при приготовлении.

После приготовления дайте ему постоять 30 секунд.

Украсьте сверху шоколадной пастой.

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

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

Способ приготовления:

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

Морковный кекс в кружке	
Ингредиенты на 1 кружку:	
2 стол. ложки (20 г)	Пшеничная мука
2½ стол. ложки (30 г)	Светло-коричневый сахар
¼ чайн. ложки	Разрыхлитель теста
¼ чайн. ложки	Молотая корица
¼ чайн. ложки	Молотый мускатный орех
1 ст. ложка	Молотый миндаль
1½ стол. ложки (15 г)	Подсолнечное масло
	Цедра ½ апельсина
30 г	Натертая морковь
1	Среднее яйцо
Кремовый топтинг:	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 ☆<sub>3</sub>. Торт поднимется в кружке при приготовлении.
5. Приготовьте топтинг смешав масло, сахарную пудру, сливочный сыр и апельсиновый сок.

После приготовления дайте ему постоять 30 секунд.

Дать кексу остыть, затем добавить топтинг.

### 5.3 Автоматическая разморозка

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

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

## 5.4 Разогревание пищи и напитков

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

<sup>1)</sup>охлажденный

## 5.5 Разморозка

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

## 5.6 Приготовление из замороженного состояния

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

## 5.7 Приготовление обычное и на гриле

пищи	Количество г-	Настройка	Уровень мощности	Время -мин-	Метод	Время настаивания -мин-
Брокколи/Горох	500	СВЧ-излучение	900 Вт	6-8	добавьте 4–5 ст. ложек воды, накройте крышкой, помешайте наполовину приготовленное блюдо	-
Морковь	500	СВЧ-излучение	900 Вт	9-11	нарежьте кольцами, добавьте 4–5 ст. ложек воды, накройте крышкой, помешайте наполовину приготовленное блюдо	-
Жаркое	1000	СВЧ-излучение Двойной гриль СВЧ-излучение й гриль	450 Вт 450 Вт 450 Вт	16-17 9-10 <sup>1)</sup> 9-10 9-10	добавьте приправы по вкусу, поставьте на нижнюю решетку, переверните через <sup>1)</sup>	10
Стейки из вырезки 2 куска	400	й гриль й гриль		10-11 <sup>1)</sup> 10-11	положите на верхнюю решетку, переверните через <sup>1)</sup> , добавьте приправы после поджаривания	
Подрумянивание блюд в форме для запекания		й гриль		11-15	поставьте блюдо на нижнюю решетку	
Жареный сыр	1 кусок	й гриль й гриль	450 Вт	4-5 <sup>1)</sup> 3-4 <sup>2)</sup>	Поместите 2 куска хлеба на высокую стойку, покройте один кусок сыром, готовьте <sup>1)</sup> , поместите поджаренный кусок поверх сыра на тост, переверните и готовьте <sup>2)</sup>	
Замороженная пицца	400	СВЧ-излучение Двойной гриль	450 Вт 450 Вт	4-5 5-6	поставьте блюдо на нижнюю решетку	



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

## 6. СОВЕТЫ И ПОДСКАЗКИ

### 6.1 Посуда для СВЧ-печей

Посуда	Для СВЧ-печей	Комментарии
Алюминиевая фольга/ контейнеры из фольги	✓ / X	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	✓ / X	Фарфор, гончарные изделия, изделия из глазированной глины и костяного фарфора, за исключением изделий с металлическими украшениями, обычно считаются пригодными.
Стеклопосуда (например, Pyrex®)	✓	При использовании изделий из тонкого стекла необходимо соблюдать осторожность, поскольку при внезапном нагреве они могут лопнуть или треснуть.
Металл	X	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	X	Может содержать следы металла, которые будут вызывать дуговой разряд и могут привести к пожару.

## 6.2 Приготовление пищи в микроволновой печи

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

## 7. УХОД И ОЧИСТКА

### **ОСТОРОЖНО!**

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

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

### Внешние поверхности печи

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

### Панель управления

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

### Внутренние поверхности печи

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

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

Не используйте чистящие средства аэрозольного типа для очистки внутренних поверхностей.

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

### Вращающаяся подставка и опора вращающейся подставки

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

### Дверца

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

### Решетки

Решетки необходимо мыть мягким жидким чистящим раствором, а затем высушивать. Они пригодны для мытья в посудомоечной машине.

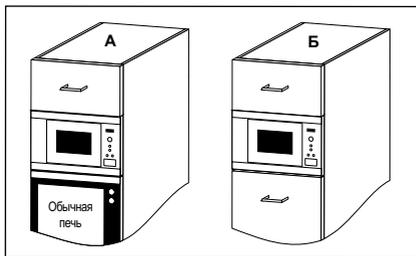
 **ВНИМАНИЕ!**  
Не применяйте пароочиститель.

## 8. ЧТО ДЕЛАТЬ, ЕСЛИ

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

## 9. УСТАНОВКА

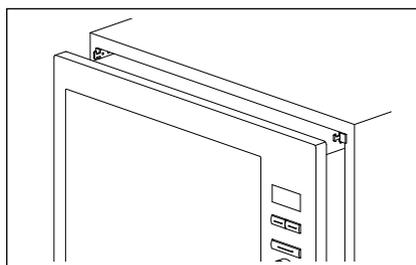
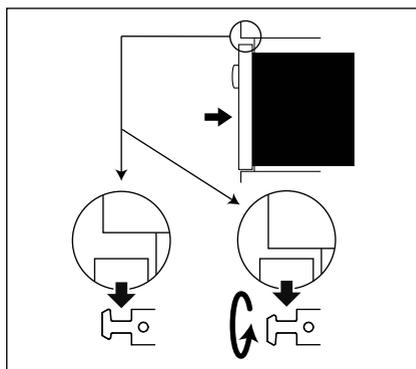
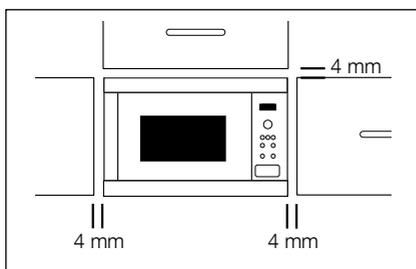
Микроволновую печь можно установить в положение А или Б:



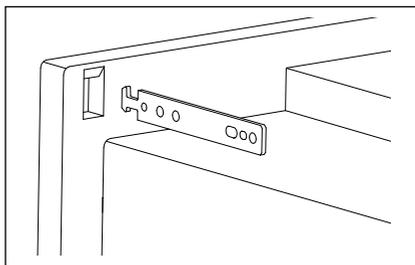
Положение	Размер ниши		
	Ш	Г	В
А	562	550	450
Б	562	500	450

Измерения в (мм)

### 9.1 Установка оборудования



1. Снимите всю упаковку и внимательно осмотрите ее на предмет повреждений.
2. Установите фиксирующие крючки на кухонном шкафу, используя прилагаемую инструкцию и шаблон.
3. Медленно установите оборудование внутри кухонного шкафа, не прикладывая дополнительных усилий. Оборудование следует разместить над крючками и опустить на место. В случае возникновения помех этот крючок можно развернуть. Передний край плиты должен быть заподлицо с открытым фронтальным пространством кухонного шкафа.
4. Убедитесь в том, что устройство стоит устойчиво и не под наклоном. Позаботьтесь о том, чтобы между дверцей шкафа и верхней кромкой корпуса оставался зазор в 4 мм (см. диаграмму).

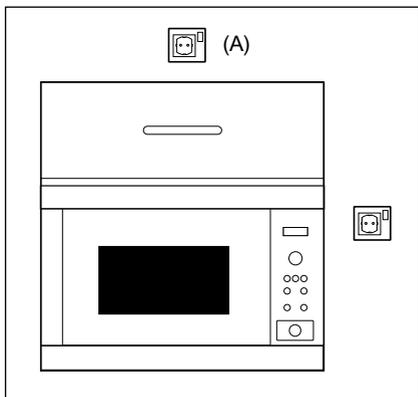




**ВНИМАНИЕ!** Убедитесь в том, что дно печи расположено на расстоянии не менее 85 см от пола. Важно обеспечить установку данного продукта в соответствии с инструкциями, приведенными в

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

## 9.2 Подключение устройства к источнику питания



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

## 9.3 Электрические соединения



**ВНИМАНИЕ!**  
ЭТО УСТРОЙСТВО  
НЕОБХОДИМО ЗАЗЕМЛИТЬ

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

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

## 10. ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Напряжение переменного тока	220-240 В, 50 Гц, однофазное	
Плавкий предохранитель/выключатель линии распределения	минимум 16 А	
Требуемая мощность:	СВЧ излучение	1.4 кВт
	Гриль	0.85 кВт
	Микроволновый/гриль	2.20 кВт
Выходная мощность:	СВЧ излучение	900 Вт (IEC 60705)
	Гриль	800 Вт
Частота СВЧ-излучения	2450 МГц <sup>1)</sup> (группа 2, класса Ъ)	
Outside Dimensions:	МВЕ2658D	596 mm (Ш) x 459 mm (В) x 404 mm (Г)
Размеры духовки	342 mm (Ш) x 207 mm (В) x 368 mm (Г) <sup>2)</sup>	
Вместимость печи	26 литров <sup>2)</sup>	
Вращающаяся подставка	Ø 325 мм, стекло	
Вес	около 19,5 кг	

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

## 11. ЭКОЛОГИЧЕСКАЯ ИНФОРМАЦИЯ

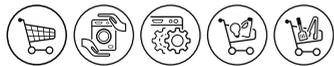
"Материалы с символом  следует сдавать на переработку. Положите упаковку в соответствующие контейнеры для сбора вторичного сырья.

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

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



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



TINS-B179URR0



**AEG**