

NMB6G261UB

KK	Пайдаланушы Нұсқаулығы Микротолқынды Пеш	2
RU	Микроволновая печь Инструкция по эксплуатации	23



AEG компаниясына қош келдіңіз! Біздің құрылғымызды таңдағаныңыз үшін рахмет.



Пайдалану туралы кеңестер, брошюралар, ақауларды жою, техникалық қызмет көрсету және жөндеу туралы ақпаратты aeg.com/support вебсайтынан алыңыз aeg.com/support



Қосымша рецепттер, кеңестер, ақаулықтарды жою нұсқауларын алу үшін **My AEG Kitchen** қолданбасын жүктеп алыңыз.



Құрылғыны шкаф ішінде пайдалануға болмайды.

МАЗМҰНЫ

1. МАҢЫЗДЫ ҚАУІПСІЗДІК НҰСҚАУЛАРЫ	2
2. ОРНАТУ	6
3. ҚҰРЫЛҒЫҒА ЖАЛПЫ ШОЛУ	9
4. АЛҒАШ ҚОЛДАНАР АЛДЫНДА	10
5. ПАЙДАЛАНУ	12
6. ТАҒАМ ДАЙЫНДАУ КЕСТЕЛЕРІ	14
7. КЕҢЕСТЕР	19
8. МӘСЕЛЕНІ ШЕШУ ӘДІСІ	21
9. СИПАТТАМАЛАР	21
10. ЭНЕРГИЯ ТИІМДІЛІГІ	22
11. ҚОРШАҒАН ОРТА ТУРАЛЫ АҚПАРАТ	22

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! Құрылғыны айналмалы тәрелке мен оның тұғыры салынбайынша пайдаланбаңыз. Құрылғыны бостай пайдаланбаңыз.
- 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.
- Егер қуат сымы зақымданған болса, қауіптің алдын алу үшін оны өндіруші, оның қызмет көрсету маманы немесе сол сияқты білікті мамандар ауыстыруы керек.

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. Пешті тұрақты түрде гриль режимінде жылытып тұрыңыз.

Таматың немесе майдың қалдығы түтін немесе жағымсыз иіс шығуына себеп болуы мүмкін. 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 сырты:

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

Басқару панелі:

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

Айналмалы диск пен айналмалы диск тірегі:

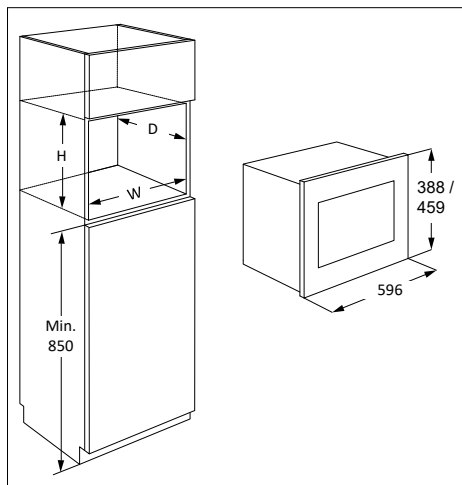
- Айналмалы диск пен айналмалы диск тірегін пештен шығарыңыз. Айналмалы диск пен айналмалы диск тірегін жұмсақ сабынды суда жуыңыз. Жұмсақ шүберекпен құрғатыңыз. Айналмалы дискіні де, айналмалы диск тірегін де ыдыс жуғышта жууға болады.

Сөре:

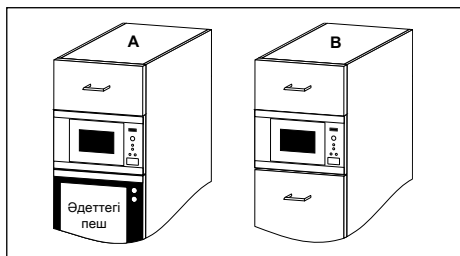
- Оны жұмсақ жуғыш сұйықтық ерітіндісінде жуып, кептірген жөн. Сөре ыдыс жуғышта жууға болады.
- **МАҢЫЗДЫ!** Пешті тұрақты уақыт аралықтарында тазалап, жиналып қалған тамақ қалдықтарын кетіріңіз. Пешті таза күйде ұстамау беттің нашарлауына әкеліп, бұл құрылғының қызмет ету мерзіміне кері әсерін тигізіп, қауіпті жағдайдың туындауына себеп болуы мүмкін.
- Ыдыстарды құрылғыдан алған кезде бұрылмалы тәрелкені орнынан жылжытып алмаңыз.

- **МАҢЫЗДЫ!** Бүмен тазалағышты қолданбаған жөн.
- Бұл шағын толқынды пеш кіріктіру арқылы қолдануға арналған.
- Құрылғыны шкаф ішінде пайдалануға болмайды.
- Пайдалану кезінде құрылғы мен оның қол жетімді бөліктері қызып кетеді. Қызып кеткен элементтерді ұстаудан сақ болу керек.
- **ЕСКЕРТУ!** Балаларды есікке және гриль пайдаланылған кезде ыситын, қол оңай жететін бөлшектерге жолатпаңыз. Балалар өздері күйіп қалмау үшін, оларды жақын жолатпаған жөн.
- **МАҢЫЗДЫ!** Өнеркәсіптік пеш тазалағыштарды, бүмен тазалағыштарды, абразивті, қатты, кез келген құрамында натрий гидроксиді бар тазалағыштарды немесе тазартқыш жастықшаларды микротолқынды пештің ешқандай бөлігіне қолданбаңыз.

2. ОРНАТУ



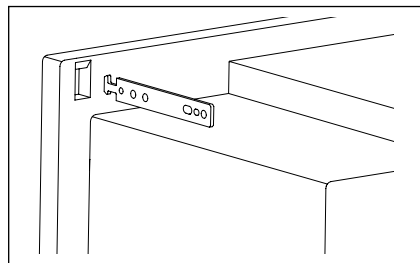
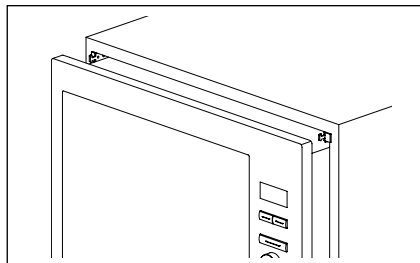
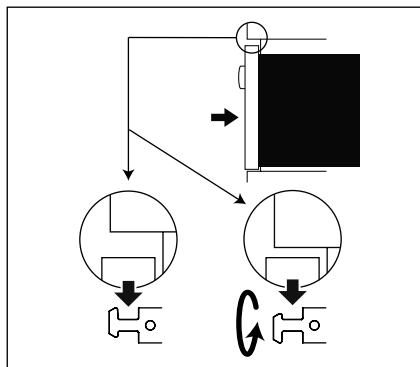
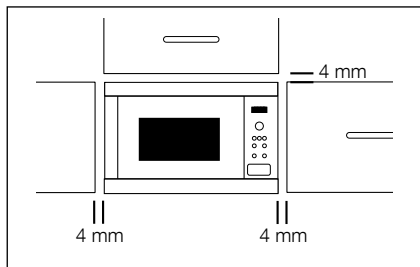
Микротолқынды пешті А немесе В позициясына орналастыруға болады:



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

Өлшемдер (мм)

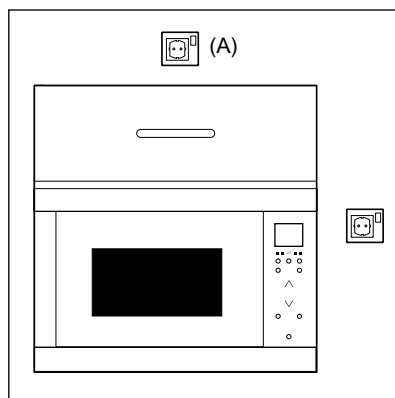
2.1 Құрылғыны орнату



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. (А) суретін қараңыз.
- Құрылғыны бір фазалы 220-240 В/50 Гц айнымалы ток көзіне дұрыс орнатылған, жерге қосылған розетка арқылы жалғаңыз. Ұямен болуға керек 16 А.
- Орнатар алдында, құрылғы орнатылып

жатқанда (А) нүктесіне жалғау оңай болу үшін, қуат сымынан бір жіп байлап қойыңыз.

- Құрылғыны биік қабырғалы шкафқа кіргізген кезде, қуат сымын жаншушы **БОЛМАҢЫЗ**.
- Қуат сымын немесе ашасын суға немесе қандай да бір басқа сұйықтыққа салмаңыз.
- 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 дисксіз пайдаланбаңыз.

Айналмалы диск сынбау үшін:

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

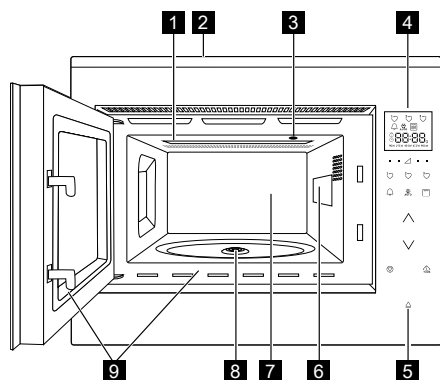
Егер пеш **ГРИЛЬ** және **ҚОСАРЛЫ ГРИЛЬ** режимдерін пайдаланудан әлі ыстық болса, пластик ыдыстарды микро толқынға пайдаланбаңыз, себебі олар еріп кетуі мүмкін. Ыдыс өндірушісі оны осындай мақсатқа лайық деп мәлімдемесе, пластик ыдыстарды жоғарыда аталған режимдерде пайдаланбау керек.

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.

Осы өнімнің ішіндегі шам(дар) мен шамдардың қосалқы бөлшектері жеке сатылады: Бұл шамдар температура, діріл, ылғалдылық сияқты төтенше физикалық жағдайларға тұрмыстық құрылғылардың қарсы тұруына немесе құрылғының жұмыс жағдайы туралы сигнал беруге арналған. Олар басқа қолданбаларда пайдалануға арналмаған және тұрғын үйлерді жарықтандыруға сәйкес келмейді.

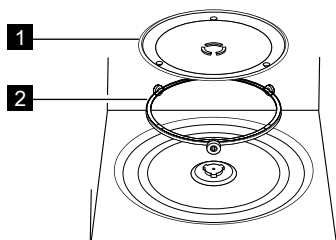
3. ҚҰРЫЛҒЫҒА ЖАЛПЫ ШОЛУ

3.1 Микротолқынды пеш



- 1 Гриль қыздыру элементі
- 2 Алдыңғы маңдайшасы
- 3 Пеш шамы
- 4 Басқару панелі
- 5 Есікті ашу кілті
- 6 Толқын бағыттағыш қақпағы (алмаңыз)
- 7 Пеш қуысы
- 8 Тығыздағыш
- 9 Есік тығыздағыштары мен тығыздағыш беттері

3.2 Керек-жарақтар



Келесі керек-жарақтардың бар екеніне көз жеткізіңіз:

- 1 Айналмалы диск
- 2 Айналмалы диск тірегі
- Ойнатқыштың тірегін қуыстың еденіне қойыңыз.
- Содан кейін, айналмалы дискінің айналмалы диск тірегіне орналастырыңыз.

- Айналмалы диск зақымданбау үшін, табақтар немесе ыдыстар пештен алынғанда айналмалы дискінің жиегіне тигізбей көтерілуін қамтамасыз етіңіз.

i Микротолқынды пешті пайдаланғанда әрдайым айналмалы табақ бөлшектерін қолданыңыз.



Бұл бөлшектерді тек Гриль режимінде пісіру.

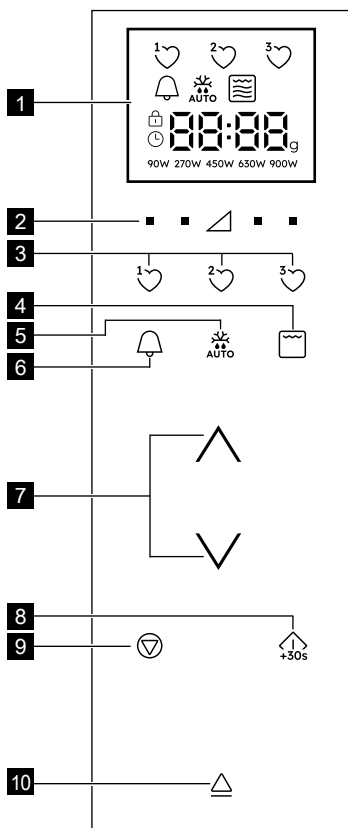
3



3 Сөре

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

3.3 Басқару панелі



1 Сандық дисплей индикаторлары:



- Асхаңа таймері
- Автоматты түрде мұзды еріту
- Гриль
- Қос қуыру
- Микротолқын
- Тоқтату/Бас тарту
- Баладан қорғау құлпы
- Сағат қою
- Дисплей бөліктері
- Салмақ
- Қуат деңгейлері

- 2 Қуат деңгейі пернелері
- 3 Таңдаулылар пернелері
- 4 Қуыру пернесі
- 5 Авто еріту пернесі
- 6 Асүй таймері пернесі
- 7 Таймер/Салмақ тұтқасы
- 8 Бастау/Растау/Жылдам бастау пернесі
- 9 Тоқтату пернесі
- 10 Есікті ашу 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. **ЖОҒАРЫ/ТӨМЕН ПЕРНЕЛЕРІ** пернелерін «қосу» немесе «OFF» көрсетілгенше басыңыз.

- 2а. Сағатты өшіру үшін **ЖОҒАРЫ/ТӨМЕН ПЕРНЕЛЕРІ** пернелерін «OFF» көрсетілгенше басыңыз, содан кейін **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 **ЖОҒАРЫ/ТӨМЕН ПЕРНЕЛЕРІ** «қосу» көрсетілгенше басыңыз, содан кейін **БАСТАУ** пернесін басыңыз.

Мысалы: Сағатты 18:45 мәніне қою үшін.

1. Сағатты реттеу үшін **ЖОҒАРЫ/ТӨМЕН ПЕРНЕЛЕРІ** басыңыз.
2. Растау үшін **БАСТАУ** пернесін басыңыз.
3. Минуттарды реттеу үшін **ЖОҒАРЫ/ТӨМЕН ПЕРНЕЛЕРІ** басыңыз.
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. **ЖОҒАРЫ/ТӨМЕН ПЕРНЕЛЕРІ** '19' көрсетілгенше басыңыз.
4. **БАСТАУ** пернесін басыңыз.
5. **ЖОҒАРЫ/ТӨМЕН ПЕРНЕЛЕРІ** '50' көрсетілгенше басыңыз.
6. **БАСТАУ** пернесін басыңыз.

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

1. **АСХАНА ТАЙМЕРІ** пернесін екі рет басыңыз.

2. **ЖОҒАРЫ/ТӨМЕН ПЕРНЕЛЕРІ** пернелерін «OFF» көрсетілгенше басыңыз.

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.

4.6 Бастапқы тазалау



ЕСКЕРТУ!

«Күтім және тазалау» бөлімін қараңыз.

- Микротолқынды пештен барлық керек-жарақтарды алыңыз.
- Пештің қуысын дымқыл жұмсақ шүберекпен абайлап тазалаңыз.

4.7 Алдын ала қыздыру

Алғашқы қолданар алдында бос пешті алдын ала қыздырыңыз.

1. Функцияны орнатыңыз .
2. Пешті 30 минут жұмыс істетіп қойыңыз.
3. Пешті өшіріп, суытыңыз.
4. Пештің қуысын дымқыл жұмсақ шүберекпен тазалап, мұқият құрғатыңыз.

Алғашқыда пеш бір түрлі иіс пен түтін шығаруы мүмкін. Бөлмедегі ауа ағынының жеткілікті екеніне көз жеткізіңіз.

5. ПАЙДАЛАНУ

5.1 Микротолқынмен пісіру

Мысалы: Сорпаны 630 Вт микротолқын энергиясында 2 минут 30 секунд ысыту үшін.

1. Үшбұрыштың оң жағындағы **ҚУАТ ДЕҢГЕЙІ** пернесін «630 Вт» көрсетілгенше басыңыз.
2. Уақытты енгізу үшін **ЖОҒАРЫ/ТӨМЕН** пернелерін басыңыз.
3. **БАСТАУ** пернесін басыңыз.

i 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. І шкі шам айналу аяқталғанша немесе 5 секунд бойы жанған күйде қалады (қайсысы ұзағырақ болса, сол бойынша жанады). Аяқталған кезде пеш дыбысты сиг нал 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	Куту/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
Гриль	10 минут	Гриль - 500 Вт
Қосарлы гриль	10 минут	Гриль - 500 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 **ЖОҒАРЫ/ТӨМЕН ПЕРНЕЛЕРІ** басыңыз.
3. **БАСТАУ** пернесін басыңыз. Таймер автоматты түрде іске қосылады.

 Таймер қосұлы 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 «Soup» шыққанша, **АСХАНА ТАЙМЕРІ** пернесін 3 рет басыңыз.
2. **ЖОҒАРЫ/ТӨМЕН ПЕРНЕЛЕРІ** пернелерін «off» көрсетілгенше басыңыз.
3. **БАСТАУ** пернесін басыңыз.

Дыбысты қосу үшін.

1. Дисплейге «Soup» шыққанша, **АСХАНА ТАЙМЕРІ** пернесін 3 рет басыңыз.
2. **ЖОҒАРЫ/ТӨМЕН ПЕРНЕЛЕРІ** пернелерін «on» көрсетілгенше басыңыз.
3. **БАСТАУ** пернесін басыңыз.

5.9 Уақытша тоқтату

Микротолқынды пеш қосұлы 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 Гриль және қос қуыру функциясы

Бұл микротолқынды пеште екі гриль пісіру режимі бар:

Тек гриль

Қосарлы гриль (микротолқынды гриль)

 **МАҢЫЗДЫ!** Тартпа гриль жасау үшін ұсынылады. Грильді алғаш рет қолданғанда, түтін немесе күйік иісін байқауыңыз мүмкін. Бұл қалыпты болып табылады және пештің ақаулығын білдірмейді. Бұл мәселені болдырмау үшін, пешті алғаш қолданғанда, грильді азық-түлік салмастан 30 минут жұмыс істетіңіз.

1. Уақытты енгізу үшін **ЖОҒАРЫ/ТӨМЕН ПЕРНЕЛЕРІ** басыңыз.
2. Қосарлы гриль режимі (қуыру + микро толқын) үшін **ГРИЛЬ** пернесін бір рет басыңыз, сосын **БАСТАУ** пернесін басыңыз. Тек гриль режимін таңдау үшін **ГРИЛЬ** пернесін қайтадан басыңыз.
3. **БАСТАУ** пернесін басыңыз.

 Қосарлы гриль режимінде 90 Вт және 900 Вт микро толқын қуатының деңгейлері қолжетімді болмайды. Қосарлы гриль немесе гриль режимінен шығу үшін дисплейде тек микро толқын таңбасы жанғанша, **ГРИЛЬ** пернесін басыңыз.

5.11 Таңдаулылар

Пеште 3 таңдаулы рецепт бар.

1. Жұмсақ май
2. Еріген шоколад
3. Саптыаяқтағы төтті нан

Мысалы: Майды жұмсарту үшін.

1. **ТАҢДАУЛЫЛАР 1** пернесін бір рет басыңыз.
2. Салмақты таңдау үшін **ЖОҒАРЫ/ТӨМЕН ПЕРНЕЛЕРІ** басыңыз.

3. БАСТАУ пернесін басыңыз.

i 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. Уақытты енгізу үшін **ЖОҒАРЫ/ТӨМЕН ПЕРНЕЛЕРІ** басыңыз.
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.

5.12 Автоматты еріту

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

2 автоматты еріту мәзірінен таңдауға болады.

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

Мысалы: 0,2 кг стейкті еріту үшін.

1. **АВТО ЕРІТУ** пернесін бір рет басып, автоматты еріту мәзірін таңдаңыз.
2. Салмақты таңдау үшін **ЖОҒАРЫ/ТӨМЕН ПЕРНЕЛЕРІ** басыңыз.
3. **БАСТАУ** пернесін басыңыз.

i 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 кг	1 	• Майды пирекс ыдысқа салыңыз. Дайын болғаннан кейін жақсылап араластырыңыз.
Еріген шоколад	0,1–0,2 кг	2 	• Шоколадты кішкентай бөліктерге бөлшектеніз. 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.



- Тәтті нанды рецепт бойынша дайындаңыз. Саптыаяқты айналатын табақтың шетіне қарай қойыңыз. Дайын болғаннан кейін 30 секунд тұрсын.

6.2 Саптыаяқтағы тәтті нан рецептері

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

Әдісі:

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

Пісіріп болған соң, 30 секунд тұрсын.

Тәтті нанды салқындатып, үстіне жағыңыз.

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

Әдісі:

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

Пісіріп болған соң, 30 секунд тұрсын. Үстіне ванильді балмұздақ жағылған.



ЕСКЕРТУ! Алма тұздығы ыстық болады.

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.  арқылы пісіріңіз. Пісіру кезінде тәтті нан саптыаяқтан көтеріледі.

Пісіріп болған соң, 30 секунд тұрсын.

Шоколад кремiмен иiрiмдеп әдемілеңіз.

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

Таңқурайлы тәтті нан

1 саптыаяққа арналған ингредиенттер:

2½ ас қасық (25 г) Ұн

2½ ас қасық (30 г) Қант ұнтағы

¼ шай қасық Ас содасы

1½ ас қасық (15 г) Өсімдік майы

½ ас қасық Ваниль сығындысы

1 Орташа жұмыртқа

1½ ас қасық Дәнсіз таңқурай джемі

Әдісі:

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

Пісіріп болған соң, 30 секунд тұрсын.

Ваниль кремiмен иiрiмдеп әдемілеңіз.

Лимон суы бар тәтті нан

1 саптыаяққа арналған ингредиенттер:

2½ ас қасық (25 г) Ұн

2½ ас қасық (30 г) Қант ұнтағы

¼ шай қасық

Ас содасы

1½ ас қасық (15 г) Өсімдік майы

1 шай қасық

Лимон дөмі

1

Орташа жұмыртқа

Үсті:

2 ас қасық қант ұнтағы араласқан

1 ас қасық лимон шырыны

Әдісі:

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

Жержаңғағы бар майлы тәтті нан

1 саптыаяққа арналған ингредиенттер:

2½ ас қасық (25 г) Ұн

2 ас қасық (30 г) Қоңыр қант

¼ шай қасық Ас содасы

1½ ас қасық (15 г) Өсімдік майы

¼ шай қасық Ваниль сығындысы

2 ас қасық (30 г) Біркелкі жержаңғақ майы

1 Орташа жұмыртқа

Әдісі:

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

Пісіріп болған соң, 30 секунд тұрсын.

Үстіне шоколад жағылған.

Кеңес: Қалауыңыз бойынша қытырлақ жержаңғақты пайдаланыңыз.

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

¹⁾ салқын күйден бастап

6.5 Мұзды еріту

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

6.6 Мұздатылғаннан пісіру

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

6.7 Пісіру және қуыру

Тамақ	Мөлшері -г-	Параметр	Қуат деңгейі	Уақыт -мин-	Әдіс	Күту уақыты -мин-
Брокколи/ Бұршақтар	500	Микротолқын	900 Вт	6-8	4-5 ас қасық су қосып, үстін жабыңыз да, пісіру барысында араластырып тұрыңыз	-
Сәбіздер	500	Микротолқын	900 Вт	9-11	дөңгелектеп турап, 4-5 ас қасық су қосып, үстін жабыңыз да, пісіру барысында араластырып тұрыңыз	-
Қуыру	1000	Микротолқын	450 Вт	16-17	дәміне қарай дәмдеуіштерді қосыңыз, айналмалы табақтың үстіне қойыңыз, ¹⁾ ден кейін аударыңыз	10
		Қосарлы гриль	450 Вт	9-10 ¹⁾		
		Микротолқын Гриль	450 Вт	9-10 9-10		
Жамбас етінен дайындалатын стейктер 2 дана	400	Гриль Гриль		10-11 ¹⁾ 10-11	грильге қойыңыз, грильден кейін ¹⁾ аударыңыз, грильден кейін дәмдеңіз	
Гратен ағамдарын қуыру		Гриль		12-15	тағамды сөре қойыңыз	
Ірімшік тосты	1 дана	Гриль Гриль	450 Вт	4-5 ¹⁾ 3-4 ²⁾	2 нан тілігін сөре қойып, үстіне бір қабат сыр салыңыз да пісіріңіз ¹⁾ , сосын қуырылған тілікті сырдың үстіне қойыңыз, аударыңыз да пісіріңіз ²⁾	
Қатырылған пицца	400	Микротолқын	450 Вт	4-5 ¹⁾	айналмалы үстелге қойыңыз ¹⁾ ыдысты сөре қойыңыз ²⁾	
		Қосарлы гриль	450 Вт	5-6 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	Микротол- қында 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 температур-асы	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 тамақтың 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. Бұға күйіп қалмау үшін, ыдыстарды, попкорн жасағыштарды, пеште пісіру дорбаларын, т.б. әрдайым беттен және қолдардан алыс ұстап ашыңыз. Сыртқы шыққан бұға 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 дисктің 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, қауық-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
Тарту сызық / автоматты ажыратқыш	Ең аласа деңгей 16 тарту
Айнымалы ток қуаты қажет:	Микротолқын 1.4 кВт Гриль 0.85 кВт Микротолқын/Гриль 2.20 кВт
Шығаратын қуаты:	Микротолқын 900 Вт (IEC 60705) Гриль 800 Вт
Микротолқын жиілігі	2450 МГц ¹⁾ (2-топ/В сыныбы)
Сыртқы өлшемдері:	NMB6G261UB 596 mm (E) x 459 mm (Б) x 404 mm (Қ)
Ішкі өлшемдері	342 mm (E) x 207 mm (Б) x 368 mm (Қ) ²⁾
Пештің сыйымдылығы	26 литр ²⁾
Айналмалы диск	Ø 325 мм, әйнек
Салмақ	шамамен 19,5 кг

¹⁾ Бұл өнім EN55011 Еуропалық стандартының талабына сай. Бұл стандартқа сәйкес, бұл өнім В сыныпты жабдығының 2-тобы ретінде сыныпталған. 2-топ жабдықтың тамақты қызуден өңдеуі үшін электромагниттік радиация түрінде әдейі радиожылжық энергиясын шығаратынын білдіреді. В сыныпты жабдық дегеніміз жабдық үйде пайдалануға жарамды екенін білдіреді.

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

10. ЭНЕРГИЯ ТИІМДІЛІГІ

Қуат тұтыну және қолданылатын төмен қуат режиміне қол жеткізудің ең ұзақ уақыты туралы ақпарат

Дисплей қосұлы болғанда күту режиміндегі қуат шығыны	≤0,8 Вт
Дисплей өшірулі болғанда күту режиміндегі қуат шығыны	≤0,5 Вт
Құрылғы қолдануға болатын төмен қуат режиміне автоматты түрде өтуі үшін қажет ең көп уақыт:	5 мин

11. ҚОРШАҒАН ОРТА ТУРАЛЫ АҚПАРАТ

Бұл өнімде энергия тиімділігі F сыныбына жататын жарық көзі бар.

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

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



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

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

Добро пожаловать в AEG! Спасибо, что выбрали наше устройство.



Рекомендации по использованию, брошюры, указания по устранению неисправностей, сервисному обслуживанию и ремонту приведены на сайте aeg.com/support



Для получения расширенного доступа к рецептам, рекомендациям и указаниям по устранению неисправностей скачайте приложение **My AEG Kitchen**.



Право на изменения сохраняется.

СОДЕРЖАНИЕ

1. ИНСТРУКЦИИ ПО БЕЗОПАСНОСТИ	23
2. УСТАНОВКА	27
3. СХЕМА УСТРОЙСТВА	30
4. ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ	31
5. РАБОТА	33
6. РЕЦЕПТЫ	36
7. СОВЕТЫ И ПОДСКАЗКИ	40
8. ЧТО ДЕЛАТЬ, ЕСЛИ	42
9. ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ	42
10. ЭНЕРГОЭФФЕКТИВНОСТЬ	43
11. ЭКОЛОГИЧЕСКАЯ ИНФОРМАЦИЯ	43

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!** Не использовать устройство без
поворотного столика и подставки. Не использовать
устройство без продуктов внутри.
- **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.
- Если входящий в комплект шнур поврежден, во избежание опасности его следует заменить в авторизованном сервисном центре Electrolux

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 удастся 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. 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.

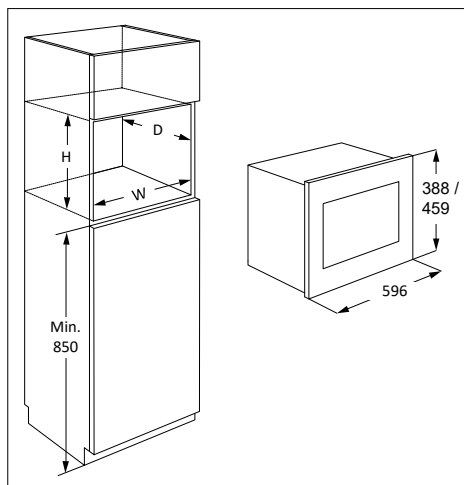
Решетка:

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

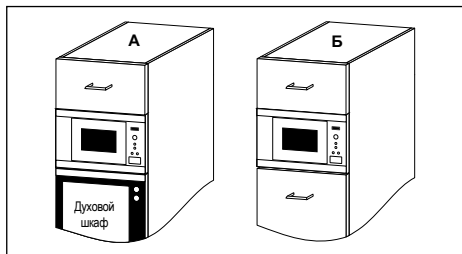
и вызвать опасную ситуацию.

- Вынимая контейнеры из устройства, следует проявлять особую осторожность, чтобы не сместить вращающуюся подставку.
- **ВНИМАНИЕ!** Не применяйте пароочиститель.
- Микроволновая печь предназначена для встраивания.
- Устройство не подходит для установки в шкаф.
- Детали данного прибора нагреваются во время работы. Будьте осторожны! Не дотрагивайтесь до нагревательных элементов.
- **ВНИМАНИЕ!** Не допускайте детей к дверце СВЧ-печи и ее частей, которые могут нагреваться во время использования гриля. 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



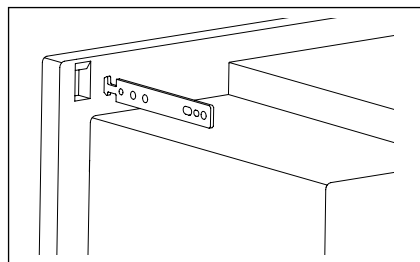
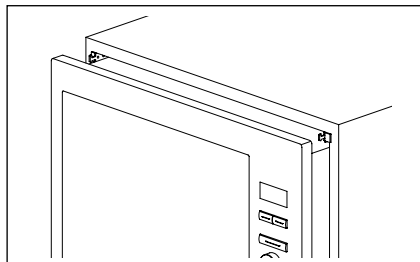
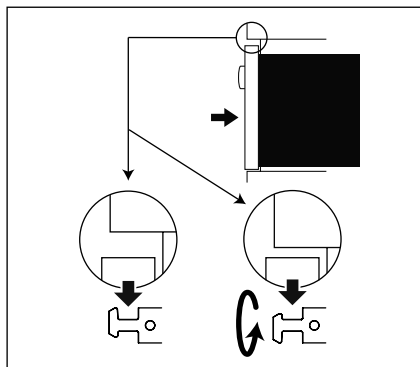
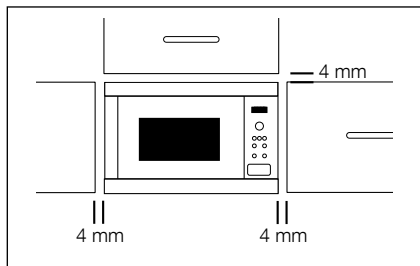
Микроволновую печь можно установить в положение А или Б:



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

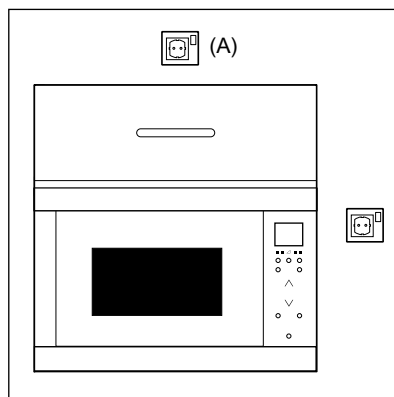


1. Удалите всю упаковку и внимательно осмотрите её на предмет повреждений.
2. Установите в кухонном шкафу фиксирующие крючки, руководствуясь приведёнными схемами и рисунками.
3. Медленно установите печь внутри

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. Розетка должна быть защищена предохранителем на 16 А. 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.

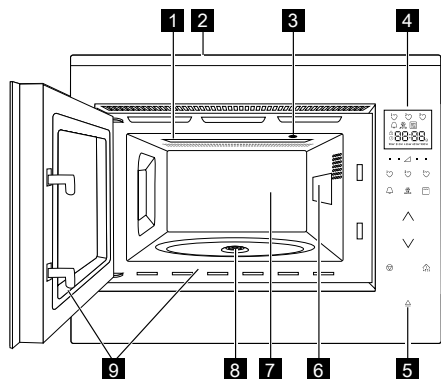
Не используйте в микроволновой печи пластиковые контейнеры, если печь не остыла после работы в режиме ГРИЛЯ или ДВОЙНОГО ГРИЛЯ, поскольку они могут расплавиться. В этих режимах не нужно использовать пластиковые контейнеры, если производитель контейнера не указывает, что они пригодны для этого.

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.

О лампах внутри прибора и лампах, продаваемых отдельно в качестве запасных частей: данные лампы рассчитаны на работу в бытовых приборах в исключительно сложных температурных, вибрационных и влажностных условиях или предназначены для передачи информации о рабочем состоянии прибора. Они не предназначены для использования в других приборах и не подходят для освещения бытовых помещений.

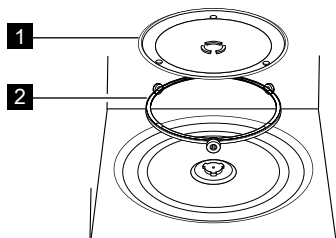
3. СХЕМА УСТРОЙСТВА

3.1 Свч-печь



- 1 Нагревательный элемент гриля
- 2 Передняя накладка
- 3 Освещение печи
- 4 Панель управления
- 5 Кнопка открывания дверцы
- 6 Крышка волновода (не снимать)
- 7 Рабочая камера
- 8 Уплотнитель
- 9 Дверные прокладки и уплотняемые поверхности

3.2 Аксессуары



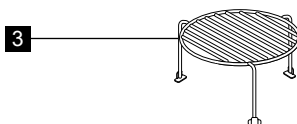
Убедитесь в наличии следующих аксессуаров:

- 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.

i Во время использования микроволновой печи всегда пользуйтесь деталями поворотного столика.

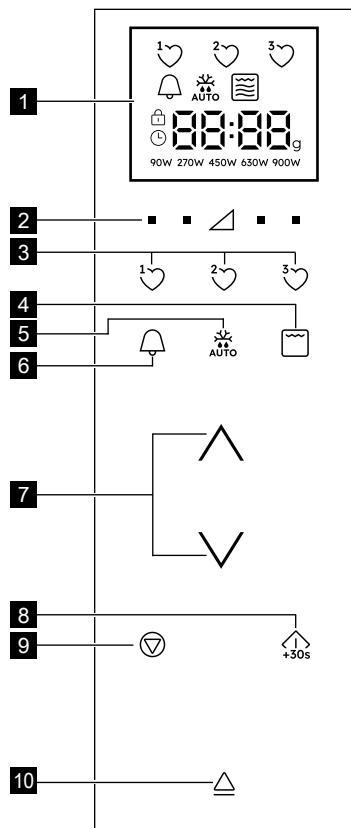
! Пользуйтесь этими деталями только для приготовления в режимах гриля.



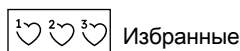
3 Решетка

i 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:



- Кухонный таймер
- Автоматическая разморозка
- Гриль
- Двойной гриль
- СВЧ-излучение
- Стоп/Отмена
- Защитная блокировка от детей
- Установка часов
- Сегменты дисплея
- Вес
- Уровни мощности

- 2** Кнопки «Уровни мощности»
- 3** Кнопки «Избранные»
- 4** Кнопка Гриль
- 5** Кнопка автоматической разморозки
- 6** Кнопка «Кухонный таймер»
- 7** Кнопки вверх/вниз
- 8** Кнопка Старт/Подтверждение/Быстрый старт
- 9** Кнопка Стоп
- 10** 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. Нажимайте кнопки **ВВЕРХ/ВНИЗ**, пока на дисплее не появится надпись «on» (ВКЛ) или «off» (ВЫКЛ).

- 2а. Чтобы выключить часы, нажимайте кнопки **ВВЕРХ/ВНИЗ**, пока на дисплее не появится надпись «off» (ВЫКЛ), затем нажмите кнопку **СТАРТ**. Печь готова к использованию.

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

- 2b. Чтобы включить часы, нажимайте кнопки **ВВЕРХ/ВНИЗ**, пока на дисплее не появится надпись «оп» (ВКЛ), затем нажмите кнопку **СТАРТ**.

Пример: Как выставить на часах время 18:45.

1. Нажимайте кнопки **ВВЕРХ/ВНИЗ**, чтобы настроить время в часах.
2. Нажмите кнопку **СТАРТ** для подтверждения.
3. Нажимайте кнопки **ВВЕРХ/ВНИЗ**, чтобы настроить время в минутах.
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. Откройте дверцу или нажмите любую кнопку, чтобы выйти из режима ожидания.

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. Нажимайте кнопки **ВВЕРХ/ВНИЗ**, пока на дисплее не появится надпись «19».
4. Нажмите кнопку **СТАРТ**.
5. Нажимайте кнопки **ВВЕРХ/ВНИЗ**, пока на дисплее не появится надпись «50».
6. Нажмите кнопку **СТАРТ**.

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

1. Нажмите дважды кнопку **КУХОННЫЙ ТАЙМЕР**.

2. Нажимайте кнопки **ВВЕРХ/ВНИЗ**, пока на дисплее не появится надпись «оFF» (ВЫКЛ).
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**.

4.6 Первоначальная очистка



ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!

См. раздел «Уход и очистка»

- Извлеките из микроволновой печи все принадлежности.
- Аккуратно протрите рабочую камеру печи влажной мягкой салфеткой.

4.7 Предварительный разогрев

Перед первым использованием разогрейте пустую печь.

1. Выберите функцию .
2. Дайте печи поработать в течение 30 минут.
3. Выключите печь и дайте ей остыть.
4. Протрите камеру печи влажной мягкой салфеткой и тщательно вытрите насухо.

Из печи могут выходить запахи и дым. Обеспечьте надлежащее проветривание помещения.

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. Нажимайте кнопки **ВВЕРХ/ВНИЗ**, чтобы ввести 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
Гриль	10 минут	Grill 500 Вт
Двойной гриль	10 минут	Grill 500 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. Нажимайте кнопки **ВВЕРХ/ВНИЗ**, чтобы ввести 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** 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 «Soup» (звук).
2. Нажимайте кнопки **ВВЕРХ/ВНИЗ**, пока

на дисплее не появится надпись «OFF» (ВЫКЛ).

3. Нажмите кнопку **СТАРТ**.

Как включить звук.

1. Нажмите кнопку **КУХОННЫЙ ТАЙМЕР** три раза, до отображения надписи «Soup» (звук).
2. Нажимайте кнопки **ВВЕРХ/ВНИЗ**, пока на дисплее не появится надпись «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 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 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 30 минут.

1. Нажимайте кнопки **ВВЕРХ/ВНИЗ**, чтобы ввести время.
2. Однократно нажмите кнопку **ГРИЛЬ** для перехода в режим «Двойной гриль» (гриль + микроволновая печь) и нажмите кнопку **СТАРТ**. Повторно нажмите кнопку **ГРИЛЬ**, чтобы выбрать только режим гриля.
3. Нажмите кнопку **СТАРТ**.

 В режиме «Двойной гриль» уровни микроволновой мощности 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 указатель СВЧ-излучения.

5.11 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. Нажимайте кнопки **ВВЕРХ/ВНИЗ**, чтобы выбрать вес.
3. Нажмите кнопку **СТАРТ**.

 Если на сегментах дисплея отображается вращающаяся картинка, это указывает на необходимость перемешать или перевернуть пищу. Для продолжения приготовления пищи нажмите 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. Нажимайте кнопки **ВВЕРХ/ВНИЗ**, чтобы ввести время.
3. Нажмите и удерживайте кнопку **ИЗБРАННЫЕ**, которую вы хотите настроить, до звукового сигнала и отображения сердечка 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.

5.12 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. Нажимайте кнопки **ВВЕРХ/ВНИЗ**, 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 кг	1 	Поместите масло в блюдо из термостойкого стекла. После приготовления хорошо размешайте.
Расплавленный шоколад	0.1-0.2 кг	2 	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	3 	Приготовьте торт по рецепту: Установите кружку на краю вращающейся подставки. Дайте постоять в течение 30 секунд после приготовления.

6.2 Рецепты кекса в кружке

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:

- Поместите все сухие ингредиенты в кружку, хорошо перемешайте вилкой.
- Добавьте растительное масло, экстракт ванили, арахисовое масло и яйцо, хорошо перемешайте.
- Установите кружку сместив ее от центра вращающейся подставки.
- Готовьте, используя . Кекс поднимется в кружке при приготовлении.

После приготовления дайте ему постоять 30 секунд.

Украсьте сверху шоколадной пастой.

Совет: Используйте арахисовое масло 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:

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

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 ☺. Кекс поднимется в кружке при приготовлении.

После приготовления дайте ему постоять 30 секунд.

Украсьте шариком ванильного мороженого.



ВНИМАНИЕ! Яблочное пюре будет горячим.

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
Крем-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 ☺. 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.

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	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  Кекс 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	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  Кекс поднимется в кружке при приготовлении.

После приготовления дайте ему постоять 30 секунд.

Украсьте завитком ванильного крема.

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	 АУТО 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	 АУТО 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.

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

¹⁾ охлажденный

6.5 Разморозка

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

6.6 Приготовление из замороженного состояния

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

6.7 Приготовление обычное и на гриле

пищи	Количе- ство -г-	Настр- ойка	Уровень мощнос- ти	Время -мин-	Метод	Время настаива- ния -мин-
Брокколи/ Горох	500	СВЧ	900 Вт	6-8	добавьте 4–5 ст. ложек воды, накройте крышкой, помешайте наполовину приготовленное блюдо	-
Морковь	500	СВЧ	900 Вт	9-11	нарежьте кольцами, добавьте 4–5 ст. ложек воды, накройте крышкой, помешайте наполовину приготовленное блюдо	-
Жаркое	1000	СВЧ Двойной гриль СВЧ гриль	450 Вт 450 Вт 450 Вт	16-17 9-10 ¹⁾ 9-10 9-10	добавьте приправы по вкусу, поставьте на вращающаяся подставка, переверните через ¹⁾	10
Стейки из вырезки 2 куска	400	гриль гриль		10-11 ¹⁾ 10-11	положите на решетка, переверните через ¹⁾ , добавьте приправы после поджаривания	
Подрумя- нивание блюд в форме для запекания		гриль		12-15	поставьте блюдо на решетка	
Жареный сыр	1 кусок	гриль гриль	450 Вт	4-5 ¹⁾ 3-4 ²⁾	Поместите 2 куска хлеба на решетка, покройте один кусок сыром, готовьте ¹⁾ , поместите поджаренный кусок поверх сыра на тост, переверните и готовьте ²⁾	
Заморожен- ная пицца	400	СВЧ Двойной гриль	450 Вт 450 Вт	4-5 ¹⁾ 5-6 ²⁾	поместить на вращающаяся подставка ¹⁾ поставь блюдо на решетка 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	✓ / 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.
Стеклянная тара (например, Рухе®)	✓	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, 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).	
	 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).	
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.	



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 нарежьте запеченную с фаршем 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 16 А	
Потребляемая мощность:	СВЧ	1.4 кВт
	Гриль	0.85 кВт
	СВЧ/гриль	2.20 кВт
Выходная мощность:	СВЧ	900 Вт (IEC 60705)
	Гриль	800 Вт
Частота СВЧ-излучения	2450 МГц ¹⁾ (группа 2, класс В)	
Внешние размеры:	NMB6G261UB	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 ³⁾	
Вращающаяся подставка	Ø 325 мм, стекло	
Вес	около 19,5 кг	

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

Информация об энергопотреблении изделия и максимальном времени для перехода в подходящий режим низкого энергопотребления

Энергопотребление в режиме ожидания с включенным дисплеем	0.8 Вт
Энергопотребление в режиме ожидания с выключенным дисплеем	0.5 Вт
Максимальное время перехода устройства в подходящий режим низкого энергопотребления	5 мин

11. ЭКОЛОГИЧЕСКАЯ ИНФОРМАЦИЯ

Данное изделие содержит источник света с классом энергоэффективности F.

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.



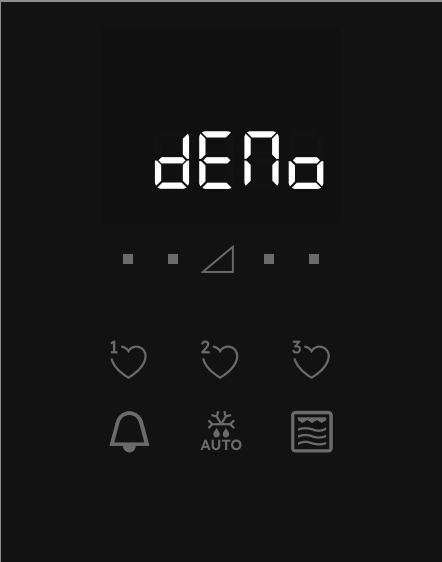
Не выбрасывайте вместе с бытовыми отходами бытовую технику, помеченную символом. Доставьте изделие на местное предприятие по переработке вторичного сырья или обратитесь в свое муниципальное управление.

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.

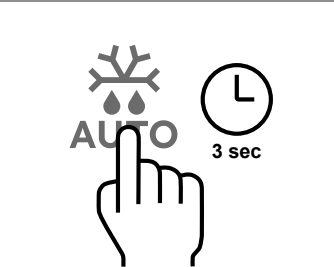
Изготовитель: Electrolux Appliances AB, St. Göransgatan 143, 105 45 Stockholm, Швеция.

Изготовлено в Соединённом Королевстве Великобритании и Северной Ирландии.

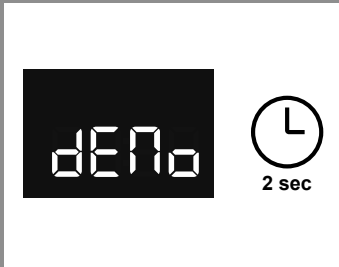
DemoMode ON/OFF



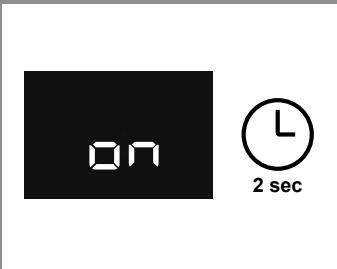
1.



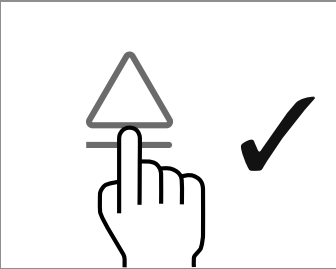
2.



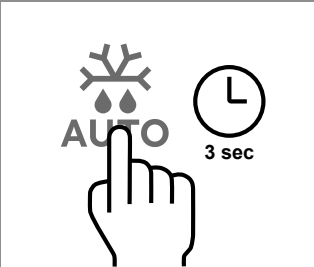
3.



4.



1.



2.



3.



