



en Руководство пользователя | **Микроволновая печь**

TB6SM171DB



Добро пожаловать в AEG! Благодарим вас за выбор нашего оборудования.



Получите рекомендации по использованию, брошюры, средства устранения неполадок, информацию по обслуживанию и ремонту на aeg.com/support



Для получения дополнительных рецептов, советов и устранения неполадок скачайте Приложение My AEG Kitchen



Может быть изменено без предварительного уведомления.

Содержание

1.	ИНФОРМАЦИЯ ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ	
2.	2 УСТАНОВКА	
3.	5 ОПИСАНИЕ ПРОДУКТА	
4.	8 ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ	
5.	9 ЭКСПЛУАТАЦИЯ	10
6.	ИНСТРУКЦИИ ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ	12
7.	СОВЕТЫ	15
8.	УСТРАНЕНИЕ НЕПОЛАДОК	16
9.	ТЕХНИЧЕСКАЯ ИНФОРМАЦИЯ	17
10.	ЭНЕРГОЭФФЕКТИВНОСТЬ	17
11.	ПРОБЛЕМЫ ОКРУЖАЮЩЕЙ СРЕДЫ	17

1. УКАЗАНИЯ ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ

• Данным прибором могут пользоваться дети в возрасте от 8 лет и выше, а также лицам с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями или с недостатком опыта и знаний, если они находились под наблюдением или были проинструктированы относительно безопасного использования прибора и понимают связанные с этим опасности. Необходимо следить за детьми, чтобы они не играли с прибором. Чистку и техническое обслуживание не должны производить дети, если они не находятся в возрасте от 8 лет и старше под присмотром. • Данный прибор не предназначен для использования на высоте более 2000 м. • ВАЖНО! ВАЖНЫЕ ИНСТРУКЦИИ ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ: ВНИМАТЕЛЬНО ПРОЧИТАЙТЕ

И СОХРАНИТЕ ДЛЯ ДАЛЬНЕЙШЕГО ИСПОЛЬЗОВАНИЯ. • ВНИМАНИЕ! Не используйте прибор без поворотного стола

и подставки для поворотного стола. Не используйте прибор, когда он пустой.

• ВНИМАНИЕ! Если дверца или дверные уплотнители повреждены,

нельзя включать духовку до тех

пор, пока она не будет отремонтирована

компетентным лицом. 2 РУССКИЙ

• ВНИМАНИЕ! Выполнение любых операций по обслуживанию или ремонту, которые, как правило, не связаны с компетентными специалистами, опасно для жизни.

Снятие крышки, обеспечивающей защиту от воздействия микроволновой энергии.

• ВНИМАНИЕ! Жидкости и другие

пищевые продукты нельзя разогревать в

герметичных емкостях, поскольку они могут взорваться.

• Данный прибор предназначен для использования в быту и

аналогичных целях, таких как: кухонные помещения для персонала в магазинах, офисах и других рабочих помещениях; фермерские дома; для клиентов в гостиницах, мотелях и других жилых помещениях; помещения типа "постель и завтрак". • Используйте только безопасные для микроволновой печи контейнеры и посуду. • Использование металлических емкостей для продуктов питания и напитков запрещено

во время приготовления в микроволновой печи.

• Не оставляйте духовку без присмотра при использовании одноразовых

пластиковые, бумажные или другие горючие контейнеры для пищевых продуктов.

• Микроволновая печь предназначена для разогрева пищевых продуктов и

напитков. Сушка продуктов питания или одежды и нагревание

согревающих прокладок, тапочек, губок, влажной ткани и т.п. могут привести

к риску получения травм, воспламенения или пожара. • Если

разогреваемые продукты начнут дымиться, не открывайте дверцу.

Выключите духовку и выньте вилку из розетки и подождите, пока

продукты не перестанут дымиться. Открытие дверцы во время

приготовления дымящихся продуктов может привести к возгоранию. •

Разогрев напитков в микроволновой печи может привести к задержке

сильное кипение, поэтому при обращении с контейнером

необходимо соблюдать осторожность. • Содержимое бутылочек

для кормления и баночек для детского питания должно

перед употреблением необходимо перемешать или

взболтать и проверить температуру, чтобы избежать ожогов.

• Не готовьте яйца в скорлупе и цельные яйца вкрутую.

не следует разогревать в микроволновых печах, поскольку они могут

взорваться даже после окончания приготовления в микроволновой печи.

• При повреждении сетевого шнура его необходимо заменить

производитель, его сервисный агент или лица

аналогичной квалификации во избежание опасности.

1.1 Уход и чистка

Дверь: • Чтобы удалить все следы грязи, регулярно протирайте обе стороны

дверь, дверные уплотнения и уплотнительные поверхности мягкой влажной тканью. Не используйте жесткие абразивные чистящие средства или острые металлические скребки для очистки стекла дверцы духовки, поскольку они могут поцарапать поверхность, что может привести к разбитию стекла. Интерьер духовки: • Для очистки протрите любые брызги или пролитое мягкой влажной

тканью или губкой после каждого использования, пока печь еще теплая.

При более сильных разливах используйте мягкое мыло и протрите несколько раз влажной тканью, пока не будут удалены все остатки. Не снимайте крышку волновода. Следите за тем, чтобы мягкое мыло или вода не проникали через небольшие отверстия в стенках, что может привести к повреждению духовки. • Не наносите чистящие средства распылительного типа на внутреннюю поверхность духовки. Очистите крышку волновода

, полость духовки, поворотный стол и опору для поворотного стола после использования. Они должны быть сухими и очищенными от жира. Налипший жир может перегреться и начать дымиться или загореться. Внешний вид духовки: • Внешнюю поверхность духовки легко очистить мягким мылом

и водой. Убедитесь, что мыло стерто влажной тканью, и высушите внешнюю поверхность мягким полотенцем.

Панель управления: • Перед чисткой откройте дверцу, чтобы отключить панель управления

панель. При чистке панели управления следует соблюдать осторожность.

Используя ткань, смоченную только водой, аккуратно протирайте панель, пока она не станет чистой. Избегайте использования чрезмерного количества воды. Не используйте никакие химические или абразивные чистящие средства. Поворотный стол и подставка для поворотного стола: • Извлеките поворотный стол и подставку для поворотного стола из духовки.

Вымойте поворотный стол и подставку для поворотного стола в мягкой мыльной воде. Вытрите мягкой тканью.

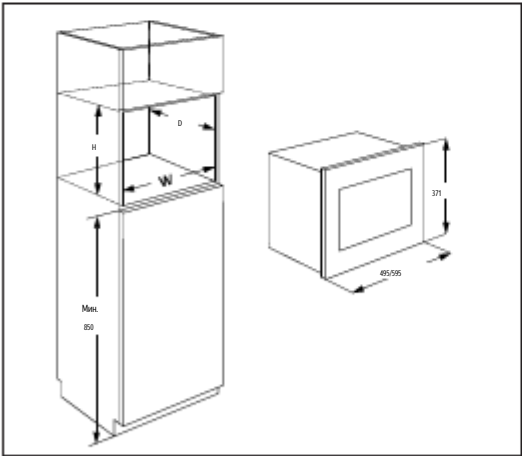
Поворотный стол и подставку для него можно мыть в посудомоечной машине. 4 ФОРМОЧКИ на АНГЛИЙСКОМ ЯЗЫКЕ

• **ВАЖНО!** Регулярно чистите духовку и извлекайте любые пищевые отложения. Несоблюдение правил поддержания духовки в чистом состоянии может привести к повреждению поверхности, что может отрицательно сказаться на сроке службы прибора и, возможно, привести к возникновению опасной ситуации. • Следует проявлять осторожность, чтобы не сместить поворотного круга, когда удаление тары из-под бытовой техники.

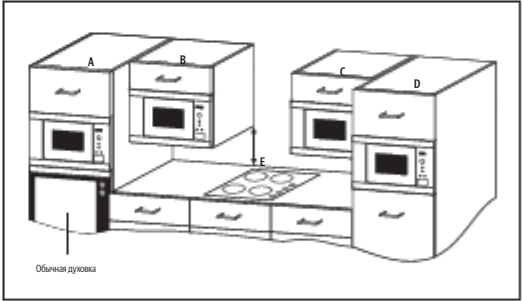
• **Важно!** Пароочиститель не должен быть использован. • Микроволновая печь предназначена для использования во встроеном устройстве. • Прибор нельзя размещать в шкафу. • Во время использования прибор и его доступные части нагреваются. • **Внимание!** Держите детей подальше от двери, чтобы предотвратить они горят сами.

• **Важно!** Не используйте коммерческих средств для чистки духовок, пара чистящие средства, абразивные, жесткие чистящие средства, любые, содержащие гидроксид натрия, или чистящие прокладки

2. для любых частей вашей микроволновой печи. **УСТАНОВКА**



Микроволновая печь может быть установлена в положении А, В, С или D:



Расположение	Размер ниши Ш Г В
A	562 x 550 x 360
B + C	562 x 300 x 350
	562 x 300 x 360
D	562 x 500 x 350
	562 x 500 x 360

Размеры в (мм)

2.1 Безопасное использование прибора

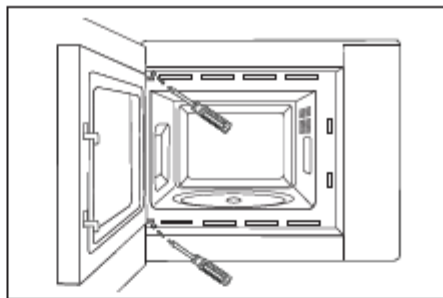
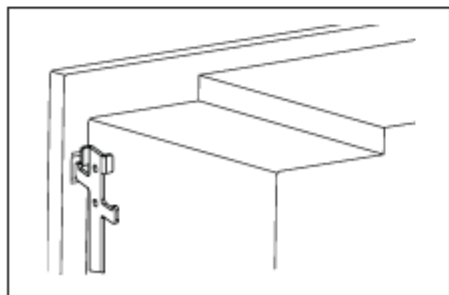
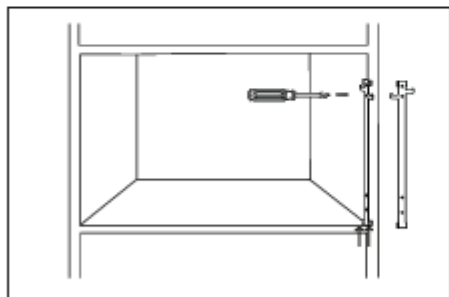
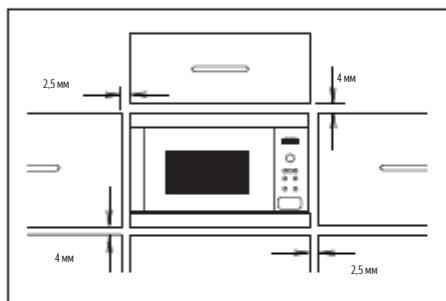
При установке микроволновой печи в положение В или С: - Шкаф должен быть не менее 500 мм (Е) над рабочей поверхностью и должен не устанавливаться непосредственно над варочной панелью. - Этот прибор был протестирован и разрешено использовать только рядом с бытовыми газовыми, электрическими и индукционными плитами. - Между плитой и

микроволновой печью должно быть достаточно места, чтобы не допускать перегрева микроволновой печи, прилегающего шкафа и принадлежностей.

- Не используйте варочную панель без сковородок, если

микроволновая печь работает.
- При выполнении работ следует соблюдать осторожность.
микроволновая печь при включенной варочной панели.

2.2 Установка прибора



Снять всю упаковку и тщательно проверить 1. на наличие следов повреждений.

Эта печь рассчитана на установку в 350 мм 2. высокий шкаф в стандартной комплектации.

При установке в шкаф высотой 360 мм: -

Отвинтите и снимите 4 ножки с нижней части духовки. Поверните ножки на 90 градусов и установите на место длинной стороной к передней стенке

духовки.

Закрепите крепежный крючок с правой стороны 3.

кухонный шкаф с использованием инструкции простыня прилагается. Установите прибор в кухонный шкаф 4.

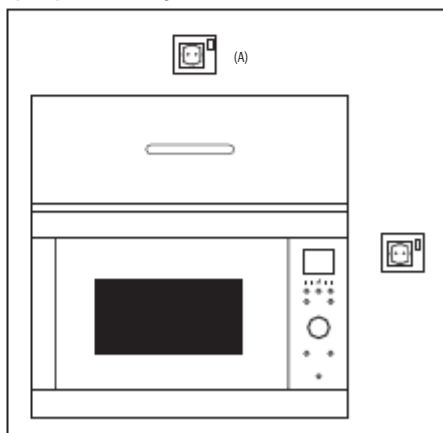
медленно и без усилия. Прибор должен быть поднят на крепление в виде крючка и затем опущен на место. Починить духовку на левой стороне, используя два винта предусмотрено.

Убедитесь, что прибор устойчив и не 5.

наклон. Убедитесь, что между дверцей шкафа наверху и верхней частью рамы остается зазор 2,5 мм (см. Схему).

2.3 Подключение

прибора к источнику питания.



- Электрическая розетка должна быть легко доступна, так что блок можно легко отключить в аварийной ситуации. Или это

- должна быть возможность отключить духовку от источника питания, включив выключатель в стационарную проводку в Шнур питания может быть только соответствии с правилами подключения.
- Если заземление не предусмотрено, оно должно быть так. производителем, его сервисным агентом или аналогично квалифицированными специалистами, чтобы избежать опасности. шкаф, смотрите (А). Переменный ток 220-240 В / 50 Гц через
- Подключите прибор к однофазной сети. правильно установленную розетку заземления. Розетка должна быть запаяна предохранителем на 10 А. шнур питания
- Перед установкой привяжите бечевку к поворотному столу для горячей воды. для облегчения подсоединения к точке (А) при установке прибора. в шкаф, РАСПОЛОЖЕННЫЙ сбоку, НЕ сминайте
- При включении прибора на высокую температуру- шнур питания. включите воду или любую другую жидкость. по любым горячим
- Не погружайте шнур питания в воду и или острым поверхностям, таким как
- Не держите приборное отверстие для горячего воздуха в задней верхней части духовки.

2.4 Дополнительные рекомендации

Не используйте микроволновую печь для разогрева масла для жарки во фритюре. Невозможно регулировать температуру, и масло может загореться. Для приготовления попкорна используйте только специальные кофеварки для приготовления попкорна в микроволновой печи. Лицам, имеющим КАРДИОСТИМУЛЯТОРЫ, следует проконсультироваться со своим врачом или производителем

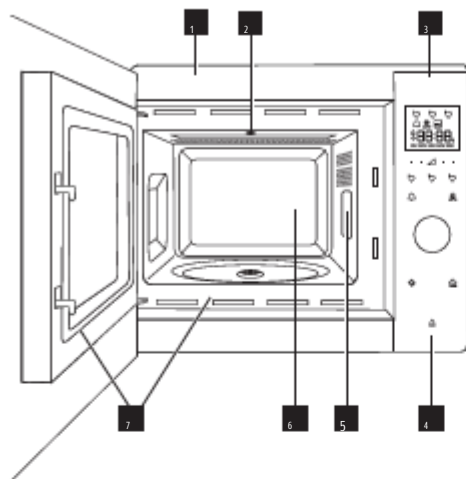
кардиостимулятора для мер предосторожности в отношении микроволновых печей. Никогда не проливайте и не вставляйте какие-либо предметы в дверные отверстия для замков или вентиляционные отверстия. В случае разлива немедленно выключите духовку и отсоедините ее от сети и обратитесь к авторизованному сервисному агенту ELECTROLUX. Никогда не модифицируйте духовку каким-либо образом. Используйте только поворотный стол и подставку для поворотного стола, предназначенные для этой духовки. Не включайте духовку без поворотного стола. Во избежание поломки поворотного стола:

- Перед началом работы очистите поворотный стол водой, оставьте поворотный стол остывать.
- Не ставьте горячие продукты или горячую посуду на поворотный стол для холодной воды.
- Не ставьте холодные продукты или холодную посуду на поворотный стол для горячей воды.

Ни производитель, ни дилер не могут нести никакой ответственности за повреждение духовки или телесные повреждения персонала в результате несоблюдения правильной процедуры электрического подключения. Время от времени на стенках духовки или вокруг уплотнений дверцы и уплотняющих поверхностей могут образовываться водяной пар или капли. Это нормальное явление и не является признаком утечки микроволновой печи или неисправности. Что касается ламп внутри данного изделия и ламп для запасных частей, приобретаемых отдельно: Эти лампы предназначены для работы в экстремальных физических условиях в бытовых приборах, таких как температура, вибрация, влажность, или предназначены для передачи информации о рабочем состоянии прибора. Они не предназначены для использования в других целях и не подходят для освещения бытовых помещений.

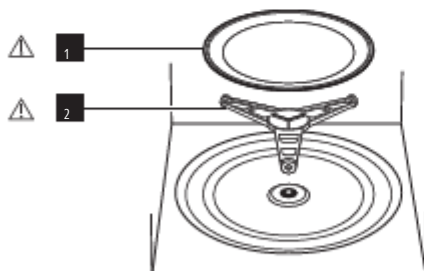
3. ОПИСАНИЕ ПРОДУКТА

3.1 Микроволновая печь.



- 1 Клавиша открывания
- 2 дверцы панели управления
- 3 подсветкой духовки
- 4 на передней панели
- 5 Крышка волновода (не вынимать)
- 6 полость духовки
- 7 Дверные уплотнения и

уплотнительные поверхности 3.2 Аксессуары



Убедитесь, что в комплект поставки входят следующие принадлежности:

- 1 Поворотный Стол
- 2 Поддержка поворотного стола

Установите опору поворотного стола в отверстие на дне полости. Затем установите поворотный стол на опору для поворотного стола. Во избежание повреждения поворотного стола следите за тем, чтобы посуда или контейнеры не касались края поворотного стола, когда вынимаете их из духовки.



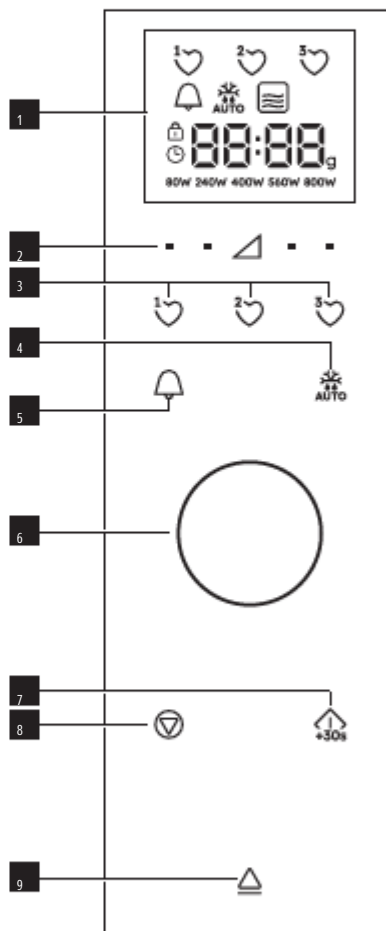
При заказе аксессуаров, пожалуйста, сообщите своему дилеру или авторизованному сервисному агенту ELECTROLUX два пункта: название детали и модель.



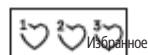
ВНИМАНИЕ!

Не используйте микроволновую печь без установленных этих деталей.

3.3 Панель управления



1 Цифровые индикаторы на дисплее:



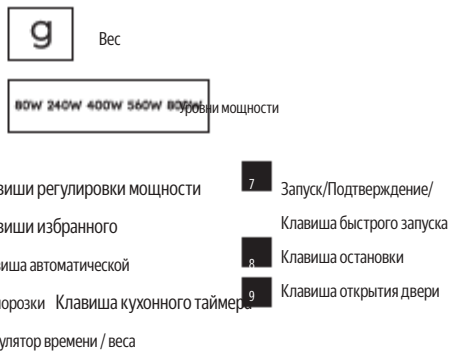
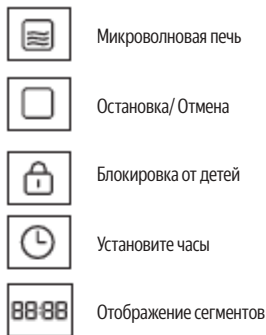
Избранное



Кухонный таймер



Автоматическое размораживание



4. Перед ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ

4.1 Включение в розетку

При первом подключении духовки к сети у вас есть возможность настроить часы. В духовке установлены 24-часовые часы.

1. Духовка издаст звуковой сигнал, и все значки на дисплее включатся на полсекунды. С помощью ручки выберите часы "вкл." или "часы" "Выкл.". Чтобы выключить часы, поворачивайте ручку до тех пор, пока на дисплее не появится надпись "Выкл.", затем нажмите **НАЧАТЬ** Клавиша. Духовка готова к использованию.



Если вы выключили часы и хотите снова включить их, нажмите **Кухня**

дважды нажмите и следуйте инструкциям 2b. **ТАЙМЕР**

- 2b. Чтобы включить часы, поворачивайте ручку до тех пор, пока на дисплее не появится надпись "вкл.", затем нажмите кнопку **"ПУСК"** Клавиша.

Установить часы на 18:45. **Пример:**

1. Поверните ручку, чтобы отрегулировать время.
2. Нажмите клавишу **ПУСК** для подтверждения.
3. Поверните ручку, чтобы отрегулировать минуты.
4. Нажмите клавишу **ПУСК** для подтверждения.



Когда часы установлены, на дисплее будет отображаться время суток.

4.2 Режим ожидания (экономичный режим)

Духовка автоматически перейдет в режим ожидания, если она не используется в течение 5 минут.

Если часы не были установлены. **Пример:**

Дисплей выключится. Откройте дверцу или нажмите любую клавишу, чтобы выйти из режима ожидания.

Если часы были установлены. **Пример:**

По истечении 5 минут отобразится время.

4.3 Настройка часов при установке

Вы можете настроить часы после того, как время было установлено.

Для изменения с 18:45 на 19:50. **Пример:**

1. Нажмите **КУХОННЫЙ ТАЙМЕР** Клавиша. Дважды нажмите **ТАЙМЕР** Клавиша.
2. Нажмите **ЗАПУСК** Клавиша.
3. Поворачивайте ручку до тех пор, пока не отобразится "19:50". Поверните ручку до тех пор, пока не отобразится "50". Нажмите **НАЧАТЬ** Клавиша.
4. Нажмите **ТАЙМЕР** Клавиша.
5. Нажмите **НАЧАТЬ** Клавиша.
6. Нажмите **НАЧАТЬ** Клавиша.

4.4 Чтобы выключить часы и перевести их в режим ожидания (экономичный режим)

1. Нажмите кнопку **ТАЙМЕР** Клавиша. Дважды нажмите. **КУХОННЫЙ** Клавиша.
2. Вращайте ручку до тех пор, пока не появится надпись "Выкл.". Нажмите **ТАЙМЕР** Клавиша. Дважды нажмите. **ТАЙМЕР** Клавиша.
3. Нажмите **ТАЙМЕР** Клавиша. Дважды нажмите. **ТАЙМЕР** Клавиша.

4.5 Замок безопасности от детей

Духовка оснащена функцией безопасности, которая предотвращает случайное включение духовки ребенком. После установки блокировки ни одна часть микроволновой печи не будет работать до тех пор, пока функция блокировки не будет отключена. Включение или выключение блокировки возможно только когда духовка не работает.

Чтобы включить блокировку. **Пример:**

Нажмите и удерживайте кнопку **ОСТАНОВКА** Клавиша. Нажимайте клавишу до тех пор, пока "ребенок" включается символ блокировки.

Чтобы отключить блокировку. **Пример:**

Нажмите и удерживайте кнопку **ОСТАНОВКА** Клавиша. Нажимайте до тех пор, пока "ребенок" символ блокировки выключается.



Когда включена блокировка от детей, все клавиши отключены, за исключением **ОСТАНОВКА** Клавиша.

4.6 Начальная чистка



ВНИМАНИЕ!

Обратитесь к разделу "Уход и чистка".

Извлеките все принадлежности из микроволновой печи. Тщательно очистите полость духовки влажной мягкой тканью.

5. ЭКСПЛУАТАЦИЯ

5.1 Приготовление в микроволновой печи

Для подогрева супа в течение 2 минут иПример: 30 секунд при мощности микроволновой печи 560 Вт.

1. Нажимайте кнопку **УРОВЕНЬ МОЩНОСТИ** справа от треугольника, пока не отобразится "560 Вт". Поверните ручку, чтобы ввести время. Нажмите кнопку **НАЧАТЬ** Клавиша.



В режиме приготовления в микроволновой печи вы можете отрегулировать уровень мощности духовки, нажав клавишу непосредственно под требуемой настройкой. Вы можете установить уровень мощности во время работы духовки, нажав и удерживая нужную клавишу до тех пор, пока не достигнете **УРОВНЯ МОЩНОСТИ** новая настройка мощности отображается на дисплее. слишком высокий уровень мощности или слишком длительное время приготовления могут привести к перегреву продуктов и возгоранию.

Если выбрано значение 800 Вт, то максимальное время использования микроволновой печи, которое может быть введено, составляет 15 минут. Если духовка работает в любом режиме в течение 3 минут или дольше, вентилятор останется включенным в течение 2 минут после окончания приготовления. Откройте дверцу, и она остановится, закройте дверцу, и она начнется снова, пока не истечет 2 минуты (включая время открытия двери). Если духовка работает менее 3 минут, вентилятор не включится. После приготовления поворотный стол будет продолжать вращаться до тех пор, пока емкость для приготовления пищи не вернется в исходное положение. Индикатор полости будет гореть до завершения вращения или в течение 5 секунд (в зависимости от того, что больше). По завершении печь подаст звуковой сигнал. Если во время этого процесса дверца будет открыта, вращение остановится.

5.2 Уровни мощности

Мощность настройка	Рекомендуемое использование
800 Вт / МАКСИМУМ	Используется для быстрого приготовления или разогрева (например, супов, запеканок, консервов, горячих напитков, овощей, рыбы).
560 W	Используется для более длительного приготовления плотных продуктов, таких как жаркое, мясной рулет и слоеные блюда, а также для деликатных блюд, таких как сырный соус и бисквитные торты. При такой пониженной температуре соус не выкипит, и блюда будут готовиться равномерно, без пережаривания по бокам. Для плотных продуктов, которые при обычном приготовлении требуют длительного времени приготовления (например, блюда из говядины), рекомендуется использовать этот параметр мощности, чтобы мясо получилось нежным. Для размораживания выберите эту настройку
400 W	мощности, чтобы обеспечить равномерное размораживание блюда. Этот режим также идеально подходит для тушения риса, макарон, клецек и приготовления яичного крема. Для бережного размораживания (например, пирожных с кремом или бисквитов). Для подогрева/с кухонным таймером.
240 Вт / РАЗМОРАЖИВАНИЕ	
80 Вт 0 Вт	

Вт = Ватт

5.3 Пониженный уровень мощности

Режим приготовления	Стандартное	Пониженный уровень мощности
Микроволновая печь 800 Вт	время 15 минут	Микроволновая печь 560 Вт

5.4 Регулировка времени приготовления во время приготовления

Вы можете регулировать время приготовления во время приготовления.

Чтобы добавить 2 минуты (120 секунд) **Пример:** используя **НАЧАТЬ** Клавиша.

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

5.5 С помощью клавиши "Стоп".

Нажмите кнопку **ОСТАНОВКА** нажимите один раз, чтобы перейти в режим паузы. Нажмите еще раз, чтобы отменить время приготовления.

Кухонный таймер 5.6

Чтобы установить кухонный таймер.

1. Нажмите **КУХОННЫЙ ТАЙМЕР** Клавиша. Поверните ручку, чтобы ввести время. Нажмите кнопку **НАЧАТЬ** Клавиша. Таймер включит автоматический запуск.



Время работы таймера можно увеличить, нажав кнопку **ПУСК** Клавиша. Функцию таймера можно использовать только тогда, когда духовка не работает.

Быстрый запуск 5.7

Вы можете сразу начать готовить на мощности 800 Вт / HIGH в течение 30 секунд, нажав кнопку **ПУСК** Клавиша.



Чтобы добавить больше времени, нажмите кнопку **НАЧАТЬ** Клавиша.

5.8 Отключение звука

Для отключения

Нажмите кнопку **КУХОННЫЙ ТАЙМЕР** нажимайте 3 раза до тех пор, пока не появится надпись "Soup".

2. Вращайте ручку до тех пор, пока не появится надпись "OFF". Нажмите кнопку **START** Клавиша.

Чтобы включить звук.

1. **Таймер N** нажимайте клавишу 3 раза на кнопке **ПУСК** до тех пор, пока не появится надпись "Soup". Нажмите кнопку **ПУСК** Клавиша. Вращайте ручку до тех пор, пока на дисплее не появится надпись "Вкл".

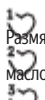
5.9 Пауза

Для приостановки работы микроволновой печи.

1. Нажмите кнопку **ОСТАНОВКА** ключом или откройте дверь. Нажмите кнопку **ОСТАНОВКА**
2. Нажмите кнопку **ОСТАНОВКА**
3. Пресса **НАЧАЛО РАБОТЫ** Включение духовки приостановится на 5 минут, чтобы продолжить приготовление.

5.10 Избранное

В духовке есть 3 любимых рецепта.



Размягчите сливочное

масло, растопите

Шоколадный бисквит в

форме кружка **Пример:**

1. Чтобы размягчить сливочное нажимите один раз. **масло. Нажмите кнопку ИЗБРАННОЕ**
2. Поверните ручку, чтобы ввести вес.
3. 1 Нажмите кнопку **НАЧАТЬ** Клавиша.



Если сегменты дисплея имеют вращающийся рисунок, это указывает на то, что пищу необходимо перемешать или перевернуть. Чтобы продолжить приготовление, нажмите кнопку **ПУСК** Клавиша. По истечении времени автоматической разморозки программа автоматически остановится. Уровни мощности для предустановленных любимых рецептов регулировать нельзя. Можно приготовить 1-4 кружечных тортов.



Шоколад может сильно загореться ВНИМАНИЕ!

горячий! Если шоколаду требуется более длительное приготовление, добавьте 10 секунд. Будьте осторожны с шоколадом, так как он может перегреться и подгореть.

Чтобы заменить избранное на ваши собственные рецепты.

1. Нажмите **УРОВЕНЬ МОЩНОСТИ** для выбора клавишу power.

Поверните ручку, чтобы задать необходимое время приготовления. Нажмите и удерживайте кнопку **ИЗБРАННОЕ** клавишу, которую вы хотите установить до тех пор, пока не раздастся одиночный звуковой сигнал и не появится любимое сердечко. Чтобы восстановить заводские настройки для избранного.

1. Нажмите кнопку **ОСТАНОВКА** Клавиша.
2. Нажмите и удерживайте **УРОВЕНЬ МОЩНОСТИ** 400 Вт для определения 3 секунды. Духовка сбросит настройки "Избранное" к заводским настройкам.

5.11 Автоматическое размораживание

Функция автоматической разморозки автоматически определяет правильный режим приготовления и время приготовления в зависимости от веса продукта. Вы можете выбрать одно из 2 меню автоматической разморозки.

1. Автоматическое размораживание: Мяса / Рыбы / Птицы
2. Автоматическое размораживание: Хлеба

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

1. Выберите меню автоматической разморозки, нажав нажимайте клавишу один раз. **ЗАПУСК**
2. Поверните ручку, чтобы выбрать вес. Нажмите **АВТОМАТИЧЕСКОЙ РАЗМОРОЗКИ** Клавиша.

 Если сегменты дисплея имеют вращающийся рисунок, это указывает на то, что продукты нужно перемешать или перевернуть. Чтобы продолжить приготовление, нажмите кнопку **ПУСК** Клавиша. В конце

по истечении времени автоматической разморозки программа автоматически остановится. Регулировка времени / мощности недоступна в режиме автоматической разморозки.

6. КУЛИНАРНЫЕ СХЕМЫ

6.1 Избранное

Избранное	Масса	Клавиша	Процедура
Размять сливочное масло	0,05-0,25 кг		Выложите сливочное масло в форму из пирекса. После приготовления хорошо перемешайте. Шоколад
Шоколад растопить	0,1-0,2 кг		разломайте на мелкие кусочки. Выложите шоколад в форму из пирекса. Перемешайте при звуке колокольчика. После приготовления тщательно перемешайте.
Торт "Кружка"	1-4 кружки		перегреться и подгореть. Приготовьте торт по рецепту. Поставьте кружку к краю поворотного стола. Дайте постоять 30 секунд после приготовления.

 **ВНИМАНИЕ:** Шоколад может сильно нагреться! Если шоколаду требуется больше времени, увеличьте время приготовления на 10 секунд. Будьте осторожны с шоколадом, он может

Рецепты тортов на 6,2 кружки

Пышный шоколадный торт "Кружка" Ингредиенты на 1 кружку:	
2½ ст. л. (25 г)	Обычная мука
2 ст. л. (12 г)	Какао-порошок
2½ ст. л. (30 г)	Капоровый сахар
¼ ч. л.	Разрыхлитель для выпечки
1½ ст. л. (15 г)	Растительное масло
¼ ч. л.	Ванильный экстракт
1	Яйцо среднего размера

Способ

Выложите все сухие ингредиенты в кружку, приготовления: 1. хорошо перемешайте вилкой. Добавьте 2. растительное масло, ванильный экстракт и яйцо, хорошо перемешайте. Поставьте 3. кружку не по центру на поворотный стол. Готовьте, используя . Во время приготовления пирог поднимется из кружки. После приготовления дайте постоять 30 секунд. Украсьте завитком из шоколадно-сливочного крема. Совет: Для приготовления шоколадно-апельсинового бисквита замените ванильный экстракт на ½ ч. л. апельсинового экстракта.

Малиновый торт "Кружка ябл" Ингредиенты на 1 Кружку:	
2½ ст. л. (25 г)	Обычная мука
2½ ст. л. (30 г)	Капоровый сахар
¼ ч. л.	Разрыхлитель для выпечки
1½ ст. л. (15 г)	Растительное масло
½ ч. л.	Ванильный экстракт
1	Яйцо среднего размера
1½ ст. л.	Малиновое варенье без косточек

Способ:

Положите все сухие ингредиенты в кружку., 1. хорошо перемешайте вилкой. Добавьте растительное масло, ванильный экстракт и 2. взбейте яйцо, хорошо перемешайте. Выложите джем ложкой так, чтобы он 3. распределит смесь по полосам. Поставьте кружку не по центру на поворотный 4. стол. Готовьте, используя . Во время приготовления бисквит поднимется из формы. После приготовления дайте постоять 30 секунд. Украсьте ванильным сливочным кремом.

Торт с Кружкой	
Арахисового масла Ингредиенты на 1 кружку:	
2½ ст. л. (25 г)	Обычная мука
2 ст. л. (30 г)	Мягкий коричневый Сахар
¼ ч. л.	Разрыхлитель для
1½ ст. л. (15 г)	выпечки, Растительное
¼ ч. л.	Масло, Ванильный экстракт,
2 ст. л. (30 г)	Арахисовая паста,
1	Яйцо среднего размера

Способ:

1. Выложите все сухие ингредиенты в кружку, хорошо перемешайте вилкой. Добавьте растительное масло, ванильный экстракт, арахисовое масло и яйцо, хорошо перемешайте.
2. Поставьте кружку не по центру на поворотный стол. Готовьте, используя . Во время приготовления пирог поднимется из формы.

После приготовления дайте постоять 30 секунд.

Сверху смажьте шоколадной пастой.

Совет: При желании используйте хрустящее арахисовое масло.

Морковный пирог кружочками	
Ингредиенты на 1 кружочек:	
2 ст. л. (20 г)	Обычная мука
2½ ст. л. (30 г)	Светло-коричневый сахар
¼ ч. л. ¼	разрыхлитель Молотая
ч. л. ¼	корица Молотый
ч. л. 1 ст.	мускатный орех Молотый
л. 1½ ст.	миндаль Подсолнечное
л. (15 г)	масло цедра с ½ апельсина
	Тертая морковь
30 г	Яйцо среднего размера
1	15 г размягченного
Начинка из сливок:	сливочного масла
	40 г сахарной пудры
	40 г сливочного сыра полной жирности
	½ ч. л. апельсинового сока

Способ

- Выложите все сухие ингредиенты в кружку, хорошо перемешайте вилкой. Добавьте подсолнечное масло, апельсиновую цедру, тертую морковь и яйцо, хорошо перемешайте. Поставьте кружку не по центру на поворотный стол. Готовьте, используя . Во время приготовления пирог поднимется из формы. Для посыпки смешайте сливочное масло, сахарную пудру, сливочный сыр и апельсиновый сок .

После приготовления дайте постоять 30 секунд.

Дайте пирогу остыть, затем добавьте посыпку.

Пирог с лимонной глазурью	
Ингредиенты на 1 кружку:	
2½ ст. л. (25 г)	Обычная мука
2½ ст. л. (30 г)	Касторовый сахар
¼ ч. л.	Разрыхлитель для выпечки
1½ ст. л. (15 г)	Растительное масло
1 ч. л.	Лимонная цедра
1	Яйцо среднего размера
Посыпка:	1 ст. л. лимонного сока, смешанного
	с 2 ст. л. сахарной пудры

Способ:

1. Положите все сухие ингредиенты в форму., 1. хорошо перемешайте вилкой. Добавьте растительное масло, лимонную цедру и яйцо, 2. хорошо перемешайте. Поставьте кружку не по центру на поворотный стол. Готовьте, используя . Во время приготовления пирог поднимется из формы. Для посыпки смешайте 5. лимонный сок растереть с сахарной пудрой. После приготовления разрыхлите корж, проткните 6.

наколите сверху на шпажку, затем сбрызните начинкой, дайте постоять 30 секунд.

Пирог с яблочной крошкой	
Ингредиенты на 1 кружку:	
2½ ст. л. (25 г)	Обычная мука
2 ст. л. (30 г)	Мягкий коричневый
¼ ч. л. ¼	Сахар, Разрыхлитель,
ч. л. 1½	Молотая Корица,
ст. л. (15 г)	Растительное масло,
1	Яйцо среднего
1½ ст. л. (30 г)	размера, Яблочный Соус
половина (7 г)	Бисквит для пищеварения, измельченный

Способ приготовления:

- Смешайте все сухие ингредиенты (кроме 1. бисквит) в кружок, хорошо размешайте вилкой. Добавьте растительное масло и яйцо, хорошо перемешайте. Аккуратно вмешайте яблочный соус с помощью ложки, чтобы он распределился по всей смеси. Сверху выложите измельченный бисквит для пищеварения. Поставьте кружку не по центру на поворотный стол. Готовьте, используя . Во время приготовления пирог поднимется из кружки. После приготовления дайте постоять 30 секунд. Сверху выложите шарик ванильного мороженого.



Яблочный соус будет горячим. **ВНИМАНИЕ!**

6.3 Автоматическое размораживание

Автоматическое	Вес	Кнопка	Процедура
размораживание Масо/рыба/птица (Целая рыба, рыбные стейки, рыбное филе, куриные ножки, куриная грудка, мясной фарш , стейк, отбивные, бургеры, сосиски)	0,2-0,8 кг	 x1	- Вложите продукты в форму для выпечки в центре поворотного стола. Когда раздастся звуковой сигнал, переверните продукты, переложите и разделите друг от друга. - Накройте тонкие части и теплые места алюминиевой фольгой. После размораживания заверните в алюминиевую фольгу на 15-45 минут, до полного размораживания. - Мясной фарш: Когда раздастся звуковой сигнал, переверните блюдо. По возможности удалите размороженные части.  Не подходит для мяса птицы целиком.
Хлеб	0,1-1,0 кг	 x2	- Вложите в форму для выпечки в центре поворотного стола. Для 1,0 кг распределите непосредственно на поворотном столе. Когда раздастся звуковой сигнал, переверните, переложите и достаньте размороженные ломтики. - После размораживания накройте алюминиевой фольгой и оставьте на 5-15 минут до полного размораживания.
 Указывайте только вес продукта. Не указывайте вес контейнера. Для продуктов весом больше или меньше, чем вес / количество, указанные в таблице, используйте ручное управление. Конечная температура зависит от начальной температуры. Стейки и отбивные следует замораживать в один слой. Мясной фарш следует замораживать в тонкой форме.			

6.4 Разогрев пищи и напитков

Еда/ питье	Количество -г/мл-	Уровень мощности	Время -мин-	Способ приготовления
Молоко,	1 чашка	150	800 W	1+2 не закрывать
вода,	1 чашка	150	800 W	10-12 не закрывать
	6 чашек	900	800 W	11-13 не закрывать
	1 миска	1000	800 W	
Блюдо из одной тарелки (Супа/рагу с овощами)	400	800 W	3-6	накройте, перемешайте в середине приготовления накройте, перемешайте
Овощами	500	800 W	4-5	после прогрева накройте,
Мясо, 1 ломтик	200	800 W	3-4	перемешайте в середине приготовления сверху тонким
Рыбное филе	200	800 W	2-3	слоем намажьте соусом, накройте
Торт, 1 ломтик Детское питание, 1 банка	150	400 W	1/2	выложите в форму для запекания
	100	400 W	1	переложите в подходящую емкость для микроволновой печи, после нагревания
Растопите маргарин или сливочное масло	50	800 W	1/2	хорошо перемешайте и проверьте
Плавление шоколада	100	400 W	2-3	температуру, накройте , периодически помешивая

чиз охлажденного

6.5 Размораживание

Еда	Количество -г-	Мощность Уровень	Время -Мин-	Способ приготовления	В постоянном режиме время приготовления -мин.-
Пирог-гуляш, 1 ломтик	500	240 W	8-12	перемешайте в середине процесса размораживания	10-30
фруктов	150	80 W	2-5	выложите в форму для запекания	5
	250	240 W	4-5	равномерно распределите, переверните в середине размораживания	5

6.6 Приготовление из замороженных продуктов

Еда	Количество шт.	Мощности Уровень	Время -мин-	Способ приготовления	Приготовление в разогретом время -Мин-
Рыбное филе	300	800 W	10-12	обложка	2
Блюдо из одной тарелки	400	800 W	9-11	накройте, перемешайте через 6 минут	2

6.7 Приготовление на гриле

Еда	Количество шт.	Уровень мощности	Время -Мин-	Способ приготовления	Выдержка время запекания-мин.-
Брокколи / Горошек	500	800 W	8-11	добавьте 4-5 ст. л. воды, накройте, перемешайте в середине	
Морковь	500	800 W	10-12	приготовления нарежьте кольцами, добавьте 4-5 ст. л. воды, накройте, перемешайте в середине приготовления	
для запекания	1000	800 W	19-21	приправьте по вкусу, выложите в неглубокую форму для запекания, переверните на полпути к приготовлению	10
рыбного филе	200	800 W	3-4	приправьте по вкусу, выложите в форму для запекания, накройте	2



Если духовка работает в любом режиме 3 минуты или дольше, вентилятор будет оставаться включенным еще 2 минуты после окончания приготовления. Откройте дверцу, и печь остановится, закройте дверцу, и она снова заработает, пока не истечет 2 минуты (включая время открытия дверцы). Если духовка работает менее 3 минут, вентилятор не включится.

7. ПОДСКАЗКИ И ПОДСКАЗКИ

7.1 Посуда, безопасная для микроволновой печи

Посуда	Микроволновая печь безопасный	Комментарии
Алюминиевая фольга / контейнеры	3 / 7	Для защиты продуктов от перегрева можно использовать небольшие кусочки алюминиевой фольги. Держите фольгу на расстоянии не менее 2 см от стенок духовки, так как может возникнуть искрение. Не рекомендуется использовать контейнеры из фольги, если это не указано производителем. <u>Внимательно</u>
Фарфор и керамика	3 / 7	следуйте инструкциям. Обычно подходят фарфоровые, гончарные изделия, <u>глазурованный фарфор и качественный фарфор, за исключением изделий с</u>
Стеклянная посуда например,	3	металлическим декором. Следует соблюдать осторожность при использовании тонкой стеклянной посуды, поскольку она может разбиться при резком нагревании. Не
Pyrex® Металл	7	рекомендуется использовать металлическую посуду при использовании микроволновой печи, так как она образует дугу, что может привести к возгоранию.
Пластик / полистирол, например, контейнеры для быстрого приготовления В морозильной камере / пакеты для запекания	3	Необходимо соблюдать осторожность, поскольку некоторые контейнеры деформируются, плавятся или обесцвечиваются при высоких температурах. Необходимо прокалывать для выхода пара. Убедитесь, что пакеты подходят для использования в микроволновой печи. Не используйте пластиковые или металлические стяжки, так как они могут расплавиться или загореться из-за образования металлической дуги. Используйте только для обогрева или впитывания влаги. Необходимо
Бумага -тарелки, чашки и кухонная бумага , Соломенная и деревянная тара	3	использовании этих материалов всегда обращайтесь к духовке, поскольку перегрев может вызвать возгорание. Может содержать экстракты
Переработанная бумага и газета	7	металла, которые вызывают образование дуги и могут привести к возгоранию.

7.2 Рекомендации по приготовлению в микроволновой печи

Рекомендации по приготовлению в микроволновой печи	
Состав	Продукты с высоким содержанием жира или сахара (например, рождественский пудинг, пироги с мясным фаршем) требуют меньшего времени разогрева. Следует соблюдать осторожность, так как
Размер	перегрев может привести к возгоранию. Для равномерного приготовления сделайте все кусочки
Температура продукта	одинакового размера. Начальная температура продуктов влияет на необходимое время приготовления. Нарезайте продукты с начинками (например, пончики с джемом), чтобы они
Разложить, накрыть	выделяли тепло или пар. Самые толстые части продуктов выкладывайте наружу блюда (например, куриные ножки). Используйте пищевую пленку для микроволновой печи с вентиляцией или подходящую
прокалывать	крышку. Продукты с оболочкой или мембраной необходимо прокалывать в нескольких местах перед приготовлением или повторным разогревом, поскольку при этом образуется пар, который может привести к взрыву продуктов (например, картофеля, рыбы, курицы, сосисок).
 ВАЖНО! Яйца нельзя нагревать с использованием микроволновой печи, так как они могут взорваться, даже после окончания приготовления (например, варки пашот, вкрутую).	
Перемешайте, переверните и	Для равномерного приготовления важно помешивать, переворачивать и переставлять продукты во время приготовления. Всегда перемешивайте и переставляйте продукты снаружи по направлению к центру.
переставьте	После приготовления необходимо выдержать некоторое время, чтобы тепло равномерно
подставку на экран.	распределилось по всему блюду. Теплые участки можно прикрыть небольшими кусочками фольги, которые отражают микроволны (например, ножки и крылышки курицы).
 При извлечении продуктов из духовки используйте прихватки или перчатки для запекания во избежание ожогов. Всегда открывайте контейнеры, формы для приготовления попкорна, пакеты для запекания в духовке и т.д. вдали от лица и рук, чтобы избежать ожогов паром. Всегда отходите от дверцы духовки при открывании, чтобы избежать ожогов от выхода пара и высокой температуры. Нарезьте запеченные продукты с начинкой после разогрева, чтобы выпустить пар и избежать ожогов.	

8. УСТРАНЕНИЕ НЕПОЛАДОК.

Проблема	Проверьте, не ...
Микроволновая печь работает неправильно?	Предохранители в блоке предохранителей работают. Отключения электроэнергии не было. Если предохранители продолжают перегорать,
Не работает режим микроволновой печи?	обратитесь к квалифицированному электрику. Дверца надежно закрыта. Уплотнители дверей и их поверхности чистые. Нажата клавиша START . Опора
Поворотный стол не вращается?	поворотного стола правильно подсоединена к приводу. Посуда не выходит за пределы поворотного стола. Продукты не выступают за край поворотного стола, препятствуя его вращению. В отсеке под поворотным столом ничего нет.
Микроволновая печь не выключается?	Отсоедините прибор от блока предохранителей. Обратитесь в авторизованный сервисный центр ELECTROLUX. Обратитесь в авторизованный
Не работает внутреннее освещение?	сервисный центр ELECTROLUX. Внутреннее освещение
На разогрев и приготовление пищи уходит больше времени, чем раньше?	может заменяться только квалифицированным авторизованным сервисным агентом ELECTROLUX. Установите более длительное время приготовления (двойное количество = почти двойное время) или, если блюдо остыло больше обычного, время от времени переворачивайте
Дверца не открывается из-за отключения электроэнергии?	или установите более высокую мощность. Осторожно откройте дверцу, потянув наружу за нижний правый угол стекла дверцы.

9. ТЕХНИЧЕСКАЯ ИНФОРМАЦИЯ

Линейное напряжение переменного тока		220-240 В, 50 Гц, однофазный,
Предохранитель/автоматический		Минимум 10 А
выключатель на	Микроволновая Печь	1,25 кВт
распределительной линии	Микроволновая печь	800 Вт (IEC 60705)
Требуемая мощность переменного		2450 МГц (Группа 2/Класс В)
тока: Выходная мощность: Частота	TB6SM171DB	595 мм (Ш) x 371 мм (В) x 312 мм (Г)
СВЧ Внешние размеры: Размеры		285 мм (Ш) x 202 мм (В) x 298 мм (Г),
полости Вместимость печи		17 литров,
Поворотный стол		ø 272 мм, стекло
Вес		приблизительно, 16 кг

«Данное изделие соответствует требованиям европейского стандарта EN55011. В соответствии с этим стандартом данное изделие

отнесено к оборудованию группы 2 класса В. Группа 2 означает, что оборудование намеренно генерирует

радиочастотную энергию в форме электромагнитного излучения для термической обработки пищевых продуктов. Оборудование класса В означает, что данное оборудование подходит для использования на домашних предприятиях.

«Внутренняя вместимость рассчитывается путем измерения максимальной ширины, глубины и высоты. Фактическая вместимость для хранения продуктов составляет
Меньше.

10. ЭНЕРГОЭФФЕКТИВНОСТЬ

Информация о продукте с указанием потребляемой мощности и максимального времени работы применимый режим низкого энергопотребления

Энергопотребление в режиме ожидания при выключенном дисплее	0.8 W
Энергопотребление в режиме ожидания при выключенном дисплее	0.5 W
Максимальное время, необходимое для автоматического перехода оборудования в соответствующий режим пониженного энергопотребления	5 min

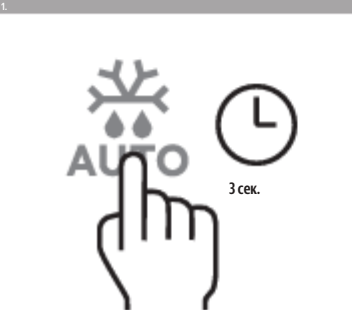
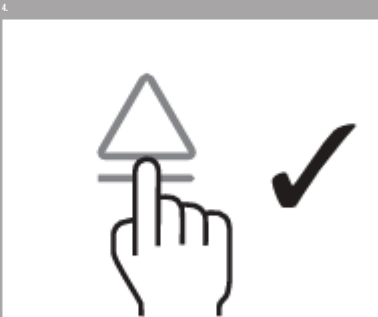
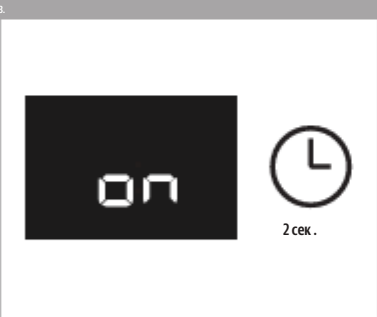
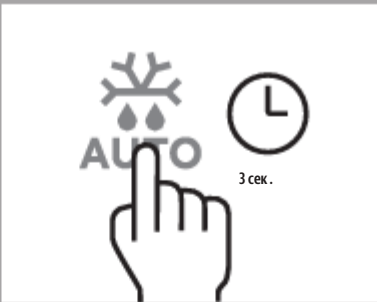
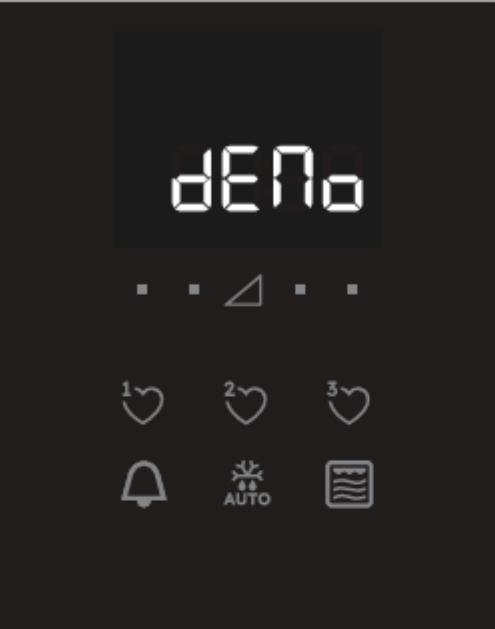
11. ПРОБЛЕМЫ С ОКРУЖАЮЩЕЙ СРЕДОЙ

Данное изделие содержит источник света с классом энергоэффективности F. Утилизируйте материалы с обозначением. Поместите упаковку в соответствующие контейнеры для вторичной переработки. Помогите защищать окружающую среду и здоровье человека и перерабатывайте отработанные электрические и электронные приборы.



Не выбрасывайте приборы, помеченные символом, вместе с бытовыми отходами. Верните изделие на местное предприятие по переработке или обратитесь в свой муниципальный офис.

ВКЛЮЧЕНИЕ/ВЫКЛЮЧЕНИЕ демонтажа



3 сек .

2 сек .

2 сек .

3 сек. 2 сек.

2 сек.

aeg.com

ЖЕСТЯНЫЕ БАНКИ-B618URR0



CE

