RU

AEG
perfekt in form und funktion

СИСТЕМА СЕРТИФИКАЦИИ ГОСТ Р

ФЕДЕРАЛЬНОЕ АГЕНТСТВО ПО ТЕХНИЧЕСКОМУ РЕГУЛИРОВАНИЮ И МЕТРОЛОГИИ

СЕРТИФИКАТ СООТВЕТСТВИЯ

№ **РОСС РТ.МЕ10.В11289**

Срок действия с 03 ноября 2010 по 03 ноября 2013

№ 0290744

ОРГАН ПО СЕРТИФИКАЦИИ

РОСС RU.0001.11МЕ10

ОС ТЕСТБЭТ

119334, Москва, Андреевская наб., 2, т/ф (495)665 7929 **http://www.testbet.ru/**

ПРОДУКЦИЯ

МИКРОВОЛНОВЫЕ ПЕЧИ
марки AEG - Electrolux модели MCC3881E-m
серийное производство

код ОК 005 (ОКП): **346826**

СООТВЕТСТВУЕТ ТРЕБОВАНИЯМ НОРМАТИВНЫХ ДОКУМЕНТОВ

код ТН ВЭД России: **8516500000**

Безопасности, ЭМС

ГОСТ Р 52161.2.25-2007, ГОСТ Р 51318.11-2006, ГОСТ Р 51318.14.1-2006 (Р. 4),
ГОСТ Р 51318.14.2-2006 (Р. 5, 7), ГОСТ Р 51317.3.2-2006 (Р. 6, 7),
ГОСТ Р 51317.3.3-2008

ИЗГОТОВИТЕЛЬ

Teka Portugal S.A.
Estrada da Mota - Apartado 533, 3834-909, Ilhavo, Portugal (Португалия)

СЕРТИФИКАТ ВЫДАН

ООО "Электролюкс Рус", ИНН 7804159731
Олимпийский проспект, д. 16, 129090, Москва, Россия

НА ОСНОВАНИИ

Протокол № 1753 от 03.11.10 выд. ИЛ ТЕСТБЭТ, г. Москва, Россия, рег.№ РОСС.RU.0001.21МЮ06,
Протокол № 1754 от 03.11.10 выд. ИЛ ТЕСТБЭТ, г. Москва, Россия, рег.№ РОСС.RU.0001.21МЮ06

ДОПОЛНИТЕЛЬНАЯ ИНФОРМАЦИЯ

М.П.

Руководитель органа _____ подпись *О.Л.Драницкий* инициалы, фамилия

Эксперт _____ подпись *М.В.Якушев* инициалы, фамилия

Сертификат имеет юридическую силу на всей территории Российской Федерации

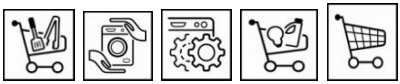
Бланк изготовлен ЗАО "ОПЦИОН" (лицензия № 05-05-09/003 ФНС РФ уровень В) тел. (495) 648 6068, 608 7617, г. Москва, 2009 г.

ДЛЯ ИДЕАЛЬНОГО РЕЗУЛЬТАТА

Благодарим вас за выбор данного изделия AEG. Оно будет безупречно служить вам долгие годы – ведь мы создали его, призвав на помощь инновационные технологии, которые помогают облегчить жизнь и реализуют функции, которых не найдешь в обычных приборах. Потратьте несколько минут на чтение, чтобы получить от своей покупки максимум пользы.

АКСЕССУАРЫ И РАСХОДНЫЕ МАТЕРИАЛЫ

В веб-магазине AEG вы отыщете все необходимое для того, чтобы все ваши приборы AEG сверкали чистотой и радовали вас безотказной работой. Помимо этого, здесь вы найдете широкий выбор аксессуаров, разработанных и изготовленных по самым высоким стандартам, какие только можно представить – от профессиональной кухонной посуды до лотков для хранения ножей, от держателей бутылок до мешков для деликатного белья…



Посетите Интернет-магазин по адресу:
www.aeg-electrolux.com/shop

СОДЕРЖАНИЕ

4 Руководство по установке
5 Меры безопасности
8 Преимущества микроволн
10 Описание микроволновой печи
11 ОсновнАЯ ПАНЕЛЬ управления
19 Специальные функции
23 Во время работы печи...
24 Размораживание
26 Приготовление с помощью микроволн
29 Приготовление на гриле
32 Зажаривание и приготовление выпечки в микроволновой печи
35 Подходящая посуда
42 Технические характеристики

В настоящем Руководстве пользователя используются следующие условные обозначения:

Важная информация, касающаяся Вашей личной безопасности и сведения о том, как не допустить повреждения электробытового прибора.

Общая информация и дополнительные сведения.

Информация об окружающей среде.

РУКОВОДСТВО ПО УСТАНОВКЕ

Перед установкой

⚠ **Проверьте, соответствует ли напряжение в сети**, к которой подключается аппарат, значению, указанному в табличке данных прибора.

Откройте дверцу микроволновой печи, **выньте все принадлежности** и устраните упаковочные материалы.

Не снимайте с потолка камеры печи **слюдяную защитную пластину**! Она предохраняет магнетрон от попадания на него брызг жира и пищи.

Предупреждение! Фронтальная поверхность микроволновой печи может быть покрыта **защитной пленкой**. Перед первым использованием аккуратно снимите пленку, начав с внутренней стороны.

Убедитесь, что печь не имеет повреждений. Убедитесь, что дверца не перекошена и плотно закрывается, на внутренней стороне дверцы и передних торцевых поверхностях отсутствуют вмятины. В случае обнаружения повреждений обратитесь в авторизованный сервисный центр.

НЕ ПОЛЬЗУЙТЕСЬ ПЕЧЬЮ, если вы обнаружили, что вилка или присоединительный кабель повреждены, если печь не функционирует нормально, если она была повреждена или ее уронили. Обратитесь в авторизованный сервисный центр.

Установите печь на ровную устойчивую поверхность. Не размещайте печь вблизи источников тепла, радио- и телеприемников.

Во время установки убедитесь, что вблизи присоединительного кабеля нет источников влаги, он не пролегает под печью и не соприкасается с предметами, имеющими острые края. Высокие температуры могут повредить кабель.

Предупреждение! После установки убедитесь, что обеспечен свободный доступ к розетке, в которую включена печь.

После установки

Ваша микроволновая печь оборудована присоединительным кабелем и вилкой для однофазного подключения.

Установку печи стационарно должен производить специалист. В этом случае духовка подключается к электросети через автоматический всеполюсный выключатель с расстоянием между контактами не менее 3 мм.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ! УСТРОЙСТВО ДОЛЖНО БЫТЬ ЗАЗЕМЛЕНО.

Производитель и продавец не несут ответственности за причиненный людям, животным или имуществу ущерб, вызванный несоблюдением условий установки прибора.

Печь работает только при правильно закрытой дверце.

После первого использования очистите камеру печи и принадлежности в соответствии с указаниями, приведенными в разделе «Очистка и обслуживание микроволновой печи».

Установите в центре камеры печи привод поворотного стола **(1)**, поставьте роликовую подставку поворотного стола **(2)** и сверху тарелку поворотного стола **(3)**, убедитесь, что центр тарелки точно зафиксирован на приводе. Всегда при использовании печи все составные части поворотного стола должны быть правильно установлены внутри камеры.

Поворотный стол вращается как по, так и против часовой стрелки.

МЕРЫ БЕЗОПАСНОСТИ

Предупреждение! Никогда не оставляйте работающую печь без присмотра, особенно если используете посуду из бумаги, пластика и других горючих материалов: они могут оплавиться и загореться. ОПАСНОСТЬ ПОЖАРА!

Предупреждение! Если вы заметили дым или огонь, не открывайте дверцу печи, чтобы локализовать пламя. Выключите прибор и извлеките вилку из штепсельной розетки или отсоедините печь от электропитания.

Предупреждение! Не нагревайте в печи спирт или алкогольные напитки. ОПАСНОСТЬ ПОЖАРА!

Предупреждение! Не нагревайте продукты в плотно закрытых емкостях, так как они могут взорваться.

Предупреждение! Детям разрешается пользоваться печью без присмотра взрослых только в том случае, если им даны соответствующие указания, обеспечивающие безопасность пользования, и понимания детьми опасности, связанной с неправильным использованием печи.

Предупреждение! Если печь оборудована комбинированным режимом приготовления (микроволны + другой способ нагрева), детям не разрешается ею пользоваться без присмотра взрослых из-за высоких температур в камере печи.

Предупреждение! Запрещается пользоваться печью, если:

– дверца неправильно закрыта;
– повреждены шарниры дверцы;
– повреждены внутренняя сторона дверцы и передние торцевые поверхности;
– повреждено стекло окошка дверцы;

наблюдается частое искрение в печи, даже если внутри нет металлических предметов. Прибором **снова можно пользоваться** только после ремонта, произведенного специалистом авторизованного сервисного центра.

⚠ **Предостережение!**

1. Не подогревайте детское питание в баночках и бутылках, закрытых винтовыми крышками или сосками. После подогрева тщательно перемешайте или встряхните продукт для обеспечения равномерной температуры. Перед кормлением обязательно проверьте температуру детского питания. ОПАСНОСТЬ ОЖОГА!
2. Во избежание перегрева и ожогов важно устанавливать подходящую мощность микроволн и продолжительность при **приготовлении небольшого количества пищи**. Например, ломтик хлеба при установленной высокой мощности через 3 минуты может подгореть.
3. Для обжаривания продуктов пользуйтесь грилем и постоянно следите за процессом. При приготовлении тостов в комбинированном режиме возгорание может произойти за очень короткое время.
4. Проверяйте, чтобы сетевые кабели других электроприборов не соприкасались с горячей дверцей печи или самой печью. Изоляция кабеля может оплавиться. **Опасность короткого замыкания!**

Будьте внимательны при нагреве жидкостей!

Если вы резко достанете из микроволновой печи сосуд с жидкостью (вода, кофе, чай, молоко…), близкой к температуре закипания, она может забурлить и выплеснуться вам на руки. ОПАСНОСТЬ ТРАВМ И ОЖОГОВ! Для предотвращения подобных ситуаций в сосуд с жидкостью кладите ложку или стеклянную палочку.

⚠ **Данное изделие предназначено только для бытового использования!**
Используйте микроволновую печь только для приготовления пищи.
Во избежание возникновения опасных ситуаций и повреждения печи, следуйте нашим рекомендациям:

- Не включайте печь без соответствующим образом установленных **привода, роликовой подставки** и **тарелки поворотного стола**.
- **Никогда не включайте пустую микроволновую печь.** Если в печи не будет продуктов, может произойти электрическая перегрузка и печь серьезно повредится. ОПАСНОСТЬ ПОВРЕЖДЕНИЯ!
- **Для проверки функционирования печи** поставьте в нее стакан с водой. Вода поглотит микроволновую энергию, и повреждения печи не произойдет.
- Не закрывайте и не загораживайте вентиляционные отверстия.
- Используйте **посуду, пригодную** для микроволн. Перед использованием посуды или емкостей проверьте, подходят ли они для микроволновой печи (см. раздел «Подходящая посуда»).
- Никогда не снимайте с потолка камеры печи слюдяную защитную пластину! Она предохраняет магнетрон от попадания на него брызг жира и пищи.
- Не кладите внутрь **воспламеняющиеся предметы**, так как они могут загореться, если вы включите печь.
- Не используйте печь в качестве ящика для хранения.
- Не готовьте и не подогревайте в микроволновой печи **яйца в скорлупе** и **сваренные вкрутую яйца**, так как они могут взорваться.
- Не используйте микроволновую печь для приготовления пищи **во фритюре**, так как невозможно контролировать температуру нагрева растительного масла.
- Пользуйтесь кухонными рукавицами **для предотвращения ожогов** при прикосновении к посуде и частям печи.
- **Не опирайтесь и не сидите на открытой дверце печи.** Это может повредить печь, особенно шарниры. Максимальная нагрузка на дверцу составляет 8 кг.
- Поворотный стол и решетка для гриля выдерживают нагрузку до 8 кг. Чтобы не испортить печь, не превышайте нагрузку.

⚠ **Очистка:**

Предупреждение! Регулярно очищайте микроволновую печь. Удаляйте осевшие на стенках камеры остатки пищи (см. раздел «Очистка и обслуживание микроволновой печи»). Если вы не следите за чистотой печи, ее поверхности будут портиться, **что приведет к сокращению срока службы прибора, а также может стать причиной возникновения опасной ситуации.**
Внутренняя сторона дверцы и соприкасающиеся с ней передние торцевые поверхности должны всегда содержаться в чистоте – так вы обеспечите безупречную работу печи.
При очистке печи следуйте указаниям, приведенным в разделе «Очистка и обслуживание микроволновой печи».

⚠ **Repairs:**

- **Внимание: микроволны! Не снимайте крышку!** Проведение сервисных работ неквалифицированными и неавторизованными производителем лицами опасно.
- В случае повреждения сетевого шнура он должен быть заменен производителем, мастером авторизованного сервисного центра или квалифицированным специалистом для предотвращения опасных ситуаций. Для выполнения данных работ необходим специальный инструмент.
- Работы по ремонту и техническому обслуживанию аппарата должны проводиться только специалистом авторизованного сервисного центра.

ПРЕИМУЩЕСТВА МИКРОВОЛН

В традиционных духовках тепло, излучаемое электрическим нагревательным элементом или газовой горелкой, снаружи постепенно проникает внутрь продуктов. За счет этого большее количество энергии расходуется на нагрев воздуха, частей духовки и посуды.

В микроволновой печи тепло генерируется в самих продуктах и распространяется изнутри к внешней поверхности. Тепло не расходуется на нагрев воздуха, внутренних стенок печи и посуды (если она подходит для использования в микроволновой печи), то есть нагревается только пища.

Микроволновые печи имеют следующие преимущества:

Сокращается время приготовления: в среднем можно сэкономить до 75% времени по сравнению с традиционными духовками.

- Очень быстрое размораживание продуктов позволяет уменьшить опасность размножения бактерий.
- Экономия энергии.
- Сохранение пищевой ценности продуктов за счет сокращения времени приготовления.
- Простота в очистке.

Как работает микроволновая печь

В микроволновой печи установлен высоковольтный прибор – магнетрон, преобразующий электрическую энергию в микроволновую. Порожденные магнетроном микроволны направляются в камеру печи волноводом и равномерно распределяются металлической крыльчаткой (диссектором) или с помощью поворотного стола.

Внутри камеры печи микроволны, отражаясь от металлических стенок, распространяются во всех направлениях и равномерно проникают в продукты.

Почему продукты нагреваются?

Большинство продуктов содержит воду, а молекулы воды под воздействием микроволн начинают вибрировать.

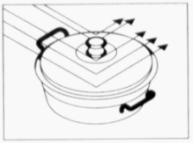
В результате трения молекул друг о друга возникает тепло, которое повышает температуру продуктов, позволяет их размораживать, готовить, поддерживать в горячем состоянии.

Поскольку нагрев происходит внутри продуктов:

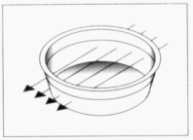
- их можно готовить без воды и жиров или с их небольшим количеством;
- размораживание, нагрев или приготовление в микроволновой печи происходит быстрее, чем в традиционной духовке;
- витамины, минералы и питательные вещества остаются в пище;
- сохраняется естественный цвет, вкус и аромат продуктов.

Микроволны проникают сквозь фарфор, стекло, картон и пластик, но не проникают сквозь металл. Поэтому не используйте металлическую посуду или посуду с металлическими деталями в микроволновой печи.

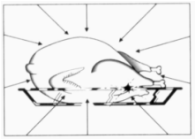
Микроволны отражаются металлом...



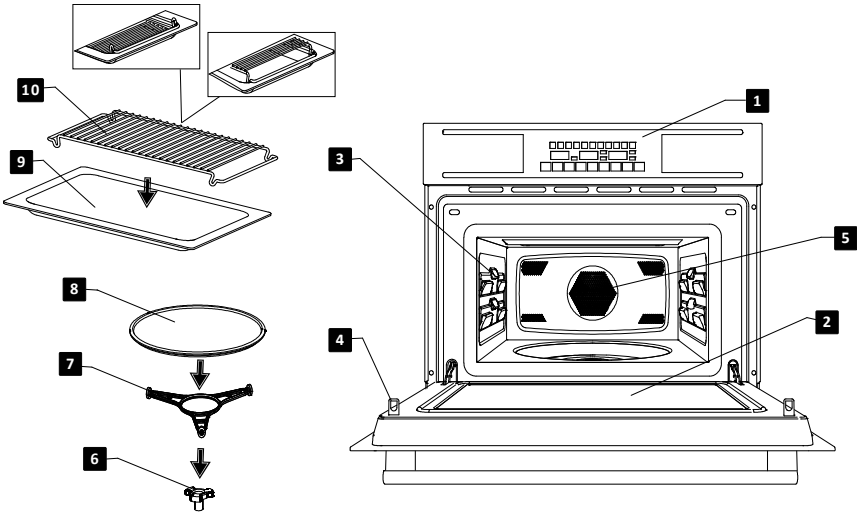
... но проникают сквозь стекло и фарфор...



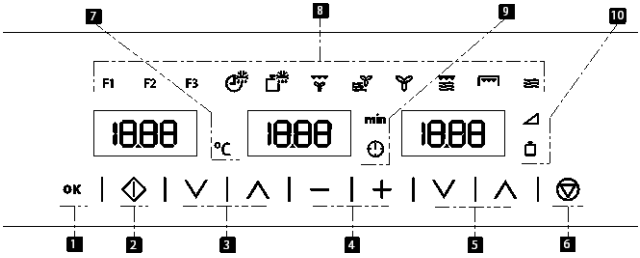
... и поглощаются продуктами.



ОПИСАНИЕ МИКРОВОЛНОВОЙ ПЕЧИ



1 Панель управления
2 Фиксаторы
3 Боковые держатели
4 Фиксаторы
5 Стеклянный поднос
6 Опора вращающейся подставки
7 Вращающаяся подставка на роликах
8 Стеклянный поднос
9 Прямоугольная решетка
10 Поддон

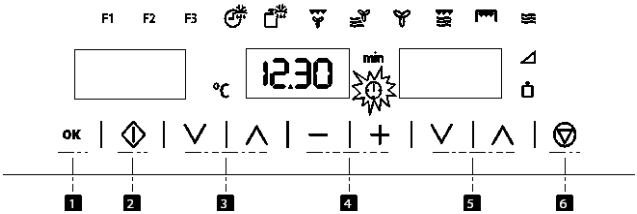


1 Кнопки «+» и «–»
2 Кнопки выбора функций
3 Кнопка «Отмена» / «Предохранительная блокировка»
4 Кнопки выбора параметров
5 Кнопка подтверждения «ОК»
6 Кнопка «Пуск» / «Режим подогрева»

ОСНОВНАЯ ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ

Настройка часов

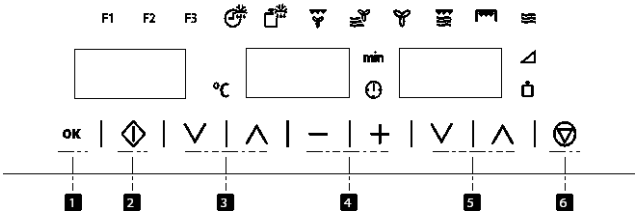
Дисплей часов мигает, указывая на то, что показания времени неверны. Установите время следующим образом:



- Выберите символ часов с помощью кнопок выбора параметров (в этом нет необходимости при первом включении микроволновой печи или после отключения электропитания). 3.
- Установите показания времени, используя кнопки «+» и «–». 4.
- Подтвердите ввод, нажав кнопку подтверждения 1.
- Установите показания минут, используя кнопки «+» и «–».4.
- Подтвердите ввод, нажав кнопку подтверждения. 1.

Скрытие/отображение времени

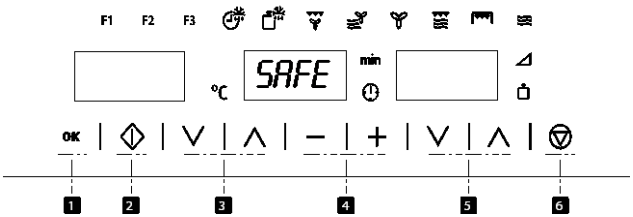
Если вы не хотите, чтобы время отображалось на дисплее, вы можете скрыть его следующим образом:



- Нажмите и удерживайте кнопку подтверждения в течение 3 секунд. Индикация времени исчезнет, однако точки между часами и минутами будут мигать с частотой один раз в секунду.
- Чтобы отображение времени появилось снова, повторите описанную выше процедуру.

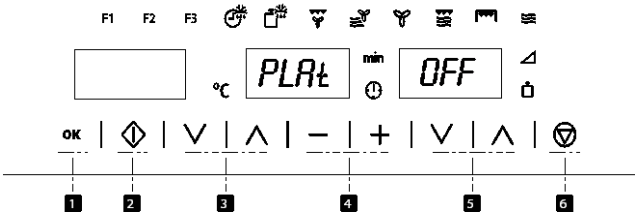
Предохранительная блокировка

Функции печи можно заблокировать (например, чтобы не допустить ее использования детьми). Для этого выполните следующее:



- Нажмите и удерживайте кнопку «Отмена» в течение 3 секунд. Раздастся звуковой сигнал и на дисплее часов появится индикация «SAFE». В этом состоянии печь блокируется, и ее нельзя использовать 6.
- Чтобы разблокировать печь, снова нажмите и удерживайте кнопку «Отмена» в течение 3 секунд. Раздастся звуковой сигнал и на дисплее часов появится индикация времени 6.

Остановка вращающегося подноса

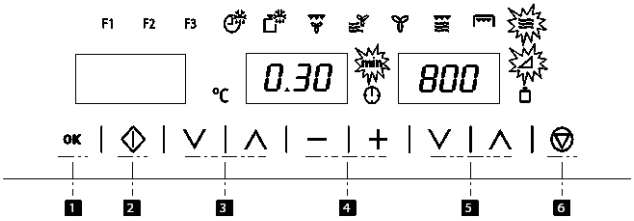


- Чтобы остановить вращение подноса, нажмите и удерживайте кнопку подтверждения и кнопку «Отмена» в течение 3 секунд, пока на дисплее не появится индикация «PLATE OFF». 1 + 6
- Для возобновления вращения подноса, повторите описанную выше операцию.

ПРИМЕЧАНИЕ: При выборе мощности 1000 Вт продолжительность работы аппарата ограничена 15 минутами.

Микроволны

Используйте эту функцию для приготовления и разогрева овощей, картофеля, риса, рыбы и мяса.

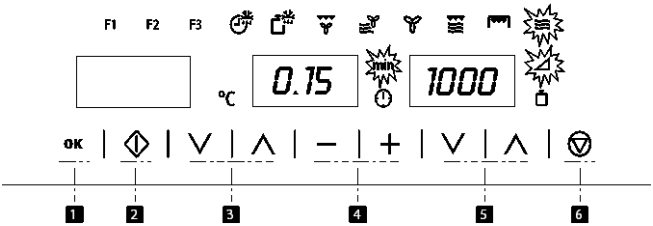


- Выберите функцию «Микроволны» с помощью кнопок выбора функций. **5**.
- Выберите уровень мощности, используя кнопки выбора параметров. Символ уровня мощности и дисплей начнут мигать. Если уровень мощности не будет изменен, микроволновая печь будет работать со стандартной мощностью 800 Вт.
- Установите уровень мощности, используя кнопки «+» и «–». **4**.
- Нажмите кнопку подтверждения, чтобы завершить установку уровня мощности. Дисплей и символ перестанут мигать.. **1**
- Выберите продолжительность с помощью кнопок выбора параметров. Символ продолжительности и дисплей начнут мигать.**3**
- Установите продолжительность, используя кнопки «+» и «–». **4**.
- Нажмите кнопку подтверждения, чтобы завершить установку продолжительности. Дисплей и символ перестанут мигать.**1**
- Начните процесс приготовления, нажав кнопку «Пуск». **2**.

ПРИМЕЧАНИЕ: При выборе мощности 1000 Вт продолжительность работы аппарата ограничена 15 минутами.

Микроволновая печь – «Режим подогрева»

Данная функция используется для быстрого подогрева продуктов питания, содержащих воду, например, чая, кофе или жидких супов.

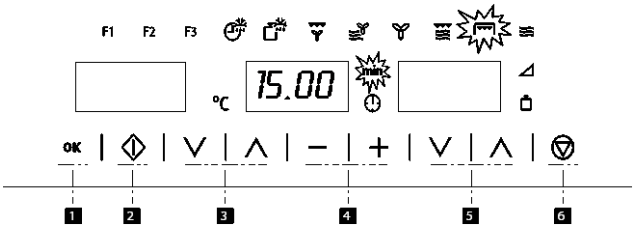


- Нажмите кнопку «Пуск». Микроволновая печь будет работать 30 секунд с максимальной мощностью. 2
- Для увеличения времени работы снова нажмите кнопку «Пуск». Каждое нажатие этой кнопки увеличивает время работы на 30 секунд..2

ПРИМЕЧАНИЕ: При выборе мощности **1000 Вт** продолжительность работы аппарата ограничена 15 минутами.

Гриль

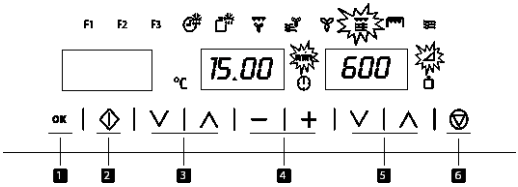
Используйте эту функцию для быстрого образования румяной корочки на поверхности продуктов во время их приготовления.



- Выберите функцию «Гриль» с помощью кнопок выбора функций. 5.
- Выберите продолжительность с помощью кнопок выбора параметров. Символ продолжительности и дисплей начнут мигать. 3
- Установите продолжительность, используя кнопки «+» и «–».4.
- Нажмите кнопку подтверждения, чтобы завершить установку продолжительности. Дисплей и символ перестанут мигать.1.
- Начните процесс приготовления, нажав кнопку «Пуск». 2.

Микроволны + гриль

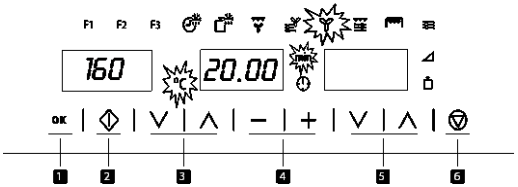
Используйте эту функцию для приготовления лазаньи, птицы, жареного картофеля и обжаренных блюд.



- Выберите функцию «Микроволны + гриль» с помощью кнопок выбора функций. 5.
- Выберите уровень мощности, используя кнопки выбора параметров. Символ уровня мощности и дисплей начнут мигать. Если уровень мощности не будет изменен, микроволновая печь будет работать со стандартной мощностью 600 Вт. 3
- Установите уровень мощности, используя кнопки «+» и «–». 4.
- Нажмите кнопку подтверждения, чтобы завершить установку уровня мощности. Дисплей и символ перестанут мигать. 1
- Выберите продолжительность с помощью кнопок выбора параметров. Символ продолжительности и дисплей начнут мигать.3
- Установите продолжительность, используя кнопки «+» и «–». 4.
- Нажмите кнопку подтверждения, чтобы завершить установку продолжительности. Дисплей и символ перестанут мигать.. 1
- Начните процесс приготовления, нажав кнопку «Пуск». 2.

Горячий воздух

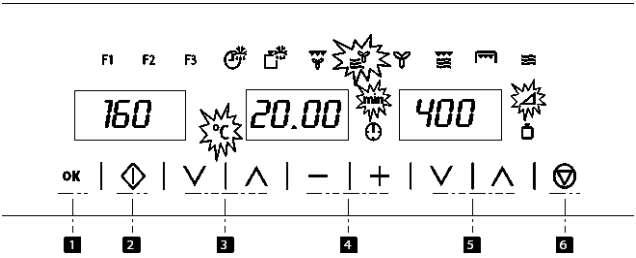
Используйте эту функцию для выпекания или зажаривания.



- Выберите функцию «Горячий воздух» с помощью кнопок выбора функций. 5.
- Выберите температуру, используя кнопки выбора параметров. Символ температуры и дисплей начнут мигать. Если температура не будет изменена, печь будет работать со стандартной температурой 160 ºС.3
- Установите температуру, используя кнопки «+» и «–». 4.
- Нажмите кнопку подтверждения, чтобы завершить установку температуры. Дисплей и символ перестанут мигать.1
- Установите продолжительность, используя кнопки «+» и «–».4
- Нажмите кнопку подтверждения, чтобы завершить установку продолжительности. .
- Нажмите кнопку подтверждения, чтобы завершить установку продолжительности. Дисплей и символ перестанут мигать 1.
- Начните процесс приготовления, нажав кнопку «Пуск» 2.

Микроволны + горячий воздух

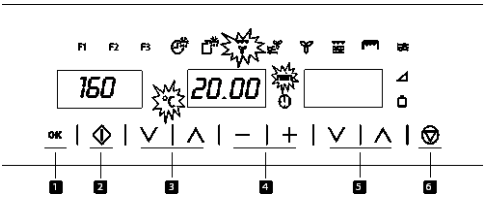
Используйте эту функцию для выпекания или зажаривания.



- Выберите функцию «Микроволны + горячий воздух», с помощью кнопок выбора функций. 5.
- Выберите температуру, используя кнопки выбора параметров. Символ температуры и дисплей начнут мигать. Если температура не будет изменена, печь будет работать со стандартной температурой 160 ºC. 3
- Установите температуру, используя кнопки «+» и «–». 4.
- Нажмите кнопку подтверждения, чтобы завершить установку температуры. Дисплей и символ перестанут мигать. 1
- Выберите уровень мощности, используя кнопки выбора параметров. Символ уровня мощности и дисплей начнут мигать. Если уровень мощности не будет изменен, микроволновая печь будет работать со стандартной мощностью 600 Вт. 3
- Установите уровень мощности, используя кнопки «+» и «–». 4.
- Нажмите кнопку подтверждения, чтобы завершить установку уровня мощности. Дисплей и символ перестанут мигать. 1
- Выберите продолжительность с помощью кнопок выбора параметров. Символ продолжительности и дисплей начнут мигать. 3
- Установите продолжительность, используя кнопки «+» и «–». 4.
- Нажмите кнопку подтверждения, чтобы завершить установку продолжительности. Дисплей и символ перестанут мигать. 1
- Начните процесс приготовления, нажав кнопку «Пуск». 2.

Гриль с вентилятором

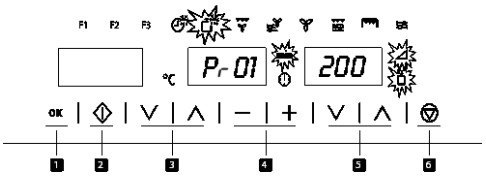
Используйте эту функцию для образования хрустящей корочки при приготовлении мяса, рыбы, птицы и картофеля фри..



- Выберите функцию «Гриль с вентилятором» с помощью кнопок выбора функций. 5.
- Выберите температуру, используя кнопки выбора параметров. Символ температуры и дисплей начнут мигать. Если температура не будет изменена, печь будет работать со стандартной температурой 160 ºC.. 3
- Установите температуру, используя кнопки «+» и «–». 4.
- Нажмите кнопку подтверждения, чтобы завершить установку температуры. Дисплей и символ перестанут мигать.. 1
- Выберите продолжительность с помощью кнопок выбора параметров. Символ продолжительности и дисплей начнут мигать 3.
- Установите продолжительность, используя кнопки «+» и «–» 4.
- Нажмите кнопку подтверждения, чтобы завершить установку продолжительности. Дисплей и символ перестанут мигать 4.
- Начните процесс приготовления, нажав кнопку «Пуск». 4.

Разморозка по весу (автоматическая разморозка)

Используйте эту функцию для быстрого размораживания мяса, птицы, рыбы, фруктов и хлеба.



- Выберите функцию «Разморозка по весу» с помощью кнопок выбора функций 5.
- Выберите программу, используя кнопки выбора параметров. Символы продолжительности и времени начнут мигать 3.
- Установите программу, используя кнопки «+» и «–» (см. таблицу ниже) 4.
- Нажмите кнопку подтверждения, чтобы завершить установку программы. Дисплей и символы перестанут мигать 1.
- Выберите вес, используя кнопки выбора параметров. Символ веса и дисплей начнут мигать 3.
- Установите вес, используя кнопки «+» и «–» 4.
- Нажмите кнопку подтверждения, чтобы завершить установку веса. Дисплей и символ перестанут мигать 1.
- Начните процесс приготовления, нажав кнопку «Пуск» 2.

Разморозка по весу

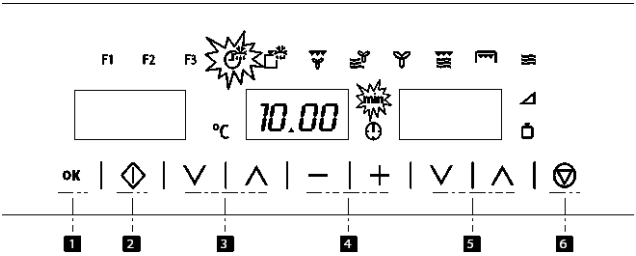
В расположенной ниже таблице приведены программы функции размораживания по весу с указанием диапазонов веса и времени размораживания и ожидания (для обеспечения равномерного распределения температуры).

Программа	Продукт	Вес (г)	Время (мин.)	Время ожидания (мин.)
Pr 01	Мясо	100 – 2000	2 – 43	20 – 30
Pr 02	Птица	100 – 2500	2 – 58	20 – 30
Pr 03	Рыба	100 – 2000	2 – 40	20 – 30
Pr 04	Фрукты	100 – 500	2 – 13	10 – 20
Pr 05	Хлеб	100 – 800	2 – 19	10 – 20

Важное примечание: ознакомьтесь с «Общими инструкциями по размораживанию».

Разморозка по времени (ручная разморозка)

Используйте эту функцию для быстрого размораживания мяса, птицы, рыбы, фруктов и хлеба.

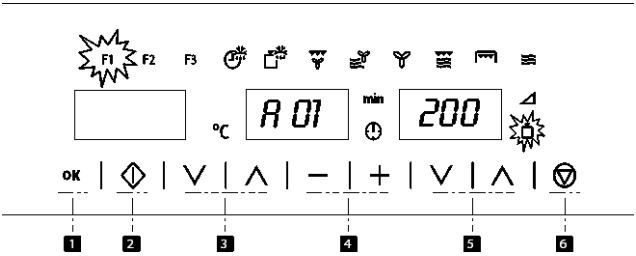


- Выберите функцию «Разморозка по времени» с помощью кнопок выбора функций 5.
- Выберите продолжительность с помощью кнопок выбора параметров. Символ продолжительности и дисплей начнут мигать 3.
- Установите продолжительность, используя кнопки «+» и «–» 4.
- Нажмите кнопку подтверждения, чтобы завершить установку продолжительности. Дисплей и символ перестанут мигать 1.
- Начните процесс приготовления, нажав кнопку «Пуск» 2.

СПЕЦИАЛЬНЫЕ ФУНКЦИИ

Специальная функция F1: Разогрев пищи

Используйте эту функцию для разогрева различных продуктов.



- Выберите специальную функцию F1 с помощью кнопок выбора функций. 5.
- Выберите программу, используя кнопки выбора параметров. Символы продолжительности и времени начнут мигать 3.
- Установите программу, используя кнопки «+» и «–» (см. таблицу ниже) 4 .
- Нажмите кнопку подтверждения, чтобы завершить установку программы. Дисплей и символы перестанут мигать 1.
- Выберите вес, используя кнопки выбора параметров. Символ веса и дисплей начнут мигать 3.
- Установите вес, используя кнопки «+» и «–» 4.
- Нажмите кнопку подтверждения, чтобы завершить установку веса. Дисплей и символ перестанут мигать 1.
- Начните процесс приготовления, нажав кнопку «Пуск» 2.

В расположенной ниже таблице приведены программы специальной функции F1 с указанием диапазонов веса и времени размораживания и ожидания (для обеспечения равномерного распределения температуры).

Программа	Продукт	Вес (кг)	Время (мин.)	Время ожидания (мин.)
A 01	Супы	200 – 1500	3 – 15	Перемешать 1-2 раза, держать крышку закрытой
A 02	Предварительно приготовленные густые блюда	200 – 1500	3 – 20	Перемешать 1-2 раза, держать крышку закрытой
A 03	Предварительно приготовленные блюда, например, гуляш	200 – 1500	3 – 18	Перемешать 1-2 раза, держать крышку закрытой
A 04	Овощи	200 – 1500	2,6 – 14	Перемешать 1-2 раза, держать крышку закрытой

Важные примечания:

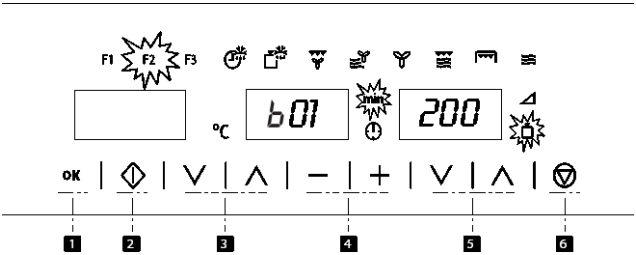
1. Всегда используйте специальную посуду для микроволновой печи и крышку во избежание выпаривания жидкостей.
2. Помешивайте или переворачивайте продукты несколько раз во время разогрева, особенно при издании печью звукового сигнала и появлении надписи turn на дисплее.

3. Время, необходимое на разогрев продукта, зависит от его исходной температуры. Продукты, только что взятые из холодильника, потребуют более длительного разогрева, чем продукты, хранившиеся при комнатной температуре. Если вас не устраивает температура продукта, при следующем разогреве установите больший или меньший вес.
4. После разогрева перемешайте пищу или встряхните контейнер, а затем оставьте продукт на некоторое время для равномерного распределения температуры.

Внимание! После разогрева контейнер может быть очень горячим. Несмотря на то, что большинство контейнеров не нагреваются под воздействием микроволн, им может передаваться тепло от разогретых продуктов.

Специальная функция F2: Приготовление

Используйте эту функцию для приготовления блюд из сырых продуктов.



- Выберите специальную функцию F2 с помощью кнопок выбора функций 5.
- Выберите программу, используя кнопки выбора параметров. Символы продолжительности и времени начнут мигать 3.
- Установите программу, используя кнопки «+» и «–» (см. таблицу ниже) 4.
- Нажмите кнопку подтверждения, чтобы завершить установку программы. Дисплей и символы перестанут мигать 1.
- Выберите вес, используя кнопки выбора параметров. Символ веса и дисплей начнут мигать 3.
- Установите вес, используя кнопки «+» и «–» 4.
- Press the Confirmation key 1 to validate the weight. The display and symbol stop blinking.
- Start the cooking process by pressing the Start key 2.

В расположенной ниже таблице приведены программы специальной функции F2 с указанием диапазонов веса и времени размораживания и ожидания (для обеспечения равномерного распределения температуры).

Программа	Продукт	Вес (кг)	Время (мин.)	Примечание
b 01	Картофель	200 – 1000	4 – 17	Перевернуть 1–2 раза, держать крышку закрытой
b 02	Овощи	200 – 1000	4 – 15	Перевернуть 1–2 раза, держать крышку закрытой
b 03	Рис	200 – 500	13 – 20	Одна часть риса, две части воды, держать крышку закрытой
b 04	Рыба	200 – 1000	4 – 13	Держать крышку закрытой

Важные примечания:

1. Всегда используйте специальную посуду для микроволновой печи и крышку во избежание выпаривания жидкостей..
2. Помешивайте или переворачивайте продукты несколько раз в течение разогрева, особенно при издании печью звукового сигнала и появлении надписи turn на дисплее.

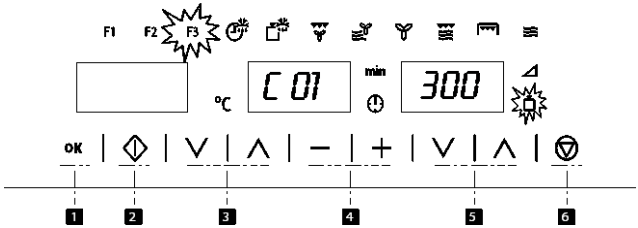
Внимание! После разогрева контейнер может быть очень горячим. Несмотря на то, что большинство контейнеров не нагревается под воздействием микроволн, им может передаваться тепло от разогретых продуктов.

Инструкции по приготовлению:

3. **Кусочки рыбы** – добавьте 1-3 столовых ложки воды или лимонного сока.
4. **Рис** – добавьте воду из расчета 2-3 части воды на 1 часть риса..
5. **Неочищенный картофель** – используйте картофелины одинакового размера. Вымойте их и проткните кожуру в нескольких местах. Не добавляйте воду.
6. **Очищенный картофель** и **свежие овощи** – нарежьте кусочками одинакового размера. На каждые 100 г овощей добавьте столовую ложку воды и соль по вкусу

Специальная функция F3: Размораживание и подрумянивание

Специальная функция F3: Размораживание и подрумянивание



- Выберите специальную функцию F3 с помощью кнопок выбора функций. 5.
- Выберите программу, используя кнопки выбора параметров. Символы продолжительности и времени начнут мигать. 3.
- Установите программу, используя кнопки «+» и «–» (см. таблицу ниже) 4.
- Нажмите кнопку подтверждения, чтобы завершить установку программы. Дисплей и символы перестанут мигать 1.
- Выберите вес, используя кнопки выбора параметров. Символ веса и дисплей начнут мигать. 3.

- Установите вес, используя кнопки «+» и «–». 4.
- Нажмите кнопку подтверждения, чтобы завершить установку веса. Дисплей и символ перестанут мигать 1.
- Начните процесс приготовления, нажав кнопку «Пуск». 2.

В таблице программ режима «Автоматический режим F3» приведены пределы веса продуктов, время размораживания/приготовления и время, на которое следует оставить продукт постоять, чтобы он приобрел равномерную температуру.

Программа	Продукт	Вес, г	Время, мин.	Примечание
C 01	Пицца	300 – 550	3 – 9	Предварительно нагрейте форму для выпечки
C 02	Продукты и блюда глубокой заморозки	400 – 1000	8 – 14	Перевернуть 2 раза, готовить под крышкой
C 03	Блюда из картофеля, замороженные	200 – 450	10 – 12	Перемешать 1 раз

Внимание!

Несколько раз во время разогрева перемешайте или подвигайте продукты, особенно если печь издает звуковой сигнал и на дисплее мигает turn.

Предупреждение! После разогрева посуда может быть очень горячей. Большинство посуды не нагревается микроволнами, но она нагревается от тепла, генерируемого в продуктах.

1. Замороженная пицца – Используйте готовую замороженную пиццу.
2. Продукты и блюда глубокой заморозки – Используйте лазанью, каннеллони, суфле из креветок и другие замороженные продукты и блюда. Готовьте под крышкой.
3. Блюда из картофеля, замороженные – Чипсы, картофельные крокеты и картофель фри подходят для приготовления в печи.

ВО ВРЕМЯ РАБОТЫ ПЕЧИ...

Пауза

В обоих случаях:

1. **Немедленно прекращается излучение микроволн**.
2. Нагревательный элемент гриля перестает работать, но **остается горячим**. **Опасность ожога!**
3. Таймер останавливается, на **дисплее** высвечивается время, оставшееся до конца приготовления.

Теперь вы можете:

- Перевернуть или подвигать продукты, чтобы обеспечить их равномерное приготовление.
- Изменить параметры приготовления
- Отменить приготовление, прикоснувшись к **Стоп**.
- Чтобы возобновить процесс приготовления, закройте дверцу печи и прикоснитесь к **Старт**.

Изменение параметров

Параметры приготовления (продолжительность, вес, мощность…) можно изменить в процессе приготовления или во время паузы, выполнив следующее:

- С помощью сенсоров «-» и «+» измените продолжительность приготовления. Новое установленное значение начинает действовать сразу.
- Чтобы изменить мощность, прикоснитесь к сенсору **Выбор мощности**. Дисплей и соответствующий индикатор начнут мигать. Измените мощность с помощью сенсоров «-» и «+» и подтвердите ввод повторным прикосновением к сенсору **Выбор мощности**.
- Раздастся короткий звуковой сигнал, и на **дисплее** высветится текущее время.

Отмена приготовления

Если вы хотите отменить приготовление, прикоснитесь и в течение 3 секунд удерживайте сенсор **Стоп**.

Окончание приготовления

После окончания приготовления раздастся три коротких звуковых сигнала, и на дисплее высветится слово **End**.

Звуковые сигналы повторяются каждые 30 секунд, пока вы не откроете дверцу печи или не прикоснетесь к **Стоп**.

РАЗМОРАЖИВАНИЕ

В таблице ниже приведено время размораживания и последующей выдержки (для равномерного оттаивания) в зависимости от типа и веса продуктов, а также даны рекомендации.

Продукт	Вес, г	Время размораживания, мин	Время выдержки, мин	Рекомендации
Порционное мясо, телятина, говядина, свинина	100	2-3	5-10	Перевернуть 1 раз
	200	4-5	5-10	Перевернуть 1 раз
	500	10-12	10-15	Перевернуть 2 раза
	1000	21-23	20-30	Перевернуть 2 раза
	1500	32-34	20-30	Перевернуть 2 раза
	2000	43-45	25-35	Перевернуть 3 раза
Гуляш	500	8-10	10-15	Перевернуть 2 раза
	1000	17-19	20-30	Перевернуть 3 раза
Фарш	100	2-4	10-15	Перевернуть 1 раз
	500	10-14	20-30	Перевернуть 2 раза
Сосиски	200	4-6	10-15	Перевернуть 1 раз
	500	9-12	15-20	Перевернуть 2 раза
Порционная птица	250	5-6	5-10	Перевернуть 1 раз
Цыпленок	1000	20-24	20-30	Перевернуть 2 раза
Жирная курица	2500	38-42	25-35	Перевернуть 3 раза
Филе рыбы	200	4-5	5-10	Перевернуть 1 раз
Форель	250	5-6	5-10	Перевернуть 1 раз
Креветки	100	2-3	5-10	Перевернуть 1 раз
	500	8-11	15-20	Перевернуть 2 раза
Фрукты	200	4-5	5-10	Перевернуть 1 раз
	300	8-9	5-10	Перевернуть 1 раз
	500	11-14	10-20	Перевернуть 2 раза
Хлеб	200	4-5	5-10	Перевернуть 1 раз
	500	10-12	10-15	Перевернуть 1 раз
	800	15-17	10-20	Перевернуть 2 раза
Сливочное масло	250	8-10	10-15	
Сливочный сыр	250	6-8	10-15	
Сливки	250	7-8	10-15	

Основные рекомендации по размораживанию

1. При размораживании используйте посуду, пригодную для микроволновых печей (фарфор, стекло, подходящий пластик).
2. Режим «Размораживание по весу» и соответствующие таблицы относятся к размораживанию сырых продуктов.
3. Время размораживания зависит от количества и размера продуктов. Постоянно следите за процессом. Равномерно распределите продукт в емкости.
4. По возможности равномерно распределите продукт внутри печи. Толстую часть рыбы и ножки курицы расположите ближе к краям емкости. Наиболее нежные участки продукта можно защитить, накрыв их кусочками алюминиевой фольги. **Важно:** следите, чтобы фольга не соприкасалась с внутренними поверхностями печи, в противном случае может возникнуть электрический дуговой разряд.
5. Крупные куски в процессе размораживания переверните несколько раз.
6. Распределяйте продукт как можно равномернее: тонкие и узкие куски оттаивают быстрее, чем толстые и широкие.
7. Жирные продукты, такие как сливочное масло, сливочный сыр и сливки, предпочтительнее размораживать не до конца. Если им дать постоять при комнатной температуре, они будут готовы к употреблению через несколько минут. Если в сильно замороженных сливках после оттаивания вы обнаружили кусочки льда, перед подачей перемешайте сливки.
8. Птицу кладите на перевернутую тарелку, чтобы легче стекал сок.
9. Заверните хлеб в полотенце, чтобы он не пересушился.
10. Переворачивайте продукты, когда печь оповещает вас коротким звуковым сигналом и на дисплее высвечивается .
11. Выньте замороженные продукты из упаковки и убедитесь, что не осталось никаких металлических предметов (например, скрепок). Емкости с продуктами из морозильника, подходящие для приготовления в микроволновой печи, поставьте в печь и снимите крышку. В любом другом случае перекладывайте продукты в емкости, пригодные для микроволновых печей.
12. Жидкость, образующуюся при оттаивании продуктов, особенно от птицы, выливайте. Ни в коем случае не допускайте попадания этой жидкости на другие продукты.
13. Не забывайте, что после завершения размораживания необходимо дать продукту свободно постоять до полного оттаивания.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ С ПОМОЩЬЮ МИКРОВОЛН

Предупреждение! Перед приготовлением с использованием микроволн внимательно прочтите раздел «Меры безопасности».

Следуйте приведенным ниже рекомендациям при приготовлении с использованием микроволн:

1. При приготовлении или подогреве **проткните кожуру или кожицу** продуктов (таких как, яблоки, помидоры, картофель, сосиски…), чтобы они не лопнули. Крупные куски разрежьте на мелкие.
2. Перед использованием емкости проверьте, подходит ли она для использования в микроволновой печи (см. раздел «Подходящая посуда»).
3. При приготовлении продуктов с небольшим содержанием влаги (например, **размораживание хлеба**, кукуруза для попкорна…) ее испарение происходит очень быстро. Микроволновая печь начинает работать как пустая. В этом случае продукты могут подгореть, а печь и емкость могут повредиться. Поэтому точно устанавливайте продолжительность приготовления и постоянно следите за процессом.
4. Запрещается нагревать большое количество масла (**фритюр**) в микроволновой печи.
5. Выньте **готовые блюда** из упаковки, так как она не всегда подходит для использования в микроволновой печи. Далее следуйте указаниям производителя блюда.
6. **Если вы одновременно используете несколько емкостей**, например, чашки, расставьте их на поворотном столе равномерно.
7. Не закрывайте пластиковые упаковки металлическими скрепками. Вместо них пользуйтесь пластиковыми. Проткните упаковку в нескольких местах для обеспечения выхода пара.
8. Подогревая или готовя продукты, убедитесь, что их температура **достигла не менее 70°C**.
9. Во время приготовления **пар** может конденсироваться на дверце печи и начать капать. Это нормальное явление, более характерное для помещений с низкой температурой и при этом не влияющее на безопасность функционирования печи. После окончания приготовления протрите образовавшийся на дверце конденсат.
10. При подогреве жидкостей пользуйтесь сосудами с широким горлышком для обеспечения свободного выхода пара.

Готовьте блюда в соответствии с инструкцией и учитывайте рекомендуемые в таблице время и уровень мощности.

Параметры приготовления блюд указаны ориентировочно и зависят от состояния продуктов, их температуры, влажности и типа. Учитывая изначальные свойства продуктов, уменьшайте или увеличивайте продолжительность приготовления и уровень мощности.

Приготовление с помощью микроволн...

1. Чем больше продуктов вы хотите приготовить, тем больше времени вам понадобиться. Помните:
2. Чем ниже температура продукта, тем больше времени потребуется на приготовление.
3. Продукты с большим содержанием влаги нагреваются быстрее.

4. Для получения успешного результата равномерно распределяйте продукты на поворотном столе. Уложив плотные куски ближе к краю, а тонкие – ближе к центру, вы можете готовить несколько видов продуктов одновременно.
5. Вы можете открыть дверцу во время приготовления пищи, и печь автоматически выключится. Процесс приготовления возобновится, как только вы закроете дверцу и прикоснетесь к сенсору **Старт**.

Блюда, готовящиеся накрытыми, требуют меньше времени для приготовления и лучше сохраняют свои питательные свойства. Крышки должны быть прозрачными для микроволнового излучения и иметь небольшие отверстия для выхода пара.

Таблица и рекомендации – Приготовление овощей

Продукт	Количество, г	Количество добавленной жидкости,мл	Мощность, Вт	Время, мин.	Время выдержки, мин.	Рекомендации
Цветная капуста Брокколи Грибы	500 300 250	100ml 50ml 25ml	800 800 800	9-11 6-8 6-8	2-3 2-3 2-3	Нарезать тонкими ломтиками. Готовить под крышкой. Перевернуть 1 раз.
Горошек с морковкой Замороженная морковь	300 250	100ml 25ml	800 800	7-9 8-10	2-3 2-3	Нарезать крупными или тонкими ломтиками. Готовить под крышкой. Перемешать 1 раз
Картофель	250	25ml	800	5-7	2-3	Очистить и нарезать на кусочки одинакового размера. Готовить под крышкой. Перевернуть 1 раз.

Перец Порей	250 250	25ml 50ml	800 800	5-7 5-7	2-3 2-3	Нарезать крупными или тонкими ломтиками. Готовить под крышкой. Перевернуть 1 раз.
Замороженная брюссельская капуста	300	50ml	800	6-8	2-3	Готовить под крышкой. Перевернуть 1 раз.
Квашеная капуста	250	25ml	800	8-10	2-3	Готовить под крышкой. Перемешать 1 раз.

Таблица и рекомендации – Приготовление рыбы

Продукт	Количество, г	Мощность, Вт	Уровень мощности	Время, мин.	Время выдержки, мин.
Филе рыбы	500	600	10-12	3	Готовить под крышкой. Перевернуть по прошествии половины времени.
Рыба целиком	800	800 400	2-3 7-9	2-3	Готовить под крышкой. Перевернуть по прошествии половины времени. По желанию можно обернуть тонкие части фольгой от перегрева.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ НА ГРИЛЕ

Для улучшения результата при приготовлении на гриле металлическую используйте решетку, поставляемую в комплекте с печью.
Установите решетку так, чтобы она не касалась металлических поверхностей камеры печи, в противном случае существует опасность электрического дугового разряда и повреждения печи.
ВАЖНЫЕ ПРИМЕЧАНИЯ!

- Во время первого использования микроволновой печи может появиться запах и дым от масла, используемого в процессе производства печи.
- При приготовлении на гриле дверца печи сильно нагревается. **Не разрешайте детям подходить близко к печи.**
- Во время работы гриля стенки камеры и решетка сильно нагреваются. Используйте кухонные перчатки.
- Если гриль включен продолжительное время, нагревательный элемент может отключаться защитным термостатом.
- **Важно!** Если вы собираетесь готовить в емкости, в том числе на гриле, проверьте, подходит ли эта емкость для использования в микроволновой печи (см. раздел «Подходящая посуда»).
- Во время приготовления на гриле брызги жира могут попадать на нагревательный элемент и сгорать. Это не является неисправностью и не влияет на функционирование микроволновой печи.
- После окончания приготовления тщательно очистите внутренние поверхности и аксессуары от остатков пищи для предупреждения их пригорания.

Таблица и рекомендации – Гриль

Продукт	Количество	Время, мин.	Рекомендации
Рыба			
Морской окунь Сардины/морской петух	800 г 6-8 шт..	18-24 15-20	Слегка натереть сливочным маслом. По прошествии половины времени перевернуть и посыпать приправами.
Мясо			
Сосиски	6-8 шт	22-26	По прошествии половины времени наколоть и перевернуть
Замороженный рубленый бифштекс	3 шт.	18-20	По прошествии половины времени наколоть.
Постные ребрышки (толщиной около 3 см)	400 г	25-30	Натереть растительным маслом. По прошествии половины времени полить собравшимся жиром и перевернуть.

Остальное			
Тосты	4 шт.	1½-3	Наблюдать за приготовлением. Перевернуть
Горячие сандвичи	2 шт.	5-10	Наблюдать за приготовлением.

Включите гриль за 2 минуты до начала приготовления. Используйте металлическую решетку, если нет других указаний. Установите решетку на емкость для сбора капающего сока и жира. Время, приведенное в таблице, ориентировочное и зависит от состояния и количества продуктов, а также от желаемого результата. Мясо и рыба получатся вкуснее, если их перед приготовлением натереть растительным маслом, специями и травами и оставить на несколько часов мариноваться. Блюда солить после приготовления. Сосиски не лопнут, если по прошествии половины времени их наколоть вилкой. По прошествии половины времени проверьте, как идет процесс приготовления, и по необходимости переверните продукты или полейте маслом или жиром. Гриль особенно хорош для поджаривания тонких ломтиков мяса и рыбы. Тонкие кусочки во время приготовления достаточно перевернуть один раз, более толстые – несколько раз. Если вы готовите рыбу, сверните ее кольцом, положив хвост в рот, и в таком виде положите рыбу на металлическую решетку.

Таблица и рекомендации – Микроволны + гриль

Режим «Микроволны + гриль» идеален для быстрого приготовления и одновременного подрумянивания верха блюд. Поэтому в данном режиме можно также готовить на гриле или запекать блюда под сыром (гратинировать).

Гриль и микроволны работают одновременно. Микроволны готовят, а гриль зарумянивает продукты.

Продукт	Количество, г	Посуда	Мощность, Вт	Время, мин.	Время выдержки, мин.
Паста под сыром	500	низкая емкость	400	12-17	3-5
Картофель под сыром	800	низкая емкость	600	20-22	3-5
Лазанья	около 800	низкая емкость	600	15-20	3-5
Поджаренный сливочный сыр	около 500	низкая емкость	400	18-20	3-5
2 свежих куриных бедра (для приготовления на гриле)	200 каждое	низкая емкость	400	10-15	3-5
Цыпленок	около 1000	низкая и широкая емкость	400	35-40	3-5
Луковый суп под сыром	2 чашки × 200 г	суповые чашки	400	2-4	3-5

Перед использованием посуды, убедитесь, что она подходит для микроволн. Используйте посуду и емкости, пригодные для микроволновых печей.

Посуда, используемая в комбинированном режиме, одновременно должна допускать ее использование для гриля и являться прозрачной для микроволн и (см. раздел «Подходящая посуда»).

Помните, что параметры приготовления блюд указаны ориентировочно и зависят от состояния продуктов, их температуры, влажности и типа.
Если блюдо не достаточно подрумянилось, поставьте его под гриль еще на 5-10 минут. Соблюдайте время выдержки и не забывайте переворачивать мясо.
Для приготовления пользуйтесь тарелкой поворотного стола, если нет других указаний. Указанные в таблице значения действительны для холодной перед началом приготовления печи (нет необходимости предварительно разогревать печь).

ЗАЖАРИВАНИЕ И ПРИГОТОВЛЕНИЕ ВЫПЕЧКИ В МИКРОВОЛНОВОЙ ПЕЧИ

Таблицы и рекомендации – Приготовление мяса и выпечки

Микроволны

Продукт	Количество, г	Мощность, Вт	Температура, °C	Время, мин.	Время выдержки, мин.
Жаркое из говядины	1000-1500	400	200	30-40	20
Свиное филе / Отбивная на или без кости Жаркое из свинины	800-1000	200	180-190	50-60	20
Цыпленок (целиком)	1000/1200	400	200	30-40	10
Половина цыпленка	500-1000	400	200	25-35	10
Жаркое из телячьего филе	1500/2000	200	180	60-65	20
Говядина – поясничная часть	1500-1800	200	200	80-90	20

Микроволны / Выпечка

Выпечка	Мощность, Вт	Температура, °C	Время, мин.	Время выдержки, мин.	Рекомендации
Шоколадно-вишневый пирог	200	200	30	5-10	Поворотный стол, маленькая решетка, разъемная форма Ø 28 см
Чизкейк с фруктами	400	180	40-45	5-10	Поворотный стол, маленькая решетка, разъемная форма Ø 28 см
Яблочный пирог	200	185	40-45	5-10	Поворотный стол, маленькая решетка, разъемная форма Ø 28 см
Пирог со сметаной и фруктами	400	180	40-50	5-10	Поворотный стол, маленькая решетка, разъемная форма Ø 28 см
Чизкейк с посыпкой	200	170	30-35	5-10	Поворотный стол, маленькая решетка, разъемная форма Ø 26 см

Рекомендации по зажариванию и приготовлению выпечки

Куски мяса переворачивайте по прошествии половины времени. После того как мясо пожарилось, дайте ему постоять 20 минут в выключенной и закрытой печи. Это поможет сокам равномерно распределиться.

Необходимая температура и время для зажаривания зависят от типа и количества приготавливаемого мяса.

Если вес мяса, которое вы собираетесь готовить, не указан в таблице, выберите установку, следующую за необходимым вам значением, и увеличьте продолжительность приготовления.

Советы по использованию посуды

Убедитесь, что посуда, в которой вы собираетесь готовить, подходит микроволновой печи по размерам.

Вынимая из печи горячую стеклянную посуду, ставьте ее на сухое кухонное полотенце – на мокрой или холодной поверхности посуда может лопнуть. Для извлечения посуды из печи пользуйтесь кухонными перчатками.

Таблицы и рекомендации – Выпекание при конвекции

Блюдо	Посуда	Уровень	Температура	Время, мин.
Торт из грецких орехов	Разъемная металлическая форма	Поворотный стол	170/180	30/35
Фруктовый пирог	Разъемная металлическая форма Ø 28 см	Поворотный стол, маленькая круглая решетка	150/160	35/45
Рождественский пирог	Разъемная металлическая форма	Поворотный стол	170/190	30/45
Пикантная выпечка, например, пицца с картофелем	Круглая стеклянная форма	Поворотный стол, маленькая круглая решетка	160/180	50/70
Бисквит	Разъемная металлическая форма Ø 26 см	Поворотный стол, маленькая круглая решетка	160/170	40/45
Бисквитный рулет с джемом	Стеклянная форма	1	110	35/45
Вишневый пирог	Стеклянная форма	1	170/180	35/45

Советы по использованию посуды для выпечки

Самая распространенная посуда для выпечки – черные металлические формы. Если вы собираетесь готовить с помощью микроволн, пользуйтесь стеклянной, керамической или пластиковой посудой для выпечки, которая должна выдерживать температуру до 250°C. Однако в таких формах блюда меньше подрумяниваются.

Советы по приготовлению выпечки

В зависимости от количества и типа выпечки меняется температура и продолжительность приготовления. Сначала попробуйте готовить с меньшим временем и на более низких температурах, затем по необходимости увеличивайте значения. При низких температурах изделие равномернее пропекается. Форму с выпечкой ставьте на середину поворотного стола.

Рекомендации по приготовлению выпечки

Как проверить, готова ли выпечка?

За 10 минут до окончания приготовления проткните выпечку деревянной палочкой в самом высоком месте. Если тесто не остается на палочке, изделие готово.

Выпечка слишком темная

В следующий раз установите более низкую температуру, а продолжительность выпекания увеличьте.

Выпечка слишком сухая

После завершения приготовления с помощью деревянной палочки проделайте в выпечке небольшие отверстия. Сбрызните изделие фруктовым соком или алкогольным напитком. В следующий раз увеличьте температуру приблизительно на 10°C, а продолжительность выпекания сократите.

Выпечка при переворачивании не отстает от формы

Оставьте готовую выпечку постоять 5-10 минут, и она свободнее выйдет из формы. Если изделие все же не отстает, осторожно проведите ножом вокруг формы по краям. В следующий раз хорошо смажьте форму маслом.

Если изделие требует длительного выпекания, выключите печь за 10 минут до окончания приготовления и используйте остаточное тепло для завершения процесса выпечки.

ПОДХОДЯЩАЯ ПОСУДА

Режим «Микроволны

При использовании микроволн помните, что они отражаются металлическими поверхностями, а стекло, фарфор, глина, пластик и бумага пропускают микроволны По этой причине **в микроволновой печи нельзя использовать металлические сковороды и посуду или емкости с металлическими деталями и украшением.**
Декорированная или содержащая металлы стеклянная и глиняная посуда (например, свинцовый хрусталь) не подходит для использования в микроволновой печи.
Идеальными материалами для микроволновой печи являются стекло, устойчивые к высоким температурам фарфор, глина и пластик. Очень тонкое и хрупкое стекло лучше использовать для непродолжительного приготовления (например, подогрева).
Горячая пища отдает тепло посуде, поэтому посуда тоже может сильно нагреваться. Поэтому всегда пользуйтесь **кухонными рукавицами!**
Как проверить посуду, которую вы хотите использовать в микроволновой печи?
Поставьте в печь емкость, которую вы хотите использовать, и установите время 20 секунд и максимальную мощность. Если по истечении данного времени емкость осталась холодной или только слегка нагрелась, она подходит для микроволн. Если емкость сильно нагрелась или вызвала искрение, такая посуда для микроволновой печи не пригодна.

Режим гриля и конвекции

Для приготовления на гриле посуда должна выдерживать температуру не менее 300°C. Пластиковая посуда для использования на гриле не подходит.

Режим «Микроволны + гриль»

Для режима «Микроволны + гриль» посуда должна одновременно соответствовать требованиям по использованию посуды для микроволн и гриля.

Алюминиевые емкости и фольга

Готовые блюда в алюминиевых емкостях или фольге можно ставить в микроволновую печь, принимая во внимание приведенные ниже условия:
Следуйте рекомендациям производителя, указанным на упаковке.
Алюминиевые емкости не должны превышать 3 см в высоту и касаться стенок камеры печи (минимальное расстояние 3 см). Необходимо снять алюминиевую крышку, если она есть. Ставьте алюминиевую емкость непосредственно на поворотный стол. При использовании металлической решетки ставьте емкость на фарфоровую тарелку.
Запрещается ставить алюминиевые емкости прямо на металлическую решетку!
Время приготовления увеличивается, так как микроволны проникают в продукты только с верхней стороны. Если вы сомневаетесь, лучше пользуйтесь подходящей для микроволновой печи посудой.
Алюминиевая фольга используется для отражения микроволн во время процесса размораживания. Края или выступающие части нежных продуктов, таких как птица или фарш, оберните фольгой для защиты от перегрева.

Крышки

Рекомендуем вам использовать стеклянные или пластиковые крышки или пищевую пленку по следующим причинам:
Помогает избежать излишнего испарения влаги (прежде всего, при длительном приготовлении);
Сокращается время приготовления;
Продукты не пересушиваются;
Сохраняется аромат продуктов.
Крышки должны иметь отверстия, предотвращающие возникновение излишнего давления пара. Пластиковые пакеты необходимо открывать. Баночки и бутылочки с детским питанием и подобные емкости разогревайте без крышек, в противном случае емкости могут лопнуть.

Подходящая посуда

В таблице ниже представлены типы посуды, пригодной для использования в микроволновой печи.

Operating mode / Type of ovenware	Microwave		Grill and hot-air function	Combined functions
	Defrosting / heating	Cooking		
Стекло и фарфор [1] Для использования в домашнем хозяйстве, неогнеупорные, пригодные для мытья в посудомоечной машине	да	да	нет	нет
Глазурованный фарфор Огнеупорное стекло и фарфор	да	да	да	да
Фарфор, каменная посуда [2] Неглазурованная и глазурованная без декорирования металлом	да	да	нет	нет
Глиняная посуда [2]				
Глазурованная	да	да	нет	нет
Неглазурованная	нет	нет	нет	нет
Пластиковая посуда [2]				
Термоустойчивая до 100°C	да	нет	нет	нет
Термоустойчивая до 250°C	да	да	нет	нет
Пластиковые пленки [3]				
Пищевая пленка	нет	нет	нет	нет
Целлофан	да	да	нет	нет
Бумага, картон, пергамент [4]	да	нет	нет	нет
Металл				
Алюминиевая фольга	да	нет	да	нет
Алюминиевая упаковка [5]	нет	да	да	да
Оборудование (металлическая решетка)	нет	нет	да	нет

- Посуда без золотых и серебряных ободков; свинцовый хрусталь не пригоден.
- Учитывайте рекомендации производителя!

- Не закрывайте упаковки металлическими скрепками. Проделывайте отверстия в упаковке. Пользуйтесь пластиковой пленкой только, чтобы накрывать продукты.
- Не используйте бумажные тарелки!
- Только низкие емкости без крышек. Не допускайте соприкосновения алюминия со стенками камеры микроволновой печи.

Очистка и обслуживание микроволновой печи

Очистка, практически, единственное мероприятие необходимое для обслуживания микроволновой печи.

Предупреждение! Регулярно очищайте печь. Удаляйте осевшие на стенках камеры остатки пищи. Если вы не следите за чистотой печи, ее поверхности будут портиться, **что приведет к сокращению срока службы прибора, а также может стать причиной возникновения опасной ситуации.**

Предупреждение! Перед очисткой печь необходимо отсоединить от питания. Извлеките вилку присоединительного кабеля из розетки или выключите автоматический выключатель питания.

Не пользуйтесь агрессивными или абразивными чистящими средствами, металлическими мочалками, которые могут поцарапать поверхности печи, или острыми предметами, так как они могут оставить пятна или повреждения на поверхностях печи.

Не пользуйтесь приборами, чистящими под высоким давлением, и приборами для очистки паром.

Передние поверхности

Обычно достаточно протирать печь влажной тряпкой. Если печь сильно загрязнена, добавьте в воду несколько капель средства для ручного мытья посуды. После очистки с использованием моющего средства протрите печь сухой тряпкой.

Для очистки передней панели из алюминия используйте средство для очистки стекол и мягкую тряпку, не оставляющую ворсинок. Протирайте движениями из стороны в сторону, не нажимая на поверхность.

Внутренние поверхности

Поле каждого использования очищайте стенки камеры мягкой тряпкой: это самый простой способ устранить остатки пищи и брызги, осевшие на стенках во время приготовления.

Для удаления трудновыводимых загрязнений пользуйтесь неагрессивными чистящими средствами. Не используйте спреи для очистки духовок и другие агрессивные и абразивные чистящие средства.

Всегда содержите в полной чистоте дверцу и торцевые поверхности печи, так как таким образом вы обеспечите правильное открывание и закрывание дверцы

Следите, чтобы вода не попадала в вентиляционные отверстия микроволновой печи.

Регулярно вынимайте поворотный стол вместе с приводом и очищайте дно камеры, особенно при разлитии жидкости.

Не включайте микроволновую печь без установленных на свое место поворотного стола и привода.

Если поверхности камеры сильно загрязнены, поставьте на поворотный стол чашку с водой и включите печь на 2-3 минуты при максимальной мощности микроволн. Пар размягчит грязь, и ее можно будет протереть мягкой тряпкой.

Потолок камеры печи

При сильнозагрязненном потолке камеры для облегчения очистки можно опустить нагревательный элемент гриля.

Во избежание ожогов подождите, пока нагревательный элемент полностью остынет. Опустите гриль следующим образом:

1. Поверните держатель нагревательного элемента на 90º **(1)**.
2. Аккуратно опустите гриль **(2)**. **Не применяйте силу, так как можете повредить печь.**
3. После очистки потолка, установите нагревательный элемент **(2)** на место так же, как вы его опустили.

Всегда содержите чистой защитную слюдяную пластину (3), расположенную на потолке камеры печи. Остатки пищи на пластине могут вызывать повреждение или искрение.

Не используйте абразивные чистящие средства или острые предметы.

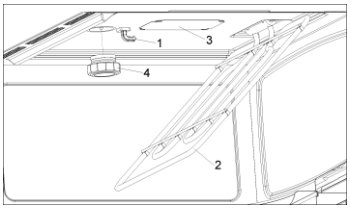
Во избежание риска не снимайте слюдяную пластину.

Крышка лампочки **(4)** находится на потолке камеры печи и легко снимается для очистки. Для этого вам необходимо отвинтить крышку и вымыть водой и средством для ручного мытья посуды.

Оборудование

Очищайте оборудование после каждого использования. При сильных загрязнениях принадлежности сначала замочите, а потом очистите щеткой и губкой. Оборудование можно мыть в посудомоечной машине.

Следите за постоянной чистотой тарелки и привода поворотного стола. Перед включением микроволновой печи убедитесь, что тарелка и привод установлены на свои места.



ЧТО ДЕЛАТЬ, ЕСЛИ МИКРОВОЛНОВАЯ ПЕЧЬ НЕ РАБОТАЕТ?

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ! Ремонтные работы должны производиться только техническим специалистом. Ремонт, выполненный не авторизованным со стороны производителя лицом, опасен.

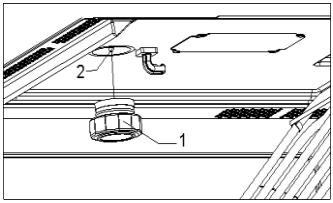
В следующих случаях нет необходимости обращаться в сервисный центр, так как вы можете определить причину неисправности самостоятельно:

1. **Дисплей не работает!** Проверьте:
   - Не скрыта ли индикация часов (см. раздел «Основные функции и режимы. Скрыть/ показать часы»).
2. **При прикосновении к сенсорам ничего не происходит!** Проверьте:
   - Может, включена защитная блокировка («Основные функции и режимы. Защитная блокировка»).
3. **Микроволновая печь не работает!** Проверьте:
   - Правильно ли вставлена вилка в розетку.
   - Включена ли печь.
   - Плотно ли закрыта дверца. При закрывании дверцы должен раздастся щелчок.
   - Может, между дверцей и торцевой частью печи застрял предмет.
4. **Во время работы печи слышны странные звуки!** Проверьте:
   - Не происходит ли в печи искрение из-за металлических предметов (см. раздел «Подходящая посуда»).
   - Не касается ли посуда стенок камеры.
   - Не оставлены ли в печи столовые приборы или приборы для приготовления пищи.

Замена лампочки

Для замены лампочки выполните следующее:

- Отсоедините печь от питания. Извлеките вилку присоединительного кабеля из розетки или выключите автоматический выключатель питания.
- Отвинтите и снимите крышку лампочки (1).
- Выньте галогеновую лампочку (2). Предупреждение! Лампочка может быть очень горячей.
- Вставьте новую галогеновую лампочку **G 4/12 В / 10 Вт**. Предупреждение! Не касайтесь пальцами поверхности галогеновой лампочки, так как можете ее повредить. Следуйте инструкциям производителя лампочки.



Во время работы печи слышны странные звуки! Проверьте:

- Не происходит ли в печи искрение из-за металлических предметов (см. раздел «Подходящая посуда»).
- Не касается ли посуда стенок камеры.
- Не оставлены ли в печи столовые приборы или приборы для приготовления пищи.

ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Описание функции

Символ	Функция	Микроволны мощность	Продукты
	Микроволны	200	Медленное размораживание нежных продуктов; поддержание пищи в разогретом состоянии.
		400	Приготовление с небольшим нагревом; приготовление риса. Быстрое размораживание, подогревание детского питания.
		600	Разогрев и приготовление пищи.
		800	Приготовление овощей и блюд. Тщательное приготовление и разогрев пищи. Разогрев и приготовление небольших порций продуктов.
		1000	Быстрый разогрев жидкостей.
	Гриль	---	Приготовление с грилем.
	Микроволны + гриль	200	Подрумянивание продуктов.
		400	Поджаривание птицы и мяса.
		600	Выпекание пирогов и запекание блюд, посыпанных сыром.
	горячий воздух	---	Запекание и выпекание.
	Микроволны + горячий воздух	600	Быстрое запекание мяса, рыбы и птицы. Выпекание кексов и пирогов.
	Гриль + вентилятор	---	Мясо и рыба на гриле.
			Птица на гриле.
			Картофель – глубокой заморозки, размораживание и запекание.

Технические данные

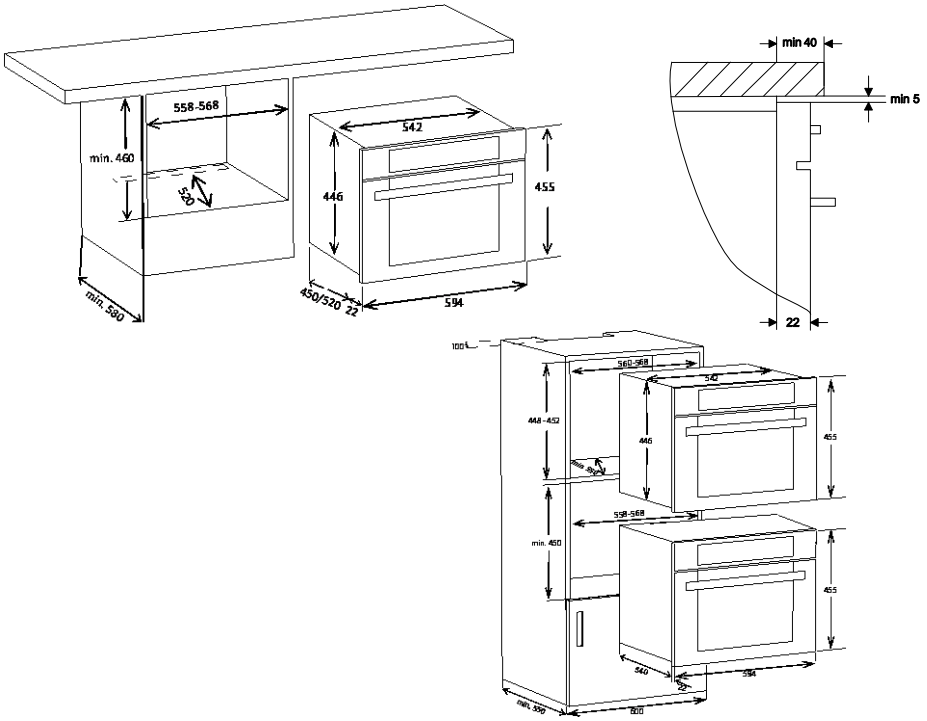
- Переменное напряжение ..... (см. табличку данных)
- Потребляемая мощность ..... 3400 Вт\
- Мощность гриля. .....1500 Вт
- Мощность при конвекции .....1500 Вт
- Мощность микроволн на выходе. .....1000 Вт
- Частота микроволн… .....2450 МГц
- Габаритные размеры (ш×в×г). .....595 × 455 × 542 мм
- Размеры камеры печи (ш×в×г).....420 × 210 × 390 мм
- Объем камеры печи. .....32 л
- Вес..... 38 кг

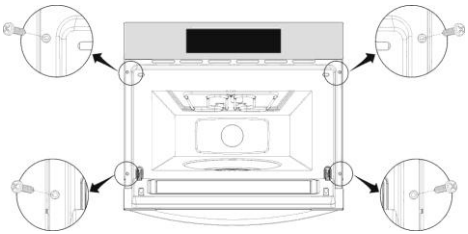
Микроволновая печь Сделано в Португалии

Дата производства данного изделия указана в серийном номере (serial number), где первая цифра номера соответствует последней цифре года производства, вторая и третья цифры номера – порядковому номеру недели. Например, серийный номер 11012345 означает, что изделие произведено на десятой неделе 2011 года.

ME10

Напряжение 240В ~ 50 Гц





RU

- До упора продвиньте печь в нишу для встраивания и выровняйте по центру.
- Откройте дверцу микроволновой печи и с помощью прилагаемых винтов привинтите печь к стенкам ниши. Винты вставляются в отверстия на передней стороне печи.

UA

- Вставте духовку повністю в кухонний елемент і вирівняйте її по центру.
- Відкрийте дверцята і зафіксуйте прилад до кухонного елементу за допомогою гвинтів, що додаються. вставляйте гвинти крізь зовнішні отвори.

Cód:1630258

www.aeg-electrolux.com/shop

Инструкция загружена с сайта http://mcgrp.ru большой выбор руководств и инструкций в формате pdf, doc, exe и с возможностью онлайн просмотра.