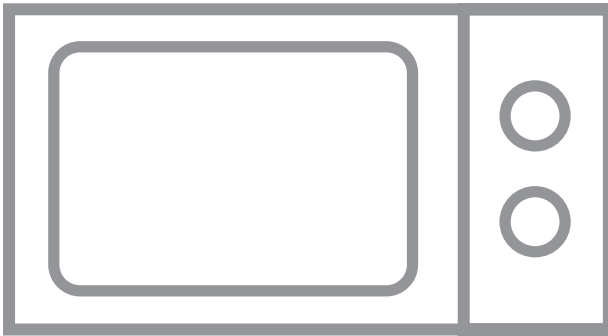


► MBE2658SE

UK Посібник Користувача
Мікрохвильова Піч

USER MANUAL



AEG

ЗМІСТ

1. ВАЖЛИВІ ВКАЗІВКИ З ТЕХНІКИ БЕЗПЕКИ.....	3
2. УСТАНОВЛЕННЯ	8
3. ЗАГАЛЬНИЙ ОГЛЯД ПРИСТРОЮ	12
4. ПЕРЕД ПЕРШИМ ВИКОРИСТАННЯМ.....	13
5. РОБОТА	14
6. РЕЦЕПТИ.....	18
7. КОРИСНІ ПОРАДИ	25
8. ЩО РОБИТИ, ЯКЩО	27
9. ТЕХНІЧНІ ХАРАКТЕРИСТИКИ	28
10. ЕКОЛОГІЧНА ДОВІДКА.....	28

МИ ДУМАЄМО ПРО ВАС

Дякуємо, що вибрали цей продукт компанії AEG. Ми створили його, щоб він без проблем служив вам роками, і застосували інноваційні технології, що спростять ваше життя – функції, які ви не завжди знайдете у звичайних пристроях. Будь ласка, присвятить кілька хвилин і прочитайте цей посібник, щоб максимально використати можливість продукту.

Звертайтеся на наш веб-сайт:



Поради з використання, брошури, інструкції з усунення несправностей, сервісна інформація:
www.aeg.com



Зареєструйте виріб, щоб отримати покращене обслуговування:
www.registeraeg.com



Придбання приладдя, витратних матеріалів та оригінальних запчастин для вашого приладу:
www.aeg.com/shop

РОБОТА З КЛІЄНТАМИ ТА СЕРВІСНЕ ОБСЛУГОВУВАННЯ

Рекомендується використовувати оригінальні запчастини.

При звертанні до сервісного центру необхідно мати наступну інформацію.

Її можна знайти на таблиці з технічними даними. Модель, номер виробу, серійний номер.



Увага! Важлива інформація з техніки безпеки



Загальна інформація й рекомендації



Інформація щодо захисту навколишнього середовища

Дані можуть бути змінені без попередження.

1. ⚠ ВАЖЛИВІ ВКАЗІВКИ З ТЕХНІКИ БЕЗПЕКИ

Забороняється використання цього пристрою дітям молодше 8 років; особам з послабленими фізичними, чутливими та психічними здібностями; особам без досвіду роботи з пристроєм або не знаючим, як його використовувати, за винятком коли пристрій використовується зазначеними особами під наглядом або керуванням осіб, які забезпечують безпечне використання і розуміння ризиків, пов'язаних з ним. Діти повинні користуватися пристроєм під наглядом, щоб простежити, що вони не граються ним. Очищення і обслуговування може здійснюватися тільки дітьми віком 8 років і старше і тільки під наглядом дорослих.

Цей прилад не призначений для використання на висотах понад 2000 м.



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



УВАГА!

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



УВАГА!

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



УВАГА!

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

Цей пристрій призначений для використання в побутових та подібних цілях, зокрема: на кухнях для працівників у магазинах, офісах та інших місцях роботи; у фермерських господарствах; для клієнтів готелів, мотелів та інших середовищах для проживання; у закладах, що пропонують нічліг та сніданок.

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

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

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

Ця мікрохвильова піч призначена для розігрівання їжі та напоїв. Сушіння їжі чи одягу та нагрівання грілок, тапок, губок, вологої тканини тощо може призвести до травм, займання чи пожежі.

Якщо їжа, що підігрівається, починає димітися, НЕ ВІДКРИВАЙТЕ ДВЕРЦЯТ. Вимкніть і від'єднайте піч від електромережі, та зачекайте, доки їжа перестане димітися. Відкривання дверцят, доки їжа димиться, може спричинити пожежу.

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

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

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

1.1 Догляд і миття

Дверцята:

Усувайте всі забруднення, регулярно протираючи дверцята з обох боків, ущільнювач дверцят і поверхню його прилягання м'якою вологою ганчіркою. Не користуйтеся агресивними абразивними засобами для чищення чи металевими губками для чищення дверцят, оскільки можна подряпати поверхню, що може спричинити руйнування скла.

Внутрішня поверхня печі:

Щоб очистити, витирайте брызки чи плями м'якою вологою ганчірочкою чи губкою після кожного використання, доки піч ще тепла. Для усунення сильного забруднення скористайтеся рідким милом і кілька разів протріть пляму вологою ганчірочкою, доки усі сліди не зникнуть. Не знімайте кришку хвилеводу. Переконайтеся, що рідке мило чи вода не потрапили у маленькі вентиляційні отвори на стінках, це може пошкодити піч. Не користуйтеся засобами для чищення, що розпилюються, у внутрішній камері печі. Після використання мийте кришку хвилеводу, камеру печі, поворотний столик і підставку під нього. Вони повинні бути сухі і без жиру. Залишки жиру можуть перегрітися, почати димітися чи загорітися.

Зовнішня поверхня печі:

Зовнішня поверхня печі легко миється рідким милом з водою. Переконайтеся, що мило витерте вологою ганчірочкою, і протріть зовнішню поверхню насухо м'яким рушником.

Панель керування:

Відкрийте дверцята перед миттям, щоб вимкнути панель керування. Будьте обережні, протираючи панель керування. Змоченою у воді ганчіркою

обережно протріть панель для усунення бруду. Уникайте надмірного використання води. Не користуйтеся жодними хімікатами чи абразивними засобами для чищення.

Поворотний столик і його підставка:
Витягніть поворотний столик і підставку під нього з печі. Промийте поворотний столик і його підставку у воді з невеликим вмістом м'яких засобів. Протріть насухо. Поворотний столик і підставку можна мити в посудомийній машині.



ВАЖЛИВО!

Регулярно мийте піч та усувайте залишки їжі. Якщо не зберігати піч у чистоті, її поверхня може пошкодитись, що скорочує термін експлуатації пристрою і може спричинити небезпечні ситуації.

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



ВАЖЛИВО!

Не користуйтеся паровим пристроєм для миття. Мікрохвильова піч призначена для вбудованого монтажу.

Деталі цього пристрою нагріваються під час роботи.



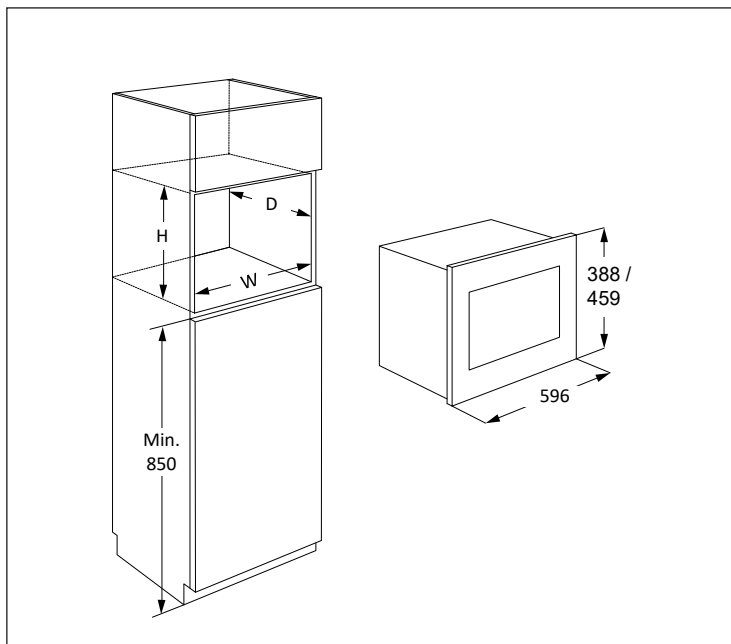
УВАГА!

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

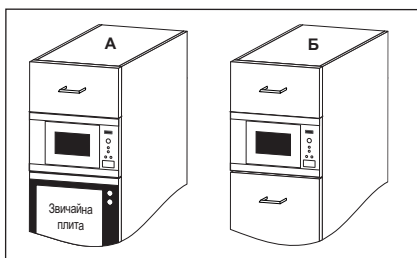
**ВАЖЛИВО!**

Не використовуйте комерційні засоби для чищення духовок, парові пристрої для миття, абразивні та агресивні засоби для чищення, такі, що містять гідроксид натрію, а також жорсткі губки для догляду за будь-якими елементами мікрохвильової печі.

2. УСТАНОВЛЕННЯ



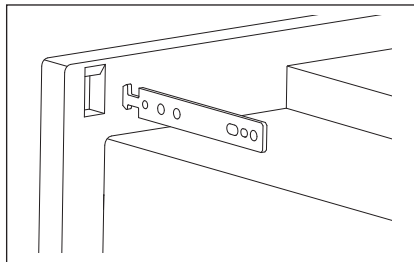
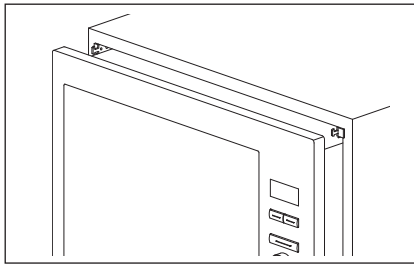
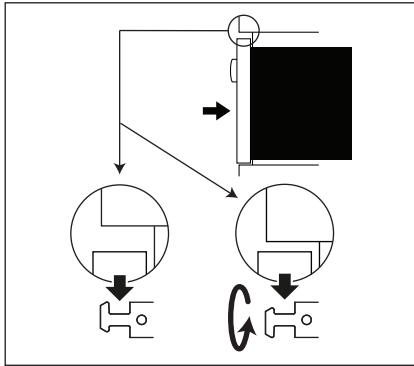
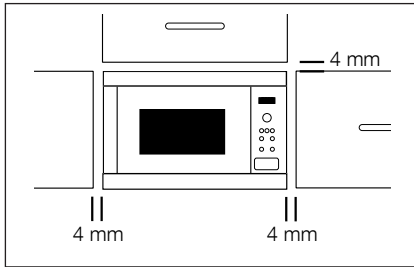
Мікрохвильову піч можна встановити в положеннях А і Б:



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

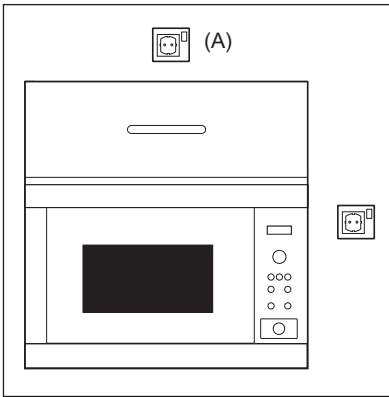
Габарити (мм)

2.1 Установлення пристрою



1. Зніміть усю упаковку й уважно перевірте, чи немає слідів пошкодження.
2. Встановіть кріпильні гачки у кухонній шафі, використовуючи надані інструкції та шаблон.
3. Повільно та без застосування сили встановіть прилад всередину кухонної шафи. Прилад необхідно підняти для монтажу на кріпильних гачках, а потім опустити на місце. У випадку виникнення перешкод під час монтажу гачок можна посунути. Передню рамку печі необхідно вирівняти з передньою кромкою кухонної шафи.
4. Переконайтеся, що пристрій стоїть надійно і не хитається. Переконайтеся, що між дверцятами шафи над піччю і верхнім краєм передньої панелі залишається відстань 4 мм (див. малюнок).

2.2 Підключення пристрою до мережі живлення



- Доступ до розетки повинен бути вільним, щоб у разі небезпеки швидко від'єднати пристрій від електромережі. Або можливість відключити піч від мережі потрібно забезпечити за допомогою вимикача в електропроводці відповідно до правил електромережі.
- Кабель живлення може замінити лише електрик.
- Щоб уникнути небезпеки, заміну шнура живлення в разі пошкодження має здійснити виробник, його агент із обслуговування чи особи аналогічної кваліфікації.
- Розетка не повинна знаходитись за шафою.
- Найкраще її положення - над шафою, див. (A).
- Підключіть пристрій до окремої фази 220-240 В/50 Гц змінного струму через встановлену належним чином розетку із заземленням. Розетка повинна бути злита з 10 А запобіжник.
- Перш ніж встановлювати, прив'яжіть мотузок до кабелю живлення, щоб оцінити підключення до точки (A) під час установлення пристрою.
- Підключаючи пристрій до шафи з високими стінками, НЕ загинайте кабель живлення.
- Не занурюйте кабель живлення чи вилку у воду або іншу рідину.
- Стежте, щоб кабель живлення не стикався з гарячими чи гострими предметами, наприклад вентиляційними отворами для гарячого повітря на задній стінці печі.

2.3 Додаткові рекомендації

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

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

Ніколи не заливайте рідину і не вставляйте предмети в отвори замка дверцят чи вентиляційні отвори. У разі потрапляння рідини в ці отвори, негайно вимкніть піч, відключить її з розетки і зверніться до уповноваженого ELECTROLUX сервісного центру.

Ніколи жодним чином не модифікуйте піч.

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

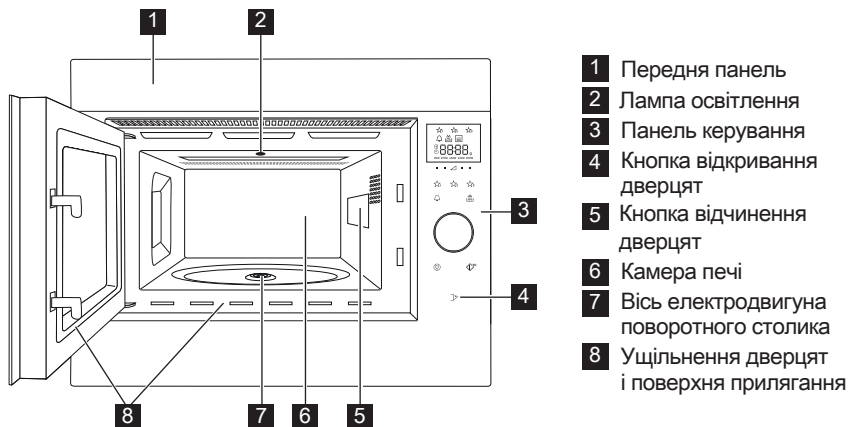
Щоб не пошкодити поворотний столик:

- Перш ніж протерти поворотний столик водою, дозвольте йому охолонути.
- Не ставте гарячу їжу чи гарячий посуд на холодний поворотний столик.
- Не ставте холодну їжу чи холодний посуд на гарячий поворотний столик.

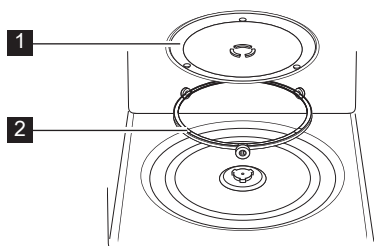
Виробник і дилер не несуть жодної відповідальності за пошкодження печі чи особисті травми внаслідок недотримання процедури правильного підключення до мережі живлення. На стінках печі чи навколо ущільнювача дверцят та поверхні його прилягання може з'являтися конденсат і краплі води. Це нормальне явище, яке не свідчить про протікання мікрохвильової печі чи її несправність.

3. ЗАГАЛЬНИЙ ОГЛЯД ПРИСТРОЮ

3.1 Мікрохвильова піч



3.2 Додатки

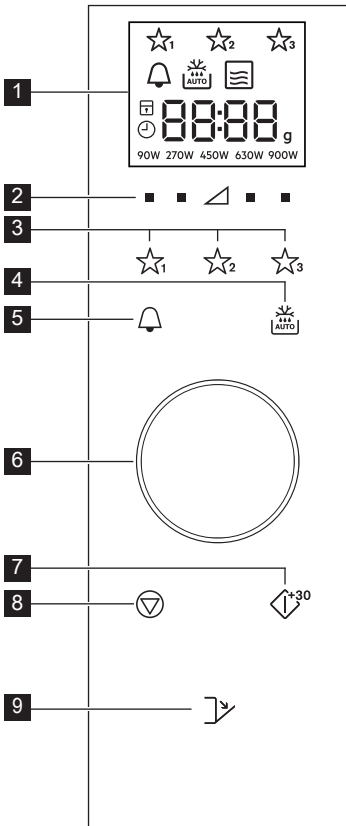


Перевірте наявність таких додатків:

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

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

3.3 Панель керування



1 Індикатори на цифровому екрані



Улюблені



Кухонний таймер



Автоматичне розморожування хліба



Режим мікрохвиль



Зупинено/Скасовано



Блокування від дітей



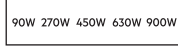
Встановити час



Сегменти дисплея



Вага



Рівні потужності

2 Кнопки встановлення рівнів потужності

3 Кнопки вибору з улюбленого

4 Кнопка автоматичного розморожування

5 Кнопка встановлення таймеру

6 Регулятор Таймер/Вага

7 Кнопка запуску/ підтвердження/ швидкого старту (ПУСК)

8 Кнопка зупинки (СТОП)

9 Кнопка відчинення дверцят

4. ПЕРЕД ПЕРШИМ ВИКОРИСТАННЯМ

4.1 Увімкнення

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

1. Пролунає звуковий сигнал і всі значки на дисплеї будуть світитися протягом півсекунди.

Повертаючи регулятор, виберіть, увімкнути («on») чи вимкнути («OFF») годинник.

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



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

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

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

1. Поверніть регулятор, щоб встановити години.

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

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

i Коли годинник налаштовано, на дисплеї відобразатиметься час доби.

4.2 Режим очікування (економний режим)

Піч автоматично переходить в режим очікування, якщо протягом 5 хвилин не було здійснено жодної дії.

Приклад: Якщо годинник не було встановлено:

Дисплей буде вимкнено.

Щоб перервати режим очікування, відчиніть дверцята, натисніть будь-яку кнопку чи поверніть регулятор.

Приклад: Якщо годинник було встановлено:

По закінченні 5-хвилинного періоду час відобразатиметься.

4.3 Корегування годинника після встановлення

Ви можете відкоригувати час після встановлення годинника.

Приклад: Щоб змінити час з 18:45 на 19:50.

1. Двічі натисніть кнопку **КУХОННИЙ ТАЙМЕР**.
2. Натисніть кнопку **ПУСК**.
3. Повертайте регулятор, доки на дисплеї не з'явиться число «19».
4. Натисніть кнопку **ПУСК**.

5. Повертайте регулятор, доки на дисплеї не з'явиться число «50».
6. Натисніть кнопку **ПУСК**.

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

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

4.5 Блокування від дітей

Піч оснащено функцією безпеки, яка запобігає випадковому увімкненню печі дитиною. Якщо блокування активоване, жоден елемент печі не працюватиме, доки блокування не буде знято.

Увімкнути або вимкнути блокування можливо лише коли піч не знаходиться в робочому режимі.

Приклад: Увімкнення блокування.

Натисніть та утримуйте кнопку **СТОП** доки не почне світитися значок блокування від дітей.

Приклад: Вимкнення блокування.

Натисніть та утримуйте кнопку **СТОП** доки значок блокування від дітей не перестане світитися.

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

5. РОБОТА

5.1 Готування у мікрохвильовій печі

Приклад: щоб нагріти суп протягом 2 хвилин 30 секунд на потужності мікрохвиль 630 Вт.

1. Натисніть кнопку вибору **РІВНІЙ ПОТУЖНОСТІ** праворуч від трикутника, доки на дисплеї не з'явиться «630 Вт».
2. Поверніть регулятор, щоб встановити час.
3. Натисніть кнопку **ПУСК**.

i В режимі готування за допомогою мікрохвиль можна відрегулювати рівень потужності печі просто натиснувши кнопку безпосередньо під бажаним значенням.

Коли піч працює, Ви можете встановити **РІВЕНЬ ПОТУЖНОСТІ** натиснувши та утримуючи кнопку необхідного рівня потужності, доки нове значення потужності не засвітиться на дисплеї. Високі

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

Якщо вибрано «900 Вт», максимальна тривалість дії мікрохвиль, яку можна встановити — 15 хвилин.

Якщо піч працює в будь-якому режимі щонайменше 3 хвилини, вентилятор працюватиме ще протягом 2 хвилин після закінчення готування. При відчиненні дверцят вентилятор зупиняється, при зачиненні починає знову працювати доки не закінчаться 2 хвилини (включаючи час, коли

дверцята були відчинені). Якщо піч працювала менше 3 хвилин, вентилятор не вмикається.

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

5.2 Рівні потужності

Рівень потужності	Пропонується використовувати
900 Вт/ ВИСОКА	Для швидкого приготування або підігрівання, (наприклад супів, запіканок, консервованої їжі, гарячих напоїв, овочів, риби тощо).
630 Вт	Для довшого приготування більш щільної їжі, наприклад печеного м'яса, м'ясних рулетів та страв на тарілці, а також для ніжних страв на зразок сирного соусу чи бісквіту. На цьому зниженому рівні соус не перекипить, а їжа готуватиметься рівномірно, не перегріваючись по краях.
450 Вт	Для щільної їжі, що вимагає довгого готування звичайним способом, (наприклад страв з яловичини), рекомендується використовувати це налаштування, щоб м'ясо було ніжним.
270 Вт/ РОЗМОРО- ЖУВАННЯ	Виберіть цей рівень потужності для розморожування, щоб забезпечити рівномірне розморожування продукту. Цей рівень також ідеальний для варіння рису, макаронних виробів, галушок та готування омлетів.
90 Вт	Використовуйте його для обережного розморожування тортів чи випічки.
0 Вт	Для очікування/кухонного таймера.

Вт = ВАТТ

5.3 Зниження рівня потужності

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

5.4 Корегування часу приготування під час процесу приготування їжі

Ви можете скорегувати час приготування під час процесу приготування їжі.

Приклад: Додавання 2 хвилин (120 секунд) за допомогою кнопки **ПУСК**.

1. Натисніть кнопку **ПУСК** чотири рази.
Час приготування збільшиться на 120 секунд.


5.5 За допомогою кнопки **СТОП**

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

5.6 Кухонний таймер


Встановлення таймеру.

1. Натисніть кнопку **КУХОННИЙ ТАЙМЕР**.
2. Поверніть регулятор, щоб встановити час.
3. Натисніть кнопку **ПУСК**. Таймер автоматично запуститься.

 Коли таймер працює, час можна збільшити повернувши регулятор або натиснувши кнопку **ПУСК**. Функцію таймера можна використовувати лише коли піч не знаходиться в режимі роботи.

5.7 Швидкий пуск

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

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

5.8 Вимкнення звуку

Вимкнення звуку.

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

Увімкнення звуку.

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

5.9 Пауза

Встановлення режиму паузи під час дії мікрохвиль.

1. Натисніть кнопку **СТОП** або відчиніть дверцята.
2. Піч перейде в режим паузи на 5 хвилин.
3. Щоб продовжити готування, натисніть кнопку **ПУСК**.


5.10 Улюблені

Піч має 3 «улюблені» рецепти.

- ☆₁ Пом'якшення масла
- ☆₂ Розтоплення шоколаду
- ☆₃ Пиріг у чашці

Приклад: Пом'якшення масла.

1. Один раз натисніть кнопку **УЛЮБЛЕНЕ 1**.
2. Поверніть регулятор, щоб встановити масу.
3. Натисніть кнопку **ПУСК**.

 Якщо на дисплеї відображається зображення, яке обертається, це вказує на необхідність перемішування або перевертання страви. Щоб продовжити готування, натисніть кнопку **Відновлення заводських налаштувань для улюбленого ПУСК**. Коли закінчиться час автоматичного розморожування, програма автоматично зупиниться. Рівні потужності для «улюблених» рецептів неможливо відрегулювати. Можна приготувати від 1 до 4 пирогів у чашці.



УВАГА! Шоколад може бути надзвичайно гарячим! Якщо шоколад необхідно довше готувати, додайте 10 секунд. Будьте обережні з шоколадом — він може завдати опіків.

Заміна «улюблених» рецептів Вашими власними.

1. Натисніть кнопку вибору **РІВНІВ ПОТУЖНОСТІ**, щоб вибрати потужність.
2. Поверніть регулятор, щоб встановити необхідний час приготування страви.
3. Натисніть та утримуйте кнопку **УЛЮБЛЕНОГО**, який Ви бажаєте призначити рецепт, доки не пролунає одиночний звуковий сигнал і не з'явиться зірочка «улюбленого».

Налаштування улюбленого будуть відновлені до заводських.

1. Натисніть кнопку **СТОП**.
2. Натисніть та утримуйте кнопки **РІВНІВ ПОТУЖНОСТІ** 450 Вт протягом 3 секунд.
Налаштування улюбленого будуть відновлені до заводських.

5.11 Автоматичне розморожування

Автоматичне розморожування встановлює режим та час приготування залежно від маси страви.

Ви можете обирати серед 2 меню автоматичного розморожування.

1. Автоматичне розморожування: М'ясо/Риба/Птиця
2. Автоматичне розморожування: Хліб

Приклад: Щоб розморозити 0,2 кг стейка.

1. Виберіть меню автоматичного розморожування, натиснувши кнопку **АВТОМАТИЧНЕ РОЗМОРОЖУВАННЯ** один раз.
2. Поверніть регулятор, щоб встановити масу.
3. Натисніть кнопку **ПУСК**.



Якщо на дисплеї відображається зображення, яке обертається, це вказує на необхідність перемішування або перевертання страви. Щоб продовжити готування, натисніть кнопку **Відновлення заводських налаштувань** для улюбленого **ПУСК**. Коли закінчиться час автоматичного розморожування,

програма автоматично зупиниться. Коригування часу й потужності під час автоматичного розморожування неможливе.

6. РЕЦЕПТИ

6.1 Улюблені

Улюблені	Вага	Кнопка	Процедура
Пом'якшення масла	0,05–0,25 kg	☆ ¹	<ul style="list-style-type: none"> Покладіть масло у термостійкий посуд. Після приготування добре перемішайте.
Розтоплення шоколаду	0,1–0,2 kg	☆ ²	<ul style="list-style-type: none"> Подрібніть шоколад на маленькі шматочки. Покладіть шоколад у термостійкий посуд. Перемішайте, коли пролунає звуковий сигнал. Після приготування добре перемішайте. <p>⚠ УВАГА! Шоколад може бути надзвичайно гарячим! Якщо шоколад необхідно довше готувати, додайте 10 секунд. Будьте обережні з шоколадом — він може завдати опіків.</p>
Пиріг у чашці	1–4 чашки	☆ ³	<ul style="list-style-type: none"> Приготуйте пиріг відповідно рецепту. Встановіть чашку біля краю поворотного столика. Готову страву залиште на 30 секунд.

6.2 Рецепти пирога у чашці

Шоколадний пиріг у чашці	
Інгредієнти для 1 чашки:	
2½ ст. л. (25 г)	просіяної муки
2 ст. л. (12 г)	порошку какао
2½ ст. л. (30 г)	цукрової пудри
¼ ч. л.	порошку для печива
1½ ст. л. (15 г)	рослинної олії
¼ ч. л.	екстракту ванілі
1	середнє яйце

Спосіб приготування:

1. Покладіть всі сухі інгредієнти у чашку та добре перемішайте виделкою.
2. Додайте рослинну олію, екстракт ванілі та яйце і знову добре перемішайте.
3. Встановіть чашку біля краю поворотного столика.
4. Готуйте за допомогою режиму ☆₃. Пиріг підніметься вище чашки під час готування.

Готову страву залиште на 30 секунд.

Декоруйте шоколадом, наносячи його по спіралі.

Порада: Для приготування шоколадно-апельсинового пирога в чашці замість екстракту ванілі використайте ½ ч. л. екстракту апельсину.

Пиріг з малиновим варенням у чашці	
Інгредієнти для 1 чашки:	
2½ ст. л. (25 г)	просіяної муки
2½ ст. л. (30 г)	цукрової пудри
¼ ч. л.	порошку для печива
1½ ст. л. (15 г)	рослинної олії
½ чайної ложки	екстракту ванілі
1	середнє яйце
1½ ст. л.	малинового варення без кісточок

Спосіб приготування:


1. Покладіть всі сухі інгредієнти у чашку та добре перемішайте виделкою.
2. Додайте рослинну олію, екстракт ванілі та яйце і знову добре перемішайте.
3. Ложкою перекаладіть суміш у варення, так щоб утворилися прожилки.
4. Встановіть чашку біля краю поворотного столика.
5. Готуйте за допомогою режиму ☆₃. Пиріг підніметься вище чашки під час готування.

Готову страву залиште на 30 секунд.

Декоруйте ванільним вершковим кремом, наносячи його по спіралі.

Пиріг у чашці зі шматочками яблука	
Інгредієнти для 1 чашки:	
2½ ст. л. (25 г)	просіяної муки
2 ст. л. (30 г)	м'якого коричневого цукру
¼ ч. л.	порошку для печива
¼ ч. л.	меленої кориці
1½ ст. л. (15 г)	рослинної олії
1	середнє яйце
1½ ст. л. (30 г)	яблучного пюре
половина (7 г)	подрібненого дієтичного печива

Спосіб приготування:

1. Покладіть всі сухі інгредієнти (за виключенням печива) у чашку та добре перемішайте виделкою.
2. Додайте рослинну олію та яйце і знову добре перемішайте.
3. Обережно ложкою перекаладіть суміш у яблучне пюре, так щоб утворилися прожилки.
4. Зверху посипте подрібненим дієтичним печивом.
5. Встановіть чашку біля краю поворотного столика.
6. Готуйте за допомогою режиму  . Пиріг підніметься вище чашки під час готування.

Готову страву залиште на 30 секунд.


Зверху покладіть кульку ванільного морозива.



ОБЕРЕЖНО! Яблучне пюре може бути гарячим!

Пиріг у чашці з арахісовим маслом	
Інгредієнти для 1 чашки:	
2½ ст. л. (25 г)	просіяної муки
2 ст. л. (30 г)	м'якого коричневого цукру
¼ ч. л.	порошку для печива
1½ ст. л. (15 г)	рослинної олії
¼ ч. л.	екстракту ванілі
2 ст. л. (30 г)	м'якого арахісового масла
1	середнє яйце

Спосіб приготування:

1. Покладіть всі сухі інгредієнти у чашку та добре перемішайте виделкою.
2. Додайте рослинну олію, екстракт ванілі, арахісове масло та яйце і знову добре перемішайте.
3. Встановіть чашку біля краю поворотного столика.
4. Готуйте за допомогою режиму  . Пиріг підніметься вище чашки під час готування.

Готову страву залиште на 30 секунд.

Зверху покрити шоколадною пастою.

Порада: Якщо бажаєте, можна використувати крихке арахісове масло.

Пиріг у чашці з лимонною глазур'ю	
Інгредієнти для 1 чашки:	
2½ ст. л. (25 г)	просіяної муки
2½ ст. л. (30 г)	цукрової пудри
¼ ч. л.	порошку для печива
1½ ст. л. (15 г)	рослинної олії
1 ч. л.	цедри лимона
1	середнє яйце
Глазур:	1 ст. л. лимонного соку змішати з 2 ст. л. цукрової пудри

Спосіб приготування:

1. Покладіть всі сухі інгредієнти у чашку та добре перемішайте виделкою.
2. Додайте рослинну олію, лимонну цедру та яйце і знову добре перемішайте.
3. Встановіть чашку біля краю поворотного столика.
4. Готуйте за допомогою режиму ☆₃. Пиріг підніметься вище чашки під час готування.
5. Приготуйте глазур змішавши лимонний сік із цукровою пудрою.
6. Після приготування, проколіть пиріг зверху до низу шпажкою, щоб він децю осів, покрийте верх глазур'ю і залиште на 30 секунд.




Морквяний пиріг у чашці	
Інгредієнти для 1 чашки:	
2 ст. л. (20 г)	просіяної муки
2½ ст. л. (30 г)	світло-коричневого цукру
¼ ч. л.	порошку для печива
¼ ч. л.	меленої кориці
¼ ч. л.	подрібненого мускатного горіха
1 ст. л.	подрібненого мигдалю
1½ ст. л. (15 г)	соняшникової олії
	цедра ½ апельсина
30 г	тертої моркви
1	середнє яйце
Кремний топінг:	15 г м'якого масла, 40 г цукрової пудри, 40 г не знежиреного вершкового сиру, ½ ч. л. апельсинового соку


Спосіб приготування:

1. Покладіть всі сухі інгредієнти у чашку та добре перемішайте виделкою.
 2. Додайте соняшникову олію, цедру апельсина, терту моркву та яйце і знову добре перемішайте.
 3. Встановіть чашку біля краю поворотного столика.
 4. Готуйте за допомогою режиму ☆₃. Пиріг підніметься вище чашки під час готування.
 5. Приготуйте топінг змішавши разом масло, цукрову пудру, вершковий сир та апельсиновий сік.
- Готову страву залиште на 30 секунд.

Дайте пирогу охолонути і лише потім додайте топінг.

6.3 Автоматичне розморожування

Автоматичне розморожування	Вага	Кнопка	Процедура
М'ясо/риба/птиця (Ціла риба, рибні стейки, рибне філе, курячі ніжки, куряче філе, фарш, біфштекси, відбивні, бургери, сосиски)	0,2-1,0 кг	 x1	<ul style="list-style-type: none"> Поставте їжу у формі в центрі поворотного столика. Коли пролунає дзвінок, переверніть, перекладіть і розділіть. Накрийте тонкі і теплі частини алюмінієвою фольгою. Після розмороження загорніть в алюмінієву фольгу на 15-45 хв., доки добре не відтане. Фарш: Коли пролунає дзвінок, переверніть. Якщо можливо, витягніть розморожені частини. <p> Не стосується тушок птиці.</p>
Хліб	0,1-1,0 кг	 x2	<ul style="list-style-type: none"> Розподіліть по формі у центрі поворотного столика. 1,0 кг покладіть безпосередньо на поворотному столику. Коли пролунає дзвінок, переверніть, перекладіть і заберіть розморожені шматки. Коли пролунає дзвінок, переверніть, перекладіть і заберіть розморожені шматки.

-  Вводьте лише вагу продуктів. Не враховуйте вагу посуду. Для продуктів, маса чи об'єм яких менше чи більше наведених у таблицях для автоматичного готування та розморожування, користуйтеся ручними режимами. Остаточна температура може відрізнятись від початкової. Біфштекси і відбивні заморозуйте одним шаром. Фарш заморозуйте тонким пластом.

6.4 Підігрівання їжі та напоїв

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

¹⁾ охолоджене

6.5 Розморожування

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

6.6 Готування заморожених продуктів

Їжі	Кількість -г-	Потуж- ність Рівень	Час -хв.-	Метод	Час вистою- вання -хв.-
Рибне філе	300	900 Вт	9-11	Накрийте	2
Одна порція	400	900 Вт	8-10	Накрийте, перемішайте через 6 хв.	2

6.7 Готування їжі

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

i Якщо піч працює в будь-якому режимі щонайменше 3 хвилини, вентилятор працюватиме ще протягом 2 хвилин після закінчення готування. При відчиненні дверцят вентилятор зупиняється, при зачиненні починає знову працювати доки не закінчаться 2 хвилини (включаючи час, коли дверцята були відчинені). Якщо піч працювала менше 3 хвилин, вентилятор не вмикається.

7. КОРИСНІ ПОРАДИ

7.1 Кухонне приладдя, безпечне для використання у мікрохвильовій печі

Кухонне приладдя	Безпека використання з мікрохвилями	Коментар
Алюмінієва фольга/ контейнери з фольги	✓ / ✗	Маленькі шматочки фольги можна використовувати, щоб прикрити частини їжі від перегрівання. Фольга повинна знаходитись не ближче за 2 см від стінок камери, інакше може виникнути іскра. Не рекомендується користуватися контейнерами з фольги, якщо інакше не зазначено виробником. уважно дотримуйтеся вказівок.
Порцеляна і кераміка	✓ / ✗	Порцеляну, кераміку, глазуровану кераміку та кістяну порцеляну зазвичай можна використовувати, якщо на ній нема металевих оздоб.
Скляний посуд, наприклад Pyrex®	✓	Користуватися скляним посудом слід обережно, оскільки скло від різкого нагрівання може розбитися чи тріснути.
Метал	✗	Не рекомендується користуватися металевим кухонним приладдям у мікрохвильовій печі, оскільки воно іскритиме, що може призвести до пожежі.
Пластик/полістирол, наприклад контейнери з фаст-фудів	✓	Будьте обережні, оскільки деякі контейнери під час нагрівання можуть деформуватися, розплавитися чи втратити колір.
Торбинки для заморожування/запікання	✓	Повинні бути проколоті, щоб виходила пара. Переконайтеся, що торбинки можна використовувати у мікрохвильовій печі. Не використовуйте пластикові чи металеві фіксатори, оскільки вони можуть розплавитися чи загорітися через іскри.
Папір - тарілки, стакани і кухонні рушники	✓	Використовуйте лише для нагрівання або вбирання вологи. Будьте обережні, оскільки перегрів може спричинити пожежу.
Солом'яні і дерев'яні контейнери	✓	Не залишайте піч без нагляду, використовуючи ці матеріали, оскільки перегрів може спричинити пожежу.
Перероблений папір і газети	✗	Може містити частинки металу, що може спричинити іскри і призвести до пожежі.

7.2 Поради щодо готування у мікрохвильовій печі

Поради Щодо Готування У Мікрохвильовій Печі	
Склад	Продукти з високим вмістом цукрів чи жирів (наприклад, різдвяний пудинг чи солодкі пиріжки) потрібно гріти коротше. Будьте обережні, оскільки перегрів може спричинити пожежу.
Порції	Для рівномірного готування робіть порції чи шматки однаковими.
Температура їжі	Початкова температура їжі впливає на кількість часу, необхідного для її приготування. Розрізайте їжу з начинкою, (наприклад пончики з джемом), щоб випустити жар і пару.
Розташування	Розташуйте товстіші шматки їжі ближче до краю тарілки, (наприклад курячі ніжки).
Накривання	Використовуйте харчову плівку для мікрохвильових печей з отворами або підходящу кришку.
Проколювання	Продукти у шкаралупі, шкірі чи мембрані потрібно проколоти в кількох місцях перед готуванням чи розігріванням, оскільки пара збирається і їжа може вибухнути, наприклад картопля, риба, курка, сосиски.  ВАЖЛИВО! Не підігрівайте яйця у мікрохвильовій печі, оскільки вони можуть вибухнути навіть після завершення готування, (наприклад яйця-пашот чи «в круту»).
Мішайте, перевертайте і перекладайте	Щоб забезпечити рівномірне нагрівання, важливо перемішувати, перевертати чи перекладати їжу в процесі готування. Завжди перемішуйте і пересувайте їжу з країв до центру.
Залишайте постояти	Після готування їжа повинна постояти, щоб жар рівномірно розподілився у ній.
Прикривання	Деякі частини їжі під час розморожування можуть нагріватися. Теплі частини можна прикрити шматочками фольги, які відбиватимуть мікрохвилі, (наприклад ніжки і крильця курки).



Виймаючи їжу, користуйтеся прихватками чи кухонними рукавицями, щоб запобігти опікам. Завжди відкривайте контейнери, посуд для попкорну, рукави для запікання тощо на відстані від обличчя та рід, щоб не обпектися паром. Відкривайте дверцята печі завжди на відстані, щоб не обпектися паром та жаром. Нарізайте фаршировані запечені страви після нагрівання, щоб випустити пару та уникнути опіків.

8. ЩО РОБИТИ, ЯКЩО


Проблема	Перевірте, чи . . .
Піч не працює, як належить?	<ul style="list-style-type: none"> Запобіжники у блоці запобіжників працюють. Не було збою електромережі. Якщо запобіжники перегорають, зверніться до кваліфікованого електрика.
Режим мікрохвиль не працює?	<ul style="list-style-type: none"> Дверцята добре зачинені. Ущільнювач дверцят і поверхня прилягання чисті. Натиснута кнопка ПУСК.
Поворотний столик не обертається?	<ul style="list-style-type: none"> Підставка поворотного столика правильно надіта на вісь мотора. Посуд не виходить за межі поворотного столика. Їжа не виходить за межі поворотного столика і не блокує його обертання. У западині під поворотним столиком нічого немає.
Піч не вимикається?	<ul style="list-style-type: none"> Ізолюйте пристрій від блоку запобіжників. Зверніться до уповноваженого ELECTROLUX сервісного центру.
Внутрішнє освітлення не працює?	<ul style="list-style-type: none"> Зверніться до Вашого уповноваженого ELECTROLUX сервісного центру. Лампу внутрішнього освітлення може замінювати виключно фахівець уповноваженого ELECTROLUX сервісного центру, який пройшов навчання.
Їжа розігрівається і готується довше, ніж раніше?	<ul style="list-style-type: none"> Встановіть довший час готування (подвійна порція = майже подвійний час) або Якщо їжа холодніша, ніж звичайно, повертайте чи перевертайте її час від часу або Встановіть більшу потужність.
Дверцята не відчиняються через вимкнення електроенергії?	<ul style="list-style-type: none"> Обережно відчиніть дверцята, відтягнувши назовні важіль у правому нижньому куті скла дверцят.

9. ТЕХНІЧНІ ХАРАКТЕРИСТИКИ


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

- ¹⁾ Цей продукт відповідає вимогам європейського стандарту EN55011. Згідно цього стандарту цей продукт класифікується як обладнання групи 2 класу В. Належність до групи 2 означає, що цей пристрій лад за своїм призначенням генерує радіочастотну енергію у формі електромагнітного випромінювання для теплової обробки їжі. Належність до класу В означає, що цей пристрій можна використовувати в домашніх умовах.
- ²⁾ Внутрішній об'єм розраховано шляхом вимірювання максимальної ширини, глибини та висоти. Фактичний об'єм для продуктів харчування менший.

10. ЕКОЛОГІЧНА ДОВІДКА

Здавайте на повторну переробку матеріали, позначені відповідним символом . Викидайте упаковку у відповідні контейнери для вторинної сировини.

Допоможіть захистити навколишнє середовище та здоров'я інших людей і забезпечити вторинну переробку електричних і електронних приладів.

Не викидайте прилади, позначені відповідним символом , разом з іншим домашнім сміттям. Поверніть продукт до заводу із вторинної переробки у вашій місцевості або зверніться до місцевих муніципальних органів влади.

Цей продукт по змісту небезпечних речовин відповідає вимогам Технічного регламенту обмеження використання деяких небезпечних речовин в електричному та електронному обладнанні (постанова Кабінета Міністрів України №1057 від 3 грудня 2008р.)

www.aeg.com/shop



TINS-B349URR0



AEG