



## ОПТИМАЛЬНЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ

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

## АКСЕССУАРЫ И РАСХОДНЫЕ МАТЕРИАЛЫ

В интернет-магазине AEG представлено все, что нужно, чтобы ваша техника AEG отлично выглядела и идеально работала. Помимо этого можно приобрести широкий спектр аксессуаров, разработанных и произведенных в соответствии с ожидаемыми высокими стандартами качества: от специальной кухонной посуды до корзинки для столовых приборов, от подставок для бутылок до мешков для деликатной стирки белья и многое другое.

Посетите наш интернет-магазин  
[www.aeg-electrolux.com/shop](http://www.aeg-electrolux.com/shop)



## СОДЕРЖАНИЕ

- 3 Инструкции по безопасности
- 7 Схема устройства
- 8 Перед первым использованием
- 10 Советы по приготовлению пищи в СВЧ-печи
- 12 Использование СВЧ-печи
- 18 Таблицы программ
- 22 Рецепты
- 26 Уход и очистка
- 27 Что делать, если...
- 27 Технические характеристики
- 28 Установка
- 30 Экологическая информация
- 31 Гарантия/сервисная служба



Важная информация о вашей безопасности или эксплуатации устройства отмечена этим символом и/или содержит такие выражения, как «Внимание» и «Будьте осторожны!». Не забывайте тщательно следовать всем инструкциям.



Этот символ обозначает дополнительные сведения об эксплуатации устройства.



Лист клевера указывает на советы по энергосбережению и подсказки для тех, кто заботится о природе.

В случае поломки выполните инструкции, приведенные в разделе «Что делать, если...»



## ИНСТРУКЦИИ ПО БЕЗОПАСНОСТИ

**инструкции по безопасности: внимательно прочтите их и сохраните, чтобы обращаться к ним в дальнейшем**

### Предостережение о пожаре

**Не следует оставлять без присмотра работающую СВЧ-печь.**

**Слишком высокий уровень мощности или слишком большое время приготовления могут привести к перегреву пищи и пожару.**

Электрическая розетка должна находиться неподалеку, чтобы устройство можно было легко выключить из сети в аварийной ситуации.

Источник переменного тока должен обладать напряжением 230 В (50 Гц), а распределительная линия — снабжена предохранителем на 10 А или прерывателем, рассчитанным как минимум на 10 А. Рекомендуется выделить для этого устройства отдельную электрическую цепь.

Не храните и не используйте печь на улице.

**Если нагреваемая пища начинает дымиться, НЕ ОТКРЫВАЙТЕ ДВЕРЦУ. Выключите печь, выньте вилку из розетки и подождите, пока пища перестанет дымиться. Открытие дверцы во время того, как пища дымится, может привести к пожару.**

**Используйте только те контейнеры и принадлежности, которые предназначены для СВЧ-печей.**

**Не оставляйте печь без присмотра при использовании одноразовой пластиковой посуды, бумаги или других воспламеняющихся пищевых контейнеров.**

**После использования очищайте крышку волновода, духовку, вращающую подставку и опору вращающейся подставки. Они должны быть сухими и нежирными. Перегрев накопившегося жира может привести к задымлению или возгоранию.**

Не размещайте горючие материалы вблизи печи или вентиляционных отверстий. Не заслоняйте вентиляционные отверстия.

Снимайте с пищи и пищевых упаковок все металлические печати, скрученную проволоку и т. п. Дуговой разряд на металлических поверхностях может привести к пожару.

Не используйте СВЧ-печь для нагревания масла при глубоком прожаривании. Температуру невозможно контролировать, и масло может загореться.

Для приготовления попкорна используйте только специализированные СВЧ-устройства.

Не храните пищу или другие предметы в печи.

После запуска печи проверьте настройки, чтобы убедиться в том, что печь работает как следует.

Соответствующие подсказки приведены в данном руководстве по эксплуатации.

### Травмоопасность



#### **Внимание!**

Не включайте печь, если она повреждена или плохо работает. Перед использованием убедитесь в следующем.

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

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

Не пользуйтесь печью с открытой дверцей, либо каким-то образом измените положение дверных защелок безопасности.

Не включайте ее, если между дверными прокладками и уплотняемыми поверхностями находится какой-либо предмет.

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

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

## Предостережение о возможном поражении электрическим током

Внешний кожух не следует снимать ни при каких обстоятельствах.

Никогда не проливайте жидкость на отверстия замка дверцы или на вентиляционные отверстия. Не нужно также вставлять в них какие-либо предметы. В случае проливания жидкости немедленно выключите печь, выньте вилку из розетки и позвоните в ближайший сервисный центр.

Не погружайте шнур питания или вилку в воду или иную жидкость.

Следите за тем, чтобы шнур питания не лежал на горячих поверхностях или на острых углах (таких как отдушина для горячего воздуха в верхней части задней стенки печи).

Не пытайтесь самостоятельно заменить лампу печи и не разрешайте заменять ее тем, кто не уполномочен на это AEG. При отказе лампы печи необходимо обратиться к своему дилеру или связаться с ближайшим AEG. При повреждении шнура питания этого устройства его необходимо заменить специальным шнуром. Обмен должен быть сделан уполномоченным AEG агентом обслуживания.

## Предостережение о возможности взрыва или внезапного закипания:



### Внимание!

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

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

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

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

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

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

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

## Предупреждение ожогов

Во избежание ожогов используйте держатели для кастрюли или жаропрочные перчатки, вынимая пищу из печи.

Всегда открывайте контейнеры, наборы для приготовления попкорна, мешочки для приготовления в печи и т. д., направляя их в сторону от лица и рук, чтобы вас не обдало паром.

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

Температура контейнера не в полной мере отражает температуру еды или напитка; всегда проверяйте температуру пищи.

При открывании дверцы печи всегда стойте поодаль, чтобы избежать тепловых ожогов и ошпаривания.

После нагревания нарежьте запеченную с фаршем пищу ломтиками, чтобы выпустить пар и не обжечься.

Держите детей в стороне от дверцы, чтобы они не обожглись.

## Предотвращение неправильного использования печи детьми



### **Внимание!**

**Разрешайте детям пользоваться печью без присмотра только в случае ознакомления их с соответствующими инструкциями, чтобы ребенок мог безопасно пользоваться печью и понимать опасность неправильного использования.**

Это устройство не предназначено для использования лицами (включая детей) с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями, с недостаточным опытом или знаниями, если лицо, отвечающее за их безопасность, за ними не присматривает и не дает им инструкций по применению этого устройства.

Необходимо следить, чтобы дети не играли с устройством.

Не облокачивайтесь на дверцу печи и не раскачивайте ее. Не играйте с печью и не используйте ее в качестве игрушки.

Детям следует предоставить все важные инструкции по безопасности: научить пользоваться держателями для кастрюль, тщательно удалять обертки с продуктов, уделяя особое внимание упаковке (например, саморазогревающимся материалам), которая разработана для того, чтобы еда хрустела, и которая может быть слишком горячей.

## Другие предупреждения



**Никогда не вносите модификации в печь.**

**Она предназначена только для приготовления пищи дома и может применяться лишь в этих целях. Печь непригодна для коммерческого использования или лабораторных исследований.**

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

Никогда не включайте печь, если она пуста.

При использовании блюда для жарки или саморазогревающегося материала всегда ставьте их на жаропрочный изоляционный материал типа фарфоровой плиты, чтобы вращающаяся подставка и опора для нее не повредились из-за температурного напряжения. Не следует предварительно нагревать блюдо дольше, чем указано в инструкциях к блюду.

Не используйте металлические принадлежности, которые отражают СВЧ-излучение и могут вызвать появление электрической дуги. Не ставьте в печь консервы.

Используйте вращающуюся подставку и опору вращающейся подставки, разработанные для этой печи. Не включайте печь без вращающейся подставки.

Чтобы предотвратить поломку вращающейся подставки, выполните следующие действия:

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

Если печь работает, не ставьте ничего на внешний кожух.

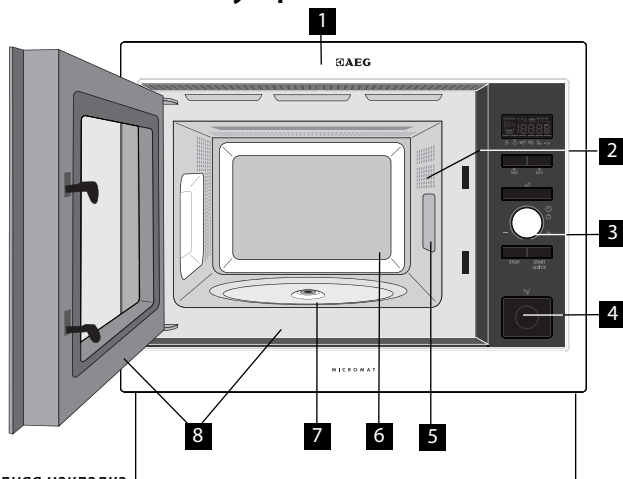
### **Внимание!**

Если вы не знаете, как подключать печь, обратитесь к авторизованному квалифицированному электрику. Ни производитель, ни дилер не несут никакой ответственности за повреждение печи или личный ущерб, вызванный несоблюдением правильной процедуры подключения электричества.

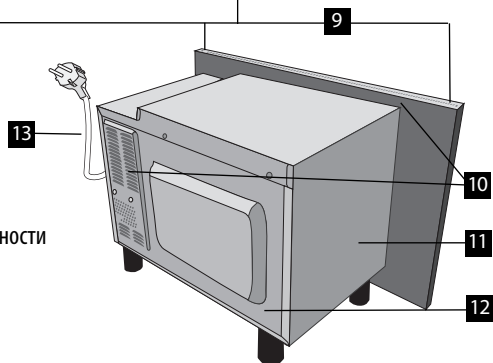
На стенках печи или вокруг дверных прокладок и уплотняемых поверхностей иногда могут образовываться водяной пар или капли. Это нормальная ситуация и она не указывает на утечку СВЧ-излучения или неполадки.

## СХЕМА УСТРОЙСТВА

## СВЧ-печь и аксессуары



- 1 Передняя накладка
- 2 Лампа печи
- 3 Панель управления
- 4 Кнопка открытия дверцы
- 5 Крышка волновода
- 6 Духовка
- 7 Герметичная прокладка
- 8 Дверные прокладки и уплотняемые поверхности
- 9 Точки фиксации (4 точки)
- 10 Вентиляционные отверстия
- 11 Внешняя крышка
- 12 Задний кожух
- 13 Шнур питания



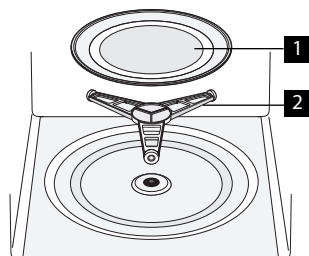
Убедитесь в наличии следующих аксессуаров:

- 1 Вращающаяся подставка,
- 2 Опора вращающейся подставки,
- 3 4 затяжных винта (не показаны)

- Поместите опору вращающейся подставки на герметичную прокладку на полу духовки.
- Затем поместите вращающуюся подставку на опору.
- Чтобы не повредить вращающуюся подставку, не задевайте ее края тарелками или контейнерами, вынимая их из печи.

**Внимание!**

При заказе аксессуаров просим сообщить дилеру или представителю АЕГ следующее: название детали и название модели.



## Панель управления

### 1 Указатели на цифровом дисплее



СВЧ-излучение



Автоматическая разморозка хлеба



Часы



Автоматическая разморозка



Стадии приготовления



Вес



Плюс/минус

### 2 Индикаторы АВТОМАТИЧЕСКОГО ПРИГОТОВЛЕНИЯ

### 3 Кнопка АВТОМАТИЧЕСКОГО ПРИГОТОВЛЕНИЯ

### 4 Кнопка АВТОМАТИЧЕСКОЙ РАЗМОРОЗКИ

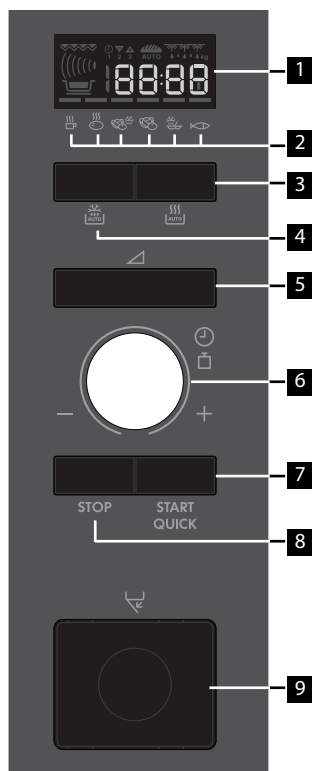
### 5 Кнопка УРОВНЯ МОЩНОСТИ

### 6 Ручка ТАЙМЕР/ВЕС

### 7 Кнопка START/QUICK

### 8 Кнопка STOP

### 9 Кнопка ОТКРЫТИЯ ДВЕРЦЫ




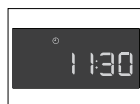
## ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ

### Настройка часов


Печь снабжена часами, где время указывается в 12-часовом и 24-часовом формате.

**Пример.** Чтобы выставить на часах время 11:30 (в 12-часовом формате), выполните следующие действия.

1. Вставьте вилку печи в розетку.
2. На экране появится следующее значение: .
3. Установите час с помощью вращения ручки ТАЙМЕР/ВЕС.
4. Один раз нажмите кнопку START/QUICK, а затем поверните ручку ТАЙМЕР/ВЕС, чтобы отрегулировать количество минут.
5. Нажмите кнопку START/QUICK.
6. Посмотрите на дисплей.





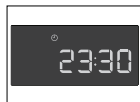
### Внимание!

1. Ручку ТАЙМЕР/ВЕС можно поворачивать по часовой стрелке и против часовой стрелки.
2. При нажатии кнопки stop автоматически выставляется время .




**Пример.** Чтобы выставить на часах время 23:30 (в 24-часовом формате), выполните следующие действия.

1. Вставьте вилку печи в розетку.
2. На экране появится следующее значение: .
3. Нажмите кнопку START/QUICK. На экране появится следующее значение: .
4. Установите час с помощью вращения ручки ТАЙМЕР/ВЕС.
5. Один раз нажмите кнопку START/QUICK, а затем поверните ручку ТАЙМЕР/ВЕС, чтобы отрегулировать количество минут.
6. Нажмите кнопку START/QUICK.
7. Посмотрите на дисплей.



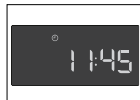
### Внимание!

1. Ручку ТАЙМЕР/ВЕС можно поворачивать по часовой стрелке и против часовой стрелки.
2. При нажатии кнопки stop автоматически выставляется время .

## Корректировка времени при выставлении часов

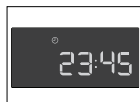
**Пример.** Чтобы выставить на часах время 11:45 (в 12-часовом формате), выполните следующие действия.

1. Откройте дверцу.
2. Нажмите кнопку START/QUICK и удерживайте ее в течение 5 секунд. Печь начнет подавать звуковой сигнал. Установите час с помощью вращения ручки ТАЙМЕР/ВЕС.
3. Один раз нажмите кнопку START/QUICK, а затем поверните ручку ТАЙМЕР/ВЕС, чтобы отрегулировать количество минут.
4. Нажмите один раз кнопку START/QUICK.
5. Посмотрите на дисплей.



**Пример.** Чтобы выставить на часах время 23:45 (в 24-часовом формате), выполните следующие действия.

1. Откройте дверцу.
2. Нажмите кнопку START/QUICK и удерживайте ее в течение 5 секунд. Печь начнет подавать звуковой сигнал. Установите час с помощью вращения ручки ТАЙМЕР/ВЕС.
3. Один раз нажмите кнопку START/QUICK, а затем поверните ручку ТАЙМЕР/ВЕС, чтобы отрегулировать количество минут.
4. Нажмите один раз кнопку START/QUICK.
5. Посмотрите на дисплей.



**Пример.** Чтобы перейти на часах от 12-часового формата к 24-часовому или наоборот, выполните следующие действия.

1. Откройте дверцу. Нажмите кнопку START/QUICK и удерживайте ее в течение 5 секунд. Печь начнет подавать звуковой сигнал. Один раз нажмите кнопку START/QUICK, а затем поверните ручку ТАЙМЕР/ВЕС, чтобы выставить час.

## Использование кнопки STOP

Кнопка STOP используется в следующих целях:

1. устранение ошибки во время программирования;
2. временная остановка работы печи путем однократного нажатия;
3. отмена программы во время приготовления путем двойного нажатия.

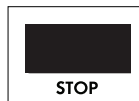
## Блокировка для защиты от детей

Печь снабжена функцией безопасности, не допускающей ее случайного включения ребенком.

Когда блокировка включена, то вплоть до выключения функции блокировки ни один компонент СВЧ-печи не работает.

**Пример.** Чтобы включить блокировку для защиты от детей, сделайте следующее.

1. Нажмите кнопку stop и удерживайте ее нажатой в течение 5 секунд.



Печь подаст два звуковых сигнала, и на экране появится надпись LOC:



**Примечание.**

- Чтобы выключить блокировку для защиты от детей, нажмите кнопку stop и удерживайте ее в течение 5 секунд. Печь дважды подаст звуковой сигнал, и на дисплее появится время дня.
- Блокировку для защиты от детей невозможно установить, если не установлены часы.

## СОВЕТЫ ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ ПИЩИ В СВЧ-ПЕЧИ

### Приготовление пищи в микроволновой печи

Чтобы приготовить или разморозить пищу в СВЧ-печи, энергия СВЧ-излучения должна быть способна проходить сквозь контейнер и нагревать пищу. Поэтому важно выбирать подходящую посуду.

Круглые или овальные блюда предпочтительней квадратных или продолговатых, поскольку пища в углах может перекипать.

Чтобы пища нагревалась равномерно, ее важно поворачивать и перемешивать.

После приготовления необходимо дать пище остыть, так как при этом тепло распределяется равномерно.

#### Характеристики пищи

Состав	Пищу с высоким содержанием жиров и сахара (рождественский пудинг, сладкие пирожки) не нужно долго греть. Будьте внимательны, так как перегрев может привести к пожару.
Плотность	Плотность пищи влияет на время приготовления. Легкая пористая пища (например, кексы или хлеб) готовится быстрее, чем тяжелая и плотная пища, например жареное мясо и запеканка.
Количество	Время приготовления должно увеличиваться с увеличением объема пищи, помещаемой в печь. Так, например, четыре картофелины будут готовиться дольше, чем две.
Размер	Маленькие продукты и кусочки готовятся быстрее, чем крупные, поскольку СВЧ-излучение может проникать со всех сторон по направлению к центру. Чтобы пища нагревалась равномерно, сделайте так, чтобы все кусочки были одного размера.
Форма	Более толстые куски пищи неправильной формы, например куриные окорочка или ножки, готовятся дольше. Круглые кусочки прожариваются более равномерно, чем квадратные в СВЧ-печи.
Температура пищи	Первоначальная температура пищи влияет на длительность приготовления. Охлажденные продукты готовятся дольше, чем пища комнатной температуры. Делайте надрезы на пище с наполнителями (например, на пончиках с джемом), чтобы выпустить пар и тепло.

Способы приготовления	
Размещение	Разместите самые толстые кусочки еды (например, куриные ножки) так, чтобы они находились у края блюда.
Накрывание	Используйте липкую ленту для СВЧ-печей или подходящую крышку.
Протыкание	Пищу, покрытую скорлупой, кожей или мембраной, необходимо проткнуть в нескольких местах перед приготовлением или разогревом. Иначе скопившийся пар может привести к взрыву пищи (например, картофеля, рыбы, цыплят или сосисок). <b>Внимание!</b> Яйца не следует нагревать с помощью СВЧ-излучения, так как они могут взрываться даже после завершения приготовления (например, яйца без скорлупы или сваренные вкрутую).
Помешивание и переворачивание	Чтобы пища равномерно разогревалась, важно помешивать и переворачивать ее во время приготовления. Помешивание и переворачивание всегда следует осуществлять, начиная от края к центру.
Настаивание	После приготовления необходимо дать пище остыть, чтобы тепло распределилось равномерно.
Экранирование	Некоторые области размораживаемой пищи могут нагреться. Теплые области (например, куриных ножек и крыльев) можно экранировать маленькими кусочками фольги, которые отражают СВЧ-излучение.

## Посуда для СВЧ-печей

Посуда	Для СВЧ-печей	Комментарии
Алюминиевая фольга/контейнеры из фольги	✓/x	Для защиты пищи от перегрева могут применяться маленькие кусочки алюминиевой фольги. Держите фольгу на расстоянии не менее 2 см от стенок печи, чтобы не возник дуговой разряд. Контейнеры из фольги не рекомендуется использовать, если это не указано производителем; тщательно выполняйте инструкции.
Блюда для жарки	✓	Всегда следуйте инструкциям производителей. Не нагревайте пищу дольше, чем это рекомендовано. Будьте очень осторожны, поскольку эти блюда становятся очень горячими.
Фарфор и керамика	✓/x	Фарфор, гончарные изделия, изделия из глазированной глины и костяного фарфора, за исключением изделий с металлическими украшениями, обычно считаются пригодными.
Стеклоянная тара (например, Pyrex®)	✓	При использовании изделий из тонкого стекла необходимо соблюдать осторожность, поскольку при внезапном нагреве они могут лопнуть или треснуть.
Металл	x	Использовать металлическую посуду в СВЧ-печах не рекомендуется, поскольку при этом образуется дуговой разряд, который может вызвать пожар.
Пластик и полистирол (например, контейнеры для продуктов быстрого приготовления)	✓	Необходимо принимать меры предосторожности, поскольку некоторые контейнеры могут покоробиться, расплавиться или изменить окраску при высоких температурах.
Липкая пленка	✓	Пленка не должна касаться еды. Ее необходимо протыкать, чтобы пар мог выйти.
Пакеты для холодильника или жарки	✓	Пакеты нужно протыкать, чтобы выпускать пар. Убедитесь в том, что они пригодны для микроволновых печей. Не применяйте пластиковые или металлические стяжки, поскольку они могут расплавиться или загореться из-за дугового разряда на металлической поверхности.
Бумажные тарелки, чашки и кухонная бумага	✓	Используйте их только для разогревания или впитывания влаги. Будьте внимательны: перегрев может привести к пожару.
Контейнеры из соломки и дерева	✓	Всегда присматривайте за печью при использовании этих материалов, поскольку перегрев может вызвать пожар.
Бумага из ватсырья и газеты	x	Может содержать следы металла, которые будут вызывать дуговой разряд и могут привести к пожару.

## ИСПОЛЬЗОВАНИЕ СВЧ-ПЕЧИ

### Приготовление пищи в микроволновой печи

Вашу печь можно запрограммировать так, чтобы она работала до 90 минут. Блок ввода времени приготовления позволяет вводить значения от 15 секунд до 5 минут. Это зависит от общей длительности приготовления, указанной в таблице.

Время приготовления	Единица увеличения
0–5 минут	15 секунд
5–10 минут	30 секунд
10–30 минут	1 минута
30–90 минут	5 минут

### Ручная разморозка

Ручная разморозка (без применения функции автоматической разморозки) выполняется при мощности 240 Вт. Символ разморозки появляется на дисплее всякий раз при выборе уровня мощности.

### Уровни мощности СВЧ-излучения

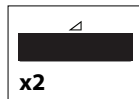
Ваша печь имеет 6 уровней мощности.

Настройка мощности	Рекомендуемое использование
800 Вт/ ВЫСОКАЯ	Используется для быстрого приготовления или разогрева супа, запеканки, консервов, горячих напитков, овощей, рыбы и т. д.
560 Вт	Используется для более длительного приготовления плотной пищи (например, жареного мяса, мясного хлеба и пищи в тарелках, а также для таких деликатных блюд как сырный соус и бисквитные пирожные). При выборе этого варианта пониженной мощности соус не выкипит, и еда равномерно приготовится, не подгорит по краям.
400 Вт	В случае плотной пищи, которую требуется нагревать дольше при приготовлении традиционным способом (например, блюдо из говядины), рекомендуется использовать этот уровень мощности, чтобы мясо получилось нежным.
240 Вт/ РАЗМОРОЗКА	Выберите этот уровень мощности, чтобы убедиться в том, что блюдо равномерно размораживается. Эта настройка также идеальна для длительной варки риса, макаронных изделий, клецок и яичного крема для кулинарии.
80 Вт	Для бережной разморозки (например, кремовых кексов или печенья).
0 Вт	Для настаивания или использования кухонного таймера.

**Вт = WATT**

**Пример.** Чтобы нагреть суп за две с половиной минуты при мощности СВЧ-излучения 560 Вт, выполните следующие действия.

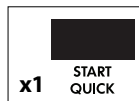
1. Дважды нажмите кнопку уровня мощности.



2. Введите значение времени, повернув ручку ТАЙМЕР/ВЕС по часовой стрелке или против часовой стрелки до тех пор, пока на дисплее не появятся цифры 2:30.



3. Нажмите кнопку START/QUICK.



4. Посмотрите на дисплей.



### Внимание!

Если уровень мощности не выбран, автоматически устанавливается настройка ВЫСОКАЯ/800 Вт.

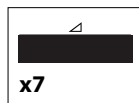
### Примечание.

- Когда дверца во время приготовления открыта, время приготовления на цифровом дисплее автоматически останавливается. Время приготовления начинает снова отсчитываться после закрытия дверцы и нажатия кнопки START/QUICK.
- Если вы захотите узнать уровень мощности во время приготовления, один раз нажмите кнопку питания.
- Вы можете увеличить или уменьшить время приготовления путем вращения ручки ТАЙМЕР/ВЕС.
- Вы можете изменить уровень мощности во время приготовления, нажав кнопку питания.
- Чтобы отменить программу во время приготовления, дважды нажмите кнопку STOP.

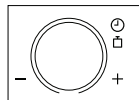
## Кухонный таймер

**Пример.** Чтобы выставить на кухонном таймере 7 минут,

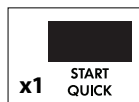
1. 7 раз нажмите кнопку уровня мощности.



2. Введите время, повернув ручку ТАЙМЕР/ВЕС по часовой стрелке или против часовой стрелки до тех пор, пока на дисплее не появятся цифры 7:00.



3. Нажмите кнопку START/QUICK.



4. Посмотрите на дисплей.



### Примечание.

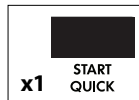
- Чтобы приостановить таймер, нажмите кнопку STOP. Чтобы возобновить работу таймера, нажмите кнопку START/QUICK, а чтобы выполнить выход, нажмите снова кнопку STOP.

## Прибавьте 30 секунд

Кнопка START/QUICK позволяет включать две следующие функции:

### 1. Прямой запуск

Вы можете сразу же начать готовить с уровнем мощности 800 Вт/ВЫСОКАЯ, поддерживаемым в течение 30 секунд, нажав кнопку START/QUICK.



### 2. Увеличение времени приготовления

Время приготовления можно увеличить с шагом, кратным 30 секундам, если нажать эту кнопку, когда печь включена.



### Примечание.

- Эту функцию нельзя использовать во время АВТОМАТИЧЕСКОГО ПРИГОТОВЛЕНИЯ или АВТОМАТИЧЕСКОЙ РАЗМОРОЗКИ.

## Плюс и минус

Функция ПЛЮС  $\triangle$  и МИНУС  $\nabla$  позволяет уменьшать или увеличивать время приготовления при использовании автоматических программ.

Если вы предпочитаете вареный картофель, который остается твердым в готовом виде, нажмите МИНУС  $\nabla$ .

А если вы предпочитаете более мягкий вареный картофель, выберите ПЛЮС  $\triangle$ .

**Пример.** Чтобы приготовить 0,3 кг хорошо проваренного картофеля, выполните следующие действия.

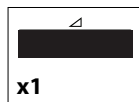
1. Выберите нужное меню, дважды нажав кнопку АВТОМАТИЧЕСКОГО ПРИГОТОВЛЕНИЯ.



2. Поверните ручку ТАЙМЕР/ВЕС до тех пор, пока на экране не появится значение 0,3 кг.



3. Нажмите кнопку питания один раз, чтобы выбрать настройку ПЛЮС  $\triangle$ .



4. Нажмите кнопку START/QUICK.





5. Посмотрите на дисплей.



**Примечание.**

Чтобы отменить действие функции ПЛЮС/МИНУС, 3 раза нажмите кнопку уровня мощности.

Если вы выберете ПЛЮС, на экране появится  .

Если вы выберете МИНУС, на экране появится  .

## Приготовление пищи за несколько стадий

МИКРОВОЛНОВУЮ ПЕЧЬ можно запрограммировать максимум за 3 стадии.

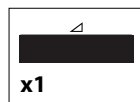
**Пример.** Чтобы готовить

5 минут с мощностью 800 Вт (стадия 1) и

16 минут с мощностью 240 Вт (стадия 2), выполните следующие действия.

**Стадия 1**

1. Нажмите один раз кнопку питания.



2. Введите нужное время, повернув ручку ТАЙМЕР/ВЕС

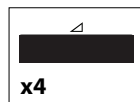
по часовой стрелке до тех пор, пока на дисплее не появятся цифры 5:00.



3. Посмотрите на дисплей.

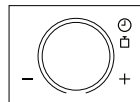
**Стадия 2**

1. 4 раза нажмите кнопку питания.



2. Введите нужное время приготовления, повернув ручку ТАЙМЕР/ВЕС

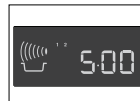
по часовой стрелке до тех пор, пока на дисплее не появятся цифры 16:00.



3. Чтобы начать приготовление, нажмите один раз кнопку START/QUICK.



4. Посмотрите на дисплей.



Печь начнет работать в течение 5 минут с мощностью 800 Вт, а затем будет работать 16 минут с мощностью 240 Вт.

# Использование автоматического приготовления и автоматической разморозки

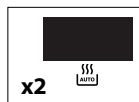
В режимах АВТОМАТИЧЕСКОГО ПРИГОТОВЛЕНИЯ и АВТОМАТИЧЕСКОЙ РАЗМОРОЗКИ правильный режим и время приготовления выбираются автоматически. На выбор имеется 6 меню АВТОМАТИЧЕСКОГО ПРИГОТОВЛЕНИЯ и 2 меню АВТОМАТИЧЕСКОГО РАЗМОРАЖИВАНИЯ.

## Автоматическое приготовление

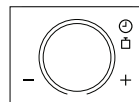
Пища	Символ
Напиток	
Вареный картофель/ картофель в мундире	
Замороженные овощи	
Свежие овощи	
Замороженные продукты, готовые к употреблению	
Рыбное филе с соусом	

**Пример.** Чтобы приготовить 0,3 кг вареного картофеля, выполните следующие действия.

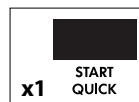
1. Выберите нужное меню, дважды нажав кнопку АВТОМАТИЧЕСКОГО ПРИГОТОВЛЕНИЯ.



2. Поверните ручку ТАЙМЕР/ВЕС до тех пор, пока на экране не появится значение 0,3 кг.



3. Нажмите кнопку START/QUICK.



4. Посмотрите на дисплей.



Когда требуется совершить какое-либо действие (например, перевернуть пищу), печь прекращает работу, и раздается сигнал, а на экране начинает мигать оставшееся время приготовления и индикатор. Чтобы продолжить приготовление, нажмите кнопку START/QUICK. В конце периода автоматического приготовления программа автоматически остановится. Раздается звуковой сигнал, и начнет мигать символ приготовления. Пройдет 1 минута, раздается сигнал напоминания, и на дисплее появится время дня.

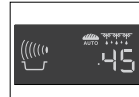
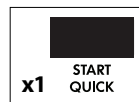


## Автоматическая разморозка

Пища	Символ
Мясо/рыба/домашняя птица	
Хлеб	

**Пример.** Чтобы разморозить 0,2 кг хлеба, выполните следующие действия.



1. Выберите нужное меню, дважды нажав кнопку АВТОМАТИЧЕСКОЙ РАЗМОРОЗКИ.
2. Поверните ручку ТАЙМЕР/ВЕС до тех пор, пока на экране не появится значение 0,2.
3. Нажмите кнопку START/QUICK.
4. Посмотрите на дисплей.







Когда требуется совершить какое-либо действие (например, перевернуть пищу), печь прекращает работу, и раздается сигнал, а на экране начинает мигать оставшееся время приготовления и индикатор. Чтобы продолжить приготовление, нажмите кнопку START/QUICK. В конце периода автоматической разморозки программа автоматически остановится. Раздастся звуковой сигнал, и начнет мигать символ приготовления. Пройдет 1 минута, раздастся сигнал напоминания, и на дисплее появится время дня.

## ТАБЛИЦЫ ПРОГРАММ

Таблицы автоматического приготовления  
и автоматической разморозки

Автоматическое приготовление	Вес (шаг увеличения)/ приспособления	Кнопка	Процедура
Напиток (чай/кофе) 	1–4 чашки 1 чашка = 200 мл	 x1	<ul style="list-style-type: none"> <li>Поставьте чашку у края вращающейся подставки.</li> </ul>
Вареный картофель и картофель в мундире 	0,1–0,8 кг (100 г) Миска с крышкой	 x2	<p>Вареный картофель: очистите картофель и порежьте его на части одинакового размера.</p> <p>Картофель в мундире: выберите картофелины одинакового размера и промойте их.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Поместите вареный картофель или картофель в мундире в миску.</li> <li>Добавьте необходимое количество воды (на 100 г), примерно 2 ст. ложки, и немного соли.</li> <li>Накройте миску крышкой.</li> <li>Когда прозвучит звуковой сигнал, перемешайте блюдо и снова накройте миску крышкой.</li> <li>После приготовления остудите в течение примерно 2 минут.</li> </ul>
Замороженные овощи 	0,1–0,6 кг (100 г) Миска с крышкой	 x3	<ul style="list-style-type: none"> <li>Добавьте 1 чайную ложку воды на 100 г и соль по желанию. (Для грибов воду добавлять не нужно.)</li> <li>Накройте миску крышкой.</li> <li>Когда прозвучит звуковой сигнал, перемешайте блюдо и снова накройте миску крышкой.</li> <li>После приготовления остудите в течение примерно 2 минут.</li> </ul> <p><b>Внимание!</b> Если овощи смерзлись, приготовьте их вручную.</p>
Свежие овощи 	0,1–0,6 кг (100 г) Миска с крышкой	 x4	<ul style="list-style-type: none"> <li>Нарежьте на маленькие кусочки (например, дольки, кубики или ломтики).</li> <li>Добавьте 1 столовую ложку воды на 100 г и соль по желанию. (Для грибов воду добавлять не нужно.)</li> <li>Накройте миску крышкой.</li> <li>Когда прозвучит звуковой сигнал, перемешайте блюдо и снова накройте миску крышкой.</li> <li>После приготовления остудите в течение примерно 2 минут.</li> </ul>
Готовые к употреблению замороженные продукты, которые можно помешивать 	0,3–1,0 кг (100 г) Миска с крышкой	 x5	<ul style="list-style-type: none"> <li>Перенесите еду в подходящую посуду, не пропускающую СВЧ-излучение.</li> <li>Добавьте немного жидкости, если это рекомендовано производителем.</li> <li>Накройте миску крышкой.</li> <li>Если производитель советует это, готовьте продукты без крышки.</li> <li>Когда прозвучит звуковой сигнал, перемешайте блюдо и снова накройте миску крышкой.</li> <li>После приготовления размешайте пищу и остудите в течение примерно 2 минут.</li> </ul>
Рыбное филе с соусом 	0,4–1,2 кг* (100 г) Форма для запекания и липкая пленка для СВЧ-печей	 x6	<ul style="list-style-type: none"> <li>Рецепты рыбного филе с соусом см. на стр. 20.</li> </ul> <p>* Общий вес ингредиентов.</p>

**Внимание!** Охлажденные продукты готовятся при температуре от 5°C, замороженная пища готовится при температуре -18°C.

Автоматическое приготовление	Вес (шаг увеличения)/ приспособления	Кнопка	Процедура
<p>Мясо, рыба и домашняя птица</p>  <p>Рыба целиком, рыбные стейки, рыбное филе, куриные ножки, куриные грудки, мясной фарш, стейк, отбивные, гамбургеры и сосиски</p>	<p>0,2–0,8 кг (100 г) Открытое блюдо</p>	 x1	<ul style="list-style-type: none"> <li>Поместите пищу в открытое блюдо и установите его по центру вращающейся подставки.</li> <li>Когда прозвучит сигнал, переверните пищу, перемешайте кусочки и разделите их. Закройте тонкие части и теплые места алюминиевой фольгой.</li> <li>После разморозки заверните еду в алюминиевую фольгу на 15–45 минут и подождите, пока она до конца разморозится.</li> </ul> <p><b>Примечание.</b> Не подходит для целых тушек домашней птицы.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Мясной фарш: когда прозвучит сигнал, переверните пищу. По возможности удалите размороженные кусочки.</li> </ul>
<p>Хлеб</p> 	<p>0,1–1,0 кг (100 г) Открытое блюдо</p>	 x2	<ul style="list-style-type: none"> <li>Распределите пищу по открытому блюду, расположенному в центре вращающейся подставки.</li> <li>Если вес пищи составляет 1,0 кг, положите ее прямо на вращающуюся подставку.</li> <li>Когда прозвучит сигнал, переверните пищу, перемешайте ее и удалите размороженные кусочки.</li> <li>После разморозки накройте блюдо алюминиевой фольгой и дайте ему постоять 5–15 минут до тех пор, пока оно полностью не разморозится.</li> </ul>

**Внимание!** Охлажденные продукты готовятся при температуре от 5°C, замороженная пицца готовится при температуре -18°C.

### Примечание.

- Введите вес пищи. Не включайте вес контейнера.
- Если вес или количество еды превышает значения, приведенные в таблицах для режима автоматического приготовления и разморозки, готовьте ее вручную.
- Окончательная температура будет варьироваться в зависимости от первоначальной температуры. Убедитесь в том, что пища горячая после приготовления.
- Когда требуется совершить какое-либо действие (например, перевернуть пищу), печька прекращает работу и раздается звонок, а на экране начинает мигать оставшееся время приготовления и индикатор. Чтобы продолжить приготовление, нажмите кнопку START/QUICK.
- После работы в микроволновом режиме может включиться вентилятор охлаждения.

### Внимание! Автоматическая разморозка

- Стейки и отбивные необходимо замораживать, укладывая одним слоем.
- Мясной фарш следует замораживать в тонкой форме.
- Перевернув пищу, экранируйте размороженные участки маленькими плоскими кусочками алюминиевой фольги.
- Домашнюю птицу необходимо обрабатывать сразу же после разморозки.

## Рецепты для автоматического приготовления

### Рыбное филе с пикантным соусом

1. Смешайте ингредиенты для соуса.
2. Поместите рыбное филе в круглую форму для запекания, направив кусочки тонкими сторонами к центру, и посыпьте солью.
3. Залейте рыбное филе соусом.
4. Накройте блюдо липкой пленкой для микроволновых печей и выберите программу «Рыбное филе с соусом» в режиме АВТОМАТИЧЕСКОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ.
5. После приготовления остудите в течение примерно 2 минут.

0,4 кг	0,8 кг	1,2 кг	
140 г	280 г	420 г	консервированные помидоры (без сока)
40 г	80 г	120 г	кукуруза
4 г	8 г	12 г	соус чили
12 г	24 г	36 г	лук (мелко нарезанный)
1 ст. ложка	1-2 ст. ложки	2-3 ст. ложки	красный виноградный уксус
			горчица, тимьян и красный стручковый перец
200 г	400 г	600 г	рыбное филе
			соль

### Рыбное филе с соусом карри

1. Поместите рыбное филе в круглую форму для запекания, направив его тонкой стороной к центру, и посыпьте солью.
2. Добавьте в рыбное филе бананы и готовый соус карри.
3. Накройте блюдо липкой пленкой для микроволновых печей и выберите программу «Рыбное филе с соусом» в режиме АВТОМАТИЧЕСКОЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ.
4. После приготовления остудите в течение примерно 2 минут.

0,4 кг	0,8 кг	1,2 кг	
200 г	400 г	600 г	рыбное филе
			соль
40 г	80 г	100 г	банан (ломтиками)
160 г	320 г	480 г	готовый соус карри

## Кулинарные таблицы

### Используемые сокращения

ст. ложка = столовая ложка	Чашка = полная чашка	г = грамм	мл = миллилитр	мин = минуты
ч. ложка = чайная ложка	КГ = килограмм	л = литр	см = сантиметр	

### Разогревание пищи и напитков

Еда/ напиток	Количество -г/мл-	Уровень -мощности-	Время -мин-	Метод	
Молоко	1 чашка	150	800 Вт	прибл. 1	не накрывать
Вода	1 чашка	150	800 Вт	1–2	не накрывать
	6 чашек	900	800 Вт	10–12	не накрывать
	1 блюдо	1000	800 Вт	11–13	не накрывать
Одна тарелка с пищей (овощи, мясо и гарнир)	400	800 Вт	3–6		сбрызните соус водой, накройте крышкой, помешивайте во время нагревания
Суп/тушеное блюдо	200	800 Вт	1–2		накройте крышкой, размешайте после нагревания

Еда/ напиток	Количество -г/мл-	Уровень -мощности-	Время -мин-	Метод
Овощи	200 500	800 Вт 800 Вт	2–3 4–5	при необходимости добавьте немного воды, накройте крышкой и помешивайте во время нагревания
Мясо, 1 кусок*	200	800 Вт	3–4	полейте тонким слоем соуса и накройте крышкой
Рыбное филе*	200	800 Вт	2–3	накройте крышкой
Пирог, 1 кусок	150	400 Вт	1/2	поместите на открытое блюдо
Продукты детского питания, 1 баночка	190	400 Вт	прибл. 1	перенесите в подходящий контейнер для СВЧ-печей, тщательно размешайте после нагревания и проверьте температуру
Мягкий маргарин или масло*	50	800 Вт	1/2	накройте крышкой
Мягкий шоколад	100	400 Вт	2–3	время от времени помешивайте

\* охлажденный

## Разморозка

Пицца	Количество -г-	Уровень -мощности-	Время -мин-	Метод	Время настаивания -мин-
Гуляш	500	240 Вт	8–12	помешивайте во время размораживания	10–15
Пирог, 1 кусок	150	80 Вт	2–5	поместите на открытое блюдо	5
Фрукты (например, черешня, земляника, малина, сливы)	250	240 Вт	4–5	равномерно разложите, переверачивайте во время разморозки	5

Значения времени, приведенные в таблице, даются для примера. Они могут варьироваться в зависимости от температуры замерзания, качества и веса продуктов.

## Разморозка и приготовление

Пицца	Количество -г-	Уровень -мощности-	Время -мин-	Метод	Время настаивания -мин-
Рыбное филе	300	800 Вт	10–12	накройте крышкой	2
Одна тарелка с пищей	400	800 Вт	9–11	накройте крышкой, помешайте через 6 минут	2

## Приготовление мяса и рыбы

Пицца	Количество -г-	Уровень -мощности-	Время -мин-	Метод	Время настаивания -мин-
Жаркое (свинина, телятина, баранина)	1000	800 Вт	19–21*	добавьте приправы по вкусу, положите на неглубокое открытое блюдо, переверните через*	10
	1500	400 Вт	11–14		10
		800 Вт 400 Вт	33–36* 13–17*		
Ростбиф (средний)	1000	800 Вт 400 Вт	9–11* 5–7	добавьте приправы по вкусу, положите на неглубокое открытое блюдо, переверните через*	10
Рыбное филе	200	800 Вт	3–4	добавьте приправы по вкусу, положите на неглубокое открытое блюдо, накройте крышкой	3

## РЕЦЕПТЫ

Все рецепты в этой книге рассчитываются для 4 порций, если не указано иное.

### Адаптация рецептов для микроволновой печи

Если вы хотите адаптировать свои любимые рецепты для СВЧ-печи, примите во внимание следующее. Сократите время приготовления наполовину или на треть. Возьмите в качестве примера рецепты из этого руководства.

Продукты с большим количеством жидкости (например, мясо, рыба, домашняя птица, овощи, фрукты, тушеные блюда и супы) можно легко приготовить в СВЧ-печи.

Поверхность продуктов с небольшим содержанием жидкости (например, пицца на тарелке) должна быть увлажнена перед нагреванием или приготовлением.

Объем жидкости, добавляемой в сырые продукты, которые нужно тушить, необходимо сократить примерно на две трети от первоначального объема в рецепте. При необходимости добавьте еще воды во время приготовления.

Количество добавляемого жира можно значительно сократить. Для придания пище запаха достаточно небольшого количества сливочного или подсолнечного масла или маргарина. Поэтому ваша микроволновая печь отлично подходит для приготовления диетической еды с низким содержанием жиров.

### Грибной суп

1. Поместите овощи и бульон в чашку, накройте ее крышкой и приготовьте блюдо.  
8–9 мин 800 Вт
  2. Смешайте все ингредиенты в миксере.
  3. Размешайте муку и масло до пастообразного состояния и добавьте в суп. Приправьте его солью и перцем, накройте крышкой и приготовьте. После приготовления помешайте блюдо.  
4–6 мин 800 Вт
  4. Смешайте яичный желток со сметаной и постепенно добавляйте в суп, перемешивая его. Подогрейте суп в течение короткого времени, но не позволяйте ему закипеть!  
1–2 мин 800 Вт
- После приготовления остудите в течение примерно 5 минут.

Приготовление	Миска с крышкой (емкостью 2 л)
200 г	грибы, порезанные на дольки
50 г	мелко нарезанный лук
300 мл	мясной бульон
300 мл	сметана
25 г	мука
25 г	масло или маргарин
	соль и перец
1	яйцо
150 г	сметана

## Рататуй

1. Поместите в миску чеснок и оливковое масло. Добавьте приготовленные овощи, кроме сердцевин артишоков, и приправьте блюдо перцем. Добавьте пучок душистых трав, накройте крышкой и приготовьте, перемешав один раз.  
19–21 мин 800 Вт  
В последние 5 минут добавьте сердцевин артишоков и приготовьте.
2. Приправьте рататуй по вкусу солью и перцем. Перед тем как подать блюдо на стол, выньте пучок душистых трав. После приготовления остудите в течение примерно 2 минут.

Приготовление	Миска с крышкой (емкостью 2 л)
5 ст. ложек	оливковое масло
1 зубчик	измельченный чеснок
50 г	нарезанный лук
250 г	баклажан, нарезанный кубиками
250 г	кабачок, нарезанный кубиками
200 г	крупные кубики перца
75 г	крупные кубики фенхеля
1	пучок душистых трав
200 г	консервированные сердцевин артишока, разрезанные на 4 части
	соль и перец

## Филе из камбалы

1. Промойте и просушите рыбу. Выньте кости.
2. Нарежьте лимон и помидоры тонкими дольками.
3. Смажьте блюдо маслом. Поместите рыбное филе на блюдо и полейте растительным маслом.
4. Положите сверху петрушку, дольки помидоров и добавьте приправы. Поверх помидоров положите лимонные дольки и налейте сверху белого вина.
5. Поверх лимона поместите небольшие кружочки масла, накройте крышкой и приготовьте.  
16-19 мин 800 Вт  
После приготовления остудите в течение примерно 2 минут.

Приготовление	Неглубокое овальное блюдо для печи со специальной липкой пленкой (длиной около 26 см)
400 г	филе из камбалы
1	целый лимон
150 г	помидоры
10 г	масло
1 ст. ложка	растительное масло
1 ст. ложка	нарезанная петрушка
	соль и перец
4 ст. ложки	белое вино
20 г	масло или маргарин

## Тушеная телятина по-цюрихски

1. Нарезьте телятину полосками.
2. Смажьте блюдо маслом. Положите в него мясо и лук, накройте крышкой и приготовьте. Во время приготовления блюдо нужно перемешать один раз.  
7–10 мин 800 Вт
3. Добавьте белого вина, коричневой приправы для подливки и сметаны, перемешайте, накройте крышкой и продолжите приготовление. Время от времени помешивайте.  
4–5 мин 800 Вт
4. Перемешайте смесь после приготовления, дайте ей отстояться в течение примерно 5 минут. Украсьте блюдо петрушкой.

Приготовление	Миска с крышкой (емкостью 2 л)
600 г	филе телятины
10 г	масло или маргарин
50 г	мелко нарезанный лук
100 мл	белое вино
	приправленная подливка, приправа примерно для 1/2 литра подливки
300 мл	сметана
1 ст. ложка	порубленная петрушка

## Фаршированная ветчина

1. Смешайте шпинат с сыром и полужидким творогом, приправьте по вкусу.
2. Положите столовую ложку наполнителя на каждую дольку приготовленной ветчины и заверните его. Проткните ветчину деревянной шпилькой, чтобы она не разворачивалась.
3. Приготовление соуса бешамель: налейте воду и сливки в миску и подогрейте ее.  
3–4 мин 800 Вт  
Смешайте муку с маслом, чтобы сделать заправку для соуса, добавьте к жидкости и взбивайте до тех пор, пока она не растворится. Накройте и готовьте до густоты.  
1 мин 800 Вт  
Перемешайте и попробуйте.
4. Налейте соус в смазанное маслом блюдо, поместите в него фаршированные ветчинные рулетики и приготовьте, закрыв крышкой.  
3–4 мин 800 Вт  
После приготовления остудите в течение примерно 5 минут.

Приготовление	Миска с крышкой (емкостью 2 л) Овальная форма для запекания с крышкой (примерно 26 см в длину)
125 г	нарезанный листовой шпинат
125 г	сметана фромаж-фрес, 20% жирности
40 г	натертый сыр «Эмменталь»
	перец и паприка
6 ломтиков	готовая ветчина (300 г)
125 мл	вода
125 мл	сметана
20 г	мука
20 г	масло или маргарин
10 г	масло или маргарин для смазывания блюда



## Лазанья

1. Порежьте помидоры, смешайте их с ветчиной и луком, чесноком, говяжьим фаршем и томатным пюре. Добавьте приправы, закройте крышкой и приготовьте блюдо 7–9 мин 800 Вт
  2. Смешайте сметану с молоком, сыром «Пармезан», травами, маслом и специями.
  3. Смажьте маслом блюдо и выложите на дно примерно  $\frac{1}{3}$  макаронных изделий. Выложите половину смеси из фарша на макаронные изделия и подлейте соус. Повторите процедуру и добавьте оставшиеся макаронные изделия. Залейте макароны соусом и добавьте сыр «Пармезан». Готовьте блюдо, закрыв крышкой.  
15–17 мин 560 Вт
- После приготовления остудите в течение примерно 5–10 минут.

Приспособления	Миска с крышкой (емкостью 2 л) Мелкая квадратная форма для запекания с крышкой (размером примерно 20 x 20 x 6 см)
300 г	консервированные помидоры
50 г	рубленая ветчина
50 г	мелко нарезанный лук
1	раздавленный зубок чеснока
250 г	говяжий фарш
2 ст. ложки	томатное пюре
	соль и перец
150 мл	сметана
100 мл	молоко
50 г	натертый сыр «Пармезан»
1 ч. ложка	смесь перемолотых трав
1 ч. ложка	оливковое масло
1 ч. ложка	растительное масло для смазывания формы
125 г	зеленая лазанья
1 ст. ложка	натертый сыр «Пармезан»

## Фруктовое желе с ванильным соусом

1. Положите немного фруктов с одной стороны в качестве украшения. Сделайте пюре из остальных фруктов и белого вина, положите его в миску, накройте крышкой и нагрейте.  
7–9 мин 800 Вт
2. Добавьте при помешивании сахар и лимонный сок.
3. Замочите желатин в холодной воде на 10 мин, а затем выньте его и отожмите. Добавьте желатин в горячее пюре и перемешивайте до тех пор, пока он не растворится. Поставьте желе в холодильник и дождитесь, пока оно остынет.
4. Чтобы сделать ванильный соус, налейте молоко в другое блюдо. Разрежьте стручок ванили вдоль и выньте из него сердцевину, перемешайте ее с молоком, в которое добавлен сахар и кукурузная мука. Накройте крышкой и приготовьте, перемешав блюдо один раз во время готовки и еще раз перед ее завершением.  
3–4 мин 800 Вт
5. Выложите желе на тарелку и украсьте оставшимися фруктами. Полейте желе ванильным соусом.

Приспособления	Блюдо с крышкой (емкостью 2 л) Миска с крышкой (емкостью 1 л)
150 г	мытая красная смородина с удаленными черенками
150 г	мытая земляника без плодоножек
150 г	мытая малина без плодоножек
250 мл	белое вино
100 г	сахар
50 мл	лимонный сок
8	полоски желатина
300 мл	молоко
$\frac{1}{2}$	стручок ванили
30 г	сахар
15 г	кукурузная мука

## УХОД И ОЧИСТКА



### ОСТОРОЖНО!

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

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

### Внешние поверхности печи

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

### Панель управления

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

### Внутренние поверхности печи

1. Чтобы выполнить очистку, вытирайте пятна и следы распыливания мягкой влажной тканью или губкой после каждого использования, пока печь еще горячая. Если пятна не удаются очистить, используйте жидкое мыло и несколько раз протрите их мягкой тканью, чтобы удалить все остатки. Не снимайте крышку волновода.
2. Убедитесь в том, что мыло или вода не проникают в маленькие отверстия в стенках, так как это может повредить печь.
3. Не используйте чистящие средства аэрозольного типа для очистки внутренних поверхностей.

### Вращающаяся подставка и опора вращающейся подставки

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

### Дверца

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

**Внимание!** Не применяйте пароочиститель.

## ПОНИЖЕННЫЙ УРОВЕНЬ МОЩНОСТИ

### Внимание!

Если пища готовится в течение стандартного времени с мощностью 800 Вт, мощность печи будет автоматически снижаться во избежание перегрева. Уровень СВЧ-излучения снизится до 560 Вт. Выждав 90 секунд, можно снова включить уровень мощности 800 Вт.

Режим приготовления	Стандартное время	Пониженный уровень мощности
800 Вт СВЧ-излучения	20 минут	560 Вт СВЧ-излучения

## ЧТО ДЕЛАТЬ, ЕСЛИ...

Проблема	Проверки...
Микроволновое устройство неправильно работает?	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Предохранители в блоке предохранителей работают.</li> <li>• Электричество не отключалось.</li> <li>• Если предохранители продолжают выходить из строя, обратитесь к квалифицированному электрику.</li> </ul>
Режим микроволнового устройства не функционирует?	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Дверца правильно закрыта.</li> <li>• Дверные прокладки и уплотняемые поверхности чистые.</li> <li>• Нажата кнопка START/QUICK.</li> </ul>
Вращающаяся подставка не вращается?	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Опора вращающейся подставки правильно подключена к приводу.</li> <li>• Посуда не выступает за пределы вращающейся подставки.</li> <li>• Пища не выступает за пределы подставки, мешая ей вращаться.</li> <li>• В углублении под вращающейся подставкой ничего нет.</li> </ul>
СВЧ-излучение не выключается?	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Изолируйте устройство от блока предохранителей.</li> <li>• Свяжитесь с уполномоченным агентом обслуживания AEG.</li> </ul>
Не включается свет в печи ?	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Свяжитесь с уполномоченным агентом обслуживания AEG. Лампочку, освещающую печь, могут заменять только специально обученные технические специалисты из AEG.</li> </ul>
Пища дольше нагревается и готовится, чем раньше?	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Выберите более длительное время приготовления (двойной объем требует увеличения времени приготовления почти в два раза).</li> <li>• Если пища холоднее, чем обычно, время от времени помешивайте ее или поворачивайте.</li> <li>• Выберите более высокий уровень мощности.</li> </ul>

## ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Напряжение переменного тока	230 В, 50 Гц
Плавкий предохранитель/выключатель линии распределения	минимум 10 А
Требуемая мощность:	СВЧ-излучение 1,2 кВт
Выходная мощность:	СВЧ-излучение 800 Вт (IEC 60705)
Частота СВЧ-излучения	2450 МГц * (группа 2, класса В)
Габаритные размеры:	МС1763Е 594 мм (Ш) x 371 мм (В) x 316 мм (Г)
Размеры духовки	285 мм (Ш) x 202 мм (В) x 298 мм (Г) **
Вместимость печи	17 литров **
Вращающаяся подставка	∅ 272 мм, стекло
Вес	около 16 кг
Лампа печи	25 Вт/240–250 В

\* Этот продукт отвечает требованиям европейского стандарта EN55011. Согласно этому стандарту этот продукт классифицируется как оборудование группы 2 класса В. Группа 2 означает, что оборудование специально генерирует высокочастотную энергию в виде электромагнитного излучения для тепловой обработки пищи. Выражение «оборудование класса В» означает, что данное оборудование пригодно для использования в домашних условиях.

\*\* Внутренняя вместимость рассчитывается путем измерения максимальной ширины, глубины и высоты. Фактический объем вмещаемой еды меньше.

Эта печь соответствует требованиям директив 2004/108/ЕС, 2006/95/ЕС и 2005/32/ЕС. ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ МОГУТ БЫТЬ ИЗМЕНЕНЫ БЕЗ УВЕДОМЛЕНИЯ, КАК РЕЗУЛЬТАТ УСОВЕРШЕНСТВОВАНИЯ ПРОДУКТА



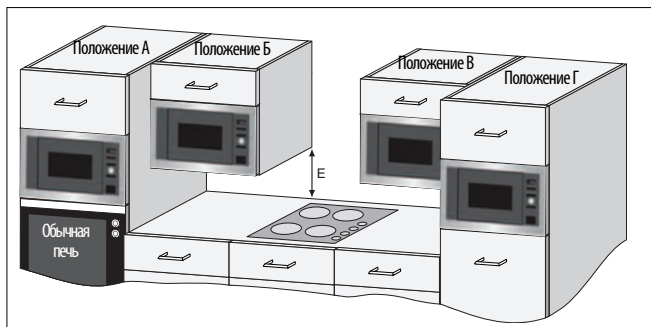


## УСТАНОВКА

Микроволновую печь можно установить в положение А, Б, В или Г:

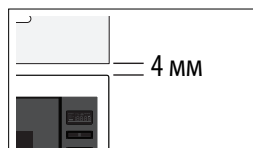
Положение	Размер ниши		
	Ш	Т	В
А	560	550	360
Б+В	560	300	350
	560	300	360
Г	560	500	350
	560	500	360

Измерения в (мм)



## Установка оборудования

1. Снимите всю упаковку и внимательно осмотрите ее на предмет повреждений.
2. Эта печь стандартно уместается в шкаф высотой 360 мм. Если требуется установить ее в шкаф высотой 350 мм; отверните и снимите 4 ножки с нижней поверхности печи. На ней находятся 3 высоких ножки и 1 короткая ножка. Замените 3 высоких ножки ножками из набора принадлежностей. Не заменяйте короткую ножку.
3. Медленно, без усилий, задвиньте устройство в кухонный шкаф до тех пор, пока передняя часть корпуса печи не начнет герметично прилегать к переднему отверстию шкафа.
4. Убедитесь в том, что устройство стоит устойчиво и не под наклоном. Позаботьтесь о том, чтобы между дверцей шкафа и верхней кромкой корпуса оставался зазор в 4 мм (см. диаграмму).

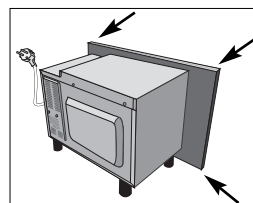


### Вариант крепления 1:

Зафиксируйте печь на месте с помощью винтов, входящих в комплект. Точки фиксации расположены на верхнем и нижнем углу печи.

### Вариант крепления 2:

См. таблицу шаблонов, прилагаемую к печи.



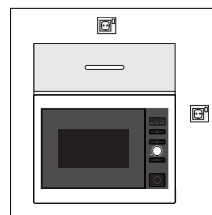
## Безопасная эксплуатация устройства

При размещении микроволновой печи в положении Б или В (см. диаграмму на стр. 28) учитывайте следующее:

- Шкаф должен находиться, как минимум, на 500 мм (Е) выше верхней рабочей поверхности и не должен устанавливаться **прямо** над конфоркой для разогревания еды.
- Данное устройство было протестировано и одобрено для использования вблизи домашних газовых, электрических и индукционных конфорок для разогревания.
- Между конфоркой и микроволновой печью должно оставаться достаточно места, чтобы микроволновая печь, шкаф и аксессуары не нагревались.
- Не включайте конфорку без сковород, когда микроволновая печь включена.
- Когда конфорка включена, эксплуатировать микроволновую печь нужно осторожно.

## Подключение устройства к источнику питания

- **Электрическая розетка должна находиться неподалеку, чтобы устройство можно было легко выключить из сети в аварийной ситуации. Кроме того, можно изолировать печь от источника питания, встроив выключатель в фиксированную проводку согласно правилам монтажа проводов.**
- **Розетку не нужно размещать за шкафом.**
- Самое лучшее положение – над шкафом (А).
- Подключите устройство к однофазному источнику переменного тока 230 В/50 Гц с помощью правильно установленной заземленной розетки. Гнездо должно быть сплавлено с 10 А плавкий предохранитель.
- **Шнур питания может заменять только электрик.**
- Перед установкой привяжите к источнику питания струну, чтобы упростить подключение к точке (А) во время установки устройства.
- Вставляя устройство в шкаф с высокими стенками, постарайтесь НЕ повредить шнур питания.
- Не погружайте шнур питания или вилку в воду или иную жидкость.



## Электрические соединения



### ВНИМАНИЕ!

**ЭТО УСТРОЙСТВО НЕОБХОДИМО ЗАЗЕМЛИТЬ**

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

- Если вилка устройства не подходит к розетке, Вы должны вызвать вашего местного АЕГ специалиста по обслуживанию.

## ЭКОЛОГИЧЕСКАЯ ИНФОРМАЦИЯ

### Экологически безопасная утилизация упаковочных материалов и старой техники



#### Упаковочные материалы

Микроволновые печи АЕГ необходимо эффективно упаковывать для защиты во время транспортировки. Используется только минимально необходимая упаковка. Упаковочные материалы (например, фольга или пенополистирол) могут представлять угрозу для детей.



**Угроза удушья. Берегите упаковочные материалы от детей.**



Все использованные упаковочные материалы безопасны для окружающей среды и могут быть переработаны. Картон сделан из вторсырья, а деревянные детали не обработаны. Пластиковые элементы маркированы следующим образом:

«PE» – полиэтилен (например, пленка для упаковки)

«PS» – полистирол (без фторуглеродистых соединений)

«PP» – полипропилен (например, упаковочные жгуты)

При повторном использовании упаковки экономится сырье и сокращается объем отходов. Упаковку необходимо отправить в ближайший центр утилизации. Чтобы получить информацию, свяжитесь с местным советом.




#### Утилизация старой техники

Старые устройства необходимо обезопасить перед утилизацией, сняв вилку и избавившись от шнура питания.

После этого необходимо сдать их в ближайший центр утилизации. Обратитесь в совет или бюро по санитарному состоянию окружающей среды, чтобы узнать, есть ли поблизости учреждения, где можно утилизировать технику.



Символ  на продукте или на упаковке означает, что этот продукт нельзя утилизировать как обычные хозяйственно-бытовые отходы. Вместо этого его нужно отнести в соответствующий пункт сбора и утилизации электрического и электронного оборудования. Обеспечив правильную утилизацию этого продукта, вы сможете предотвратить потенциальные негативные последствия для среды и здоровья людей, которые могли бы быть вызваны несоответствующей переработкой этого продукта. Чтобы узнать подробные сведения о переработке этого продукта, обратитесь в местный совет, службу уборки мусора или в магазин, где был приобретен продукт.

## ГАРАНТИЯ/СЕРВИСНАЯ СЛУЖБА

### Сервисное обслуживание и запасные части

В случае необходимости ремонта прибора, или если Вы хотите приобрести запасные части, обращайтесь в наш ближайший авторизованный сервисный центр (список сервисных центров прилагается). Если у вас возникли вопросы по использованию прибора или Вы хотите узнать о других приборах концерна AEG, звоните на нашу информационную линию по телефону (495) 937 78 37 или (495) 956 29 17.

**Европейская Гарантия:** Данное устройство поддерживается гарантией AEG в каждой из стран, перечисленных на обороте этого руководства, в течение срока, указанного в гарантии на устройство или в ином определенном законом порядке. В случае вашего перемещения из одной из этих стран в любую другую из нижеперечисленных стран, гарантия на устройство переместится вместе с вами при условии соблюдения следующих требований:

- Гарантия на устройство начинает действовать с даты, когда вы впервые приобрели это устройство, подтверждением которой будет служить предъявление действительного удостоверяющего покупку документа, выданного продавцом устройства.
- Гарантия на устройство действует в течение того же срока и в пределах того же объема работ и конструктивных частей, какие действуют в новой стране вашего проживания применительно к данной конкретной модели или серии устройств.
- Гарантия на устройство является персональной для первоначального покупателя этого устройства и не может быть передана другому пользователю.
- Устройство установлено и используется в соответствии с инструкциями, изданными AEG, только в бытовых условиях, т.е. его нельзя использовать в коммерческих целях.
- Устройство установлено в соответствии со всеми применимыми нормативными документами, действующими в новой стране вашего проживания.

Положения настоящей Европейской Гарантии не нарушают никаких предоставленных вам по закону прав.

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



TINS-A647URR0  
Subject to change without notice

