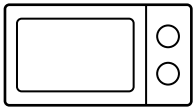
AEG

aeg.com/register



RO Manual De Utilizare | **Cuptorul Cu Microunde** 2

RU Микроволновая печь | **Инструкция по эксплуатации** 20

TB6SM261FB

Bun venit la AEG! Vă mulţumim că ați ales aparatul nostru.

Obțineți sfaturi de utilizare, broșuri, instrucțiuni de depanare, informații despre service și reparații pe **aeg.com/support**

Pentru mai multe rețete, sugestii și instrucțiuni de depanare, descărcați aplicația **My AEG Kitchen.**

Available on the App Store GET IT ON Google Play

Ne rezervăm dreptul asupra efectuării de modificări fără preaviz.

CONȚINUT

1. INSTRUCȚIUNI IMPORTANTE DE SIGURANȚĂ.....2
2. INSTALARE.....6
3. PREZENTAREA APARATULUI 8
4. ÎNAINTE DE PRIMA UTILIZARE.....9
5. OPERARE.....10
6. GRAFICE DE GĂTIRE 13
7. SECRETE ȘI PONTURI.....17
8. CE SĂ FACEȚI DACĂ.....18
9. SPECIFICAȚII 18
10. EFICIENȚĂ ENERGETICĂ 19
11. INFORMAȚII PRIVIND MEDIUL.....19

1. ⚠ INSTRUCŢIUNI IMPORTANTE DE SIGURANŢĂ

- Acest aparat poate fi utilizat de copii cu vârste de cel puțin 8 ani și de persoane cu capacități fizice, senzoriale sau mentale reduse sau lipsite de experiență și cunoștințe numai cu condiția supravegherii sau instruirii lor cu privire la utilizarea aparatului întrun mod sigur și numai dacă înțeleg riscurile implicate. Copiii trebuie supravegheați, pentru a se asigura că nu se joacă cu aparatul. Curățarea și întreținerea ce cade în sarcina utilizatorului nu trebuie să fie efectuate de copii dacă aceștia nu au cel puțin 8 ani și dacă nu sunt supravegheați.
- Acest dispozitiv nu a fost proiectat pentru a fi utilizat la înălțimi mai mari de 2000 m.
- IMPORTANT! INSTRUCȚIUNI IMPORTANTE DE SIGURANȚĂ: CITIȚI CU ATENȚIE MANUALUL ȘI PĂSTRAȚI-L PENTRU REFERINȚE ULTERIOARE.
- AVERTIZARE! Nu utilizați aparatul fără platoul rotativ și fără suportul acestuia. Nu utilizați aparatul când este gol.

- AVERTIZARE! În cazul avarierii ușii sau a garniturilor ușii, cuptorul nu poate fi utilizat până când nu este reparat de către o persoană specializată.
- AVERTIZARE! Este periculos ca altcineva în afară de persoanele competente să realizeze reparații, care necesită îndepărtarea carcasei care protejează împotriva expunerii la energia microundelor.
- AVERTIZARE! Lichidele și alimentele nu trebuie încălzite în recipiente etanșe, deoarece recipientele pot exploda.
- Acest aparat este destinat uzului în aplicații casnice și similare acestora ca de exemplu: bucătării pentru angajați în magazine, birouri și alte medii de lucru; case tip fermă; de către clienți în hoteluri, moteluri și alte medii rezidențiale; medii de tip bed & breakfast.
- Folosiți doar recipiente și ustensile care prezintă siguranță la utilizarea cu cuptorul cu microunde.
- Recipientele metalice pentru alimente și băuturi nu sunt permise în timpul preparării la microunde.
- Nu folosiți cuptorul nesupravegheat când folosiți recipiente din plastic reciclabil, hârtie sau alte recipiente de mâncare inflamabile.
- Cuptorul cu microunde este destinat încălzirii alimentelor și băuturilor. Uscarea alimentelor sau hainelor și încălzirea pernelor electrice, papucilor de casă, bureților, pânze umede și alte articole similare pot duce la riscul de vătămare, aprindere și incendiu.
- Dacă mâncarea încălzită începe să fumege, NU DESCHIDEȚI UȘA. Opriți cuptorul și scoateți ștecherul din priză, apoi așteptați până ce mâncarea nu mai fumegă. Pericol de incendiu, dacă deschideți ușa în timp ce mâncarea fumegă.
- La încălzirea băuturilor în cuptorul cu microunde poate avea loc fierbere vulcanică întârziată, din acest motiv procedați cu grijă când manipulați recipientul.

- Conținutul sticlelor pentru hrănirea sugarilor sau a borcanelor cu mâncare pentru copii trebuie amestecate sau agitate, iar temperatura trebuie verificată înainte de consumare pentru a preveni arsurile.
- Nu preparați ouăle în coajă și evitați încălzirea acestora în cuptoarele cu microunde, deoarece ele pot exploda chiar după ce perioada de gătire s-a terminat.
- În situația în care cablul de alimentare este defect, acesta trebuie înlocuit de producător, operatorul de service sau alte persoane calificate, pentru a evita apariția pericolelor.

1.1 Întreţinere & curăţare

Ușa:

- Pentru a îndepărta toate urmele de murdărie, curățați cu regularitate ambele părți ale ușii, iar garniturile de etanșare ale ușii și suprafețele de etanșare curățați-le cu o cârpă umezită. Nu folosiți soluții de curățat abrazive, sau curățătoare din sârmă pentru curățirea geamului cuptorului deoarece acesta se poate zgâria sticla ceea ce poate duce la spargerea ei.

Interiorul cuptorului:

- La curățare ștergeți petele și urmele cu o cârpă moale sau burete după fiecare utilizare, cât timp încă cuptorul este cald. Pentru pete persistente folosiți săpun slab și ștergeți de mai multe ori cu o cârpă umezită, până când toate reziduurile sunt îndepărtate. Nu scoateți plăcuța de protecție a ghidului de unde. Asigurați-vă că săpunul slab sau apa nu penetrează orificiile mici de ventilare din perete, ceea ce ar putea duce la defectarea cuptorului.
- Nu utilizați soluții de curățat de tip pulverizator pe interiorul cuptorului. Încălziți în mod regulat cuptorul folosind modul grill. Rămășițele de alimente sau stropi de grăsimi pot provoca fum sau miros urât. După folosire curățați plăcuța de protecție a ghidului de unde, cavitatea cuptorului, platoul rotativ și suportul platoului rotativ. Ele trebuie să fie uscate și degresate. Grăsimea acumulată se poate încălzi, poate fumega și se poate aprinde.

Exteriorul cuptorului:

- Exteriorul cuptorului poate fi curățat ușor cu apă săpunită. Asigurați-vă că săpunul este șters cu o cârpă umezită și apoi ștergeți exteriorul cu un ștergar moale.

Panou de control:

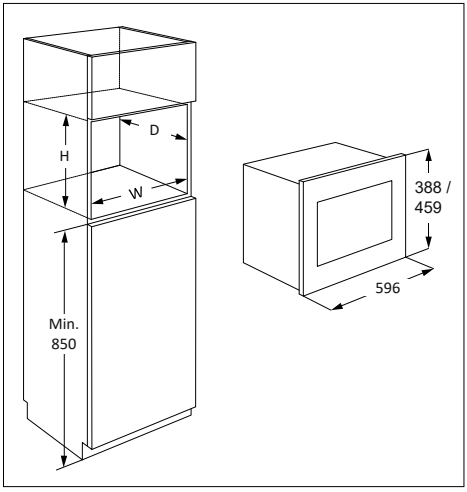
- Înaintea curățării deschideți ușa, pentru a dezactiva panoul de control. Atenție când curățați panoul de control. Folosind o cârpă umezită doar cu apă, ștergeți ușor panoul de comandă până când devine curat. Evitați folosirea de cantități excesive de apă. Nu folosiți agenți de curățat chimici sau abrazivi.

Platou rotativ & suport platou rotativ:

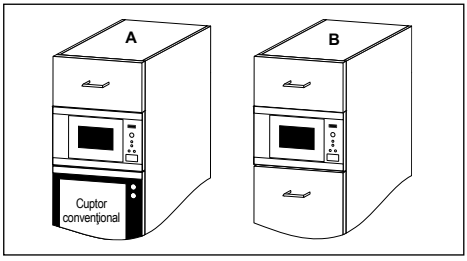
- Scoateți platoul rotativ și suportul platoului rotativ din cuptor. Spălați platoul rotativ și suportul platoului rotativ cu apă săpunită care nu are efecte corosive. Ștergeți cu o cârpă moale. Atât platoul rotativ, cât și suportul platoului rotativ pot fi spălați cu detergent de vase.
- IMPORTANT! Curațați cuptorul la intervale regulate si înlăturați orice depuneri de alimente. Dacă nu mențineți cuptorul într-o stare curată, suprafața se poate deteriora și astfel durata de viață a cuptorului poate fi afectată, respectiv se pot produce situații de pericol.
- Trebuie să fiți atenți pentru a nu deplasa discul rotativ atunci când scoateți recipientele din aparat.
- IMPORTANT! Nu folosiți dispozitiv de curățat cu abur.
- Cuptorul cu microunde este conceput pentru a fi utilizat încorporat.
- Aparatul nu trebuie așezat într-un dulap.
- Aparatul și componentele expuse ale acestuia se încălzesc în timpul utilizării. Trebuie acordată atenție pentru a evita contactul cu elementele fierbinți.
- AVERTIZARE! Țineți copiii la distanță de ușa sau de părțile accesibile care pot deveni fierbinți în timpul folosirii grill-ului. Copii ar trebui ținuți la distanță de cuptor pentru ai feri de ardere.

- IMPORTANT! Pentru curățarea oricărei părți a cuptorului cu microunde nu folosiți detergenți comerciali de curățat cuptorul, curățător cu aburi, produse abrazive dure respectiv nicio substanță cu conținut de hidroxid de sodiu sau spălătoare de sârmă.

2. INSTALARE



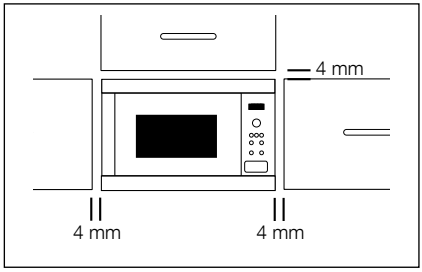
Cuptorul poate fi instalat în poziția A, sau B:

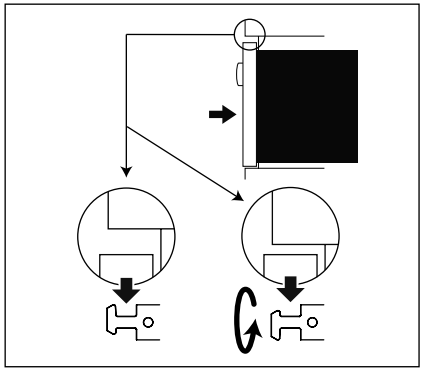


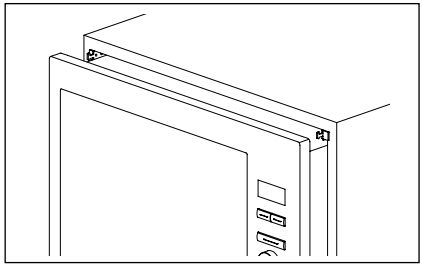
Poziţie	Dimensiunea nişei L A Î
A	562 x 550 x 450
B	562 x 500 x 450

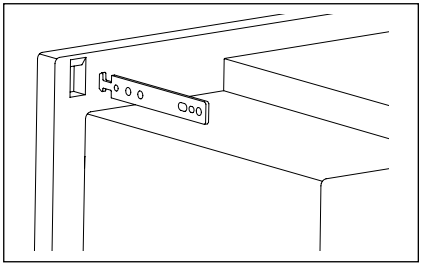
Unități de măsură în (mm)

2.1 Instalarea aparatului



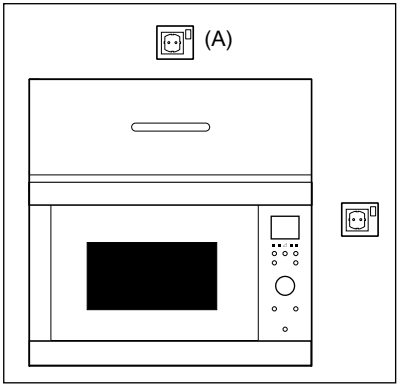






1. Scoateţi ambalajul şi verificaţi atent să nu existe semne de deteriorare.
2. Fixați cârligele de fixare pe dulapul din bucătărie conform instrucțiunilor și modelului.
3. Fixați dispozitivul încet și fără a-l forța în dulapul din bucătărie. Dispozitivul trebuie ridicat pe cârligele de fixare și apoi coborât în poziția dorită. În caz de nepotrivire pe durata fixării, cârligul se poate întoarce. Cadrul frontal al cuptorului ar trebui să fie fixat pe deschizătura frontală a dulapului.
4. Asiguraţi-vă că aparatul este stabil şi nu este înclinat. Asiguraţi un spaţiu liber de 4 mm între uşa de sus a bufetului şi partea de sus a cadrului de cuptor (vezi diagrama).

2.2 Racordarea aparatului la reţeaua electrică



- Priza electrică trebuie să fie într-un loc accesibil, astfel ca în caz de urgenţă ştecherul aparatul să poată fi scos uşor. Sau se poate izola cuptorul de la reţeaua electrică prin montarea unui întrerupător în cablul fix, conform normelor de cablare.
- Cablul de alimentare poate fi înlocuit doar de către un electrician.
- În situaţia în care cablul de alimentare este defect, acesta trebuie înlocuit de producător, operatorul de service sau alte persoane calificate, pentru a evita apariţia pericolelor.
- Priza nu trebuie pusă în spatele bufetului.
- Cea mai bună poziţie este deasupra bufetului, vezi (A).
- Racordaţi aparatul la un curent alternativ monofazic, 220-240 V/50 Hz, printr-o priză montată corect şi legată la pământ. Priză trebuie să fie legata la un circuit cu o siguranta de 10 A.
- Înaintea instalării, legaţi un şnur de cablul de alimentare, pentru a putea facilita conectarea la (A) când aparatul este instalat.
- Când introduceţi aparatul în bufet, NU striviţi cablul de alimentare.
- Nu scufundaţi cablul de alimentare sau ştecherul în apă sau în alte lichide.
- Nu permiteţi trecerea cablului de alimentare peste suprafeţe tăioase, cum ar fi de exemplu zona de evacuare a aerului cald aflată pe partea de sus spate a cuptorului.

2.3 Sfat suplimentar

Nu folosiți cuptorul cu microunde la încălzirea uleiului pentru prăjire. Temperatura nu poate fi controlată și uleiul se poate aprinde. Pentru floricele (popcorn) folosiți aparate speciale cu microunde pentru producerea floricelelor.

Persoanele cu PACEMAKER trebuie să se consulte cu medicul lor sau cu producătorul pacemaker-ului privind măsurile de precauție la utilizarea cuptorului.

Niciodată nu turnați lichide și nu introduceți obiecte în orificiile închizătorilor de ușă sau în orificiile de ventilare. În cazul unei vărsări accidentale, opriți și scoateți din priză imediat cuptorul și chemați un agent de service autorizat ELECTROLUX.

Niciodată nu modificați cuptorul.

Folosiți doar platoul rotativ și suportul platoului rotativ. Nu puneți în funcționare cuptorul fără platoul rotativ.

Pentru a preveni ruperea platoului rotativ:
- Înaintea curățării platoului rotativ cu apă, lăsați-l să se răcească.
- Nu așezați alimente sau ustensile fierbinți pe platoul rotativ rece.
- Nu așezați alimente sau ustensile reci pe platoul rotativ fierbinte.

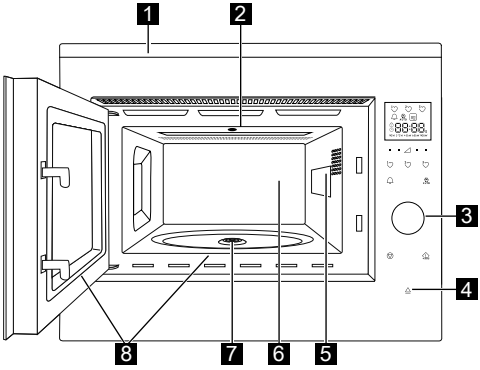
Nici producătorul și nici furnizorul nu își asumă răspunderea pentru deteriorarea cuptorului

sau pentru accidentările apărute ca urmare a nerespectării procedurilor corecte de racordare electrică. Ocazional pot apărea vapori de apă și picături pe pereții cuptorului sau în jurul garniturii de etanșare a ușii și pe suprafețele de etanșare. Acesta este un proces normal și nu este un semn de scurgere sau defecțiune la cuptorul cu microunde.

Referitor la becul (becurile) din acest produs și becurile de schimb vândute separat: Aceste becuri sunt concepute pentru a suporta situațiile fizice extreme din aparatele electrocasnice, cum ar fi cele de temperatură, vibrație, umiditate sau au rolul de a semnaliza informații privitoare la starea operațională a aparatului. Acestea nu sunt destinate utilizării în alte aplicații și nu sunt adecvate pentru iluminarea camerelor din locuință.

3. PREZENTAREA APARATULUI

3.1 Cuptorul cu microunde



1 Margine frontală

2 Becul cuptorului

3 Panou de control

4 Tasta deschidere ușă

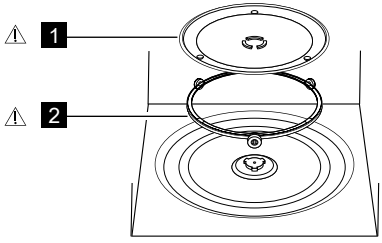
5 Plăcuță de protecție a ghidului de unde (a nu se demonta)

6 Cavitate cuptor

7 Garnitură

8 Garnituri de etanșare ușă și suprafețe de etanșare

3.2 Accesorii



Verificați să fie livrate toate accesoriile:

1 Platou rotativ

2 Suport platou rotativ

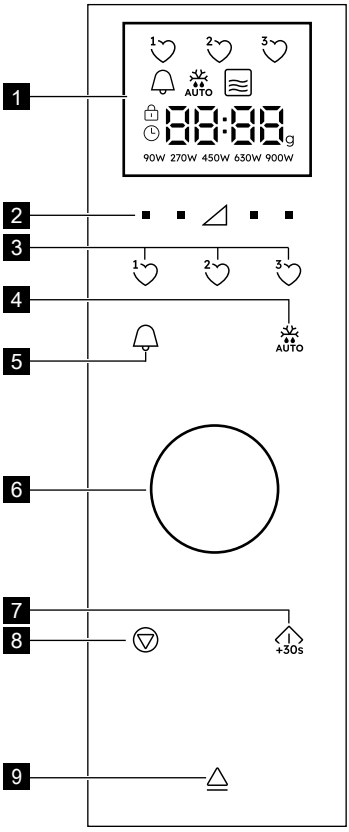
- Aşezaţi platoul rotativ la baza cavităţii.
- Apoi aşezaţi platoul rotativ pe suport.
- Pentru a evita crăparea platoului rotativ, asiguraţi-vă că vasele sau recipientele sunt ridicate destul peste marginea platoului atunci când le scoateţi din cuptor.

Când comandați accesorii, vă rugăm menționați două aspecte: comunicați furnizorului local sau Centrului Service local denumirea componentei și a modelului.

⚠ AVERTIZARE!

Nu utilizați cuptorul cu microunde fără aceste componente montate.

3.3 Panou de control



1 Indicatorii afișajului digital:

- Favorite
- Temporizator de bucătărie
- Auto-decongelare
- Cuptor cu microunde
- Oprire/Anulare
- Protecție copii
- Fixare ceas
- Segmente de afișaj
- Greutate
- Niveluri de putere

2 Butoane niveluri de putere

3 Butoane favorite

4 Buton auto-decongelare

5 Buton temporizator de bucătărie

6 Buton Temporizator/Greutate

7 Buton /Pornire/Confirmare/pornire rapidă

8 Buton oprire

9 Tasta deschidere ușă

4. ÎNAINTE DE PRIMA UTILIZARE

4.1 Conectare

Când cuptorul este conectat pentru prima dată, aveți opțiunea de a seta ceasul. Cuptorul are un ceas cu 24 de ore.

1. Cuptorul va scoate un sunet și toate simbolurile de pe afișaj se vor aprinde timp de jumătate de secundă. Folosiți butonul pentru a selecta ceasul „in” sau „oFF”.

2a. Pentru a opri ceasul, rotiți butonul până când afișajul arată „oFF”, apoi apăsați tasta **START**. Cuptorul este gata de utilizare.

> ℹ Dacă ați dezactivat ceasul și doriți să îl activați din nou, apăsați de două ori tasta **TEMPORIZATOR DE BUCĂTĂRIE** și urmați pasul 2b.

2b. Pentru a porni ceasul, rotiți butonul până când afișajul arată „on”, apoi apăsați tasta **START**.

Exemplu: Pentru a seta ceasul la ora 18:45.

1. Rotiți butonul pentru a regla ora.
2. Apăsați butonul **START** pentru confirmare.
3. Rotiți butonul pentru a regla minutele.
4. Apăsați butonul **START** pentru confirmare.

Când ceasul este setat, ora din zi va fi afișată pe ecran.

4.2 Regimul econ (Mod economic)

Cuptorul va intra automat în modul Econ dacă nu este folosit într-un interval de 5 minute.

Exemplu: Dacă ceasul nu a fost setat:
Ecranul se va stinge. Deschideți ușa și apăsați orice tastă pentru a ieși din modul standby.

Exemplu: Dacă ceasul a fost setat:
După intervalul de 5 minute, timpul va fi afișat timp.

4.3 Reglarea ceasului când este deja fixată o oră

Puteți regla ceasul după ce ați fixat o oră.
Exemplu: Pentru a schimba de la 18.45 la 19.50.

1. Apăsați de două ori tasta **TEMPORIZATOR DE BUCĂTĂRIE**.
2. Apăsați butonul **START**.
3. Rotiți butonul până când se afișează „19”
4. Apăsați butonul **START**.
5. Rotiți butonul până când se afișează „50”
6. Apăsați butonul **START**.

4.4 Pentru a anula ceasul şi a intra în modul econ (Modul economic)

1. Apăsați de două ori tasta **TEMPORIZATOR DE BUCĂTĂRIE**.
2. Rotiți butonul până când se afișează „oFF”.
3. Apăsați butonul **START** pentru confirmare.

4.5 Protecţie copii

Cuptorul are o funcție de siguranță care împiedică punerea în funcțiune accidentală a cuptorului de către un copil. Când protecția este activată, nicio componentă a cuptorului cu microunde nu va funcționa până când funcția de protecție nu este dezactivată. Activarea și dezactivarea protecției este posibilă numai când cuptorul nu este în funcțiune.

Exemplu: Pentru activarea protecției.
Apăsați și mențineți apăsat butonul **STOP** până când se aprinde simbolul “protecție copii”.

Exemplu: Pentru dezactivarea protecției.
Apăsați și mențineți apăsat butonul **STOP** până când simbolul “protecție copii” se stinge.

Când protecția pentru copii este activată, toate butoanele sunt dezactivate, cu excepția butonului **STOP**.

4.6 Curățarea iniţială

AVERTISMENT!
Consultați secțiunea „Întreținere și curățare”

- Îndepărtați toate accesoriile din cuptorul cu microunde.
- Curățați cu grijă cavitatea cuptorului, cu o cârpă moale și umedă.

5. OPERARE

5.1 Gătirea folosind cuptorul cu microunde

Exemplu: Pentru încălzirea supelor pentru 2 minute și 30 de secunde la o putere a microundelor de 630 W.

1. Apăsaţi butonul **NIVEL PUTERE** din dreapta triunghiului până când se afişează “630 W”.
2. Rotiți butonul pentru a introduce ora.
3. Apăsaţi butonul **START**.

În modul de gătire la microunde puteți regla nivelul de putere al cuptorului apăsând butonul aflat imediat sub reglajul dorit.

Puteți regla nivelul de putere când cuptorul este în funcțiune apăsând și ținând apăsat butonul **NIVEL PUTERE** dorit până când noua putere reglată este evidențiată pe afișaj. Dacă valorile de tensiune sunt prea mari sau perioadele de gătire sunt prea lungi, mâncarea se poate supraîncălzi și se poate aprinde.

Dacă ați ales 900 W, atunci timpul maxim de microunde ce poate fi fixat este 15 de minute.

Dacă cuptorul funcționează în oricare dintre moduri timp de 3 minute sau mai mult, ventilatorul va rămâne pornit încă 2 minute după încheierea gătirii. Dacă deschideți ușa, acesta se va opri; dacă închideți ușa, acesta va porni din nou până la expirarea celor 2 minute (inclusiv timpul petrecut cu ușa deschisă). Dacă cuptorul funcționează mai puțin de 3 minute, ventilatorul nu va mai porni.

După ce ați terminat de gătit, platoul va continua să se rotească până când vasul de gătit revine la poziția inițială. Lumina din interior va rămâne aprinsă până la finaliarea rotației sau pentru 5 secunde (oricare durează mai mult). Cuptorul va produce un sunet atunci când timpul setat s-a scurs. Dacă ușa este deschisă în timpul acestui proces, rotația se va opri.

5.2 Niveluri de putere

Setări putere	Mod de utilizare sugerat
900 W/ PUTERE MARE	Utilizat pentru gătire rapidă sau reîncălzire (ex. supă, caserole, conserve, băuturi calde, legume, peste, etc).
630 W	Regim folosit pentru gătire pentru o perioadă mai lungă a alimentelor dense cum ar fi articulații prăjite, felii de carne și alimente pe platou, dar și pentru alimente mai sensibile cum ar fi sosurile de brânză și pandișpan. La această setare cu valori reduse sosul nu va clocoti și alimentele vor fi gătite uniform fără să se prăjească în părțile laterale.
450 W	În cazul mâncărurilor dense, care necesită o perioadă de gătire mai lungă, (de exemplu carne de vită), se recomandă acest nivel de putere pentru a se asigura frăgezimea cărnii.
270 W/ DECONGELARE	Pentru decongelare selectați acest nivel de putere, care asigură o decongelare uniformă a alimentelor. Această setare este ideală și pentru fierberea ușoară a orezului, a pastelor, a găluștelor și gătirea cremei de ouă.
90 W	Pentru decongelarea ușoară (de exemplu a cremelor pentru prăjituri sau a prăjiturilor).
0 W	Pentru regim de așteptare/temporizator bucătărie.

W = WATT

5.3 Nivel de putere redus

Regim de gătire	Perioadă standard	Nivel de putere redus
Microunde 900 W	15 minute	Microunde 630 W

5.4 Reglarea timpului de gătire în timpul gătirii

Puteți regla timpul de gătire în timpul gătirii.
Exemplu: Pentru a adăuga 2 minute (120 de secunde) cu ajutorul butonului **START**.

1. Apăsați butonul **START** de patru ori. Timpul de gătire va crește cu 120 de secunde.

5.5 Folosirea butonului stop

Apăsați butonul **STOP** o singură dată pentru a intra în modul Pauză.
Apăsați butonul **STOP** din nou pentru a anula timpul de gătire.

5.6 Temporizator de bucătărie

Pentru a fixa temporizatorul de bucătărie.

1. Apăsați butonul **TEMPORIZATOR DE BUCĂTĂRIE**.
2. Rotiți butonul pentru a introduce ora.
3. Apăsați butonul **START**. Temporizatorul va porni automat.

Timpul poate fi prelungit în timpul funcționării temporizatorului prin apăsarea tastei **START**. Funcția temporizator poate fi folosită numai când cuptorul nu este în funcțiune.

5.7 Pornire rapidă

Puteți să începeți direct să gătiți la 900 W/PUTERE MARE timp de 30 de secunde prin apăsarea butonului **START**.

Pentru a adăuga mai mult timp, apăsați butonul **START**.

5.8 Mut

Pentru oprirea sunetului.

1. Apăsați butonul **TEMPORIZATOR DE BUCĂTĂRIE** de 3 ori până când se afișează “Soun”.
2. Rotiți butonul până când se afișează „oFF”.
3. Apăsați butonul **START**.

Pentru pornirea sunetului.

1. Apăsați butonul **TEMPORIZATOR DE BUCĂTĂRIE** de 3 ori până când se afișează “Soun”.
2. Rotiți butonul până când se afișează „on”.
3. Apăsați butonul **START**.

5.9 Pauză

Pentru a pune pe pauză funcționarea microundelor.

1. Apăsați butonul **STOP** sau deschideți ușa.
2. Cuptorul va face o pauză de până la 5 minute.
3. Apăsați **START** pentru a continua gătirea.

5.10 Favorite

Cuptorul are 3 rețete favorite.

1 Înmuierea untului

2 Topire ciocolată

3 Prăjitură la cană

Exemplu: Pentru a înmuia untul.

1. Apăsați butonul **FAVORIT 1** o singură dată.
2. Rotiți butonul pentru a introduce greutatea.
3. Apăsați butonul **START**.

Dacă segmentele de afișaj se aprind rotativ, acest lucru arată că alimentul trebuie amestecat sau întors invers. Pentru a continua gătirea, apăsați butonul **START**. La sfârșitul timpului de auto-decongelare, programul se va opri automat. Nivelurile de putere pentru rețetele Favorite pre-setate nu pot fi reglate.Pot fi gătite 1-4 prăjituri la cană.

AVERTIZARE! Ciocolata ar putea să devină foarte fierbinte! Dacă ciocolata are nevoie de un timp de gătire mai lung, atunci adăugați 10 secunde. Aveți grijă când încălziți ciocolata deoarece se poate supraîncălzi și vă poate arde.

Pentru a suprascrie Favoritele cu propriile dvs. rețete.

1. Apăsați butonul **NIVEL PUTERE** pentru a alege puterea.
2. Rotiți butonul pentru a introduce timpul de gătire necesar.
3. Apăsați și mențineți apăsat butonul **FAVORIT** pe care doriți să-l suprascrieți până când auziți un singur sunet și apare inima pentru favorite.

Pentru a restabili Favoritele la setările din fabrică.

1. Apăsați butonul **STOP**.
2. Apăsați și mențineți apăsat butonul **NIVEL PUTERE** 450 W timp de 3 secunde. Cuptorul va restabili Favoritele la setările din fabrică.

5.11 Auto-decongelare

Auto-decongelarea stabilește automat modul de gătire corect și timpul de gătire în funcție de greutatea alimentului.

Puteți alege din 2 meniuri de auto-decongelare.

1. Auto-decongelare: Carne/Pește/Pasăre
2. Auto-decongelare: Pâine

Exemplu: Pentru a decongela 0,2 kg de friptură.

1. Selectați meniul de auto-decongelare apăsând butonul **DECONGELARE AUTOMATĂ** o singură dată.
2. Rotiți butonul pentru a selecta greutatea.
3. Apăsați butonul **START**.

Dacă segmentele de afișaj se aprind rotativ, acest lucru arată că alimentul trebuie amestecat sau întors invers. Pentru a continua gătirea, apăsați butonul **START**. La sfârșitul timpului de auto-decongelare, programul se va opri automat. Ajustările Timp/Putere nu sunt disponibile în modul de decongelare automată.

6. GRAFICE DE GĂTIRE

6.1 Favorite

Favorite	Greutate	Buton	Procedură
Înmuierea untului	0.05-0.25 kg	1	• Aşezaţi untul într-un vas de sticlă pirex. Amestecaţi bine după înmuiere.
Topire ciocolată	0.1-0.2 kg	2	• Rupeţi ciocolata în bucăţele. Aşezaţi ciocolata într-un vas de sticlă pirex. Amestecaţi când auziţi soneria. Amestecaţi bine după topire. ⚠ **AVERTIZARE**: Ciocolata ar putea să devină foarte fierbinte! Dacă ciocolata are nevoie de un timp de gătire mai lung, atunci adăugaţi 10 secunde. Aveţi grijă când încălziţi ciocolata deoarece se poate supraîncălzi şi vă poate arde.
Prăjitură la cană	1-4 mugs	3	• Pregătiţi prăjitura ca în reţetă. Aşezaţi cana spre marginea platoului rotativ. Aşteptaţi 30 de secunde de la finalizarea gătirii.

6.2 Reţete de prăjituri la cană

Prăjitură la cană cu glazură de lămâie	
Ingrediente pentru 1 cană:	
2½ linguri (25 g)	făină simplă
2½ linguri (30 g)	zahăr farin
¼ lingurita	praf de copt
1½ lingură (15 g)	ulei vegetal
1 lingurita	coajă de lămâie rasă
1	ou mediu
Glazură:	1 lingură suc de lămâie amestecat cu 2 linguri zahăr farin

Metodă:

1. Puneți toate ingredientele uscate într-o cană, amestecați bine cu o furculiță.
2. Adăugați uleiul vegetal, coaja de lămâie rasă și oul și amestecați bine.
3. Așezați cana mai departe de centrul platoului rotativ.
4. Gătiți apăsând pe 3♡. Prăjitura va crește ieșind afară din cană în timpul gătirii.
5. Faceți glazura amestecând sucul de lămâie cu zahărulfarin.
6. După ce ați gătit-o, detașați prăjitura, străpungeți-o în mai multe locuri pe deasupra cu un bețișor de frigărui, apoi glazurați prăjitura și așteptați 30 de secunde.

Prăjitură la cană cu multă ciocolată	
Ingrediente pentru 1 cană:	
2½ linguri (25 g)	făină simplă
2 linguri (12 g)	pudrade cacao
2½ linguri (30 g)	zahăr farin
¼ lingurita	praf de copt
1½ lingură (15 g)	ulei vegetal
¼ lingurita	esență de vanilie
1	ou mediu

Metodă:

1. Puneți toate ingredientele uscate într-o cană, amestecați bine cu o furculiță.
2. Adăugați uleiul vegetal, esența de vanilie și oul și amestecați bine.
3. Așezați cana mai departe de centrul platoului rotativ.
4. Gătiți apăsând pe 3♡. Prăjitura va crește ieșind afară din cană în timpul gătirii.

După gătire, așteptați 30 de secunde.
Decorați prăjitura cu cremă de unt și ciocolată.
Secret: Pentru a face o Prăjitură la cană cu ciocolată și portocale, înlocuiți esența de vanilie cu ½ lingură de esență de portocale.

Prăjitură la cană cu bucăţele de mere	
Ingrediente pentru 1 cană:	
2½ linguri (25 g)	făină simplă
2 linguri (30 g)	zahăr brun
¼ lingurita	praf de copt
¼ lingurita	scorțișoară măcinată
1½ lingură (15 g)	ulei vegetal
1	ou mediu
1½ lingură (30 g)	gem de mere
jumătate (7 g)	de biscuit digestiv, sfărâmat

Metodă:

1. Puneți toate ingredientele uscate (cu excepția biscuitului) într-o cană și amestecați bine cu o furculiță.
2. Adăugați uleiul vegetal și oul și amestecați bine.
3. Introduceți ușor gemul de mere cu o lingură astfel încât să decorați amestecul.
4. Așezați în vârf biscuitul digestiv sfărâmat.
5. Așezați cana mai departe de centrul platoului rotativ.
6. Gătiți apăsând pe 3♡. Prăjitura va crește ieșind afară din cană în timpul gătirii.

După gătire, așteptați 30 de secunde.
Așezați în vârf o cupă de înghețată de vanilie.

⚠ **AVERTIZARE!** Gemul de mere va fi fierbinte.

Prăjitură la cană cu morcovi	
Ingrediente pentru 1 cană:	
2 linguri (20 g)	făină simplă
2½ linguri (30 g)	zahăr brun
¼ lingurita	praf de copt
¼ lingurita	scorțișoară măcinată
¼ lingurita	nucșoară măcinată
1 lingură	migdale măcinate
1½ lingură (15 g)	ulei de floarea soarelui
	coaja rasă de la ½ portocală
30 g	morcov ras
1	ou mediu
Topping cremă:	15 g unt, înmuiat, 40 g zahăr pudră, 40 g cremă de brânză nedegresată ½ lingură suc de portocale

Metodă:

1. Puneți toate ingredientele uscate într-o cană, amestecați bine cu o furculiță.
2. Adăugați uleiul vegetal, coaja de lămâie rasă, morcovul ras și oul și amestecați bine.
3. Așezați cana mai departe de centrul platoului rotativ.
4. Gătiți apăsând pe 3♡. Prăjitura va crește ieșind afară din cană în timpul gătirii.
5. Pregătiți topping-ul amestecând împreună untul, zahărul pudră, crema de brânză și sucul de portocale.

După gătire, așteptați 30 de secunde.
Lăsați să se răcească, apoi adăugați topping-ul.

Prăjitură la cană cu zmeură	
Ingrediente pentru 1 cană:	
2½ linguri (25 g)	făină simplă
2½ linguri (30 g)	zahăr farin
¼ lingurita	praf de copt
1½ lingură (15 g)	ulei vegetal
¼ lingurita	esență de vanilie
1	ou mediu
1½ lingură	gem de zmeură fără semințe

Metodă:

1. Puneți toate ingredientele uscate într-o cană, amestecați bine cu o furculiță.
2. Adăugați uleiul vegetal, esența de vanilie și oul și amestecați bine.
3. Introduceți gemul cu o lingură astfel încât să decorați amestecul.
4. Așezați cana mai departe de centrul platoului rotativ.
5. Gătiți apăsând pe 3♡. Prăjitura va crește ieșind afară din cană în timpul gătirii.

După gătire, așteptați 30 de secunde.
Decorați cu cremă de unt cu vanilie.

Prăjitură la cană cu unt de arahide	
Ingrediente pentru 1 cană:	
2½ linguri (25 g)	făină simplă
2 linguri (30 g)	zahăr brun
¼ lingurita	praf de copt
1½ lingură (15 g)	ulei vegetal
¼ lingurita	esență de vanilie
2 linguri (30 g)	unt de arahide fin
1	ou mediu

Metodă:

1. Puneți toate ingredientele uscate într-o cană, amestecați bine cu o furculiță.
2. Adăugați uleiul vegetal, esența de vanilie, unul de arahide și oul și amestecați bine.
3. Așezați cana mai departe de centrul platoului rotativ.
4. Gătiți apăsând pe 3♡. Prăjitura va crește ieșind afară din cană în timpul gătirii.

După gătire, așteptați 30 de secunde.
Puneți deasupra ciocolată tartinabilă.
Secret: Folosiți unt de arahide crocant dacă îl preferați.

6.3 Auto-decongelare

Auto-decongelare	Greutate	Buton	Procedură
Carne/pește/pasăre Pește întreg, pește prăjit, file de pește, pulpe de pui, piept de pui, carne tocată, cotlete, burgeri, cârnati)	0.2-1.0 kg	AUTO x1	• Puneţi alimentul într-o farfurioară şi aşezaţi farfurioara în centrul platoului rotativ. • Când se declanşează sunetul de alarmă, întoarceţi alimentul, rearanjaţi sau separaţi ingredientele. Protejaţi părţile mai subţiri şi locurile care se pot supraîncălzi cu folie de aluminiu. • După decongelare, pentru 15-45 min. înveliţi alimentul într-o folie de aluminiu, până când are loc decongelarea completă. • Carne tocată: Când se declanşează sunetul de alarmă, întoarceţi alimentul. Dacă este posibil, îndepărtaţi părţile decongelate. Procedura nu este valabilă pentru carnea de pasăre întreagă.
Pâine	0.1-1.0 kg	AUTO x2	• Distribuiţi alimentul într-o farfurioară şi aşezaţi farfurioara în centrul platoului rotativ. Pentru 1,0 kg aşezaţi alimentul direct pe platoul rotativ. • Când se declanşează sunetul de alarmă, întoarceţi alimentul, rearanjaţi şi îndepărtaţi feliile decongelate. • După decongelare înveliţi alimentul într-o folie de aluminiu, şi pentru 5-15 min. lăsaţi-l până când are loc decongelarea completă.

Introduceți doar greutatea alimentului. Nu includeți greutatea recipientului. Pentru alimente ce cântăresc mai mult sau mai puțin decât greutățile/cantitățile precizate în grafic, folosiți funcția manuală. Temperatura finală variază conform temperaturii inițiale. Steak-urile și cotletele pot fi congelate unitar. Carnea tocată trebuie congelată sub o formă subțire.

6.4 Încălzirea alimentelor & băuturilor

Alimente/Băuturi		Cantitate -g/ml-	Putere Nivel	Timp -Min-	Mod de preparare
Lapte,	1 ceașcă	150	900 W	1	nu acoperiți
Apă,	1 ceașcă 6 căni 1 vas	150 900 1000	900 W 900 W 900 W	2 8-10 9-11	nu acoperiți nu acoperiți nu acoperiți
Platou		400	900 W	4-6	se stropește cu puțină apă pe sos, se pune capacul, se întorc alimentele când sunt pe jumătate gata preparate
Supă/tocană		200	900 W	1-2	acoperiți și agitați după încălzire
Legume		500	900 W	3-5	dacă este necesar, adăugați niște apă, acoperiți și agitați la jumătatea perioadei de încălzire
Carne, 1 felie [1)]		200	900 W	3	stropiți un strat subțire de sos deasupra, apoi acoperiți
Fileu de pește [1)]		200	900 W	3-5	acoperiți
Prăjitură, 1 felie		150	450 W	½-1	așezați într-o farfurioară
Alimente pentru copii, 1 borcan		190	450 W	½-1	puneți într-un recipient destinat folosirii în cuptorul cu microunde, iar după încălzire agitați și testați temperatura
Topire de margarină sau unt [1)]		50	900 W	½	acoperiți
Topire ciocolată		100	450 W	3-4	agitați ocazional

[1)]dacă au fost congelate

6.5 Decongelare

Aliment	Cantitate -g-	Putere Nivel	Timp -Min-	Mod de preparare	Timp de repaus -Min-
Gulaș	500	270 W	8-9	agitați la jumătatea perioadei de decongelare	10-30
Prăjitură, 1 felie	150	90 W	1-3	așezați într-o farfurioară	5
Fructe	250	270 W	3-5	întindeți uniform și întoarceți la jumătatea perioadei de decongelare	5

6.6 Gătirea din starea congelată

Aliment	Cantitate -g-	Putere Nivel	Timp -Min-	Mod de preparare	Timp de repaus -Min-
Fileu de pește	300	900 W	9-11	acoperiți	2
Un platou de mâncare	400	900 W	8-10	se acoperă, se amestecă după 6 min	2

6.7 Gătire

Aliment	Cantitate -g-	Putere Nivel	Timp -Min-	Mod de preparare	Timp de repaus -Min-
Broccoli/ Mazăre	500	900 W	6-8	se adaugă 4-5 linguri de apă, se acoperă, se amestecă la jumatatea preparării	-

Morcovi	500	900 W	9-11	se taie sub formă de inele, se adaugă 4-5 linguri de apă, se acoperă, se amestecă la jumatatea preparării	-
Fripturi	1000	630 W	34-38	se condimentează după gust, se așează pe grătarul scund, se întoarce după	10
Fileu de pește	200	900 W	4-6	asezonați după gust, așezați mâncarea pe o farfurioară și acoperiți-o	2

Dacă cuptorul funcționează în oricare dintre moduri timp de 3 minute sau mai mult, ventilatorul va rămâne pornit încă 2 minute după încheierea gătirii. Dacă deschideţi uşa, acesta se va opri; dacă închideţi uşa, acesta va porni din nou până la expirarea celor 2 minute (inclusiv timpul petrecut cu uşa deschisă). Dacă cuptorul funcţionează mai puţin de 3 minute, ventilatorul nu va mai porni.

7. SECRETE ȘI PONTURI

7.1 Vase de gătit sigure pentru cuptorul cu microunde

Vase de gătit	Siguranţă sub acţiunea microundelor	Comentarii
Folie de aluminiu/ recipiente din folie	✓ / ✗	Pentru a preveni supraîncălzirea alimentului, pot fi folosite bucăţi mici de folie de aluminiu. Ţineţi folia la o distanţă de cel puţin 2 cm faţă de pereţii cuptorului, deoarece se poate forma un arc electric. Nu sunt recomandate recipientele din folie, dacă folosirea în cuptoare cu microunde nu este specificată de producători precum. Respectaţi întocmai instrucţiunile.
Porţelan şi ceramice	✓ / ✗	Porţelanul, olăria, ceramicele emailate şi porţelanul fosfatic sunt potrivite de obicei, exceptând cele cu decoraţii metalice.
Produse din sticlă, de exemplu Pyrex ®	✓	Aveţi grijă, deoarece produsele din sticlă se pot crăpa şi sparge, dacă sunt încălzite brusc.
Metal	✗	Nu se recomandă folosirea vaselor de gătit din metal, deoarece microundele pot produce arc electric şi astfel incendiu.
Plastic/polistiren, de exemplu recipientele fast food	✓	Aveţi grijă deoarece unele recipiente se deformează, se topesc sau se decolorează la temperaturi înalte.
Pungi de congelare/ de prăjire	✓	Trebuie tăiate pentru a se permite evacuarea aburului. Asiguraţi-vă că pungile sunt potrivite pentru folosirea în cuptorul cu microunde. Nu folosiţi elemente de legare din plastic sau metal, deoarece ele se pot aprinde sub acţiunea arcului.
Tăvi de hârtie, pahare şi hârtie de bucătărie	✓	Se folosesc doar pentru încălzire sau absorbirea umezelii. Aveţi grijă, deoarece în urma supraîncălzirii se pot produce incendii.
Recipiente din paie şi lemn	✓	Întotdeauna supravegheaţi cuptorul când folosiţi aceste materiale, deoarece prin supraîncălzire se pot produce incendii.
Hârtie reciclată i ziare	✗	Pot conţine elemente de metal care în urma arcului electric pot produce incendii.

7.2 Sfaturi privind gătirea folosind cuptorul cu microunde

Sfaturi privind gătirea folosind cuptorul cu microunde	
Compoziție	Alimentele cu conținut mare de grăsime sau zahăr (de ex. budinca de Crăciun, plăcinte cu fructe) necesită un timp mai scurt de încălzire. Aveţi grijă, deoarece în urma supraîncălzirii se pot produce incendii.
Mărime	Pentru o coacere uniformă, toate bucăţile trebuie să aibă aceeaşi mărime.
Temperatura alimentelor	Temperatura iniţială a alimentelor afectează timpul de gătire necesar. Tăiaţi alimentele cu umplutură-de exemplu gogoaşele-pentru a elimina căldura sau aburii.

Aranjare	Așezați partea mai groasă a alimentului către exteriorul farfuriei, (de exemplu pulpa de pasăre).
Capac	Folosiți folie adezivă cu aerisire pentru cuptoare cu microunde sau capac potrivit.
Despicare	Alimentele cu coajă, pieliță sau membrană trebuie tăiate în mai multe locuri înaintea gătirii sau încălzirii, deoarece poate acumula abur și alimentul poate exploda. (Astfel de alimente sunt: cartofi, pește, pui, cârnați.) **IMPORTANT!** Ouăle nu trebuie încălzite sau fierte folosind microundele, deoarece pot exploda și după ce procesul de gătire a luat sfârșit.
Agitare, întoarcere și rearanjare	Pentru o gătire uniformă este esențială agitarea, întoarcerea și rearanjarea alimentului în timpul gătirii. Întotdeauna agitați și rearanjați alimentele din exterior către centru.
Perioada de repaus	După gătire este important să lăsați alimentul câtva timp, astfel căldura se va dispersa în mod egal.
Protejare	Zonele predispuse supraîncălzirii (-de exemplu picioarele și aripile puilor-) pot fi acoperite cu bucăți mici de folie ce reflectă microundele.

Pentru a evita arsurile, când scoateți alimentele din cuptor folosiți mijloace de prindere a vaselor sau mănuși de bucătărie. Pentru evitarea arsurilor provocate de vaporii fierbinți, întotdeauna deschideți la distanță mare de față și mâini recipientele, pungile de popcorn, pungile de gătit, etc. La deschiderea ușii întotdeauna îndepărtați-vă de cuptor, pentru a evita producerea de arsuri de la aburul și căldura excesivă eliberată. După încălzire tăiați în felii alimentele umplute prăjite, pentru a permite eliberarea aburilor și a evita arsurile.

8. CE SĂ FACEȚI DACĂ

Problemă	Verificaţi dacă . . .
Cuptorul cu microunde nu funcționează corespunzător?	• Siguranțele din cutia de siguranțe funcționează. • Nu a căzut curentul. • Dacă siguranțele continuă să ardă, contactați un electrician calificat.
Regimul de microunde nu funcționează?	• Ușa este închisă corespunzător. • Garniturile de etanșare de la ușă și suprafețele lor sunt curate. • Butonul **START** a fost apăsat.
Platoul rotativ nu se rotește?	• Suportul platoului rotativ este conectat corespunzător la mecanismul de acționare. • Vasul de pe platoul rotativ nu trece dincolo de marginea platoului. • Mâncarea nu trece dincolo de marginea platoului rotativ, împiedicând astfel rotirea acestuia. • Nu există nimic sub platoul rotativ.
Cuptorul cu microunde nu decuplează?	• Decuplați aparatul de la cutia de siguranțe. • Chemați un agent de service autorizat ELECTROLUX.
Becul din interior nu se aprinde?	• Chemați agentul dumneavoastră de service autorizat ELECTROLUX. Becul interior poate fi schimbat numai de un agent de service calificat autorizat ELECTROLUX.
Mâncarea este încălzită și gătită într-un timp mai lung ca înainte?	• Setați o perioadă mai lungă de gătire (cantitate dublă = aproape timp dublu) sau, • Dacă mâncarea este mai rece ca de obicei, rotiți-o și întoarceți-o din când în când, sau, • Setați un nivel de putere mai mare.
Ușa nu se deschide din cauza unei pene de curent?	• Deschideți ușa cu atenție trăgând spre exterior colțul din dreapta jos al geamului ușii.

9. SPECIFICAȚII

Tensiune AC	220-240 V, 50 Hz, monofazică
Linie de siguranță Distributie/întreruptor	Minim 10 A

Putere AC consumată:	Microunde	1.4 kW
Putere de ieșire:	Microunde	900 W (IEC 60705)
Frecvență microunde		2450 MHz[1)] (grupul 2/clasa B)
Dimensiuni exterioare:	TB6SM261FB	596 mm (L) x 459 mm (I) x 404 mm (A)
Dimensiuni cavitate		342 mm (L) x 207 mm (I) x 368 mm (A)[2)]
Capacitate cuptor		26 litri [2)]
Platou rotativ		ø 325 mm, sticlă
Greutate		aprox. 19 kg

10. EFICIENȚĂ ENERGETICĂ

Informaţii despre produs privind consumul de energie și timpul maxim pentru a ajunge la modul de consum redus aplicabil

Consum de energie în standby cu afișajul pornit	0.8 W
Consum de energie în standby cu afișajul oprit	0.5 W
Timpul maxim necesar pentru ca echipamentul să atingă automat modul de putere redusă aplicabil	5 min

11. INFORMAȚII PRIVIND MEDIUL

Acest produs conține o sursă de lumină din clasa de eficiență energetică F.

Reciclați materialele marcate cu simbolul ♲. Pentru a recicla ambalajele, acestea trebuie puse în containerele corespunzătoare.

Ajutați la protejarea mediului și a sănătății umane și la reciclarea deșeurilor din aparatele electrice și electrocasnice.

Nu aruncați aparatele marcate cu acest simbol împreună cu deșeurile menajere. Returnați produsul la centrul local de reciclare sau contactați administrația orașului dvs.

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

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

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

Available on the App Store GET IT ON Google Play

Право на изменения сохраняется.

СОДЕРЖАНИЕ

1. ИНСТРУКЦИИ ПО БЕЗОПАСНОСТИ 20
2. УСТАНОВКА 24
3. СХЕМА УСТРОЙСТВА 26
4. ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ 27
5. РАБОТА 28
6. РЕЦЕПТЫ 31
7. СОВЕТЫ И ПОДСКАЗКИ 35
8. ЧТО ДЕЛАТЬ, ЕСЛИ 37
9. ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ 37
10. ЭНЕРГОЭФФЕКТИВНОСТЬ 38
11. ЭКОЛОГИЧЕСКАЯ ИНФОРМАЦИЯ 38

1. ⚠ ИНСТРУКЦИИ ПО БЕЗОПАСНОСТИ

- Запрещается использование данного устройства детьми до 8 лет; лицам с ослабленными физическими, чувствительными или умственными способностями; лицам, не имеющим опыта работы с устройством и не знающим как им пользоваться, за исключением случаев, когда устройство используется перечисленными выше лицами под присмотром или руководством лиц, обеспечивающих безопасное использование и понимание связанных с ним рисков. Необходимо следить, чтобы дети не играли с устройством. Уход и очистка прибора может осуществляться детьми старше 8 лет, однако только под присмотром взрослых, способных обеспечить безопасность.
- Этот прибор не предназначен для использования на высоте выше 2000 м.
- ВНИМАНИЕ! ИНСТРУКЦИИ ПО БЕЗОПАСНОСТИ: ВНИМАТЕЛЬНО ПРОЧТИТЕ ИХ И СОХРАНИТЕ, ЧТОБЫ ОБРАЩАТЬСЯ К НИМ В ДАЛЬНЕЙШЕМ.

- ВНИМАНИЕ! Не использовать устройство без поворотного столика и подставки. Не использовать устройство без продуктов внутри.
- ВНИМАНИЕ! В случае повреждения дверцы или уплотнителей печь можно эксплуатировать только после проведения ремонта квалифицированным специалистом.
- ВНИМАНИЕ! Работы по сервисному обслуживанию и ремонту, требующие демонтажа корпуса, который обеспечивает защиту от опасного излучения микроволновой энергии, должен выполнять только квалифицированный специалист.
- ВНИМАНИЕ! Жидкости и другие виды пищи нельзя нагревать в запечатанных контейнерах, так как они могут взорваться.
- Данный прибор предназначен для использования в быту и схожих целях, например: на кухнях для персонала в магазинах, офисах и других рабочих средах; в приусадебных домах; клиентами гостиниц, мотелей и других жилых помещений; в гостевых домах.
- Используйте только те контейнеры и принадлежности, которые предназначены для СВЧ-печей.
- Металлические контейнеры для пищевых продуктов и напитков не подходят для применения в микроволновой печи.
- Не оставляйте печь без присмотра при использовании одноразовой пластиковой посуды, бумаги или других воспламеняющихся пищевых контейнеров.
- Микроволновая печь предназначена для разогрева пищи и напитков. Сушка пищи или одежды, а также разогрев греющих подушечек, тапок, губок, влажной ткани и схожих предметов может привести к травмам и возгоранию.
- Если нагреваемая пища начинает дымиться, НЕ ОТКРЫВАЙТЕ ДВЕРЦУ. Выключите печь, выньте вилку из розетки и подождите, пока пища перестанет дымиться. Открытие дверцы во время того, как пища дымится, может привести к пожару.

- Нагревание напитков в СВЧ-печи может привести к тому, что они забурлят и вскипят, спустя некоторое время. Поэтому следует осторожно обращаться с контейнером.
- Во избежание ожогов перед употреблением содержимое бутылочек и баночек с детским питанием необходимо взболтать и проверить их температуру.
- Не варите яйца в скорлупе и не подогревайте в СВЧ-печах яйца, сваренные целиком вкрутую, поскольку они могут взрываться даже после завершения приготовления.
- Если входящий в комплект шнур поврежден, во избежание опасности его следует заменить в авторизованном сервисном центре Electrolux.

1.1 Уход и очистка

Дверца:

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

Внутренние поверхности печи:

- Чтобы выполнить очистку, вытирайте пятна и следы расплескивания мягкой влажной тканью или губкой после каждого использования, пока печь еще горячая. Если пятна не удается очистить, используйте мягкое мыло и несколько раз протрите их мягкой тканью, чтобы удалить все остатки. Не снимайте крышку волновода. Убедитесь в том, что мягкое мыло или вода не проникают в маленькие отверстия в стенках, так как это может повредить печь.
- Не используйте чистящие средства аэрозольного типа для очистки внутренних поверхностей. После использования очищайте крышку волновода, духовку, вращающуюся подставку и опору вращающейся подставки. Они должны быть сухими и нежирными. Перегрев накопившегося жира может привести к задымлению или возгоранию.

Внешние поверхности печи:

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

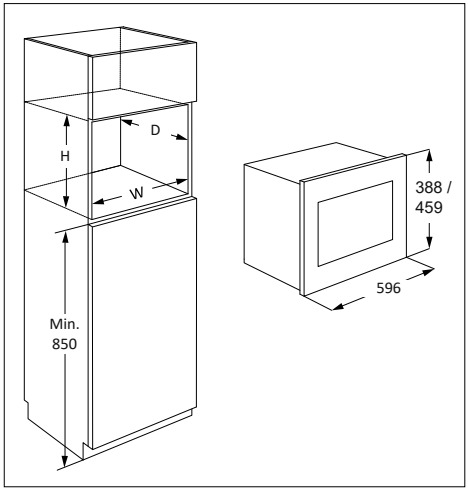
Панель управления:

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

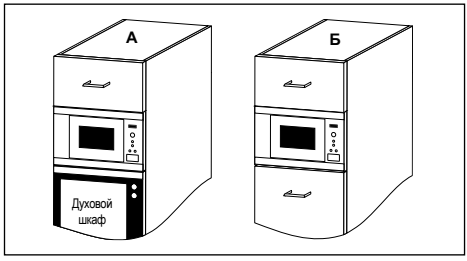
Вращающаяся подставка и опора вращающейся подставки:

- Выньте вращающуюся подставку и опору вращающейся подставки из печи. Промойте вращающуюся подставку и опору вращающейся подставки мягкой водой с мылом. Высушите их мягкой тканью. Как подставка, так и её опора пригодны для мытья в посудомоечной машине.
- ВНИМАНИЕ! Регулярно чистите печь, удаляя остатки пищи. Неспособность поддерживать печь в чистом состоянии может привести к повреждению поверхности. Это может негативно сказаться на сроке службы изделия и вызвать опасную ситуацию.
- Вынимая контейнеры из устройства, следует проявлять особую осторожность, чтобы не сместить вращающуюся подставку.
- ВНИМАНИЕ! Не применяйте пароочиститель.
- Микроволновая печь предназначена для встраивания.
- Устройство не подходит для установки в шкаф.
- Детали данного прибора нагреваются во время работы.
- ВНИМАНИЕ! Следите за детьми во избежание ожогов.
- ВНИМАНИЕ! Не используйте промышленные очистители для печей, пароочистители, абразивные сильнодействующие чистящие средства, любые химикаты, содержащие гидроокись натрия или губки для посуды при очистке любой детали микроволновой печи.

2. УСТАНОВКА



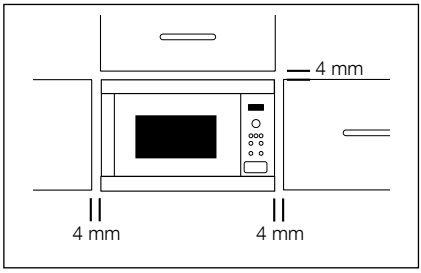
Микроволновую печь можно установить в положение А или Б:

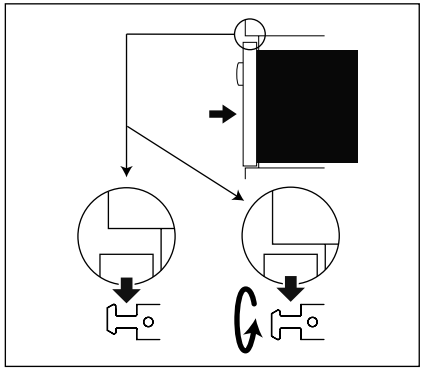


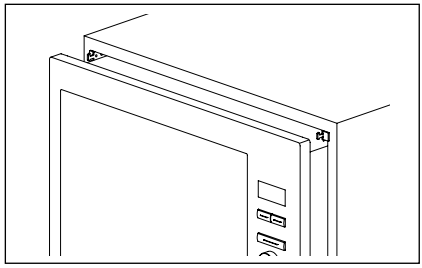
Положение	Размер ниши Ш Г В
А	562 x 550 x 450
Б	562 x 500 x 450

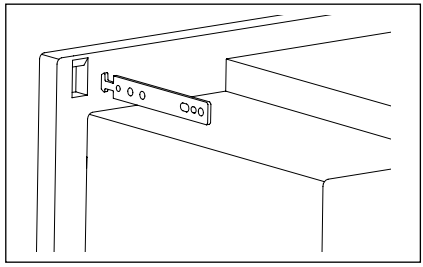
Все размеры указаны в миллиметрах

2.1 Установка прибора





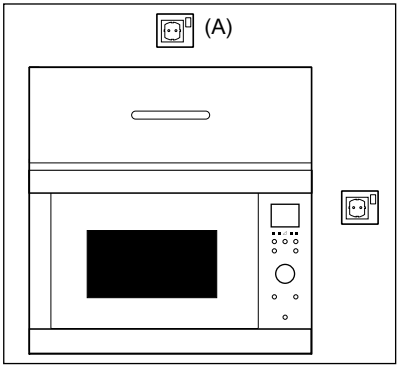




1. Удалите всю упаковку и внимательно осмотрите её на предмет повреждений.
2. Установите в кухонном шкафу фиксирующие крючки, руководствуясь приведёнными схемами и рисунками.
3. Медленно установите печь внутри кухонного шкафа, не прикладывая дополнительных усилий. Прибор следует разместить над крючками и опустить на место. В случае возникновения помех крючки можно повернуть. Передний край печи должен быть заподлицо с открытым фронтальным пространством кухонного шкафа.

4. Убедитесь в том, что прибор стоит устойчиво и не под наклоном. Позаботьтесь о том, чтобы между дверцей шкафа и верхней кромкой корпуса оставался зазор в 4 мм (см. рисунок).

2.2 Подключение прибора к источнику питания



- Электрическая розетка должна находиться неподалеку, чтобы прибор можно было легко выключить из сети в аварийной ситуации. Кроме того, можно изолировать печь от источника питания, встроив выключатель в фиксированную проводку согласно правилам монтажа проводов.
- Шнур питания может заменять только электрик.
- Если входящий в комплект шнур поврежден, во избежание опасности его следует заменить в авторизованном сервисном центре Electrolux.
- Розетку не следует размещать за шкафом.
- Самое лучшее положение – над шкафом (A).
- Подключите прибор к однофазному источнику переменного тока 220-240 В/50 Гц с помощью правильно установленной заземленной розетки. Розетка должна быть оборудована предохранителем на 10 А.
- Перед установкой печи привяжите верёвку к вилке шнура питания, чтобы без особых усилий достать его для последующего подключения к электрической розетке.
- Вставляя прибор в шкаф с высокими стенками, постарайтесь НЕ сплющить шнур питания.
- Не погружайте шнур питания или вилку в воду или в иную жидкость.
- Следите за тем, чтобы шнур питания не лежал на горячих пове-рхностях или на острых углах (таких как вентиляционные отверстия для горячего воздуха в верхней части задней стенки печи).

2.3 Дополнительные советы

Не используйте СВЧ-печь для нагревания масла при глубоком прожаривании. Температуру невозможно контролировать, и масло может загореться. Этот прибор не предназначен для приготовления попкорна. Для приготовления попкорна используйте только специализированные СВЧ-устройства.

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

Никогда не проливайте жидкость на отверстия замка дверцы или на вентиляционные отверстия. Не допускается вставлять в них какие-либо предметы. При разливе жидкости немедленно выключите печь, выньте вилку из розетки и обратитесь в ближайший авторизованный сервисный центр ELECTROLUX.

Никогда не вносите изменения в конструкцию печи.

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

Чтобы предотвратить поломку вращающейся подставки, выполните следующие действия:

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

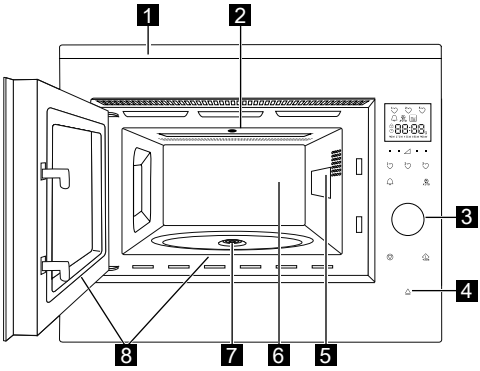
Изготовитель, уполномоченное изготовителем лицо, импортёр и продавец не несут никакой ответственности за повреждение печи или личный ущерб, вызванный несоблюдением правильной процедуры подключения электричества. На стенках печи или вокруг дверных прокладок и уплотняемых поверхностей иногда могут

образовываться водяной пар или капли. Это нормальная ситуация и она не указывает на утечку СВЧ-излучения или неполадки.

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

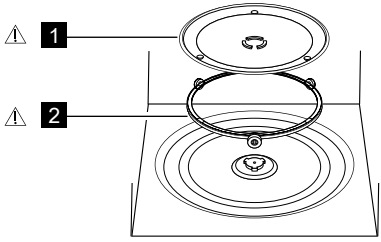
3. СХЕМА УСТРОЙСТВА

3.1 Свч-печь



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

3.2 Аксессуары



Убедитесь в наличии следующих аксессуаров:

1 Вращающаяся подставка
2 Опора вращающейся подставки

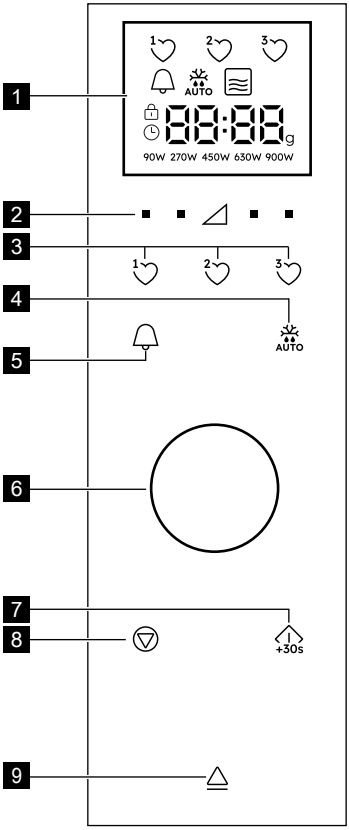
- Поместите опору вращающейся подставки на герметичную прокладку на полу духовки.
- Затем поместите вращающуюся подставку на опору.
- Чтобы не повредить вращающуюся подставку, не задевайте ее края тарелками или контейнерами, вынимая их из печи.

При заказе аксессуаров в магазине или авторизованном сервисном центре укажите наименование аксессуара, а также модель и/или продуктовый номер печи.

ВНИМАНИЕ!

Не использовать микроволновую печь без этих компонентов.

3.3 Панель управления



1 Указатели на цифровом дисплее:

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

2 Кнопки «Уровни мощности»

3 Кнопки «Избранные»

4 Кнопка автоматической разморозки

5 Кнопка «Кухонный таймер»

6 Ручка таймер/Вес

7 Кнопка Старт/Подтверждение/Быстрый старт

8 Кнопка Стоп

9 Кнопка открывания дверцы

4. ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ

4.1 Подключение питания

При первом включении прибора можно настроить часы. На часах печи время отображается в 24-часовом формате.

1. Печь подаст звуковой сигнал и на полсекунды отобразятся все значки на дисплее. Используйте ручку, чтобы выбрать часы «on» (ВКЛ) или «oFF» (ВЫКЛ).

2a. Чтобы выключить часы, поворачивайте ручку до тех пор, пока на дисплее не появится надпись «oFF» (ВЫКЛ), затем нажмите кнопку **СТАРТ**. Духовка готова к использованию.

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

2b. Чтобы включить часы, поверните ручку до тех пор, пока на дисплее не появится надпись «on» (ВКЛ), затем нажмите кнопку **СТАРТ**.

Пример: Как выставить на часах время 18:45.

1. Поверните ручку, чтобы настроить час.
2. Нажмите кнопку **СТАРТ** для подтверждения.
3. Поверните ручку, чтобы отрегулировать минуты.
4. Нажмите кнопку **СТАРТ** для подтверждения.

Если часы настроены, на дисплее отображается время суток.

4.2 Режим ожидания (экономичный режим)

Печь автоматически переходит в режим ожидания, если не используется в течение 5 минут.

Пример: Если часы не были настроены: Дисплей отключается. Откройте дверцу или нажмите любую кнопку, чтобы выйти из режима ожидания.
Пример: Если часы были настроены: По истечении 5 минут время отображается течение.

4.3 Изменение времени после настройки часов

Вы можете изменить время после того, как часы были настроены.

Пример: Как изменить время с 18:45 на 19:50.

1. Нажмите дважды кнопку **КУХОННЫЙ ТАЙМЕР.**
2. Нажмите кнопку **СТАРТ**.
3. Вращайте ручку до тех пор, пока не отобразится цифра «19».
4. Нажмите кнопку **СТАРТ**.
5. Вращайте ручку до тех пор, пока не отобразится цифра «50».
6. Нажмите кнопку **СТАРТ**.

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

1. Нажмите дважды кнопку **КУХОННЫЙ ТАЙМЕР**.
2. Поворачивайте ручку до тех пор, пока не отобразится «oFF» (ВЫКЛ).
3. Нажмите кнопку **СТАРТ** для подтверждения.

4.5 Защитная блокировка от детей

Печь снабжена функцией безопасности, не допускающей ее случайного включения ребенком. При включенной блокировке, вплоть до ее выключения ни один узел СВЧ-печи не будет работать.
Включение и выключение блокировки возможно только при неработающей печи.

Пример: Для включения блокировки: Нажмите и удерживайте кнопку **СТОП** пока не отобразится значок «child lock» (замок от детей).

Пример: Для выключения блокировки: Нажмите и удерживайте кнопку **СТОП** пока не исчезнет значок «child lock» (замок от детей).

При включенном замке от детей, не действуют никакие кнопки, кроме кнопки **СТОП**.

4.6 Первоначальная очистка

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!
См. раздел «Уход и очистка»

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

5. РАБОТА

5.1 Уровни мощности СВЧ-излучения

Пример: Чтобы нагреть суп за две с половиной минуты при мощности СВЧ-излучения 630 Вт, выполните следующие действия.

1. Нажмите кнопку уровня мощности **(УРОВНИ МОЩНОСТИ)** справа от треугольника до тех пор, пока не отобразится «630 Вт».
2. Поверните ручку, чтобы ввести время.
3. Нажмите кнопку **СТАРТ**.

В микроволновом режиме приготовления, вы можете регулировать уровень мощности печи нажатием кнопки прямо под необходимой настройкой.

Вы можете установить уровень мощности при работающей печи, нажимая и удерживая требуемую кнопку **УРОВНИ МОЩНОСТИ** до отображения на дисплее нового значения мощности. Слишком высокий уровень мощности или слишком большое время приготовления могут привести к перегреву пищи и пожару.

При выбранной мощности 900 Вт, максимальное время приготовления, которое можно задать, составляет 15 минут.

При работе печи в любом режиме в течение 3 минут или более, вентилятор будет работать в течение 2 минут после окончания приготовления пищи. При открытии дверцы вентилятор остановится, после закрытия дверцы возобновит работу до истечения 2 минут (включая время открытия дверцы). При работе печи менее 3 минут, вентилятор не включается.

По завершении приготовления вращающаяся подставка продолжает вращаться до тех пор, пока емкость для приготовления пищи не вернется в исходное положение. Свет в рабочей камере горит до завершения вращения или в течение 5 секунд (в зависимости от того, что длится дольше). По завершении работы печь издаёт звуковой сигнал. В случае открывания дверцы в процессе работы вращение прекращается.

5.2 Уровни мощности

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

Вт = Ватт

5.3 Пониженный уровень мощности

Режим приготовления	Стандартное время	Пониженный уровень мощности
Микроволновый 900 Вт	15 минут	СВЧ-излучения 630 Вт

5.4 Корректировка времени приготовления при приготовлении пищи

Вы можете изменить время приготовления при приготовлении пищи.

Пример: Как добавить 2 минуты (120 секунд) при помощи кнопки **СТАРТ**.

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

5.5 Использование кнопки Стоп

Однократно нажмите кнопку **СТОП** для перехода в режим паузы.
Повторно нажмите кнопку **СТОП** для отмены времени приготовления.

5.6 Кухонный таймер

Для установки кухонного таймера.

1. Нажмите кнопку **КУХОННЫЙ ТАЙМЕР**.
2. Поворачивайте круглую ручку, чтобы задать время.
3. Нажмите кнопку **СТАРТ**. Автоматически запустится отсчет таймера.

Время можно увеличить при работающем таймере поворачивая круглую ручку, или нажимая кнопку **СТАРТ**. Функцию таймера можно использовать только при неработающей печи.

5.7 Быстрый запуск

Нажимая кнопку **СТАРТ**, вы можете сразу же начать готовить с уровнем мощности 900 Вт/ВЫСОКИЙ в течение 30 секунд.

Для добавления времени нажмите кнопку **СТАРТ**.

5.8 Без звука

Как выключить звук.

1. Нажмите кнопку **КУХОННЫЙ ТАЙМЕР** три раза, до отображения надписи «Soun» (звук).
2. Поворачивайте круглую ручку пока на дисплее не отобразится «oFF» (выкл.).
3. Нажмите кнопку **СТАРТ**.

Как включить звук.

1. Нажмите кнопку **КУХОННЫЙ ТАЙМЕР** три раза, до отображения надписи «Soun» (звук).
2. Поворачивайте круглую ручку пока на дисплее не отобразится «on» (вкл.).
3. Нажмите кнопку **СТАРТ**.

5.9 Пауза

Как перейти в режим паузы при работающей печи.

1. Нажмите кнопку **СТОП** или откройте дверцу.
2. Печь перейдет в режим паузы на время до 5 минут.
3. Для продолжения приготовления пищи нажмите **СТАРТ**.

5.10 Избранные

Для печи предусмотрены 3 любимых рецепта.

1 Размягченное масло

2 Расплавленный шоколад

3 Кекс в кружке

Пример: Как размягчить масло.

1. Однократно нажмите кнопку **ИЗБРАННЫЕ 1**.
2. Поворачивайте круглую ручку, чтобы задать вес.
3. Нажмите кнопку **СТАРТ**.

Если на сегментах дисплея отображается вращающаяся картинка, это указывает на необходимость перемешать или перевернуть пищу. Для продолжения приготовления пищи нажмите кнопку **СТАРТ**. Уровни мощности для предустановленных Избранных рецептов регулировать нельзя. Можно приготовить 1-4 кекса в кружке.

ВНИМАНИЕ! Шоколад может очень сильно нагреться! Если для шоколада требуется более долгое время приготовления, добавьте 10 секунд. Будьте осторожны: шоколад может перегреться и подгореть.

Как перезаписать Избранные для ваших собственных рецептов.

1. Нажмите кнопку уровня мощности **УРОВНИ МОЩНОСТИ** для выбора.
2. Поворачивайте круглую ручку, чтобы задать желательное время приготовления.
3. Нажмите и удерживайте кнопку **ИЗБРАННЫЕ**, которую вы хотите настроить, до звукового сигнала и отображения сердце избранного.

Сбросить «Любимую программу» на заводские настройки.

1. Нажмите кнопку **СТОП**.
2. Нажмите и удерживайте **УРОВНИ МОЩНОСТИ** 450 Вт в течение 3 секунд. Печь сбросит Избранные к заводским настройкам.

5.11 Автоматическая разморозка

Автоматическая разморозка автоматически выбирает правильный режим и время приготовления на основе веса продуктов.

Вы можете выбрать одно из 2 меню разморозки.

1. Автоматическая разморозка: Мясо/рыба/домашняя птица
2. Автоматическая разморозка: Хлеб

Пример: Как разморозить стейк весом 0,2 кг.

1. Выберите меню авторазморозки однократно нажав кнопку **АВТОМАТИЧЕСКОЙ РАЗМОРОЗКИ.**
2. Поворачивайте круглую ручку, чтобы выбрать вес.
3. Нажмите кнопку **СТАРТ**.

Если на сегментах дисплея отображается вращающаяся картинка, это указывает на необходимость перемешать или перевернуть пищу. Для продолжения нажмите кнопку **СТАРТ**. В конце периода автоматической разморозки программа автоматически остановится. В режиме автоматической разморозки функция регулировки времени/мощности недоступна.

6. РЕЦЕПТЫ

6.1 Избранные

Избранные	Вес	Кнопка	Процедура
Размягченное масло	0.05-0.25 кг	1	• Поместите масло в блюдо из термостойкого стекла. После приготовления хорошо размешайте.
Расплавленный шоколад	0.1-0.2 кг	2	• Разломайте шоколад на маленькие куски. Поместите шоколад в блюдо из термостойкого стекла. Перемешайте после звукового сигнала колокольчика. После приготовления хорошо размешайте. **ВНИМАНИЕ!** Шоколад может очень сильно нагреться! Если для шоколада требуется более долгое время приготовления, добавьте 10 секунд. Будьте осторожны: шоколад может перегреться и подгореть.
Кекс в кружке	1–4 кружки	3	• Приготовьте торт по рецепту: Установите кружку на краю вращающейся подставки. Дайте постоять в течение 30 секунд после приготовления.

6.2 Рецепты кекса в кружке

Яблочный кекс с крошкой в кружке	
Ингредиенты на 1 кружку:	
2½ стол. ложки (25 г)	Пшеничная мука
2 стол. ложки (30 г)	Рыхлый коричневый сахар
¼ чайн. ложки	Разрыхлитель теста
¼ чайн. ложки	Молотая корица
1½ стол. ложки (15 г)	Растительное масло
1	Среднее яйцо
1½ стол. ложки (30 г)	яблочное пюре
половина (7 г)	Овсяное печенье, раскрошенное

Способ приготовления:

1. Поместите все сухие ингредиенты (кроме печенья) в кружку, хорошо перемешайте вилкой.
2. Добавьте растительное масло и яйцо, хорошо перемешайте.
3. Ложкой осторожно добавьте яблочное пюре, чтобы на смеси образовались полоски.
4. Посыпьте сверху раскрошенным печеньем.
5. Установите кружку сместив ее от центра вращающейся подставки.
6. Готовьте, используя 3♡. Кекс поднимется в кружке при приготовлении.

После приготовления дайте ему постоять 30 секунд.

Украсьте шариком ванильного мороженного.

ВНИМАНИЕ! Яблочное пюре будет горячим.

Морковный кекс в кружке	
Ингредиенты на 1 кружку:	
2 стол. ложки (20 г)	Пшеничная мука
2½ стол. ложки (30 г)	Светло- коричневый сахар
¼ чайн. ложки	Разрыхлитель теста
¼ чайн. ложки	Молотая корица
¼ чайн. ложки	Молотый мускатный орех
1 ст. ложка	Молотый миндаль
1½ стол. ложки (15 г)	Подсолнечное масло
	Цедра ½ апельсина
30 г	Натертая морковь
1	Среднее яйцо
Кремовый топпинг:	15 г. сливочного масла, 40 г. разрыхленной сахарной пудры, 40 г. жирного сливочного сыра, ½ чайн. ложки апельс. сока

Способ приготовления:

1. Поместите все сухие ингредиенты в кружку, хорошо перемешайте вилкой.
2. Добавьте подсолнечное масло, цедру апельсина, натертую морковь и яйцо, хорошо перемешайте.
3. Добавьте подсолнечное масло, цедру апельсина, натертую морковь и яйцо, хорошо перемешайте.
4. Готовьте, используя 3♡. Кекс поднимется в кружке припригоговлении.
5. Приготовьте топпинг смешав масло, сахарную пудру, сливочный сыр и апельсиновый сок.

После приготовления дайте ему постоять 30 секунд.

Дать кексу остыть, затем добавить топпинг.

Кекс с арахисовым маслом в кружке	
Ингредиенты на 1 кружку:	
2½ стол. ложки (25 г)	Пшеничная мука
2 стол. ложки (30 г)	Рыхлый коричневый сахар
¼ чайн. ложки	Разрыхлитель теста
1½ стол. ложки (15 г)	Растительное масло
¼ чайн. ложки	Эстракт ванили
2 стол. ложки (30 г)	Мягкое арахисовое масло
1	Среднее яйцо

Способ приготовления:

1. Поместите все сухие ингредиенты в кружку, хорошо перемешайте вилкой.
2. Добавьте растительное масло, экстракт ванили, арахисовое масло и яйцо, хорошо перемешайте.
3. Установите кружку сместив ее от центра вращающейся подставки.
4. Готовьте, используя 3♡. Кекс поднимется в кружке при приготовлении.

После приготовления дайте ему постоять 30 секунд.

Украсьте сверху шоколадной пастой.

Совет: Используйте арахисовое масло с кусочками арахиса.

Насыщенный шоколадный кекс в кружке	
Ингредиенты на 1 кружку:	
2½ стол. ложки (25 г)	Пшеничная мука
2 стол. ложки (12 г)	Какао-порошок
2½ стол. ложки (30 г)	Сахарная пудра
¼ чайн. ложки	Разрыхлитель теста
1½ стол. ложки (15 г)	Растительное масло
¼ чайн. ложки	Эстракт ванили
1	Среднее яйцо

Способ приготовления:

1. Поместите все сухие ингредиенты в кружку, хорошо перемешайте вилкой.
2. Добавить растительное масло, экстракт ванили и яйцо, хорошо перемешайте.
3. Установите кружку сместив ее от центра вращающейся подставки.
4. Готовьте, используя 3♡. Кекс поднимется в кружке при приготовлении.

После приготовления дайте ему постоять 30 секунд.

Украсьте завитком шоколадного крема.

Совет: Чтобы приготовить шоколадно-апельсиновый кекс в кружке замените экстракт ванили чайной ложкой апельсинового экстракта.

Кекс “Лимонный дождь” в кружке	
Ингредиенты на 1 кружку:	
2½ стол. ложки (25 г)	Пшеничная мука
2½ стол. ложки (30 г)	Сахарная пудра
¼ чайн. ложки	Разрыхлитель теста
1½ стол. ложки (15 г)	Растительное масло
1 ч. ложки	Цедра лимона
1	Среднее яйцо
Заливка:	1 стол. ложка лимонного сока, смешанного с 2 стол. ложками сахарной пудры.

Способ приготовления:

1. Поместите все сухие ингредиенты в кружку, хорошо перемешайте вилкой.
2. Добавьте растительное масло, цедру лимона и яйцо, хорошо перемешайте.
3. Установите кружку сместив ее от центра вращающейся подставки.
4. Готовьте, используя 3♡. Кекс поднимется в кружке при приготовлении.
5. Приготовьте заливку кекса, смешав лимонный сок с сахарной пудрой.
6. После приготовления выньте кекс, проткните верх с помощью шпажки, затем сбрызните верх кекса, затем оставьте на 30 секунд.

Малиновый кекс в кружке	
Ингредиенты на 1 кружку:	
2½ стол. ложки (25 г)	Пшеничная мука
2½ стол. ложки (30 г)	Сахарная пудра
¼ чайн. ложки	Разрыхлитель теста
1½ стол. ложки (15 г)	Растительное масло
½ чайн. ложки	Эстракт ванили
1	Среднее яйцо
1½ ст. ложки	Малиновое варенье без косточек

Способ приготовления:

1. Поместите все сухие ингредиенты в кружку, хорошо перемешайте вилкой.
2. Добавить растительное масло, экстракт ванили и яйцо, хорошо перемешайте.
3. Ложкой осторожно добавьте варенье, чтобы на смеси образовались полоски.
4. Установите кружку сместив ее от центра вращающейся подставки.
5. Готовьте, используя 3♡. Кекс поднимется в кружке при приготовлении.

После приготовления дайте ему постоять 30 секунд.

Украсьте завитком ванильного крема.

6.3 Автоматическая разморозка

Автоматическая разморозка	Вес	Кнопка	Процедура
Мясо/рыба/ домашняя птица (Рыба целиком, рыбные стейки, рыбное филе, куриные ножки, куриные грудки, мясной фарш, стейк, отбивные, гамбургеры и сосиски)	0.2-1.0 кг	AUTO x1	• Поместите пищу в открытое блюдо и установите его по центру вращающейся подставки. • Когда прозвучит сигнал, переверните пищу, перемешайте кусочки и разделите их. Закройте тонкие части и теплые места алюминиевой фольгой. • После разморозки заверните еду в алюминиевую фольгу на 15–45 минут и подождите, пока она не разморозится полностью. • Мясной фарш: когда прозвучит сигнал, переверните пищу. По возможности удалите размороженные куски. Не подходит для целых тушек домашней птицы.
Хлеб	0.1-1.0 кг	AUTO x2	• Распределите пищу по открытому блюду, расположенному в центре вращающейся подставки. Если вес пищи составляет 1,0 кг, положите ее прямо на вращающуюся подставку. • Когда прозвучит сигнал, переверните пищу, перемешайте ее и удалите размороженные кусочки. • После разморозки накройте блюдо алюминиевой фольгой и дайте ему постоять 5–15 минут до тех пор, пока оно полностью не разморозится.

Введите вес пищи. Не включайте вес контейнера. Если вес или количество пищи превышает значения, приведенные в таблицах для режима автоматического приготовления и разморозки, готовьте ее вручную. Окончательная температура будет варьироваться в зависимости от первоначальной температуры. Стейки и отбивные необходимо замораживать, укладывая одним слоем. Мясной фарш следует замораживать в тонкой форме.

6.4 Разогревание пищи и напитков

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

[1)] охлажденный

6.5 Разморозка

пищи	Количе-ство -г-	Уровень мощнос-ти	Время -мин-	Метод	Время настаив ания -мин-
Гуляш	500	270 Вт	8-9	помешивайте во время размораживания	10-30
Пирог,1 кусок	150	90 Вт	1-3	поместите на открытое блюдо	5
Фрукты	250	270 Вт	3-5	равномерно разложите, переворачивайте во время разморозки	5

6.6 Приготовление из замороженного состояния

пищи	Количе-ство -г-	Уровень мощнос-ти	Время -мин-	Метод	Время настаив ания -мин-
Рыбное филе	300	900 Вт	9-11	накройте крышкой	2
Одна тарелка пищи	400	900 Вт	8-10	накройте крышкой, помешайте через 6 минут	2

6.7 Приготовление пищи

пищи	Количе-ство -г-	Уровень мощнос-ти	Время -мин-	Метод	Время настаив ания -мин-
Брокколи/ Горох	500	900 Вт	6-8	добавьте 4–5 ст. ложек воды, накройте крышкой, помешайте наполовину приготовленное блюдо	-
Морковь	500	900 Вт	9-11	нарежьте кольцами, добавьте 4–5 ст. ложек воды, накройте крышкой, помешайте наполовину приготовленное блюдо	-
Жаркое	1000	630 Вт	34-38	добавьте специи по вкусу, поместите в неглубокую форму для выпечки, по истечении половины времени приготовления переверните	10
Рыбное филе	200	900 Вт	4-6	добавьте приправы по вкусу, положите на неглубокое открытое блюдо, накройте крышкой	2

При работе печи в любом режиме в течение 3 минут или более, вентилятор будет работать в течение 2 минут после окончания приготовления пищи При открытии дверцы вентилятор остановится, после закрытия дверцы возобновит работу до истечения 2 минут (включая время открытия дверцы). При работе печи менее 3 минут вентилятор не включается.

7. СОВЕТЫ И ПОДСКАЗКИ

7.1 Посуда для СВЧ-печей

Посуда	Для СВЧ-печей	Комментарии
Алюминиевая фольга/контейнеры из фольги	✓ / ✗	Для защиты пищи от перегрева могут применяться маленькие кусочки алюминиевой фольги. Держите фольгу на расстоянии не менее 2 см от стенок печи, чтобы не возник дуговой разряд. Контейнеры из фольги не рекомендуется использовать, если это не указано производителем ; тщательно выполняйте инструкции.

Фарфор и керамика	✓ / ✗	Фарфор, гончарные изделия, изделия из глазированной глины и костяного фарфора, за исключением изделий с металлическими украшениями, обычно считаются пригодными.
Стеклянная тара (например, Pyrex®)	✓	При использовании изделий из тонкого стекла необходимо соблюдать осторожность, поскольку при внезапном нагреве они могут лопнуть или треснуть.
Металл	✗	Использовать металлическую посуду в СВЧ-печах не рекомендуется, поскольку при этом образуется дуговой разряд, который может вызвать пожар.
Пластик и полистирол (например, контейнеры для продуктов быстрого приготовления)	✓	Необходимо принимать меры предосторожности, поскольку некоторые контейнеры могут покоробиться, расплавиться или изменить окраску при высоких температурах.
Пакеты для холодильника или жарки	✓	Пакеты нужно протыкать, чтобы выпускать пар. Убедитесь в том, что они пригодны для микроволновых печей. Не применяйте пластиковые или металлические стяжки, поскольку они могут расплавиться или загореться из-за дугового разряда на металлической поверхности.
Бумажные тарелки, чашки и кухонная бумага	✓	Используйте их только для разогревания или впитывания влаги. Будьте внимательны: перегрев может привести к пожару.
Контейнеры из соломки и дерева	✓	Всегда присматривайте за печью при использовании этих материалов, поскольку перегрев может вызвать пожар.
Бумага из вторсырья и газеты	✗	Может содержать следы металла, которые будут вызывать дуговой разряд и могут привести к пожару.

7.2 Приготовление пищи в микроволновой печи

Приготовление пищи в микроволновой печи	
Состав	Пищу с высоким содержанием жиров и сахара (рождественский пудинг, сладкие пирожки) не нужно долго греть. Будьте внимательны, так как перегрев может привести к пожару.
Размер	Чтобы пища нагревалась равномерно, сделайте так, чтобы все кусочки были одного размера.
Температура пищи	Первоначальная температура пищи влияет на длительность приготовления. Делайте надрезы на пище с наполнителями (например, на пончиках с джемом), чтобы выпустить пар и тепло.
Размещение	Разместите самые толстые кусочки еды (например, куриные ножки) так, чтобы они находились у края блюда.
Накрывание	Используйте липкую ленту для СВЧ-печей или подходящую крышку.
Протыкание	Пищу, покрытую скорлупой, кожицей или мембраной, необходимо проткнуть в нескольких местах перед приготовлением или разогревом. Иначе скопившийся пар может привести к взрыву пищи (например, картофеля, рыбы, цыплят или сосисок). ⚠ **ВНИМАНИЕ!** Яйца не следует нагревать с помощью СВЧ-излучения, так как они могут взрываться даже после завершения приготовления (например, яйца без скорлупы или сваренные вкрутую).
Помешивание и переворачивание	Чтобы пища равномерно разогревалась, важно помешивать и переворачивать ее во время приготовления. Помешивание и переворачивание всегда следует осуществлять, начиная от края к центру.
Настаивание	После приготовления необходимо дать пище остыть, чтобы тепло распределилось равномерно.
Экранирование	Теплые области (например, куриных ножек и крыльев) можно экранировать маленькими кусочками фольги, которые отражают СВЧ-излучение.

ⓘ Во избежание ожогов используйте держатели для кастрюли или жаропрочные перчатки, вынимая пищу из печи. Всегда открывайте контейнеры, наборы для приготовления попкорна, мешочки для приготовления в печи и т. д., направляя их в сторону от лица и рук, чтобы вас не обдало паром. При открывании дверцы печи всегда стойте поодаль, чтобы избежать тепловых ожогов и ошпаривания. После нагревания нарезайте запеченную с фаршем пищу ломтиками, чтобы выпустить пар и не обжечься.

8. ЧТО ДЕЛАТЬ, ЕСЛИ

Проблема	Удостовериться, что: / Предпринять следующее действие:
Микроволновая печь не включается?	• Не отключено электроснабжение. • Не сработал защитный автоматический выключатель электроснабжения. • Если защитный автоматический выключатель электроснабжения при включении прибора продолжает срабатывать, обратитесь в авторизованный сервисный центр Electrolux.
Режим СВЧ-излучения не функционирует?	• Дверца правильно закрыта. • Дверные прокладки и уплотняемые поверхности чистые. • Была нажата кнопка **СТАРТ**.
Вращающаяся подставка не вращается?	• Опора вращающейся подставки правильно подключена к приводу. • Посуда не выступает за пределы вращающейся подставки. • Пища не выступает за пределы подставки, мешая ей вращаться. • В углублении под вращающейся подставкой ничего нет.
СВЧ-излучение не выключается?	• Отключите электроснабжение прибора. • Обратитесь в авторизованный сервисный центр ELECTROLUX.
Не включается свет в печи?	• Обратитесь в авторизованный сервисный центр ELECTROLUX. (Лампы внутреннего освещения могут быть заменены только в авторизованном сервисном центре).
Пища дольше нагревается и готовится, чем раньше?	• Выберите более длительное время приготовления (двойной объем требует увеличения времени приготовления почти в два раза). • Если пища холоднее, чем обычно, время от времени помешивайте ее или поворачивайте. • Выберите более высокий уровень мощности.
Дверца не открывается вследствие отключения питания?	• Осторожно откройте стеклянную дверцу, потянув ее наружу за правый нижний угол.

9. ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

Напряжение переменного тока		220-240 В, 50 Гц, однофазное
Плавкий предохранитель/выключатель линии распределения		минимум 10 А
Потребляемая	мощность:	1.4 kW
Выходная	мощность:	900 W (IEC 60705)
Частота СВЧ-излучения		2450 МГц [1] (группа 2, класс B)
Внешние размеры:	TB6SM261FB	596 mm (Ш) x 459 mm (В) x 404 mm (Г)
Размеры рабочей камеры		342 mm (Ш) x 207 mm (В) x 368 mm (Г)[2]
Вместимость печи		26 литров[2]
Вращающаяся подставка		ø 325 mm, стекло
Вес		около. 19 kg

[1] Этот продукт отвечает требованиям европейского стандарта EN55011. Согласно этому стандарту он классифицируется как оборудование группы 2 класса B. Группа 2 означает, что оборудование специально генерирует высокочастотную энергию в виде электромагнитного излучения для тепловой обработки пищи. Оборудование класса B означает, что данное оборудование пригодно для использования в домашних условиях.

[2] Внутренняя вместимость рассчитывается путем измерения максимальной ширины, глубины и высоты. Фактический объем вмещаемой пищи меньше.

10. ЭНЕРГОЭФФЕКТИВНОСТЬ

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

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

11. ЭКОЛОГИЧЕСКАЯ ИНФОРМАЦИЯ

Данное изделие содержит источник света с классом энергоэффективности F.

Материалы с символом ♲ следует сдавать на переработку. Положите упаковку в соответствующие контейнеры для сбора вторичного сырья.

Принимая участие в переработке старого электробытового оборудования, Вы помогаете защитить окружающую среду и здоровье человека.

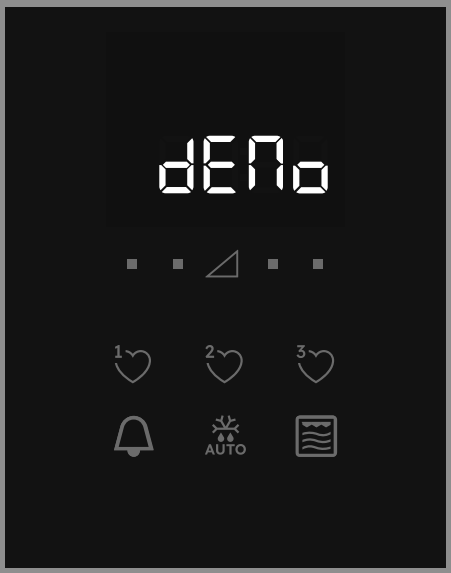
Не выбрасывайте вместе с бытовыми отходами бытовую технику, помеченную символом. Доставьте изделие на местное предприятие по переработке вторичного сырья или обратитесь в свое муниципальное управление.

Дата производства данного изделия указана в серийном номере, где первая цифра номера соответствует последней цифре года производства, вторая и третья цифры – порядковому номеру недели. Например, серийный номер 93012345 означает, что изделие произведено на тридцатой неделе 2019 года.

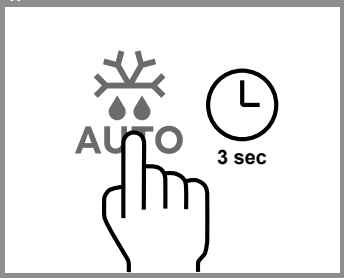
Изготовитель: Electrolux Appliances AB, St. Göransgatan 143, 105 45 Stockholm, Швеция.

Изготовлено в Соединённом Королевстве Великобритании и Северной Ирландии.

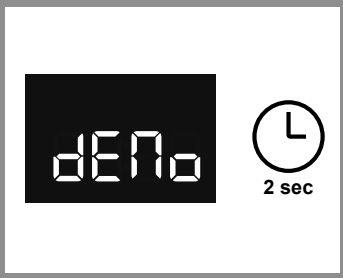
DemoMode ON/OFF



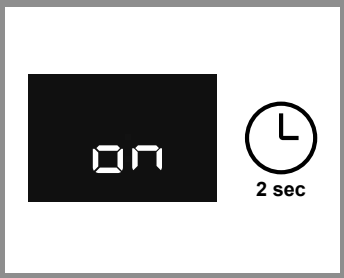
1.



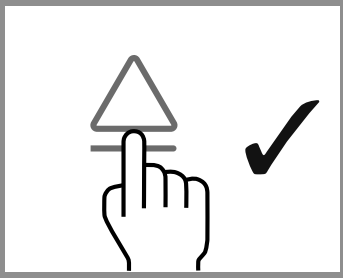
2.



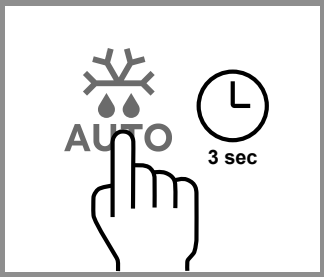
3.



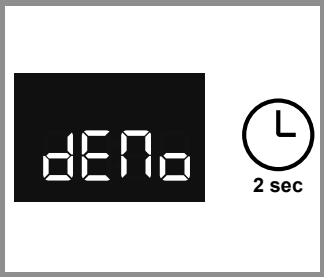
4.



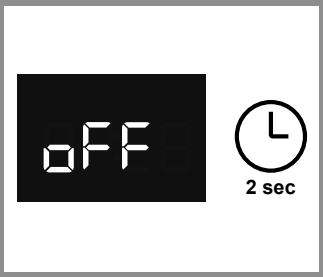
1.



2.



3.



aeg.com

TINS-B645URR1