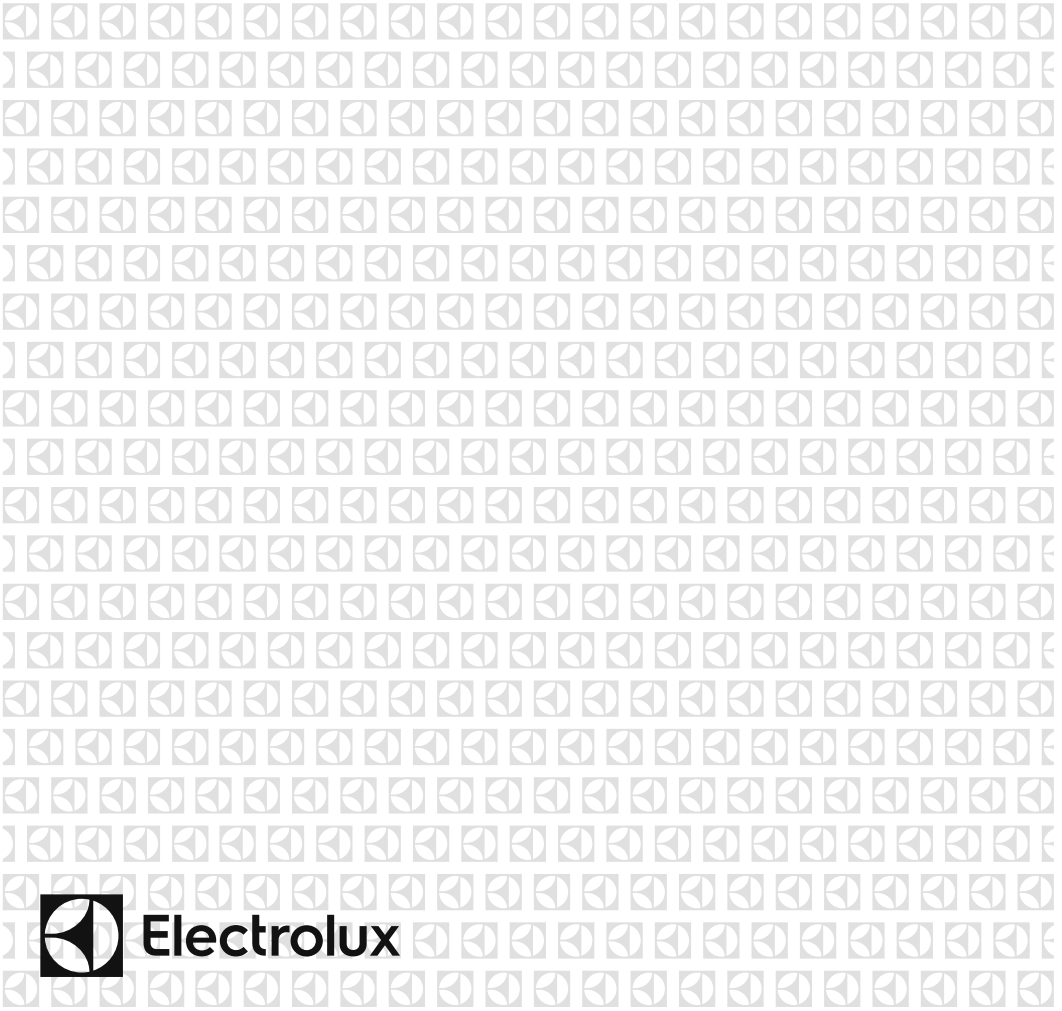


KA მიკროტალღური ღუმელი
RU Микроволновая печь
UK Мікрохвильова Піч

მომხმარებლის სახელმძღვანელო 2
Инструкция по эксплуатации 26
Посібник Користувача 54



შინაარსი

| | |
|---------------------------------------|----|
| 1. უსაფრთხოების ინფორმაცია..... | 3 |
| 2. მონტაჟი..... | 7 |
| 3. პროდუქტის აღწერა..... | 11 |
| 4. პირველ გამოყენებამდე..... | 12 |
| 5. ექსპლოატაცია..... | 13 |
| 6. მომზადების სქემები..... | 16 |
| 7. მინიშნებები და რეკომენდაციები..... | 22 |
| 8. ხარვეზების აღმოფხვრა..... | 24 |
| 9. ტექნიკური ინფორმაცია..... | 25 |
| 10. ენერგოეფექტურობა..... | 25 |
| 11. გარემოსდაცვითი ინფორმაცია..... | 25 |

ჩვენ თქვენზე ვზრუნავთ

გმადლობთ Electrolux-ის მოწყობილობის შექმნისთვის. თქვენ აირჩიეთ პროდუქტი, რომელსაც საფუძვლად უდევს ათწლეულების პროფესიული გამოცდილება და ინოვაციური ტექნოლოგია. ტექნიკურად სრულყოფილი და ელეგანტური, ის თქვენზე მზრუნველობით შეიქმნა. დარწმუნებული იყავით, რომ ყოველი მისი გამოყენებისას მიიღებთ საუკეთესო შედეგს. მოგესალმებით Electrolux-ის სამყაროში.

ენჯიეთ ჩვენს ვებსაიტს:



მიიღეთ რეკომენდაციები გამოყენების შესახებ, ბროშურები, ინფორმაცია პრობლემების აღმოფხვრის და სერვისის შესახებ:
www.electrolux.com



უკეთესი მომსახურების მისაღებად, დაარეგისტრირეთ თქვენი პროდუქტი:
www.electrolux.com/productregistration



შეიძინეთ აქსესუარები, სახარჯო მასალები და ორიგინალური სათადარიგო ნაწილები თქვენი მოწყობილობისთვის:
www.electrolux.com/shop

მომხმარებელზე ზრუნვა და მომსახურება

ჩვენ გირჩევთ გამოიყენოთ ორიგინალი სათადარიგო ნაწილები. სერვისის სამსახურთან დაკავშირებისას, დარწმუნდით, რომ ხელთ გაქვთ შემდეგი მონაცემები. ინფორმაცია შეგიძლიათ იხილოთ ქარხნულ ფირფიტაზე ტექნიკური მონაცემებით მოდელი, PNC, სერიული ნომერი.



გაფრთხილება/ყურადღება - უსაფრთხოების ინფორმაცია



ზოგადი ინფორმაცია და რეკომენდაციები



გარემოსდაცვითი ინფორმაცია

შეიძლება შეიცვალოს შეტყობინების გარეშე.

1. ⚠ უსაფრთხოების ინფორმაცია

წინამდებარე ხელსაწყოს გამოყენება აკრძალულია 8 წლამდე ბავშვებისთვის, ასევე შეზღუდული გონებრივი ან სენსორული შესაძლებლობების მქონე, გამოუცდელი და ნაკლებად ინფორმირებული პირებისთვის, გარდა იმ შემთხვევებისა, თუ ისინი იმყოფებიან სხვა პირთა ზედამხედველობის ქვეშ, ვინც უზრუნველყოფს მოწყობილობის უსაფრთხო გამოყენებას და აცნობიერებს მასთან დაკავშირებულ რისკებს. ბავშვები უნდა იყვნენ მეთვალყურეობის ქვეშ, რომ არ ითამაშონ მოწყობილობასთან. დასუფთავება და მოვლა შეიძლება განახორციელონ 8 წელზე უფროსი ასაკის ბავშვებმა უფროსების ზედამხედველობის ქვეშ.

ეს მოწყობილობა არ არის განკუთვნილი გამოყენებისთვის ზღვის დონიდან 2000 მ-ზე უფრო მაღლა.



ყურადღება! მნიშვნელოვანი უსაფრთხოების ინსტრუქციები: წაიკითხეთ ყურადღებით და შეინახეთ მომავალში სარგებლობისთვის.



გაფრთხილება!

თუ კარი ან კარის მამჭიდროებლები დაზიანებულია, ღუმელის ექსპლოატაცია დასაშვებია მხოლოდ კვალიფიციური სპეციალისტის მიერ შეკეთების შემდეგ.



გაფრთხილება!

თუ კარი ან კარის მამჭიდროებლები დაზიანებულია, ღუმელის ექსპლოატაცია დასაშვებია მხოლოდ კვალიფიციური სპეციალისტის მიერ შეკეთების შემდეგ.



გაფრთხილება!

ტექნიკური მომსახურების და სარემონტო სამუშაოები, რომლებიც საჭიროებენ კორპუსის დემონტაჟს, რომელიც უზრუნველყოფს დაცვას მიკროტალღური ენერჯის მავნე გამოსხივებისგან, შეიძლება შეასრულოს მხოლოდ კვალიფიციურმა სპეციალისტმა.



გაფრთხილება!

სითხეების და სხვა საკვების გაცხელება არ შეიძლება ჰერმეტიკულად დალოქულ ჭურჭელში, რადგან შესაძლებელია მათი აფეთქება.

ეს მოწყობილობა განკუთვნილია საყოფაცხოვრებო და მსგავს პირობებში გამოსაყენებლად, მაგალითად: პერსონალისთვის განკუთვნილ სამზარეულოებში მალაზიებში, ოფისებში და სხვა სამუშაო გარემოში; აგარაკებზე; სასტუმროებში, მოტელებში და სხვა სასტუმრო გარემოში.

გამოიყენეთ მხოლოდ მიკროტალღური ლუმელისთვის განკუთვნილი უსაფრთხო კონტეინერები და ჭურჭელი. მიკროტალღურ ლუმელში მომზადების დროს დაუშვებელია ლითონის კონტეინერების გამოყენება.

არ დატოვოთ ლუმელი უყურადღებოდ ერთჯერადი პლასტმასის, ქაღალდის ან სხვა აალებადი საკვების კონტეინერების გამოყენებისას.

მიკროტალღური ლუმელი განკუთვნილია საკვებისა და სასმელის გასათბობად. საკვების ან ტანსაცმლის გაშრობამ და გამათბობელი ბალიშების, ჩუსტების, ღრუბლების, ნესტიანი ქსოვილისა და მსგავსი საგნების გაშრობამ შეიძლება გამოიწვიოს დაზიანების, აალების ან ხანძრის რისკი.

თუ საკვების გაცხელების დროს ის დაიწყებს ბოლვას, არ გახსნათ კარი. გამორთეთ ლუმელი ელექტრო ქსელიდან და დაელოდეთ, სანამ ბოლი შეწყდება. საკვების ბოლვის დროს კარის გახსნამ შეიძლება გამოიწვიოს ხანძარი.

სასმელების მიკროტალღურ ლუმელში გაცხელებამ შეიძლება გამოიწვიოს მათი ადუღება, ამიტომ კონტეინერის გამოყენებისას სიფრთხილე გმართებთ.

დამწვრობის თავიდან ასაცილებლად, ბავშვის საკვები ბოთლების და ქილების შიგთავსი უნდა შეანჯღრიოთ და შეამოწმოთ ტემპერატურა მოხმარებამდე.

არ მოხარშოთ კვერცხები ნაჭურჭში და მთლიანად მოხარშული კვერცხები არ გააცხელოთ მიკროტალღურ ლუმელში, რადგან ისინი შეიძლება აფეთქდნენ მომზადების დასრულების შემდეგაც კი.

თუ ელკვების კაბელი დაზიანებულია, საფრთხის თავიდან აცილების მიზნით, ის უნდა შეცვალოს მწარმოებელმა, მისმა სერვის ცენტრმა ან მსგავსი კვალიფიკაციის მქონე პირმა.

1.1 მოვლა და გაწმენდა

კარი:

ჭუჭყის ყოველგვარი კვალის მოსაშორებლად, რეგულარულად გაწმინდეთ კარის ორივე მხარე, კარის მამჭიდროებლები და მათი ზედაპირი რბილი, ნესტიანი ქსოვილით. ღუმელის კარის შუშის გასაწმენდად არ გამოიყენოთ უხეში აბრაზიული საწმენდები ან ლითონის ბასრი საფხეკები, მათ შეიძლება დაკაწრონ ზედაპირი, რამაც შესაძლოა გამოიწვიოს შუშის მსხვრევა.

ღუმელის კამერის ზედაპირები:

გაწმენდისას, ყოველი გამოყენების შემდეგ, სანამ ღუმელი ჯერ კიდევ თბილია, მოაშორეთ მხეფები ან დაღვრილი სითხე, რბილი, ნესტიანი ქსოვილით ან ღრუბელით. უფრო მდგრადი დაბინძურებისთვის გამოიყენეთ რბილი საპონი და რამდენჯერმე გაწმინდეთ ნესტიანი ქსოვილით, სანამ ყველა ნარჩენი არ მოცილდება. არ მოხსნათ ტალღსატარი საფარი. დარწმუნდით, რომ რბილი საპონი ან წყალი არ შეაღწევს კედლების პატარა სავენტილაციო ხვრელებში, რამაც შეიძლება დააზიანოს ღუმელი.

კამერის ზედაპირების გასაწმენდად არ გამოიყენოთ აეროზილის ტიპის საწმენდები. გამოყენების შემდეგ, გაწმინდეთ ტალღსატარი საფარი, ღუმელის კამერა, მბრუნავი სადგარი და მბრუნავი სადგარის საყრდენი. ის უნდა იყოს მშრალი, და უცხიმო. ჩარჩენილი ცხიმი შეიძლება გადახურდეს და დაიწყოს წვა ან ააღდეს.

ღუმელის გარე ზედაპირები:

თქვენი ღუმელის გარე ზედაპირები ადვილად გაიწმინდება რბილი საპნით და წყლით. დარწმუნდით, რომ საპონი მოცილდა სველი ქსოვილით და გაამშრალეთ რბილი პირსახოცი.

მართვის პანელი:

გაწმენდამდე გახსენით კარი მართვის პანელის დეაქტივაციისთვის. მართვის პანელის გაწმენდისას სიფრთხილე გმართებთ. მხოლოდ წყლით დასველებული ქსოვილის გამოყენებით, ფრთხილად გაწმინდეთ პანელი, გასუფთავებამდე. მოერიდეთ, წყლის ჭარბი რაოდენობის გამოყენებას. არ გამოიყენოთ რაიმე სახის ქიმიური ან აბრაზიული გამწმენდი.

მბრუნავი სადგარი და მბრუნავი სადგარის საყრდენი: ამოიღეთ ლუმელიდან მბრუნავი სადგარი და მბრუნავი სადგარის საყრდენი. გარეცხეთ მბრუნავი სადგარი და მბრუნავი სადგარის საყრდენი რბილ საპნთან წყალში. გაამშრალეთ რბილი ქსოვილით. მბრუნავი სადგარის და მბრუნავი სადგარის საყრდენის გარეცხვა შეიძლება ჭურჭლის სარეცხ მანქანაში.



ყურადღება!

რეგულარულად გაწმინდეთ ლუმელი და მოაცილეთ ნებისმიერი საკვების ნარჩენი. ლუმელის არდასუფთავებამ შეიძლება გამოიწვიოს ზედაპირის დაზიანება. ამან შეიძლება უარყოფითად იმოქმედოს მოწყობილობის მუშაობის ვადაზე და გამოიწვიოს საშიში სიტუაცია.

მოწყობილობიდან კონტეინერების ამოღებისას, განსაკუთრებული სიფრთხილეა საჭირო, რომ არ გადაადგილოთ მბრუნავი სადგარი.



ყურადღება!

არ გამოიყენოთ ორთქლის გამწმენდი.

აღნიშნული მიკროტალღური ლუმელი განკუთვნილია ჩასაშენებლად.

მოწყობილობის განთვასება არ შეიძლება კარადაში.

მოწყობილობა და მისი ხელმისაწვდომი ნაწილები გამოყენებისას ცხელდება.



გაფრთხილება!

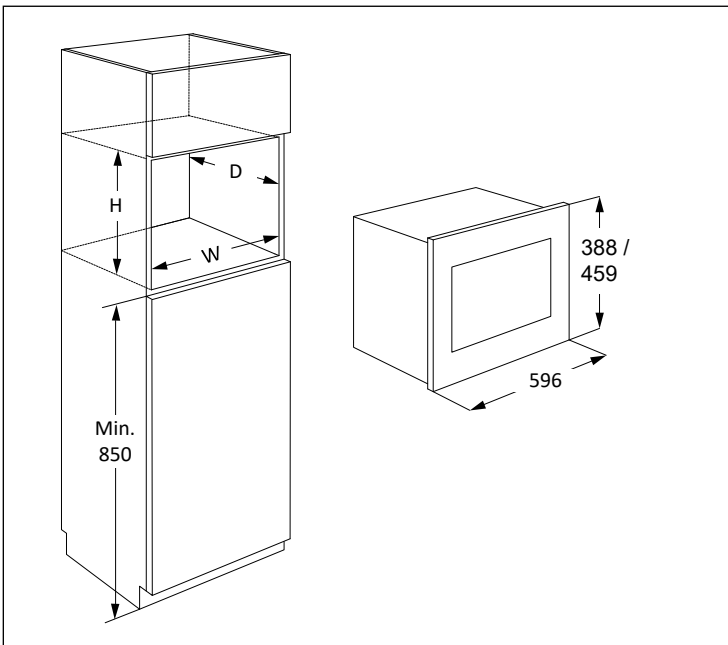
მოარიდეთ ბავშვები კარებს, დამწვრობის თავიდან ასაცილებლად.



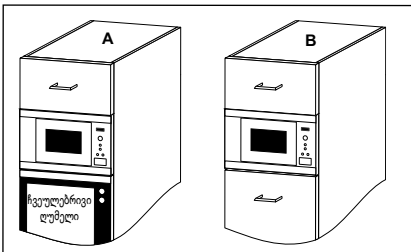
ყურადღება!

თქვენი მიკროტალღური ღუმელის ნებისმიერი ნაწილის გასაწმენდად არ გამოიყენოთ საწარმოო ღუმელის საწმენდი საშუალებები, ორთქლის გამწმენდები, აბრაზიული, უხეში საწმენდები, ნებისმიერი ნატრიუმის ჰიდროქსიდის შემცველი ქიმიკატები ან ჭურჭლის სარეცხი ღრუბლები.

2. მონტაჟი



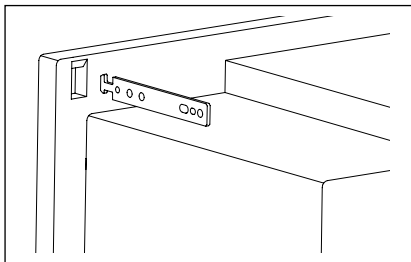
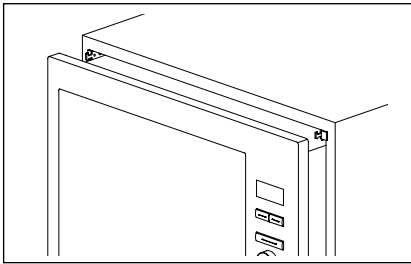
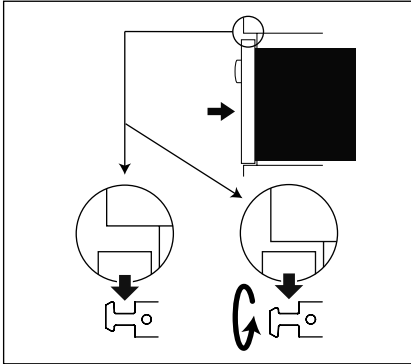
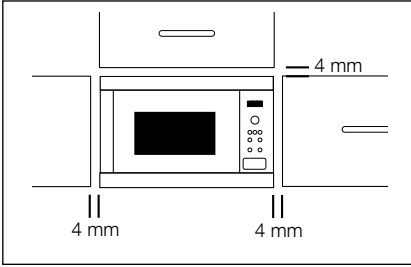
მიკროტალღური ღუმელი შეიძლება დამონტაჟდეს პოზიციაში A ან B:



| პოზიცია | ნიშის ზომა სივ. სიღ. სიშ. |
|---------|------------------------------|
| A | 562 x 550 x 450 |
| B | 562 x 500 x 450 |

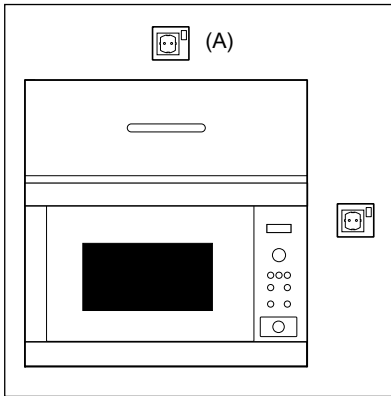
ზომები (მმ)

2.1 მოწყობილობის მონტაჟი



1. მოაცილეთ მთელი შეფუთვა და ყურადღებით შეამოწმეთ დაზიანებაზე.
2. დაამაგრეთ სამაგრი კაუჩუკები სამზარეულოს კარადაზე თანდართული ინსტრუქციის და შაბლონის გამოყენებით.
3. ნელა, ძალდატანების გარეშე, შეწიეთ მოწყობილობა სამზარეულოს კარადაში. მოწყობილობა უნდა აწიოთ, ჩამოაგოთ სამაგრი კაუჩუკებზე და შემდეგ დაუშვათ ადგილზე. დაყენების დროს ჩარევის შემთხვევაში, ეს კაუჩუკი რევერსიულია. ლუმენის წინა მხარე უნდა იყოს ერთ დონეზე სამზარეულოს კარადის წინა ლიობთან.
4. დარწმუნდით, რომ მოწყობილობა სტაბილურია და არ არის დახრილი. დარწმუნდით, რომ 4 მმ ლიობი დარჩენილია კარადის კარს ზემოთ და კორპუსის ზედა ნაწილს შორის (იხ. დიაგრამა).

2.2 მოწყობილობის შეერთება ელკვების წყაროსთან



- ელექტრული როზეტი უნდა იყოს სიახლოვეში და ადვილად მისაწვდომი, რომ საგანგებო სიტუაციებში მარტივად გამოერთოთ მოწყობილობა კვების წყაროდან. ან, შესაძლებელი უნდა იყოს, ღუმელის იზოლირება ელკვების მიწოდებისგან გადართვით ფიქსირებულ გაყვანილობაში, სადენების მონტაჟის წესების შესაბამისად.
- ელკვების კაბელის შეცვლა შეიძლება მხოლოდ ელექტიკოსის მიერ.
- თუ ელკვების კაბელი დაზიანებულია, საფრთხის თავიდან აცილების მიზნით, ის უნდა შეცვალოს მწარმოებელმა, მისმა სერვის ცენტრმა ან მსგავსი კვალიფიკაციის მქონე პირმა.
- როზეტი არ უნდა მდებარეობდეს კარადის უკან.
- საუკეთესო პოზიციაა კარადის ზემოთ, იხილეთ (A).
- შეაერთეთ მოწყობილობა ერთფაზიან 220-240 ვ/50 ჰც ალტერნატიულ დენის წყაროში, სწორად დამონტაჟებული, დამიწების როზეტის მეშვეობით. როზეტი უნდა იყოს აღჭურვილი 10-ამპერიანი მცველით.
- მონტაჟებამდე, დენის კაბელს მიაბით ზონარის ნაჭერი, მარტივად რომ მიწვდეთ დამონტაჟებული მოწყობილობის (A) წერტილთან შესაერთებლად.
- მოწყობილობის მაღალკედლიან კარადაში ჩასმისას, არ დააზიანოთ ელკვების კაბელი.
- არ ჩაძიროთ დენის კაბელი, ან შტეფსელი წყალში, ან სხვა სითხეში.
- არ დაუშვათ, ელკვების კაბელი გადავიდეს ცხელ ან ბასრ ზედაპირებზე, როგორცაა, ცხელი ჰაერის გამწოვი არე, ღუმელის ზედა უკანა მხარეს.

2.3 დამატებითი რჩევა

არ გამოიყენოთ მიკროტალღური ღუმელი ზეთის გასათბობად ღრმა შეწვისთვის. ტემპერატურის კონტროლი შეუძლებელია და ზეთმა, შეიძლება ცეცხლი გააჩინოს. პოპკორნის მოსამზადებლად გამოიყენეთ მხოლოდ სპეციალური პოპკორნის მიკროტალღური ღუმელი.

პირებს, ვისაც ჩადგმული აქვთ კარდიოსტიმულატორი, უნდა გაიარონ კონსულტაცია თავის ექიმთან ან კარდიოსტიმულატორის მწარმოებელთან, რა სიფრთხილის ზომები უნდა იყოს მიღებული მიკროტალღებთან დაკავშირებით.

არასოდეს ჩაღვაროთ სითხე და არ ჩადოთ რაიმე საგანი კარის საკეტში ან სავენტილაციო ზვრელებში. სითხის დაღვრის შემთხვევაში, დაუყოვნებლივ გამორთეთ ღუმელი და დაუკავშირდით ELECTROLUX-ის ავტორიზებულ სერვის ცენტრს.

არასოდეს შეიტანოთ ცვლილებები ღუმელის კონსტრუქციაში.

გამოიყენეთ, მხოლოდ ამ ღუმელისთვის შექმნილი მბრუნავი სადგარი და მბრუნავი სადგარის საყრდენი. არ გამოიყენოთ ღუმელი მბრუნავი სადგარის გარეშე.

მბრუნავი სადგარის გატეხვის თავიდან ასაცილებლად:

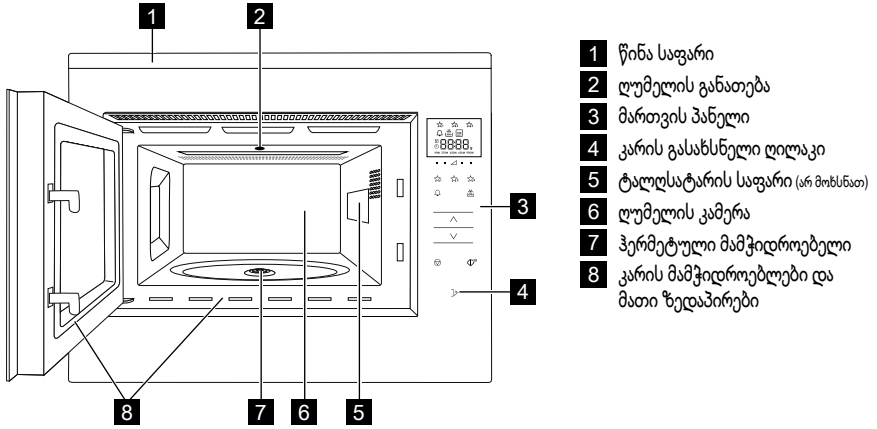
- მბრუნავი სადგარის წყლით გარეცხვამდე, დატოვეთ გასაგრილებლად.
- არ დადგათ ცხელი საკვები, ან ცხელი ჭურჭელი ცივ სადგარზე.
- არ დადგათ ცივი საკვები, ან ცივი ჭურჭელი, ცხელ სადგარზე.

არც მწარმოებელი და არც დილერი, არ აგებენ პასუხს ღუმელის დაზიანებაზე, ან პირად ზიანზე, რომელიც გამოწვეულია ელექტრული შეერთების სათანადო პროცედურის არ დაცვით. წყლის ორთქლი, ან წვეთები, შეიძლება ზოგჯერ წარმოიქმნას ღუმელის კედლებზე, ან კარის მამჭიდროებლებზე და მათ ზედაპირებზე. ეს ნორმალური მოვლენაა და არ არის მიკროტალღური გაჟონვის ან გაუმართაობის მანიშნებელი.

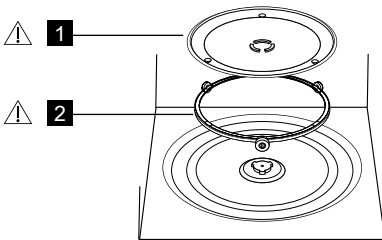
რაც შეეხება კამერის ნათურას(-ებს), სათადარიგო ნათურები იყიდება ცალკე. ეს ნათურები განკუთვნილია საყოფაცხოვრებო ტექნიკაში გამოყენებისთვის ექსტრემალურ ფიზიკურ პირობებში, როგორცაა ტემპერატურა, ვიბრაცია, ტენიანობა, ან განკუთვნილია ინფორმაციის მისაწოდებლად მოწყობილობის სამუშაო სტატუსის შესახებ. ისინი, არ არის განკუთვნილი სხვა პირობებში გამოსაყენებლად და არ არის შესაფერისი საყოფაცხოვრებო ოთახის განათებისთვის.

3. პროდუქტის აღწერა

3.1 მიკროტალღური ღუმელი



3.2 აქსესუარები



შეამოწმეთ, რომ კომპლექტში უზრუნველყოფილია შემდეგი აქსესუარები:

- 1 მბრუნავი სადგარი
- 2 მბრუნავი სადგარის საყრდენი
- მოათავსეთ მბრუნავი სადგარის საყრდენი ღუმელის კამერის ფსკერზე.
- შემდეგ განათავსეთ მბრუნავი სადგარი მბრუნავი სადგარის საყრდენზე.
- მბრუნავი სადგარის დაზიანების თავიდან ასაცილებლად, თეფშების ან კონტეინერების ღუმელებიდან ამოღებისას, არ გამოსდოდ ისინი სადგარის ჰირს.

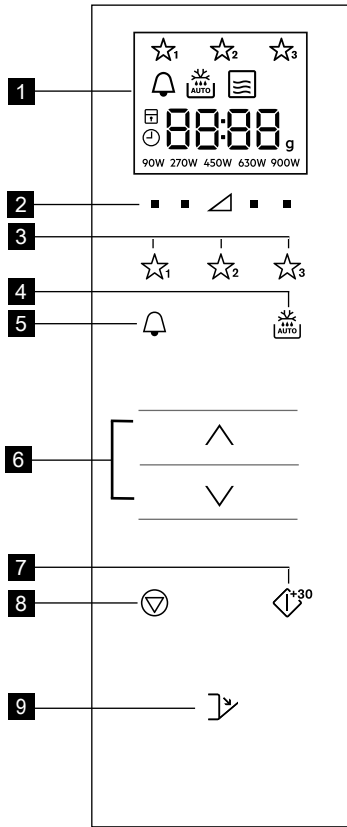
i აქსესუარების შეკვებისას თქვენ დილერთან ან ავტორიზებულ ELECTROLUX-ის სერვის ცენტრში, მიუთითეთ: ნაწილის და მოდელის დასახელება.



გაფრთხილება!

მიკროტალღური ღუმელი არ ამუშაოთ ამ ნაწილების გარეშე.

3.3 მართვის პანელი



- | | |
|--|---|
| <p>1 ციფრული დისპლეის ინდიკატორები:</p> <ul style="list-style-type: none"> რჩეული სამზარეულოს ტაიმერი ავტომატური გაღობა მიკროტალღური რეჟიმი გაჩერება/გაუქმება დამცავი ბლოკირება ბავშვებისგან საათის დაყენება დისპლეის სეგმენტები წონა სიმძლავრის დონე | <p>2 სიმძლავრის დონის დილაკები</p> <p>3 რჩეული დილაკები</p> <p>4 ავტომატური გაღობის დილაკი</p> <p>5 სამზარეულოს ტაიმერის დილაკი</p> <p>6 დროს/წონის დილაკი</p> <p>7 დაწყების/დადასტურების/სწრაფი დაწყების დილაკი</p> <p>8 გაჩერების დილაკი</p> <p>9 კარის გასასხნელი დილაკი</p> |
|--|---|

4. პირველ გამოყენებამდე

4.1 შეერთება

ლუმენის პირველი ჩართვისას, შეგიძლიათ დააყენოთ საათი. ლუმენს აქვს 24-საათიანი საათი.

1. ლუმელი გამოსცემს ხმოვან სიგნალს და დისპლეის ყველა ნატყულა აინთება ნახევარი წამით. გამოიყენეთ მალა/დაბლა დილაკები. საათის ჩართვის „On“ ან გამორთვის „Off“ ასარჩევად.
- 2a. საათის გამოსართავად, მალა/დაბლა დილაკები, სანამ დისპლეი აჩვენებს „Off“, შემდეგ დააჭირეთ დილაკს START. ლუმელი მზადაა გამოსაყენებლად.

i თუ თქვენ გამოირთეთ საათი და გსურთ მისი ისევ ჩართვა, დააჭირეთ სამზარეულოს ტაიმერის KITCHEN TIMER დილაკს ორჯერ და შეასრულეთ 2b.

- 2b. საათის ჩასართავად, მალა/დაბლა დილაკები, სანამ დისპლეიზე არ გამოჩნდება „On“, შემდეგ დააჭირეთ დილაკს START.

მაგალითი: 18:45 საათზე დასაყენებლად.

1. მალა/დაბლა დილაკები საათის დასარეგულირებლად.
2. დასადასტურებლად, დააჭირეთ დილაკს START.
3. მალა/დაბლა დილაკები წუთების დასარეგულირებლად.
4. დასადასტურებლად, დააჭირეთ დილაკს START.

i როდესაც საათი დაყენებულია, ეკრანზე გამოჩნდება დღის დრო.

4.2 ლოდინის რეჟიმი (ეკონომიის რეჟიმი)

ლუმელი ავტომატურად გადავა ლოდინის რეჟიმში, თუ ის არ გამოიყენება 5 წთ განმავლობაში.

მაგალითი: თუ საათი არ არის დაყენებული:

დისპლეი გამოირთვება.

ლოდინის რეჟიმიდან გამოსასვლელად, გახსენით კარი, დააჭირეთ ნებისმიერ ღილაკს ან დაატრიალეთ სახელოური.

მაგალითი: თუ საათი დაყენებულია:

5 წუთის შემდეგ, დისპლეიზე გამოჩნდება დრო.

4.3 დროის რეგულირება დაყენების შემდეგ

დროის დაყენების შემდეგ, შეგიძლიათ დაარეგულიროთ დრო.

მაგალითი: 18.45-ის 19.50-ზე შესავევლად.

1. დააჭირეთ **სამზარეულოს ტაიმერის (KITCHEN TIMER)** ღილაკს ორჯერ.
2. დააჭირეთ ღილაკს **START**.
3. **მალლა/დაბლა** ღილაკები, სანამ დისპლეიზე გამოჩნდება „19“.
4. დააჭირეთ ღილაკს **START**.
5. **მალლა/დაბლა** ღილაკები, სანამ დისპლეიზე გამოჩნდება „50“.
6. დააჭირეთ ღილაკს **START**.

4.4 საათის გაუქმება და ლოდინის რეჟიმის (ეკონომიის რეჟიმის) დაყენება

1. დააჭირეთ **სამზარეულოს ტაიმერის KITCHEN TIMER** ღილაკს ორჯერ.
2. **მალლა/დაბლა** ღილაკები, სანამ დისპლეიზე არ გამოჩნდება „Off“.
3. დასადასტურებლად, დააჭირეთ ღილაკს **START**.

4.5 დამცავი ბლოკირება ბავშვებისგან

ლუმელს აქვს უსაფრთხოების ფუნქცია, რომელიც ადკვეთს ბავშვის მიერ ლუმელის შემთხვევით ჩართვას. როდესაც ბლოკირება დაყენებულია, მიკროტალღური ლუმელის არცერთი ნაწილი არ იმუშავებს, სანამ ბლოკირების ფუნქცია არ გამოირთვება.

ბლოკირების ჩართვა ან გამორთვა შესაძლებელია მხოლოდ, როდესაც ლუმელი არ მუშაობს.

მაგალითი: ბლოკირების ჩართვა.

დააჭირეთ და დააყოვნეთ **STOP** ღილაკი, სანამ არ გამოჩნდება „ბავშვებისგან ბლოკირების“ სიმბოლო.

მაგალითი: ბლოკირების გამორთვა.

დააჭირეთ და დააყოვნეთ ღილაკი **STOP**, სანამ არ გამოირთვება „ბავშვებისგან ბლოკირების“ სიმბოლო.

i როდესაც ბავშვებისგან ბლოკირება ჩართულია, ყველა ღილაკი გამორთულია, გარდა **STOP** ღილაკისა.

5. ექსპლოატაცია

5.1 მომზადება მიკროტალღურ რეჟიმში

მაგალითი: წვნიანის გასაცხლებლად 2 წუთის და 30 წამის განმავლობაში 630 ვტ მიკროტალღურ სიმძლავრეზე.

1. დააჭირეთ სიმძლავრის დონის **POWER LEVEL** ღილაკს სამკუთხედის მარჯვნივ, სანამ დისპლეიზე არ გამოჩნდება „630 ვტ“.
2. **მალლა/დაბლა** ღილაკები, დაატრიალეთ სახელოური.
3. დააჭირეთ ღილაკს **START**.

i მიკროტალღურ რეჟიმში მომზადებისას, შეგიძლიათ დაარეგულიროთ ლუმელის სიმძლავრის დონე ღილაკზე დაჭირებით პირდაპირ საჭირო პარამეტრის ქვემოთ.

თქვენ შეგიძლიათ შეცვალოთ სიმძლავრის დონე, როდესაც ლუმელი მუშაობს, საჭირო სიმძლავრის დონის **POWER LEVEL** ღილაკზე დაჭირებით და დაყოვნებით, სანამ დისპლეიზე არ გამოჩნდება ახალი სიმძლავრის პარამეტრი. ძალიან მაღალმა სიმძლავრის დონეებმა ან ძალიან ვრცელმა მომზადების დრომ შეიძლება გადაახუროს საკვები და გამოიწვიოს ხანძარი.

თუ არჩეულია 900 ვტ, მაშინ მიკროტალღური რეჟიმის მაქსიმალური დრო, რომელიც შეიძლება იყოს შეყვანილი, არის 15 წუთი.

თუ ლუმელი მუშაობს ნებისმიერ რეჟიმში 3 წუთის ან მეტი ხნის განმავლობაში, ვენტილატორი დარჩება ჩართული 2 წუთი მომზადების დასრულების შემდეგ. გახსენით კარი და ის შეჩერდება, დახურეთ კარი და ის ისევ გაიმეება 2 წუთის დასრულებამდე (კარის გახსნის დროს ჩათვლით). თუ ლუმელი მუშაობს 3 წუთზე ნაკლებ ხანს, ვენტილატორი არ ჩაირთვება.

მომზადების შემდეგ, მბრუნავი სადგარი გააგრძელებს ბრუნვას მანამ, სანამ ჭურჭელი არ დაბრუნდება თავდაპირველ საწყის პოზიციაზე. კამერის შუქი ჩართული იქნება ბრუნვის დასრულებამდე, ან 5 წამის განმავლობაში (გააჩნია, რომელი უფრო მეტია). პროცესის დასრულებისას, ლუმელი გამოსცემს ხმოვან სიგნალს. თუ ამ პროცესის დროს კარი გაიხსნება, ბრუნვა შეჩერდება.

5.2 სიმძლავრის დონეები

| სიმძლავრის პარამეტრები | რეკომენდებული გამოყენება |
|------------------------|--|
| 900 ვტ/მალალი | გამოიყენება სწრაფი მომზადებისთვის ან განუზრუნავისთვის (მაგ. წვნინი, კასეროლი, დაკონსერვებული საკვები, ცხელი სასმელები, ზოსტენული, თევზი). |
| 630 ვტ | გამოიყენება მკვრივი საკვების უფრო ხანგრძლივად მოსამზადებლად, როგორცაა შეშვარი სახსარი, ხორცის რულეტი და ფოლგაში მოთავსებული კერძები, ასევე მგრძობიარე კერძებისთვის, როგორცაა ყველის სოუსი და ბისკვიტები. ამ შემცირებულ პარამეტრზე, სოუსი არ აღუდდება და საკვები თანაბრად მომზადდება გვერდებზე ზედმეტი გამოცხობის გარეშე. |
| 450 ვტ | მკვრივი საკვებისთვის, რომელიც მოითხოვს ხანგრძლივ მომზადების დროს ჩვეულებრივ მომზადებისას (მაგ. საჭონლის ხორცის კერძები), მიზანშეწონილია გამოიყენოთ ეს პარამეტრი, რომ ხორცი უფრო რბილი იყოს. |
| 270 ვტ/გალღობა | გასაღობად, აირჩიეთ ეს სიმძლავრის პარამეტრი, კერძის თანაბარი გაღობის უზრუნველსაყოფად. ეს პარამეტრი ასევე იდეალურია ბრინჯის, მაკარონის, პელმენების მოსათუშად და კვერცხის მოხარშული კრემის მოსამზადებლად. |
| 90 ვტ | ფრთხილი გაღობისთვის (მაგ., კრემიანი ნამცხვრები ან საკონდიტრო ნაწარმი). |
| 0 ვტ | უკუთვლის/სამზარეულოს ტაიმერისთვის. |

W = ვატი

5.3 შემცირებული სიმძლავრის

| მომზადების რეჟიმი | სტანდარტული დრო | შემცირებული სიმძლავრის დონე |
|---------------------------------------|-----------------|-------------------------------|
| მიკროტალღური სიმძლავრე 15 წუთი 900 ვტ | | მიკროტალღური სიმძლავრე 630 ვტ |

5.4 მომზადების დროის რეგულირება მომზადებისას

მომზადებისას, შეგიძლიათ დაარეგულიროთ მომზადების დრო.

მაგალითი: 2 წუთის (120 წამის) დასამატებლად დააჭირეთ ლილას **START**.

- დააჭირეთ ლილას **START** ოთხჯერ. მომზადების დრო გაიზრდება 120 წამით.

5.5 გაჩერების ლილასის გამოყენება

დაჰაუზების რეჟიმში შესასვლელად, დააჭირეთ ლილას **STOP** ერთხელ.

მომზადების დროის გასაუქმებლად, ისევ დააჭირეთ ლილას **STOP**.

5.6 სამზარეულოს ტაიმერი

სამზარეულოს ტაიმერის დასაყენებლად.

- დააჭირეთ ლილას **KITCHEN TIMER**.
- მალა/დაბლა** ლილაკები, დაატრიალეთ სახელური.
- დააჭირეთ ლილას **START**. ტაიმერის დროის ათვლა ავტომატურად დაიწყება.



დროის გახანგრძლივება, როდესაც ტაიმერი ჩართულია, შეიძლება სახელურის დატრიალებით ან დაჭერით ლილაკზე **START**. ტაიმერის ფუნქციის გამოყენება შესაძლებელია მხოლოდ მაშინ, როდესაც ლემელი არ მუშაობს.

5.7 სწრაფი დაწყება

თქვენ შეგიძლიათ პირდაპირ დაიწყოთ მომზადება 900 ვტ/მალალი 30 წამის განმავლობაში **START**-ის ლილაკზე დაჭერით.



მეტი დროის დასამატებლად, დააჭირეთ ლილას **START**.

5.8 დაღუმება

ხმის გამოსართავად.

- დააჭირეთ **სამზარეულოს ტაიმერის KITCHEN TIMER** ლილას 3-ჯერ, სანამ დისპლეიზე არ გამოჩნდება „Soun“.
- მალა/დაბლა** ლილაკები, სანამ დისპლეიზე არ გამოჩნდება „Off“.
- დააჭირეთ ლილას **START**.

ხმის ჩასართავად.

- დააჭირეთ **KITCHEN TIMER** ლილას 3-ჯერ, სანამ არ გამოჩნდება „Soun“.

2. მალლა/დაბლა ღილაკები, სანამ არ გამოჩნდება „on“.
3. დააჭირეთ ღილაკს **START**.

5.9 დაპაუზება

დაპაუზება მიკროტალღურ რეჟიმში.

1. დააჭირეთ ღილაკს **STOP** ან გახსენით კარი.
2. ღუმელი დაპაუზდება 5 წუთით.
3. მომზადების პროცესის გასაგრძელებლად, დააჭირეთ ღილაკს **START**.

5.10 რჩეული

ღუმელს აქვს 3 რჩეული რეცეპტი.

- ★₁ კარაქის დარბილება
- ★₂ შოკოლადის დადნობა
- ★₃ ფინჯანის ნამცხვარი

მაგალითი: კარაქის დასარბილებლად.

1. დააჭირეთ ღილაკს **FAVOURITE 1** ერთხელ.
2. წონის შესაყვანად, მალლა/დაბლა ღილაკები.
3. დააჭირეთ ღილაკს **START**.

i თუ ეკრანის სეგმენტები აჩვენებენ მბრუნავ შაბლონს, ეს მიუთითებს, რომ საკვები საჭიროებს მორევას ან გადატრიალებას. მომზადების პროცესის გასაგრძელებლად, დააჭირეთ ღილაკს **START**. ავტომატური გალღობის დროის დასრულებისას, პროგრამა ავტომატურად გაჩერდება. წინასწარ დაყენებული რჩეული რეცეპტების სიმძლავრის დონის რეგულირება შეუძლებელია. შესაძლებელია 1-4 ფინჯანის ნამცხვრის მომზადება.



გაფრთხილება! შოკოლადი შეიძლება ძალიან გაცხელდეს! თუ შოკოლადის მოსამზადებლად მეტი დროა საჭირო, მაშინ დაამატეთ 10წამი. ყურადღებით იყავით შოკოლადთან, რადგან ის შეიძლება გადახურდეს და დაიწვას.

თქვენი რჩეული რეცეპტების გადასაწერად.

1. სიმძლავრის ასარჩევად, დააჭირეთ სიმძლავრის დონის ღილაკს **POWER LEVEL**.
2. მალლა/დაბლა ღილაკები საჭირო მომზადების დროის შესაყვანად.
3. დააჭირეთ და დააყოვნეთ რჩეულის **FAVOURITE** ღილაკი, რომლის დაყენებაც გსურთ, სანამ არ გაიგებთ ერთ ხმოვან სიგნალს და გამოჩნდება რჩეული ვარსკვლავი.

რჩეულის ქარხნულ პარამეტრებზე ხელახლა დასაყენებლად.

1. დააჭირეთ ღილაკს **STOP**.
2. დააჭირეთ და დააყოვნეთ ღილაკი **POWER LEVEL 450** ვტ 3 წამის განმავლობაში. ღუმელი გადატვირთავს რჩეულს ქარხნულ პარამეტრებზე.

5.11 ავტომატური გალღობა

ავტომატური გალღობა ავტომატურად განსაზღვრავს სწორი მომზადების რეჟიმს და მომზადების დროს საკვების წონის შესაბამისად.

შეგიძლიათ აირჩიოთ 2 ავტომატური გალღობის მენიუდან.

1. ავტომატური გალღობა: ხორცი/თევზი/ფრინველი
2. ავტომატური გალღობა: პური

მაგალითი: 0.2 კგ სტეიკის გასალღობად.

1. აირჩიეთ ავტომატური გალღობის მენიუს **AUTO DEFROST** ღილაკზე ერთხელ დაჭირით.
2. წონის დასაყენებლად, მალლა/დაბლა ღილაკები
3. დააჭირეთ ღილაკს **START**.

i თუ ეკრანის სეგმენტები აჩვენებენ მბრუნავ შაბლონს, ეს მიუთითებს იმაზე, რომ საკვები საჭიროებს მორევას ან გადატრიალებას. მომზადების პროცესის გასაგრძელებლად, დააჭირეთ ღილაკს **START**. ავტომატური გალღობის დროის დასრულებისას, პროგრამა ავტომატურად გაჩერდება. დროის/სიმძლავრის დარეგულირება არ არის ხელმისაწვდომი ავტომატური გალღობის რეჟიმში.

6. მომზადების სქემები

6.1 რჩეული

| რჩეული | წონა | ლილაკი | პროცედურა |
|--------------------|--------------|----------------|--|
| კარაქის დარბილება | 0.05-0.25 კგ | ★ ₁ | • მოათავსეთ კარაქი Pyrex-ის ჭურჭელში. კარგად მოურიეთ მომზადების შემდეგ. |
| შოკოლადის დადნობა | 0.1-0.2 კგ | ★ ₂ | <ul style="list-style-type: none"> • შოკოლადი დატყეხეთ პატარა ნაჭრებად. მოათავსეთ შოკოლადი Pyrex-ის ჭურჭელში. მოურიეთ ხმოვანი სიგნალის გაცემისას. კარგად მოურიეთ მომზადების შემდეგ. <p>⚠ გაფრთხილება: შოკოლადი შეიძლება ძალიან გაცხელდეს! თუ შოკოლადი მეტ დროს საჭიროებს, დაამატეთ 10 წამი მომზადების დრო. ყურადღებით იყავით შოკოლადთან, რადგან ის შეიძლება გადახურდეს და დაიწვას.</p> |
| ფინჯანის ნამცხვარი | 1-4 ფინჯანი | ★ ₃ | • გააკეთეთ ნამცხვარი რეცეპტის მიხედვით. მოათავსეთ ფინჯანი მბრუნავი სადგარის კიდესთან. მომზადების შემდეგ, გააჩერეთ 30 წამი. |

6.2 ფინჯანის ნამცხვრის რეცეპტები

| შოკოლადით გაჯერებული ფინჯანის ნამცხვარი | |
|---|-----------------------------|
| ინგრედიენტები 1 ფინჯანისთვის: | |
| 2½ სუფრის კოვზი (25 გ) | პურის ფქვილი |
| 2 სუფრის კოვზი (12 გ) | კაკაოს ფხვნილი |
| 2½ სუფრის კოვზი (30 გ) | შაქრის ფხვნილი |
| ¼ სუფრის კოვზი | სამზარეულოს გამაფხვიერებელი |
| 1½ სუფრის კოვზი (15 გ) | ბოსტნეულის ზეთი |
| ¼ სუფრის კოვზი | ვანილის ექსტრაქტი |
| 1 | საშუალო კვერცხი |

| ჟოლოს ფინჯანის ნამცხვარი | |
|-------------------------------|-----------------------------|
| ინგრედიენტები 1 ფინჯანისთვის: | |
| 2½ სუფრის კოვზი (25 გ) | პურის ფქვილი |
| 2½ სუფრის კოვზი (30 გ) | შაქრის ფხვნილი |
| ¼ სუფრის კოვზი | სამზარეულოს გამაფხვიერებელი |
| 1½ სუფრის კოვზი (15 გ) | ბოსტნეულის ზეთი |
| ½ სუფრის კოვზი | ვანილის ექსტრაქტი |
| 1 | საშუალო კვერცხი |
| 1½ სუფრის კოვზი | ჟოლოს უთესლო ჯემი |

მეთოდი:

1. ყველა მშრალი ინგრედიენტი ჩაყარეთ ფინჯანში, კარგად მოურიეთ ჩანგლით.
2. დაუმატეთ ბოსტნეულის ზეთი, ვანილის ექსტრაქტი და კვერცხი, კარგად მოურიეთ.
3. მოათავსეთ ფინჯანი სადგარის ცენტრში.
4. მოამზადეთ ჯემის გამოყენებით. მომზადების დროს ნამცხვარი ამოვა ფინჯანიდან.

მომზადების შემდეგ, გააჩერეთ 30 წამი.

მორთეთ შოკოლადის კარაქის კრემით.
რჩევა: შოკოლადის ფორთოხლის ტორტის მოსამზადებლად შეცვალეთ ვანილის ექსტრაქტი ½ სუფრის კოვზი ფორთოხლის ექსტრაქტით.

მეთოდი:

1. ყველა მშრალი ინგრედიენტი ჩაყარეთ ფინჯანში, კარგად მოურიეთ ჩანგლით.
2. დაუმატეთ ბოსტნეულის ზეთი, ვანილის ექსტრაქტი და კვერცხი, კარგად მოურიეთ.
3. მეორეთ ჯემი კოვზით, ისე რომ წარმოიქმნას ზოლები.
4. მოათავსეთ ფინჯანი სადგარის ცენტრში.
5. მომზადება ჯემის გამოყენებით. მომზადების დროს ნამცხვარი ამოვა ფინჯანიდან.

მომზადების შემდეგ, გააჩერეთ 30 წამი.

მორთეთ ვანილის კარაქის კრემით.

| ვაშლის ნამცხვარი ფინჯანში | |
|---|-----------------------------|
| ინგრედიენტები 1 ფინჯანისთვის: | |
| 2½ სუფრის კოვზი (25 გ) | პურის ფქვილი |
| 2 სუფრის კოვზი (30 გ) | რუხი რბილი შაქარი |
| ¼ სუფრის კოვზი | სამზარეულოს გამაფხვიერებელი |
| ¼ სუფრის კოვზი | დაფქული დარიჩინი |
| 1½ სუფრის კოვზი (15 გ) | ბოსტნეულის ზეთი |
| 1 | საშუალო კვერცხი |
| 1½ სუფრის კოვზი (30 გ) | ვაშლის სოუსი |
| ნახევარი (7 გ) დიეტური ორცხობილა, დაქუცმაცებული | |

მეთოდი:

1. ყველა მშრალი ინგრედიენტი (გარდა ბისკვიტის) ჩაყარეთ ფინჯანში, კარგად მოურიეთ ჩანგლით.
2. დაუმატეთ ბოსტნეულის ზეთი და კვერცხი, კარგად მოურიეთ.
3. ფრთხილად შეურიეთ ვაშლის სოუსი კოვზით ისე, რომ რომ გამოვიდეს ზოლები.
4. ზემოდან მოაყარეთ დაქუცმაცებული დიეტური ბისკვიტი.
5. მოათვსეთ ფინჯანი სადგარის ცენტრში.
6. მომზადება ☆-ის გამოყენებით. მომზადების დროს ნამცხვარი ამოვა ფინჯანიდან. მომზადების შემდეგ, გააჩერეთ 30 წამი.

ზემოდან მოათავსეთ ვანილის ნაყინის ბურთულა.



გაფრთხილება! ვაშლის სოუსი ცხელი იქნება.

| ფინჯანის ნამცხვარი არაქისის კარაქით | |
|-------------------------------------|-----------------------------|
| ინგრედიენტები 1 ფინჯანისთვის: | |
| 2½ სუფრის კოვზი (25 გ) | პურის ფქვილი |
| 2 სუფრის კოვზი (30 გ) | რუხი ყავისფერი შაქარი |
| ¼ სუფრის კოვზი | სამზარეულოს გამაფხვიერებელი |
| 1½ სუფრის კოვზი (15 გ) | ბოსტნეულის ზეთი |
| ¼ სუფრის კოვზი | ვანილის ექსტრაქტი |
| 2 სუფრის კოვზი (30 გ) | გლუვი არაქისის კარაქი |
| 1 | საშუალო კვერცხი |

მეთოდი:

1. ყველა მშრალი ინგრედიენტი ჩაყარეთ ფინჯანში, კარგად მოურიეთ ჩანგლით.
2. დაუმატეთ ბოსტნეულის ზეთი, ვანილის ექსტრაქტი, არაქისის კარაქი და კვერცხი, კარგად მოურიეთ.
3. მოათვსეთ ფინჯანი სადგარის ცენტრში.
4. მოამზადეთ ☆-ის გამოყენებით. მომზადების დროს ნამცხვარი ამოვა ფინჯანიდან.

მომზადების შემდეგ, გააჩერეთ 30 წამი.

ზემოდან მოასხით შოკოლადის სპრეი. რჩევა: თუ გსურთ, გამოიყენეთ ხრამუნა არაქისის კარაქი.

| ლიმონის ნამცხვარი ფინჯანში | |
|-------------------------------|--|
| ინგრედიენტები 1 ფინჯანისთვის: | |
| 2½ სუფრის კოვზი (25 გ) | პურის ფქვილი |
| 2½ სუფრის კოვზი (30 გ) | შაქრის ფხვნილი |
| ¼ სუფრის კოვზი | სამზარეულოს გამაფხვიერებელი |
| 1½ სუფრის კოვზი (15 გ) | ბოსტნეულის ზეთი |
| 1 სუფრის კოვზი | ლიმონის ცედრა |
| 1 | საშუალო კვერცხი |
| ტოპინგი: | 1 სუფრის კოვზი ლიმონის წვეთი შეურიეთ 2 სუფრის კოვზს შაქრის ფხვნილს |

მეთოდი:

- ყველა მშრალი ინგრედიენტი ჩაყარეთ ფინჯანში, კარგად მოურიეთ ჩანგლით.
- დაუმატეთ ბოსტნეულის ზეთი, ლიმონის ცედრა და კვერცხი, კარგად მოურიეთ.
- მოათვსეთ ფინჯანი სადგარის ცენტრში.
- მომზადეთ ☆₃ -ის გამოყენებით. მომზადების დროს ნამცხვარი ამოვა ფინჯანიდან.
- მომზადეთ სარკალა ლიმონის წვეთის შაქრის ფხვნილთან შერევით
- მომზადების შემდეგ, გააფხვიერეთ ნამცხვარი, მთელი ზედაპირი გაჩხვლიტეთ ჩხირით, შემდეგ მოასხით ტოპინგი ნამცხვარს და გააჩერეთ 30 წამი.

| სტაფილოს ნამცხვარი ფინჯანში | |
|-------------------------------|---|
| ინგრედიენტები 1 ფინჯანისთვის: | |
| 2 სუფრის კოვზი (20 გ) | პურის ფქვილი |
| 2½ სუფრის კოვზი (30 გ) | ღია ყავისფერი |
| ¼ სუფრის კოვზი | სამზარეულოს გამაფხვიერებელი |
| ¼ სუფრის კოვზი | დაფქული დარიჩინი |
| ¼ სუფრის კოვზი | დაფქული მუსკატის კაკალი |
| 1 სუფრის კოვზი | დაფქული ნუში |
| 1½ სუფრის კოვზი (15 გ) | მზესუმზირის ზეთი |
| | ½ ფორთოხლის ცედრა |
| 30 გ | გახეხილი სტაფილო |
| 1 | საშუალო კვერცხი |
| კრემის შიგთავსი: | 15 გ კარაჭი, დარბილებული 40 გ შაქრის ფხვნილი 40 გ სრულცხიმის ნაღების ყველი ½ სუფრის კოვზი ფორთოხლის წვენი |



მეთოდი:

- ყველა მშრალი ინგრედიენტი ჩაყარეთ ფინჯანში, კარგად მოურიეთ ჩანგლით.
- დაუმატეთ მზესუმზირის ზეთი, ფორთოხლის ცედრა, გახეხილი სტაფილო და კვერცხი, კარგად მოურიეთ.
- მოათვსეთ ფინჯანი სადგარის ცენტრში.
- მომზადეთ ☆₃ -ის გამოყენებით. მომზადების დროს ნამცხვარი ამოვა ფინჯანიდან.
- ტოპინგი მოამზადეთ კარაჭის, შაქრის პუდრის, ნაღების ყველის და ფორთოხლის წვეთის ერთმანეთში არევით.

მომზადების შემდეგ, გააჩერეთ 30 წამი.

აცალეთ ნამცხვარს გაგრილება, შემდეგ დაუმატეთ ტოპინგი.

6.3 ავტომატური გაღობა

| ავტომატური გაღობა | წონა | დილაკი | პროცედურა |
|--|------------|--|--|
| <p>ხორცი/თევზი/ ფრინველი</p> <p>(მთელი თევზი, თევზის სტეიკები, თევზის ფილე, ქათმის ფეხები, ქათმის მკერდი, დაფქული ხორცი, სტეიკი, კოტლეტი, ბურგერი, სოსისი)</p> | 0.2-1.0 კგ |  x1 | <ul style="list-style-type: none"> • მოათავსეთ საკვები ფრტყელ თეფშზე მბრუნავი სადგარის ცენტრში. • როდესაც გაისმის ხმოვანი სიგნალი, გადაატრიალეთ საკვები, გადადეთ და გაყავით. თხელი და თბილი ადგილები დაფარეთ ალუმინის ფოლგით. • გაღობის შემდეგ, შეხვით ალუმინის ფოლგაში 15-45 წთ, მთლიანად გაღობამდე. • ხირცის ფარში: როდესაც გაისმის ხმოვანი სიგნალი, გადაატრიალეთ საკვები. თუ შესაძლებელია, ამოიღეთ გაღობილი ნაწილები. <p>i არ არის შესაფერისი მთელი ფრინველისთვის.</p> |
| პური | 0.1-1.0 კგ |  x2 | <ul style="list-style-type: none"> • გაანაწილეთ ბრტყელ თეფშზე სადგარის ცენტრში. 1.0 კგ, გაანაწილეთ პირდაპირ სადგარზე. • როდესაც გაისმის ხმოვანი სიგნალი, გადაატრიალეთ, გადააწყვეთ და ამოიღეთ გაღობილი ნაჭრები. • გაღობის შემდეგ, დააფარეთ ალუმინის ფოლგა 5-15 წთ მთლიანად გაღობამდე. |

i შეიყვანეთ მხოლოდ საკვების წონა. კონტეინერის წონის გარეშე. პროდუქტებისთვის, რომელთა წონა, მეტია ან ნაკლები ცხრილში მითითებული წონისა/ რაოდენობისა, გამოიყენეთ ხელით მართვა. საბოლოო ტემპერატურა შეიცვლება საწყისი ტემპერატურის მიხედვით. სტეიკები და კოტლეტები უნდა გაიყინოს ერთ ფენად. ფარში უნდა გაიყინოს თხელ ფორმამი.

6.4 საკვების და სასმელის გაცხელება

| საკვები/სასმელი | რაოდენობა -გ/მლ- | სიმძლავრის დონე | დრო -წთ- | მეთოდი |
|---|---------------------|--------------------|-------------|--|
| რძე, 1 ჭიქა | 150 | 900 ვტ | 1 | არ დააფაროთ |
| წყალი, 1 ჭიქა | 150 | 900 ვტ | 2 | არ დააფაროთ |
| 6 ჭიქა | 900 | 900 ვტ | 8-10 | არ დააფაროთ |
| 1 ჯამი | 1000 | 900 ვტ | 9-11 | არ დააფაროთ |
| ერთი თევზი საკვები | 400 | 900 ვტ | 4-6 | დააფარეთ, მომზადების პროცესის ნახევარში |
| წვნიანი/მოშუშული | 200 | 900 ვტ | 1-2 | დააფარეთ, მოურიეთ გაცხელების შემდეგ |
| ბოსტნეული | 500 | 900 ვტ | 3-5 | დააფარეთ, მომზადების პროცესის ნახევარში |
| ხორცი, 1 ნაჭერი ¹⁾ | 200 | 900 ვტ | 3 | ზემოდან თხლად წაუსვით სოუსი, დააფარეთ |
| თევზის ფილე ¹⁾ | 200 | 900 ვტ | 3-5 | დააფარეთ |
| ნამცხვარი, 1 ნაჭერი | 150 | 450 ვტ | ½-1 | გადილეთ ბრტყელ თევზზე |
| ბავშვის საკვები, 1 ქილა | 190 | 450 ვტ | ½-1 | გადიტანეთ შესაფერის მიკროტალღულ კონტეინერში, გაცხელების შემდეგ კარგად მოურიეთ და შეამოწმეთ ტემპერატურა |
| მარგარინის ან კარაქის გაღობა ¹⁾ | 50 | 900 ვტ | ½ | დააფარეთ |
| შოკოლადის გაღობა | 100 | 450 ვტ | 3-4 | დროდადრო ურიეთ |

¹⁾გაგრილებულიდან

6.5 გაღობილი

| საკვები | რაოდენობა -გ- | სიმძლავრის დონე | დრო -წთ- | მეთოდი | გაჩერების დრო -წთ- |
|------------------------|------------------|--------------------|-------------|---|--------------------------|
| გულიაში | 500 | 270 ვტ | 8-9 | მოურიეთ გაღობის შუა პროცესში | 10-30 |
| ნამცხვარი, 1 ნაჭერი | 150 | 90 ვტ | 1-3 | გადილეთ ბრტყელ თევზზე | 5 |
| ხილი | 250 | 270 ვტ | 3-5 | გადაანაწილეთ თანაბრად, სრულ გაღობამდე პროცესის ნახევარში გადაატრიალეთ | 5 |

6.6 მომზადება გაყინული

| საკვებიდან | რაოდენობა -გ- | სიმძლავრის დონე | დრო -წთ- | მეთოდი | გაჩერების დრო -წთ- |
|------------------------|------------------|--------------------|-------------|------------------------------------|--------------------------|
| თევზის ფილე | 300 | 900 ვტ | 9-11 | დაფარვა | 2 |
| ერთი თევზში საკვები | 400 | 900 ვტ | 8-10 | დაფარეთ, მოურიეთ 6 წუთის შემდეგ | 2 |

6.7 მომზადება

| საკვების | რაოდენობა -გ- | სიმძლავრის დონე | დრო -წთ- | მეთოდი | გაჩერების დრო -წთ- |
|-------------------|------------------|--------------------|-------------|--|--------------------------|
| ბროკოლი/ ბარდა | 500 | 900 ვტ | 6-8 | დაამატეთ 4-5 სუფრის კოვზი წყალი, დააფარეთ, მოურიეთ მომზადების პროცესის ნახევარში | - |
| სტაფილო | 500 | 900 ვტ | 9-11 | დაჭერით რგოლებად, დაამატეთ 4-5 სუფრის კოვზი წყალი, დააფარეთ, მოურიეთ მომზადების პროცესის ნახევარში | - |
| შემწვარი | 1000 | 630 ვტ | 34-38 | შეკმაზეთ გემოვნებით, მოათავსეთ არაღრმა თევზზე, გადაატრიალეთ მომზადების პროცესის ნახევარში | 10 |
| თევზის ფილე | 200 | 900 ვტ | 4-6 | შეკმაზეთ გემოვნებით, გადაიღეთ ბრტყელ თევზზე, დააფარეთ | 2 |

i თუ ღუმელი მუშაობს ნებისმიერ რეჟიმში 3 წუთის ან მეტი ხნის განმავლობაში, ვენტილატორი დარჩება ჩართული 2 წუთი მომზადების დასრულების შემდეგ. გახსენით კარი და ის შეჩერდება, დახურეთ კარი და ის ისევ გაიშვება 2 წუთის დასრულებამდე (კარის გახსნის დროის ჩათვლით). თუ ღუმელი მუშაობს 3 წუთზე ნაკლებ ხანს, ვენტილატორი არ ჩაირთვება.


7. მინიშნებები და რეკომენდაციები

7.1 ჭურჭელი მიკროტალღური ღუმელისთვის

| ჭურჭელი | მიკროტალღური რეჟიმი უსაფრთხო | კომენტარები |
|---|------------------------------|---|
| ალუმინის ფოლგა/ კონტეინერები | ✓ / ✗ | საკვების გადახურებისგან დასაცავად შეიძლება იყოს გამოყენებული ალუმინის ფოლგის პატარა ნაჭრები. ფოლგა უნდა იყოს დაშორებული ღუმელის კედლებისგან მინიმუმ 2 სმ-ით, რომ არ წარმოიქმნას რკალური განმუხტვა. ფოლგის კონტეინერები არ არის რეკომენდებული, თუ ისინი არ არის მითითებული მწარმოებლის მიერ. ზედმიწევნით შეასრულეთ ინსტრუქციები. |
| ფაიფური და კერამიკა | ✓ / ✗ | ფაიფურის, თიხის, მოჭიქული ჭურჭელი და ძვლის ჭურჭელი ჩვეულებრივ შესაფერისია, მხოლოდ ლითონის დეკორაციების გარეშე. |
| მინის ჭურჭელი, მაგ. Pyrex® | ✓ | თხელი მინის ჭურჭლის გამოყენებისას საჭიროა სიფრთხილე, რადგან ის შეიძლება უცებ გასკდეს ან გაიბზაროს. |
| ლითონის ჭურჭელი | ✗ | არ არის რეკომენდებული ლითონის ჭურჭლის გამოყენება მიკროტალღურ რეჟიმში, რადგან შეიძლება წარმოიქმნას რკალი, რაც შეიძლება გახდეს ხანძრის მიზეზი. |
| პლასტმასის/ პოლისტიროლის, მაგალითად, სწრაფი კვების კონტეინერები | ✓ | საჭიროა სიფრთხილე, რადგან მაღალ ტემპერატურებზე ზოგიერთი კონტეინერი შეიძლება გაიღუნოს, დადნეს ან იცვალოს ფერი. |
| გასაყინი/შესაწვავი პაკეტები | ✓ | უნდა გაიხვრიტოს ორთქლის გამოსასვლელად. უზრუნველყავით, რომ პაკეტები შესაფერისი იყოს მიკროტალღური გამოყენებისთვის. არ გამოიყენოთ პლასტმასის ან ლითონის მოსაჭერები, რადგან ისინი შეიძლება დადნეს ან ააღდეს ლითონის რკალის წარმოქმნის შედეგად. |
| ქალაღის თეფშები, ჭიქები და სამზარეულოს ქალაღი | ✓ | გამოიყენეთ მხოლოდ გასათბობად ან ტენის შესაწოვად. ყურადღებით იყავით, გადახურებამ შეიძლება გამოიწვიოს ხანძარი. |
| ჩალის და ხის კონტეინერები | ✓ | ასეთი მასალების გამოყენებისას, არ დატოვოთ ღუმელი უყურადღებოდ, რადგან გადახურებამ შეიძლება გამოიწვიოს ხანძარი. |
| მეორადი ქალაღი და გაზეთი | ✗ | შეიძლება შეიცავდეს ლითონის კვალს, რომელმაც შეიძლება გამოიწვიოს რკალი და შედეგად ხანძარი. |

7.2 საკვების მომზადება მიკროტალღურ რეჟიმში

| მიკროტალღურ რეჟიმში მომზადება | |
|--------------------------------------|--|
| შემადგენლობა | საკვები ცხიმის ან შაქრის მაღალი შემცველობით (მაგალითად, საშობაო პუდინგი, ტკბილი ღვეზელები) საჭიროებს ნაკლებ დროს. სიფრთხილეს საჭირო, რადგან გადახურებამ შეიძლება გამოიწვიოს ხანძარი. |
| ზომა | თანაბარი მომზადებისთვის ყველა ნაჭერი უნდა იყოს იგივე ზომის. |
| საკვების ტემპერატურა | საკვების საწყისი ტემპერატურა მოქმედებს მომზადების საჭირო დროზე. საკვებში შიგთავსით (მაგალითად, ფუნთუშები ჯემით) გააკეთეთ ჩანაჭრები, ორთქლის და სითბოს გამოსაშვებად. |
| განთავსება | საკვების ყველაზე სქელი ნაჭრები (მაგალითად, ქათმის ფეხები) მოათავსეთ თეფშის პირთან ახლოს. |
| დაფარვა | გამოიყენეთ წებოვანო ლენტი მიკროტალღური ღუმელებისთვის ან შესაფერისი ხუფი. |
| გახვრეტა | ნაჭუჭით, კანით ან მემბრანით დაფარული საკვები, მომზადებამდე ან შეთბობამდე უნდა ჩაჩველიტოთ რამდენიმე ადგილას, რადგან დაგროვილია ორთქლი შეიძლება გამოიწვიოს საკვების აფეთქება (მაგალითად, კარტოფილი, თევზი, ქათამი, სოსისი).  მნიშვნელოვანია! არ შეიძლება კვერცხების გაცხელება მიკროტალღურ რეჟიმში, რადგან ისინი შეიძლება აფეთქდნენ, მომზადების დასრულების შემდეგაც კი (მაგალითად, კვერცხი ნაჭუჭის გარეშე ან მოხარშული კვერცხი). |
| მორევა, გადატრიალება და გადაადგილება | თანაბარი მომზადებისთვის მნიშვნელოვანია მოურიოთ, გადაატრიალოთ და გადაადგილოთ საკვები მომზადების პროცესში. ყოველთვის გადაადგილეთ და მოურიეთ გარედან ცენტრის მიმართულებით. |
| დაცდა | დაცდის დრო აუცილებელია მომზადების შემდეგ, რომ სითბო თანაბრად განაწილდეს მთელ საკვებში. |
| ეკრანიერება | თბილი არეები შეიძლება დაიფაროს ფოლგის პატარა ნაჭრებით, რომლებიც ირეკლავენ მიკროტალღებს (მაგალითად, ქათმის ფეხები და ფრთები). |

 დამწვრობის თავიდან ასაცილებლად, საკვების ღუმელიდან ამოღებისას, გამოიყენეთ ქვების დამჭერები ან ღუმელის ხელთათმანები. ყოველთვის, კონტეინერების, პოპკორნის ნაკრების, ღუმელში მოსამზადებელი პაკეტების განსისას და ა.შ. დაიჭირეთ ისინი სახისგან და ხელებისგან მოშორებით, ორთქლით დამწვრობის თავიდან ასაცილებლად. ღუმელის კარის განსისას, ყოველთვის დაიჭირეთ თავი მოშორებით სითბური დამწვრობის ასარიდებლად. ორთქლის გამოსაშვებად და დამწვრობის თავიდან ასაცილებლად, გამომცხვარი საკვები გაცხელების შემდეგ დაჭირეთ ნაჭრებად.

8. ხარვეზების აღმოფხვრა

| პრობლემა | შეამოწმეთ, თუ . . . |
|--|---|
| მიკროტალღური მოწყობილობა არ მუშაობს სათანადოდ? | <ul style="list-style-type: none"> • დნადი მცველები მცველების განყოფილებაში ვარგისია. • დენი არ არის გამორთული. • თუ ავტომატური ამომრთველი ისევ ირთვება, დაუკავშირდით კვალიფიციურ ელექტრიკოსს. |
| მიკროტალღური რეჟიმი არ მუშაობს? | <ul style="list-style-type: none"> • კარი არ არის სათანადოდ დახურული. • კარის მამჭიდროებლები და მათი ზედაპირები სუფთაა. • ღილაკი START დაჭერილია. |
| მბრუნავი სადგარი არ ბრუნავს? | <ul style="list-style-type: none"> • მბრუნავი სადგარის საყრდენი სწორად არის დაკავშირებული ამძრავთან. • ჭურჭელი არ სცილდება მბრუნავ სადგარს. • საკვები არ სცილდება მბრუნავი სადგარის კიდეებს და არ უშლის ხელს ბრუნვაში. • ჩაღრმავებაში მბრუნავი სადგარის ქვეშ არაფერი არ არის. |
| მიკროტალღური რეჟიმი არ გამოირთვება? | <ul style="list-style-type: none"> • გამორთეთ მოწყობილობის ელექტროკვება. • მიმართეთ ELECTROLUX-ის ავტორიზებულ სერვის ცენტრს. |
| შიდა განათება არ მუშაობს? | <ul style="list-style-type: none"> • მიმართეთ ELECTROLUX-ის ავტორიზებულ სერვის ცენტრს. შიდა განათების ნათურების გამოცვლა შესაძლებელია მხოლოდ ELECTROLUX-ის ავტორიზებულ სერვის ცენტრში. |
| საკვების გაცხელებას და მომზადებას უფრო მეტი დროა საჭირო, ვიდრე ადრე? | <ul style="list-style-type: none"> • დააყენეთ უფრო ვრცელი მომზადების დრო (ორმაგი რაოდენობა = თითქმის ორმაგი დრო) ან • თუ საკვები ჩვეულებრივზე უფრო ცივია, დროდადრო მოურიეთ ან გადაატრიალეთ ან • დააყენეთ უფრო მაღალი სიმძლავრე. |
| კარი არ იხსნება დენის გამორთვის გამო? | <ul style="list-style-type: none"> • ფრთხილად განსენით კარი, გამოწიეთ კარის შუშის ქვედა მარჯვენა კუთხე. |

9. ტექნიკური ინფორმაცია

| | |
|--|--|
| ცვლადი დენის ძაბვა | 220-240 ვ, 50 ჰც, ერთფაზიანი |
| განაწილების ხაზის დნობადი მცველი/ ამომრთველი | მინიმუმ 10 ა |
| ცვლადი დენის მოხმარების სიმძლავრე: მიკროტალღური რეჟიმი | 1.4 კვტ |
| გამომავალი სიმძლავრე: მიკროტალღური რეჟიმი | 900 ვტ (IEC 60705) |
| მიკროტალღური სიხშირე | 2450 მჰც ¹⁾ (ჯგუფი 2/კლასი B) |
| გარე ზომები: KMFE264TEX | 596 მმ (სიგ) x 459 მმ (სიმ) x 404 მმ (სილ) |
| კამერის ზომები | 342 მმ (სიგ) x 207 მმ (სიმ) x 368 მმ (სილ) ²⁾ |
| ღუმელის ტევადობა | 26 ლიტრი ²⁾ |
| მბრუნავი სადგარი | ∅ 325 მმ, მინა |
| წონა | დაახლ. 19 კგ |

- ეს პროდუქტი შეესაბამება EN55011 ევროპული სტანდარტის მოთხოვნებს. ამ სტანდარტის შესაბამისად, ეს პროდუქტი კლასიფიცირდება, როგორც მე-2 ჯგუფის B კლასის მოწყობილობა.
მე-2 ჯგუფი ნიშნავს, რომ აღჭურვილობა სპეციალურად გენერირებს რადიოსიხშირულ ენერჯის ელექტრომაგნიტური გამოსხივების სახით საკვების სითბური დამუშავების მიზნით.
B კლასის აღჭურვილობა ნიშნავს, რომ აღჭურვილობა ვარგისია საშინაო პირობებში გამოყენებისთვის.
- შიდა მოცულობა გამოითვლება მაქსიმალური სიგანის, სიღრმის და სიმაღლის გაზომვით. საკვების განთავსების ფაქტობრივი მოცულობა ბევრად ნაკლებია.


10. ენერგოეფექტურობა

პროდუქტის ინფორმაცია ენერჯის მოხმარებაზე და მაქსიმალურ დროზე, რათა მიაღწიოთ მოქმედ დაბალი ენერჯის რეჟიმს

| | |
|---|-------|
| ენერჯის მოხმარება ლოდინის რეჟიმში | 0.8 W |
| დისპლით ენერგომოხმარება ლოდინის რეჟიმში გამორთული ეკრანით | 0.5 W |
| მაქსიმალური დრო, რაც საჭიროა მოწყობილობისთვის, რომ ავტომატურად მიაღწიოს შესაბამის დაბალი ენერჯის რეჟიმს | 5 წთ |

11. გარემოსდაცვითი ინფორმაცია

ეს პროდუქტი შეიცავს ენერგოეფექტურობის F კლასის სინათლის წყაროს.

გადასამუშავებელი მასალები სიმბოლოთი . ჩადეთ შეფუთვა შესაბამის კონტეინერში გადასამუშავებლად.

ძველი საყოფაცხოვრებო ელექტროტექნიკის გადამუშავებაში მონაწილეობის მიღებით, თქვენ შეგაქვთ წვლილი გარემოსა და ადამიანების ჯანმრთელობის დაცვაში.



საყოფაცხოვრებო ტექნიკა, რომელიც მონიშნულია სიმბოლოთი არ გადაყაროთ საყოფაცხოვრებო ნარჩენებთან ერთად. მიიტანეთ პროდუქტი თქვენს ადგილობრივ მეორადი გადამუშავების საწარმოში ან დაუკავშირდით თქვენს მუნიციპალურ სამსახურს.

СОДЕРЖАНИЕ

| | |
|--------------------------------------|----|
| 1. ИНСТРУКЦИИ ПО БЕЗОПАСНОСТИ | 27 |
| 2. УСТАНОВКА | 32 |
| 3. СХЕМА УСТРОЙСТВА..... | 36 |
| 4. ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ | 37 |
| 5. РАБОТА..... | 38 |
| 6. РЕЦЕПТЫ | 42 |
| 7. СОВЕТЫ И ПОДСКАЗКИ..... | 49 |
| 8. ЧТО ДЕЛАТЬ, ЕСЛИ | 51 |
| 9. ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ | 52 |
| 10. ЭНЕРГОЭФФЕКТИВНОСТЬ | 52 |
| 11. ЭКОЛОГИЧЕСКАЯ ИНФОРМАЦИЯ | 53 |

ОПТИМАЛЬНЫЕ РЕЗУЛЬТАТЫ

Благодарим Вас за приобретение прибора Electrolux. Вы выбрали изделие, за которым стоят десятилетия профессионального опыта и инноваций. Уникальное и стильное, оно создавалось с заботой о Вас. Поэтому когда бы Вы ни воспользовались им, Вы можете быть уверены: результаты всегда будут превосходными. Добро пожаловать в мир Electrolux!

На нашем веб-сайте Вы сможете:



Найти рекомендации по использованию изделий, руководства по эксплуатации, мастер устранения неисправностей, информацию о техническом обслуживании:
www.electrolux.ru/support



Зарегистрировать свое изделия для улучшения обслуживания:
www.promo.electrolux.ru




Приобрести дополнительные принадлежности, расходные материалы и оригинальные запасные части для своего прибора:
www.electrolux-1.ru

ПОДДЕРЖКА ПОТРЕБИТЕЛЕЙ И СЕРВИСНОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ

Мы рекомендуем использовать оригинальные запчасти.

При обращении в сервис-центр следует иметь под рукой следующую информацию.

Данная информация находится на табличке с техническими данными. Модель, продуктовый номер (PNC), серийный номер.

 Внимание / Важные сведения по технике безопасности

 Общая информация и рекомендации

 Информация по охране окружающей среды

Право на изменения сохраняется.

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 удастся 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.

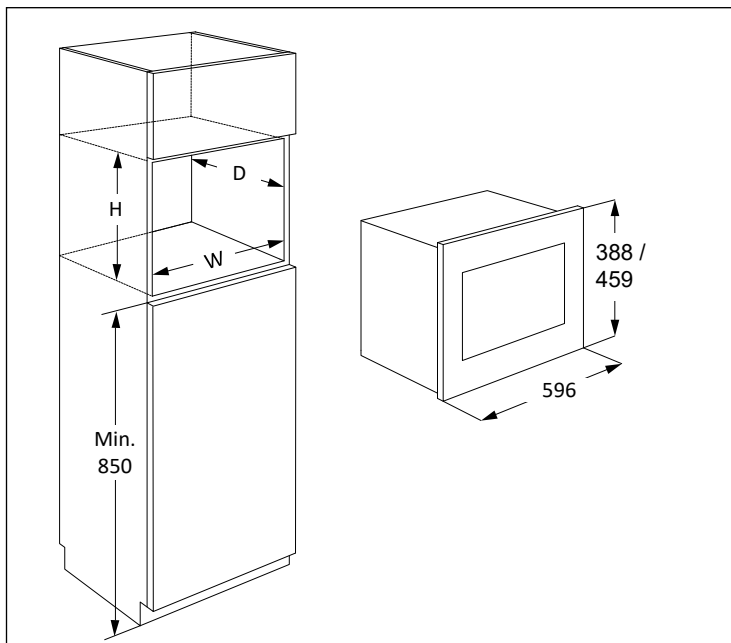
**ВНИМАНИЕ!**

Следите за детьми во избежание ожогов.

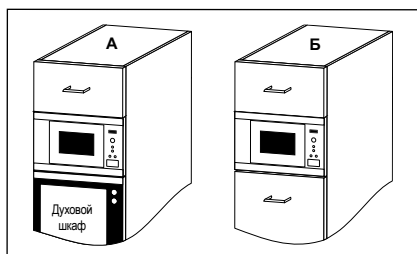
**ВНИМАНИЕ!**

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



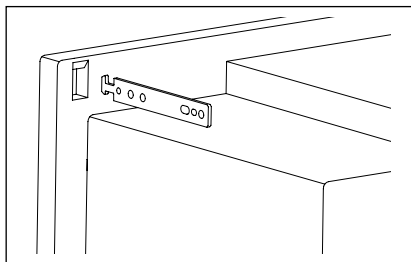
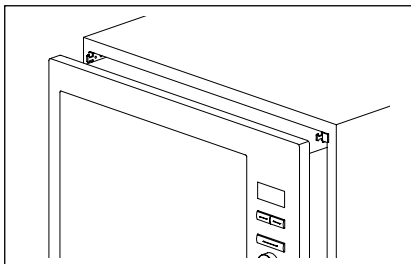
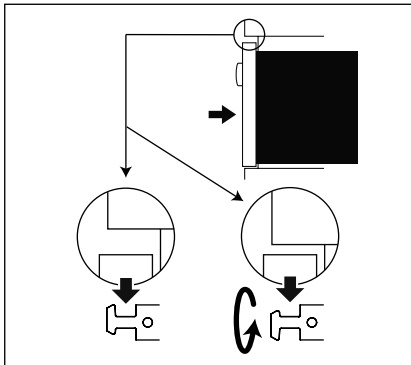
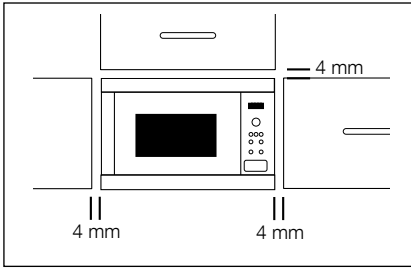
Микроволновую печь можно установить в положение А или Б:



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

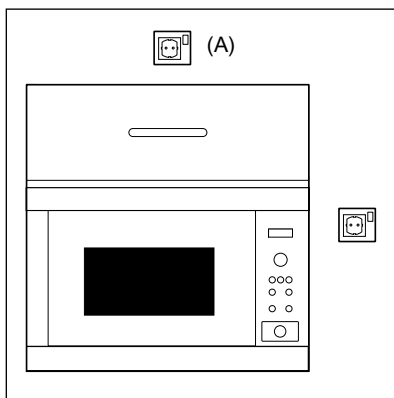
Все размеры указаны в миллиметрах

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 защищена 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 поверхностях 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:

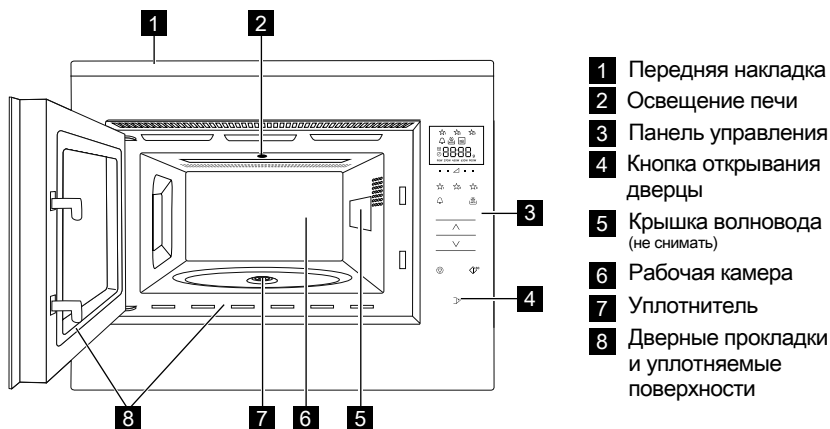
- Вращающаяся подставка должна успеть остыть перед тем, как вы будете ее мыть.
- Не ставьте горячую пищу или горячие приспособления на холодную подставку.
- Не ставьте холодную пищу или холодные приспособления на горячую подставку.

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.

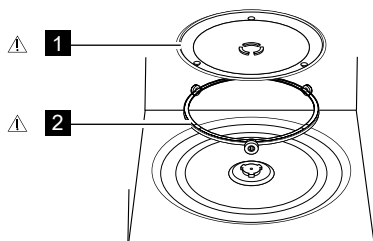
О лампах внутри прибора и лампах, продаваемых отдельно в качестве запасных частей: данные лампы рассчитаны на работу в бытовых приборах в исключительно сложных температурных, вибрационных и влажностных условиях или предназначены для передачи информации о рабочем состоянии прибора. Они не предназначены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

3. СХЕМА УСТРОЙСТВА

3.1 Свч-печь



3.2 Аксессуары



Убедитесь в наличии следующих аксессуаров:

- 1** Вращающаяся подставка
- 2** Опора вращающейся подставки

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



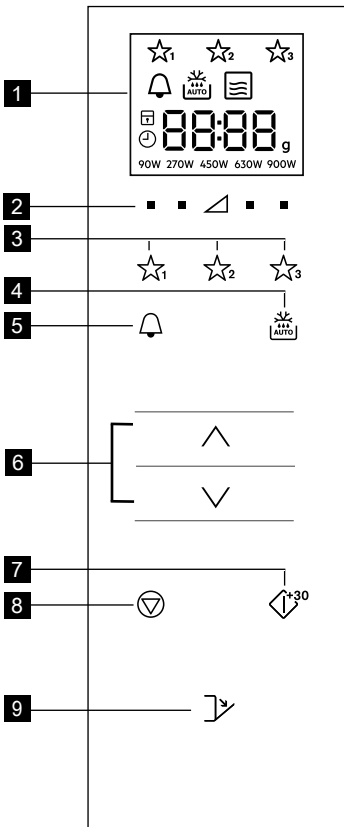
При заказе аксессуаров в магазине или авторизованном сервисном центре укажите наименование аксессуара, а также модель и/или продуктовый номер печи.



ВНИМАНИЕ!

Не использовать микроволновую печь без этих компонентов.

3.3 Панель управления



1 Указатели на цифровом дисплее:

☆1 ☆2 ☆3 Избранные

Кухонный таймер

Автоматическая разморозка

СВЧ-излучение

Стоп/Отмена

Защитная блокировка от детей

Установка часов

8888 Сегменты дисплея

g Вес

90W 270W 450W 630W 900W Уровни мощности

2 Кнопки «Уровни мощности»

3 Кнопки «Избранные»

4 Кнопка автоматической разморозки

5 Кнопка «Кухонный таймер»

6 Кнопки «Больше/Меньше»

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. Нажимайте кнопки **БОЛЬШЕ/МЕНЬШЕ**, пока на дисплее не появится надпись «on» (ВКЛ) или «OFF» (ВЫКЛ).
 - 2a. Чтобы выключить часы, нажимайте кнопки **БОЛЬШЕ/МЕНЬШЕ**, пока на дисплее не появится надпись «OFF» (ВЫКЛ), затем нажмите кнопку **СТАРТ**. Печь готова к использованию.


i 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, нажимайте кнопки **БОЛЬШЕ/МЕНЬШЕ**, пока на дисплее не появится надпись «on» (ВКЛ), затем нажмите кнопку **СТАРТ**.

Пример: Как выставить на часах время 18:45.

1. Нажимайте кнопки **БОЛЬШЕ/МЕНЬШЕ**, чтобы настроить время в часах.
2. Нажмите кнопку **СТАРТ** для подтверждения.

3. Нажимайте кнопки **БОЛЬШЕ/МЕНЬШЕ**, чтобы настроить время в минутах.
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. Нажимайте кнопки **БОЛЬШЕ/МЕНЬШЕ**, пока на дисплее не появится надпись «19».
4. Нажмите кнопку **СТАРТ**.
5. Нажимайте кнопки **БОЛЬШЕ/МЕНЬШЕ**, пока на дисплее не появится надпись «50».
6. Нажмите кнопку **СТАРТ**.

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


1. Нажмите дважды кнопку **КУХОННЫЙ ТАЙМЕР**.
2. Нажимайте кнопки **БОЛЬШЕ/МЕНЬШЕ**, пока на дисплее не появится надпись «оFF» (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**.


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. Нажимайте кнопки **БОЛЬШЕ/МЕНЬШЕ**, 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. Нажимайте кнопки **БОЛЬШЕ/МЕНЬШЕ**, чтобы ввести время.
3. Нажмите кнопку **СТАРТ**.
Автоматически запустится отсчет таймера.

 Чтобы увеличить время в ходе работы таймера, нажмите 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** (900 W/HIGH) 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 «Soup» (звук).

2. Нажимайте кнопки **БОЛЬШЕ/МЕНЬШЕ**, пока на дисплее не появится надпись «oFF» (ВЫКЛ).
3. Нажмите кнопку **СТАРТ**.

Как включить звук.

1. Нажмите кнопку **КУХОННЫЙ ТАЙМЕР** три раза, до отображения надписи «Soup» (звук).
2. Нажимайте кнопки **БОЛЬШЕ/МЕНЬШЕ**, пока на дисплее не появится надпись «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. Нажимайте кнопки **БОЛЬШЕ/МЕНЬШЕ**, чтобы выбрать 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.

автоматической разморозки программа автоматически остановится. В режиме автоматической разморозки функция регулировки времени/мощности недоступна.

Как перезаписать Избранные для ваших собственных рецептов.

1. Нажмите кнопку уровня мощности **УРОВНИ МОЩНОСТИ** для выбора.
2. Нажимайте кнопки **БОЛЬШЕ/МЕНЬШЕ**, чтобы ввести время.
3. Нажмите и удерживайте кнопку **ИЗБРАННЫЕ**, которую вы хотите настроить, до звукового сигнала и отображения звездочки избранного.

Сбросить «Любимую программу» на заводские настройки.

1. Нажмите кнопку **СТОП**.
2. Нажмите и удерживайте **УРОВНИ МОЩНОСТИ** 450 W 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 РАЗМРОЗКИ**.
2. Нажимайте кнопки **БОЛЬШЕ/МЕНЬШЕ**, 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

6. РЕЦЕПТЫ

6.1 Избранные

| Избранные | Вес | Кнопка | Процедура |
|-----------------------|--------------|----------------|---|
| Размягченное масло | 0,05–0,25 kg | ☆ ¹ | <ul style="list-style-type: none"> Поместите масло в блюдо из термостойкого стекла. После приготовления хорошо размешайте. |
| Расплавленный шоколад | 0,1–0,2 kg | ☆ ² | <ul style="list-style-type: none"> Разломайте шоколад на маленькие куски. Поместите шоколад в блюдо из термостойкого стекла. Перемешайте после звукового сигнала колокольчика. После приготовления хорошо размешайте. <p>⚠ ВНИМАНИЕ! Шоколад может очень сильно нагреться! Если для шоколада требуется более долгое время приготовления, добавьте 10 секунд. Будьте осторожны: шоколад может перегреться и подгореть.</p> |
| Кекс в кружке | 1–4 кружки | ☆ ³ | <ul style="list-style-type: none"> Приготовьте торт по рецепту: Установите кружку на краю вращающейся подставки. Дайте постоять в течение 30 секунд после приготовления. |

6.2 Рецепты кекса в кружке

| 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 | Экстракт ванили |
| 1 | Среднее яйцо0 |

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.

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

| 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.

| 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 мороженого.



ВНИМАНИЕ! Яблочное пюре будет горячим.

| 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 |

| 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, 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: Если угодно, используйте арахисовое масло с кусочками арахиса.

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.

| 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 | |
| 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 при приготовлении.
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.

6.3 Автоматическая разморозка

| Автоматическая разморозка | Вес | Кнопка | Процедура |
|---|------------|--|--|
| <p>Мясо/рыба/ домашняя птица</p> <p>(Рыба целиком, рыбные стейки, рыбное филе, куриные ножки, куриные грудки, мясной фарш, стейк, отбивные, гамбургеры и сосиски)</p> | 0,2-1,0 кг |  x1 | <ul style="list-style-type: none"> 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. <p> Не подходит для целых тушек домашней птицы.</p> |
| Хлеб | 0,1-1,0 кг |  x2 | <ul style="list-style-type: none"> 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 | Количество -г/мл- | Уровень мощности | Время -мин- | Метод | |
|---|-------------------------------|---------------------|----------------------------|--|--|
| Молоко, 1 чашка | 150 | 900 Вт | 1 | не накрывать | |
| Вода | 1 чашка 6 чашек 1 блюдо | 150 900 1000 | 900 Вт 900 Вт 900 Вт | 2 8-10 9-11 | не накрывать не накрывать 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 | Количество -г- | Уровень мощности | Время -мин- | Метод | Время настаивания -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 | Количество | Уровень мощности | Время -мин- | Метод | Время настаивания -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 | Количество | Уровень мощности | Время -мин- | Метод | Время настаивания -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. |
| Стеклопосуда (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, 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).  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 нарежьте 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? | <ul style="list-style-type: none"> • 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? | <ul style="list-style-type: none"> • Дверца правильно закрыта. • Дверные прокладки и уплотняемые поверхности чистые. • Была нажата кнопка СТАРТ. |
| Вращающаяся подставка не вращается? | <ul style="list-style-type: none"> • 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? | <ul style="list-style-type: none"> • Отключите электроснабжение прибора. • Обратитесь в авторизованный сервисный центр Electrolux. |
| Не включается свет в печи? | <ul style="list-style-type: none"> • Обратитесь в авторизованный сервисный центр Electrolux. (Лампы внутреннего освещения могут быть заменены только в авторизованном сервисном центре). |
| Пища дольше нагревается и готовится, чем раньше? | <ul style="list-style-type: none"> • 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? | <ul style="list-style-type: none"> • Осторожно откройте стеклянную дверцу, потянув ее наружу за правый нижний угол. |

9. ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

| | | |
|--|--|--------------------------------------|
| Напряжение переменного тока | 220-240 В, 50 Гц, однофазное | |
| Главный предохранитель/выключатель линии распределения | минимум 10 А | |
| Потребляемая мощность: | 1.4 кВт | |
| Выходная мощность: | 900 Вт (IEC 60705) | |
| Частота СВЧ-излучения | 2450 МГц ¹⁾ (группа 2, класс В) | |
| Внешние размеры: | KMFE264TEX | 596 мм (Ш) x 459 мм (В) x 404 мм (Г) |
| Размеры рабочей камеры | 342 мм (Ш) x 207 мм (В) x 368 мм (Г) ²⁾ | |
| Вместимость печи | 26 литров ²⁾ | |
| Вращающаяся подставка | Ø 325 мм, стекло | |
| Вес | около 19 кг | |

- ¹⁾ Этот продукт отвечает требованиям европейского стандарта EN55011. Согласно этому стандарту он классифицируется как оборудование группы 2 класса В. Группа 2 означает, что оборудование специально генерирует высокочастотную энергию в виде электромагнитного излучения для тепловой обработки пищи. Оборудование класса В 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.

Изготовлено в Китае.

ЗМІСТ

| | |
|---|----|
| 1. ВАЖЛИВІ ВКАЗІВКИ З ТЕХНІКИ БЕЗПЕКИ | 55 |
| 2. УСТАНОВЛЕННЯ | 60 |
| 3. ЗАГАЛЬНИЙ ОГЛЯД ПРИСТРОЮ | 64 |
| 4. ПЕРЕД ПЕРШИМ ВИКОРИСТАННЯМ | 65 |
| 5. РОБОТА | 66 |
| 6. РЕЦЕПТИ | 70 |
| 7. КОРИСНІ ПОРАДИ | 77 |
| 8. ЩО РОБИТИ, ЯКЩО | 79 |
| 9. ТЕХНІЧНІ ХАРАКТЕРИСТИКИ | 80 |
| 10. ЕНЕРГОЕФЕКТИВНІСТЬ | 80 |
| 11. ЕКОЛОГІЧНА ДОВІДКА | 81 |

МИ ДУМАЄМО ПРО ВАС

Дякуємо за придбання приладу Electrolux. Вибраний вами виріб є результатом поєднання багаторічного досвіду та новітніх технологій. Оригінальний і стильний — сконструйований із думкою про вас. Користуючись ним, ви завжди отримуватимете найкращий результат. Компанія Electrolux вітає вас!

Звертайтеся на наш веб-сайт:



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



Зареєструйте виріб, щоб отримати покращене обслуговування:
www.electrolux.com/productregistration



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

РОБОТА З КЛІЄНТАМИ ТА СЕРВІСНЕ ОБСЛУГОВУВАННЯ

Рекомендується використовувати оригінальні запчастини.

При звертанні до сервісного центру необхідно мати наступну інформацію.

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

 Увага! Важлива інформація з техніки безпеки

 Загальна інформація й рекомендації

 Інформація щодо захисту навколишнього середовища

Дані можуть бути змінені без попередження.

1. ВАЖЛИВІ ВКАЗІВКИ З ТЕХНІКИ БЕЗПЕКИ

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

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



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



УВАГА!

Не користуйтеся мікрохвильовою піччю без поворотного столика та роликової підставки. Не користуйтеся мікрохвильовою піччю, коли вона порожня.



УВАГА!

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

**УВАГА!**

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

**УВАГА!**

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Щоб уникнути небезпеки, заміну шнура живлення в разі пошкодження має здійснити виробник, його агент із обслуговування чи особи аналогічної кваліфікації.

1.1 Догляд і миття

Дверцята:

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

Внутрішня поверхня печі:

Щоб очистити, витирайте бризки чи плями м'якою вологою ганчірочкою чи губкою після кожного використання, доки піч ще тепла. Для усунення

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

Зовнішня поверхня печі:

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

Панель керування:

Відкрийте дверцята перед миттям, щоб вимкнути панель керування. Будьте обережні, протираючи панель керування. Змоченою у воді ганчіркою обережно протріть панель для усунення бруду. Уникайте надмірного використання води. Не користуйтеся жодними хімікатами чи абразивними засобами для чищення.

Поворотний столик і його підставка:

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

**ВАЖЛИВО!**

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

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

**ВАЖЛИВО!**

Не користуйтеся паровим пристроєм для миття.

Мікрохвильова піч призначена для вбудованого монтажу.

Прилад не слід ставити всередині шафи.

Деталі цього пристрою нагріваються під час роботи.

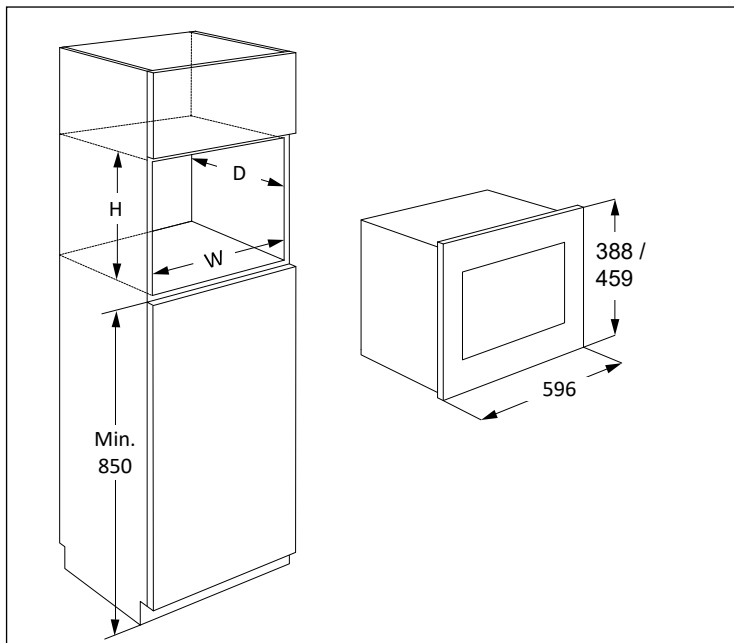
**УВАГА!**

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

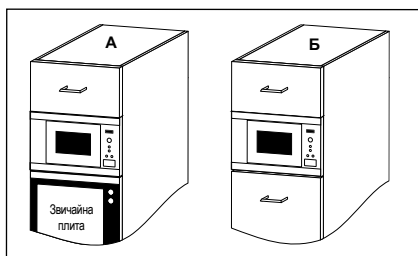
**ВАЖЛИВО!**

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

2. УСТАНОВЛЕННЯ



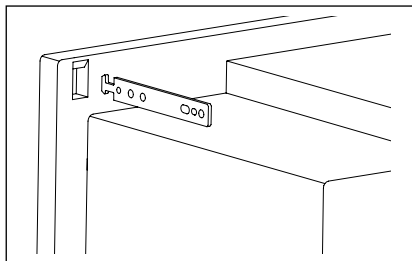
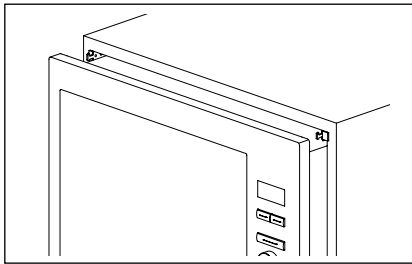
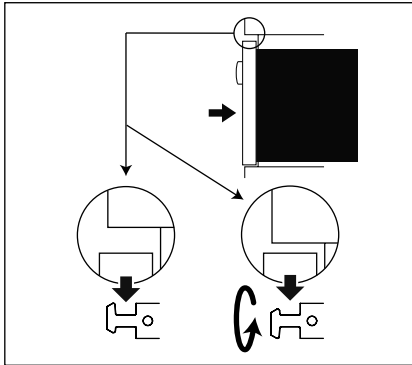
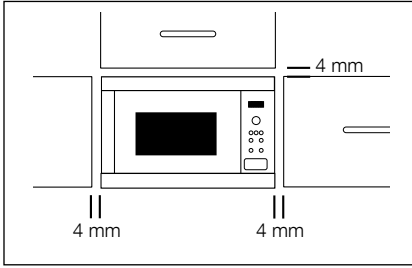
Мікрохвильову піч можна встановити в положеннях А і Б:



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

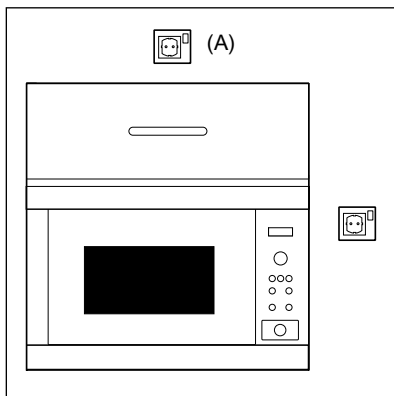
Габарити (мм)

2.1 Установлення пристрою



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

2.2 Підключення пристрою до мережі живлення



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

2.3 Додаткові рекомендації

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

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

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

Ніколи жодним чином не модифікуйте піч.

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

Щоб не пошкодити поворотний столик:

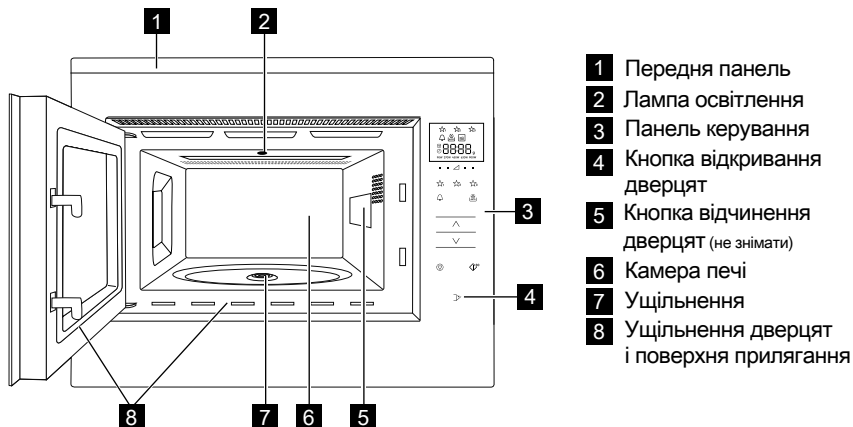
- Перш ніж протерти поворотний столик водою, дозвольте йому охолонути.
- Не ставте гарячу їжу чи гарячий посуд на холодний поворотний столик.
- Не ставте холодну їжу чи холодний посуд на гарячий поворотний столик.

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

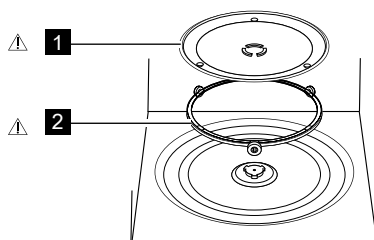
Стосовно ламп всередині цього виробу та запасних ламп, що продаються окремо: Ці лампи призначені для використання у побутових приладах з екстремальними фізичними умовами, такими як температура, вібрація, вологість, або призначені для надання інформації про стан роботи приладу. Вони не призначені для використання з іншою метою та не придатні для освітлення побутових приміщень.

3. ЗАГАЛЬНИЙ ОГЛЯД ПРИСТРОЮ

3.1 Мікрохвильова піч



3.2 Додатки



Перевірте наявність таких додатків:

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

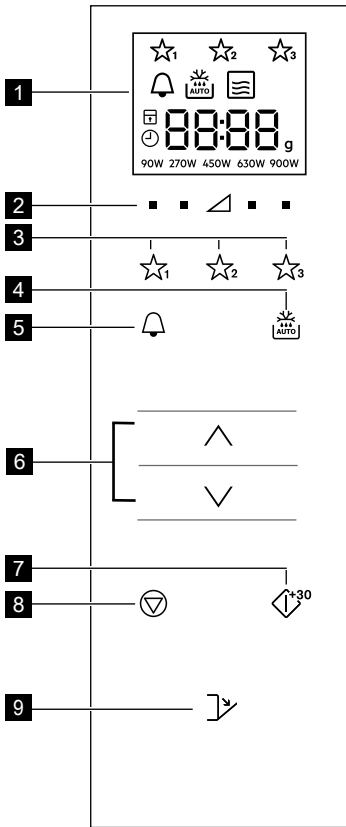
i У разі замовлення додаткових аксесуарів, будь ласка, вкажіть артикул та назву моделі дилеру або представнику уповноваженого ELECTROLUX сервісного центру.



УВАГА!

Не користуйтеся мікрохвильовою піччю, якщо у ній не встановлено ці деталі.

3.3 Панель керування



- 1** Індикатори на цифровому екрані
 - Улюблені
 - Кухонний таймер
 - Автоматичне розморожування хліба
 - Режим мікрохвиль
 - Зупинено/Скасовано
 - Блокування від дітей
 - Встановити час
 - Сегменти дисплея
 - Вага
 - Рівні потужності
- 2** Кнопки встановлення рівнів потужності
- 3** Кнопки вибору з улюбленого
- 4** Кнопка автоматичного розморожування
- 5** Кнопка встановлення таймеру
- 6** Кнопки Більше/Менше
- 7** Кнопка запуску/підтвердження/швидкого старту (ПУСК)
- 8** Кнопка зупинки (СТОП)
- 9** Кнопка відчинення дверця

4. ПЕРЕД ПЕРШИМ ВИКОРИСТАННЯМ

4.1 Увімкнення

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

- 1а.** Пролунає звуковий сигнал і всі значки на дисплеї будуть світитися протягом півсекунди. Натискайте клавіші **БІЛЬШЕ/МЕНШЕ**, доки на дисплеї не з'явиться напис «on» (Увімк.) чи «oFF» (Вимк.).
- 2а.** Щоб вимкнути годинник, натискайте клавіші **БІЛЬШЕ/МЕНШЕ**, доки на дисплеї не з'явиться напис «oFF» (Вимк.), а потім натисніть кнопку **ПУСК**. Піч готова до використання.


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

- 2б.** Щоб увімкнути годинник, натискайте клавіші **БІЛЬШЕ/МЕНШЕ**, доки на дисплеї не з'явиться напис «on» (Увімк.), а потім натисніть кнопку **ПУСК**.

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

- 1.** Натискаючи клавіші **БІЛЬШЕ/МЕНШЕ**, встановіть години.
- 2.** Для підтвердження натисніть кнопку **ПУСК**.

3. Натискаючи клавіші **БІЛЬШЕ/МЕНШЕ**, встановіть хвилини.
4. Для підтвердження натисніть кнопку **ПУСК**.

 Коли годинник налаштовано, на дисплеї відобразиться час доби.

4.2 Режим очікування (економний режим)

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

Приклад: Якщо годинник не було встановлено:

Дисплей буде вимкнено.

Щоб вийти з режим очікування, відчиніть дверцята чи натисніть будь-яку клавішу.

Приклад: Якщо годинник було встановлено:

По закінченні 5-хвилинного періоду час відобразиться.

4.3 Корегування годинника після встановлення

Ви можете відкоригувати час після встановлення годинника.

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

1. Двічі натисніть кнопку **КУХОННИЙ ТАЙМЕР**.
2. Натисніть кнопку **ПУСК**.
3. Натискайте клавіші **БІЛЬШЕ/МЕНШЕ**, доки на дисплеї не з'явиться число «19».
4. Натисніть кнопку **ПУСК**.
5. Натискайте клавіші **БІЛЬШЕ/МЕНШЕ**,

доки на дисплеї не з'явиться число «50».

6. Натисніть кнопку **ПУСК**.

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

1. Двічі натисніть кнопку **КУХОННИЙ ТАЙМЕР**.
2. Натискайте клавіші «ВГОРУ» і «ВНИЗ», доки не з'явиться «оп» або «оFF».
3. Для підтвердження натисніть кнопку **ПУСК**.


4.5 Блокування від дітей

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

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

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

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

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


5. РОБОТА

5.1 Готування у мікрохвильовій печі

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

1. Натисніть кнопку вибору **РІВНІВ ПОТУЖНОСТІ** праворуч від трикутника, доки на дисплеї не з'явиться «630 W».

2. Натисніть Кнопки «ВГОРУ» і «ВНИЗ», щоб ввести час.
3. Натисніть кнопку **ПУСК**.

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

Коли піч працює, Ви можете встановити **РІВЕНЬ ПОТУЖНОСТІ** натиснувши та утримуючи кнопку необхідного рівня потужності, доки нове значення потужності не засвітиться на дисплеї. Високі значення потужності чи дуже довгий час готування можуть перегріти їжу і спричинити пожежу.

Якщо вибрано "900 W", максимальна тривалість дії мікрохвиль, яку можна встановити — 15 хвилин.

Якщо піч працює в будь-якому режимі щонайменше 3 хвилини, вентилятор працюватиме ще протягом 2 хвилин після закінчення готування. При відчиненні дверцят вентилятор зупиняється, при зачиненні

починає знову працювати доки не закінчаться 2 хвилини (включаючи час, коли дверцята були відчинені). Якщо піч працювала менше 3 хвилин, вентилятор не вмикається.

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

5.2 Рівні потужності

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

BT = WATT

5.3 Зниження рівня потужності

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

5.4 Корегування часу приготування під час процесу приготування їжі

Ви можете скорегувати час приготування під час процесу приготування їжі.

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

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

5.5 За допомогою кнопки **СТОП**


Натисніть кнопку **СТОП** один раз, щоб встановити режим паузи.

Знову натисніть кнопку **СТОП**, щоб скасувати час приготування.

5.6 Кухонний таймер


Встановлення таймеру.

1. Натисніть кнопку **КУХОННИЙ ТАЙМЕР**.
2. Натискаючи клавіші **БІЛЬШЕ/МЕНШЕ**, встановіть час.
3. Натисніть кнопку **ПУСК**. Таймер автоматично запуститься.

 Протягом роботи таймера час можна збільшити, натиснувши клавішу **ПУСК**. Функцію таймера можна використовувати лише коли піч не знаходиться в режимі роботи.

5.7 Швидкий пуск

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

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

5.8 Вимкнення звуку

Вимкнення звуку.

1. Натисніть кнопку **КУХОННИЙ ТАЙМЕР** 3 рази доки на дисплеї не з'явиться «Soup».

2. Натискайте клавіші **БІЛЬШЕ/МЕНШЕ**, доки на дисплеї не з'явиться напис «OFF» (Вимк.).
3. Натисніть кнопку **ПУСК**.

Увімкнення звуку.

1. Натисніть кнопку **КУХОННИЙ ТАЙМЕР** 3 рази доки на дисплеї не з'явиться «Soup».
2. Натискайте клавіші **БІЛЬШЕ/МЕНШЕ**, доки на дисплеї не з'явиться напис «on» (Увімк.).
3. Натисніть кнопку **ПУСК**.

5.9 Пауза

Встановлення режиму паузи під час дії мікрохвиль.

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


5.10 Улюблені

Піч має 3 «улюблені» рецепти.

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

Приклад: Пом'якшення масла.

1. Один раз натисніть кнопку **УЛЮБЛЕНЕ 1**.
2. Натискаючи клавіші **БІЛЬШЕ/МЕНШЕ**, виберіть масу.
3. Натисніть кнопку **ПУСК**.

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



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

Заміна «улюблених» рецептів Вашими власними.

1. Натисніть кнопку вибору **РІВНІВ ПОТУЖНОСТІ**, щоб вибрати потужність.
2. Натискаючи клавіші **БІЛЬШЕ/МЕНШЕ**, встановіть час.
3. Натисніть та утримуйте кнопку **УЛЮБЛЕНОГО**, якій Ви бажаєте призначити рецепт, доки не пролунає одиночний звуковий сигнал і не з'явиться зірочка «улюбленого».

Налаштування улюбленого будуть відновлені до заводських.

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

5.11 Автоматичне розморожування

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

Ви можете обирати серед 2 меню автоматичного розморожування.

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

Приклад: Щоб розморозити 0,2 кг стейка.

1. Виберіть меню автоматичного розморожування, натиснувши кнопку **АВТОМАТИЧНЕ РОЗМОРОЖУВАННЯ** один раз.
2. Натискаючи клавіші **БІЛЬШЕ/МЕНШЕ**, виберіть масу.
3. Натисніть кнопку **ПУСК**.
Якщо на дисплеї відображається



зображення, яке обертається, це вказує на необхідність перемішування або перевертання страви. Щоб продовжити готування, натисніть кнопку **Відновлення заводських налаштувань для улюбленого ПУСК**. Коли закінчиться час автоматичного розморожування, програма автоматично зупиниться. Коригування часу й потужності під час автоматичного розморожування неможливе.

6. РЕЦЕПТИ

6.1 Улюблені

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

6.2 Рецепти пирога у чашці

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

Спосіб приготування:

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

Готову страву залиште на 30 секунд.

Декоруйте шоколадом, наносячи його по спіралі.

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

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

Спосіб приготування:

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

Готову страву залиште на 30 секунд.

Декоруйте ванільним вершковим кремом, наносячи його по спіралі.

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

Спосіб приготування:

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

Готову страву залиште на 30 секунд.

Зверху покладіть кульку ванільного морозива.



ОБЕРЕЖНО! Яблучне пюре може бути гарячим!

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

Спосіб приготування:

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

Готову страву залиште на 30 секунд.

Зверху покрити шоколадною пастою.
Порада: Якщо бажаєте, можна використувати крихке арахісове масло.

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

Спосіб приготування:

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


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


Спосіб приготування:

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

Дайте пирогу охолонути і лише потім додайте топінг.

6.3 Автоматичне розморожування

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

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

6.4 Підігрівання їжі та напоїв

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

¹⁾ охолоджене

6.5 Розморозування

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

6.6 Готування заморожених продуктів

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

6.7 Готування їжі

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



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


7. КОРИСНІ ПОРАДИ

7.1 Кухонне приладдя, безпечне для використання у мікрохвильовій печі

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

7.2 Поради щодо готування у мікрохвильовій печі

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

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

8. ЩО РОБИТИ, ЯКЩО

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

9. ТЕХНІЧНІ ХАРАКТЕРИСТИКИ

| | | |
|------------------------------------|--|--------------------------------------|
| Напруга змінного струму | 220-240 В, 50 Гц, однофазна | |
| Розподіл запобіжник/вимикач | Мінімум 10 А | |
| Необхідна напруга змінного струму: | Мікрохвилі | 1,4 кВт |
| Вихідна потужність: | Мікрохвилі | 900 Вт (IEC 60705) |
| Частота мікрохвиль | 2450 МГц ¹⁾ (Груп 2 / Класу В) | |
| Зовнішні габарити: | KMFE264TE | 596 мм (Ш) x 459 мм (В) x 404 мм (Г) |
| Внутрішні габарити | 342 мм (Ш) x 207 мм (В) x 368 мм (Г) ²⁾ | |
| Об'єм камери | 26 літрів ²⁾ | |
| Поворотний столик | Ø 325 мм, скло | |
| Вага | approx. 19 kg | |

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


10. ЕНЕРГОЕФЕКТИВНІСТЬ

Інформація щодо споживану потужність і час переходу в відповідний режим зниженої потужності

| | |
|--|--------|
| Споживана потужність у режимі очікування з увімкненим дисплеєм | 0.8 Вт |
| Споживана потужність у режимі очікування з вимкненим дисплеєм | 0.5 Вт |
| Максимальний час, необхідний для переходу обладнання в відповідний режим зниженої потужності | 5 хв |

11. ЕКОЛОГІЧНА ДОВІДКА

Цей виріб містить джерело світла з класом енергоефективності F.


Здавайте на повторну переробку матеріали, позначені відповідним символом .

Викидайте упаковку у відповідні контейнери для вторинної сировини.

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



Не викидайте прилади, позначені відповідним символом, разом з іншим домашнім сміттям.

 Поверніть продукт до заводу із вторинної переробки у вашій місцевості або зверніться до місцевих муніципальних органів влади.

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

electrolux.com/shop



TINS-B300URR7

