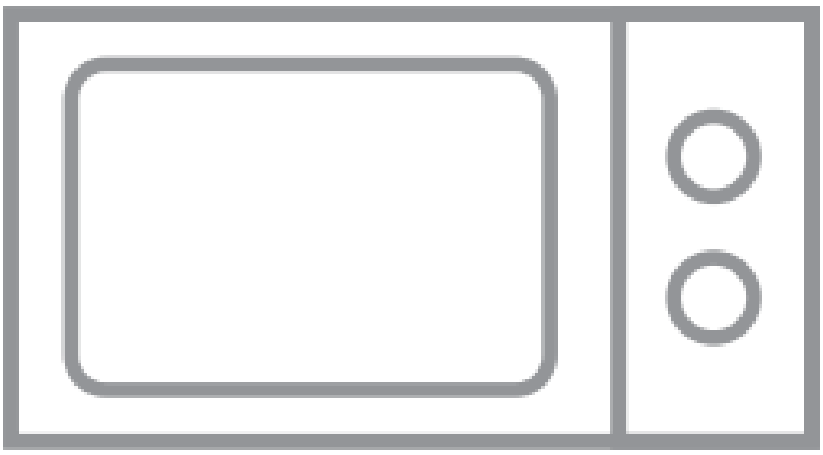
MBB1756SEB

RU Руководство пользователя
Микроволновая печь

РУКОВОДСТВО ПОЛЬЗОВАТЕЛЯ



AEG

Оглавление

1. Важная информация по безопасности 2
2. Установка 4
3. Обзор устройства 6
4. Перед использованием 7
5. Операции 8
6. Таблицы приготовления 10
7. Советы и подсказки 15
8. Решение проблем 16
9. Технические данные 17
10. Информация об охране окружающей среды 17

МЫ ДУМАЕМ О ВАС

Благодарим вас за выбор продукта AEG. Устройство разработано с использованием новейших технических решений, упрощающих повседневную эксплуатацию и обеспечивающих надежную работу устройства на протяжении многих лет. Многие из его функций недоступны на других устройствах. Пожалуйста, прочтите руководство пользователя, чтобы максимально эффективно использовать возможности этого устройства.

ОБСЛУЖИВАНИЕ КЛИЕНТОВ И СЕРВИС

Мы рекомендуем использовать оригинальные запасные части.

При обращении в авторизованный сервисный центр подготовьте следующую информацию: информацию о модели, номер продукта, серийный номер. Эту информацию можно найти на заводской табличке.

⚠ Предупреждение/Внимание: информация по безопасности

ⓘ Общая информация и советы

Экологическая информация

Производитель оставляет за собой право вносить изменения без предварительного уведомления.

1. Важная информация по безопасности

Устройство может использоваться детьми старше 8 лет и лицами с ограниченными физическими или умственными способностями, неопытными лицами или лицами с недостаточными знаниями при условии, что они используют устройство под присмотром или были проинструктированы по безопасному использованию устройства и знают об опасностях, связанных с использованием устройства. Следите за тем, чтобы дети не играли с устройством. Дети старше 8 лет не могут чистить или обслуживать устройство без присмотра. Устройство не пригодно для использования на высоте более 2000 м.

⚠ **ВНИМАНИЕ**! Важная информация по безопасности: внимательно прочитайте и сохраните для дальнейшего использования.

⚠ **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!** Не используйте устройство без тарелки или его опоры. Не используйте пустое устройство.

⚠ **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ**! Если дверца или уплотнители дверцы повреждены, печь нельзя использовать до тех пор, пока она не будет отремонтирована квалифицированным специалистом по обслуживанию.

⚠ **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ**! Любое обслуживание или ремонт, требующий разборки корпуса микроволновой защиты, могут выполняться только квалифицированным персоналом.

⚠ **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ**! Не нагревайте жидкости или продукты питания в герметичных контейнерах, поскольку они могут взорваться.

Устройство предназначено для домашнего использования и аналогичных применений, таких как: кухни для персонала в магазинах, офисах и других рабочих помещениях; фермы; клиентами в гостиницах, мотелях и других жилых помещениях; гостевые дома и комнаты для гостей.

Используйте только посуду и столовые приборы, предназначенные для микроволновых печей. Использование металлической посуды для приготовления еды и напитков в микроволновой печи запрещено.

При использовании одноразовых пищевых контейнеров из пластика, бумаги или других легковоспламеняющихся материалов не оставляйте печь без присмотра.

Микроволновая печь используется для разогрева еды и напитков. Сушка в ней продуктов питания или одежды и нагревание грелок, тапочек, губок, мокрых тряпок и т. д. сопряжены с риском травмы, возгорания или пожара.
Если нагретая пища начинает дымить, НЕ ОТКРЫВАЙТЕ дверцу. Выключите прибор, отсоедините его от источника питания и подождите, пока еда перестанет дымиться. Открытие двери во время дымления пищи может привести к пожару.
Нагревание напитков в микроволновой печи может привести к задержке кипения с выплескиванием жидкости, поэтому будьте осторожны при извлечении емкости.
Содержимое детских бутылочек для кормления и баночек с детским питанием перед употреблением следует перемешать или встряхнуть, а также проверить их температуру, чтобы избежать ожогов.
Не готовьте яйца в скорлупе и не нагревайте цельные яйца вкрутую в микроволновых печах, так как они могут взорваться даже после приготовления.

1.1 Техническое обслуживание и очистка

Дверь:

Для удаления загрязнений регулярно очищайте обе стороны, уплотнители дверцы и уплотнительные поверхности мягкой влажной тканью. Не используйте для чистки стекла дверцы агрессивные абразивные средства или острый металлический скребок, так как это может привести к повреждению стекла.

Внутренняя камера микроволновой печи:

Для очистки протирайте пятна мягкой влажной тканью или губкой после каждого использования, когда печь теплая. Пятна, которые сложнее удалить, следует несколько раз протереть тряпкой, смоченной слабым мыльным раствором, до тех пор, пока пятно не исчезнет.
Не снимайте крышку микроволнового генератора. Будьте осторожны, не допускайте попадания мягкого мыльного раствора или воды в небольшие отверстия в стенках, так как это может повредить печь.
Не используйте аэрозольные чистящие средства внутри печи. После использования очистите крышку микроволнового генератора, внутреннюю часть печи, поворотное основание и опору поворотного основания. Эти элементы должны быть сухими и не жирными. Скопившаяся смазка может перегреться, начать дымить или загореться.

Корпус микроволновой печи:

Корпус печи можно легко очистить мягким мыльным раствором.
Вытрите мыло влажной тряпкой и высушите корпус мягким полотенцем.

Панель управления:

Перед очисткой откройте дверцу, чтобы выключить панель управления. Будьте осторожны при чистке панели управления. Просто используйте ткань, смоченную водой, и аккуратно протрите ее до чистоты.
Не используйте чрезмерное количество воды. Не используйте химикаты или абразивы.

Поворотное основание и опора поворотного основания:

Поворотное основание и опору поворотного основания необходимо вынуть из печи. Их следует мыть мягким мыльным раствором. Их следует протирать мягкой тканью. Поворотное основание и поворотную опору можно мыть в посудомоечной машине.

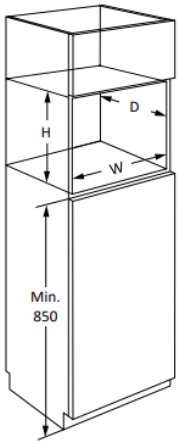
⚠ **ВНИМАНИЕ**! Печь необходимо регулярно чистить и удалять остатки пищи. Пренебрежение чисткой может привести к разрушению загрязненных поверхностей, снизить срок службы устройства и даже создать угрозу.
Вынимая посуду из печи, будьте особенно осторожны, чтобы не сдвинуть поворотное основание.

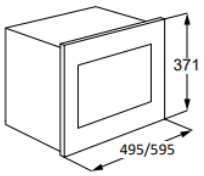
⚠ **ВНИМАНИЕ**! Нельзя использовать устройства для паровой очистки.
Данная печь предназначена для встраиваемой установки.
Устройство и его доступные части во время использования нагреваются.

⚠ **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ**! Во избежание ожогов не подпускайте детей к дверце прибора.

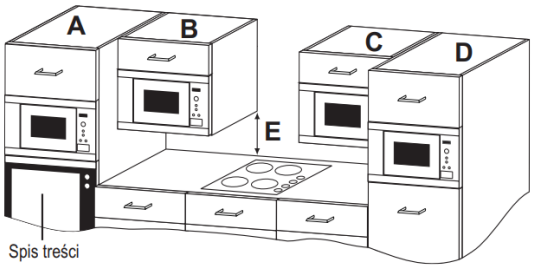
⚠ **ВНИМАНИЕ**! Не используйте имеющиеся в продаже чистящие средства для духовок, пароочистители, абразивные чистящие средства, каустические чистящие средства, чистящие средства, содержащие гидроксид натрия, или абразивные подушечки для очистки каких-либо частей микроволновой печи.

2. Установка





Микроволновую печь можно установить в положение A, B, C или D:



Положение	Размеры ниши: ширина, глубина, высота
A	562 x 550 x 360
B+C	562 x 300 x 350 562 x 300 x 360
D	562 x 500 x 350 562 x 500 x 360

Размеры в мм

2.1 Безопасное использование устройства

Если плита установлена в положении B или C:

• Шкаф должен находиться на высоте не менее 500 мм (E) над столешницей и не может быть установлен непосредственно над варочной панелью.

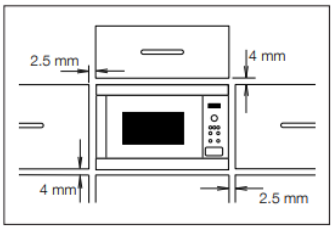
• Этот прибор был протестирован и одобрен для использования только рядом с газовыми, электрическими и индукционными плитами.

• Между варочной панелью и плитой должно быть достаточно места, чтобы не потерять плиту, ближайшие шкафы и аксессуары.

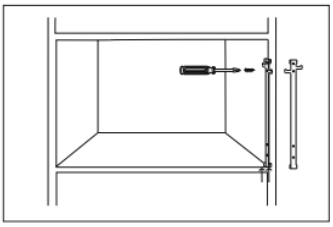
• Во время работы микроволновой печи не включайте плиту без посуды.

• Когда варочная панель включена, будьте осторожны при использовании микроволновой печи.

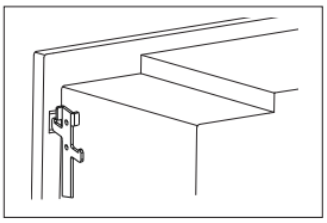
2.2 Установка устройства



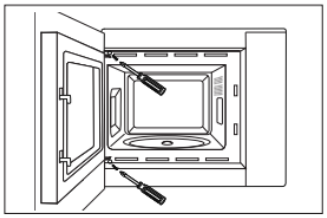
1. Снимите упаковку и внимательно проверьте, не повреждено ли устройство.



2. Плита предназначена для установки в стандартный шкаф высотой 350 мм.
При установке в шкаф высотой 360 мм: открутите и снимите 4 ножки в нижней части плиты. Поверните ножки на 90 градусов и выровняйте их по длинному краю передней панели духовки.



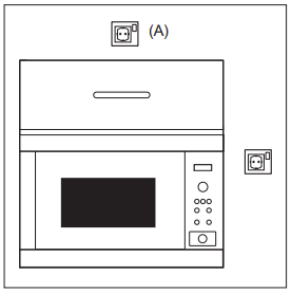
3. Установите крепежный крючок на правой стороне кухонного шкафа в соответствии с прилагаемой инструкцией.



4. Медленно вставьте устройство в кухонный шкаф, не применяя силы.
Устройство необходимо поднять и поставить на монтажные крюки, а затем опустить на место. Прикрепите плиту с левой стороны с помощью двух винтов, входящих в комплект.

5. Убедитесь, что устройство устойчиво и не наклонено.
Так же убедитесь, что зазор между дверцей шкафа вверху и верхней частью рамы составляет 2,5 мм (см. рисунок).

2.3 Подключение устройства к источнику питания



• Электрическая розетка должна быть легко доступна, чтобы устройство можно было быстро отключить в экстренной ситуации. В качестве альтернативы должна быть возможность отключить плиту от источника питания, подключив к установке выключатель в соответствии с соответствующими рекомендациями по электромонтажу.
• Замену шнура питания может производить только электрик.
• Если шнур питания поврежден, во избежание опасности он должен быть заменен производителем, его авторизованным сервисным агентом или лицом с аналогичной квалификацией.
• Розетка не должна располагаться за шкафом.
• Лучшее расположение – розетка над шкафом, см. Позицию (A).
• Подключить устройство к однофазной сети переменного тока напряжением 220-240 В/50 Гц через правильно установленную и заземленную розетку. Цепь розетки должна быть защищена предохранителем на 10 А.
• Перед началом установки привяжите шнур питания к веревке для облегчения подключения к точке (A) при сборке устройства.
• Размещая устройство в высоком шкафу, будьте осторожны, чтобы не задавить шнур питания.
• Не погружайте шнур питания или вилку в воду или другие жидкости.
• Не размещайте шнур питания на горячих или острых поверхностях, например, на вентиляционном отверстии в верхней задней части духовки.

2.4 Дополнительные рекомендации

Не используйте микроволновую печь для нагрева масла для жарки. Контроль температуры будет невозможен, и масло может загореться. Для приготовления попкорна используйте специальные контейнеры.
Людям, использующим кардиостимуляторы, следует обратиться к своему врачу или производителю кардиостимулятора для получения информации о мерах предосторожности при использовании микроволновых печей.
Не наливайте жидкости и не вставляйте какие-либо предметы в дверной замок или вентиляционные отверстия.
Если плита затоплена, немедленно отключите ее от электрической сети и обратитесь в авторизованный сервисный центр ELECTROLUX.
Духовку нельзя каким-либо образом модифицировать.
Используйте только поворотное основание и поворотную опору, предназначенные для этой духовки.
Не используйте духовку без поворотного основания.

Во избежание повреждения поворотного основания:

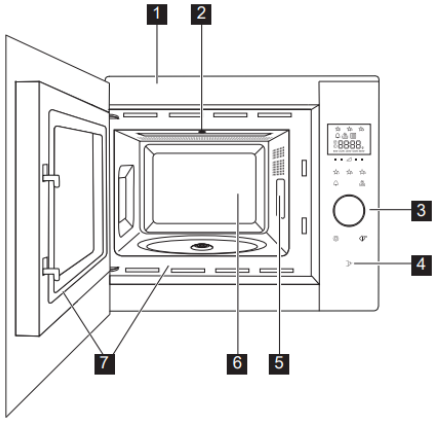
• Прежде чем мыть поворотное основание, дайте ему остыть.
• Не ставьте горячую еду или столовые приборы на холодное вращающееся основание.
• Не ставьте холодную еду или столовые приборы на горячее вращающееся основание.

Ни производитель, ни продавец не несут ответственности за травмы, вызванные неправильным выполнением процедуры подключения к источнику питания.

Водяной пар или капли воды иногда могут скапливаться на корпусе духовки или вокруг уплотнения дверцы. Это нормально и не указывает на утечку или повреждение духовки.
Информация об освещении устройства и осветительных элементах, продаваемых отдельно в качестве запасных частей: используемые осветительные элементы приспособлены для работы в сложных физических условиях (температура, вибрация, влажность) в бытовых устройствах или предназначены для сигнализации рабочего состояния устройства. Они не предназначены для иного использования и не подходят для освещения бытовых помещений.

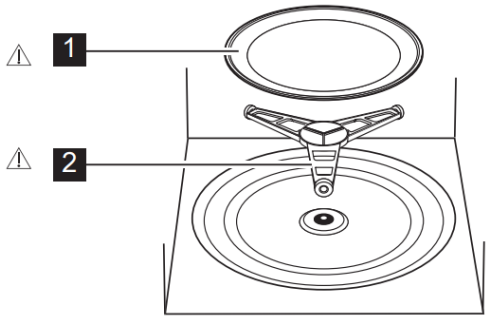
3. Обзор устройства

3.1 Микроволновая печь



1 Лицевая панель
2 Освещение печи
3 Панель управления
4 Кнопка открытия двери
5 Крышка генератора микроволновой печи (не снимать)
6 Внутренняя часть печи
7 Дверные уплотнения и уплотнительные поверхности

3.2 Аксессуары

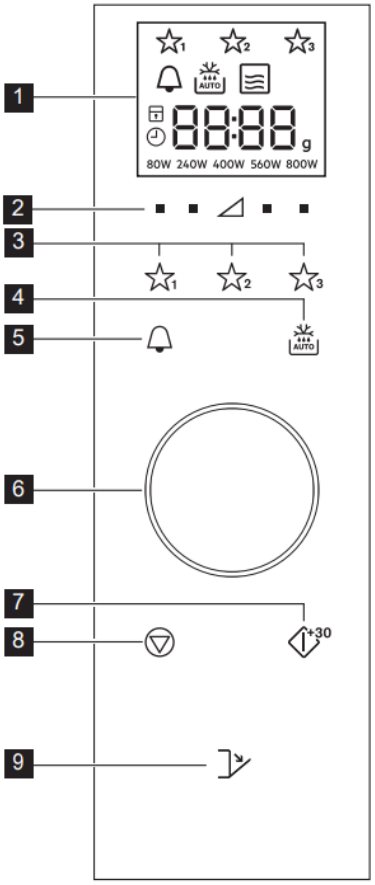


Пожалуйста, проверьте, входят ли в комплект поставки вашей плиты следующие аксессуары:
1 поворотное основание
2 поворотные опоры основания
• поместите опору поворотного основания в отверстие в нижней стенке внутренней части духовки.
• затем поместите поворотное основание на опору поворотного основания.
• Чтобы не повредить поворотное основание, вынимая продукты или контейнеры из духовки, поднимайте их, не касаясь кольца поворотного основания.

При заказе аксессуаров предоставьте продавцу или сотруднику авторизованной сервисной службы ELECTROLUX две части информации: название детали и название модели.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ! Не включайте печь без этих элементов.

3.3 Панель управления



1 Индикаторы на дисплее

Избранное

Кухонный таймер

Автоматическое размораживание

Микроволны

Остановка/Отмена

Защита от детей

Установка часов

Элементы дисплея

Масса

80W 240W 400W 560W 800W

Уровни мощности

2 Кнопки уровня мощности
3 Кнопки избранных блюд
4 Кнопка автоматического размораживания
5 Кухонный таймер
6 Ручка таймера/массы
7 Кнопка запуска/подтверждения/быстрого запуска
8 Кнопка остановки
9 Кнопка открытия двери

4. Перед использованием

4.1 Подключение

При первом включении плиты можно настроить часы. Плита оснащена 24-часовым таймером.
1. Духовка издаст звуковой сигнал и на полсекунды загорятся все символы на дисплее.
Включите или выключите часы с помощью ручки.
2a. Чтобы выключить часы, поверните ручку до тех пор, пока на дисплее не появится надпись «off», затем нажмите кнопку **START**. Плита готова к работе.

Если часы были выключены, и вы хотите включить их снова, дважды нажмите кнопку **КУХОННЫЙ ТАЙМЕР** и перейдите к шагу 2b.

2б. Чтобы включить часы, поверните ручку до тех пор, пока на дисплее не появится надпись «on», затем нажмите кнопку **START**.

Пример: установка часов на 18:45.
1. Поверните циферблат, чтобы установить часы.
2. Нажмите кнопку **START** для подтверждения.
3. С помощью циферблата установите минуты.
4. Нажмите кнопку **START** для подтверждения.

Если часы установлены, на дисплее будет видно их текущее показание.

4.2 Режим ожидания (режим экономии)

Духовка автоматически перейдет в режим ожидания, если она не используется более 5 минут.
Пример: если часы еще не установлены: дисплей выключается.
Чтобы выйти из режима ожидания, откройте дверцу, нажмите любую кнопку или поверните ручку.
Пример: если часы уже установлены: через 5 минут часы будут видны.

4.3 Переустановка часов

После того как вы установили часы, вы можете изменить их снова.

Пример: изменение настройки с 18:45 на 19:50.

1. Дважды нажмите кнопку **КУХОННОГО ТАЙМЕРА**.
2. Нажмите кнопку **START**.
3. Поворачивайте ручку до тех пор, пока не отобразится «19».
4. Нажмите кнопку **START**.
5. Поворачивайте ручку до тех пор, пока на дисплее не отобразится «50».
6. Нажмите кнопку **START**.

4.4 Выключение часов и установка режима ожидания (Режим экономии)

1. Дважды нажмите кнопку **КУХОННОГО ТАЙМЕРА**.
2. Поворачивайте ручку до тех пор, пока не появится надпись «off».
3. Нажмите кнопку **START** для подтверждения.

4.5 Защита от детей

Печь оснащена функцией безопасности, которая не позволяет детям случайно включить ее.

Если функция безопасности активирована, ни одна функция печи не будет доступна до тех пор, пока функция безопасности не будет отключена. Защиту можно активировать или деактивировать только тогда, когда печь не работает.

Пример: Активация блокировки для безопасности детей. Нажмите и удерживайте кнопку **STOP**, пока не появится индикатор Защита от детей.

Пример: Деактивация блокировки для безопасности детей. Нажмите и удерживайте кнопку **STOP**, пока не погаснет индикатор Защита от детей.

При включенной защите все кнопки, кроме кнопки **STOP**, отключены.

5. Операции

5.1 Приготовление пищи в микроволновой печи

Пример: разогреть суп в течение 2 минут 30 секунд при мощности 560 Вт.

1. Нажимайте кнопку **УРОВНИ МОЩНОСТИ** с правой стороны треугольника, пока не появится надпись «560 Вт».
2. Введите время, поворачивая циферблат.
3. Нажмите кнопку **START**.

В режиме микроволновой печи вы можете отрегулировать уровень мощности печи, нажав кнопку непосредственно под желаемой настройкой. Вы можете установить уровень мощности микроволнового излучения во время работы печи, нажав и удерживая нужную кнопку **УРОВНИ МОЩНОСТИ**, пока на дисплее не будет выделен новый уровень мощности. Установка слишком высокой мощности или слишком длительного времени приготовления может привести к перегреву блюда и возникновению пожара. Если выбран уровень мощности 800 Вт, максимальное время процесса, которое можно установить, будет ограничено 15 минутами.

Если печь работает в любом режиме в течение 3 и более минут, вентилятор включится и будет работать еще 2 минуты после выключения приготовления. Откройте дверь и вентилятор остановится. После повторного закрытия двери вентилятор продолжит работать в течение 2 минут (включая время, когда дверь открыта). Если печь проработала менее 3 минут, вентилятор не включится.

После окончания приготовления поворотное основание будет вращаться до тех пор, пока блюдо с продуктами не окажется в исходном положении. Освещение печи будет гореть до тех пор, пока вращение не завершится, или в течение 5 секунд (в зависимости от того, что дольше). По завершении печь подаст звуковой сигнал. Если дверь откроется во время этого процесса, вращение прекратится.

5.2 Уровни мощности

Настройка мощности	**Рекомендуемое использование**
800 Вт/Высокая	Используется для быстрого приготовления или разогрева (например, супов, запеканок, консервов, горячих напитков, овощей, рыбы и т.д.).
560 Вт	Используется для длительного приготовления густых продуктов, таких как жаркое, мясной фарш и готовые блюда, а также деликатных продуктов, таких как сырный соус и

Настройка мощности	Рекомендуемое использование
	бисквиты. При установке меньшей мощности соус не будет кипеть и блюдо будет готовиться равномерно, не пригорая по бокам.
400 Вт	Используется для толстых блюд, требующих длительного приготовления при традиционном приготовлении, например, блюд из говядины. Рекомендуется использовать этот уровень мощности, чтобы мясо оставалось нежным.
240 Вт/Размораживание	Для размораживания выберите этот параметр, чтобы обеспечить равномерное размораживание продуктов. Этот режим также подходит для тушения риса, макарон, пельменей и приготовления яичного крема.
80 Вт	Также подходит для бережного размораживания (например, тортов с кремом).
0 Вт	Предназначен для использования с кухонным таймером.

Вт = Ватты

5.3 Пониженный уровень мощности

Режим приготовления	Стандартное время	Пониженный уровень мощности
Микроволны 800 Вт	15 минут	Микроволны 560 Вт

5.4 Регулировка времени процесса во время его выполнения

Время процесса можно изменить во время работы печи.

Пример: Продление процесса на 2 минуты (120 секунд) с помощью кнопки **START**.

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

5.5 Использование кнопки STOP

Нажмите кнопку **STOP** один раз, чтобы сделать паузу.

Нажмите кнопку **STOP** еще раз, чтобы отменить установленное время процесса.

5.6 Кухонный таймер установка таймера

1. Нажмите кнопку **КУХОННЫЙ ТАЙМЕР**.
2. Введите время, поворачивая циферблат.
3. Нажмите кнопку **START**. Таймер автоматически начнет обратный отсчет.

ⓘ Время можно продлить во время работы таймера, повернув ручку или нажав кнопку **START**. Функция таймера доступна только тогда, когда печь не работает.

5.7 Быстрый старт

Печь можно запустить непосредственно на мощности 800 Вт/Высокая на 30 секунд, нажав кнопку **START**.

ⓘ Чтобы еще больше продлить время, нажмите кнопку **START**.

5.8 Отключение звуковой сигнализации

Отключить звуковую сигнализацию.

1. Нажмите кнопку **КУХОННЫЙ ТАЙМЕР** 3 раза, пока не появится «soun».
2. Поворачивайте ручку до тех пор, пока не появится надпись «off».
3. Нажмите кнопку **START**.

Включить звуковую сигнализацию.

1. Нажмите кнопку **КУХОННЫЙ ТАЙМЕР** 3 раза, пока не появится «soun».
2. Поворачивайте ручку до тех пор, пока не появится надпись «on».
3. Нажмите кнопку **START**.

5.9 Пауза

Для активации режима паузы во время работы духовки.

1. Нажмите кнопку **STOP** или откройте дверцу.
2. Духовка перейдет в режим паузы максимум на 5 минут.
3. Нажмите кнопку **START**, чтобы продолжить приготовление.

5.10 Избранное

Описываемая печь имеет запрограммированные 3 рецепта.

☆1 размягчение масла

☆2 плавление шоколада

☆3 кекс в кружке

Пример: размягчение сливочного масла.
1. нажмите кнопку **ИЗБРАННОЕ 1** один раз.
2. Введите вес, поворачивая шкалу.
3. нажмите кнопку **START**.

ⓘ Если сегменты на дисплее вращаются, значит, продукт необходимо перемешать или перевернуть. Чтобы продолжить приготовление, нажмите кнопку **START**. По истечении времени автоматического размораживания программа автоматически остановится. Уровни мощности в запрограммированных избранных программах изменить невозможно. За раз в кружке можно приготовить от 1 до 4 кексов.

⚠ **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ**! Шоколад может быть очень горячим. Если шоколад требует более длительного времени приготовления, добавьте 10 секунд. Действуйте осторожно, так как шоколад может перевариться и подгореть.
Запрограммировать свою любимую программу.
1. Нажмите кнопку **УРОВНИ МОЩНОСТИ**, чтобы выбрать желаемую мощность.
2. Введите желаемое время процесса, поворачивая ручку настройки.
3. Нажмите и удерживайте кнопку **ИЗБРАННОЕ**, которую хотите запрограммировать, пока не услышите одиночный звуковой сигнал и не появится символ звездочки.

Восстановление заводских избранных программ.
1. Нажмите кнопку **STOP**.
2. Нажмите и удерживайте кнопку **УРОВНИ МОЩНОСТИ** 400 Вт в течение 3 секунд.
Печь восстановит заводские настройки избранных программ.

5.11 Автоматическое размораживание

Функция автоматического размораживания автоматически выбирает подходящий режим и время приготовления в зависимости от веса продукта.
Доступны 2 автоматические программы размораживания.
1. Автоматическая размораживание: мясо/рыба/птица.
2. Автоматическое размораживание: хлеб

Пример: размораживание стейка весом 0,2 кг.
1. Выберите меню программы автоматического размораживания, один раз нажав кнопку **АВТОМАТИЧЕСКОЕ РАЗМОРАЖИВАНИЕ**.
2. Введите вес, поворачивая ручку.
3. Нажмите кнопку **START**.

ⓘ Если сегменты на дисплее вращаются, значит, продукт необходимо помешивать или переворачивать. Чтобы продолжить приготовление, нажмите кнопку **START**. По истечении времени автоматического размораживания программа автоматически остановится. Настройки времени/мощности недоступны в режиме автоматического размораживания.

6. Таблицы приготовления

6.1 Избранное

Избранное	Масса	Кнопка	Процедура
Размягчение масла	0,05-0,25 кг	☆1	• Поместите в жаропрочную стеклянную форму. Как только процесс завершится, хорошо перемешайте.
Плавление шоколада	0,1-0,2 кг	☆2	• Разломайте шоколад на мелкие кусочки. Поместите шоколад в жаропрочную стеклянную форму. Перемешайте, услышав звуковой сигнал. Как только процесс завершится, хорошо перемешайте. ⚠ **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ**! Шоколад может быть очень горячим. Если шоколад требует более длительного времени приготовления, добавьте 10 секунд. Действуйте осторожно, так как шоколад может перевариться и подгореть.

Избранное	Масса	Кнопка	Процедура
Кекс в кружке	1-4 кружки	☆3	• Приготовьте тесто согласно рецепту. Поместите чашку на поворотное основание рядом с ее краем. После завершения процесса оставьте на 30 секунд.

6.2 Рецепты кексов в кружке

Кекс с арахисовым маслом в кружке	
Ингредиенты на 1 кружку:	
2½ столовые ложки (25 г)	обычная мука
2 столовые ложки (30 г)	мелкий коричневый сахар
¼ чайной ложки	разрыхлитель
1½ столовые ложки (15 г)	растительное масло
¼ чайной ложки	ванильный аромат
2 столовые ложки (30 г)	гладкое арахисовое масло
1	среднее яйцо

Процедура:

1. Насыпьте все сухие ингредиенты в чашку и хорошо перемешайте вилкой.
2. Добавить растительное масло, ванильный аромат, арахисовое масло и яйцо, затем хорошо перемешайте.
3. Поместите чашку в центр поворотного основания.
4. Готовьте, используя: ☆3. Во время приготовления тесто будет подниматься из чашки.

После завершения процесса оставьте на 30 секунд. Покройте шоколадной массой.

Примечание: если хотите, можете использовать хрустящее арахисовое масло.

Кекс в кружке с лимонным пуншем	
Ингредиенты на 1 кружку:	
2½ столовые ложки (25 г)	обычная мука
2½ столовые ложки (30 г)	мелкий сахар для выпечки
¼ чайной ложки	разрыхлитель
1½ столовые ложки (15 г)	растительное масло
1 чайная ложка	тертая цедра лимона
1	среднее яйцо
Пунш: 1 столовая ложка лимонного сока, смешанная с 2 столовыми ложками сахара для выпечки.	

Процедура:

1. Насыпьте все сухие ингредиенты в чашку и хорошо перемешайте вилкой.
2. Добавить растительное масло, тертую цедру лимона и яйцо, затем хорошо перемешать.
3. Поместите чашку в центр поворотного основания.
4. Готовьте, используя: ☆3. Во время приготовления тесто будет подниматься из чашки.
5. Приготовьте пунш, смешав лимонный сок с сахаром.
6. После выпекания достаньте корж, проткните его сверху палочкой, затем полейте пуншем и оставьте на 30 секунд.

Шоколадный кекс в кружке	
Ингредиенты на 1 кружку:	
2½ столовые ложки (25 г)	обычная мука
2 столовые ложки (12 г)	какао
2½ столовые ложки (30 г)	мелкий сахар для выпечки
¼ чайной ложки	разрыхлитель
1½ столовые ложки (15 г)	растительное масло
¼ чайной ложки	ванильный аромат
1	среднее яйцо

Процедура:

1. Насыпьте все сухие ингредиенты в чашку и хорошо перемешайте вилкой.
2. Добавить растительное масло, ароматизатор ванили и яйцо, затем хорошо перемешиваем.
3. Поместите чашку в центр поворотного основания.

4. Готовьте, используя: ☆₃. Во время приготовления тесто будет подниматься из чашки.
После завершения процесса оставьте на 30 секунд. Украсьте шоколадным маслом.
Примечание: чтобы приготовить шоколадно-апельсиновый торт, замените ванильный ароматизатор ½ чайной ложки на апельсиновый аромат.

Кекс с малиновым вареньем в кружке	
Ингредиенты на 1 кружку:	
2½ столовые ложки (25 г)	обычная мука
2½ столовые ложки (30 г)	мелкий сахар для выпечки
¼ чайной ложки	разрыхлитель
1½ столовые ложки (15 г)	растительное масло
¼ чайной ложки	ванильный аромат
1	среднее яйцо
1½ столовой ложки	малина без косточек

Процедура:
1. Насыпьте все сухие ингредиенты в чашку и хорошо перемешайте вилкой.
2. Добавить растительное масло, ароматизатор ванили и яйцо, затем хорошо перемешиваем.
3. Аккуратно добавляйте варенье, пока оно не проникнет в смесь.
4. Поместите чашку в центр поворотного основания.
5. Готовьте, используя: ☆₃. Во время приготовления тесто будет подниматься из чашки. После завершения процесса оставьте на 30 секунд. Украсьте ванильным маслом.

Английский яблочный пирог (яблочный крамбл) в кружке	
Ингредиенты на 1 кружку:	
2½ столовые ложки (25 г)	обычная мука
2 столовые ложки (30 г)	мелкий сахар для выпечки
¼ чайной ложки	разрыхлитель
¼ чайной ложки	тертая корица
1½ столовые ложки (15 г)	растительное масло
1	среднее яйцо
1½ столовой ложки (30 г)	яблочное пюре
половина (7 г)	бисквит, раскрошенный

Процедура:
1. Высыпьте в чашку все сухие ингредиенты (кроме бисквита) и хорошо перемешайте вилкой.
2. Добавьте растительное масло и яйцо, затем хорошо перемешайте.
3. Осторожно добавляйте яблочное пюре, пока оно не проникнет в смесь.
4. Посыпать бисквитной крошкой
5. Поместите чашку в центр поворотного основания.
6. Готовьте, используя: ☆₃. Во время приготовления тесто будет подниматься из чашки. После завершения процесса оставьте на 30 секунд. Сверху положите шарик ванильного мороженого.

Морковный кекс в кружке	
Ингредиенты на 1 кружку:	
2½ столовые ложки (25 г)	обычная мука
2½ столовые ложки (30 г)	коричневый сахар
¼ чайной ложки	разрыхлитель
¼ чайной ложки	тертая корица
¼ чайной ложки	тертый мускатный орех
1 столовая ложка	тертый миндаль
1½ столовые ложки (15 г)	растительное масло
	тертая цедра ½ апельсина
30 г	тертая морковь
1	среднее яйцо

Кремовая масса для покрытия: 15 г мягкого сливочного масла, 40 г сахарной пудры, 40 г жирного сливочного сыра, ½ чайной ложки апельсинового сока

Процедура:

1. Насыпьте все сухие ингредиенты в чашку и хорошо перемешайте вилкой.
2. Добавьте подсолнечное масло, тертую апельсиновую цедру, тертую морковь и яйцо; хорошо перемешайте.
3. Поместите чашку в центр поворотного основания.
4. Готовьте, используя: ☆₃. Во время приготовления тесто будет подниматься из чашки.
5. Приготовьте начинку, смешав масло, сахарную пудру, сливочный сыр и апельсиновый сок. После завершения процесса оставьте на 30 секунд. Отставьте кекс в сторону, чтобы он остыл, затем накройте его крышкой.

6.3 Автоматическое размораживание

Автоматическое размораживание	**Масса**	**Кнопка**	**Процедура**
Мясо/рыба/птица (рыба целиком, рыбные стейки, рыбное филе, куриные ножки, куриные грудки, фарш, стейк, котлеты, бургеры, сосиски)	0,2-0,8 кг	AUTO x1	• Поместите продукты в форму для тарта в центре вращающегося основания. • После звукового сигнала переверните, переставьте и разделите продукты. Накройте тонкие детали и теплые места алюминиевой фольгой. • После размораживания заверните продукты в фольгу на 15-45 минут до полного размораживания. • Мясной фарш: переверните продукт после звукового сигнала. При необходимости удалите размороженные части. ⓘ Не подходит для целой курицы.
Хлеб	0,1-1,0 кг	AUTO x2	• Поместите продукты в блюдо для тарта, расположенное в центре вращающегося основания. Поместите блюдо весом 1,0 кг прямо на вращающееся основание. • После звукового сигнала переверните, переставьте продукты и удалите размороженные кусочки. • После размораживания накройте продукты алюминиевой фольгой и оставьте на 5–15 минут до полного размораживания.

ⓘ Вам нужно только ввести вес еды. Не увеличивайте вес посуды. В случае блюд с весом/количеством, отличным от указанных в таблице, следует использовать ручные настройки. Конечная температура будет отличаться в зависимости от начальной температуры. Стейки и отбивные следует размораживать в один слой. Фарш следует размораживать тонкими слоями.

6.4 Разогрев еды и напитков

Еда/напитки		**Количество -г/мл-**	**Настройка мощности**	**Время -мин-**	**Метод**
Молоко	1 чашка	150	800 Вт	1	не накрывать
Вода	1 чашка	150	800 Вт	1-2	не накрывать
	6 чашек	900	800 Вт	10-12	не накрывать
	1 тарелка	1000	800 Вт	11-13	не накрывать
Блюдо на одной тарелке		400	800 Вт	3-6	залейте соус небольшим количеством воды, накройте крышкой и перемешайте в середине приготовления.
Суп/тушеное мясо		200	800 Вт	1-2	накрыть крышкой, перемешать после приготовления
Овощи		500	800 Вт	4-5	при необходимости добавьте немного воды, накройте крышкой, перемешайте в середине приготовления
Мясо, 1 кусочек [1]		200	800 Вт	3-4	сверху намазать тонким слоем соуса и накрыть крышкой

Еда/напитки	Количество -г/мл-	Настройка мощности	Время -мин-	Метод
Филе рыбы [1]	200	800 Вт	2-3	накрыть крышкой
Пирог, 1 шт.	150	400 Вт	½	поместить в блюдо для пирога
Детское питание, 1 баночка	190	400 Вт	1	переложите в емкость, подходящую для микроволновых печей, после нагревания хорошо перемешайте и проверьте температуру
Растапливания маргарина или сливочного масла [1]	50	800 Вт	½	Накрыть крышкой
Плавление шоколада	100	400 Вт	2-3	время от времени помешивать

[1] замороженный

6.5 Размораживание

Блюдо	Количество -г-	Настройка мощности	Время -мин-	Метод	Время оставления –мин-
Тушенное мясо	500	240 Вт	8-12	перемешать в середине размораживания	10-30
Пирог, 1 шт.	150	80 Вт	2-5	поместить в блюдо для пирога	5
Фрукты	250	240 Вт	4-5	распределить равномерно, перевернуть в середине размораживания	5

6.6 Приготовление из замороженного

Блюдо	Количество -г-	Настройка мощности	Время -мин-	Метод	Время оставления –мин-
Филе рыбы	300	800 Вт	10-12	накрыть крышкой	2
Блюдо на одной тарелке	400	800 Вт	9-11	накрыть крышкой, перемешать через 6 минут	2

6.7 Приготовление пищи

Блюдо	Количество -г-	Настройка мощности	Время -мин-	Метод	Время оставления –мин-
Брокколи/горох	500	800 Вт	9-11	добавьте 4-5 столовых ложек воды, накройте крышкой и перемешайте в середине приготовления.	-
Морковь	500	800 Вт	10-12	добавьте 4-5 столовых ложек воды, накройте крышкой и перемешайте в середине приготовления.	-
Жаркое	1000	800 Вт	19-21	приправить по вкусу, выложить в неглубокую форму для запекания, в середине процесса перевернуть.	10
Филе рыбное	200	800 Вт	3-4	приправить по вкусу, выложить в форму для пирога, накрыть крышкой.	2

Если духовка работает в любом режиме в течение 3 и более минут, вентилятор включится и будет работать еще 2 минуты после выключения приготовления. Откройте дверь и вентилятор остановится. После повторного закрытия двери вентилятор продолжит работать в течение 2 минут (включая время, когда дверь открыта). Если духовка проработала менее 3 минут, вентилятор не включится.

7. Советы и подсказки

7.1 Контейнеры, предназначенные для микроволновых печей

Контейнер	Предназначен для микроволновых печей	Примечания
Алюминиевая фольга/контейнеры из фольги	✓ / ✗	Для защиты продуктов от перегрева можно использовать небольшие кусочки алюминиевой фольги. Фольга должна находиться на расстоянии не менее 2 см от стенок духовки, иначе может возникнуть электрическая дуга. Использование контейнеров из фольги не рекомендуется, если производитель не указывает модель. Пожалуйста, внимательно следуйте инструкциям.
Фарфор и керамика	✓ / ✗	Обычно подходят фарфор, фаянс, глазурованные горшки и обожженная керамика, за исключением тех, которые имеют металлические украшения.
Стекло, например Pyrex®	✓	Будьте осторожны при использовании тонких стеклянных контейнеров, так как они могут треснуть при внезапном нагревании.
Металл	✗	Использование металлических емкостей в микроволновых печах не рекомендуется, так как они вызывают возникновение электрической дуги, которая может стать причиной пожара.
Пластик/полистирол, например, контейнеры для фаст-фуда	✓	Будьте осторожны, так как некоторые контейнеры деформируются, плавятся и обесцвечиваются при высоких температурах.
Пакеты для заморозки/выпекания	✓	Их необходимо проткнуть, чтобы обеспечить выход пара. Пожалуйста, убедитесь, что пакеты можно использовать в микроволновой печи. Не используйте пластиковые или металлические стяжки, поскольку они могут расплавиться или загореться из-за искрения.
Бумажные тарелки, чашки и бумага для завтрака	✓	Следует использовать только для нагрева или поглощения влаги. Будьте осторожны, так как перегрев может привести к возгоранию.
Соломенные или деревянные контейнеры	✓	При использовании этих материалов всегда следите за печью, так как перегрев может привести к возгоранию.
Переработанная бумага и газеты	✗	Может содержать металлические частицы, которые могут вызвать возникновение электрической дуги, что может привести к пожару.

7.2 Советы по приготовлению в микроволновой печи

Советы по приготовлению в микроволновой печи	
Состав	Продукты, содержащие много жира или сахара (например, пудинги или выпечка), требуют более короткого времени нагрева. Будьте осторожны, так как перегрев может привести к возгоранию.
Размер	Для равномерного приготовления все кусочки должны быть одинакового размера.
Температура блюд	Начальная температура фаршированного блюда влияет на необходимое время приготовления. Продукты с начинкой (например, пончики) следует протыкать, чтобы высвободить тепло или пар.
Расположение	Самые крупные куски продуктов, например бедра, следует располагать у внешних стенок посуды.
Накрывание	Используйте фольгу с отверстиями для микроволновых печей или подходящую крышку.
Прокалывание	Пищевые продукты со скорлупой, кожицей или оболочкой перед приготовлением или разогревом следует проткнуть в нескольких местах, так как пар скапливается внутри продуктов и может привести к взрыву продуктов (например, картофеля, рыбы, курицы или колбасы).

	⚠ **ВАЖНО**! Не разогревайте яйца, например жареные или сваренные вкрутую, в микроволновой печи, поскольку они могут взорваться даже после приготовления.
Перемешивание, поворот и перестановка	Чтобы обеспечить равномерное приготовление, необходимо помешивать, переворачивать и переставлять продукты во время приготовления. Всегда смешивайте и переставляйте снаружи внутрь.
Оставление	После приготовления пищу следует оставить на некоторое время, чтобы тепло равномерно распределилось по всей пище.
Крышка	Нагретые части можно накрыть небольшими кусочками алюминиевой фольги, отражающей микроволны (например, куриные ножки и крылышки).

ⓘ Вынимая продукты из печи, используйте соответствующие ручки и перчатки, чтобы избежать ожогов. Всегда открывайте контейнеры, контейнеры для попкорна, пакеты для приготовления пищи и т. д. подальше от лица и рук, чтобы избежать ожогов парами. Всегда стойте на расстоянии от открывающейся дверцы, чтобы избежать ожогов выходящим паром или горячим воздухом. Фаршированные продукты следует разрезать после нагревания, чтобы выпустить горячий воздух и избежать ожогов.

8. Решение проблем

Проблема	**Проверьте, если . . .**
Микроволновая печь не работает должным образом?	• Предохранители в блоке предохранителей работают правильно. • Отсутствие перебоев в энергоснабжении. • Если предохранители продолжают выключаться, обратитесь к квалифицированному электрику.
Режим приготовления в микроволновой печи не работает должным образом?	• Дверь закрыта должным образом. • Уплотнения дверей и уплотнительные поверхности чистые. • Была нажата кнопка **start**.
Поворотное основание не поворачивается?	• Поворотная опора основания правильно установлена на приводе. • Посуда не больше основания. • Размер продукта не превышает вращающегося основания, поэтому его невозможно вращать. • В углублении под поворотным основанием нет предметов.
Микроволновая печь не выключается?	• Отключите устройство от источника питания. • Позвоните авторизованному представителю сервисной службы ELECTROLUX.
Освещение камеры не работает должным образом?	• Позвоните авторизованному представителю сервисной службы ELECTROLUX. Лампу, освещающую внутреннюю часть печи, разрешается заменять только лицам, уполномоченным компанией ELECTROLUX.
На разогрев еды уходит больше времени, чем раньше?	• Установите более длительное время приготовления (удвоение = почти удвоенное время) или • Если пища холоднее, чем обычно, время от времени переворачивайте ее или • Установите более высокую мощность.
Дверь не открывается из-за отключения электроэнергии?	• Осторожно откройте дверцу, потянув ее наружу за правый нижний угол дверного стекла.

9. Технические данные

Переменное напряжение		220-240 В, 50 Гц, однофазное
Распределительная линия предохранителей/автоматический выключатель		Минимум 10 А
Потребляемая мощность:	Микроволны	1,25 кВт
Выходная мощность:	Микроволны	800 Вт (IEC 60705)
Микроволновая частота		2450 МГц [1] (группа 2/класс B)
Внешние размеры:	MBB1756SE	595 мм (Ш) x 371 мм (В) x 312 мм (Г)
Внутренние размеры		285 мм (Ш) x 202 мм (В) x 298 мм (Г) [2]
Емкость печи		17 литров [2]
Поворотное основание		ø 272 мм, стекло
Масса		около 16 кг

1) Данное устройство соответствует требованиям европейского стандарта EN55011. В соответствии с этим стандартом этот продукт классифицируется как прибор Группы 2 класса B. Группа 2 означает, что прибор намеренно генерирует радиочастотную энергию в виде электромагнитного излучения с целью разогрева пищи. Класс B означает, что устройство можно использовать в жилых домах.
2) Внутренняя емкость рассчитывается путем измерения максимальной ширины, глубины и высоты. Фактическая емкость для еды меньше.

10. Информация об охране окружающей среды

Данное изделие оснащено источником света класса энергоэффективности E. Материалы, отмеченные символом , подлежат утилизации. Поместите упаковку устройства в соответствующий контейнер для переработки. Следует проявлять осторожность при переработке отходов электрического и электронного оборудования для защиты окружающей среды и здоровья человека. Устройства, отмеченные символом , нельзя выбрасывать вместе с бытовыми отходами. Верните изделие в местный центр переработки или свяжитесь с соответствующими муниципальными властями.

Electrolux Appliances AB,
St. Göransgatan 143,
105 45 Stockholm, Sweden