EVY7800AA
EVY7800AO
EVY7800ZO
EVY7805AA
EVY7805AO



RU Духовой комби-шкаф с СВЧ

Инструкция по эксплуатации

Electrolux

СОДЕРЖАНИЕ

1. СВЕДЕНИЯ ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ....3
2. УКАЗАНИЯ ПО БЕЗОПАСНОСТИ....6
3. ОПИСАНИЕ ИЗДЕЛИЯ....9
4. ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ....9
5. ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ....11
6. ЕЖЕДНЕВНОЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ....12
7. РЕЖИМ МИКРОВОЛНОВОЙ ОБРАБОТКИ....16
8. ФУНКЦИИ ЧАСОВ....22
9. АВТОМАТИЧЕСКИЕ ПРОГРАММЫ....23
10. ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ДОПОЛНИТЕЛЬНЫХ ПРИНАДЛЕЖНОСТЕЙ....24
11. ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ ФУНКЦИИ....25
12. ПОЛЕЗНЫЕ СОВЕТЫ....27
13. УХОД И ОЧИСТКА....53
14. ПОИСК И УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ....54
15. ТЕХНИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ....56

МЫ ДУМАЕМ О ВАС

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 Electrolux!
На нашем веб-сайте Вы сможете:



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



Зарегистрировать свое изделие для улучшения обслуживания:
www.registerelectrolux.com



Приобрести дополнительные принадлежности, расходные материалы и фирменные запасные части для своего прибора:
www.electrolux.com/shop

ПОДДЕРЖКА ПОТРЕБИТЕЛЕЙ И СЕРВИСНОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ

Мы рекомендуем использовать оригинальные запчасти.
При обращении в сервис-центр следует иметь под рукой следующую информацию: модель, код изделия (PNC), серийный номер.
Данная информация находится на табличке с техническими данными.

⚠ Внимание / Важные сведения по технике безопасности.

ⓘ Общая информация и рекомендации

Информация по охране окружающей среды

Право на изменения сохраняется.

1. ⚠ СВЕДЕНИЯ ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ

Перед установкой и эксплуатацией прибора внимательно ознакомьтесь с приложенным руководством. Производитель не несет ответственность за травмы и повреждения, полученные/вызванные неправильной установкой и эксплуатацией. Позаботьтесь о том, чтобы данное руководство было у Вас под рукой на протяжении всего срока службы прибора.

1.1 Безопасность детей и лиц с ограниченными возможностями

- Данный прибор может эксплуатироваться детьми старше 8 лет и лицами с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями и с недостаточным опытом или знаниями только при условии нахождения под присмотром лица, отвечающего за их безопасность, или после получения соответствующих инструкций, позволяющих им безопасно эксплуатировать электроприбор и дающих им представление об опасности, сопряженной с его эксплуатацией.
- Не позволяйте детям играть с прибором.
- Храните все упаковочные материалы вне досягаемости детей.
- Не подпускайте детей и домашних животных к прибору, когда он работает или остывает. Доступные для контакта части прибора сохраняют высокую температуру.
- Если прибор оснащен устройством защиты от детей, рекомендуем Вам включить это устройство.
- Очистка и доступное пользователю техническое обслуживание не должно производиться детьми без присмотра.

- Детям младше 3 лет запрещается находиться рядом с прибором, если взрослые не обеспечивают за ними постоянный надзор.

1.2 Общие правила техники безопасности

- Установка прибора и замена кабеля должна осуществляться только квалифицированным персоналом!
- Во время работы прибора его внутренняя камера сильно нагревается. Не прикасайтесь к нагревательным элементам внутри прибора. Помещая в прибор или извлекая из него посуду или аксессуары, всегда используйте кухонные рукавицы.
- Перед выполнением операций о очистке и уходу отключите прибор от сети электропитания.
- Перед тем, как менять лампочку, убедитесь, что прибор отключен от электропитания, чтобы избежать опасности поражения электрическим током.
- Не используйте пароочистители для очистки прибора.
- Не используйте жесткие абразивные чистящие средства или острые металлические скребки для чистки стеклянной дверцы, так как ими можно поцарапать его поверхность, в результате чего стекло может лопнуть.
- В случае повреждения шнура питания во избежание несчастного случая он должен быть заменен изготовителем, авторизованным сервисным центром или специалистом с равнозначной квалификацией.
- Не включайте прибор, если его внутренняя камера пуста. Металлические детали внутри камеры могут вызывать искрение.
- Если дверца или дверное уплотнение повреждено, прибором пользоваться нельзя, пока он не будет

отремонтирован квалифицированным специалистом.

- Все операции по обслуживанию и ремонту прибора, в ходе которых требуется снятие кожуха, защищающего от микроволнового излучения, должны выполняться только квалифицированным специалистом.
- Не нагревайте жидкости и другие продукты в герметичных контейнерах. Они могут взорваться.
- Используйте только ту посуду, которая подходит для использования в микроволновой печи.
- При нагреве продуктов в пластиковых или бумажных контейнерах не оставляйте прибор без присмотра: может произойти возгорание.
- Прибор предназначен для нагревания продуктов и напитков. Высушивание продуктов, сушка одежды, разогрев грелок, шлепанцев, губок, влажной одежды и т.п. несет в себе риск травм, возгорания или пожара.
- При появлении дыма выключите прибор или извлеките вилку сетевого шнура из розетки и не открывайте дверцу, чтобы не допустить приток воздуха к источнику возгорания.
- Разогревание в микроволновой печи напитков может привести к задержанному бурному вскипанию. Следует проявлять осторожность при извлечении контейнера.
- Содержимое бутылочек и баночек с детским питанием необходимо перемешать или взболтать и проверить температуру перед употреблением, чтобы избежать ожогов.
- Не следует нагревать в приборе как яйца в скорлупе, так и яйца, сваренные вкрутую, так как они могут взорваться даже после завершения нагрева при помощи СВЧ.

- Прибор следует регулярно чистить, а также удалять из него какие бы то ни было остатки продуктов.
- Если не поддерживать прибор в чистом состоянии, это может привести к повреждению его поверхности, что, в свою очередь, может неблагоприятно повлиять на срок службы прибора и даже привести к несчастному случаю.

2. УКАЗАНИЯ ПО БЕЗОПАСНОСТИ

2.1 Установка

ВНИМАНИЕ!
Установка прибора должна осуществляться только квалифицированным персоналом!

- Удалите всю упаковку.
- Не устанавливайте и не подключайте прибор, если он имеет повреждения.
- Следуйте приложенным к прибору инструкциям по его установке.
- Прибор имеет большой вес: не забывайте о мерах предосторожности при его перемещении. Обязательно используйте защитные перчатки.
- При перемещении прибора не тяните его за ручку.
- Выдерживайте минимально допустимые зазоры между соседними приборами и предметами мебели.
- Убедитесь, что мебель под и рядом с прибором надежно закреплена.
- Другие приборы или предметы мебели, находящиеся по обе стороны прибора, должны иметь ту же высоту.

2.2 Подключение к электросети

ВНИМАНИЕ!
Существует риск пожара и поражения электрическим током.

- Все электрические подключения должны производиться квалифицированным электриком.
- Прибор должен быть заземлен.
- Убедитесь, что параметры электропитания, указанные на табличке с техническими данными, соответствуют параметрам электросети. В противном случае вызовите электрика.
- Включайте прибор только в установленную надлежащим образом электророзетку с защитным контактом.
- Не пользуйтесь тройниками и удлинителями.
- Следите за тем, чтобы не повредить вилку и сетевой кабель. В случае необходимости замены сетевого шнура она должна быть выполнена нашим авторизованным сервисным центром.
- Не допускайте контакта сетевых кабелей с дверцей прибора или приближения к ней, особенно, если дверца сильно нагрета.
- Детали, защищающие токоведущие или изолированные части прибора, должны быть закреплены так, чтобы их было невозможно удалить без специальных инструментов.
- Вставляйте вилку сетевого кабеля в розетку только во конце установки прибора. Убедитесь, что после установки имеется доступ к вилке.
- Не подключайте прибор к розетке электропитания, если она плохо закреплена или если вилка неплотно входит в розетку.

- Для отключения прибора от электросети не тяните за кабель электропитания. Всегда беритесь за саму вилку.
- Следует использовать подходящие размыкающие устройства: предохранительные автоматические выключатели, плавкие предохранители (резьбовые плавкие предохранители следует выкручивать из гнезда), автоматы защиты от тока утечки и пускатели.
- Прибор должен быть подключен к электросети через устройство, позволяющее отсоединять от сети все контакты. Устройство для изоляции должно обеспечивать расстояние между разомкнутыми контактами не менее 3 мм.
- Данный прибор соответствует директивам E.E.C.

2.3 Эксплуатация

ВНИМАНИЕ!
Существует риск травмы, ожога и поражения электрическим током или взрыва.

- Используйте прибор только в жилых помещениях.
- Не изменяйте параметры данного прибора.
- Удостоверьтесь, что вентиляционные отверстия не закрыты.
- Не оставляйте прибор без присмотра во время его работы.
- Прибор необходимо выключать после каждого использования.
- Соблюдайте осторожность, открывая дверцу прибора во время его работы. Может произойти высвобождение горячего воздуха.
- При использовании прибора не касайтесь его мокрыми руками. Не касайтесь прибора, если на него попала вода.
- Не надавливайте на открытую дверцу прибора.
- Не используйте прибор как столешницу или подставку для каких-либо предметов.
- Соблюдайте осторожность, открывая дверцу прибора. При использовании ингредиентов, содержащих алкоголь, может образовываться воздушно-спиртовая смесь.
- При открывании дверцы прибора рядом с ним не должно быть искр или открытого пламени.
- Не помещайте на прибор, рядом с ним или внутрь него легковоспламеняющиеся вещества или изделия, пропитанные легковоспламеняющимися веществами.
- Не используйте режим микроволновой печи для предварительного нагрева духового шкафа.

ВНИМАНИЕ!
Существует риск повреждения прибора.

- Для предупреждения повреждения и изменения цвета эмали:
  - не кладите непосредственно на дно прибора алюминиевую фольгу.
  - не наливайте в нагретый прибор воду.
  - не храните влажную посуду и продукты в приборе после окончания приготовления пищи.
  - соблюдайте осторожность при установке и извлечении аксессуаров.
- Изменение цвета эмали не влияет на эффективность работы прибора. Оно не является дефектом с точки зрения закона о гарантийных обязательствах.
- Для приготовления тортов, содержащей большое количество влаги, используйте противень для жарки. Соки из фруктов могут вызывать появление пятен, удалить которые будет невозможно.
- Данный прибор предназначен только для приготовления пищи. Его не следует использовать в других целях, например, для обогрева помещений.
- Всегда готовьте при закрытой дверце духового шкафа.

- В случае установки прибора за мебельной панелью (например, за дверцей) позаботьтесь о том, чтобы во время работы прибора дверца ни в коем случае не оказывалась закрытой. Нагрев и влажность, образующиеся за закрытой дверцей или мебельной панелью, могу привести к последующему повреждению прибора, места его установки или пола. Не закрывайте дверцу мебели до окончательного остывания прибора после использования.

2.4 Уход и очистка

ВНИМАНИЕ!
Существует риск травмы, пожара или повреждения прибора.

- Перед выполнением операций по чистке и уходу выключите прибор и извлеките вилку сетевого шнура из розетки.
- Убедитесь, что прибор остыл. В противном случае стеклянные панели могут треснуть.
- Поврежденные стеклянные панели следует заменять незамедлительно. Обратитесь в авторизованный сервисный центр.
- Не забудьте вытереть после каждого использования внутреннюю камеру и дверцу. Производимый в ходе работы прибора пар конденсируется на стенках внутренней камеры, что может вызвать коррозию.
- Во избежание повреждения покрытия прибора производите его регулярную очистку.
- Жир и остатки продуктов в приборе могут привести к возгоранию и электроискрению во время работы функции микроволновой обработки.
- Протирайте прибор мягкой влажной тряпкой. Используйте только нейтральные моющие средства. Не используйте абразивные средства, царапающие губки, растворители или металлические предметы.
- В случае использования спрея для очистки духового шкафа следуйте инструкции по безопасности на его упаковке.
- Не очищайте каталитическую эмаль (если прибор имеет соответствующее покрытие) какими-либо моющими средствами.

2.5 Внутреннее освещение

- В приборе используется модуль подсветки или галогеновая лампа, предназначенная специально для бытовых приборов. Не используйте его для освещения дома.

ВНИМАНИЕ!
Существует опасность поражения электрическим током.

- Перед заменой лампы отключите электропитание прибора.
- Используйте только лампы той же спецификации.

2.6 Утилизация

ВНИМАНИЕ!
Существует опасность травмы или удушья.

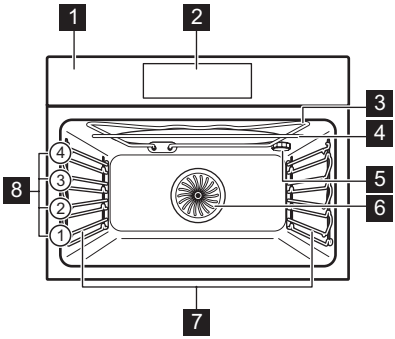
- Отключите прибор от электросети.
- Отрежьте и утилизируйте кабель электропитания.
- Удалите защелку дверцы, чтобы предотвратить риск ее запирания при попадании внутрь прибора детей и домашних животных.

2.7 Сервис

- Для ремонта прибора обратитесь в авторизованный сервисный центр.
- Применяйте только оригинальные запасные части.

3. ОПИСАНИЕ ИЗДЕЛИЯ

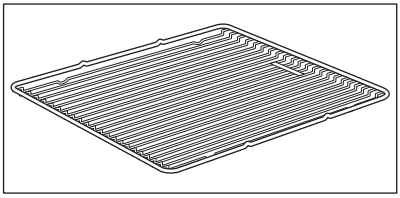
3.1 Общий обзор



1 Панель управления
2 Электронный программатор
3 Нагревательный элемент
4 Микроволновый генератор
5 Лампа освещения
6 Вентилятор
7 Съемная направляющая для противня
8 Положение противней

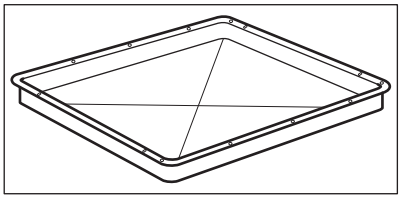
3.2 Принадлежности

Решетка



Для кухонной посуды, форм для выпечки, жаркого.

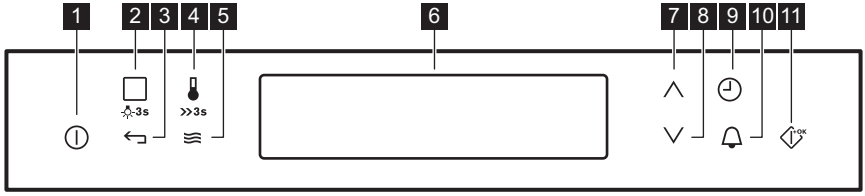
Глубокий противень



Для тортов и печенья.

4. ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ

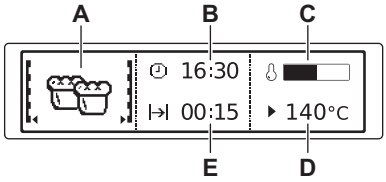
4.1 Электронный программатор



Управление прибором осуществляется с помощью сенсорных полей.

	Сенсорное поле	Описание	Комментарий
1		ВКЛ/ВЫКЛ	Включение и выключение прибора.
2		Режимы Нагрева или Помощь в приготовлении	Для выбора режима нагрева или вызова меню Помощь в приготовлении нажмите на сенсорное поле один раз. Для перехода между меню снова нажмите на сенсорное поле: Режимы Нагрева, Помощь в приготовлении. Для включения или выключения освещения нажмите и удерживайте поле в течение 3 секунд.
3		Клавиша возврата	Возврат на один уровень в меню функций. Для вызова главного меню нажмите и удерживайте поле в течение 3 секунд.
4		Выбор температуры	Установка температуры или отображение текущей температуры прибора. Коснитесь поля на 3 секунды, чтобы включить или выключить функцию Быстрый нагрев.
5		Режим СВЧ	Включение режима СВЧ. При использовании режима микроволновой обработки совместно с функцией Продолж. на протяжении более 7 минут, а также в комбинированном режиме мощность микроволновой обработки не может превышать 600 Вт.
6	-	Дисплей	Отображение текущих настроек прибора.
7		Стрелка вверх	Перемещение вверх по меню.
8		Стрелка вниз	Перемещение вниз по меню.
9		Время и дополнительные функции	Установка различных функций. При работе режима нагрева нажатие на данное сенсорное поле позволяет установить таймер или следующие функции: Блокировка кнопок, Любимая программа, Сохранение Тепла, ВКЛЮЧИЛ и ИДИ.
10		Таймер	Установка функции Таймер.
11		OK/Быстрый пуск СВЧ	Подтверждение выбора или параметра настройки. Включение режима СВЧ. Эти же действия можно произвести и при выключенном приборе.

4.2 Дисплей



A. Режим нагрева или микроволновой обработки
B. Время суток
C. Индикация нагрева
D. Температура или мощность СВЧ
E. Отображение продолжительности или времени окончания работы функции

Другие индикаторы дисплея:

Символ		Описание
	Таймер	Выполняется указанная функция.
	Время суток	На дисплее отображается текущее время суток.
|→|	Продолж.	На дисплее отображается требуемое для приготовления время.
→|	Окончание	Отображается на дисплее по истечении времени приготовления.
	Температура	На дисплее отображается температура.
	Индикация Времени	На дисплее отображается продолжительность времени работы режима нагрева. Для сброса отсчета одновременно нажмите на ∨ и ∧.
	Индикация нагрева	На дисплее отображается температура внутри прибора.
	Индикация быстрого нагрева	Режим включен. При этом сокращается время нагрева.
	Вес, автоматич.	На дисплее отображается информация о том, что система автоматического взвешивания включена или что вес может быть изменен.
	Сохранение Тепла	Режим включен.

5. ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ

ВНИМАНИЕ!
См. Главы, содержащие Сведения по технике безопасности.

5.1 Первая очистка

Извлеките из прибора все принадлежности и съемные направляющие для противней.

См. Главу «Уход и очистка».

Перед первым использованием прибор следует очистить.

Установите принадлежности и съемные направляющие для полок обратно на место.

5.2 Первое подключение

При подключении прибора к сети электропитания или после перебоя электропитания необходимо установить язык, контрастность дисплея, яркость дисплея и время суток.

1. Для выбора значения нажмите на ∧ или на ∨.
2. Чтобы подтвердить выбор, нажмите на OK.

5.3 Предварительный нагрев

Перед первым использованием прибор следует предварительно разогреть.

1. Выберите в меню: Верхний + нижний нагрев и максимальную температуру.
2. Дайте прибору поработать примерно один час.

Дополнительные принадлежности могут нагреться сильнее обычного. Из прибора могут появиться неприятные запахи или дым. Это нормально. Убедитесь, что в помещении имеется достаточная циркуляция воздуха.

6. ЕЖЕДНЕВНОЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ

ВНИМАНИЕ!
См. Главы, содержащие Сведения по технике безопасности.

6.1 Навигация по пунктам меню

1. Включите прибор.
2. С помощью кнопок ∨ или ∧ выберите нужный пункт меню.
3. Нажатие на OK позволяет перейти к подменю или принять установленное значение.

В любой момент можно вернуться в главное меню, нажав на ⮌.

6.2 Обзор меню

Главное меню

Символ	Элемент меню	Применение
	Режимы Нагрева	Перечень режимов нагрева.
	Помощь в приготовлении	Содержит перечень автоматических программ.
	Любимая программа	Содержит список избранных программ приготовления, созданных пользователем.
	Основные Установки	Используется для выбора других установок.
☆	Особые	Содержит перечень дополнительных режимов нагрева духового шкафа.

Подменю для меню: Основные Установки

Символ	Подменю	Описание
	Установка Времени Суток	Установка текущего времени.
	Индикация Времени	Если данная функция включена, на дисплее выключенного прибора отображается текущее время.
	ВКЛЮЧИЛ и ИДИ	Выбор функции и ее последующее включение нажатием на любой символ панели управления.
	Сохранение Тепла	Используется для поддержания приготовленных блюд теплыми в течение 30 минут после завершения цикла приготовления.
	Коррекция Времени	Включение и выключение функции «Коррекция времени».
	Контрастность дисплея	Изменение контрастности дисплея в процентах.
	Яркость дисплея	Изменение яркости дисплея в процентах.
	Выбрать язык	Выбор языка выводимой на дисплей информации.
	Громкость звук. сигнала	Регулировка в процентах громкости сигналов, звучащих при нажатии на сенсорные поля, а также других сигналов.
	Тоны кнопок	Включение и выключение звуковых сигналов, звучащих при нажатии на сенсорные поля. Отключение звуковых сигналов, выдаваемых при нажатии на поле «Вкл/Выкл», невозможно.
	Сигналы Тревоги/Ошибки	Включение и выключение сигналов оповещения.
i	Сервис	Отображение на дисплее версии и конфигурации программного обеспечения.
	Заводские Установки	Сброс всех настроек к заводским установкам.

6.3 Режимы Нагрева

Режим нагрева		Применение
	Горячий воздух	Одновременное выпекание, жарка и высушивание продуктов на 2 уровнях.Установите температуру на 20°C – 40°C ниже, чем для режима Верхний + нижний нагрев..
	Пицца	Выпекание на 1 уровне духового шкафа, когда требуется более интенсивное подрумянивание и хрустящая нижняя корочка. Установите температуру на 20°C – 40°C ниже, чем для режима Верхний + нижний нагрев..
	Верхний + нижний нагрев	Выпекание и жарка продуктов на одном уровне духового шкафа.
	Медл. приготовление	Приготовление нежных и сочных жареных кусков мяса.
	Нижний нагрев	Выпекание пирогов с хрустящей основой и консервирование продуктов.
	ЭКО жарка	Функции ЭКОНОМ позволяют оптимизировать энергопотребление в ходе приготовления. Сначала необходимо установить время приготовления. Более подробные сведения о рекомендованных настройках находятся в Таблицах для приготовления пищи, где приведены эквивалентные стандартные режимы.
	Замороженные продукты	Приготовление продуктов быстрого приготовления, например, картофеля фри, картофельных ломтиков, блинчиков с фаршем с образованием хрустящей корочки.
	Малый гриль	Приготовление на гриле продуктов плоской формы и тостов.
	Быстрое грилирование	Приготовление на гриле большого количества продуктов плоской формы, а также приготовление тостов.
	Турбо-гриль	Жарка крупных кусков мяса или птицы (не филе) на одном уровне, а также запекание и обжаривание.

6.4 Особые

Режим нагрева		Применение
	Хлеб	Выпекание хлеба.
	Запеканка	Приготовление таких блюд как лазанья или картофельная запеканка, а также запекание до румяной корочки и обжаривание.
	Подготовка теста	Контролируемая расстойка теста перед выпеканием.
	Подогрев Тарелок	Предварительный подогрев тарелок перед подачей на стол.
	Консервирование	Консервирование овощей (например, соленых огурцов).
	Высушивание	Подсушивание тонко нарезанных фруктов (например, яблок, слив, персиков) и овощей (например, помидоров, цуккини или грибов).
	Поддержание Тепла	Сохранение пищи в теплом виде.
	Размораживание	Данная функция может использоваться для размораживания таких замороженных продуктов, овощей и фруктов. Время размораживания зависит от объема и размеров замороженных продуктов.

6.5 Включение режима нагрева

1. Включите прибор.
2. Выберите меню Режимы Нагрева.
3. Чтобы подтвердить выбор, нажмите на OK.
4. Выберите режим нагрева духового шкафа.
5. Чтобы подтвердить выбор, нажмите на OK.
6. Установите температуру.
7. Чтобы подтвердить выбор, нажмите на OK.

6.6 Индикация нагрева

При включении режима нагрева на дисплее отображается полоска. Полоска показывает, что температура духового шкафа повышается. По достижении заданной температуры выдаются 3 сигнала зуммера, а полоска начинает мигать и затем исчезает.

6.7 Индикация быстрого нагрева

Данная функция позволяет сократить время нагрева.

Не ставьте продукты в духовой шкаф во время работы режима быстрого нагрева.

Для включения функции нажмите и удерживайте 3s в течение 3 секунд. Индикатор нагрева замигает.

6.8 Остаточное тепло

После выключения прибора на дисплее отображается остаточное тепло. Это тепло можно использовать для поддержания блюд в теплом состоянии.

6.9 Экономия электроэнергии

Данный прибор оснащен несколькими функциями, позволяющими экономить электроэнергию во время приготовления.

Общие рекомендации
Позаботьтесь о том, чтобы дверца во время работы прибора была плотно закрыта. Во время приготовления дверца должна быть закрыта как можно большую часть времени.

Для повышения энергосбережения используйте металлическую посуду (применимо только к использованию не в режиме СВЧ).

Если это возможно, не разогревайте духовой шкаф перед помещением в него продуктов.

Если продолжительность приготовления превышает 30 минут, уменьшите температуру духового шкафа за 3-10 минут до окончания приготовления в зависимости от продолжительности приготовления. Приготовление продолжится благодаря остаточному теплу внутри духового шкафа.

Используйте остаточное тепло для разогрева других продуктов.

Приготовление с использованием вентилятора
По возможности выбирайте функции приготовления, в которых используется вентилятор, чтобы сберечь электроэнергию.

Остаточное тепло
В ряде функций нагрева при использовании программ с заданным временем работы Продолж. или Окончание и временем работы более 30 минут нагревательные элементы автоматически выключаются на 10% раньше. Вентилятор и лампа освещения продолжают работать.

Приготовление с выключенной лампой освещения
Выключите лампу освещения на время приготовления и включайте ее только когда она Вам нужна.

Сохранение продуктов теплыми
Если Вы хотите использовать остаточное тепло для сохранения пищи в теплом состоянии, выбирайте максимально низкое значение температуры. На дисплее будет отображаться температура остаточного тепла.

Функции «Эконом»
См. Главу «Режимы нагрева»

При использовании функций ЭКОНОМ лампа выключается. Ее можно включить снова в соответствии с Вашими предпочтениями.

7. РЕЖИМ МИКРОВОЛНОВОЙ ОБРАБОТКИ

7.1 Микроволновая обработка

Общая информация:

ОСТОРОЖНО!
Не включайте прибор, если в нем нет продуктов.

- После выключения прибора дайте продуктам постоять несколько минут. См. «Таблицы для приготовления пищи в микроволновой печи: время выдержки» .
- Перед приготовлением освободите продукты от упаковки из алюминиевой фольги, выньте их из металлических контейнеров и т.д.
- При использовании режима микроволновой обработки использовать более одного уровня не рекомендуется.

- Поместите продукты на тарелку и поставьте их на дно внутренней камеры, если не оговорено иначе.
- По возможности всегда перемешивайте пищу перед подачей к столу.

Приготовление:

- Во время приготовления накрывайте продукты материалами, пригодными для использования в микроволновой печи. Готовьте продукты, не накрывая их крышкой, только если требуется сохранить корочку.
- Не подвергайте продукты излишней тепловой обработке, устанавливая слишком высокую мощность и слишком большую длительность работы прибора. Продукты могут потерять влагу, пережариться или местами подгореть.
- Не используйте прибор для приготовления яиц в скорлупе и моллюсков/улиток, потому что они могут взрываться. При поджаривании яиц сначала проткните желтки.
- Продукты с кожицей или кожурой, такие как картофель, помидоры или сосиски, перед приготовлением следует проткнуть вилкой в нескольких местах, чтобы они не взорвались.
- При приготовлении охлажденных или замороженных продуктов увеличивайте время приготовления.
- Блюда, содержащие соусы, необходимо время от времени помешивать.
- По прошествии половины времени приготовления переворачивайте крупные куски продуктов.
- По возможности нарезайте овощи на кусочки одного размера.
- Используйте плоскую, широкую посуду.
- Не используйте кухонную посуду из фарфора, фаянса и глины, в которой есть небольшие отверстия без глазури (например, на ручках). Влага, попавшая в такие отверстия, может привести к образованию в посуде трещин при нагреве.

Размораживание мяса, птицы и рыбы:

- Положите замороженный неразвернутый продукт в небольшой перевернутой тарелке в контейнер, на поднос для размораживания или в пластиковое сито, чтобы образующаяся при размораживании жидкость могла свободно стекать.
- По истечении половины времени размораживания переверните продукт. По возможности разделяйте куски и отбирайте те из них, которые уже начали размораживаться.

Размораживание масла, порционных пирожных и творога:

- Не размораживайте продукт в приборе полностью. Дайте ему полностью оттаять при комнатной температуре. Это сделает процесс размораживания более равномерным. Перед размораживанием удалите металлическую или алюминиевую упаковку или ее фрагменты.

Размораживание фруктов и овощей:

- Если требуется сохранить овощи и фрукты неприготовленными, не размораживайте их в приборе полностью. Дайте им полностью оттаять при комнатной температуре.
- Для приготовления овощей и фруктов без предварительного размораживания можно задать более высокую мощность микроволновой обработки.

Готовые блюда:

- Готовые блюда в металлической упаковке или пластиковых коробках с металлической крышкой можно размораживать или разогревать микроволнами, только если на них явно указано, что они пригодны для микроволновой обработки.
- Необходимо следовать инструкциям производителя на упаковке (например, удалить

металлические крышки и сделать отверстия в пластиковой пленке).

Подходящая кухонная посуда и материалы

Кухонная посуда/материал	Микроволновая обработка			Малый гриль ♥♥♥♥
	Размораживание	Нагрев	Приготовление	
Огнеупорное стекло и фарфор без металлических примесей, например, марки «Пирекс» или из жаростойкого стекла.	✓	✓	✓	✓
Нежаростойкое стекло и фарфор 1)	✓	X	X	X
Решетка для гриля, стекло и стеклокерамика из жаростойкого/холодостойкого материала (напр., марки «Аркофлам»)	✓	✓	✓	✓
Фаянс, керамика 2), глиняная посуда.2)	✓	✓	✓	X
Жаростойкий пластик (до 200°C) 3)	✓	✓	✓	X
Картон, бумага.	✓	X	X	X
Пищевая пленка.	✓	X	X	X
Пленка для жарки, пригодная для использования в микроволновой печи 3)	✓	✓	✓	X
Жарка в посуде из металла, например, в эмалированной или чугунной посуде.	X	X	X	✓
Формы для выпечки, с черной лакировкой или покрытые силиконом 3)	X	X	X	✓
Глубокий противень	X	X	X	✓
Решетка	X	X	X	✓
Посуда для подрумянивания, например, марок «Крисп пэн» или «Кранч-плейт».	X	✓	✓	X

Кухонная посуда/материал	Микроволновая обработка			Малый гриль ▼▼▼▼
	Размораживание	Нагрев	Приготовление	
Готовые блюда в упаковках. 3)	✓	✓	✓	✓

1) Без серебряного, золотого, платинового или металлического покрытия/росписи.

2) Без элементов из кварца или металла или металлосодержащей глазури

3) Обязательно соблюдайте указания производителя касательно максимальных температур.

Рекомендации по использованию режима микроволновой обработки

Результат	Решение
Отсутствуют данные для веса или объема продуктов, которые предстоит приготовить.	Найдите сведения для сходных продуктов. Увеличьте или уменьшите время приготовления, следуя правилу: двойное количество – почти двойное время; половина количества – половина времени.
После приготовления продукты слишком сухие.	Выберите более короткое время приготовления или уменьшите мощность микроволновой обработки, а также закройте блюдо материалом, пригодным для использования в микроволновой печи.
Продукт не успел разморозиться, нагреться или приготовиться по истечении времени приготовления.	Увеличить время приготовления или выбрать большую мощность микроволновой обработки. Обратите внимание: более высокие блюда обычно требуют более длительного времени приготовления. Перемешивайте или переворачивайте продукты во время приготовления.
По окончании времени приготовления пища перегрета по краям, но все еще не готова в середине.	В следующий раз уменьшите уровень мощности и увеличьте продолжительность приготовления. Перемешивайте жидкие продукты, такие как супы, по истечении половины времени приготовления.

Другие соображения...

- Продукты бывают разной формы и отличаются своими свойствами. Они готовятся в разных количествах. Поэтому необходимые время и мощность размораживания, нагрева или приготовления могут быть различаться. В качестве приблизительного ориентира: **вдвое большее количество – почти вдвое больше времени.**
- При микроволновой обработке тепло образуется непосредственно в самом продукте. Это делает мгновенный равномерный прогрев невозможным. Следует помешивать или переворачивать

нагреваемые блюда, особенно в случае приготовления значительных объемов пищи.
- В таблицах приводится **время выдержки**. Дайте пище постоять, будь то внутри прибора или снаружи, чтобы тепло распределилось более равномерно.
- Скорректируйте уровень мощности согласно количеству продуктов.

Использование высокого уровня мощности для приготовления небольшого количества продуктов может привести к сгоранию продуктов или искрению в случае использования принадлежностей.
- При приготовлении риса более удачный результат дает использование плоской, широкой посуды.

7.2 Режимы микроволновой обработки

Функции	Описание
Микроволновая обработка	Тепло образуется непосредственно в самом продукте. Режим используется для подогрева готовых блюд и напитков, размораживания мяса или фруктов и для приготовления овощей и рыбы.
Комбинированный режим	Одновременное использование режимов нагрева и микроволновой обработки. Сокращение времени приготовления продуктов и одновременное их подрумянивание. Максимальная мощность для этой функции составляет 600 Вт
Быстрый запуск	Включение режима микроволновой обработки одним касанием символа . При этом выбирается максимальная мощность микроволновой обработки. Время работы: 30 секунд.

7.3 Установка режима микроволновой обработки

1. Включите прибор.
2. Для включения режима микроволновой обработки коснитесь .
3. Коснитесь . Функция Продолж. будет установлена на время 30 секунд; начнется микроволновая обработка.

Каждое нажатие на добавляет к продолжительности работы режима Продолж. 30 секунд.

Если не нажать на , через 20 секунд прибор выключится.

4. Коснитесь , чтобы выбрать функцию Продолж.. См. Главу «Настройка функций часов».

Если время работы функции Продолж. превышает 7 минут, мощность микроволновой обработки уменьшается до 600 Вт.

Максимальная продолжительность работы функции Продолж. составляет 90 минут.

Во время работы функции микроволновой обработки уровень ее мощности (коснитесь ≋, а затем ∨ или ∧), а также параметры режима Продолж. ⏲ можно изменить в любой момент.

5. По истечении установленного времени в течении двух минут раздается звуковой сигнал. Работа режима микроволновой обработки будет автоматически завершена. Для отключения звукового сигнала коснитесь любого символа.

Для выключения функции микроволновой обработки коснитесь ⏻.

Касание ≋ или открывание дверцы приводит к остановке работы прибора. Для повторного включения функции коснитесь ⏻ OK.

7.4 Установка комбинированного режима работы

1. Включение режима нагрева. См. Главу «Включение режима нагрева».
2. Коснитесь ≋ и выполните те же действия, что и при выборе функции микроволновой обработки.

В случае ряда функций режим микроволновой обработки начнет работать, как только будет достигнута заданная температура.

Следующие функции недоступны в комбинированном режиме работы: Любимая программа, Окончание, ВКЛЮЧИЛ и ИДИ, Сохранение Тепла.

7.5 Использование функции быстрого запуска

1. При необходимости нажмите на ⏻, чтобы выключить прибор.
2. Для включения функции быстрого запуска нажмите на ⏻ OK.

Каждое нажатие на ⏻ OK добавляет к продолжительности работы функции Продолж. 30 секунд.

Уровень мощности микроволновой обработки можно изменить (см. Главу «Установка режима микроволновой обработки»).

3. Нажмите на ⏲ для установки продолжительности работы функции Продолж.. См. Главу «Настройка функций часов».

7.6 Примеры выбора мощности при приготовлении продуктов

Приведенные в таблице данные являются ориентировочными.

Уровень мощности	Эксплуатация
• 1000 Ватт • 900 Ватт • 800 Ватт • 700 Ватт	Нагревание жидкостей Доведение до кипения к началу процесса приготовления Приготовление овощей Растапливание желатина и масла

Уровень мощности	Эксплуатация
• 600 Ватт • 500 Ватт	Размораживание и нагрев замороженных блюд Нагревание порционных блюд Доведение до готовности блюд в горшочках Приготовление блюд из яиц
• 400 Ватт • 300 Ватт • 200 Ватт	Дальнейшее приготовление пищевых продуктов Приготовление деликатных продуктов Нагрев детского питания Замачивание риса Подогрев деликатных блюд Плавление сыра
• 100 Ватт	Размораживание мяса, рыбы, хлеба Размораживание сыра, сметаны, масла Размораживание фруктов и пирожных (сливочные торты) Подъем дрожжевого теста Подогрев холодных блюд и напитков

8. ФУНКЦИИ ЧАСОВ

8.1 Таблица функций часов

Функция часов		Применение
🔔	Таймер	Установка обратного отсчета времени (макс. 2 часа 30 минут). Эта функция не влияет на работу прибора. Чтобы включить эту функцию, нажмите на 🔔. Установите значение минут при помощи ∧ или ∨ и нажмите на ⏻, чтобы произвести пуск.
|→|	Продолж.	Установка продолжительности работы (макс. 23 часа 59 минут).
→|	Окончание	Установка времени отключения режима нагрева (макс. 23 часа 59 минут).

Если установлено время для функции часов, то обратный отсчет времени начнется через 5 секунд.

При использовании функций часов Продолж. и Окончание выключение нагревательных элементов прибора происходит по истечении 90% заданного времени работы. В конце приготовления (в течение от 3 до 20 минут) прибор использует остаточное тепло для продолжения приготовления.

8.2 Установка функций часов

Перед использованием функций Продолж. и Окончание сначала следует задать режим нагрева и температуру. Прибор отключится автоматически.
При одновременном использовании функций Продолж. и Окончание можно задать время для автоматического включения и выключения прибора в более позднее время.

1. Установите режим нагрева духового шкафа.
2. Многократным нажатием кнопки добейтесь отображения на дисплее необходимой функции часов и соответствующего символа.
3. С помощью ∧ или ∨ задайте необходимое значение времени.
4. Чтобы подтвердить выбор, нажмите на OK.

По истечении установленного времени раздастся звуковой сигнал. Прибор выключается. На дисплее появится сообщение.

5. Для отключения звукового сигнала достаточно коснуться любого символа.

8.3 Сохранение Тепла

Условия для этой функции:

- Установленная температура должна превышать 80°C.
- Установлена функция Продолж..

Функция Сохранение Тепла служит для поддержания температуры готовых продуктов на уровне 80°C в течение 30 минут. Она включается после окончания процессов выпекания или жарки.

Включение и выключение данной функции производится в меню Основные Установки.

1. Включите прибор.
2. Выберите режим нагрева.
3. Установите температуру выше 80°C.
4. Многократным нажатием на кнопку добейтесь появления на дисплее Сохранение Тепла.
5. Чтобы подтвердить выбор, нажмите на OK.

По окончании действия функции раздастся звуковой сигнал.

При изменении режимов нагрева функция остается включенной.

8.4 Коррекция Времени

Режим Коррекция Времени позволяет продлить работу заданного режима нагрева после истечения времени, установленного функцией Продолж..

Применимо для всех режимов нагрева с Продолж. или Вес, автоматич..

1. По истечении установленного времени приготовления раздастся звуковой сигнал. Коснитесь любого символа.

На дисплее отображается сообщение.

2. Нажмите для включения или ↩ для отмены.
3. Задайте продолжительность работы функции.
4. Нажмите на OK.

9. АВТОМАТИЧЕСКИЕ ПРОГРАММЫ

ВНИМАНИЕ!
См. Главы, содержащие Сведения по технике безопасности.

9.1 Рецепты в Интернете

Рецепты для автоматических программ данного конкретного прибора можно найти на нашем веб-сайте. Для выбора подходящей книги рецептов проверьте PNC (код изделия) на табличке с техническими данными на передней рамке внутренней камеры прибора.

9.2 Помощь в приготовлении с Запрограммир. рецепты

В памяти прибора записаны рецепты, которыми Вы можете воспользоваться. Изменение рецептов пользователем невозможно.

1. Включите прибор.
2. Выберите меню Помощь в приготовлении. Чтобы подтвердить выбор, нажмите на OK.
3. Выберите категорию и блюдо. Чтобы подтвердить выбор, нажмите на OK.
4. Выберите рецепт. Чтобы подтвердить выбор, нажмите на OK.

При использовании функции Ручной Режим прибор использует автоматические установки. Их можно изменять подобно другим функциям.

9.3 Помощь в приготовлении с Вес, автоматич.

Эта функция автоматически рассчитывает время жарки. Для ее использования необходимо ввести вес продукта.

1. Включите прибор.
2. Выберите меню Помощь в приготовлении. Чтобы подтвердить выбор, нажмите на OK.
3. Выберите категорию и блюдо. Чтобы подтвердить выбор, нажмите на OK.
4. Коснитесь ∧ или ∨, чтобы задать вес продуктов. Чтобы подтвердить выбор, нажмите на OK.

Начнется выполнение программы.

5. Вес можно изменить в любое время. Для его изменения нажмите на ∧ или на ∨.
6. По истечении установленного времени раздастся звуковой сигнал. Для отключения сигнала коснитесь любого символа.

При использовании некоторых программ через 30 минут после начала приготовления продукты нужно перевернуть. На дисплее отображается напоминание.

10. ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ДОПОЛНИТЕЛЬНЫХ ПРИНАДЛЕЖНОСТЕЙ

ВНИМАНИЕ!
См. Главы, содержащие Сведения по технике безопасности.

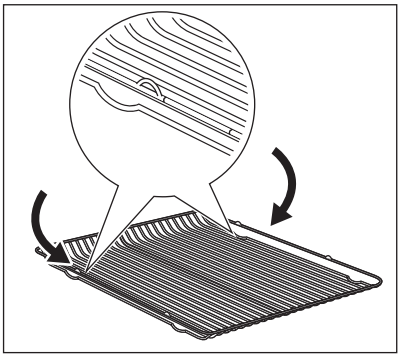
10.1 Установка дополнительных принадлежностей

Используйте только подходящую посуду и материалы.

ВНИМАНИЕ!
См. Главу «Описание работы режима микроволновой обработки».

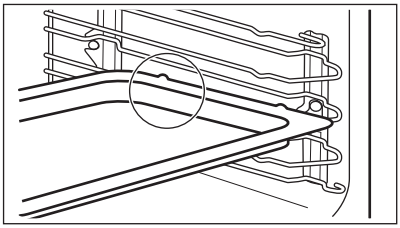
Решетка:

Вставьте решетку между направляющими, убедившись, что опоры смотрят вниз.



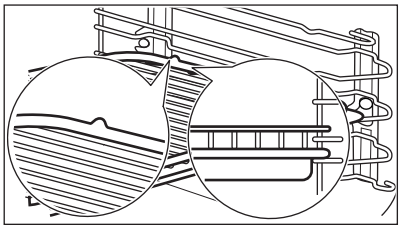
Глубокий противень:

Вставьте глубокий противень между направляющими.



Одновременная установка решетки и глубокого противня:

Вставьте глубокий противень между направляющими для противня и решеткой на направляющих выше.



Для повышения уровня безопасности в верхней части левого и правого краев всех дополнительных принадлежностей духового шкафа имеются небольшие выступы. Выступы также служат защитой от опрокидывания. Высокий ободок по периметру решетки служит для предотвращения соскальзывания кухонной посуды.

11. ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ ФУНКЦИИ

11.1 Любимая программа

Вы можете сохранить в памяти прибора избранные настройки, например, продолжительность, температуру или режим нагрева. Их можно выбирать в меню Любимая программа. Можно сохранить до 20 программ.

Функции микроволновой обработки и комбинированной микроволновой обработки невозможно выбрать в качестве любимых программ.

Сохранение программы

1. Включите прибор.

2. Выберите режим нагрева или автоматическую программу.
3. Нажимайте на , пока на дисплее не отобразится СОХРАНИТЬ.
4. Чтобы подтвердить выбор, нажмите на .

На дисплее отобразится позиция первой свободной ячейки памяти.

5. Чтобы подтвердить выбор, нажмите на .
6. Введите название программы.

Начнет мигать первая буква.

7. Для ее изменения нажимайте на или на .
8. Нажмите на .

Замигает следующая буква.

9. Повторите действие 7 необходимое число раз.
10. Нажмите и удерживайте для сохранения.

Можно изменить записи во всех ячейках памяти. Когда на дисплее отобразится первая свободная ячейка памяти, нажмите на или на , а затем на для перезаписи существующей программы.

Можно изменить имя программы в меню Изменить имя программы.

Включение программы

1. Включите прибор.
2. Выберите меню Любимая программа.
3. Чтобы подтвердить выбор, нажмите на .
4. Выберите название любимой программы.
5. Чтобы подтвердить выбор, нажмите на .

11.2 Использование функции «Защита от детей».

Функция «Защита от детей» предотвращает случайное включение прибора.

1. Включите прибор.
2. Нажмите и удерживайте одновременно и , пока на дисплее не появится сообщение.

Для выключения функции «Защита от детей» повторите действие 2.

11.3 Блокировка кнопок

Данная функция предотвращает случайное включение режима нагрева. Ее можно включить только когда прибор работает.

1. Включите прибор.
2. Задайте какой-либо режим нагрева или параметр.
3. Многократным нажатием на кнопку добейтесь появления на дисплее Блокировка кнопок.
4. Чтобы подтвердить выбор, нажмите на .

Для выключения функции нажмите на . На дисплее появится сообщение. Снова нажмите на , а затем на для подтверждения.

При выключении прибора данная функция также отключается.

11.4 ВКЛЮЧИЛ и ИДИ

Данная функция позволяет задать режим нагрева (или программу) и включать ее позже одним касанием на любого символа.

1. Включите прибор.
2. Установите режим нагрева духового шкафа.
3. Многократным нажатием на кнопку добейтесь появления на дисплее Продолж..
4. Задайте время.
5. Многократным нажатием на кнопку добейтесь появления на дисплее ВКЛЮЧИЛ и ИДИ.
6. Чтобы подтвердить выбор, нажмите на .

Для включения функции ВКЛЮЧИЛ и ИДИ коснитесь любого символа (кроме

⏻). Будет включен установленный режим нагрева.

По окончании действия режима нагрева будет выдан звуковой сигнал.

- При работе режима нагрева выполняется Блокировка кнопок.
- Меню Основные Установки позволяет включать и выключать режим ВКЛЮЧИЛ и ИДИ.

11.5 Автоматическое отключение

В целях безопасности прибор автоматически отключается через определенное время в случае, если какой-либо режим нагрева продолжает выполняться, а изменения каких-либо настроек пользователем не производится.

Температура (°C)	Время отключения (час)
30 - 115	12.5
120 - 195	8.5
200 - 230	5.5

Автоматическое отключение не работает со следующими режимами: Освещение, Окончание и Продолж..

11.6 Яркость дисплея

Существует два режима яркости дисплея:

- Ночная яркость – когда прибор выключен, яркость дисплея в период с 22:00 до 06:00 снижается.
- Яркость в светлое время суток:
  - когда прибор включен.
  - если в режиме яркости ночного времени суток нажать на любой символ (за исключением ВКЛ/ВЫКЛ), дисплей на следующие 10 секунд переходит в режим яркости светлого времени суток.
  - если при выключенном приборе Вы устанавливаете функцию Таймер. По завершении работы функции дисплей возвращается в режим ночной яркости.

11.7 Вентилятор охлаждения

Когда прибор включен, автоматически включается вентилятор охлаждения для охлаждения поверхностей прибора. При выключении прибора вентилятор продолжает работать до тех пор, пока прибор не остынет.

12. ПОЛЕЗНЫЕ СОВЕТЫ

ВНИМАНИЕ!
См. Главы, содержащие Сведения по технике безопасности.

Приведенные в таблицах значения температуры и времени выпекания являются ориентировочными. Они зависят от рецепта, а также от качества и количества используемых ингредиентов.

12.1 Внутренняя сторона дверцы

В некоторых моделях на внутренней стороне дверцы имеется:

- нумерация положений противней.
- информация о режимах нагрева, рекомендуемых положениях противней и температура для приготовления типичных блюд.

12.2 Рекомендации по использованию особых режимов нагрева духового шкафа

Поддержание Тепла

Используйте данный режим, если требуется поддерживать блюдо горячим.

Автоматически поддерживается температура 80°C.

Подогрев Тарелок

Для подогрева тарелок.

Равномерно разместите тарелки по всей решетке. Переверните стопки по истечении половины времени подогрева.

Автоматически поддерживается температура 70°C.

Рекомендуемое положение противня: 3.

Подготовка теста

Данная автоматическая функция может использоваться с любым рецептом, в котором присутствует дрожжевое тесто. В условиях, которые создает этот режим, тесто хорошо поднимается. Положите тесто в достаточно большую миску, чтобы тесто могло подняться, и накройте его влажным полотенцем или полиэтиленовой пленкой. Установите решетку на первый уровень и поставьте на нее миску. Закройте дверцу и выберите функцию Подготовка теста. Установите необходимое время.

12.3 Выпечка

- Ваш духовой шкаф может отличаться характером приготовления выпечки и жаркого от предыдущего. Адаптируйте свои обычные настройки (температура, время приготовления) и положения противней к значениям, приведенным в таблице.
- Производитель рекомендует при первом использовании использовать самую низкую температуру.
- Если не удалось найти данные для конкретного кулинарного рецепта, ориентируйтесь на схожий с ним рецепт.
- При выпекании пирогов более чем на одном положении противня время выпекания можно увеличить на 10–15 минут.
- Пироги и выпечка, расположенные на разной высоте, сначала подрумяниваются не всегда равномерно. В этом случае не меняйте температуру. Разница выровняется в процессе выпекания.
- При продолжительном времени выпекания Вы можете отключить духовой шкаф приблизительно за 10 минут до окончания программы и использовать ее остаточное тепло.

При использовании замороженных продуктов противни в духовом шкафу во время выпекания могут изогнуться. После остывания эти деформации исчезнут.

12.4 Советы по выпечке

Результат выпекания/ жарки	Возможная причина	Решение
Низ торта недостаточно подрумянен.	Неверный выбор положения противня.	Выберите для торта более низкий уровень.

Результат выпекания/ жарки	Возможная причина	Решение
Торт опадает и остается сырым, комковатым или частично непропеченным.	Слишком высокая температура духового шкафа.	При следующем приготовлении немного уменьшите температуру духового шкафа.
Торт опадает и остается сырым, комковатым или частично непропеченным.	Слишком малое время выпекания.	Установите более длинное время выпекания. **Время выпекания нельзя уменьшить, увеличив температуру.**
Торт опадает и остается сырым, комковатым или частично непропеченным.	Слишком много жидкости в тесте.	Используйте меньшее количество жидкости. Соблюдайте требования по времени размешивания, особенно при использовании кухонных комбайнов.
Торт слишком сухой.	Слишком низкая температура духового шкафа.	При следующем приготовлении немного увеличьте температуру духового шкафа.
Торт слишком сухой.	Слишком большое время выпекания.	При следующем приготовлении немного уменьшите время выпекания.
Торт подрумянивается неравномерно.	Температура духового шкафа слишком высокая, а время выпекания слишком мало.	Понизьте температуру духового шкафа и увеличьте время выпекания.
Торт подрумянивается неравномерно.	Тесто распределено неравномерно.	Равномерно распределите тесто по глубокому противню.
Торт не готов по истечении установленного времени.	Слишком низкая температура духового шкафа.	При следующем приготовлении немного увеличьте температуру духового шкафа.

12.5 Выпекание на одном уровне

Выпечка в формах

Продукты	Описание	Температура (°C)	Время (мин)	Положение противня
Пирог-кольцо или бриошь	Горячий воздух	150 - 160	50 - 70	2

Продукты	Описание	Температура (°C)	Время (мин)	Положение противня
Бисквит «Мадера» / Фруктовый кекс	Горячий воздух	140 - 160	70 - 90	2
Sponge cake / Бисквит	Горячий воздух	140 - 150	35 - 50	2
Sponge cake / Бисквит	Верхний + нижний нагрев	160	35 - 50	2
Коржи для открытого пирога из песочного теста **1)**	Горячий воздух	170 - 180	10 - 25	2
Коржи для открытого пирога из бисквитного теста	Горячий воздух	150 - 170	20 - 25	2
Apple pie / Яблочный пирог (2 формы по Ø 20 см, установленные по диагонали)	Горячий воздух	160	70 - 90	2
Apple pie / Яблочный пирог (2 формы по Ø 20 см, установленные по диагонали)	Верхний + нижний нагрев	180	70 - 90	1
Сырный торт/Чизкейк, противень **2)**	Верхний + нижний нагрев	160 - 170	60 - 90	1

1) Предварительно разогрейте духовой шкаф.

2) Используйте противень для жарки.

Торты / выпечка / хлеб в глубоких противнях

Продукты	Описание	Температура (°C)	Время (мин)	Положение противня
Батон-плетенка / батон-венок	Верхний + нижний нагрев	170 - 190	30 - 40	2
Рождественские кексы с изюмом и орехами **1)**	Верхний + нижний нагрев	160 - 180	50 - 70	2
Хлеб (ржаной) **1)**	Верхний + нижний нагрев			2
первый		230	20	

Продукты	Описание	Температура (°C)	Время (мин)	Положение противня
затем		160 - 180	30 - 60	
Пирожные со взбитыми сливками/ эклеры 1)	Верхний + нижний нагрев	190 - 210	20 - 35	2
Швейцарский рулет 1)	Верхний + нижний нагрев	180 - 200	10 - 20	2
Сладкий пирог с посыпкой (сухой)	Горячий воздух	150 - 160	20 - 40	3
Сливочный миндальный торт/ сахарные пирожные 1)	Верхний + нижний нагрев	190 - 210	20 - 30	2
Открытые фруктовые пироги из дрожжевого / сдобного теста 2)	Горячий воздух	150 - 160	35 - 55	3
Открытые фруктовые пироги из дрожжевого / сдобного теста 2)	Верхний + нижний нагрев	170	35 - 55	1
Открытые фруктовые пироги из песочного теста	Горячий воздух	160 - 170	40 - 80	3
Дрожжевые пироги с деликатной начинкой (например, творогом, сливками, заварным кремом) 1)	Верхний + нижний нагрев	160 - 180	40 - 80	2

1) Предварительно разогрейте духовой шкаф.

2) Используйте противень для жарки.

Печенье

Продукты	Описание	Температура (°C)	Время (мин)	Положение противня
Печенье из песочного теста	Горячий воздух	150 - 160	10 - 20	3
Short bread / Песочное печенье / полоски из теста	Горячий воздух	140	20 - 35	3

Продукты	Описание	Температура (°C)	Время (мин)	Положение противня
Short bread / Песочное печенье / полоски из теста[1)]	Верхний + нижний нагрев	160	20 - 30	2
Печенье из сдобного теста	Горячий воздух	150 - 160	15 - 20	2
Выпечка с яичным белком, безе	Горячий воздух	80 - 100	120 - 150	1
Миндальное печенье	Горячий воздух	100 - 120	30 - 50	3
Печенье из дрожжевого теста	Горячий воздух	150 - 160	20 - 40	3
Мелкоштучные хлебобулочные изделия из слоеного теста[1)]	Горячий воздух	170 - 180	20 - 30	3
Рулеты [1)]	Верхний + нижний нагрев	190 - 210	10 - 25	2
Small cakes / маленькие торты[1)]	Горячий воздух	160	20 - 35	3
Small cakes / маленькие торты[1)]	Верхний + нижний нагрев	170	20 - 35	2

[1)] Предварительно разогрейте духовой шкаф.

12.6 Выпечка и запеканки

Продукты	Описание	Температура (°C)	Время (мин)	Положение противня
Запеканка из макаронных изделий	Верхний + нижний нагрев	180 - 200	45 - 60	1
Лазанья	Верхний + нижний нагрев	180 - 200	25 - 40	1
Овощн. запеканка[1)]	Турбо-гриль			1
Багеты с плавленым сыром сверху	Горячий воздух	160 - 170	15 - 30	1

Продукты	Описание	Температура (°C)	Время (мин)	Положение противня
Сладкая выпечка	Верхний + нижний нагрев	180 - 200	40 - 60	1
Запеканки с рыбой	Верхний + нижний нагрев	180 - 200	30 - 60	1
Фаршированные овощи	Горячий воздух	160 - 170	30 - 60	1

1) Предварительно разогрейте духовой шкаф.

12.7 Выпекание на нескольких уровнях

Используйте функцию Горячий воздух.

Торты / выпечка / хлеб в глубоких противнях

Продукты	Температура (°C)	Время (мин)	Положение противня
Пирожные со взбитыми сливками/ эклеры **1)**	160 - 180	25 - 45	1 / 3
Пирог с сухой обсыпкой	150 - 160	30 - 45	1 / 3

1) Предварительно разогрейте духовой шкаф.

Печенье/мелкое печенье/мучные изделия/рулеты

Продукты	Температура (°C)	Время (мин)	Положение противня
Печенье из песочного теста	150 - 160	20 - 40	1 / 3
Short bread / Песочное печенье / полоски из теста	140	25 - 45	1 / 3
Печенье из сдобного теста	160 - 170	25 - 40	1 / 3
Выпечка с яичным белком, безе	80 - 100	130 - 170	1 / 3
Миндальное печенье	100 - 120	40 - 80	1 / 3
Печенье из дрожжевого теста	160 - 170	30 - 60	1 / 3

12.8 Медл. приготовление

Используйте эту функцию для приготовления нежного постного мяса и рыбы. Данная функция не подходит к таким рецептам, как тушение в горшочке или жарка жирной свинины.

В первые 10 минут можно установить температуру духового шкафа в пределах от 80°C до 150°C. Значение по умолчанию – 90°C. После установки температуры духовой шкаф продолжает приготовления при 80°C. Не используйте данную функцию для приготовления птицы.

Всегда готовьте без крышки при использовании данной функции.

1. Обжарьте мясо с каждой стороны в течение 1-2 минут в сковороде на варочной панели на высоком уровне нагрева.
2. Поместите мясо вместе с горячим противнем для жарки внутрь духового шкафа на решетку.
3. Выберите функцию Медл. приготовление.

Продукты	Количество (кг)	Температура (°C)	Время (мин)	Положение противня
Ростбиф	1 - 1.5	150	120 - 150	1
Говяжье филе	1 - 1.5	150	90 - 110	1
Жареная телятина	1 - 1.5	150	120 - 150	1
Стейк	0.2 - 0.3	120	20 - 40	1

12.9 Пицца

Продукты	Температура (°C)	Время (мин)	Положение противня
Пицца (на тонкой основе) 1)	200 - 230	15 - 20	3
Пицца (с обильной начинкой) 2)	180 - 200	20 - 30	3
Открытые пироги	180 - 200	40 - 55	3
Открытый пирог со шпинатом	160 - 180	45 - 60	3
Открытый Пирог (пикантный пирог)	170 - 190	45 - 55	3
Швейцарский открытый пирог	170 - 190	45 - 55	3
Сырный торт (чизкейк)	140 - 160	60 - 90	3
Ябл. пир., закр.	150 - 170	50 - 60	3
Овощной пирог	160 - 180	50 - 60	3

Продукты	Температура (°C)	Время (мин)	Положение противня
Пресный хлеб[1)]	230	10 - 20	3
Открытый слоеный пирог [1)]	160 - 180	45 - 55	3
Эльзасский пирог «Фламмкухен»[1)]	230	12 - 20	3
Пироги [1)]	180 - 200	15 - 25	3

1) Предварительно разогрейте духовой шкаф.

2) Используйте противень для жарки.

12.10 Жарка

- Для жарки используйте жаростойкую кухонную посуду (см. инструкции изготовителя).
- Большие куски мяса можно жарить непосредственно в противне для жарки (если прибор им укомплектован) или на решетке над противнем для жарки.
- Постные куски мяса следует готовить в сотейнике под крышкой. Тогда мясо будет более сочным.
- Для получения поджаристой корочки все виды мяса можно жарить в сотейнике без крышки.
- Рекомендуется готовить в приборе мясо и рыбу весом 1 кг и выше.
- Чтобы избежать пригорания к противню выделяющихся мясных соков, добавьте в него немного жидкости.
- При необходимости переворачивайте обжариваемый продукт по истечении 1/2–2/3 времени приготовления.
- Несколько раз в течение жарки поливайте выделяющимся соком крупное жаркое и птицу. Это позволяет получить прекрасное жаркое.
- Прибор можно выключить приблизительно за 10 минут до завершения жарки и воспользоваться его остаточным теплом.

12.11 Таблицы с информацией по жарке

Говядина

Продукты	Описание	Количество (кг)	Мощность (Ватт)	Температура (°C)	Время (мин)	Положение противня
Мясо, тушенное одним крупным куском	Верхний + нижний нагрев	1 - 1.5	200	230	60 - 80	1

Свинина

Продукты	Описание	Количество (кг)	Мощность (Ватт)	Температура (°C)	Время (мин)	Положение противня
Лопатка, ошеек, окорок	Турбо-гриль	1 - 1.5	200	160 - 180	50 - 70	1
Мясной рулет	Турбо-гриль	0.75 - 1	200	160 - 170	35 - 50	1
Свиная ножка (предварительно отваренная)	Турбо-гриль	0.75 - 1	200	150 - 170	60 - 75	1

Телятина

Продукты	Описание	Количество (кг)	Мощность (Ватт)	Температура (°C)	Время (мин)	Положение противня
Жареная телятина	Турбо-гриль	1	200	160 - 180	50 - 70	1
Телячья ножка	Турбо-гриль	1.5 - 2	200	160 - 180	75 - 100	1

Баранина

Продукты	Описание	Количество (кг)	Мощность (Ватт)	Температура (°C)	Время (мин)	Положение противня
Ножка ягненка, жареный ягненок	Турбо-гриль	1 - 1.5	200	150 - 170	50 - 70	1

Птица

Продукты	Описание	Количество (кг)	Мощность (Ватт)	Температура (°C)	Время (мин)	Положение противня
Части птицы	Турбо-гриль	по 0,2 - 0,25	200	200 - 220	20 - 35	1

Продукты	Описание	Количество (кг)	Мощность (Ватт)	Температура (°C)	Время (мин)	Положение противня
Половинка цыпленка	Турбо-гриль	по 0,4 - 0,5	200	190 - 210	25 - 40	1
Цыпленок, пулярка	Турбо-гриль	1 - 1.5	200	190 - 210	30 - 45	1
Утка	Турбо-гриль	1.5 - 2	200	180 - 200	45 - 65	1

Рыба (на пару)

Продукты	Описание	Количество (кг)	Мощность (Ватт)	Температура (°C)	Время (мин)	Положение противня
Рыба, целиком	Верхний + нижний нагрев	1 - 1.5	200	210 - 220	30 - 45	1

Блюда

Продукты	Описание	Количество (кг)	Мощность (Ватт)	Температура (°C)	Время (мин)	Положение противня
Сладкие блюда	Горячий воздух	-	200	160 - 180	20 - 35	1
Пикантные блюда с заранее приготовленными ингредиентами (вермишель, овощи)	Горячий воздух	-	400 - 600	160 - 180	20 - 45	1
Несладкие блюда с сырыми ингредиентами (картофель, овощи)	Горячий воздух	-	400 - 600	160 - 180	30 - 45	2

12.12 Малый гриль

- При использовании гриля всегда выбирайте максимальный уровень мощности.
- Решетку устанавливайте на уровне, рекомендованном в таблице приготовления на гриле.
- Всегда устанавливайте емкость для сбора жира на первом уровне.
- Готовьте на гриле только плоские куски мяса или рыбы.
- При использовании гриля всегда предварительно прогревайте духовой шкаф в течение 5 минут.



ОСТОРОЖНО!
Приготовление на гриле всегда выполняйте при закрытой дверце духового шкафа.

Малый гриль

Продукты	Температура (°C)	Время (мин)		Положение противня
		Первая сторона	Вторая сторона	
Ростбиф, средней прожаренности	210 - 230	30 - 40	30 - 40	1
Филе говядины, средней прожаренности	230	20 - 30	20 - 30	1
Свиная вырезка	210 - 230	30 - 40	30 - 40	1
Телячья вырезка	210 - 230	30 - 40	30 - 40	1
Спинка барашка	210 - 230	25 - 35	20 - 35	1
Рыба, целиком, 500 г – 1000 г	210 - 230	15 - 30	15 - 30	1

Быстрое грилирование

Продукты	Время (мин)		Положение противня
	Первая сторона	Вторая сторона	
Burgers / Рубленые бифштексы	9 - 13	8 - 10	3
Филе свинины	10 - 12	6 - 10	2
Сосиски	10 - 12	6 - 8	3

Продукты	Время (мин)		Положение противня
	Первая сторона	Вторая сторона	
Стейки из говяжьей вырезки / стейки из телятины	7 - 10	6 - 8	3
Toast /Тосты	1 - 3	1 - 3	3
Тосты с открытой начинкой	6 - 8	-	2

12.13 Замороженные продукты

- Удалите упаковку продукта. Выложите продукт на тарелку.
- Не накрывайте тарелкой или миской. Это может удлинить время размораживания.

Продукты	Температура (°C)	Время (мин)	Положение противня
Пицца, замороженная	200 - 220	15 - 25	3
Пицца америк., заморож.	190 - 210	20 - 25	3
Пицца, охлажденная	210 - 230	13 - 25	3
Мини-пиццы, замороженные	180 - 200	15 - 30	3
Картофель фри, тонко нарезанный[1)]	210 - 230	20 - 30	3
Картофель фри, крупно нарезанный[1)]	210 - 230	25 - 35	3
Крокеты[1)]	210 - 230	20 - 35	3
Картофельные биточки	210 - 230	20 - 30	3
Лазанья / Каннелони, свежие	170 - 190	35 - 45	2
Лазанья/Каннелони, заморож.	160 - 180	40 - 60	2
Куриные крылья	190 - 210	20 - 30	3

1) Во время жарки перевернуть 2 или 3 раза.

Таблица замороженных готовых блюд

Продукты	Описание	Температура (°C)	Время (мин)	Положение противня
Замороженная пицца[1)]	Верхний + нижний нагрев	согл. инструкциям производителя	согл. инструкциям производителя	2
Картофель фри[2)] (300 г – 600 г)	Верхний + нижний нагрев или Турбо-гриль	200 - 220	согл. инструкциям производителя	2
Багеты[3)]	Верхний + нижний нагрев	согл. инструкциям производителя	согл. инструкциям производителя	2
Фруктовый кекс	Верхний + нижний нагрев	согл. инструкциям производителя	согл. инструкциям производителя	2

1) Предварительно разогрейте духовой шкаф.

2) Во время приготовления перевернуть 2-3 раза.

3) Предварительно разогрейте духовой шкаф.

12.14 Размораживание

- Удалите упаковку продукта и положите его на тарелку.
- Установите полку на первый уровень снизу.
- Не накрывайте продукт глубоким блюдом или тарелкой, так как это может увеличить время размораживания.

Продукты	Количество	Время размораживания (мин)	Время остаточного размораживания (мин)	Комментарии
Цыпленок	1 кг	100 - 140	20 - 30	Положите цыпленка на перевернутое блюдце в большую тарелку. Перевернуть по истечении половины времени.
Мясо	1 кг	100 - 140	20 - 30	Перевернуть по истечении половины времени.

Продукты	Количество	Время размораживания (мин)	Время остаточного размораживания (мин)	Комментарии
Мясо	500 г	90 - 120	20 - 30	Перевернуть по истечении половины времени.
Форель	150 г	25 - 35	10 - 15	-
Клубника	300 г	30 - 40	10 - 20	-
Сливочное масло	250 г	30 - 40	10 - 15	-
Сливки	2 x 200 г	80 - 100	10 - 15	Взбейте сливки, немного их охладив.
Пирожные	1,4 кг	60	60	-

12.15 Консервирование

- Используйте для консервирования только стандартные банки одного размера.
- Не используйте металлические банки и банки с винтовыми крышками или байонетными замками.
- В этом режиме используйте первую полку снизу.
- Не ставьте на глубокий противень более шести литровых банок для консервирования.
- Наполните банки до одного уровня и закатайте крышки.
- Банки не должны касаться друг друга.
- Налейте в глубокий противень приблизительно 1/2 литра воды, чтобы в духовом шкафу было достаточно влаги.
- Когда жидкость в банках начнет медленно кипеть (для литровых банок примерно через 35-60 минут), выключите духовой шкаф или уменьшите температуру до 100°C (см. Таблицу).

Ягоды

Продукты	Температура (°C)	Время до начала медленного кипения (мин)	Продолжение кипячения при 100 °C (мин)
Клубника / черника / малина / спелый крыжовник	160 - 170	35 - 45	-

Фрукты с косточками

Продукты	Температура (°C)	Время до начала медленного кипения (мин)	Продолжение кипячения при 100 °C (мин)
Груша / айва / слива	160 - 170	35 - 45	10 - 15

Овощи

Продукты	Температура (°C)	Время до начала медленного кипения (мин)	Продолжение кипячения при 100 °C (мин)
Морковь[1)]	160 - 170	50 - 60	5 - 10
Огурцы	160 - 170	50 - 60	-
Овощное ассорти	160 - 170	50 - 60	5 - 10
Кольраби / горох / спаржа	160 - 170	50 - 60	15 - 20

1) Оставьте стоять в духовом шкафу после его выключения.

12.16 Высушивание

Продукты	Температура (°C)	Время (час)	Положение противня
Фасоль	60 - 70	6 - 8	3
Перец	60 - 70	5 - 6	3
Овощи для супа	60 - 70	5 - 6	3
Грибы	50 - 60	6 - 8	3
Зелень	40 - 50	2 - 3	3
Сливы	60 - 70	8 - 10	3
Абрикосы	60 - 70	8 - 10	3
Яблоки, дольками	60 - 70	6 - 8	3
Груши	60 - 70	6 - 9	3

12.17 Хлеб

Не рекомендуется производить предварительный разогрев.

Продукты	Температура (°C)	Время (мин)	Положение противня
Белый Хлеб	180 - 200	40 - 60	2

Продукты	Температура (°C)	Время (мин)	Положение противня
Багет	200 - 220	35 - 45	2
Сдобная булочка	160 - 180	40 - 60	2
Чиабатта	200 - 220	35 - 45	2
Ржаной хлеб	180 - 200	50 - 70	2
Черный хлеб	180 - 200	50 - 70	2
Цельнозерновой хлеб	170 - 190	60 - 90	2

12.18 Таблицы для приготовления в микроволновой печи

Размораживание мяса

Продукты	Мощность (Ватт)	Количество (г)	Время (мин)	Время выдержки (мин)	Комментарии
Цельные куски мяса	200	500	10 - 12	10 - 15	Перевернуть по истечении половины времени.
Стейк	200	200	3 - 5	5 - 10	Периодически переворачивать, оттаявшие части удалять.
Смешанный фарш	200	500	10 - 15	10 - 15	Периодически переворачивать, оттаявшие части удалять.
Гуляш	200	500	10 - 15	10 - 15	Периодически переворачивать, оттаявшие части удалять.

Размораживание птицы

Продукты	Мощность (Ватт)	Количество (г)	Время (мин)	Время выдержки (мин)	Комментарии
Цыпленок	200	1000	25 - 30	10 - 20	Периодически переворачивать, оттаявшие места прикрыть алюминиевой фольгой.
Грудка цыпленка	200	100 - 200	3 - 5	10 - 15	Периодически переворачивать, оттаявшие места прикрыть алюминиевой фольгой.
Бедро цыпленка	200	100 - 200	3 - 5	10 - 15	Периодически переворачивать, оттаявшие места прикрыть алюминиевой фольгой.
Утка	200	2000	45 - 60	20 - 30	Периодически переворачивать, оттаявшие места прикрыть алюминиевой фольгой.

Размораживание рыбы

Продукты	Мощность (Ватт)	Количество (г)	Время (мин)	Время выдержки (мин)	Комментарии
Рыба, целиком	100	500	10 - 15	15 - 20	Перевернуть по истечении половины времени.
Куски рыбного филе	100	500	10 - 12	15 - 20	Перевернуть по истечении половины времени.

Размораживание сосисок и колбасы

Продукты	Мощность (Ватт)	Количество (г)	Время (мин)	Время выдержки (мин)	Комментарии
Сосиски и колбаса в нарезку	100	100	2 - 4	20 - 40	Перевернуть по истечении половины времени.

Размораживание молочных продуктов

Продукты	Мощность (Ватт)	Количество (г)	Время (мин)	Время выдержки (мин)	Комментарии
Творог	100	250	10 - 15	25 - 30	Удалить алюминиевую упаковку; перевернуть по истечении половины времени приготовления.

Продукты	Мощность (Ватт)	Количество (г)	Время (мин)	Время выдержки (мин)	Комментарии
Сливочное масло	100	250	3 - 5	15 - 20	Удалить алюминиевую упаковку; перевернуть по истечении половины времени приготовления.
Сыр	100	250	3 - 5	30 - 60	Удалить алюминиевую упаковку; перевернуть по истечении половины времени приготовления.
Сливки	100	200	7 - 12	20 - 30	Удалить алюминиевую упаковку; перемешать по истечении половины времени размораживания.

Размораживание пирожных/печенья

Продукты	Мощность (Ватт)	Количество	Время (мин)	Время выдержки (мин)	Комментарии
Дрожжевое тесто	100	1 шт.	2 - 3	15 - 20	Повернуть тарелку по истечении половины времени приготовления.

Продукты	Мощность (Ватт)	Количество	Время (мин)	Время выдержки (мин)	Комментарии
Сырный торт (чизкейк)	100	1 шт.	2 - 4	15 - 20	Повернуть тарелку по истечении половины времени приготовления.
Торт (пирожное)	100	1 шт.	1 - 2	15 - 20	Повернуть тарелку по истечении половины времени приготовления.
Сухие пирожные (напр., бисквитные пирожные)	100	1 шт.	2 - 4	15 - 20	Повернуть тарелку по истечении половины времени приготовления.
Фруктовый кекс	100	1 шт.	1 - 2	15 - 20	Повернуть тарелку по истечении половины времени приготовления.
Хлеб	100	1000 г	15 - 20	10 - 15	Перевернуть по истечении половины времени.
Хлеб в нарезке	100	500 г	8 - 12	10 - 15	Перевернуть по истечении половины времени.
Хлеб/ Рулеты	100	4 рулета	5 - 8	5 - 10	Перевернуть по истечении половины времени.

Размораживание фруктов

Продукты	Мощность (Ватт)	Количество (г)	Время (мин)	Время выдержки (мин)	Комментарии
Клубника	100	300	8 - 12	10 - 15	Размораживать в прикрытом виде, периодически перемешивать.
Сливы, вишня, малина, черная смородина, абрикосы	100	250	8 - 10	10 - 15	Размораживать в прикрытом виде, периодически перемешивать.

Готовка/растапливание

Продукты	Мощность (Ватт)	Количество (г)	Время (мин)	Время выдержки (мин)	Комментарии
Шоколад/ шоколадная глазурь	600	150	2 - 3	-	Перемешать по истечении половины времени приготовления.
Сливочное масло	200	100	2 - 4	-	Перемешать по истечении половины времени приготовления.

Размораживание и разогрев

Продукты	Мощность (Ватт)	Количество	Время (мин)	Время выдержки (мин)	Комментарии
Детское питание в банках	300	200 г	2 - 3	-	Периодически помешивать, проверять температуру.
Молоко для грудных детей (бутылка 180 мл)	1000	200 г	0:20 - 0:40	-	Положить в бутылку ложку, размешивать, проверить температуру.
Продукты быстрого приготовления	600	400 - 500 г	14 - 20	5	Удалить алюминиевые крышки; перевернуть по истечении половины времени приготовления.
Замороженные готовые блюда	400	400 - 500 г	4 - 6	5	Удалить алюминиевые крышки; перевернуть по истечении половины времени приготовления.
Молоко	1000	1 чашка (около 200 мл)	1:15 - 1:45	-	Поместить в контейнер ложку.
Вода	1000	1 чашка (около 200 мл)	1:30 - 2	-	Поместить в контейнер ложку.

Продукты	Мощность (Ватт)	Количество	Время (мин)	Время выдержки (мин)	Комментарии
Соус	600	200 мл	1 - 2	-	Перемешать по истечении половины времени приготовления.
Суп	600	300 мл	2 - 4	-	Перемешать по истечении половины времени приготовления.

Таблица для приготовления

Продукты	Мощность (Ватт)	Количество	Время (мин)	Время выдержки (мин)	Комментарии
Рыба, целиком	500	500 г	8 - 10	-	Готовить под крышкой; несколько раз повернуть посуду в ходе приготовления.
Куски рыбного филе	500	500 г	6 - 8	-	Готовить под крышкой; несколько раз повернуть посуду в ходе приготовления.

Продукты	Мощность (Ватт)	Количество	Время (мин)	Время выдержки (мин)	Комментарии
Овощи, быстрое время приготовления, свежие 1)	600	500 г	12 - 16	-	Добавить 50 мл воды, готовить под крышкой, перемешать по истечении половины времени приготовления.
Овощи, быстрое время приготовления, замороженные 1)	600	500 г	14 - 18	-	Добавить 50 мл воды, готовить под крышкой, перемешать по истечении половины времени приготовления.
Овощи, долгое время приготовления, свежие 1)	600	500 г	14 - 20	-	Добавить 50 мл воды, готовить под крышкой, перемешать по истечении половины времени приготовления.

Продукты	Мощность (Ватт)	Количество	Время (мин)	Время выдержки (мин)	Комментарии
Овощи, долгое время приготовление, замороженные[1)]	600	500 г	18 - 24	-	Добавить 50 мл воды, готовить под крышкой, перемешать по истечении половины времени приготовления.
Картошка в мундире	1000	800 г + 600 мл	5 - 7	300 Вт / 15–20	Готовить под крышкой, периодически перемешивать.
Рис	1000	300 г + 600 мл	4 - 6	-	Готовить под крышкой, периодически перемешивать.
Попкорн	1000	-	3 - 4	-	Поместить попкорн на тарелку и поставить ее на нижний уровень.

1) Все овощи готовить в контейнере под крышкой.

Таблица приготовления в комбинированном режиме работы

- Только в ряде моделей.
- Использовать функцию Малый гриль и СВЧ.

Продукты	Жаростойкая посуда	Мощность (Ватт)	Температура (°C)	Время (мин)	Положение противня	Комментарии
2 половины цыпленка (2 x 600 г)	Стеклянное блюдо с дырчатым вкладышем	300	220	40	2	Перевернуть через 20 минут; время выдержки 5 минут.
Картофельная запеканка (1 кг)	Запеченные блюда	300	200	40	2	10 минут выдержки.
Жаркое из свинины, шейная часть (1100 г)	Стеклянное блюдо с дырчатым вкладышем	300	200	70	1	Поворачивать в ходе приготовления, 10 минут выдержки.

13. УХОД И ОЧИСТКА

ВНИМАНИЕ!
См. Главы, содержащие Сведения по технике безопасности.

13.1 Примечание относительно очистки

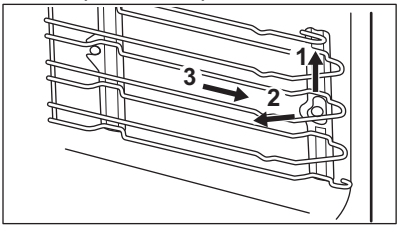
- Переднюю часть прибора протирайте мягкой тканью, смоченной в теплой воде с моющим средством.
- Для очистки металлических поверхностей используйте специальное чистящее средство.
- Очищайте внутреннюю камеру прибора после каждого использования. Накопление жира или остатков других продуктов может привести к возгоранию.
- Тщательно очистите потолок внутренней камеры от остатков пищи и жира.
- Стойкие загрязнения удаляйте специальными чистящими средствами для духовых шкафов.
- После каждого использования все принадлежности духового шкафа следует очистить и просушить. Используйте для этого мягкую тряпку, смоченную в теплой воде с моющим средством.
- Если у вас есть принадлежности с антипригарным покрытием, для их чистки не следует использовать агрессивные средства, предметы с острыми краями или посудомоечную машину. Это может привести к повреждению антипригарного покрытия.
- Если после использования камера духового шкафа оказалась влажной, вытрите ее.

13.2 Снятие направляющих для противня

Перед уходом и очисткой убедитесь, что прибор остыл. Существует опасность получения ожогов.

Снимите направляющие для противня, чтобы вымыть прибор.

1. Осторожно приподнимите направляющие вверх и снимите их с переднего держателя.



2. Потяните переднюю часть направляющей для противня в сторону, противоположную боковой стенке.
3. Потяните направляющие на себя и снимите их с задних держателей.

Установка направляющих для противня производится в обратном порядке.

13.3 Замена лампы

Положите на дно прибора кусок ткани. Он защитит от повреждения плафон лампы и поверхность духового шкафа.

ВНИМАНИЕ!
Существует опасность поражения электрическим током! Перед заменой лампы выньте предохранитель.
Лампа освещения и стеклянный плафон могут сильно нагреваться.

ОСТОРОЖНО!
Всегда держите галогеновую лампу в перчатках или тканью, чтобы не оставить на лампе жировые следы, которые могут выгореть и оставить пятна.

1. Выключите прибор.
2. Извлеките предохранители или отключите рубильник на электрощите.

Верхняя лампа

1. Чтобы снять плафон, поверните его против часовой стрелки.
2. Очистите стеклянный плафон от грязи.
3. Замените лампу освещения духового шкафа на аналогичную, с жаростойкостью 300°C.
4. Установите плафон.

14. ПОИСК И УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ

ВНИМАНИЕ!
См. Главы, содержащие Сведения по технике безопасности.

14.1 Что делать, если...

Неисправность	Возможная причина	Решение
Духовой шкаф не включается или не работает.	Духовой шкаф не подключен к электропитанию, или подключение произведено неверно.	Проверьте правильность подключения духового шкафа и наличие напряжение в сети (см. Схему подключения).
Духовой шкаф не нагревается.	Духовой шкаф выключен.	Включите духовой шкаф.
Духовой шкаф не нагревается.	Не установлено текущее время.	Установите часы.
Духовой шкаф не нагревается.	Не заданы необходимые установки.	Убедитесь, что настройки выбраны верно.
Духовой шкаф не нагревается.	Задано автоматическое отключение.	См. «Автоматическое отключение».
Духовой шкаф не нагревается.	Функция «Защита от детей» включена.	См. «Отключение функции «Защита от детей».
Духовой шкаф не нагревается.	Неплотно закрыта дверца.	Полностью закройте дверцу.
Духовой шкаф не нагревается.	Сработал предохранитель.	Проверьте, не является ли предохранитель причиной неисправности. Если предохранитель срабатывает повторно снова и снова, обратитесь к квалифицированному электрику.
Лампа не горит.	Лампа перегорела.	Замените лампу освещения.
На дисплее отображается код ошибки, не указанный в данной Таблице.	Имел место сбой электроники.	• Выключите и снова включите духовой шкаф с помощью предохранителя домашней электропроводки или предохранительного выключателя на электрощите. • Если на дисплее снова отображается код ошибки, обратитесь в сервисный центр.

Неисправность	Возможная причина	Решение
Пар и конденсат осаждаются на продуктах и внутри камеры духового шкафа.	Блюда находились в духовом шкафу слишком долго.	По окончании процесса приготовления не оставляйте блюда в духовом шкафу более чем на 15-20 минут.

14.2 Информация для обращения в сервис-центр

Если самостоятельно справиться с проблемой не удается, обращайтесь в магазин или в авторизованный сервисный центр.

Данные для сервисных центров находятся на табличке с техническими данными. Табличка с техническими данными находится на передней рамке внутренней камеры прибора. Не удаляйте табличку с техническими данными из внутренней камеры прибора.

Рекомендуем записать их здесь:	
Модель (MOD.)	.....
Код изделия (PNC)	.....
Серийный номер (S.N.)	.....

15. ТЕХНИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ

15.1 Технические данные

Напряжение	220 - 240 В
Частота	50 Гц

16. ОХРАНА ОКРУЖАЮЩЕЙ СРЕДЫ

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 (serial number), где первая цифра номера соответствует последней цифре года производства, вторая и третья цифры – порядковому номеру недели. Например, серийный номер 43012345 означает, что изделие произведено на тридцатой неделе 2014 года.

Электролюкс Поланд Сп.з.о.о,

ул. Казимьержа Одновичела 28, 58-100, Свидница,

Польша

www.electrolux.com/shop



867302171-C-432015