



Thinking of you
Electrolux



EVY97800A

RU ДУХОВОЙ КОМБИ-ШКАФ С
СВЧ

ИНСТРУКЦИЯ ПО
ЭКСПЛУАТАЦИИ



СОДЕРЖАНИЕ

1. СВЕДЕНИЯ ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ	3
2. УКАЗАНИЯ ПО БЕЗОПАСНОСТИ	5
3. ОПИСАНИЕ ИЗДЕЛИЯ	8
4. ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ	8
5. ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ	9
6. ЕЖЕДНЕВНОЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ	11
7. РЕЖИМ МИКРОВОЛНОВОЙ ОБРАБОТКИ	14
8. ФУНКЦИИ ЧАСОВ	18
9. АВТОМАТИЧЕСКИЕ ПРОГРАММЫ	19
10. ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ДОПОЛНИТЕЛЬНЫХ ПРИНАДЛЕЖНОСТЕЙ	21
11. ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ ФУНКЦИИ	21
12. ПОЛЕЗНЫЕ СОВЕТЫ	23
13. УХОД И ОЧИСТКА	43
14. ЧТО ДЕЛАТЬ, ЕСЛИ	44
15. ТЕХНИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ	45

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



Зарегистрировать свое изделия 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.

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



Внимание / Важные сведения по технике безопасности.



Общая информация и рекомендации



Информация по защите 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. Побойтесь 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



ВНИМАНИЕ!

Существует риск удушья, получения травм или стойких нарушений нетрудоспособности.

- Данный прибор может эксплуатироваться детьми старше 8 лет и лицами с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями или с недостаточным опытом или знаниями только при условии нахождения под присмотром лица, отвечающего за их безопасность.
- Не позволяйте детям играть с прибором. Запрещается оставлять детей в возрасте до 3 лет без присмотра вблизи прибора.
- 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 функцией «Защита от детей», рекомендуется включить эту функцию.
- Очистка и доступное пользователю техническое обслуживание не должно производиться детьми без присмотра.
- Держите прибор и его сетевой шнур в месте, недоступном для детей младше 8 лет.

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.
- Не используйте пароочистители для очистки прибора.
- Перед выполнением операций по очистке и уходу отключите прибор от сети электропитания.
- 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 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. Подсушивание 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, поэтому контейнер следует доставать из печи с особой осторожностью.

- 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.
- 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.
- Для извлечения направляющих для противня вытяните сначала переднюю, а затем заднюю часть направляющей противня из боковой стенки - движением, направленным от стенки. Установка направляющих для противня производится в обратном порядке.
- В случае повреждения шнура питания во избежание несчастного случая он должен быть заменен изготовителем, авторизованным сервисным центром или специалистом с равнозначной квалификацией.
- Перед тем, как менять лампочку, убедитесь, что прибор отключен от электропитания, чтобы избежать опасности поражения электрическим током.

2. УКАЗАНИЯ ПО БЕЗОПАСНОСТИ

2.1 Установка



ВНИМАНИЕ!

Установка прибора должна производиться только квалифицированным персоналом.

- Удалите всю упаковку.
- Не устанавливайте и не подключайте прибор, имеющий повреждения.
- Следуйте приложенным к прибору инструкциям по установке.

- Прибор имеет большой вес: соблюдайте предосторожность при его перемещении. Обязательно используйте защитные перчатки.
- При перемещении прибора не тяните за его ручку.
- Обеспечьте наличие минимально допустимых зазоров между соседними приборами и предметами мебели.
- Убедитесь, что мебель под прибором и рядом с ним надежно закреплена.
- Другие приборы или предметы мебели, находящиеся по обе стороны прибора, должны иметь ту же высоту.

Подключение к электросети



ВНИМАНИЕ!

Существует риск пожара и поражения электрическим током.

- Все подключения к электросети должны производиться квалифицированным электриком.
- Прибор необходимо заземлить.
- Убедитесь, что указанные на табличке с техническими данными параметры электропитания соответствуют параметрам электросети. В противном случае обратитесь к электрику.
- Для подключения прибора необходимо использовать установленную надлежащим образом электробезопасную розетку.
- Не используйте тройники и удлинители.
- Позаботьтесь о том, чтобы не повредить вилку и сетевой кабель. Для замены поврежденного сетевого кабеля обратитесь в сервисный центр или к электрику.
- Не допускайте контакта сетевых кабелей с дверцей прибора, 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 по окончании установки прибора. Убедитесь, что после установки прибора к вилке электропитания имеется свободный доступ.
- Не подключайте прибор к розетке электропитания, если она плохо закреплена или если вилка неплотно входит в розетку.

- Не тяните за кабель электропитания для отключения прибора от электросети. Всегда беритесь за вилку сетевого кабеля.
- Используйте только подходящие устройства для изоляции: предохранительные автоматические выключатели, плавкие предохранители (резьбовые плавкие предохранители, выкручивающиеся из гнезда), автоматы защиты от тока утечки и замыкатели.
- Прибор должен быть подключен к электросети через устройство для изоляции, позволяющее отсоединять от сети все контакты. Устройство для изоляции должно обеспечивать зазор между разомкнутыми контактами не менее 3 мм.

2.2 Использование



ВНИМАНИЕ!

Существует риск травмы, ожога, поражения электрическим током или взрыва.

- Используйте данный прибор в бытовых помещениях.
- Не вносите изменения в параметры данного прибора.
- Убедитесь, что вентиляционные отверстия ничем не загорожены.
- Во время работы прибора не оставляйте его без присмотра.
- 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 в качестве столешницы или подставки для каких-либо предметов.
- При работе прибора его дверца должна быть закрыта.
- Соблюдайте осторожность, открывая дверцу прибора. Использование ингредиентов, содержащих алкоголь, может привести к образованию воздушно-спиртовой смеси.
- 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.

**ВНИМАНИЕ!**

Существует риск повреждения прибора.

- Для того, чтобы избежать повреждения и изменения цвета эмали:
 - не помещайте посуду или другие предметы непосредственно на дно прибора.
 - не кладите алюминиевую фольгу непосредственно на дно прибора.
 - Не наливайте в нагретый прибор воду.
 - Не храните в приборе после окончания приготовления влажную посуду и продукты.
 - Соблюдайте осторожность при установке и извлечении аксессуаров.
- Изменение цвета эмали не влияет на производительность 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.

2.3 Уход и чистка**ВНИМАНИЕ!**

Существует риск травмы, пожара или повреждения прибора.

- Перед выполнением операций по очистке и уходу выключите прибор и извлеките вилку сетевого кабеля из розетки.
- Убедитесь, что прибор остыл. Существует опасность повреждения стеклянных панелей.
- Поврежденные стеклянные панели следует заменять незамедлительно. Обратитесь в сервисный центр.

- Во избежание повреждения покрытия прибора производите его регулярную очистку.
- Оставшиеся внутри прибора жир или остатки пищи могут стать причиной пожара.
- Очищайте прибор мягкой влажной тряпкой. Используйте только нейтральные моющие средства.
- 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.

2.4 Внутреннее освещение

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

**ВНИМАНИЕ!**

Существует опасность поражения электрическим током.

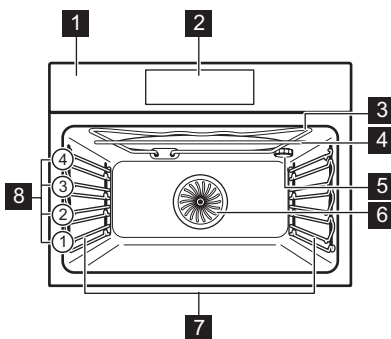
- Перед заменой лампы отключите электропитание прибора.
- Используйте только лампы той же спецификации.

2.5 Утилизация**ВНИМАНИЕ!**

Существует опасность травмы или удушья.

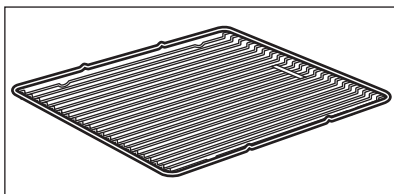
- Отключите прибор от сети электропитания.
- Отрежьте кабель электропитания и утилизируйте его.
- Удалите защелку дверцы, чтобы предотвратить риск ее заперения на случай, если внутри прибора окажутся дети и домашние животные.

3. ОПИСАНИЕ ИЗДЕЛИЯ



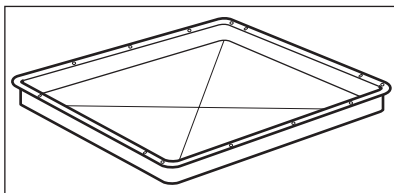
- 1** Панель управления
- 2** Электронный программатор
- 3** Гриль и нагревательный элемент
- 4** Микроволновый генератор
- 5** Лампа освещения
- 6** Вентилятор и нагревательный элемент
- 7** Съёмная направляющая для противня
- 8** Положение противней

3.1 Аксессуары



Решетка

Для кухонной посуды, форм для выпечки, жаркого.



Глубокий противень

Для тортов и бисквитов.

4. ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ



ВНИМАНИЕ!

См. Главу «Сведения по технике безопасности».

4.1 Первая чистка

- Извлеките из духового шкафа все принадлежности.
- Перед первым использованием прибор необходимо очистить.



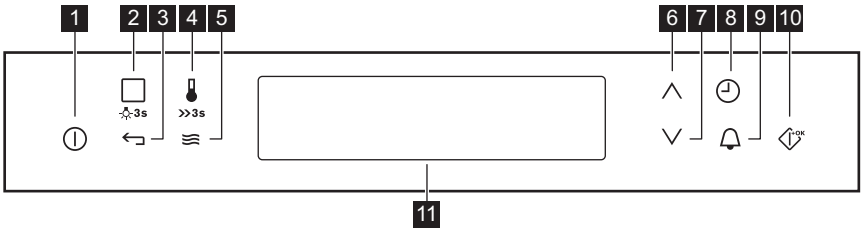
См. Главу «Уход и очистка».

4.2 Первое подключение

При подключении прибора к сети электропитания или после перебоя электропитания необходимо установить язык, контрастность дисплея, яркость дисплея и время суток. Для выбора значения нажмите на \wedge или на \vee . Нажмите на **OK** для подтверждения.




5. ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ

5.1 Электронный программатор

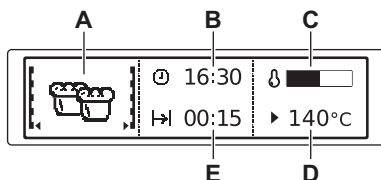


Для управления прибором используются сенсорные поля.

Номер	Сенсорное поле	Функция	Комментарий
1		ВКЛ/ВЫКЛ	Включение и выключение прибора.
2		Режимы Нагрева или Помощь в Приготовлении	Выбор режима нагрева или функции Помощь в Приготовлении . Для вызова требуемой функции включите прибор, а затем нажмите один или два раза на сенсорное поле. Для включения или выключения лампы нажмите и удерживайте поле в течение 3 секунд.
3		Кнопка «Возврат»	Возврат на один уровень в меню функций. Для вызова главного меню нажмите и удерживайте поле в течение 3 секунд.
4		Селектор температуры	Установка температуры или отображение температуры внутри прибора. Для включения или выключения режима «Быстрый нагрев» нажмите и удерживайте поле в течение 3 секунд.
5		Режим СВЧ	Включение режима микроволновой обработки (используется также после выключения прибора). 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		Стрелка вверх	Перемещение вверх по меню.
7		Стрелка вниз	Перемещение вниз по меню.








Номер	Сенсорное поле	Функция	Комментарий
8		Время и дополнительные функции	Установка различных функций. При работе режима нагрева нажатие на данное сенсорное поле позволяет установить такие функции, как «Таймер», БЛОКИР. КНОПОК, Включил и Иди, Сохранение Тепла или задать функцию Любимая программа, вызвав ее из памяти.
9		Таймер	Установка функции Таймер.
10		ОК/Быстрый пуск СВЧ	Подтверждение выбора или параметра настройки. Включение режима микроволновой обработки (используется также после выключения прибора).
11	-	Дисплей	Отображение текущих установок прибора.



Дисплей



- A) Режимы нагрева
- B) Время суток
- C) Индикатор нагрева
- D) Температура
- E) Функции «Продолж.» и «Окончание»

Другие индикаторы дисплея.

Символ	Функция	Функция
	Таймер	Выполняется указанная функция.
	Время суток	На дисплее отображается время суток.
	Продолж.	На дисплее отображается требуемое для приготовления время.
	Окончание	Отображается на дисплее по истечении времени приготовления.
	Индикация времени	На дисплее отображается продолжительность времени работы режима нагрева. Для сброса отсчета обратно на ноль одновременно нажмите на кнопки ∇ и \blacktriangle .
	Индикация мощности нагрева	На дисплее отображается температура внутри прибора.
	Индикация быстрого нагрева	Выполняется указанная функция. Данная функция позволяет сократить время нагрева.

Символ	Функция	
	Вес, автоматич.	На дисплее отображается информация о том, что система автоматического взвешивания включена, или что вес может быть изменен.
	Сохранение Тепла	Выполняется указанная функция.

6. ЕЖЕДНЕВНОЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ



ВНИМАНИЕ!



См. Главу «Сведения по технике безопасности».

3. Нажатие на **OK** позволяет перейти к подменю или принять установленное значение.

В любой момент можно вернуться в главное






меню, нажав на .

6.1 Навигация по пунктам меню




1. Включите прибор.
2. С помощью кнопок  или  выберите нужный пункт меню.



6.2 Обзор меню

Главное меню

Символ	Элемент меню	Описание
	Режимы Нагрева	Содержит перечень режимов нагрева духового шкафа.
	Помощь в Приготовлении	Содержит список программ автоматического приготовления.
	Любимая программа	Список избранных избранных программ приготовления, созданных самим пользователем.
	Основные Установки	Содержит перечень остальных режимов.
	Особые	Содержит перечень дополнительных режимов нагрева духового шкафа.





Подменю для меню: Основные Установки







Символ	Подменю	Применение
	Установка Времени Суток	Установка текущего времени суток.
	Индикация Времени	Если функция включена, то на дисплее отображается текущее время, даже когда прибор выключен.
	ВКЛЮЧИЛ и ИДИ	Если данная функция включена, при работе режима нагрева ей можно будет воспользоваться.

Символ	Подменю	Применение
	Сохранение Тепла	Если данная функция включена, при работе режима нагрева ей можно будет воспользоваться.
	Коррекция Времени	Включение и выключение функции данной функции.
	Контрастность Дисплея	Изменение контрастности дисплея в процентах.
	Яркость Дисплея	Изменение яркости дисплея в процентах.
	Выбрать Язык	Выбор языка выводимых на дисплей сообщений.
	Громкость Звук. Сигнала	Регулировка в процентах громкости как звуковых сигналов, звучащих при нажатии на сенсорные поля, так и других сигналов.
	Тоны Кнопок	Включение и выключение тоновых звуковых сигналов при нажатии на сенсорные поля. Отключение звуковых сигналов, выдаваемых при нажатии на поле «Вкл/Выкл», невозможно.
	Сигналы Тревоги/Ошибки	Включение и выключение сигналов тревоги.
	Сервис	Отображение версии и конфигурации программного обеспечения.
	Заводские Установки	Восстановление всех заводских установок.




6.3 Режимы нагрева

Подменю для меню: **Режимы Нагрева**

Режим нагрева	Применение
 Горячий воздух	Одновременное выпекание максимум на 2 уровнях духового шкафа, а также подсушивание. Установите температуру на 20°C – 40°C ниже, чем для режима Верхний + нижний нагрев .
 Пицца	Выпекание на одном уровне духового шкафа продуктов с более поджаристой и хрустящей основой. При использовании данного режима задайте температуру на 20°C – 40°C по сравнению с той, которую Вы используете в режиме Верхний + нижний нагрев .
 Верхний + нижний нагрев	Выпекание и жарка на одном уровне духового шкафа.
 Низк., Приготовление	Приготовление нежного жаркого из очень постных продуктов.

Режим нагрева	Применение
 Нижний нагрев	Выпекание тортов с хрустящей нижней корочкой.
 ECO Жарка	Функции ЭКОНОМ позволяют оптимизировать энергопотребление в ходе приготовления. Сначала нужно задать время приготовления. Более подробные сведения о рекомендованных настройках содержатся в таблицах для приготовления пищи: в них приведены эквивалентные стандартные режимы нагрева.
 Размораживание	Приготовление продуктов быстрого приготовления, например, картофеля фри, картофельных ломтиков, блинчиков с фаршем с образованием хрустящей корочки.
 Малый гриль	Приготовление продуктов плоской формы в центре гриля. Приготовление хлебных тостов.
 Большой гриль	Приготовление на гриле тонких кусков продуктов в большом количестве. Приготовление хлебных тостов.
 Турбо гриль	Жарка крупных кусков мяса или птицы (не филе) на одном противне. Запекание до румяной корочки и обжаривание.


Подменю для меню: Особые

Режим нагрева	Применение
 Хлеб	Выпечка хлеба.
 Запеканка	Приготовление таких блюд, как лазанья или картофельная запеканка. Запекание.
 Подготовка теста	Подготовка дрожжевого теста перед выпечкой.
 Подогрев Тарелок	Предварительный подогрев тарелок перед подачей их на стол.
 Консервирование	Консервирование (например, соленых огурцов).
 Высушивание	Подсушивание тонко нарезанных фруктов (напр., яблок, слив, персиков) и овощей (например, помидоров, цукини или грибов).
 Поддержание Тепла	Поддержание приготовленных блюд в теплом виде.
 Размораживание	Размораживание замороженных продуктов.

6.4 Включение режима нагрева

1. Включите прибор.
2. Выберите меню Режимы Нагрева . Нажмите на **OK** для подтверждения.
3. Задайте режим нагрева. Нажмите на **OK** для подтверждения.
4. Задайте температуру. Нажмите на **OK** для подтверждения.




Нажмите на , чтобы перейти непосредственно к меню Режимы Нагрева . Эти же действия можно произвести и при выключенном приборе.

6.5 Индикация нагрева

При включении режима нагрева на дисплее отображается полоска. Полоска показывает, что температура духового шкафа повышается.

Индикация быстрого нагрева

Данная функция позволяет сократить время нагрева. Для включения функции нажмите и удерживайте  в течение 3 секунд. Индикатор нагрева замигает.



Остаточное тепло

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

6.6 Экономия электроэнергии



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

- **Остаточное тепло:**
 - При работе режима нагрева или программы нагревательные элементы отключаются на 10% раньше (лампа и вентилятор продолжают работать). Для работы этой функции время приготовления должно превышать 30 минут, или должна использоваться одна из функций часов (Продолж. или Окончание).
 - Если прибор выключен, можно использовать тепло для поддержания блюд в теплом состоянии. На дисплее отобразится сохранившаяся температура.
- **Выключение лампы** – нажмите и удерживайте в течение 3 секунд , чтобы выключить лампу освещения во время приготовления.
- **Функции ЭКОНОМ** – см. раздел «Режимы нагрева» (имеется в ограниченном ряде моделей).
- При использовании функции **ЭКОНОМ**, лампа выключается через Лампа вновь включается, если коснуться  на 3 секунды.

7. РЕЖИМ МИКРОВОЛНОВОЙ ОБРАБОТКИ

7.1 Микроволновая печь

Сведения по использованию прибора

Общая информация:

- После выключения прибора оставьте приготовленные блюда на несколько минут в камере (см. «Таблица микроволновой обработки: время выдержки»).
- Перед приготовлением освободите продукты от упаковки из алюминиевой фольги, выньте их из металлических контейнеров и т.д.

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 кожей 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.
- Твердые овощи, такие, как морковь, горох или цветная капуста, необходимо готовить в воде.
- По прошествии половины времени приготовления переворачивайте крупные куски продуктов.
- По возможности нарежьте овощи на кусочки одного размера.
- Используйте плоскую, широкую посуду.
- Не используйте кухонную посуду из фарфора, фаянса и глины, в которой есть небольшие отверстия, например, на ручке или на днище без глазури. 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 окончательно оттаять при комнатной температуре. Это сделает процесс размораживания более равномерным. Перед размораживанием полностью удалите металлическую или алюминиевую упаковку или ее фрагменты.

Размораживание фруктов и овощей:

- Не размораживайте в приборе до конца фрукты и овощи, которым предстоит быть приготовленными в сыром виде. Дайте им окончательно оттаять при комнатной температуре.
- Можно пропустить этап размораживания и готовить фрукты и овощи при более высокой мощности микроволновой обработки.

Готовые блюда:

- Готовые блюда в металлической упаковке или пластиковых коробках с металлической крышкой можно размораживать или разогревать микроволнами, только если на них четко 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 печь			Малый гриль ▼▼▼▼
	Размораживание	Нагрев	Приготовление	
Огнеупорное стекло и фарфор (без металлических примесей, например, марки «Пирекс» или из жаростойкого стекла).	X	X	X	X
Обычное стекло и фарфор ¹⁾	X	—	—	—
Стекло и стеклокерамика из жаростойкого/холодостойкого материала (напр., марки «Аркофлам»), решетка для гриля.	X	X	X	X
Фаянс, керамика. ²⁾ глиняная посуда. ²⁾	X	X	X	—

Кухонная посуда/материал	Микроволновая печь			Малый гриль ▼▼▼▼
	Размораживание	Нагрев	Приготовление	
Жаростойкий пластик (до 200°C). 3)	X	X	X	--
Картон, бумага.	X	--	--	--
Пищевая пленка.	X	--	--	--
Пленка для жарки, пригодная для использования в микроволновой печи. 3)	X	X	X	--
Жарка в посуде из металла, например, эмалированной посуды, чугуна.	--	--	--	X
Формы для выпечки, с черной лакировкой или покрытые силиконом. 3)	--	--	--	X
Глубокий противень	X	X	X	X
Посуда для подрумянивания, например, марок «Крисп пэн» или «Кранч-плейт».	--	X	X	--
Готовые блюда в упаковках. 3)	X	X	X	X

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

2) Без элементов из кварца или металла. Без металлосодержащей глазури,

3) Обязательно соблюдайте указания производителя касательно максимальных температур.

X – подходит

– не подходит

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: **Половина количества = почти половина времени.**
- При микроволновой обработке тепло образуется непосредственно в самом продук-




те. 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 распространилось более равномерно.
- При приготовлении риса более удачный результат дает использование плоской, широкой посуды.



7.2 Режимы микроволновой обработки


Дополнительные функции	Описание
СВЧ	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 режима духового шкафа и микроволновой обработки (только в ряде моделей). Сокращение времени приготовления продуктов и одновременное их подрумянивание.


7.3 Установка режима микроволновой обработки


1. При необходимости нажмите на  для выключения прибора.
2. Для включения режима микроволновой обработки нажмите на .
3. Коснитесь . Функция Продолж. будет установлена на время 30 секунд; начнется микроволновая обработка.






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

 Если не нажать на , через 20 секунд прибор выключится.



4. Нажмите на , чтобы задать Продолж. (см. Главу «Установка 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 (нажмите на , а затем на  или на , 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. Нажмите на любое сенсорное поле, чтобы выключить звуковой сигнал.

 Для выключения функции микроволновой обработки нажмите на .



 Касание  или открывание дверцы приводит к остановке работы прибора. Для повторного включения функции нажмите на .


7.4 Установка комбинированного режима работы


1. При необходимости нажмите на , чтобы выключить прибор.
2. Включение режима нагрева. См. Главу «Включение режима нагрева».
3. Нажмите на  и выполните те же действия, что и при выборе функции микроволновой обработки.


 При выборе комбинированного режима работы функции Окончание , Set + Go («Выключил и иди») и Сохранение Тепла недоступны.

7.5 Использование функции быстрого запуска

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

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

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

3. Нажмите на , чтобы задать время работы функции Продолж. (см. Главу «Установка функций часов»).







7.6 Примеры выбора мощности при приготовлении продуктов

Приведенные в таблице данные являются ориентировочными.

Уровень мощности	Эксплуатация
<ul style="list-style-type: none"> • 1000 Ватт • 900 Ватт • 800 Ватт • 700 Ватт 	<ul style="list-style-type: none"> • Нагревание жидкостей • Доведение до кипения к началу процесса приготовления • Приготовление овощей • Растапливание желатина и масла
<ul style="list-style-type: none"> • 600 Ватт • 500 Ватт 	<ul style="list-style-type: none"> • Размораживание и нагрев замороженных блюд • Нагревание порционных блюд • Доведение до готовности блюд в горшочках • Приготовление блюд из яиц
<ul style="list-style-type: none"> • 400 Ватт • 300 Ватт • 200 Ватт 	<ul style="list-style-type: none"> • Дальнейшее приготовление пищевых продуктов • Приготовление деликатных продуктов • Нагрев детского питания • Замачивание риса • Подогрев деликатных блюд • Плавление сыра
<ul style="list-style-type: none"> • 100 Ватт 	<ul style="list-style-type: none"> • 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 Функции часов

Символ	Функция	Описание
	Таймер	Установка обратного отсчета времени (максимум 2 часа 30 минут). Эта функция не влияет на работу прибора. Для включения функции нажмите на  . Установите значение минут при помощи  или  и нажмите на OK для пуска.
	Продолж.	Установка продолжительности работы (максимум 23 часа 59 минут).
	Окончание	Установка времени отключения режима нагрева (максимум 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% задан-

ного времени работы. В конце приготовления прибор использует остаточное тепло для продолжения приготовления. Остаточного тепла хватает примерно на отрезок времени от 3 до 20 минут.

Установка функций часов:

1. Установите режим нагрева духового шкафа.
2. Нажимайте на  до тех пор, пока на дисплее не появится необходимая функция часов и соответствующий символ.
3. Для установки необходимого времени используйте  или . Нажмите на **OK** для подтверждения.
По истечении установленного времени раздастся звуковой сигнал. Затем прибор выключится. На дисплее появится сообщение.
4. Чтобы выключить звуковой сигнал, нажмите на сенсорное поле.



Полезные сведения:


- При использовании функций Продолж. и Окончание отключение прибора производится автоматически.
- При использовании функций Продолж. и Окончание следует сначала установить режим нагрева и температуру. Затем можно устанавливать функцию часов.
- При одновременном использовании функций Продолж. и Окончание можно задать время для автоматического включения и выключения прибора в заданное время.

8.2 Сохранение Тепла

Функция Сохранение Тепла служит для поддержания температуры 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 .
- Условия для этой функции:
 - Установленная температура должна превышать 80°C.
 - Установлена функция Продолж. .

Включение функции

1. Включите прибор.
2. Выберите режим нагрева.
3. Установите температуру выше 80°C.
4. Многократным нажатием кнопки  добейтесь отображения на дисплее символа функции Сохранение Тепла . Нажмите **OK** для подтверждения.



По окончании действия функции раздастся звуковой сигнал. Функция Сохранение Тепла остается включенной при изменении режимов нагрева.

8.3 Коррекция Времени

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

- Может использоваться со всеми режимами нагрева при использовании функций Продолж. или Вес, автоматич. .

Включение функции:

1. По истечении установленного времени приготовления раздастся звуковой сигнал. Нажмите на любое сенсорное поле.
2. На дисплее на одну минуту появится сообщение функции Коррекция Времени .
3. Нажмите  для включения (или  для отмены).
4. Задайте дополнительный период времени работы при помощи функции Коррекция Времени . Нажмите **OK** для подтверждения.

9. АВТОМАТИЧЕСКИЕ ПРОГРАММЫ



ВНИМАНИЕ!

См. Главу «Сведения по технике безопасности».

9.1 Автоматические программы

Автоматические программы содержат оптимальные настройки для каждого типа мясных блюд и других рецептов.

- Программы приготовления для мяса с функцией Вес, автоматич. (меню Помощь в Приготовлении) – данная функция автоматически рассчитывает время жарки. Чтобы использовать эту функцию, необходимо указать вес продукта.
- Функция Запрограммир. Рецепты (меню Помощь в Приготовлении menu) – в данной функции используются заранее заданные значения для приготовления блюд. Приготовьте блюдо согласно рецепту из данного руководства.

Приготовление в режиме Вес, автоматич.
Цыпленок, целиком
Тушеное мясо
Жареная Дичь
Жареный Ягненок
Жареная Свинина
Жареная Телятина
Утка, целиком
Гусь, целиком
Индейка, целиком



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

9.2 Помощь в Приготовлении с использованием функции Запрограммир. Рецепты

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

Включение функции:

1. Включите прибор.

2. Выберите меню функции Помощь в Приготовлении. Нажмите на **OK** для подтверждения.
3. Выберите нужную категорию и блюдо. Нажмите на **OK** для подтверждения.
4. Выберите Запрограммир. Рецепты. Нажмите на **OK** для подтверждения.



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

9.3 Помощь в Приготовлении с использованием функции Вес, автоматич.

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

Включение функции:

1. Включите прибор.
2. Выберите Помощь в Приготовлении. Нажмите на **OK** для подтверждения.
3. Выберите нужную категорию и блюдо. Нажмите на **OK** для подтверждения.
4. Выберите Вес, автоматич. Нажмите на **OK** для подтверждения.
5. Нажмите на \wedge или на \vee , чтобы задать вес продуктов. Нажмите на **OK** для подтверждения.

Начнется выполнение автоматической программы. Вес можно изменить в любое время. Для его изменения нажмите на \wedge или на \vee . По истечении заданного времени выдается звуковой сигнал. Для выключения сигнала нажмите на любое сенсорное поле.



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

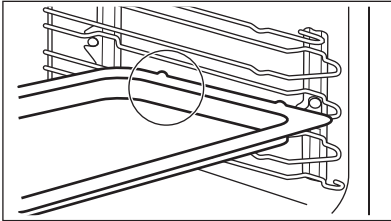
10. ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ДОПОЛНИТЕЛЬНЫХ ПРИНАДЛЕЖНОСТЕЙ



ВНИМАНИЕ!

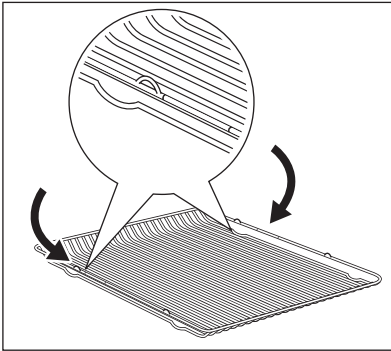
См. Главу «Сведения по технике безопасности».

10.1 Установка дополнительных принадлежностей



Глубокий противень (если имеется в наличии):

Вставьте глубокий противень между направляющими.



Решетка:

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

- 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 Меню Любимая программа

Вы можете сохранить в памяти прибора избранные настройки, например, продолжительность, температура или режим нагрева. Данные настройки доступны через меню Любимая программа. Можно сохранить до 20 программ.

Сохранение программы

1. Включите прибор.

2. Выберите режим нагрева или функцию Помощь в Приготовлении.
3. Многократным нажатием на \ominus добейтесь отображения на дисплее сообщения «СОХРАНИТЬ». Нажмите на **OK** для подтверждения.
4. На дисплее отобразятся первые три ячейки памяти. Нажмите на **OK** для подтверждения.

- Введите название программы. Начнет мигать первая буква. Для ее изменения нажимайте на ∇ или на \blacktriangle . Нажмите на **OK**.
- Воспользуйтесь ∇ или \blacktriangle для перемещения курсора вправо и влево. Нажмите на **OK**. Замигает следующая буква. Повторите действия 5 и 6 необходимое число раз.
- Нажмите и удерживайте **OK**, чтобы сохранить настройки.



Полезные сведения:

- Ячейку памяти можно перезаписать. Когда на дисплее отобразится первая свободная ячейка памяти, нажмите на ∇ или на \blacktriangle , а затем на **OK** для перезаписи существующей программы.
- Можно изменить имя программы в меню «Изменить Имя Программы».

Включение программы

- Включите прибор.
- Выберите меню Любимая программа. Нажмите на **OK** для подтверждения.
- Выберите название Вашей любимой программы. Нажмите на **OK** для подтверждения.

11.2 Функция «Защита от детей»

Функция «Защита от детей» предотвращает случайное включение прибора.

Включение и выключение функции «Защита от детей»:

- Включите прибор.
- Нажмите и удерживайте одновременно \odot и \equiv , пока на дисплее не появится сообщение.

11.3 БЛОКИР. КНОПОК

Функция БЛОКИР. КНОПОК позволяет предотвратить случайное изменение режима нагрева. Функцию БЛОКИР. КНОПОК можно включить только когда прибор работает.

Включение функции БЛОКИР. КНОПОК :

- Включите прибор.
- Задайте какой-либо режим нагрева или параметр.

- Многократным нажатием кнопки \odot добейтесь отображения на дисплее функции БЛОКИР. КНОПОК.

- Нажмите **OK** для подтверждения.

Включение функции БЛОКИР. КНОПОК :

- Нажмите на \odot .
- Нажмите **OK** для подтверждения.

11.4 SET + GO

Функция SET + GO («Включил и иди») позволяет задать режим нагрева (или программу) и позднее запустить ее одним нажатием сенсорного поля.

Включение функции:

- Включите прибор.
- Задайте режим нагрева.
- Многократным нажатием на кнопку \odot добейтесь отображения на дисплее Продолж. .
- Задайте время.
- Многократным нажатием на кнопку \odot добейтесь отображения на дисплее функции SET + GO («Включил и иди»).

- Нажмите на **OK** для подтверждения. Для включения функции SET+GO («Включил и иди») нажмите на любое сенсорное поле (за исключением \odot). Будет включен заданный режим нагрева. По окончании работы режима нагрева будет выдан звуковой сигнал.



Полезные сведения:

- При работе режима нагрева духового шкафа включается функция БЛОКИР. КНОПОК.
- Включение и выключение функции SET + GO («Включил и иди») производится в меню Основные Установки.

11.5 Автоматическое отключение

Из соображений безопасности прибор автоматически выключается по истечении определенного времени:

- Если работает один из режимов нагрева.
- Если температура духового шкафа не изменяется пользователем.

Температура	Время отключения духового шкафа
30°C – 115°C	12,5 часов
120°C – 195°C	8,5 часов
200°C – 230°C	5,5 часов



Автоматическое отключение работает совместно со всеми режимами духового шкафа, не считая режимов Освещение, Продолж. и Окончание.

(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.

11.6 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 любое сенсорное поле

11.7 Вентилятор охлаждения

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

12. ПОЛЕЗНЫЕ СОВЕТЫ



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

12.1 Особые режимы нагрева духового шкафа

Поддержание Тепла

Используйте данный режим для того, чтобы сохранить блюда теплыми. Температура автоматически поддерживается на уровне 80°C.

Подогрев Тарелок

Используйте данный режим для подогрева тарелок.

Равномерно распределите тарелки по всей полке духового шкафа. По истечении половины времени подогрева переверните стопки (поменяйте местами нижние и верхние тарелки).

Температура автоматически поддерживается на уровне 70°C.

Рекомендуемое положение противня: 3.

Подготовка теста

Эту автоматическую функцию можно использовать с любым рецептом, в котором используется дрожжевое тесто. Этот режим обеспечивает хорошие условия для поднятия теста. Положите тесто в миску достаточно большого размера, чтобы тесто могло подняться, и накройте его влажным полотенцем или полиэтиленовой пленкой. Установите на первый уровень решетку и поставьте на нее миску. Закройте дверцу и выберите функцию подготовки теста. Задайте требуемое время.

12.2 Выпечка

Общие указания

- Ваш новый 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.
- 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.

Пояснения к таблицам приготовления выпечки

- Производитель рекомендует при первом использовании использовать самую низкую температуру.
- Если не удалось найти данные для конкретного кулинарного рецепта, ориентируйтесь на похожий рецепт.

- При выпекании пирогов более чем на одном уровне время выпекания можно увеличить на 10–15 минут.
- Торты и выпечка, расположенные на разной высоте, не всегда начинают подрумяниваться равномерно. В этом случае не меняйте температуру. Разница выровняется в процессе выпекания.

12.3 Советы по выпечке

Результат выпечки	Возможная причина	Решение
Низ торта недостаточно подрумянен.	Неверный выбор положения противня.	Выберите для торта более низкий уровень.
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 сократить, увеличив температуру.
Торт опадает и остается сырым, комковатым или частично непропеченным.	Слишком много жидкости в тесте.	Используйте меньше 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 высока, а время выпекания слишком мало.	Понижьте 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.

12.4 Выпекание на одном уровне

Общие инструкции

- Ваш новый духовой шкаф может отличаться характером приготовления выпечки и жаркого от предыдущего. Приведите свои обычные настройки (температура, время приготовления) и уровни установки полок к значениям, приведенным в таблице.

При продолжительном времени выпекания духовой шкаф можно использовать остаточное тепло и отключить примерно за 10 минут до окончания приготовления.

При использовании замороженных продуктов противни в духовом шкафу во время выпекания могут деформироваться. Когда противни остынут, деформация исчезнет.

Пояснения к таблицам приготовления выпечки

- При первом использовании рекомендуется 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 уровне, 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 заданную температуру. Разница выровняется в процессе выпекания.

Выпечка в формах

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

¹⁾ Предварительно разогрейте духовой шкаф.

²⁾ Используйте противень для жарки.

Торты / выпечка / хлеб в глубоких противнях

Вид выпечки	Режим духового шкафа	Положение противня	Температура (°C)	Время (мин)
Батон-плетенка/батон-венук	Верхний + нижний нагрев	2	170 - 190	30 - 40
Рождественские кексы с изюмом и орехами ¹⁾	Верхний + нижний нагрев	2	160 - 180	50 - 70
Хлеб (ржаной) ¹⁾	Верхний + нижний нагрев	2		
сначала			230	20
затем			160 - 180	30 - 60
Пирожные со взбитыми сливками/эклеры ¹⁾	Верхний + нижний нагрев	2	190 - 210	20 - 35
Швейцарский рулет ¹⁾	Верхний + нижний нагрев	2	180 - 200	10 - 20
Сладкий пирог с обсыпкой (сухой)	Горячий воздух	3	150 - 160	20 - 40
Сливочный миндальный торт/сахарные пирожные ¹⁾	Верхний + нижний нагрев	2	190 - 210	20 - 30
Открытые фруктовые пироги из дрожжевого / сдобного теста ²⁾	Горячий воздух	3	150 - 160	35 - 55
Открытые фруктовые пироги из дрожжевого / сдобного теста ²⁾	Верхний + нижний нагрев	1	170	35 - 55
Открытые фруктовые пироги из песочного теста	Горячий воздух	3	160 - 170	40 - 80
Дрожжевые пироги с деликатной начинкой (например, творогом, сливками, заварным кремом) ¹⁾	Верхний + нижний нагрев	2	160 - 180	40 - 80

Печенье

Продукты	Режим духового шкафа	Положение противня	Температура (°C)	Время (мин)
Печенье из песочного теста	Горячий воздух	3	150 - 160	10 - 20

Продукты	Режим духового шкафа	Положение противня	Температура (°C)	Время (мин)
Short bread / Песочное печенье / полоски из теста	Горячий воздух	3	140	20 - 35
Short bread / Песочное печенье / полоски из теста ¹⁾	Верхний + нижний нагрев	2	160	20 - 30
Печенье из сдобного теста	Горячий воздух	2	150 - 160	15 - 20
Выпечка с яичным белком, безе	Горячий воздух	1	80 - 100	120 - 150
Миндальное печенье	Горячий воздух	3	100 - 120	30 - 50
Печенье из дрожжевого теста	Горячий воздух	3	150 - 160	20 - 40
Мелкоштучные хлебобулочные изделия из слоеного теста ¹⁾	Горячий воздух	3	170 - 180	20 - 30
Рулеты ¹⁾	Верхний + нижний нагрев	2	190 - 210	10 - 25
Small cakes / маленькие торты ¹⁾	Горячий воздух	3	160	20 - 35
Small cakes / маленькие торты ¹⁾	Верхний + нижний нагрев	2	170	20 - 35

12.5 Выпекание на нескольких уровнях

Торты / выпечка / хлеб в глубоких противнях

Вид выпечки	Горячий воздух Положение полок, считая снизу 2 положения противней	Температура (°C)	Время (мин)
Пирожные со взбитыми сливками/эклеры ¹⁾	1 / 3	160 - 180	25 - 45
Пирог с сухой обсыпкой	1 / 3	150 - 160	30 - 45

¹⁾ Предварительно разогрейте духовой шкаф.

Печенье/мелкое печенье/мучные изделия/рулеты

Вид выпечки	Горячий воздух Положение полки, считая снизу 2 положения противней	Температура (°C)	Время (мин)
Печенье из песочного теста	1 / 3	150 - 160	20 - 40
Short bread / Песочное печенье / полоски из теста	1 / 3	140	25 - 45
Печенье из сдобного теста	1 / 3	160 - 170	25 - 40
Выпечка с яичным белком, безе	1 / 3	80 - 100	130 - 170
Миндальное печенье	1 / 3	100 - 120	40 - 80
Печенье из дрожжевого теста	1 / 3	160 - 170	30 - 60

12.6 Таблица низкотемпературного приготовления

- Эта функция подойдет для приготовления нежного постного мяса и рыбы. Готовьте без крышки.

- Обжарьте мясо на очень горячем противне.
- Положите мясо в сотейник или непосредственно на решетку. Поставьте под полку противень для жарки, чтобы собрать жир.

Таблица низкотемпературного приготовления

Приготавливаемое блюдо	Вес	Температура (°C)	Положение противня	Время (мин)
Ростбиф	1 - 1,5 кг	150	1	120 - 150
Говяжье филе	1 - 1,5 кг	150	1	90 - 110
Жареная телятина	1 - 1,5 кг	150	1	120 - 150
Стейки	200 - 300 г	120	1	20 - 40

12.7 Пицца

Вид выпечки	Положение противня	Температура (°C)	Время (мин)
Пицца (тонкая) ¹⁾	3	200 - 230	15 - 20
Пицца (с обильной начинкой) ²⁾	3	180 - 200	20 - 30
Открытые пироги	3	180 - 200	40 - 55
Открытый пирог со шпинатом	3	160 - 180	45 - 60
Открытый пирог (пикантный пирог)	3	170 - 190	45 - 55

Вид выпечки	Положение противня	Температура (°C)	Время (мин)
Швейцарский открытый пирог	3	170 - 190	45 - 55
Сырный торт (чизкейк)	2	140 - 160	60 - 90
Яблочный пирог, закрытый	2	150 - 170	50 - 60
Овощной пирог	3	160 - 180	50 - 60
Пресный хлеб ¹⁾	3	230	10 - 20
Открытый слоеный пирог ¹⁾	3	160 - 180	45 - 55
Эльзасский пирог «Фламмухен» ¹⁾	3	230	12 - 20
Пироги ¹⁾	3	180 - 200	15 - 25

1) Предварительно разогрейте духовой шкаф.

2) Используйте противень для жарки.

12.8 Таблица жарки

Посуда для жарки

- Большие куски мяса можно жарить непосредственно в сотейнике или на решетке над сотейником (если имеется).
- Постные куски мяса жарить в сотейнике под крышкой. Тогда мясо будет более сочным.
- Для получения поджаристой корочки все виды мяса можно жарить в сотейнике без крышки.
- 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.
- Мясо и рыбу весом 1 кг и выше рекомендуется жарить в духовом шкафу.
- 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.
- Крупное жаркое и птицу поливайте выделяющимся соком несколько раз в течение жарки. Это позволяет получить прекрасное жаркое.
- Духовой шкаф можно выключить приблизительно за 10 минут до завершения жарки и воспользоваться его остаточным теплом.

Говядина

Вид мяса	Количество	Режим духового шкафа	Настройка СВЧ	Положение противня	Температура (°C)	Время (мин)
Тушеное мясо	1 кг - 1,5 кг	Верхний + нижний нагрев	200 Вт	1	230	60 - 80

Свинина

Вид мяса	Количество	Режим духового шкафа	Настройка СВЧ	Положение противня	Температура (°C)	Время (мин)
Лопатка, ошеек, окорок	1 кг - 1,5 кг	Турбо-гриль	200 Вт	1	160 - 180	50 - 70
Мясной Рулет	750 г - 1 кг	Турбо-гриль	200 Вт	1	160 - 170	35 - 50
Свинная ножка, предварительно отваренная	750 г - 1 кг	Турбо-гриль	200 Вт	1	150 - 170	60 - 75

Телятина

Вид мяса	Количество	Режим духового шкафа	Настройка СВЧ	Положение противня	Температура (°C)	Время (мин)
Жареная телятина	1 кг	Турбо-гриль	200 Вт	1	160 - 180	50 - 70
Телячья рулька	1,5 кг - 2 кг	Турбо-гриль	200 Вт	1	160 - 180	75 - 100

Баранина

Вид мяса	Количество	Режим духового шкафа	Настройка СВЧ	Положение противня	Температура (°C)	Время (мин)
Ножка ягненок, жареный ягненок	1 кг - 1,5 кг	Турбо-гриль	200 Вт	1	150 - 170	50 - 70

Птица

Вид мяса	Количество	Режим духового шкафа	Настройка СВЧ	Положение противня	Температура (°C)	Время (мин)
Части птицы	по 200 г - 250 г	Турбо-гриль	200 Вт	1	200 - 220	20 - 35
Половинка цыпленка	по 400 г - 500 г	Турбо-гриль	200 Вт	1	190 - 210	25 - 40
Цыпленок, курица	1 кг - 1,5 кг	Турбо-гриль	200 Вт	1	190 - 210	30 - 45
Утка	1,5 кг - 2 кг	Турбо-гриль	200 Вт	1	180 - 200	45 - 65

Рыба (на пару)

Вид мяса	Количество	Режим духового шкафа	Настройка СВЧ	Положение противня	Температура (°C)	Время (мин)
Рыба, целиком	1 кг - 1,5 кг	Верхний + нижний нагрев	200 Вт	1	210 - 220	30 - 45

Блюда

Вид блюда	Режим духового шкафа	Настройка СВЧ	Положение противня	Температура (°C)	Время (мин)
Сладкие блюда	Горячий воздух	200 Вт	1	210 - 220	30 - 45
Пикантные блюда с заранее приготовленными ингредиентами (вермишель, овощи)	Горячий воздух	400 - 600 Вт	1	160 - 180	20 - 40
Пикантные блюда с сырыми ингредиентами (картофель, овощи)	Горячий воздух	400 - 600 Вт	2	160 - 180	30 - 45

12.9 Малый гриль

При использовании гриля всегда выбирайте максимальный уровень мощности.



ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!

Приготовление на гриле всегда выполняйте при закрытой дверце духового шкафа.



При использовании гриля всегда предварительно прогревайте духовой шкаф в течение 5 минут.

- Решетку устанавливайте на уровне, рекомендованном в таблице приготовления на малом гриле.
- Всегда устанавливайте емкость для сбора жира на первом уровне.
- Готовьте на гриле только плоские куски мяса или рыбы.

Малый гриль

Продукт для гриля	Температура (°C)	Уровень духового шкафа	Время на гриле (мин)	
			Первая сторона	Вторая сторона
Ростбиф, средней прожаренности	210 - 230	1	30 - 40	30 - 40
Филе говядины, средней прожаренности	230	1	20 - 30	20 - 30

Продукт для гриля	Температура (°C)	Уровень духового шкафа	Время на гриле (мин)	
			Первая сторона	Вторая сторона
Свиная вырезка	210 - 230	1	30 - 40	30 - 40
Телячья вырезка	210 - 230	1	30 - 40	30 - 40
Спинка барашка	210 - 230	1	25 - 35	20 - 35
Рыба, целиком, 500 г – 1 кг	210 - 230	1	15 - 30	15 - 30

Быстрое грилирование

Продукт для гриля ¹⁾	Уровень духового шкафа	Время на гриле (мин)	
		Первая сторона	Вторая сторона
Burgers / Рубленые бифштексы	3	9 - 13	8 - 10
Филе свинины	2	10 - 12	6 - 10
Сосиски	3	10 - 12	6 - 8
Стейки из говяжьей вырезки, стейки из телятины	3	7 - 10	6 - 8
Toast/Тосты	3	1 - 3	1 - 3
Тосты с открытой начинкой	2	6 - 8	-

¹⁾ Предварительно разогрейте духовой шкаф.

12.10 Продукты быстрого приготовления

- Удалите упаковку продукта. Выложите продукт на тарелку

- Не накрывайте тарелкой или миской. Это может удлинить время размораживания.
- Используйте первое положение противня. Отсчет начинайте снизу.

Замороженные продукты

Продукты быстрого приготовления	Положение противня	Температура (°C)	Время (мин)
Пицца, заморож.	3	200 - 220	15 - 25
Пицца Америк., заморож.	3	190 - 210	20 - 25
Пицца, охлажденная	3	210 - 230	13 - 25
Мини-пиццы, заморож.	3	180 - 200	15 - 30
Картофель фри, тонко нарезанный ¹⁾	3	200 - 220	20 - 30
Картофель фри, крупно нарезанный ¹⁾	3	200 - 220	25 - 35
Крокеты ¹⁾	3	220 - 230	20 - 35

Продукты быстрого приготовления	Положение противня	Температура (°C)	Время (мин)
Картофельные биточки	3	210 - 230	20 - 30
Лазанья / Каннелони, свежие	2	170 - 190	35 - 45
Лазанья / Каннелони, замор.	2	160 - 180	40 - 60
Запеченный в духовом шкафу сыр	2	170 - 190	20 - 30
Куриные крылья	3	190 - 210	20 - 30

1) Во время приготовления переверните продукты 2 или 3 раза.

Таблица замороженных готовых блюд

Приготавливаемое блюдо	Режимы духового шкафа	Положение противня	Температура (°C)	Время
Замороженная пицца ¹⁾	Верхний + нижний нагрев	2	согл. инструкциям производителя	согл. инструкциям производителя
Картофель фри ²⁾ (300 г - 600 г)	Верхний + нижний нагрев или турбо гриль	2	200 - 220	согл. инструкциям производителя
Багеты ¹⁾	Верхний + нижний нагрев	2	согл. инструкциям производителя	согл. инструкциям производителя
Фруктовый кекс	Верхний + нижний нагрев	2	согл. инструкциям производителя	согл. инструкциям производителя

1) Предварительно разогрейте духовой шкаф

2) Во время приготовления переверните картофель фри 2–3 раза

12.11 Размораживание

- Удалите с продукта его упаковку. Положите продукт на тарелку.
- Не накрывайте его тарелкой или миской. Это может замедлить размораживание.

- Используйте первую полку духового шкафа. Отсчет ведется снизу.

Таблица размораживания

Продукты	Количество	Время размораживания (мин)	Время остаточного размораживания (мин)	Комментарий
Цыпленок	1 кг	100 - 140	20 - 30	Положите цыпленка на перевернутое блюдо, поставленное в большую тарелку. Переверните по истечении половины времени приготовления
Мясо	1 кг	100 - 140	20 - 30	Переверните по истечении половины времени приготовления
Мясо	0,5 кг	90 - 120	20 - 30	Переверните по истечении половины времени приготовления
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	Взбивайте сливки, пока они находятся еще в охлажденном состоянии
Пирожные	1,4 кг	60	60	---

12.12 Консервирование

- Используйте для консервирования только стандартные банки одного размера.
- Не используйте металлические банки, банки с винтовыми крышками или байонетными замками.
- В этом режиме используйте первую полку снизу.
- Не ставьте на 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 первых банках начнет медленно кипеть (для литровых банок прилб. через 35–60 минут), выключите духовой шкаф или уменьшите температуру до 100°C (см. Таблицу).

Таблица «Консервирование» – мягкие фрукты

Консервирование	Температура (°C)	Время до начала медленного кипения (мин)	Время выдержки при 100 °C (мин)
Клубника, черника, малина, спелый крыжовник	160 - 170	35 - 45	---

Таблица «Консервирование» – фрукты с косточками

Консервирование	Температура (°С)	Время до начала медленного кипения (мин)	Время выдержки при 100°С (мин)
Груша, айва, слива	160 - 170	35 - 45	10 - 15

Таблица «Консервирование» – овощи

Консервирование	Температура (°С)	Время до начала медленного кипения (мин)	Время выдержки при 100°С (мин)
Морковь ¹⁾	160 - 170	50 - 60	5 - 10
Огурцы	160 - 170	50 - 60	---
Овощное ассорти	160 - 170	50 - 60	15
Кольраби, горох, спаржа	160 - 170	50 - 60	15 - 20

¹⁾ Не вынимайте из духового шкафа после его выключения

12.13 Высушивание

Режимы духового шкафа: Горячий воздух

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

12.14 Хлеб

Предварительный нагрев не рекомендуется.

Вид выпечки	Режим духового шкафа	Уровень духового шкафа	Температура, °С	Время, мин.
Белый хлеб	Хлеб	2	180 - 200	40 - 60
Багет	Хлеб	2	200 - 220	35 - 45
Бриошь	Хлеб	2	160 - 180	40 - 60
Чиабатта	Хлеб	2	200 - 220	35 - 45
Ржаной хлеб	Хлеб	2	180 - 200	50 - 70
Черный хлеб	Хлеб	2	180 - 200	50 - 70

Вид выпечки	Режим духового шкафа	Уровень духового шкафа	Температура, °С	Время, мин.
Цельнозерновой хлеб	Хлеб	2	170 - 190	60 - 90

Таблица для приготовления в режиме микроволновой обработки

Размораживание мяса

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

Размораживание птицы

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

Продукты	СВЧ				Комментарии
	Вес (г)	Мощность (Ватт)	Время (мин)	Время выдержки (мин)	
Утка	2000	200	45 - 60	20 - 30	Периодически переворачивать, оттаявшие места прикрыть алюминиевой фольгой

Размораживание рыбы

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

Размораживание сосисок и колбасы

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

Размораживание молочных продуктов

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

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

Размораживание пирожных/печенья

Продукты	СВЧ				Комментарии
	Вес (г)	Мощность (Ватт)	Время (мин)	Время выдержки (мин)	
Дрожжевое тесто	1 шт.	100	2 - 3	15 - 20	Перевернуть по истечении половины времени приготовления
Творожный торт (чизкейк)	1 шт.	100	2 - 4	15 - 20	Перевернуть по истечении половины времени приготовления
Торт (пирожное)	1 шт.	100	1 - 2	15 - 20	Перевернуть по истечении половины времени приготовления
Сухие пирожные (напр., бисквитные пирожные)	1 шт.	100	2 - 4	15 - 20	Перевернуть по истечении половины времени приготовления
Фруктовый кекс	1 шт.	100	1 - 2	15 - 20	Перевернуть по истечении половины времени приготовления

Продукты	СВЧ				
	Вес (г)	Мощность (Ватт)	Время (мин)	Время выдержки (мин)	Комментарии
Хлеб	1000	100	15 - 20	10 - 15	Перевернуть по истечении половины времени приготовления
Хлеб в нарезке	500	100	8 - 12	10 - 15	Перевернуть по истечении половины времени приготовления
Хлеб/Булочки	4 рулета	100	5 - 8	5 - 10	Перевернуть по истечении половины времени приготовления

Размораживание фруктов

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

Приготовление/растопливание

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

Размораживание и разогрев

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

Таблица для приготовления

Продукты	СВЧ				
	Вес (г)	Мощность (Ватт)	Время (мин)	Время выдержки (мин)	Комментарии
Рыба, целиком	500	500	8 - 10	---	Готовить под крышкой; несколько раз повернуть посуду в ходе приготовления


Продукты	СВЧ				Комментарии
	Вес (г)	Мощность (Ватт)	Время (мин)	Время выдержки (мин)	
Куски рыбного филе	500	500	6 - 8	---	Готовить под крышкой; несколько раз повернуть посуду в ходе приготовления
Овощи, быстрое время приготовления, свежие ¹⁾	500	600	12 - 16	---	Добавить 50 мл воды, готовить под крышкой, перемешать по истечении половины времени приготовления
Овощи, быстрое время приготовления, замороженные ¹⁾	500	600	14 - 18	---	Добавить 50 мл воды, готовить под крышкой, перемешать по истечении половины времени приготовления
Овощи, долгое время приготовления, свежие ¹⁾	500	600	14 - 20	---	Добавить 50 мл воды, готовить под крышкой, перемешать по истечении половины времени приготовления
Овощи, долгое время приготовления, замороженные ¹⁾	500	600	18 - 24	---	Добавить 50 мл воды, готовить под крышкой, перемешать по истечении половины времени приготовления
Картошка в мундире	800 г + 600 мл	1000	5 - 7	300 Вт / 15-20	Готовить под крышкой, периодически перемешивать
Рис	300 г + 600 мл	1000	4 - 6	---	Готовить под крышкой, периодически перемешивать
Попкорн	-	1000	3 — 4	-	Поместите попкорн на тарелку и поставьте ее на нижний уровень

¹⁾ Все овощи готовить в контейнере под крышкой. Приведенное время приготовления является ориентировочным; точное время приготовления зависит от вида и назначения продукта.

Таблица приготовления в комбинированном режиме работы

Режимы приготовления: Малый гриль

(только в ряде моделей)

+ СВЧ 



Предварительно разогреть тарелку «Кростино»: 4 минуты на мощности 700 Ватт

Продукты	Программы выпекания/ жарки	Темп. (°C)	Микро-волновая обработка (Ватт)	Поло- жение противня	Время (мин)	Комментарии
Цыпленок, 2 половинки (2 x 600 г)	Стеклянное блюдо с перфорированным вкладышем	220	300	2	40	Перевернуть через 20 минут; время выдержки 5 минут.
Картофельная запеканка (1 кг)	Запеченные блюда	200	300	2	40	10 минут выдержки
Жаркое из свинины, шейная часть (1100 г)	Стеклянное блюдо с дырчатым вкладышем	200	300	1	70	Поворачивать в ходе приготовления, 10 минут выдержки
Яблочный торт	Тарелка «Кростино», на стеклянном основании. Песочн. тесто: не более 5 мин/1000 Вт, предв. разогреть до 220°C, повернуть 1 раз	220	400	-	25	Поворачивать в ходе приготовления
Творожный торт (чизкейк), замороженный (2 x 70 г)	Тарелка «Кростино», на стекл. основании. Не более 4 мин/700 Вт, предв. разогреть до 220°C, повернуть 1 раз	230	200	-	25	Поворачивать в ходе приготовления
Тосты с ветчиной и сыром, замороженные (2 X 100 г)	Тарелка «Кростино», на стекл. основании. Не более 4 мин/700 Вт, предв. разогреть до 220°C, повернуть 1 раз	230	200	-	20	Повернуть через 15 минут
Гамбургер, замороженный (2 x 90 г)	Тарелка «Кростино», на стекл. основании. Не более 4 мин/700 Вт, предв. разогреть до 220°C, повернуть 1 раз	230	300	-	20	Повернуть через 12 минут
Пицца, замороженная, Ø 28 см (320 г)	Тарелка «Кростино», на стекл. основании. Не более 4 мин/700 Вт, предв. разогреть до 220°C, повернуть 1 раз	230	200	-	15	Поворачивать в ходе приготовления

Приведенные время и температура приготовления являются ориентировочными; точные

настройки зависят от вида и назначения продукта.

Рекомендации по использованию режима микроволновой обработки

Результат	Решение
Отсутствуют данные для веса или объема продуктов, которые предстоит приготовить.	Ориентируйтесь на похожий продукт. Увеличить или уменьшить время приготовления, следуя правилу: Двойное количество = почти вдвое больше времени; половина количества = вдвое меньше времени
Пища слишком сухая.	Выбрать более короткое время приготовления или уменьшить мощность микроволновой обработки.
Продукт не успел разморозиться, нагреться или приготовиться по истечении заданного времени.	Увеличить время приготовления или выбрать большую мощность микроволновой обработки. Обратите внимание: более высокая посуда требует более длительного времени приготовления.
По окончании времени приготовления пища перегрета по краям, но все еще не готова в середине.	В следующий раз уменьшить уровень мощности и увеличить продолжительность приготовления. Перемешивать жидкие продукты, такие как супы, по истечении половины времени.

13. УХОД И ОЧИСТКА



ВНИМАНИЕ!

См. Главу «Сведения по технике безопасности».

Примечание относительно очистки:

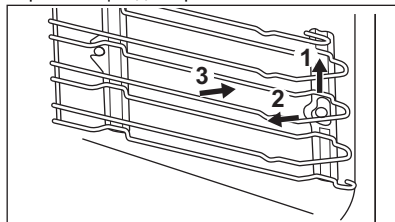
- Протирайте переднюю часть прибора мягкой тканью, смоченной теплой водой с моющим средством.
- Для очистки металлических поверхностей используйте обычное чистящее средство.
- Очищайте внутреннюю камеру прибора после каждого использования. Это позволит легче избавиться от загрязнений, которые к тому же не будут пригорать.
- Стойкие загрязнения удаляйте при помощи специальных чистящих средств для духовых шкафов.
- После каждого использования все дополнительные аксессуары 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, не используйте для их очистки агрессивные средства, предметы с острыми краями или посудомоечную маши-

ну. Это может привести к повреждению антипригарного покрытия.

13.1 Направляющая для противня

Снятие направляющих

Для очистки боковых стенок духового шкафа направляющие для противня можно снять.



1. Осторожно приподнимите направляющей вверх и снимите их с переднего держателя.
2. Слегка сдвиньте направляющие у переднего держателя вовнутрь.
3. Потяните направляющие на себя и снимите их с задних держателей.

Установка направляющих

Чтобы установить направляющую для противня на место, выполните эту процедуру в обратном порядке.

13.2 Лампа освещения



ВНИМАНИЕ!

Существует опасность поражения электрическим током. Лампа освещения и стеклянный плафон могут сильно нагреваться.

Перед заменой лампы:

- Выключите прибор.
- Извлеките предохранители из блока предохранителей или отключите рубильник на электрощите.



ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!

Положите на дно внутренней камеры прибора кусок ткани. Он защитит плафон лампы и поверхность духового шкафа от повреждений. Всегда используйте лампу освещения того же типа.

Замена лампы на потолке внутренней камеры:

1. Чтобы снять плафон, поверните его против часовой стрелки.
2. Очистите стеклянный плафон.
3. Замените лампу освещения на подходящую лампу с жаростойкостью 300°C.
4. Верните стеклянный плафон на место.

14. ЧТО ДЕЛАТЬ, ЕСЛИ ...



ВНИМАНИЕ!

См. Главу «Сведения по технике безопасности».

Неисправность	Возможная причина	Решение
Прибор не производит нагрев.	Прибор выключен.	Включите прибор.
Прибор не производит нагрев.	Не установлено время на часах.	Установите часы.
Прибор не производит нагрев.	Не заданы необходимые установки.	Проверьте настройки.
Прибор не производит нагрев.	Включена функция «Защита от детей».	См. «Включение и выключение функции «Защита от детей».
Прибор не производит нагрев.	Дверца не закрыта как следует.	Полностью закройте дверцу.
Прибор не производит нагрев.	Сработал предохранитель.	Проверьте, не является ли предохранитель причиной неисправности. Если предохранитель сработает повторно, обратитесь к квалифицированному электрику.
Лампа не горит.	Лампа перегорела.	Замените лампу.

Если самостоятельно справиться с проблемой не удалось, обратитесь в магазин или сервисный центр. Необходимые для сервисного центра данные находятся на табличке с техническими данными

ми. Табличка с техническими данными расположена на передней рамке внутренней камеры прибора.


Рекомендуем записать эти данные здесь:

Модель (MOD.)
 Код изделия (PNC)
 Серийный номер (S.N.)


15. ТЕХНИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ

Напряжение	230 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 номера – порядковому номеру недели. Например, серийный номер 11012345 означает, что изделие произведено на десятой неделе 2011 года.

www.electrolux.com/shop



892964226-A-382013

ERC

CE

