

VKL6E40X



RU Духовой 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.....	10
5. ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ.....	10
6. ЕЖЕДНЕВНОЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ.....	11
7. ФУНКЦИИ ЧАСОВ.....	13
8. ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ДОПОЛНИТЕЛЬНЫХ ПРИНАДЛЕЖНОСТЕЙ.....	15
9. ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ ФУНКЦИИ.....	16
10. ПОЛЕЗНЫЕ СОВЕТЫ.....	17
11. УХОД И ОЧИСТКА.....	37
12. ПОИСК И УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ.....	38
13. ТЕХНИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ.....	40
14. ЭНЕРГОЭФФЕКТИВНОСТЬ.....	40

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.ru/support



Зарегистрировать свое изделие для улучшения обслуживания:

www.promo.electrolux.ru



Приобрести дополнительные принадлежности, расходные материалы и фирменные запасные части для своего прибора:


www.electrolux-1.ru

ПОДДЕРЖКА ПОТРЕБИТЕЛЕЙ И СЕРВИСНОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ

Мы рекомендуем использовать оригинальные запчасти.

При обращении в сервис-центр следует иметь под рукой следующую информацию: модель, продуктовый номер (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 ответственности за какие-либо травмы или ущерб, возникший вследствие неправильной установки или эксплуатации. Всегда храните данное руководство под рукой в надежном месте для последующего использования.

1.1 Безопасность детей и лиц с ограниченными возможностями

- Данный прибор может эксплуатироваться детьми, если их возраст превышает 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.
- Детям в возрасте от 3 до 8 лет, а также лицам с ярко выраженными и комплексными нарушениями здоровья запрещается находиться рядом с прибором, если только за ними не обеспечивается постоянный надзор.
- Детям младше 3 лет запрещается находиться рядом с прибором, если только за ними не обеспечивается постоянный надзор взрослых.
- Не позволяйте детям играть с прибором.
- Храните все упаковочные материалы вне досягаемости детей и утилизируйте материалы надлежащим образом.
- 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 детей, его следует включить.
- Очистка и доступное пользователю техническое обслуживание прибора не должно производиться детьми без присмотра.

1.2 Общие правила техники безопасности

- Установка прибора и замена кабеля должна осуществляться только квалифицированным персоналом!
- **ВНИМАНИЕ:** Прибор и его доступные для контакта части сильно нагреваются во время эксплуатации. Будьте осторожны и не прикасайтесь к нагревательным элементам.
- Помещая в прибор или извлекая из него посуду или аксессуары, всегда используйте кухонные рукавицы.
- Перед любым обслуживанием отключите прибор от сети питания.
- 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 кабеля электропитания во избежание поражения электрическим током он должен быть заменен изготовителем, авторизованным сервисным центром или специалистом с аналогичной квалификацией.

- Не включайте прибор, если его внутренняя камера пуста. Металлические детали внутри камеры могут вызывать искрение.
- Использование металлических контейнеров для продуктов и напитков во время работы микроволновой обработки не допускается. Данное требование не применимо к случаям, когда производитель четко задает размеры и форму металлических контейнеров, пригодных для микроволновой обработки.
- 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, имеющий повреждения.
- Следуйте приложенным к прибору инструкциям по его установке.
- Никогда не забывайте о мерах предосторожности при его перемещении: прибор имеет большой вес. Всегда используйте защитные перчатки и закрытую обувь.
- При перемещении прибора не тяните за его ручку.
- Обеспечьте наличие минимально допустимых зазоров между соседними приборами и предметами мебели.

- Разместите прибор в безопасном месте, отвечающем требованиям установки.
- Прибор оснащен электрической системой охлаждения. Для ее работы требуется подключение к электросети.

2.2 Подключение к электросети



ВНИМАНИЕ!

Существует риск пожара и поражения электрическим током.

- Все подключения к электросети должны производиться квалифицированным электриком.
- Прибор должен быть заземлен.
- Убедитесь, что параметры, указанные на табличке с техническими данными, соответствуют характеристикам электросети.

- Включайте прибор только в установленную надлежащим образом электророзетку с защитным контактом.
- Не используйте тройники и удлинители.
- Позаботьтесь о том, 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 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.
- 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 для изоляции, позволяющее отсоединять от сети все контакты. Устройство для изоляции должно обеспечивать зазор между разомкнутыми контактами не менее 3 мм.

2.3 Эксплуатация



ВНИМАНИЕ!

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

- Данный прибор предназначен только для бытового применения.
- Не вносите изменения в параметры данного прибора.
- Удостоверьтесь, что вентиляционные отверстия не закрыты.
- 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.
- 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 или нержавеющей стали не влияет на эффективность работы прибора.
- Для приготовления тортов, содержащих 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, могут привести к последующему повреждению прибора, места его установки или пола. Не закрывайте дверцу мебели до окончательного остывания прибора после использования.
- 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, абразивные губки, растворители или металлические предметы.
- В случае использования спрея для очистки духового шкафа следуйте указаниям по безопасности на его упаковке.
- Не очищайте каталитическую эмаль (если прибор имеет соответствующее покрытие) какими-либо моющими средствами.

2.5 Внутреннее освещение



ВНИМАНИЕ!

Существует опасность поражения электрическим током.

- В приборе используется модуль подсветки или галогеновая лампа, предназначенная только для бытовых приборов. Не используйте ее для освещения дома.
- Перед заменой лампы отключите электропитание прибора.
- Используйте только лампы той же спецификации.

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.

2.6 Сервис

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

2.7 Утилизация

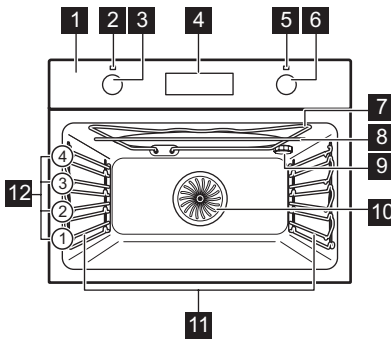


ВНИМАНИЕ!
Существует опасность травмы или удушья.

- Отключите прибор от сети электропитания.
- Обрежьте кабель электропитания как можно ближе к прибору и утилизируйте его.
- Удалите защелку дверцы, чтобы дети или домашние животные не оказались заблокированными в приборе.

3. ОПИСАНИЕ ИЗДЕЛИЯ

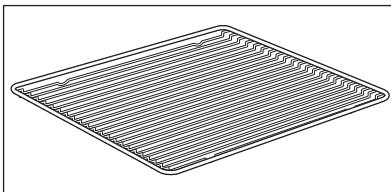
3.1 Общий обзор



- 1 Панель управления
- 2 Световой индикатор/символ включения
- 3 Ручка выбора режимов нагрева
- 4 Дисплей
- 5 Индикатор/символ температуры и включения микроволн
- 6 Ручка управления
- 7 Нагревательный элемент
- 8 Микроволновый генератор
- 9 Лампа освещения
- 10 Вентилятор
- 11 Съёмная направляющая для противня
- 12 Положение противней

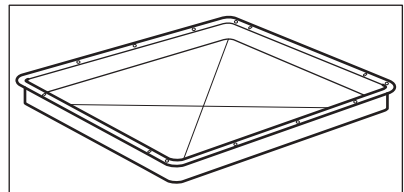
3.2 Аксессуары

Решетка



Для кухонной посуды, форм для выпечки, жаркого.



Эмалированный противень



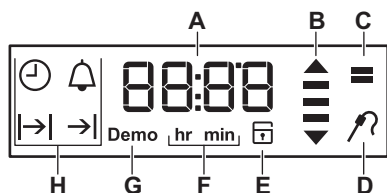
Для тортов и печенья.

4. ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ

4.1 Кнопки

Сенсор / Кнопка	Функция	Описание
 start	МИКРОВОЛ- НОВАЯ ПЕЧЬ	Установка режима микроволновой печи. Нажмите и удерживайте эту кнопку дольше 3 секунд для включения или выключения лампы освещения духового шкафа. Освещение можно включить и тогда, когда сам прибор выключен.
	ЧАСЫ	Включение функции часов.
°C	ТЕМПЕРАТУ- РА	Проверка температуры духового шкафа или термощупа (если он имеется). Используйте только если работает режим нагрева.

4.2 Дисплей



- A.** Таймер / Температура / Мощность микроволн
- B.** Индикация нагрева / остаточного тепла
- C.** Режим микроволновой обработки
- D.** Термощуп (только для отдельных моделей)
- E.** Блокировка дверцы (только в ряде моделей)
- F.** Часы/минуты
- G.** Деморежим (только в ряде моделей)
- H.** Функции часов

5. ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ



ВНИМАНИЕ!

См. главы, содержащие сведения по технике безопасности.



Порядок установки времени суток описан в Главе «Функции часов».

5.1 Первая чистка

Извлеките из духового шкафа все аксессуары и съемные направляющие для противней.

См. Главу «Уход и очистка».

Перед первым использованием духовой шкаф и аксессуары следует очистить.

Установите аксессуары и съемные направляющие для полок обратно на место.

6. ЕЖЕДНЕВНОЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ








ВНИМАНИЕ!






См. главы, содержащие Сведения по технике безопасности.

6.1 Утапливаемые ручки

Чтобы начать пользоваться прибором, нажмите на ручку. Ручка выйдет из утолщенного положения.

6.2 Режимы нагрева

Режимы на-грева	Применение
 Положение «Выкл»	Духовой шкаф выключен.
 Быстрый на-грев	Сокращение времени нагрева.
 Микроволны	Тепло образуется непосредственно в самом продукте. Режим используется для подогрева готовых блюд и напитков, размораживания мяса или фруктов и для приготовления овощей и рыбы.
 Горячий воз-дух	Одновременное выпекание, жарка и высушивание продуктов максимум на двух уровнях. Установите температуру на 20°C - 40°C меньше, чем для режима Верхн/нижн. на-грев.
 Пицца	Выпечка пиццы. Интенсивное подрумянивание и хрустящая нижняя корочка.

Режимы на-грева	Применение
 Верхн/нижн. на-грев (Верхний/нижний на-грев)	Выпекание и жарка продуктов на одном уровне духового шкафа.
 Нижний на-грев	Выпекание пирогов с хрустящей основой и консервирование продуктов.
 Разморажи-вание	Размораживание продуктов (овощей и фруктов). Время размораживания зависит от объема и размеров замороженных продуктов.
 Гриль	Приготовление на гриле продуктов плоской формы и тостов.
 Турбо-гриль	Жарка крупных кусков мяса или птицы на одном уровне, а также запекание и обжаривание.



В ходе выполнения ряда функций духового шкафа лампа может автоматически выключиться при температуре ниже 60°C.

6.3 Установка режима нагрева

1. Поверните ручку выбора режимов нагрева для выбора режима нагрева.
2. Поворотом ручки управления задайте нужную температуру / мощность микроволн.

Лампа включается, когда духовой шкаф работает.

3. Для выключения духового шкафа поверните ручку выбора режима в положение «Выкл».


6.4 Выбор функции: Микроволны

1. Извлеките все аксессуары.
2. Поверните ручку выбора режимов нагрева для выбора функции:



Микроволны .

Не включайте духовой шкаф, если в нем нет продуктов.


На дисплее отобразится мощность микроволн, а затем – заданное по умолчанию значение режима Продолжительность.

Нажмите  для запуска с значениями для мощности микроволн и Продолжительность по умолчанию. Также можно подождать несколько секунд, пока духовой шкаф не приступит к работе автоматически, не ожидая нажатия кнопки.

3. Измените настройки мощности микроволновой обработки при помощи ручки управления. Установка значений мощности осуществляется с шагом в 100 Вт.
4. Для изменения

Продолжительность нажмите , а затем поверните ручку управления. Последующими нажатиями  добейтесь изменения Продолжительность и мощности микроволновой обработки. Задайте значение поворотом ручки управления и нажмите **OK** для подтверждения.


5. Можно изменить или проверить мощность микроволн во время работы функции Микроволны.

Нажмите кнопку: .

По истечении установленного времени для Продолжительность будет выдан звуковой сигнал, а духовой шкаф прекратит работу.

6. Установите ручку выбора режимов нагрева в положение «Выкл».



Открытие дверцы духового шкафа приводит к остановке работы духового шкафа. Для возобновления работы закройте дверцу и нажмите .


Максимальная продолжительность функций микроволновой обработки зависит от мощности микроволн:

МОЩНОСТЬ МИКРОВОЛН	МАКСИМАЛЬНОЕ ВРЕМЯ
100 - 600 Вт	-
Более 600 Вт	7 минут

6.5 Выбор функции: Комбинированный режим с микроволнами

Режим микроволн можно сочетать с любым из режимов нагрева.

1. Поверните ручку выбора режимов нагрева для выбора функции. На дисплее высветится температура по умолчанию.
2. Задайте температуру при помощи ручки управления.

3. Нажмите , чтобы скомбинировать режим нагрева с режимом микроволн.
4. Измените настройки мощности микроволновой обработки при помощи ручки управления. Установка значений мощности осуществляется с шагом в 100 Вт.

При достижении температуры примерно на 5 градусов ниже заданной выдается звуковой сигнал. По истечении установленного для Продолжительность времени будет выдан звуковой сигнал, и духовой шкаф прекратит работу.

5. Установите ручку выбора режимов нагрева в положение «Выкл». При использовании функции микроволновой обработки в комбинированном режиме мощность микроволн не может превышать 600 Вт.

i В ходе использования функции комбинированного режима с микроволнами духовой шкаф может производить шум различного характера. Для данной функции это нормально.


6.6 Быстрый нагрев

Быстрый нагрев позволяет уменьшить время разогрева.

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





1. Поверните ручку выбора режима духового шкафа, выбрав быстрый нагрев.
2. Поворотом ручки термостата задайте нужную температуру. При достижении духовым шкафом заданной температуры прибор выдает звуковой сигнал.
3. Задайте режим нагрева.


6.7 Индикация нагрева

При работе данной функции на дисплее одна за другой загораются полоски  по мере того, как температура духового шкафа повышается, и гаснут, когда она понижается.

7. ФУНКЦИИ ЧАСОВ


7.1 Таблица функций часов

Функция часов	Применение
 ВРЕМЯ СУТОК	Отображение или изменение времени суток. Изменить текущее время суток можно только тогда, когда духовой шкаф выключен.
 ПРОДОЛЖИТЕЛЬНОСТЬ	Установка продолжительности работы духового шкафа. Используется, только если задан режим нагрева.
 ОКОНЧАНИЕ	Служит для выбора времени выключения духового шкафа. Используется, только если задан режим нагрева.
 ОТСРОЧКА ПУСКА	Сочетание функций «ПРОДОЛЖИТЕЛЬНОСТЬ» и «ОКОНЧАНИЕ».

Функция часов	Применение
 ТАЙМЕР	Используйте его, чтобы задать время обратного отсчета. Эта функция не влияет на работу духового шкафа. Таймер можно включить в любое время, даже если духовой шкаф выключен.


7.2 Установка и изменение текущего времени

После первого подключения к сети электропитания дождитесь появления на дисплее **hr** и «12:00». «12» замигает.



1. Поворотом ручки термостата задайте значение часов.
2. Нажмите на  для подтверждения и установки минут.

На дисплее отобразится **min** и установленное значение часов. «00» замигает.





3. Поворотом ручки термостата задайте текущее значение минут.


4. Нажмите  для подтверждения, или установленное текущее время будет автоматически сохранено через 5 секунд.

На дисплее отобразится новое заданное время суток.

Для изменения времени суток нажимайте на  до тех пор, пока не замигает индикатор времени суток .





7.3 Установка функции «ПРОДОЛЖИТЕЛЬНОСТЬ»


1. Установите режим нагрева духового шкафа.
2. Нажимайте на кнопку  до тех пор, пока не замигает символ .
3. Поверните ручку термостата, чтобы задать значение минут и нажмите  для подтверждения. Поверните ручку термостата, чтобы задать значение часов, и нажмите  для подтверждения.

По истечении времени, заданного для функции «Продолжительность», в течение двух минут выдается звуковой сигнал. На дисплее при этом будет мигать символ  и показание текущего времени. Духовой шкаф автоматически выключается.

4. Чтобы отключить звуковой сигнал, нажмите любую кнопку или откройте дверцу духового шкафа.
5. Установите ручку выбора режимов нагрева в положение «Выкл».





7.4 Установка функции «ОКОНЧАНИЕ»


1. Установите режим нагрева духового шкафа.
2. Нажимайте на кнопку  до тех пор, пока не замигает символ .
3. Поверните ручку термостата, чтобы задать значение часов, и нажмите  для подтверждения. Поверните ручку термостата, чтобы задать значение минут и нажмите  для подтверждения.



В момент, заданный функцией «Окончание», в течение двух минут выдается звуковой сигнал. На дисплее при этом будет мигать символ  и показание текущего времени. Духовой шкаф автоматически выключается.



4. Чтобы отключить звуковой сигнал, нажмите любую кнопку или откройте дверцу духового шкафа.
5. Установите ручку выбора режимов нагрева в положение «Выкл».


7.5 Установка функции «ОТСРОЧКА ПУСКА»

1. Установите режим нагрева духового шкафа.
2. Нажимайте на кнопку  до тех пор, пока не замигает символ .
3. Поверните ручку термостата, чтобы задать значение минут для функции «ПРОДОЛЖИТЕЛЬНОСТЬ», и нажмите  для подтверждения. Поверните ручку термостата, чтобы задать значение часов для функции «ПРОДОЛЖИТЕЛЬНОСТЬ», и нажмите  для подтверждения.

На дисплее замигает .

4. Поверните ручку термостата, чтобы задать значение часов для функции «ОКОНЧАНИЕ», и нажмите  для подтверждения. Поверните ручку термостата, чтобы задать значение минут для функции «ОКОНЧАНИЕ», и нажмите  для подтверждения.

На дисплее отобразится   и текущая температура.



Позже духовой шкаф автоматически включится, проработает в течение времени, заданного функцией «ПРОДОЛЖИТЕЛЬНОСТЬ» и завершит работу во время, заданное функцией «ОКОНЧАНИЕ». В момент, заданный функцией «ОКОНЧАНИЕ», в течение двух минут выдается звуковой сигнал. На дисплее при этом будет мигать символ .

показание текущего времени. Духовой шкаф выключится.


5. Чтобы отключить звуковой сигнал, нажмите любую кнопку или откройте дверцу духового шкафа.
6. Установите ручку выбора режимов нагрева в положение «Выкл».

7.6 Установка ТАЙМЕРА

Таймер можно использовать когда духовой шкаф как включен, так и выключен.

1. Нажимайте на кнопку  до тех пор, пока не замигает символ .
2. Поворотом ручки термостата задайте значение секунд, а затем минут.

Если заданное значение времени превышает 60 минут, на дисплее мигает символ **hr**.

3. Задайте значение часов.
4. Таймер начнет работу автоматически через пять секунд. По истечении 90% заданного времени раздастся звуковой сигнал.
5. По истечении установленного времени в течение двух минут выдается звуковой сигнал. "На дисплее мигают «00:00» и ". Для отключения звукового сигнала достаточно нажать любую кнопку.

8. ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ДОПОЛНИТЕЛЬНЫХ ПРИНАДЛЕЖНОСТЕЙ



ВНИМАНИЕ!

См. главы, содержащие сведения по технике безопасности.

8.1 Установка аксессуаров

Используйте только подходящую посуду и материалы.

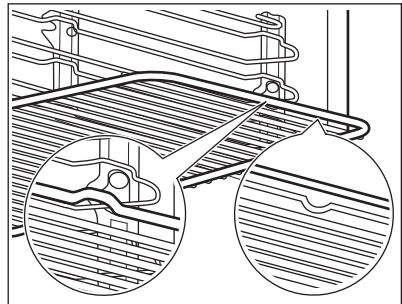


ВНИМАНИЕ!

См. Главу «Указания и рекомендации», Раздел «Подходящая для микроволновой обработки кухонная посуда и материалы».

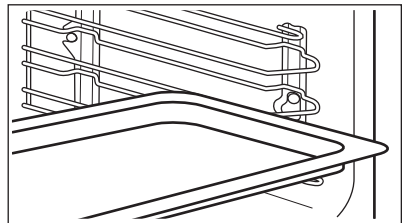
Решетка:

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



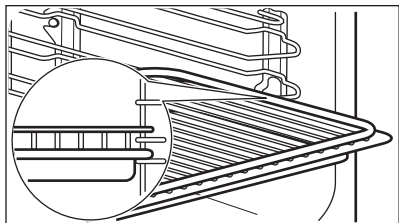
Эмалированный противень:

Вставьте эмалированный противень между направляющими планками.



Одновременная установка решетки и эмалированного противня:

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



- i** Небольшой выступ наверху повышает безопасность. Выступы также служат защитой от опрокидывания. Высокий ободок по периметру решетки служит для предотвращения соскальзывания посуды с решетки.

9. ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ ФУНКЦИИ

9.1 Использование функции «Защита от детей».

Когда установлена функция «Защита от детей», случайное включение духового шкафа становится невозможным.

1. Поверните ручку выбора режима духового шкафа в положение «Выкл».
2. Одновременно нажмите и удерживайте в течение двух секунд **⏸** и **°C**.

Будет выдан звуковой сигнал. На дисплее появится **SAFE**.

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

9.2 Использование блокировки кнопок

Режим «Блокировка кнопок» можно включить только когда духовой шкаф работает.

Включение блокировки кнопок позволяет предотвратить случайное изменение настроек температуры и времени текущего режима духового шкафа.

1. Выберите режим нагрева духового шкафа и установите его согласно своим предпочтениям.
2. Одновременно нажмите и удерживайте **⏸** и **°C** в течение двух секунд.

Будет выдан звуковой сигнал. На дисплее на 5 секунд появится **Loc**.

- i** Когда включена функция блокировки кнопок, при повороте ручки выбора температуры или нажатии на любую кнопку на дисплее появляется **Loc**.

При повороте ручки для выбора режимов духового шкафа прибор будет выключаться.

Если включена функция блокировки кнопок, при выключении духового шкафа она автоматически заменяется функцией «Защита от детей». См. «Отключение функции «Защита от детей».

Для выключения функции «Блокировка кнопок» повторите действие 2.

9.3 Индикация остаточного тепла

Если после выключения духового шкафа температура внутри духового шкафа превышает 40°C, на дисплее высвечивается индикация остаточного


тепла **≡**. Поверните ручку термостата влево или вправо для проверки температуры духового шкафа.

9.4 Автоматическое отключение


В целях безопасности духовой шкаф автоматически отключается через определенное время в случае, если какой-либо режим нагрева продолжает выполняться, а изменения температуры духового шкафа пользователем не производится.


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

Чтобы снова включить духовой шкаф после автоматического отключения, нажмите на любую кнопку.

-  Автоматическое отключение не работает со следующими функциями: Освещение, Продолж., Окончание.

10. 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.

10.1 Рекомендации по приготовлению

Ваш духовой шкаф может отличаться характером приготовления выпечки и жаркого от предыдущего. Таблицы ниже содержат стандартные настройки температуры, времени приготовления и уровня полок духового шкафа.

Если найти установки для конкретного рецепта не удастся, поищите похожий рецепт.

9.5 Вентилятор охлаждения

Во время работы духового шкафа вентилятор автоматически включается, чтобы охлаждать поверхности духового шкафа. При выключении духового шкафа вентилятор продолжает работать до тех пор, пока прибор не остынет.

10.2 Рекомендации по использованию микроволн

Выложите продукты на стеклянное основание для микроволновой обработки, установленное на дне внутренней камеры.

Переворачивайте или перемешивайте продукты по истечении половины времени приготовления или размораживания.

Во время приготовления и разогрева накрывайте пищу.

При нагреве напитков для улучшения распределения тепла положите в бутылку или стакан ложку.

Помещайте продукты в духовой шкаф, освободив их от упаковки. Готовые блюда можно помещать в духовой шкаф в упаковке только если упаковка пригодна для использования в микроволновой печи (см. сведения на упаковке).

Приготовление в микроволновой печи

Накрывайте продукты в ходе приготовления. Если требуется создать корочку, готовьте, не накрывая.

Не подвергайте продукты излишней тепловой обработке, устанавливая

слишком высокую мощность и слишком большую длительность работы прибора. Продукты могут потерять влагу, сгореть или стать причиной пожара.

Не используйте духовой шкаф для приготовления яиц в скорлупе и моллюсков/улиток, потому что они могут взрываться. Перед разогревом протыкайте желтки в яичнице.

Перед приготовлением сделайте в кожице или кожеure продуктов несколько отверстий при помощи вилки.

Нарезайте овощи на кусочки сходного размера.

Время от времени помешивайте жидкие блюда.

Перемешайте пищу перед подачей к столу.

После выключения духового шкафа выньте блюдо и дайте ему постоять несколько минут.

Размораживание в микроволновой печи

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.

Извлекайте из прибора разморожившиеся продукты.

Для приготовления овощей и фруктов без предварительного размораживания можно задать более высокую мощность микроволновой обработки.

10.3 Кухонная посуда и материалы, подходящие для использования с микроволнами

Для приготовления с микроволнами используйте только подходящую посуду и материалы. Воспользуйтесь для справки таблицей ниже.

Кухонная посуда/материал	Режим микроволн		Комбинированный режим с микроволнами
	Размораживание	Нагрев, Приготовление	
Огнеупорное стекло и фарфор без металлических примесей, например, жаростойкое стекло.	✓	✓	✓
Нежаростойкое стекло и изделия из фарфора без декоративного покрытия из серебра, золота, платины или других металлов	✓	✗	✗
Стекло- и витрокерамики из огне-стойкого/морозостойкого материала	✓	✓	✓
Керамика и фаянс без элементов из кварца или металла, а также без металлосодержащей глазури	✓	✓	✗
Изделия из керамики, фарфора и фаянса с неглазурированным дном или маленькими отверстиями, например, на ручках	✗	✗	✗

Кухонная посуда/материал	Режим микроволн		Комбинированный режим с микроволнами
	Размораживание	Нагрев, Приготовление	
Жаростойкий пластик (до 200°C - перед использованием всегда проверяйте спецификацию на посуду из пластика)	✓	✓	Х
Картон, бумага.	✓	Х	Х
Пищевая пленка.	✓	Х	Х
Пленка для жарки, пригодная для использования в микроволновой печи (перед использованием всегда проверяйте спецификацию на пленку для жарки)	✓	✓	Х
Жарка в посуде из металла, например, в эмалированной или чугунной посуде.	Х	Х	✓
Формы для выпечки, с черной лакировкой или покрытые силиконом (перед использованием всегда проверяйте спецификацию на формы для выпечки)	Х	Х	✓
Эмалированный противень	Х	Х	Х
Решетка	Х	Х	✓
Посуда для использования в микроволновой печи, например, марки «Крисп пэн».	Х	✓	Х

10.4 Выпечка

- В первый раз используйте низкую температуру.
- При выпекании пирогов более чем на одном положении противня время выпекания можно увеличить на 10–15 минут.
- Пироги и выпечка, расположенные на разной высоте, не всегда подрумяниваются равномерно. В

случае неравномерного подрумянивания нет необходимости менять настройки температуры. Разница выровняется в ходе выпекания.

- В ходе приготовления противни могут деформироваться. После остывания противней эти деформации исчезают.

10.5 Советы по выпечке

Результат выпекания/жарки	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.
	Слишком малое время выпекания.	Установите более длинное время выпекания. Время выпекания нельзя уменьшить, увеличив температуру.
	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.
	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.
	Тесто распределено неравномерно.	Равномерно распределите тесто по эмалированному противню.
Торт не готов по истечении установленного времени.	Слишком низкая температура духового шкафа.	При следующем приготовлении немного увеличьте температуру духового шкафа.

10.6 Выпекание на одном уровне

Выпечка в формах

Продукты	Функция	Температура (°C)	Время (мин)	Положение противня
Пирог-кольцо или бриошь	Горячий воздух	150 - 160	50 - 70	1

Продукты	Функция	Температура (°C)	Время (мин)	Положение противня
Бисквит «Мадейра» / Фруктовый кекс	Горячий воздух	140 - 160	70 - 90	1
Sponge cake / Бисквитный пирог	Горячий воздух	140 - 150	35 - 50	1
Sponge cake / Бисквитный пирог	Верхний/нижний нагрев	160	35 - 50	2
Флан из песочного теста ¹⁾	Горячий воздух	170 - 180	10 - 25	1
Флан из бисквитного теста	Горячий воздух	150 - 170	20 - 25	1
Apple pie / Яблочный пирог (2 формы по Ø 20 см, установленные по диагонали)	Горячий воздух	160	70 - 90	1
Apple pie / Яблочный пирог (2 формы по Ø 20 см, установленные по диагонали)	Верхний/нижний нагрев	180	70 - 90	1
Чизкейк, на противне ²⁾	Верхний/нижний нагрев	160 - 170	60 - 90	1

1) Предварительно разогрейте духовой шкаф.

2) Используйте противень для жарки.

Торты / выпечка / хлеб в эмалированных противнях

Продукты	Функция	Температура (°C)	Время (мин)	Положение противня
Батон-плетенка / калач	Верхний/нижний нагрев	170 - 190	30 - 40	2
Рождественский кекс ¹⁾	Верхний/нижний нагрев	160 - 180	50 - 70	2
Хлеб (ржаной) ¹⁾	Верхний/нижний нагрев			2
первый		230	20	
затем		160 - 180	30 - 60	

Продукты	Функция	Температура (°C)	Время (мин)	Положение противня
Пирожн. из заварн. теста/эклеры 1)	Верхний/нижний нагрев	190 - 210	20 - 35	2
Швейцарский рулет 1)	Верхний/нижний нагрев	180 - 200	10 - 20	2
Сладкий пирог с обсыпкой (сухой)	Горячий воздух	150 - 160	20 - 40	1
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	1
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	1
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	Функция	Температура (°C)	Время (мин)	Положение противня
Песочное печенье	Горячий воздух	150 - 160	10 - 20	1
Short bread / Песочное печенье/ Полоски из теста	Горячий воздух	140	20 - 35	1
Short bread / Песочное печенье / Полоски из теста 1)	Верхний/нижний нагрев	160	20 - 30	2

Продукты	Функция	Температура (°C)	Время (мин)	Положение противня
Печенье из сдобного теста	Горячий воздух	150 - 160	15 - 20	1
Выпечка с яичным белком, безе	Горячий воздух	80 - 100	120 - 150	1
Минд. печенье	Горячий воздух	100 - 120	30 - 50	1
Печенье из дрожжевого теста	Горячий воздух	150 - 160	20 - 40	1
Мелкоштучные хлебобулочные изделия из слоеного теста ¹⁾	Горячий воздух	170 - 180	20 - 30	1
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.

10.7 Выпечка и запеканки

Продукты	Функция	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	160 - 170	15 - 30	1
Багеты с плавленым сыром сверху	Горячий воздух	160 - 170	15 - 30	1
Сладкая выпечка	Верхний/Нижний нагрев	180 - 200	40 - 60	1

Продукты	Функция	Температура (°C)	Время (мин)	Положение противня
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.

10.8 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

10.9 Пицца

Продукты	Температура (°C)	Время (мин)	Положение противня
Пицца (на тонкой основе) ¹⁾	200 - 230	15 - 20	3
Пицца (с большим количеством открытой начинки) 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
Яблочный пирог, закрытый	150 - 170	50 - 60	3
Овощной пирог	160 - 180	50 - 60	3
Пресный хлеб ¹⁾	230	10 - 20	3
Открытый слоеный пирог ¹⁾	160 - 180	45 - 55	3
Эльзасский пирог «Фламмухен» ¹⁾	230	12 - 20	3
Пироги ¹⁾	180 - 200	15 - 25	3

¹⁾ Предварительно разогрейте духовой шкаф.

²⁾ Используйте противень для жарки.

10.10 Жарка

Используйте жаростойкую посуду.

Жарьте большие куски мяса непосредственно на противне или на решетке, помещенной над противнем.

Во избежание пригорания мясного сока или жира добавьте в противень немного воды.

Для получения мяса с хрустящей корочкой используйте сотейник без крышки.

Переворачивайте обжариваемый продукт по истечении 1/2 - 2/3 времени приготовления.

Для сохранения большей сочности мяса:

- постные куски мяса следует готовить в сотейнике под крышкой или использовать пакет для жарки.
- при жарке мяса и рыбы используйте большие куски (1 кг или более).

- несколько раз в течение жарки поливайте выделяющимся соком крупное жаркое и птицу.

10.11 Жарка

Говядина

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

Птица

Продукты	Функция	Количество (кг)	Мощность (Ватт)	Температура (°C)	Время (мин)	Положение противня
Части птицы	Турбогриль	по 0,2 - 0,25	200	200 - 220	20 - 35	1
Половинка цыпленка	Турбогриль	по 0,4-0,5	200	190 - 210	25 - 40	1
Цыпленок, пулярка	Турбогриль	1 - 1.5	200	190 - 210	60 - 80	1
Утка	Турбогриль	1.5 - 2	200	180 - 200	80 - 110	1

Рыба (на пару)

Продукты	Функция	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	Функция	Количество (кг)	Мощность (Ватт)	Температура (°C)	Время (мин)	Положение противня
Сладкие блюда	Горячий воздух	-	200	160 - 180	20 - 35	1

Продукты	Функция	Количество (кг)	Мощность (Ватт)	Температура (°C)	Время (мин)	Положение противня
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

10.12 Гриль

Разогрейте пустой духовой шкаф в течение 5 минут.

Устанавливайте на первом уровне противень для сбора жира.

Гриль

Продукты	Температура (°C)	Время на гриле (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
Свинная 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, 0,5 – 1 кг	210 - 230	15 - 30	15 - 30	1

10.13 Замороженные продукты

- Удалите упаковку продукта. Выложите продукт на тарелку.

- Не накрывайте тарелкой или миской. Это может удлинить время размораживания. Используйте функцию «Горячий воздух».

Продукты	Температура (°C)	Время (мин)	Положение противня
Пицца, заморож.	200 - 220	15 - 25	3
Пицца америк., заморож.	190 - 210	20 - 25	3
Пицца, охлажденная	210 - 230	13 - 25	3
Мини-пиццы, заморож.	180 - 200	15 - 30	3
Карт. фри, тонк ¹⁾	210 - 230	20 - 30	3
Карт. фри, крупн. 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	Функция	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

Продукты	Функция	Температура (°C)	Время (мин)	Положение противня
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.

10.14 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.
- При приготовлении больших порций положите на дно внутренней камеры духового шкафа перевернутую тарелку. Поместите продукты в глубокую тарелку или емкость и поставьте ее на перевернутую тарелку. При необходимости извлеките направляющие для противня.

Продукты	Количество (кг)	Время размораживания (мин)	Время остаточного размораживания (мин)	Комментарии
Цыпленок	1	100 - 140	20 - 30	Положите цыпленка на перевернутое блюдо в большую тарелку. Перевернуть по истечении половины времени.
Мясо	1	100 - 140	20 - 30	Перевернуть по истечении половины времени.
Форель	0.15	25 - 35	10 - 15	-
Клубника	0.3	30 - 40	10 - 20	-
Сливочное масло	0.25	30 - 40	10 - 15	-
Сливки	2 x 0,2	80 - 100	10 - 15	Взбейте сливки, немного их охладив.
Пирожные	1.4	60	60	-

10.15 Консервирование – нижний нагрев

- 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.

10.16 Высушивание – Горячий воздух

Продукты	Температура (°С)	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

10.17 Приготовление в микроволновой печи

Рекомендации по использованию микроволн

Результаты приготовления/размораживания	Возможная причина	Решение
Пища слишком сухая.	Выбрана слишком большая мощность. Было выбрано слишком большое время приготовления.	В следующий раз уменьшите уровень мощности и увеличьте продолжительность приготовления.
Продукт не успел разморозиться, нагреться или приготовиться по истечении времени приготовления.	Было выбрано слишком малое время приготовления.	Установите более длинное время. Не повышайте мощность микроволн.
Блюдо перегрето по краям, но все еще не готово в середине.	Выбрана слишком большая мощность.	В следующий раз уменьшите уровень мощности и увеличьте продолжительность приготовления.

Размораживание мяса

Продукты	Мощность (Ватт)	Время (мин)	Время выдержки (мин)
Стейк (0,2 кг)	100	5 - 7	5 - 10
Мясной фарш (0,5 кг)	100	10 - 15	5 - 10

Размораживание птицы

Продукты	Мощность (Ватт)	Время (мин)	Время выдержки (мин)
Цыпленок (1 кг)	100	25 - 30	10 - 20
Цыпленок, грудка (0,15 кг)	100	3 - 5	10 - 15
Куриные ножки (0,15 кг)	100	3 - 5	10 - 15

Размораживание рыбы

Продукты	Мощность (Ватт)	Время (мин)	Время выдержки (мин)
Рыба целиком (0,5 кг)	100	10 - 15	5 - 10
Рыбное филе (0,5 кг)	100	12 - 15	5 - 10

Размораживание молочных продуктов

Продукты	Мощность (Ватт)	Время (мин)	Время выдержки (мин)
Масло сливочное (0,25 кг)	100	3 - 4	5 - 10
Тертый сыр (0,2 кг)	100	2 - 3	10 - 15

Размораживание пирожных/печенья

Продукты	Мощность (Ватт)	Время (мин)	Время выдержки (мин)
Дрожжевой пирог (1 шт)	200	2 - 3	15 - 20
Чизкейк (1 шт)	100	2 - 4	15 - 20
Сухие пирожные (напр., бисквитные пирожные) (1 шт)	200	2 - 4	15 - 20
Хлеб (1 кг)	200	15 - 20	5 - 10
Хлеб в нарезке (0,2 кг)	200	3 - 5	5 - 10
Хлеб/Булочки (4 шт)	200	2 - 4	2 - 5

Размораживание фруктов

Продукты	Мощность (Ватт)	Время (мин)	Время выдержки (мин)
Фрукты (0,25 кг)	100	5 - 10	10 - 15

Разогрев

Продукты	Мощность (Ватт)	Время (мин)	Время выдержки (мин)
Детское питание в банках (0,2 кг)	300	1 - 2	-
Детское молоко (180 мл); поместите в бутылочку ложку	600	0:20 - 0:40	-
Продукты быстрого приготовления (0,5 кг)	600	6 - 9	2 - 5
Замороженные готовые блюда (0,5 кг)	400	10 - 15	2 - 5
Молоко (200 мл)	1000	1 - 1:30	-
Вода (200 мл)	1000	1:30 - 2	-
Соус (200 мл)	600	1 - 3	-
Суп (300 мл)	600	3 - 5	-

Растапливание

Продукты	Мощность (Ватт)	Время (мин)	Время выдержки (мин)
Шоколад/шоколадная глазурь (0,15 кг)	300	2 - 4	-
Масло сливочное (0,1 кг)	400	0:30-1:30	-

Приготовление

Продукты	Мощность (Ватт)	Время (мин)	Время выдержки (мин)
Рыба целиком (0,5 кг)	500	8 - 10	2 - 5
Рыбное филе (0,5 кг)	400	4 - 7	2 - 5
Овощи, свежие (0,5 кг + 50 мл воды)	600	5 - 15	-
Овощи, замороженные (0,5 кг + 50 мл воды)	600	10 - 20	-
Картошка в мундире (0,5 кг)	600	7 - 10	-
Рис (0,2 кг + 400 мл воды)	600	15 - 18	-
Попкорн	1000	1:30 - 3	-

Комбинированный режим с микроволнами

Используйте данный режим для сокращения времени приготовления

продуктов и одновременного их подрумянивания.

Совмещайте функции: Турбо-гриль и Микроволны.

Продукты	Жаростойкая посуда	Мощность (Ватт)	Температура (°C)	Время (мин)	Положение противня	Время выдержки (мин)
2 половины цыпленка (2 x 0,55 кг)	Круглое стеклянное блюдо размером 26 см	300	220	40	2	5
Картофельная запеканка (1 кг)	Запеченные блюда	300	200	40	2	10
Жаркое из свинины, шейная часть (1,1 кг)	Стеклянное блюдо с перфорированным вкладышем	300	200	70	1	10

10.18 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 	Нагревание жидкостей Доведение до кипения к началу процесса приготовления Приготовление овощей
<ul style="list-style-type: none"> • 600 Ватт • 500 Ватт 	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 	Дальнейшее приготовление пищевых продуктов Приготовление деликатных продуктов Нагрев детского питания Замачивание риса Подогрев деликатных блюд Растапливание сыра, шоколада, сливочного масла
<ul style="list-style-type: none"> • 200 Ватт • 100 Ватт 	Размораживание мяса, птицы Размораживание сыра, сметаны, масла Размораживание фруктов и пирожных Размораживание хлеба

10.19 Информация для тестирующих организаций

Режим микроволн

Испытания согласно IEC 60705.

Продукты	Мощность (Ватт)	Количество (кг)	Положение противня 1)	Время (мин)	Комментарии
Бисквит	600	0.475	Нижн.	7 - 9	По прошествии половины времени приготовления переверните контейнер на 1/4.
Мясной рулет	400	0.9	2	25 - 32	По прошествии половины времени приготовления переверните контейнер на 1/4.
Нежный омлет	500	1	Нижн.	18	-
Размораживание мяса	200	0.5	Нижн.	8 - 12	По истечении половины времени приготовления переверните мясо.

1) Используйте решетку, если не указано иное.

Комбинированный режим с микроволнами

Испытания согласно IEC 60705.

Продукты	Функция	Мощность (Ватт)	Температура (°C)	Положение противня 1)	Время (мин)	Комментарии
Пирог (0,7 кг)	Горячий воздух + микроволны	100	180	2	29 - 31	По прошествии половины времени приготовления переверните контейнер на 1/4.

Продукты	Функция	Мощность (Ватт)	Температура (°C)	Положение противня 1)	Время (мин)	Комментарии
Картофельная запеканка (1,1 кг)	Гриль + микроволны	400	160	1	40 - 45	По прошествии половины времени приготовления переверните контейнер на 1/4.
Цыпленок (1,1 кг)	Гриль + микроволны	400	230	1	45 - 55	Поместите мясо в круглый стеклянный контейнер и переверните через 20 минут с начала приготовления.

1) Используйте решетку, если не указано иное.

11. УХОД И ОЧИСТКА



ВНИМАНИЕ!

См. главы, содержащие сведения по технике безопасности.

11.1 Примечание относительно очистки

Переднюю часть духового шкафа протирайте мягкой тканью, смоченной в теплой воде с мягким моющим средством.

Для очистки металлических поверхностей используйте специальное чистящее средство.

Камеру духового шкафа следует очищать после каждого использования. Накопление жира или остатков других продуктов может привести к возгоранию.

Тщательно очистите потолок внутренней камеры от остатков пищи и жира.

После каждого использования все аксессуары духового шкафа следует очистить и просушить. Используйте для этого мягкую тряпку, смоченную в

теплой воде с моющим средством. Не мойте аксессуары в посудомоечной машине.

Стойкие загрязнения удаляйте при помощи специальных чистящих средств для духовых шкафов.

Если у вас есть аксессуары с антипригарным покрытием, для их чистки не следует использовать агрессивные чистящие средства, предметы с острыми краями или посудомоечную машину. Это может привести к повреждению антипригарного покрытия.

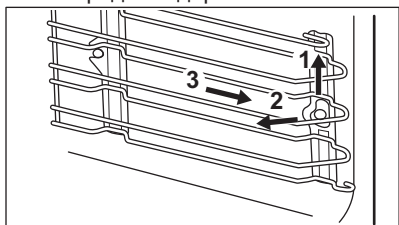
После каждого использования вытирайте внутреннюю камеру от влаги.

11.2 Снятие направляющих для противня

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

Снимите направляющие для противня, чтобы вымыть духовой шкаф.

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 производится в обратном порядке.

11.3 Замена лампы



ВНИМАНИЕ!

Существует опасность поражения электрическим током.

Лампа может быть горячей.

1. Выключите духовой шкаф. Подождите, пока духовой шкаф не остынет.
2. Отключите духовой шкаф от сети электропитания.
3. Положите ткань на дно внутренней камеры.



ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

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

Верхняя лампа

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

12. ПОИСК И УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ



ВНИМАНИЕ!

См. главы, содержащие сведения по технике безопасности.

12.1 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.

Неисправность	Возможная причина	Решение
Духовой шкаф не нагревается.	Не заданы необходимые установки.	Убедитесь, что настройки выбраны верно.
Духовой шкаф не нагревается.	Сработала функция автоматического отключения.	См. «Автоматическое отключение».
Духовой шкаф не нагревается.	Включена функция «Защита от детей».	См. «Отключение функции «Защита от детей».
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 приготовление продуктов уходит слишком много или слишком мало времени.	Слишком высокая или слишком низкая температура.	При необходимости измените температуру. Следуйте указаниям Руководства пользователя.
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 дольше, чем на 15-20 минут.
На дисплее отображается код ошибки, не указанный в данной Таблице.	Имел место сбой электроники.	<ul style="list-style-type: none"> • 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.

12.2 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 камеры духового шкафа. Не удаляйте табличку с техническими данными из внутренней камеры духового шкафа.

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

13. ТЕХНИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ

13.1 Технические данные

Напряжение	220 - 240 В
Частота	50 Гц

14. ЭНЕРГОЭФФЕКТИВНОСТЬ

14.1 Экономия электроэнергии



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

Общие рекомендации

Позаботьтесь о том, чтобы дверца во время работы духового шкафа была плотно закрыта. Во время приготовления не открывайте дверцу слишком часто. Следите за чистой уплотнителем дверцы и за тем, чтобы он был как следует закреплен на своем месте.

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

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

Если длительность приготовления превышает 30 минут, уменьшите температуру духового шкафа до минимальной 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 блюд.

Во время приготовления нескольких блюд за раз сводите перерывы между выпечкой/жаркой к минимуму.

Приготовление с использованием вентилятора

По возможности выбирайте функции приготовления, в которых используется вентилятор, чтобы сэкономить электроэнергию.

Остаточное тепло

В ряде функций духового шкафа при использовании программ, для которых была выбрана опция «Продолжительность» или «Окончание», а время работы более 30 минут, нагревательные элементы автоматически выключаются немного раньше.

Вентилятор и лампа освещения продолжают работать.


Сохранение продуктов теплыми


Для использования остаточного тепла для сохранения пищи в теплом состоянии выбирайте максимально низкое значение температуры и сохраняйте блюдо в тепле. На дисплее будет отображаться индикация остаточного тепла или текущая температура.

Приготовление с выключенной лампой освещения

Выключите лампу на время приготовления. Включайте ее только при необходимости.

15. 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 изготовления изделия указана в его серийном номере, где первая цифра номера соответствует последней цифре года изготовления, а вторая и третья цифры – порядковому номеру недели. Например, серийный номер 84512345 означает, что изделие изготовлено на сорок пятой неделе 2018 года.

Изготовитель: Electrolux Poland Sp. z o.o., ul. Karolkowa 30, 01-207 Warszawa, Польша

Импортер и уполномоченная изготовителем организация:
ООО "Электролюкс Рус", Кожевнический проезд 1, 115114, Москва, тел.: 8-800-200-3589

Изготовлено в Польше

www.electrolux.com/shop



867352391-B-072019

