

VKL8E00V
VKL8E00X
VKL8E00Z



RU Духовой шкаф с СВЧ

Инструкция по эксплуатации

Бытовая техника, способная на большее



Получите быстрый доступ к инструкциям,
обучающим видео и техподдержке с помощью
фото-регистрации по ссылке
electrolux.com/register

СОДЕРЖАНИЕ

1. СВЕДЕНИЯ ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ.....	3
2. УКАЗАНИЯ ПО БЕЗОПАСНОСТИ.....	6
3. ОПИСАНИЕ ИЗДЕЛИЯ.....	9
4. ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ.....	10
5. ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ.....	12
6. ЕЖЕДНЕВНОЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ.....	12
7. ФУНКЦИИ ЧАСОВ.....	17
8. АВТОМАТИЧЕСКИЕ ПРОГРАММЫ.....	19
9. ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ДОПОЛНИТЕЛЬНЫХ ПРИНАДЛЕЖНОСТЕЙ.....	20
10. ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ ФУНКЦИИ.....	20
11. ПОЛЕЗНЫЕ СОВЕТЫ.....	22
12. УХОД И ОЧИСТКА.....	44
13. ПОИСК И УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ.....	45
14. ЭНЕРГОЭФФЕКТИВНОСТЬ.....	48

МЫ ДУМАЕМ О ВАС

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

Добро пожаловать в Electrolux!

На нашем веб-сайте вы сможете:



Найти рекомендации по использованию изделий, руководства по эксплуатации, мастер устранения неисправностей, информацию о техническом обслуживании:

www.electrolux.com/webselfservice



Зарегистрировать свое изделие для улучшения обслуживания:

www.registerelectrolux.com




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


www.electrolux.com/shop

ПОДДЕРЖКА ПОТРЕБИТЕЛЕЙ И СЕРВИСНОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ

Мы рекомендуем использовать оригинальные запчасти.

При обращении в сервис-центр следует иметь под рукой следующую информацию: модель, 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 парочистители 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.
- Данный прибор соответствует директивам Е.Е.С.

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, содержащей большое количество влаги, используйте противень для жарки. Соки из фруктов могут вызывать появление пятен, удалить которые будет невозможно.
- Данный прибор предназначен только для приготовления пищи. Его не следует использовать в других целях, например, для обогрева помещений.
- Всегда готовьте при закрытой дверце духового шкафа.
- В случае установки прибора за мебельной панелью (например, за дверцей) позаботьтесь о том, чтобы во время работы прибора дверца ни в коем случае не оказывалась закрытой. Нагрев и влажность, образующиеся за закрытой дверцей или мебельной панелью, 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

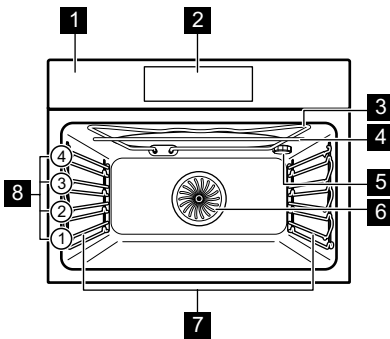


ВНИМАНИЕ!
Существует опасность травмы или удушья.

- 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

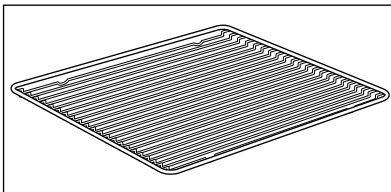
3.1 Общий обзор



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

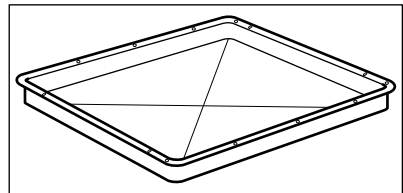
3.2 Аксессуары

Решетка



Для кухонной посуды, форм для выпечки, жаркого.

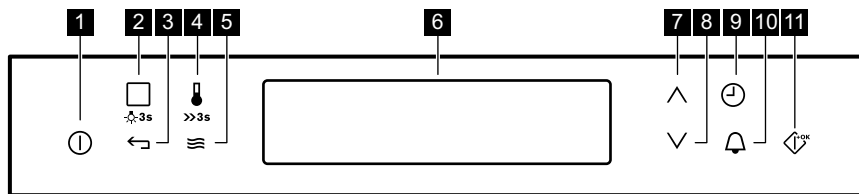
Эмалированный противень










Для тортов и печенья.




4. ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ

4.1 Электронный программатор

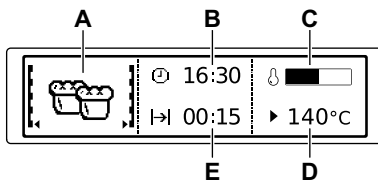


Управление прибором осуществляется с помощью сенсорных полей. Если они не видны, коснитесь ① для их включения.

Сенсорное поле	Описание	Комментарий
1 	«ВКЛ/ВЫКЛ»	Включение и выключение прибора.
2 	Режимы нагрева или Рецепты	Для выбора режима нагрева или вызова меню Рецепты коснитесь сенсорного поля один раз. Для перехода между меню снова коснитесь сенсорного поля: Режимы нагрева, Рецепты. Для включения или выключения освещения коснитесь и удерживайте поле в течение 3 секунд.
3 	Клавиша возврата	Возврат на один уровень в меню функций. Для вызова главного меню коснитесь и удерживайте поле в течение 3 секунд.
4 	Выбор температуры	Установка температуры или отображение текущей температуры прибора. Коснитесь поля на 3 секунды, чтобы включить или выключить функцию Быстрый нагрев.
5 	Режим СВЧ	Включение режима СВЧ. При использовании режима микроволновой обработки совместно с функцией Продолжительность на протяжении более 7 минут, а также в комбинированном режиме мощность микроволновой обработки не может превышать 600 Вт.
6 -	Дисплей	На дисплее отображаются текущие настройки прибора.
7 	Стрелка вверх	Перемещение вверх по меню.
8 	Стрелка вниз	Перемещение вниз по меню.








Сенсорное поле	Описание	Комментарий
9 	Время и дополнительные функции	Установка различных функций. При работе режима нагрева касание данного сенсорного поля позволяет установить таймер или следующие функции: Блокир. кнопок, Любимая прогр., Сохранение тепла, Включил и Иди.
10 	Таймер	Установка функции Таймер.
11 	ОК/Быстрый пуск СВЧ	Подтверждение выбора или параметра настройки. Включение режима СВЧ. Эти же действия можно произвести и при выключенном приборе.




4.2 Дисплей



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

Другие индикаторы дисплея:

Символ	Функция	Функция
	Таймер	Работает функция часов.
	Время суток	На дисплее отображается текущее время суток.
	Продолжительность	На дисплее отображается требуемое для приготовления время.
	Окончание	Отображается на дисплее по истечении времени приготовления.
	Температура	На дисплее отображается температура.
	Индикация времени	На дисплее отображается продолжительность времени работы режима нагрева. Для сброса отсчета одновременно нажмите на ∇ и \blacktriangle .
	Индикация нагрева	На дисплее отображается температура внутри духового шкафа.

Символ		Функция
	Быстрый нагрев	Функция включена. При этом сокращается время нагрева.
	Вес, автоматич.	На дисплее отображается информация о том, что система автоматического взвешивания включена или что вес может быть изменен.
	Сохранение тепла	Функция включена.

5. ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ



ВНИМАНИЕ!

См. Главы, содержащие сведения по технике безопасности.

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.

5.2 Первое подключение

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

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


6. ЕЖЕДНЕВНОЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ






ВНИМАНИЕ!

См. Главы, содержащие сведения по технике безопасности.




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

6.1 Навигация по пунктам меню

1. Включите духовой шкаф.
2. С помощью кнопок  или  выберите нужный пункт меню.
3. Нажатие на  позволяет перейти к подменю или принять установленное значение.






6.2 Обзор меню










Главное меню

Символ / Элемент меню	Применение
 Режимы нагрева	Содержит перечень режимов нагрева.

Символ / Элемент меню	Применение
 Рецепты	Содержит перечень автоматических программ.
 Любимая прогр.	Содержит список избранных программ приготовления, созданных пользователем.
 Основные установки	Используется для задания конфигурации прибора.
 Особые	Содержит перечень дополнительных режимов нагрева духового шкафа.


Подменю для: Основные установки


Символ / Элемент меню	Описание
 Установка времени суток	Установка текущего времени.
 Индикация времени	Если данная функция включена, на дисплее выключенного прибора отображается текущее время.
 Включил и Иди	Выбор функции и ее последующее включение нажатием на любой символ панели управления.
 Сохранение тепла	Используется для поддержания приготовленных блюд теплыми в течение 30 минут после завершения цикла приготовления.
 Коррекция времени	Включение и выключение функции «Коррекция времени».

Символ / Элемент меню	Описание
 Контрастность дисплея	Изменение контрастности дисплея в процентах.
 Яркость Дисплея	Изменение яркости дисплея в процентах.
 Выбрать язык	Выбор языка выводимой на дисплей информации.
 Громкость Звук. Сигнала	Регулировка в процентах громкости сигналов, звучащих при нажатии на сенсорные поля, а также других сигналов.
 Тоны Кнопок	Включение и выключение звуковых сигналов, звучащих при нажатии на сенсорные поля. Отключение звуковых сигналов, выдаваемых при нажатии на поле «Вкл/Выкл», невозможно.
 Сигналы тревоги/ошибки	Включение и выключение сигналов оповещения.
 ДЕМОРЕЖИМ	Код включения / отключения: 2468.
 Сервис	Отображение на дисплее версии и конфигурации программного обеспечения.
 Заводские установки	Сброс всех настроек к заводским установкам.

6.3 Режимы нагрева



Режим нагрева	Применение
 Горячий воздух	Одновременное выпекание, жарка и высушивание продуктов максимум на двух уровнях. Установите температуру на 20°C – 40°C ниже, чем для режима Верхн/нижн. нагрев.
 Пицца	Выпекание на одном уровне духового шкафа, когда требуется более интенсивное подрумянивание и хрустящая нижняя корочка. Установите температуру на 20°C – 40°C ниже, чем для режима Верхн/нижн. нагрев.
 Верхн/нижн. нагрев (Верхний/нижний нагрев)	Выпекание и жарка продуктов на одном уровне духового шкафа.
 Замороженные продукты	Приготовление полуфабрикатов, например, картофеля фри, картофеля по-деревенски или спринг-роллов с образованием хрустящей корочки.
 Малый 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.


Режим нагрева	Применение
 Нижний нагрев	Выпекание пирогов с хрустящей основой и консервирование продуктов.

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




6.4 Особые

Режим нагрева	Применение
 Поддержание тепла	Сохранение пищи в теплом виде.
 Подогрев тарелок	Предварительный подогрев тарелок перед подачей на стол.
 Консервирование	Консервирование (например, соленых огурцов).
 Сушка	Высушивание нарезанных ломтиками фруктов, овощей и грибов.
 Подготовка теста	Ускорение поднятия дрожжевого теста. Не допускает высыхания теста и сохраняет его эластичность.
 Медл. приготовление	Приготовление нежных и сочных жареных кусков мяса.


Режим нагрева	Применение
 Хлеб	Используйте данную функцию для приготовления хлеба и булочек на хорошем профессиональном уровне в части получения хрустящей корочки, ее блеска и цвета.
 Размораживание	Размораживание продуктов (овощей и фруктов). Время размораживания зависит от объема и размеров замороженных продуктов.

Режим нагрева	Применение
 Запеканка	Приготовление таких блюд как лазанья или картофельная запеканка, а также запекание и обжаривание.


6.5 Установка режима нагрева


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

















6.6 Режимы микроволновой обработки

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


6.7 Установка режима микроволновой обработки


1. Извлеките все аксессуары.
2. Включите духовой шкаф.
3. Для включения функции микроволн нажмите .

4. Нажмите . Функция Продолжительность будет установлена на время 30 секунд; начнется микроволновая обработка.

-  Каждое нажатие  добавляет к продолжительности работы режима Продолжительность 30 секунд.
 -  Если не нажать , через 20 секунд прибор выключится.
5. Нажмите , чтобы выбрать функцию Продолжительность. См. Главу «Настройка функций часов».
-  Максимальная продолжительность работы функции Продолжительность составляет 90 минут.
 -  Во время работы функции микроволновой обработки можно изменить уровень ее мощности (нажмите , а затем  или ). Также в любой момент можно изменить параметры режима Продолжительность .
6. По истечении установленного времени в течение двух минут выдается звуковой сигнал. Работа режима микроволновой обработки будет автоматически завершена. Для отключения звукового сигнала достаточно коснуться любого символа.
-  Для выключения функции микроволн нажмите .
 -  Нажатие  или открытие дверцы приводит к остановке работы прибора. Для ее повторного запуска нажмите на .



6.8 Установка комбинированного режима работы


1. Включите режим нагрева. См. «Настройка режима нагрева».
2. Нажмите  и выполните те же действия, что и при выборе функции микроволновой обработки.



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

Следующие функции недоступны в комбинированном режиме работы: Любимая прогр., Окончание, Включение и Иди, Сохранение тепла.

6.9 Использование функции быстрого запуска микроволн

1. При необходимости нажмите на , чтобы выключить духовой шкаф.
2. Для запуска функции «Быстрый запуск» нажмите .

Каждое нажатие  добавляет к продолжительности работы функции Продолжительность 30 секунд.

-  Уровень мощности микроволновой обработки можно изменить (см. Главу «Настройка режима микроволновой обработки»).
3. Нажмите на  для установки продолжительности работы функции Продолжительность. См. Главу «Функции часов», Параграф «Настройка функций часов».

6.10 Индикация нагрева

При включении режима нагрева на дисплее отображается полоска. Полоска показывает, что температура духового шкафа повышается. По достижении заданной температуры выдаются 3 сигнала зуммена, а

полоска начинает мигать и затем исчезает.

6.11 Быстрый нагрев

Данная функция позволяет сократить время нагрева.



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

Для включения данной функции нажмите и удерживайте «» в течение 3 секунд. Индикатор нагрева замигает.

Эта функция доступна не во всех моделях духовых шкафов.

6.12 Остаточное тепло

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

7. ФУНКЦИИ ЧАСОВ

7.1 Таблица функций часов

Функция часов	Применение
Таймер	Установка обратного отсчета времени (макс. 2 часа 30 минут). Эта функция не влияет на работу духового шкафа. Чтобы включить эту функцию, воспользуйтесь . Установите значение минут при помощи или и нажмите на , чтобы произвести пуск.
Продолжительность	Установка продолжительности работы духового шкафа (макс. 23 часа 59 минут).
Окончание	Установка времени отключения режима нагрева (макс. 23 часа 59 минут).





При использовании функций часов продолжительность и окончание выключения нагревательных элементов духового шкафа происходит по истечении 90% заданного времени работы. В конце приготовления (в течение от 3 до 20 минут) духовой шкаф использует остаточное тепло для продолжения приготовления.

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

7.2 Установка функций часов



Перед использованием функций Продолжительность и Окончание сначала следует задать режим нагрева и температуру. Духовой шкаф автоматически выключается. При одновременном использовании функций Продолжительность и Окончание можно задать время для автоматического включения и выключения духового шкафа в заранее заданное более позднее время.

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

По истечении времени выдается сигнал. Духовой шкаф выключится. На дисплее появится сообщение.

5. Для отключения звукового сигнала достаточно коснуться любого символа.



7.3 Сохранение тепла

Условия для этой функции:

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

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

Включение и выключение данной функции производится в меню Основные установки.

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

По окончании работы функции выдается сигнал.



При изменении режимов нагрева функция остается включенной.

7.4 Коррекция времени

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



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

1. По истечении времени приготовления выдается сигнал. Коснитесь любого символа. На дисплее отображается сообщение.
2. Нажмите  для включения или \leftarrow для отмены.
3. Задайте продолжительность работы функции.
4. Нажмите .

8. АВТОМАТИЧЕСКИЕ ПРОГРАММЫ



ВНИМАНИЕ!

См. Главы, содержащие Сведения по технике безопасности.




8.1 Рецепты в Интернете



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

8.2 Рецепты с Запрограммир. рецепты

В памяти духового шкафа записаны рецепты, которыми вы можете воспользоваться. Изменение рецептов пользователем невозможно.

1. Включите духовой шкаф.
2. Выберите меню Рецепты. Чтобы подтвердить выбор, нажмите на .
3. Выберите категорию и блюдо. Чтобы подтвердить выбор, нажмите на .
4. Выберите рецепт. Чтобы подтвердить выбор, нажмите на .





При использовании функции Ручной режим духовой шкаф использует автоматические установки. Их можно изменять подобно другим функциям.

8.3 Рецепты с Вес, автоматич.

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

1. Включите духовой шкаф.
2. Выберите меню Рецепты. Чтобы подтвердить выбор, нажмите на .
3. Выберите категорию и блюдо. Чтобы подтвердить выбор, нажмите на .
4. Нажмите на  или , чтобы задать вес продуктов. Чтобы подтвердить выбор, нажмите на .

Начнется выполнение программы.

5. Вес можно изменить в любое время. Для его изменения нажмите на  или на .
6. По истечении времени выдается сигнал. Для отключения сигнала нажмите на любой символ.



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

9. ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ДОПОЛНИТЕЛЬНЫХ ПРИНАДЛЕЖНОСТЕЙ



ВНИМАНИЕ!

См. Главы, содержащие Сведения по технике безопасности.

9.1 Установка аксессуаров

Используйте только подходящую посуду и материалы.

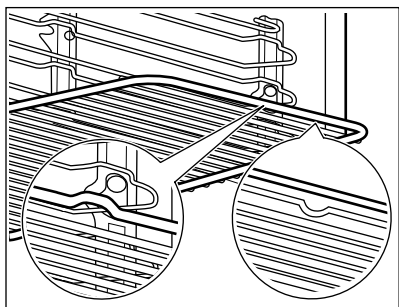


ВНИМАНИЕ!

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

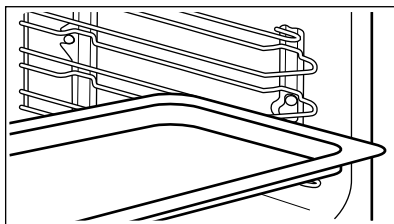
Решетка:

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



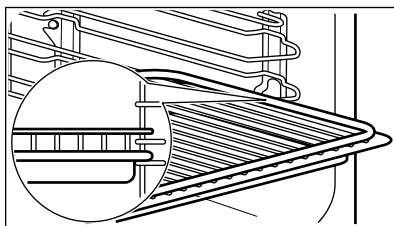
Эмалированный противень:

Вставьте эмалированный противень между направляющими планками.



Одновременная установка решетки и эмалированного противня:

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



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

10. ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ ФУНКЦИИ



10.1 Любимая прогр.

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










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


Сохранение программы

1. Включите духовой шкаф.
2. Выберите режим нагрева или автоматическую программу.
3. Многократным нажатием на кнопку  добейтесь появления на дисплее СОХРАНИТЬ.
4. Чтобы подтвердить выбор, нажмите на .

На дисплее отобразится позиция первой свободной ячейки памяти.



5. Чтобы подтвердить выбор, нажмите на .
6. Введите название программы. Начнет мигать первая буква.
7. Измените букву при помощи  или .
8. Нажмите . Замигает следующая буква.
9. Повторите действие 7 необходимое число раз.
10. Нажмите и удерживайте  для сохранения.

Можно изменить записи во всех ячейках памяти. Когда на дисплее отобразится первая свободная ячейка памяти, нажмите на  или на , а

затем на  для перезаписи существующей программы.

Можно изменить имя программы в меню Изменить имя программы.




Включение программы

1. Включите духовой шкаф.
2. Выберите меню Любимая прогр..
3. Чтобы подтвердить выбор, нажмите на .
4. Выберите название любимой программы.
5. Чтобы подтвердить выбор, нажмите на .

10.2 Использование функции «Защита от детей».



Когда установлена функция «Защита от детей», случайное включение




духового шкафа становится невозможным.

1. Для включения дисплея нажмите .
2. Нажмите и удерживайте одновременно  и , пока на дисплее не появится сообщение . Для выключения функции «Защита от детей» повторите действие 2.

10.3 Блокир. кнопок

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

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




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



При выключении духового шкафа данная функция тоже выключается.

10.4 Включил и Иди

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

1. Включите духовой шкаф.
2. Установите режим нагрева духового шкафа.
3. Многократным нажатием на кнопку  добейтесь появления на дисплее Продолжительность.
4. Задайте время.
5. Многократным нажатием на кнопку  добейтесь появления на дисплее Включил и Иди.
6. Чтобы подтвердить выбор, нажмите на .

Для включения функции Включил и Иди коснитесь любого символа (кроме

Ⓛ). Будет включен установленный режим нагрева.

По окончании действия режима нагрева будет выдан сигнал.



- При работе режима нагрева выполняется Блокир. кнопок.
- Меню Основные установки позволяет включать и выключать режим Включил и Иди.

10.5 Автоматическое отключение

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

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



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

11. ПОЛЕЗНЫЕ СОВЕТЫ



ВНИМАНИЕ!

См. Главы, содержащие сведения по технике безопасности.

10.6 Яркость дисплея

Существует два режима яркости дисплея:

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

10.7 Вентилятор охлаждения

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



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

11.1 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.

11.2 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 коже 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.

11.3 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 огнестойкого/морозостойкого материала	✓	✓	✓
Керамика и фаянс без элементов из кварца или металла, а также без металлосодержащей глазури	✓	✓	✗
Изделия из керамики, фарфора и фаянса с неглазурованным дном или маленькими отверстиями, например, на ручках	✗	✗	✗
Жаростойкий пластик (до 200°C - перед использованием всегда проверяйте спецификацию на посуду из пластика)	✓	✓	✗
Картон, бумага.	✓	✗	✗
Пищевая пленка.	✓	✗	✗
Пленка для жарки, пригодная для использования в микроволновой печи (перед использованием всегда проверяйте спецификацию на пленку для жарки)	✓	✓	✗
Жарка в посуде из металла, например, в эмалированной или чугунной посуде.	✗	✗	✓
Формы для выпечки, с черной лакировкой или покрытые силиконом (перед использованием всегда проверяйте спецификацию на формы для выпечки)	✗	✗	✓

Кухонная посуда/материал	Режим микроволн		Комбинированный режим с микроволнами
	Размораживание	Нагрев, Приготовление	
Эмалированный противень	X	X	X
Решетка	X	X	✓
Посуда для использования в микроволновой печи, например, марки «Крисп пэн».	X	✓	X

11.4 Рекомендации по использованию особых режимов нагрева духового шкафа

Поддержание тепла

Данная функция позволяет поддерживать блюдо горячим. Температура автоматически устанавливается на значение 80 °С.

Подогрев тарелок

Данная функция позволяет подогревать тарелки и блюда перед их подачей к столу. Температура автоматически устанавливается на значение 70°С.

Равномерно разместите тарелки и блюда по всей решетке. Используйте первое положение противня. По истечении половины времени нагрева поменяйте их местами.

Размораживание

11.6 Советы по выпечке

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

Удалите упаковку продукта и положите его на тарелку. Ничем не накрывайте продукт, так это может увеличить время размораживания. Используйте первое положение противня.

11.5 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.

Результат выпекания/жарки	Возможная причина	Решение
Торт опадает и остается сырым, комковатым или частично непеченым.	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.

11.7 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
Бисквит «Мадейра» / Фруктовый кекс	Горячий воздух	140 - 160	70 - 90	1
Sponge cake / Бисквитный пирог	Горячий воздух	140 - 150	35 - 50	1

Продукты	Функция	Температура (°C)	Время (мин)	Положение противня
Sponge cake / Бисквитный пирог	Верхн/нижн. 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)	Верхн/нижн. нагрев	180	70 - 90	1
Чизкейк, на противне ²⁾	Верхн/нижн. 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	Верхн/нижн. нагрев	170 - 190	30 - 40	2
Рождественский кекс ¹⁾	Верхн/нижн. нагрев	160 - 180	50 - 70	2
Хлеб (ржаной) ¹⁾	Верхн/нижн. нагрев			2
сначала		230	20	
затем		160 - 180	30 - 60	
Пирожн. из заварн. теста/эклеры ¹⁾	Верхн/нижн. нагрев	190 - 210	20 - 35	2
Швейцарский рулет ¹⁾	Верхн/нижн. нагрев	180 - 200	10 - 20	2
Сладкий пирог с обсыпкой (сухой)	Горячий воздух	150 - 160	20 - 40	1

Продукты	Функция	Температура (°C)	Время (мин)	Положение противня
Сливочный миндальный торт/сахарные пирожные ¹⁾	Верхн/нижн. 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⁾	Верхн/нижн. 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⁾	Верхн/нижн. 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/ язычки	Горячий воздух	140	20 - 35	1
Short bread / Песочное печенье / язычки ¹⁾	Верхн/нижн. нагрев	160	20 - 30	2
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

Продукты	Функция	Температура (°C)	Время (мин)	Положение противня
Мелкоштучные хлебобулочные изделия из слоеного теста ¹⁾	Горячий воздух	170 - 180	20 - 30	1
Рулеты ¹⁾	Верхн/нижн. нагрев	190 - 210	10 - 25	2
Small cakes / маленькие торты ¹⁾	Горячий воздух	160	20 - 35	3
Small cakes / маленькие торты ¹⁾	Верхн/нижн. нагрев	170	20 - 35	2

¹⁾ Предварительно разогрейте духовой шкаф.

11.8 Выпечка и запеканки

Продукты	Функция	Температура (°C)	Время (мин)	Положение противня
Запеченная паста	Верхн/нижн. нагрев	180 - 200	45 - 60	1
Лазанья	Верхн/нижн. нагрев	180 - 200	25 - 40	1
Овощная запеканка ¹⁾	Турбо-гриль	210 - 230	10 - 20	1
Багеты с расплавленным сыром	Горячий воздух	160 - 170	15 - 30	1
Молочный рис	Верхн/нижн. нагрев	180 - 200	40 - 60	1
Запеканки с рыбой	Верхн/нижн. нагрев	180 - 200	30 - 60	1
Фаршированные овощи	Горячий воздух	160 - 170	30 - 60	1

¹⁾ Предварительно разогрейте духовой шкаф.

11.9 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

11.10 Медл. приготовление

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

**ВНИМАНИЕ!**

См. Главу «Указания и рекомендации».

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

Не используйте данную функцию для приготовления птицы.



Всегда готовьте без крышки при использовании данной функции.

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

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

11.11 Пицца

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

11.12 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.

11.13 Таблицы с информацией по жарке

Говядина

Продукты	Функция	Количество (кг)	Мощность (Ватт)	Температура (°C)	Время (мин)	Положение противня
Мясо, тушенное одним крупным куском	Верхн/нижн. 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
Свинная 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

Продукты	Функция	Количество (кг)	Мощность (Ватт)	Температура (°C)	Время (мин)	Положение противня
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	Турбо-гриль	1 - 1.5	200	150 - 170	50 - 70	1

Птица

Продукты	Функция	Количество (кг)	Мощность (Ватт)	Температура (°C)	Время (мин)	Положение противня
Части птицы	Турбо-гриль	по 0,2 - 0,25	200	200 - 220	20 - 35	1
Половинка цыпленка	Турбо-гриль	по 0.4 - 0.5	200	190 - 210	25 - 40	1
Цыпленок, пулярка	Турбо-гриль	1 - 1.5	200	190 - 210	30 - 45	1
Утка	Турбо-гриль	1.5 - 2	200	180 - 200	45 - 65	1

Рыба (на пару)

Продукты	Функция	Количество (кг)	Мощность (Ватт)	Температура (°C)	Время (мин)	Положение противня
Рыба, целиком	Верхн/нижн. 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
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

11.14 Малый гриль

- При использовании гриля всегда выбирайте максимальный уровень мощности.
- Решетку устанавливайте на уровне, рекомендованном в таблице приготовления на гриле.
- Всегда устанавливайте на первом уровне противень для сбора жира.
- Готовьте на гриле только плоские куски мяса или рыбы.

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

**ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ**

Приготовление на гриле всегда выполняйте при закрытой дверце духового шкафа.

Малый гриль

Продукты	Температура (°C)	Время (мин)		Положение противня
		Первая сторона	Вторая сторона	
Ростбиф, средней прожаренности	210 - 230	30 - 40	30 - 40	1

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

11.15 Замороженные продукты

- Удалите упаковку продукта. Выложите продукт на тарелку.

- Не накрывайте тарелкой или миской. Это может удлинить время размораживания.

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

Продукты	Температура (°C)	Время (мин)	Положение противня
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⁾	Верхн/нижн. нагрев	согл. инструкциям производителя	согл. инструкциям производителя	2
Картофель фри ²⁾ (300 г – 600 г)	Верхн/нижн. нагрев или Турбогриль	200 - 220	согл. инструкциям производителя	2
Багеты ³⁾	Верхн/нижн. нагрев	согл. инструкциям производителя	согл. инструкциям производителя	2
Фруктовый кекс	Верхн/нижн. 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.

11.16 Размораживание

- Удалите упаковку продукта и положите его на тарелку.
- Установите полку на первый уровень снизу.

- Не накрывайте продукт глубоким блюдом или тарелкой, так как это может увеличить время размораживания.

Продукты	Количество	Время размораживания (мин)	Время остаточного размораживания (мин)	Комментарии
Цыпленок	1 кг	100 - 140	20 - 30	Положите цыпленка на перевернутое блюдо в большую тарелку. Перевернуть по истечении половины времени.
Мясо	1 кг	100 - 140	20 - 30	Перевернуть по истечении половины времени.
Мясо	500 г	90 - 120	20 - 30	Перевернуть по истечении половины времени.
Форель	150 г	25 - 35	10 - 15	-
Клубника	300 г	30 - 40	10 - 20	-
Сливочное масло	250 г	30 - 40	10 - 15	-
Сливки	2 x 200 г	80 - 100	10 - 15	Взбейте сливки, немного их охладив.
Пирожные	1,4 кг	60	60	-

11.17 Консервирование

Используйте для консервирования только стандартные банки одного размера.

Не используйте металлические банки и банки с винтовыми крышками или байонетными замками.

В этом режиме используйте первую полку снизу.

Не ставьте на глубокий противень более шести литровых банок для консервирования.

Наполните банки до одного уровня и закатайте крышки.

Банки не должны касаться друг друга.

Налейте в глубокий противень приблизительно 1/2 литра воды, чтобы в духовом шкафу было достаточно влаги.

Когда жидкость в банках начнет медленно кипеть (для литровых банок примерно через 35-60 минут), выключите духовой шкаф или уменьшите температуру до 100°C (см. Таблицу).

Ягоды

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

Фрукты с косточками

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

Овощи

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

1) Оставьте стоять в духовом шкафу после его выключения.

11.18 Сушка

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

11.19 Хлеб

Не рекомендуется производить предварительный разогрев.

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

11.20 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

Продукты	Мощность (Ватт)	Время (мин)	Время выдержки (мин)
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	-

Продукты	Мощность (Ватт)	Время (мин)	Время выдержки (мин)
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: Малый 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

11.21 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

Уровень мощности	Эксплуатация
<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

11.22 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.
Картофельная запеканка (1,1 кг)	Турбогриль + МИКРОВОЛНЫ	400	180	1	40 - 45	По прошествии половины времени приготовления переверните контейнер на 1/4.
Цыпленок (1,1 кг)	Турбогриль + МИКРОВОЛНЫ	200	200	1	45 - 55	Поместите мясо в круглый стеклянный контейнер и переверните через 20 минут с начала приготовления.

1) Используйте решетку, если не указано иное.

12. УХОД И ОЧИСТКА



ВНИМАНИЕ!

См. Главы, содержащие Сведения по технике безопасности.

12.1 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 очистки не следует использовать агрессивные чистящие средства, предметы с острыми краями или посудомоечную машину. Это может привести к повреждению антипригарного покрытия.

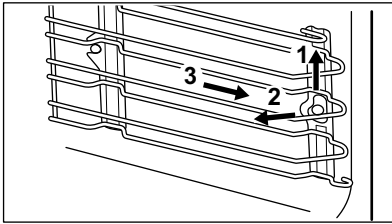
После каждым использованием вытирайте внутреннюю камеру от влаги.

12.2 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.

12.3 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.

13. ПОИСК И УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ




ВНИМАНИЕ!

См. Главы, содержащие Сведения по технике безопасности.

13.1 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 напряжения в сети (см. Схему подключения).
Духовой шкаф не нагревается.	Духовой шкаф выключен.	Включите духовой шкаф.
Духовой шкаф не нагревается.	Не установлено текущее время.	Установите часы.
Духовой шкаф не нагревается.	Не заданы необходимые установки.	Убедитесь, что настройки выбраны верно.
Духовой шкаф не нагревается.	Выбрана 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.	Дверца не закрыта как следует.	Полностью закройте дверцу.
Духовой шкаф не нагревается.	Сработал предохранитель.	Проверьте, не является ли предохранитель причиной неисправности. Если предохранитель срабатывает повторно снова и снова, обратитесь к квалифицированному электрику.
Лампа не горит.	Лампа перегорела.	Замените лампу освещения.
На дисплее отображается код ошибки, не указанный в данной Таблице.	Имел место сбой электроники.	<ul style="list-style-type: none"> Выключите и снова включите духовой шкаф с помощью предохранителя домашней электропроводки или предохранительного выключателя на электрощитке. Если на дисплее снова отображается код ошибки, обратитесь в сервисный центр.

Неисправность	Возможная причина	Решение
Пар и конденсат осаждаются на продуктах и внутри камеры духового шкафа.	Блюда находились в духовом шкафу слишком долго.	По окончании процесса приготовления не оставляйте блюда в духовом шкафу дольше, чем на 15-20 минут.
Прибор включен, но не нагревается. Не работает вентилятор. На дисплее отображается "Demo" .	Включен деморежим.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Выключите прибор. 2. Нажмите и удерживайте , пока прибор не включится и не выключится. 3. Одновременно нажмите и удерживайте  и , пока не прозвучит сигнал и не пропадет индикация "Demo".
Прибор включен, но не нагревается. Не работает вентилятор. На дисплее отображается "Demo" .	Включен деморежим.	См. Раздел «Основные установки» в Главе «Ежедневное использование».

13.2 Информация для обращения в сервис-центр

Если самостоятельно справиться с проблемой не удастся, 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.)
Код изделия (PNC)
Серийный номер (S.N.)

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 чистотой уплотнителя 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 сберечь 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.

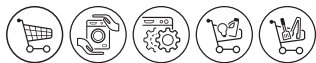
Дата изготовления изделия указана в его серийном номере, где первая цифра номера соответствует последней цифре года изготовления, а вторая и третья цифры – порядковому номеру недели. Например, серийный номер 84512345 означает, что изделие изготовлено на сорок пятой неделе 2018 года.

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

electrolux.com/shop



867352375-A-432018

EAC CE