



Thinking of you
Electrolux



EVY9760AO

RU ДУХОВОЙ КОМБИ-ШКАФ С
СВЧ

ИНСТРУКЦИЯ ПО ЭКСПЛУАТАЦИИ



СОДЕРЖАНИЕ

1. СВЕДЕНИЯ ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ.....	3
2. УКАЗАНИЯ ПО БЕЗОПАСНОСТИ.....	6
3. ОПИСАНИЕ ИЗДЕЛИЯ.....	9
4. ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ.....	9
5. ЕЖЕДНЕВНОЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ.....	10
6. РЕЖИМ МИКРОВОЛНОВОЙ ОБРАБОТКИ.....	12
7. ФУНКЦИИ ЧАСОВ.....	17
8. ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ДОПОЛНИТЕЛЬНЫХ ПРИНАДЛЕЖНОСТЕЙ.....	19
9. ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ ФУНКЦИИ.....	20
10. ПОЛЕЗНЫЕ СОВЕТЫ.....	21
11. УХОД И ОЧИСТКА.....	45
12. ПОИСК И УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ.....	46
13. ТЕХНИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ.....	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



Зарегистрировать свое изделие для улучшения обслуживания:

www.registerelectrolux.com



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

www.electrolux.com/shop

ПОДДЕРЖКА ПОТРЕБИТЕЛЕЙ И СЕРВИСНОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ

Мы рекомендуем использовать оригинальные запчасти.

При обращении в сервис-центр следует иметь под рукой следующую информацию: модель, код изделия (PNC), серийный номер.

Данная информация находится на табличке с техническими данными.



Внимание / Важные сведения по технике безопасности.



Общая информация и рекомендации



Информация по охране окружающей среды

Право на изменения сохраняется.

1. ⚠ СВЕДЕНИЯ ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ

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

1.1 Безопасность детей и лиц с ограниченными возможностями

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

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

1.2 Общие правила техники безопасности

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

отремонтирован квалифицированным специалистом.

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

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

2. УКАЗАНИЯ ПО БЕЗОПАСНОСТИ

2.1 Установка



ВНИМАНИЕ!

Установка прибора должна осуществляться только квалифицированным персоналом!

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

2.2 Подключение к электросети



ВНИМАНИЕ!

Существует риск пожара и поражения электрическим током.

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

- Для отключения прибора от электросети не тяните за кабель электропитания. Всегда беритесь за саму вилку.
- Следует использовать подходящие размыкающие устройства: предохранительные автоматические выключатели, плавкие предохранители (резьбовые плавкие предохранители следует выкручивать из гнезда), автоматы защиты от тока утечки и пускатели.
- Прибор должен быть подключен к электросети через устройство, позволяющее отсоединять от сети все контакты. Устройство для изоляции должно обеспечивать расстояние между разомкнутыми контактами не менее 3 мм.
- Данный прибор соответствует директивам Е.Е.С.
- 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 кладите на прибор, рядом с ним или внутрь него легковоспламеняющиеся материалы или изделия, пропитанные легковоспламеняющимися веществами.



ВНИМАНИЕ!

Существует риск повреждения прибора.

2.3 Эксплуатация



ВНИМАНИЕ!

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

- Используйте прибор только в жилых помещениях.
- Не изменяйте параметры данного прибора.
- Удостоверьтесь, что вентиляционные отверстия не закрыты.
- Не оставляйте прибор без присмотра во время его работы.
- Прибор необходимо выключать после каждого использования.
- Соблюдайте осторожность, открывая дверцу прибора во время его работы. Может произойти высвобождение горячего воздуха.
- При использовании прибора не касайтесь его мокрыми руками. Не касайтесь прибора, если на него попала вода.
- Не надавливайте на открытую дверцу прибора.
- Не используйте прибор как столешницу или подставку для каких-либо предметов.
- Для предупреждения повреждения и изменения цвета эмали:
 - не помещайте непосредственно на дно прибора посуду и иные предметы.
 - не кладите непосредственно на дно прибора алюминиевую фольгу.
 - не наливайте в нагретый прибор воду.
 - не храните влажную посуду и продукты в приборе после окончания приготовления пищи.
 - соблюдайте осторожность при установке и извлечении аксессуаров.
- Изменение цвета эмали не влияет на эффективность работы прибора. Оно не является дефектом с точки зрения закона о гарантийных обязательствах.
- Для приготовления тортов, содержащей большое количество влаги, используйте противень для жарки. Соки из фруктов могут вызывать появление пятен, удалить которые будет невозможно.
- Данный прибор предназначен только для приготовления пищи. Его не следует использовать в других целях, например, для обогрева помещений.
- Всегда готовьте при закрытой дверце духового шкафа.

2.4 Уход и очистка



ВНИМАНИЕ!

Существует риск травмы, пожара или повреждения прибора.

- Перед выполнением операций по чистке и уходу выключите прибор и извлеките вилку сетевого шнура из розетки.
- Убедитесь, что прибор остыл. Существует опасность повреждения стеклянных панелей.
- Поврежденные стеклянные панели следует заменять незамедлительно. Обратитесь в 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.
- Оставшиеся внутри прибора жир или остатки пищи могут стать причиной пожара.
- Протирайте прибор мягкой влажной тряпкой. Используйте только нейтральные моющие средства. Не используйте абразивные средства, царапающие губки, растворители или металлические предметы.
- В случае использования спрея для очистки духового шкафа следуйте

инструкции по безопасности на его упаковке.

- Не очищайте каталитическую эмаль (если прибор имеет соответствующее покрытие) какими-либо моющими средствами.

2.5 Внутреннее освещение

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



ВНИМАНИЕ!

Существует опасность поражения электрическим током.

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

2.6 Утилизация



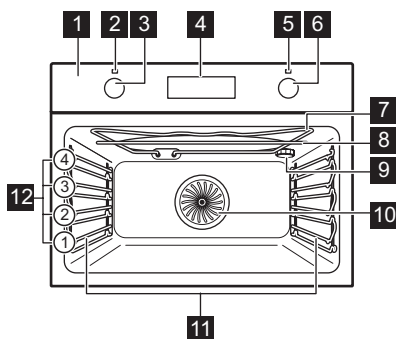
ВНИМАНИЕ!

Существует опасность травмы или удушья.

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

3. ОПИСАНИЕ ИЗДЕЛИЯ

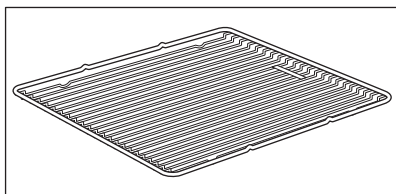
3.1 Общий обзор



- 1 Панель управления
- 2 Световой индикатор/символ включения
- 3 Ручка выбора режимов духового шкафа
- 4 Электронный программатор
- 5 Световой индикатор/символ/индикатор символ включения микроволновой печи
- 6 Ручка регулировки температуры/мощности СВЧ
- 7 Нагревательный элемент
- 8 Микроволновый генератор
- 9 Лампа освещения
- 10 Вентилятор
- 11 Съёмная направляющая для противня
- 12 Положение противней

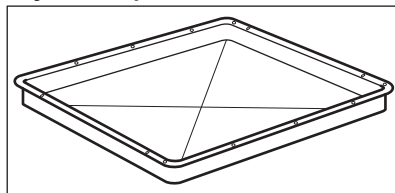
3.2 Принадлежности

Решетка



Для кухонной посуды, форм для выпечки, жаркого.

Глубокий противень



Для тортов и бисквитов.

4. ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ



ВНИМАНИЕ!

См. Главы, содержащие Сведения по технике безопасности.

4.1 Первая чистка

Извлеките из прибора все принадлежности и съёмные направляющие для противней.



См. Главу «Уход и очистка».

Перед первым использованием прибор следует очистить. Установите принадлежности и съемные направляющие для полок обратно на место.

4.2 Установка времени

При первом подключении к сети на дисплее на несколько секунд высветятся все его символы. В течение последующих нескольких секунд на дисплее будет отображаться версия встроенного программного обеспечения.

После того, как информация о версии программного обеспечения погаснет, на дисплее отобразятся символы **hr** и "12:00". "12" мигает.

1. Чтобы установить текущий час, нажмите на **+** или на **-**.
2. Чтобы подтвердить выбор, нажмите на **⌚**. Это необходимо только при первой установке времени суток. Впоследствии новое заданное время суток будет автоматически сохранено через 5 секунд.

На дисплее отображается **min** и установленное значение часов. "00" мигает.

3. Для установки минут нажмите на **+** или на **-**.
4. Чтобы подтвердить выбор, нажмите на **⌚**. Это необходимо только при первой установке времени суток. Впоследствии новое заданное время суток будет автоматически сохранено через 5 секунд.

На дисплее отображается новое заданное время суток.

4.3 Изменение времени

Изменить текущее время суток можно только тогда, когда духовой шкаф выключен.

Нажмите на **⌚**.

Установленное время и символ **⌚** на дисплее начинают мигать.

Порядок установки нового значения времени описан в Главе «Установка текущего времени».

5. ЕЖЕДНЕВНОЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ



ВНИМАНИЕ!

См. Главы, содержащие Сведения по технике безопасности.

5.1 Утапливаемые ручки

Для использования прибора нажмите на ручку выбора режима. Ручка выйдет из утопленного положения.

5.2 Включение и выключение прибора



Наличие у прибора отметок для поворотной ручки, индикаторов или ламп варьируется от модели к модели:

- Индикатор включается, когда духовой шкаф нагревается.
- Лампа включается, когда прибор работает.
- Символ показывает на то, чем управляет ручка: режимами духового шкафа или температурой.

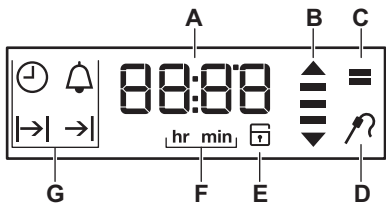
1. Для выбора режима воспользуйтесь ручкой выбора режимов духового шкафа. При

- этом прибор автоматически запустится с установками по умолчанию.
2. Поворотом ручки термостата/ мощности СВЧ задайте нужную температуру.
 3. Для выключения прибора переведите переключатель режимов духового шкафа в положение «Выкл».

5.3 Режимы духового шкафа

Режим духового шкафа	Применение
 Положение «Выкл»	Прибор выключен.
 Освещение	Включение лампы освещения без использования каких-либо режимов приготовления.
 Микроволновая печь	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 воздух	Одновременное выпекание, жарка и высушивание продуктов на 2 уровнях. Установите температуру на 20°C – 40°C ниже, чем для режима «Верхний + нижний нагрев».
 Пицца	Выпекание на 1 уровне духового шкафа, когда требуется более интенсивное подрумянивание и хрустящая нижняя корочка. Установите температуру на 20°C – 40°C ниже, чем для режима «Верхний + нижний нагрев».
 Верхний + нижний нагрев	Выпекание и жарка продуктов на одном уровне духового шкафа.
 Нижний нагрев	Выпекание пирогов с хрустящей основой и консервирование продуктов.
 Размораживание	Размораживание замороженных продуктов.
 Малый гриль	Приготовление на гриле продуктов плоской формы и тостов.
 Быстрое грилирование	Приготовление на гриле большого количества продуктов плоской формы, а также приготовление тостов.
 Турбо-гриль	Жарка крупных кусков мяса или птицы (не филе) на одном уровне, а также запекание и обжаривание.

5.4 Дисплей



- A) Таймер
- B) Индикация нагрева / остаточного тепла
- C) Режим СВЧ
- D) Термощуп (только для отдельных моделей)
- E) Блокировка дверцы (только в ряде моделей)
- F) Часы/минуты
- G) Функции часов

5.5 Кнопки

Кнопка	Режим	Описание
	ЧАСЫ	Включение функции часов.
	МИНУС	Установка времени.
	МИКРОВОЛНОВАЯ ПЕЧЬ	Установка режима микроволновой печи. Нажмите и удерживайте эту кнопку дольше 3 секунд для включения или выключения лампы освещения духового шкафа.
	ПЛЮС	Установка времени.
	ТЕМПЕРАТУРА	Проверка температуры духового шкафа или термощупа (если он имеется). Используется только во время работы духового шкафа.

5.6 Индикация нагрева

Когда Вы включаете функции духового шкафа, на дисплее по одной загораются полоски . Полосками

отображается повышение или понижение температуры духового шкафа.

6. РЕЖИМ МИКРОВОЛНОВОЙ ОБРАБОТКИ

6.1 Установка режима микроволновой обработки

Не включайте прибор, если в нем нет продуктов.

- Для выбора режима СВЧ воспользуйтесь ручкой выбора режимов духового шкафа

- На дисплее отобразится мощность СВЧ, а затем – заданное по умолчанию значение режима «Продолжительность».
- Нажатием на и поворотом ручки термостата/выбора мощности СВЧ задайте нужную мощность СВЧ. Установка значений мощности осуществляется с шагом в 100 Вт.

3. Для изменения значения продолжительности нажмите на



Через несколько секунд прибор автоматически приступит к работе. По истечении установленного времени будет выдан звуковой сигнал, а режим СВЧ автоматически выключится.

4. Установите ручку выбора режима духового шкафа в положение «Выкл».

В ходе работы режима СВЧ можно:

- изменить значение мощности.
- проверить значение мощности.

Нажмите на .



Открытие дверцы духового шкафа приводит к остановке работы функции. Для ее повторного запуска нажмите на .

6.2 Установка комбинированного режима работы

1. Чтобы выбрать режим духового шкафа, поверните ручку выбора режима духового шкафа.

На дисплее высветится температура по умолчанию.

2. Измените температуру.

3. Включите режим СВЧ. См. «Настройка режима микроволновой обработки» и начните с Действия 2.

По истечении установленного времени будет выдан звуковой сигнал, а режимы духового шкафа и СВЧ автоматически отключатся.

4. Установите ручку выбора режима в положение «Выкл».

6.3 Микроволновая печь

Сведения по использованию прибора

Общая информация:

- После выключения прибора дайте продуктам постоять несколько минут. См. «Таблицы для приготовления пищи в

микроволновой печи: время выдержки».

- Перед приготовлением освободите продукты от упаковки из алюминиевой фольги, выньте их из металлических контейнеров и т.д.

Приготовление:

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

такие отверстия, может привести к образованию в посуде трещин при нагреве.

Размораживание мяса, птицы и рыбы:

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

Размораживание масла, порционных пирожных и творога:

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

Размораживание фруктов и овощей:

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

Готовые блюда:

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

Рекомендации по использованию режима микроволновой обработки

Результат	Решение
Отсутствуют данные для веса или объема продуктов, которые предстоит приготовить.	Ориентироваться на похожий продукт. Увеличить или уменьшить время приготовления, следуя правилу: двойное количество = почти двойное время; половина количества = половина времени.
Пища слишком сухая.	Выбрать более короткое время приготовления или уменьшить мощность микроволновой обработки.
Продукт не успел разморозиться, нагреться или приготовиться по истечении заданного времени.	Увеличить время приготовления или выбрать большую мощность микроволновой обработки. Обратите внимание: более высокая посуда требует более длительного времени приготовления.

Результат	Решение
По окончании времени приготовления пища перегрета по краям, но все еще не готова в середине.	В следующий раз уменьшить уровень мощности и увеличить продолжительность приготовления. Перемешивать жидкие продукты, такие как супы, по истечении половины времени.

Подходящая кухонная посуда и материалы

Кухонная посуда/материал	Микроволновая печь			Малый гриль
	Разморозивание	Нагрев	Приготовление	
Жаростойкое стекло и фарфор (без металлических примесей, например, марки «Пирекс» или из жаростойкого стекла).	X	X	X	X
Нежаростойкое стекло и фарфор ¹⁾	X	--	--	--
Стекло и стеклокерамика из жаростойкого/холодостойкого материала (напр., марки «Аркофлам»), решетка для гриля.	X	X	X	X
Фаянс, керамика ²⁾ глиняная посуда. ²⁾	X	X	X	--
Жаростойкий пластик (до 200°C) ³⁾	X	X	X	--
Картон, бумага.	X	--	--	--
Пищевая пленка.	X	--	--	--
Пленка для жарки, пригодная для использования в микроволновой печи ³⁾	X	X	X	--
Жарка в посуде из металла, например, эмалированной посуды, чугуна.	--	--	--	X
Формы для выпечки, с черной лакировкой или покрытые силиконом ³⁾	--	--	--	X
Глубокий противень	X	X	X	X

Кухонная посуда/материал	Микроволновая печь			Малый гриль 
	Разморозивание	Нагрев	Приготовление	
Посуда для подрумянивания, например, марок «Крисп пэн» или «Кранч-плейт».	--	X	X	--
Готовые блюда в упаковках. 3)	X	X	X	X

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

2) Без элементов из кварца или металла или металлосодержащей глазури

3) Обязательно соблюдайте указания производителя касательно максимальных температур.

X – подходит

– не подходит

Другие соображения...

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

нагреваемые блюда, особенно в случае приготовления значительных объемов пищи.

- В таблицах приводится **время выдержки**. Дайте пище постоять, будь то внутри прибора или снаружи, чтобы тепло распределилось более равномерно.
- При приготовлении риса более удачный результат дает использование плоской, широкой посуды.

6.4 Примеры выбора мощности при приготовлении продуктов

Приведенные в таблице данные являются ориентировочными.

Уровень мощности	Эксплуатация
• 1000 Ватт • 900 Ватт • 800 Ватт • 700 Ватт	• Нагревание жидкостей • Доведение до кипения к началу процесса приготовления • Приготовление овощей • Растапливание желатина и масла
• 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
• 400 Ватт • 300 Ватт • 200 Ватт	• Дальнейшее приготовление пищевых продуктов • Приготовление деликатных продуктов • Нагрев детского питания • Замачивание риса • Подогрев деликатных блюд • Плавление сыра
• 100 Ватт	• Размораживание мяса, рыбы, хлеба • Размораживание сыра, сметаны, масла • Размораживание фруктов и пирожных (сливочные торты) • Подъем дрожжевого теста • Подогрев холодных блюд и напитков

7. ФУНКЦИИ ЧАСОВ

7.1 Таблица функций часов

Функция часов	Применение
 ВРЕМЯ СУТОК	Установка, изменение или контроль времени суток. См. раздел «Установка текущего времени».
 ТАЙМЕР	Используется для задания обратного отсчета времени (максимум 23 час 59 мин). Эта функция не влияет на работу прибора. Таймер можно включить в любое время, даже если прибор выключен.
 ПРОДОЛЖ.	Задание продолжительности работы прибора. Используется, только если задан режим духового шкафа.
 ОКОНЧАНИЕ	Установка времени, в которое прибор должен выключиться. Используется, только если задан режим духового шкафа. При одновременном использовании функций «Продолж.» и «Окончание» (отсрочка пуска) можно задать время для автоматического включения и выключения прибора.

 Для переключения между функциями часов нажмите на  необходимое число раз.

 Чтобы подтвердить выбор настроек функции часов, нажмите на  или подождите пять секунд, и настройки будут сохранены автоматически.

7.2 Установка ПРОДОЛЖИТЕЛЬНОСТИ или ОКОНЧАНИЯ

1. Повторно нажимайте кнопку , пока на дисплее не отобразится  или .

На дисплее замигает символ  или .

2. Нажмите на  или на  для установки значений, и нажмите на  для подтверждения.

Для установки функции

«Продолжительность»  сначала следует установить значение минут, а затем значение часов; при установке функции «Окончание»  сначала задается значение часов, а затем значение минут.

В течение двух минут после истечения заданного времени звучит звуковой сигнал. На дисплее замигает символ  или  и заданное время. Духовой шкаф выключается.

3. Установите ручку выбора режима духового шкафа в положение «Выкл».
4. Для выключения звукового сигнала нажмите на любую кнопку или откройте дверцу духового шкафа.



Если во время установки часов для функции ПРОДОЛЖИТЕЛЬНОСТЬ  нажать на кнопку , прибор перейдет в режим установки функции ОКОНЧАНИЕ .

7.3 Установка ТАЙМЕРА

1. Нажимайте на  до тех пор, пока на дисплее не замигает символ  и «00».
2. Для установки Таймера используйте  или . Сначала задаются секунды, затем – минуты, а затем – часы.

Сначала время отображается в минутах и секундах. Если заданный промежуток времени превышает 60 минут, на дисплее

высвечивается символ **hr**.

Прибор производит вычисление времени в часах и минутах.

3. Таймер начнет работу автоматически через пять секунд. По истечении 90% заданного времени раздастся звуковой сигнал.
4. По истечении установленного времени в течении двух минут выдается звуковой сигнал. "На дисплее мигают «00:00» и ". Для выключения звукового сигнала нажмите на любую кнопку или откройте дверцу духового шкафа.



Если задать функцию «Таймер» при заданных функциях «Продолж.» или «Окончание», на дисплее отобразится символ .

7.4 Отсчет времени с начала приготовления

Функция отсчета времени с начала приготовления предназначена для контроля за продолжительностью времени работы духового шкафа. Отсчет включается, как только духовой шкаф начинает нагреваться.

Для сброса отсчета времени с начала приготовления нажмите и

удерживайте кнопки  и .

Начинается новый отсчет времени с начала приготовления.



Функцию отсчета времени с начала приготовления невозможно использовать одновременно со следующими режимами духового шкафа: Продолж. , Окончание .

8. ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ДОПОЛНИТЕЛЬНЫХ ПРИНАДЛЕЖНОСТЕЙ



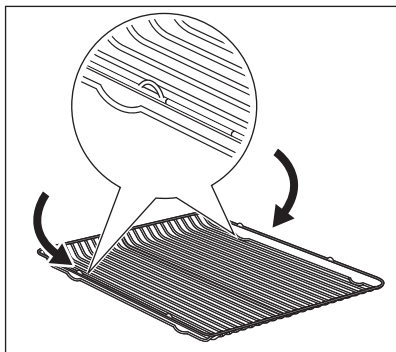
ВНИМАНИЕ!

См. Главы, содержащие
Сведения по технике
безопасности.

8.1 Установка дополнительных принадлежностей

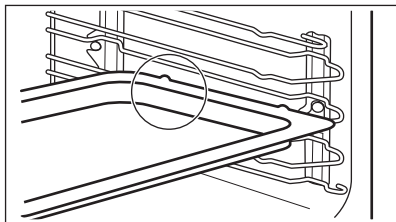
Решетка:

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



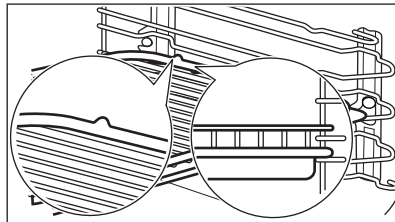
Глубокий противень:

Вставьте глубокий противень между
направляющими.



Одновременная установка решетки и
глубокого противня:

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



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

9. ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ ФУНКЦИИ

9.1 Использование функции «Защита от детей».

Функция «Защита от детей» предотвращает случайное включение прибора.

1. Не задавайте какой-либо режим духового шкафа.
2. Одновременно нажмите и удерживайте около двух секунд  и .

Прозвучит звуковой сигнал. На дисплее отобразится SAFE. Для выключения функции «Защита от детей» повторите действие 2.

9.2 Использование блокировки кнопок

Режим «Блокировка кнопок» можно включить только когда прибор работает.

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

1. Выберите режим духового шкафа и установите его согласно своим предпочтениям.
2. Одновременно нажмите и удерживайте около двух секунд  и .

Прозвучит звуковой сигнал. На дисплее отобразится LOC. Для выключения функции «БЛОКИР. КНОПОК» повторите действие 2.



При повороте ручки или нажатии на любую кнопку на дисплее будет появляться символ LOC. При повороте ручки для выбора режима духового шкафа прибор будет выключаться.



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

9.3 Индикация остаточного тепла

Если температура внутри духового шкафа превышает 40°C, после выключения прибора на дисплее высвечивается индикация остаточного тепла . Поверните ручку термостата влево или вправо для вывода на дисплей значения температуры духового шкафа.

9.4 Автоматическое отключение

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

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

Чтобы снова включить прибор после автоматического отключения, нажмите любую кнопку.



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

9.5 Вентилятор охлаждения

Когда прибор включен, вентилятор включается автоматически, чтобы охлаждать поверхности прибора. При

выключении прибора вентилятор продолжает работать до тех пор, пока прибор не остынет.

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 Выпекание

- Ваш духовой шкаф может отличаться характером приготовления выпечки и жаркого от предыдущего. Приведите свои обычные настройки (температура, время приготовления) и положения противней к значениям, указанным в таблице.
- Производитель рекомендует при первом использовании

использовать самую низкую температуру.

- Если не удалось найти данные для конкретного кулинарного рецепта, ориентируйтесь на схожий с ним рецепт.
- При выпекании пирогов более чем на одном уровне время выпекания можно увеличить на 10–15 минут.
- Пироги и выпечка, расположенные на разной высоте, сначала подрумяниваются не всегда равномерно. В этом случае не меняйте заданную температуру. Разница выравнивается в процессе выпекания.
- При продолжительном времени выпекания Вы можете отключить духовой шкаф приблизительно за 10 минут до окончания программы и использовать ее остаточное тепло.

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

10.2 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.

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

10.3 Выпекание на одном уровне

Выпечка в формах

Продукты	Режим	Температура (°C)	Время (мин)	Положение противня
Пирог-кольцо или бриошь	Горячий воздух	150 - 160	50 - 70	2
Бисквит «Мадера» / Фруктовый кекс	Горячий воздух	140 - 160	70 - 90	2

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

¹⁾ Предварительно разогрейте духовой шкаф.

²⁾ Используйте противень для жарки.

Торты / выпечка / хлеб в глубоких противнях

Продукты	Режим	Температура (°C)	Время (мин)	Положение противня
Батон-плетенка / батон-венок	Верхний + нижний нагрев	170 - 190	30 - 40	2
Рождественские кексы с изюмом и орехами ¹⁾	Верхний + нижний нагрев	160 - 180	50 - 70	2
Хлеб (ржаной) ¹⁾	Верхний + нижний нагрев			2
первый		230	20	
затем		160 - 180	30 - 60	

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

¹⁾ Предварительно разогрейте духовой шкаф.

²⁾ Используйте противень для жарки.

Печенье

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

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

¹⁾ Предварительно разогрейте духовой шкаф.

10.4 Выпечка и запеканки

Продукты	Режим	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
Запеканка из овощей ¹⁾	Турбо-гриль	160 - 170	15 - 30	1
Багеты с плавленым сыром сверху	Горячий воздух	160 - 170	15 - 30	1

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

1) Предварительно разогрейте духовой шкаф.

10.5 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

Продукты	Температура (°C)	Время (мин)	Положение противня
Печенье из дрожжевого теста	160 - 170	30 - 60	1 / 3

10.6 Пицца

Продукты	Температура (°C)	Время (мин)	Положение противня
Пицца (тонкая) 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
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.

10.7 Жарка

- Большие куски мяса можно жарить непосредственно в сотейнике или на решетке над сотейником (если имеется).
- Постные куски мяса жарить в сотейнике под крышкой. Тогда мясо будет более сочным.
- Для получения поджаристой корочки все виды мяса можно жарить в сотейнике без крышки.

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

10.8 Таблицы с информацией по жарке

Говядина

Продукт ы	Режим	Количество	Мощность (Ватт)	Температура (°C)	Время (мин)	Положение противня
Тушеное мясо	Верхний + нижний нагрев	1 кг – 1,5 кг	200	230	60 - 80	1

Свинина

Продукт ы	Режим	Количество	Мощность (Ватт)	Температура (°C)	Время (мин)	Положение противня
Лопатка, ошеек, окорок	Турбо- гриль	1 кг – 1,5 кг	200	160 - 180	50 - 70	1
Мясной рулет	Турбо- гриль	750 г – 1 кг	200	160 - 170	35 - 50	1
Свинная ножка, предварительно отваренная	Турбо- гриль	750 г – 1 кг	200	150 - 170	60 - 75	1

Телятина

Продукт ы	Режим	Количество	Мощность (Ватт)	Температура (°C)	Время (мин)	Положение противня
Жареная телятина	Турбо- гриль	1 кг	200	160 - 180	50 - 70	1
Телячья рулька	Турбо- гриль	1,5 кг - 2 кг	200	160 - 180	75 - 100	1

Баранина

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

Птица

Продукт ы	Режим	Количество	Мощность (Ватт)	Температура (°C)	Время (мин)	Положение противня
Части птицы	Турбо- гриль	по 200 г – 250 г	200	200 - 220	20 - 35	1
Половинка цыпленка	Турбо- гриль	по 400 г - 500 г	200	190 - 210	25 - 40	1
Цыпленок , пулярка	Турбо- гриль	1 кг – 1,5 кг	200	190 - 210	30 - 45	1
Утка	Турбо- гриль	1,5 кг - 2 кг	200	180 - 200	180 - 200	1

Рыба (на пару)

Продукт ы	Режим	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	Режим	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

10.9 Малый гриль

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

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

**ОСТОРОЖНО!**

Приготовление на гриле всегда выполняйте при закрытой дверце духового шкафа.

Малый гриль

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

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

Быстрое грилирование

Продукты	Время (мин)		Положение противня
	Первая сторона	Вторая сторона	
Burgers / Рубленые бифштексы	9 - 13	8 - 10	3
Филе свинины	10 - 12	6 - 10	2
Сосиски	10 - 12	6 - 8	3
Стейки из говяжьей вырезки / стейки из телятины	7 - 10	6 - 8	3
Toast /Тосты	1 - 3	1 - 3	3
Тосты с открытой начинкой	6 - 8	-	2

10.10 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
Картофель фри, тонко нарезанный ¹⁾	210 - 230	20 - 30	3
Картофель фри, крупно нарезанный ¹⁾	210 - 230	25 - 35	3
Крокеты ¹⁾	210 - 230	20 - 35	3
Картофельные биточки	210 - 230	20 - 30	3
Лазанья / Каннелони, свежие	170 - 190	35 - 45	2
Лазанья/Кан-лони, замор.	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	Режим	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	Режим	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.

10.11 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	-

10.12 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.

10.13 Высушивание – Горячий воздух

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

10.14 Таблицы для приготовления в микроволновой печи

Размораживание мяса

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

Продукты	Мощность (Ватт)	Количество (г)	Время (мин)	Время выдержки (мин)	Комментарии
Гуляш	200	500	10 - 15	10 - 15	Периодически переворачивать, оттаявшие части удалять.

Размораживание птицы

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

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

Размораживание рыбы

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

Размораживание сосисок и колбасы

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

Размораживание молочных продуктов

Продукты	Мощность (Ватт)	Количество (г)	Время (мин)	Время выдержки (мин)	Комментарии
Творог	100	250	10 - 15	25 - 30	Удалить алюминиевую упаковку; перевернуть по истечении половины времени приготовления.
Сливочное масло	100	250	3 - 5	15 - 20	Удалить алюминиевую упаковку; перевернуть по истечении половины времени приготовления.
Сыр	100	250	3 - 5	30 - 60	Удалить алюминиевую упаковку; перевернуть по истечении половины времени приготовления.
Сливки	100	200	7 - 12	20 - 30	Удалить алюминиевую упаковку; перемешать по истечении половины времени размораживания.

Размораживание пирожных/печенья

Продукты	Мощность (Ватт)	Количество	Время (мин)	Время выдержки (мин)	Комментарии
Дрожжевое тесто	100	1 шт.	2 - 3	15 - 20	Повернуть тарелку по истечении половины времени приготовления.
Сырный торт (чизкейк)	100	1 шт.	2 - 4	15 - 20	Повернуть тарелку по истечении половины времени приготовления.
Торт (пирожное)	100	1 шт.	1 - 2	15 - 20	Повернуть тарелку по истечении половины времени приготовления.
Сухие пирожные (напр., бисквитные пирожные)	100	1 шт.	2 - 4	15 - 20	Повернуть тарелку по истечении половины времени приготовления.
Фруктовый кекс	100	1 шт.	1 - 2	15 - 20	Повернуть тарелку по истечении половины времени приготовления.
Хлеб	100	1000 г	15 - 20	10 - 15	Перевернуть по истечении половины времени.
Хлеб в нарезке	100	500 г	8 - 12	10 - 15	Перевернуть по истечении половины времени.

Продукты	Мощность (Ватт)	Количество	Время (мин)	Время выдержки (мин)	Комментарии
Хлеб/ Рулеты	100	4 рулета	5 - 8	5 - 10	Перевернуть по истечении половины времени.

Размораживание фруктов

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

Готовка/растопливание

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

Размораживание и разогрев

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

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

Таблица для приготовления

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

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

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

¹⁾ Все овощи готовить в контейнере под крышкой.

Таблица приготовления в комбинированном режиме работы

- Только в ряде моделей.
- Предварительно разогреть тарелку «Кростино»: 4 минуты на мощности 700 Ватт.

- Использовать функцию «Малый гриль» и СВЧ.

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

11. УХОД И ОЧИСТКА



ВНИМАНИЕ!

См. Главы, содержащие Сведения по технике безопасности.

11.1 Примечание относительно очистки

- Переднюю часть прибора протирайте мягкой тканью, смоченной теплой водой с моющим средством.
- Для очистки металлических поверхностей используйте обычное чистящее средство.
- Внутреннюю камеру прибора необходимо очищать от загрязнений после каждого использования. Накопление жира или остатков других продуктов может привести к возгоранию.
- Стойкие загрязнения удаляйте специальными чистящими средствами для духовых шкафов.
- После каждого использования все принадлежности духового шкафа следует очистить и просушить. Используйте для этого мягкую

тряпку, смоченную в теплой воде с моющим средством.

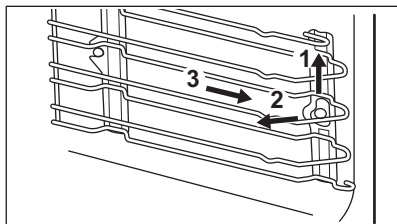
- Если у вас есть принадлежности с антипригарным покрытием, для их чистки не следует использовать агрессивные средства, предметы с острыми краями или посудомоечную машину. Это может привести к повреждению антипригарного покрытия.

11.2 Снятие направляющих для противня

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

Снимите направляющие для противня, чтобы вымыть прибор.

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



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

11.3 Замена лампы

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



ВНИМАНИЕ!

Перед заменой лампы выньте предохранитель. Лампа освещения и стеклянный плафон могут сильно нагреваться.



ОСТОРОЖНО!

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

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

Верхняя лампа

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

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 нагревается.	Духовой шкаф выключен.	Включите духовой шкаф.
Духовой шкаф не нагревается.	Не установлено время на часах.	Установите часы.
Духовой шкаф не нагревается.	Не заданы необходимые установки.	Убедитесь, что выставлены правильные настройки.

Неисправность	Возможная причина	Решение
Духовой шкаф не нагревается.	Задано автоматическое отключение.	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 сработает повторно, обратитесь к квалифицированному электрику.
Лампа не горит.	Лампа перегорела.	Замените лампу.
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 духовке более чем на 15-20 минут.
На дисплее отображается код ошибки, не указанный в данной Таблице.	Имел место сбой электроники.	- Выключите и снова включите духовой шкаф с помощью предохранителя домашней электропроводки или предохранительного выключателя на электрощите. - Если на дисплее снова отображается код ошибки, обратитесь в сервисный центр.

12.2 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 внутренней камеры прибора. Не удаляйте табличку с техническими данными из внутренней камеры прибора.

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

13. ТЕХНИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ

13.1 Технические данные

Напряжение	220 - 240 В
Частота	50 Гц

14. ОХРАНА ОКРУЖАЮЩЕЙ СРЕДЫ

Материалы с символом  следует сдавать на переработку. Положите упаковку в соответствующие контейнеры для сбора вторичного сырья. Принимая участие в переработке старого электробытового оборудования, Вы помогаете защитить окружающую среду и

здоровье человека. Не выбрасывайте вместе с бытовыми отходами бытовую технику, помеченную символом . Доставьте изделие на местное предприятие по переработке вторичного сырья или обратитесь в свое муниципальное управление.

Дата производства данного изделия указана в серийном номере (serial number), где первая цифра номера соответствует последней цифре года производства, вторая и третья цифры номера – порядковому номеру недели. Например, серийный номер 11012345 означает, что изделие произведено на десятой неделе 2011 года.

Класс энергопотребления: : А

Электролюкс Сполка з О.О.

ул. Казимьержа Одновичела 28, PL-58-100, Швидница
Польша

www.electrolux.com/shop



867302666-A-102014

