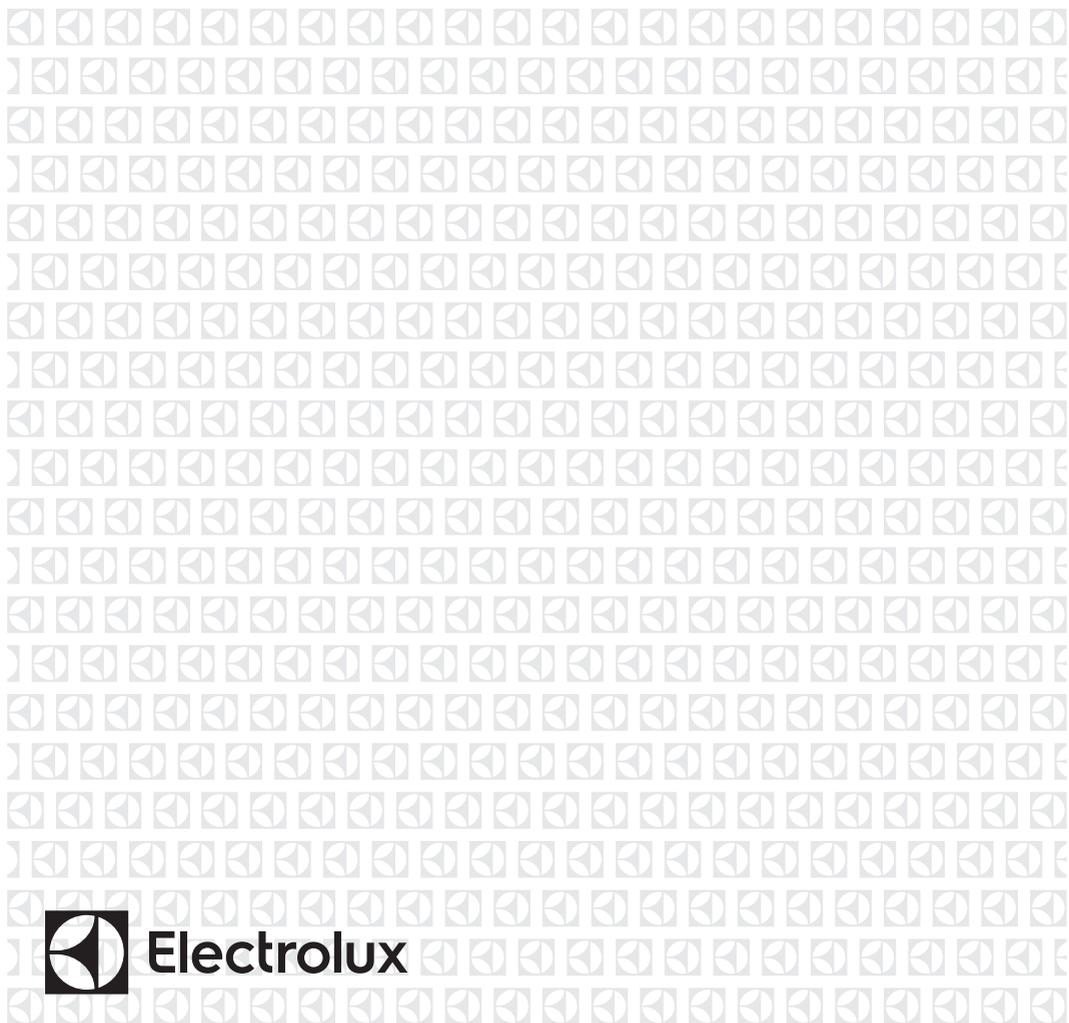


EVY96800A



RU Микроволновая печь

Инструкция по эксплуатации



Electrolux

СОДЕРЖАНИЕ

1. СВЕДЕНИЯ ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ.....	3
2. УКАЗАНИЯ ПО БЕЗОПАСНОСТИ.....	6
3. ОПИСАНИЕ ИЗДЕЛИЯ.....	9
4. ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ.....	9
5. ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ.....	11
6. ЕЖЕДНЕВНОЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ.....	12
7. РЕЖИМ МИКРОВОЛНОВОЙ ОБРАБОТКИ.....	14
8. ФУНКЦИИ ЧАСОВ.....	19
9. АВТОМАТИЧЕСКИЕ ПРОГРАММЫ.....	21
10. ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ДОПОЛНИТЕЛЬНЫХ ПРИНАДЛЕЖНОСТЕЙ.....	21
11. ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ ФУНКЦИИ.....	22
12. ПОЛЕЗНЫЕ СОВЕТЫ.....	24
13. УХОД И ОЧИСТКА.....	34
14. ПОИСК И УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ.....	35
15. УСТАНОВКА.....	37
16. ТЕХНИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ.....	40

МЫ ДУМАЕМ О ВАС

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

Добро пожаловать в Electrolux!

На нашем веб-сайте Вы сможете:



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

www.electrolux.com/webselfservice



Зарегистрировать свое изделие для улучшения обслуживания:

www.registerelectrolux.com



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

www.electrolux.com/shop

ПОДДЕРЖКА ПОТРЕБИТЕЛЕЙ И СЕРВИСНОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ

Мы рекомендуем использовать оригинальные запчасти.

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

Данная информация находится на табличке с техническими данными.



Внимание / Важные сведения по технике безопасности.



Общая информация и рекомендации



Информация по охране окружающей среды

Право на изменения сохраняется.

1. ⚠ СВЕДЕНИЯ ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ

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

1.1 Безопасность детей и лиц с ограниченными возможностями

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

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

1.2 Общие правила техники безопасности

- Установка прибора и замена кабеля должна осуществляться только квалифицированным персоналом!
- Во время работы прибора его внутренняя камера сильно нагревается. Не прикасайтесь к нагревательным элементам внутри прибора. Помещая в прибор или извлекая из него посуду или аксессуары, всегда используйте кухонные рукавицы.
- Перед выполнением операций 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.
- Все электрические подключения должны производиться квалифицированным электриком.
- Прибор должен быть заземлен.
- Убедитесь, что параметры электропитания, указанные на табличке с техническими данными, соответствуют параметрам электросети. В противном случае вызовите электрика.
- Включайте прибор только в установленную надлежащим образом электророзетку с защитным контактом.
- Не пользуйтесь тройниками и удлинителями.
- Следите за тем, чтобы не повредить вилку и сетевой кабель. В случае необходимости замены сетевого шнура она должна быть выполнена нашим авторизованным сервисным центром.
- Не допускайте контакта сетевых кабелей с дверцей прибора или приближения к ней, особенно, если дверца сильно нагрета.
- Детали, защищающие токоведущие или изолированные части прибора, должны быть закреплены так, чтобы их было невозможно удалить без специальных инструментов.
- Вставляйте вилку сетевого кабеля в розетку только во конце установки прибора. Убедитесь, что после установки имеется доступ к вилке.
- Не подключайте прибор к розетке электропитания, если она плохо закреплена или если вилка неплотно входит в розетку.

2.2 Подключение к электросети



ВНИМАНИЕ!

Существует риск пожара и поражения электрическим током.

- 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, питательные 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. 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.
- 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.

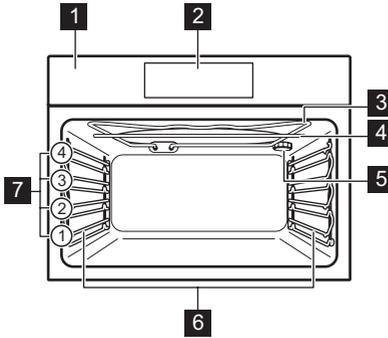
- Отключите прибор от электросети.
- Отрежьте и утилизируйте кабель электропитания.
- Удалите защелку дверцы, чтобы предотвратить риск ее заклинивания при попадании внутрь прибора детей и домашних животных.

2.7 Сервис

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

3. ОПИСАНИЕ ИЗДЕЛИЯ

3.1 Общий обзор

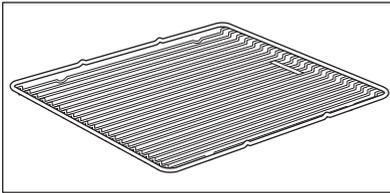


- 1 Панель управления
- 2 Электронный программатор
- 3 Нагревательный элемент
- 4 Микроволновый генератор
- 5 Лампа освещения
- 6 Съёмная направляющая для противня
- 7 Положение противней

3.2 Принадлежности

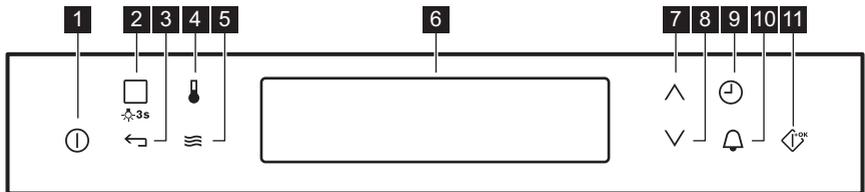
Для кухонной посуды, форм для выпечки, жаркого.

Решетка



4. ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ

4.1 Электронный программатор

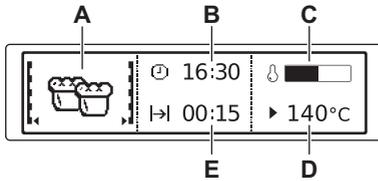


Управление прибором осуществляется с помощью сенсорных полей.

Сенсорное поле	Режим	Комментарий
1	ВКЛ/ВЫКЛ	Включение и выключение прибора.

Сенсорное поле	Режим	Комментарий
2 	Малый гриль или Помощь в приготовлении	Для выбора режима нагрева или вызова меню Помощь в приготовлении нажмите на сенсорное поле один раз. Для перехода между функциями снова нажмите на сенсорное поле: Малый гриль, Помощь в приготовлении. Для включения или выключения освещения нажмите и удерживайте поле в течение 3 секунд.
3 	Кнопка «Возврат»	Возврат на один уровень в меню функций. Для вызова главного меню нажмите и удерживайте поле в течение 3 секунд.
4 	Выбор температуры	Установка температуры или отображение текущей температуры прибора.
5 	Режим СВЧ	Включение режима СВЧ. При использовании режима микроволновой обработки совместно с функцией Продолж. на протяжении более 7 минут, а также в комбинированном режиме мощность микроволновой обработки не может превышать 600 Вт.
6	Дисплей	На дисплее отображаются текущие настройки прибора.
7 	Стрелка вверх	Перемещение вверх по меню.
8 	Стрелка вниз	Перемещение вниз по меню.
9 	Время и дополнительные функции	Установка различных функций. При работе режима нагрева нажатие на данное сенсорное поле позволяет установить таймер или следующие функции: Блокировка кнопок, Любимая программа, Сохранение Тепла, ВКЛЮЧИЛ и ИДИ.
10 	Таймер	Установка функции Таймер.
11 	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 СВЧ
- E. Отображение продолжительности или времени окончания работы функции

Другие индикаторы дисплея:

Символ	Режим	Режим
	Таймер	Выполняется указанная функция.
	Время суток	На дисплее отображается текущее время суток.
	Продолж.	На дисплее отображается требуемое для приготовления время.
	Окончание	Отображается на дисплее по истечении времени приготовления.
	Температура	На дисплее отображается температура.
	Индикация времени	На дисплее отображается продолжительность времени работы режима нагрева. Для сброса отсчета одновременно нажмите на ∇ и \blacktriangle .
	Индикация нагрева	На дисплее отображается температура внутри прибора.
	Сохранение Тепла	Режим включен.

5. ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ



ВНИМАНИЕ!

См. Главы, содержащие Сведения по технике безопасности.

Перед первым использованием прибор следует очистить.

Установите принадлежности и съемные направляющие для полок обратно на место.

5.1 Первая очистка

Извлеките из прибора все принадлежности и съемные направляющие для противней.



См. Главу «Уход и очистка».

5.2 Первое подключение

При подключении прибора к сети электропитания или после перебора 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.

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

6.1 Навигация по пунктам меню

1. Включите прибор.



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

6.2 Обзор меню

Главное меню

Символ	Элемент меню	Применение
****	Малый гриль	Режим нагрева для приготовления продуктов плоской формы в центре решетки. Приготовление тостов.
	Помощь в приготовлении	Содержит перечень автоматических программ.
	Основные Установки	Данное меню можно использовать для задания других установок.
	Любимая программа	Содержит список избранных программ приготовления, созданных пользователем.

Подменю для меню: Основные Установки

Символ	Подменю	Описание
	Установка Времени Суток	Установка текущего времени суток.
	Индикация Времени	Если функция включена, то на дисплее отображается текущее время, даже когда прибор выключен.
	ВКЛЮЧИЛ и ИДИ	Когда эта функция включена, в окне выбора доп. режимов можно выбрать функцию: ВКЛЮЧИЛ и ИДИ.
	Сохранение Тепла	Когда эта функция включена, в окне выбора доп. режимов можно выбрать функцию: Сохранение Тепла.
	Коррекция Времени	Включение и выключение функции «Коррекция времени».

Сим-вол	Подменю	Описание
	Контрастность дисплея	Изменение контрастности дисплея в процентах.
	Яркость дисплея	Изменение яркости дисплея в процентах.
	Выбрать язык	Выбор языка выводимых на дисплей сообщений.
	Громкость звук. сигнала	Регулировка в процентах громкости как звуковых сигналов, звучащих при нажатии на сенсорные поля, так и других сигналов.
	Тоны кнопок	Включение и выключение тоновых звуковых сигналов при нажатии на сенсорные поля. Отключение звуковых сигналов, выдаваемых при нажатии на поле «Вкл/Выкл», невозможно.
	Сигналы Тревоги/Ошибки	Включение и выключение сигналов тревоги.
	Сервис	Отображение версии и конфигурации программного обеспечения.
	Заводские Установки	Восстановление всех заводских установок.

6.3 Включение режима нагрева

1. Включите прибор.
2. Выберите функцию Малый гриль.
3. Чтобы подтвердить выбор, нажмите на .
4. Установите температуру.
5. Чтобы подтвердить выбор, нажмите на .

6.4 Индикация нагрева

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

6.5 Остаточное тепло

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

6.6 Экономия электроэнергии

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

- **Общие рекомендации**
 - Позаботьтесь о том, чтобы дверца во время работы прибора была плотно закрыта. Во время приготовления дверца должна быть закрыта как можно большую часть времени.
 - Для повышения энергосбережения используйте металлическую посуду.
 - Если это возможно, помещайте продукты в духовой шкаф, не разогревая его.
 - Если продолжительность 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 продуктов.
- **Остаточное тепло**
 - В ряде функций нагрева при использовании программ с заданным временем работы (Продолж., Окончание) и временем работы более 30 минут нагревательные элементы автоматически выключаются на 10% раньше. Лампа продолжает работать.
- **Использование прибора с выключенной лампой освещения** – выключите лампу освещения на время приготовления и включайте ее только когда она Вам нужна.
- **Сохранение продуктов теплыми** – если Вы хотите использовать остаточное тепло для сохранения пищи в теплом состоянии выбирайте максимально низкое значение температуры. На дисплее будет отображаться температура остаточного тепла.

7. РЕЖИМ МИКРОВОЛНОВОЙ ОБРАБОТКИ

7.1 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 кожей, 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.
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
	Размораживание	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
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.

7.2 Режимы микроволновой обработки

Функции	Описание
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.
Комбинированный режим	Одновременное использование режимов нагрева и микроволновой обработки. Сокращение времени приготовления продуктов и одновременное их подрумянивание.
Быстрый запуск	Включение режима микроволновой обработки  одним нажатием на сенсорное поле. При этом выбирается максимальная мощность микроволновой обработки. Время работы: 30 секунд.

7.3 Установка режима микроволновой обработки

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



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



Если не нажать на , через 20 секунд прибор выключится.

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

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

 Максимальная продолжительность работы функции Продолж. составляет 90 минут.

 Во время работы функции микроволновой обработки уровень ее мощности (нажмите на , а затем на  или на , а также параметры режима Продолж.  можно изменить в любой момент.

5. По истечении установленного времени в течении двух минут раздается звуковой сигнал. Работа режима микроволновой обработки будет автоматически завершена. Коснитесь любого сенсорного поля, чтобы выключить звуковой сигнал.

 Для выключения функции микроволновой обработки нажмите на .

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

7.4 Установка комбинированного режима работы

1. Включение режима нагрева. См. Главу «Включение режима нагрева».

2. Нажмите на  и выполните те же действия, что и при выборе функции микроволновой обработки.

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

7.5 Использование функции быстрого запуска

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

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

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

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

7.6 Примеры выбора мощности при приготовлении продуктов

Приведенные в таблице данные являются ориентировочными.

Уровень мощности	Эксплуатация
<ul style="list-style-type: none"> • 1000 Ватт • 900 Ватт • 800 Ватт • 700 Ватт 	<ul style="list-style-type: none"> • Нагревание жидкостей • Доведение до кипения к началу процесса приготовления • Приготовление овощей • Растапливание желатина и масла
<ul style="list-style-type: none"> • 600 Ватт • 500 Ватт 	<ul style="list-style-type: none"> • Размораживание и нагрев замороженных блюд • Нагревание порционных блюд • Доведение до готовности блюд в горшочках • Приготовление блюд из яиц
<ul style="list-style-type: none"> • 400 Ватт • 300 Ватт • 200 Ватт 	<ul style="list-style-type: none"> • Дальнейшее приготовление пищевых продуктов • Приготовление деликатных продуктов • Нагрев детского питания • Замачивание риса • Подогрев деликатных блюд • Плавление сыра
<ul style="list-style-type: none"> • 100 Ватт 	<ul style="list-style-type: none"> • Размораживание мяса, рыбы, хлеба • Размораживание сыра, сметаны, масла • Размораживание фруктов и пирожных (сливочные торты) • Подъем дрожжевого теста • Подогрев холодных блюд и напитков

8. ФУНКЦИИ ЧАСОВ

8.1 Таблица функций часов

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

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



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

8.2 Установка функций часов



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

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

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

5. Для выключения звукового сигнала нажмите на любое сенсорное поле.

8.3 Сохранение Тепла

Условия для этой функции:

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

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

Включение и выключение данной функции производится в меню Основные Установки.

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

По окончании действия функции раздастся звуковой сигнал.

При изменении режимов нагрева функция остается включенной.

8.4 Коррекция Времени

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



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

1. По истечении установленного времени приготовления раздастся звуковой сигнал. Нажмите на любое сенсорное поле. На дисплее отображается сообщение.
2. Нажмите  для включения или  для отмены.
3. Задайте продолжительность работы функции.
4. Нажмите на .

9. АВТОМАТИЧЕСКИЕ ПРОГРАММЫ



ВНИМАНИЕ!

См. Главы, содержащие Сведения по технике безопасности.

9.1 Рецепты в Интернете



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

9.2 Помощь в приготовлении с Запрограммир. рецепты

В памяти прибора записаны рецепты, которыми Вы можете

воспользоваться. Изменение рецептов пользователем невозможно.

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



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

10. ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ДОПОЛНИТЕЛЬНЫХ ПРИНАДЛЕЖНОСТЕЙ



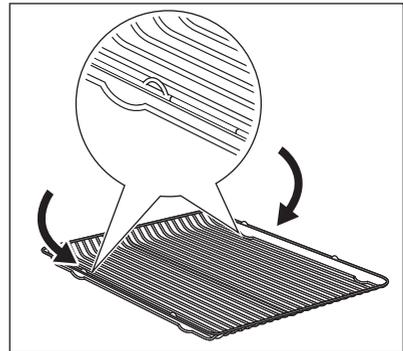
ВНИМАНИЕ!

См. Главы, содержащие Сведения по технике безопасности.

10.1 Установка дополнительных принадлежностей

Решетка:

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





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

11. ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ ФУНКЦИИ

11.1 Любимая программа

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



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

Сохранение программы

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

На дисплее отобразится позиция первой свободной ячейки памяти.

5. Чтобы подтвердить выбор, нажмите на .

6. Введите название программы. Начнет мигать первая буква.

7. Для ее изменения нажимайте на  или на .

8. Нажмите на .

Замигает следующая буква.

9. Повторите действие 7 необходимое число раз.

10. Нажмите и удерживайте  для сохранения.

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

Можно изменить имя программы в меню Изменить имя программы.

Включение программы

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

- Чтобы подтвердить выбор, нажмите на .

11.2 Использование функции «Защита от детей».

Функция «Защита от детей» предотвращает случайное включение прибора.

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

Для выключения функции «БЛОКИР. КНОПОК» повторите действие 2.

11.3 Блокировка кнопок

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

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

Для выключения функции нажмите на . На дисплее появится сообщение.

Снова нажмите на , а затем на  для подтверждения.

 При выключении прибора данная функция также отключается.

11.4 ВКЛЮЧИЛ и ИДИ

Данная функция позволяет задать режим нагрева (или программу) и включать ее позже одним нажатием на сенсорное поле.

- Включите прибор.
- Установите режим нагрева духового шкафа.

- Многократным нажатием на кнопку  добейтесь появления на дисплее Продолж..
- Задайте время.
- Многократным нажатием на кнопку  добейтесь появления на дисплее ВКЛЮЧИЛ и ИДИ.
- Чтобы подтвердить выбор, нажмите на .

Для включения функции ВКЛЮЧИЛ и ИДИ нажмите на любое сенсорное поле (кроме ). Будет включен установленный режим нагрева.

По окончании действия режима нагрева будет выдан звуковой сигнал.



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

11.5 Автоматическое отключение

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

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



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

11.6 Яркость дисплея

Существует два режима яркости дисплея:

- Ночная яркость – когда прибор выключен, яркость дисплея в период с 22:00 до 06:00 снижается.
- Яркость в светлое время суток:
 - когда прибор включен.
 - если в режиме яркости ночного времени суток нажать на любое сенсорное поле (за исключением ВКЛ/ВЫКЛ), дисплей на следующие 10 секунд переходит в режим

яркости светлого времени суток.

- если при выключенном приборе Вы устанавливаете функцию Таймер. По завершении работы функции дисплей возвращается в режим ночной яркости.

11.7 Вентилятор охлаждения

Когда прибор включен, вентилятор включается автоматически, чтобы охлаждать поверхность прибора. При выключении прибора вентилятор продолжает работать до тех пор, пока прибор не остынет.

12. ПОЛЕЗНЫЕ СОВЕТЫ



ВНИМАНИЕ!

См. Главы, содержащие Сведения по технике безопасности.



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

- 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.

12.1 Малый гриль

- При использовании гриля всегда выбирайте максимальный уровень мощности.

Малый гриль

Продукты	Температура (°C)	Время (мин)		Положение противня
		Первая сторона	Вторая сторона	
Ростбиф, средней прожаренности	210 - 230	30 - 40	30 - 40	1
Филе говядины, средней прожаренности	230	20 - 30	20 - 30	1

Продукты	Температура (°С)	Время (мин)		Положение противня
		Первая сторона	Вторая сторона	
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

12.2 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 удалить.
Смешанный фарш	200	500	10 - 15	10 - 15	Периодически переворачивать, оттаявшие части удалить.
Гуляш	200	500	10 - 15	10 - 15	Периодически переворачивать, оттаявшие части удалить.

Размораживание птицы

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

Размораживание рыбы

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

Продукты	Мощность (Ватт)	Количество (г)	Время (мин)	Время выдержки (мин)	Комментарии
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.

Продукты	Мощность (Ватт)	Количество (г)	Время (мин)	Время выдержки (мин)	Комментарии
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.

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

Размораживание фруктов

Продукты	Мощность (Ватт)	Количество (г)	Время (мин)	Время выдержки (мин)	Комментарии
Клубника	100	300	8 - 12	10 - 15	Размораживать в закрытом виде, периодически перемешивать.

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

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

- Использовать функцию Малый гриль и СВЧ.

Продукты	Жаростойкая посуда	Мощность (Ватт)	Температура (°C)	Время (мин)	Положение противня	Комментарии
2 половины цыпленка (2 х 600 г)	Стеклоанное 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)	Стеклоанное блюдо с дырчатым вкладышем	300	200	70	1	Поворачивать в ходе приготовления, 10 минут выдержки.

13. УХОД И ОЧИСТКА



ВНИМАНИЕ!

См. Главы, содержащие Сведения по технике безопасности.

13.1 Примечание относительно очистки

- Переднюю часть прибора протирайте мягкой тканью, смоченной 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.

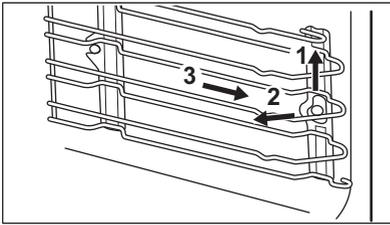
- Если у вас есть принадлежности с антипригарным покрытием, для их чистки не следует использовать агрессивные средства, предметы с острыми краями или посудомоечную машину. Это может привести к повреждению антипригарного покрытия.
- Если после использования камера духового шкафа оказалась влажной, вытрите ее.

13.2 Снятие направляющих для противня

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

Снимите направляющие для противня, чтобы вымыть прибор.

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



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

Установка направляющих для противня производится в обратном порядке.

13.3 Замена лампы

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



ВНИМАНИЕ!

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



ОСТОРОЖНО!

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

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

Верхняя лампа

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

14. ПОИСК И УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ



ВНИМАНИЕ!

См. Главы, содержащие сведения по технике безопасности.

14.1 Что делать, если...

Неисправность	Возможная причина	Решение
Духовой шкаф не нагревается.	Духовой шкаф выключен.	Включите духовой шкаф.
Духовой шкаф не нагревается.	Не установлено время на часах.	Установите часы.

Неисправность	Возможная причина	Решение
Духовой шкаф не нагревается.	Не заданы необходимые установки.	Убедитесь, что выставлены правильные настройки.
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.	Неплотно закрыта дверца.	Полностью закройте дверцу.
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 дисплее отображается код ошибки, не указанный в данной Таблице.	Имел место сбой электроники.	<ul style="list-style-type: none"> Выключите и снова включите духовой шкаф с помощью предохранителя домашней электропроводки или предохранительного выключателя на электрощите. Если на дисплее снова отображается код ошибки, обратитесь в сервисный центр.
Пар и конденсат осаждаются на продуктах и внутри камеры духового шкафа	Блюда находились в духовом шкафу слишком долго.	По окончании процесса приготовления не оставляйте блюда в духовом шкафу более чем на 15-20 минут.

14.2 Информация для обращения в сервис-центр

Если самостоятельно справиться с проблемой не 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.)

15. УСТАНОВКА

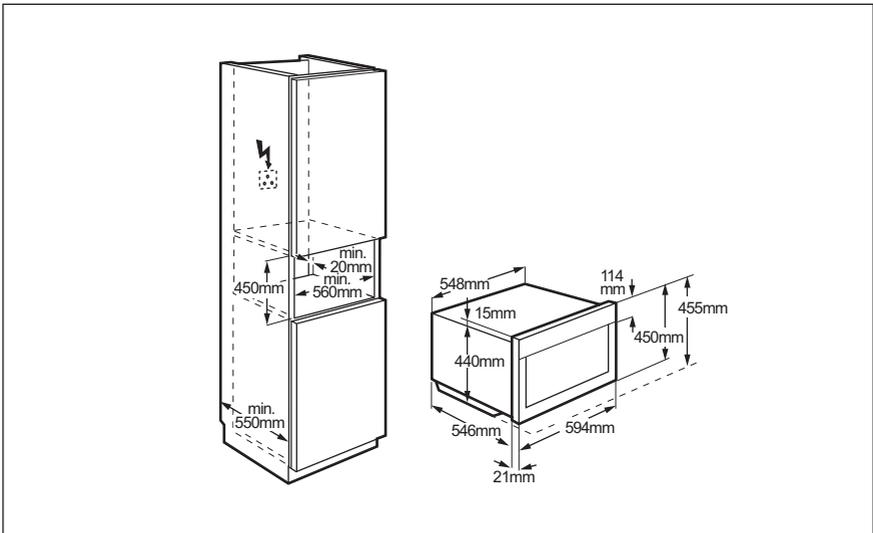


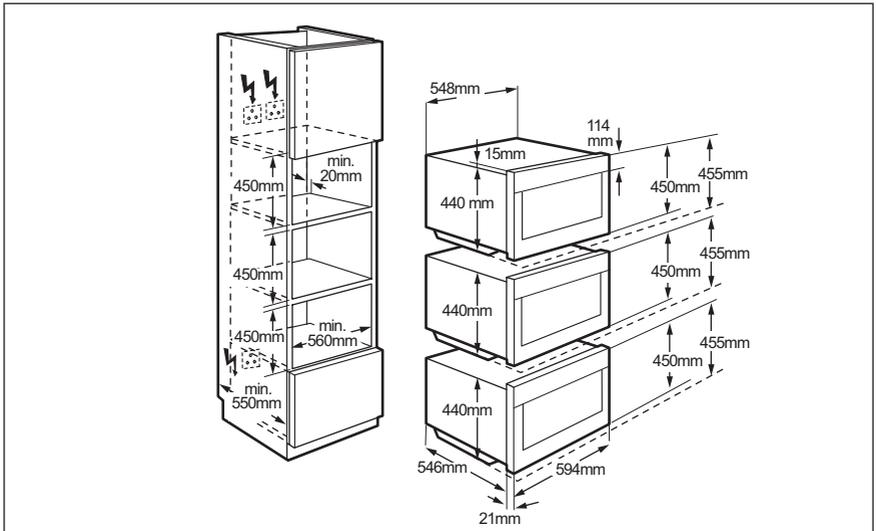
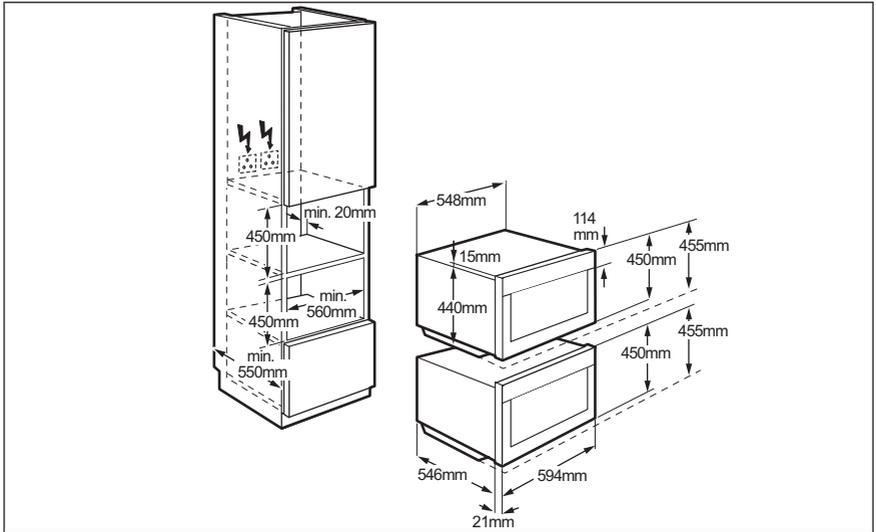
ВНИМАНИЕ!
См. Главы, содержащие
Сведения по технике
безопасности.

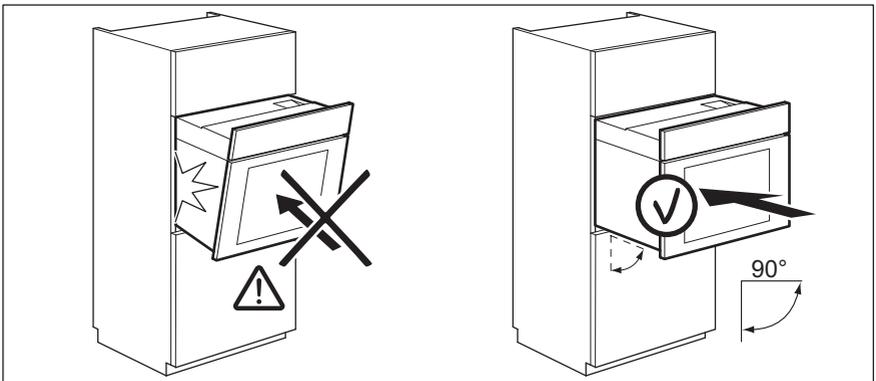
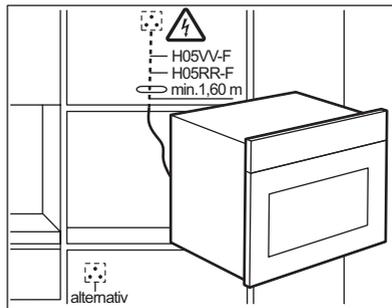
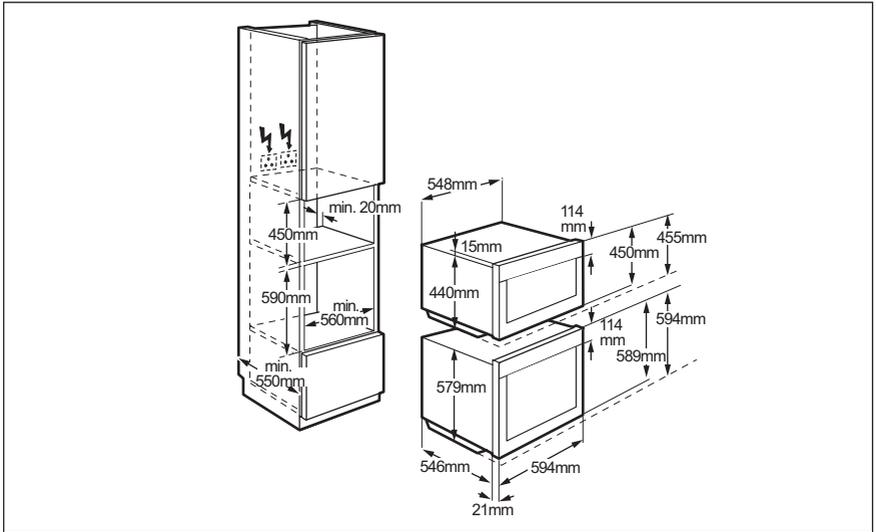
15.1 Встраивание

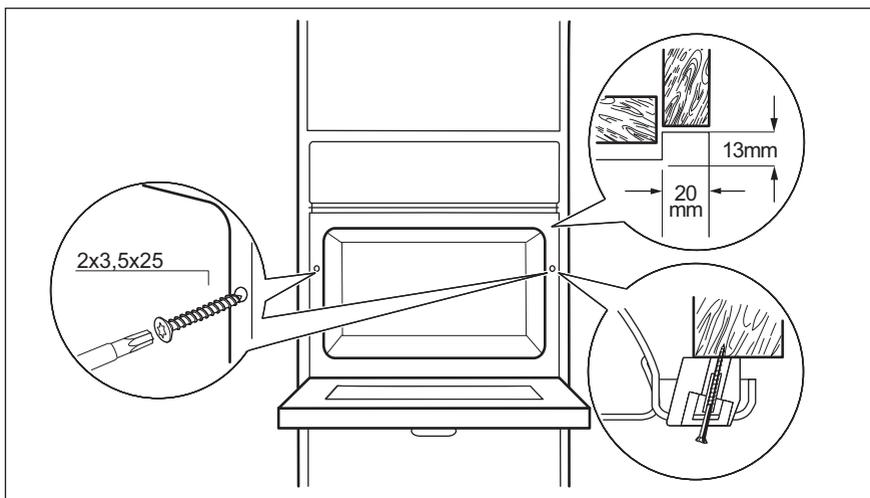


Устойчивость встроенного
электроцита должна
удовлетворять стандарту
DIN 68930.









16. ТЕХНИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ

16.1 Технические данные

Напряжение	220 - 240 В
Частота	50 Гц

17. ОХРАНА ОКРУЖАЮЩЕЙ СРЕДЫ

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

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

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

Электролюкс Поланд Сп.з.о.о,
ул. Казимьержа Одновичела 28, 58-100, Свидница,
Польша

www.electrolux.com/shop



867326131-A-382015

