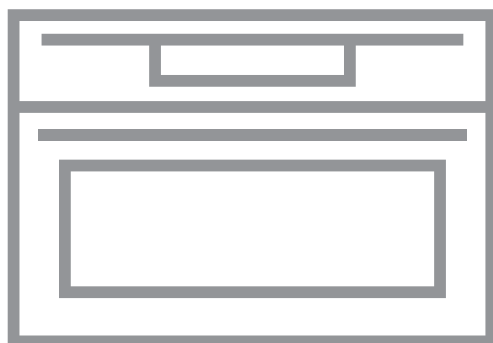


▶ KMR721000B

RU Инструкция по эксплуатации
Микроволновая печь

USER MANUAL



AEG

СОДЕРЖАНИЕ

1. СВЕДЕНИЯ ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ.....	3
2. УКАЗАНИЯ ПО БЕЗОПАСНОСТИ.....	6
3. ОПИСАНИЕ ИЗДЕЛИЯ.....	9
4. ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ.....	10
5. ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ.....	12
6. ЕЖЕДНЕВНОЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ.....	12
7. РЕЖИМ МИКРОВОЛНОВОЙ ОБРАБОТКИ.....	14
8. ФУНКЦИИ ЧАСОВ.....	20
9. АВТОМАТИЧЕСКИЕ ПРОГРАММЫ.....	21
10. ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ДОПОЛНИТЕЛЬНЫХ ПРИНАДЛЕЖНОСТЕЙ.....	22
11. ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ ФУНКЦИИ.....	23
12. ПОЛЕЗНЫЕ СОВЕТЫ.....	25
13. УХОД И ОЧИСТКА.....	35
14. ПОИСК И УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ.....	36
15. ТЕХНИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ.....	38
16. ЭНЕРГОЭФФЕКТИВНОСТЬ.....	38

ДЛЯ ИДЕАЛЬНЫХ РЕЗУЛЬТАТОВ

Благодарим вас за выбор данного изделия AEG. Оно будет безупречно служить вам долгие годы – ведь мы создали его, призвав на помощь инновационные технологии, которые помогают облегчить жизнь и реализуют функции, которых не найдешь в обычных приборах. Потратьте несколько минут на чтение, чтобы получить от своей покупки максимум пользы. На нашем веб-сайте вы сможете:



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

www.aeg.com/webselfservice



Зарегистрировать свое изделие для улучшения обслуживания:

www.registeraeg.com




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

www.aeg.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 ответственности за какие-либо травмы или ущерб, возникший вследствие неправильной установки или эксплуатации. Всегда храните данное руководство под рукой в надежном месте для последующего использования.

1.1 Безопасность детей и лиц с ограниченными возможностями

- Данный прибор может эксплуатироваться детьми, если их возраст превышает 8 лет, и лицами с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями и с недостаточным опытом или знаниями только при условии нахождения под присмотром лица, отвечающего за их безопасность, или после получения соответствующих инструкций, позволяющих им безопасно эксплуатировать электроприбор и дающих им представление об опасности, сопряженной с его эксплуатацией.
- Не позволяйте детям играть с прибором.
- Храните все упаковочные материалы вне досягаемости детей и утилизируйте материалы надлежащим образом.
- Не подпускайте детей и домашних животных к прибору, когда он работает или остывает. Доступные для контакта части прибора сохраняют высокую температуру.
- Если прибор оснащен устройством защиты детей, его следует включить.

- Очистка и доступное пользователю техническое обслуживание прибора не должно производиться детьми без присмотра.
- Детям младше 3 лет категорически запрещается находиться рядом с прибором во время его работы.

1.2 Общие правила техники безопасности

- Установка прибора и замена кабеля должна осуществляться только квалифицированным персоналом!
- **ВНИМАНИЕ:** Прибор и его доступные для контакта части сильно нагреваются во время эксплуатации. Будьте осторожны и не прикасайтесь к нагревательным элементам. Детям младше 8 лет запрещается находиться рядом с прибором, если только за ними не обеспечивается постоянный надзор взрослых.
- Помещая в прибор или извлекая из него посуду или аксессуары, всегда используйте кухонные рукавицы.
- Перед любым обслуживанием отключите прибор от сети питания.
- Перед тем, как менять лампочку, убедитесь, что прибор отключен от электропитания, чтобы избежать опасности поражения электрическим током.
- Не используйте парочистители для очистки прибора.
- Не используйте жесткие абразивные чистящие средства или острые металлические скребки для чистки стеклянной дверцы, так как ими можно поцарапать его поверхность, в результате чего стекло может лопнуть.
- В случае повреждения кабеля электропитания во избежание поражения электрическим током он должен быть заменен изготовителем,

авторизованным сервисным центром или специалистом с аналогичной квалификацией.

- Не включайте прибор, если его внутренняя камера пуста. Металлические детали внутри камеры могут вызывать искрение.
- Использование металлических контейнеров для продуктов и напитков во время работы микроволновой обработки не допускается. Данное требование не применимо к случаям, когда производитель четко задает размеры и форму металлических контейнеров, пригодных для микроволновой обработки.
- Если дверца или дверное уплотнение повреждено, прибором пользоваться нельзя, пока он не будет отремонтирован квалифицированным специалистом.
- Все операции по обслуживанию и ремонту прибора, в ходе которых требуется снятие кожуха, защищающего от микроволнового излучения, должны выполняться только квалифицированным специалистом.
- Не нагревайте жидкости и другие продукты в герметичных контейнерах. Они могут взорваться.
- Используйте только ту посуду, которая подходит для использования в микроволновой печи.
- При нагреве продуктов в пластиковых или бумажных контейнерах не оставляйте прибор без присмотра: может произойти возгорание.
- Прибор предназначен для нагревания продуктов и напитков. Высушивание продуктов, сушка одежды, разогрев грелок, шлепанцев, губок, влажной одежды и т.п. несет в себе риск травм, возгорания или пожара.
- При появлении дыма выключите прибор или извлеките вилку сетевого шнура из розетки и не открывайте дверцу, чтобы не допустить приток воздуха к источнику возгорания.

- Разогревание в микроволновой печи напитков может привести к задержанному бурному вскипанию. Следует проявлять осторожность при извлечении контейнера.
- Содержимое бутылочек и баночек с детским питанием необходимо перемешать или взболтать и проверить температуру перед употреблением, чтобы избежать ожогов.
- Не следует нагревать в приборе как яйца в скорлупе, так и яйца, сваренные вкрутую, так как они могут взорваться даже после завершения нагрева при помощи СВЧ.
- Прибор следует регулярно чистить, а также удалять из него какие бы то ни было остатки продуктов.
- Если не поддерживать прибор в чистом состоянии, это может привести к повреждению его поверхности, что, в свою очередь, может неблагоприятно повлиять на срок службы прибора и даже привести к несчастному случаю.

2. УКАЗАНИЯ ПО БЕЗОПАСНОСТИ

2.1 Установка



ВНИМАНИЕ!

Установка прибора должна осуществляться только квалифицированным персоналом!

- Удалите всю упаковку.
- Не устанавливайте и не подключайте прибор, имеющий повреждения.
- Следуйте приложенным к прибору инструкциям по его установке.
- Никогда не забывайте о мерах предосторожности при его перемещении: прибор имеет большой вес. Всегда используйте защитные перчатки и закрытую обувь.
- При перемещении прибора не тяните за его ручку.
- Обеспечьте наличие минимально допустимых зазоров между соседними приборами и предметами мебели.
- Убедитесь, что мебель под прибором и рядом с ним надежно закреплена.
- Другие приборы или предметы мебели, находящиеся по обе стороны прибора, должны иметь ту же высоту.
- Прибор оснащен электрической системой охлаждения. Для ее работы требуется подключение к электросети.

2.2 Подключение к электросети



ВНИМАНИЕ!

Существует риск пожара и поражения электрическим током.

- Все подключения к электросети должны производиться квалифицированным электриком.
- Прибор должен быть заземлен.
- Убедитесь, что параметры, указанные на табличке с техническими данными, соответствуют характеристикам электросети.
- Включайте прибор только в установленную надлежащим образом электророзетку с защитным контактом.
- Не используйте тройники и удлинители.
- Позаботьтесь о том, чтобы не повредить вилку и сетевой кабель. В случае необходимости замены сетевого шнура она должна быть выполнена нашим авторизованным сервисным центром.
- Не допускайте контакта сетевых кабелей с дверцей прибора или приближения к ней, особенно, если дверца сильно нагрета.
- Детали, защищающие токоведущие или изолированные части прибора, должны быть закреплены так, чтобы их было невозможно удалить без специальных инструментов.
- Вставляйте вилку сетевого кабеля в розетку только по окончании установки прибора. Убедитесь, что после установки прибора к вилке электропитания имеется свободный доступ.
- Не подключайте прибор к розетке электропитания, если она плохо закреплена или если вилка неплотно входит в розетку.
- Для отключения прибора от электросети не тяните за кабель электропитания. Всегда беритесь за саму вилку.
- Следует использовать подходящие размыкающие устройства: предохранительные автоматические выключатели,

- плавкие предохранители (резьбовые плавкие предохранители следует выкручивать из гнезда), автоматы защиты от тока утечки и пускатели.
- Прибор должен быть подключен к электросети через устройство для изоляции, позволяющее отсоединять от сети все контакты. Устройство для изоляции должно обеспечивать зазор между разомкнутыми контактами не менее 3 мм.
 - Данный прибор соответствует директивам Е.Е.С.

2.3 Эксплуатация



ВНИМАНИЕ!

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

- Данный прибор предназначен только для бытового применения.
- Не вносите изменения в параметры данного прибора.
- Удостоверьтесь, что вентиляционные отверстия не закрыты.
- Во время работы прибора не оставляйте его без присмотра.
- Прибор необходимо выключать после каждого использования.
- Соблюдайте осторожность, открывая дверцу прибора во время его работы. Может произойти высвобождение горячего воздуха.
- При использовании прибора не касайтесь его мокрыми руками; не касайтесь прибора, если на него попала вода.
- Не надавливайте на открытую дверцу прибора.
- Не используйте прибор в качестве столешницы или подставки для каких-либо предметов.
- Соблюдайте осторожность, открывая дверцу прибора. При использовании ингредиентов, содержащих алкоголь, может образовываться воздушно-спиртовая смесь.

- При открывании дверцы прибора рядом с ним не должно быть искр или открытого пламени.
- Не помещайте на прибор, рядом с ним или внутрь него легковоспламеняющиеся вещества или изделия, пропитанные легковоспламеняющимися веществами.
- Не используйте режим микроволновой печи для предварительного нагрева духового шкафа.



ВНИМАНИЕ!

Существует риск повреждения прибора.

- Для предупреждения повреждения и изменения цвета эмали:
 - не кладите непосредственно на дно прибора алюминиевую фольгу.
 - не наливайте в нагретый прибор воду.
 - не храните влажную посуду и продукты в приборе после окончания приготовления пищи.
 - соблюдайте осторожность при установке и извлечении аксессуаров.
- Изменение цвета эмали или нержавеющей стали не влияет на эффективность работы прибора.
- Для приготовления тортов, содержащей большое количество влаги, используйте противень для жарки. Соки из фруктов могут вызвать появление пятен, удалить которые будет невозможно.
- Данный прибор предназначен только для приготовления пищи. Его не следует использовать в других целях, например, для обогрева помещений.
- Всегда готовьте при закрытой дверце духового шкафа.
- В случае установки прибора за мебельной панелью (например, за дверцей) позаботьтесь о том, чтобы во время работы прибора дверца ни в коем случае не оказывалась закрытой. Нагрев и влажность, образующиеся за закрытой дверцей или мебельной панелью, могут привести к последующему повреждению

прибора, места его установки или пола. Не закрывайте дверцу мебели до окончательного остывания прибора после использования.

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.
- Жир и остатки продуктов в приборе могут привести к возгоранию и электроискрению во время работы функции микроволновой обработки.
- Протирайте прибор мягкой влажной тряпкой. Используйте только нейтральные моющие средства. Не используйте абразивные средства, абразивные губки, растворители или металлические предметы.
- В случае использования спрея для очистки духового шкафа следуйте указаниям по безопасности на его упаковке.
- Не очищайте каталитическую эмаль (если прибор имеет соответствующее покрытие) какими-либо моющими средствами.

2.5 Внутреннее освещение

- В приборе используется модуль подсветки или галогеновая лампа,

предназначенная специально для бытовых приборов. Не используйте их для освещения дома.



ВНИМАНИЕ!

Существует опасность поражения электрическим током.

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

2.6 Утилизация



ВНИМАНИЕ!

Существует опасность травмы или удушья.

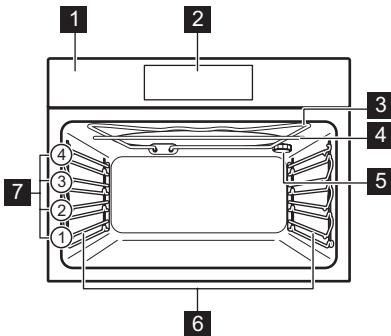
- Отключите прибор от сети электропитания.
- Обрежьте кабель электропитания как можно ближе к прибору и утилизируйте его.
- Удалите защелку дверцы, чтобы дети или домашние животные не оказались заблокированными в приборе.

2.7 Сервис

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

3. ОПИСАНИЕ ИЗДЕЛИЯ

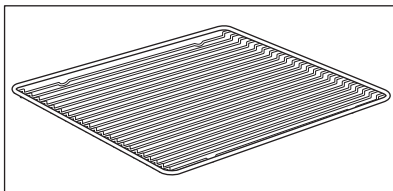
3.1 Общий обзор



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

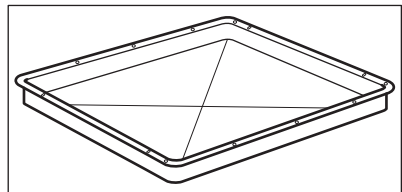
3.2 Аксессуары

Решетка



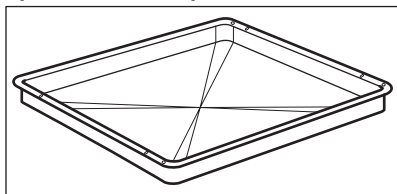
Для кухонной посуды, форм для выпечки, жаркого.

Эмалированный противень



Для тортов и печенья.

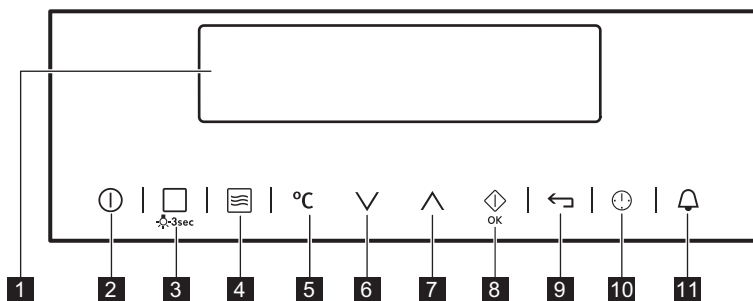
Глубокий эмалированный противень для гриля






Для выпекания и жарки или в качестве поддона для сбора жира.

4. ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ

4.1 Электронный программатор

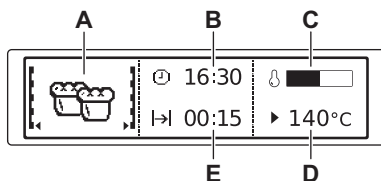


Управление прибором осуществляется с помощью сенсорных полей.

Сенсорное поле	Описание	Комментарий
1	- Дисплей	Отображение текущих настроек прибора.
2	 ВКЛ/ВЫКЛ	Включение и выключение прибора.
3	 Гриль или Помощь в приготовлении	Для выбора режима нагрева или вызова меню Помощь в приготовлении коснитесь сенсорного поля один раз. Для перехода между функциями снова коснитесь сенсорного поля: Гриль, Помощь в приготовлении. Для включения или выключения освещения нажмите и удерживайте поле в течение 3 секунд.
4	 Режим СВЧ	Включение режима СВЧ. Эти же действия можно произвести и при выключенном приборе. 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.

Сенсорное поле	Описание	Комментарий
5	Выбор температуры	Установка температуры или отображение текущей температуры прибора.
6	Стрелка вниз	Перемещение вниз по меню.
7	Стрелка вверх	Перемещение вверх по меню.
8	ОК/Быстрый пуск СВЧ	Подтверждение выбора или параметра настройки. Включение режима СВЧ. Эти же действия можно произвести и при выключенном приборе.
9	Клавиша возврата	Возврат на один уровень в меню функций. Для вызова главного меню нажмите и удерживайте поле в течение 3 секунд.
10	Время и дополнительные функции	Установка различных функций. При работе режима нагрева нажатие на данное сенсорное поле позволяет установить таймер или следующие функции: Блокир. кнопок, Любимая прогр., Сохранение тепла, Включил и Иди.
11	Таймер	Установка функции Таймер.







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	Описание	Описание
	Таймер	Работает указанная функция.
	Время суток	На дисплее отображается текущее время суток.
	Продолж.	На дисплее отображается требуемое для приготовления время.

Символ		Описание
	Окончание	Отображается на дисплее по истечении времени приготовления.
	Темп.	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.
	Вес, автоматич.	На дисплее отображается информация о том, что система автоматического взвешивания включена или что вес может быть изменен.
	Сохранение тепла	Режим включен.

5. ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ



ВНИМАНИЕ!

См. Главы, содержащие Сведения по технике безопасности.

5.1 Первая чистка

Извлеките из прибора все аксессуары и съемные направляющие для противней.




См. Главу «Уход и очистка».

Перед первым использованием прибор и аксессуары следует очистить.

Установите аксессуары и съемные направляющие для полок обратно на место.

5.2 Первое подключение

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

1. Для выбора значения нажмите на \blacktriangle или на ∇ .
2. Чтобы подтвердить выбор, нажмите на  ок.

6. ЕЖЕДНЕВНОЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ




ВНИМАНИЕ!


См. Главы, содержащие Сведения по технике безопасности.

6.1 Навигация по пунктам меню

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





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







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






6.2 Обзор меню

Главное меню



Символ	Элемент меню	Применение
	Гриль	Режим нагрева для приготовления продуктов плоской формы в центре решетки. Приготовление тостов.
	Помощь в приготовлении	Содержит перечень автоматических программ.
	Основные установки	Используется для задания конфигурации прибора.
	Любимая progr.	Содержит список избранных программ приготовления, созданных пользователем.

Подменю для: Основные установки

Символ	Подменю	Описание
	Установка времени суток	Установка текущего времени.
	Индикация времени	Если данная функция включена, на дисплее выключенного прибора отображается текущее время.
	Включил и Иди	Выбор функции и ее последующее включение нажатием на любой символ панели управления.
	Сохранение тепла	Используется для поддержания приготовленных блюд теплыми в течение 30 минут после завершения цикла приготовления.
	Коррекция времени	Включение и выключение функции «Коррекция времени».
	Контрастность дисплея	Изменение контрастности дисплея в процентах.
	Яркость дисплея	Изменение яркости дисплея в процентах.
	Выбрать язык	Выбор языка выводимой на дисплей информации.
	Громкость звук. сигнала	Регулировка в процентах громкости сигналов, звучащих при нажатии на сенсорные поля, а также других сигналов.

Символ	Подменю	Описание
	Тоны кнопок	Включение и выключение звуковых сигналов, звучащих при нажатии на сенсорные поля. Отключение звуковых сигналов, выдаваемых при нажатии на поле «Вкл/Выкл», невозможно.
	Сигналы тревоги/ошибки	Включение и выключение сигналов оповещения.
	ДЕМОРЕЖИМ	Код включения / отключения: 2468
	Сервис	Отображение на дисплее версии и конфигурации программного обеспечения.
	Заводские установки	Сброс всех настроек к заводским установкам.

6.3 Включение режима нагрева

1. Включите прибор.
2. Выберите функцию 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. По достижении заданной температуры выдаются 3 сигнала зуммера, а полоска начинает мигать и затем исчезает.

6.5 Остаточное тепло

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

7. РЕЖИМ МИКРОВОЛНОВОЙ ОБРАБОТКИ

7.1 Микроволновая обработка

Общая информация:



ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

Не включайте прибор, если в нем нет продуктов.

- 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.

- При использовании режима микроволновой обработки использовать более одного уровня не рекомендуется.
- Поместите продукты на тарелку и поставьте их на дно внутренней камеры, если не оговорено иначе.
- По возможности всегда перемешивайте пищу перед подачей к столу.

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.
- 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 без глазури (например, на ручках). 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 разделайте куски и отберите те из них, которые уже начали размораживаться.

Размораживание масла, порционных пирожных и творога:

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

Размораживание фруктов и овощей:

- Если требуется сохранить овощи и фрукты неприготовленными, не размораживайте их в приборе полностью. Дайте им полностью оттаять при комнатной температуре.
- Для приготовления овощей и фруктов без предварительного размораживания можно задать более высокую мощность 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).

7.2 Подходящая кухонная посуда и материалы

Кухонная посуда/материал	Микроволны			Гриль ♥♥♥♥
	Размора- живание	Нагрев	Пригото- вление	
Огнеупорное стекло и фарфор без металлических примесей, например, жаростойкое стекло.	✓	✓	✓	✓
Нежаростойкое стекло и фарфор ¹⁾	✓	✗	✗	✗
Стекло- и витрокерамики из огне-стойкого/морозостойкого материала	✓	✓	✓	✓
Фаянс, керамика ²⁾ , глиняная посу-да. ²⁾	✓	✓	✓	✗
Жаростойкий пластик (до 200°C) ³⁾	✓	✓	✓	✗
Картон, бумага.	✓	✗	✗	✗
Пищевая пленка.	✓	✗	✗	✗
Пленка для жарки, пригодная для использования в микроволновой печи ³⁾	✓	✓	✓	✗
Жарка в посуде из металла, напри-мер, в эмалированной или чугу-нной посуде.	✗	✗	✗	✓
Формы для выпечки, с черной лаки-ровкой или покрытые силиконом ³⁾	✗	✗	✗	✓
Эмалированный противень	✗	✗	✗	✓
Решетка	✗	✗	✗	✓
Посуда для использования в ми-кроволновой печи, например, мар-ки «Крисп пэн».	✗	✓	✓	✗
Готовые блюда в упаковках. ³⁾	✓	✓	✓	✓

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.


7.3 Рекомендации по использованию режима микроволновой обработки

Результат	Решение
Отсутствуют данные для веса или объема продуктов, которые предстоит приготовить.	Найдите сведения для сходных продуктов. Увеличьте или уменьшите время приготовления, следуя правилу: двойное количество – почти двойное время; половина количества – половина времени.
После приготовления продукты слишком сухие.	Выберите более короткое время приготовления или уменьшите мощность микроволновой обработки, а также закройте блюдо материалом, пригодным для использования в микроволновой печи.
Продукт не успел разморозиться, нагреться или приготовиться по истечении времени приготовления.	Увеличить время приготовления или выбрать большую мощность микроволновой обработки. Обратите внимание: более высокие блюда обычно требуют более длительного времени приготовления. Перемешивайте или переворачивайте продукты во время приготовления.
По окончании времени приготовления пища перегрета по краям, но все еще не готова в середине.	В следующий раз уменьшите уровень мощности и увеличьте продолжительность приготовления. Перемешивайте жидкие продукты, такие как супы, по истечении половины времени приготовления.



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: **вдвое большее количество – почти вдвое больше 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 распространилось более равномерно.
- Скорректируйте уровень мощности согласно количеству продуктов. Использование высокого уровня мощности для приготовления небольшого количества продуктов может привести к сгоранию продуктов или искрению в случае использования принадлежностей.
- При приготовлении риса более удачный результат дает использование плоской, широкой посуды.



7.4 Режимы микроволновой обработки


Функции	Описание
Микроволновая обработка	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 касанием символа  . При этом выбирается максимальная мощность микроволновой обработки. Время работы: 30 секунд.


7.5 Установка режима микроволновой обработки


1. Включите прибор.
2. Для включения режима микроволновой обработки коснитесь .
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 (коснитесь , а затем  или , 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. Для отключения звукового сигнала коснитесь любого символа.


 Для выключения функции микроволновой обработки коснитесь .

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

7.6 Установка комбинированного режима работы



1. Включение режима нагрева. См. Главу «Включение режима нагрева».
2. Коснитесь  и выполните те же действия, что и при выборе


функции микроволновой обработки.


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


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

7.7 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».








7.8 Примеры выбора мощности при приготовлении продуктов

Приведенные в таблице данные являются ориентировочными.

Уровень мощности	Эксплуатация
<ul style="list-style-type: none"> • 1000 Ватт • 900 Ватт • 800 Ватт • 700 Ватт 	Нагревание жидкостей Доведение до кипения к началу процесса приготовления Приготовление овощей Растапливание желатина и масла
<ul style="list-style-type: none"> • 600 Ватт • 500 Ватт 	Размораживание и нагрев замороженных блюд Нагревание порционных блюд Доведение до готовности блюд в горшочках Приготовление блюд из яиц
<ul style="list-style-type: none"> • 400 Ватт • 300 Ватт • 200 Ватт 	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 	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. Ее можно включить и тогда, когда сам прибор выключен. 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 выключается. На дисплее появится сообщение.

- Для отключения звукового сигнала достаточно коснуться любого символа.


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.

- Включите прибор.
- Выберите режим нагрева.
- Установите температуру выше 80°C.
- Многократным нажатием на кнопку  добейтесь появления на дисплее Сохранение тепла.

- 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..

- По истечении установленного времени приготовления подается звуковой сигнал. Коснитесь любого символа.

На дисплее отображается сообщение.

- Нажмите  для включения или  для отмены.
- Задайте продолжительность работы функции.
- 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.

- Включите прибор.
- Выберите меню Помощь в приготовлении. Чтобы подтвердить выбор, нажмите на .
- Выберите категорию и блюдо. Чтобы подтвердить выбор, нажмите на .
- Выберите рецепт. Чтобы подтвердить выбор, нажмите на .

- i** При использовании функции Ручной режим прибор использует автоматические установки. Их можно изменять подобно другим функциям.

9.3 Помощь в приготовлении с Вес, автоматич.


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

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. Коснитесь  или , чтобы задать вес продуктов. Чтобы подтвердить выбор, нажмите на .
5. Начнется выполнение программы. Вес можно изменить в любое время. Для его изменения нажмите на  или на .
6. По истечении установленного времени раздастся звуковой сигнал. Для отключения сигнала коснитесь любого символа.


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

10. ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ДОПОЛНИТЕЛЬНЫХ ПРИНАДЛЕЖНОСТЕЙ

-  **ВНИМАНИЕ!**
См. Главы, содержащие сведения по технике безопасности.

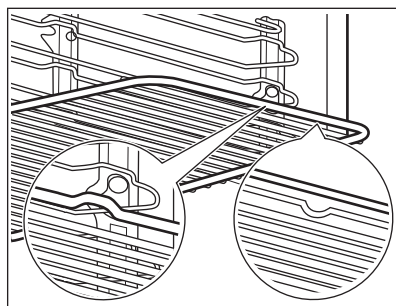
10.1 Установка аксессуаров

Используйте только подходящую посуду и материалы.

-  **ВНИМАНИЕ!**
См. Главу «Описание работы режима микроволновой обработки».

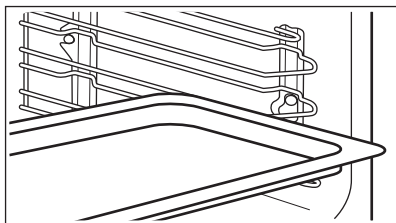
Решетка:

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



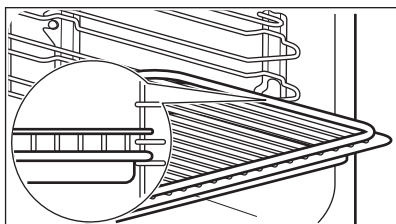
Эмалированный противень /
Противень для жарки:

Вставьте эмалированный противень /
сотейник между направляющими
планками духового шкафа.



Одновременная установка решетки и эмалированного противня / сотейника:

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



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

11. ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ ФУНКЦИИ



11.1 Любимая прогр.

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











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

Сохранение программы

1. Включите 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 прогр..
3. Чтобы подтвердить выбор, нажмите на .
4. Выберите название любимой программы.
5. Чтобы подтвердить выбор, нажмите на .

11.2 Использование функции «Защита от детей».



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


1. Коснитесь  для включения дисплея.
2. Нажмите и удерживайте одновременно  и , пока на дисплее не появится сообщение.



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

11.3 Блокир. кнопок

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

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

Для выключения функции нажмите на .




Снова нажмите на , а затем на  для подтверждения.




При выключении прибора функция данная функция также отключается.

11.4 Включил и Иди

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

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

Для включения функции Включил и Иди коснитесь любого символа (кроме ). Будет включен установленный режим нагрева.

По окончании действия режима нагрева будет выдан звуковой сигнал.




- При работе режима нагрева выполняется Блокир. кнопок.
- Меню Основные установки позволяет включать и выключать режим 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 (°C)	Время отключения (час)
30 - 115	12.5
120 - 195	8.5
200 - 230	5.5

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

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 любой символ (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 поверхности 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.

 **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ**
Приготовление на гриле всегда выполняйте при закрытой дверце духового шкафа.

12.1 Гриль

- При использовании гриля всегда выбирайте максимальный уровень мощности.

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

12.2 Приготовление в микроволновой печи



Поместите продукты на тарелку или в контейнер и поставьте его на дно внутренней камеры, если не оговорено иначе.

Размораживание мяса

Продукты	Мощность (Ватт)	Количество (кг)	Время (мин)	Время выдержки (мин)	Комментарии
Цельные куски мяса	200	0.5	10 - 12	10 - 15	Перевернуть по истечении половины времени.
Стейк	200	0.2	3 - 5	5 - 10	Периодически переворачивать, оттаявшие части удалить.
Смешанный фарш	200	0.5	10 - 15	10 - 15	Периодически переворачивать, оттаявшие части удалить.

Продукты	Мощность (Ватт)	Количество (кг)	Время (мин)	Время выдержки (мин)	Комментарии
Гуляш	200	0.5	10 - 15	10 - 15	Периодически переворачивать, оттаявшие части удалять.

Размораживание птицы

Продукты	Мощность (Ватт)	Количество (кг)	Время (мин)	Время выдержки (мин)	Комментарии
Цыпленок	200	1	25 - 30	10 - 20	Периодически переворачивать, оттаявшие места прикрыть алюминиевой фольгой.
Кур. грудка	200	0.1 - 0.2	3 - 5	10 - 15	Периодически переворачивать, оттаявшие места прикрыть алюминиевой фольгой.
Бедро цыпленка	200	0.1 - 0.2	3 - 5	10 - 15	Периодически переворачивать, оттаявшие места прикрыть алюминиевой фольгой.
Утка	200	2	45 - 60	20 - 30	Периодически переворачивать, оттаявшие места прикрыть алюминиевой фольгой.

Размораживание рыбы

Продукты	Мощность (Ватт)	Количество (кг)	Время (мин)	Время выдержки (мин)	Комментарии
Рыба, целиком	100	0.5	10 - 15	15 - 20	Перевернуть по истечении половины времени.
Рыбн. филе	100	0.5	10 - 12	15 - 20	Перевернуть по истечении половины времени.

Размораживание сосисок и колбасы

Продукты	Мощность (Ватт)	Количество (кг)	Время (мин)	Время выдержки (мин)	Комментарии
Сосиски и колбаса в нарезку	100	0.1	2 - 4	20 - 40	Перевернуть по истечении половины времени.

Размораживание молочных продуктов

Продукты	Мощность (Ватт)	Количество (кг)	Время (мин)	Время выдержки (мин)	Комментарии
Творог	100	0.25	10 - 15	25 - 30	Удалить алюминиевую упаковку; перевернуть по истечении половины времени приготовления.
Сливочное масло	100	0.25	3 - 5	15 - 20	Удалить алюминиевую упаковку; перевернуть по истечении половины времени приготовления.

Продукты	Мощность (Ватт)	Количество (кг)	Время (мин)	Время выдержки (мин)	Комментарии
Сыр	100	0.25	3 - 5	30 - 60	Удалить алюминиевую упаковку; перевернуть по истечении половины времени приготовления.
Сливки	100	0.2	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.
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	1 кг	15 - 20	10 - 15	Перевернуть по истечении половины времени.
Хлеб в нарезке	100	0,5 кг	8 - 12	10 - 15	Перевернуть по истечении половины времени.
Хлеб/Булочки	100	4 рулета	5 - 8	5 - 10	Перевернуть по истечении половины времени.

Размораживание фруктов

Продукты	Мощность (Ватт)	Количество (кг)	Время (мин)	Время выдержки (мин)	Комментарии
Клубника	100	0.3	8 - 12	10 - 15	Размораживать в закрытом виде, периодически перемешивать.
Сливы, вишня, малина, черная смородина, абрикосы	100	0.25	8 - 10	10 - 15	Размораживать в закрытом виде, периодически перемешивать.

Готовка/растопливание

Продукты	Мощность (Ватт)	Количество (кг)	Время (мин)	Время выдержки (мин)	Комментарии
Шоколад/шоколадная глазурь	600	0.15	2 - 3	-	Перемешать по истечении половины времени приготовления.
Сливочное масло	200	0.1	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	0,2 кг	2 - 3	-	Периодически помешивать, проверять температуру.
Молоко для грудных детей (бутылка 180 мл)	1000	0,2 кг	0:20 - 0:40	-	Положить в бутылку ложку, размешивать, проверить температуру.
Продукты быстрого приготовления	600	0,4 - 0,5 кг	14 - 20	5	Удалить алюминиевые крышки; перевернуть по истечении половины времени приготовления.

Продукты	Мощность (Ватт)	Количество	Время (мин)	Время выдержки (мин)	Комментарии
Замороженные готовые блюда	400	0,4 - 0,5 кг	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.

Приготовление

Продукты	Мощность (Ватт)	Количество	Время (мин)	Время выдержки (мин)	Комментарии
Рыба, целиком	500	0,5 кг	8 - 10	-	Готовить под крышкой; несколько раз повернуть посуду в ходе приготовления.

Продукты	Мощность (Ватт)	Количество	Время (мин)	Время выдержки (мин)	Комментарии
Рыбн. филе	500	0,5 кг	6 - 8	-	Готовить под крышкой; несколько раз повернуть посуду в ходе приготовления.
Овощи, быстрое время приготовления, свежие ¹⁾	600	0,5 кг	12 - 16	-	Добавить 50 мл воды, готовить под крышкой, перемешать по истечении половины времени приготовления.
Овощи, быстрое время приготовления, замороженные ¹⁾	600	0,5 кг	14 - 18	-	Добавить 50 мл воды, готовить под крышкой, перемешать по истечении половины времени приготовления.
Овощи, долгое время приготовления, свежие ¹⁾	600	0,5 кг	14 - 20	-	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, замороженные ¹⁾	600	0,5 кг	18 - 24	-	Добавить 50 мл воды, готовить под крышкой, периодически перемешивать по истечении половины времени приготовления.
Картошка в Мундире	1000	0,8 кг + 600 мл	5 - 7	300 Вт / 15-20	Готовить под крышкой, периодически перемешивать.
Рис	1000	0,3 кг + 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.

Комбинированный режим

- Только в ряде моделей.

- Использовать функцию Гриль и СВЧ.

Продукты	Жаростойкая посуда	Мощность (Ватт)	Температура (°C)	Время (мин)	Положение противня	Комментарии
2 половины цыпленка (2 x 0,55 кг)	Круглое стеклянное блюдо размером 26 см	300	220	40	2	Перевернуть через 20 минут; время выдержки 5 минут.

Продукты	Жаростойкая посуда	Мощность (Ватт)	Температура (°C)	Время (мин)	Положение противня	Комментарии
Картофельная запеканка (1 кг)	Запеченные блюда	300	200	40	2	10 минут выдержки.
Жаркое из свинины, шейная часть (1,1 кг)	Стеклоанное блюдо с перфорированным 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 в теплой воде с моющим средством.
- Для очистки металлических поверхностей используйте специальное чистящее средство.
- Очищайте внутреннюю камеру прибора после каждого использования. Накопление жира или остатков других продуктов может привести к возгоранию. При приготовлении на сковороде гриль этот риск увеличивается.
- Тщательно очистите потолок внутренней камеры от остатков пищи и жира.
- Стойкие загрязнения удаляйте при помощи специальных чистящих средств 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.

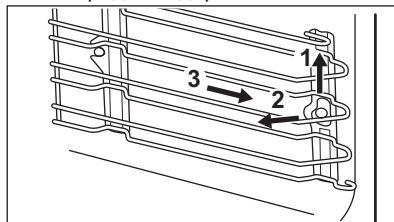
- Если у вас есть аксессуары с антипригарным покрытием, для их очистки не следует использовать агрессивные чистящие средства, предметы с острыми краями или посудомоечную машину. Это может привести к повреждению антипригарного покрытия.
- Если после использования камера духового шкафа оказалась влажной,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



ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

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 включается или не работает.	Духовой шкаф не подключен к электропитанию, или подключение произведено неверно.	Проверьте правильность подключения духового шкафа и наличие напряжение в сети (см. Схему подключения).
Духовой шкаф не нагревается.	Духовой шкаф выключен.	Включите духовой шкаф.
Духовой шкаф не нагревается.	Не установлено текущее время.	Установите часы.
Духовой шкаф не нагревается.	Не заданы необходимые установки.	Убедитесь, что настройки выбраны верно.
Духовой шкаф не нагревается.	Сработала функция автоматического отключения.	См. «Автоматическое отключение».

Неисправность	Возможная причина	Решение
Духовой шкаф не нагревается.	Включена функция «Защита от детей».	См. «Отключение функции «Защита от детей».
Духовой шкаф не нагревается.	Дверца не закрыта как следует.	Полностью закройте дверцу.
Духовой шкаф не нагревается.	Сработал предохранитель.	Проверьте, не является ли предохранитель причиной неисправности. Если предохранитель срабатывает повторно снова и снова, обратитесь к квалифицированному электрику.
Лампа не горит.	Лампа перегорела.	Замените лампу освещения.
На дисплее отображается код ошибки, не указанный в данной Таблице.	Имел место сбой электроники.	<ul style="list-style-type: none"> • Выключите и снова включите духовой шкаф с помощью предохранителя домашней электропроводки или предохранительного выключателя на электрощитке. • Если на дисплее снова отображается код ошибки, обратитесь в сервисный центр.
Пар и конденсат осаждаются на продуктах и внутри камеры духового шкафа.	Блюда находились в духовом шкафу слишком долго.	По окончании процесса приготовления не оставляйте блюда в духовом шкафу дольше, чем на 15-20 минут.
Прибор включен, но не нагревается. Не работает вентилятор. На дисплее отображается "Demo".	Включен деморежим.	<ol style="list-style-type: none"> 1. Выключите прибор. 2. Нажмите и удерживайте , пока прибор не включится и не выключится. 3. Одновременно нажмите и удерживайте  и , пока не прозвучит сигнал и не пропадет индикация "Demo".

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. ТЕХНИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ

15.1 Технические данные

Напряжение	220 - 240 В
Частота	50 Гц

16. ЭНЕРГОЭФФЕКТИВНОСТЬ

16.1 Экономия электроэнергии



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

Общие рекомендации

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

Для повышения энергоэффективности используйте металлическую посуду (применимо только к использованию не в режиме СВЧ).

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

Если длительность приготовления превышает 30 минут, уменьшите температуру духового шкафа до минимальной за 3-10 минут до окончания приготовления в

зависимости от продолжительности приготовления. Приготовление продолжится благодаря остаточному теплу внутри духового шкафа.

Используйте остаточное тепло для разогрева других блюд.

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

Остаточное тепло

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


Сохранение продуктов теплыми


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

Приготовление с выключенной лампой освещения

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

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, где первая цифра номера соответствует последней цифре года производства, вторая и третья цифры – порядковому номеру недели. Например, серийный номер 73012345 означает, что изделие произведено на тридцатой неделе 2017 года.

Класс энергопотребления: А

Электролюкс Поланд Сп.з.о.о,

ул. Казимьержа Одновичела 28, 58-100, Свидница,

Польша

www.aeg.com/shop



867336351-A-172017



AEG