

Thinking of you инструкция по эксплуатации

 **Electrolux**

Встроенный
электрический
духовой шкаф

ЕОК86030

We were thinking of you
when we made this product

Добро пожаловать в мир Electrolux

Вы выбрали первоклассный продукта от Electrolux, который, мы надеемся, доставит Вам много радости в будущем. Electrolux стремится предложить как можно более широкий ассортимент качественной продукции, который сможет сделать Вашу жизнь еще более удобной. Вы можете увидеть несколько экземпляров на обложке этой инструкции.

Внимательно изучите данное руководство, чтобы правильно использовать Ваш новый прибор и наслаждаться его преимуществами. Мы гарантируем, что он сделает Вашу жизнь намного легче благодаря легкости в использовании. Удачи!

Содержание

Правила техники безопасности	5
Описание прибора	11
Перед первым использованием	14
Управление духовым шкафом	17
Инструкции, таблицы и советы	42
Мытье и уход	71
Что делать, если ...	74
Инструкция по монтажу	76
Утилизация	82
Гарантия/сервисная служба	83
Сервисная поддержка	86

В данном руководстве по эксплуатации используются следующие символы:



Важная информация по обеспечению личной безопасности и предотвращению повреждений прибора.



Общая информация и рекомендации



Информация по защите окружающей среды



Правила техники безопасности



Данный прибор соответствует следующим предписаниям ЕС:

- 73/23/EWG от 19.02.1973
“Предписания по низкому напряжению”
- 89/336/EWG от 03.05.1989
“Предписания по электромагнитной совместимости”, включая поправки к предписаниям 92/31/EWG
- 93/68/EWG от 22.07.1993
“Предписания об идентификационных обозначениях CE”

Электробезопасность

- Подключением прибора может заниматься **только квалифицированный** специалист.
- В случае возникновения неполадок и повреждений прибора выверните или отключите предохранители.
- Если уплотнение дверцы повреждено, прибор нельзя вводить в эксплуатацию до тех пор, пока не будет произведен ремонт.
- **Ремонт** прибора имеют право выполнять **только специалисты**. Непрофессиональный ремонт может иметь весьма опасные последствия. При необходимости произвести ремонт обращайтесь в наш сервисный центр.

Обеспечение безопасности детей

- Ни в коем случае не подпускайте близко маленьких детей. Убедитесь в том, что дети во время игры не

совершают никаких манипуляций с прибором.

- Разогревайте детское питание только в стеклянных емкостях или бутылочках без крышек или пробок. После разогрева хорошо размешать или взболтать, чтобы равномерно распределить тепло. Прежде чем дать ребенку детское питание, **обязательно проверьте температуру продукта**.
- В режиме “Гриль” (отдельно или в комбинации с режимом микроволновой печи) смотровое окно нагревается. Поэтому не подпускайте к прибору маленьких детей.
- Данный прибор оборудован системой защиты детей.

Техника безопасности при эксплуатации

- Настоящий прибор предназначен только для использования в домашнем хозяйстве, т.е. жарки, варки и выпечки пищевых продуктов.
- Соблюдайте осторожность при подключении электроприборов к электросети через находящиеся поблизости от прибора электророзетки. Провода подключения **ни в коем случае не должны** соприкасаться или быть зажатыми горячей дверцей духового шкафа.
- **Предупреждение: Опасность ожога!** Во время работы температура во внутренней камере духового шкафа очень высокая.

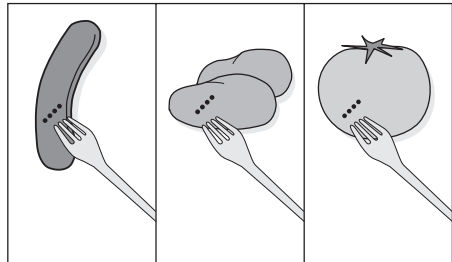
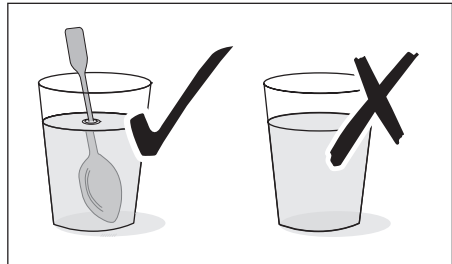
- Если в рецепт блюда, которое Вы готовите в духовом шкафу, входит алкоголь, это может привести к образованию легко воспламеняемой спирто-воздушной смеси. В этом случае соблюдайте осторожность при открывании дверцы духового шкафа. Проследите, чтобы поблизости не было никаких источников воспламенения, искр или огня.



Замечание касательно акриламида
Согласно результатам новейших научных исследований интенсивная тепловая обработка пищевых продуктов с целью получения румяной коричневой корочки опасна для здоровья человека из-за вредного воздействия акриламида. В особенности это относится к продуктам, в которых содержится крахмал. Поэтому мы рекомендуем готовить пищу при возможно более низкой температуре и не зарумянивать продукты слишком сильно.

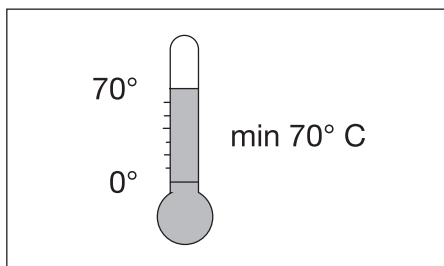
Режим микроволновой печи

- Включайте прибор только с продуктами в жарочной камере. Без продуктов прибор может подвергаться перегрузкам.
- Используйте только **подходящую для приготовления в микроволновой печи** посуду (см. главу “Практические методики, таблицы и полезные советы/соответствующая посуда и материал”).
- Для защиты прибора от коррозии внутри камеры для приготовления или на двери вследствие скапливающейся воды (конденсат) после каждого использования протирать прибор насухо.
- Не оставляйте прибор без присмотра в тех случаях, когда пищевые продукты в одноразовых емкостях из пластика, бумаги или других горючих материалов подвергаются разогреву или приготавливаются.
- При образовании дыма не открывайте прибор. Выключите прибор и отключите его от электросети. Ни в коем случае не пользуйтесь прибором при обнаружении неисправностей.
- При разогреве жидкостей всегда вставляйте чайную ложечку или стеклянную палочку в емкость, чтобы устранить задержку кипения. При задержке кипения температура кипения достигается без образования характерных пузырьков воздуха. Даже при небольшом колебании емкости жидкость в таком случае может внезапно перелиться через край или разбрызгаться. **Опасность ожога!**
- Перед приготовлением проткните пищевые продукты с “кожицей” или “в скорлупе”, например, картофель, томаты, сосиски, несколько раз вилкой, чтобы пищевой продукт не лопнул.



Убедитесь в том, что при приготовлении /разогреве блюд достигнута минимальная температура в **70°С**. Поэтому обращайтесь внимание на параметры мощности и времени в таблицах. Для измерения температуры продукта никогда не используйте ртутный или жидкостный термометр.

- Разогретые в режиме микроволновой печи продукты отдают тепло посуде. **Используйте прихватки или что-нибудь подобное!**
- Не пережаривайте продукты вследствие установки слишком высокой мощности и большого времени приготовления. Продукты в некоторых местах могут засохнуть, пригореть или воспламениться.
- Жарочная камера, нагревательный элемент для гриля и принадлежности в ходе приготовления нагреваются. Учитывайте это при работе и поэтому пользуйтесь прихватками или чем-либо подобным.
Опасность ожога!
- Металлические предметы должны находится на расстоянии минимум в 2 см от стенок и двери жарочной камеры. В противном случае могут возникать дуговые разряды и прибор может быть поврежден.
- Если нет дополнительных рекомендаций, не используйте алюминиевую фольгу.
- Ничего не вставляйте между дверью и дверной рамой.
- Всегда содержите в чистоте уплотнение двери, поверхность уплотнения двери и внутреннюю поверхность. Загрязнение прибора может послужить причиной возникновения опасных ситуаций.
- Не храните в духовом шкафу никаких воспламеняющихся предметов. При включении прибора они могут воспламениться.



Как избежать повреждений прибора.

- Не выстилайте духовой шкаф алюминиевой фольгой, не ставьте на дно противни, кастрюли и т.п., так как в противном случае эмалевое покрытие духового шкафа будет повреждено из-за высокой концентрации тепла в этих местах.
- Капающие с противней фруктовые соки оставляют пятна, не поддающиеся удалению. Для приготовления пирогов с большим содержанием влаги пользуйтесь глубоким противнем.
- Не отягощайте открытую дверцу духового шкафа никакими грузами.
- Никогда не лейте воду прямо в горячий духовой шкаф. Это может привести к повреждению эмали и частичному изменению цвета поверхностей духового шкафа.
- При физическом воздействии, в особенности на края переднего стекла духового шкафа, это стекло может лопнуть.
- Не храните в духовом шкафу никаких горючих предметов. При включении прибора они могут воспламениться.
- Не храните в духовом шкафу никаких влажных продуктов питания. Это может повредить эмаль.
- После отключения охлаждающего вентилятора не держите в духовом шкафу открытые блюда. В духовом шкафу или на стеклах двери может оседать конденсат, который может также попасть и на мебель.



Замечание об эмалевом покрытии духового шкафа

Изменения цвета эмалевого покрытия духового шкафа, возникшие в процессе эксплуатации, не снижают пригодность прибора для обычного или договорного использования. Поэтому они не являются дефектом, на который распространяется гарантия.

Не использовать прибор для...

... приготовления **яиц** в скорлупе (при приготовлении яичницы-глазуньи предварительно проткнуть желтки) и виноградных улиток, так как в противном случае они лопаются, ... разогрева большого количества растительного масла (фондю, фритюр) и крепких спиртных напитков.

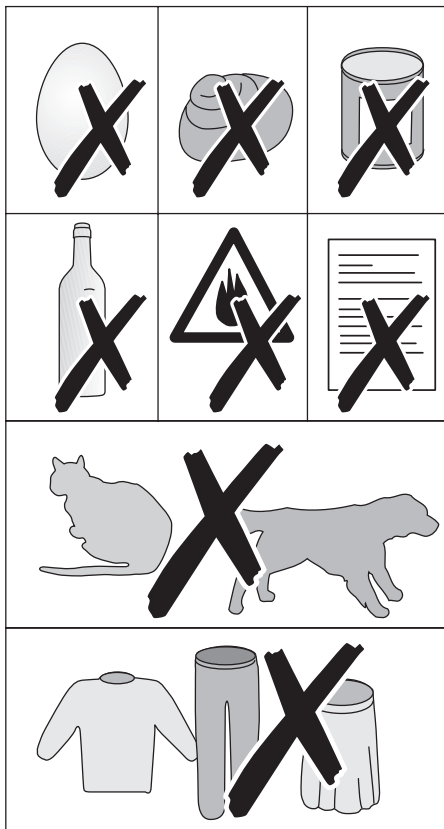
Самовозгорание! Взрывоопасно!

... разогрева пищи в плотно закрытых емкостях, напр., консервов, бутылок, стеклянных банок с резьбовыми крышками,

... для сушки животных, тканей, подушек с наполнителем из гранулята и геля, а также других горючих материалов: **Опасность пожара!**

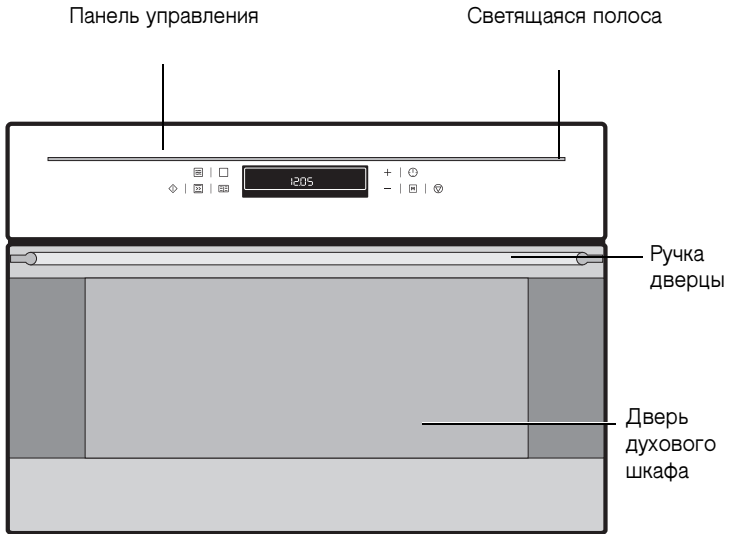
... разогрева пищи в посуде из фарфора, керамики или глины, имеющей маленькие дырки, например, в ручках или в дне без глазури.



Попавшая в дырки влага при нагреве может вызвать разрушение посуды.



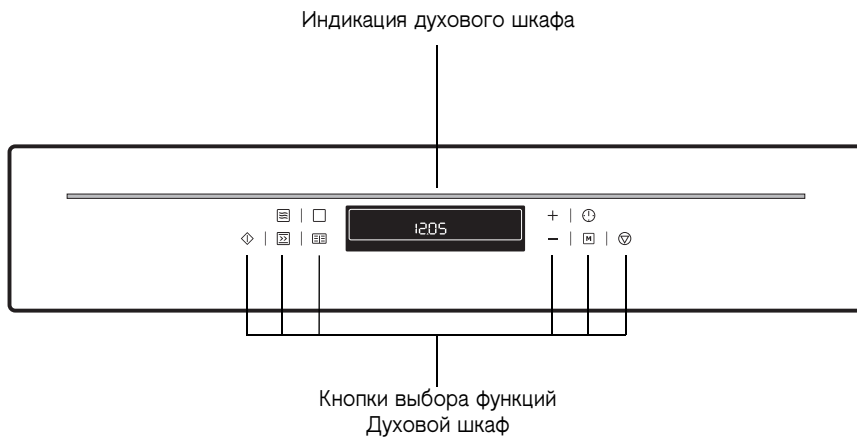
Описание прибора

Общий вид

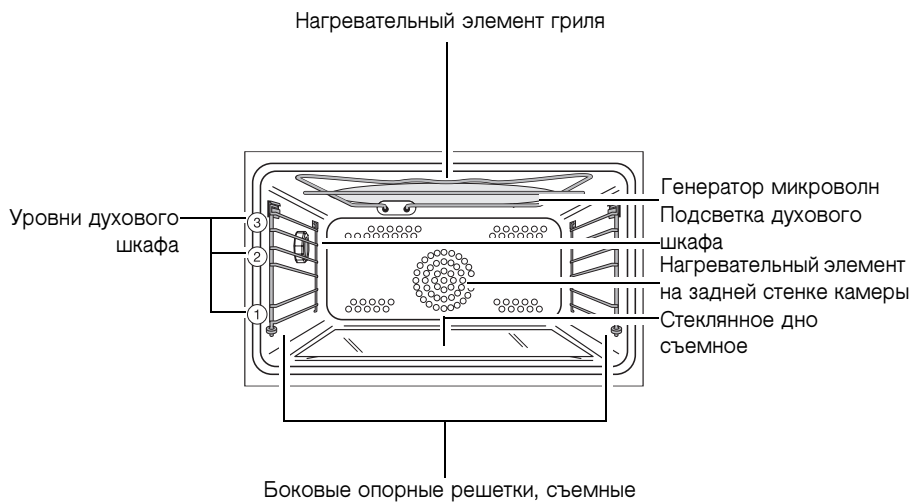


Прибор выключается через 2 минуты, если не была выбрана ни одна функция и в приборе ничего не изменилось, однако осветительная панель остается включенной. Чтобы выключить осветительную панель, выключите прибор при помощи кнопки Старт  и снова включите при помощи кнопки Стоп  (нажать 2 раза).

Регулировочная панель



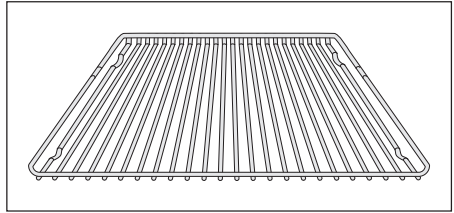
Основное оснащение духового шкафа



Принадлежности духового шкафа

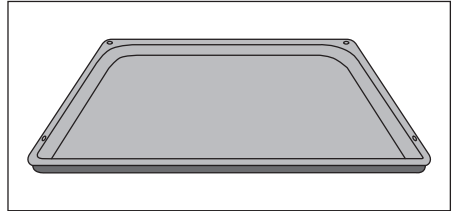
Решетка

Для установки посуды, выпечных форм, жарки и грилевания кусков мяса.



Противень

Для приготовления пирожных и печенья (для микроволнового режима не предназначен)






Перед первым использованием

Установка и изменение времени суток



Духовой шкаф работает только при условии установки времени.

После включения в сеть или прекращения подачи тока мигает символ  Время суток в автоматическом режиме.




1. Для изменения уже установленного текущего времени нажимать кнопку **Функции часов**  до тех пор, пока символ **Время суток**  не начнет мигать на дисплее.
2. При помощи кнопки **+** или **—** установить текущее время.



Примерно через 5 секунд мигание прекращается, и часы показывают установленное текущее время

Прибор готов к работе.



Текущее время может быть изменено только в том случае, если выключена функция защиты от детей, а также не установлены функции таймера Будильника , Продолжительность  или Конец  и не установлена ни одна из функций духового шкафа.



Чистка

Перед первым использованием духового шкафа его необходимо почистить.



Внимание: Не пользуйтесь острыми предметами и абразивными чистящими средствами! Так можно повредить поверхность.





Для чистки передней панели пользуйтесь обычными, предназначенными для этого моющими средствами.

1. Откройте дверцу духового шкафа. Включится подсветка.
2. Извлеките из духового шкафа все принадлежности и вставные решетки, и промойте их теплым раствором моющего средства.
3. Камеру духового шкафа также промойте теплым раствором моющего средства, а затем просушите.
4. Переднюю панель прибора протрите влажной тканью.



Таким образом Вы знакомитесь с прибором

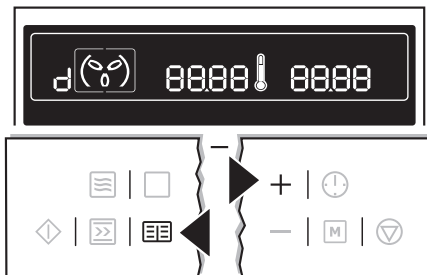
Прибор можно использовать для апробирования или выполнения всех операций обслуживания в ходе тестовой программы. Духовой шкаф не нагревается.

Включение тестовой программы

1. Кнопкой Стоп  **выключить прибор.**
2. Одновременно нажмите кнопки Программы запекания/ жарки  и + и не отпускайте их до тех пор, пока не раздастся звуковой сигнал и на дисплее не появится “d”.

Выключение тестовой программы

1. Кнопкой Стоп  **отключите прибор.**
2. Одновременно нажмите кнопки Программы запекания/ жарки  и + и не отпускайте их до тех пор, пока не раздастся звуковой сигнал и на дисплее не погаснет “d”.



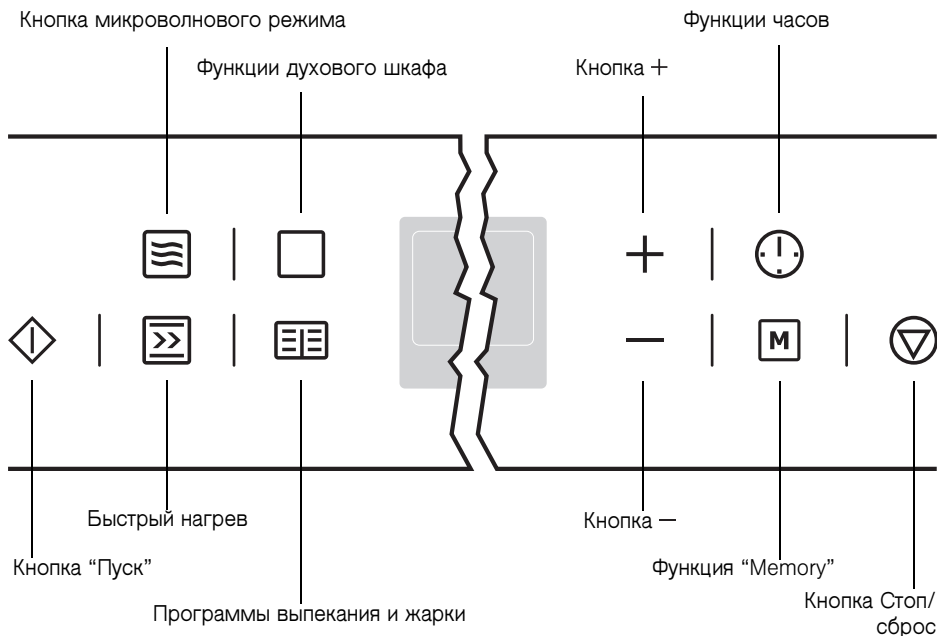
Управление духовым шкафом

Электронное управление духовым шкафом




Индикаторная панель






Панель управления





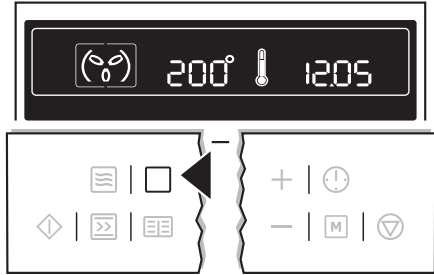
Общие рекомендации

- Выбранную функцию всегда подтверждать кнопкой Старт . Если выбранная функция в течение 120 секунд не запускается, прибор выключается.
- После запуска выбранной функции начинается нагрев духового шкафа и обратный отсчет заданного времени.
- Если во время работы открыть дверь духовой печи, выполнение функции останавливается. Продолжение выполнения после закрытия двери при помощи кнопки Старт . Если кнопка Старт  в течение 120 секунд не будет нажата, прибор выключается.

- После открытия дверцы и отключения прибора освещение духового шкафа гаснет через 10 минут.
- Остановка работы кнопкой Стоп , продолжение - кнопкой Старт . При помощи повторяющегося нажатия кнопки Стоп  прибор выключается.

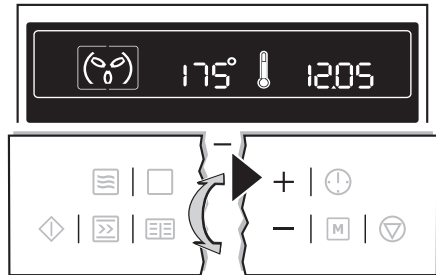
Выбор функции духового шкафа

1. Нажимайте кнопку Функции духового шкафа  до тех пор, пока на дисплее не появится нужная функция духовой печи.
- На индикаторе температуры отобразится рекомендуемая температура.
2. Нажмите кнопку Старт , чтобы запустить выбранную функцию.





Изменение температуры духового шкафа


При помощи кнопки + или — повысить или понизить температуру.
 Регулировка производится шагами по 5 °С.



Символ термометра

- Медленно поднимающийся столбик символа термометра  показывает, насколько уже разогрет духовой шкаф.
- Три поочередно мигающие сегмента символа термометра  показывают, что включен режим быстрого разогрева.

Выключение духового шкафа

Для выключения духового шкафа повторно нажимать кнопку Стоп  до тех пор, пока на дисплее не останется только индикация текущего времени или остаточной теплоты.






Воздушное охлаждение




Вентилятор для охлаждения поверхности прибора включается автоматически. После отключения печи вентилятор охлаждения продолжает работать с тем, чтобы охладить прибор, после чего отключается автоматически.

Быстрый нагрев


После того, как задана какая-либо функция духового шкафа, с помощью дополнительной функции Быстрый нагрев  можно в короткое время провести предварительный разогрев пустого духового шкафа.



Внимание: Закладывайте приготавливаемый продукт в духовой шкаф только в том случае, если Быстрый нагрев уже закончен, и духовой шкаф работает в нужном Вам режиме.

1. Задайте нужную функцию духового шкафа (например, Горячий воздух с круглым нагревательным элементом ) и нажмите “Пуск”. Если нужно, измените параметр рекомендуемой температуры.
2. Нажмите кнопку Быстрый нагрев . Светится символ .

Последовательно высвечивающиеся полоски на шкале индикатора указывают на то, что выполняется Быстрый нагрев.

Как только температура достигает заданного уровня, полоски на шкале индикатора нагрева начинают непрерывно светиться. Раздается звуковой сигнал. Символ  гаснет.

Нагрев продолжается при выполнении заданной функции и при заданной температуре духового шкафа. Теперь Вы можете заложить в духовой шкаф предназначенный для приготовления продукт.

Функции духового шкафа

Духовой шкаф имеет следующие функции:


Функция духовки	Назначение	Нагревательный элемент/ вентилятор
 Горячий воздух с круглым нагревательным элементом	Для жарки и выпекания на максимум 2-х уровнях духового шкафа одновременно.	Нагревательный элемент на задней стенке, вентилятор
 Приготовление гриля на горячем воздухе	Для жарки крупных кусков мяса или птицы на одном уровне. Эта функция предназначена также для гратинирования и запекания различных продуктов	Гриль, вентилятор
 Гриль	Для приготовления на гриле плоских кусков продуктов и для обжаривания .	Гриль
 Размораживание/ Подсушивание	Для размораживания и сушки зелени, фруктов или овощей.	Нагревательный элемент на задней стенке, вентилятор

Микроволновый режим


В режиме микроволновой печи тепло генерируется прямо внутри пищевого продукта. Для разогрева готовых блюд и напитков, для размораживания мяса или фруктов, а также для приготовления овощей и рыбы.

КОМБИНИРОВАННЫЙ РЕЖИМ

Для подогрева в режиме духовой печи можно подключать режим



Микроволновый режим . Блюда готовятся за минимальное время и равномерно обжариваются.

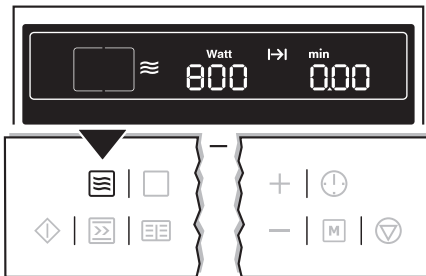
Микроволновый режим **БЫСТРЫЙ ЗАПУСК**


Быстрое включение максимальной мощности микроволнового излучения при выключенном приборе кнопкой Старт .

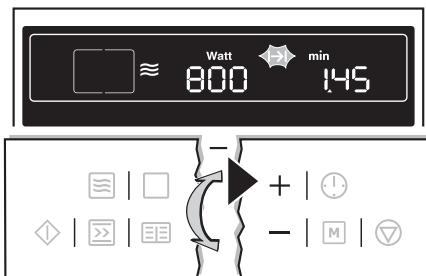
Продолжительность включения от 30 секунд до 7 минут. Каждое нажатие кнопки добавляет 30 секунд к отображаемому на дисплее времени работы.

Режим микроволновой печи



1. В случае необходимости кнопкой Стоп  отключите прибор.
2. Путем повторяющегося нажатия кнопки Микроволновый режим  установить нужную мощность.
 - Настройка может осуществляться с шагом в 100 ватт в диапазоне от 1000 до 100 Вт.
 - После повторяющегося нажатия кнопки Микроволновый режим  на дисплее вновь выставляется значение в 1000 Вт.




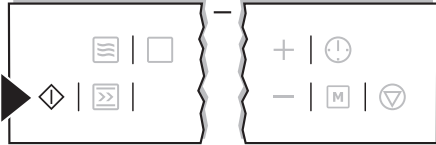
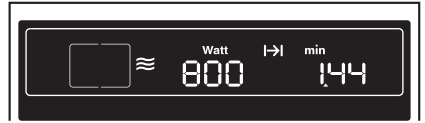
3. При помощи кнопки + или — установить необходимую продолжительность. Символ для Продолжительность  начинает мигать.





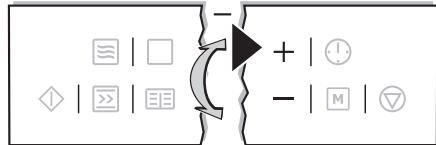
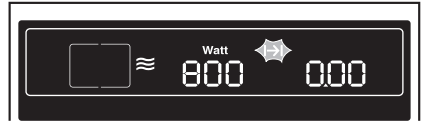
- Время приготовления задается следующим образом:
 - От 0 до 2 мин с шагом в 5 сек,
 - от 2 до 5 мин с шагом в 10 сек,
 - от 5 до 10 мин с шагом в 20 сек,
 - от 10 до 20 мин с шагом в 30 сек,
 - свыше 20 мин с шагом в 1 мин.
- Максимально возможное установочное время составляет:
 - При мощности от 700 до 1000 Вт от 0 до 7 мин 40 сек,
 - При мощности от 100 до 600 Вт - от 0 до 59 мин


4. При нажатии кнопки Старт  начинается обратный отсчет установленного времени. Символ Продолжительность  появляется на дисплее.

- Во время обратного отсчета времени при помощи кнопки Микроволновый режим  мощность можно изменить.



- Во время обратного отсчета времени при помощи кнопок  и  можно увеличить или — уменьшить продолжительность приготовления.





По истечении времени приготовления в течение 2-х минут звучит сигнал. Режим микроволновой печи отключается. Символ Продолжительность  мигает и появляется индикация текущего времени.

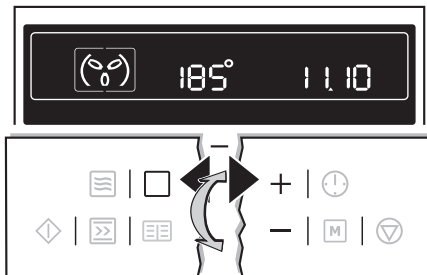
Отключение звукового сигнала: нажатием любой кнопки



Комбинированная функция

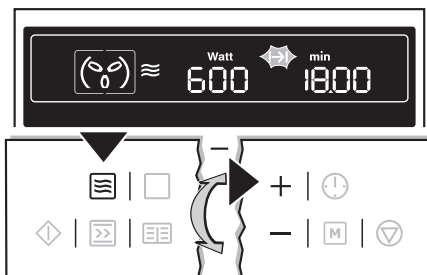
Перечень блюд Вы найдете в главе “Использование, таблицы и советы”:

Комбинированная функция.

1. В случае необходимости кнопкой Стоп  отключите прибор.
2. Нажимайте кнопку Функции духового шкафа  до тех пор, пока на дисплее не появится нужная функция духового шкафа.
3. При помощи кнопки + или — установить нужную температуру.









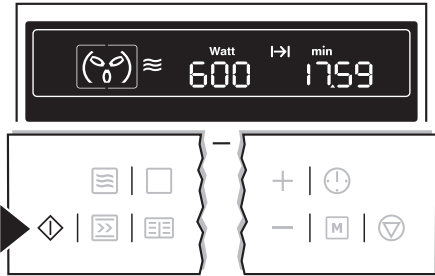
4. Путем повторяющегося нажатия кнопки Микроволновый режим  установить нужную мощность микроволнового излучения (макс. 600 Вт).
5. При помощи кнопки + или — установить необходимую продолжительность. Символ Продолжительность  мигает на дисплее.




- Время приготовления задается следующим образом:
 - От 0 до 2 мин с шагом в 5 сек,
 - от 2 до 5 мин с шагом в 10 сек,
 - от 5 до 10 мин с шагом в 20 сек,
 - от 10 до 20 мин с шагом в 30 сек,
 - свыше 20 мин с шагом в 1 мин.

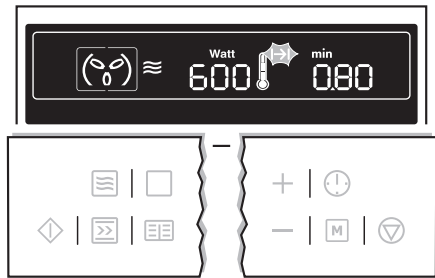
Максимально возможное время установки составляет 59 мин.

6. При нажатии кнопки Старт  начинается обратный отсчет установленного времени. Прибор работает в режиме духовой печи и микроволновой печи. Символ Продолжительность  появляется на дисплее.
- Во время обратного отсчета времени при помощи кнопки Микроволновый режим  мощность можно изменить.
 - Во время обратного отсчета времени при помощи кнопок  и  можно увеличить или  уменьшить продолжительность приготовления.











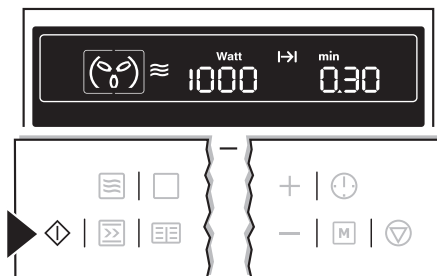
По истечении времени приготовления в течение 2-х минут звучит сигнал. Прибор отключается. Символ Продолжительность  мигает и появляется индикация текущего времени.


Отключение звукового сигнала: нажатием любой кнопки.



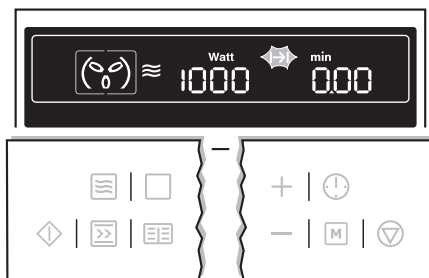
Быстрый запуск режима микроволновой печи

1. В случае необходимости кнопкой Стоп  отключите прибор.
 2. Нажимайте кнопку Старт  до тех пор, пока на дисплее не появится нужная продолжительность работы. Прибор в режиме микроволновой печи включается на максимальной мощности.
- Каждое нажатие кнопки увеличивает отображаемую продолжительность на 30 сек. Максимум 7 мин при максимальной мощности в режиме микроволновой печи.
 - Во время обратного отсчета времени при помощи кнопок  и  продолжительность приготовления можно увеличить или — уменьшить .
 - Путем повторяющегося нажатия кнопки Микроволновый режим  можно изменять мощность микроволнового излучения.
 - Путем однократного нажатия кнопки Стоп  можно остановить процесс приготовления. Продолжить процесс приготовления можно при помощи кнопки Старт . Двукратное нажатие кнопки Стоп  отключает прибор.



По истечении времени приготовления в течение 2-х минут звучит сигнал. Прибор отключается. Символ Продолжительность  мигает и появляется индикация текущего времени.

Отключение звукового сигнала: нажатием любой кнопки



Рекомендации по регулированию мощности

В обзоре демонстрируется, при какой установке мощности можно выполнять определенные операции. Указанные параметры мощности являются ориентировочными

Мощность микроволнового излучения	Подходит для
1000 Вт 900 Вт 800 Вт 700 Вт	<ul style="list-style-type: none"> - разогрев жидкостей - доведение до кипения в начале процесса приготовления - приготовление овощей - приготовление пищевых продуктов - растапливание желатина и масла
600 Вт 500 Вт	<ul style="list-style-type: none"> -размораживание продуктов глубокой заморозки - разогрев блюд в тарелках - приготовление обедов из одного блюда - приготовление блюд из яиц
400 Вт 300 Вт 200 Вт	<ul style="list-style-type: none"> - дальнейшее приготовление - приготовление деликатных продуктов - разогрев детского питания - распаривание риса - подогрев деликатных блюд - плавка сыра
100 Вт	<ul style="list-style-type: none"> - размораживание мяса, рыбы, хлеба - размораживание сыра, сливок, масла - размораживание фруктов и тортов (со сливочным кремом) - подъем дрожжевого теста - подогрев холодных блюд и напитков

Установка решетки и противня



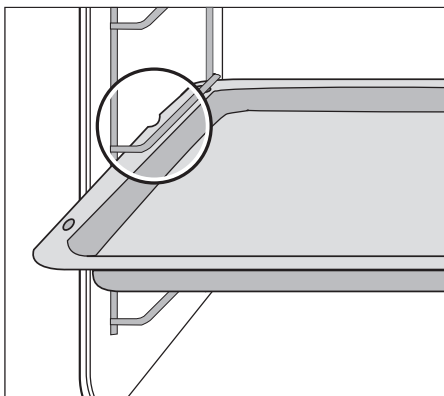
Защита выдвижных принадлежностей от выскальзывания и опрокидывания

Для защиты от выскальзывания на всех выдвижных принадлежностях духового шкафа с правого и левого краев имеется небольшой обращенный книзу выступ.

Устанавливайте выдвижные принадлежности всегда так, чтобы этот выступ находился в задней части духового шкафа. Этот выступ является также важным элементом защиты выдвижных принадлежностей от опрокидывания.

Установка противня:

Вставьте противень между направляющими выбранного уровня духового шкафа.



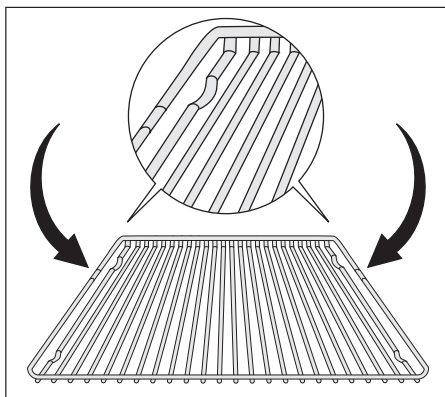
Установка решетки:

Вставьте решетку так, чтобы ножки были направлены вниз.

Установите решетку между направляющими выбранного уровня духового шкафа.



Высокая сплошная рама решетки дополнительно защищает посуду от выскальзывания.






Дополнительные функции

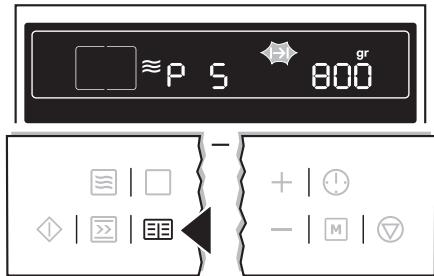
Программы в микроволновом режиме



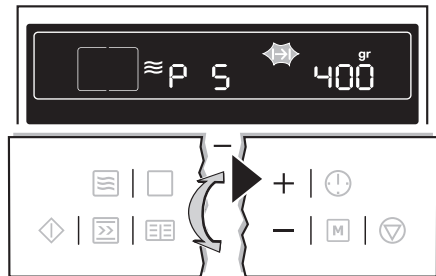
Используйте для данной функции имеющиеся программы (см. главу “Использование, таблицы и советы”: программы).



Выбор программы


1. При необходимости при помощи кнопки Стоп  **отключить** прибор.
2. Нажать кнопку Программы запекания/жарки  пока на индикаторе не появится нужная программа (от P 1 до P12).
 - На индикаторе отображается заданный вес “г”. Символ Продолжительность  мигает на дисплее. **Вес = продолжительность**

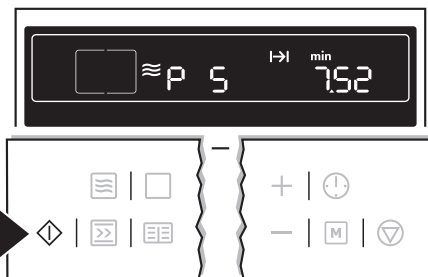


3. Путем нажатия кнопки + или — можно привести отображаемое значение веса в соответствие с весом продукта – мин. 100 г, макс. 1500 г (от P 5 до P12 – макс. 1000 г).
 - При задаче веса продолжительность приготовления в режиме микроволновой печи регулируется автоматически.
 - В начале всегда задавать более низкий вес, например при весе хлеба в 460 г: установить вес в 400 г.




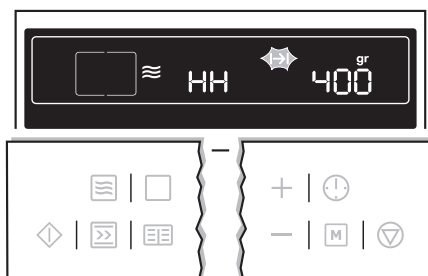
4. При нажатии кнопки **Старт**  начинается обратный отсчет установленного времени. Символ **Продолжительность**  и **“минимум”** появляется на дисплее.

- По истечении времени приготовления в течение 2-х минут звучит сигнал. Режим микроволновой печи выключается. Символ **Продолжительность**  мигает на дисплее.



В некоторых программах по истечении времени приготовления запускается функция поддержания температуры. Звучит сигнал и на дисплее мигает “НН”.







По завершении функции поддержания температуры в течение 2-х минут звучит сигнал. Режим микроволновой печи выключается. Символ **Продолжительность**  мигает на дисплее и появляется индикация текущего времени.

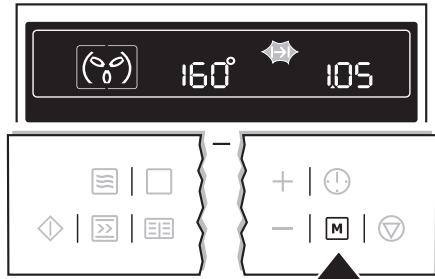



Отключение звукового сигнала:
нажатием любой кнопки.

Функция “Память”




С помощью функции “Память” можно сохранить в электронной памяти прибора какую-либо **одну** часто используемую настройку.

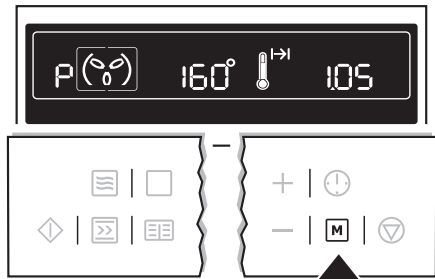
1. Установите функцию духового шкафа, температуру и, если нужно, - функции часов
Продолжительность  и/или
Конец ,
либо
установите мощность микроволн и
Продолжительность .
2. Удерживайте нажатой кнопку функции “Память”  в течение примерно 2 секунды, пока не раздастся звуковой сигнал. Заданная настройка сохранена в электронной памяти.
3. Затем нажмите кнопку Старт  или выключите прибор кнопкой Стоп .



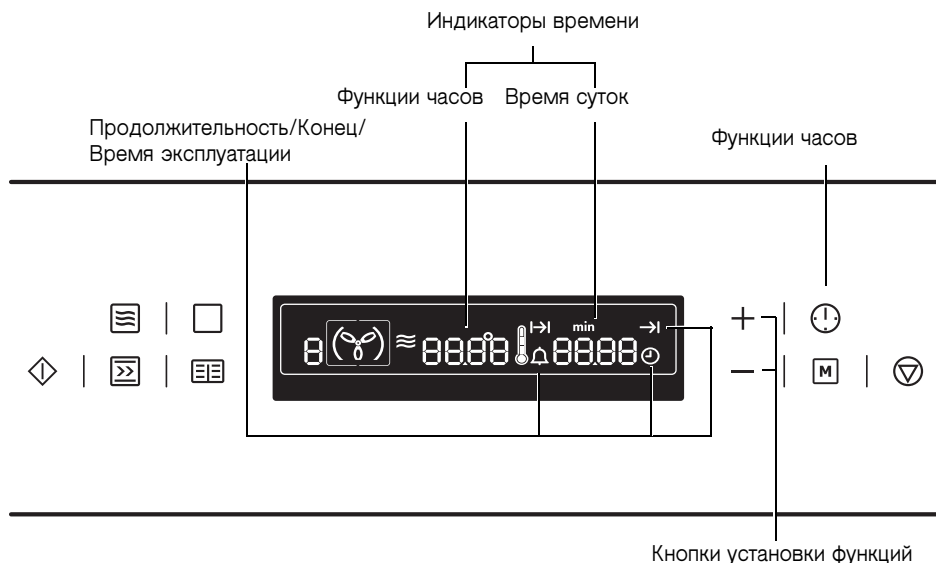
Чтобы сохранить следующую настройку, снова удерживайте нажатой кнопку функции “Память”  в течение примерно 2 секунды. Ранее сохраненная настройка будет заменена новой.

Запуск функции “Memory”

1. Если нужно, отключите прибор кнопкой Стоп .
2. Кнопкой функции “Память”  вызовите из памяти сохраненную настройку.
3. Нажмите кнопку Старт .



Функции часов



Будильника

Для установки короткого времени приготовления.

По завершении звучит сигнал.

Эта функция не влияет на работу в режиме микроволновой и духовой печи.

Продолжительность работы в микроволновом режиме мин

Для установки времени работы в режиме микроволновой печи.

Продолжительность:

Для установки времени работы духового шкафа.

Конец:




Для установки времени окончания работы духового шкафа.

Время суток



Для установки и изменения времени суток для постоянной или периодической индикации. (См. также раздел “Перед первым вводом в эксплуатацию”.)

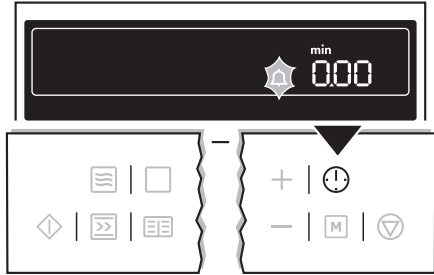


Общие сведения

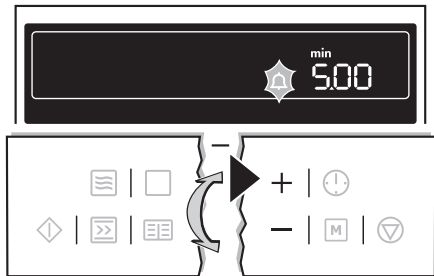
- После выбора функции часов на табло примерно 5 секунд мигает соответствующий символ. В это время с помощью кнопки + или — можно установить новые или изменить прежние параметры времени.
- После установки нужного времени соответствующий символ мигает еще раз примерно 5 секунд. Затем он переходит в режим постоянного свечения. Начинается обратный отсчет времени, заданного для режима Будильника .
- Обратный отсчет времени, заданного для режимов Продолжительность  и Конец  начинается после запуска соответствующей функции прибора.


Будильника

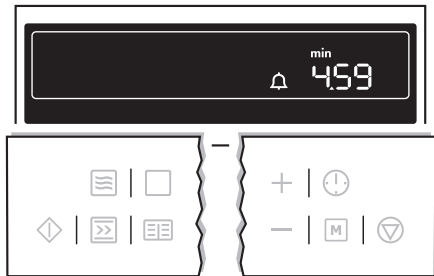
1. Нажимайте кнопку Функции часов  до тех пор, пока символ Будильника  не начнет мигать на дисплее.




2. При помощи кнопки + или — установить нужное время быстрого приготовления (макс 99.00 минут).

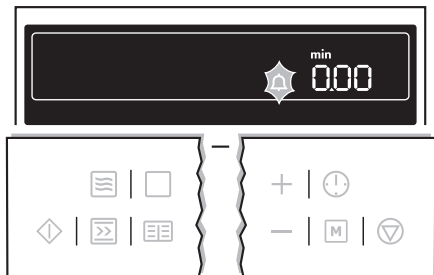


Примерно через 5 секунд индикатор показывает оставшееся время. Символ Будильника  появляется на дисплее.







По истечении заданного времени приготовления в течение 2-х минут звучит сигнал.

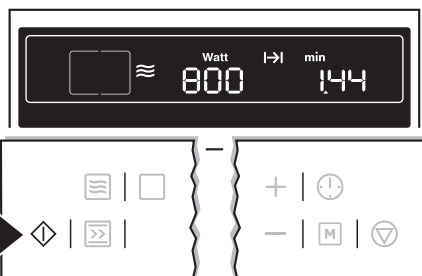
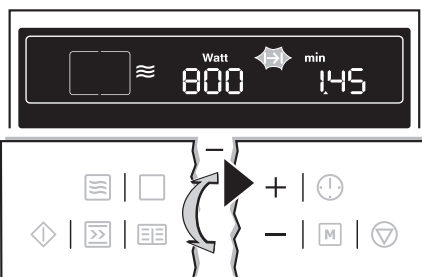
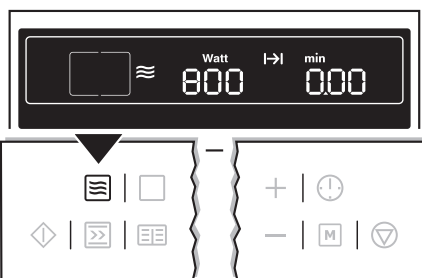
Загорается „0.00“ и символ Будильника  мигает на дисплее.





Отключение звукового сигнала: нажатием любой кнопки.


Продолжительность работы в микроволновом режиме мин

1. Выбрать режим микроволновой печи и, нажимая кнопку Микроволновый режим , установить мощность.
2. При помощи кнопки + или — установить нужную продолжительность приготовления. Символ Продолжительность  мигает на дисплее.
3. После нажатия кнопки Старт  начинается обратный отсчет установленного времени. Символ Продолжительность  загорается на дисплее.

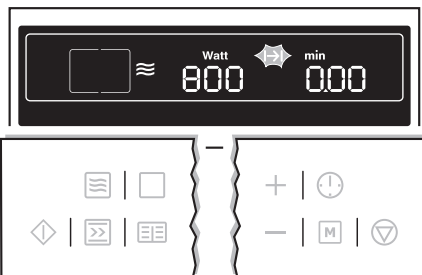


Путем повторного нажатия кнопки Функции часов  можно вызвать актуальное текущее время. Во время обратного отсчета времени при помощи кнопок  и + можно увеличивать или — уменьшать время приготовления.



По истечении времени приготовления в течение 2-х минут звучит сигнал. Режим микроволновой печи выключается.

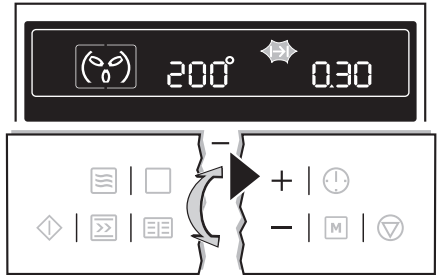
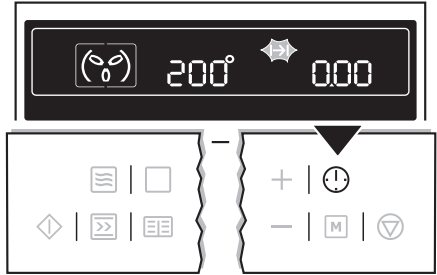
Загорается "0.00" и символ Продолжительность  мигает на дисплее.



Отключение звукового сигнала: нажатием любой кнопки.




Продолжительность

1. Выбрать функцию духового шкафа и при помощи кнопки + или - - температуру.
2. Нажимайте кнопку Функции часов  до тех пор, пока символ Продолжительность  не будет мигать на дисплее.
3. При помощи кнопки + или - установить нужную продолжительность приготовления.




4. После нажатия кнопки Старт  начинается обратный отсчет установленного времени. Символ Продолжительность  загорается на дисплее.

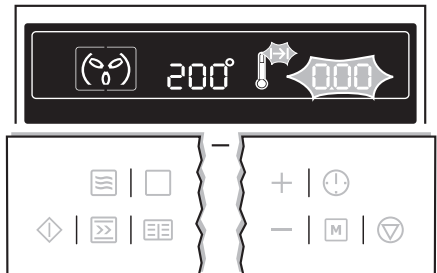
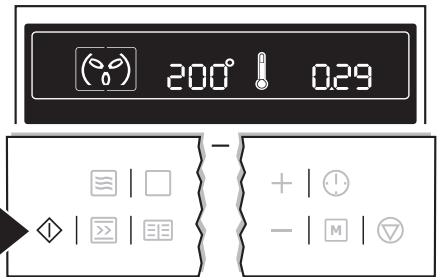


Путем повторного нажатия кнопки Функции часов  можно вызвать актуальное текущее время.



По истечении времени приготовления в течение 2-х минут звучит сигнал. Духовой шкаф выключается.

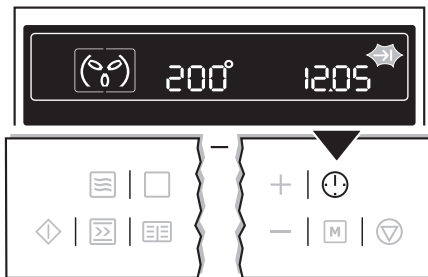
Загорается "0.00" и символ Продолжительность  мигает на дисплее.

Отключение звукового сигнала: нажатием любой кнопки.

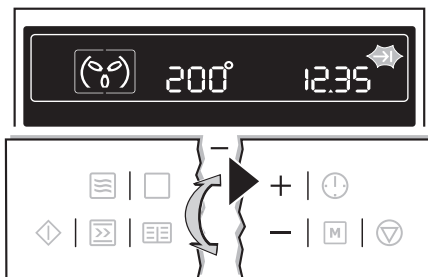



Конец 

1. Выбрать функцию духового шкафа и при помощи кнопки + или - - температуру.
2. Нажимайте кнопку Функции часов  до тех пор, пока символ Конец  не будет мигать на дисплее.

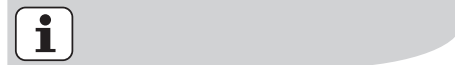
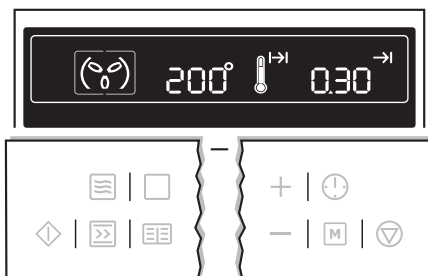



3. При помощи кнопки + или - установить нужное время выключения.





Символы Конец  и Продолжительность  загораются на дисплее.

Духовой шкаф включается автоматически.

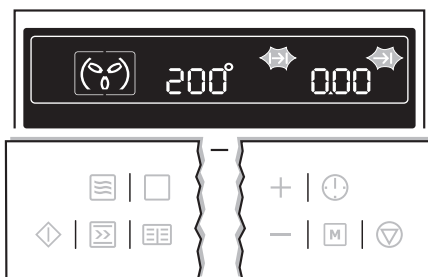


Путем повторного нажатия кнопки Функции часов  можно вызвать актуальное текущее время.

По истечении времени приготовления в течение 2-х минут звучит сигнал. Духовой шкаф выключается.



Загорается "0.00" и символы Конец  и Продолжительность  мигают на дисплее.


Отключение звукового сигнала: нажатием любой кнопки.

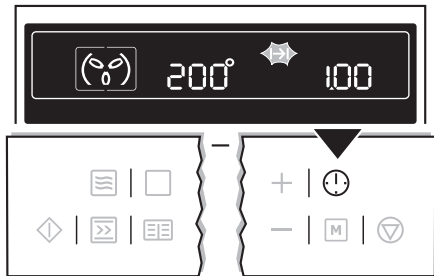



Продолжительность  и Конец  вместе

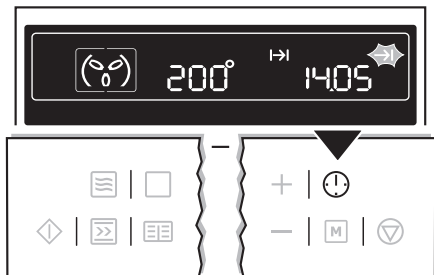




Продолжительность  и Конец  можно использовать одновременно, если духовой шкаф необходимо в определенный момент времени автоматически включить и выключить.

1. Выбрать функцию и температуру духового шкафа.
2. При помощи функции Продолжительность  установить время, необходимое для приготовления блюда, напр., 1 час.

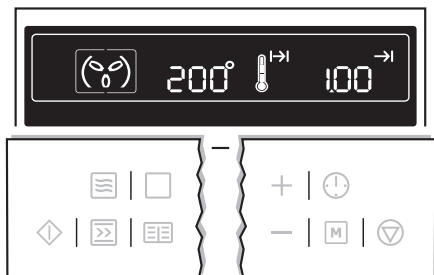


3. При помощи функции Конец  установить время, к которому блюдо должно быть готово, напр., 14:05.



Символы Продолжительность  и Конец  загораются на дисплее. В расчетное время духовой шкаф автоматически включается, напр., в 13:05.

По истечении заданного времени в течение 2 минут звучит сигнал и духовой шкаф выключается, напр., в 14:05.






Другие функции

Отключение индикатора



Отключив индикацию времени, можно сэкономить электроэнергию.

Отключение индикации

1. В случае необходимости при помощи кнопки Стоп  **отключите прибор.** Индикация остаточного тепла не должна гореть.
2. Нажмите одновременно кнопки Функции часов  и  и удерживайте их до тех пор, пока дисплей не потемнеет.






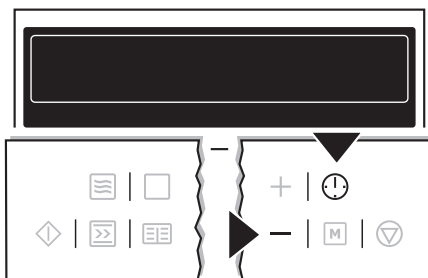
Индикация автоматически включается при очередном пуске прибора.

При следующем отключении индикация снова гаснет.

Чтобы текущее время снова отображалось в постоянном режиме, необходимо снова включить индикацию.

Включение индикации



1. В случае необходимости при помощи кнопки Стоп  **отключить прибор.**
2. Нажмите одновременно кнопки Функции часов  и  и удерживайте их до тех пор, пока индикация снова не появится на дисплее.



Защита от доступа детей



При активированной защите от доступа детей прибор включить невозможно.

Включение защиты от доступа детей

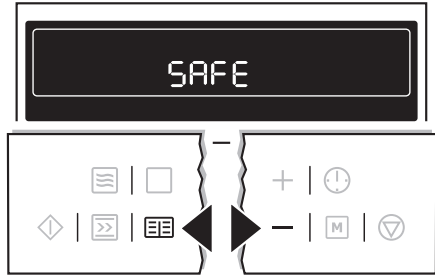
1. Выключить прибор (если включен) при помощи кнопки Стоп .
- Ни одна из функций духового шкафа не должна быть включена.**
2. Одновременно нажмите и удерживайте кнопки Программы запекания/жарки  и — до тех пор, пока на дисплее не появится надпись **SAFE (ЗАБЛОКИРОВАНО)**.

Защита от доступа детей активирована.

Выключение защиты от доступа детей


1. Выключить прибор (если включен) при помощи кнопки Стоп .
2. Одновременно нажмите и удерживайте кнопки Программы запекания/жарки  и — до тех пор, пока на дисплее не погаснет надпись **SAFE (ЗАБЛОКИРОВАНО)**.

Теперь защита от доступа детей отключена и прибор снова готов к работе.



Кнопочная звуковая сигнализация

Отключение кнопочной звуковой сигнализации

1. Кнопкой Стоп  **отключите** прибор, если он включен.
2. Одновременно нажмите кнопки + и — и не отпускайте их до тех пор, пока не раздастся звуковой сигнал (примерно 2 секунды).

С этого момента кнопочная звуковая сигнализация отключена.



Включение кнопочной звуковой сигнализации

Одновременно нажмите кнопки + и — и не отпускайте их до тех пор, пока не раздастся звуковой сигнал (примерно 2 секунды).

Кнопочная звуковая сигнализация снова включена.

Автоматическое выключение духового шкафа



Если духовой шкаф не будет выключен по истечении длительного времени, или его температура не меняется, то он отключается автоматически. На температурном табло мигает ранее заданная температура и звучит сигнал.

Прибор выключается при температурах духового шкафа:

30	- 120 °C	через	12,5 часов
120	- 200 °C	через	8,5 часов
200	- 250 °C	через	5,5 часов


На дисплее отображается индикация **OFF** (Выкл.)

Включение после автоматического отключения


Полностью выключите духовой шкаф. После этого прибор можно снова перевести в рабочий режим.

Инструкции, таблицы и советы


Приготовление выпечных изделий

Функция духовки. Горячий воздух с круглым нагревательным элементом 

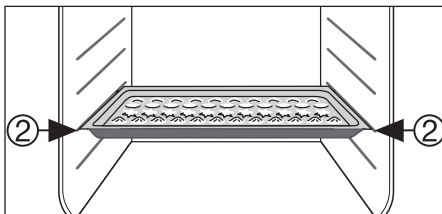
Выпечные формы

- Для использования в режиме Горячий воздух с круглым нагревательным элементом  подходят также формы из светлого металла.

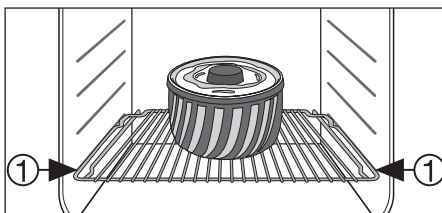
Уровни духового шкафа

- В режиме Горячий воздух с круглым нагревательным элементом  можно готовить выпечку одновременно максимум на 2-х противнях:

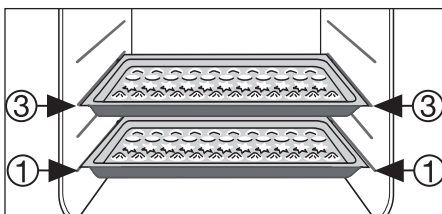
1 противень:
например, на уровне духового шкафа 2



1 форма для выпечки:
например, на уровне духового шкафа 1



2 противня:
например, на уровнях духового шкафа 1 и 3



Общие рекомендации

С помощью функции Горячий воздух с круглым нагревательным элементом (☼) можно готовить выпечные изделия на решетке одновременно в 2-х расположенных рядом формах. При этом время выпекания увеличивается несущественно.



При приготовлении глубоко замороженных продуктов противни могут деформироваться. Это объясняется большой разницей температур между замороженным продуктом и температурой духового шкафа. Остывшие противни снова принимают прежнюю форму.

Рекомендации к таблицам по приготовлению выпечных изделий

В представленных ниже таблицах Вы найдете перечень блюд с информацией о соответствующих температурах, времени приготовления и уровнях духового шкафа.

- Параметры температуры и времени выпекания являются ориентировочными, поскольку зависят от состава теста, его количества и используемой выпечной формы.
- При первом приготовлении выпечных изделий рекомендуем вначале установить температуру ниже, и лишь затем, по мере необходимости, увеличивать ее, если требуется сильнее зарумянить продукт, ускорить процесс приготовления и т.п.
- Если Вы не нашли конкретных данных для своего кулинарного рецепта, ориентируйтесь на другой, сходный с Вашим, вид выпечки.

- При выпекании пирогов на противнях и в формах на нескольких уровнях духовки время приготовления может увеличиться на 10-15 минут.
- Влажные выпечные изделия (пиццы, фруктовые пироги и др.) готовятся на одном уровне духового шкафа.
- Степень зарумянивания выпечных изделий, приготавливаемых на разных уровнях духового шкафа, в начале выпекания может быть различной. В этом случае, пожалуйста, **не меняйте заданную температуру**. Разница в зарумянивании продуктов в процессе выпекания сглаживается.
- Ваш новый духовой шкаф может иметь параметры приготовления пищи, отличные от тех, которыми обладал предыдущий прибор. Поэтому выставьте привычные настройки (температура, время приготовления) и уровни духового шкафа в соответствии с рекомендациями в нижеприведенных таблицах.



При более длительных сроках выпекания Вы можете выключить духовой шкаф прибл. за 10 минут до окончания процесса и воспользоваться остаточным теплом.

Если не оговорено иначе, данные таблиц относятся к продуктам, помещаемым в холодный духовой шкаф.

Таблица “Выпекание”

Выпекание на одном уровне
духового шкафа

Вид выпечного изделия	Горячий воздух с круглым нагревательным элементом 		
	Уровень духового шкафа	Температура °С	Время час.: мин.
Выпечка в формах			
Кулич или баба	1	160-170	0:50-1:10
Песочное пирожное/кекс	1	150-170	1:10-1:30
Бисквитный торт	1	160-180	0:25-0:40
Основа торта из песочного теста	2	170-190	0:10-0:25
Основа торта из сдобного теста	2	150-170	0:20-0:25
Пирог с яблочной начинкой	1	160-180	0:50-1:00
Яблочный пирог (2 диагонально смещенные относительно друг друга формы Ш20см,)	1	180-190	1:05-1:20
Пикантный пирог (например, «киш лорен»)	2	170-190	0:30-1:10
Пирог с сырной начинкой	1	160-180	1:00-1:30
Выпечка в противнях			
Батон-плетенка/батон-венок	1	160-180	0:30-0:40
Рождественские коврижки	1	160-180	0:40-1:00
Хлеб (ржаной) -сначала -потом	1	180-200	0:45-0:60
Корзиночки с кремом/эклеры	2	170-190	0:30-0:40
Бисквитный рулет	2	200-220 ¹⁾	0:08-0:15
Пирог с посыпкой, сухой	2	160-180	0:20-0:40
Сливочный пирог/пирог с сахарной посыпкой	2	170-190 ¹⁾	0:15-0:30
Фруктовый пирог (из дрожжевого/сдобного теста) ¹⁾	2	160-180	0:25-0:50
Фруктовый пирог из песочного теста	2	170-190	0:40-1:20
Пироги листовой выпечки с нежной начинкой (например, с сыром, сливками, «укус пчелы»).	2	150-170	0:40-1:20

Вид выпечного изделия	Горячий воздух с круглым нагревательным элементом 		
	Уровень духового шкафа	Температура °С	Время час.: мин.
Пицца (с обильной начинкой)	2	190-210 ¹⁾	0:20-0:40
Пицца (тонкая)	2	230 ¹⁾	0:12-0:20
Хлеб-лепешка	2	230 ¹⁾	0:10-0:20
Пироги «Вэхэ» (Швейцария)	2	190-210	0:35-0:50
Мелкие выпечные изделия			
Круглое печенье из песочного теста	2	160-180	0:06-0:20
Пирожные из теста, выдавленного кондитерским шприцем	2	160	0:10-0:40
Круглое печенье из сдобного теста	2	160-180	0:15-0:20
Белковые пирожные, безе	2	80-100	2:00-2:30
Миндальные пирожные	2	100-120	0:30-0:60
Мелкие выпечные изделия из дрожжевого теста	2	160-180	0:20-0:40
Пирожные из слоеного теста	2	180-200 ¹⁾	0:20-0:30
Булочки	2	210-230	0:20-0:35
Маленькие булочки (20 штук на противне)	2	170 ¹⁾	0:20-0:30

1) Предварительно разогрейте духовой шкаф

Приготовление выпечных изделий на нескольких уровнях духового шкафа

Вид выпечного изделия	Горячий воздух с круглым нагревательным элементом  Уровень духового шкафа снизу 2 уровня	Температура °C	Время час.: мин.
Мелкие выпечные изделия			
Круглое печенье из песочного теста	1 / 3	160-180	0:15-0:35
Пирожные из теста, выдавленного кондитерским шприцем	1 / 3	180	0:20-0:60
Круглое печенье из сдобного теста	1 / 3	160-180	0:25-0:40
Белковые пирожные, безе	1 / 3	80-100	2:10-2:50
Миндальные пирожные	1 / 3	100-120	0:40-1:20
Мелкие выпечные изделия из дрожжевого теста	1 / 3	160-180	0:30-0:60
Пирожные из слоеного теста	1 / 3	180-200 ¹⁾	0:30-0:50

1) Предварительно разогрейте духовой шкаф

Полезные советы по приготовлению выпечных изделий

Результат выпекания	Возможная причина	Способ устранения
Дно пирога слишком светлое	Пирог недостаточно задвинут внутрь духового шкафа	Задвиньте пирог глубже
Пирог разваливается (становится липким, скользким, водянистым)	Слишком высокая температура выпекания.	Задайте чуть более низкую температуру выпекания
	Времени на выпекание недостаточно	Увеличьте время выпекания Время выпекания нельзя сократить путем увеличения температуры выпекания
	В тесте слишком много жидкости	Используйте меньше жидкости Соблюдайте рекомендации относительно длительности замешивания теста, особенно при использовании кухонных машин
Пирог слишком сухой	Слишком низкая температура выпекания	Установите более высокую температуру выпекания
	Выпекание продолжается слишком долго	Сократите время выпекания
Пирог зарумянивается неравномерно	Слишком высокая температура и недостаточная продолжительность выпекания	Установите более низкую температуру и увеличьте время выпекания
	Тесто распределено неравномерно	Равномерно распределите тесто по противню
В заданное время пирог не доходит до состояния готовности	Слишком низкая температура	Установите более высокую температуру выпекания

Таблица “Запеканки и запеченные блюда”

Кулинарное блюдо	Горячий воздух с круглым нагревательным элементом 		
	Уровень духового шкафа	Температура °С	Время час.: мин.
Макаронная запеканка	1	180-200	0:45-1:00
Лазанья	1	180-200	0:25-0:40
Запеченные овощи ¹⁾	1	160-170	0:15-0:30
Запеченные багеты ¹⁾	1	160-170	0:15-0:30
Сладкие запеканки	1	180-200	0:40-0:60
Рыбные запеканки	1	180-200	0:30-1:00
Фаршированные овощи	1	160-170	0:30-1:00

1) Предварительно разогрейте духовой шкаф

“Быстрозамороженные готовые блюда”

Продукт	Функция духового шкафа	Уровень духового шкафа	Температура °С	Время
Быстрозамороженная пицца 	Горячий воздух с круглым нагревательным элементом	3	согласно указаниям изготовителя	согласно указаниям изготовителя
Картофель “фри” ¹⁾ (300-600 г) 	Приготовление гриля на горячем воздухе	3	200-220	согласно указаниям изготовителя
Багеты 	Горячий воздух с круглым нагревательным элементом	3	согласно указаниям производителя	согласно указаниям производителя
Фруктовый пирог 	Горячий воздух с круглым нагревательным элементом	3	согласно указаниям изготовителя	согласно указаниям изготовителя

1) Примечание: Картофель “фри” во время приготовления следует 2 или 3 раза перевернуть.

Жарка

Функция духового шкафа Горячий воздух с круглым нагревательным элементом

Посуда для жарки

- Для жарки подходит любая термостойкая посуда (соблюдайте указания изготовителей!).
- Мясо постных сортов рекомендуем жарить **в сотейнике с крышкой**. Тогда мясо останется более сочным.
- Для получения поджаристой корочки следует жарить мясо **в сотейнике без крышки**.



Рекомендации к таблице “Жарка”

Представленные данные являются ориентировочными.

- Рекомендуем жарить в духовом шкафу мясо и рыбу **весом от 1 кг и выше**.
- Чтобы избежать пригорания выделяющегося мясного сока или жира, рекомендуем добавить в посуду для жарки немного жидкости.
- По мере необходимости (по прошествии 1/2 - 2/3 времени приготовления) переворачивайте жаркое.
- Крупные куски жаркого и птицу во время приготовления несколько раз полейте соком жаркого. Этим Вы улучшите результат жарки.
- Чтобы использовать остаточное тепло, выключите духовой шкаф примерно за 10 минут до окончания жарки.

Таблица “Жарка”

Вид мяса	Горячий воздух с круглым нагревательным элементом (☼)		
	Уровень духового шкафа	Температура °C	Время час.: мин.
Свинина			
Лопатка, шея, окорок (1000-1500 г)	1	170-190	1:30-2:00
Свинья отбивная, солонина “касселер” (1000-1500 г)	1	180-200	1:00-1:30
Жаркое из рубленого мяса (750-1000 г)	1	180-200	0:45-1:00
Свинные ножки, предварительно отваренные (750-1000 г)	1	170-190	1:30-2:00
Говядина			
Припущенное жаркое (1000-1500 г)	1	180-200	2:00-2:30
Ростбиф или филе, на см высоты	1	210-230*	0:06-0:09 на см высоты
Телятина			
Жаркое из телятины (1000 г)	1	170-190	1:30-2:00
Телячьи ножки (1500-2000 г)	1	170-190	2:00-2:30
Барашек			
Жаркое из барашка, нога барашка (1000-1500 г)	1	170-190	1:15-2:00
Спинка барашка (1000-1500 г)	1	180-200	1:00-1:30
Мелкие мясные продукты на противне			
Колбаски, Кордон Блю	1	220-230*	0:05-0:08
Жареные колбаски	1	220-230*	0:12-0:15
Эскалопы или котлеты, панированные	1	220-230*	0:15-0:20
Фрикадельки	1	210-220*	0:15-0:20

Вид мяса	Горячий воздух с круглым нагревательным элементом (🔥)		
	Уровень духового шкафа	Температура °C	Время час.: мин.
Рыба (тушить)			
Целая рыба (1000-1500 г)	1	210-220	0:45-1:15
Птица			
Цыпленок, пулярка (1-1,5 кг)	1	190-210	0:45-1:15
Половинки цыпленка (на 400-500 г)	1	200-220	0:35-0:50
Части птицы (на 200-250 г)	1	200-220	0:35-0:50
Утка (1500-2000г)	1	180-200	1:15-1:45
Дичь			
Спинка зайца, заячьи окорочка (до 1000 г)	1	220-230*	0:25-0:40
Спинка косули/оленя (1500-2000 г)	1	210-220	1:15-1:45
Нога косули/оленя (1500-2000 г)	1	200-210	1:30-2:15

* Предварительно разогрейте духовой шкаф

Гриль

Функция духового шкафа: Гриль с максимальным параметром температуры



Внимание: Во время грилирования дверцу духового шкафа всегда держите закрытой.

- Готовьте грили, используя вместе решетку и поставленный вниз универсальный противень.
- Представленные параметры грилирования являются ориентировочными.
- Наиболее подходящими для грилирования являются плоские куски мяса и рыбы.

Таблица “Грилирование”

Грилированный продукт	Уровень духового шкафа	Время грилирования	
		1-я сторона	2-я сторона
Фрикадели	3	8-10 Min.	6-8 Min.
Филе свинины	2	10-12 Min.	6-10 Min.
Сырые колбасы для жарки	3	8-10 Min.	6-8 Min.
Стейки из филе говядины, стейки из телятины	3	6-7 Min.	5-6 Min.
Филе говядины, ростбиф (прибл. 1 кг)	2	10-12 Min.	10-12 Min.
Гренки ¹⁾	3	4-6 Min.	3-5 Min.
Бутерброды на основе гренков	2	8-10 Min.	—

1) Решетку для гриля используйте без универсального противня.

Объемный турбогриль

Функция духового шкафа

Приготовление гриля на горячем

воздухе 

Кулинарное блюдо	Температура в °С	Противень	Решетка для грилирования	Время грилирования в минутах	через сколько минут перевернуть
		Уровень духового шкафа			
Цыпленок (900-1000 г)	180-200	1	2	50-60	25-30
Фаршированный свиной рулет для жарки (2000 г)	180-200	1	2	90-95	45
Макаронная запеканка	180	—	2	30	—
Гратинированная картофельная запеканка	200	—	2	20-23	—
Гратинированные клецки гночки	180	—	2	20-23	—
Цветная капуста под голландским соусом	200	—	2	15	—

Размораживание

Функция духового шкафа:

Размораживание/Подсушивание (установив температуру на 30 °С)


- Поставьте тарелку с распакованными продуктами на решетку духового шкафа.

- Не накрывайте продукты тарелками или блюдами, поскольку это увеличит время оттаивания.
- Для оттаивания установите решетку на **1-й уровень духового шкафа**.

Таблица “Размораживание”

Кулинарное блюдо	Время размораживания мин.	Время остаточного оттаивания мин.	Примечание
Цыпленок 1000 г	100-140	20-30	Выложите цыпленка в большую тарелку на перевернутое блюдце. После того, как пройдет половина заданного времени, переверните или накройте продукт пленкой.
Мясо, 1000 г	100-140	20-30	После того, как пройдет половина заданного времени, переверните или накройте продукт пленкой.
Мясо, 500 г	90-120	20-30	После того, как пройдет половина заданного времени, переверните или накройте продукт пленкой.
Форель, 150 г	25-35	10-15	Продукт не накрывать.
Земляника, 300 г	20-30	10-20	Продукт не накрывать.
Сливочное масло, 250 г	30-40	10-15	—
Сливки, 2 x 200г	80-100	10-15	Хорошо взбиваются даже не до конца оттаявшие сливки.
Торт, 1400г	60	60	—

Сушка

Функция духового шкафа:**Размораживание/Подсушивание** 

- Пред использованием выстелайте противни пергаментной или пекарской бумагой.
- Результат получится более качественным, если по прошествии половины времени сушки Вы отключите духовой шкаф, откроете его (лучше на всю ночь) и дадите ему остыть.
- После этого необходимо довести процесс сушки до конца.

Продукт для сушки	Температура в °С	Уровень духового шкафа		Время в часах (ориентировочно)
		1 уровень	2 уровня	
Овощи				
Бобовые	75	2	1 / 3	6-9
Сладкий перец (разрезанный на полоски)	75	2	1 / 3	5-8
Суповые овощи	75	2	1 / 3	5-6
Грибы	50	2	1 / 3	6-9
Зелень	40-50	2	1 / 3	2-4
Фрукты				
Сливы	75	2	1 / 3	8-12
Абрикосы	75	2	1 / 3	8-12
Резанные яблоки	75	2	1 / 3	6-9
Груши	75	2	1 / 3	9-13

Консервирование

Функция духового шкафа: Горячий воздух

- Для консервирования используйте только обычные стеклянные банки одинакового размера.
- **Стеклобанки с откручивающимися или байонетными крышками, а также металлические банки, для этой цели непригодны.**
- Для консервирования предназначен **1-й снизу уровень духового шкафа.**
- Используйте при консервировании противень. На нем может поместиться до шести стеклянных банок емкостью в 1 литр.
- Банки должны быть заполнены по высоте и закупорены одинаково.
- Устанавливайте банки на противне таким образом, чтобы они не соприкасались.
- Для поддержания внутри духового шкафа достаточной влажности влейте в противень примерно 1/2 литра воды.
- Как только находящаяся в первых банках жидкость начнет пениться (в 1-литровых банках примерно через 35-60 минут), отключите духовой шкаф или уменьшите температуру до 100 °C (см. таблицу).

Таблица “Консервирование”

Параметры времени и температуры консервирования являются ориентировочными.

Продукты для консервирования	Температура в °C	Заваривать до появления пены в мин.	Продолжать варить при 100 °C в мин.
Ягоды			
Земляника, черника, малина, спелый крыжовник	160-170	35-45	—
Незрелый крыжовник	160-170	35-45	10-15
Фрукты с косточкой			
Груши, айва, сливы	160-170	35-45	10-15
Овощи			
Морковь ¹⁾	160-170	50-60	5-10
Грибы ¹⁾	160-170	40-60	10-15
Огурцы	160-170	50-60	—
Овощные соленья	160-170	50-60	15
Кольраби, горох, спаржа	160-170	50-60	15-20
Бобовые	160-170	50-60	—

1) Дайте постоять в выключенном духовом шкафу.

Режим микроволновой печи

Рекомендации по использованию

Общее

- Дайте пище после выключения прибора несколько минут отстояться (см. таблицы по режиму микроволновой печи: время выдержки).
- Упаковки из алюминиевой фольги, металлические контейнеры и т.д. перед приготовлением пищи удалить.

Приготовление

- По возможности готовить под крышкой из материала, подходящего для использования в микроволновой печи. Готовить без крышки только в том случае, если должна сохраниться хрустящая корочка.
- Охлажденные или замороженные продукты нужно готовить дольше.
- Блюда с соусами необходимо время от времени помешивать.
- Твердые овощи, например, морковь, горох или цветную капусту готовить с добавлением воды.
- Крупные куски переворачивать примерно через половину времени приготовления.
- Овощи по возможности резать на равномерные куски.
- Используйте плоские, широкие емкости.

Размораживание мяса, птицы, рыбы

- Замороженный пищевой продукт без упаковки уложить на небольшую перевернутую тарелку с подставленной емкостью или на решетку для размораживания либо на пластиковое решето, чтобы стекала образующаяся при размораживании жидкость.

- По истечении половины времени размораживания перевернуть продукт, при возможности разделить его, размороженные куски убрать.

Размораживание масла, тортов, творога

- Размораживать до конца не в приборе, а при комнатной температуре. Благодаря этому размораживание будет более равномерным. Имеющаяся металлическую или алюминиевую упаковку либо ее части перед размораживанием полностью удалить.

Размораживание фруктов и овощей

- Фрукты и овощи, которые подлежат дальнейшей обработке в сыром виде, размораживать до конца не в приборе, а при комнатной температуре.
- Фрукты и овощи, подлежащие приготовлению, можно готовить сразу при более высокой мощности микроволнового излучения без предварительного размораживания.

Готовые блюда

- Готовые блюда в металлической упаковке или пластиковых контейнерах с металлическими крышками можно размораживать или разогревать в микроволновой печи только в том случае, если имеется четкая информация о их пригодности для разогрева в микроволновой печи.
- Непременно соблюдайте напечатанные на упаковке рекомендации производителя (например, “удалить металлическую крышку” и “проткнуть пластиковую пленку”).

Подходящая посуда и материал

Посуда/материал	Микроволновый режим 			Духовой шкаф Гриль 
	Размораживание	Разогрев	Приготовление	
Жаростойкое стекло и фарфор (без содержания металла, как, например, стекло пирекс)	X	X	X	X
Нежаростойкое стекло и фарфор ¹⁾	X	—	—	—
Стекло и пирокерамика из жаро-/морозостойких материалов, Решетки для гриля	X	X	X	X
Керамика ²⁾ , фаянс ²⁾	X	X	X	—
Жаропрочный пластик до 200 °C ³⁾	X	X	X	—
Картон, бумага	X	—	—	—
Пленка для упаковки свежих продуктов	X	—	—	—
Лоток для приготовления в микроволновой печи с соответствующей крышкой ³⁾	X	X	X	—
Металлическая посуда для жарки, напр., эмалированная, чугунная	—	—	—	X
Формы для выпечки, покрытые черным лаком или силиконом ³⁾	—	—	—	X
противни для жарки	—	—	—	X
Посуда для обжаривания, напр., противень Crostino или Crunch	—	X	X	—
Готовые блюда в упаковке ³⁾	X	X	X	X

¹⁾ без серебряного, золотого, платинового или металлического покрытия/украшений

²⁾ без содержания кварца или металла, без использования металлосодержащей глазури

³⁾ Соблюдайте рекомендованные производителем максимальные-температуры!

X Подходит

— Не подходит





Что еще необходимо принять во внимание...

- Продукты питания имеют различную форму и структуру. Они готовятся в разных количествах. Поэтому время и производительность, необходимые для размораживания, подогрева или приготовления, имеют индивидуальные отличия. В качестве примерного ориентира принимается следующее: **Вдвое большее количество = почти вдвое большее время**
- При разогреве в режиме микроволновой печи тепло возникает само внутри продукта. Поэтому не все места могут равномерно прогреваться. Соответственно, прежде всего большие количества продуктов при разогреве необходимо помешивать или переворачивать.
- В таблицах указано **время выдержки**. Дайте продукту отстояться в приборе или снаружи, чтобы тепло распределилось еще более равномерно.
- Рис лучше готовить в плоских, широких емкостях.

Таблица приготовления в микроволновой печи


Размораживание

Кулинарное блюдо	Микроволновый режим 				Рекомендации
	Количество, г	Мощность, В	Продолжительность, мин	Время выдержки, мин	
мясо					
мясо куском	500	200	10-12	10-15	время от времени переворачивайте
стейки	200	200	3-5	5-10	время от времени переворачивайте
смешанный фарш	500	200	10-15	10-15	размороженные части вынимайте
гуляш	500	200	10-15	10-15	
птица					
цыпленок	1000	200	25-30	10-20	время от времени переворачивайте, размороженные места прикрывайте алюминиевой фольгой
грудка цыпленка	100-200	200	3-5	10-15	
бедро цыпленка	100-200	200	3-5	10-15	
утка	2000	200	45-60	20-30	
рыба					
рыба целиком	500	100	10-15	15-20	время от времени переворачивайте
рыбное филе	500	100	10-12	15-20	
колбаса					
колбаса ломтиками	100	100	2-4	20-40	время от времени переворачивайте
молочные продукты					
творог	250	100	10-15	25-30	удалить алюминиевую фольгу, по истечении половины времени приготовления перевернуть
сливочное масло	250	100	3-5	15-20	
сыр	250	100	3-5	30-60	
сливки	200	100	7-12	20-30	снять алюминиевую крышку, время от времени помешивать

Кулинарное блюдо	Микроволновый режим 					Рекомендации
	Количество, г	Мощность, В	Продолжительность, мин	Время выдержки, мин		
пирог/печенье						
дрожжевое тесто	1 порция	100	2-3	15-20	время от времени поворачивать тарелку	
ватрушки	1 штука	100	2-4	15-20		
пирог (торт со сливочным кремом)	1 пирог	100	1-2	15-20		
сухой пирог (напр., пирог из сдобного теста)	1 пирог	100	2-4	15-20	время от времени поворачивать тарелку	
фруктовый пирог	1 пирог	100	1-2	15-20		
хлеб	1 кг	100	15-20	10-15	время от времени переворачивайте	
нарезанный хлеб	0,5 кг	100	8-12	10-15		
булочка	4 штуки	100	5-8	5-10		
фрукты						
земляника	300	100	8-12	10-15	размораживать под крышкой, время от времени помешивая	
домашние сливы, вишня, малина, смородина, абрикосы	250	100	8-10	10-15		
Растапливание						
шоколад / шоколадная глазурь	150	600	2-3	—	время от времени помешивайте	
сливочное масло	100	200	2-4	—		
Разогрев						
детское питание в стеклянной посуде	200	300	2-3	—	время от времени помешивайте, контролируйте температуру!	
молоко для детского питания (бутылочка 180 мл)	200	1000	0:20-0:40	—	вставить в бутылочку ложку, помешать, контролировать температуру!	

Кулинарное блюдо	Микроволновый режим 				Рекомендации
	Количество, г	Мощность, В	Продолжительность, мин	Время выдержки, мин	
готовое блюдо	400-500	600	4-6	5	снять алюминиевую крышечку (если имеется), время от времени поворачивать
готовое блюдо замороженное	400-500	400	14-20	5	
молоко	1 чашка ок. 200 мл	1000	1:15-1:45	—	вставить в емкость ложку
вода	1 чашка ок. 200 мл	1000	1:30-2	—	
соус	200 мл	600	1-2	—	время от времени помешивайте
суп	300 мл	600	2-4	—	



Приготовление



Кулинарное блюдо	Микроволновый режим 				
	Количество, г	Мощность, Вт	Продолжительность, мин	Время выдержки, мин	Рекомендации
рыба целиком	500	500	8-10	—	готовить под крышкой время от времени поворачивать емкость по несколько раз
рыбное филе	500	500	6-8	—	
овощи, короткое время приготовления, свежие ¹⁾	500	600	12-16	—	
овощи, короткое время приготовления, замороженное ¹⁾	500	600	14-18	—	добавить ок. 50 мл воды, готовить под крышкой, время от времени помешивайте
овощи, длительное время приготовления, свежие ¹⁾	500	600	14-20	—	
овощи, длительное время приготовления, замороженное ¹⁾	500	600	18-24	—	
отварной картофель	800 г + 600 мл	1000	5-7	300 Вт / 15-20	готовить под крышкой время от времени помешивать
рис	300 г + 600 мл	1000	4-6	—	















¹⁾ все овощи готовить под крышкой.



















указанные временные параметры являются ориентировочными и зависят от вида и свойств пищевых продуктов.

Таблица комбинированной функции

Функции духового шкафа: Горячий воздух с круглым нагревательным элементом  + Микроволновый режим 

или Приготовление гриля на горячем воздухе  + Микроволновый режим 

Кулинарное блюдо	Посуда для запекания/ жарки	Функции духового шкафа	Температура в °C	Микроволны Вт	Уровень духового шкафа	Время в мин.	Рекомендации
Запеканка/ творожная запеканка	Форма для запеканки на решетке	 + 	250	600	1	25-35	
Запеканка	Форма для запеканки на решетке	 + 	250	600	1	30-40	
Утка 2000 г	Стеклянная посуда на решетке	 + 	Только 250 ¹⁾ затем 180	300 300	1	40-60	Через 15 мин перевернуть, затем выдержать при 180 °C в течение 10 мин
Рыбное филе 350 г	Стеклянная посуда на решетке	 + 	250	600	1	15-20	Фаршированное, закрученное в рулет, приправленное
Рыбная запеканка 1400 г	Стеклянная посуда	 + 	250	300	1	30-40	
Птица целиком	Стеклянная посуда на решетке	 + 	200	300	1	30-40	Перевернуть через 20 мин
Половинки птицы	Стеклянная посуда на решетке	 + 	200	300	1	25-35	Перевернуть через 15 мин

Кулинарное блюдо	Посуда для запекания/ жарки	Функция духового шкафа	Температура в °C	Микроволны Вт	Уровень духового шкафа	Время в мин.	Рекомендации
Мясной рулет 650 г	Стеклянная посуда на решетке	 + 	250	300	1	30-40	5 Время выдержки, мин
Бедро цыпленка	Стеклянная посуда на решетке	 + 	250	600	1	20-25	Перевернуть через 20 мин
Жаркое из телятины, 1000 г	Стеклянная посуда на решетке	 + 	210	300	1	30-40	Через 25 мин перевернуть, дать выстояться без крышки в течение 5 мин
Картофельная запеканка	Стеклянная посуда на решетке	 + 	250	600	1	20-25	Добавить сыр
Баранья нога с костью, 1000 г	Стеклянная посуда на решетке	 + 	180	300	1	30-40	5 Время выдержки, мин
Баранья нога без кости, 1000 г	Стеклянная посуда на решетке	 + 	200	300	1	30-40	5 Время выдержки, мин
Лазанья, 1200 г	Форма для запеканки на решетке	 + 	250	400	1	25-30	
Вермишельная запеканка, 1800 г	Форма для запеканки на решетке	 + 	250	400	1	30-35	Через 20 мин перемешать
Пеперони фаршированные	Стеклянная посуда на решетке	 + 	250	400	1	20-25	Половинки пеперони, фаршированные сыром/овощами

Кулинарное блюдо	Посуда для запекания/ жарки	Функция духового шкафа	Температура в °C	Микроволны Вт	Уровень духового шкафа	Время в мин.	Рекомендации
Жаркое из говядины, 1000 г	Стеклянная посуда на решетке	 + 	180	400	1	60-70	10 Время выдержки, мин, 1 раз перевернуть, готовить под крышкой
Жаркое из свиной шейки, 1200 г	Стеклянная посуда на решетке	 + 	230	400	1	55-65	5 Время выдержки, мин, 1 раз перевернуть

1) Разогреть духовой шкаф при рекомендованной температуре. Указанная продолжительность приготовления и температура являются ориентировочными величинами и зависят от вида и свойств пищевого продукта.




Советы по режиму микроволновой печи

Проблема	Способ устранения
По количеству готового продукта данных не имеется.	Ориентируйтесь по похожему пищевому продукту. Увеличивайте или сокращайте время приготовления в соответствии со следующим правилом: Вдвое большее количество = почти вдвое большее время Вдвое меньшее количество = вдвое меньшее время
Блюдо стало слишком сухим.	Установить меньшее время приготовления или более низкую мощность микроволнового излучения.
Блюдо по истечении времени еще не разморозилось/подогрелось/приготовилось.	Установить большее время приготовления или более высокую мощность микроволнового излучения. Учитывайте то, что блюда большей толщины требуют более длительного времени приготовления.
По истечении времени приготовления блюдо перегрето по краям, а в середине еще не готово.	В следующий раз выберите более низкую мощность и большее время. Жидкости, например, супы, время от времени помешивать.


Тестовые блюда в соответствии с нормативом IEC (международная электротехническая комиссия) 60705

(Мощность микроволнового излучения
1000 Вт)

Качество и работа микроволновых
приборов определяются аттестационными
учреждениями на основе приготовления
специальных блюд.

Кулинарное блюдо	Мощность в Вт	Функция духового шкафа	Уровень духового шкафа	Продолжительность мин	Время выдержки в мин	Примечание
Яичный крем (12.3.1)	300		Стекло- ное дно	30-40	120	По истечении половины времени приготовления повернуть форму
Бисквитная масса (12.3.2)	600		Стекло- ное дно	8-10	5	
Приготовле- ние мясного рулета (12.3.3)	500		Стекло- ное дно	20-22	5	Накрыть крышкой, форму по истечении половины времени приготовления перевернуть
Картофель- ная запеканка (12.3.4)	500		1	40	5	
Пирог (12.3.5)	200		2	20	5	
Жарка на гриле цыпленка 1200 г (12.3.6)	300		1	35	5	Перевернуть через 15 мин
Размораживани- е мясного рулета (13.3.)	100		Стекло- ное дно	15-20	5	По истечении половины времени приготовления убрать размороженные куски
Размораживани- е малины (В.2.1)	100		Стекло- ное дно	11-13	5	Закрыть крышкой

Программы

Прибор оснащен 12 запрограммированными функциями, которые можно выбирать кнопкой Программы запекания/ жарки  в порядке их следования.

Установки смотрите в главе “Дополнительные функции”: Программы в микроволновом режиме.

Программа	Функция	Кулинарный рецепт		Предустановка	Вес		Время в соответствии с предустановкой	Функция поддержания температуры “НН”
					мин.	макс.		
P1		птица		1000 г	100 г	1500 г	19 мин 40 сек	нет
P2	Разогрев ¹⁾	мясо		800 г	100 г	1500 г	17 мин 36 сек	нет
P3		рыба		1000 г	100 г	1500 г	15 мин 20 сек	нет
P4		хлеб		500 г	100 г	1500 г	6 мин	нет

Про- грам ма	Функ- ция	Кулинарный рецепт	Преду- ста- новка	Вес		Время в соответ- ствии с предуста- новкой	Функция поддер- жания темпера- туры “НН”	
				мин.	макс.			
P5		заморо- женные овощи (мелкие) + 50 мл воды		800 г	100 г	1000 г	15 мин 44 сек	да
P6		заморо- женные овощи (крупные) + 50 мл воды		800 г	100 г	1000 г	22 мин 56 сек	да
P7	Варка 1) 	свежие овощи (мелкие) +50 мл воды		800 г	100 г	1000 г	24 мин	нет
P8		свежие овощи (крупные) +50 мл воды		800 г	100 г	1000 г	26 мин 40 сек	нет
P9		картофе- ль + 100 мл воды		600 г	100 г	1000 г	17 мин. 12 сек	нет
P10		рыба		1000 г	100 г	1000 г	21 мин. 40 сек	да
P11	Комбин- ированн- ая функция 1) 	Картофе- льная запеканк- а		1000 г	400 г	1800 г	30 мин	да
P12	 	цыпленок		1000 г	500 г	1400 г	30 мин	да

1) При использовании функций размораживания и варки пищевой продукт переворачивать несколько раз

КАРТОФ ЗАПЕКАНКА (на 4-5 персон)**Ингредиенты:**

- 750 г картофеля
- 100 г тертого сыра грейэрцер или эмменталер
- 1 яйцо
- 250 мл молока или сливок
- 2 ст. лож. сливочного масла
- 1/2 ст. лож. тимьяна
- 1 очищенная долька чеснока
- соль, перец, мускатный орех.

Приготовление:

Почистите картофель, порежьте кружочками толщиной примерно 3 мм, просушите, посолите и поперчите.

Половину порезанного кружочками картофеля разложите в смазанной жиром жаропрочной форме, посыпав сверху тертым сыром. Остальной порезанный кружочками картофель выложите отдельным слоем сверху и посыпьте оставшимся сыром. Разомните дольку чеснока и смешайте вместе с яйцами, молоком и тимьяном. Образовавшуюся массу посолите и полейте ею картофель. Посыпьте запеканку стружкой сливочного масла.

Настройка	Уровень духового шкафа	Продолжительность
------------------	-------------------------------	--------------------------

Р 11

КАРТОФ ЗАПЕКАНКА	2	30 мин
------------------	---	--------

КУРИЦА 1200 Г**Ингредиенты:**

- 1 Цыпленок (1000 - 1200 г)
- 2 ст. лож. растительного масла
- Соль, перец, красный стручковый перец, порошок «карри».

Приготовление:

Вымойте цыпленка и высушите бумажным полотенцем/салфеткой.

Смешайте специи с растительным маслом и полученной смесью равномерно смажьте цыпленка изнутри и снаружи.

После этого выложите цыпленка грудкой вниз в жаропрочную или стеклянную форму с вкладышем с отверстиями (из комплекта дополнительных принадлежностей). По истечении половины срока приготовления переверните цыпленка. После первого звукового сигнала проверьте готовность продукта. Если нужно, продолжайте жарить до второго звукового сигнала (прим. через 10 мин.).

Настройка	Уровень духового шкафа	Продолжительность
------------------	-------------------------------	--------------------------

Р12 КУРИЦА 1200 Г

2	30 мин
---	--------

Мытьё и уход



Предупреждение: Перед проведением чистки прибор необходимо выключить и дать ему остыть.

Предупреждение: Очищать прибор от загрязнений с помощью специальных средств, распыляемых струями пара или под высоким давлением, по соображениям безопасности запрещается.

Внимание: Не используйте никаких абразивных, разъедающих чистящих средств и царапающих предметов.

Наружные части духового шкафа

- Переднюю панель прибора протирайте мягкой тканью, смоченной теплым раствором моющего средства.
- Для ухода за металлическими передними панелями используйте имеющиеся в продаже средства для ухода за металлическими поверхностями.

Рабочая камера духового шкафа

Производите чистку прибора после каждого использования. В этом случае загрязнения удаляются легче всего и не успевают пригореть.

1. При открывании дверцы духового шкафа автоматически включается подсветка духового шкафа.
2. После каждого использования промывайте духовой шкаф раствором моющего средства, а затем просушивайте.



Стойкие загрязнения удаляйте специальными чистящими средствами для духовых шкафов.



Внимание: При использовании спрея для чистки духовых шкафов, пожалуйста, строго соблюдайте указания изготовителя!

Оснащение

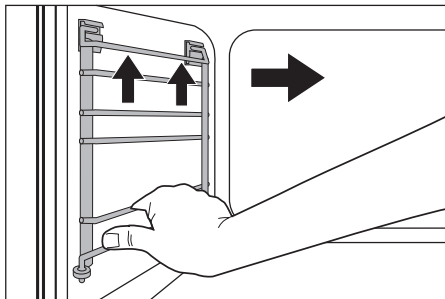
Мойте и хорошо высушивайте после каждого использования все выдвижные принадлежности духового шкафа (решетку, опорные боковые решетки и т.п.). Чтобы облегчить мытьё, их нужно ненадолго замочить.

Решетки для вставки противней

Для проведения чистки боковых стенок можно снять решетки для вставки противней с левой и с правой стороны духового шкафа.

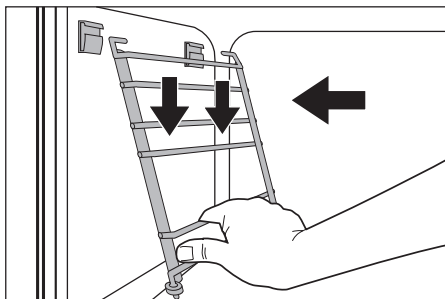
Снятие решеток для вставки противней

Приподнимите направляющие и выньте их из расположенных сверху креплений.



Вставка направляющих для установки противней

Снова посадите направляющие в расположенные сверху крепления.



Подсветка духового шкафа



Предупреждение: Опасность удара током! Перед заменой лампы духового шкафа:

- выключите духовой шкаф!
- выверните или отключите квартирные предохранители на электрощитке.

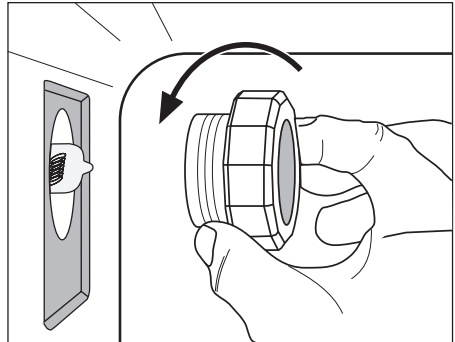


Для страховки лампы духового шкафа и стеклянного футляра положите на дно духового шкафа кусок материи.

Замена лампы духового шкафа сбоку/мытьё стеклянного футляра

1. Снимите левую опорную боковую решетку.
2. Снимите стеклянный футляр, поворачивая его влево, и вымойте его.
3. В случае, если надо заменить лампу:

Замените галогенную лампу духового шкафа (20 Вт, 12 В, 300 °С, жароустойчивая).



Беритесь за галогенную лампу только через кусок материи, иначе к ней может пригореть попавший на стекло жир.

4. Снова наденьте стеклянный футляр.
5. Вставьте опорную боковую решетку.

Что делать, если ...

Неполадка	Возможная причина	Способ устранения
Духовой шкаф не нагревается	Духовой шкаф не включен	Включите духовой шкаф
	Не установлено время суток	Установите время суток
	Не сработали необходимые настройки	Проверьте настройки
	Сработало защитное отключение духового шкафа	См. раздел "Защитное отключение"
	Включена защита от доступа детей.	Отключите защиту от доступа детей
	Сработал предохранитель домашней сети (на электрощите)	Проверьте предохранитель. Если предохранители срабатывали уже несколько раз, вызовите квалифицированного электромонтера.
Не работает функция микроволн	Неплотно закрыта дверца духового шкафа	Закройте дверцу как следует
	Загрязнены уплотнения дверцы	Очистите уплотнения дверцы от загрязнений
	Кнопка Старт  не была нажата	Нажмите кнопку Старт 
Не работает подсветка духового шкафа	Перегорела лампа подсветки духового шкафа	Замените лампочку подсветки духового шкафа
На дисплее горит символ "d" и духовой шкаф не нагревается Не работает вентилятор	Включена функция тестирования	Отключите прибор Одновременно нажмите кнопки  и  и не отпускайте их до тех пор, пока не раздастся звуковой сигнал и на дисплее не погаснет символ "d".

Если Вы не смогли устранить неполадку с помощью вышеперечисленных мер, обратитесь, пожалуйста, в авторизованный сервисный центр.



Предупреждение! Ремонт прибора имеют право производить только специалисты.

Неквалифицированный ремонт может иметь опасные последствия для пользователя прибора.



Если Вы воспользуетесь услугами сервисного центра на ошибочных основаниях, то посещение техника сервисного центра может оказаться платным даже во время действия гарантии.



Рекомендации в отношении приборов с металлической фронтальной поверхностью:

Так как лицевая поверхность прибора не нагревается, то, при открывании дверцы во время работы духового шкафа или сразу после его выключения внутреннее стекло дверцы может на короткое время запотевать.

Инструкция по монтажу



Внимание: Монтаж и подключение нового прибора должны выполнять только квалифицированные специалисты.

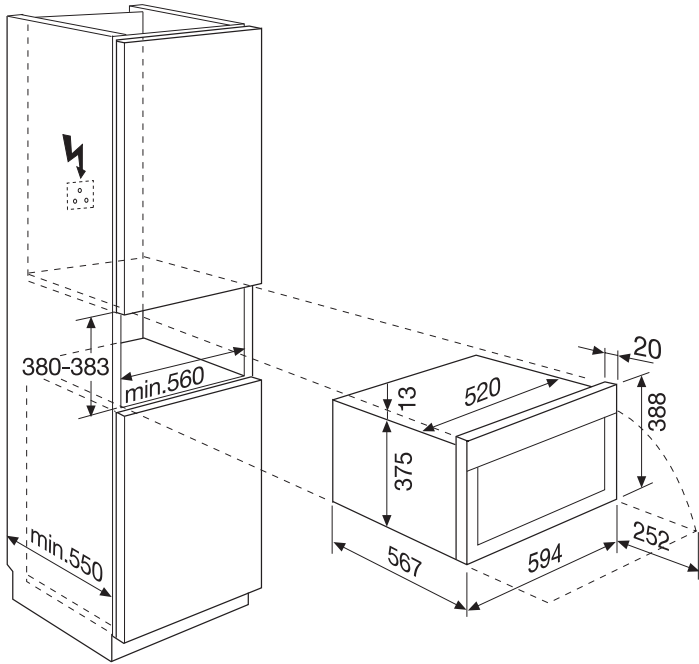
Просим обязательно соблюдать это требование, ибо в противном случае пользователь теряет право на гарантийное обслуживание при возникновении неисправностей.



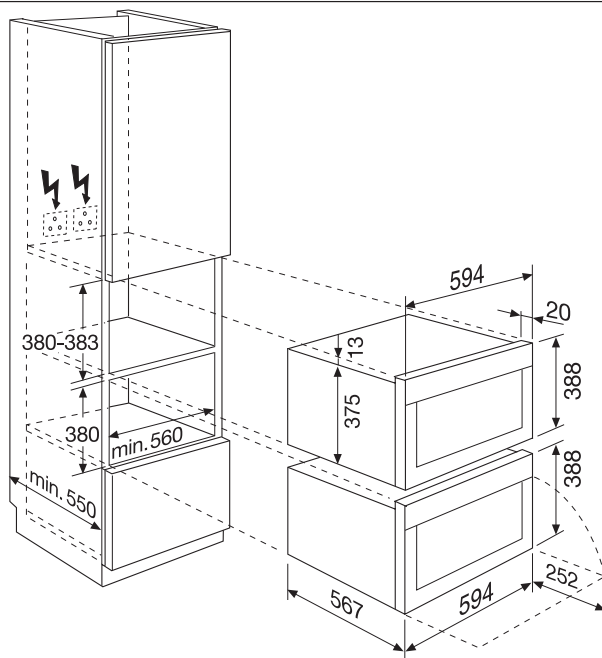
Правила техники безопасности для электромонтера

- Встраиваемые варочные плиты и варочные панели снабжены специальными штекерными системами электрических соединений. По соображениям безопасности последние разрешено комбинировать только с приборами одного и того же изготовителя.
- В электропроводке необходимо предусмотреть специальное устройство, позволяющее отключать прибор от сети по всем полюсам на ширину размыкания контактов не менее 3 мм. Подходящими устройствами для этой цели считаются, например, выключатели линейных предохранителей, предохранители (винтовые необходимо выкручивать из гнезд), частотно-импульсные выключатели и контакторы.
- Для подключения к розетке необходимо предусмотреть такое место, в котором розетка была бы доступна, однако находилась за пределами координационного пространства.
- Устойчивость встроенного электрощита должна удовлетворять стандарту DIN 68930.

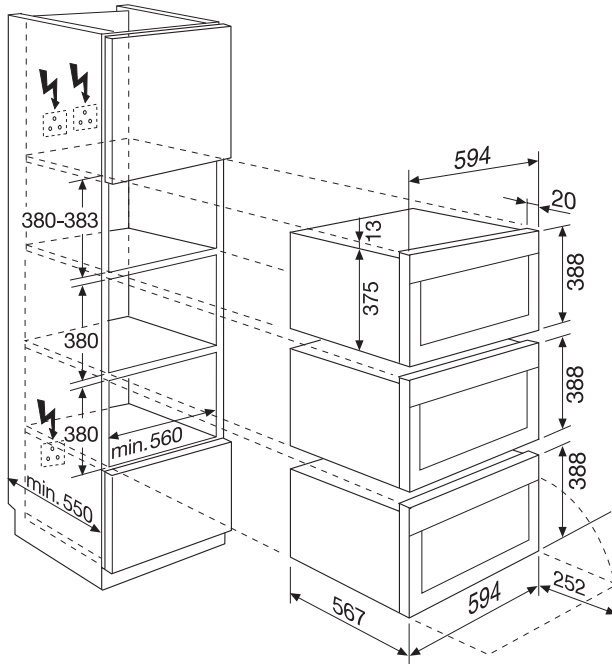
1a

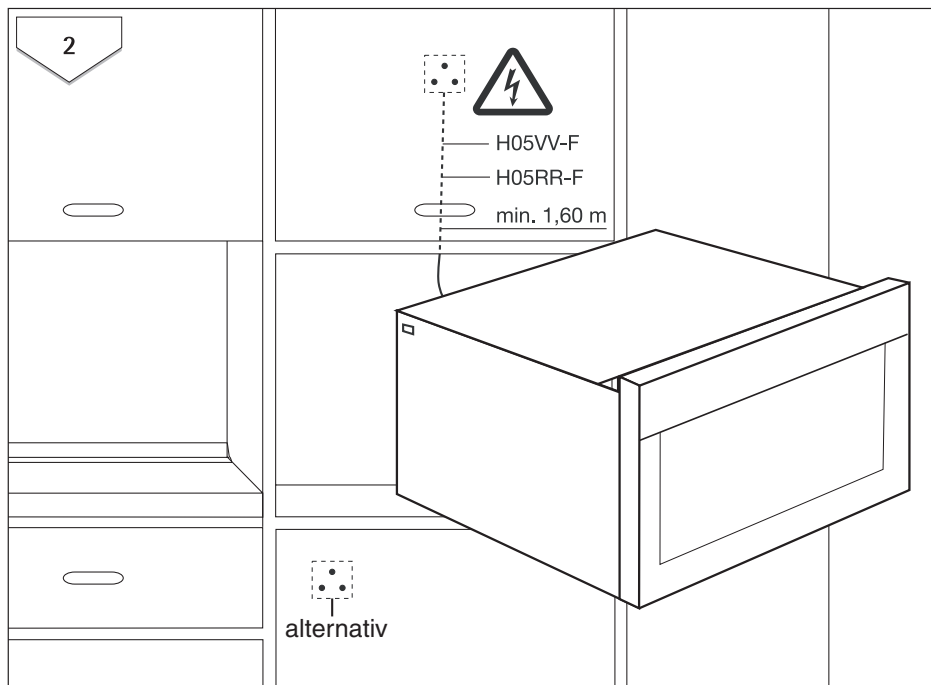


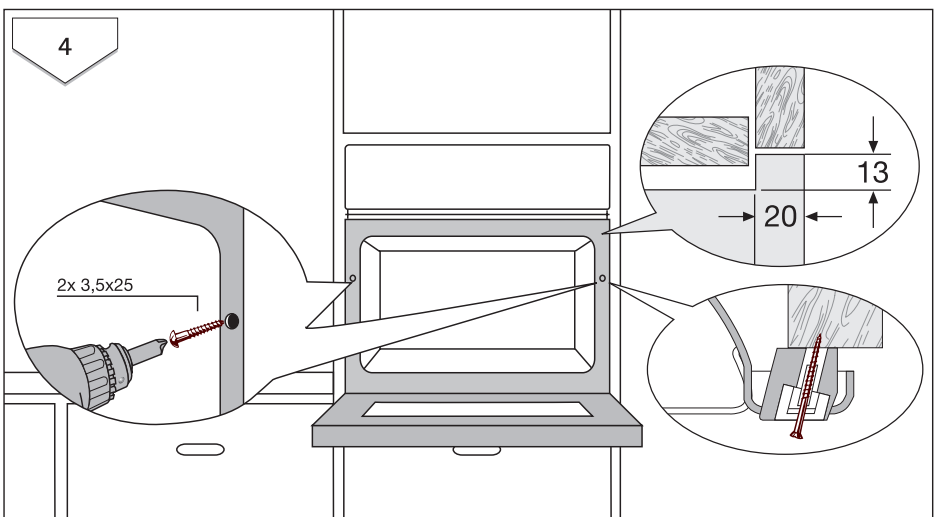
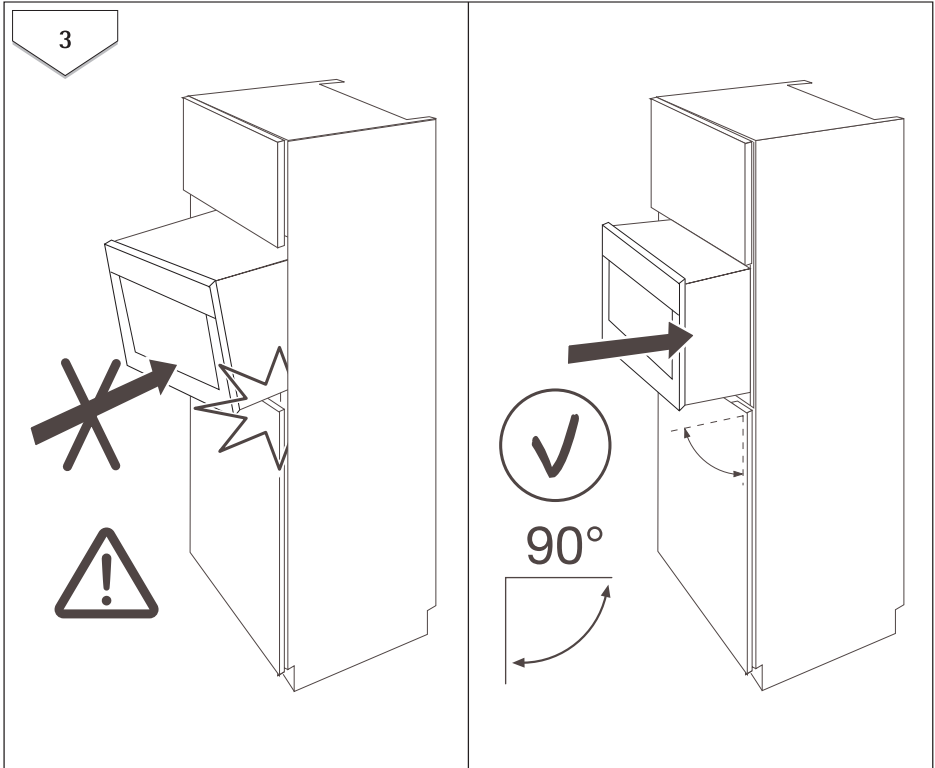
1b



1c








Утилизация



Упаковочные материалы
Упаковочные материалы
 экологически безопасны и пригодны для вторичного использования. Синтетические части снабжены специальной маркировкой, например: >PE< для полиэтилена, >PS< для полистирола и др. Помещайте упаковочные материалы в соответствии с маркировкой в специальные контейнеры для сбора утиля, установленные местной коммунальной службой.



Старый прибор

Символ  на изделии или на его упаковке указывает, что оно не подлежит утилизации в качестве бытовых отходов. Вместо этого его следует сдать в соответствующий пункт приемки электронного и электрооборудования для последующей утилизации. Соблюдая правила утилизации изделия, Вы можете предотвратить причинение окружающей среде и здоровью людей потенциального ущерба, который возможен, в противном случае, вследствие неподобающего обращения с подобными отходами. За более подробной информацией об утилизации этого изделия просьба обращаться к местным властям, в службу по вывозу и утилизации отходов или в магазин, в котором Вы приобрели изделие.



Предупреждение: Чтобы отслуживший прибор далее не мог представлять никакой опасности, перед утилизацией приведите его в негодное для эксплуатации состояние.

Для этого отключите прибор от электросети и удалите с него шнур питания.

Гарантия/сервисная служба

Сервисное обслуживание и запасные части

В случае необходимости ремонта прибора, или если Вы хотите приобрести запасные части, обращайтесь в наш ближайший авторизованный сервисный центр (список сервисных центров прилагается). Если у вас возникли вопросы по использованию прибора или Вы хотите узнать о других приборах концерна ELECTROLUX, звоните на нашу информационную линию по телефону (095) 937 78 37.

ЕВРОПЕЙСКАЯ ГАРАНТИЯ

Данное устройство поддерживается гарантией Electrolux в каждой из стран, перечисленных на обороте этого руководства, в течение срока, указанного в гарантии на устройство или в ином определенном законом порядке. В случае Вашего перемещения из одной из этих стран в любую другую из нижеперечисленных стран, гарантия на устройство переместится вместе с Вами при условии соблюдения следующих требований:

- Гарантия на устройство начинает действовать с даты, в которую Вы впервые приобрели это устройство, подтверждением которой будет служить предъявление действительного удостоверяющего покупку документа, выданного продавцом устройства.
- Гарантия на устройство действует в течение того же срока и в пределах того же объема работ и конструктивных частей, какие действуют в новой стране Вашего проживания применительно к данной конкретной модели или серии устройств.
- Гарантия на устройство является персональной для первоначального покупателя этого устройства и не может быть передана другому пользователю.
- Устройство установлено и используется в соответствии с инструкциями, изданными Electrolux, только в пределах домашнего хозяйства, т.е. не используется в коммерческих целях.
- Устройство установлено в соответствии со всеми применимыми нормативными документами, действующими в новой стране вашего проживания.

Положения настоящей Европейской Гарантии не нарушают никаких предоставленных Вам по закону прав.

Сервисная поддержка

При возникновении технических неисправностей попытайтесь сначала устранить проблему самостоятельно с помощью настоящего руководства по эксплуатации (раздел “Что делать если...”).

Если Вы не можете устранить неполадку своими силами, обратитесь, пожалуйста, в авторизованный сервисный центр.

Для того, чтобы мы могли Вам быстро помочь, нам нужны следующие данные Вашей машины:

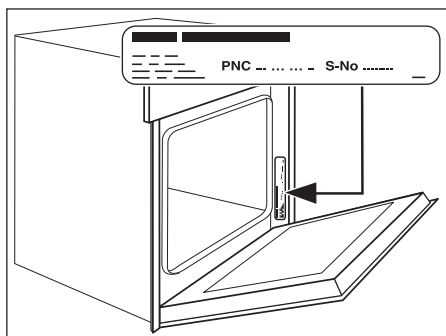
- Наименование модели
- Номер изделия (PNC)
- Серийный номер (S-No.)
(номера находятся на фирменной табличке)
- Характер неполадки
- код неполадки, в случае его появления на дисплее машины.

Чтобы необходимые данные Вашей машины были всегда у Вас под рукой, рекомендуем внести их сюда:

Наименование модели:

PNC (номер изделия):

S-No (серийный номер):



www.electrolux.com

www.electrolux.ru