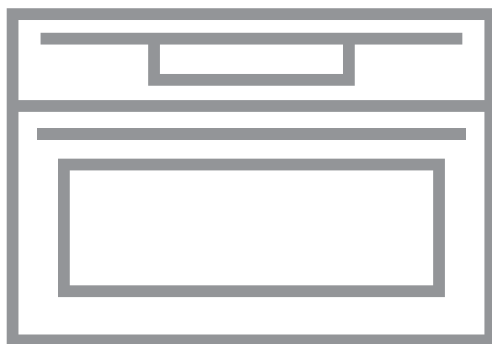


▶ CD710M  
KME761000B  
KME761000M  
KME761000W  
KMK761000M  
KMK761000W

KMM761000M  
KMR761000M  
KMR761000W  
KMS761000M

RU Инструкция по эксплуатации  
Духовой шкафа с СВЧ

# USER MANUAL



**AEG**

## СОДЕРЖАНИЕ

1. СВЕДЕНИЯ ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ.....	3
2. УКАЗАНИЯ ПО БЕЗОПАСНОСТИ.....	6
3. ОПИСАНИЕ ИЗДЕЛИЯ.....	10
4. ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ.....	11
5. ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ.....	13
6. ЕЖЕДНЕВНОЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ.....	13
7. ФУНКЦИИ ЧАСОВ.....	18
8. АВТОМАТИЧЕСКИЕ ПРОГРАММЫ.....	19
9. ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ДОПОЛНИТЕЛЬНЫХ ПРИНАДЛЕЖНОСТЕЙ.....	20
10. ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ ФУНКЦИИ.....	21
11. ПОЛЕЗНЫЕ СОВЕТЫ.....	23
12. УХОД И ОЧИСТКА.....	45
13. ПОИСК И УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ.....	46
14. ТЕХНИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ.....	48
15. ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЭФФЕКТИВНОСТЬ.....	48

## ДЛЯ ИДЕАЛЬНЫХ РЕЗУЛЬТАТОВ

Благодарим за выбор прибора AEG. Он 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.ru/support](http://www.aeg.ru/support)**



Зарегистрировать свое изделие для улучшения обслуживания:

**[www.promo.electrolux.ru](http://www.promo.electrolux.ru)**



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

**[www.electrolux-1.ru](http://www.electrolux-1.ru)**

## ПОДДЕРЖКА ПОТРЕБИТЕЛЕЙ И СЕРВИСНОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ

Мы рекомендуем использовать оригинальные запчасти.

При обращении в сервис-центр следует иметь под рукой следующую информацию: модель, продуктовый номер (PNC), серийный номер. Данная информация находится на табличке с техническими данными.

⚠ Внимание / Важные сведения по технике безопасности.

ⓘ Общая информация и рекомендации

🌿 Информация по охране окружающей среды

Право на изменения сохраняется.

## 1. ⚠ **СВЕДЕНИЯ ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ**

Перед установкой и эксплуатацией прибора внимательно ознакомьтесь с настоящей Инструкцией по эксплуатации. Изготовитель не несет ответственность за какие-либо травмы или ущерб, возникшие вследствие неправильной установки или эксплуатации. Всегда храните эту Инструкцию под рукой в надежном месте для последующего использования.

### **1.1 Безопасность детей и лиц с ограниченными возможностями**

- Данный прибор может эксплуатироваться детьми, если их возраст превышает 8 лет, и лицами с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями и с недостаточным опытом или знаниями только при условии нахождения под присмотром лица, отвечающего за их безопасность, или после получения соответствующих инструкций, позволяющих им безопасно эксплуатировать электроприбор и дающих им представление об опасности, сопряженной с его эксплуатацией.
- Детям в возрасте от 3 до 8 лет, а также лицам с ярко выраженными и комплексными нарушениями здоровья запрещается находиться рядом с прибором, если только за ними не обеспечивается постоянный надзор.
- Детям младше 3 лет запрещается находиться рядом с прибором, если только за ними не обеспечивается постоянный надзор взрослых.
- Не позволяйте детям играть с прибором.
- Храните все упаковочные материалы вне досягаемости детей и утилизируйте их надлежащим образом.
- Не подпускайте детей и домашних животных к прибору, когда он работает или остывает.

Доступные для контакта части могут сильно нагреваться во время эксплуатации.

- Если прибор оснащен устройством защиты детей, его следует включить.
- Очистка и доступное пользователю техническое обслуживание прибора не должно производиться детьми без присмотра.

## **1.2 Общие правила техники безопасности**

- Установка данного прибора и замена кабеля должна осуществляться только квалифицированным персоналом.
- **ВНИМАНИЕ:** Прибор и его доступные для контакта части сильно нагреваются во время эксплуатации. Будьте осторожны и не прикасайтесь к нагревательным элементам.
- Помещая в прибор или извлекая из него посуду или аксессуары, всегда используйте кухонные рукавицы.
- Перед любым обслуживанием отключите прибор от сети питания.
- **ВНИМАНИЕ:** Перед тем, как менять лампочку, убедитесь, что прибор отключен от электропитания, чтобы избежать опасности поражения электрическим током.
- Не эксплуатируйте прибор до его установки во встроенную мебель.
- Не используйте пароочистители для очистки прибора.
- Не используйте жесткие абразивные чистящие средства или острые металлические скребки для чистки стеклянной дверцы, так как ими можно поцарапать её 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 соответствующей 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.
  - **ВНИМАНИЕ.** Если дверца или дверное уплотнение повреждено, прибором пользоваться нельзя, пока он не будет отремонтирован квалифицированным специалистом.
  - **ВНИМАНИЕ.** Все операции по обслуживанию и ремонту прибора, в ходе которых требуется снятие кожуха, защищающего от микроволнового излучения, должны выполняться только квалифицированным специалистом.
  - **ВНИМАНИЕ.** 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 в связи с возможностью возгорания.
  - 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 напитков в микроволновой печи может привести к отложенному 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 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 специалистом!

- Удалите всю упаковку.
- Не устанавливайте и не подключайте прибор, имеющий повреждения.
- Следуйте инструкциям по установке прибора (см. главу "Установка").
- 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.
- Разместите прибор в безопасном месте, отвечающем требованиям установки.
- Обеспечьте наличие минимально допустимых зазоров между соседними приборами и предметами мебели.
- Перед установкой прибора убедитесь, что дверца духового шкафа открывается без усилий.
- Прибор оснащен электрической системой охлаждения. Для ее работы требуется подключение к электросети.
- Запас устойчивости встроенного духового шкафа должен соответствовать стандарту DIN 68930

Минимальная высота шкафа (минимальная высота шкафа под столешницей)	444 (460) мм
Ширина шкафа	560 мм
Глубина шкафа	550 (550) мм
Высота передней стороны прибора	455 мм
Высота задней стороны прибора	440 мм
Ширина передней стороны прибора	595 мм
Ширина задней стороны прибора	559 мм
Глубина прибора	567 мм
Глубина встраивания прибора	546 мм
Глубина с открытой дверцей	882 мм
Минимальный размер отверстия для вентиляции. Отверстие сзади в нижней части	560x20 мм
Длина кабеля электропитания. Кабель находится в правом углу сзади	1500 мм
Винты крепления	3.5x25 мм

## 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 или их приближения к дверце прибора или нише под прибором, 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 поставляется с сетевым шнуром и вилкой.

## 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 конструкцию 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 кондитерских изделий и выпечки, содержащих большое количество влаги, используйте глубокий эмалированный противень. Соки из фруктов могут вызывать появление пятен, удалить которые будет невозможно.
- Данный прибор предназначен только для приготовления пищи. Его не следует использовать в других целях, например, для обогрева помещений.
- Всегда готовьте при закрытой дверце духового шкафа.
- В случае установки прибора за мебельной панелью (например, 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 чистка



### ВНИМАНИЕ!

Существует риск травмы, пожара или повреждения прибора.

- Перед выполнением операций по очистке и уходу выключите прибор и извлеките вилку сетевого кабеля из розетки.
- Убедитесь, что прибор остыл. В противном случае стеклянные панели могут треснуть.
- Поврежденные стеклянные панели следует заменять незамедлительно. Обратитесь в авторизованный сервисный центр.
- Будьте осторожны при снятии дверцы с прибора. Дверца имеет большой вес.
- Не забудьте вытирать внутреннюю камеру и дверцу после каждого использования. 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.
- Очищайте прибор мягкой влажной тряпкой. Используйте только нейтральные моющие средства. Не используйте абразивные средства, царапающие губки, растворители или металлические предметы.
- В случае использования спрея для очистки духового шкафа следуйте указаниям по безопасности на его упаковке.

- Не чистите каталитическую эмаль (если она имеется) моющим средством.

## 2.5 Внутреннее освещение



### ВНИМАНИЕ!

Существует опасность поражения электрическим током.

- В приборе используется модуль подсветки или галогеновая лампа, предназначенная только для бытовых приборов. Не используйте их для освещения дома.
- Перед заменой лампы отключите электропитание прибора.
- Используйте только лампы той же спецификации.

## 2.6 Сервис

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

## 2.7 Утилизация



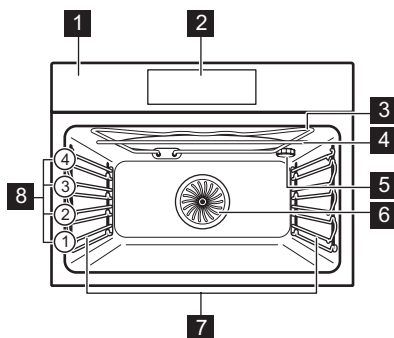
### ВНИМАНИЕ!

Существует опасность травмы или удушья.

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

## 3. ОПИСАНИЕ ИЗДЕЛИЯ

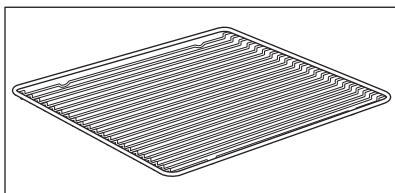
### 3.1 Общий обзор



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

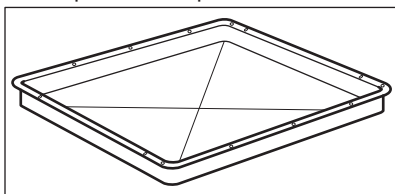
### 3.2 Аксессуары

#### Решетка



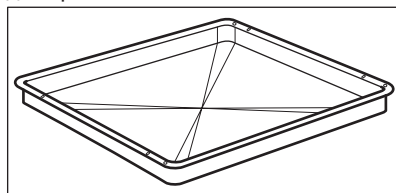
Для кухонной посуды, форм для выпечки, жаркого.

#### Эмалированный противень



Для тортов и печенья.

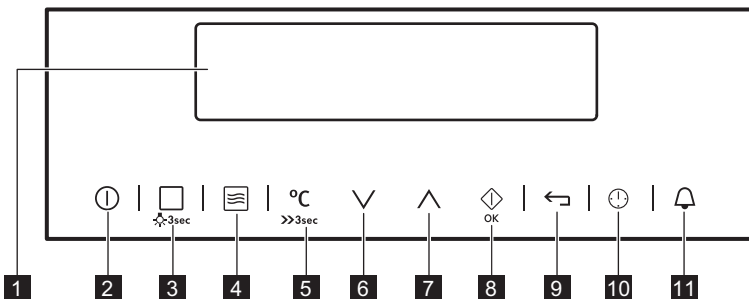
Глубокий эмалированный противень для гриля



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





## 4. ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ

### 4.1 Электронный программатор

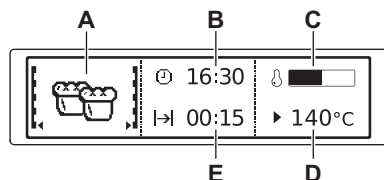


Управление духовым шкафом осуществляется с помощью сенсоров.

Сенсор.	Функция	Комментарий	
1	-	Дисплей	Отображение текущих настроек духового шкафа.
2		ВКЛ/ВЫКЛ	Включение и выключение духового шкафа.
3	3sec	Режимы Нагрева / Помощь в приготовлении	Для выбора режима нагрева или вызова меню Помощь в приготовлении нажмите сенсор один раз. Снова нажмите сенсор для чередования следующих меню: Режимы Нагрева, Помощь в приготовлении. Для включения или выключения освещения нажмите на этот сенсор и удерживайте его в течение 3 секунд.
4		Функция микроволновой печи	Для включения функции микроволновой печи. Эти же действия можно произвести, когда духовой шкаф выключен. При использовании функции микроволновой печи совместно с функцией Продолж. на протяжении более 7 минут, а также в комбинированном режиме мощность микроволновой обработки не может превышать 600 Вт.
5	°C 3sec	Выбор температуры / Быстрый нагрев	Установка температуры или отображение текущей температуры духового шкафа. Нажмите на символ и удерживайте его в течение 3 секунд для включения или выключения следующей функции: Быстрый нагрев.
6		Вниз	Перемещение вниз по меню.
7		Вверх	Перемещение вверх по меню.







Сенсор.	Функция	Комментарий	
8	 ОК	ОК (ОК) / Микроволны быстрый-старт	Подтверждение выбора или параметра настройки. Для включения функции Функция микроволновой печи. Эти же действия можно произвести, когда духовой шкаф выключен.
9		Назад	Возврат на один уровень в меню функций. Для вызова главного меню нажмите и удерживайте сенсор в течение 3 секунд.
10		Время и дополнительные функции	Установка различных функций. При работе режима нагрева нажатие на данный сенсор позволяет установить таймер или следующие функции: Блокир. кнопок, Любимая прогр., Сохранение Тепла, Включил и Иди.
11		Таймер	Установка функции Таймер.

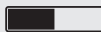



## 4.2 Дисплей



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

Другие индикаторы дисплея:

Символ	Функция	Комментарий
	Таймер	Работает функция часов.
	Время суток	На дисплее отображается текущее время суток.
	Продолж.	На дисплее отображается требуемое для приготовления время.
	Окончание	Отображается на дисплее по истечении времени приготовления.
	Температура	На дисплее отображается температура.
	Индикация времени	На дисплее отображается продолжительность времени работы режима нагрева. Для сброса отсчета одновременно нажмите на $\nabla$ и $\wedge$ .

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

## 5. ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ



### ВНИМАНИЕ!

См. главы, содержащие Сведения по технике безопасности.

### 5.1 Первая чистка

Извлеките из духового шкафа все аксессуары и съемные направляющие для противней.




См. Главу «Уход и очистка».

Перед первым использованием духовой шкаф и аксессуары следует очистить.

Установите аксессуары и съемные направляющие для полок обратно на место.

### 5.2 Первое подключение

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

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


## 6. ЕЖЕДНЕВНОЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ






### ВНИМАНИЕ!

См. главы, содержащие Сведения по технике безопасности.




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





### 6.1 Навигация по пунктам меню

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





### 6.2 Обзор меню










Главное меню



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

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





#### Подменю для: Основные Установки

Символ / Элемент меню	Описание
 Установка Времени Суток	Установка текущего времени.
 Индикация Времени	Если данная функция включена, на дисплее выключенного прибора отображается текущее время.
 Быстрый нагрев	Если функция включена, то это позволяет сократить время нагрева.
 Включил и Иди	Выбор функции и ее последующее включение нажатием на любой символ панели управления.

Символ / Элемент меню	Описание
 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.
 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.

Символ / Элемент меню	Описание
 Сервис	Отображение на дисплее версии и конфигурации программного обеспечения.
 Заводские Установки	Сброс всех настроек к заводским установкам.

### 6.3 Режимы Нагрева





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




Режим нагрева	Применение
 Гриль	Приготовление на гриле тонких продуктов и тостов.
 Турбо-гриль	Жарка крупных кусков мяса или птицы на одном уровне. Приготовление gratin и обжаривание.
 Нижний нагрев	Выпекание пирогов с хрустящей основой и консервирование продуктов.




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




### 6.4 Особые

Режим нагрева	Применение
 Поддержание Тепла	Сохранение пищи в теплом виде.
 Подогрев Тарелок	Предварительный подогрев тарелок перед подачей на стол.
 Консервирование	Консервирование овощей (например, маринованных огурцов).
 Высушивание	Высушивание нарезанных ломтиками фруктов, овощей и грибов.


Режим нагрева	Применение
 Подготовка теста	Ускорение поднятия дрожжевого теста. Не допускает высыхания теста и сохраняет его эластичность.
 Низкотемп. приготовление	Приготовление нежных и сочных жареных кусков мяса.
 Хлеб	Используйте данную функцию для приготовления хлеба и булочек как у профессионалов, с блестящей и румяной хрустящей корочкой.

Режим нагрева	Применение
 Размораживание	Размораживание продуктов (овощей и фруктов). Время размораживания зависит от объема и размеров замороженных продуктов.



## 6.5 Установка режима нагрева

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

## 6.6 Режимы микроволновой обработки


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

## 6.7 Установка режима микроволновой обработки


1. Извлеките все аксессуары.
2. Включите духовой шкаф.
3. Для включения функции микроволн нажмите .
4. Нажмите . Функция Продолж. будет установлена на время 30


секунд; начнется микроволновая обработка.






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



**i** Если не нажать , через 20 секунд прибор выключится.

5. Нажмите , чтобы выбрать функцию Продолж..
6. По истечении установленного времени в течение двух минут выдается звуковой сигнал. Работа режима микроволновой обработки будет автоматически завершена. Для отключения звукового сигнала достаточно коснуться любого символа.


**i** Для выключения функции микроволн нажмите .

**i** Нажатие  или открывание дверцы приводит к остановке работы прибора. Для ее повторного запуска нажмите на .

Максимальная продолжительность функций микроволновой обработки зависит от мощности микроволн:

МОЩНОСТЬ МИКРОВОЛН	МАКСИМАЛЬНОЕ ВРЕМЯ
100 - 600 Вт	90 минут
Более 600 Вт	7 минут

## 6.8 Установка комбинированного режима работы



1. Включите режим нагрева.
2. Нажмите  и выполните те же действия, что и при выборе функции микроволновой обработки.


При использовании функции микроволновой обработки в комбинированном режиме мощность микроволн не может превышать 600 Вт.

**i** 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.

## 6.9 Использование функции быстрого запуска микроволн

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

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

**i** Уровень мощности микроволновой обработки можно изменить (см. Главу «Настройка режима микроволновой обработки»).

3. Нажмите на  для установки продолжительности работы функции Продолж.. См. главу «Функции часов», Параграф «Настройка функций часов».

## 6.10 Индикация нагрева


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

## 6.11 Быстрый нагрев

Данная функция позволяет сократить время нагрева.










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

Для включения данной функции нажмите и удерживайте  в течение 3 секунд. Индикатор нагрева замигает. Эта функция доступна не во всех моделях духовых шкафов.

## 7. ФУНКЦИИ ЧАСОВ

### 7.1 Таблица функций часов

Функция часов	Применение
 Таймер	Установка обратного отсчета времени (макс. 2 часа 30 минут). Эта функция не влияет на работу духового шкафа. Ее можно включить и тогда, когда сам духовой шкаф выключен. Чтобы включить эту функцию, воспользуйтесь  . Установите значение минут при помощи  или  и нажмите на  , чтобы произвести пуск.
 Продолж.	Установка продолжительности работы духового шкафа (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.

### 6.12 Остаточное тепло

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




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

### 7.2 Установка функций часов



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

1. Установите режим нагрева духового шкафа.
2. Многократным нажатием кнопки  добейтесь отображения на дисплее необходимой функции

часов и соответствующего символа.

3. С помощью  $\wedge$  или  $\vee$  задайте необходимое значение времени.
4. Чтобы подтвердить выбор, нажмите на  $\diamond_{\text{ок.}}$ .

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

5. Для отключения звукового сигнала достаточно коснуться любого символа.

### 7.3 Сохранение Тепла

Условия для этой функции:

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

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

Включение и выключение данной функции производится в меню Основные Установки.

1. Включите духовой шкаф.
2. Выберите режим нагрева.

3. Установите температуру выше 80°C.
4. Многократным нажатием на кнопку  $\text{!}$  добейтесь появления на дисплее Сохранение Тепла.
5. Чтобы подтвердить выбор, нажмите на  $\diamond_{\text{ок.}}$ .

По окончании работы функции выдается сигнал.

### 7.4 Коррекция Времени

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



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

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

## 8. АВТОМАТИЧЕСКИЕ ПРОГРАММЫ



### ВНИМАНИЕ!

См. главы, содержащие Сведения по технике безопасности.

### 8.1 Рецепты в Интернете

Вы найдете рецепты для автоматических программ на нашем веб-сайте. Для выбора книги рецептов проверьте код PNC на табличке с техническими данными на передней рамке внутренней камеры духового шкафа.

### 8.2 Помощь в приготовлении с Запрограммир. Рецепты

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







1. Включите духовой шкаф.
2. Выберите меню Помощь в приготовлении. Чтобы подтвердить выбор, нажмите на  $\diamond_{\text{ок.}}$ .
3. Выберите категорию и блюдо. Чтобы подтвердить выбор, нажмите на  $\diamond_{\text{ок.}}$ .
4. Выберите рецепт. Чтобы подтвердить выбор, нажмите на  $\diamond_{\text{ок.}}$ .



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

### 8.3 Автоприготовление ВариоГайд с Вес, автоматич.

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

1. Включите духовой шкаф.
2. Выберите меню Автоприготовление ВариоГайд. Нажмите .
3. Нажмите  или , чтобы задать вес продуктов. Нажмите на . Начнется выполнение программы.
4. Вес можно изменить в любое время. Для его изменения нажмите на  или на .
5. По истечении времени выдается сигнал. Для отключения сигнала нажмите на любой символ.

## 9. ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ДОПОЛНИТЕЛЬНЫХ ПРИНАДЛЕЖНОСТЕЙ



### ВНИМАНИЕ!

См. главы, содержащие Сведения по технике безопасности.

### 9.1 Установка аксессуаров

Используйте только подходящую посуду и материалы.

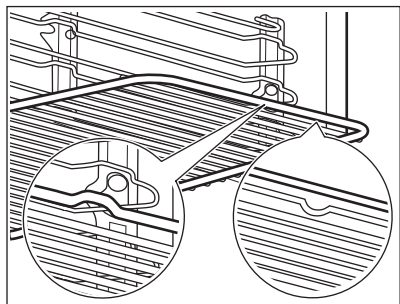


### ВНИМАНИЕ!

См. главу «Указания и рекомендации», раздел «Подходящая для микроволновой обработки кухонная посуда и материалы».

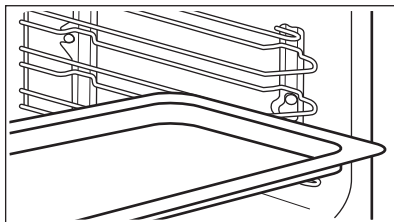
Решетка:

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



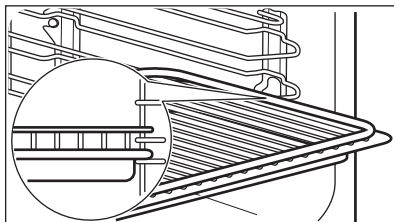
Эмалированный противень/ Сотейник:

Вставьте эмалированный противень / сотейник между направляющими планками.



Одновременная установка решетки и эмалированного противня /сотейника:

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



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







## 10. ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ ФУНКЦИИ


### 10.1 Любимая прогр.




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

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

### Сохранение программы



1. Включите духовой шкаф.
  2. Выберите режим нагрева или автоматическую программу.
  3. Многократным нажатием на кнопку  добейтесь появления на дисплее СОХРАНИТЬ.
  4. Чтобы подтвердить выбор, нажмите на .
- На дисплее отобразится позиция первой свободной ячейки памяти.
5. Чтобы подтвердить выбор, нажмите на .
  6. Введите название программы. Начнет мигать первая буква.
  7. Измените букву при помощи  или .
  8. Нажмите .
- Замигает следующая буква.
9. Повторите действие 7 необходимое число раз.

10. Нажмите и удерживайте  для сохранения.

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




Можно изменить имя программы в меню Изменить Имя Программы.

### Включение программы

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



### 10.2 Использование функции «Блокировка от детей».


Когда установлена функция «Блокировка от детей», случайное включение духового шкафа становится невозможным.



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

### 10.3 Блокир. кнопк

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

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

Для выключения функции нажмите . На дисплее появится сообщение.




Снова нажмите на , а затем на  для подтверждения.




При выключении духового шкафа данная функция тоже выключается.

### 10.4 Включил и Иди

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

1. Включите духовой шкаф.
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  **ок**.

Для включения функции Включил и Иди коснитесь любого символа (кроме

). Будет включен установленный режим нагрева.


По окончании действия режима нагрева будет выдан сигнал.



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

### 10.5 Автоматическое отключение

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

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

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

### 10.6 Яркость дисплея

Существует два режима яркости дисплея:

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

## 10.7 Вентилятор охлаждения

Во время работы духового шкафа вентилятор автоматически включается, чтобы охладить

поверхности духового шкафа. При выключении духового шкафа вентилятор продолжает работать до тех пор, пока прибор не остынет.

# 11. 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.

## 11.1 Рекомендации по приготовлению

Ваш духовой шкаф может отличаться характером приготовления выпечки и жаркого от предыдущего. В таблицах ниже приводятся рекомендуемые настройки температуры, времени приготовления и положения противней для определенных видов продуктов.

Если найти установки для конкретного рецепта не удастся, поищите похожий рецепт.

## 11.2 Рекомендации по использованию микроволн

Выложите продукты на стеклянное основание для микроволновой обработки, установленное на дне внутренней камеры.

Переворачивайте или перемешивайте продукты по истечении половины времени приготовления или размораживания.

Во время приготовления и разогрева накрывайте пищу.

При нагреве напитков для улучшения распределения тепла положите в бутылку или стакан ложку.

Помещайте продукты в духовой шкаф, освободив их от упаковки. Готовые блюда можно помещать в духовой шкаф в упаковке только если упаковка пригодна для использования в микроволновой печи (см. сведения на упаковке).

### Приготовление в микроволновой печи

Накрывайте продукты в ходе приготовления. Если требуется создать корочку, готовьте, не накрывая.

Не подвергайте продукты излишней тепловой обработке, устанавливая слишком высокую мощность и слишком большую длительность работы прибора. Продукты могут потерять влагу, сгореть или стать причиной пожара.

Не используйте духовой шкаф для приготовления яиц в скорлупе и моллюсков/улиток, потому что они могут взрываться. Перед разогревом протыкайте желтки в яичнице.

Перед приготовлением сделайте в кожице или кожеure продуктов несколько отверстий при помощи вилки.

Нарезайте овощи на кусочки сходного размера.

Время от времени помешивайте жидкие блюда.

Перемешайте пищу перед подачей к столу.

После выключения духового шкафа выньте блюдо и дайте ему постоять несколько минут.

### Размораживание в микроволновой печи

Положите замороженный неразвернутый продукт в небольшой перевернутой тарелке в контейнер, на поднос для размораживания или в пластиковое сито, чтобы образующаяся при размораживании жидкость могла свободно стекать.

Извлекайте из прибора разморожившиеся продукты.

Для приготовления овощей и фруктов без предварительного размораживания можно задать более высокую мощность микроволновой обработки.

## 11.3 Кухонная посуда и материалы, подходящие для использования с микроволнами

Для приготовления с микроволнами используйте только подходящую посуду и материалы. Воспользуйтесь для справки таблицей ниже.

Кухонная посуда/материал	Функция микроволновой печи		Комбинированный режим с микроволнами
	Размораживание	Нагрев, Приготовление	
Огнеупорное стекло и фарфор без металлических примесей, например, жаростойкое стекло.	✓	✓	✓
Нежаростойкое стекло и изделия из фарфора без декоративного покрытия из серебра, золота, платины или других металлов	✓	✗	✗
Стекло- и витрокерамики из огне-стойкого/морозостойкого материала	✓	✓	✓
Керамика и фаянс без элементов из кварца или металла, а также без металлосодержащей глазури	✓	✓	✗
Изделия из керамики, фарфора и фаянса с неглазурованным дном или маленькими отверстиями, например, на ручках	✗	✗	✗
Жаростойкий пластик (до 200°C - перед использованием всегда проверяйте спецификацию на посуду из пластика)	✓	✓	✗
Картон, бумага.	✓	✗	✗
Пищевая пленка.	✓	✗	✗



Кухонная посуда/материал	Функция микроволновой печи		Комбинированный режим с микроволнами
	Размораживание	Нагрев, Приготовление	
Пленка для жарки, пригодная для использования в микроволновой печи (перед использованием всегда проверяйте спецификацию на пленку для жарки)	✓	✓	X
Жарка в посуде из металла, например, в эмалированной или чугунной посуде.	X	X	✓
Формы для выпечки, с черной лакировкой или покрытые силиконом (перед использованием всегда проверяйте спецификацию на формы для выпечки)	X	X	✓
Глубокий противень	X	X	X
Решетка	X	X	✓
Посуда для использования в микроволновой печи, например, сковороды Crisp pan.	X	✓	X

## 11.4 Особые режимы нагрева духового шкафа

### Поддержание Тепла

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

### Подогрев Тарелок

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

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

### Подготовка теста

Данная функция используется для подъема дрожжевого теста. Положите тесто в достаточно большую миску и накройте его влажным полотенцем или полиэтиленовой пленкой. Выберите функцию Подготовка теста и задайте время приготовления.

### Размораживание

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

## 11.5 Выпечка

В первый раз используйте низкую температуру.

При выпекании пирогов более чем на одном положении противня время выпекания можно увеличить на 10–15 минут.

Пироги и выпечка, расположенные на разной высоте, не всегда подрумяниваются равномерно. В случае неравномерного







подрумянивания нет необходимости менять настройки температуры. Разница выровняется в ходе выпекания.








В ходе приготовления противни могут деформироваться. После остывания противней эти деформации исчезают.

## 11.6 Советы по выпечке

Результат выпекания/жарки	Возможная причина	Решение
Низ торта недостаточен подрумянен.	Неверный выбор положения противня.	Выберите для торта более низкий уровень.
Торт опадает и остает сырым или частично непропеченным.	Слишком высокая температура духового шкафа.	В следующий раз немного понизьте температуру духового шкафа.
	Слишком малое время выпекания.	В следующий раз увеличьте время выпечки и понизьте температуру духового шкафа.
Торт слишком сухой.	Слишком низкая температура духового шкафа.	В следующий раз повысьте температуру духового шкафа.
	Слишком большое время выпекания.	В следующий раз уменьшите время выпекания.
Торт подрумянивается неравномерно.	Температура духового шкафа слишком высока, а время выпекания слишком мало.	Понизьте температуру духового шкафа и увеличьте время выпекания.
	Тесто для пирога распределено неравномерно.	В следующий раз равномерно распределите тесто по эмалированному противню.
Торт не готов по истечении заданного в рецепте времени.	Слишком низкая температура духового шкафа.	В следующий раз немного повысьте температуру духового шкафа.

## 11.7 Выпекание на одном уровне

 <b>ВЫПЕЧКА В ФОРМАХ</b>				
		 (°C)	 (мин)	
Пирог-кольцо / Сдобная булочка	Горячий воздух	150 - 160	50 - 70	1
Бисквит "Мадера" / Пирог с фруктами	Горячий воздух	140 - 160	70 - 90	1
Бисквитный торт	Горячий воздух	140 - 150	35 - 50	1
Бисквитный торт	Традиционное приготовл.	160	35 - 50	2
Коржи для открытого пирога из песочного теста, предварительно разогрейте пустой духовой шкаф	Горячий воздух	170 - 180	10 - 25	1
Флан из бисквитного теста	Горячий воздух	150 - 170	20 - 25	1
Яблочный пирог, две формы Ø20 см	Горячий воздух	160	70 - 90	1
Яблочный пирог, две формы Ø20 см	Традиционное приготовл.	180	70 - 90	1
Сырный торт (чизкейк), используйте противень для жарки	Традиционное приготовл.	160 - 170	60 - 90	1

 <b>ТОРТЫ / ВЫПЕЧКА / ХЛЕБ В ЭМАЛИРОВАННЫХ ПРОТИВНЯХ</b>				
 <b>Предварительно разогрейте пустой духовой шкаф.</b>				
		 (°C)	 (мин)	
Батон-плетенка / Батон-венок	Традиционное приготовл.	170 - 190	30 - 40	2
Рождественский кекс	Традиционное приготовл.	160 - 180	50 - 70	2



## ТОРТЫ / ВЫПЕЧКА / ХЛЕБ В ЭМАЛИРОВАННЫХ ПРОТИВНЯХ



Предварительно разогрейте пустой духовой шкаф.









(°C)








(мин)



Пшенично-ржаной хлеб	Традиционное приготовл.	сначала: 230°C затем 160°C – 180°C	20 30 - 60	2
Заварные пирожные / Эклеры	Традиционное приготовл.	190 - 210	20 - 35	2
Швейцарский рулет	Традиционное приготовл.	180 - 200	10 - 20	2
Пирожное с посыпкой, сухое	Горячий воздух	150 - 160	20 - 40	1
Сливочный миндальный торт / Сахарные пирожные	Традиционное приготовл.	190 - 210	20 - 30	2
Фруктовые фланы (из дрожжевого / сдобного теста)	Горячий воздух	150 - 160	35 - 55	1
Фруктовые фланы (из дрожжевого / сдобного теста)	Традиционное приготовл.	170	35 - 55	2
Открытые фруктовые пироги из песочного теста	Горячий воздух	160 - 170	40 - 80	1
Дрожжевые пироги с деликатной начинкой (например, творогом, сливками, заварным кремом)	Традиционное приготовл.	160 - 180	40 - 80	2

 <b>БИСКВИТЫ</b>				
		 (°C)	 (мин)	
Песочное печенье	Горячий воздух	150 - 160	10 - 20	1
Песочное печенье / Полоски из теста	Горячий воздух	140	20 - 35	1
Песочное печенье / Полоски из теста, предварительно разогрейте пустой духовой шкаф	Традиционное приготовл.	160	20 - 30	2
Печенье из сдобного теста	Горячий воздух	150 - 160	15 - 20	1
Выпечка с яичным белком / Безе	Горячий воздух	80 - 100	120 - 150	1
Минд. печенье	Горячий воздух	100 - 120	30 - 50	1
Печенье из дрожжевого теста	Горячий воздух	150 - 160	20 - 40	1
Печенье из слоеного теста, предварительно разогрейте пустой духовой шкаф	Горячий воздух	170 - 180	20 - 30	1
Рулеты, предварительно разогрейте пустой духовой шкаф	Традиционное приготовл.	190 - 210	10 - 25	2
Маленькие пирожные, предварительно разогрейте пустой духовой шкаф	Горячий воздух	160	20 - 35	3
Маленькие пирожные, предварительно разогрейте пустой духовой шкаф	Традиционное приготовл.	170	20 - 35	2

## 11.8 Выпечка и запеканки

 Используйте первое положение противня.			
		 (°C)	 (мин)
Запеканка из макаронных изделий	Традиционное приготовление.	180 - 200	45 - 60
Лазанья	Традиционное приготовление.	180 - 200	25 - 40
Овощная запеканка, предварительно разогрейте пустой духовой шкаф	Турбо-гриль	210 - 230	10 - 20
Багеты с расплавленным сыром	Горячий воздух	160 - 170	15 - 30
Молочный рис	Традиционное приготовление.	180 - 200	40 - 60
Выпечка с рыбой	Традиционное приготовление.	180 - 200	30 - 60
Фаршированные овощи	Горячий воздух	160 - 170	30 - 60

### 11.9 Рекомендации по жарке

Используйте жаростойкую посуду.

При жарке постного мяса накрывайте его крышкой.

Жарьте большие куски мяса непосредственно на противне или на решетке, помещенной над противнем.

Во избежание пригорания каплюющего жира добавьте в противень немного воды.

Переворачивайте обжариваемый продукт по истечении 1/2 - 2/3 времени приготовления.







При жарке мяса и рыбы используйте большие куски (1 кг или более).







Несколько раз в течение жарки поливайте жаркое выделяющимся соком.







### 11.10 Таблицы с информацией по жарке



















Используйте первое положение противня.

Задайте мощность 200 Вт, если не указано иное.







 <b>ГОВЯДИНА</b>				
			 (°C)	 (мин)
Мясо, тушенное одним крупным куском	1 кг – 1,5 кг	Традиционное приготвл.	230	60 - 80

 <b>СВИНИНА</b>				
 Использование функции: Турбо-гриль.				
	 (кг)	 (°C)	 (мин)	
Лопатка / Шейная часть / Окорок	1 - 1.5	160 - 180	50 - 70	
Мясной рулет	0.75 - 1	160 - 170	35 - 50	
Свиная ножка, предварительно отваренная	0.75 - 1	150 - 170	60 - 75	






 <b>ТЕЛЯТИНА</b>				
 Использование функции: Турбо-гриль.				
	 (кг)	 (°C)	 (мин)	
Жареная телятина	1	160 - 180	50 - 70	
Телячья ножка	1.5 - 2	160 - 180	75 - 100	






 <b>БАРАНИНА</b>				
 <b>Использование функции: Турбо-гриль.</b>				
	 (кг)	 (°C)	 (мин)	
Ножка ягненка / Жареный ягненок	1 - 1.5	150 - 170	50 - 70	
 <b>ПТИЦА</b>				
 <b>Использование функции: Турбо-гриль.</b>				
	 (кг)	 (°C)	 (мин)	
Птица, разделанная на куски	по 0,2 - 0,25	200 - 220	20 - 35	
Половинка цыпленка	по 0,4-0,5	190 - 210	25 - 40	
Цыпленок, курица	1 - 1.5	190 - 210	30 - 45	
Утка	1.5 - 2	180 - 200	45 - 65	
 <b>РЫБА</b>				
	 (кг)		 (°C)	 (мин)
Рыба, целиком	1 - 1.5	Традиционное приготвл.	210 - 220	30 - 45








 <b>БЛЮДА</b>			
 <b>Использование функции: Горячий воздух.</b>			
	 (Вт)	 (°C)	 (мин)
Сладкие блюда	200	160 - 180	20 - 35
Пикантные блюда с заранее приготовленными ингредиентами (вермишель, овощи)	400 - 600	160 - 180	20 - 45
Несладкие блюда с сырыми ингредиентами (картофель, овощи)	400 - 600	160 - 180	30 - 45

### 11.11 Хрустящая выпечка с функцией Пицца






 <b>ПИЦЦА</b>			
 <b>Используйте третье положение противня.</b>			
	 (°C)	 (мин)	
Открытые пироги	180 - 200	40 - 55	
Открытый пирог со шпинатом	160 - 180	45 - 60	
Открытый пирог	170 - 190	45 - 55	
Швейцарский флан	170 - 190	45 - 55	
Сырный торт (чизкейк)	140 - 160	60 - 90	
Яблочный пирог, закрытый	150 - 170	50 - 60	

 <b>ПИЦЦА</b>			
 <b>Используйте третье положение противня.</b>			
	 (°C)	 (мин)	
Овощной пирог	160 - 180	50 - 60	
Пицца, тонкая основа, предварительно разогрейте пустой духовой шкаф	200 - 230	15 - 20	
Пицца, пышная основа, предварительно разогрейте пустой духовой шкаф	180 - 200	20 - 30	

 ПИЦЦА		
 Используйте третье положение противня.		
	 (°C)	 (мин)
Пресный хлеб, предварительно разогрейте пустой духовой шкаф	230	10 - 20
Открытый слоеный пирог, предварительно разогрейте пустой духовой шкаф	160 - 180	45 - 55
Фламмухен, предварительно разогрейте пустой духовой шкаф	230	12 - 20
Пирожки, предварительно разогрейте пустой духовой шкаф	180 - 200	15 - 25

## 11.12 Хлеб

Не рекомендуется производить предварительный разогрев.

 ХЛЕБ		
 Используйте второе положение противня.		
	 (°C)	 (мин)
Белый Хлеб	180 - 200	40 - 60
Багет	200 - 220	35 - 45
Сдобная булочка	160 - 180	40 - 60
Чиабатта	200 - 220	35 - 45
Пшенично-ржаной хлеб	180 - 200	50 - 70
Хлеб из цельнозерновой муки	180 - 200	50 - 70
Цельнозерновой хлеб	170 - 190	60 - 90

## 11.13 Гриль

Готовьте на гриле только тонкие куски мяса или рыбы.

Перед первым использованием пустой духовой шкаф следует предварительно разогреть.

Установите на первом уровне противень для сбора жира.



**ПРИГОТОВЛЕНИЕ НА ГРИЛЕ**



Используйте первое положение противня.



(°C)



(мин)

1-я сторона

2-я сторона

Английский сред-  
ней прожаренности

210 - 230

30 - 40

30 - 40

Говяжье филе,  
средн.

230

20 - 30

20 - 30

Свиная вырезка

210 - 230

30 - 40

30 - 40

Телячья вырезка

210 - 230

30 - 40

30 - 40

Седло барашка

210 - 230

25 - 35

20 - 35

Рыба, целиком, 0,5  
- 1 кг

210 - 230

15 - 30

15 - 30

**11.14 Низкотемп.  
приготовление**

Используйте эту функцию для приготовления нежного постного мяса и рыбы. Данная функция не подходит для приготовления птицы, жарки жирной свинины, тушения в горшочке.

1. Обжарьте мясо на сковороде на большом огне по 1-2 минуты с каждой стороны.
2. Положите мясо в сотейник или непосредственно на решетку. Поставьте под решетку противень для сбора жира.

При использовании данной функции всегда готовьте под крышкой.

3. Выберите функцию Низкотемп. приготовление. В первые 10 минут можно установить температуру в пределах от 80°C до 150°C. Значение по умолчанию – 90°C.
4. Через 10 минут духовой шкаф автоматически снижает температуру до 80°C.



Используйте первое положение противня.



(кг)



(°C)



(мин)

Ростбиф

1 - 1.5

150

120 - 150

**Используйте первое положение противня.****(кг)****(°C)****(мин)**

Говяжье филе	1 - 1.5	150	90 - 110
Жареная телятина	1 - 1.5	150	120 - 150
Стейк	0.2 - 0.3	120	20 - 40

### 11.15 Замороженные продукты

Используйте второе положение противня.

Удалите упаковку продукта. Выложите продукт на тарелку.

Ничем не накрывайте продукт, так это может увеличить время размораживания.

**РАЗМОРАЖИВАНИЕ****(°C)****(мин)**

Пицца, заморож.	200 - 220	15 - 25
Пицца Америк., заморож.	190 - 210	20 - 25
Пицца, охлажденная	210 - 230	13 - 25
Мини-пиццы, заморож.	180 - 200	15 - 30
Картофель фри, тонк., во время приготовления перевернуть 2-3 раза	210 - 230	20 - 30
Картофель фри, толстый., во время приготовления перевернуть 2-3 раза	210 - 230	25 - 35
Картофель, ломтики / Крокеты, во время приготовления перевернуть 2-3 раза	210 - 230	20 - 35
Картофельные биточки	210 - 230	20 - 30
Лазанья / Каннеллони, свежие	170 - 190	35 - 45
Лазанья / Каннеллони, замороженные	160 - 180	40 - 60
Куриные крылья	190 - 210	20 - 30

## 11.16 Размораживание

Удалите упаковку продукта и положите его на тарелку.

Используйте первое положение противня.

Ничем не накрывайте продукт, так это может увеличить время размораживания.

	 (кг)	 (мин) Время от- таивания	 (мин) Время даль- ней- шего раз- моражива- ния	
Цыпленок	1	100 - 140	20 - 30	Положите цыпленка на перевернутое блюдо в большую тарелку. Перевернуть по истечении половины времени.
Мясо	1	100 - 140	20 - 30	Перевернуть по истечении половины времени.
Мясо	0.5	90 - 120	20 - 30	Перевернуть по истечении половины времени.
Форель	0.15	25 - 35	10 - 15	-
Клубника	0.3	30 - 40	10 - 20	-
Сливочное масло	0.25	30 - 40	10 - 15	-
Сливки	2 x 0,2	80 - 100	10 - 15	Взбейте сливки, немного их охладив.
Пирожные	1.4	60	60	-

## 11.17 Консервирование

Используйте для консервирования только стандартные банки одного размера.

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

Используйте первое положение противня.

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

Наполните банки до одного уровня и закатайте крышки.





\*Банки не должны касаться друг друга.





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

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

Установите температуру 160°С - 170°С.





 ЯГОДЫ	
	 (мин) Время до начала медленного кипения
Клубника / Черника / Малина / Спелый крыжовник	35 - 45

 КОСТОЧКОВЫЕ ПЛОДЫ		
	 (мин) Время до начала медленного кипения	 (мин) Продолжение кипения при 100°C
Персики / Айва / Сливы	35 - 45	10 - 15

 ОВОЩИ		
	 (мин) Время до начала медленного кипения	 (мин) Продолжение кипения при 100°C
Морковь	50 - 60	5 - 10
Огурцы	50 - 60	-
Овощное ассорти	50 - 60	5 - 10
Кольраби / Горох / Спаржа	50 - 60	15 - 20

## 11.18 Высушивание





 Используйте третье положение противня.		
	 (°C)	 (час)
Фасоль	60 - 70	6 - 8
Перец	60 - 70	5 - 6
Суповая зелень	60 - 70	5 - 6
Грибы	50 - 60	6 - 8
Зелень	40 - 50	2 - 3
Сливы	60 - 70	8 - 10
Абрикосы	60 - 70	8 - 10





 <b>Используйте третье положение противня.</b>		
	 (°C)	 (час)
Яблоки, дольками	60 - 70	6 - 8
Груши	60 - 70	6 - 9





## 11.19 Приготовление в микроволновой печи

Рекомендации по использованию микроволн		
Результаты приготовления/размораживания	Возможная причина	Решение
Пища слишком сухая.	Выбрана слишком большая мощность. Было выбрано слишком большое время приготовления.	Уменьшите мощность и/или задайте более короткое время приготовления.
По окончании времени приготовления продукты не разморозились, холодные или не готовы.	Было выбрано слишком короткое время приготовления.	Установите большее время приготовления. Не повышайте мощность микроволн.
Блюдо перегрето по краям, но не готово в середине.	Выбрана слишком большая мощность микроволн.	Установите более высокую мощность и более длительное время приготовления.






### РАЗМОРАЖИВАНИЕ

	 (кг)	 (мин)	 <b>Время выдержки (мин.)</b>
<b>Задайте мощность 100 Вт, если не указано иное.</b>			
Стейк	0.2	5 - 7	5 - 10
Мясной фарш, задайте 200 Вт	0.5	7 - 8	5 - 10
Цыпленок	1	30 - 35	10 - 20
Куриная грудка	0.15	5 - 9	10 - 15
Куриные ножки	0.15	5 - 9	10 - 15






 Задайте мощность 100 Вт, если не указано иное.	 (кг)	 (мин)	 Время вы- держки (мин.)
Рыба, целиком	0.5	10 - 15	5 - 10
Рыбн. филе	0.5	12 - 15	5 - 10






 Установите мощность 100 Вт.	 (кг)	 (мин)	 Время вы- держки (мин.)
Сливочное масло	0.25	4 - 6	5 - 10
Тертый сыр	0.2	2 - 4	10 - 15







 Задайте мощность 200 Вт, если не указано иное.	 (кг)	 (мин)	 Время вы- держки (мин.)
Дрожжевой пирог	1 шт.	2 - 3	15 - 20
Сырный торт (чизкейк), задайте 100 Вт	1 шт.	2 - 4	15 - 20
Сухие пирожные	1 шт.	2 - 4	15 - 20
Хлеб	1 кг	15 - 18	5 - 10
Хлеб в нарезке	0,2 кг	3 - 5	5 - 10
Булочки	4 чайная ложка без горки	2 - 4	2 - 5







 Фрукты	 (кг)	 POWER (Вт)	 (мин)	 Время выдержки (мин.)
Фрукты	0.25	100	5 - 10	10 - 15










 <b>РАЗОГРЕВ</b>		 <b>POWER</b> (Вт)	 (мин)	 <b>Время выдержки</b> (мин.)
Детское питание в банках	0,2 kg	300	1 - 2	-
Детское молоко, поместите в бутылочку ложку	180 ml	600	0:20 - 0:40	-
Молоко	200 ml	1000	1 - 1:30	-
Вода	200 ml	1000	1:30 - 2	-
Соус	200 ml	600	1 - 3	-
Суп	300 ml	600	3 - 5	-
Замороженные готовые блюда	0,5 kg	400	10 - 15	2 - 5
Продукты быстрого приготовления	0,5 kg	600	6 - 9	2 - 5

 <b>РАСТАПЛИВАНИЕ</b>	 (кг)	 <b>POWER</b> (Вт)	 (мин)	 <b>Время выдержки</b> (мин.)
Шоколадные / Шоколадная глазурь	0.15	300	2 - 4	1 - 2
Сливочное масло	0.1	400	0:30 - 1:30	-

<b>ПРИГОТОВЛЕНИЕ</b> 		 <b>POWER</b> (Вт)	 (мин)	 <b>Время выдержки</b> (мин.)
 Рыба, целиком	0,5 kg	500	8 - 10	2 - 5
Рыбн. филе	0,5 kg	400	4 - 7	2 - 5
Овощи, свежие	0,5 + 50 мл воды	600	5 - 15	-
Овощи, замороженные	0,5 + 50 мл воды	600	10 - 20	-
Картошка в мундире	0,5 kg	600	7 - 10	-

 <b>ПРИГОТОВЛЕНИЕ</b>				
		 <b>(Вт)</b>	 <b>(мин)</b>	 <b>Время вы- держки (мин.)</b>
Рис	0,2 + 400 мл во- ды	600	15 - 18	-
Попкорн	-	1000	1:30 - 3	-

### Комбинированный режим с микроволнами

	 <b>(кг)</b>		 <b>(Вт)</b>	 <b>(°C)</b>	 <b>(мин)</b>	 <b>Время вы- держки (мин.)</b>
Половинка цы- пленка, исполь- зуйте второе по- ложение противня	куски 0,55 x 2	Ø 26 смКруглая стеклянная посуда	300	220	40	5
Картофельная за- пеканка, исполь- зуйте второе по- ложение противня	1	Круглая стеклян- ная посуда	300	200	40	10
Жаркое из сви- нины, шейная часть, используйте пер- вое положение противня	1	Стеклянное блюдо с перфорирован- ным вкладышем	300	200	70	10






## 11.20 Рекомендованные уровни мощности для различных видов продуктов






Приведенные ниже данные в таблице являются ориентировочными.







700 - 1000 Вт					
	Приготовление овощей		Доведение до кипения к началу процесса приготовления		Нагревание жидкостей
500 - 600 Вт					
	Приготовление блюда из яиц		Доведение до готовности блюд в горшочках		Нагревание порционных блюд
			Размораживание и нагрев замороженных блюд		
300 - 400 Вт					
	Растапливание сыра, шоколада, сливочного масла		Замачивание риса		Нагрев детского питания
			Приготовление / Разогрев деликатных продуктов		Непрерывное приготовление
100 - 200 Вт					
	Размораживание хлеба		Размораживание фруктов и пирожных		Размораживание сыра, сметаны, масла
			Размораживание мяса, птицы		

## 11.21 Информация для тестирующих организаций

Испытания согласно IEC 60705.

Используйте решетку, если не указано иное.					
<b>РЕЖИМ МИКРОВОЛНОВОЙ ОБРАБОТКИ</b>					
	(Вт)	(кг)		(мин)	
Бисквитный торт	600	0.475	Низ	7 - 9	По прошествии половины времени приготовления переверните контейнер на 1/4.

<b>Используйте решетку, если не указано иное.</b>					
<b>РЕЖИМ МИКРО-ВОЛНОВОЙ ОБРАБОТКИ</b>	 <b>(Вт)</b>	 <b>(кг)</b>		 <b>(мин)</b>	
Мясной рулет	400	0.9	2	25 - 32	По прошествии половины времени приготовления переверните контейнер на 1/4.
Нежный омлет	500	1	Низ	18	-
Размораживание мяса	200	0.5	Низ	7 - 8	По истечении половины времени приготовления переверните мясо.

<b>Воспользуйтесь решеткой.</b>						
<b>КОМБИНИРОВАННЫЙ РЕЖИМ С МИКРОВОЛНАМИ</b>		 <b>(Вт)</b>	 <b>(°C)</b>		 <b>(мин)</b>	
Торт, 0,7 кг	Горячий воздух + микроволны	100	180	2	29 - 31	По прошествии половины времени приготовления переверните контейнер на 1/4.
Картофельная запеканка, 1,1 кг	Турбо-гриль + МИКРОВОЛНЫ	400	180	1	40 - 45	По прошествии половины времени приготовления переверните контейнер на 1/4.
Цыпленок, 1,1 кг	Турбо-гриль + МИКРОВОЛНЫ	200	200	1	45 - 55	Поместите мясо в круглый стеклянный контейнер и переверните через 20 минут с начала приготовления.

## 12. УХОД И ОЧИСТКА



**ВНИМАНИЕ!**  
См. главы, содержащие  
Сведения по технике  
безопасности.

### 12.1 Примечание относительно очистки



**Чистящие  
средства**

Переднюю часть духового шкафа протирайте мягкой тканью, смоченной в теплой воде с мягким моющим средством.

Для очистки металлических поверхностей используйте специальное чистящее средство.

Стойкие пятна удаляйте при помощи специальных чистящих средств для духовых шкафов.



**Ежедневное  
использова-  
ние**

Камеру духового шкафа следует очищать после каждого использования. Накопление жира или остатков других продуктов может привести к возгоранию. При приготовлении на сковороде гриль этот риск увеличивается.

После каждого использования вытирайте камеру насухо мягкой тряпкой.

Тщательно очистите потолок внутренней камеры от остатков пищи и жира.



**Аксессуары**

После каждого использования все дополнительные аксессуары духового шкафа следует очистить и просушить. Используйте для этого мягкую тряпку, смоченную в теплой воде с моющим средством. Не мойте аксессуары в посудомоечной машине.

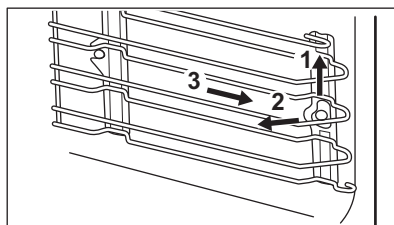
Не используйте для мытья аксессуаров с антипригарным покрытием агрессивные чистящие средства, предметы с острыми краями или посудомоечную машину.

### 12.2 Извлечение: направляющих для противней

Перед уходом и очисткой убедитесь, что духовой шкаф остыл. Существует риск получения ожогов.

Снимите направляющие для противня, чтобы вымыть духовой шкаф.

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



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

Установка направляющих для противня производится в обратном порядке.

### 12.3 Замена лампы



#### **ВНИМАНИЕ!**

Существует опасность поражения электрическим током.

Лампа может быть горячей.

1. Выключите духовой шкаф. Дождитесь остывания духового шкафа.
2. Отключите духовой шкаф от сети электропитания.
3. Положите ткань на дно внутренней камеры.



#### **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ**

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

### Верхняя лампа

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

## 13. ПОИСК И УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ



#### **ВНИМАНИЕ!**

См. главы, содержащие Сведения по технике безопасности.

### 13.1 Что делать, если...

Неисправность	Возможная причина	Решение
Духовой шкаф не включается или не работает.	Духовой шкаф не подключен к электропитанию, или подключение произведено неверно.	Проверьте правильность подключения духового шкафа и наличие 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.	Выбрана функция автоматического отключения.	См. «Автоматическое отключение».
Духовой шкаф не нагревается.	Включена функция «Защита от детей».	См. «Отключение функции «Защита от детей».

Неисправность	Возможная причина	Решение
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"> <li>Выключите и снова включите духовой шкаф с помощью предохранителя домашней электропроводки или предохранительного выключателя на электрощите.</li> <li>Если на дисплее снова отображается код ошибки, обратитесь в сервисный центр.</li> </ul>
Пар и конденсат осаждаются на продуктах и внутри камеры духового шкафа.	Блюда находились в духовом шкафу слишком долго.	По окончании процесса приготовления не оставляйте блюда в духовом шкафу более чем на 15-20 минут.
Прибор включен, но не нагревается. Не работает вентилятор. На дисплее отобразится "Demo".	Включен деморежим.	См. Раздел «Основные установки» в Главе «Ежедневное использование».

### 13.2 Информация для обращения в сервис-центр

Если самостоятельно справиться с проблемой не удастся, обращайтесь в магазин или в авторизованный сервисный центр.

Данные для сервисных центров находятся на табличке с техническими

данными. Табличка с техническими данными находится на передней рамке камеры духового шкафа. Не удаляйте табличку с техническими данными из внутренней камеры духового шкафа.

<b>Рекомендуем записать их здесь:</b>	
Модель (MOD.)	.....
Продуктовый номер (PNC)	.....
Серийный номер (S.N.)	.....

## 14. ТЕХНИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ

### 14.1 Технические данные

Напряжение	220-240 В
Частота	50 Гц

## 15. ЭНЕРГЕТИЧЕСКАЯ ЭФФЕКТИВНОСТЬ

### 15.1 Экономия электроэнергии



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

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

Для повышения энергосбережения используйте металлическую посуду. (применимо только если не используются микроволны)..

При возможности не производите предварительный разогрев духового шкафа перед приготовлением.

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

#### Приготовление с использованием вентилятора

По возможности выбирайте функции приготовления, в которых используется вентилятор, чтобы сберечь электроэнергию.

#### Остаточное тепло

В ряде функций духового шкафа при использовании программ, для которых была выбрана опция

«Продолжительность» или «Окончание», а время работы более 30 минут, нагревательные элементы автоматически выключаются немного раньше.

Вентилятор и лампа освещения продолжают работать. После выключения духового шкафа на дисплее отображается остаточное тепло. Это тепло можно использовать для поддержания блюд в теплом состоянии.

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

Приготовление продолжится благодаря остаточному теплу внутри духового шкафа.

Используйте остаточное тепло для разогрева других блюд.

#### 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.



## 16. 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 . Прибор следует доставить в место отдельного накопления и сбора отходов потребления или в пункт сбора использованной бытовой техники для последующей утилизации.

Дата изготовления изделия указана в его серийном номере, где первая цифра номера соответствует последней цифре года изготовления, а вторая и третья цифры – порядковому номеру недели. Например, серийный номер 14512345 означает, что изделие изготовлено на сорок пятой неделе 2021 года.

Изготовитель: Electrolux Appliances AB, Al. Powstańców Śląskich 26, 30-570 Kraków, Польша

Импортер и уполномоченная изготовителем организация:  
ООО "Электролюкс Рус", Кожевнический проезд 1, 115114,  
Москва, тел.: 8-800-444-444-8

Изготовлено в Польше





[www.aeg.com/shop](http://www.aeg.com/shop)



867336072-E-422020

EAC CE

**AEG**