

RU Инструкция по
эксплуатации

Духовой комби-шкаф с СВЧ

USER MANUAL

ZKC44510X
ZKC54451X

ZANUSSI

Содержание

Сведения по технике безопасности _ _ _ 2	Дополнительные функции _ _ _ _ _ 15
Указания по безопасности _ _ _ _ _ 4	Полезные советы _ _ _ _ _ 16
Описание изделия _ _ _ _ _ 7	Уход и очистка _ _ _ _ _ 33
Перед первым использованием _ _ _ _ _ 7	Что делать, если ... _ _ _ _ _ 34
Ежедневное использование _ _ _ _ _ 8	Технические данные _ _ _ _ _ 35
Режим микроволновой обработки _ _ _ 10	Охрана окружающей среды _ _ _ _ _ 36
Функции часов _ _ _ _ _ 13	
Использование дополнительных принадлежностей _ _ _ _ _ 15	

Право на изменения сохраняется.

Сведения по технике безопасности

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

Безопасность детей и лиц с ограниченными возможностями

⚠ ВНИМАНИЕ! Существует риск удушья, получения травм или стойких нарушений нетрудоспособности.

- Данный прибор может эксплуатироваться детьми старше 8 лет и лицами с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями или с недостаточным опытом или знаниями только при условии нахождения под присмотром лица, отвечающего за их безопасность.
- Не позволяйте детям играть с прибором.
- Храните все упаковочные материалы вне досягаемости детей.
- Не подпускайте детей и домашних животных к прибору, когда он работает или остывает. Доступные для контакта части прибора сохраняют высокую температуру.

- Если прибор оснащен функцией «Защита от детей», рекомендуется включить эту функцию.
- Очистка и доступное пользователю техническое обслуживание не должно производиться детьми без присмотра.
- Держите прибор и его сетевой шнур в месте, недоступном для детей младше 8 лет.

Общие правила техники безопасности

- Установка прибора и замена кабеля должна осуществляться только квалифицированным персоналом!
- Во время работы прибора его внутренняя камера сильно нагревается. Не прикасайтесь к нагревательным элементам внутри прибора. Помещая в прибор или извлекая из него посуду или аксессуары, всегда используйте кухонные рукавицы.
- Не используйте пароочистители для очистки прибора.
- Перед выполнением операций по очистке и уходу отключите прибор от сети электропитания.
- Не используйте жесткие абразивные чистящие средства или острые металлические скребки для чистки стеклянной дверцы, так как ими можно поцарапать его поверхность, в результате чего стекло может лопнуть.
- Для извлечения направляющих для противня вытяните сначала переднюю, а затем заднюю часть направляющей противня из боковой стенки - движением, направленным от стенки. Установка направляющих для противня производится в обратном порядке.
- Перед тем, как менять лампочку, убедитесь, что прибор отключен от электропитания, чтобы избежать опасности поражения электрическим током.



Указания по безопасности

Установка



ВНИМАНИЕ! Установка прибора должна производиться только квалифицированным персоналом.

- Удалите всю упаковку.
- Не устанавливайте и не подключайте прибор, имеющий повреждения.
- Следуйте приложенным к прибору инструкциям по установке.
- Прибор имеет большой вес: соблюдайте предосторожность при его перемещении. Обязательно используйте защитные перчатки.
- При перемещении прибора не тяните за его ручку.
- Обеспечьте наличие минимально допустимых зазоров между соседними приборами и предметами мебели.
- Убедитесь, что мебель под прибором и рядом с ним надежно закреплена.
- Другие приборы или предметы мебели, находящиеся по обе стороны прибора, должны иметь ту же высоту.

Подключение к электросети



ВНИМАНИЕ! Существует риск пожара и поражения электрическим током.

- Все подключения к электросети должны производиться квалифицированным электриком.
- Прибор необходимо заземлить.
- Убедитесь, что указанные на табличке с техническими данными параметры электропитания соответствуют параметрам электросети. В противном случае обратитесь к электрику.
- Для подключения прибора необходимо использовать установленную надлежащим образом электробезопасную розетку.
- Не используйте тройники и удлинители.


- Позаботьтесь о том, чтобы не повредить вилку и сетевой кабель. Для замены поврежденного сетевого кабеля обратитесь в сервисный центр или к электрику.
- Не допускайте контакта сетевых кабелей с дверцей прибора, особенно если дверца сильно нагрета.
- Детали, защищающие токоведущие или изолированные части прибора, должны быть закреплены так, чтобы их было невозможно удалить без специальных инструментов.
- Вставляйте вилку сетевого кабеля в розетку только 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.
- Не тяните за кабель электропитания для отключения прибора от электросети. Всегда беритесь за вилку сетевого кабеля.
- Используйте только подходящие устройства для изоляции: предохранительные автоматические выключатели, плавкие предохранители (резьбовые плавкие предохранители, выкручивающиеся из гнезда), автоматы защиты от тока утечки и замыкатели.
- 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.

Использование



ВНИМАНИЕ! Существует риск травмы, ожога, поражения электрическим током или взрыва.

- Используйте данный прибор в бытовых помещениях.
- Не вносите изменения в параметры данного прибора.
- Убедитесь, что вентиляционные отверстия ничем не загорожены.
- 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.
- При работе прибора его дверца должна быть закрыта.
- Соблюдайте осторожность, открывая дверцу прибора. Использование ингредиентов, содержащих алкоголь, может привести к образованию воздушно-спиртовой смеси.
- 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.

 **ВНИМАНИЕ!** Существует риск повреждения прибора.


- Для того, чтобы избежать повреждения и изменения цвета эмали:
 - не помещайте посуду или другие предметы непосредственно на дно прибора.
 - не кладите алюминиевую фольгу непосредственно на дно прибора.
 - Не наливайте в нагретый прибор воду.

– Не храните в приборе после окончания приготовления влажную посуду и продукты.

– Соблюдайте осторожность при установке и извлечении аксессуаров.


- Изменение цвета эмали не влияет на производительность прибора. Оно не является дефектом с точки зрения закона о гарантийных обязательствах.
- Для приготовления тортов, содержащей большое количество влаги, используйте противень для жарки. Соки из фруктов могут вызывать появление пятен, удалить которые будет невозможно.

Микроволновая обработка

 **ВНИМАНИЕ!** Существует опасность возникновения пожара и получения ожогов.

- Не включайте прибор, если его внутренняя камера пуста.
- В случае неполадок с прибором не используйте его.
- Всегда перемешивайте жидкости, перед тем как поставить их в микроволновую печь, чтобы предотвратить внезапное закипание.
- Металлические предметы должны находиться на расстоянии не ближе двух сантиметров от стенок и дверцы прибора.
- Следите за минимальной температурой в ходе приготовления или разогревания пищи. Для измерения температуры используйте только термометры, пригодные для использования в микроволновой печи.
- Не нагревайте в приборе растительное масло или спиртное.
- Не используйте прибор для сушки животных, тканей а также подушек с крупяными и гелевыми наполнителями.
- Не кладите в прибор алюминиевую фольгу.
- Для предотвращения коррозии после каждого использования вытирайте прибор сухой тряпкой.

Уход и очистка

 **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 сервисный центр.
- Соблюдайте осторожность при снятии дверцы с прибора. Дверца имеет большой вес!
- Во избежание повреждения покрытия прибора производите его регулярную очистку.
- Оставшиеся внутри прибора жир или остатки пищи могут стать причиной пожара.
- Очищайте прибор мягкой влажной тряпкой. Используйте только нейтральное моющее средство. Не используйте абразивные средства, абразивные губки, растворители или металлические предметы.
- В случае использования спрея для очистки духового шкафа следуйте ин-

струкции по безопасности на его упаковке.

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


Внутреннее освещение

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

 **ВНИМАНИЕ!** Существует опасность поражения электрическим током.

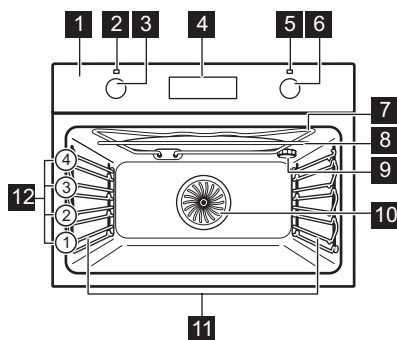
- Перед заменой лампы отключите электропитание прибора.
- Используйте только лампы той же спецификации.

Утилизация

 **ВНИМАНИЕ!** Существует опасность травмы или удушья.

- Отключите прибор от сети электропитания.
- Отрежьте кабель электропитания и утилизируйте его.
- Удалите защелку дверцы, чтобы предотвратить риск ее заперения на случай, если внутри прибора окажутся дети и домашние животные.

Описание изделия

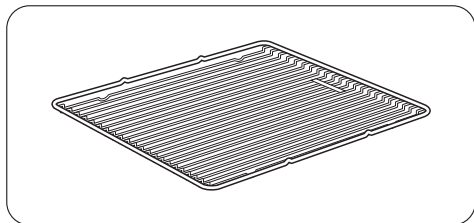


- 1 Панель управления
- 2 Световой индикатор/символ включения
- 3 Ручка выбора режимов духового шкафа
- 4 Электронный программатор
- 5 Световой индикатор/символ включения микроволновой печи
- 6 Ручка регулировки температуры/мощности СВЧ
- 7 Гриль и нагревательный элемент
- 8 Микроволновый генератор
-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

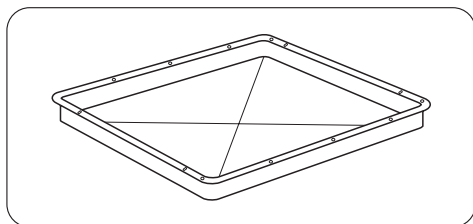
Аксессуары

! **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!** Не используйте глубокий противень или сотейник (если это применимо) совместно с функцией микроволновой обработки.

- **Решетка**
Для кухонной посуды, форм для выпечки, жаркого.



- **Глубокий противень**
Для тортов и бисквитов.



Перед первым использованием

! **ВНИМАНИЕ!** См. Главу «Сведения по технике безопасности».

Первая чистка

- Извлеките из духового шкафа все принадлежности.


- Перед первым использованием прибор необходимо очистить.

ВАЖНО! См. Главу «Уход и очистка».


Установка текущего времени

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



После того, как информация о версии программного обеспечения исчезнет, на дисплее отобразятся символ **hr** («час») и «12:00». «12» будет мигать.

1. Чтобы установить текущий час, нажмите на **+** или на **-**.
2. Нажмите на  для подтверждения (требуется только для первой установки). Впоследствии новое заданное время суток будет автоматически сохранено через 5 секунд).


На дисплее отображается **min** и установленное значение часов. "Мигает «00».

3. Для установки минут нажмите на **+** или на **-**.
4. Нажмите на  для подтверждения (требуется только для первой установки). Впоследствии новое заданное время суток будет автоматически сохранено через 5 секунд).
На дисплее температуры/времени отобразится новое текущее время.

Изменение времени суток

Изменить текущее время суток можно только если духовой шкаф выключен. Нажмите на . Установленное время и символ  на дисплее начнут. Чтобы установить новое текущее время воспользуйтесь процедурой, описанной в разделе «Установка текущего времени».

Ежедневное использование


 **ВНИМАНИЕ!** См. Главу «Сведения по технике безопасности».


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

Включение режима нагрева

1. Для выбора режима воспользуйтесь ручкой выбора режимов духового шкафа.
2. Поворотом ручки термостата/мощности СВЧ задайте нужную температуру.
3. Для выключения прибора, поверните ручку выбора режима духового шкафа в положение «Выкл» («0»).

Режимы духового шкафа

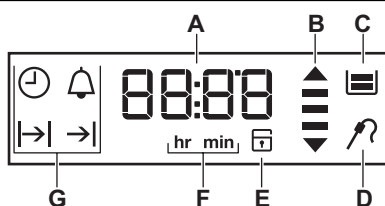
Режим духового шкафа	Применение
 Освещение	Включение лампы освещения без использования каких-либо режимов приготовления.

 **Символ кнопки, индикатор или лампа (зависит от модели — см. описание изделия):**

- Индикатор включается, когда духовой шкаф нагревается.
- Лампа включается, когда прибор работает.
- Символ показывает, чем управляет кнопка — конфорками, режимами духового шкафа или температурой.

Режим духового шкафа		Применение
	СВЧ	Тепло образуется непосредственно в самом продукте. Режим используется для подогрева готовых блюд и напитков, размораживания мяса или фруктов и для приготовления овощей и рыбы.
	Горячий воздух	Одновременное выпекание максимум на 2 уровнях духового шкафа, а также подсушивание. Установите температуру на 20°C – 40°C ниже, чем для режима «Верхний + нижний нагрев».
	Пицца	Выпекание на 1 уровне духового шкафа, когда требуется более интенсивное подрумянивание и хрустящая нижняя корочка. Установите температуру на 20°C – 40°C ниже, чем для режима «Верхний + нижний нагрев».
	Верхний + нижний нагрев	Выпекание и жарка на одном уровне духового шкафа.
	Нижний нагрев	Выпекание тортов с хрустящей нижней корочкой и консервирование продуктов.
	Размораживание	Размораживание замороженных продуктов.
	Малый гриль	Приготовление на гриле продуктов плоской формы и тостов.
	Быстрое грилирование	Приготовление на гриле большого количества тонких кусков продуктов, а также приготовление тостов.
	Турбо-гриль	Жарка крупных кусков мяса или птицы на одном уровне; а также запекание до румяной корочки и обжаривание.

Дисплей




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

Кнопки

Кнопка	Функция	Описание
	ЧАСЫ	Включение функции часов.
- , +	МИНУС, ПЛЮС	Установка времени.
	МИКРОВОЛНОВАЯ ПЕЧЬ	Настройка МИКРОВОЛНОВОЙ ПЕЧИ.
°C	ТЕМПЕРАТУРА	Проверка температуры духового шкафа или термощупа (если он имеется). Используется только во время работы духового шкафа.







Индикация нагрева / остаточного тепла


При включении функции духового шкафа на дисплее  одна за другой высвечи-

ваются полоски. Полоски отражают повышение или понижение температуры духового шкафа.


Режим микроволновой обработки

Установка режима микроволновой обработки

1. Для выбора режима СВЧ воспользуйтесь ручкой выбора режимов духового шкафа .
На дисплее отобразится мощность СВЧ, а затем – заданное по умолчанию значение режима «Продолжительность».
2. Нажатием на  и поворотом ручки термостата/выбора мощности СВЧ   задайте нужную мощность СВЧ. Установка значений мощности осуществляется с шагом в 100 Вт.
3. Для изменения значения продолжительности нажмите на , а затем на .
4. Через несколько секунд прибор автоматически приступит к работе.
5. По истечении установленного времени будет выдан звуковой сигнал, а режим СВЧ автоматически выключится.
6. Установите ручку выбора режима духового шкафа в положение «Выкл» («0»).

 **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!** Не включайте прибор, если в нем нет продуктов.

В ходе работы режима СВЧ можно:

- изменить значение мощности.
- проверить значение мощности. Нажмите на .

Установка комбинированного режима работы

1. Чтобы выбрать режим духового шкафа, поверните ручку выбора режима духового шкафа.
На дисплее высветится температура по умолчанию.
2. Измените температуру.
3. Включите режим СВЧ. См. «Настройка режима микроволновой обработки».
4. По истечении установленного времени будет выдан звуковой сигнал, а режимы духового шкафа и СВЧ автоматически отключатся.
5. Установите ручку выбора режима в положение «Выкл» («0»).

СВЧ

Сведения по использованию прибора

Общая информация:

- После выключения прибора оставьте приготовленные блюда на несколько ми-

нут в камере (см. «Таблица микроволновой обработки: время выдержки»).

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

Приготовление:

- Не используйте глубокий противень или сотейник (если это применимо) совместно с функцией микроволновой обработки.
- Во время приготовления накрывайте продукты материалами, пригодными для использования в микроволновой печи. Готовьте продукты, не накрывая их крышкой, только если требуется сохранить корочку.
- Не подвергайте продукты излишней тепловой обработке, устанавливая слишком высокую мощность и слишком большую длительность работы прибора. Продукты могут потерять влагу, пережариться или местами подгореть.
- Не используйте прибор для приготовления яиц в скорлупе и моллюсков/улиток, потому что они могут взрываться. При поджаривании яиц сначала проткните желтки.
- Продукты с кожей или кожурой, такие, как картофель, помидоры или сосиски, перед приготовлением следует проткнуть вилкой в нескольких местах, чтобы они не взорвались.
- При приготовлении охлажденных или замороженных продуктов увеличивайте время приготовления.
- Блюда, содержащие соусы, необходимо время от времени помешивать.
- Твердые овощи, такие, как морковь, горох или цветная капуста, необходимо готовить в воде.
- По прошествии половины времени приготовления переворачивайте крупные куски продуктов.
- По возможности нарежьте овощи на кусочки одного размера.

- Используйте плоскую, широкую посуду.
- Не используйте кухонную посуду из фарфора, фаянса и глины, в которой есть небольшие отверстия, например, на ручке или на днище без глазури. Влага, попавшая в такие отверстия, может привести к образованию в посуде трещин при нагреве.
- Стеклоанное основание (если это применимо) является рабочей поверхностью для нагрева продуктов и жидкостей. Ее наличие обязательно для работы микроволновой печи.
- При разогреве жидкостей всегда оставляйте в контейнере стеклянную палочку, чтобы избежать выкипания или разбрызгивания.

Размораживание мяса, птицы и рыбы:

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

Размораживание масла, порционных пирожных и творога:

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

Размораживание фруктов и овощей:

- Не размораживайте в приборе до конца фрукты и овощи, которым предстоит быть приготовленными в сыром виде. Дайте им окончательно оттаять при комнатной температуре.

- Можно пропустить этап размораживания и готовить фрукты и овощи при более высокой мощности микроволновой обработки.

Готовые блюда:

- Готовые блюда в металлической упаковке или пластиковых коробках с металлической крышкой можно размораживать

или разогревать микроволнами, только если на них явно указано, что они пригодны для микроволновой обработки.

- Необходимо следовать инструкциям производителя на упаковке (например, удалить металлические крышки и сделать отверстия в пластиковой пленке).

Подходящая кухонная посуда и материалы

Кухонная посуда/материал	СВЧ			Приготовление на гриле ▼▼▼▼
	Размораживание	Нагрев	Приготовление	
Огнеупорное стекло и фарфор (без металлических примесей, например, марки «Пирекс» или из жаростойкого стекла).	X	X	X	X
Обычное стекло и фарфор ¹⁾	X	--	--	--
Стекло и стеклокерамика из жаростойкого/холодостойкого материала (напр., марки «Аркофлам»), решетка для гриля.	X	X	X	X
Фаянс, керамика. ²⁾ глиняная посуда. ²⁾	X	X	X	--
Жаростойкий пластик (до 200°C). ³⁾	X	X	X	--
Картон, бумага.	X	--	--	--
Пищевая пленка.	X	--	--	--
Пленка для жарки, пригодная для использования в микроволновой печи. ³⁾	X	X	X	--
Жарка в посуде из металла, например, эмалированной посуды, чугуна.	--	--	--	X
Формы для выпечки, с черной лакировкой или покрытые силиконом. ³⁾	--	--	--	X
Глубокий противень	--	--	--	X
Посуда для подрумянивания, например, марок «Крисп пэн» или «Кранч-плейт».	--	X	X	--
Готовые блюда в упаковках. ³⁾	X	X	X	X

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

2) Без элементов из кварца или металла. Без металлосодержащей глазури,

3) Обязательно соблюдайте указания производителя касательно максимальных температур.

X – подходит
– не подходит

Другие соображения...

- Продукты бывают разной формы и отличаются своими свойствами. Они готовятся в разных количествах. Поэтому необ-

ходимые время и мощность размораживания, нагрева или приготовления могут быть различаться. В качестве приблизительного ориентира: **Половина количества = почти половина времени.**

- При микроволновой обработке тепло образуется непосредственно в самом продукте. Это делает мгновенный равномерный прогрев невозможным. Следует помешивать или переворачивать нагреваемые блюда, особенно в случае приготовления значительных объемов пищи.


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




Примеры выбора мощности при приготовлении продуктов



Приведенные в таблице данные являются ориентировочными.



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

Функции часов














СИМВОЛ	ФУНКЦИЯ	ОПИСАНИЕ
	ТАЙМЕР	Установка таймера обратного отсчета. Функция не влияет на работу духового шкафа. Таймер можно включить в любое время, даже если прибор выключен.



СИМВОЛ	ФУНКЦИЯ	ОПИСАНИЕ
	ВРЕМЯ СУТОК	Установка, изменение или контроль времени суток. См. раздел «Установка текущего времени».
	ПРОДОЛЖИТЕЛЬНОСТЬ	Задание продолжительности работы прибора. Перед установкой данной функции задайте режим духового шкафа.
	ОКОНЧАНИЕ	Установка времени окончания работы прибора. Перед установкой данной функции задайте режим духового шкафа. При одновременном использовании функций «Продолжительность» и «Окончание» (время отсрочки пуска) можно задать время для автоматического включения и выключения прибора.



 Для изменения функции часов нажмите на кнопку  нужное число раз.

 Нажмите на кнопку  для подтверждения выбора функции часов или подождите 5 секунд, и настройка будет подтверждена автоматически.

Установка ПРОДОЛЖИТЕЛЬНОСТИ или ОКОНЧАНИЯ





1. Многократным нажатием на , добейтесь отображения на дисплее  или .
На дисплее замигает символ  или .
2. Чтобы установить минуты, нажмите на  или на .
3. Для подтверждения выбора нажмите на .
4. Чтобы установить часы, нажмите на  или на .
5. Для подтверждения выбора нажмите на . По истечении установленного времени в течении двух минут будет звучать звуковой сигнал. На дисплее при этом будет мигать символ  или  и показание текущего времени. Духовой шкаф прекратит работу.
6. Для выключения звукового сигнала нажмите на любую кнопку или откройте дверцу духового шкафа.


 Если во время установки часов для функции ПРОДОЛЖИТЕЛЬНОСТЬ 

нажать на кнопку , прибор перейдет в режим установки функции ОКОНЧАНИЕ |


Установка функции «ТАЙМЕР»


Данная функция предназначена для обратного отсчета времени (максимум 2 час 30 мин). Эта функция не влияет на работу духового шкафа. Таймер можно включить в любое время, даже если прибор выключен.

1. Нажимайте на  до тех пор, пока на дисплее не замигает символ  и «00».
2. Для установки таймера воспользуйтесь кнопками  или . Сначала время отображается в минутах и секундах. Если заданный промежуток времени превышает 60 минут, на дисплее высвечивается символ **hr**. При этом прибор производит вычисление времени в часах и минутах.
3. Таймер автоматически начинает отсчет через пять секунд.

 По истечении 90% от заданного времени выдается звуковой сигнал.

Для выключения звукового сигнала нажмите на любую кнопку.

4. По истечении установленного времени в течение двух минут выдается звуковой сигнал. "На дисплее мигают «00:00» и «».
Для выключения звукового сигнала нажмите на любую кнопку.

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

Таймер отсчета времени с начала приготовления

Таймер прямого отсчета с начала приготовления предназначен для контроля за продолжительностью времени работы

духового шкафа. Он включается как только духовой шкаф начинает нагреваться. Для сброса отсчета времени с начала приготовления нажмите и удерживайте кнопки — и + .

i Таймер прямого отсчета нельзя использовать одновременно с функциями «Продолжительность» или «Окончание».

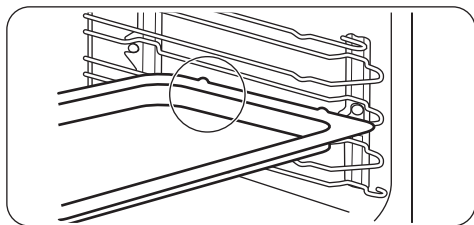
Использование дополнительных принадлежностей

! **ВНИМАНИЕ!** См. Главу «Сведения по технике безопасности».

Установка дополнительных принадлежностей

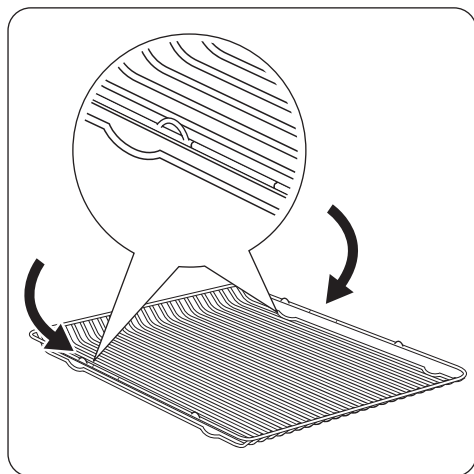
Глубокий противень (если это применимо):

Вставьте глубокий противень между направляющими.



Решетка:

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




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

Дополнительные функции

Функция «Защита от детей»

Функция «Защита от детей» предотвращает случайное включение прибора.

Включение и выключение функции «Защита от детей»:

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



3. Прозвучит звуковой сигнал. На дисплее отобразится или погаснет символ SAFE (в зависимости от того, включается или отключается при этом функция «Защита от детей»).

i При нажатии на любую кнопку и при повороте ручки на дисплее будет появляться символ SAFE.

Блокировка кнопок

Блокировка кнопок позволяет предотвратить случайное изменение режима духового шкафа. Режим «Блокировка кнопок» можно включить только когда прибор работает.

Включение и выключение функции «Защита от детей»:


1. Включите прибор.
2. Включите режим или дополнительный параметр духового шкафа.
3. Одновременно нажмите и удерживайте около двух секунд  и .
4. Прозвучит звуковой сигнал. На дисплее отобразится или погаснет символ Loc (в зависимости от того, включается или отключается при этом функция «Блокировка кнопок»).

i При включенной блокировке кнопок прибор можно выключить. При выключении

прибора блокировка кнопок выключается.

При нажатии на любую кнопку и при повороте ручки на дисплее будет появляться символ Loc.

Индикация остаточного тепла

Если прибор выключен, а температура камеры духового шкафа превышает 40°C, на дисплее высвечивается индикация остаточного тепла . Для того, чтобы узнать температуру духового шкафа, воспользуйтесь ручкой термостата.

Вентилятор охлаждения

Когда прибор включен, автоматически включается вентилятор охлаждения для охлаждения поверхностной прибора. При выключении прибора вентилятор продолжает работать до тех пор, пока прибор не остынет.

Автоматическое отключение

Из соображений безопасности прибор автоматически выключается по истечении определенного времени:

- Если работает один из режимов нагрева.
- Если температура духового шкафа не изменяется пользователем.

Температура	Время отключения духового шкафа
30°C – 115°C	12,5 часов
120°C – 195°C	8,5 часов
200°C – 230°C	5,5 часов

ВАЖНО! Автоматическое отключение работает со всеми режимами, за

исключением режимов «Освещение», «Продолжительность» и «Окончание».

Полезные советы

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

Выпечка

Общие указания

- Ваш новый духовой шкаф может отличаться характером приготовления выпечки и жаркого от предыдущего. Адап-

тируйте свои обычные настройки (температура, время приготовления) и положения противней к значениям, приведенным в таблице.

- При продолжительном времени выпекания Вы можете отключить духовой шкаф приблизительно за 10 минут до окончания программы и использовать ее остаточное тепло.

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

Пояснения к таблицам приготовления выпечки

- Производитель рекомендует при первом использовании использовать самую низкую температуру.

- Если не удалось найти данные для конкретного кулинарного рецепта, ориентируйтесь на похожий рецепт.
- При выпекании пирогов более чем на одном уровне время выпекания можно увеличить на 10–15 минут.
- Торты и выпечка, расположенные на разной высоте, не всегда начинают подрумяниваться равномерно. В этом случае не меняйте температуру. Разница выровняется в процессе выпекания.

Советы по выпечке

Результат выпечки	Возможная причина	Решение
Низ торта недостаточно подрумянен.	Неверный выбор положения противня.	Выберите для торта более низкий уровень.
Торт опадает и остается сырым, комковатым или частично непропеченным.	Слишком высокая температура духового шкафа.	При следующем приготовлении немного уменьшите температуру духового шкафа.
Торт опадает и остается сырым, комковатым или частично непропеченным.	Слишком малое время выпекания.	Установите более длинное время выпекания. Время выпекания нельзя сократить, увеличив температуру.
Торт опадает и остается сырым, комковатым или частично непропеченным.	Слишком много жидкости в тесте.	Используйте меньше жидкости. Соблюдайте требования по времени размешивания, особенно при использовании кухонных комбайнов.
Торт слишком сухой.	Слишком низкая температура духового шкафа.	При следующем приготовлении немного увеличьте температуру духового шкафа.
Торт слишком сухой.	Слишком большое время выпекания.	При следующем приготовлении немного уменьшите время выпекания.
Торт подрумянивается неравномерно.	Температура духового шкафа слишком высока, а время выпекания слишком мало.	Понижьте температуру духового шкафа и увеличьте время выпекания.
Торт подрумянивается неравномерно.	Тесто распределено неравномерно.	Равномерно распределите тесто по глубокому противню.

Результат выпечки	Возможная причина	Решение
Торт не готов по истечении установленного времени.	Слишком низкая температура духового шкафа.	При следующем приготовлении немного увеличьте температуру духового шкафа.

Выпекание на одном уровне

Общие инструкции

- Ваш новый духовой шкаф может отличаться характером приготовления выпечки и жаркого от предыдущего. Приведите свои обычные настройки (температура, время приготовления) и уровни установки полки к значениям, приведенным в таблице.

При продолжительном времени выпекания духовой шкаф можно использовать оставшее тепло и отключить примерно за 10 минут до окончания приготовления.

При использовании замороженных продуктов противни в духовом шкафу во время выпекания могут деформироваться. Когда противни остынут, деформация исчезнет.

Пояснения к таблицам приготовления выпечки

- При первом использовании рекомендуется использовать самую низкую температуру.

Если не удалось найти данные для конкретного кулинарного рецепта, ориентируйтесь на схожий с ним рецепт.

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

Пироги и выпечка, расположенные на разной высоте, сначала подрумяниваются не всегда равномерно. В этом случае не меняйте заданную температуру. Разница выровняется в процессе выпекания.

Выпечка в формах

Вид выпечки	Режим духового шкафа	Положение противня	Температура (°C)	Время (мин)
Кольцевой пирог или бриошь	Горячий воздух	2	150 - 160	50 - 70
Бисквит «Мадера»/Фруктовый кекс	Горячий воздух	2	140 - 160	70 - 90
Sponge cake / Бисквит	Горячий воздух	2	140 - 150	35 - 50
Sponge cake / Бисквит	Верхний + нижний нагрев	2	160	35 - 50
Коржи для открытого пирога из песочного теста ¹⁾	Горячий воздух	2	170 - 180	10 - 25
Коржи для открытого пирога из бисквитного теста	Горячий воздух	2	150 - 170	20 - 25
Apple pie / Яблочный пирог (2 формы по Ø 20 см, установленные по диагонали)	Горячий воздух	2	160	70 - 90
Apple pie / Яблочный пирог (2 формы по Ø 20 см, установленные по диагонали)	Верхний + нижний нагрев	1	180	70 - 90

Вид выпечки	Режим духового шкафа	Положение противня	Температура (°C)	Время (мин)
Творожный торт (чизкейк), противень ²⁾	Верхний + нижний нагрев	1	160 - 170	60 - 90

1) Предварительно разогрейте духовой шкаф.

2) Используйте противень для жарки.

Торты / выпечка / хлеб в глубоких противнях

Вид выпечки	Режим духового шкафа	Положение противня	Температура (°C)	Время (мин)
Батон-плетенка/батон-венчик	Верхний + нижний нагрев	2	170 - 190	30 - 40
Рождественские кексы с изюмом и орехами ¹⁾	Верхний + нижний нагрев	2	160 - 180	50 - 70
Хлеб (ржаной) ¹⁾	Верхний + нижний нагрев	2		
сначала			230	20
затем			160 - 180	30 - 60
Пирожные со взбитыми сливками/эклеры ¹⁾	Верхний + нижний нагрев	2	190 - 210	20 - 35
Швейцарский рулет ¹⁾	Верхний + нижний нагрев	2	180 - 200	10 - 20
Сладкий пирог с обсыпкой (сухой)	Горячий воздух	3	150 - 160	20 - 40
Сливочный миндальный торт/сахарные пирожные ¹⁾	Верхний + нижний нагрев	2	190 - 210	20 - 30
Открытые фруктовые пироги из дрожжевого / сдобного теста ²⁾	Горячий воздух	3	150 - 160	35 - 55
Открытые фруктовые пироги из дрожжевого / сдобного теста ²⁾	Верхний + нижний нагрев	1	170	35 - 55
Открытые фруктовые пироги из песочного теста	Горячий воздух	3	160 - 170	40 - 80
Дрожжевые пироги с деликатной начинкой (например, творогом, сливками, заварным кремом) ¹⁾	Верхний + нижний нагрев	2	160 - 180	40 - 80

Печенье

Продукты	Режим духового шкафа	Положение противня	Температура (°C)	Время (мин)
Печенье из песочного теста	Горячий воздух	3	150 - 160	10 - 20
Short bread / Песочное печенье / полоски из теста	Горячий воздух	3	140	20 - 35
Short bread / Песочное печенье / полоски из теста ¹⁾	Верхний + нижний нагрев	2	160	20 - 30
Печенье из сдобного теста	Горячий воздух	2	150 - 160	15 - 20
Выпечка с яичным белком, безе	Горячий воздух	1	80 - 100	120 - 150
Миндальное печенье	Горячий воздух	3	100 - 120	30 - 50
Печенье из дрожжевого теста	Горячий воздух	3	150 - 160	20 - 40
Мелкоштучные хлебобулочные изделия из слоеного теста ¹⁾	Горячий воздух	3	170 - 180	20 - 30
Рулеты ¹⁾	Верхний + нижний нагрев	2	190 - 210	10 - 25
Small cakes / маленькие торты ¹⁾	Горячий воздух	3	160	20 - 35
Small cakes / маленькие торты ¹⁾	Верхний + нижний нагрев	2	170	20 - 35

Выпекание на нескольких уровнях

Торты / выпечка / хлеб в глубоких противнях

Вид выпечки	Горячий воздух Положение полок, считая снизу 2 положения противней	Температура (°C)	Время (мин)
Пирожные со взбитыми сливками/эклеры ¹⁾	1 / 3	160 - 180	25 - 45
Пирог с сухой обсыпкой	1 / 3	150 - 160	30 - 45

1) Предварительно разогрейте духовой шкаф.

Печенье/мелкое печенье/мучные изделия/рулеты

Вид выпечки	Горячий воздух Положение полок, считая снизу 2 положения противней	Температура (°C)	Время (мин)
Печенье из песочного теста	1 / 3	150 - 160	20 - 40

Вид выпечки	Горячий воздух Положение полок, считая снизу 2 положения противней	Температура (°C)	Время (мин)
Short bread / Песочное печенье / полоски из теста	1 / 3	140	25 - 45
Печенье из сдобного теста	1 / 3	160 - 170	25 - 40
Выпечка с яичным белком, безе	1 / 3	80 - 100	130 - 170
Миндальное печенье	1 / 3	100 - 120	40 - 80
Печенье из дрожжевого теста	1 / 3	160 - 170	30 - 60

Пицца

Вид выпечки	Положение противня	Температура (°C)	Время (мин)
Пицца (тонкая) ¹⁾	3	200 - 230	15 - 20
Пицца (с обильной начинкой) ²⁾	3	180 - 200	20 - 30
Открытые пироги	3	180 - 200	40 - 55
Открытый пирог со шпинатом	3	160 - 180	45 - 60
Открытый пирог (пикантный пирог)	3	170 - 190	45 - 55
Швейцарский открытый пирог	3	170 - 190	45 - 55
Сырный торт (чизкейк)	2	140 - 160	60 - 90
Яблочный пирог, закрытый	2	150 - 170	50 - 60
Овощной пирог	3	160 - 180	50 - 60
Пресный хлеб ¹⁾	3	230	10 - 20
Открытый слоеный пирог ¹⁾	3	160 - 180	45 - 55
Эльзасский пирог «Фламмухен» ¹⁾	3	230	12 - 20
Пироги ¹⁾	3	180 - 200	15 - 25

1) Предварительно разогрейте духовой шкаф.

2) Используйте противень для жарки.

Таблица жарки Посуда для жарки

- Большие куски мяса можно жарить непосредственно в сотейнике или на решетке над сотейником (если имеется).

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

Говядина

Вид мяса	Количество	Режим духового шкафа	Положение противня	Температура (°C)	Время (мин)
Тушеное мясо	1 кг – 1,5 кг	Верхний + нижний нагрев	1	230	120 - 150
Ростбиф или филе					
с кровью	на см толщины	Турбо-гриль	1	190 - 200 ¹⁾	5-6 на см толщины
средней прожаренности	на см толщины	Турбо-гриль	1	180 - 190	6-8 на см толщины
хорошей прожаренности	на см толщины	Турбо-гриль	1	170 - 180	8-10 на см толщины

1) Предварительно разогрейте духовой шкаф.

Свинина

Вид мяса	Количество	Режим духового шкафа	Положение противня	Температура (°C)	Время (мин)
Лопатка, ошеек, окорок	1 кг – 1,5 кг	Турбо-гриль	1	160 - 180	90 - 120
Свинная отбивная, свиные ребрышки	1 кг – 1,5 кг	Турбо-гриль	1	170 - 180	60 - 90
Мясной рулет	750 г – 1 кг	Турбо-гриль	1	160 - 170	50 - 60

Вид мяса	Количество	Режим духового шкафа	Положение противня	Температура (°C)	Время (мин)
Свиная ножка, предварительно отваренная	750 г – 1 кг	Турбо-гриль	1	150 - 170	90 - 120

Телятина

Вид мяса	Количество	Режим духового шкафа	Положение противня	Температура (°C)	Время (мин)
Жареная телятина	1 кг	Турбо-гриль	1	160 - 180	90 - 120
Телячья рулька	1,5 кг - 2 кг	Турбо-гриль	1	160 - 180	120 - 150

Баранина

Вид мяса	Количество	Режим духового шкафа	Положение противня	Температура (°C)	Время (мин)
Ножка ягненка, жареный ягненок	1 кг – 1,5 кг	Турбо-гриль	1	150 - 170	100 - 120
Седло барашка	1 кг – 1,5 кг	Турбо-гриль	1	160 - 180	40 - 60

Дичь

Вид мяса	Количество	Режим духового шкафа	Положение противня	Температура (°C)	Время (мин)
Заячье седло, заячья лапка ¹⁾	до 1 кг	Верхний + нижний нагрев	1	230	30 - 40
Седло оленя/косули	1,5 кг - 2 кг	Верхний + нижний нагрев	1	210 - 220	35 - 40
Окорок оленя/косули	1,5 кг - 2 кг	Верхний + нижний нагрев	1	180 - 200	60 - 90

Птица

Вид мяса	Количество	Режим духового шкафа	Положение противня	Температура (°C)	Время (мин)
Цыпленок, маленький цыпленок	по 200 г - 250 г	Турбо-гриль	1	200 - 220	30 - 50
Половинка цыпленка	по 400 г - 500 г	Турбо-гриль	1	190 - 210	35 - 50
Куски птицы	1 кг – 1,5 кг	Турбо-гриль	1	190 - 210	50 - 70


Вид мяса	Количество	Режим духового шкафа	Положение противня	Температура (°C)	Время (мин)
Утка	1,5 кг - 2 кг	Турбо-гриль	1	180 - 200	80 - 100


Рыба (на пару)

Вид мяса	Количество	Режим духового шкафа	Положение противня	Температура (°C)	Время (мин)
Рыба, целиком	1 кг – 1,5 кг	Верхний + нижний нагрев	1	210 - 220	40 - 60

Малый гриль

При использовании гриля всегда выбирайте максимальный уровень мощности.

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

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

- Решетку устанавливайте на уровне, рекомендованном в таблице приготовления на малом гриле.
- Всегда устанавливайте емкость для сбора жира на первом уровне.
- Готовьте на гриле только плоские куски мяса или рыбы.

Малый гриль

Продукт для гриля	Температура (°C)	Уровень духового шкафа	Время на гриле (мин)	
			Первая сторона	Вторая сторона
Ростбиф, средней прожаренности	210 - 230	1	30 - 40	30 - 40
Филе говядины, средней прожаренности	230	1	20 - 30	20 - 30
Свиная вырезка	210 - 230	1	30 - 40	30 - 40
Телячья вырезка	210 - 230	1	30 - 40	30 - 40
Спинка барашка	210 - 230	1	25 - 35	20 - 35
Рыба, целиком, 500 г – 1 кг	210 - 230	1	15 - 30	15 - 30

Быстрое грилирование

Продукт для гриля ¹⁾	Уровень духового шкафа	Время на гриле (мин)	
		Первая сторона	Вторая сторона
Burgers / Рубленые бифштексы	3	9 - 13	8 - 10
Филе свинины	2	10 - 12	6 - 10

Продукт для гриля ¹⁾	Уровень духового шкафа	Время на гриле (мин)	
		Первая сторона	Вторая сторона
Сосиски	3	10 - 12	6 - 8
Стейки из говяжьей вырезки, стейки из телятины	3	7 - 10	6 - 8
Toast/Тосты	3	1 - 3	1 - 3
Тосты с открытой начинкой	2	6 - 8	-

1) Предварительно разогрейте духовой шкаф.

Размораживание

- Удалите с продукта его упаковку. Положите продукт на тарелку.
- Не накрывайте его тарелкой или миской. Это может замедлить размораживание.
- Используйте первую полку духового шкафа. Отсчет ведется снизу.

Таблица размораживания

Продукты	Количество	Время размораживания (мин)	Время остаточного размораживания (мин)	Комментарий
Цыпленок	1 кг	100 - 140	20 - 30	Положите цыпленка на перевернутое блюдо, поставленное в большую тарелку. Переверните по истечении половины времени приготовления
Мясо	1 кг	100 - 140	20 - 30	Переверните по истечении половины времени приготовления
Мясо	0,5 кг	90 - 120	20 - 30	Переверните по истечении половины времени приготовления
Форель	150 г	25 - 35	10 - 15	---
Клубника	300 г	30 - 40	10 - 20	---
Сливочное масло	250 г	30 - 40	10 - 15	---
Сливки	2 x 200 г	80 - 100	10 - 15	Взбивайте сливки, пока они находятся еще в охлажденном состоянии
Пирожные	1,4 кг	60	60	---

Консервирование – нижний нагрев

Режимы духового шкафа: Нижний нагрев

- Используйте для консервирования только стандартные банки одного размера.
- Не используйте металлические банки, банки с винтовыми крышками или байонетными замками.
- В этом режиме используйте первую полку снизу.

- Не ставьте на противень более шести литровых банок для консервирования.
- Наполните банки до одного уровня и закатайте крышки.
- Банки не должны касаться друг друга.
- Налейте в глубокий противень приблизительно 1/2 литра воды, чтобы в духовом шкафу было достаточно влаги.
- Когда жидкость в первых банках начнет медленно кипеть (для литровых банок примерно через 35-60 минут), выключите духовой шкаф или уменьшите температуру до 100°C (см. таблицу).

Таблица «Консервирование» – мягкие фрукты

Консервирование	Температура (°C)	Время до начала медленного кипения (мин)	Время выдержки при 100°C (мин)
Клубника, черника, малина, спелый крыжовник	160 - 170	35 - 45	---

Таблица «Консервирование» – фрукты с косточками

Консервирование	Температура (°C)	Время до начала медленного кипения (мин)	Время выдержки при 100°C (мин)
Груша, айва, слива	160 - 170	35 - 45	10 - 15

Таблица «Консервирование» – овощи

Консервирование	Температура (°C)	Время до начала медленного кипения (мин)	Время выдержки при 100°C (мин)
Морковь ¹⁾	160 - 170	50 - 60	5 - 10
Огурцы	160 - 170	50 - 60	---
Овощное ассорти	160 - 170	50 - 60	15
Кольраби, горох, спаржа	160 - 170	50 - 60	15 - 20

1) Не вынимайте из духового шкафа после его выключения

Высушивание

Режимы духового шкафа: Горячий воздух

Продукты	Температура (°C)	Положение противня	Время (час)
Фасоль	60 - 70	3	6 - 8
Перец	60 - 70	3	5 - 6
Овощи для супа	60 - 70	3	5 - 6
Грибы	50 - 60	3	6 - 8
Зелень	40 - 50	3	2 - 3
Сливы	60 - 70	3	8 - 10

Продукты	Температура (°C)	Положение противня	Время (час)
Абрикосы	60 - 70	3	8 - 10
Яблоки, дольками	60 - 70	3	6 - 8
Груши	60 - 70	3	6 - 9

Рекомендации по использованию режима микроволновой обработки

Результат	Решение
Отсутствуют данные для веса или объема продуктов, которые предстоит приготовить.	Ориентируйтесь на похожий продукт. Увеличить или уменьшить время приготовления, следуя правилу: Двойное количество = почти вдвое больше времени; половина количества = вдвое меньше времени
Пища слишком сухая.	Выбрать более короткое время приготовления или уменьшить мощность микроволновой обработки.
Продукт не успел разморозиться, нагреться или приготовиться по истечении заданного времени.	Увеличить время приготовления или выбрать большую мощность микроволновой обработки. Обратите внимание: более высокая посуда требует более длительного времени приготовления.
По окончании времени приготовления пища перегрета по краям, но все еще не готова в середине.	В следующий раз уменьшить уровень мощности и увеличить продолжительность приготовления. Перемешивать жидкие продукты, такие как супы, по истечении половины времени.

Таблица для приготовления в режиме микроволновой обработки

Размораживание мяса

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

Размораживание птицы

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

Размораживание рыбы

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

Размораживание сосисок и колбасы

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

Размораживание молочных продуктов

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

Размораживание пирожных/печенья

Продукты	Вес (г)	Мощность (Ватт)	СВЧ		Комментарии
			Время (мин)	Время выдержки (мин)	
Дрожжевое тесто	1 шт.	100	2 - 3	15 - 20	Перевернуть по истечении половины времени приготовления
Сырный торт (чизкейк)	1 шт.	100	2 - 4	15 - 20	Перевернуть по истечении половины времени приготовления
Пирожные (торты)	1 шт.	100	1 - 2	15 - 20	Перевернуть по истечении половины времени приготовления
Сухие пирожные (напр., бисквитные пирожные)	1 шт.	100	2 - 4	15 - 20	Перевернуть по истечении половины времени приготовления
Фруктовый кекс	1 шт.	100	1 - 2	15 - 20	Перевернуть по истечении половины времени приготовления

Продукты	СВЧ				Комментарии
	Вес (г)	Мощность (Ватт)	Время (мин)	Время выдержки (мин)	
Хлеб	1000	100	15 - 20	10 - 15	Перевернуть по истечении половины времени приготовления
Хлеб в нарезке	500	100	8 - 12	10 - 15	Перевернуть по истечении половины времени приготовления
Хлеб/Булочки	4 шт	100	5 - 8	5 - 10	Перевернуть по истечении половины времени приготовления

Размораживание фруктов

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

Приготовление/растопливание

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

Размораживание и разогрев

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

Таблица для приготовления

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

Продукты	СВЧ				Комментарии
	Вес (г)	Мощность (Ватт)	Время (мин)	Время выдержки (мин)	
Овощи, быстрое время приготовления, свежие ¹⁾	500	600	12 - 16	---	Добавить 50 мл воды, готовить под крышкой, перемешать по истечении половины времени приготовления
Овощи, быстрое время приготовления, замороженные ¹⁾	500	600	14 - 18	---	Добавить 50 мл воды, готовить под крышкой, перемешать по истечении половины времени приготовления
Овощи, долгое время приготовления, свежие ¹⁾	500	600	14 - 20	---	Добавить 50 мл воды, готовить под крышкой, перемешать по истечении половины времени приготовления
Овощи, долгое время приготовления, замороженные ¹⁾	500	600	18 - 24	---	Добавить 50 мл воды, готовить под крышкой, перемешать по истечении половины времени приготовления
Картошка в мундире	800 г + 600 мл	1000	5 - 7	300 Вт / 15–20	Готовить под крышкой, периодически перемешивать
Рис	300 г + 600 мл	1000	4 - 6	---	Готовить под крышкой, периодически перемешивать

1) Все овощи готовить в контейнере под крышкой. Приведенное время приготовления является ориентировочным; точное время приготовления зависит от вида и назначения продукта.

Таблица приготовления в комбинированном режиме работы

(только в ряде моделей)

Предварительно разогреть тарелку «Кростино»: 4 минуты на мощности 700 Ватт

Продукты	Программы выпекания/ жарки	Темп. (°C)	Микроволновая обработка (Ватт)	Положение противня	Время (мин)	Комментарии
Цыпленок, 2 половинки (2 x 600 г)	Стеклоанное блюдо с дырчатым вкладышем	220	300	2	40	Перевернуть через 20 минут; время выдержки 5 минут.

Продукты	Программы выпекания/ жарки	Темп. (°C)	Микро-волновая обработка (Ватт)	Поло- жение протвня	Время (мин)	Комментарии
Картофельная запеканка (1 кг)	Запеченные блюда	200	300	2	40	10 минут вы- держки
Жаркое из сви- нины, шейная часть (1100 г)	Стеклянное блюдо с дыр- чатым вкладышем	200	300	1	70	Поворачивать в ходе приготовления, 10 минут вы- держки
Яблочный торт	Тарелка «Кростино», на стеклянном основании. Песочн. тесто: не более 5 мин/1000 Вт, предв. разо- греть до 220°C, повер- нуть 1 раз	220	400	-	25	Поворачивать в ходе приготовления
Сырный торт, замороженный (2 x 70 г)	Тарелка «Кростино», на стекл. основании. Не бо- лее 4 мин/700 Вт, предв. разогреть до 220°C, по- вернуть 1 раз	230	200	-	25	Поворачивать в ходе приготовления
Тосты с ветчи- ной и сыром, замороженные (2 X 100 г)	Тарелка «Кростино», на стекл. основании. Не бо- лее 4 мин/700 Вт, предв. разогреть до 220°C, по- вернуть 1 раз	230	200	-	20	Повернуть че- рез 15 минут
Гамбургер, за- мороженный (2 x 90 г)	Тарелка «Кростино», на стекл. основании. Не бо- лее 4 мин/700 Вт, предв. разогреть до 220°C, по- вернуть 1 раз	230	300	-	20	Повернуть че- рез 12 минут
Пицца, замо- роженная, Ø 28 см (320 г)	Тарелка «Кростино», на стекл. основании. Не бо- лее 4 мин/700 Вт, предв. разогреть до 220°C, по- вернуть 1 раз	230	200	-	15	Поворачивать в ходе приготовления

Приведенные время и температура приготовления являются ориентировочны-

ми; точные настройки зависят от вида и на- значения продукта.

Уход и очистка



ВНИМАНИЕ! См. Главу «Сведения по технике безопасности».

Примечание относительно очистки:

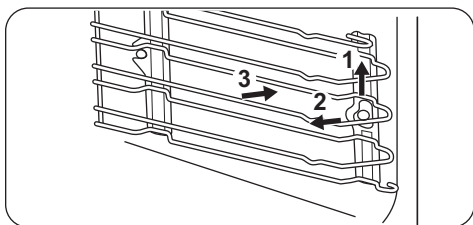
- Протирайте переднюю часть прибора мягкой тканью, смоченной теплой водой с моющим средством.

- Для очистки металлических поверхностей используйте обычное чистящее средство.
- Очищайте внутреннюю камеру прибора после каждого использования. Это позволит легче избавиться от загрязнений, которые к тому же не будут пригорать.
- Стойкие загрязнения удаляйте при помощи специальных чистящих средств для духовых шкафов.
- После каждого использования все дополнительные аксессуары духового шкафа следует очистить и просушить. Используйте для этого мягкую тряпку, смоченную в теплой воде с моющим средством.
- Если у вас есть принадлежности с антипригарным покрытием, не используйте для их очистки агрессивные средства, предметы с острыми краями или посудомоечную машину. Это может привести к повреждению антипригарного покрытия.

Направляющая для противня

Снятие направляющих

Для очистки боковых стенок духового шкафа направляющие для противня можно снять.



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

Что делать, если ...

! **ВНИМАНИЕ!** См. Главу «Сведения по технике безопасности».

2. Слегка сдвиньте направляющие у переднего держателя вовнутрь.
3. Потяните направляющие на себя и снимите их с задних держателей.

Установка направляющих

Чтобы установить направляющую для противня на место, выполните эту процедуру в обратном порядке.

Лампа освещения

! **ВНИМАНИЕ!** Существует опасность поражения электрическим током. Лампа освещения и стеклянный плафон могут сильно нагреваться.

Перед заменой лампы:

- Выключите прибор.
- Извлеките предохранители из блока предохранителей или отключите рубильник на электросети.

! **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!** Положите на дно внутренней камеры прибора кусок ткани. Он защитит плафон лампы и поверхность духового шкафа от повреждений. Всегда используйте лампу освещения того же типа.

Замена лампы на потолке внутренней камеры:

1. Чтобы снять плафон, поверните его против часовой стрелки.
2. Очистите стеклянный плафон.
3. Замените лампу освещения на подходящую лампу с жаростойкостью 300°C.
4. Верните стеклянный плафон на место.

Неисправность	Возможная причина	Решение
Прибор не производит нагрев.	Прибор выключен.	Включите прибор.
Прибор не производит нагрев.	Не установлено время на часах.	Установите часы. См. раздел «Настройка часов».
Прибор не производит нагрев.	Не заданы необходимые установки.	Убедитесь, что выставлены правильные настройки.
Прибор не производит нагрев.	Задано автоматическое отключение.	См. «Автоматическое отключение».
Прибор не производит нагрев.	Сработал предохранитель.	Проверьте, не является ли предохранитель причиной неисправности. Если предохранитель сработает повторно, обратитесь к квалифицированному электрику.
Лампа не горит.	Лампа перегорела.	Замените лампу.
На дисплее отображается код ошибки, не указанный в этом списке.	Имел место сбой электроники.	<ul style="list-style-type: none"> Выключите и снова включите прибор с помощью предохранителя домашней электропроводки или предохранительного выключателя на электрощите. Если на дисплее снова отображается код ошибки, обратитесь в сервисный центр.

Если самостоятельно справиться с проблемой не удалось, обратитесь в магазин или сервисный центр.

Необходимые для сервисного центра данные находятся на табличке с техническими

данными. Табличка с техническими данными расположена на передней рамке внутренней камеры прибора.

Рекомендуем записать эти данные здесь:


Модель (MOD.)

Код изделия (PNC)

Серийный номер (S.N.)

Технические данные

Напряжение	230 В
Частота	50 Гц

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 сможете 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.



Упаковочные материалы
Упаковочные материалы безвредны для окружающей среды и пригодны для вторичной переработке. Пластмассовые детали обозначены международными аббревиатурами, такими как PE, PS и т.д. Упаковочные материалы следует складывать в соответствующие контейнеры местных служб по утилизации отходов.



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





www.zanussi.com/shop



892961383-A-112013