

RU

Инструкция по эксплуатации

USER MANUAL

Микроволновая печь

ZKC54451
ZOK547962

ZANUSSI

Содержание

Сведения по технике безопасности_ _ _ 2	Использование дополнительных
Указания по безопасности_ _ _ _ _ 5	принадлежностей_ _ _ _ _ 17
Описание изделия_ _ _ _ _ 8	Дополнительные функции_ _ _ _ _ 18
Перед первым использованием_ _ _ _ 8	Полезные советы_ _ _ _ _ 19
Ежедневное использование_ _ _ _ _ 9	Уход и очистка_ _ _ _ _ 40
Режим микроволновой обработки_ _ _ 11	Поиск и устранение неисправностей_ 41
Функции часов_ _ _ _ _ 16	Технические данные_ _ _ _ _ 43

Право на изменения сохраняется.

Сведения по технике безопасности

Перед установкой и эксплуатацией прибора внимательно ознакомьтесь с приложенным руководством.

Производитель не несет ответственность за какие-либо травмы или ущерб, возникшие вследствие неправильной установки или эксплуатации. Всегда храните данное руководство под рукой в надежном месте для последующего использования.

Безопасность детей и лиц с ограниченными возможностями

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

- Если прибор оснащен устройством защиты от детей, его следует включить.
- Очистка и доступное пользователю техническое обслуживание прибора не должно производиться детьми без присмотра.
- Детям младше 3 лет категорически запрещается находиться рядом с прибором во время его работы.

Общие правила техники безопасности

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

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

температуру перед употреблением, чтобы избежать ожогов.

- Не следует нагревать в приборе как яйца в скорлупе, так и яйца, сваренные вкрутую, так как они могут взорваться даже после завершения нагрева при помощи СВЧ.
- Прибор следует регулярно чистить, а также удалять из него какие бы то ни было остатки продуктов.
- Если не поддерживать прибор в чистом состоянии, это может привести к повреждению его поверхности, что, в свою очередь, может неблагоприятно повлиять на срок службы прибора и даже привести к несчастному случаю.

Указания по безопасности

Установка



ВНИМАНИЕ!

Установка прибора должна осуществляться только квалифицированным персоналом!

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

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 указанные на табличке с техническими данными параметры электропитания соответствуют параметрам электросети. В противном случае обратитесь к электрику.
- Включайте прибор только в установленную надлежащим образом электророзетку с защитным контактом.
- Не используйте тройники и удлинители.
- Позаботьтесь о том, чтобы не повредить вилку и сетевой кабель. В случае необходимости замены сетевого шнура она должна быть выполнена нашим авторизованным сервисным центром.
- Не допускайте контакта сетевых кабелей с дверцей прибора или приближения к ней, особенно, если дверца сильно нагрета.
- Детали, защищающие токоведущие или изолированные части прибора, должны быть закреплены так, чтобы их было невозможно удалить без специальных инструментов.
- Вставляйте вилку сетевого кабеля в розетку только по окончании установки прибора. Убедитесь, что после установки прибора к вилке электропитания имеется свободный доступ.
- Не подключайте прибор к розетке электропитания, если она плохо

- закреплена или если вилка неплотно входит в розетку.
- Для отключения прибора от электросети не тяните за кабель электропитания. Всегда беритесь за саму вилку.
- Следует использовать подходящие размыкающие устройства: предохранительные автоматические выключатели, плавкие предохранители (резьбовые плавкие предохранители следует выкручивать из гнезда), автоматы защиты от тока утечки и пускатели.
- Прибор должен быть подключен к электросети через устройство для изоляции, позволяющее отсоединять от сети все контакты. Устройство для изоляции должно обеспечивать зазор между разомкнутыми контактами не менее 3 мм.
- Данный прибор соответствует директивам Е.Е.С.

Эксплуатация



ВНИМАНИЕ!

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

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

может образовываться воздушно-спиртовая смесь.

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



ВНИМАНИЕ!

Существует риск повреждения прибора.

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

Уход и очистка



ВНИМАНИЕ!

Существует риск травмы, пожара или повреждения прибора.

- Перед выполнением операций по чистке и уходу выключите прибор и извлеките вилку сетевого шнура из розетки.
- Убедитесь, что прибор остыл. В противном случае стеклянные панели могут треснуть.
- Поврежденные стеклянные панели следует заменять незамедлительно. Обратитесь в авторизованный сервисный центр.
- Не забудьте вытереть после каждого использования внутреннюю камеру и дверцу. Производимый в ходе работы прибора пар конденсируется на стенках внутренней камеры, что может вызвать коррозию.
- Во избежание повреждения покрытия прибора производите его регулярную очистку.
- Жир и остатки продуктов в приборе могут привести к возгоранию и электроискрению во время работы функции микроволновой обработки.
- Протирайте прибор мягкой влажной тряпкой. Используйте только нейтральные моющие средства. Не используйте абразивные средства, царапающие губки, растворители или металлические предметы.
- В случае использования спрея для очистки духового шкафа следуйте инструкции по безопасности на его упаковке.
- Не очищайте каталитическую эмаль (если прибор имеет соответствующее

покрытие) какими-либо моющими средствами.

Внутреннее освещение

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



ВНИМАНИЕ!

Существует опасность поражения электрическим током.

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

Утилизация



ВНИМАНИЕ!

Существует опасность травмы или удушья.

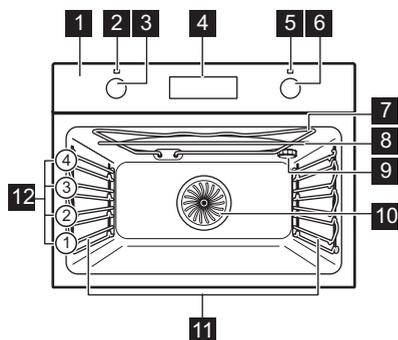
- Отключите прибор от сети электропитания.
- Обрежьте кабель электропитания как можно ближе к прибору и утилизируйте его.
- Удалите защелку дверцы, чтобы дети или домашние животные не оказались заблокированными в приборе.

Сервис

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

Описание изделия

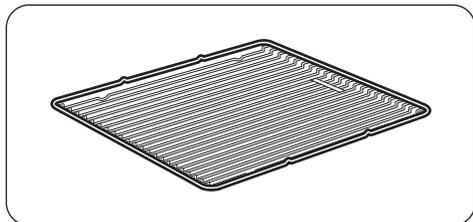
Общий обзор



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

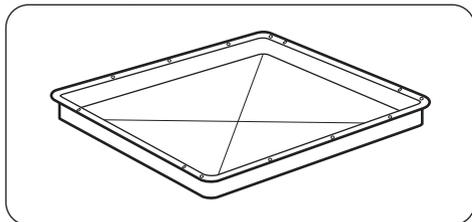
Принадлежности

Решетка



Для кухонной посуды, форм для выпечки, жаркого.

Глубокий противень



Для тортов и печенья.

Перед первым использованием



ВНИМАНИЕ!

См. Главы, содержащие
Сведения по технике
безопасности.

Первая чистка

Извлеките из прибора все принадлежности и съёмные направляющие для противней.



См. Главу «Уход и очистка».

Перед первым использованием прибор и принадлежности следует очистить.

Установите принадлежности и съёмные направляющие для полок обратно на место.

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 погаснет, на дисплее отобразятся символы **hr** и «12:00». «12» замигает.

1. Чтобы установить текущий час, нажмите на **+** или на **-**.
2. Нажмите  для подтверждения, или заданное значение часов будет автоматически сохранено через 5 секунд.

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

3. Для установки минут нажмите на **+** или на **-**.

4. Нажмите  для подтверждения, или заданное значение минут будет автоматически сохранено через 5 секунд.

На дисплее отображается новое заданное время суток.

Изменение времени

Изменить текущее время суток можно только тогда, когда духовой шкаф выключен.

Нажимайте на  до тех пор, пока не замигает индикация времени суток . Порядок установки нового значения времени описан в Главе «Установка текущего времени».

Ежедневное использование



ВНИМАНИЕ!

См. Главы, содержащие Сведения по технике безопасности.

Утапливаемые ручки

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

Включение и выключение прибора



Наличие у прибора отметок для поворотной ручки, индикаторов или ламп варьируется от модели к модели:

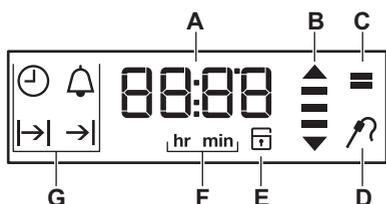
- Индикатор включается, когда духовой шкаф нагревается.
- Лампа включается, когда прибор работает.
- Символ показывает на то, чем управляет ручка: режимами духового шкафа или температурой.

1. Для выбора режима воспользуйтесь ручкой выбора режимов духового шкафа. При этом прибор автоматически запустится с установками по умолчанию.
2. Поворотом ручки термостата/мощности СВЧ задайте нужную температуру.
3. Для выключения прибора переведите переключатель режимов духового шкафа в положение «Выкл».

Режимы духового шкафа

Режим духового шкафа		Применение
	Положение «Выкл»	Прибор выключен.
	Освещение	Включение лампы освещения без использования каких-либо режимов приготовления.
	Микроволновая обработка	Тепло образуется непосредственно в самом продукте. Режим используется для подогрева готовых блюд и напитков, размораживания мяса или фруктов и для приготовления овощей и рыбы.
	Горячий воздух	Одновременное выпекание, жарка и высушивание продуктов на 2 уровнях. 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».
	Верхн/нижн. нагрев	Выпекание и жарка продуктов на одном уровне духового шкафа.
	Нижний нагрев	Выпекание пирогов с хрустящей основой и консервирование продуктов.
	Размораживание	Данная функция может использоваться для размораживания таких замороженных продуктов, овощей и фруктов. Время размораживания зависит от объема и размеров замороженных продуктов.
	Малый гриль	Приготовление на гриле продуктов плоской формы и тостов.
	Быстрое грилирование	Приготовление на гриле большого количества продуктов плоской формы, а также приготовление тостов.
	Турбо-гриль	Жарка крупных кусков мяса или птицы (не филе) на одном уровне, а также запекание и обжаривание.

Дисплей



- A. Таймер
- B. Индикация нагрева / остаточного тепла
- C. Режим СВЧ
- D. Термощуп (только для отдельных моделей)
- E. Блокировка дверцы (только в ряде моделей)
- F. Часы/минуты

Кнопки

Кнопка	Описание	Описание
	ЧАСЫ	Включение функции часов.
—	МИНУС	Установка времени.
	МИКРОВОЛНОВАЯ ПЕЧЬ	Установка режима микроволновой печи. Нажмите и удерживайте эту кнопку дольше 3 секунд для включения или выключения лампы освещения духового шкафа.
+	ПЛЮС	Установка времени.
°C	ТЕМПЕРАТУРА	Проверка температуры духового шкафа или термомуфта (если он имеется). Используется только во время работы духового шкафа.

Индикация нагрева

Когда Вы включаете функции духового шкафа, на дисплее по одной загораются

полоски . Полосками отображается повышение или понижение температуры духового шкафа.

Режим микроволновой обработки

Микроволновая обработка

Общая информация:



ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

Не включайте прибор, если в нем нет продуктов.

- После выключения прибора дайте продуктам постоять несколько минут. См. «Таблицы для приготовления пищи в микроволновой печи: время выдержки».
- Перед приготовлением освободите продукты от упаковки из алюминиевой фольги, выньте их из металлических контейнеров и т.д.
- При использовании режима микроволновой обработки использовать более одного уровня не рекомендуется.
- Поместите продукты на тарелку и поставьте их на дно внутренней камеры, если не оговорено иначе.
- По возможности всегда перемешивайте пищу перед подачей к столу.

Приготовление:

- Во время приготовления накрывайте продукты материалами, пригодными для использования в микроволновой печи. Готовьте продукты, не накрывая их крышкой, только если требуется сохранить корочку.
- Не подвергайте продукты излишней тепловой обработке, устанавливая слишком высокую мощность и слишком большую длительность работы прибора. Продукты могут потерять влагу, пережариться или местами подгореть.
- Не используйте прибор для приготовления яиц в скорлупе и моллюсков/улиток, потому что они могут взрываться. При поджаривании яиц сначала проткните желтки.
- Продукты с кожей или кожурой, такие как картофель, помидоры или сосиски, перед приготовлением следует проткнуть вилкой в нескольких местах, чтобы они не взорвались.

- При приготовлении охлажденных или замороженных продуктов увеличивайте время приготовления.
- Блюда, содержащие соусы, необходимо время от времени помешивать.
- По прошествии половины времени приготовления переворачивайте крупные куски продуктов.
- По возможности нарежьте овощи на кусочки одного размера.
- Используйте плоскую, широкую посуду.
- Не используйте кухонную посуду из фарфора, фаянса и глины, в которой есть небольшие отверстия без глазури (например, на ручках). Влага, попавшая в такие отверстия, может привести к образованию в посуде трещин при нагреве.

Размораживание мяса, птицы и рыбы:

- Положите замороженный неразвернутый продукт в небольшой перевернутой тарелке в контейнер, на поднос для размораживания или в пластиковое сито, чтобы образующаяся при размораживании жидкость могла свободно стекать.
- По истечении половины времени размораживания переверните продукт. По возможности 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 полностью оттаять при комнатной температуре. Это сделает процесс размораживания более равномерным. Перед размораживанием удалите металлическую или алюминиевую упаковку или ее фрагменты.

Размораживание фруктов и овощей:

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

Готовые блюда:

- Готовые блюда в металлической упаковке или пластиковых коробках с металлической крышкой можно размораживать или разогревать микроволнами, только если на них явно указано, что они пригодны для микроволновой обработки.
- Необходимо следовать инструкциям производителя на упаковке (например, удалить металлические крышки и сделать отверстия в пластиковой пленке).

Подходящая кухонная посуда и материалы

Кухонная посуда/материал	Микроволновая обработка			Малый гриль 
	Размораживание	Нагрев	Приготовление	
Огнеупорное стекло и фарфор без металлических примесей, например, марки «Пирекс» или из жаростойкого стекла.	✓	✓	✓	✓
Нежаростойкое стекло и фарфор ¹⁾	✓	✗	✗	✗
Решетка для гриля, стекло и стеклокерамика из жаростойкого/холодостойкого материала (напр., марки «Аркофлам»)	✓	✓	✓	✓

Кухонная посуда/материал	Микроволновая обработка			Малый гриль 
	Размораживание	Нагрев	Приготовление	
Фаянс, керамика ²⁾ , глиняная посуда. ²⁾	✓	✓	✓	✗
Жаростойкий пластик (до 200°C) ³⁾	✓	✓	✓	✗
Картон, бумага.	✓	✗	✗	✗
Пищевая пленка.	✓	✗	✗	✗
Пленка для жарки, пригодная для использования в микроволновой печи ³⁾	✓	✓	✓	✗
Жарка в посуде из металла, например, в эмалированной или чугунной посуде.	✗	✗	✗	✓
Формы для выпечки, с черной лакировкой или покрытые силиконом ³⁾	✗	✗	✗	✓
Глубокий противень	✗	✗	✗	✓
Решетка	✗	✗	✗	✓
Посуда для подрумянивания, например, марок «Крисп пэн» или «Кранч-плейт».	✗	✓	✓	✗
Готовые блюда в упаковках. ³⁾	✓	✓	✓	✓

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

2) Без элементов из кварца или металла или металлосодержащей глазури

3) Обязательно соблюдайте указания производителя касательно максимальных температур.

Рекомендации по использованию режима микроволновой обработки

Результат	Решение
Отсутствуют данные для веса или объема продуктов, которые предстоит приготовить.	Найдите сведения для сходных продуктов. Увеличьте или уменьшите время приготовления, следуя правилу: двойное количество – почти двойное время; половина количества – половина времени.
После приготовления продукты слишком сухие.	Выберите более короткое время приготовления или уменьшите мощность микроволновой обработки, а также закройте блюдо материалом, пригодным для использования в микроволновой печи.

Результат	Решение
Продукт не успел разморозиться, нагреться или приготовиться по истечении времени приготовления.	Увеличить время приготовления или выбрать большую мощность микроволновой обработки. Обратите внимание: более высокие блюда обычно требуют более длительного времени приготовления. Перемешивайте или переворачивайте продукты во время приготовления.
По окончании времени приготовления пища перегрета по краям, но все еще не готова в середине.	В следующий раз уменьшите уровень мощности и увеличьте продолжительность приготовления. Перемешивайте жидкие продукты, такие как супы, по истечении половины времени приготовления.

Другие соображения...

- Продукты бывают разной формы и отличаются своими свойствами. Они готовятся в разных количествах. Поэтому необходимые время и мощность размораживания, нагрева или приготовления могут быть различаться. В качестве приблизительного ориентира: **вдвое большее количество – почти вдвое больше времени.**
- При микроволновой обработке тепло образуется непосредственно в самом продукте. Это делает мгновенный равномерный прогрев невозможным. Следует помешивать или переворачивать нагреваемые блюда, особенно в случае приготовления значительных объемов пищи.
- В таблицах приводится **время выдержки**. Дайте пище постоять, будь то внутри прибора или снаружи, чтобы тепло распределилось более равномерно.
- Скорректируйте уровень мощности согласно количеству продуктов. Использование высокого уровня мощности для приготовления небольшого количества продуктов может привести к сгоранию продуктов или искрению в случае использования принадлежностей.
- При приготовлении риса более удачный результат дает использование плоской, широкой посуды.

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. Для изменения настройки мощности СВЧ поверните ручку термостата/ выбора мощности СВЧ. Установка значений мощности осуществляется с шагом в 100 Вт.
 3. Для изменения значения продолжительности нажмите на , а затем на \pm / $-$.
Через несколько секунд прибор автоматически приступит к работе. По истечении установленного времени будет выдан звуковой сигнал, а режим СВЧ автоматически выключится.
 4. Установите ручку выбора режима духового шкафа в положение «Выкл». В ходе работы режима СВЧ можно:
 - изменить значение мощности.
 - проверить значение мощности.
Нажмите на .
-  Открывание дверцы духового шкафа приводит к остановке работы функции. Для ее повторного запуска нажмите на .

Установка комбинированного режима работы

Режим микроволновой обработки можно добавить к любому из режимов нагрева.

Одновременное использование режимов нагрева и микроволновой обработки. Сокращение времени приготовления продуктов и одновременное их поджаривание.

1. Чтобы выбрать режим духового шкафа, поверните ручку выбора режима духового шкафа.

На дисплее высветится температура по умолчанию.

2. Измените температуру.
3. Нажмите на . См. «Настройка режима микроволновой обработки» и начните с Действия 2. Обратите внимание: режим микроволновой обработки начнет работать, как только будет достигнута заданная температура.

i При использовании режима микроволновой обработки совместно с функцией «Продолжительность» на протяжении более 7 минут, а также в комбинированном режиме мощность микроволновой обработки не может превышать 600 Вт.

При достижении температуры примерно на 5 градусов ниже заданной выдается звуковой сигнал. По истечении установленного времени снова будет выдан звуковой сигнал, а режимы духового шкафа и СВЧ автоматически отключатся.

4. Установите ручку выбора режима в положение «Выкл».

Примеры выбора мощности при приготовлении продуктов

Приведенные в таблице данные являются ориентировочными.

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

Функции часов

Таблица функций часов

Функция часов		Применение
	ВРЕМЯ СУТОК	Установка, изменение или контроль времени суток. См. раздел «Установка текущего времени».
	ТАЙМЕР	Используется для задания обратного отсчета времени (максимум 23 час 59 мин). Эта функция не влияет на работу прибора. Таймер можно включить в любое время, даже если прибор выключен.
	ПРОДОЛЖ.	Задание продолжительности работы прибора. Используется, только если задан режим духового шкафа.
	ОКОНЧАНИЕ	Установка времени, в которое прибор должен выключиться. Используется, только если задан режим духового шкафа. При одновременном использовании функций «Продолж.» и «Окончание» (отсрочка пуска) можно задать время для автоматического включения и выключения прибора.

 Для переключения между функциями часов нажмите на  необходимое число раз.

 Чтобы подтвердить выбор настроек функции часов, нажмите на  или подождите пять секунд, и настройки будут сохранены автоматически.

Установка ПРОДОЛЖИТЕЛЬНОСТИ или ОКОНЧАНИЯ

1. Задайте режим духового шкафа.
2. Многократным нажатием на  добейтесь отображения на дисплее  или .

На дисплее замигает символ  или .

3. Нажмите на  или на  для установки значений, и нажмите на  для подтверждения.

Для установки функции «Продолжительность»  сначала следует установить значение минут, а затем значение часов; при установке функции «Окончание»  сначала

задается значение часов, а затем значение минут.

В течение двух минут после истечения заданного времени звучит звуковой сигнал.

На дисплее замигает символ  или  и заданное время. Духовой шкаф прекратит работу.

4. Для отключения звукового сигнала нажмите любую кнопку.
5. Установите ручку выбора режима духового шкафа в положение «Выкл».

 Если во время установки часов для функции

ПРОДОЛЖИТЕЛЬНОСТЬ  нажать на кнопку , прибор перейдет в режим установки функции ОКОНЧАНИЕ .

Установка функции «ТАЙМЕР»

1. Нажимайте на  до тех пор, пока на дисплее не замигает символ  и «00».
2. Для установки таймера воспользуйтесь кнопками  или . Сначала задаются секунды, затем – минуты, а затем – часы. 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% заданного времени раздастся звуковой сигнал.

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

i Если задать функцию «Таймер» при заданных функциях «Продолж.» \rightarrow \rightarrow или «Окончание» \rightarrow \rightarrow , на дисплее отобразится символ 🔔.

Отсчет времени с начала приготовления

Функция отсчета времени с начала приготовления предназначена для контроля за продолжительностью времени работы духового шкафа. Отсчет включается, как только духовой шкаф начинает нагреваться.

Для сброса отсчета времени с начала приготовления нажмите и удерживайте кнопки \uparrow и \downarrow . Начинается новый отсчет времени с начала приготовления.

i Функцию отсчета времени с начала приготовления невозможно использовать одновременно со следующими режимами духового шкафа: Продолж. \rightarrow \rightarrow , Окончание \rightarrow \rightarrow .

Использование дополнительных принадлежностей



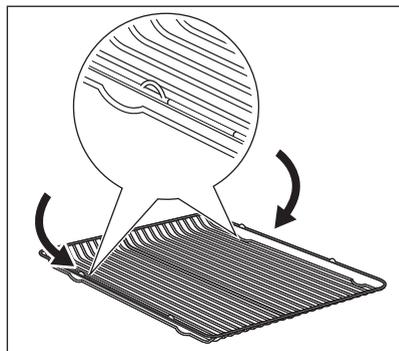
ВНИМАНИЕ!

См. Главы, содержащие сведения по технике безопасности.

Установка дополнительных принадлежностей

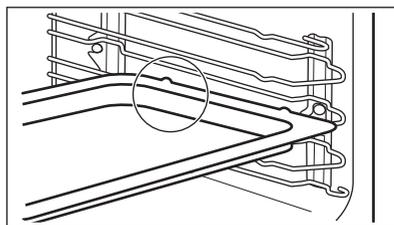
Решетка:

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



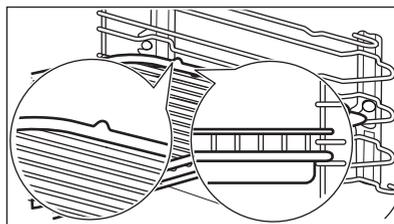
Глубокий противень:

Вставьте глубокий противень между направляющими.



Одновременная установка решетки и глубокого противня:

Вставьте глубокий противень между направляющими для противня и решеткой на направляющих выше.



i 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

Использование функции «Защита от детей».

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

1. Поверните ручку выбора режима духового шкафа в положение «Выкл».
2. Одновременно нажмите и удерживайте в течение двух секунд  и .

Прозвучит звуковой сигнал. На дисплее отобразится SAFE .

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

Использование блокировки кнопок

Режим «Блокировка кнопок» можно включить только когда прибор работает.

Блокировка кнопок позволяет предотвратить случайное изменение настроек температуры и времени текущего режима духового шкафа.

1. Выберите режим духового шкафа и установите его согласно своим предпочтениям.
2. Одновременно нажмите и удерживайте около двух секунд  и .

Прозвучит звуковой сигнал. На дисплее отобразится Loc.

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

i При повороте ручки или нажатии на любую кнопку на дисплее будет появляться символ Loc. При повороте ручки для выбора режима духового шкафа прибор будет выключаться.

i Если включена функция блокировки кнопок, при выключении прибора она автоматически заменяется функцией «Защита от детей». См. «Отключение функции «Защита от детей».

Индикация остаточного тепла

Если температура внутри духового шкафа превышает 40°C, после выключения прибора на дисплее высвечивается

индикация остаточного тепла .

Поверните ручку термостата влево или вправо для вывода на дисплей значения температуры духового шкафа.

Автоматическое отключение

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

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

Чтобы снова включить прибор после автоматического отключения, нажмите на любую кнопку.

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

Вентилятор охлаждения

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

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.

Выпечка

- Ваш духовой шкаф может отличаться характером приготовления выпечки и жаркого от предыдущего. Адаптируйте свои обычные настройки (температура, время приготовления) и положения противней к значениям, приведенным в таблице.
- Производитель рекомендует при первом использовании 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 положении противня 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 температуру. Разница выровняется в процессе выпекания.
- 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 могут изогнуться. После остывания эти деформации исчезнут.

Советы по выпечке

Результат выпекания/ жарки	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.

Результат выпекания/ жарки	Возможная причина	Решение
Торт опадает и остается сырым, комковатым или частично непропеченным.	Слишком малое время выпекания.	Установите более длинное время выпекания. Время выпекания нельзя уменьшить, увеличив температуру.
Торт опадает и остается сырым, комковатым или частично непропеченным.	Слишком много жидкости в тесте.	Используйте меньшее количество 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 высокая, 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.
Торт не готов по истечении установленного времени.	Слишком низкая температура духового шкафа.	При следующем приготовлении немного увеличьте температуру духового шкафа.

Выпекание на одном уровне

Выпечка в формах

Продукты	Описание	Температура (°C)	Время (мин)	Положение противня
Пирог-кольцо или сдобная булочка	Горячий воздух	150 - 160	50 - 70	2
Бисквит «Мадера» / Фруктовый кекс	Горячий воздух	140 - 160	70 - 90	2
Sponge cake / Бисквит	Горячий воздух	140 - 150	35 - 50	2
Sponge cake / Бисквит	Верхний/ Нижний нагрев	160	35 - 50	2
Коржи для открытого пирога из песочного теста ¹⁾	Горячий воздух	170 - 180	10 - 25	2

Продукты	Описание	Температура (°C)	Время (мин)	Положение противня
Коржи для открытого пирога из бисквитного теста	Горячий воздух	150 - 170	20 - 25	2
Apple pie / Яблочный пирог (2 формы по Ø 20 см, установленные по диагонали)	Горячий воздух	160	70 - 90	2
Apple pie / Яблочный пирог (2 формы по Ø 20 см, установленные по диагонали)	Верхний/ Нижний нагрев	180	70 - 90	1
Сырный торт/Чизкейк, противень 2)	Верхний/ Нижний нагрев	160 - 170	60 - 90	1

1) Предварительно разогрейте духовой шкаф.

2) Используйте противень для жарки.

Торты / выпечка / хлеб в глубоких противнях

Продукты	Описание	Температура (°C)	Время (мин)	Положение противня
Батон-плетенка / батон-венок	Верхний/ Нижний нагрев	170 - 190	30 - 40	2
Рожд. коврижки ¹⁾	Верхний/ Нижний нагрев	160 - 180	50 - 70	2
Хлеб (ржаной) ¹⁾	Верхний/ Нижний нагрев			2
первый		230	20	
затем		160 - 180	30 - 60	
Пирожн. из заварн. теста/эклеры ¹⁾	Верхний/ Нижний нагрев	190 - 210	20 - 35	2
Швейц. рулет ¹⁾	Верхний/ Нижний нагрев	180 - 200	10 - 20	2
Сладкий пирог с посыпкой (сухой)	Горячий воздух	150 - 160	20 - 40	3
Сливочный миндальный торт/сахарные пирожные ¹⁾	Верхний/ Нижний нагрев	190 - 210	20 - 30	2

Продукты	Описание	Температура (°C)	Время (мин)	Положение противня
Открытые фруктовые пироги из дрожжевого / сдобного теста ²⁾	Горячий воздух	150 - 160	35 - 55	3
Открытые фруктовые пироги из дрожжевого / сдобного теста ²⁾	Верхний/ Нижний нагрев	170	35 - 55	1
Открытые фруктовые пироги из песочного теста	Горячий воздух	160 - 170	40 - 80	3
Дрожжевые пироги с деликатной начинкой (например, творогом, сливками, заварным кремом) ¹⁾	Верхний/ Нижний нагрев	160 - 180	40 - 80	2

1) Предварительно разогрейте духовой шкаф.

2) Используйте противень для жарки.

Печенье

Продукты	Описание	Температура (°C)	Время (мин)	Положение противня
Песочн. печенье	Горячий воздух	150 - 160	10 - 20	3
Short bread / Песочное печенье / полоски из теста	Горячий воздух	140	20 - 35	3
Short bread / Песочное печенье / полоски из теста ¹⁾	Верхний/ Нижний нагрев	160	20 - 30	2
Печенье из сдобного теста	Горячий воздух	150 - 160	15 - 20	2
Выпечка с яичным белком, безе	Горячий воздух	80 - 100	120 - 150	1
Минд. печенье	Горячий воздух	100 - 120	30 - 50	3
Печенье из дрожжевого теста	Горячий воздух	150 - 160	20 - 40	3
Мелкоштучные хлебобулочные изделия из слоеного теста ¹⁾	Горячий воздух	170 - 180	20 - 30	3
Рулеты ¹⁾	Верхний/ Нижний нагрев	190 - 210	10 - 25	2

Продукты	Описание	Температура (°C)	Время (мин)	Положение противня
Small cakes / маленькие торты ¹⁾	Горячий воздух	160	20 - 35	3
Small cakes / маленькие торты ¹⁾	Верхний/Нижний нагрев	170	20 - 35	2

1) Предварительно разогрейте духовой шкаф.

Выпечка и запеканки

Продукты	Описание	Температура (°C)	Время (мин)	Положение противня
Запеканка из макаронных изделий	Верхний/Нижний нагрев	180 - 200	45 - 60	1
Лазанья	Верхний/Нижний нагрев	180 - 200	25 - 40	1
Овощн. запеканка ¹⁾	Турбо-гриль	160 - 170	15 - 30	1
Багеты с плавленым сыром сверху	Горячий воздух	160 - 170	15 - 30	1
Сладкая выпечка	Верхний/Нижний нагрев	180 - 200	40 - 60	1
Запеканки с рыбой	Верхний/Нижний нагрев	180 - 200	30 - 60	1
Фаршированные овощи	Горячий воздух	160 - 170	30 - 60	1

1) Предварительно разогрейте духовой шкаф.

Выпекание на нескольких уровнях

Используйте функцию «Горячий воздух».

Торты / выпечка / хлеб в глубоких противнях

Продукты	Температура (°C)	Время (мин)	Положение противня
Пирожные со взбитыми сливками/эклеры ¹⁾	160 - 180	25 - 45	1 / 3
Пирог с сухой обсыпкой	150 - 160	30 - 45	1 / 3

1) Предварительно разогрейте духовой шкаф.

Печенье/мелкое печенье/мучные изделия/рулеты

Продукты	Температура (°C)	Время (мин)	Положение противня
Печенье из песочного теста	150 - 160	20 - 40	1 / 3
Short bread / Песочное печенье / полоски из теста	140	25 - 45	1 / 3
Печенье из сдобного теста	160 - 170	25 - 40	1 / 3
Выпечка с яичным белком, безе	80 - 100	130 - 170	1 / 3
Миндальное печенье	100 - 120	40 - 80	1 / 3
Печенье из дрожжевого теста	160 - 170	30 - 60	1 / 3

Пицца

Продукты	Температура (°C)	Время (мин)	Положение противня
Пицца (на тонкой основе) ¹⁾	200 - 230	15 - 20	3
Пицца (с большим количеством открытой начинки) ²⁾	180 - 200	20 - 30	3
Открытые пироги	180 - 200	40 - 55	3
Открытый пирог со шпинатом	160 - 180	45 - 60	3
Открытый пирог (пикантный пирог)	170 - 190	45 - 55	3
Швейцарский открытый пирог	170 - 190	45 - 55	3
Сырный торт (чизкейк)	140 - 160	60 - 90	3
Яблочный пирог, закрытый	150 - 170	50 - 60	3
Овощной пирог	160 - 180	50 - 60	3
Пресный хлеб ¹⁾	230	10 - 20	3

Продукты	Температура (°C)	Время (мин)	Положение противня
Открытый слоеный пирог ¹⁾	160 - 180	45 - 55	3
Эльзасский пирог «Фламмухен» ¹⁾	230	12 - 20	3
Пироги ¹⁾	180 - 200	15 - 25	3

1) Предварительно разогрейте духовой шкаф.

2) Используйте противень для жарки.

Жарка

- 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.
 - Рекомендуется готовить в приборе мясо и рыбу весом 1 кг и выше.
- 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.
 - Несколько раз в течение жарки поливайте выделяющимся соком крупное жаркое и птицу. Это позволяет получить прекрасное жаркое.
 - Прибор можно выключить приблизительно за 10 минут до завершения жарки и воспользоваться его остаточным теплом.

Таблицы с информацией по жарке

Говядина

Продукты	Описание	Количество (кг)	Мощность (Ватт)	Температура (°C)	Время (мин)	Положение противня
Мясо, тушенное одним крупным куском	Верхн/нижн. на-грев	1 - 1.5	200	230	60 - 80	1

Свинина

Продукты	Описание	Количество (кг)	Мощность (Ватт)	Температура (°C)	Время (мин)	Положение противня
Лопатка, ошеек, окорок	Турбо-гриль	1 - 1.5	200	160 - 180	50 - 70	1

Продукты	Описание	Количество (кг)	Мощность (Ватт)	Температура (°C)	Время (мин)	Положение противня
Мясной Рулет	Турбогриль	0.75 - 1	200	160 - 170	35 - 50	1
Свиная ножка (предварительно отваренная)	Турбогриль	0.75 - 1	200	150 - 170	60 - 75	1

Телятина

Продукты	Описание	Количество (кг)	Мощность (Ватт)	Температура (°C)	Время (мин)	Положение противня
Жареная телятина	Турбогриль	1	200	160 - 180	50 - 70	1
Телячья ножка	Турбогриль	1.5 - 2	200	160 - 180	75 - 100	1

Баранина

Продукты	Описание	Количество (кг)	Мощность (Ватт)	Температура (°C)	Время (мин)	Положение противня
Ножка ягненка, жареный ягненок	Турбогриль	1 - 1.5	200	150 - 170	50 - 70	1

Птица

Продукты	Описание	Количество (кг)	Мощность (Ватт)	Температура (°C)	Время (мин)	Положение противня
Части птицы	Турбогриль	по 0,2 - 0,25	200	200 - 220	20 - 35	1
Половинка цыпленка	Турбогриль	по 0,4 - 0,5	200	190 - 210	25 - 40	1
Цыпленок, пулярка	Турбогриль	1 - 1.5	200	190 - 210	60 - 80	1
Утка	Турбогриль	1.5 - 2	200	180 - 200	80 - 110	1

Рыба (на пару)

Продукты	Описание	Количество (кг)	Мощность (Ватт)	Температура (°C)	Время (мин)	Положение противня
Рыба, целиком	Верхн/нижн. нагрев	1 - 1.5	200	210 - 220	30 - 45	1

Блюда

Продукты	Описание	Количество (кг)	Мощность (Ватт)	Температура (°C)	Время (мин)	Положение противня
Сладкие блюда	Горячий воздух	-	200	160 - 180	20 - 35	1
Пикантные блюда с заранее приготовленными ингредиентами (вермишель, овощи)	Горячий воздух	-	400 - 600	160 - 180	20 - 45	1
Несладкие блюда с сырыми ингредиентами (картофель, овощи)	Горячий воздух	-	400 - 600	160 - 180	30 - 45	2

Малый гриль

- При использовании гриля всегда выбирайте максимальный уровень мощности.
- Решетку устанавливайте на уровне, рекомендованном в таблице приготовления на гриле.
- Всегда устанавливайте емкость для сбора жира на первом уровне.
- Готовьте на гриле только плоские куски мяса или рыбы.

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



ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

Приготовление на гриле всегда выполняйте при закрытой дверце духового шкафа.

Малый гриль

Продукты	Температура (°C)	Время (мин)		Положение противня
		Первая сторона	Вторая сторона	
Ростбиф, средней прожаренности	210 - 230	30 - 40	30 - 40	1
Филе говядины, средней прожаренности	230	20 - 30	20 - 30	1
Свиная вырезка	210 - 230	30 - 40	30 - 40	1
Телячья вырезка	210 - 230	30 - 40	30 - 40	1
Спинка барашка	210 - 230	25 - 35	20 - 35	1
Рыба, целиком, 500 г – 1000 г	210 - 230	15 - 30	15 - 30	1

Быстрое грилирование

Продукты	Время (мин)		Положение противня
	Первая сторона	Вторая сторона	
Burgers / Рубленые бифштексы	9 - 13	8 - 10	3
Филе свинины	10 - 12	6 - 10	2
Сосиски	10 - 12	6 - 8	3
Стейки из говяжьей вырезки / стейки из телятины	7 - 10	6 - 8	3
Toast /Тосты	1 - 3	1 - 3	3
Тосты с открытой начинкой	6 - 8	-	2

Замороженные продукты

- Удалите упаковку продукта. Выложите продукт на тарелку.
- Не накрывайте тарелкой или миской. Это может удлинить время размораживания.

Используйте функцию «Горячий воздух».

Продукты	Температура (°C)	Время (мин)	Положение противня
Пицца, заморож.	200 - 220	15 - 25	3
Пицца америк., заморож.	190 - 210	20 - 25	3
Пицца, охлажденная	210 - 230	13 - 25	3
Мини-пиццы, заморож.	180 - 200	15 - 30	3
Карт. фри, тонк ¹⁾	210 - 230	20 - 30	3
Карт. фри, крупн. ¹⁾	210 - 230	25 - 35	3
Крокеты ¹⁾	210 - 230	20 - 35	3
Картофельные биточки	210 - 230	20 - 30	3
Лазанья / Каннелони, свежие	170 - 190	35 - 45	2
Лазанья/Каннелони, заморож.	160 - 180	40 - 60	2
Куриные крылья	190 - 210	20 - 30	3

¹⁾ Во время жарки перевернуть 2 или 3 раза.

Таблица замороженных готовых блюд

Продукты	Описание	Температура (°C)	Время (мин)	Положение противня
Замороженная пицца ¹⁾	Верхний/Нижний нагрев	согл. инструкциям производителя	согл. инструкциям производителя	2
Картофель фри ²⁾ (300 г – 600 г)	Верхний + нижний нагрев или Турбогриль	200 - 220	согл. инструкциям производителя	2
Багеты ³⁾	Верхний/Нижний нагрев	согл. инструкциям производителя	согл. инструкциям производителя	2
Фруктовый кекс	Верхний/Нижний нагрев	согл. инструкциям производителя	согл. инструкциям производителя	2

1) Предварительно разогрейте духовой шкаф.

2) Во время приготовления перевернуть 2-3 раза.

3) Предварительно разогрейте духовой шкаф.

Размораживание

- Удалите упаковку продукта и положите его на тарелку.
- Установите полку на первый уровень снизу.

- Не накрывайте продукт глубоким блюдом или тарелкой, так как это может увеличить время размораживания.

Продукты	Количество (кг)	Время размораживания (мин)	Время остаточного размораживания (мин)	Комментарии
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	-

Консервирование – нижний нагрев

- Используйте для консервирования только стандартные банки одного размера.
- Не используйте металлические банки и банки с винтовыми крышками или байонетными замками.
- В этом режиме используйте первую полку снизу.
- Не ставьте на глубокий 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 банках начнет медленно кипеть (для литровых банок примерно через 35-60 минут), выключите духовой шкаф или уменьшите температуру до 100°C (см. Таблицу).

Ягоды

Продукты	Температура (°C)	Время до начала медленного кипения (мин)	Продолжение кипячения при 100 °C (мин)
Клубника / черника / малина / спелый крыжовник	160 - 170	35 - 45	-

Фрукты с косточками

Продукты	Температура (°C)	Время до начала медленного кипения (мин)	Продолжение кипячения при 100 °C (мин)
Груша / айва / слива	160 - 170	35 - 45	10 - 15

Овощи

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

1) Оставьте стоять в духовом шкафу после его выключения.

Высушивание – Горячий воздух

Продукты	Температура (°C)	Время (час)	Положение противня
Фасоль	60 - 70	6 - 8	3
Перец	60 - 70	5 - 6	3
Овощи для супа	60 - 70	5 - 6	3
Грибы	50 - 60	6 - 8	3
Зелень	40 - 50	2 - 3	3
Сливы	60 - 70	8 - 10	3
Абрикосы	60 - 70	8 - 10	3
Яблоки, дольками	60 - 70	6 - 8	3
Груши	60 - 70	6 - 9	3

Таблицы для приготовления в микроволновой печи

Размораживание мяса

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

Размораживание птицы

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

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

Размораживание рыбы

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

Размораживание сосисок и колбасы

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

Размораживание молочных продуктов

Продукты	Мощность (Ватт)	Количество (кг)	Время (мин)	Время выдержки (мин)	Комментарии
Творог	100	0.25	10 - 15	25 - 30	Удалить алюминиевую упаковку; перевернуть по истечении половины времени приготовления.
Сливочное масло	100	0.25	3 - 5	15 - 20	Удалить алюминиевую упаковку; перевернуть по истечении половины времени приготовления.
Сыр	100	0.25	3 - 5	30 - 60	Удалить алюминиевую упаковку; перевернуть по истечении половины времени приготовления.
Сливки	100	0.25	7 - 12	20 - 30	Удалить алюминиевую упаковку; перемешать по истечении половины времени размораживания.

Размораживание пирожных/печенья

Продукты	Мощность (Ватт)	Количество	Время (мин)	Время выдержки (мин)	Комментарии
Дрожжевое тесто	100	1 шт.	2 - 3	15 - 20	Повернуть тарелку по истечении половины времени приготовления.
Творожный торт (чизкейк)	100	1 шт.	2 - 4	15 - 20	Повернуть тарелку по истечении половины времени приготовления.
Торт (пирожное)	100	1 шт.	1 - 2	15 - 20	Повернуть тарелку по истечении половины времени приготовления.
Сухие пирожные (напр., бисквитные пирожные)	100	1 шт.	2 - 4	15 - 20	Повернуть тарелку по истечении половины времени приготовления.
Фруктовый кекс	100	1 шт.	1 - 2	15 - 20	Повернуть тарелку по истечении половины времени приготовления.
Хлеб	100	1 кг	15 - 20	10 - 15	Перевернуть по истечении половины времени.
Хлеб в нарезке	100	0,5 кг	8 - 12	10 - 15	Перевернуть по истечении половины времени.
Хлеб/Булочки	100	4 рулета	5 - 8	5 - 10	Перевернуть по истечении половины времени.

Размораживание фруктов

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

Готовка/растопливание

Продукты	Мощность (Ватт)	Количество (кг)	Время (мин)	Время выдержки (мин)	Комментарии
Шоколад/шоколадная глазурь	600	0.15	2 - 3	-	Перемешать по истечении половины времени приготовления.
Сливочное масло	200	0.1	2 - 4	-	Перемешать по истечении половины времени приготовления.

Размораживание и разогрев

Продукты	Мощность (Ватт)	Количество	Время (мин)	Время выдержки (мин)	Комментарии
Детское питание в банках	300	0,2 кг	2 - 3	-	Периодически помешивать, проверять температуру.

Продукты	Мощность (Ватт)	Количество	Время (мин)	Время выдержки (мин)	Комментарии
Молоко для грудных детей (бутылка 180 мл)	1000	0,2 кг	0:20 - 0:40	-	Положить в бутылку ложку, размешивать, проверить температуру.
Продукты быстрого приготовления	600	0,4 - 0,5 кг	14 - 20	5	Удалить алюминиевые крышки; перевернуть по истечении половины времени приготовления.
Замороженные готовые блюда	400	0,4 - 0,5 кг	4 - 6	5	Удалить алюминиевые крышки; перевернуть по истечении половины времени приготовления.
Молоко	1000	1 чашка (около 200 мл)	1:15 - 1:45	-	Поместить в контейнер ложку.
Вода	1000	1 чашка (около 200 мл)	1:30 - 2	-	Поместить в контейнер ложку.
Соус	600	200 мл	1 - 2	-	Перемешать по истечении половины времени приготовления.
Суп	600	300 мл	2 - 4	-	Перемешать по истечении половины времени приготовления.

Таблица для приготовления

Продукты	Мощность (Ватт)	Количество	Время (мин)	Время выдержки (мин)	Комментарии
Рыба, целиком	500	0,5 кг	8 - 10	-	Готовить под крышкой; несколько раз повернуть посуду в ходе приготовления.
Куски рыбного филе	500	0,5 кг	6 - 8	-	Готовить под крышкой; несколько раз повернуть посуду в ходе приготовления.
Овощи, быстрое время приготовления, свежие ¹⁾	600	0,5 кг	12 - 16	-	Добавить 50 мл воды, готовить под крышкой, перемешать по истечении половины времени приготовления.
Овощи, быстрое время приготовления, замороженные ¹⁾	600	0,5 кг	14 - 18	-	Добавить 50 мл воды, готовить под крышкой, перемешать по истечении половины времени приготовления.
Овощи, долгое время приготовления, свежие ¹⁾	600	0,5 кг	14 - 20	-	Добавить 50 мл воды, готовить под крышкой, перемешать по истечении половины времени приготовления.

Продукты	Мощность (Ватт)	Количество	Время (мин)	Время выдержки (мин)	Комментарии
Овощи, долгое время приготовления, замороженные ¹⁾	600	0,5 кг	18 - 24	-	Добавить 50 мл воды, готовить под крышкой, перемешать по истечении половины времени приготовления.
Картошка в Мундире	1000	0,8 кг + 600 мл	5 - 7	300 Вт / 15-20	Готовить под крышкой, периодически перемешивать.
Рис	1000	0,3 кг + 600 мл	4 - 6	-	Готовить под крышкой, периодически перемешивать.
Попкорн	1000	-	3 - 4	-	Поместить попкорн на тарелку и поставить ее на нижний уровень.

1) Все овощи готовить в контейнере под крышкой.

Таблица приготовления в комбинированном режиме работы

- Только в ряде моделей.

- Использовать функцию «Малый гриль» и СВЧ.

Продукты	Жаростойкая посуда	Мощность (Ватт)	Температура (°C)	Время (мин)	Положение противня	Комментарии
2 половины цыпленка (2 x 0,6 кг)	Стеклокерамическое блюдо с перфорированным вкладышем	300	220	40	2	Перевернуть через 20 минут; время выдержки 5 минут.

Продукты	Жаростойкая посуда	Мощность (Ватт)	Температура (°C)	Время (мин)	Положение противня	Комментарии
Картофельная запеканка (1 кг)	Запеченные блюда	300	200	40	2	10 минут выдержки.
Жаркое из свинины, шейная часть (1,1 кг)	Стеклокерамическое блюдо с перфорированным вкладышем	300	200	70	1	Поворачивать в ходе приготовления, 10 минут выдержки.

Уход и очистка



ВНИМАНИЕ!

См. Главы, содержащие Сведения по технике безопасности.

Примечание относительно очистки

- Переднюю часть прибора протирайте мягкой тканью, смоченной в теплой воде с моющим средством.
- Для очистки металлических поверхностей используйте специальное чистящее средство.
- Очищайте внутреннюю камеру прибора после каждого использования. Накопление жира или остатков других продуктов может привести к возгоранию.
- Тщательно очистите потолок внутренней камеры от остатков пищи и жира.
- Стойкие загрязнения удаляйте специальными чистящими средствами для духовых шкафов.
- После каждого использования все принадлежности духового шкафа следует очистить и просушить. Используйте для этого мягкую тряпку, смоченную в теплой воде с моющим средством.
- Если у вас есть принадлежности с антипригарным покрытием, для их очистки не следует использовать агрессивные средства, предметы с

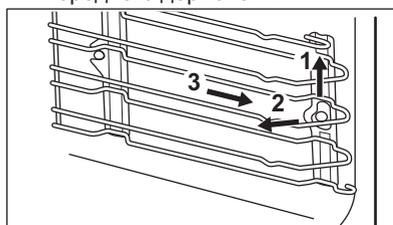
острыми краями или посудомоечную машину. Это может привести к повреждению антипригарного покрытия.

Снятие направляющих для противня

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

Снимите направляющие для противня, чтобы вымыть прибор.

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



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

Установка направляющих для противня производится в обратном порядке.

Замена лампы

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



ВНИМАНИЕ!

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



ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

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

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

Верхняя лампа

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

Поиск и устранение неисправностей



ВНИМАНИЕ!

См. Главы, содержащие сведения по технике безопасности.

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 напряжения в сети (см. Схему подключения).
Духовой шкаф не нагревается.	Духовой шкаф выключен.	Включите духовой шкаф.
Духовой шкаф не нагревается.	Не установлено текущее время.	Установите часы.
Духовой шкаф не нагревается.	Не заданы необходимые установки.	Убедитесь, что настройки выбраны верно.
Духовой шкаф не нагревается.	Сработала функция автоматического отключения.	См. «Автоматическое отключение».
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 приготовление продуктов уходит слишком много или слишком мало времени.	Слишком высокая или слишком низкая температура.	При необходимости измените температуру. Следуйте указаниям Руководства пользователя.
Пар и конденсат осаждаются на продуктах и внутри камеры духового шкафа.	Блюда находились в духовом шкафу слишком долго.	По окончании процесса приготовления не оставляйте блюда в духовом шкафу дольше, чем на 15-20 минут.
На дисплее отображаются коды ошибки, не указанный в данной Таблице.	Имел место сбой электроники.	<ul style="list-style-type: none"> Выключите и снова включите духовой шкаф с помощью предохранителя домашней электропроводки или предохранительного выключателя на электрощитке. Если на дисплее снова отображается код ошибки, обратитесь в сервисный центр.

Информация для обращения в сервис-центр

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

Данные для сервисных центров находятся на табличке с техническими данными.

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

Рекомендуем записать их здесь:

Модель (MOD.)
Код изделия (PNC)
Серийный номер (S.N.)

Технические данные

Технические данные

Напряжение	220 - 240 В
Частота	50 Гц

ОХРАНА ОКРУЖАЮЩЕЙ СРЕДЫ

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

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

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

Класс энергопотребления: А

Электролюкс Поланд Сп.з.о.о,

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

Польша



www.zanussi.com/shop



EAC CE

867326522-A-172016