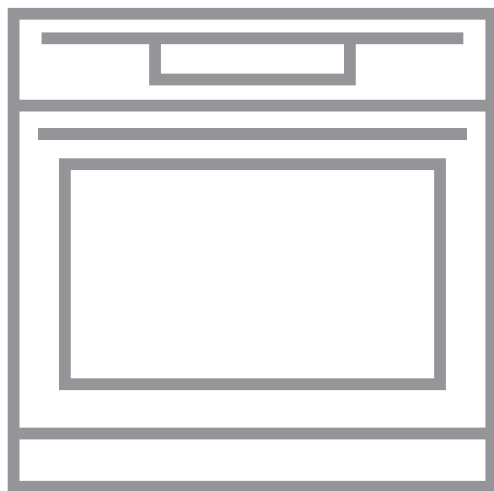


► BSM892330M  
BSR892330M

RU Инструкция по эксплуатации  
Духовой шкаф с функцией пара

# USER MANUAL



**AEG**

## СОДЕРЖАНИЕ

|                                                      |    |
|------------------------------------------------------|----|
| 1. СВЕДЕНИЯ ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ.....             | 3  |
| 2. УКАЗАНИЯ ПО БЕЗОПАСНОСТИ.....                     | 5  |
| 3. ОПИСАНИЕ ИЗДЕЛИЯ.....                             | 8  |
| 4. ЭКСПЛУАТАЦИЯ ПРИБОРА.....                         | 9  |
| 5. ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ.....                  | 10 |
| 6. ЕЖЕДНЕВНОЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ.....                     | 11 |
| 7. ФУНКЦИИ ЧАСОВ.....                                | 25 |
| 8. ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ДОПОЛНИТЕЛЬНЫХ ПРИНАДЛЕЖНОСТЕЙ..... | 26 |
| 9. ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ ФУНКЦИИ.....                       | 29 |
| 10. ПОЛЕЗНЫЕ СОВЕТЫ.....                             | 30 |
| 11. УХОД И ОЧИСТКА.....                              | 62 |
| 12. ПОИСК И УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ.....           | 67 |
| 13. ТЕХНИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ.....                          | 71 |
| 14. ЭНЕРГОЭФФЕКТИВНОСТЬ.....                         | 71 |

## ДЛЯ ИДЕАЛЬНЫХ РЕЗУЛЬТАТОВ

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



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

**[www.aeg.com/webselfservice](http://www.aeg.com/webselfservice)**



Зарегистрировать свое изделие для улучшения обслуживания:

**[www.registreaeg.com](http://www.registreaeg.com)**



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

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

## ПОДДЕРЖКА ПОТРЕБИТЕЛЕЙ И СЕРВИСНОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ

Мы рекомендуем использовать оригинальные запчасти.

При обращении в сервис-центр следует иметь под рукой следующую информацию: модель, код изделия (PNC), серийный номер.

Данная информация находится на табличке с техническими данными.

 **Внимание / Важные сведения по технике безопасности.**

 **Общая информация и рекомендации**

 **Информация по охране окружающей среды**

Право на изменения сохраняется.

## 1. СВЕДЕНИЯ ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ

Перед установкой и эксплуатацией прибора внимательно ознакомьтесь с приложенным руководством. Производитель не несет ответственности за какие-либо травмы или ущерб, возникший вследствие неправильной установки или эксплуатации. Всегда храните данное руководство под рукой в надежном месте для последующего использования.

### 1.1 Безопасность детей и лиц с ограниченными возможностями

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

- Детям младше 3 лет категорически запрещается находиться рядом с прибором во время его работы.

## **1.2 Общие правила техники безопасности**

- Установка прибора и замена кабеля должна осуществляться только квалифицированным персоналом!
- **ВНИМАНИЕ:** Прибор и его доступные для контакта части сильно нагреваются во время эксплуатации. Будьте осторожны и не прикасайтесь к нагревательным элементам. Детям младше 8 лет запрещается находиться рядом с прибором, если только за ними не обеспечивается постоянный надзор взрослых.
- Помещая в прибор или извлекая из него посуду или аксессуары, всегда используйте кухонные рукавицы.
- Перед любым обслуживанием отключите прибор от сети питания.
- Перед тем, как менять лампочку, убедитесь, что прибор отключен от электропитания, чтобы избежать опасности поражения электрическим током.
- Не используйте 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.
- Для извлечения направляющих для противня вытяните сначала переднюю, а затем заднюю

часть направляющей для противня из боковой стенки движением, направленным от стенки. Установка направляющих производится в обратном порядке.

- Используйте только термощуп (датчик температуры внутри продукта), рекомендованный для данного прибора.

## 2. УКАЗАНИЯ ПО БЕЗОПАСНОСТИ

### 2.1 Установка



#### ВНИМАНИЕ!

Установка прибора должна осуществляться только квалифицированным персоналом!

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

### 2.2 Подключение к электросети



#### ВНИМАНИЕ!

Существует риск пожара и поражения электрическим током.

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

электропитания имеется свободный доступ.

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

## 2.3 Эксплуатация



### ВНИМАНИЕ!

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

- Данный прибор предназначен только для бытового применения.
- Не вносите изменения в параметры данного прибора.
- Удостоверьтесь, что вентиляционные отверстия не закрыты.
- Во время работы прибора не оставляйте его без присмотра.
- Прибор необходимо выключать после каждого использования.
- Соблюдайте осторожность, открывая дверцу прибора во время его работы. Может произойти высвобождение горячего воздуха.
- При использовании прибора не касайтесь его мокрыми руками; не

касайтесь прибора, если на него попала вода.

- Не надавливайте на открытую дверцу прибора.
- Не используйте прибор в качестве столешницы или подставки для каких-либо предметов.
- Соблюдайте осторожность, открывая дверцу прибора. При использовании ингредиентов, содержащих алкоголь, может образовываться воздушно-спиртовая смесь.
- При открывании дверцы прибора рядом с ним не должно быть искр или открытого пламени.
- Не помещайте на прибор, рядом с ним или внутрь него легковоспламеняющиеся вещества или изделия, пропитанные легковоспламеняющимися веществами.



### ВНИМАНИЕ!

Существует риск повреждения прибора.

- Для предупреждения повреждения и изменения цвета эмали:
  - не помещайте непосредственно на дно прибора посуду и иные предметы.
  - не кладите непосредственно на дно прибора алюминиевую фольгу.
  - не наливайте в нагретый прибор воду.
  - не храните влажную посуду и продукты в приборе после окончания приготовления пищи.
  - соблюдайте осторожность при установке и извлечении аксессуаров.
- Изменение цвета эмали или нержавеющей стали не влияет на эффективность работы прибора.
- Для приготовления тортов, содержащей большое количество влаги, используйте противень для жарки. Соки из фруктов могут 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.

## 2.4 Приготовление на пару



### ВНИМАНИЕ!

Существует риск получения ожогов и повреждения прибора.

- Высвобождаемый пар может привести к получению ожогов:
  - Соблюдайте осторожность, открывая дверцу прибора при включенной функции. Может произойти высвобождение пара.
  - Соблюдайте осторожность при открывании дверцы прибора после приготовления на пару.

## 2.5 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.

- Будьте осторожны при снятии дверцы с прибора. Дверца – тяжелая!
- Во избежание повреждения покрытия прибора производите его регулярную очистку.
- Протирайте прибор мягкой влажной тряпкой. Используйте только нейтральные моющие средства. Не используйте абразивные средства, абразивные губки, растворители или металлические предметы.
- В случае использования спрея для очистки духового шкафа следуйте указаниям по безопасности на его упаковке.
- Не очищайте каталитическую эмаль (если прибор имеет соответствующее покрытие) какими-либо моющими средствами.

## 2.6 Внутреннее освещение

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



### ВНИМАНИЕ!

Существует опасность поражения электрическим током.

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

## 2.7 Утилизация



### ВНИМАНИЕ!

Существует опасность травмы или удушья.

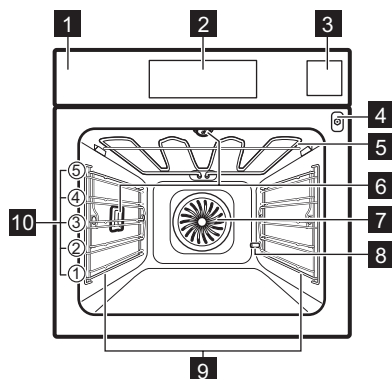
- Отключите прибор от сети электропитания.
- Обрежьте кабель электропитания как можно ближе к прибору и утилизируйте его.
- Делите защелку дверцы, чтобы дети или домашние животные не оказались заблокированными в приборе.

## 2.8 Сервис

- Для ремонта прибора обратитесь в авторизованный сервисный центр.

# 3. ОПИСАНИЕ ИЗДЕЛИЯ

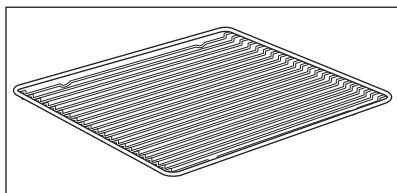
## 3.1 Общий обзор



- 1** Панель управления
- 2** Электронный программатор
- 3** Выдвижной резервуар для воды
- 4** Гнездо для подключения термошупа
- 5** Нагревательный элемент
- 6** Лампа освещения
- 7** Вентилятор
- 8** Выпускное отверстие трубки для удаления накипи
- 9** Съемная направляющая для противня
- 10** Положение противней

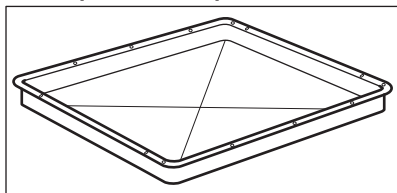
## 3.2 Аксессуары

### Решетка



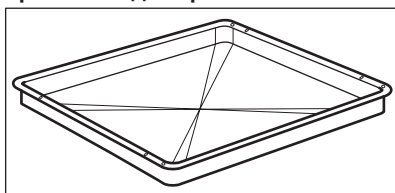
Для кухонной посуды, форм для выпечки, жаркого.

### Эмалированный противень



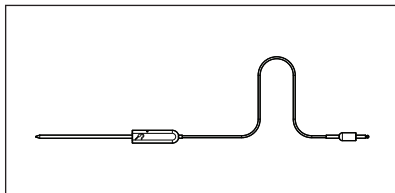
Для тортов и печенья.

### Глубокий эмалированный противень для гриля



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

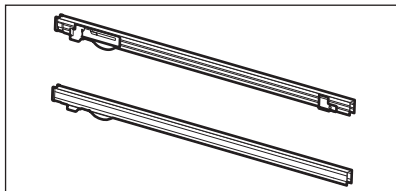
### Термошуп



Для измерения температуры внутри продукта.

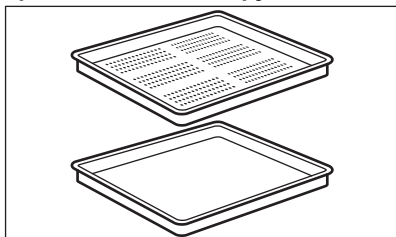


#### Телескопические направляющие



Для полок и противней.

#### Набор противней для приготовления на пару

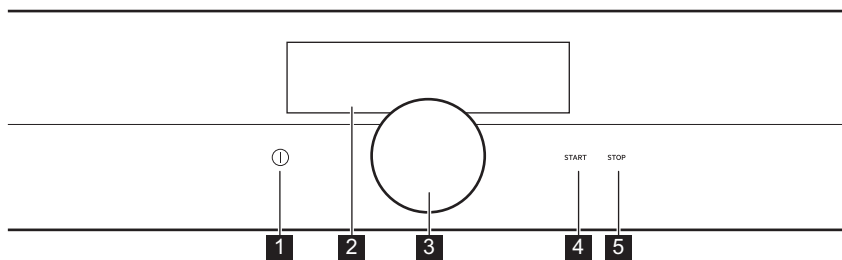


Один контейнер для продуктов без отверстий и один контейнер с отверстиями.

Набор противней для приготовления на пару удаляет конденсирующуюся воду из продуктов в ходе приготовления на пару. Используйте его для приготовления продуктов, которые не должны готовиться, будучи погруженными в воду (например, овощей, разделанной рыбы, куриных грудок). Данный набор не подходит для продуктов, которые должны быть погружены в воду – например, риса, поленты, макаронных изделий.

## 4. ЭКСПЛУАТАЦИЯ ПРИБОРА

### 4.1 Панель управления

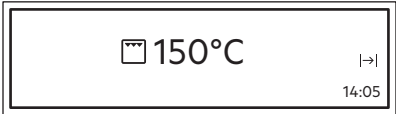


| Функция           | Комментарий                           |
|-------------------|---------------------------------------|
| <b>1</b> Вкл/Выкл | Включение и выключение прибора.       |
| <b>2</b> Дисплей  | Отображение текущих настроек прибора. |

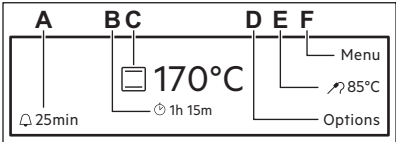
| Функция                    | Комментарий                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
|----------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>3</b> Вращающаяся ручка | Настройка режимов и прокрутка меню.<br>Для включения прибора нажмите ①.<br>Поверните ручку, чтобы вызвать экран настроек.<br>Для прокрутки меню нажмите и поверните вращающуюся ручку.<br>Для подтверждения настройки или входа в выбранное под-меню нажмите и удерживайте вращающуюся ручку.<br>Для возврата в предыдущее меню найдите в меню опцию Назад или подтвердите выбранную настройку. |
| <b>4</b> START             | Включение выбранной функции.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
| <b>5</b> STOP              | Выключение выбранной функции.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |

4.2 Дисплей

После включения на дисплее отображается последний выбранный режим нагрева.



Дисплей с максимальным набором функций.



- A. Напоминание
- B. Прямой отсчет
- C. Режимы нагрева и температура
- D. Опции или время суток
- E. Отображение продолжительности и времени окончания работы функции или Термощуп
- F. Меню

5. ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ



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

Перед первым использованием прибор и аксессуары следует очистить.  
Установите аксессуары и съемные направляющие для полок обратно на место.

5.1 Первая чистка

Извлеките из прибора все аксессуары и съемные направляющие для противней.



См. Главу «Уход и  
очистка».

5.2 Первое подключение

После первого подключения в течение 7 секунд выводится номер версии программного обеспечения.

Следует выбрать язык, Яркость дисплея, Жест. воды и Время суток.

## 5.3 Установка уровня жесткости воды

При подключении прибора к сети электропитания необходимо задать уровень жесткости воды.

В таблице ниже описывается соответствие диапазонов жесткости воды содержанию в ней кальция (в ммоль/л) и характеристикам воды.

| Жест. воды |          | Содержание кальция (ммоль/л) | Содержание кальция (мг/л) | Тип воды         |
|------------|----------|------------------------------|---------------------------|------------------|
| Класс      | dH       |                              |                           |                  |
| 1          | 0 - 7    | 0 - 1.3                      | 0 - 50                    | Мягкая           |
| 2          | 7 - 14   | 1.3 - 2.5                    | 50 - 100                  | Умеренно жесткая |
| 3          | 14 - 21  | 2.5 - 3.8                    | 100 - 150                 | Жесткая          |
| 4          | более 21 | более 3,8                    | более 150                 | Очень жесткая    |

Если жесткость воды превышает приведенные в Таблице значения, наполните выдвижной резервуар для воды бутилированной водой.

1. Возьмите индикаторную полоску с четырьмя изменяющимися цветами. Полоска поставляется в комплекте набора противней для приготовления на пару для духового шкафа.
2. Погрузите полоску в воду приблизительно на 1 секунду так, чтобы все ее изменяющиеся участки оказались в воде. Не помещайте полоску в проточную воду!
3. Стряхните с полоски лишнюю воду.
4. Через 1 минуту проверьте жесткость воды, воспользовавшись таблицей ниже. Цвета изменяющихся зон продолжают меняться по истечении 1 минуты. В ходе измерения это учитываться не должно.

5. Задайте жесткость воды в меню Основные установки.

| Индикаторная полоска                                                               | Жесткость воды |
|------------------------------------------------------------------------------------|----------------|
|   | 1              |
|   |                |
|   | 2              |
|   | 3              |
|  | 4              |

Черные квадраты в таблице соответствуют красным квадратам на индикаторной полоске.

Изменить жесткость воды можно в меню Основные установки / Настройка / Жест. воды.

## 6. ЕЖЕДНЕВНОЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ



### ВНИМАНИЕ!

См. Главы, содержащие Сведения по технике безопасности.

### 6.1 Режимы нагрева

Включение и выключение режимов нагрева.

1. Включите духовой шкаф.
2. Возьмитесь за вращающуюся ручку.  
На дисплее будет подчеркнута последняя использовавшаяся функция.
3. Нажмите на вращающуюся ручку для вызова подменю и поверните ее для выбора режима нагрева.
4. Нажмите на вращающуюся ручку для подтверждения.
5. Установите температуру и подтвердите выбор.
6. Нажмите **START**. Термощуп можно подключить в любой момент как до, так и в течение процесса приготовления. Некоторые

функции содержат набор всплывающих элементов. Для перехода к следующему элементу нажмите на вращающуюся ручку. После подтверждения последнего выбора начнется выполнение функции.

Для выключения функции нажмите **STOP**.



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

## Режимы нагрева: Особые

| Режим нагрева                                                                                         | Применение                                                                                                                                                                         |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  Медл. приготовление | Приготовление нежных и сочных жареных кусков мяса.                                                                                                                                 |
|  Поддержание тепла   | Сохранение пищи в теплом виде.                                                                                                                                                     |
|  Подогрев тарелок    | Предварительный подогрев тарелок перед подачей на стол.                                                                                                                            |
|  Консервирование     | Консервирование овощей (например, соленных огурцов).                                                                                                                               |
|  Сушка              | Подсушивание тонко нарезанных фруктов (например, яблок, слив, персиков) и овощей (например, помидоров, цуккини или грибов).                                                        |
|  Йогурт            | Используйте данную функцию для приготовления йогурта. При использовании данной функции лампа освещения выключена.                                                                  |
|  Размораживание    | Данная функция может использоваться для размораживания замороженных продуктов, таких как овощи и фрукты. Время размораживания зависит от объема и размеров замороженных продуктов. |
|  Запеканка         | Приготовление таких блюд как лазанья или картофельная запеканка, а также запекание до румяной корочки и обжаривание.                                                               |

## Режимы нагрева: Стандартный

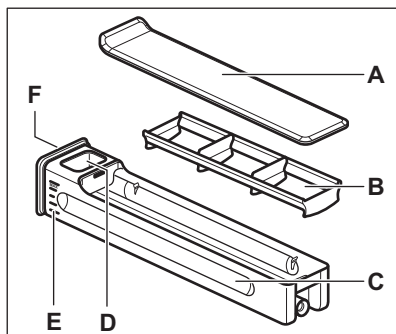
| Режим нагрева                                                                                                                | Применение                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  Горячий воздух                             | Одновременное выпекание, жарка и высушивание продуктов максимум на трех уровнях. Установите температуру на 20°C – 40°C ниже, чем для режима Верхн/нижн. нагрев.                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
|  Горячий воздух + нижний                    | Выпекание на одном уровне духового шкафа, когда требуется более интенсивное подрумянивание и хрустящая нижняя корочка. Установите температуру на 20°C – 40°C ниже, чем для режима Верхн/нижн. нагрев.                                                                                                                                                                                                                                                                 |
|  Верхн/нижн. нагрев (Верхний/нижний нагрев) | Выпекание и жарка продуктов на одном уровне духового шкафа.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
|  Нижний нагрев + гриль + конвекция          | Приготовление полуфабрикатов, например, картофеля фри, картофеля по-деревенски или спринг-роллов с образованием хрустящей корочки.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
|  Малый гриль                                | Приготовление на гриле продуктов плоской формы и тостов.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
|  Гриль + конвекция                          | Жарка крупных кусков мяса или птицы на одном уровне, а также запекание и обжаривание.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
|  Нижний нагрев                              | Выпекание пирогов с хрустящей основой и консервирование продуктов.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
|  Влажный горячий воздух                     | Выпекание хлеба, кексов и печенья. Экономия электроэнергии в ходе приготовления. Для достижения желаемого результата приготовления данную функцию необходимо использовать согласно Таблицам режима «Влажный горячий воздух». Более подробные сведения о рекомендуемых настройках содержатся Главе «Указания и рекомендации» в Таблице «Влажный горячий воздух». Данная функция использовалась при определении класса энергоэффективности в соответствии с EN 60350-1. |

## Режимы нагрева: Пар

| Режим нагрева                                                                                   | Применение                                       |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------|
|  Влажный пар | Приготовление на пару овощей, гарниров или рыбы. |

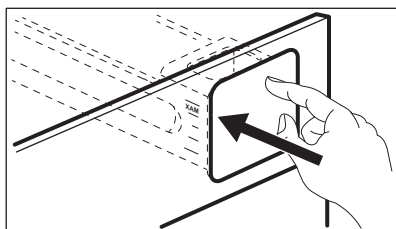
| Режим нагрева                                                                                                   | Применение                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  <p>Выс. влажность проф.</p>   | <p>Функция подходит для приготовления таких деликатных блюд как заварной крем, открытый пирог, террин и рыба.</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
|  <p>Средн. влажность проф.</p> | <p>Функция подходит для приготовления припущенного и тушеного мяса, а также хлеба и продуктов из сдобного дрожжевого теста. Благодаря сочетанию пара и нагрева мясо приобретает нежную и сочную текстуру, а выпечка из дрожжевого теста приобретает хрустящую и блестящую поверхность.</p>                                                                                                                  |
|  <p>Низк. влажность проф.</p>  | <p>Данная функция подходит для мяса, птицы, запеченных блюд и запеканок. Благодаря сочетанию пара и нагрева мясо приобретает нежную и сочную текстуру, а также хрустящую корочку.</p>                                                                                                                                                                                                                       |
|  <p>Регенерация</p>            | <p>Разогрев продуктов с помощью пара предотвращает подсыхание поверхности. Мягкое и равномерное распределение нагрева позволяет раскрыть вкус и аромат продуктов так, как будто они были только что приготовлены. Данная функция может использоваться для разогрева продуктов непосредственно на тарелке. Можно разогревать больше одной тарелки одновременно, используя несколько положений противней.</p> |
|  <p>Низкотемпературное</p>     | <p>Название функции относится к методу приготовления в герметично закрытых пластиковых пакетах при низких температурах. Подробнее см. Раздел «Низкотемпературное приготовление ниже, а также Главу «Указания и рекомендации», где приведены Таблицы для приготовления пищи.</p>                                                                                                                             |
|  <p>Хлеб</p>                 | <p>Используйте данную функцию для приготовления хлеба и булочек на хорошем профессиональном уровне в части получения хрустящей корочки, ее блеска и цвета.</p>                                                                                                                                                                                                                                              |
|  <p>Подготовка теста</p>     | <p>Увеличение влажности при помощи пара улучшает и ускоряет процесс подготовки теста, не допуская подсыхания его поверхности и сохраняя эластичность.</p>                                                                                                                                                                                                                                                   |

## Выдвижной резервуар для воды



- A. Крышка
- B. Волногаситель
- C. Корпус резервуара
- D. Отверстие для наполнения водой
- E. Шкала
- F. Передняя кнопка

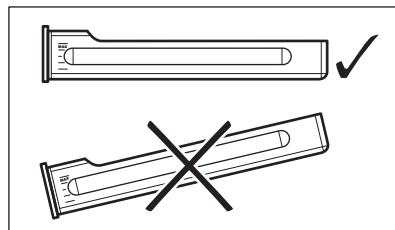
Выдвижной резервуар для воды извлекается из прибора. Аккуратно нажмите на переднюю кнопку. После нажатия на выдвижной резервуар для воды он автоматически выдвинется из прибора.



Выдвижной резервуар для воды можно наполнить двумя способами:

- оставить выдвижной резервуар для воды внутри прибора и наполнить его при помощи емкости с водой, или
- извлечь выдвижной резервуар для воды из прибора и наполнить его под краном.

При наполнении выдвижного резервуара для воды под краном держите резервуар в горизонтальном положении, чтобы избежать пролива воды.



Наполнив выдвижной резервуар для воды, установите его в то же положение. Нажмите на переднюю кнопку, добившись, чтобы резервуар оказался внутри прибора.

Выдвижной резервуар для воды следует опорожнять после каждого использования.



### ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

Выдвижной резервуар для воды следует держать вдали от горячих поверхностей.

## Приготовление на пару

Крышка выдвижного резервуара для воды находится внутри панели управления.



### ВНИМАНИЕ!

Используйте только холодную водопроводную воду. Не используйте фильтрованную (деминерализованную) или дистиллированную воду. Не используйте другие жидкости. Не заливайте в выдвижной резервуар для воды воспламеняющиеся или спиртосодержащие жидкости.

1. Нажмите на крышку, чтобы открыть выдвижной резервуар для воды, и извлеките его из прибора.
2. Наполните выдвижной резервуар для воды холодной водой до максимальной отметки (около 950 мл). Этого количества воды достаточно примерно на 50 минут. Воспользуйтесь шкалой на резервуаре для воды.

3. Установите выдвижной резервуар для воды в исходное положение.



Перед установкой в прибор выдвижного резервуара для воды вытрите его от влаги мягкой тряпкой.

4. Включите прибор.
5. Задайте режим нагрева с паром и задайте температуру.
6. При необходимости задайте функцию Продолжительность  $\rightarrow$  | или Окончание  $\rightarrow$  |. Пар начнет появляться примерно через 2 минуты. Когда прибор достигнет заданной температуры, раздастся сигнал. Когда в выдвижном резервуаре для воды заканчивается вода, выдается сигнал; для продолжения приготовления на пару необходимо залить в резервуар воду.

После окончания приготовления прозвучит звуковой сигнал.

7. Выключите прибор.
8. После окончания процесса приготовления на пару слейте из выдвижного резервуара для воды оставшуюся там воду.



#### **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ**

Прибор может сильно нагреваться. Существует опасность получения ожогов. Будьте осторожны при сливе воды из выдвижного резервуара.

9. После приготовления на пару на дне внутренней камеры может конденсироваться пар. Всегда вытирайте дно внутренней камеры прибора, когда он остынет.

Для окончательной просушки оставьте дверцу прибора открытой. Для ускорения сушки можно закрыть дверцу и разогреть прибор при помощи функции Горячий воздух при 150°C около 15 минут.



По окончании приготовления на пару вентилятор охлаждения начинает работать быстрее для удаления пара.

## **Низкотемпературное**

- Благодаря отсутствию потерь на испарение продукты полностью сохраняют свои вкусовые свойства и оригинальный аромат.
- Нежная текстура мяса и рыбы.
- В продуктах сохраняются все минеральные вещества и витамины.
- Поскольку продукты сохраняют свой собственный вкус, требуется меньше специй.
- Улучшается организация «рабочего процесса» в ходе приготовления, поскольку исчезает необходимость подавать продукты непосредственно после приготовления и непосредственно в месте приготовления.
- Низкая температура приготовления уменьшает риск передержки блюд.
- Разделение продуктов на порции позволяет удобнее их держать.

## **Подготовка продуктов**

1. Вымыть и нарезать ингредиенты.
2. Добавить в ингредиенты специи.
3. Разложить ингредиенты в вакуумные пакеты подходящих размеров.
4. Закрыть вакуумный пакет, как можно тщательнее удалив из него весь воздух.
5. В случае, если приготовление не будет выполняться немедленно, пакеты следует в обязательном порядке хранить в охлажденном виде.
6. Произвести запуск функции Низкотемпературное, руководствуясь соответствующими указаниями из Таблиц приготовления, сообразно виду продуктов, или воспользоваться



рецептами из меню «Помощь в приготовлении».

7. Открыть пакет и подать на стол.
8. По желанию: завершить приготовление, обжариванием или грилированием (например, в случае с мясом) для получения привлекательной корочки и типичного вкуса жаркого.

**i** Приготовление с использованием данной функции приводит к осаждению воды на вакуумных пакетах и внутри камеры прибора. После окончания процесса приготовления открывайте дверь с осторожностью, чтобы не допустить попадания воды на мебель. Для извлечения вакуумных пакетов используйте тарелку и полотенце. Вытирайте дверцу, поддон для сбора капель внизу и внутреннюю камеру прибора мягкой тряпкой или губкой. Для окончательной просушки оставьте дверцу прибора открытой. Для ускорения сушки можно разогреть прибор горячим воздухом при 150°C около 15 минут.

## 6.2 Меню - обзор



### Меню

| Элемент меню           | Применение                                     |
|------------------------|------------------------------------------------|
| Помощь в приготовлении | Содержит перечень автоматических программ.     |
| Очистка                | Содержит перечень программ очистки.            |
| Основные установки     | Используется для задания конфигурации прибора. |

### Подменю для: Очистка

| Подменю       | Описание                                                                                                               |
|---------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Очистка паром | Процедура для очистки прибора низкой степени загрязненности, в котором нет пригоревших за несколько раз остатков пищи. |

| Подменю            | Описание                                                                                                        |
|--------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Очистка паром плюс | Процедура для очистки стойких загрязнений с использованием средства для чистки духового шкафа.                  |
| Удал. накипи       | Процедура очистки системы парогенератора от остатков известковых отложений.                                     |
| Ополаск.           | Процедура для промывки и очистки системы парогенератора после частого применения функций с использованием пара. |

## Подменю для: Основные установки

| Подменю           | Описание                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
|-------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Защита от детей   | Когда установлена функция «Защита от детей», случайное включение духового шкафа становится невозможным. Включение и выключение данной функции производится в меню «Основные Установки». При включении функции сообщение «Защита от детей» появляется на дисплее каждый раз при включении прибора. Для того чтобы воспользоваться духовым шкафом, выберите при помощи вращающейся ручки кодовые буквы в следующем порядке: A B C. |
| Быстрый нагрев    | Уменьшает требуемое по умолчанию время разогрева. Примечание: данная функция доступна только в ряде режимов нагрева.                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
| Сохранение тепла  | Используется для поддержания приготовленных блюд теплыми в течение 30 минут после завершения приготовления. Для более раннего выключения нажмите на вращающуюся ручку. При включенной данной функции на дисплее появляется сообщение «Поддержание тепла включено». Примечание: данная функция доступна только в ряде режимов нагрева.                                                                                            |
| Коррекция времени | Увеличение заранее заданного времени приготовления. Примечание: данная функция доступна только в ряде режимов нагрева.                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
| Настройка         | Выбор настроек духового шкафа.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
| Сервис            | Отображение на дисплее версии и конфигурации программного обеспечения.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |

## Подменю для: Настройка

| Подменю                 | Описание                                                                                                                                                                |
|-------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Язык                    | Выбор языка выводимой на дисплей информации.                                                                                                                            |
| Время суток             | Установка текущего времени и даты.                                                                                                                                      |
| Тоны кнопок             | Включение и выключение звуковых сигналов, звучащих при нажатии на сенсорные поля. Отключение звуковых сигналов, выдаваемых при нажатии «ВКЛ/ВЫКЛ» и «СТОП», невозможно. |
| Сигналы тревоги/ошибки  | Включение и выключение сигналов оповещения.                                                                                                                             |
| Громкость звук. сигнала | Регулировка в процентах громкости сигналов, звучащих при нажатии на сенсорные поля, а также других сигналов.                                                            |
| Яркость дисплея         | Изменение яркости дисплея в процентах.                                                                                                                                  |
| Жест. воды              | Задайте жесткость воды.                                                                                                                                                 |

## Подменю для: Сервис

| Подменю                                         | Описание                                    |
|-------------------------------------------------|---------------------------------------------|
| ДЕМО                                            | Код включения / отключения: 2468            |
| Отобразить лицензии                             | Сведения о лицензиях.                       |
| Отобразить версию ПО (программного обеспечения) | Сведения о версии программного обеспечения. |
| Заводские установки                             | Восстановление заводских настроек.          |

## Подменю для: Помощь в приготовлении

Для каждого блюда в данном подменю заранее предусмотрена функция и температура. Эти параметры можно изменить вручную согласно предпочтениям пользователя.

Для ряда блюд также можно выбрать метод приготовления:

- Вес, автоматич.
- Термощуп

Уровень, на котором блюдо будет приготовлено:

- С кровью или Меньше
- Медиум
- Хорошо Прожаренная или Больше

Категория блюда: Мясо и рыба

| Мясо     |                        |
|----------|------------------------|
| Говядина | Вырезка                |
|          | Жаркое                 |
|          | Стейк                  |
|          | Говяд.по-венски        |
|          | Мясной Рулет           |
|          | Говядина по-скандинав. |

| Мясо     |                                   |                |
|----------|-----------------------------------|----------------|
| Свинина  | Вырезка                           | Свеж.          |
|          |                                   | Копченые блюда |
|          | Жаркое                            |                |
|          | Ветчина                           | Обжарка        |
|          |                                   | На пару        |
|          | Рулька, предварительно отваренная |                |
| Телятина | Ребра                             |                |
|          | Сосиски                           |                |
|          |                                   |                |
| Баранина | Вырезка                           |                |
|          | Жаркое                            |                |
|          | Седло                             |                |
| Дичь     | Оленина                           | Седло          |
|          |                                   | Окорок         |
|          | Заяц                              | Седло          |
|          |                                   | Нога           |

| Птица    |          |                                  |
|----------|----------|----------------------------------|
| Цыпленок | Целиком  |                                  |
|          | Половина |                                  |
|          | Грудка   | На пару                          |
|          |          | Низкотемпературное приготовление |
|          | Ножки    |                                  |
|          | Крылышки |                                  |

| Птица   |          |
|---------|----------|
| Утка    | Целиком: |
|         | Грудка   |
| Гусь    |          |
| Индейка | Целиком: |
|         | Грудка   |

| Рыба              |         |                                  |
|-------------------|---------|----------------------------------|
| Рыба, целиком     | Мал.    | Обжарка                          |
|                   |         | На пару                          |
|                   | Медиум  | Обжарка                          |
|                   |         | На пару                          |
|                   | Больш.  | Обжарка                          |
|                   |         | На пару                          |
| Филе              | Тонкая  | На пару                          |
|                   |         | Низкотемпературное приготовление |
|                   | Толстая | На пару                          |
|                   |         | Низкотемпературное приготовление |
| Запеканки с рыбой |         |                                  |
| Рыбн. пал.        |         |                                  |

| Морепродукты |                                  |
|--------------|----------------------------------|
| Креветки     | На пару                          |
|              | Низкотемпературное приготовление |
| Мидии        | На пару                          |
|              | Низкотемпературное приготовление |
| Гребешки     |                                  |

Категория блюда: Гарниры / запеч. блюда

| Блюда                      |                        |                      |
|----------------------------|------------------------|----------------------|
| Гарниры                    | Картофель Свеж.        | Целиком              |
|                            |                        | Четверть             |
|                            | Картофель Замороженн.  | Картофель фри        |
|                            |                        | Крокеты              |
|                            |                        | Картофель, ломтики   |
|                            |                        | Картофельные Биточки |
|                            | Рис                    |                      |
|                            | Паста, свежая          |                      |
|                            | Полента                |                      |
|                            | Клецки                 | Хлебные клецки       |
| Картоф. клецки             |                        |                      |
| Клецки из дрожжевого теста |                        |                      |
| Запеч. блюда               | Лазанья                |                      |
|                            | Картофельная запеканка |                      |
|                            | Запеканка из макарон   |                      |
|                            | Овощн. запеканка       |                      |
|                            | Запеканки, несладкие   |                      |
|                            | Запеканки, овощи       |                      |
| Бобовые и зерновые         |                        |                      |
| Террины                    |                        |                      |

| Блюда |                 |
|-------|-----------------|
| Яйца  | Всмятку         |
|       | Медиум          |
|       | Вкрутую         |
|       | Запеченные яйца |

Категория блюда: Несладкая выпечка

| Блюдо |                    |         |
|-------|--------------------|---------|
| Пицца | Свеж.              | Тонкая  |
|       |                    | Толстая |
|       | Замороженн.        | Тонкая  |
|       |                    | Толстая |
|       |                    | Закуски |
|       | В охлажденном виде |         |
| Киш   | Тонкая             |         |
|       | Толстая            |         |

| Блюдо   |             |                        |
|---------|-------------|------------------------|
| Хлеб    | Свеж.       | Багет                  |
|         |             | Чиабатта               |
|         |             | Белый хлеб             |
|         |             | Черный хлеб            |
|         |             | Ржаной хлеб            |
|         |             | Цельнозерновой хлеб    |
|         |             | Пресный хлеб           |
|         |             | Батон-венчик           |
|         |             | Дрожжев. Пирог с Медом |
|         | Замороженн. | Багет                  |
|         |             | Хлеб                   |
| Готовый |             |                        |
| Рулеты  | Свеж.       |                        |
|         | Замороженн. |                        |
|         | Готовый     |                        |

Категория блюда: Десерты / выпечка

| Блюдо         |                            |
|---------------|----------------------------|
| Пирог в форме | Миндальный торт            |
|               | Яблочный пирог             |
|               | Сдобная булочка            |
|               | Сырный торт/ Чизкейк       |
|               | Ябл. пир., закр.           |
|               | Осн. из песочн. теста      |
|               | Бискв. осн. для откр. пир. |
|               | Бисквит «Мадера»           |
|               | Пирог-кольцо               |
|               | Бисквитный пирог           |
|               | Открытые пироги            |
|               |                            |

| Блюдо             |                                               |
|-------------------|-----------------------------------------------|
| Пирог на противне | Заморожен-<br>ный яблоч-<br>ный штру-<br>дель |
|                   | Шоколад-<br>ный торт                          |
|                   | Сырный<br>торт/<br>Чизкейк                    |
|                   | Рожд. ко-<br>врижки                           |
|                   | Пирог с по-<br>сыпкой                         |
|                   | Откр. фрукт. пир.                             |
|                   | Изделия из<br>песочного<br>теста              |
|                   | Опарн. те-<br>сто                             |
|                   | Дрожжевое<br>тесто                            |
|                   | Бисквитный<br>пирог                           |
|                   | Сах. пече-<br>нье                             |
|                   | Швейц. ру-<br>лет                             |
|                   | Сладк. швейц. пи-<br>рог                      |
|                   | Дрожжевой<br>пирог                            |

| Блюдо                 |                                  |
|-----------------------|----------------------------------|
| Пирожные              | Маленькие<br>торты               |
|                       | Пирожн. из<br>заварн. те-<br>ста |
|                       | Эклеры                           |
|                       | Минд. пече-<br>нье               |
|                       | Маффины                          |
|                       | Полоски из<br>теста              |
|                       | Изд. из сл.<br>теста             |
|                       | Песочн. пе-<br>ченье             |
| Флан                  |                                  |
| Заварной<br>крем      |                                  |
| Запеканки,<br>сладкие |                                  |
| Сладкие<br>клецки     |                                  |

Категория блюда: Овощи

| Блюдо                         |                                       |
|-------------------------------|---------------------------------------|
| Артишоки                      | На пару                               |
|                               | Низкотемператур-<br>ное приготовление |
| Спаржа, зеленая               | На пару                               |
|                               | Низкотемператур-<br>ное приготовление |
| Спаржа, белая                 | На пару                               |
|                               | Низкотемператур-<br>ное приготовление |
| Свекла                        |                                       |
| Скорцоне-<br>ра(лист.капуста) |                                       |

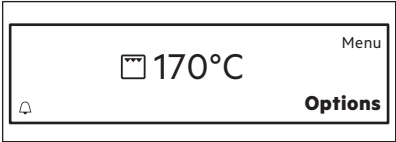
| Блюдо                |                                  |
|----------------------|----------------------------------|
| Брокколи             | Соцветия                         |
|                      | Целиком                          |
| Брюссельская капуста |                                  |
| Турнепс              |                                  |
| Морковь              | На пару                          |
|                      | Низкотемпературное приготовление |
| Цветная капуста      | Соцветия                         |
|                      | Целиком                          |
| Сельдерей            | На пару                          |
|                      | Низкотемпературное приготовление |
| Корневой сельдерей   |                                  |
| Цуккини, ломтики     | На пару                          |
|                      | Низкотемпературное приготовление |
| Баклажаны            | На пару                          |
|                      | Низкотемпературное приготовление |
| Фенхель              | На пару                          |
|                      | Низкотемпературное приготовление |
| Зеленая фасоль       |                                  |
| Лук-порей, кольцами  | На пару                          |
|                      | Низкотемпературное приготовление |

| Блюдо             |                                  |
|-------------------|----------------------------------|
| Нарез. грибы      |                                  |
| Горох             |                                  |
| Перец             | На пару                          |
|                   | Низкотемпературное приготовление |
| Тыква             |                                  |
| Савойская капуста |                                  |
| Свеж. шпинат      |                                  |
| Помидоры          |                                  |

Категория блюда: Фрукты

| Блюдо     |
|-----------|
| Яблоки    |
| Манго     |
| Нектарины |
| Персики   |
| Груши     |
| Ананас    |
| Сливы     |

6.3 Опции



| Опции             | Описание                                                                |
|-------------------|-------------------------------------------------------------------------|
| Настройки таймера | Перечень функций часов.                                                 |
| Быстрый нагрев    | Сокращение времени разогрева для текущего режима нагрева.<br>Вкл / Выкл |



| Опции         | Описание                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
|---------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Включил и Иди | Выбор функции и ее включение позднее. При выборе функции на дисплее отображается сообщение «Функция Set&Go включена». Нажмите кнопку «Пуск» для ее выполнения. При запуске функции сообщение исчезает с дисплея, а духовой шкаф начинает работу. Примечание: данная функция доступна только в ряде режимов нагрева и только тогда, когда заданы опции «Продолжительность» / «Окончание». |
| Освещение     | Вкл / Выкл                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |

## 6.4 Остаточное тепло

После выключения духового шкафа на дисплее отображается остаточное

тепло. Это тепло можно использовать для поддержания блюд в теплом состоянии.

# 7. ФУНКЦИИ ЧАСОВ

## 7.1 Настройки таймера

| Функция часов                                                                                        | Применение                                                                                                                                                                                                                                                                      |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  Прямой отсчет      | Автоматический контроль времени, прошедшего с начала работы функции. Имеется возможность включения или выключения отображения функции Прямой отсчет.                                                                                                                            |
|  Продолжительность | Установка продолжительности работы. <sup>1)</sup>                                                                                                                                                                                                                               |
|  Окончание        | Установка времени отключения заданного режима нагрева. Эта опция доступна только при включении функции Продолжительность. Для автоматического включения и выключения духового шкафа в более позднее время воспользуйтесь функциями Продолжительность и Окончание. <sup>1)</sup> |

| Функция часов                                                                                 | Применение                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  Напоминание | <p>Установка времени обратного отсчета.<sup>1)</sup> Эта функция не влияет на работу духового шкафа.</p> <p>Выберите  и задайте время. По истечении установленного времени будет выдан звуковой сигнал. Нажмите на вращающуюся ручку для выключения сигнала. Функцию Напоминание также можно использовать, когда духовой шкаф выключен.</p> |

<sup>1)</sup> Максимум 23 часа 59 минут

## 8. ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ДОПОЛНИТЕЛЬНЫХ ПРИНАДЛЕЖНОСТЕЙ



### ВНИМАНИЕ!

См. Главы, содержащие Сведения по технике безопасности.

### 8.1 Термощуп

Термощуп измеряет температуру внутри продукта. Когда температура продукта достигает заданного значения, прибор выключается.

Необходимо задать два значения температуры:

- температуру духового шкафа (минимум 120°C),
- температуру внутри продукта.



### ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

Используйте только аксессуары, идущие в комплекте с прибором, или фирменные запасные части.

Указания для достижения оптимальных результатов:

- Ингредиенты должны иметь комнатную температуру.
- Термощуп не подходит для использования с жидкими блюдами.
- В ходе приготовления Термощуп должен находиться внутри блюда, а его штекер быть включенным в гнездо.

- Используйте рекомендуемые настройки температуры внутри продукта.



### ВНИМАНИЕ!

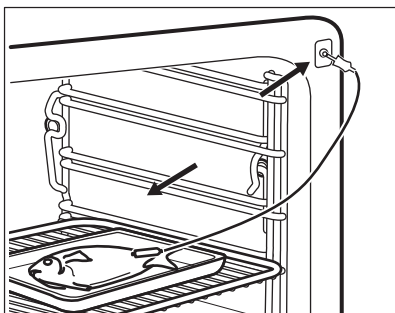
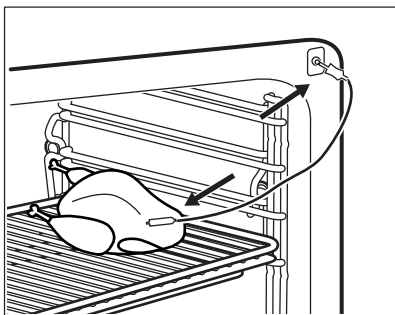
См. Главу «Указания и рекомендации».



Прибор рассчитывает примерное окончание времени приготовления. Оно зависит от количества продуктов, выбранного режима нагрева и заданной температуры.

### Категории блюд: мясо, птица и рыба

1. Включите духовой шкаф.
2. Вставьте наконечник Термощуп в центр куска мяса или рыбы, по возможности выбрав самую толстую его часть. Убедитесь, что как минимум 3/4 Термощуп находится внутри блюда.
3. Вставьте штекер Термощуп в разъем на передней рамке духового шкафа.



На дисплее отобразится: Термошуп.

4. Установите температуру внутри продукта.
5. Задайте режим нагрева и, при необходимости, температуру духового шкафа.

Когда блюдо достигнет заданной температуры, раздастся сигнал. Духовой шкаф автоматически выключится.

6. Нажмите на вращающуюся ручку для выключения сигнала.
7. Выньте штекер Термошуп из гнезда и достаньте блюдо из духового шкафа.



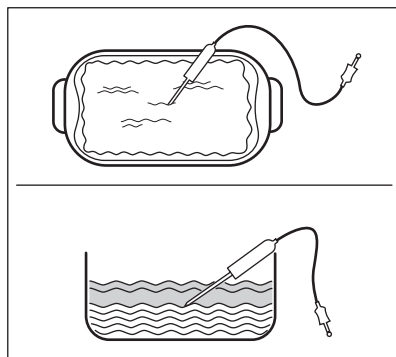
### ВНИМАНИЕ!

Присутствует опасность ожога, так как Термошуп сильно нагревается. Будьте осторожны при извлечении штекера из гнезда и наконечника из продукта.

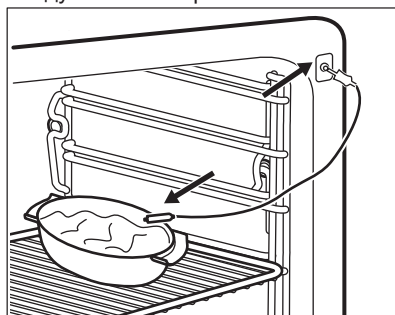
## Категория блюд: запеканки

1. Включите духовой шкаф.
2. Поместите ингредиентов в форму для выпечки.

3. Вставьте наконечник Термошуп точно в центр запеканки. Во время запекания Термошуп не должен менять своего положения в блюде. Для этого зафиксируйте его при помощи одного из более твердых ингредиентов. Для фиксации силиконовой ручки Термошуп воспользуйтесь краем посуды, в которой производится запекание. Наконечник Термошуп не должен касаться дна посуды для запекания.



4. Выложите поверх Термошуп другие ингредиенты.
5. Вставьте штекер Термошуп в разъем на передней рамке духового шкафа.



На дисплее отобразится: Термошуп.

6. Установите температуру внутри продукта.
7. Задайте режим нагрева и, при необходимости, температуру духового шкафа.

Когда блюдо достигнет заданной температуры, раздастся звуковой

сигнал. Духовой шкаф автоматически выключится.

8. Нажмите на вращающуюся ручку для выключения сигнала.
9. Выньте штекер Термошуп из гнезда и достаньте блюдо из духового шкафа.



#### **ВНИМАНИЕ!**

Присутствует опасность ожога, так как Термошуп сильно нагревается. Будьте осторожны при извлечении штекера из гнезда и наконечника из продукта.

## **Изменение температуры внутри продукта**

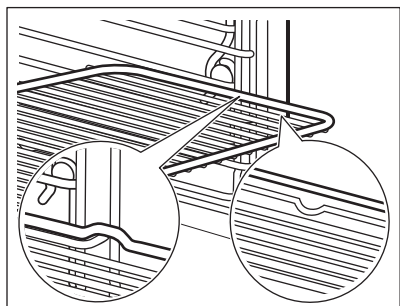
В ходе приготовления можно в любой момент изменить значение температуры духового шкафа и температуры внутри продукта:

1. Выберите на дисплее .
2. Задайте температуру при помощи вращающейся ручки.
3. Нажмите для подтверждения.

## **8.2 Установка аксессуаров**

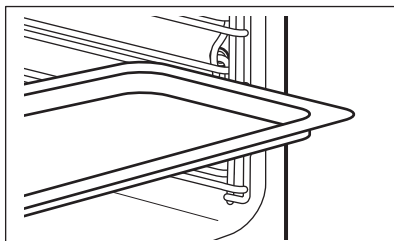
Решетка:

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



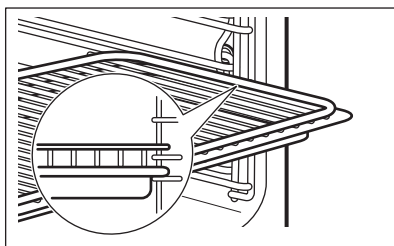
Эмалированный противень / Противень для жарки:

Вставьте эмалированный противень / сотейник между направляющими планками духового шкафа.



Одновременная установка решетки и эмалированного противня / сотейника:

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



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

## **8.3 Телескопические направляющие – установка принадлежностей**

Телескопические направляющие облегчают установку и снятие полок.



#### **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ**

Не мойте телескопические направляющие в посудомоечной машине. Не смазывайте телескопические направляющие.



### ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

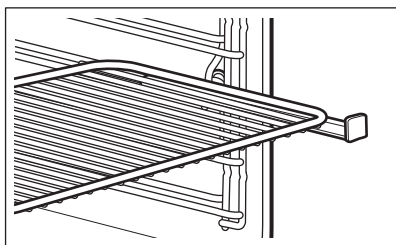
Обязательно полностью задвиньте телескопические направляющие внутрь прибора перед тем, как закрыть дверцу духового шкафа.

Решетка:

Установите решетку на телескопические направляющие так, чтобы ее опоры были направлены вниз.

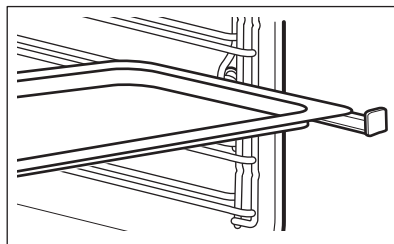


Высокий ободок решетки предназначен для защиты посуды от соскальзывания.



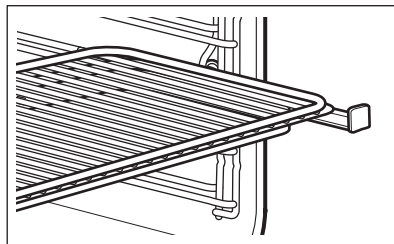
Противень для жарки:

Установите противень для жарки на телескопические направляющие.



Одновременная установка решетки и противня для жарки:

Установите решетку и противень для жарки на телескопические направляющие.



## 9. ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ ФУНКЦИИ

### 9.1 Автоматическое отключение

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

| Температура (°C) | Время отключения (час) |
|------------------|------------------------|
| 30 - 115         | 12.5                   |
| 120 - 195        | 8.5                    |

| Температура (°C) | Время отключения (час) |
|------------------|------------------------|
| 200 - 230        | 5.5                    |



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

### 9.2 Вентилятор охлаждения

Когда прибор включен, вентилятор включается автоматически, чтобы охлаждать поверхности прибора. При выключении прибора вентилятор продолжает работать до тех пор, пока прибор не остынет.

## 10. 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.

### 10.1 Внутренняя сторона дверцы

В некоторых моделях на внутренней стороне дверцы имеется:

- нумерация положений противней.
- информация о режимах нагрева, рекомендуемых положениях противней и температура для приготовления типичных блюд.

### 10.2 Рекомендации по использованию особых режимов нагрева духового шкафа

#### Поддержание тепла

Используйте данную функцию, если требуется поддерживать блюдо горячим.

Автоматически поддерживается температура 80°C.

#### Подогрев тарелок

Для подогрева тарелок.

Равномерно разместите тарелки по всей решетке. Проверните стопки по истечении половины времени подогрева.

Автоматически поддерживается температура 70°C.

Рекомендуемое положение противня: 3.

#### Подготовка теста

Данная автоматическая функция может использоваться с любым рецептом, в котором присутствует дрожжевое тесто. В условиях, которые создает этот режим, тесто хорошо поднимается. Положите тесто в подходящую посуду, с учетом увеличения объема теста. Накрывать его не обязательно. Установите решетку на первый уровень и поставьте на нее миску. Закройте дверцу и выберите функцию Подготовка теста. Установите необходимое время.

#### Размораживание

Удалите упаковку продукта и положите его на тарелку. Не накрывайте продукт глубоким блюдом или тарелкой, так как это может увеличить время размораживания. Установите полку на первый уровень снизу.

### 10.3 Низкотемпературное

При использовании данной функции приготовление производится при более низкой температуре. Для получения продуктов оптимального качества обращайтесь с ними с особым вниманием.

#### Рекомендации по безопасности продуктов:

- Используйте сырые продукты высокого качества.
- Всегда используйте сырые продукты как можно более высокой свежести.
- До приготовления сырые продукты должны храниться в надлежащих условиях.
- Перед приготовлением всегда промывайте продукты.
- Для достижения оптимальных и безопасных результатов всегда ориентируйтесь на значения, приведенные в Таблицах

приготовления. Сверяйте время приготовления, температуру и размеры продуктов.

- Во избежание ухудшения безопасности продукты не должны находиться при температуре 60°C дольше, чем необходимо.
- Используйте низкие температуры только для приготовления продуктов, потребление которых возможно в сыром виде, и только в течение короткого времени.
- Блюда, приготовленные «под вакуумом», вкуснее всего непосредственно после приготовления. Если продукты не планируется употребить в пищу немедленно после приготовления, быстро понизьте их температуру. Для этого поместите продукт в ледяную ванну и поставьте ее в холодильник. Не держите такие продукты в холодильнике дольше 2-3 дней.
- Не используйте низкотемпературное приготовление для разогрева остатков трапезы.
- В ходе приготовления не допускайте контакта сырых и приготовленных продуктов.
- Не используйте для различных целей одни и те же инструменты; мойте их тщательно.
- При использовании рецептов, в состав которых входят сырые яйца, не допускайте контакта внешней поверхности скорлупы яиц с белками или желтками.

#### **Советы и рекомендации по упаковке продуктов, приготовленных «под вакуумом»:**

- Необходимое оборудование для использования низкотемпературного приготовления состоит из вакуумных пакетов и вакуумного упаковщика.
- Рекомендованный тип вакуумного упаковщика: камерный вакуумный упаковщик. Только такой тип упаковщика позволяет вакуумировать жидкость.
- Используйте вакуумные пакеты, подходящие для низкотемпературного приготовления.

- Не используйте вакуумные пакеты повторно.
- Для равномерной обработки используйте вакуумные пакеты в один слой.
- Для достижения более быстрого и равномерного приготовления задайте максимально возможный уровень вакуумирования.
- Для обеспечения безопасной герметизации вакуумного пакета убедитесь в чистоте области запайки.

#### **Общие советы и рекомендации по использованию функции Низкотемпературное:**

- Для предотвращения утечки пара при приготовлении всегда держите дверцу прибора закрытой при использовании функции низкотемпературного приготовления.
- После приготовления открывайте дверцу с осторожностью, потому что в приборе накапливается пар.
- К продуктам можно добавить масло и специи по своему вкусу. Масло предотвращает прилипание продуктов к вакуумному пакету.
- Для начала не используйте слишком большое количество приправ, так как потери от испарения отсутствуют, а летучие вкусовые вещества не теряются.
- Для выпаривания из жидкостей спиртовой составляющей нагрейте и прокипятите их перед вакуумированием.
- Дольки чеснока можно заменить чесночным порошком.
- Оливковое масло можно заменить любым маслом с нейтральным вкусом.
- Для достижения более быстрого и равномерного приготовления выбирайте максимально возможный уровень вакуумирования (99,9%).
- Приведенные значения времени приготовления являются ориентировочными и могут отличаться от предпочитаемых Вами величин.
- Приведенные в Таблицах приготовления значения времени приготовления рассчитаны на

набор блюд на 4 персоны. В случае большего количества продуктов может потребоваться более длительное приготовление.

- Если размеры продуктов отличаются от приведенных в Таблицах приготовления, время приготовления может быть иным.
- В случае использования большего числа вакуумных пакетов укладывайте их на решетку так, чтобы они не перекрывали друг друга.

**10.4 Низкотемпературное: Мясо**

- Для предотвращения передерживания продуктов

воспользуйтесь таблицами. Не используйте порции мяса, которые превышают указанную в таблицах толщину.

- Приведенное в таблицах время приготовления является минимально необходимым значением. Время приготовления можно увеличивать в соответствии с личными предпочтениями.
- Во избежание повреждения вакуумных пакетов используйте только мясо без костей.
- Для улучшения вкуса птицы поджарьте ее на стороне кожи перед упаковкой в вакуумный пакет и после извлечения из него.

**Говядина**

| Продукты                             | Толщина продуктов | Количество продуктов на 4 персоны (г) | Температура (°C) | Время (мин) | Положение противня |
|--------------------------------------|-------------------|---------------------------------------|------------------|-------------|--------------------|
| Говяжье филе (средней прожаренности) | 4 см              | 800                                   | 60               | 110 - 120   | 3                  |
| Ростбиф (хорошо прожаренный)         | 4 см              | 800                                   | 65               | 90 - 100    | 3                  |
| Телячье филе, средн. прожаренности   | 4 см              | 800                                   | 60               | 110 - 120   | 3                  |
| Телячье филе хорошей прожар.         | 4 см              | 800                                   | 65               | 90 - 100    | 3                  |

**Телятина/Дичь**

| Продукты            | Толщина продуктов | Количество продуктов на 4 персоны (г) | Температура (°C) | Время (мин) | Положение противня |
|---------------------|-------------------|---------------------------------------|------------------|-------------|--------------------|
| Телятина (с кровью) | 3 см              | 600 - 650                             | 60               | 180 - 190   | 3                  |



| Продукты                         | Толщина продуктов | Количество продуктов на 4 персоны (г) | Температура (°C) | Время (мин) | Положение противня |
|----------------------------------|-------------------|---------------------------------------|------------------|-------------|--------------------|
| Телятина (средней прожаренности) | 3 см              | 600 - 650                             | 65               | 105 - 115   | 3                  |
| Мясо кабана                      | 3 см              | 600 - 650                             | 90               | 60 - 70     | 3                  |
| Кролик, без костей               | 1,5 см            | 600 - 650                             | 70               | 50 - 60     | 3                  |

#### Птица

| Продукты                   | Толщина продуктов | Количество продуктов на 4 персоны (г) | Температура (°C) | Время (мин) | Положение противня |
|----------------------------|-------------------|---------------------------------------|------------------|-------------|--------------------|
| Куриная грудка, без костей | 3 см              | 750                                   | 70               | 70 - 80     | 3                  |
| Утиная грудка, без костей  | 2 см              | 900                                   | 60               | 140 - 160   | 3                  |
| Грудка индейки, без костей | 2 см              | 800                                   | 70               | 75 - 85     | 3                  |

## 10.5 Низкотемпературное: Рыба и морепродукты

- Для предотвращения передерживания продуктов воспользуйтесь таблицей. Не используйте порции рыбы, которые превышают указанную в таблице толщину.
- Перед помещением рыбного филе в вакуумный пакет просушите его бумажным полотенцем.
- При приготовлении мидий добавьте в вакуумный пакет чашку воды.

| Продукты           | Толщина продуктов    | Количество продуктов на 4 персоны (г) | Температура (°C) | Время (мин) | Положение противня |
|--------------------|----------------------|---------------------------------------|------------------|-------------|--------------------|
| Филе морского леща | 4 филе толщиной 1 см | 500                                   | 70               | 25          | 3                  |

| Продукты                    | Толщина продуктов      | Количество продуктов на 4 персоны (г) | Температура (°C) | Время (мин) | Положение противня |
|-----------------------------|------------------------|---------------------------------------|------------------|-------------|--------------------|
| Морской окунь (сибас), филе | 4 филе толщиной 1 см   | 500                                   | 70               | 25          | 3                  |
| Треска                      | 2 филе толщиной 2 см   | 650                                   | 65               | 70 - 75     | 3                  |
| Гребешки                    | большие                | 650                                   | 60               | 100 - 110   | 3                  |
| Мидии, неочищенные          |                        | 1000                                  | 95               | 20 - 25     | 3                  |
| Креветки (очищенные)        | большие                | 500                                   | 75               | 26 - 30     | 3                  |
| Осьминог                    |                        | 1000                                  | 85               | 100 - 110   | 3                  |
| Форель, филе 1)             | 2 филе толщиной 1,5 см | 650                                   | 65               | 55 - 65     | 3                  |
| Филе лосося 1)              | 3 см                   | 800                                   | 65               | 100 - 110   | 3                  |

1) Во избежание потери белка перед тем, как поместить рыбу в вакуумный пакет, вымочите ее в 10% растворе соли (100 г соли на 1 литр воды) в течение 30 минут и промокните ее бумажным полотенцем.

10.6 Низкотемпературное: Овощи

- При необходимости очистите овощи.
  - Некоторые овощи меняют цвет, если очистить их и приготовить в вакуумном пакете. Для оптимальных результатов
- приступайте к приготовлению продуктов непосредственно после их подготовки.
  - Чтобы сохранить цвет артишоков, после мытья и нарезания поместите их в воду с лимонным соком.

| Продукты        | Толщина продуктов      | Количество продуктов на 4 персоны (г) | Температура (°C) | Время (мин) | Положение противня |
|-----------------|------------------------|---------------------------------------|------------------|-------------|--------------------|
| Спаржа, зеленая | целиком                | 700 - 800                             | 90               | 40 - 50     | 3                  |
| Спаржа, белая   | целиком                | 700 - 800                             | 90               | 50 - 60     | 3                  |
| Цукини          | кружочки толщиной 1 см | 700 - 800                             | 90               | 35 - 40     | 3                  |

| Продукты                        | Толщина продук-<br>тов        | Количество<br>продуктов на<br>4 персоны (г) | Температура<br>(°C) | Время<br>(мин) | Поло-<br>жение<br>проти-<br>вня |
|---------------------------------|-------------------------------|---------------------------------------------|---------------------|----------------|---------------------------------|
| Лук-порей                       | соломка или коль-<br>ца       | 600 - 700                                   | 95                  | 40 - 45        | 3                               |
| Баклажаны                       | кружочки толщиной<br>1 см     | 700 - 800                                   | 90                  | 30 - 35        | 3                               |
| Тыква                           | кусочки толщиной 2<br>см      | 700 - 800                                   | 90                  | 25 - 30        | 3                               |
| Перец                           | соломка или че-<br>твертушки  | 700 - 800                                   | 95                  | 35 - 40        | 3                               |
| Сельдерей                       | кольца 1 см                   | 700 - 800                                   | 95                  | 40 - 45        | 3                               |
| Морковь                         | кружочки толщиной<br>0,5 см   | 700 - 800                                   | 95                  | 35 - 45        | 3                               |
| Корневой<br>сельдерей           | кружочки толщиной<br>1 см     | 700 - 800                                   | 95                  | 45 - 50        | 3                               |
| Фенхель                         | кружочки толщиной<br>1 см     | 700 - 800                                   | 95                  | 35 - 45        | 3                               |
| Картофель                       | кружочки толщиной<br>1 см     | 800 - 1000                                  | 95                  | 35 - 45        | 3                               |
| Сердцевин-<br>ки артишо-<br>ков | нарезанные че-<br>твертушками | 400 - 600                                   | 95                  | 45 - 55        | 3                               |

## 10.7 Низкотемпературное: Фрукты и сладости

- Очистите фрукты, при необходимости удалите семечки и сердцевинки
- Чтобы сохранить цвет яблок и груш, после мытья и нарезания

- поместите их в воду с лимонным соком.
- Для оптимальных результатов приступайте к приготовлению продуктов сразу после их подготовки.

| Продукты | Толщина продуктов        | Количество<br>продуктов на<br>4 персоны (г) | Температура<br>(°C) | Время<br>(мин) | По-<br>ложе-<br>ние<br>проти-<br>вня |
|----------|--------------------------|---------------------------------------------|---------------------|----------------|--------------------------------------|
| Персики  | разрезанные попо-<br>лам | 4 Фрукты                                    | 90                  | 20 - 25        | 3                                    |

| Продукты       | Толщина продуктов          | Количество продуктов на 4 персоны (г) | Температура (°C) | Время (мин) | Положение противня |
|----------------|----------------------------|---------------------------------------|------------------|-------------|--------------------|
| Сливы          | разрезанные пополам        | 600 г                                 | 90               | 10 - 15     | 3                  |
| Манго          | кубиками 2x2 см            | 2 Фрукты                              | 90               | 10 - 15     | 3                  |
| Нектарины      | разрезанные пополам        | 4 Фрукты                              | 90               | 20 - 25     | 3                  |
| Ананасы        | кружочки толщиной 1 см     | 600 г                                 | 90               | 20 - 25     | 3                  |
| Яблоки         | разрезанные на четвертушки | 4 Фрукты                              | 95               | 25 - 30     | 3                  |
| Груши          | разрезанные пополам        | 4 Фрукты                              | 95               | 15 - 30     | 3                  |
| Ванильный крем | по 350 г в пакете          | 700 г                                 | 85               | 20 - 22     | 3                  |

## 10.8 Влажный пар



### ВНИМАНИЕ!

Соблюдайте осторожность, открывая дверцу прибора при включенной функции. Может произойти высвобождение пара.

Данный режим подходит для всех продуктов – как свежих, так и замороженных. Его можно использовать для приготовления, разогрева, размораживания, припускания и бланширования овощей, мяса, рыбы, макаронных изделий, риса, кукурузы, манной крупы и яиц.

За один прием Вы можете приготовить полный набор блюд. Для надлежащего приготовления каждого блюда

подбирайте блюда со сходным временем приготовления. Наполните выдвижной резервуар для воды до максимальной отметки. Поместите блюда в подходящую кухонную посуду и поставьте их на решетки. Подберите такое расстояние между блюдами, чтобы пар мог свободно циркулировать между ними.

### Стерилизация

- Данный режим позволяет стерилизовать контейнеры (напр., бутылочки для детского питания).
- Поместите чистые контейнеры в центр полки на первом уровне. Позаботьтесь о том, чтобы горлышки смотрели вниз под небольшим углом.
- Залейте в выдвижной резервуар максимальный объем воды; продолжительность – 40 минут.

## Овощи

| Продукты                      | Температура (°C) | Время (мин) | Положение противня |
|-------------------------------|------------------|-------------|--------------------|
| Артишоки                      | 99               | 50 - 60     | 2                  |
| Баклажаны                     | 99               | 15 - 25     | 2                  |
| Цв. капуста, целиком          | 99               | 35 - 45     | 2                  |
| Цв. капуста, соев.            | 99               | 25 - 35     | 2                  |
| Брокколи, целиком             | 99               | 30 - 40     | 2                  |
| Брокколи, соев. <sup>1)</sup> | 99               | 13 - 15     | 2                  |
| Нарез. грибы                  | 99               | 15 - 20     | 2                  |
| Горох                         | 99               | 20 - 30     | 2                  |
| Фенхель                       | 99               | 25 - 35     | 2                  |
| Морковь                       | 99               | 25 - 35     | 2                  |
| Кольраби, полосками           | 99               | 25 - 35     | 2                  |
| Сладкий перец, соломкой       | 99               | 15 - 20     | 2                  |
| Лук-порей, кольцами           | 99               | 20 - 30     | 2                  |
| Зеленая фасоль                | 99               | 35 - 45     | 2                  |
| Маш-салат, соцветия           | 99               | 20 - 25     | 2                  |
| Брюссельская капуста          | 99               | 25 - 35     | 2                  |
| Свекла                        | 99               | 70 - 90     | 2                  |
| Скорцоне-ра(лист.капуста)     | 99               | 35 - 45     | 2                  |
| Сельдерей, кубиками           | 99               | 20 - 30     | 2                  |
| Спаржа, зеленая               | 99               | 15 - 25     | 2                  |
| Спаржа, белая                 | 99               | 25 - 35     | 2                  |
| Свеж. шпинат                  | 99               | 15 - 20     | 2                  |

| Продукты                                                 | Температура (°C) | Время (мин) | Положение противня |
|----------------------------------------------------------|------------------|-------------|--------------------|
| Очищенные помидоры                                       | 99               | 10          | 2                  |
| Белая фасоль                                             | 99               | 25 - 35     | 2                  |
| Савойская капуста                                        | 99               | 20 - 25     | 2                  |
| Цуккини, ломтики                                         | 99               | 15 - 25     | 2                  |
| Фасоль, бланшированная                                   | 99               | 20 - 25     | 2                  |
| Овощи, бланшированные                                    | 99               | 15          | 2                  |
| Сушеная фасоль, замоченная (соотношение воды/фасоли 2:1) | 99               | 55 - 65     | 2                  |
| Горох в стручках                                         | 99               | 20 - 30     | 2                  |
| Белокочанная или краснокочанная капуста, полосками       | 99               | 40 - 45     | 2                  |
| Тыква, нарезанная кубиками                               | 99               | 15 - 25     | 2                  |
| Квашеная капуста                                         | 99               | 60 - 90     | 2                  |
| Батат                                                    | 99               | 20 - 30     | 2                  |
| Помидоры                                                 | 99               | 15 - 25     | 2                  |
| Сладкая кукуруза на початке                              | 99               | 30 - 40     | 2                  |

1) Предварительно разогрейте духовой шкаф в течение 5 минут.

#### Гарниры

| Продукты                   | Температура (°C) | Время (мин) | Положение противня |
|----------------------------|------------------|-------------|--------------------|
| Клецки из дрожжевого теста | 99               | 25 - 35     | 2                  |
| Картоф. клецки             | 99               | 35 - 45     | 2                  |

| Продукты                                                      | Температура (°C) | Время (мин) | Положение против-<br>ня |
|---------------------------------------------------------------|------------------|-------------|-------------------------|
| Картофель в мундире, средний                                  | 99               | 45 - 55     | 2                       |
| Рис (соотношение воды/риса 1:1) <sup>1)</sup>                 | 99               | 35 - 45     | 2                       |
| Вар. карт., четвертушки                                       | 99               | 35 - 45     | 2                       |
| Хлебные клецки                                                | 99               | 35 - 45     | 2                       |
| Тальятелле, свеж.                                             | 99               | 15 - 25     | 2                       |
| Полента (соотношение с водой 3:1)                             | 99               | 40 - 50     | 2                       |
| Булгур (соотношение воды/риса 1:1)                            | 99               | 25 - 35     | 2                       |
| Кускус (соотношение воды/кускуса 1:1)                         | 99               | 15 - 20     | 2                       |
| Шпёцле (немецкие макаронные изделия)                          | 99               | 25 - 30     | 2                       |
| Душистый рис (соотношение воды/риса 1:1)                      | 99               | 30 - 35     | 2                       |
| Красная чечевица (соотношение воды/чечевицы 1:1)              | 99               | 20 - 30     | 2                       |
| Коричневая и зеленая чечевица (соотношение воды/чечевицы 2:1) | 99               | 55 - 60     | 2                       |
| Рисовый пудинг (соотношение молока/риса 2,5:1)                | 99               | 40 - 55     | 2                       |

| Продукты                                                      | Температура (°C) | Время (мин) | Положение противня |
|---------------------------------------------------------------|------------------|-------------|--------------------|
| Маннй пудинг<br>(соотношение<br>молока/манной<br>крупы 3,5:1) | 99               | 20 - 25     | 2                  |

1) Соотношение воды и риса может меняться в соответствии с видом риса.

#### Фрукты

| Продукты               | Температура (°C) | Время (мин) | Положение противня |
|------------------------|------------------|-------------|--------------------|
| Яблоки, долька-ми      | 99               | 10 - 15     | 2                  |
| Горячие ягоды          | 99               | 10 - 15     | 2                  |
| Фруктовый компот       | 99               | 20 - 25     | 2                  |
| Растапливание шоколада | 99               | 10 - 20     | 2                  |

#### Рыба

| Продукты                              | Температура (°C) | Время (мин) | Положение противня |
|---------------------------------------|------------------|-------------|--------------------|
| Форель, припл. 250 г                  | 85               | 20 - 30     | 2                  |
| Креветки, свеж.                       | 85               | 20 - 25     | 2                  |
| Креветки, заморж.                     | 85               | 30 - 40     | 2                  |
| Филе лосося                           | 85               | 20 - 30     | 2                  |
| Лосось-таймень (кумжа), припл. 1000 г | 85               | 40 - 45     | 2                  |
| Мидии                                 | 99               | 20 - 30     | 2                  |
| Куски рыбного филе, плоские           | 80               | 15          | 2                  |

#### Мясо

| Продукты                | Температура (°C) | Время (мин) | Положение противня |
|-------------------------|------------------|-------------|--------------------|
| Вареная ветчина, 1000 г | 99               | 55 - 65     | 2                  |
| Отварн. кур. грудка     | 90               | 25 - 35     | 2                  |



| Продукты                                         | Температура (°C) | Время (мин) | Положение противня |
|--------------------------------------------------|------------------|-------------|--------------------|
| Курица отварная, 1000 г – 1200 г                 | 99               | 60 - 70     | 2                  |
| Телячья/свиная корейка без кости, 800 г – 1000 г | 90               | 80 - 90     | 2                  |
| Жаркое из копченой присоленной свинины «Касслер» | 90               | 70 - 90     | 2                  |
| Тафельшпиц (вареная говядина по-венски)          | 99               | 110 - 120   | 2                  |
| Чиполата(св.охот.колб.)                          | 80               | 15 - 20     | 2                  |
| Баварские телячьи колбаски (белые колбаски)      | 80               | 20 - 30     | 2                  |
| Венская сосиска                                  | 80               | 20 - 30     | 2                  |

#### Яйца

| Продукты                | Температура (°C) | Время (мин) | Положение противня |
|-------------------------|------------------|-------------|--------------------|
| Яйца, сваренные вкрутую | 99               | 18 - 21     | 2                  |
| Яйца вареные, в мешочек | 99               | 12 - 13     | 2                  |
| Яйца, сваренные всмятку | 99               | 10 - 11     | 2                  |

## 10.9 Гриль + конвекция и Влажный пар последовательно

Комбинируя режимы, можно готовить мясо, овощи и гарнир друг за другом. Все блюда будут готовы к подаче на стол одновременно.

- Воспользуйтесь режимом Гриль + конвекция для первоначального обжаривания продуктов.
- Поместите подготовленные овощи и гарниры в подходящую кухонную

посуду, а ее – в духовой шкаф вместе с жарким.

- Дайте духовому шкафу остыть примерно до 80°C. Для ускорения охлаждения прибора откройте дверцу духового шкафа до первого фиксированного положения примерно на 15 минут.
- Включите функцию Влажный пар. Готовьте все вместе до готовности.

| Продукты                                        | Гриль + конвекция (первый этап: приготовление мяса) |             |                    | Влажный пар (второй этап: добавление овощей) |             |                     |
|-------------------------------------------------|-----------------------------------------------------|-------------|--------------------|----------------------------------------------|-------------|---------------------|
|                                                 | Температура (°C)                                    | Время (мин) | Положение противня | Температура (°C)                             | Время (мин) | Положение противня  |
| Ростбиф, 1 кг<br>Брюссельская капуста, полента  | 180                                                 | 60 - 70     | мясо: 1            | 99                                           | 40 - 50     | мясо: 1<br>овощи: 3 |
| Жареная свинина, 1 кг<br>Картофель, овощи, соус | 180                                                 | 60 - 70     | мясо: 1            | 99                                           | 30 - 40     | мясо: 1<br>овощи: 3 |
| Жареная телятина, 1 кг<br>Рис, овощи            | 180                                                 | 50 - 60     | мясо: 1            | 99                                           | 30 - 40     | мясо: 1<br>овощи: 3 |

## 10.10 Низк. влажность проф.

| Продукты                                                    | Температура (°C) | Время (мин) | Положение противня |
|-------------------------------------------------------------|------------------|-------------|--------------------|
| Жареная свинина, 1000 г                                     | 160 - 180        | 90 - 100    | 2                  |
| Ростбиф, 1000 г                                             | 180 - 200        | 60 - 90     | 2                  |
| Жареная телятина, 1000 г                                    | 180              | 80 - 90     | 2                  |
| Мясной рулет, сырой, 500 г                                  | 180              | 30 - 40     | 2                  |
| Копченая свиная вырезка, 600 г - 1000 г (вымачивать 2 часа) | 160 - 180        | 60 - 70     | 2                  |
| Цыпленок, 1000 г                                            | 180 - 210        | 50 - 60     | 2                  |
| Утка 1500-2000 г                                            | 180              | 70 - 90     | 2                  |
| Гусь 3000 г                                                 | 170              | 130 - 170   | 1                  |

| Продукты                                        | Температура (°C) | Время (мин) | Положение противня |
|-------------------------------------------------|------------------|-------------|--------------------|
| Картофельная Запеканка                          | 160 - 170        | 50 - 60     | 2                  |
| Запеканка из макарон                            | 170 - 190        | 40 - 50     | 2                  |
| Лазанья                                         | 170 - 180        | 45 - 55     | 2                  |
| Различные сорта хлеба, 500 г - 1000 г           | 180 - 190        | 45 - 60     | 2                  |
| Хлеб/Булочки                                    | 180 - 210        | 25 - 35     | 2                  |
| Рулеты-полуфабрикаты                            | 200              | 15 - 20     | 2                  |
| Багеты-полуфабрикаты 40 г -50 г                 | 200              | 15 - 20     | 2                  |
| Багеты-полуфабрикаты, 40 г - 50 г, замороженные | 200              | 25 - 35     | 2                  |

### 10.11 - Выс. влажность проф.

| Продукты                                        | Температура (°C) | Время (мин) | Положение противня |
|-------------------------------------------------|------------------|-------------|--------------------|
| Пудинги/фланы в порционных чашках <sup>1)</sup> | 90               | 35 - 45     | 2                  |
| Запеченные яйца <sup>1)</sup>                   | 90 - 110         | 15 - 30     | 2                  |
| Террин <sup>1)</sup>                            | 90               | 40 - 50     | 2                  |
| Тонкие куски рыбного филе                       | 85               | 15 - 25     | 2                  |
| Толстые куски рыбного филе                      | 90               | 25 - 35     | 2                  |
| Небольшая рыба весом до 350 г                   | 90               | 20 - 30     | 2                  |
| Целая рыба (до 1000 г)                          | 90               | 30 - 40     | 2                  |

| Продукты             | Температура (°C) | Время (мин) | Положение против-<br>ня |
|----------------------|------------------|-------------|-------------------------|
| Запеченные<br>клецки | 120 - 130        | 40 - 50     | 2                       |

1) Оставьте еще на полчаса с закрытой дверцей.

## 10.12 - Средн. влажность проф.

| Продукты                                      | Температура (°C) | Время (мин) | Положение против-<br>ня |
|-----------------------------------------------|------------------|-------------|-------------------------|
| Различные сор-<br>та хлеба, 500 г -<br>1000 г | 180 - 190        | 45 - 60     | 2                       |
| Хлеб/Булочки                                  | 180 - 200        | 25 - 35     | 2                       |
| Сдобный хлеб                                  | 160 - 170        | 30 - 45     | 2                       |
| Сдобная дрож-<br>жевая выпечка                | 170 - 180        | 20 - 35     | 2                       |
| Сдобные запе-<br>ченные блюда                 | 160 - 180        | 45 - 60     | 2                       |
| Припущенное /<br>тушеное мясо                 | 140 - 150        | 100 - 140   | 2                       |
| Свиная грудинка                               | 140 - 150        | 75 - 100    | 2                       |
| Запеченные ку-<br>ски рыбного фи-<br>ле       | 170 - 180        | 25 - 40     | 2                       |
| Запеченная<br>рыба                            | 170 - 180        | 35 - 45     | 2                       |

## 10.13 Регенерация

| Продукты            | Температура (°C) | Время (мин) | Положение против-<br>ня |
|---------------------|------------------|-------------|-------------------------|
| Порционные<br>блюда | 110              | 10 - 15     | 2                       |
| Паста               | 110              | 10 - 15     | 2                       |
| Рис                 | 110              | 10 - 15     | 2                       |
| Клецки              | 110              | 15 - 25     | 2                       |

## 10.14 Йогурт

Используйте данную функцию для приготовления йогурта.

Ингредиенты:

- 1 л молока
- 250 г натурального йогурта

Приготовление:

Смешать йогурт с молоком и разлить по контейнерам для йогурта.

В случае использования некипяченого молока довести молоко до кипения и

дать остыть до 40°C. Затем смешать йогурт с молоком и разлить по контейнерам для йогурта.

| Продукты                       | Температура (°C) | Время (час) | Положение противня |
|--------------------------------|------------------|-------------|--------------------|
| Йогурт сметанной консистенции  | 42               | 5 - 6       | 2                  |
| Йогурт полужидкой консистенции | 42               | 7 - 8       | 2                  |

## 10.15 Выпечка

- Ваш духовой шкаф может отличаться характером приготовления выпечки и жаркого от предыдущего. Адаптируйте свои обычные настройки, такие как температура, время приготовления и положения противней к значениям, приведенным в таблице.
- В первый раз используйте низкую температуру.
- Если найти установки для конкретного рецепта не удастся, поищите похожий 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.
- В ходе приготовления противни могут деформироваться. После остывания противней эти деформации исчезают.

## 10.16 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.                                |
| Торт опадает и остается сырым, комковатым или частично непропеченным. | Слишком малое время выпекания.              | Установите более длинное время выпекания. <b>Время выпекания нельзя уменьшить, увеличив температуру.</b> |

| Результат выпекания/<br>жарки                                         | Возможная причина                                                          | Решение                                                                                                                                |
|-----------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| 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 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.                                                                                   |
| Торт не готов по истечении установленного времени.                    | Слишком низкая температура духового шкафа.                                 | При следующем приготовлении немного увеличьте температуру духового шкафа.                                                              |

10.17 Выпекание на одном уровне:

Выпечка в формах

| Продукты                               | Описание           | Температура (°C) | Время (мин) | Положение противня |
|----------------------------------------|--------------------|------------------|-------------|--------------------|
| Пирог-кольцо / Сдобная булочка         | Горячий воздух     | 150 - 160        | 50 - 70     | 1                  |
| Бисквит «Мадера» / Фруктовый кекс      | Горячий воздух     | 140 - 160        | 70 - 90     | 1                  |
| Fatless sponge cake / Нежирный бисквит | Горячий воздух     | 140 - 150        | 35 - 50     | 2                  |
| Fatless sponge cake / Нежирный бисквит | Верхн/нижн. нагрев | 160              | 35 - 50     | 2                  |

| Продукты                                                                 | Описание           | Температура (°C)        | Время (мин) | Положение противня |
|--------------------------------------------------------------------------|--------------------|-------------------------|-------------|--------------------|
| Флан из песочного теста                                                  | Горячий воздух     | 150 - 160 <sup>1)</sup> | 20 - 30     | 2                  |
| Флан из бисквитного теста                                                | Горячий воздух     | 150 - 170               | 20 - 25     | 2                  |
| Apple pie / Яблочный пирог (2 формы Ø 20 см, установленные по диагонали) | Горячий воздух     | 160                     | 60 - 90     | 2                  |
| Apple pie / Яблочный пирог (2 формы Ø 20 см, установленные по диагонали) | Верхн/нижн. нагрев | 180                     | 70 - 90     | 1                  |
| Чизкейк                                                                  | Верхн/нижн. нагрев | 170 - 190               | 60 - 90     | 1                  |

<sup>1)</sup> Предварительно разогрейте духовой шкаф.

Торты / выпечка / хлеб в эмалированных противнях

| Продукты                                                                                     | Описание           | Температура (°C)                     | Время (мин)         | Положение противня |
|----------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------|--------------------------------------|---------------------|--------------------|
| Батон-плетенка / батон-венчик                                                                | Верхн/нижн. нагрев | 170 - 190                            | 30 - 40             | 3                  |
| Рождественские коврижки                                                                      | Верхн/нижн. нагрев | 160 - 180 <sup>1)</sup>              | 50 - 70             | 2                  |
| Хлеб (ржаной):<br>1. Первая часть процесса выпекания.<br>2. Вторая часть процесса выпекания. | Верхн/нижн. нагрев | 1. 230 <sup>1)</sup><br>2. 160 - 180 | 1. 20<br>2. 30 - 60 | 1                  |
| Пирожн. из заварн. теста/эклеры                                                              | Верхн/нижн. нагрев | 190 - 210 <sup>1)</sup>              | 20 - 35             | 3                  |
| Швейц. рулет                                                                                 | Верхн/нижн. нагрев | 180 - 200 <sup>1)</sup>              | 10 - 20             | 3                  |

| Продукты                                                                               | Описание           | Температура (°C)        | Время (мин) | Положение противня |
|----------------------------------------------------------------------------------------|--------------------|-------------------------|-------------|--------------------|
| Сладкий пирог с обсыпкой (сухой)                                                       | Горячий воздух     | 150 - 160               | 20 - 40     | 3                  |
| Сливочный миндальный торт / сахарные торты                                             | Верхн/нижн. нагрев | 190 - 210 <sup>1)</sup> | 20 - 30     | 3                  |
| Открытые фруктовые пироги из дрожжевого / сдобного теста <sup>2)</sup>                 | Горячий воздух     | 150 - 170               | 30 - 55     | 3                  |
| Открытые фруктовые пироги из дрожжевого / сдобного теста <sup>2)</sup>                 | Верхн/нижн. нагрев | 170                     | 35 - 55     | 3                  |
| Открытые фруктовые пироги из песочного теста                                           | Горячий воздух     | 160 - 170               | 40 - 80     | 3                  |
| Дрожжевые пироги с деликатной начинкой (например, творогом, сливками, заварным кремом) | Верхн/нижн. нагрев | 160 - 180 <sup>1)</sup> | 40 - 80     | 3                  |

1) Предварительно разогрейте духовой шкаф.

2) Используйте противень для жарки.

#### Печенье

| Продукты                                          | Описание       | Температура (°C) | Время (мин) | Положение противня |
|---------------------------------------------------|----------------|------------------|-------------|--------------------|
| Песочное печенье                                  | Горячий воздух | 150 - 160        | 15 - 25     | 3                  |
| Short bread / Песочное печенье / полоски из теста | Горячий воздух | 140              | 20 - 35     | 3                  |



| Продукты                                          | Описание           | Температура (°C)        | Время (мин) | Положение противня |
|---------------------------------------------------|--------------------|-------------------------|-------------|--------------------|
| Short bread / Песочное печенье / полоски из теста | Верхн/нижн. нагрев | 160 <sup>1)</sup>       | 20 - 30     | 3                  |
| Печенье из сдобного теста                         | Горячий воздух     | 150 - 160               | 15 - 20     | 3                  |
| Выпечка с яичным белком / безе                    | Горячий воздух     | 80 - 100                | 120 - 150   | 3                  |
| Минд. печенье                                     | Горячий воздух     | 100 - 120               | 30 - 50     | 3                  |
| Печенье из дрожжевого теста                       | Горячий воздух     | 150 - 160               | 20 - 40     | 3                  |
| Печенье из слоеного теста                         | Горячий воздух     | 170 - 180 <sup>1)</sup> | 20 - 30     | 3                  |
| Рулеты                                            | Горячий воздух     | 160 <sup>1)</sup>       | 10 - 25     | 3                  |
| Рулеты                                            | Верхн/нижн. нагрев | 190 - 210 <sup>1)</sup> | 10 - 25     | 3                  |
| Small cakes/ Мелкое печенье (20 шт на противне)   | Горячий воздух     | 150 <sup>1)</sup>       | 20 - 35     | 3                  |
| Small cakes/ Мелкое печенье (20 шт на противне)   | Верхн/нижн. нагрев | 170 <sup>1)</sup>       | 20 - 30     | 3                  |

<sup>1)</sup> Предварительно разогрейте духовой шкаф.

## 10.18 Выпечка и запеканки

| Продукты                       | Описание           | Температура (°C) | Время (мин) | Положение противня |
|--------------------------------|--------------------|------------------|-------------|--------------------|
| Запеканка из макарон           | Верхн/нижн. нагрев | 180 - 200        | 45 - 60     | 1                  |
| Лазанья                        | Верхн/нижн. нагрев | 180 - 200        | 25 - 40     | 1                  |
| Овощн. запеканка <sup>1)</sup> | Гриль + конвекция  | 170 - 190        | 15 - 35     | 1                  |

| Продукты                        | Описание           | Температура (°C) | Время (мин) | Положение противня |
|---------------------------------|--------------------|------------------|-------------|--------------------|
| Багеты с плавленым сыром сверху | Горячий воздух     | 160 - 170        | 15 - 30     | 1                  |
| Сладкие блюда                   | Верхн/нижн. нагрев | 180 - 200        | 40 - 60     | 1                  |
| Запеканки с рыбой               | Верхн/нижн. нагрев | 180 - 200        | 30 - 60     | 1                  |
| Фаршированные овощи             | Горячий воздух     | 160 - 170        | 30 - 60     | 1                  |

1) Предварительно разогрейте духовой шкаф.

### 10.19 Влажный горячий воздух

| Продукты         | Температура (°C) | Время (мин) | Положение противня |
|------------------|------------------|-------------|--------------------|
| Запеченная Паста | 210 - 220        | 45 - 60     | 3                  |
| Хлебный пудинг   | 200 - 210        | 45 - 60     | 3                  |
| Рисовый пудинг   | 200 - 210        | 45 - 60     | 3                  |

### 10.20 Выпекание на нескольких уровнях

Использование функции: Горячий воздух.

Торты / выпечка / хлеб в глубоких противнях

| Продукты                        | Температура (°C)        | Время (мин) | Положение противня |             |
|---------------------------------|-------------------------|-------------|--------------------|-------------|
|                                 |                         |             | 2 положения        | 3 положения |
| Пирожн. из заварн. теста/эклеры | 160 - 180 <sup>1)</sup> | 25 - 45     | 1 / 4              | -           |
| Пирог с сухой обсыпкой          | 150 - 160               | 30 - 45     | 1 / 4              | -           |

1) Предварительно разогрейте духовой шкаф.

## Бисквиты / small cakes / маленькие торты / выпечка / рулеты

| Продукты                                          | Температура (°C)        | Время (мин) | Положение противня |             |
|---------------------------------------------------|-------------------------|-------------|--------------------|-------------|
|                                                   |                         |             | 2 положения        | 3 положения |
| Печенье из песочного теста                        | 150 - 160               | 20 - 40     | 1 / 4              | 1 / 3 / 5   |
| Short bread / Песочное печенье / полоски из теста | 140                     | 25 - 45     | 1 / 4              | 1 / 3 / 5   |
| Печенье из сдобного теста                         | 160 - 170               | 25 - 40     | 1 / 4              | -           |
| Выпечка с яичным белком, безе                     | 80 - 100                | 130 - 170   | 1 / 4              | -           |
| Миндальное печенье                                | 100 - 120               | 40 - 80     | 1 / 4              | -           |
| Печенье из дрожжевого теста                       | 160 - 170               | 30 - 60     | 1 / 4              | -           |
| Печенье из слоеного теста                         | 170 - 180 <sup>1)</sup> | 30 - 50     | 1 / 4              | -           |
| Рулеты                                            | 180                     | 20 - 30     | 1 / 4              | -           |
| Small cakes/ Мелкое печенье (20 шт на противне)   | 150 <sup>1)</sup>       | 23 - 40     | 1 / 4              | -           |

<sup>1)</sup> Предварительно разогрейте духовой шкаф.

## 10.21 Горячий воздух + нижний

| Продукты                     | Температура (°C)          | Время (мин) | Положение противня |
|------------------------------|---------------------------|-------------|--------------------|
| Пицца (на тонкой основе)     | 210 - 230 <sup>1)2)</sup> | 15 - 25     | 2                  |
| Пицца (с множеством начинок) | 180 - 200                 | 20 - 30     | 2                  |
| Открытые пироги              | 180 - 200                 | 40 - 55     | 1                  |
| Флан со шпинатом             | 160 - 180                 | 45 - 60     | 1                  |
| Открыт.пирог Киш Лоран       | 170 - 190                 | 45 - 55     | 1                  |

| Продукты                                        | Температура (°C)        | Время (мин) | Положение противня |
|-------------------------------------------------|-------------------------|-------------|--------------------|
| Швейцарский флан                                | 170 - 190               | 45 - 55     | 1                  |
| Закрытый яблочный пирог                         | 150 - 170               | 50 - 60     | 1                  |
| Овощной пирог                                   | 160 - 180               | 50 - 60     | 1                  |
| Пресный хлеб                                    | 210 - 230 <sup>1)</sup> | 10 - 20     | 2                  |
| Флан из слоеного теста                          | 160 - 180 <sup>1)</sup> | 45 - 55     | 2                  |
| «Фламмухен» (похожее на пиццу блюдо из Эльзаса) | 210 - 230 <sup>1)</sup> | 15 - 25     | 2                  |
| Пироги                                          | 180 - 200 <sup>1)</sup> | 15 - 25     | 2                  |

1) Предварительно разогрейте духовой шкаф.

2) Используйте противень для жарки.

## 10.22 Жарка

- Для жарки используйте жаростойкую кухонную посуду. См. инструкции изготовителя жаростойкой посуды.
- Большие куски мяса можно жарить непосредственно в противне для жарки или на решетке над противнем для жарки.
- Чтобы избежать пригорания мясного сока или жира добавьте в сотейник немного жидкости.
- Для получения поджаристой корочки все виды мяса можно жарить в сотейнике без крышки.
- При необходимости переворачивайте обжариваемый продукт по истечении 1/2–2/3 времени приготовления.
- Для сохранения большей сочности мяса:
  - постные куски мяса следует готовить в сотейнике под крышкой или использовать пакет для жарки.
  - при жарке мяса и рыбы используйте куски весом не менее 1 кг
  - несколько раз в течение жарки поливайте выделяющимся соком крупное жаркое и птицу.

## 10.23 Таблицы с информацией по жарке

Говядина

| Продукты                           | Количество    | Описание           | Температура (°C) | Время (мин) | Положение противня |
|------------------------------------|---------------|--------------------|------------------|-------------|--------------------|
| Мясо, тушеное одним крупным куском | 1 кг – 1,5 кг | Верхн/нижн. нагрев | 230              | 120 - 150   | 1                  |

| Продукты                                | Количество    | Описание          | Температура (°C)        | Время (мин) | Положение противня |
|-----------------------------------------|---------------|-------------------|-------------------------|-------------|--------------------|
| Ростбиф или филе: с кровью              | на см толщины | Гриль + конвекция | 190 - 200 <sup>1)</sup> | 5 - 6       | 1                  |
| Ростбиф или филе: средней прожаренности | на см толщины | Гриль + конвекция | 180 - 190 <sup>1)</sup> | 6 - 8       | 1                  |
| Ростбиф или филе: хорошей прожаренности | на см толщины | Гриль + конвекция | 170 - 180 <sup>1)</sup> | 8 - 10      | 1                  |

<sup>1)</sup> Предварительно разогрейте духовой шкаф.

#### Свинина

| Продукты                                  | Количество    | Описание          | Температура (°C) | Время (мин) | Положение противня |
|-------------------------------------------|---------------|-------------------|------------------|-------------|--------------------|
| Лопатка / ошеек / окорок                  | 1 кг – 1,5 кг | Гриль + конвекция | 150 - 170        | 90 - 120    | 1                  |
| Свинная отбивная / свиные ребрышки        | 1 кг – 1,5 кг | Гриль + конвекция | 170 - 190        | 30 - 60     | 1                  |
| Мясной рулет                              | 750 г - 1 кг  | Гриль + конвекция | 160 - 170        | 50 - 60     | 1                  |
| Свинная ножка (предварительно отваренная) | 750 г - 1 кг  | Гриль + конвекция | 150 - 170        | 90 - 120    | 1                  |

#### Телятина

| Продукты         | Количество (кг) | Описание          | Температура (°C) | Время (мин) | Положение противня |
|------------------|-----------------|-------------------|------------------|-------------|--------------------|
| Жареная телятина | 1               | Гриль + конвекция | 160 - 180        | 90 - 120    | 1                  |
| Телячья ножка    | 1.5 - 2         | Гриль + конвекция | 160 - 180        | 120 - 150   | 1                  |

#### Баранина

| Продукты                        | Количество (кг) | Описание          | Температура (°C) | Время (мин) | Положение противня |
|---------------------------------|-----------------|-------------------|------------------|-------------|--------------------|
| Ножка ягненка / жареный ягненок | 1 - 1.5         | Гриль + конвекция | 150 - 170        | 100 - 120   | 1                  |

| Продукты      | Количество (кг) | Описание          | Температура (°C) | Время (мин) | Положение противня |
|---------------|-----------------|-------------------|------------------|-------------|--------------------|
| Седло барашка | 1 - 1.5         | Гриль + конвекция | 160 - 180        | 40 - 60     | 1                  |

## Дичь

| Продукты                        | Количество    | Описание           | Температура (°C)        | Время (мин) | Положение противня |
|---------------------------------|---------------|--------------------|-------------------------|-------------|--------------------|
| Седло зайца / заячьих окорочков | до 1 кг       | Гриль + конвекция  | 180 - 200 <sup>1)</sup> | 35 - 55     | 1                  |
| Седло оленя/косули              | 1,5 кг - 2 кг | Верхн/нижн. нагрев | 180 - 200               | 60 - 90     | 1                  |
| Окорок оленя/косули             | 1,5 кг - 2 кг | Верхн/нижн. нагрев | 180 - 200               | 60 - 90     | 1                  |

1) Предварительно разогрейте духовой шкаф.

## Птица

| Продукты          | Количество       | Описание          | Температура (°C) | Время (мин) | Положение противня |
|-------------------|------------------|-------------------|------------------|-------------|--------------------|
| Части птицы       | по 200 г – 250 г | Гриль + конвекция | 200 - 220        | 30 - 50     | 1                  |
| Половина цыпленка | по 400 г – 500 г | Гриль + конвекция | 190 - 210        | 40 - 50     | 1                  |
| Цыпленок, курица  | 1 кг – 1,5 кг    | Гриль + конвекция | 190 - 210        | 50 - 70     | 1                  |
| Утка              | 1,5 кг - 2 кг    | Гриль + конвекция | 180 - 200        | 80 - 100    | 1                  |
| Гусь              | 3,5 кг – 5 кг    | Гриль + конвекция | 160 - 180        | 120 - 180   | 1                  |
| Индейка           | 2,5 кг – 3,5 кг  | Гриль + конвекция | 160 - 180        | 120 - 150   | 1                  |
| Индейка           | 4 кг – 6 кг      | Гриль + конвекция | 140 - 160        | 150 - 240   | 1                  |

## Рыба (на пару)

| Продукты      | Количество (кг) | Описание          | Температура (°C) | Время (мин) | Положение противня |
|---------------|-----------------|-------------------|------------------|-------------|--------------------|
| Рыба, целиком | 1 - 1.5         | Гриль + конвекция | 180 - 200        | 30 - 50     | 1                  |

## 10.24 Малый гриль

- При использовании гриля всегда выбирайте максимальную ступень нагрева.
- Решетку устанавливайте на уровне, рекомендованном в таблице приготовления на гриле.
- Всегда устанавливайте на первом уровне противень для сбора жира.
- Готовьте на гриле только плоские куски мяса или рыбы.

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



### ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

При приготовлении на гриле дверца духового шкафа всегда должна быть закрытой.

Малый гриль

| Продукты                      | Температура (°C) | Время (мин)    |                | Положение противня |
|-------------------------------|------------------|----------------|----------------|--------------------|
|                               |                  | Первая сторона | Вторая сторона |                    |
| Ростбиф                       | 210 - 230        | 30 - 40        | 30 - 40        | 2                  |
| Филе говядины                 | 230              | 20 - 30        | 20 - 30        | 3                  |
| Задняя часть свинины          | 210 - 230        | 30 - 40        | 30 - 40        | 2                  |
| Телячья вырезка               | 210 - 230        | 30 - 40        | 30 - 40        | 2                  |
| Спинка барашка                | 210 - 230        | 25 - 35        | 20 - 25        | 3                  |
| Рыба, целиком, 500 г – 1000 г | 210 - 230        | 15 - 30        | 15 - 30        | 3 / 4              |

Быстрое грилирование

| Продукты                     | Время (мин)    |                | Положение противня |
|------------------------------|----------------|----------------|--------------------|
|                              | Первая сторона | Вторая сторона |                    |
| Burgers / Рубленые бифштексы | 8 - 10         | 6 - 8          | 4                  |
| Филе свинины                 | 10 - 12        | 6 - 10         | 4                  |
| Сосиски                      | 10 - 12        | 6 - 8          | 4                  |
| Вырезка / телячий бифштекс   | 7 - 10         | 6 - 8          | 4                  |
| Toast /Тосты                 | 1 - 3          | 1 - 3          | 5                  |
| Тосты с открытой начинкой    | 6 - 8          | -              | 4                  |

## 10.25 Нижний нагрев + гриль + конвекция

| Продукты                       | Температура (°C) | Время (мин) | Положение противня |
|--------------------------------|------------------|-------------|--------------------|
| Итальянская, замороженная      | 200 - 220        | 15 - 25     | 2                  |
| Американская, замороженная     | 190 - 210        | 20 - 25     | 2                  |
| Итальянская, охлажденная       | 210 - 230        | 13 - 25     | 2                  |
| Мини, замороженные             | 180 - 200        | 15 - 30     | 2                  |
| Тонкий                         | 190 - 210        | 15 - 25     | 3                  |
| Крупный                        | 190 - 210        | 20 - 30     | 3                  |
| Крокеты                        | 190 - 210        | 20 - 40     | 3                  |
| Хашбраун                       | 210 - 230        | 20 - 30     | 3                  |
| Лазанья / Каннелони, свежие    | 170 - 190        | 35 - 45     | 2                  |
| Лазанья замороженная           | 160 - 180        | 40 - 60     | 2                  |
| Запеченный в духовом шкафу сыр | 170 - 190        | 20 - 30     | 3                  |
| Куриные крылья                 | 180 - 200        | 40 - 50     | 2                  |

### Замороженные готовые блюда

| Продукты                                    | Описание                                 | Температура (°C)                | Время (мин)                     | Положение противня |
|---------------------------------------------|------------------------------------------|---------------------------------|---------------------------------|--------------------|
| Замороженная пицца                          | Верхн/нижн. нагрев                       | согл. инструкциям производителя | согл. инструкциям производителя | 3                  |
| Картофель фри <sup>1)</sup> (300 г – 600 г) | Верхн/нижн. нагрев или Гриль + конвекция | 200 - 220                       | согл. инструкциям производителя | 3                  |
| Багеты                                      | Верхн/нижн. нагрев                       | согл. инструкциям производителя | согл. инструкциям производителя | 3                  |
| Открытые фруктовые пироги                   | Верхн/нижн. нагрев                       | согл. инструкциям производителя | согл. инструкциям производителя | 3                  |

<sup>1)</sup> Во время приготовления переверните картофель фри 2-3 раза.



## 10.26 Медл. приготовление

Используйте эту функцию для приготовления нежного постного мяса и рыбы не допуская превышения температуры внутри продукта более 65°C.. Данная функция не подходит к таким рецептам, как тушение в горшочке или жарка жирной свинины. Чтобы удостовериться, что температура внутри мяса соответствует требуемому значению температуры внутри продукта, можно воспользоваться термощупом (см. Таблицу приготовления с использованием термощупа).

В первые 10 минут можно установить температуру духового шкафа в пределах от 80°C до 150°C. Значение по умолчанию 90°C. После установки температуры духовой шкаф

продолжает приготовления при 80°C. Не используйте данную функцию для приготовления птицы.



Всегда готовьте без крышки при использовании данной функции.

1. Обжарьте мясо с каждой стороны в течение 1-2 минут в сковороде на варочной панели на высоком уровне нагрева.
2. Поместите мясо вместе с горячим противнем для жарки внутрь духового шкафа на решетку.
3. Вставьте в мясо термощуп.
4. Выберите функцию Медл. приготовление и задайте нужную конечную температуру внутри продукта.

| Продукты         | Количество (кг) | Температура (°C) | Время (мин) | Положение противня |
|------------------|-----------------|------------------|-------------|--------------------|
| Ростбиф          | 1 - 1.5         | 120              | 120 - 150   | 1                  |
| Говяжье филе     | 1 - 1.5         | 120              | 90 - 150    | 3                  |
| Жареная телятина | 1 - 1.5         | 120              | 120 - 150   | 1                  |
| Стейки           | 0.2 - 0.3       | 120              | 20 - 40     | 3                  |

## 10.27 Консервирование

- 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 <sup>1)</sup>     | 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                                |

<sup>1)</sup> Оставьте стоять в духовом шкафу после его выключения.

## 10.28 Сушка

- Выложить противень пергаментной или пекарской бумагой.
- Для наилучших результатов выключить духовой шкаф по

истечении половины времени подсушивания, открыть дверцу и дать ему остыть в течение ночи для завершения высушивания.

## Овощи

| Продукты       | Температура (°C) | Время (час) | Положение противня |             |
|----------------|------------------|-------------|--------------------|-------------|
|                |                  |             | 1 положение        | 2 положения |
| Фасоль         | 60 - 70          | 6 - 8       | 3                  | 1 / 4       |
| Перец          | 60 - 70          | 5 - 6       | 3                  | 1 / 4       |
| Овощи для супа | 60 - 70          | 5 - 6       | 3                  | 1 / 4       |
| Грибы          | 50 - 60          | 6 - 8       | 3                  | 1 / 4       |
| Зелень         | 40 - 50          | 2 - 3       | 3                  | 1 / 4       |

## Фрукты

| Продукты         | Температура (°C) | Время (час) | Положение противня |             |
|------------------|------------------|-------------|--------------------|-------------|
|                  |                  |             | 1 положение        | 2 положения |
| Сливы            | 60 - 70          | 8 - 10      | 3                  | 1 / 4       |
| Абрикосы         | 60 - 70          | 8 - 10      | 3                  | 1 / 4       |
| Яблоки, дольками | 60 - 70          | 6 - 8       | 3                  | 1 / 4       |
| Груши            | 60 - 70          | 6 - 9       | 3                  | 1 / 4       |

## 10.29 Хлеб

Не рекомендуется производить предварительный разогрев.

| Продукты            | Температура (°C) | Время (мин) | Положение противня |
|---------------------|------------------|-------------|--------------------|
| Белый хлеб          | 170 - 190        | 40 - 60     | 2                  |
| Багет               | 200 - 220        | 35 - 45     | 2                  |
| Сдобная булочка     | 180 - 200        | 40 - 60     | 2                  |
| Чиабатта            | 200 - 220        | 35 - 45     | 2                  |
| Ржаной хлеб         | 170 - 190        | 50 - 70     | 2                  |
| Черный хлеб         | 170 - 190        | 50 - 70     | 2                  |
| Цельнозерновой хлеб | 170 - 190        | 40 - 60     | 2                  |
| Хлеб/Булочки        | 190 - 210        | 20 - 35     | 2                  |

## 10.30 Термощуп таблица

| Говядина | Температура внутри продукта (°C) |        |             |
|----------|----------------------------------|--------|-------------|
|          | С Кровью                         | Средн. | Прожаренное |
| Ростбиф  | 45                               | 60     | 70          |
| Вырезка  | 45                               | 60     | 70          |

| Говядина     | Температура внутри продукта (°C) |        |        |
|--------------|----------------------------------|--------|--------|
|              | Меньше                           | Средн. | Больше |
| Мясной рулет | 80                               | 83     | 86     |

| Свинина                                                                   | Температура внутри продукта (°C) |        |        |
|---------------------------------------------------------------------------|----------------------------------|--------|--------|
|                                                                           | Меньше                           | Средн. | Больше |
| Ветчина,<br>Жаркое                                                        | 80                               | 84     | 88     |
| Отбивная (спинка),<br>Копченая свиная вырезка,<br>Варено-копченая вырезка | 75                               | 78     | 82     |

| Телятина         | Температура внутри продукта (°C) |        |        |
|------------------|----------------------------------|--------|--------|
|                  | Меньше                           | Средн. | Больше |
| Жареная телятина | 75                               | 80     | 85     |
| Телячья ножка    | 85                               | 88     | 90     |

| Баранина / ягненок                | Температура внутри продукта (°C) |        |        |
|-----------------------------------|----------------------------------|--------|--------|
|                                   | Меньше                           | Средн. | Больше |
| Баранья нога                      | 80                               | 85     | 88     |
| Седло барашка                     | 75                               | 80     | 85     |
| Ножка ягненка,<br>Жареный ягненок | 65                               | 70     | 75     |

| Дичь                                                  | Температура внутри продукта (°C) |        |        |
|-------------------------------------------------------|----------------------------------|--------|--------|
|                                                       | Меньше                           | Средн. | Больше |
| Спинка зайца,<br>Седло оленя/косули                   | 65                               | 70     | 75     |
| Заячьи ножки,<br>Заяц целиком,<br>Окорок оленя/косули | 70                               | 75     | 80     |

| Птица                                                     | Температура внутри продукта (°C) |        |        |
|-----------------------------------------------------------|----------------------------------|--------|--------|
|                                                           | Меньше                           | Средн. | Больше |
| Цыпленок (целиком / половинка / грудка)                   | 80                               | 83     | 86     |
| Утка (целиком / половинка),<br>Индейка (целиком / грудка) | 75                               | 80     | 85     |
| Утка (грудка)                                             | 60                               | 65     | 70     |

| Рыба (лосось, форель, судак)                                                 | Температура внутри продукта (°C) |        |        |
|------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------|--------|--------|
|                                                                              | Меньше                           | Средн. | Больше |
| Рыба (целиком / большая / на пару),<br>Рыба (целиком / большая / обжаренная) | 60                               | 64     | 68     |

| Запеканки – готовые овощи                                            | Температура внутри продукта (°C) |        |        |
|----------------------------------------------------------------------|----------------------------------|--------|--------|
|                                                                      | Меньше                           | Средн. | Больше |
| Запеканка с цукини,<br>Запеканка с брокколи,<br>Запеканка с фенхелем | 85                               | 88     | 91     |

| Запеканки – несладкие                           | Температура внутри продукта (°C) |        |        |
|-------------------------------------------------|----------------------------------|--------|--------|
|                                                 | Меньше                           | Средн. | Больше |
| Каннеллони,<br>Лазанья,<br>Запеканка из макарон | 85                               | 88     | 91     |

| Запеканки – сладкие                                                                                                              | Температура внутри продукта (°C) |        |        |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------|--------|--------|
|                                                                                                                                  | Меньше                           | Средн. | Больше |
| Запеканка с белым хлебом и фруктами / без фруктов,<br>Рисовая запеканка с фруктами / без фруктов,<br>Запеканка со сладкой лапшой | 80                               | 85     | 90     |

### 10.31 Информация для тестирующих организаций

Испытания согласно IEC 60350-1.

Испытания для этой функции:  
Влажный пар.

| Продукты               | Контейнер (Gastronorm) | Количество (г) | Положение противня | Температура (°C) | Время (мин) | Комментарии                                           |
|------------------------|------------------------|----------------|--------------------|------------------|-------------|-------------------------------------------------------|
| Брокколи <sup>1)</sup> | 1 x 2/3с перфорацией   | 300            | 3                  | 99               | 13 - 15     | Установите эмалированный противень на первый уровень. |

| Продукты               | Контейнер (Gastronorm) | Количество (г) | Положение противня | Температура (°C) | Время (мин)                                                  | Комментарии                                           |
|------------------------|------------------------|----------------|--------------------|------------------|--------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------|
| Брокколи <sup>1)</sup> | 2 x 2/3 с перфорацией  | 2 x 300        | 2 и 4              | 99               | 13 - 15                                                      | Установите эмалированный противень на первый уровень. |
| Брокколи <sup>1)</sup> | 1 x 2/3с перфорацией   | макс.          | 3                  | 99               | 15 - 18                                                      | Установите эмалированный противень на первый уровень. |
| Замороженный горох     | 2 x 2/3 с перфорацией  | 2 x 1500       | 2 и 4              | 99               | Пока температура в самой холодной области не достигнет 85°C. | Установите эмалированный противень на первый уровень. |

<sup>1)</sup> Предварительно разогрейте духовой шкаф в течение 5 минут.

## 11. УХОД И ОЧИСТКА



### ВНИМАНИЕ!

См. Главы, содержащие Сведения по технике безопасности.

### 11.1 Примечание относительно очистки

- Переднюю часть прибора протирайте мягкой тканью, смоченной в теплой воде с моющим средством.
- Для очистки металлических поверхностей используйте специальное чистящее средство.
- Для удаления снизу остатков накипи добавьте несколько капель уксуса.
- Очищайте внутреннюю камеру прибора после каждого использования. Накопление жира

или остатков других продуктов может привести к возгоранию. При приготовлении на сковороде гриль этот риск увеличивается.

- Стойкие загрязнения удаляйте при помощи специальных чистящих средств для духовых шкафов.
- После каждого использования все принадлежности духового шкафа следует очистить и просушить. Используйте для этого мягкую тряпку, смоченную в теплой воде с моющим средством.
- Если у вас есть аксессуары с антипригарным покрытием, для их чистки не следует использовать агрессивные чистящие средства, предметы с острыми краями или посудомоечную машину. Это может привести к повреждению антипригарного покрытия.

## 11.2 Рекомендуемые средства для очистки

Не используйте абразивные губки или агрессивные моющие средства. Это может привести к повреждению эмали и деталей из нержавеющей стали.

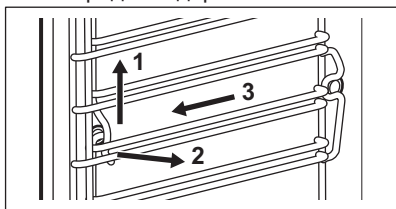
Наши продукты можно приобрести здесь: [www.aeg.com/shop](http://www.aeg.com/shop); она также продается в лучших розничных магазинах.

## 11.3 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.

## 11.4 Очистка паром

Удалите как можно больше загрязнений вручную.

Для очистки боковых стенок извлеките принадлежности и держатели решеток.

Функции очистки паром поддерживают очистку паром внутренней камеры прибора.



Для достижения оптимальных результатов запускайте функцию очистки, когда прибор охлажден.



Заданное время относится к продолжительности работы функции и не включает время, требуемое на очистку внутренней камеры пользователем.

При работе функции очистки паром освещение выключается.

1. Наполните выдвижной резервуар для воды до максимальной отметки.
2. Выберите в меню функцию очистки паром: Очистка.

**Очистка паром** – продолжительность работы функции составляет около 30 минут..

- a) Включите функцию.
- b) По окончании выполнения программы прозвучит звуковой сигнал.
- c) Для отключения звукового сигнала нажмите на вращающуюся ручку.

**Очистка паром плюс** – продолжительность работы функции составляет около 75 минут.

- a) Равномерно распылите подходящее моющее средство по внутренней камере – как по эмалированным, так и по стальным ее деталям. Перед запуском процедуры очистки убедитесь, что прибор остыл.
- b) Включите функцию. Примерно через 50 минут прозвучит звуковой сигнал, сообщая о завершении первого этапа программы.
- c) Протрите внутреннюю поверхность прибора неабразивной губкой для ухода за поверхностями. Для очистки внутренней камеры можно воспользоваться теплой водой

или средствами для очистки духовых шкафов.

- d) Начнется заключительный этап процедуры.  
Продолжительность данного этапа составляет около 25 минут.
3. Протрите внутреннюю поверхность прибора неабразивной губкой. Для очистки внутренней камеры можно воспользоваться теплой водой.
4. Удалите из выдвижного резервуара для воды оставшуюся в нем воду.

После очистки оставьте дверцу прибора открытой примерно на 1 час. Дождитесь полного высыхания прибора. Для ускорения сушки можно разогреть прибор горячим воздухом при 150°C около 15 минут. Для достижения максимального эффекта от использования функции очистки очистите прибор вручную немедленно по окончании работы функции.

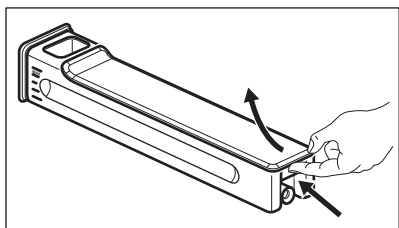
## 11.5 Напоминание о чистке

При выдаче напоминания о чистке запустите функцию Очистка паром плюс.

## 11.6 Чистка выдвижного резервуара для воды

Извлеките из прибора выдвижной резервуар для воды

1. Снимите крышку выдвижного резервуара для воды. Поднимите крышку с учетом выступа в задней части.



2. Снимите волногаситель. Потяните его из корпуса резервуара, пока он не выщелкнется.
3. Вымойте детали выдвижного резервуара для воды вручную.

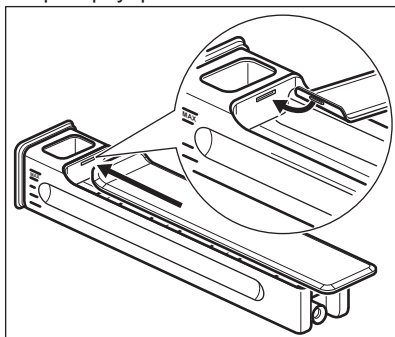
Используйте проточную воду с мылом.



Не применяйте абразивные губки. Не помещайте выдвижной резервуар для воды в посудомоечную машину.

По окончании мытья деталей выдвижного резервуара для воды снова соберите выдвижной резервуар для воды.

1. Установите волногаситель на место до щелчка. Задвиньте его в корпус резервуара.
2. Установите крышку на место. Сначала зацепите передний выступ, а затем нажмите по направлению к корпусу резервуара.



3. Установите выдвижной резервуар для воды в прибор.
4. Вставьте выдвижной резервуар для воды внутрь духового шкафа, нажав до щелчка.

## 11.7 Система приготовления на пару – Удал. накипи

При работе парогенератора внутри него происходит аккумуляция накипи (из-за содержащегося в воде кальция). Это может негативно влиять на качество пара, производительность парогенератора и на качество пищи. Во избежание накопления накипи производите очистку контура парогенератора.



Извлеките все аксессуары.

Выберите в меню функцию Очистка. Интерфейс пользователя поможет пройти все этапы процедуры.

Полная продолжительность процедуры составляет около 2 часов.

При использовании данной функции освещение выключено.

1. На самый нижний уровень установите противень для жарки.
2. Поместите в выдвижной резервуар для воды 250 мл средства от накипи.
3. Долейте в выдвижной резервуар воду до максимальной отметки.
4. Вставьте резервуар для воды.
5. Нажмите на вращающуюся ручку. Это действие запускает первый этап процедуры: Удал. накипи.



Продолжительность этого этапа составляет около 1 часа 40 минут.

6. По окончании первой этапа опорожните противень для жарки и снова установите его первый уровень.
7. Налейте в выдвижной резервуар для воды свежую воду. Убедитесь, что в выдвижном резервуаре для воды не осталось очищающего средства.
8. Вставьте резервуар для воды.
9. Нажмите **START**.

Это действие запускает второй этап процедуры: Удал. накипи. В результате будет промыт контур парогенератора.



Продолжительность работы данного этапа составляет около 35 минут.

После окончания процедуры извлеките противень для жарки.



В случае, если функция Удал. накипи была проведена ненадлежащим образом, на дисплее отобразится сообщение о необходимости повторного запуска функции.

В случае влажности или воды в духовом шкафу протрите его сухой тряпкой. Чтобы полностью высушить духовой шкаф, оставьте дверцу открытой.

## 11.8 Напоминание о необходимости удаления накипи

Имеется два вида напоминаний о необходимости включения функции удаления накипи: Удал. накипи.

Ненавязчивое напоминание напоминает и рекомендует произвести цикл удаления накипи.

Настоятельное напоминание обязывает произвести удаление накипи.



Если не произвести удаление накипи при появлении настоятельного напоминания, функции приготовления на пару будут недоступны. Возможность отключить напоминание о необходимости удаления накипи отсутствует.

## 11.9 Система приготовления на пару – Ополаск.

Извлеките все дополнительные принадлежности.

Выберите в меню функцию Очистка. Интерфейс пользователя поможет пройти все этапы процедуры.

Продолжительность работы функции составляет около 30 минут.

При использовании данной функции освещение выключено.

1. Установите эмалированный противень на первый уровень.
2. Налейте в выдвижной резервуар для воды свежую воду.
3. Нажмите **START**. После окончания процедуры извлеките глубокий противень.

## 11.10 Снятие и установка дверцы

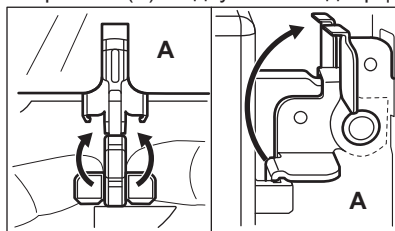
Как дверца, так и внутренние стеклянные панели снимаются для чистки. Количество стеклянных панелей зависит от конкретной модели.



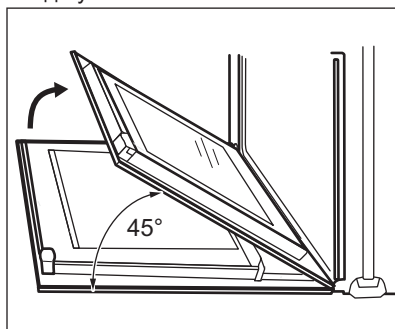
### ВНИМАНИЕ!

Будьте осторожны при снятии дверцы с прибора. Дверца имеет большой вес.

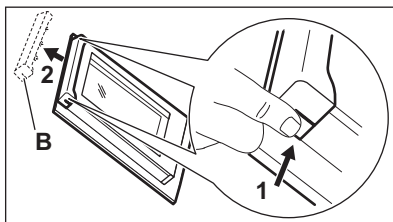
1. Полностью откройте дверцу.
2. Полностью поднимите стопорные рычаги (A) на двух петлях дверцы.



3. Прикройте дверцу приблизительно до угла в 45°.



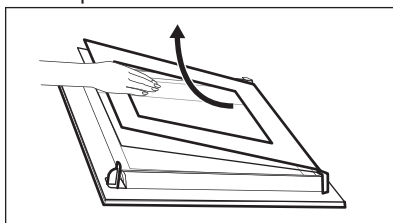
4. Возьмитесь за дверцу с обеих сторон и потяните ее от прибора под углом вверх.
5. Положите дверцу наружной стороной вниз на мягкую ткань, расстеленную на ровной поверхности. Это предотвратит появление царапин.
6. Возьмитесь за дверную планку (B) на верхней кромке дверцы с двух сторон и нажмите внутрь, чтобы освободить защелку.



### ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

При грубом обращении (это особенно касается кромок передней панели) стекло может разбиться.

7. Чтобы снять дверную планку, потяните ее вперед.
8. Берясь каждый раз за верхний край стеклянной панели, вытащите их по одной по направлению вверх.



9. Вымойте стеклянную панель водой с мылом. Осторожно вытрите стеклянную панель досуха. По окончании очистки повторите описанные выше действия в обратной последовательности. Вставьте сначала меньшую панель, затем большую, после чего установите дверцу.



### ВНИМАНИЕ!

Убедитесь, что стекла вставлены правильным образом; в противном случае поверхность дверцы может перегреться.

## 11.11 Замена лампы

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



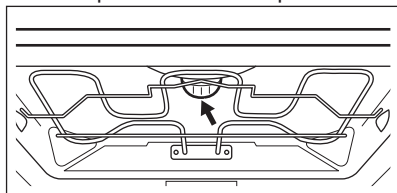
### ВНИМАНИЕ!

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

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

### Верхняя лампа

1. Чтобы снять плафон, поверните его против часовой стрелки.



2. Снимите металлическое кольцо и очистите плафон от грязи.
3. Замените лампу освещения духового шкафа на аналогичную, с жаростойкостью 300°C.
4. Установите на плафон металлическое кольцо.
5. Установите плафон.

### Боковая лампа

1. Снимите левую направляющую для противня, чтобы получить доступ к лампе освещения.
2. С помощью звездообразной отвертки Torx 20 снимите плафон.
3. Снимите и очистите от загрязнений металлическую рамку и уплотнение.
4. Замените лампу освещения духового шкафа на аналогичную, с жаростойкостью 300°C.
5. Установите металлическую рамку и уплотнение. Затяните винты.
6. Установите левую направляющую полок.

## 12. ПОИСК И УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ



### ВНИМАНИЕ!

См. Главы, содержащие Сведения по технике безопасности.

### 12.1 Что делать, если...

| Неисправность                               | Возможная причина                                                                | Решение                                                                                                |
|---------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Духовой шкаф не включается или не работает. | Духовой шкаф не подключен к электропитанию, или подключение произведено неверно. | Проверьте правильность подключения духового шкафа и наличие напряжение в сети (см. Схему подключения). |
| Духовой шкаф не нагревается.                | Духовой шкаф выключен.                                                           | Включите духовой шкаф.                                                                                 |
| Духовой шкаф не нагревается.                | Не установлено текущее время.                                                    | Установите часы.                                                                                       |
| Духовой шкаф не нагревается.                | Не заданы необходимые установки.                                                 | Убедитесь, что настройки выбраны верно.                                                                |

| Неисправность                                                           | Возможная причина                                                        | Решение                                                                                                                                                                                                                                                                              |
|-------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Духовой шкаф не нагревается.                                            | Сработала функция автоматического отключения.                            | См. «Автоматическое отключение».                                                                                                                                                                                                                                                     |
| Духовой шкаф не нагревается.                                            | Дверца не закрыта как следует.                                           | Полностью закройте дверцу.                                                                                                                                                                                                                                                           |
| Духовой шкаф не нагревается.                                            | Сработал предохранитель.                                                 | Проверьте, не является ли предохранитель причиной неисправности. Если предохранитель срабатывает повторно снова и снова, обратитесь к квалифицированному электрику.                                                                                                                  |
| Лампа не горит.                                                         | Лампа перегорела.                                                        | Замените лампу освещения.                                                                                                                                                                                                                                                            |
| На дисплее появляется приглашение установить: Язык                      | Имел место сбой энергоснабжения, длившийся более 3 дней.                 | См. Главу «Перед первым использованием».                                                                                                                                                                                                                                             |
| На дисплее появляется приглашение установить: Язык                      |                                                                          |                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
| На дисплее отображается код «F11».                                      | Штекер термощупа не вставлен в свое гнездо надлежащим образом.           | Вставьте штекер термощупа в гнездо до упора.                                                                                                                                                                                                                                         |
| На дисплее отображается код ошибки, не указанный в данной Таблице.      | Имел место сбой электроники.                                             | <ul style="list-style-type: none"> <li>Выключите и снова включите духовой шкаф с помощью предохранителя домашней электропроводки или предохранительного выключателя на электрощите.</li> <li>Если на дисплее снова отображается код ошибки, обратитесь в сервисный центр.</li> </ul> |
| Пар и конденсат осаждаются на продуктах и внутри камеры духового шкафа. | Блюда находились в духовом шкафу слишком долго.                          | По окончании процесса приготовления не оставляйте блюда в духовом шкафу дольше, чем на 15-20 минут.                                                                                                                                                                                  |
| Вставленный выдвижной резервуар для воды не фиксируется в приборе.      | Крышка выдвижного резервуара для воды не установлена надлежащим образом. | Установите крышку выдвижного резервуара для воды надлежащим образом.                                                                                                                                                                                                                 |

| Неисправность                                                                                           | Возможная причина                                                        | Решение                                                                                                                                  |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Во время переноски или установки выдвижного резервуара для воды в прибор из резервуара выливается вода. | Крышка выдвижного резервуара для воды не установлена надлежащим образом. | Установите крышку выдвижного резервуара для воды надлежащим образом.                                                                     |
| Во время переноски или установки выдвижного резервуара для воды в прибор из резервуара выливается вода. | Волногаситель не установлен надлежащим образом.                          | Установите волногаситель в корпус выдвижного резервуара для воды надлежащим образом.                                                     |
| Вставленный выдвижной резервуар для воды не фиксируется в приборе после нажатия на крышку.              | Вы не нажали как следует на корпус выдвижного резервуара для воды.       | Вставьте в прибор выдвижной резервуар для воды, нажав на него и задвинув его до упора.                                                   |
| Выдвижной резервуар для воды трудно мыть.                                                               | Вы не сняли крышку и не вынули волногаситель.                            | См. Главу «Очистка выдвижного резервуара для воды».                                                                                      |
| Процедура удаления накипи прервана до ее окончания.                                                     | Имел место сбой энергоснабжения.                                         | Повторите процедуру.                                                                                                                     |
| Процедура удаления накипи прервана до ее окончания.                                                     | Функция прервана пользователем.                                          | Повторите процедуру.                                                                                                                     |
| После процедуры удаления накипи в противне для жарки отсутствует вода.                                  | Выдвижной резервуар для воды не был наполнен до максимальной отметки.    | Убедитесь, что в выдвижной резервуар для воды была залита вода и средство для удаления накипи. Повторите процедуру.                      |
| После цикла удаления накипи на дне камеры находится грязная вода.                                       | Было выбрано неверное положение противня для жарки.                      | Удалите остатки воды и средства для удаления накипи с дна камеры духового шкафа. На самый нижний уровень установите противень для жарки. |
| Процедура очистки прервана до ее окончания.                                                             | Имел место сбой энергоснабжения.                                         | Повторите процедуру.                                                                                                                     |
| Процедура очистки прервана до ее окончания.                                                             | Функция прервана пользователем.                                          | Повторите процедуру.                                                                                                                     |

| Неисправность                                                                        | Возможная причина                                                                                                                                                                       | Решение                                                                                                                  |
|--------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| По окончании работы функции очистки на дне камеры духового шкафа слишком много воды. | Перед включением цикла очистки в приборе было распылено слишком много моющего средства.                                                                                                 | Все элементы внутренней камеры должны быть покрыты тонким слоем моющего средства. Распыляйте моющее средство равномерно. |
| Результаты выполнения процедуры очистки неудовлетворительны.                         | Изначальная температура в камере духового шкафа при очистке паром была слишком высокой.                                                                                                 | Повторите цикл. Повторите цикл в холодном приборе.                                                                       |
| Результаты выполнения процедуры очистки неудовлетворительны.                         | Вы не извлекли боковые направляющие перед тем, как приступить к процедуре очистки. Через них тепло может передаваться в стенкам, что ухудшает производительность цикла.                 | Извлеките из прибора боковые направляющие и снова запустите выполнение функции.                                          |
| Результаты выполнения процедуры очистки неудовлетворительны.                         | Вы не извлекли из прибора дополнительные принадлежности перед тем, как приступить к процедуре очистки. Они могут препятствовать циркуляции пара, что ухудшает производительность цикла. | Извлеките из прибора дополнительные принадлежности и снова запустите выполнение функции.                                 |

## 12.2 Информация для обращения в сервис-центр

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

Данные для сервисных центров находятся на табличке с техническими

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

| Рекомендуем записать их здесь: |       |
|--------------------------------|-------|
| Модель (MOD.)                  | ..... |
| Код изделия (PNC)              | ..... |
| Серийный номер (S.N.)          | ..... |

## 13. ТЕХНИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ

### 13.1 Технические данные

|            |       |
|------------|-------|
| Напряжение | 230 В |
| Частота    | 50 Гц |

## 14. ЭНЕРГОЭФФЕКТИВНОСТЬ

### 14.1 Экономия электроэнергии



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

#### Общие рекомендации

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

Для повышения энергоэффективности используйте металлическую посуду.

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

Если длительность приготовления превышает 30 минут, уменьшите температуру духового шкафа до минимальной за 3-10 минут до окончания приготовления в зависимости от продолжительности приготовления. Приготовление продолжится благодаря остаточному теплу внутри духового шкафа.

Используйте остаточное тепло для разогрева других блюд.

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

#### Приготовление с использованием вентилятора

По возможности выбирайте функции приготовления, в которых

используется вентилятор, чтобы сберечь электроэнергию.

#### Остаточное тепло

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

Вентилятор и лампа освещения продолжают работать.

#### Сохранение продуктов теплыми

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

#### Приготовление с выключенной лампой освещения

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

#### Влажный горячий воздух

Данная функция специально разработана для обеспечения экономии электроэнергии. В ходе работы температура в камере духового шкафа может отличаться от температуры, выводимой на дисплей во время цикла приготовления, а время приготовления может отличаться от времени приготовления при выборе других программ.

При использовании Эко-режима лампа автоматически выключается через 30 секунд. Лампу можно включить снова,

но данное действие уменьшит  
ожидаемый эффект от экономии  
электроэнергии.

## 15. ОХРАНА ОКРУЖАЮЩЕЙ СРЕДЫ

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

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

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

Класс энергопотребления: A

Электролюкс Ротенбург ГмбХ

Боделшвингштрассе 1, 91541, Ротенбург,

Германия









www.aeg.com/shop



867336966-C-222017

**AEG**