RU **Инструкция по эксплуатации**
Духовой шкаф с функцией пара

KS8456801M

AEG

СОДЕРЖАНИЕ

1. СВЕДЕНИЯ ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ..... 3
2. УКАЗАНИЯ ПО БЕЗОПАСНОСТИ.....5
3. ОПИСАНИЕ ИЗДЕЛИЯ.....8
4. ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ.....9
5. ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ..... 10
6. КРАТКОЕ РУКОВОДСТВО.....12
7. ЕЖЕДНЕВНОЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ.....13
8. ПОМОЩЬ В ПРИГОТОВЛЕНИИ.....27
9. ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ДОПОЛНИТЕЛЬНЫХ ПРИНАДЛЕЖНОСТЕЙ..... 35
10. ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ ФУНКЦИИ.....36
11. ПОЛЕЗНЫЕ СОВЕТЫ..... 37
12. УХОД И ОЧИСТКА.....69
13. ПОИСК И УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ.....74
14. ТЕХНИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ..... 77
15. ЭНЕРГОЭФФЕКТИВНОСТЬ..... 77

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

Зарегистрировать свое изделие для улучшения обслуживания:
www.registeraeg.com

Приобрести дополнительные принадлежности, расходные материалы и фирменные запасные части для своего прибора:
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 ответственность за какие-либо травмы или ущерб, возникшие вследствие неправильной установки или эксплуатации. Всегда храните данное руководство под рукой в надежном месте для последующего использования.

1.1 Безопасность детей и лиц с ограниченными возможностями

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

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

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 принадлежности, всегда используйте кухонные рукавицы.
- Перед выполнением операций о очистке и уходу отключите прибор от сети электропитания.
- Перед тем, как заменить лампочку, убедитесь, что прибор отключен от электропитания, чтобы избежать опасность поражения электрическим током.
- Не используйте пароочистители для очистки прибора.
- Не используйте жесткие абразивные чистящие средства или острые металлические скребки для чистки стеклянной дверцы, так как ими можно поцарапать его поверхность, в результате чего стекло может лопнуть.
- В случае повреждения кабеля электропитания во избежание поражения электрическим током он должен быть заменен изготовителем, авторизованным сервисным центром или специалистом с аналогичной квалификацией.
- Для извлечения направляющих для противня вытяните сначала переднюю, а затем заднюю

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

- Используйте только термощуп, 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.

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

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

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.
- Не используйте режим микроволновой печи для предварительного нагрева духового шкафа.

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 не влияет на эффективность работы прибора.
- Для приготовления тортов, содержащих большое количество влаги, используйте противень для жарки. Соки из фруктов могут вызывать появление пятен, удалить которые будет невозможно.
- Данный прибор предназначен только для приготовления пищи. Его не следует использовать в других целях, например, для обогрева помещений.
- Всегда готовьте при закрытой дверце духового шкафа.
- В случае установки прибора за мебельной панелью (например, за дверцей) позаботьтесь о том, чтобы во время работы прибора

дверца ни в коем случае не оказывалась закрытой. Нагрев и влажность, образующиеся за закрытой дверцей или мебельной панелью, могу 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, царапающие губки, растворители или металлические предметы.
- В случае использования спрея для очистки духового шкафа следуйте инструкции по безопасности на его упаковке.
- Не очищайте каталитическую эмаль (если прибор имеет соответствующее покрытие) какими-либо моющими средствами.

2.6 Внутреннее освещение

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

ВНИМАНИЕ!
Существует опасность поражения электрическим током.

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

2.7 Утилизация

ВНИМАНИЕ!
Существует опасность травмы или удушья.

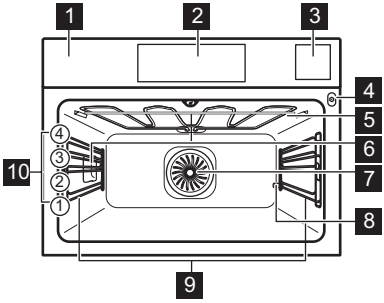
- Отключите прибор от сети электропитания.
- Обрежьте кабель электропитания как можно ближе к прибору и утилизируйте его.
- Удалите защелку дверцы, чтобы дети или домашние животные не оказались заблокированными в приборе.

2.8 Сервис

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

3. ОПИСАНИЕ ИЗДЕЛИЯ

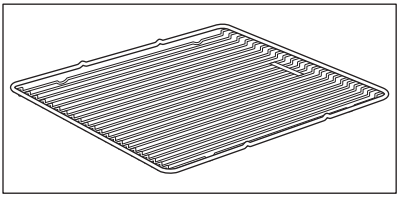
3.1 Общий обзор



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

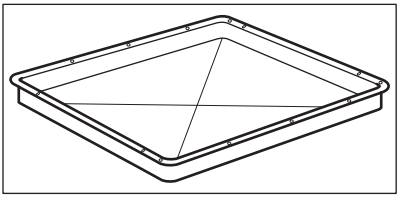
3.2 Принадлежности

Решетка



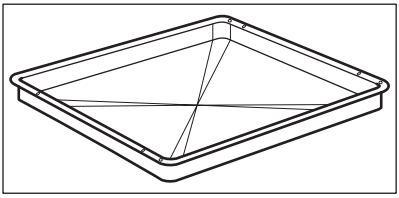
Для кухонной посуды, форм для выпечки, жаркого.

Глубокий противень



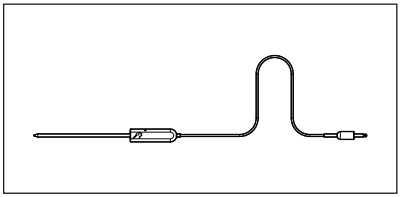
Для тортов и печенья.

Противень для жарки / гриля



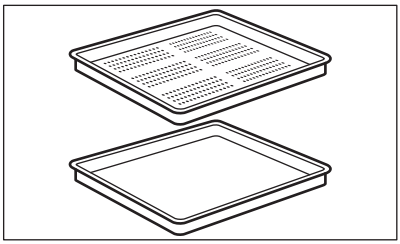
Для выпекания и жарки или в качестве поддона для сбора жира.

Термощуп



Определение готовности блюда.

Набор противней для приготовления на пару



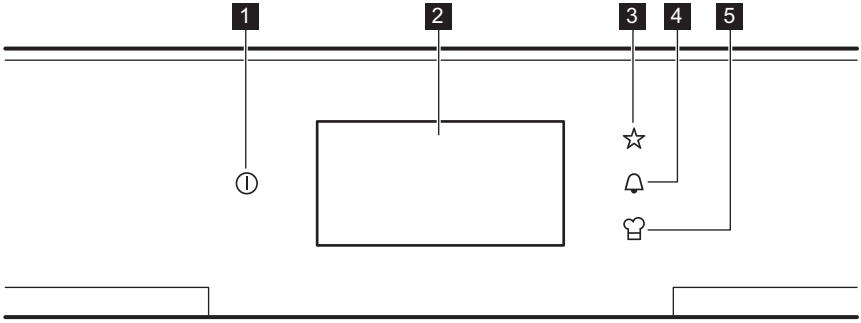
Один контейнер для продуктов без отверстий и один контейнер с отверстиями.

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. ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ

4.1 Электронный программатор



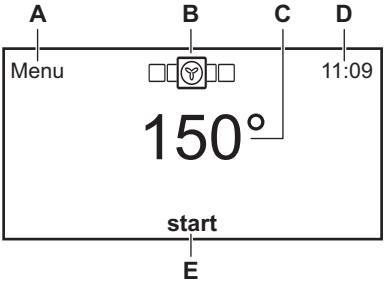
Управление прибором осуществляется с помощью сенсорных полей.

	Сенсорное поле	Описание	Комментарий
1		ВКЛ/ВЫКЛ	Включение и выключение прибора.
2	-	Дисплей	Вывод на дисплей текущих установок прибора.
3		Любимая прогр.	Вывод списка избранных программ приготовления, созданных самим пользователем.
4		Звукового сигнала по времени	Установка функции Звукового сигнала по времени. Прямой доступ к функциям часов.
5		Помощь в Приготовлении	Прямой доступ к меню Поваренная книга и ВариоГид, если прибор включен.

Сенсорные поля Любимая прогр., Звукового сигнала по времени и Помощь в Приготовлении видны, только если прибор включен.

4.2 Дисплей

После включения прибор отображает базовый режим нагрева.



A. Возврат в меню
B. Текущий установленный режим нагрева
C. Текущая установленная температура
D. Часы
E. Пуск

Другие индикаторы дисплея:

Символ	Режим
AAA	Изменение размера шрифта
	Дополнительные параметры
	Термощуп
	Сохранение Тепла
	Блокировка

5. ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ

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

5.1 Первая очистка

Извлеките из прибора все принадлежности и съемные направляющие для противней.

См. Главу «Уход и очистка».

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

5.2 Лицензия на программное обеспечение

Используемое в данном изделии программное обеспечение (ПО) защищено авторским правом с лицензией BSD, fontconfig, FTL, GPL-2.0 , LGPL-2.0, LGPL-2.1, libJpeg, zLib/ libpng, MIT, OpenSSL / SSLEAY и других авторов.

Имеется возможность вывести полный текст лицензий в изделии на ЖК-экран. Для этого следует выбрать в меню следующие пункты: **Основные Установки / Обслуживание / Лицензия**..

Имеется возможность загрузки исходного кода ПО с открытым исходным кодом, использованного в изделии. Для этого необходимо воспользоваться гиперссылкой на веб-странице изделия.

5.3 Первое подключение

При первом подключении прибора к сети электропитания необходимо:

- произвести выбор языка
- bремя

- выбрать формат отображения времени
- установить дату
- задать функцию быстрого нагрева

Выбранное имя или номер можно задать двумя способами. Прокрутив меню до требуемой отметки или коснувшись выбранного варианта. Настройку можно изменить в меню Основные Установки.

5.4 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.

Жесткость воды		Содержание кальция (ммоль/л)	Содержание кальция (мг/л)	Тип воды
Класс	dH			
I	0 - 7	0 - 1.3	0 - 50	Мягкая
II	7 - 14	1.3 - 2.5	50 - 100	Умеренно жесткая
III	14 - 21	2.5 - 3.8	100 - 150	Жесткая
IV	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.

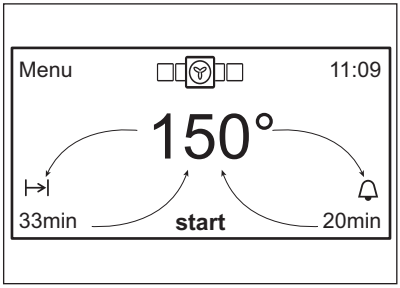
Изменить жесткость воды можно в меню Основные Установки / Жест. воды.

После перебоя в электропитании устанавливать уровень жесткости воды заново не потребуется.

6. КРАТКОЕ РУКОВОДСТВО

6.1 Использование сенсорного экрана

- Для прокрутки меню используйте быстрый жест или проведите пальцем по дисплею.
- Сила давления при выполнении жеста определяет скорость прокрутки экрана.
- Прокрутка может прекратиться автоматически, а также можно прервать ее немедленно, коснувшись дисплея.
- Выбранная функция запускается при отрыве пальца от дисплея.
- Для включения функции меню коснитесь выбранной функции на дисплее.
- Любой параметр на дисплее можно изменить, коснувшись его.
- Для выбора требуемой функции, значения времени или температуры можно прокрутить список или коснуться параметра, который требуется изменить.
- При включении режима нагрева на дисплее не отображается **Menu**. Коснитесь дисплея в любом месте, чтобы снова вызвать **Menu**.
- Если при включенном приборе какие-либо символы исчезли с дисплея, коснитесь дисплея в любом месте. Все символы снова появятся на дисплее.
- После установки ряда функций на дисплей выводится всплывающее окно с дополнительными сведениями.
- Значение температуры может менять местоположение на дисплее с другими функциями, расположенными в его нижних углах справа и слева.



Если нажать и удерживать в меню пункт с какой-либо функцией, отображается короткое описание функции.

6.2 Меню: краткое руководство

Меню	
Функции	Режимы Нагрева
	Особые
	Очистка
	Любимая прогр.
Таймеры	Установленный таймер
	Заданная продолжительность приготовления
	Заданное время окончания
	Заданное время старта
	Время работы

Меню	
Дополнительные режимы	Лампа освещения
	«Защита от детей»
	Блокировка экрана
	Сохранение Тепла
	Включил и Иди
Помощь в Приготовлении	Поваренная книга
	ВариоГид
	Поваренная книга Вакуум (SousVide)
	Вакуум. приг. - ВариоГид
Последние и часто использ. режимы	Посл. исп. реж.
	Наиб. часто исп. реж.

Меню	
Основные Установки	Быстрый нагрев
	Напоминание О Чистке
	Дисплей
	Звук
	Язык
	Дата и время
	Деморежим
	Жест. воды
	Обслуживание

7. ЕЖЕДНЕВНОЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ

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

7.1 Эксплуатация прибора

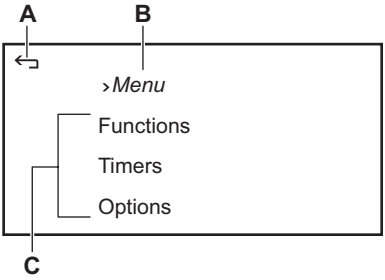
Для эксплуатации прибора можно использовать:

- **ручной режим** – для установки вручную режима нагрева, температуры и времени приготовления.
- **автоматические программы (Помощь в Приготовлении)** — для приготовления блюд при отсутствии достаточного опыта и знаний в области кулинарии.

7.2 Использование меню

1. Для включения прибора коснитесь ⏻.
2. Коснитесь **Menu**.
3. Прокрутите меню, чтобы найти функцию, которую требуется включить.
4. Для включения функции коснитесь ее названия на дисплее.
5. Для возврата в предыдущее меню коснитесь ↩ или **Menu**.
6. Для выключения прибора коснитесь ⏻.

7.3 Обзор меню

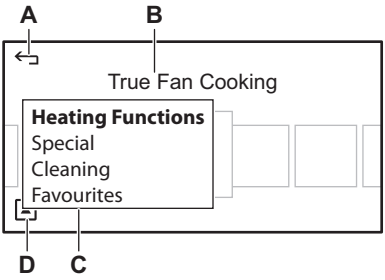


A. Возврат в меню
B. Текущий уровень меню
C. Список функций

Главное меню

Элемент меню	Описание
Функции	Список режимов нагрева, а также функций «Особые», «Очистка» и «Любимые программы».
Таймеры	Список функций часов.
Дополнительные режимы	В нем содержится список других дополнительных функций, связанных с обеспечением безопасности, функции включения лампы, Сохранение Тепла и Включил и Иди.
Помощь в Приготовлении	Вывод списка программ автоматического приготовления.
Последние и часто использ. режимы	Отображение функции, которая использовалась в последний раз, а также отображение наиболее часто используемых функций.
Основные Установки	Список основных установок.

7.4 Подменю для меню: Функции



A. Возврат в меню
B. Список режимов нагрева
C. Список доступных параметров
D. Дополнительные параметры

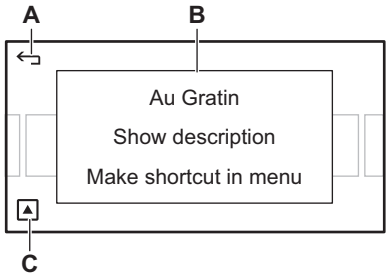
7.5 Установка режима нагрева

1. Прокрутите меню, чтобы найти функцию, которую требуется включить, и коснитесь ее названия.
2. Для изменения температуры коснитесь значения температуры на дисплее и прокрутите список, выбрав нужное значение.
3. Коснитесь температуры для подтверждения.
4. Для включения функции коснитесь пункта **Start**.

При достижении температуры, близкой к заданной, прибор выдает звуковой сигнал. По окончании приготовления снова звучит звуковой сигнал.

Чтобы вернуться назад в предыдущее меню, коснитесь сенсорного поля **Menu**..

Имеется возможность просмотреть описание режима нагрева или создать режим по умолчанию во всплывающем окне. Задержите палец на выбранном режиме нагрева дольше, чем на 2 секунды. Если задать требуемый режим нагрева для использования его по умолчанию, при дальнейшем включении прибора он будет отображается первым в списке функций.



A. Возврат в меню
B. Всплывающее окно
C. Дополнительные параметры

7.6 Подменю для меню: Режимы Нагрева

	Запеканка	Создание коричневой корочки для таких блюд, как лазанья или картофельная запеканка, а также обжаривание в панировке и подрумянивание.
	Замороженные продукты	Приготовление продуктов быстрого приготовления с золотистой хрустящей корочкой, например, картофеля фри или долек картофеля.
	Грилирование	Приготовление на гриле продуктов больших размеров, например, ростбифа.
	Быстрое грилирование	Приготовление на гриле продуктов плоской формы и тостов.

	Верхн/нижн. нагрев	Верхний и нижний нагрев для выпекания и жарки на одном уровне.
	Настройка для пиццы	Выпечка на одном уровне духового шкафа блюд с хрустящей основой, например, пиццы или открытого пирога. Задавайте температуру на 20°C – 40°C ниже, чем при использовании функции «Верхн/нижн. нагрев».
	Турбо_гриль	Жарка в режиме конвекции крупных кусков мяса или птицы (не филе) на одном уровне, а также обжаривание в панировке и подрумянивание.
	Выпекание в режиме ковекции	Режим конвекции для одновременного приготовления нескольких блюд - максимум на трех уровнях. Задавайте температуру духового шкафа на 20°C – 40°C ниже, чем при использовании функции «Верхн/нижн. нагрев».
	Влажный пар	100% пар используется для приготовления овощей, рыбы, картофеля, риса, макаронных изделий или особых гарниров.
LOW	Низк. влажн.	Низкий уровень влажности, достигаемый путем сочетания пара и горячего воздуха. Подходит для приготовления мяса, птицы, запеченных блюд и запеканок.
MED	Средн. влажн.	Средний уровень влажности. Представляет собой сочетание пара и горячего воздуха и подходит для приготовления тушеного мяса, а также хлеба и изделий из сдобного дрожжевого теста.
HIGH	Выс. влажн.	Высокий уровень влажности предназначен для приготовления таких деликатных блюд, как заварные кремы, открытые пироги, террины (блюда в горошочках) и рыба.
SV	Низкотемпературное	Низкотемпературное приготовление «под вакуумом» мяса, рыбы, морепродуктов, овощей и фруктов. Перед использованием данной функции продукты необходимо герметично закрыть в вакуумных полиэтиленовых пакетах, удалив из них воздух.
	Хлеб	Выпекание хлеба с помощью паровой обработки в начале приготовления и образованием хрустящей корочки в его конце.
LTC	Медл. приготовление	Медленная жарка для приготовления очень нежного и сочного жаркого.
	Нижний нагрев	Разогрев пирогов с созданием хрустящей нижней корочки и консервирование продуктов.

	Влажный горячий воздух[1)]	Экономия электроэнергии при приготовлении сухой выпечки, а также выпекание в формах на одном уровне духового шкафа. Лампа выключается через 30 секунд. Она включается снова через меню или при открывании дверцы духового шкафа.

[1)] Данная функция используется при определении класса энергоэффективности в соответствии с EN50304.

7.7 Подменю для меню: Особые

	Высушивание	Высушивание тонко нарезанных фруктов, например, яблок, слив, персиков, и овощей, например, помидоров, цуккини или грибов.
	Размораживание	Для размораживания замороженных продуктов.
	Поддержание Тепла	Для сохранения пищи в теплом виде.
	Регенерация	Подогрев уже готовых продуктов при помощи пара непосредственно на тарелке.
	Подогрев Тарелок	Предварительный подогрев тарелок перед подачей на стол.
	Подготовка теста	Контролируемая расстойка теста перед выпеканием.
	Йогурт	Данная функция может использоваться для приготовления йогурта. В ходе работы этой функции лампа освещения отключается во избежание повышения температуры.
	Консервирование	Консервирование продуктов, например, маринование различных овощей в стеклянной посуде.

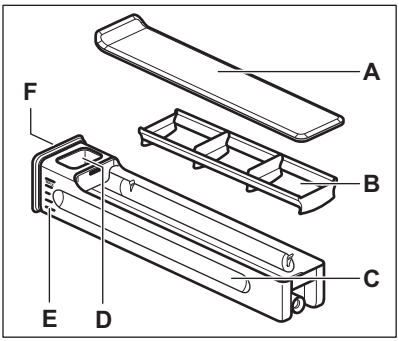
7.8 Подменю для меню: Очистка

ВНИМАНИЕ!
См. Главу «Уход и очистка».

	Ополаск.	Процедура для промывки и очистки системы парогенератора после частого использования функций с использованием пара.

	Удал. накипи	Процедура очистки системы парогенератора от остатков известковых отложений.
	Очистка паром	Процедура для очистки прибора малой степени загрязненности, в котором нет пригоревших остатков пищи.
	Очистка паром: функция ПЛЮС	Процедура для очистки глубоко въевшейся грязи при помощи средства для чистки духовых шкафов

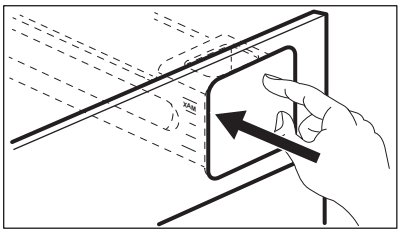
7.9 Выдвижной резервуар для воды



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.

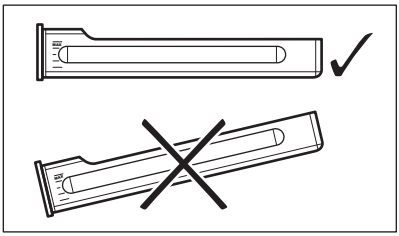
После нажатия на выдвижной резервуар для воды он автоматически выдвинется из прибора.



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.

7.10 Приготовление на пару

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).
   Воспользуйтесь шкалой на резервуаре для воды.
   Этого количества воды достаточно примерно на 50 минут.
3. Установите выдвижной резервуар для воды в исходное положение.

Если после заполнения водой выдвижной резервуар для воды окажется мокрым, протрите его сухой тряпкой перед тем, как устанавливать в прибор.

4. Включите прибор.
5. Подготовьте продукты, поместив их в подходящую кухонную посуду.
6. Выберите режим нагрева с паром и задайте температуру.
7. При необходимости задайте функцию Продолж-ть или Заданное время окончания.
   Первый пар начнет поступать примерно через 2 минуты. При достижении температуры, близкой к заданной, прибор выдает звуковой сигнал.

После окончания приготовления прозвучит звуковой сигнал.

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

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

Когда в выдвижном резервуаре для воды заканчивается вода, выдается звуковой сигнал; для продолжения приготовления на пару необходимо залить в резервуар воду.

Для окончательной просушки оставьте дверцу прибора открытой.
Для ускорения сушки можно разогреть прибор горячим воздухом при 150°C около 15 минут.

Пар может конденсироваться на дне внутренней камеры, и обзор внутри прибора может быть ограничен. В подобном случае вытрите внутреннюю камеру прибора, когда он остынет.

По окончании цикла парового приготовления вентилятор прибора работает на более высокой скорости для обеспечения более эффективного удаления избытка пара. Это нормально.

7.11 Низкотемпературное

- Благодаря отсутствию потерь от испарения продукты полностью

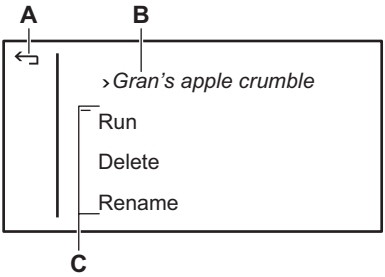
сохраняют свои вкусовые свойства и оригинальный аромат
- Нежная структура мяса и рыбы
- В продуктах сохраняются все минеральные вещества и витамины
- Поскольку продукты сохраняют свой собственный вкус, требуется меньше специй
- Улучшается организация «рабочего процесса» в ходе приготовления, поскольку 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. Продолжить с использованием 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. Дополнительно: завершить приготовление, обжариванием или грилированием (например, в случае с мясом) для получения привлекательной корочки и типичного вкуса жаркого.

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 мягкой тряпкой или губкой дверцу, поддон для сбора капель внизу и внутреннюю камеру прибора. Для окончательной просушки оставьте дверцу прибора открытой. Для ускорения сушки можно разогреть прибор горячим воздухом при 150°C около 15 минут.

7.12 Подменю для меню: Любимая прогр.



A. Возврат в меню
B. Любимая программа
C. Список функций

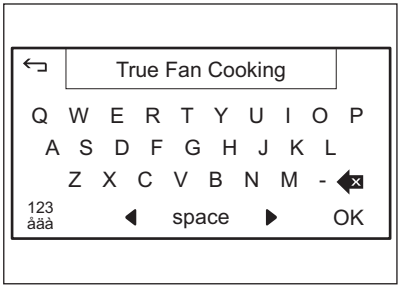
Список предварительно сохраненных настроек. Вы также можете сохранить в памяти прибора текущие настройки, например, продолжительность, температуру или режим нагрева.

Можно задать до 20 программ, которые будут отображаться в списке в алфавитном порядке.

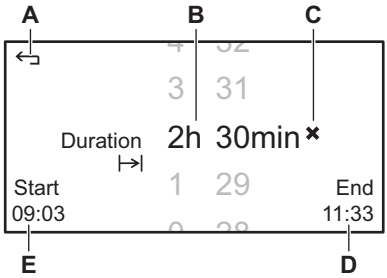
Элемент меню	Описание
Выполнить	Запустите заранее сохраненную «Любимую программу».
Удалить	Удалить данную любимую программу без возможности дальнейшего восстановления.
Переименовать	Изменить или исправить ранее сохраненное название.

7.13 Сохранение любимой программы

1. Для сохранения текущих настроек режима нагрева коснитесь ☆.
2. Выберите Создать на основе текущих настроек.
3. Введите название любимой программы и коснитесь **OK**.



7.14 Подменю для меню: Таймеры



A. Возврат в меню
B. Текущее установленное значение продолжительности
C. Сброс продолжительности приготовления
D. Время окончания
E. Время начала

Элемент меню	Описание
Установленный таймер	Для удобства настройки и запуска обратного отсчета на основном экране отображается таймер, а по завершении обратного отсчета выдается звуковой сигнал. Работа данного таймера не прерывает процесс приготовления; функция таймера доступна, даже когда духовой шкаф выключен. Прокрутите для установки, и таймер автоматически начнет обратный отсчет.
Заданная продолжительность приготовления	Для удобства настройки и запуска обратного отсчета на основном экране отображается таймер, а по завершении обратного отсчета - духовой шкаф прекращает работу и выдает звуковой сигнал.
Заданное время окончания	Установка времени выключения уже заданных настроек прибора.
Заданное время старта	Установка времени включения при уже заданных настройках прибора.
Время работы	Отображение, скрытие или сброс таймера, который начинает отсчет при нажатии на кнопку «Пуск». Функция «Время работы» доступна, только если духовой шкаф работает.

7.15 Установка функций часов

При использовании термощупа функции «Продолжительность» и «Окончание» не действуют.

При включенном приборе можно изменить время и дату, коснувшись значка часов на дисплее.

1. Перейдите к пункту Режимы Нагрева.
2. Выберите режим нагрева и задайте температуру.
3. Коснитесь или перейдите к пункту: Таймеры.
4. Выберите функцию часов.
5. Пролистайте список, чтобы задать требуемое значение времени.

   Подождите несколько секунд, пока время не будет задано автоматически, или коснитесь для подтверждения **h** или **min**. Настройку можно удалить, коснувшись **x**.

По окончании действия функции часов раздастся звуковой сигнал, а на дисплее отобразится сообщение. Можно прервать или увеличить продолжительность процесса приготовления.

7.16 Подменю для меню: Дополнительные режимы

Другие индивидуальные настройки, относящиеся к безопасности, удобству эксплуатации и к лампе освещения духового шкафа.

Элемент меню	Индикаторов
Лампа освещения Вкл. / ВЫКЛ.	Включение или выключение лампы освещения духового шкафа.
«Защита от детей» Вкл. / ВЫКЛ.	После включения происходит блокировка экрана и всех кнопок. Они остаются заблокированными как при включенном, так и при выключенном приборе. Для разблокировки коснитесь дисплея и следуйте инструкциям. Для повторной блокировки после разблокировки необходимо снова воспользоваться меню.
Блокировка экрана	Блокировка экрана временно «блокирует» сенсорный экран и все кнопки, кроме кнопки включения. Для разблокировки коснитесь дисплея и следуйте инструкциям.
Сохранение Тепла	Режим «Сохранение тепла» доступен только если установлена продолжительность. Духовой шкаф не выключится автоматически, но будет сохранять пищу в подогретом состоянии в течение 30 минут. Он сочетается не со всеми программами. Если он включен, на дисплее высвечивается значок.
Включил и Иди	«Включил и иди» позволяет задать режим духового шкафа и продолжительность его работы, и включить его позже одним касанием экрана. При начале приготовления включается блокировка экрана. Функция отображается в меню только если задана продолжительность.

7.17 Сохранение Тепла

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

Функция несовместима с режимом низкотемпературного приготовления, автоматическими функциями «Указать вес», автоматическими программами с использованием пара, всеми режимами из меню: Особые и режимами обработки паром из меню Режимы Нагрева.

Условия для этой функции:

- Был выбран режим нагрева или автоматическая программа.
- Установленная температура должна превышать 80°C.

- Была задана функция Заданная продолжительность приготовления.
- Была включена функция Сохранение Тепла в меню Дополнительные режимы.
- На дисплее отображается .

При использовании термощупа символ на дисплее не отображается.

При нажатии на ⏻ функция отключается.

7.18 Включил и Иди

Данная функция позволяет задать режим нагрева (или программу) и включать ее позже одним нажатием на сенсорное поле или касанием сообщения на дисплее.

Данная функция совместима с функциями «Заданная продолжительность приготовления» и «Термощуп».
Данная функция несовместима с функцией очистки.

1. Включите прибор.
2. Выберите режим нагрева или автоматическую программу.
3. Выберите в меню: Заданная продолжительность приготовления.
4. Выберите Дополнительные режимы / Включил и Иди.

Коснитесь сообщения на дисплее или нажмите на любое сенсорное поле (за исключением ⏻). Будет включен установленный режим нагрева.

При нажатии на ⏻ перед запуском функции она отключается.

По окончании действия режима нагрева будет выдан звуковой сигнал.

- Функция «Защита от детей» работает, если действует какой-либо режим нагрева, а также после выключения прибора. Для отключения функции следуйте указаниям на дисплее.
- Меню Дополнительные режимы позволяет включать и выключать режим Включил и Иди.

7.19 «Защита от детей»

Menu / Дополнительные режимы / «Защита от детей»

Данная функция предотвращает случайное включение прибора.

Включение функции: «Защита от детей»

1. Установите переключатель режимов на Вкл..
2. Выключите прибор.

Выберите в меню: «Защита от детей»

1. Включите прибор.
2. Коснитесь дисплея.
3. Следуйте указаниям на дисплее.

7.20 Блокировка экрана

Menu / Дополнительные режимы / Блокировка экрана

Данная функция предотвращает случайное включение прибора. Данную функцию можно включить, только когда прибор работает.

Включение функции: Блокировка экрана

1. Включите прибор.
2. Задайте какой-либо режим нагрева или параметр.
3. Перейдите к пункту: Блокировка экрана.
4. Для включения функции коснитесь пункта Блокировка экрана.

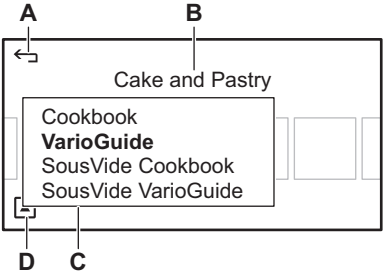
Прибор заблокирован.
При выключении прибора данная функция отключается автоматически.

2. Следуйте указаниям на дисплее.

Выберите в меню: Блокировка экрана

1. Коснитесь дисплея.

7.21 Подменю для меню: Помощь в Приготовлении



A. Возврат в меню
B. Категория блюда
C. Поваренная книга и ВарриоГид
D. Дополнительные режимы

Поваренная книга, задача которой – вдохновить Вас. В ней содержатся готовые рецепты, а также функция справочника ВарриоГид - с рекомендованными настройками духового шкафа для создания Ваших собственных рецептов. Время и температуру режима ВарриоГид можно настроить по Вашим требованиям и желаниям. Рекомендованные настройки появляются, если коснуться колпака шеф-повара, изображенного на блюде.

7.22 Подменю для меню: Последние и часто использ. режимы

Легкодоступный список последних и наиболее часто используемых функций, рецептов и режимов «Быстрый пуск».

Элемент меню	Описание
Посл. исп. реж.	Отображается 5 использовавшихся последними режимов.
Наиб. часто исп. реж.	Отображается 5 наиболее часто использующихся режимов.

7.23 Подменю для меню: Основные Установки

Заданные установки оказываются выбранными при каждом включении прибора.

Элемент меню	Индикаторов
Быстрый нагрев Вкл. / ВЫКЛ.	Быстрый нагрев выбран и будет использоваться для ряда режимов нагрева. Включенная функция выделяется на экране значком «>>».
Напоминание О Чистке Вкл. / ВЫКЛ.	Включение или выключение выдачи духовым шкафом напоминания о необходимости запуска цикла очистки.
Дисплей Выбор настроек дисплея.	**Яркость** Можно выбрать 4 режима яркости. Установка яркости дисплея в режиме «ВКЛ». В режиме «ВЫКЛ» изменить установленный день недели невозможно.
Звук Настройки звука.	**Громкость**
	Тип (СИГНАЛ / ЩЕЛЧОК / Без звука)
Язык	Выбор требуемого языка.
Дата и время Выбор даты, времени и других параметров отображения времени.	**Сушка по времени (Time)** Установка или изменение времени.
	Дата Установка или изменение даты.
	Формат Выберите требуемый формат отображения времени: ЧЧ:ММ или ДП/ПП.
	Стиль отображения времени Выберите вид часов, когда духовой шкаф выключен.
Деморежим Для использования только в магазинах. При включении функции нагревательные элементы отключены, а на экране отображается «ДЕМО».	**Код включения**: 2468
Жест. воды	Установка уровня жесткости воды (1-4).
Обслуживание Отображение на дисплее версии и конфигурации программного обеспечения.	**Версия ПО (программного обеспечения)** Отображение версии ПО духового шкафа.
	Сброс всех настроек Восстановление всех заводских настроек.
	Лицензия Отобразить лицензию на русском языке.

8. ПОМОЩЬ В ПРИГОТОВЛЕНИИ

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

8.1 Помощь в Приготовлении

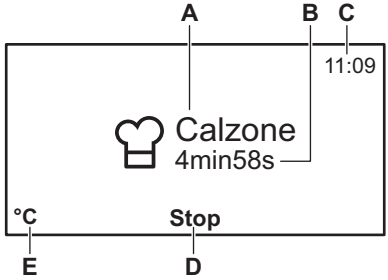
Menu / Помощь в Приготовлении или коснитесь

Можно выбрать функцию Поваренная книга или ВарриоГид.

8.2 Включение функции

1. Прокрутите список категории продуктов и коснитесь пункта, который Вы хотели бы выбрать.
2. Прокрутите список блюд и коснитесь пункта, который Вы хотели бы выбрать.
3. Для включения функции коснитесь пункта **Start**.

По окончании работы функции на дисплей выводится сообщение.



A. Рецепт
B. Оставшееся время
C. Часы
D. Стоп
E. Темп.

8.3 Подменю для меню: Поваренная книга

Menu / Помощь в Приготовлении / Поваренная книга или коснитесь:

Данная функция содержит список рецептов с оптимальными настройками прибора. Изменение рецептов пользователем невозможно. Ингредиенты и метод приготовления для каждого рецепта отображаются на дисплее.

Для возврата к списку ингредиентов и метода приготовления после выбора рецепта коснитесь названия рецепта.

При выборе функции Поваренная книга прибором используются автоматические установки.

Категория блюда	Блюдо	
Рыба и морепродукты	Треска Рыбн. филе Рыба, запеченная в Соли	Лосось, филе Отварн. рыба (форель) Фаршированные Кальмары
Птица	Куриные Окорочка Фаршированная Курица Петух в Вине	Фаршированная Курица Жареная Утка с Апельс.

Категория блюда	Блюдо	
Мясо	Говядина тушеная Маринованная Говядина Мясной Рулет Свиная Ножка Свиная Лопатка Праздничное шведское жаркое Телячья Ножка	Телячья Ножка Фаршированная Телятина Ножка Ягненка Кролик Кролик с Горчицей Кабан
Запеч. блюда	Лазанья: Каннелони Запеченная Паста Мусака: Картофельная Запеканка	Клецки по-франц. Тушеная Капуста Запеканка с Цикорием Запеканка с Анчоусами
Пицца и открытые пироги	Пицца Луковый Пирог Открытый Пирог Сырн. открыт.пирог	Пирожки Сырные Пирожки Открытый пирог из козьего сыра
Торты и печенье	Миндальный Торт Шоколадный Торт Кофейный Торт Морковный Торт Сырный торт/Чизкейк Вишневый Пирог Фруктовый Кекс Французский Фрукт. Пирог Пирог с запеченными яблоками по бабушкиному рецепту Лимонный Бисквит	Маффины Сладкие Клецки Пирог-Кольцо Дрожжевой Пирог Бисквит Хрустящий Торт Шведский Торт Пирожки с Яблоками Швейц. морк. торт
Хлеб и булочки	Сдоб. рулет Домашний Хлеб Белый хлеб:	Дрожжев. Пирог с Медом Дрожжевой Пирог
Овощи	Овощи по-средиземноморски Овощи по традиционному рецепту	Очищенные Помидоры
Заварные и террины (блюда в горшочке)	Нежный Омлет Флан Карамельный	Кокосовый Пудинг
Гарниры	Рис с овощами Соленые Клецки	Картошка в Мундире Вареная Картошка

8.4 Подменю для меню: Поваренная книга Вакуум (SousVide)

Menu / Помощь в Приготовлении / Поваренная книга Вакуум (SousVide) или коснитесь:

Категория блюда	Блюдо
Рыба и морепродукты	Филе морского леща Палтус с фенхелем Креветки:
Птица	Кур. грудка
Мясо	Говяжье филе Отварное телячье филе
Овощи	Морковь с ванилью
Фрукты	Яблоки: Груши в красном вине
Заварные и террины (блюда в горшочке)	Английский заварной крем

8.5 Подменю для меню: ВарioГид

Menu / Помощь в Приготовлении / ВарioГид или коснитесь:

Значения температуры и времени выпекания являются ориентировочными значениями для получения оптимальных результатов. Они зависят от рецепта, а также от качества и количества используемых ингредиентов. Для проверки заданных настроек коснитесь (выбрав название блюда) пункта .

Для смены температуры или установки требуемого времени коснитесь значения температуры или минут на дисплее.

Функция ВарioГид содержит набор автоматических программ с оптимальными настройками для каждого типа мяса.

- Программы для мяса с автоматической функцией «Указать вес» – данная функция автоматически рассчитывает время жарки. Чтобы использовать эту функцию, необходимо указать вес продукта. Время при этом задается автоматически. Для коснитесь значения минут под названием блюда и введите верное значение.
- Программы приготовления для мяса с автоматической функцией «Термощуп» – данная функция автоматически рассчитывает время жарки. По окончании программы выдается звуковой сигнал.

Категория блюда: Рыба и морепродукты

Блюдо	
Рыба	Выпечка
	Рыбн. пал.
	Тонкие куски филе
	Крупные куски филе
	Филе, замороженное
	Мелк. рыба, целиком
	Рыба на пару, целиком
	Мелк.рыба цел.,гриль
	Рыба на гриле, целиком
	Рыба на гриле, целиком
	Форель
	Лосось, филе
	Лосось, целиком
Креветки:	Креветки, свеж.
	Креветки, заморож.
Мидии	-

Категория блюда: Птица

Блюдо	
Куриное Филе	-
Куриное Филе	-
Цыпленок	Крылышки, свежие
	Крылышки, замороженные
	Ножки, свежие
	Ножки, замороженные
	Вареная грудка
	Половина
	Целиком
Утка	-
Гусь	-
Индейка	-

Категория блюда: Мясо

Блюдо	
Говядина	Вареная по-венски
	Тушеная
	Мясной Рулет
Ростбиф	С кровью
	С кровью
	Средней прожаренности
	Средней прожаренности
	Хорошо Прожаренная
	Хорошо Прожаренная

Блюдо	
Говядина по-скандинав.	С кровью
	Средней прожаренности
	Хорошо Прожаренная
Свинина	Чиполата(св.охот.колб.)
	Свин. грудинка
	Рулька (предварительно отваренная)
	Окорок
	Вырезка
	Вырезка
	Копченая свиная вырезка
	Варено-копченая вырезка
	Шейная часть
	Лопатка
	Жаркое
	Вар. ветчина
Телятина	Рулька
	Вырезка
	Жаркое

Блюдо	
Баранина	Нога
	Жаркое
	Седло
	Нога из мяса, средняя
	Нога из мяса, средняя
Заяц	Нога
	Седло
	Седло
Оленина	Окорок
	Седло
Жареная дичь	-
Мясо дичи	-

Категория блюда: Запеч. блюда

Блюдо
Лазанья:
Лазанья/Кан-лони, замор.
Запеканка из макаронных изделий
Картофельная Запеканка
Овощн. запеканка
Сладкие Запеканки

Категория блюда: Пицца и открытые пироги

Блюдо	
Пицца	Тонкая основа
	Дополнительная начинка
	Замороженн.
	Американская, замороженная
	В охлажденном виде
	Закуски, замороженные
Багет с распл. сыр.	-
Тарт фламбе (эльзасский пирог)	-
Несл. швейц. пирог (тарт)	-
Открытый Пирог	-
Пикантный пирог	-

Категория блюда: Торты и печенье

Блюдо	
Пирог-Кольцо	-
Ябл. пир., закр.	-
Бисквит	-
Яблочный пирог	-
Чизкейк в форме	-
Бриошь	-
Бисквит 'Мадера'	-
Сладк. швейц. пирог (тарт)	-
Миндальный Торт	-
Маффины	-
Выпечка	-
Полоски из теста	-
Пирожн. из заварн. теста	-
Изд. из сл. теста	-
Эклеры	-
Минд. печенье	-
Песочн. печенье	-
Рожд. коврижки	-
Ябл. Штрудель, заморож.	-
Пирог на противне	Опарн. тесто
	Дрожжевое тесто
Чизкейк на протв.	-
Шоколадный Торт	-
Швейц. рулет	-
Дрожжевой пирог	-
Пирог с обсыпкой	-
Сах. печенье	-
Осн. для откр. пир.	Изделия из песочного теста
	Бисквитное тесто
Откр. фрукт. пир.	Изделия из песочного теста
	Бисквитное тесто
	Дрожжевое тесто

Категория блюда: Хлеб и булочки

Блюдо	
Булочки	Булочки
	Рулеты, готовые
	Заморож. рулет
Чиабатта	-
Багет	Багеты, готов.
	Багет, заморож.

Блюдо	
Хлеб	Батон-венок
	Белый хлеб:
	Дрожжев. Пирог с Медом
	Серый хлеб
	Ржаной хлеб
	Хлеб из цельнозерновой муки
	Пресный хлеб
	Хлеб, замороженный

Категория блюда: Овощи

Блюдо
Брокколи, соцв.
Брокколи, целиком
Цв. капуста, соцв.
Цв. капуста, целиком
Морковь
Цуккини, ломтики
Спаржа, зеленая
Спаржа, белая
Сладкий перец, соломкой
Свеж. шпинат
Лук-порей, кольцами
Зеленая фасоль
Нарез. грибы
Очищенные Помидоры
Брюссельская капуста
Сельдерей, кубиками
Горох
Баклажаны

Блюдо
Фенхель
Топинамбур
Свекла
Скорцонера(лист.капуста)
Листья турнепса, нарезанные соломкой
Белая фасоль
Савойская капуста

Категория блюда: Заварные и террины (блюда в горшочке)

Блюдо	
Нежный Омлет	-
Флан Карамельный	-
Террин (блюдо в горшочке)	-
Яйца	Всмятку
	В мешочек
	Вкрутую
	Запеченные яйца

Категория блюда: Гарниры

Блюдо
Карт. фри, тонк.
Карт. фри, крупн.
Карт. фри, замор.
Крокеты
Картофель, ломтики
Картофельные биточки
Вар. карт., четвертушки
Вареная Картошка
Картошка в Мундире
Картоф. клецки

Блюдо
Хлебные клецки
Солен. клецки из дрожж. теста
Слад. клецки из дрожж. теста
Рис:
Тальятелле, свеж.
Полента

Автоматическая функция «Термощуп»

Автоматическая функция «Указать вес»

8.6 Подменю для меню: Вакуум. приг. - ВариоГид

Menu / Помощь в Приготовлении / Вакуум. приг. - ВариоГид или коснитесь:

Категория блюда	Блюдо
Рыба и морепродукты	Филе морского леща
	Морской окунь (сибас), филе
	Треска
	Гребешки
	Мидии, неочищ.
	Креветки (очищенные)
	Осьминог
	Форель, филе
	Лосось, филе
Птица	Кур. грудка, без к.
	Утиная грудка, без костей
	Грудка инд., без костей

Категория блюда	Блюдо
Мясо	Говядина • Средней прожаренности • Хорошо Прожаренная
	Баранина • Средней прожаренности • Хорошо Прожаренная
	Кабан
	Кролик, без костей
Овощи	Спаржа, зеленая
	Спаржа, белая
	Цуккини
	Лук-порей
	Баклажаны
	Тыква
	Перец
	Сельдерей
	Морковь
	Корневой сельдерей
	Фенхель
	Картофель
	Сердцевинки артишоков
Фрукты	Яблоки:
	Груши
	Персики
	Нектарины
	Сливы
	Ананас
	Манго

9. ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ДОПОЛНИТЕЛЬНЫХ ПРИНАДЛЕЖНОСТЕЙ

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

9.1 Термощуп

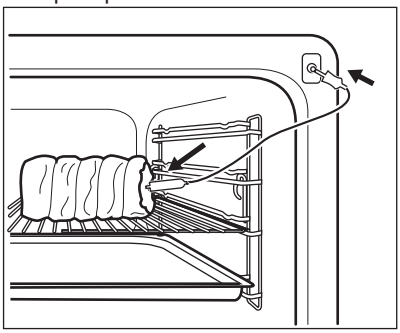
Следует задать два значения температуры: температуру духового шкафа и температуру внутри продукта.

Термощуп для мяса предназначен для измерения температуры внутри мяса. При достижении мясом заданной температуры прибор выключается.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ
Используйте только термощуп, идущий в комплекте с прибором, или фирменные запасные части.

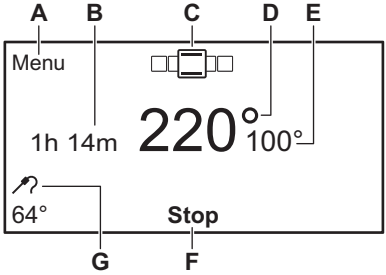
В ходе приготовления термощуп для мяса должен находиться внутри куска мяса и быть включен в свое гнездо.

1. Включите прибор.
2. Поместите наконечник термощупа в центр куска мяса.
3. Вставьте штекер термощупа для мяса в гнездо на передней панели прибора.



На дисплее отобразится символ термощупа .

4. Установите температуру внутри продукта.
5. Задайте режим нагрева и, при необходимости, температуру духового шкафа.
   Для изменения температуры внутри продукта коснитесь значения температуры на дисплее.



- **A.** Возврат в меню
- **B.** Время работы функции
- **C.** Текущий установленный режим нагрева
- **D.** Текущая установленная температура
- **E.** Текущая температура духового шкафа
- **F.** Стоп
- **G.** Текущая установленная температура для функции «Термощуп»

При достижении заданной температуры внутри продукта раздастся звуковой сигнал. Прибор отключится автоматически.

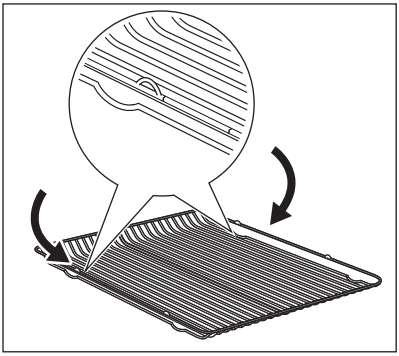
6. Нажмите на сенсорное поле, чтобы выключить звуковой сигнал.
7. Извлеките штекер термощупа из гнезда и достаньте мясо из духового шкафа.

ВНИМАНИЕ!
Термощуп сильно нагревается. Существует опасность получения ожогов. Будьте осторожны при извлечении наконечника и штекера термощупа.

9.2 Установка дополнительных принадлежностей

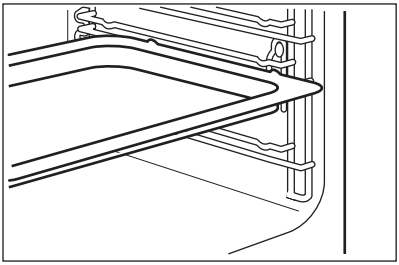
Решетка:

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



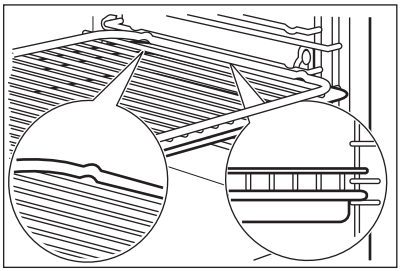
Противень для жарки:

Вставьте противень для жарки между направляющими планками духового шкафа.



Одновременная установка решетки и глубокого противня:

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



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

10. ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ ФУНКЦИИ

10.1 Автоматическое отключение

В целях безопасности прибор автоматически отключается через определенное время в случае, если какой-либо режим нагрева продолжает выполняться и Вы не меняете температуру духового шкафа.

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

Автоматическое отключение не действует, если выбраны следующие функции: термощуп, Продолж-ть, Конец (End).

10.2 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.

11. ПОЛЕЗНЫЕ СОВЕТЫ

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

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

11.1 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.

11.2 Рекомендации по использованию особых режимов нагрева духового шкафа

Поддержание Тепла

Используйте данный режим, если требуется поддерживать блюдо горячим.

Автоматически поддерживается температура 80°C.

Подогрев Тарелок

Для подогрева тарелок.

Равномерно разместите тарелки по всей решетке. Переверните 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. Накрывать тесто необязательно. 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.

11.3 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.

11.4 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	2
Ростбиф (хорошо прожаренный)	4 см	800	65	90 - 100	2

Продукты	Толщина продуктов	Количество продуктов на 4 персоны (г)	Температура (°C)	Время (мин)	Положение противня
Телячье филе, средн. прожаренности	4 см	800	60	110 - 120	2
Телячье филе, хорошей прожар.	4 см	800	65	90 - 100	2

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	2
Телятина (средней прожаренности)	3 см	600 - 650	65	105 - 115	2
Мясо кабана	3 см	600 - 650	90	60 - 70	2
Кролик, без костей	1,5 см	600 - 650	70	50 - 60	2

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	2
Утиная грудка, без костей	2 см	900	60	140 - 160	2
Грудка индейки, без костей	2 см	800	70	75 - 85	2

11.5 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	2
Филе морск. окуня/сибаса	4 филе толщиной 1 см	500	70	25	2
Треска	2 филе толщиной 2 см	650	65	70 - 75	2
Гребешки	большие	650	60	100 - 110	2
Мидии, неочищенные		1000	95	20 - 25	2
Креветки (очищенные)	большие	500	75	25 - 30	2
Осьминог		1000	85	100 - 110	2
Форель, филе [1)]	2 филе толщиной 1,5 см	650	65	55 - 65	2
Лосось, филе[1)]	3 см	800	65	100 - 110	2

[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.

11.6 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 сразу 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	2
Спаржа, белая	целиком	700 - 800	90	50 - 60	2
Цуккини	кружочки толщиной 1 см	700 - 800	90	35 - 40	2
Лук-порей	соломка или кольца	600 - 700	95	40 - 45	2
Баклажаны	кружочки толщиной 1 см	700 - 800	90	30 - 35	2
Тыква	кусочки толщиной 2 см	700 - 800	90	25 - 30	2
Перец	соломка или четвертушки	700 - 800	95	35 - 40	2
Сельдерей	кольца 1 см	700 - 800	95	40 - 45	2
Морковь	кружочки толщиной 0,5 см	700 - 800	95	35 - 45	2
Корневой сельдерей	кружочки толщиной 1 см	700 - 800	95	45 - 50	2
Фенхель	кружочки толщиной 1 см	700 - 800	95	35 - 45	2
Картофель	кружочки толщиной 1 см	800 - 1000	95	35 - 45	2
Сердцевинки артишоков	нарезанные четвертушками	400 - 600	95	45 - 55	2

11.7 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 непосредственно после их подготовки.

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

11.8 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	1
Баклажаны	99	15 - 25	1
Цветная капуста, целиком	99	35 - 45	1
Цветная капуста, соцветия	99	25 - 35	1
Брокколи, целиком	99	30 - 40	1
Брокколи, соцветия[1)]	99	13 - 15	1
Нарезанные грибы	99	15 - 20	1
Горох	99	20 - 30	1
Фенхель	99	25 - 35	1
Морковь	99	25 - 35	1
Кольраби, полосками	99	25 - 35	1
Сладкий перец, соломкой	99	15 - 20	1
Лук-порей, кольцами	99	20 - 30	1
Зеленая фасоль	99	35 - 45	1
Маш-салат, соцветия	99	20 - 25	1
Брюссельская капуста	99	25 - 35	1
Свекла	99	70 - 90	1
Скорцонера (корнеплод)	99	35 - 45	1
Сельдерей, кубиками	99	20 - 30	1
Спаржа, зеленая	99	15 - 25	1

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

Продукты	Температура (°C)	Время (мин)	Положение противня
Сладкая кукуруза на початке	99	30 - 40	1

1) Предварительно разогрейте духовой шкаф в течение 5 минут.

Гарниры

Продукты	Температура (°C)	Время (мин)	Положение противня
Клецки из дрожжевого теста	99	25 - 35	1
Картофельные клецки	99	35 - 45	1
Картофель в мундире, средний	99	45 - 55	1
Рис (соотношение воды/риса 1:1)1)	99	35 - 45	1
Вареная картошка, четвертушки	99	35 - 45	1
Хлебные клецки	99	35 - 45	1
Тальятелле, свеж.	99	15 - 25	1
Полента (соотношение с водой 3:1)	99	40 - 50	1
Булгур (соотношение воды/риса 1:1)	99	25 - 35	1
Кускус (соотношение воды/кускуса 1:1)	99	15 - 20	1
Шпецле (немецкие макаронные изделия)	99	25 - 30	1

Продукты	Температура (°C)	Время (мин)	Положение противня
Душистый рис (соотношение воды/риса 1:1)	99	30 - 35	1
Красная чечевица (соотношение воды/чечевицы 1:1)	99	20 - 30	1
Коричневая и зеленая чечевица (соотношение воды/чечевицы 3:1)	99	55 - 60	1
Рисовый пудинг (соотношение молока/риса 2,5:1)	99	40 - 55	1
Манный пудинг (соотношение молока/манной крупы 3,5:1)	99	20 - 25	1

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

Фрукты

Продукты	Температура (°C)	Время (мин)	Положение противня
Яблоки, дольками	99	10 - 15	1
Горячие ягоды	99	10 - 15	1
Фруктовый компот	99	20 - 25	1
Растапливание шоколада	99	10 - 20	1

Рыба

Продукты	Температура (°C)	Время (мин)	Положение противня
Форель, прибл. 250 г	85	20 - 30	1
Креветки, свежие	85	20 - 25	1

Продукты	Температура (°C)	Время (мин)	Положение противня
Креветки, замороженные	85	30 - 40	1
Филе лосося	85	20 - 30	1
Лосось-таймень (кумжа), прибл. 1000 г	85	40 - 45	1
Мидии	99	20 - 30	1
Куски рыбного филе, плоские	80	15	1

Мясо

Продукты	Температура (°C)	Время (мин)	Положение противня
Вареная ветчина, 1000 г	99	55 - 65	1
Отварн. кур. грудка	90	25 - 35	1
Курица отварная, 1000 г –1200 г	99	60 - 70	1
Телячья/свиная корейка без кости, 800 г – 1000 г	90	80 - 90	1
Жаркое из копченой присоленной свинины «Касслер»	90	70 - 90	1
Тафельшпиц (вареная говядина по-венски)	99	110 - 120	1
Чиполата (свиные охотничьи колбаски)	80	15 - 20	1
Баварские телячьи колбаски (белые колбаски)	80	20 - 30	1
Венская сосиска	80	20 - 30	1

Яйца

Продукты	Температура (°C)	Время (мин)	Положение противня
Яйца, сваренные вкрутую	99	18 - 21	1

Продукты	Температура (°C)	Время (мин)	Положение противня
Яйца вареные, в мешочек	99	11 - 12	1
Яйца, сваренные всмятку	99	10 - 11	1

11.9 Выпекание в режиме ковекции 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 Выпекание в режиме ковекции для первоначального обжаривания продуктов.
- Поместите овощи и гарниры в жаростойкую посуду. Поместите их 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.

Максимальный объем воды 650 мл.

11.10 Влаж. пригот. - Выс. влажн.

Продукты	Температура (°C)	Время (мин)	Положение противня
Заварной крем/ открытый пирог в порционных чашках[1)]	90	35 - 40	1
Запеченные яйца [1)]	90 - 110	15 - 30	1
Террин (блюдо в горшочке)[1)]	90	40 - 50	1
Тонкие куски рыбного филе	85	15 - 20	1
Толстые куски рыбного филе	90	25 - 35	1
Небольшая рыба (до 350 г)	90	20 - 30	1
Рыба, целиком (до 1000 г)	90	30 - 40	1

Продукты	Температура (°C)	Время (мин)	Положение противня
Запеченные клецки	120 - 130	40 - 50	1

1) Оставьте еще на полчаса с закрытой дверцей.

11.11 Влаж. пригот. - Средн. влажн.

Продукты	Температура (°C)	Время (мин)	Положение противня
Различные сорта хлеба, 500 г - 1000 г	180 - 190	45 - 60	1
Хлеб/Булочки	180 - 200	25 - 35	1
Сдобный хлеб	160 - 170	30 - 45	1
Сдобная дрожжевая выпечка	170 - 180	20 - 35	1
Сдобные запеченные блюда	160 - 180	45 - 60	1
Припущенное / тушеное мясо	140 - 150	100 - 140	1
Свиная грудинка	140 - 150	75 - 100	1
Запеченные куски рыбного филе	170 - 180	25 - 40	1
Запеченная рыба	170 - 180	35 - 45	1

11.12 Влаж. пригот. - Низк. влажн.

Продукты	Температура (°C)	Время (мин)	Положение противня
Жареная свинина, 1000 г	160 - 180	90 - 100	1
Ростбиф, 1000 г	180 - 200	60 - 90	1
Жареная телятина, 1000 г	180	80 - 90	1
Мясной рулет, сырой, 500 г	180	30 - 40	1

Продукты	Температура (°C)	Время (мин)	Положение противня
Копченая свиная вырезка, 600-1000 г (вымачивать 2 часа)	160 - 180	60 - 70	1
Цыпленок, 1000 г	180 - 210	50 - 60	1
Утка, 1500-2000 г	180	70 - 90	1
Гусь, 3000 г	170	130 - 170	1
Картофельная запеканка	160 - 170	50 - 60	1
Запеканка из макаронных изделий	170 - 190	40 - 50	1
Лазанья	170 - 180	45 - 55	1
Рулеты-полуфабрикаты	200	15 - 20	1
Багеты-полуфабрикаты, 40-50 г	200	15 - 20	1
Багеты-полуфабрикаты, 40- 50 г, замороженные	200	25 - 35	1

11.13 Регенерация

Продукты	Температура (°C)	Время (мин)	Положение противня
Порционные блюда	110	10 - 15	1
Макаронные изделия	110	10 - 15	1
Рис	110	10 - 15	1
Клецки	110	15 - 25	1

11.14 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	1
Йогурт полужидкой консистенции	42	7 - 8	1

11.15 Выпекание

- Ваш духовой шкаф может отличаться характером приготовления выпечки и жаркого от предыдущего. Приведите свои обычные настройки (температура, время приготовления) и положения противней к значениям, указанным в таблице.
- Производитель рекомендует при первом использовании использовать самую низкую температуру.
- Если не удалось найти данные для конкретного кулинарного рецепта, ориентируйтесь на схожий с ним рецепт.
- При выпекании пирогов более, чем на одном положении противня, время выпекания можно увеличить на 10–15 минут.
- Пироги и выпечка, расположенные на разной высоте, сначала подрумяниваются не всегда равномерно. В этом случае не меняйте заданную температуру. Разница выровняется в процессе выпекания.
- При продолжительном времени выпекания Вы можете отключить духовой шкаф приблизительно за 10 минут до окончания программы и использовать ее остаточное тепло.

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

11.16 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.

Результат выпекания/ жарки	Возможная причина	Решение
Торт опадает и остается сырым, комковатым или частично непропеченным.	Слишком малое время выпекания.	Установите более длинное время выпекания **Время выпекания нельзя сократить, увеличив температуру.**
Торт опадает и остается сырым, комковатым или частично непропеченным.	Слишком много воды 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.	Слишком высокая температура духового шкафа и слишком короткое время выпекания.	Уменьшите 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.

11.17 Выпекание на одном уровне

Выпечка в формах

Продукты	Описание	Темпера тура (°C)	Время (мин)	Положение противня
Пирог-кольцо или сдобная булочка	Выпекание в режиме ковекции	150 - 160	50 - 70	1
Бисквит «Мадера» / Фруктовый кекс	Выпекание в режиме ковекции	140 - 160	70 - 90	1

Продукты	Описание	Темпера тура (°C)	Время (мин)	Положение противня
Sponge cake / Бисквит	Выпекание в режиме ковекции	140 - 150	35 - 50	1
Sponge cake / Бисквит	Верхн/нижн. нагрев	160	35 - 50	1
Коржи для открытого пирога из песочного теста 1)	Выпекание в режиме ковекции	150 - 160	20 - 30	2
Коржи для открытого пирога из бисквитного теста	Выпекание в режиме ковекции	150 - 170	20 - 25	2
Apple pie / Яблочный пирог (2 формы по Ø 20 см, установленные по диагонали)	Выпекание в режиме ковекции	160	70 - 90	2
Apple pie / Яблочный пирог (2 формы по Ø 20 см, установленные по диагонали)	Верхн/нижн. нагрев	180	70 - 90	1
Сырный торт/Чизкейк, противень 2)	Верхн/нижн. нагрев	160 - 170	70 - 90	2

1) Предварительно разогрейте духовой шкаф.

2) Используйте противень для жарки.

Торты / выпечка / хлеб в глубоких противнях

Продукты	Описание	Температ ура (°C)	Время (мин)	Положение противня
Батон-плетенка / батон-венок	Верхн/нижн. нагрев	170 - 190	30 - 40	1
Рождественские коврижки1)	Верхн/нижн. нагрев	160 - 180	50 - 70	1
Хлеб (ржаной) 1)	Верхн/нижн. нагрев			1
первый		230	20	
затем		160 - 180	30 - 60	
Пирожн. из заварн. теста/эклеры1)	Верхн/нижн. нагрев	190 - 210	20 - 35	2

Продукты	Описание	Температ ура (°C)	Время (мин)	Положение противня
Швейцарский рулет 1)	Верхн/нижн. нагрев	180 - 200	10 - 20	2
Сладкий пирог с обсыпкой (сухой)	Выпекание в режиме ковекции	150 - 160	20 - 40	2
Сливочный миндальный торт/ сахарные пирожные 1)	Верхн/нижн. нагрев	190 - 210	20 - 30	2
Открытые фруктовые пироги из дрожжевого / сдобного теста 2)	Выпекание в режиме ковекции	150 - 170	30 - 55	2
Открытые фруктовые пироги из дрожжевого / сдобного теста 2)	Верхн/нижн. нагрев	170	35 - 55	2
Открытые фруктовые пироги из песочного теста	Выпекание в режиме ковекции	160 - 170	40 - 80	2
Дрожжевые пироги с деликатной начинкой (например, творогом, сливками, заварным кремом) 1)	Верхн/нижн. нагрев	160 - 180	40 - 80	2

1) Предварительно разогрейте духовой шкаф.

2) Используйте противень для жарки.

Печенье

Продукты	Описание	Температ ура (°C)	Время (мин)	Положение противня
Печенье из песочного теста	Выпекание в режиме ковекции	150 - 160	15 - 25	2
Short bread / Песочное печенье / полоски из теста	Выпекание в режиме ковекции	140	20 - 35	2
Short bread / Песочное печенье / полоски из теста1)	Верхн/нижн. нагрев	160	20 - 30	2

Продукты	Описание	Температ ура (°C)	Время (мин)	Положение противня
Печенье из сдобного теста	Выпекание в режиме ковекции	150 - 160	15 - 20	2
Выпечка с яичным белком, безе	Выпекание в режиме ковекции	80 - 100	120 - 150	
Миндальное печенье	Выпекание в режиме ковекции	100 - 120	30 - 50	2
Печенье из дрожжевого теста	Выпекание в режиме ковекции	150 - 160	20 - 40	2
Мелкоштучные хлебобулочные изделия из слоеного теста[1)]	Выпекание в режиме ковекции	170 - 180	20 - 30	2
Рулеты [1)]	Выпекание в режиме ковекции	160	10 - 25	2
Рулеты [1)]	Верхн/нижн. нагрев	190 - 210	10 - 25	2
Small cakes / маленькие торты[1)]	Выпекание в режиме ковекции	160	20 - 35	2
Small cakes / маленькие торты[1)]	Верхн/нижн. нагрев	170	20 - 35	2

[1)] Предварительно разогрейте духовой шкаф.

11.18 Выпечка и запеканки

Продукты	Описание	Температура (°C)	Время (мин)	Положение противня
Запеканка из макаронных изделий	Верхн/нижн. нагрев	180 - 200	45 - 60	1
Лазанья	Верхн/нижн. нагрев	180 - 200	25 - 40	1
Запеканка из овощей[1)]	Турбо_гриль	170 - 190	15 - 35	1

Продукты	Описание	Температура (°C)	Время (мин)	Положение противня
Багеты с плавленым сыром сверху	Выпекание в режиме ковекции	160 - 170	15 - 30	1
Сладкая выпечка	Верхн/нижн. нагрев	180 - 200	40 - 60	1
Запеканки с рыбой	Верхн/нижн. нагрев	180 - 200	30 - 60	1
Фаршированные овощи	Выпекание в режиме ковекции	160 - 170	30 - 60	1

1) Предварительно разогрейте духовой шкаф.

11.19 Влажный горячий воздух

Продукты	Температура (°C)	Время (мин)	Положение противня
Запеканка из макаронных изделий	180 - 200	45 - 60	1
Лазанья	180 - 200	45 - 60	1
Картофельная запеканка	190 - 210	55 - 80	1
Сладкие запеканки	180 - 200	45 - 60	1
Пирог-кольцо или бриошь	160 - 170	50 - 70	1
Батон-плетенка / батон-венок	170 - 190	40 - 50	1
Сладкий пирог с посыпкой (сухой)	160 - 170	20 - 40	2
Печенье из дрожжевого теста	160 - 170	20 - 40	2

11.20 Выпекание на нескольких уровнях

Использование функции: Выпекание в режиме ковекции.

Торты / выпечка / хлеб в глубоких противнях

Продукты	Температура (°C)	Время (мин)	Положение противня
Пирожные со взбитыми сливками/ эклеры [1)]	160 - 180	25 - 45	1 / 4
Пирог с сухой обсыпкой	150 - 160	30 - 45	1 / 4

[1)] Предварительно разогрейте духовой шкаф.

Торты / пирожные / хлеб в глубоких противнях

Продукты	Температура (°C)	Время (мин)	Положение противня
Печенье из песочного теста	150 - 160	20 - 40	1 /4
Short bread / Песочное печенье / полоски из теста	140	25 - 45	1 / 4
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

11.21 Медл. приготовление

Используйте эту функцию для приготовления нежного постного мяса и рыбы. 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	Температура (°C)	Время (мин)	Положение противня
Ростбиф	1000 г - 1 500 г	150	120 - 150	1
Говяжье филе	1000 г - 1 500 г	150	90 - 110	1
Жареная телятина	1000 г - 1 500 г	150	120 - 150	1
Стейк	200 г – 300 г	120	20 - 40	1

11.22 Настройка для пиццы

Продукты	Температура (°C)	Время (мин)	Положение противня
Пицца (тонкая) 1)	210 - 230	15 - 25	2
Пицца (с обильной начинкой) 2)	180 - 200	20 - 30	2
Открытые пироги	180 - 200	40 - 55	1
Открытый пирог со шпинатом	160 - 180	45 - 60	1
Открытый пирог (пикантный пирог)	170 - 190	45 - 55	1
Швейцарский открытый пирог	170 - 190	45 - 55	1
Сырный торт (чизкейк)	140 - 160	60 - 90	1
Яблочный пирог, закрытый	150 - 170	50 - 60	1
Овощной пирог	160 - 180	50 - 60	1
Пресный хлеб1)	210 - 230	10 - 20	2
Открытый слоеный пирог 1)	160 - 180	45 - 55	2
Эльзасский пирог «Фламмкухен»1)	210 - 230	15 - 25	2
Пироги 1)	180 - 200	15 - 25	2

1) Предварительно разогрейте духовой шкаф.

2) Используйте противень для жарки.

11.23 Жарка

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

11.24 Таблицы с информацией по жарке

Говядина

Продукты	Описание	Количество	Температура (°C)	Время (мин)	Положение противня
Тушеное мясо	Верхн/нижн. нагрев	1 кг – 1,5 кг	230	120 - 150	1
Ростбиф или филе: с кровью [1)]	Турбо_гриль	на см толщины	190 - 200	5-6 на см толщины	1
Ростбиф или филе: средней прожаренности	Турбо_гриль	на см толщины	180 - 190	6-8 на см толщины	1
Ростбиф или филе: хорошей прожаренности	Турбо_гриль	на см толщины	170 - 180	8-10 на см толщины	1

[1)] Предварительно разогрейте духовой шкаф.

Свинина

Продукты	Описание	Количество	Температура (°C)	Время (мин)	Положение противня
Лопатка, ошеек, окорок	Турбо_гриль	1 кг – 1,5 кг	150 - 170	90 - 120	1

Продукты	Описание	Количество	Температура (°C)	Время (мин)	Положение противня
Свиная отбивная, свиные ребрышки	Турбо_гриль	1 кг – 1,5 кг	170 - 190	30 - 60	1
Мясной рулет	Турбо_гриль	750 г – 1 кг	160 - 170	50 - 60	1
Свиная ножка, предварительно отваренная	Турбо_гриль	750 г – 1 кг	150 - 170	90 - 120	1

Телятина

Продукты	Описание	Количество	Температура (°C)	Время (мин)	Положение противня
Жареная телятина	Турбо_гриль	1 кг	160 - 180	120 - 150	1
Телячья ножка	Турбо_гриль	1,5 кг – 2 кг	160 - 180	120 - 150	1

Баранина

Продукты	Описание	Количество	Температура (°C)	Время (мин)	Положение противня
Ножка ягненка, жареный ягненок	Турбо_гриль	1 кг – 1,5 кг	150 - 180	100 - 120	1
Седло барашка	Турбо_гриль	1 кг – 1,5 кг	160 - 180	40 - 60	1

Дичь

Продукты	Описание	Количество	Температура (°C)	Время (мин)	Положение противня
Седло зайца, заячьи окорочка **1)**	Турбо_гриль	до 1 кг	180 - 200	35 - 55	1

Продукты	Описание	Количество	Температура (°C)	Время (мин)	Положение противня
Седло оленя/косули	Верхн/нижн. нагрев	1,5 кг – 2 кг	180 - 200	60 - 90	1
Окорок оленя/косули	Верхн/нижн. нагрев	1,5 кг – 2 кг	180 - 200	60 - 90	1

1) Предварительно разогрейте духовой шкаф.

Птица

Продукты	Описание	Количество	Температура (°C)	Время (мин)	Положение противня
Цыпленок, маленький цыпленок	Турбо_гриль	по 200 г – 250 г	200 - 220	30 - 50	1
Половинка цыпленка	Турбо_гриль	по 400 г – 500 г	190 - 210	40 - 50	1
Куски птицы	Турбо_гриль	1 кг – 1,5 кг	190 - 210	50 - 70	1
Утка	Турбо_гриль	1,5 кг – 2 кг	180 - 200	80 - 100	1

Рыба (на пару)

Продукты	Описание	Количество	Температура (°C)	Время (мин)	Положение противня
Рыба, целиком	Турбо_гриль	1 кг – 1,5 кг	180 - 200	30 - 50	1

11.25 Грилирование

- При использовании гриля всегда выбирайте максимальный уровень мощности.
- 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
Приготовление на гриле всегда выполняйте при закрытой дверце духового шкафа.

Грилирование

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

Быстрое грилирование

Продукты	Время на гриле (мин)		Положение противня
	Первая сторона	Вторая сторона	
Burgers / Рубленый бифштекс[1)]	9 - 13	8 - 10	3
Филе свинины	10 - 12	6 - 10	3
Сосиски	10 - 12	6 - 8	3
Стейки из говяжьей вырезки, стейки из телятины	7 - 10	6 - 8	3
Toast /Тосты[1)]	1 - 3	1 - 3	3
Тосты с открытой начинкой	6 - 8	-	3

[1)] Предварительно разогрейте духовой шкаф.

11.26 Замороженные продукты

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

Продукты	Температура (°C)	Время (мин)	Положение противня
Пицца, замороженная	200 - 220	15 - 25	2
Пицца америк., заморож.	190 - 210	20 - 25	2
Пицца, охлажденная	210 - 230	13 - 25	2
Мини-пиццы, замороженные	180 - 200	15 - 30	2
Картофель фри, тонко нарезанный	190 - 210	15 - 25	2
Картофель фри, крупно нарезанный	190 - 210	20 - 30	2
Крокеты	190 - 210	20 - 40	2
Картофельные биточки	210 - 230	20 - 30	2
Лазанья / Каннелони, свежие	170 - 190	35 - 45	2
Лазанья/Каннелони, заморож.	160 - 180	40 - 60	2
Запеченный в духовом шкафу сыр	170 - 190	20 - 30	2
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	2
Картофель фри[1)] (300 г – 600 г)	Верхн/нижн. нагрев или Турбо_гриль	200 - 220	согл. инструкциям производителя	2
Багеты	Верхн/нижн. нагрев	согл. инструкциям производителя	согл. инструкциям производителя	2

Продукты	Описание	Температура (°C)	Время (мин)	Положение противня
Фруктовый кекс	Верхн/нижн. нагрев	согл. инструкциям производителя	согл. инструкциям производителя	2

1) Во время приготовления перевернуть 2-3 раза.

11.27 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[1)]	160 - 170	50 - 60	5 - 10

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

1) Оставьте стоять в духовом шкафу после его выключения.

11.28 Высушивание

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

11.29 Хлеб

Не рекомендуется производить предварительный разогрев.

Продукты	Температура (°C)	Время (мин)	Положение противня
Белый хлеб	190 - 210	40 - 60	1
Багет	200 - 220	35 - 45	1
Сдобная булочка	180 - 200	40 - 60	1
Чиабатта	200 - 220	35 - 45	1
Ржаной хлеб	190 - 210	50 - 70	1
Черный хлеб	190 - 210	50 - 70	1

Продукты	Температура (°C)	Время (мин)	Положение противня
Цельнозерновой хлеб	190 - 210	40 - 60	1
Хлеб/Булочки	200 - 220	25 - 35	2

11.30 Таблица термощупа

Говядина

Продукты	Температура внутри продукта (°C)
Ребрышки / бифштекс из вырезки: с кровью	45 - 50
Ребрышки / бифштекс из вырезки: средней прожаренности	60 - 65
Ребрышки / бифштекс из вырезки: хорошей прожаренности	70 - 75

Свинина

Продукты	Температура внутри продукта (°C)
Свиная лопатка / окорок / шейная часть	80 - 82
Свиная отбивная (спинка) / копченое свиное филе	75 - 80
Мясной рулет	75 - 80

Телятина

Продукты	Температура внутри продукта (°C)
Жареная телятина	75 - 80
Телячья рулька	85 - 90

Баранина/ягненок

Продукты	Температура внутри продукта (°C)
Баранья нога	80 - 85
Седло барашка	80 - 85
Жареный ягненок / ножка ягненка	70 - 75

Дичь

Продукты	Температура внутри продукта (°C)
Седло зайца	70 - 75
Заячьи лапки	70 - 75

Продукты	Температура внутри продукта (°C)
Заяц целиком	70 - 75
Седло оленя/косули	70 - 75
Окорок оленя/косули	70 - 75

Рыба

Продукты	Температура внутри продукта (°C)
Лосось	65 - 70
Форель	65 - 70

11.31 Информация для тестирующих организаций

Испытания согласно IEC 60350-1.

Испытания для этой функции:
Влажный пар.

Продукты	Контейнер (Gastro-norm)	Количество (г)	Положение противня	Температура (°C)	Время (мин)	Комментарии
Брокколи[1)]	1 x 1/2 с перфорацией	300	2	99	13 - 15	Установите глубокий противень на первый уровень.
Брокколи[1)]	1 x 1/2 с перфорацией	макс.	2	99	15 - 18	Установите глубокий противень на первый уровень.
Замороженный горох	1 x 1/2 с перфорацией	1500	2	99	Пока температура в самой холодной области не достигнет 85°C.	Установите глубокий противень на первый уровень.

[1)] Предварительно разогрейте духовой шкаф в течение 5 минут.

12. УХОД И ОЧИСТКА

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

12.1 Примечание относительно очистки

- Переднюю часть прибора протирайте мягкой тканью, смоченной теплой водой с моющим средством.
- Для очистки металлических поверхностей используйте обычное чистящее средство.
- Для удаления снизу остатков накипи добавьте несколько капель уксуса.
- Внутреннюю камеру прибора необходимо очищать от загрязнений после каждого использования. Накопление жира или остатков других продуктов может привести к возгоранию. При приготовлении на сковороде гриль этот риск увеличивается.
- Стойкие загрязнения удаляйте специальными чистящими средствами для духовых шкафов.
- После каждого использования все принадлежности духового шкафа следует очистить и просушить. Используйте для этого мягкую тряпку, смоченную в теплой воде с моющим средством.
- Если у вас есть принадлежности с антипригарным покрытием, для их чистки не следует использовать агрессивные средства, предметы с острыми краями или посудомоечную машину. Это может привести к повреждению антипригарного покрытия.

12.2 Рекомендуемые средства для очистки

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

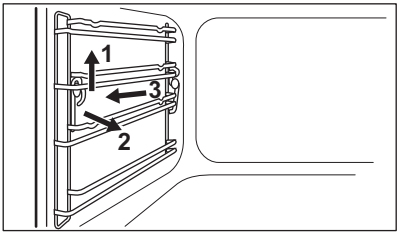
Наши продукты можно приобрести здесь: www.aeg.com/shop; она также продается в лучших розничных магазинах.

12.3 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.

12.4 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 лампа освещения не горит.

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 данную функцию.
   b) По окончании выполнения программы прозвучит звуковой сигнал.
   c) Коснитесь дисплея, чтобы выключить звуковой сигнал.
   Очистка паром: функция 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 данную функцию. Примерно через 50 минут прозвучит звуковой сигнал, сообщая о завершении первого этапа программы.

Это не является окончанием процедуры очистки. Для завершения очистки следуйте сообщению на экране.

   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 ухода за поверхностями. 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.

12.5 Напоминание О Чистке

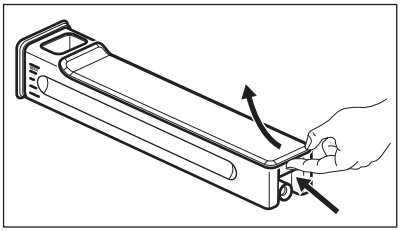
Данная функция напоминает о необходимости очистки и о необходимости запуска функции Очистка паром: функция ПЛЮС.

Функцию Напоминание О Чистке можно включить / выключить в меню Основные Установки.

12.6 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.

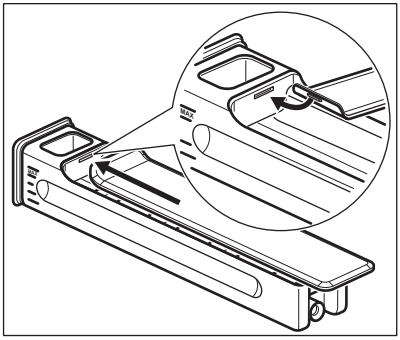


2. Снимите волногаситель. Потяните его из корпуса резервуара, пока он не выщелкнется.
3. Вымойте детали выдвижного резервуара для воды вручную. Используйте проточную воду с мылом.

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.

12.7 Система приготовления на пару – Удал. накипи

При работе парогенератора происходит аккумулирование и отложение накипи из-за содержащегося в воде кальция. Это может негативно влиять на качество пара, производительность парогенератора и на качество пищи. Во избежание этого производите очистку контура парогенератора от отложившейся накипи.

Извлеките все дополнительные принадлежности.

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 первый уровень установите противень для жарки.
2. Поместите в выдвижной резервуар для воду 250 мг средства от накипи.
3. Долейте в выдвижной резервуар воду до максимальной отметки.
4. Установите выдвижной резервуар для воды в прибор.
5. Запустите процедуру

Продолжительность этого этапа составляет около 1 часа 40 минут.

6. По окончанию первой этапа опорожните противень 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. Установите выдвижной резервуар для воды в прибор.

9. Запустите вторую часть процедуры для промывки системы парогенератора.

Продолжительность работы данного этапа составляет около 35 минут.

После окончания процедуры извлеките глубокий противень.

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

В случае влажности и воды в приборе протрите его сухой тряпкой. Для окончательной просушки оставьте дверцу прибора открытой.

12.8 Напоминание о необходимости удаления накипи

Имеется два вида напоминаний о необходимости включения функции удаления накипи: Удал. накипи. Эти напоминания появляются каждом включении прибора.

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.

12.9 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 глубокий противень на первый уровень.
2. Налейте в выдвижной резервуар для воды свежую воду.
3. Включите данную функцию.

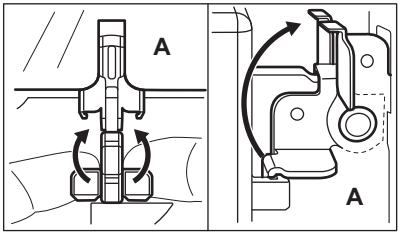
После окончания процедуры извлеките глубокий противень.

12.10 Снятие и установка дверцы

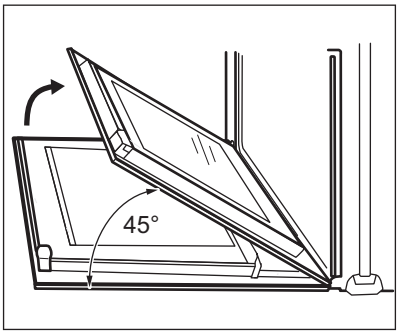
Как дверца, так и внутренние стеклянные панели снимаются для чистки. Количество стеклянных панелей зависит от конкретной модели.

ВНИМАНИЕ!
Будьте осторожны при снятии дверцы с прибора. Дверь имеет большой вес.

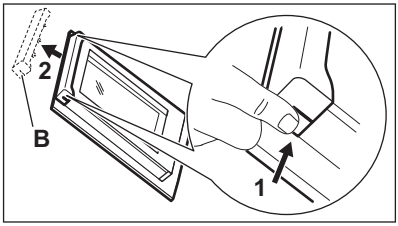
1. Полностью откройте дверцу.
2. Полностью поднимите стопорные рычаги (A) на двух петлях дверцы.



3. Прикройте дверцу приблизительно до угла в 45°.

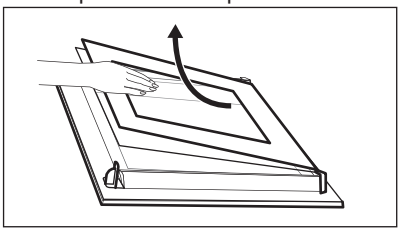


4. Возьмитесь за дверцу с обеих сторон и потяните ее от прибора под углом вверх.
5. Положите дверцу наружной стороной вниз на мягкую ткань, расстеленную на ровной поверхности. Это предотвратит появление царапин.
6. Возьмитесь за дверную планку (B) на верхней кромке дверцы с двух сторон и нажмите внутрь,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



9. Вымойте стеклянную панель водой с мылом. Тщательно вытрите стеклянную панель.

После окончания очистки установите стеклянные панели и дверцу. Выполните перечисленные выше действия в обратной последовательности. Вставьте сначала меньшую панель, а затем большую.

12.11 Замена лампы

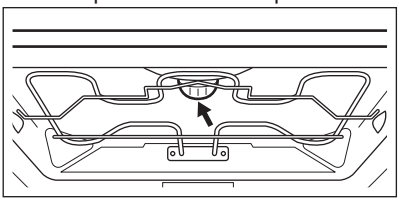
Положите на дно прибора кусок ткани. Он защитит от повреждения плафон лампы и поверхность духового шкафа.

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 загрязнений.
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.

13. ПОИСК И УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ

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

13.1 Что делать, если...

Неисправность	Возможная причина	Решение
Духовой шкаф не нагревается.	Духовой шкаф выключен.	Включите духовой шкаф.
Духовой шкаф не нагревается.	Не заданы необходимые установки.	Убедитесь, что выставлены правильные настройки.
Духовой шкаф не нагревается.	Функция «Защита от детей» включена.	См. «Отключение функции «Защита от детей».
Духовой шкаф не нагревается.	Сработал предохранитель.	Проверьте, не является ли предохранитель причиной неисправности. Если предохранитель сработает повторно, обратитесь к квалифицированному электрику.
Лампа не горит.	Лампа перегорела.	Замените лампу.
На дисплее отображается сообщение об ошибке с символом «F...»	Ошибка электронного блока.	Обратитесь в авторизованный сервисный центр.
Пар и конденсат осаждаются на продуктах и внутри камеры духового шкафа.	Блюда находились в духовом шкафу слишком долго.	По окончании процесса приготовления не оставляйте блюда в духовом шкафу более чем на 15-20 минут.

Неисправность	Возможная причина	Решение
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.
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 глубоком противне 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 глубокого противня.	Удалите остатки воды и средства для удаления накипи с дна камеры духового шкафа. Установите глубокий противень на первый уровень.
Процедура очистки прервана до ее окончания.	Имел место сбой энергоснабжения.	Повторите процедуру.

Неисправность	Возможная причина	Решение
Процедура очистки прервана до ее окончания.	Функция прервана пользователем.	Повторите процедуру.
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.

13.2 Информация для обращения в сервис-центр

Если самостоятельно справиться с проблемой не удается, 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.)	.....

14. ТЕХНИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ

14.1 Технические данные

Напряжение	220 - 240 В
Частота	50 Гц

15. ЭНЕРГОЭФФЕКТИВНОСТЬ

15.1 Справочный листок технических данных согласно EU 65-66/2014

Наименование поставщика	AEG
Идентификатор модели	KS8456801M
Индекс энергоэффективности	94.5
Класс энергопотребления	A
Потребление электроэнергии при нормальной загрузке в обычном режиме	0.85 кВт·ч/цикл
Потребление электроэнергии при нормальной загрузке в режиме принудительной циркуляции воздуха	0.69 кВт·ч/цикл
Число камер	1
Источник нагрева	Электричество
Объём	43 л
Тип духового шкафа	Встраиваемый духовой шкаф
Вес	35.7 кг

EN 60350-1 – Бытовые электроприборы для приготовления пищи – Часть 1: Кухонные плиты, духовые шкафы, паровые духовые шкафы и грили – Методы измерения производительности.

15.2 Экономия электроэнергии

Данный прибор 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 дверца должна быть закрыта как можно большую часть времени.
  - Для повышения энергосбережения используйте металлическую посуду.
  - Если это возможно, помещайте продукты в духовой шкаф, не разогревая его.
  - Если продолжительность 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 продуктов.
- **Приготовление с использованием вентилятора** – по возможности выбирайте функции приготовления, в которых используется вентилятор. Это позволит сберечь электроэнергию.
- **Остаточное тепло**
  – В ряде функций нагрева при использовании программ с заданным временем работы («Продолжительность», «Окончание») и временем работы более 30 минут нагревательные элементы автоматически выключаются на 10% раньше. Вентилятор и лампа освещения продолжают работать.
- **Использование прибора с выключенной лампой освещения** – выключите лампу освещения на время приготовления и включайте ее, только когда она Вам нужна.
- **Сохранение продуктов теплыми** – если Вы хотите использовать остаточное тепло для сохранения пищи в теплом состоянии выбирайте максимально низкое значение температуры. На дисплее будет отображаться температура остаточного тепла.
- **Влажный горячий воздух** – лампа выключается через 30 секунд. Ее можно включить снова в соответствии с Вашими предпочтениями.

16. ОХРАНА ОКРУЖАЮЩЕЙ СРЕДЫ

Материалы с символом ♲ следует сдавать на переработку. Положите упаковку в соответствующие контейнеры для сбора вторичного сырья. Принимая участие в переработке старого электробытового оборудования, Вы помогаете защитить окружающую среду и здоровье человека. Не выбрасывайте вместе с бытовыми отходами бытовую технику, помеченную символом ☒. Доставьте изделие на местное предприятие по переработке вторичного сырья или обратитесь в свое муниципальное управление.

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

Класс энергопотребления: A

Электролюкс Поланд Сп.з.о.о,

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

Польша

www.aeg.com/shop

867303674-E-172016

EAC CE

AEG