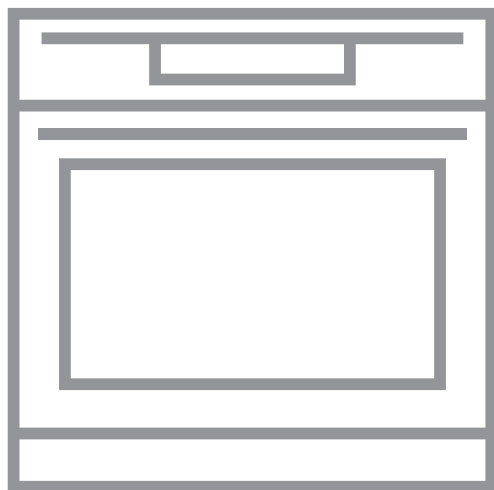


▶ BSM892330M  
BSR892330M

RU Инструкция по эксплуатации  
Духовой шкаф с функцией пара

# USER MANUAL



**AEG**

## СОДЕРЖАНИЕ

1. СВЕДЕНИЯ ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ.....	3
2. УКАЗАНИЯ ПО БЕЗОПАСНОСТИ.....	5
3. ОПИСАНИЕ ИЗДЕЛИЯ.....	8
4. ЭКСПЛУАТАЦИЯ ПРИБОРА.....	10
5. ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ.....	11
6. ЕЖЕДНЕВНОЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ.....	12
7. ФУНКЦИИ ЧАСОВ.....	24
8. ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ДОПОЛНИТЕЛЬНЫХ ПРИНАДЛЕЖНОСТЕЙ.....	25
9. ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ ФУНКЦИИ.....	28
10. ПОЛЕЗНЫЕ СОВЕТЫ.....	29
11. УХОД И ОЧИСТКА.....	58
12. ПОИСК И УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ.....	63
13. ТЕХНИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ.....	67
14. ЭНЕРГОЭФФЕКТИВНОСТЬ.....	67

## 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.ru/support](http://www.aeg.ru/support)**



Зарегистрировать свое изделие для улучшения обслуживания:

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




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

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

## ПОДДЕРЖКА ПОТРЕБИТЕЛЕЙ И СЕРВИСНОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ

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

 Внимание / Важные сведения по технике безопасности.

 Общая информация и рекомендации

 Информация по охране окружающей среды

Право на изменения сохраняется.

## 1. ⚠ СВЕДЕНИЯ ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ

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

### 1.1 Безопасность детей и лиц с ограниченными возможностями

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

Доступные для контакта части могут сильно нагреваться во время эксплуатации.

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

## **1.2 Общие правила техники безопасности**

- Установка прибора и замена кабеля должна осуществляться только квалифицированным персоналом!
- **ВНИМАНИЕ:** Прибор и его доступные для контакта части сильно нагреваются во время эксплуатации. Будьте осторожны и не прикасайтесь к нагревательным элементам.
- Помещая в прибор или извлекая из него посуду или аксессуары, всегда используйте кухонные рукавицы.
- Перед любым обслуживанием отключите прибор от сети питания.
- **ВНИМАНИЕ:** Перед тем, как менять лампочку, убедитесь, что прибор отключен от электропитания, чтобы избежать опасности поражения электрическим током.
- Не эксплуатируйте прибор до его установки в мебель, в которую он должен быть встроен.
- Не используйте парочистители 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 соответствующей 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 термошуп (датчик температуры внутри продукта), рекомендованный для данного прибора.

## 2. УКАЗАНИЯ ПО БЕЗОПАСНОСТИ

### 2.1 Установка



#### **ВНИМАНИЕ!**

Установка прибора должна осуществляться только квалифицированным персоналом!

- Удалите всю упаковку.
- Не устанавливайте и не подключайте прибор, имеющий повреждения.
- Следуйте приложенной к прибору Инструкции по 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.
- Разместите прибор в безопасном месте, отвечающем требованиям установки.
- Прибор оснащен электрической системой охлаждения. Для ее работы требуется подключение к электросети.
- Запас устойчивости встроенного духового шкафа должен соответствовать стандарту DIN 68930

Минимальная высота шкафа (минимальная высота шкафа под столешницей)	600 (600) мм
Ширина шкафа	550 мм
Глубина шкафа	605 (580) мм
Высота передней стороны прибора	594 мм
Высота задней стороны прибора	576 мм
Ширина передней стороны прибора	549 мм
Ширина задней стороны прибора	548 мм
Глубина прибора	567 мм
Глубина встраивания прибора	546 мм
Глубина с открытой дверцей	1017 мм
Минимальный размер отверстия для вентиляции. Отверстие сзади в нижней части	550 x 20 мм

Длина кабеля электропитания. Кабель находится в правом углу сзади	1500 мм
Винты крепления	4 x 12 мм

## 2.2 Подключение к электросети



### ВНИМАНИЕ!

Существует риск пожара и поражения электрическим током.

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

закреплена или если вилка неплотно входит в розетку.

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

## 2.3 Эксплуатация



### ВНИМАНИЕ!

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

- Данный прибор предназначен только для бытового применения.
- Не вносите изменения в 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.
- В случае установки прибора за мебельной панелью (например, за дверцей) позаботьтесь о том, чтобы во время работы прибора дверца ни в коем случае не оказывалась закрытой. Нагрев и влажность, образующиеся за закрытой дверцей или мебельной панелью, могут привести к последующему повреждению прибора, места его установки или пола. Не закрывайте дверцу мебели до окончательного остывания прибора после использования.

## 2.4 Уход и очистка



### ВНИМАНИЕ!

Существует риск повреждения прибора.

- Для предупреждения повреждения и изменения цвета эмали:
  - не помещайте непосредственно на дно прибора посуду и иные предметы.
  - не кладите непосредственно на дно прибора алюминиевую фольгу.
  - не наливайте в нагретый прибор воду.
  - не храните влажную посуду и продукты в приборе после окончания приготовления пищи.
  - соблюдайте осторожность при установке и извлечении аксессуаров.
- Изменение цвета эмали или нержавеющей стали не влияет на эффективность работы прибора.
- Для приготовления кондитерских изделий и выпечки, содержащих большое количество влаги, используйте глубокий эмалированный. 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.



### ВНИМАНИЕ!

Существует риск травмы, пожара или повреждения прибора.

- Перед выполнением операций по чистке и уходу выключите прибор и извлеките вилку сетевого шнура из розетки.
- Убедитесь, что прибор остыл. В противном случае стеклянные панели могут треснуть.
- Поврежденные стеклянные панели следует заменять незамедлительно. Обратитесь в авторизованный сервисный центр.
- Будьте осторожны при снятии дверцы с прибора. Дверца – тяжелая!
- Во избежание повреждения покрытия прибора производите его регулярную очистку.
- Протирайте прибор мягкой влажной тряпкой. Используйте только нейтральные моющие средства. Не используйте абразивные средства, абразивные губки, растворители или металлические предметы.
- В случае использования спрея для очистки духового шкафа следуйте указаниям по безопасности на его упаковке.
- Не очищайте каталитическую эмаль (если прибор имеет соответствующее покрытие) какими-либо моющими средствами.

## 2.5 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.

## 2.6 Внутреннее освещение



### ВНИМАНИЕ!

Существует опасность поражения электрическим током.

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

- Перед заменой лампы отключите электропитание прибора.
- Используйте только лампы того же типоразмера.

## 2.7 Сервис

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

## 2.8 Утилизация



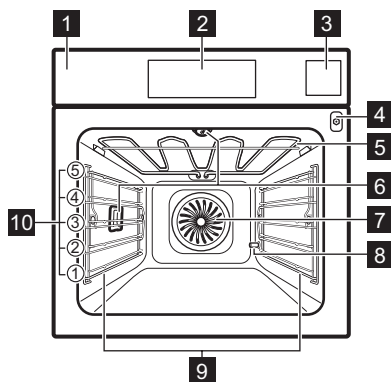
### ВНИМАНИЕ!

Существует опасность травмы или удушья.

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

# 3. ОПИСАНИЕ ИЗДЕЛИЯ

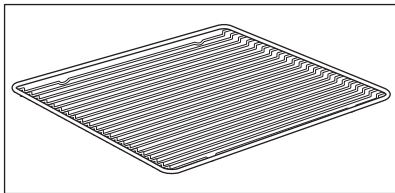
## 3.1 Общий обзор



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

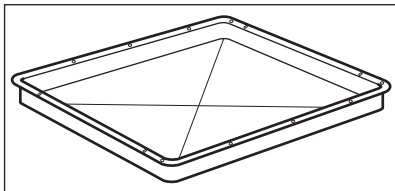
## 3.2 Аксессуары

### Решетка



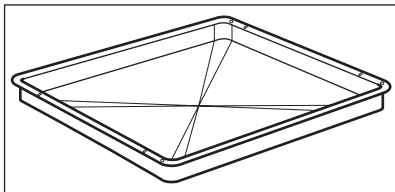
Для кухонной посуды, форм для выпечки, жаркого.

### Эмалированный противень



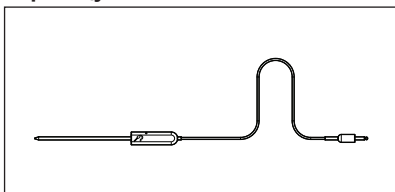
Для тортов и печенья.

### Глубокий эмалированный противень для гриля



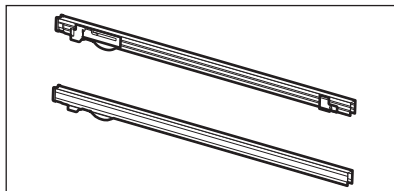
Для выпекания и жарки или в качестве поддона для сбора жира.

### Термомощуп



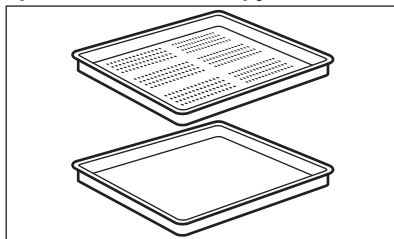
Измерение температуры внутри продукта.

### Телескопические направляющие



Облегчение установка и извлечения противней и решеток.

### Набор противней для приготовления на пару

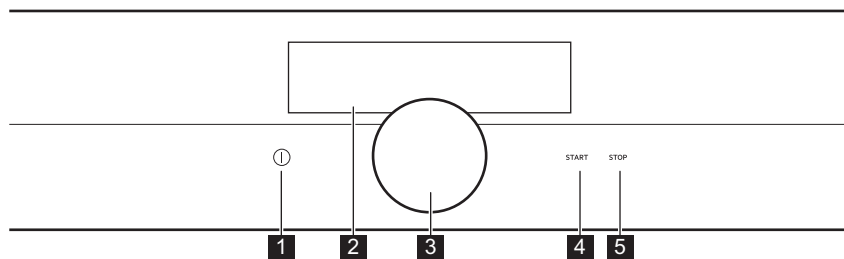


Один контейнер для продуктов без отверстий и один контейнер с отверстиями.

Набор противней для приготовления на пару удаляет конденсирующуюся воду из продуктов в ходе приготовления на пару. Подходит для приготовления овощей, рыбы, куриной грудки. Данный набор не подходит для продуктов, которые должны быть погружены в воду – например, риса, поленты, макаронных изделий.

## 4. ЭКСПЛУАТАЦИЯ ПРИБОРА

### 4.1 Панель управления



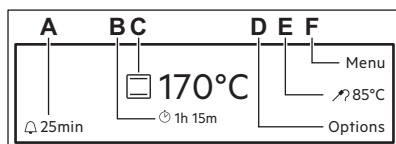
Функция	Комментарий
<b>1</b> Вкл./Выкл	Включение и выключение прибора.
<b>2</b> Дисплей	Отображение текущих настроек прибора.
<b>3</b> Вращающаяся ручка	<p>Настройка режимов и прокрутка меню.</p> <p>Для включения прибора нажмите ①. Поверните ручку, чтобы вызвать экран настроек.</p> <p>Для прокрутки меню нажмите и поверните вращающуюся ручку.</p> <p>Для подтверждения настройки или входа в выбранное под-меню нажмите и удерживайте вращающуюся ручку.</p> <p>Для возврата в предыдущее меню найдите в меню опцию Назад или подтвердите выбранную настройку.</p>
<b>4</b> START	Включение выбранной функции.
<b>5</b> STOP	Выключение выбранной функции.

### 4.2 Дисплей

После включения на дисплее отображается режим нагрева.



Дисплей с максимальным набором функций:



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

## 5. ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ



### ВНИМАНИЕ!

См. главы, содержащие Сведения по технике безопасности.

### 5.1 Первая чистка

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

См. Главу «Уход и очистка».

Перед первым использованием духовой шкаф и аксессуары следует очистить.

Установите аксессуары и съемные направляющие для полок обратно на место.

### 5.2 Первое подключение

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

Следует выбрать язык, Яркость Дисплея, Жесткость воды и Установка Времени Суток.

### 5.3 Настройка жесткости воды.

При подключении духового шкафа к сети электропитания необходимо задать уровень жесткости воды.

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

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

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

1. Возьмите индикаторную полоску с 4 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. Не проверяйте жесткость воды спустя 1 минуту после начала проверки.

5. Задайте жесткость воды: меню: Основные установки.

Индикаторная по- лоска	Жесткость воды
<input type="text"/>	1
<input type="text"/>	
<input type="text"/>	2

Индикаторная по- лоска	Жесткость воды
<input type="text"/>	3
<input type="text"/>	4

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

## 6. ЕЖЕДНЕВНОЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ



### ВНИМАНИЕ!

См. главы, содержащие Сведения по технике безопасности.

### 6.1 Режимы нагрева

Включение и выключение режимов нагрева.

1. Включите духовой шкаф.
2. Возьмитесь за вращающуюся ручку.

На дисплее будет подчеркнута последняя использовавшаяся функция.

3. Нажмите на вращающуюся ручку для вызова подменю и поверните ее для выбора режима нагрева.
4. Нажмите на вращающуюся ручку для подтверждения.
5. Установите температуру и подтвердите выбор.

6. Нажмите START . Термощуп можно подключить в любой момент как до, так и в течение процесса приготовления. Некоторые функции содержат набор вplyвающих элементов. Для перехода к следующему элементу нажмите на вращающуюся ручку. После подтверждения последнего выбора начнется выполнение функции.






Для выключения функции нажмите STOP .










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


### Режимы нагрева: Особые

Режим нагрева	Применение
Низкотемпературное приготовление	Приготовление нежных и сочных жареных кусков мяса.
Поддержание тепла	Сохранение пиццы в теплом виде.
Подогрев тарелок	Предварительный подогрев тарелок перед подачей на стол.





Режим нагрева	Применение
 Консервирование	Консервирование (например, соленых огурцов).
 Сушка	Высушивание нарезанных ломтиками фруктов, овощей и грибов.
 Йогурт	Приготовление йогурта. При использовании данной функции лампа освещения выключена.
 Размораживание	Размораживание продуктов (овощей и фруктов). Время размораживания зависит от объема и размеров замороженных продуктов.
 Гратен	Приготовление таких блюд как лазанья или картофельная запеканка, Приготовление гратенов и обжаривание.





## Режимы нагрева: Стандартные

Режим нагрева	Применение
 Горячий воздух	Одновременное выпекание, жарка и высушивание продуктов максимум на трех уровнях. Установите температуру на 20°C – 40°C ниже, чем для режима Традиционное приготовление.
 Горячий воздух + нижний	Выпекание на одном уровне духового шкафа, когда требуется более интенсивное подрумянивание и хрустящая нижняя корочка. Установите температуру на 20°C – 40°C ниже, чем для режима Традиционное приготовление.
 Традиционное приготовление	Выпекание и жарка продуктов на одном уровне духового шкафа.
 Нижний нагрев + конвекция	Приготовление полуфабрикатов, например, картофеля фри, картофеля по-деревенски или спринг-роллов с образованием хрустящей корочки.
 Гриль	Приготовление на гриле продуктов плоской формы и тостов.
 Гриль + конвекция	Жарка крупных кусков мяса или птицы на одном уровне, Приготовление гратенов и обжаривание.
 Нижний нагрев	Выпекание пирогов с хрустящей основой и консервирование продуктов.

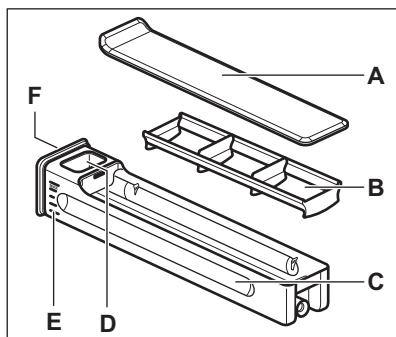
Режим нагрева	Применение
 <p data-bbox="300 161 496 181">Влажная конвекция</p>	<p data-bbox="552 161 1021 608">Данная функция специально разработана для обеспечения экономии электроэнергии. Инструкции по приготовлению приведены в разделе Влажная конвекция главы «Указания и рекомендации». Дверца духового шкафа не должна открываться, так как это прервет работу функции и не позволит духовому шкафу достичь максимально возможной энергоэффективности. При использовании данной функции температура внутри камеры может отличаться от заданной температуры. Используется остаточное тепло. Уровень мощности может быть снижен. Общие рекомендации по энергосбережению приведены в разделе «Энергосбережение» главы «Экономия электроэнергии». При использовании данной функции лампа выключается через 30 секунд.</p>

## Режимы нагрева: Пар

Режим нагрева	Применение
 <p data-bbox="300 756 434 777">Влажный пар</p>	<p data-bbox="552 756 1021 804">Приготовление на пару овощей, гарниров или рыбы.</p>
 <p data-bbox="300 836 421 857">Выс. влажн.</p>	<p data-bbox="552 836 1021 911">Функция подходит для приготовления таких деликатных блюд как заварной крем, открытый пирог, террин и рыба.</p>
 <p data-bbox="300 932 445 952">Средн. влажн.</p>	<p data-bbox="552 932 1021 1118">Функция подходит для приготовления припущенного и тушеного мяса, а также хлеба и продуктов из сдобного дрожжевого теста. Благодаря сочетанию пара и нагрева мясо приобретает нежную и сочную текстуру, а выпечка из дрожжевого теста - хрустящую и блестящую поверхность.</p>
 <p data-bbox="300 1139 426 1160">Низк. влажн.</p>	<p data-bbox="552 1139 1021 1262">Данная функция подходит для мяса, птицы, запеченных блюд и запеканок. Благодаря сочетанию пара и нагрева мясо приобретает нежную и сочную текстуру, а также хрустящую корочку.</p>

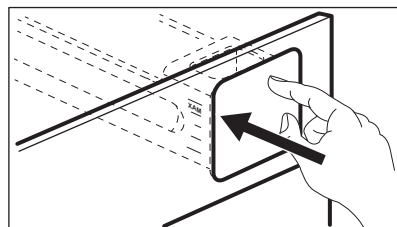
Режим нагрева	Применение
 <p>Регенерация</p>	<p>Разогрев продуктов с помощью пара предотвращает подсыхание поверхности. Мягкое и равномерное распределение нагрева позволяет раскрыть вкус и аромат продуктов так, как будто они были только что приготовлены. Данная функция может использоваться для разогрева продуктов непосредственно на тарелке. Можно разогревать больше одной тарелки одновременно, используя несколько положений противней.</p>
 <p>SousVide</p>	<p>Название функции относится к методу приготовления в герметично закрытых пластиковых пакетах при низких температурах. Подробнее см. Раздел «Сувид (SousVide)» ниже, а также Главу «Указания и рекомендации», где приведены Таблицы для приготовления пищи.</p>
 <p>Хлеб</p>	<p>Используйте данную функцию для приготовления хлеба и булочек на хорошем профессиональном уровне в части получения хрустящей корочки, ее блеска и цвета.</p>
 <p>Подготовка теста</p>	<p>Ускорение поднятия дрожжевого теста. Не допускает высыхания теста и сохраняет его эластичность.</p>

## Выдвижной резервуар для воды



- A. Крышка
- B. Волногаситель
- C. Корпус выдвижного ящика
- D. Отверстия для заливки воды
- E. Шкала
- F. Кнопка на передней плоскости

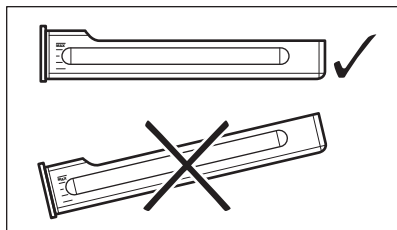
Выдвижной ящик можно извлечь из духового шкафа. Осторожно нажмите кнопку на передней плоскости. Затем нажмите на выдвижной ящик; он сам выйдет из духового шкафа.



Можно наполнить резервуар для воды двумя способами:

- оставьте выдвижной резервуар для воды в духовом шкафу и налейте в него воду из какой-либо емкости для воды.
- извлеките выдвижной резервуар для воды из духового шкафа и налейте в него воду из-под крана.

Наливая воду в выдвижной резервуар для воды из-под крана держите резервуар горизонтально во избежание разбрызгивания воды.



Залив воду в резервуар, установите его на место. Нажмите на кнопку на передней плоскости, чтобы вставить выдвижной резервуар для воды внутрь духового шкафа.

Опорожняйте выдвижной резервуар для воды после каждого использования



#### **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ**

Не оставляйте выдвижной резервуар для воды рядом с горячими поверхностями.

## **Приготовление на пару**

Крышка выдвижного резервуара для воды находится внутри панели управления.



#### **ВНИМАНИЕ!**

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

1. Нажмите на крышку, чтобы открыть выдвижной резервуар для воды, и извлеките его из духового шкафа.
2. Наполните выдвижной резервуар для воды холодной водой до максимальной отметки (около 950

мл). Этого количества воды достаточно примерно на 50 минут. Воспользуйтесь шкалой на резервуаре для воды.

3. Установите выдвижной резервуар для воды в исходное положение.



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

4. Включите духовой шкаф.
5. Задайте режим нагрева с паром и задайте температуру.
6. При необходимости задайте функцию Продолжительность  $\left| \rightarrow \right|$  или Окончание  $\rightarrow \left| \right|$ .

Пар начнет появляться примерно через 2 минуты. Когда духовой шкаф достигнет заданной температуры, раздастся сигнал. Когда в выдвижном резервуаре для воды заканчивается вода, выдается сигнал; для продолжения приготовления на пару необходимо залить в резервуар воду.

После окончания приготовления прозвучит звуковой сигнал.

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



#### **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ**

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

9. После приготовления на пару на дне внутренней камеры может конденсироваться пар. Всегда вытирайте дно внутренней камеры духового шкафа, когда он остынет. Чтобы полностью высушить духовой шкаф, оставьте дверцу открытой. Для ускорения сушки можно закрыть

дверцу и разогреть духовой шкаф при помощи функции Горячий воздух при 150°C около 15 минут.



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

## 6.2 Меню - обзор



Меню

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

### Подменю для: Очистка

Подменю	опции
Очистка паром	Процедура для очистки прибора низкой степени загрязненности, в котором нет пригоревших за несколько раз остатков пищи.
Очистка паром, плюс	Процедура для очистки стойких загрязнений с использованием средства для чистки духового шкафа.
Удаление накипи	Процедура очистки системы парогенератора от остатков известковых отложений.
Промывка	Процедура для промывки и очистки системы парогенератора после частого применения функций с использованием пара.

### Подменю для: Основные установки

Подменю	опции
Защита детей	Когда установлена функция «Защита от детей», случайное включение духового шкафа становится невозможным. Включение и выключение данной функции производится в меню «Основные Установки». При включении функции сообщение «Защита от детей» появляется на дисплее каждый раз при включении духового шкафа. Для того чтобы воспользоваться духовым шкафом, выберите при помощи вращающейся ручки кодовые буквы в следующем порядке: А В С.

Подменю	опции
Быстрый прогрев	Уменьшает требуемое по умолчанию время разогрева. Примечание: данная функция доступна только в ряде режимов нагрева.
Сохранение тепла	Используется для поддержания приготовленных блюд теплыми в течение 30 минут после завершения приготовления. Для более раннего выключения данной функции на дисплее появляется сообщение «Поддержание тепла включено». Примечание: данная функция доступна только в ряде режимов нагрева и только тогда, когда заданы опции «Продолжительность».
Коррекция времени	Увеличение заранее заданного времени приготовления. Примечание: данная функция доступна только в ряде режимов нагрева.
Настройка	Выбор настроек духового шкафа.
Сервис	Отображение на дисплее версии и конфигурации программного обеспечения.

## Подменю для: Настройка

Подменю	Описание
Выбрать язык	Выбор языка выводимой на дисплей информации.
Установка Времени Суток	Установка текущего времени и даты.
Тоны Кнопок	Включение и выключение звуковых сигналов, звучащих при нажатии на сенсорные поля. Отключение звуковых сигналов, выдаваемых при нажатии «ВКЛ/ВЫКЛ» и «СТОП», невозможно.
Сигналы Тревоги/Ошибки	Включение и выключение сигналов оповещения.
Громкость сигнала	Регулировка в процентах громкости сигналов, звучащих при нажатии на сенсорные поля, а также других сигналов.
Яркость Дисплея	Изменение яркости дисплея в процентах.
Жесткость воды	Задайте жесткость воды.

## Подменю для: Сервис

Подменю	Описание
ДЕМО	Код включения / отключения: 2468
Отобразить лицензии	Сведения о лицензиях.

Подменю	Описание
Отобразить версию ПО (программного обеспечения)	Сведения о версии программного обеспечения.
Заводские установки	Восстановление заводских настроек.

## Подменю для: Помощь в Приготовлении

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

Для ряда блюд также можно выбрать метод приготовления:

- Вес, автоматич.
- Термощуп

Уровень, на котором блюдо будет приготовлено:

- С Кровью или Меньше
- Средняя
- Хорошо прожаренное мясо или Больше

Категория блюда: Мясо и рыба

Мясо	
Говядина	Вырезка
	Жаркое из
	Стейк
	Говяд.по-венски
	Мясной рулет
	Говядина по-скандинавски

Мясо		
Свинина	Вырезка	Свеж.
		Копченые блюда
	Жаркое из	
	Ветчина	Обжарка
		На пару
	Ножка, полуфабрикат	
Ребра		
Сосиски		
Телятина	Вырезка	
	Жаркое из	
	Рулька	
Баранина	Вырезка	
	Жаркое из	
	Седло	
	Нога	
Дичь	Оленина	Седло
		Окорок
	Заяц	Седло
		Нога

Птица		
Цыпленок	Целиком	
	Половина	
	Грудка	На пару
		SousVide
	Ножки	
	Крылышки	
Утка	Целиком:	
	Грудка	
Гусь		
Индейка	Целиком:	
	Грудка	

Рыба		
Рыба, целиком	небольшая	Обжарка
		На пару
	Средняя	Обжарка
		На пару
большая	Обжарка	
	На пару	
Филе	тонкая	На пару
		SousVide
	толстая	На пару
		SousVide
Выпечка с рыбой		
Рыбные палочки		

Морепродукты	
Креветки	На пару
	SousVide

Морепродукты	
Мидии	На пару
	SousVide
Гребешки	

Категория блюда: Гарниры / Запеч. блюда

Блюда		
Гарниры	Картофель Свеж.	На пару
		SousVide
	Картофель Замороженн.	Картофель фри
		Крокеты
		Картофель, ломтики
		Картофельные биточки
		Рис
		Паста, свежая
		Полента
	Клецки	Хлебные клецки
Картофельные клецки		
	Клецки из дрожжевого теста	

Блюда	
Блюда в печи	Лазанья
	Картофельная запеканка
	Запеканка из макаронных изделий
	Запеканка из овощей
	Запеканки, несладкие
	Запеканки, овощи
Бобовые и зерновые	
Террин (блюдо в горшочке)	
Яйца	Всмятку
	Средняя
	Вкрутую
	Запеченные яйца

Категория блюда: Несладкая выпечка

Блюдо		
Пицца	Свеж.	тонкая
		толстая
	Замороженн.	тонкая
		толстая
		Закуски
	В охлажденном виде	
Киш	тонкая	
	толстая	

Блюдо		
Хлеб	Свеж.	Багет
		Чиабатта
		Белый Хлеб
		Черный хлеб
		Пшенично-ржаной хлеб
		Цельнозерновой хлеб
	Замороженн.	Пресный хлеб
		Дрожжевой пирог с медом
		Багет
		Хлеб
	Готовая	
Рулеты	Свеж.	
	Замороженн.	
	Готовая	

## Категория блюда: Десерты / Выпечка

Блюдо	
Пирог в форме	Миндальный торт
	Яблочный торт
	Сырный торт (чизкейк)
	Яблочный торт, закрытый
	Осн. из песочн. теста
	Бискв. осн. для откр. пир.
	Песочное пирожное
	Бисквитный торт
	Открытые пироги

Блюдо		
Пирог на противне	Замороженный яблочный штрудель	
	Шоколадный Торт	
	Сырный торт (чизкейк)	
	Рождественские коврижки	
	Фруктовый пирог	Изделия из песочного теста
		Опарн. тесто
		Дрожжевое тесто
	Бисквитный торт	
	Сах. печенье	
	Швейцарский рулет	
Сладк. швейц. пирог		
Дрожжевой пирог		

Блюдо	
Пирожные	Маленькие пирожные
	Заварные пирожные
	Эклеры
	Минд. печенье
	Маффины
	Полоски из теста
	Изделия из слоеного теста
	Печенье из песочного теста
Флан	
Заварной крем	
Запеканки, сладкие	
Сладкие клецки	

Категория блюда: Овощи

Блюдо	
Артишоки	На пару
	SousVide
Спаржа, зеленая	На пару
	SousVide
Спаржа, белая	На пару
	SousVide
Свекла	
Скорцонера (листовая капуста)	

Блюдо	
Брокколи	Соцветия
	Целиком
Брюссельская капуста	
Турнепс	
Морковь	На пару
	SousVide
Цветная капуста	Соцветия
	Целиком
Сельдерей	На пару
	SousVide
Корневой сельдерей	
Цуккини, ломтики	На пару
	SousVide
Баклажаны	На пару
	SousVide
Фенхель	На пару
	SousVide
Зеленая фасоль	
Лук-порей, кольцами	На пару
	SousVide
Нарезанные грибы	
Горох	
Перец	На пару
	SousVide
Тыква	
Савойская капуста	
Свеж. шпинат	
Помидоры	

Категория блюда: Фрукты

<b>Блюдо</b>
Яблоки
Манго
Нектарины
Персики
Груши
Ананас

**Блюдо**

Сливы

### 6.3 Опции



Опции	опции
Настройки таймера	Перечень функций часов.
Set+Go	Выбор функции и ее включение позднее. При выборе функции на дисплее отображается сообщение «Функция Set&Go включена». Нажмите кнопку «Пуск» для ее выполнения. При запуске функции сообщение исчезает с дисплея, а духовой шкаф начинает работу. Примечание: данная функция доступна только в ряде режимов нагрева и только тогда, когда заданы опции «Продолжительность» / «Окончание».



### 6.4 Остаточное тепло




После выключения духового шкафа на дисплее отображается остаточное

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

## 7. ФУНКЦИИ ЧАСОВ

### 7.1 Настройки таймера

Функция часов	Применение
 Прямой отсчет	Автоматический контроль времени, прошедшего с начала работы функции. Имеется возможность включения или выключения отображения функции Прямой отсчет.
 Продолжительность	Установка продолжительности работы. <sup>1)</sup>

Функция часов	Применение
 Окончание	Установка времени отключения заданного режима нагрева. Эта опция доступна только при включении функции Продолжительность. Для автоматического включения и выключения духового шкафа в более позднее время воспользуйтесь функциями Продолжительность и Окончание. <sup>1)</sup>
 Напоминание	Установка времени обратного отсчета. <sup>1)</sup> Эта функция не влияет на работу духового шкафа. Выберите  и задайте время. По истечении установленного времени будет выдан звуковой сигнал. Нажмите на вращающуюся ручку для выключения сигнала. Если духовой шкаф выключен, нажмите на вращающуюся ручку для включения данной функции.

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

## 8. ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ДОПОЛНИТЕЛЬНЫХ ПРИНАДЛЕЖНОСТЕЙ



### ВНИМАНИЕ!

См. главы, содержащие Сведения по технике безопасности.

### 8.1 Термощуп

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

Необходимо задать два значения температуры:

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



### ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

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

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



### ВНИМАНИЕ!

См. Главу «Полезные советы».

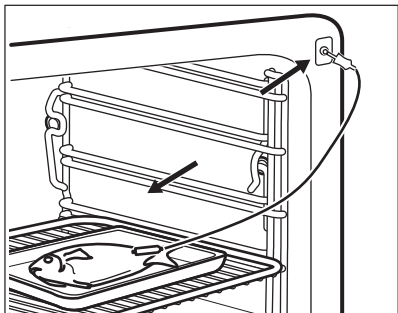
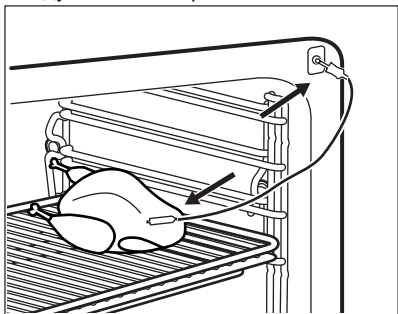


Прибор рассчитывает примерное окончание времени приготовления. Оно зависит от количества продуктов, выбранного режима нагрева и заданной температуры.

Указания для достижения оптимальных результатов:

## Категории блюд: мясо, птица и рыба

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



На дисплее отобразится: Термощуп.

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

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

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



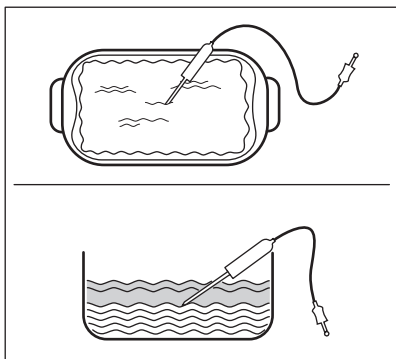
### ВНИМАНИЕ!

Присутствует опасность ожога, так как Термощуп сильно нагревается.

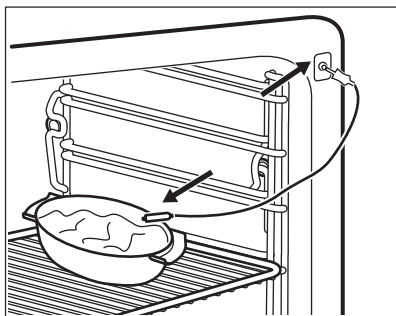
Будьте осторожны при извлечении штекера из гнезда и наконечника из продукта.

## Категория блюд: запеканки

1. Включите духовой шкаф.
2. Поместите ингредиенты в форму для выпечки.
3. Вставьте наконечник Термощуп точно в центр запеканки. Во время запекания Термощуп не должен менять своего положения в блюде. Для этого зафиксируйте его при помощи одного из более твердых ингредиентов. Для фиксации силиконовой ручки Термощуп воспользуйтесь краем посуды, в которой производится запекание. Наконечник Термощуп не должен касаться дна посуды для запекания.



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



На дисплее отобразится: Термощуп.

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

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

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




**ВНИМАНИЕ!**

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

**Изменение температуры внутри продукта**

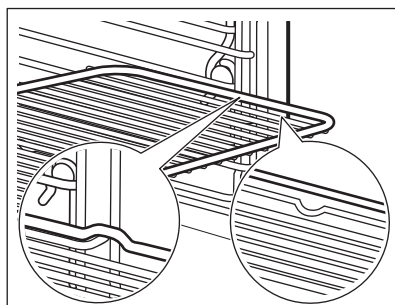
В ходе приготовления можно в любой момент изменить значение температуры духового шкафа и температуры внутри продукта:

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

**8.2 Установка аксессуаров**

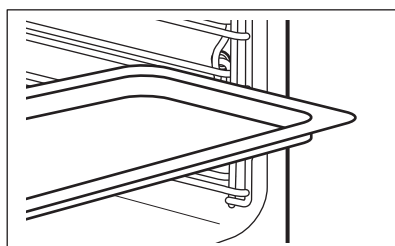
Решетка:

Вставьте решетку между направляющими,



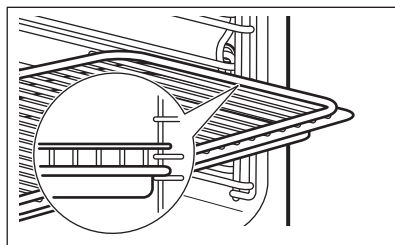
Эмалированный противень/ Сотейник:

Вставьте эмалированный противень / сотейник между направляющими планками.



Одновременная установка решетки и эмалированного противня /сотейника:

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



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

### 8.3 Телескопические направляющие – установка аксессуаров

Телескопические направляющие облегчают установку и снятие полок.



#### ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

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



#### ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

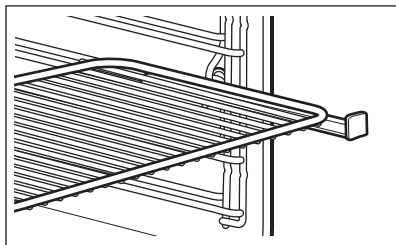
Обязательно полностью задвиньте телескопические направляющие внутрь духового шкафа перед тем, как закрыть дверцу духового шкафа.

Решетка:

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

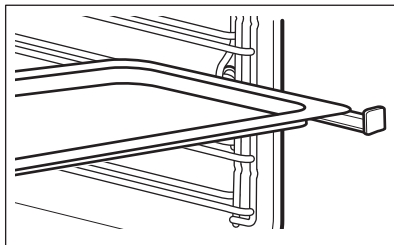


Высокий ободок решетки предназначен для защиты посуды от соскальзывания.



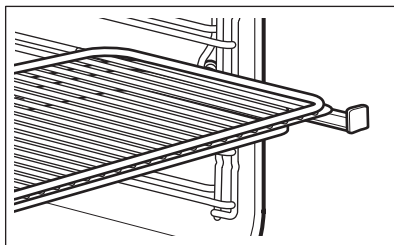
Противень для жарки:

Установите противень для жарки на телескопические направляющие.



Одновременная установка решетки и противня для жарки:

Установите решетку и противень для жарки на телескопические направляющие.



## 9. ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ ФУНКЦИИ

### 9.1 Автоматическое отключение

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

настроек пользователем не производится.



30 - 115



12.5

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

Автоматическое отключение не работает со следующими функциями: Освещение,

Термошуп, Продолжительность, Окончание.

## 9.2 Вентилятор охлаждения

Во время работы духового шкафа вентилятор автоматически включается, чтобы охладить поверхности духового шкафа. При выключении духового шкафа вентилятор продолжает работать до тех пор, пока прибор не остынет.

## 10. ПОЛЕЗНЫЕ СОВЕТЫ



### ВНИМАНИЕ!

См. главы, содержащие Сведения по технике безопасности.



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

### 10.1 Рекомендации по приготовлению

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

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

### 10.2 Внутренняя сторона дверцы

На внутренней стороне дверцы находится:

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

### 10.3 Особые режимы нагрева духового шкафа

#### Поддержание тепла

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

#### Подогрев тарелок

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

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

#### Подготовка теста

Данная функция используется для подъема дрожжевого теста. Положить тесто в большую миску. Используйте первое положение противня. Выберите функцию Подготовка теста и задайте время приготовления.

#### Размораживание

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

## 10.4 SousVide

При использовании данной функции приготовление производится при более низкой температуре.

### SousVide Рекомендации

Используйте продукты высокого качества и свежие сырые продукты. Всегда мойте/промывайте продукты перед приготовлением. Будьте очень осторожны при пользовании сырых яиц.

Низкая температура подходит только для тех видов продуктов, которые можно есть сырыми.

Не готовьте продукты длительное время при использовании температур ниже 60°C.

Перед вакуумной упаковкой следует прокипятить ингредиенты, содержащие алкоголь.

Укладывайте вакуумные пакеты на решетку друг рядом с другом.

Приготовленные продукты можно хранить в холодильнике в течение 2-3 дней. Быстро охлаждайте продукты (при помощи ледяной ванны).

Не используйте данную функцию разогрева остатков пищи.

### Вакуумная упаковка

Используйте только вакуумные пакеты и камерный вакуумный упаковщик, рекомендованный для низкотемпературного приготовления. Только такой тип упаковщика позволяет вакуумировать жидкость.

Не используйте вакуумные пакеты повторно.

Для ускорения и улучшения результатов выбирайте максимальную степень вакуумирования.

Для обеспечения безопасной герметизации вакуумного пакета убедитесь в чистоте области запайки.









Перед запайкой убедитесь в чистоте внутренних краев вакуумного пакета.





## 10.5 SousVide: Мясо

Во избежание прорезания вакуумных пакетов используйте только мясо без костей.

Перед упаковкой в вакуумный пакет обжарьте филе птицы на стороне кожи.

Используйте третье положение противня.

 <b>ГОВЯДИНА</b>		
 <b>Говядина / Говяжье филе</b>	 <b>(°C)</b>	 <b>(мин)</b>
Умеренной прожаренности, 4 см толщиной, 0,8 кг	60	110 - 120
Хорошей прожаренности, 4 см толщиной, 0,8 кг	65	90 - 100
 <b>ТЕЛЯТИНА / ДИЧЬ</b>		
	 <b>(°C)</b>	 <b>(мин)</b>
Телятина с кровью, 3 см толщиной, 0,6 кг - 0,65 кг	60	180 - 190
Телятина средней прожаренности, 3 см толщиной, 0,6 кг - 0,65 кг	65	105 - 115
Мясо кабана, 3 см толщиной, 0,6 кг - 0,65 кг	90	60 - 70
Кролик, 1,5 см толщиной, 0,6 кг - 0,65 кг	70	50 - 60





 ПТИЦА			
		 (°C)	 (мин)
Куриная грудка, 3 см толщиной, 0,75 кг		70	70 - 80
Утиная грудка, 2 см толщиной, 0,9 кг		60	140 - 160
Грудка индейки, 2 см толщиной, 0,8 кг		70	75 - 85





### 10.6 SousVide: Рыба и морепродукты

Перед помещением рыбного филе в вакуумный пакет просушите его бумажным полотенцем.

При приготовлении мидий добавьте в вакуумный пакет чашку воды.

Используйте третье положение противня.

 РЫБА И МОРЕПРОДУКТЫ			
		 (°C)	 (мин)
Морской лещ, 4 филе толщиной 1 см, 0,5 кг		70	25
Сибас, 4 филе толщиной 1 см, 0,5 кг		70	25
Треска, 2 филе толщиной 2 см, 0,65 кг		65	70 - 75
Гребешки, 0,65 кг		60	100 - 110
Мидии, неочищенные, 1 кг		95	20 - 25
Креветки, очищенные, 0,5 кг		75	25 - 30





 РЫБА И МОРЕПРОДУКТЫ			
		 (°C)	 (мин)
Осьминог, 1 кг		85	100 - 110
Форель, 2 куса филе толщиной 1,5 см, 0,65 кг		65	55 - 65
Лосось, филе толщиной 3 см, 0,8 кг		65	100 - 110





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





### 10.7 SousVide: Овощи

Чтобы сохранить цвет артишоков, после мытья и нарезания поместите их в воду с лимонным соком.

Используйте третье положение противня.

 ОВОЩИ		
		 (мин)
 Установите температуру 90°C.		
Спаржа, зеленая, целиком, 0,7 кг - 0,8 кг		40 - 50
Спаржа, белая, целиком, 0,7 кг - 0,8 кг		50 - 60
Цукини, ломтики толщиной 1 см, 0,7 кг - 0,8 кг		35 - 40
Баклажаны, ломтики толщиной 1 см, 0,7 кг - 0,8 кг		30 - 35





 <b>ОВОЩИ</b>	
 Установите температуру 90°C.	
	 (мин)
Тыква, кусочки толщиной 2 см, 0,7 кг - 0,8 кг	25 - 30

 <b>ОВОЩИ</b>	
 Установите температуру 95°C.	
	 (мин)
Лук-порей, соломка или кольца, 0,6 кг - 0,7 кг	40 - 45
Перец, соломка или четвертушки, 0,7 кг - 0,8 кг	35 - 40
Сельдерей, кружочки толщиной 1 см, 0,7 кг - 0,8 кг	40 - 45
Морковь, кружочки толщиной 0,5 см, 0,7 кг - 0,8 кг	35 - 45
Корневой сельдерей, кружочки толщиной 1 см, 0,7 кг - 0,8 кг	45 - 50
Фенхель, ломтики толщиной 1 см, 0,7 кг - 0,8 кг	35 - 45
Картофель, ломтики толщиной 1 см, 0,8 кг - 1 кг	35 - 45
Сердцевинки артишоков, нарезанные четвертушками, 0,4-0,6 кг	45 - 55

## 10.8 SousVide: фрукты и сладости

Чтобы сохранить цвет яблок и груш, после мытья и нарезания поместите их в воду с лимонным соком.

Используйте третье положение противня.

 <b>ФРУКТЫ</b>		
	 (°C)	 (мин)
Персики, 4 половинки	90	20 - 25
Половинки сливы, 0,6 кг	90	10 - 15
Магно, 2 шт., нарезанные на кубики по 2 см	90	10 - 15
Груши, 4 шт., нарезанные на половинки	90	15 - 30
Нектарины, 4 половинки	90	20 - 25
Ананас, кружочки толщиной 1 см, 0,6 кг	90	20 - 25
Яблоки, 4 четверти	95	25 - 30
Ванильный крем x2, 350 г в каждой упаковке	85	20 - 22

## 10.9 Приготовление на пару

Используйте только жаростойкую посуду и посуду из хромированной стали.

В случае приготовления более чем на одном уровне обеспечить достаточный промежуток между полками, чтобы облегчить циркуляцию пара вокруг контейнеров.

Если в таблице ниже нет рекомендации по разогреву прибора, начинайте готовить в холодном духовом шкафу.

## 10.10 Влажный пар

Соблюдайте осторожность, открывая дверцу духового шкафа при

включенной функции. Может произойти высвобождение пара.

### Стерилизация

Данный режим позволит вам стерилизовать контейнеры (например, бутылочки для детского питания).

Поместите чистые контейнеры в положении «вверх дном» в центр полки на первом уровне.

Наполните выдвижной резервуар до максимальной отметки и установите продолжительность 40 минут.

### Приготовление

Данный режим позволяет готовить все виды продуктов – как свежих, так и замороженных. Его можно использовать для приготовления, разогрева, размораживания, томления и бланширования овощей, мяса, рыбы, макаронных изделий, риса, кукурузы, манной крупы и яиц.

За один цикл приготовления можно приготовить трапезу, состоящую из нескольких блюд. Чтобы все блюда были готовы одновременно, начните с продуктов, которые готовятся дольше всего, а затем в соответствующие моменты добавляйте остальные блюда так, как описано в таблицах приготовления пищи

**Пример** Общее время цикла приготовления составляет 40 минут. Сначала поместите Отварной картофель, нарезанный на четвертинки, затем через 20 минут добавьте Филе лосося, и затем Брокколи, соцветия через 30 минут.



(мин)

Отварной картофель, нарезанный на четвертинки

40

Филе лосося  
Брокколи, соцветия

20

10

При приготовлении больше одного блюда раз используйте максимальное требуемое количество воды.

Используйте второе положение противня.



ОВОЩИ



Установите температуру 99 °С.



(мин)



8 - 10

Брокколи, соцветия, предварительно разогрейте пустой духовой шкаф

10

Очищенные помидоры

10 - 15

Свеж. шпинат

10 - 15

Цукини, резаные

15

Овощи, бланшированные

15 - 20

Грибы, нарезанные

15 - 20

Сладк. перец, полосками

15 - 25

Брокколи, целиком

15 - 25

Спаржа, зеленая

15 - 25

Баклажаны

15 - 25

Тыква, нарезанная кубиками

15 - 25

Помидоры

20 - 25

Фасоль, бланшированная

20 - 25

Маш-салат, соцветия

20 - 25

Савойская капуста

20 - 30

Сельдерей, кубиками

20 - 30





Лук-порей, кольцами





20 - 30





Горох





20 - 30





Горох в стручках / Горох в стручках





 ОВОЩИ	
 Установите температуру 99 °С.	
 (мин)	
20 - 30	Батат
20 - 30	Фенхель
20 - 30	Морковь
25 - 35	Спаржа, белая
25 - 35	Брюссельская капуста
25 - 35	Цветная капуста, соцветия
25 - 35	Кольраби, полосками
25 - 35	Белая фасоль
30 - 40	Сладкая кукуруза на початке
35 - 45	Скорцонера (листовая капуста)
35 - 45	Цв. капуста, целиком
35 - 45	Зеленая фасоль
40 - 45	Белокочанная или краснокочанная капуста, полосками
50 - 60	Артишоки
55 - 65	Сушеная фасоль, замоченная, соотношение воды/фасоли 2:1
60 - 90	Квашеная капуста
70 - 90	Свекла





 ГАРНИРЫ	
 Установите температуру 99 °С.	
 (мин)	
15 - 20	Кускус, соотношение воды/кускуса 1:1
15 - 25	Тальятелле, свеж.
20 - 25	Маннй пудинг, соотношение молока/манной крупы 3,5:1
20 - 30	Чечевица, красная, соотношение воды/чечевицы 1:1
25 - 30	Шпецле (немецкие макаронные изделия)
25 - 35	Булгур, соотношение воды/булгура 1:1
25 - 35	Клецки из дрожжевого теста
30 - 35	Душистый рис, соотношение воды/риса 1:1
30 - 40	Отварной картофель, нарезанный на четвертинки
35 - 45	Хлебные клецки
35 - 45	Картофельные клецки
35 - 45	Рис, соотношение воды и риса 1:1; соотношение может меняться в зависимости от типа риса
40 - 50	Полента, соотношение с водой 3:1
40 - 55	Рисовый пудинг, соотношение молока/риса 2,5:1
45 - 55	Картофель в мундире, средний



 <b>ГАРНИРЫ</b>		
 Установите температуру 99 °С.		
 (мин)		
55 - 60	Чечевица, коричневая и зеленая, соотношение воды/чечевицы 2:1	

 <b>ФРУКТЫ</b>		
 Установите температуру 99 °С.		
 (мин)		
10 - 15	Яблоки, дольками	
10 - 15	Горячие ягоды	
10 - 20	Растапливание шоколада	
20 - 25	Фруктовый компот	

 <b>РЫБА</b>		
 (мин)		 (°С)
15 - 20	Тонкие куски рыбного филе	75 - 80
20 - 25	Креветки, свеж.	75 - 85
20 - 30	Мидии	100
20 - 30	Филе лосося	85
20 - 30	Форель, 0,25 кг	85

 <b>РЫБА</b>		
 (мин)		 (°С)
30 - 40	Креветки, заморож.	75 - 85
40 - 45	Форель, 1 кг	85

 <b>МЯСО</b>		
 (мин)		 (°С)
15 - 20	Чиполата(св.охот.колб.)	80
20 - 30	Баварские телячьи колбаски / Белые колбаски	80
20 - 30	Венская сосиска	80
25 - 35	Отварн. кур. грудка	90
55 - 65	Вареная ветчина, 1 кг	99
60 - 70	Курица, вареная, 1-1,2 кг	99
70 - 90	Солонина «Касселер», отварная	90
80 - 90	Телятина / Свиная вырезка, 0,8 - 1 кг	90
110 - 120	Тафельшпиц	99








 <b>ЯЙЦА</b>	
 Установите температуру 99 °С..	
 (мин)	
10 - 11	Яйца, сваренные всмятку
12 - 13	Яйца вареные, в мешочек
18 - 21	Яйца, сваренные вкрутую

1. Выберите в меню: Гриль + конвекция для жарки мяса.
2. Добавьте подготовленные овощи и гарниры.
3. Снизьте температуру духового шкафа примерно до 90°C. Можно открыть дверцу духового шкафа до первого фиксированного положения примерно на 15 минут.
4. Выберите в меню: Влажный пар. Готовьте все блюда вместе до готовности.





## 10.11 Комбинированная функция: Гриль + конвекция + Влажный пар

Данные режимы можно комбинировать для одновременного приготовления мяса, овощей и гарниров.





Используйте первое положение противня для мяса и третье положение противня для овощей.




			 Гриль + конвекция		 Влажный пар	
	Первый этап: приготовление мяса		Второй этап: добавление овощей			
	 (°C)	 (мин)	 (°C)	 (мин)		
Ростбиф, 1 кг / Брюссельская капуста, полента	180	60 - 70	99	40 - 50		
Жаркое из свинины, 1 кг / Картофель / Овощи, с соусом	180	60 - 70	99	30 - 40		
Жареная телятина, 1 кг / Рис / Овощи	180	50 - 60	99	30 - 40		

### 10.12 Выс. влажн.

 Используйте второе положение противня.		
	 (°C)	 (мин)
Тонкие куски рыбного филе	85	15 - 25
Печеные яйца	90 - 110	15 - 30
Небольшая рыба, до 0,35 кг	90	20 - 30
Толстые куски рыбного филе	90	25 - 35
Рыба, целиком, до 1 кг	90	30 - 40
Заварной крем, фланы в небольших чашках	90	35 - 45
Террин	90	40 - 50
Клецки	120 - 130	40 - 50




### 10.13 Средн. влажн.




 Используйте второе положение противня.		
	 (°C)	 (мин)
Сдобная дрожжевая выпечка	170 - 180	20 - 35
Булочки	180 - 200	25 - 35
Запеченные куски рыбного филе	170 - 180	25 - 40
Сдобный хлеб	160 - 170	30 - 45

 Используйте второе положение противня.		
	 (°C)	 (мин)
Запеченная рыба	170 - 180	35 - 45
Сдобные запеченные блюда	160 - 180	45 - 60
Различные виды хлеба, 0,5 - 1 кг	180 - 190	45 - 60
Свинные ребрышки	140 - 150	75 - 100
Тушение / Тушеное мясо	140 - 150	100 - 140

### 10.14 Низк. влажн.

Используйте второе положение противня, если не указано иначе.

	 (°C)	 (мин)
Рулеты-полуфабрикаты	200	15 - 20
Багеты-полуфабрикаты, 40 - 50 г	200	15 - 20
Булочки, 40 - 60 г	180 - 200	25 - 35
Багеты-полуфабрикаты, замороженные, 40 - 50 г	200	25 - 35
Мясной рулет, сырой, 0,5 кг	180	30 - 40
Запеканка из макаронных изделий	170 - 190	40 - 50
Лазанья	170 - 180	45 - 55

	 (°C)	 (мин)
Хлеб, 0,5 - 1 кг	180 - 190	45 - 60
Картофельная запеканка	160 - 170	50 - 60
Цыпленок, 1 кг	180 - 210	50 - 60
Копченое свиное филе, 0,6 - 1 кг, вымачивать 2 часа	160 - 180	60 - 70
Ростбиф, 1 кг	180 - 200	60 - 90
Утка, 1,5-2 кг	180	70 - 90
Жареная телятина, 1 кг	180	80 - 90
Жаркое из свинины, 1 кг	160 - 180	90 - 100
Гусь 0,3 кг, используйте первое положение противня	170	130 - 170

## 10.15 Регенерация

Используйте второе положение противня.

	 (°C)	 (мин)
Порционные блюда	110	10 - 15
Макарон. изд.	110	10 - 15
Рис	110	10 - 15
Клецки	110	15 - 25

## 10.16 Йогурт

Данная функция позволяет готовить йогурт.

Смешайте 0,25 кг йогурта с 1 литром молока. Разлейте по контейнерам для йогурта.

При использовании сырого молока сначала доведите его до кипения и дайте остыть до температуры 40°C.



**Используйте второе положение противня.**



(час)

Йогурт сметанной консистенции 5 - 6

Густой йогурт 7 - 8

## 10.17 Выпечка

В первый раз используйте низкую температуру.

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







Пироги и выпечка, расположенные на разной высоте, не всегда подрумяниваются равномерно. В случае неравномерного подрумянивания нет необходимости менять настройки температуры. Разница выровняется в ходе выпекания.







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








## 10.18 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 остает-ся сырым или частично непропеченным.	Слишком высокая температура духового шкафа.	В следующий раз немного понизьте температуру духового шкафа.
	Слишком малое время выпекания.	В следующий раз увеличьте время выпечки и понизьте температуру духового шкафа.
Торт слишком сухой.	Слишком низкая температура духового шкафа.	В следующий раз повысьте температуру духового шкафа.
	Слишком большое время выпекания.	В следующий раз уменьшите время выпекания.
Торт подрумянивается неравномерно.	Температура духового шкафа слишком высока, а время выпекания слишком мало.	Понизьте температуру духового шкафа и увеличьте время выпекания.
	Тесто для пирога распределено неравномерно.	В следующий раз равномерно распределите тесто по эмалированному противню.
Торт не готов по истечении заданного в рецепте времени.	Слишком низкая температура духового шкафа.	В следующий раз немного повысьте температуру духового шкафа.

## 10.19 Выпекание на одном уровне

 <b>ВЫПЕЧКА В ФОРМАХ</b>				
		 (°C)	 (мин)	
Пирог-кольцо / Сдобная булочка	Горячий воздух	150 - 160	50 - 70	1
Песочное пирожное / Пироги с фруктами	Горячий воздух	140 - 160	70 - 90	1

 <b>ВЫПЕЧКА В ФОРМАХ</b>				
		 (°C)	 (мин)	
Коржи для открытого пирога из песочного теста, предварительно разогрейте пустой духовой шкаф	Горячий воздух	150 - 160	20 - 30	2
Флан из бисквитного теста	Горячий воздух	150 - 170	20 - 25	2
Сырный торт (чизкейк)	Традиционное приготовление	170 - 190	60 - 90	1

 <b>ТОРТЫ / ВЫПЕЧКА / ХЛЕБ В ЭМАЛИРОВАННЫХ ПРОТИВНЯХ</b>				
 <b>Если не указано иначе, предварительно разогрейте пустой духовой шкаф.</b>				
		 (°C)	 (мин)	
Батон-плетенка / Батон-венок, предварительный разогрев не требуется	Традиционное приготовление	170 - 190	30 - 40	3
Рождественский кекс	Традиционное приготовление	160 - 180	50 - 70	2
Пшенично-ржаной хлеб:	Традиционное приготовление	сначала: 230°C затем 160°C – 180°C	20 30 - 60	1
Заварные пирожные / Эклеры	Традиционное приготовление	190 - 210	20 - 35	3
Швейцарский рулет,	Традиционное приготовление	180 - 200	10 - 20	3



**ТОРТЫ / ВЫПЕЧКА / ХЛЕБ В ЭМАЛИРОВАННЫХ ПРОТИВНЯХ**



Если не указано иначе, предварительно разогрейте пустой духовой шкаф.



(°C)



(мин)



Пирожное с посыпкой, сухое, предварительный разогрев не требуется	Горячий воздух	150 - 160	20 - 40	3
Сливочный миндальный торт / Сахарные пирожные	Традиционное приготовление	190 - 210	20 - 30	3
Открытые фруктовые пироги, предварительный разогрев не требуется	Традиционное приготовление	180	35 - 55	3
Дрожжевые пироги с деликатной начинкой (например, творогом, сливками, заварным кремом)	Традиционное приготовление	160 - 180	40 - 60	3



**БИСКВИТЫ**



Используйте третье положение противня.









(°C)




(мин)

Изделия из песочного теста / Изделия из взбитого теста	Горячий воздух	150 - 160	15 - 25
Безе	Горячий воздух	80 - 100	120 - 150
Минд. печенье	Горячий воздух	100 - 120	30 - 50

 <b>БИСКВИТЫ</b>			
 <b>Используйте третье положение противня.</b>			
		 (°C)	 (МИН)
Печенье из дрожжевого теста	Горячий воздух	150 - 160	20 - 40
Печенье из слоеного теста, предварительно разогрейте пустой духовой шкаф	Горячий воздух	170 - 180	20 - 30
Рулеты, предварительно разогрейте пустой духовой шкаф	Традиционное приготовление	190 - 210	10 - 25





## 10.20 Выпечка и запеканки

 <b>Используйте первое положение противня.</b>			
		 (°C)	 (МИН)
Запеканка из макаронных изделий	Традиционное приготовление	180 - 200	45 - 60
Лазанья	Традиционное приготовление	180 - 200	25 - 40
Запеканка из овощей, предварительно разогрейте пустой духовой шкаф	Гриль + конвекция	170 - 190	15 - 35
Багеты с расплавленным сыром	Горячий воздух	160 - 170	15 - 30
Молочный рис	Традиционное приготовление	180 - 200	40 - 60
Выпечка с рыбой	Традиционное приготовление	180 - 200	30 - 60
Фаршированные овощи	Горячий воздух	160 - 170	30 - 60





## 10.21 Выпекание на нескольких уровнях

Использование функции: Горячий воздух.

При использовании двух противней выбирайте первое и четвертое положения противней.

 <b>ТОРТЫ / ВЫПЕЧКА / ХЛЕБ В ЭМАЛИРОВАННЫХ ПРОТИВНЯХ</b>		
	 (°C)	 (мин)
Заварные пирожные / Эклеры, предварительно разогрейте пустой духовой шкаф	160 - 180	25 - 45
Пирог с сухой обсыпкой	150 - 160	30 - 45

 <b>БИСКВИТЫ</b>		
	 (°C)	 (мин)
Печенье из песочного теста	150 - 160	20 - 40
Безе	80 - 100	130 - 170
Минд. печенье	100 - 120	40 - 80
Печенье из дрожжевого теста	160 - 170	30 - 60

 <b>БИСКВИТЫ</b>		
	 (°C)	 (мин)
Печенье из слоеного теста, предварительно разогрейте пустой духовой шкаф	170 - 180	30 - 50
Рулеты	180	20 - 30

## 10.22 Рекомендации по жарке

Используйте жаростойкую посуду.

При жарке постного мяса накрывайте его крышкой.

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

Во избежание пригорания капающего жира добавьте в противень немного воды.







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







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







Несколько раз в течение жарки поливайте жаркое выделяющимся соком.

## 10.23 Жарка







Используйте первое положение противня.

 <b>ГОВЯДИНА</b>				
			 (°C)	 (мин)
Мясо, тушенное одним крупным куском	1 кг – 1,5 кг	Традиционное приготовление	230	120 - 150
Ростбиф или филе с кровью, предварительно разогрейте пустой духовой шкаф	Толщина 1 см	Гриль + конвекция	190 - 200	5 - 6
Ростбиф или филе средней прожаренности, предварительно разогрейте пустой духовой шкаф	Толщина 1 см	Гриль + конвекция	180 - 190	6 - 8
Ростбиф или филе, хорошо прожаренные, предварительно разогрейте пустой духовой шкаф	Толщина 1 см	Гриль + конвекция	170 - 180	8 - 10







 <b>СВИНИНА</b>				
 <b>Использование функции: Гриль + конвекция.</b>				
	 (кг)	 (°C)	 (мин)	
Лопатка / Шейная часть / Окорок	1 - 1.5	150 - 170	90 - 120	
Отбивные / Свиные ребрышки	1 - 1.5	170 - 190	30 - 60	
Мясной рулет	0.75 - 1	160 - 170	50 - 60	
Свиная ножка, предварительно отваренная	0.75 - 1	150 - 170	90 - 120	







 <b>ТЕЛЯТИНА</b>				
 Использование функции: Гриль + конвекция.				
	 (кг)	 (°C)	 (мин)	
Жареная телятина	1	160 - 180	90 - 120	
Телячья ножка	1.5 - 2	160 - 180	120 - 150	







  

 <b>БАРАНИНА</b>				
 Использование функции: Гриль + конвекция.				
	 (кг)	 (°C)	 (мин)	
Ножка ягненка / Жареный ягненок	1 - 1.5	150 - 170	100 - 120	
Седло ягненка	1 - 1.5	160 - 180	40 - 60	

 <b>ДИЧЬ</b>				
	 (кг)		 (°C)	 (мин)
Седло / Заячья нога, предварительно разогрейте пустой духовой шкаф	1	Гриль + конвекция	180 - 200	35 - 55
Седло оленя/ кусули	1.5 - 2	Традиционное приготовление	180 - 200	60 - 90
Окорок оленя/ кусули	1.5 - 2	Традиционное приготовление	180 - 200	60 - 90





 ПТИЦА			
 Использование функции: Гриль + конвекция.			
	 (кг)	 (°C)	 (мин)
Птица, разделанная на куски	0.2 - 0.25	200 - 220	30 - 50
Половинка цыпленка	0.4 - 0.5	190 - 210	40 - 50
Цыпленок, курица	1 - 1.5	190 - 210	50 - 70
Утка	1.5 - 2	180 - 200	80 - 100
Гусь	3.5 - 5	160 - 180	120 - 180
Индейка	2.5 - 3.5	160 - 180	120 - 150
Индейка	4 - 6	140 - 160	150 - 240





 РЫБА				
	 (кг)		 (°C)	 (мин)
Рыба, целиком	1 - 1.5	Гриль + конвекция	180 - 200	30 - 50

## 10.24 Хлеб






Используйте второе положение противня.

Не рекомендуется производить предварительный разогрев.

 ХЛЕБ		
	 (°C)	 (мин)
Белый Хлеб	170 - 190	40 - 60
Багет	200 - 220	35 - 45

 ХЛЕБ		
	 (°C)	 (мин)
Сдобная булочка	180 - 200	40 - 60
Чабатта	200 - 220	35 - 45
Пшенично-ржаной хлеб	170 - 190	50 - 70
Хлеб из цельнозерновой муки	170 - 190	50 - 70
Цельнозерновой хлеб	170 - 190	40 - 60
Булочки	190 - 210	20 - 35

## 10.25 Хрустящая выпечка с функцией Горячий воздух + нижний

 ПИЦЦА		
 Используйте первое положение противня.		
	 (°C)	 (мин)
Открытые пироги	180 - 200	40 - 55
Открытый пирог со шпинатом	160 - 180	45 - 60
Открытый пирог / Швейцарский флан	170 - 190	45 - 55
Яблочный пирог, закрытый	150 - 170	50 - 60



## ПИЦЦА



Перед первым использованием пустой духовой шкаф следует предварительно разогреть.



Используйте второе положение противня.



(°C)



(мин)

Пицца, тонкая основа, используйте противень для жарки

210 - 230

15 - 25

Пицца, пышная основа

180 - 200

20 - 30

Пресный хлеб

210 - 230

10 - 20

Открытый слоеный пирог

160 - 180

45 - 55

Фламмухен

210 - 230

15 - 25

Пирожки

180 - 200

15 - 25

Овощной пирог

160 - 180

50 - 60

## 10.26 Гриль

Установите на первом уровне противень для сбора жира.

Перед первым использованием пустой духовой шкаф следует предварительно разогреть.



## ПРИГОТОВЛЕНИЕ НА ГРИЛЕ



(°C)



(мин)

1-я сторона



(мин)

2-я сторона



Ростбиф

210 - 230

30 - 40

30 - 40

2

Говяжье филе

230

20 - 30

20 - 30

3

Свиная вырезка

210 - 230

30 - 40

30 - 40

2

Телячья вырезка

210 - 230

30 - 40

30 - 40

2

Седло ягненка

210 - 230

25 - 35

20 - 25

3

Рыба, целиком, 0,5 -  
1 кг

210 - 230

15 - 30

15 - 30

3 / 4






## 10.27 Низкотемпературное приготовление

Используйте эту функцию для приготовления нежного постного мяса и рыбы. Данная функция не подходит для приготовления птицы, жарки жирной свинины, тушения в горшочке. Термощуп Температура не должна превышать 65 °С.

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

При использовании данной функции всегда готовьте под крышкой.

3. Использование Термощуп.
4. Выберите функцию Низкотемпературное приготовление. В первые 10 минут можно установить температуру в пределах от 80°C до 150°C. Значение по умолчанию – 90°C. Задайте температуру для функции Термощуп.
5. Через 10 минут духовой шкафа автоматически снижает температуру до 80°C.

 Установите температуру 120 °С.			
	 (кг)	 (мин)	
Стейки	0.2 - 0.3	20 - 40	3
Говяжье филе	1 - 1.5	90 - 150	3
Ростбиф	1 - 1.5	120 - 150	1
Жареная телятина	1 - 1.5	120 - 150	1

## 10.28 Нижний нагрев + гриль + конвекция

 РАЗМОРАЖИВАНИЕ			
	 (°С)	 (мин)	
Пицца, замороз.	200 - 220	15 - 25	2
Пицца Америк., замороз.	190 - 210	20 - 25	2
Пицца, охлажденная	210 - 230	13 - 25	2
Мини-пиццы, замороз.	180 - 200	15 - 30	2
Карт. фри, тонк.	190 - 210	15 - 25	3
Карт. фри, крупн.	190 - 210	20 - 30	3

**РАЗМОРАЖИВАНИЕ****(°C)****(мин)**

	<b>(°C)</b>	<b>(мин)</b>	
Картофель, ломтики / Крокеты	190 - 210	20 - 40	3
Картофельные биточки	210 - 230	20 - 30	3
Лазанья / Каннеллони, свежие	170 - 190	35 - 45	2
Лазанья / Каннеллони, замороженные	160 - 180	40 - 60	2
Запеченный сыр	170 - 190	20 - 30	3
Куриные крылья	180 - 200	40 - 50	2

**10.29 Консервирование**

Используйте для консервирования только стандартные банки одного размера.

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

Используйте первое положение противня.

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

Наполните банки до одного уровня и закатайте крышки.

\*Банки не должны касаться друг друга.

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

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





Установите температуру 160°C - 170°C.

**ЯГОДЫ****(мин)****Время до начала медленного кипения**

Клубника / Черника / Малина / Спелый крыжовник	35 - 45
--	---------

**КОСТОЧКОВЫЕ ПЛОДЫ****(мин)****Время до начала медленного кипения****(мин)****Продолжение кипения при 100°C**

Персики / Айва / Сливы	35 - 45	10 - 15
------------------------	---------	---------

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



### 10.30 Сушка - Горячий воздух

Выложить противень пергаментной или пекарской бумагой.





Для наилучших результатов выключить духовой шкаф по истечении половины времени подсушивания, открыть дверцу и дать ему остыть в течение ночи для завершения высушивания.

При использовании одного противня выбирайте третье положение противня.

### 10.31 Термошуп

 <b>ГОВЯДИНА</b>	 Температура внутри продукта (°C)		
	С кровью	Средняя	Прожаренное
Ростбиф	45	60	70
Вырезка	45	60	70

При использовании двух противней выбирайте первое и четвертое положения противней.

 <b>ОВОЩИ</b>		
	 (°C)	 (час)
Фасоль	60 - 70	6 - 8
Перец	60 - 70	5 - 6
Суповая зелень	60 - 70	5 - 6
Грибы	50 - 60	6 - 8
Зелень	40 - 50	2 - 3

Установите температуру 60°C - 70°C.

 <b>ФРУКТЫ</b>	
	 (час)
Сливы	8 - 10
Абрикосы	8 - 10
Яблоки, дольками	6 - 8
Груши	6 - 9

 <b>ГОВЯДИНА</b>	 Температура внутри продукта (°C)		
	Меньше	Средняя	Больше
Мясной рулет	80	83	86

 <b>СВИНИНА</b>	 Температура внутри продукта (°C)		
	Меньше	Средняя	Больше
Ветчина / Жаркое из	80	84	88
Отбивная (спинка) / Копченое свиное филе / Отварное копченое свиное филе	75	78	82



 <b>ТЕЛЯТИНА</b>	 Температура внутри продукта (°C)		
	Меньше	Средняя	Больше
Жареная телятина	75	80	85
Телячья ножка	85	88	90



  



 <b>БАРАНИНА / ЯГНЕНОК</b>	 Температура внутри продукта (°C)		
	Меньше	Средняя	Больше
Ножка барашка	80	85	88
Седло барашка	75	80	85
Жареный ягненок / Ножка ягненка	65	70	75



  



 <b>ДИЧЬ</b>	 Температура внутри продукта (°C)		
	Меньше	Средняя	Больше
Седло зайца / Седло оленя/ косули	65	70	75
Заячья нога / Заяц, целиком / Нога оленя/косули	70	75	80

 ПТИЦА	 Температура внутри продукта (°C)		
	Меньше	Средняя	Больше
Цыпленок	80	83	86
Утка целиком / половинка / Индейка, целиком / грудка	75	80	85
Утиная грудка	60	65	70

 РЫБА (ЛОСОСЬ, ФОРЕЛЬ, СУДАК)	 Температура внутри продукта (°C)		
	Меньше	Средняя	Больше
Рыба, целиком / большая / на пару / Рыба, целиком / большая / обжаренная	60	64	68

 ЗАПЕКАНКИ – ГОТОВЫЕ ОВОЩИ	 Температура внутри продукта (°C)		
	Меньше	Средняя	Больше
Запеканка с цукини / Запеканка с брокколи / Запеканка с фенхелем	85	88	91

 ЗАПЕКАНКИ – НЕСЛАДКИЕ	 Температура внутри продукта (°C)		
	Меньше	Средняя	Больше
Каннелони / Лазанья / Запеканка из макаронных изделий	85	88	91

 ЗАПЕКАНКИ – СЛАДКИЕ	 Температура внутри продукта (°C)		
	Меньше	Средняя	Больше
Запеканка с белым хлебом и фруктами / без фруктов / Рисовая запеканка с фруктами / без фруктов / Запеканка со сладкой лапшой	80	85	90

## 10.32 Влажная конвекция - рекомендуемые аксессуары

Используйте темные и неотражающие формы и контейнеры. Они лучше






поглощают тепло, чем емкости светлых цветов и отражающая посуда.



			
<b>Сковорода для пиццы</b>	<b>Емкость для запекания</b>	<b>Горшочки</b>	<b>Форма для флана</b>
Темная, неотражающая диаметр 28 см	Темная, неотражающая диаметр 26 см	Стеклокерамическая диаметр 8 см, высота 5 см	Темная, неотражающая диаметр 28 см

## 10.33 Влажная конвекция

Для достижения оптимальных результатов воспользуйтесь







рекомендациями, приведенными в таблице ниже.







		 (°C)		 (мин)
Сдобные булочки, 16 шт.	эмалированный противень или поддон	180	2	25 - 35
Швейцарский рулет	эмалированный противень или поддон	180	2	15 - 25
Рыба, целиком, 0,2 кг	эмалированный противень или поддон	180	3	15 - 25
Сахарное печенье, 16 шт.	эмалированный противень или поддон	180	2	20 - 30
Минд. печенье, 24 шт.	эмалированный противень или поддон	160	2	25 - 35
Маффины, 12 шт.	эмалированный противень или поддон	180	2	20 - 30
Несладкие изделия, 20 шт.	эмалированный противень или поддон	180	2	20 - 30
Печенье из песочного теста, 20 шт.	эмалированный противень или поддон	140	2	15 - 25







		 (°C)		 (мин)
Тарталетки, 8 шт.	эмалированный противень или поддон	180	2	15 - 25

### 10.34 Информация для тестирующих организаций







Испытания согласно EN 60350, IEC 60350.

 <b>ВЫПЕКАНИЕ НА ОДНОМ УРОВНЕ. Выпечка в формах</b>				
		 (°C)	 (мин)	
Нежирный бисквитный пирог	Горячий воздух	140 - 150	35 - 50	2
Нежирный бисквитный пирог	Традиционное приготовление	160	35 - 50	2
Яблочный пирог, две формы Ø20 см	Горячий воздух	160	60 - 90	2
Яблочный пирог, две формы Ø20 см	Традиционное приготовление	180	70 - 90	1

 <b>ВЫПЕКАНИЕ НА ОДНОМ УРОВНЕ. Бисквит</b>				
 <b>Используйте третье положение противня.</b>				
		 (°C)	 (мин)	
Песочное печенье / Полоски из теста	Горячий воздух	140	25 - 40	
Песочное печенье / Полоски из теста, предварительно разогрейте пустой духовой шкаф	Традиционное приготовление	160	20 - 30	

 <b>ВЫПЕКАНИЕ НА ОДНОМ УРОВНЕ. Бисквит</b>				
 <b>Используйте третье положение противня.</b>				
		 (°C)	 (мин)	
Мелкое печенье, 20 шт на противне, предварительно разогрейте пустой духовой шкаф	Горячий воздух	150	20 - 35	
Мелкое печенье, 20 шт на противне, предварительно разогрейте пустой духовой шкаф	Традиционное приготовление	170	20 - 30	

 <b>ВЫПЕКАНИЕ НА НЕСКОЛЬКИХ УРОВНЯХ. Бисквит</b>					
		 (°C)	 (мин)		
				2 уровня	3 уровня
Песочное печенье / Полоски из теста	Горячий воздух	140	25 - 45	1 / 4	1 / 3 / 5
Мелкое печенье, 20 шт на противне, предварительно разогрейте пустой духовой шкаф	Горячий воздух	150	23 - 40	1 / 4	-



**ПРИГОТОВЛЕНИЕ НА ГРИЛЕ**



Разогрейте пустой духовой шкаф в течение 5 минут.



При приготовлении на гриле выбирайте максимальный уровень температуры



(мин)



Тосты

Гриль

1 - 3

5

Говяжий стейк, перевернуть по истечении половины времени приготовления

Гриль

24 - 30

4

**10.35 Информация для тестирующих организаций**

Испытания согласно IEC 60350.

Испытания для этой функции:  
Влажный пар.



Установите температуру 99°C.



Контейнер  
(Gastronorm  
)



(г)



(мин)



Брокколи, предварительно разогрейте пустой духовой шкаф

1 x 2/3с перфорацией

300

3

13 - 15

Установите эмалированный противень на первый уровень.

Брокколи, предварительно разогрейте пустой духовой шкаф








2 x 2/3 с перфорацией

2 x 300

2 и 4

13 - 15

Установите эмалированный противень на первый уровень.

 Установите температуру 99°C°C.					
	 Контейнер (Gastronorm )	 (г)		 (мин)	
Брокколи, предварительно разогрейте в духовке шкаф	1 x 2/3с перфорацией	макс.	3	15 - 18	Установите эмалированный противень на первый уровень.
Горох, замороженный	2 x 2/3 с перфорацией	2 x 1500	2 и 4	Пока температура в самой холодной области не достигнет 85°C.	Установите эмалированный противень на первый уровень.

## 11. УХОД И ОЧИСТКА



### ВНИМАНИЕ!

См. главы, содержащие сведения по технике безопасности.

### 11.1 Примечание относительно очистки



#### Чистящие средства

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

Для очистки металлических поверхностей используйте специальное чистящее средство.

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

Для удаления накипи с дна внутренней камеры используйте пару капель уксуса.



**Ежедневное использование**

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

После каждого использования вытирайте камеру насухо мягкой тряпкой.



**Аксессуары**

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

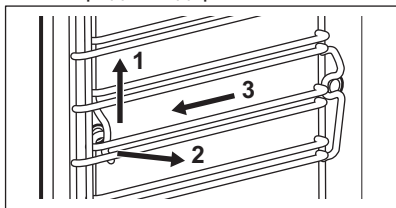
Не используйте для мытья аксессуаров с антипригарным покрытием агрессивные чистящие средства, предметы с острыми краями или посудомоечную машину.

## 11.2 Снятие направляющих для противня

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

Снимите направляющие для противня, чтобы вымыть духовой шкаф.

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



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

Установка направляющих производится в обратном порядке.

## 11.3 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 духового шкафа.

Перед запуском процедуры очистки убедитесь, что духовой шкаф остыл.

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 функцию.
- b) По окончании программы выдается сигнал.
- c) Нажмите на вращающуюся ручку для выключения сигнала.

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

- a) Равномерно распылите подходящее моющее средство по внутренней камере – как по эмалированным, так и по стальным ее деталям.
- b) Включите функцию.

Первая часть программы завершается примерно через 50 минут.

- c) Протрите внутреннюю камеру духового шкафа неабразивной губкой для ухода за поверхностями. 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 камеру духового шкафа неабразивной губкой. Можно использовать теплую воду.
  4. Удалите из выдвижного резервуара для воды оставшуюся в нем воду.

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

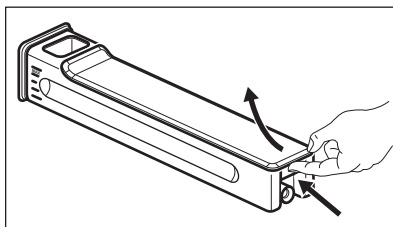
## 11.4 Напоминание о чистке

Появление напоминание говорит о необходимости произвести очистку. Воспользуйтесь функцией Очистка паром, плюс.

## 11.5 Чистка выдвижного резервуара для воды

Извлеките из духового шкафа выдвижной резервуар для воды

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

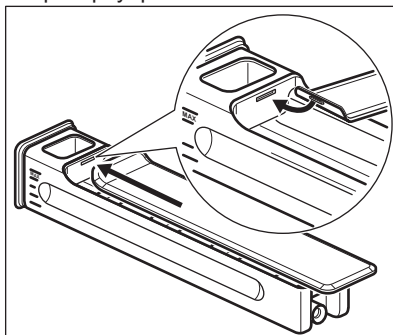


2. Снимите волногаситель. Потяните его из корпуса резервуара, пока он не выщелкнется.
3. Вымойте детали выдвижного резервуара для воды вручную. Используйте проточную воду с мылом.

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

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

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



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

## 11.6 Система приготовления на пару – Удаление накипи

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


Извлеките все аксессуары.

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


Полная продолжительность процедуры составляет около 2 часов.

При использовании данной функции освещение выключено.


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

 Продолжительность этого этапа составляет около 1 часа 40 минут.

6. По окончании первой этапа опорожните противень для жарки и снова установите его первый уровень.
7. Налейте в выдвижной резервуар для воды свежую воду. Убедитесь, что в выдвижном резервуаре для воды не осталось очищающего средства.
8. Вставьте резервуар для воды.
9. Нажмите START. Это действие запускает второй этап процедуры: Удаление накипи. В результате будет промыт контур парогенератора.

 Продолжительность работы данного этапа составляет около 35 минут.

После окончания процедуры извлеките противень для жарки.

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


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

## 11.7 Напоминание о необходимости удаления накипи

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

Ненавязчивое напоминание напоминает и рекомендует произвести цикл удаления накипи.

Настоятельное напоминание обязывает произвести удаление накипи.

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

## 11.8 Система приготовления на пару – Промывка

Извлеките все аксессуары.

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

Продолжительность работы функции составляет около 30 минут.

При использовании данной функции освещение выключено.

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

## 11.9 Снятие и установка дверцы

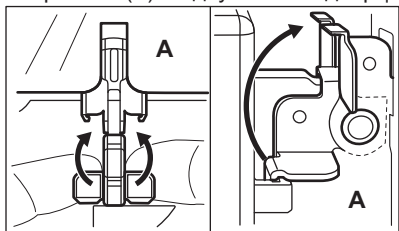
Как дверца, так и внутренние стеклянные панели снимаются для чистки. Количество стеклянных панелей зависит от конкретной модели.



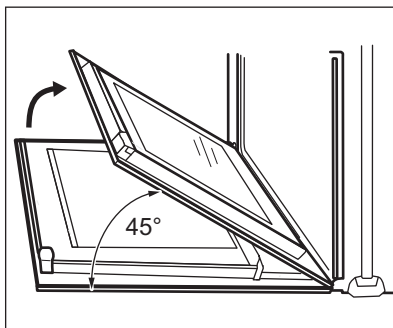
### ВНИМАНИЕ!

Дверца имеет большой вес.

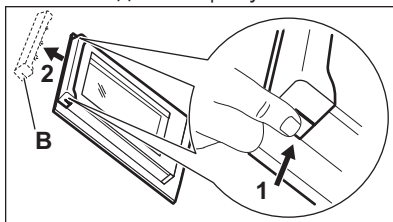
1. Полностью откройте дверцу.
2. Полностью поднимите стопорные рычаги (A) на двух петлях дверцы.



3. Прикройте дверцу приблизительно до угла в 45°.



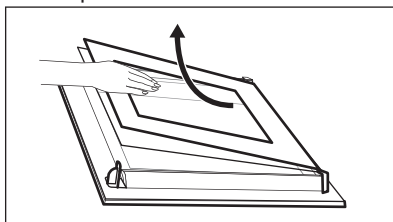
4. Возьмитесь за дверцу с обеих сторон и потяните ее от духового шкафа под углом вверх.
5. Положите дверцу наружной стороной вниз на мягкую ткань, расстеленную на ровной поверхности.
6. Возьмитесь за дверную планку (B) на верхней кромке дверцы с двух сторон и нажмите внутрь, чтобы освободить защелку.



### ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

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

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



9. Вымойте стеклянную панель водой с мылом. Осторожно вытрите стеклянную панель досуха.

По окончании очистки повторите описанные выше действия в обратной последовательности. Вставьте сначала меньшую панель, затем большую, после чего установите дверцу.



**ВНИМАНИЕ!**

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

### 11.10 Замена лампы



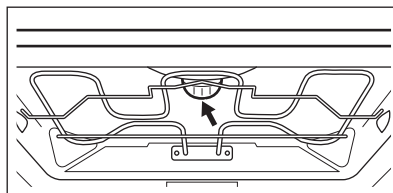
**ВНИМАНИЕ!**

Существует опасность поражения электрическим током. Лампа может быть горячей.

1. Выключите духовой шкаф. Подождите, пока духовой шкаф не остынет.
2. Отключите духовой шкаф от сети электропитания.
3. Положите ткань на дно внутренней камеры.

#### Верхняя лампа

1. Чтобы снять плафон, поверните его.



2. Снимите металлическое кольцо и очистите плафон от грязи.
3. Замените лампу освещения духового шкафа на аналогичную, с жаростойкостью 300 °С.
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 °С.
5. Установите металлическую рамку и уплотнение. Затяните винты.
6. Установите левую направляющую полку.

## 12. ПОИСК И УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ



**ВНИМАНИЕ!**

См. главы, содержащие сведения по технике безопасности.

## 12.1 Что делать, если...

Неисправность	Возможная причина	Решение
Духовой шкаф не включается или не работает.	Духовой шкаф не подключен к электропитанию, или подключение произведено неверно.	Проверьте правильность подключения духового шкафа и наличие напряжения в сети (см. Схему подключения).
Духовой шкаф не нагревается.	Духовой шкаф выключен.	Включите духовой шкаф.
Духовой шкаф не нагревается.	Не установлено текущее время.	Установите часы.
Духовой шкаф не нагревается.	Не заданы необходимые установки.	Убедитесь, что настройки выбраны верно.
Духовой шкаф не нагревается.	Сработала функция автоматического отключения.	См. «Автоматическое отключение».
Духовой шкаф не нагревается.	Сработал предохранитель.	Проверьте, не является ли предохранитель причиной неисправности. Если предохранитель срабатывает повторно снова и снова, обратитесь к квалифицированному электрику.
Лампа не горит.	Лампа перегорела.	Замените лампу освещения.
На дисплее появляется приглашение установить Выбрать язык.	Имел место сбой энергоснабжения, длившийся более 3 дней.	См. Главу «Перед первым использованием».
На дисплее появляется приглашение установить Выбрать язык.	Включен деморежим.	Выключите деморежим: Меню / Основные установки / ДЕМО. Код включения / отключения: 2468.
На дисплее отображается код «F111».	Штекер термощупа не вставлен в свое гнездо надлежащим образом.	Вставьте штекер термощупа в гнездо до упора.

Неисправность	Возможная причина	Решение
На дисплее отображается код ошибки, не указанный в данной Таблице.	Имел место сбой электроники.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Выключите и снова включите духовой шкаф с помощью предохранителя домашней электропроводки или предохранительного выключателя на электрощите.</li> <li>• Если на дисплее снова отображается код ошибки, обратитесь в сервисный центр.</li> </ul>
Пар и конденсат осаждаются на продуктах и внутри камеры духового шкафа.	Блюда находились в духовом шкафу слишком долго.	По окончании процесса приготовления не оставляйте блюда в духовом шкафу более чем на 15-20 минут.
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.

Неисправность	Возможная причина	Решение
После процедуры удаления накипи в противне для жарки отсутствует вода.	Выдвижной резервуар для воды не был наполнен до максимальной отметки.	Убедитесь, что в выдвижной резервуар для воды была залита вода и средство для удаления накипи. Повторите процедуру.
После цикла удаления накипи на дне камеры находится грязная вода.	Было выбрано неверное положение противня для жарки.	Удалите остатки воды и средства для удаления накипи с дна камеры духового шкафа. На самый нижний уровень установите противень для жарки.
Процедура очистки прервана до ее окончания.	Имел место сбой энергоснабжения.	Повторите процедуру.
Процедура очистки прервана до ее окончания.	Функция прервана пользователем.	Повторите процедуру.
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 открыты тонким слоем моющего средства. Распыляйте моющее средство равномерно.
Результаты выполнения процедуры очистки неудовлетворительны.	Изначальная температура в камере духового шкафа при очистке паром была слишком высокой.	Повторите цикл. Повторите цикл в холодном приборе.
Результаты выполнения процедуры очистки неудовлетворительны.	Вы не извлекли боковые направляющие перед тем, как приступить к процедуре очистки. Через них тепло может передаваться в стенкам, что ухудшает производительность цикла.	Извлеките из прибора боковые направляющие и снова запустите выполнение функции.
Результаты выполнения процедуры очистки неудовлетворительны.	Вы не извлекли из прибора дополнительные принадлежности перед тем, как приступить к процедуре очистки. Они могут препятствовать циркуляции пара, что ухудшает производительность цикла.	Извлеките из прибора дополнительные принадлежности и снова запустите выполнение функции.

## 12.2 Информация для обращения в сервис-центр

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

Данные для сервисных центров находятся на табличке с техническими

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

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

## 13. ТЕХНИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ

### 13.1 Технические данные

Напряжение	230 В
Частота	50 Гц

## 14. ЭНЕРГОЭФФЕКТИВНОСТЬ

### 14.1 Экономия электроэнергии



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

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

Для повышения энергосбережения используйте металлическую посуду..

При возможности не производите предварительный разогрев духового шкафа перед приготовлением.

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

#### Приготовление с использованием вентилятора

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

#### Остаточное тепло

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

Вентилятор и лампа освещения продолжают работать. После выключения духового шкафа на дисплее отображается остаточное тепло. Это тепло можно использовать

для поддержания блюд в теплом состоянии.

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

Приготовление продолжится благодаря остаточному теплу внутри духового шкафа.

Используйте остаточное тепло для разогрева других блюд.

#### **Сохранение продуктов теплыми**

Для использования остаточного тепла для сохранения пищи в теплом состоянии выбирайте максимальной низкое значение температуры и сохраняйте блюдо в тепле. На

дисплее будет отображаться индикация остаточного тепла или текущая температура.

#### **Приготовление с выключенной лампой освещения**


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


#### **Влажная конвекция**

Данная функция специально разработана для обеспечения экономии электроэнергии.

При использовании данной функции лампа выключается через 30 секунд. Лампу можно включить снова, но данное действие сократит ожидаемый эффект от экономии электроэнергии.

## 15. ОХРАНА ОКРУЖАЮЩЕЙ СРЕДЫ

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

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

Дата изготовления изделия указана в его серийном номере, где первая цифра номера соответствует последней цифре года изготовления, а вторая и третья цифры – порядковому номеру недели. Например, серийный номер 84512345 означает, что изделие изготовлено на сорок пятой неделе 2018 года.

Изготовитель: Electrolux Appliances AB, St. Göransgatan 143, 105 45 Stockholm, Швеция

Импортер и уполномоченная изготовителем организация:  
ООО "Электролюкс Рус", Кожевнический проезд 1, 115114, Москва, тел.: 8-800-200-3589

Изготовлено в Германии







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



867336966-D-272019

EAC CE

**AEG**