



BS5836600

RU Инструкция по эксплуатации



 **AEG**  
perfekt in form und funktion

## СОДЕРЖАНИЕ

1. СВЕДЕНИЯ ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ.....	3
2. УКАЗАНИЯ ПО БЕЗОПАСНОСТИ.....	5
3. ОПИСАНИЕ ИЗДЕЛИЯ.....	8
4. ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ.....	9
5. ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ.....	11
6. КРАТКОЕ РУКОВОДСТВО.....	11
7. ЕЖЕДНЕВНОЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ.....	12
8. ПОМОЩЬ В ПРИГОТОВЛЕНИИ.....	25
9. ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ДОПОЛНИТЕЛЬНЫХ ПРИНАДЛЕЖНОСТЕЙ.....	33
10. ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ ФУНКЦИИ.....	36
11. ПОЛЕЗНЫЕ СОВЕТЫ.....	36
12. УХОД И ОЧИСТКА.....	69
13. ПОИСК И УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ.....	72
14. ТЕХНИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ.....	73

## ДЛЯ ИДЕАЛЬНЫХ РЕЗУЛЬТАТОВ

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

**На нашем веб-сайте Вы сможете:**



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

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



Зарегистрировать свое изделие для улучшения обслуживания:

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



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


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

## ПОДДЕРЖКА ПОТРЕБИТЕЛЕЙ И СЕРВИСНОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ

Мы рекомендуем использовать оригинальные запчасти.

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

Данная информация находится на табличке с техническими данными.

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

 **Общая информация и рекомендации**

 **Информация по охране окружающей среды**

Право на изменения сохраняется.

## 1. СВЕДЕНИЯ ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ

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

### 1.1 Безопасность детей и лиц с ограниченными возможностями

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

- Детям младше 3 лет запрещается находиться рядом с прибором, если взрослые не обеспечивают за ними постоянный надзор.

## **1.2 Общие правила техники безопасности**

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

- Используйте только термощуп, рекомендованный для данного прибора.

## 2. УКАЗАНИЯ ПО БЕЗОПАСНОСТИ

### 2.1 Установка



#### **ВНИМАНИЕ!**

Установка прибора должна осуществляться только квалифицированным персоналом!

- Удалите всю упаковку.
- Не устанавливайте и не подключайте прибор, если он имеет повреждения.
- Следуйте приложенным к прибору инструкциям по его установке.
- Прибор имеет большой вес: не забывайте о мерах предосторожности при его перемещении. Обязательно используйте защитные перчатки.
- При перемещении прибора не тяните его за ручку.
- Выдерживайте минимально допустимые зазоры между соседними приборами и предметами мебели.
- Убедитесь, что мебель под и рядом с прибором надежно закреплена.
- Другие приборы или предметы мебели, находящиеся по обе стороны прибора, должны иметь ту же высоту.
- Включайте прибор только в установленную надлежащим образом электророзетку с защитным контактом.
- Не пользуйтесь тройниками и удлинителями.
- Следите за тем, чтобы не повредить вилку и сетевой кабель. В случае необходимости замены сетевого шнура она должна быть выполнена нашим авторизованным сервисным центром.
- Не допускайте контакта сетевых кабелей с дверцей прибора, 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 во конце установки прибора. Убедитесь, что после установки имеется доступ к вилке.
- 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, позволяющее отсоединять от сети все контакты. Устройство для изоляции должно обеспечивать расстояние между разомкнутыми контактами не менее 3 мм.

### 2.2 Подключение к электросети



#### **ВНИМАНИЕ!**

Существует риск пожара и поражения электрическим током.

- Все электрические подключения должны производиться квалифицированным электриком.
- Прибор должен быть заземлен.
- Убедитесь, что параметры электропитания, указанные на табличке с техническими данными, соответствуют параметрам электросети. В противном случае вызовите электрика.

- Данный прибор соответствует директивам Е.Е.С.

## 2.3 Эксплуатация



### **ВНИМАНИЕ!**

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

- Используйте прибор только в жилых помещениях.
- Не изменяйте параметры данного прибора.
- Удостоверьтесь, что вентиляционные отверстия не закрыты.
- Не оставляйте прибор без присмотра во время его работы.
- 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 как столешницу или подставку 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 кладите на прибор, рядом с ним или внутрь него легковоспламеняющиеся материалы или изделия, пропитанные легковоспламеняющимися веществами.



### **ВНИМАНИЕ!**

Существует риск повреждения прибора.

- Для предупреждения повреждения и изменения цвета эмали:
  - не помещайте непосредственно на дно прибора посуду и иные предметы.
  - не кладите непосредственно на дно прибора алюминиевую фольгу.
  - не наливайте в нагретый прибор воду.
  - не храните влажную посуду и продукты в приборе после окончания приготовления пищи.
  - соблюдайте осторожность при установке и извлечении аксессуаров.
- Изменение цвета эмали не влияет на эффективность работы прибора. Оно не является дефектом с точки зрения закона о гарантийных обязательствах.
- Для приготовления тортов, содержащей большое количество влаги, используйте противень для жарки. Соки из фруктов могут вызывать появление пятен, удалить которые будет невозможно.
- 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.

## 2.4 Приготовление на пару



### **ВНИМАНИЕ!**

Существует риск получения ожогов и повреждения прибора.

- Высвобождаемый пар может привести к получению ожогов:
  - Не открывайте дверцу прибора во время приготовления на пару.
  - Соблюдайте осторожность при открывании дверцы прибора после приготовления на пару.

## 2.5 Уход и очистка



### ВНИМАНИЕ!

Существует риск травмы, пожара или повреждения прибора.

- Перед выполнением операций по очистке и уходу выключите прибор и извлеките вилку сетевого шнура из розетки.
- Убедитесь, что прибор остыл. Существует опасность повреждения стеклянных панелей.
- Поврежденные стеклянные панели следует заменять незамедлительно. Обратитесь в сервисный центр.
- Будьте осторожны при снятии дверцы с прибора. Дверца – тяжелая!
- Во избежание повреждения покрытия прибора производите его регулярную очистку.
- Оставшиеся внутри прибора жир или остатки пищи могут стать причиной пожара.
- Протирайте прибор мягкой влажной тряпкой. Используйте только нейтральные моющие средства. Не используйте абразивные средства, царапающие губки, растворители или металлические предметы.
- В случае использования спрея для очистки духового шкафа следуйте инструкции по безопасности на его упаковке.

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

## 2.6 Внутреннее освещение

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



### ВНИМАНИЕ!

Существует опасность поражения электрическим током.

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

## 2.7 Утилизация



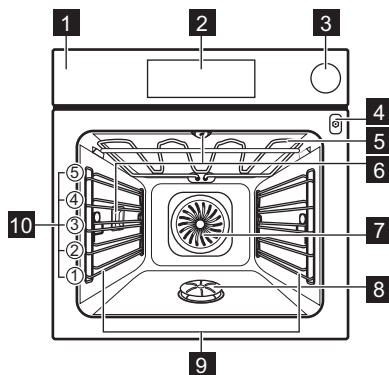
### ВНИМАНИЕ!

Существует опасность травмы или удушья.

- Отключите прибор от электросети.
- Отрежьте и утилизируйте кабель электропитания.
- Удалите защелку дверцы, чтобы предотвратить риск ее заперения при попадании внутрь прибора детей и домашних животных.

## 3. ОПИСАНИЕ ИЗДЕЛИЯ

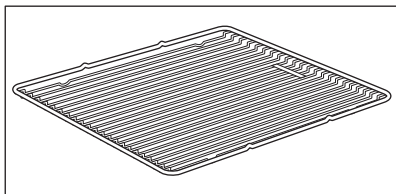
### 3.1 Общий обзор



- 1** Панель управления
- 2** Электронный программатор
- 3** Выдвижной резервуар для воды
- 4** Гнездо для термошупа
- 5** Нагревательный элемент
- 6** Лампа освещения
- 7** Вентилятор
- 8** Парогенератор с защитным колпаком
- 9** Съёмная направляющая для противня
- 10** Положение противней

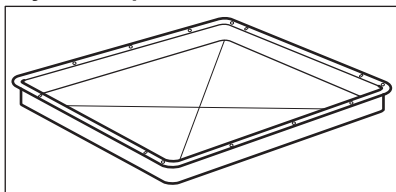
### 3.2 Принадлежности

#### Решетка



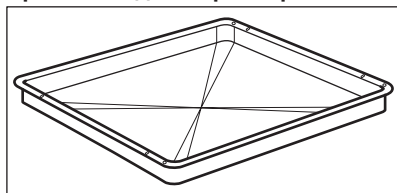
Для кухонной посуды, форм для выпечки, жаркого.

#### Глубокий противень



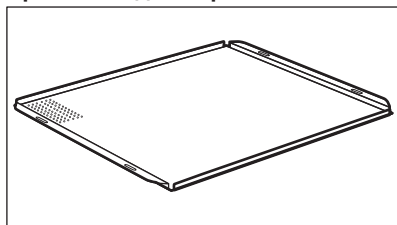
Для тортов и бисквитов.

#### Противень для жарки / гриля



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

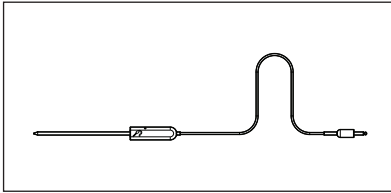
#### Противень для пара



Для рулетов, кренделей и пирожных. Подходит для приготовления на пару. Изменение цвета не влияет на работоспособность прибора.

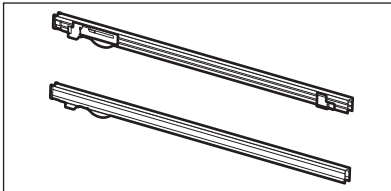


**Термощуп**



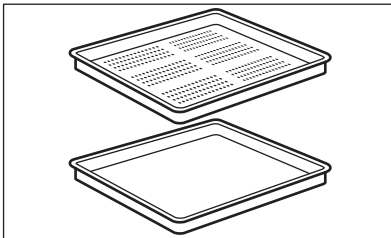
Определение готовности блюда.

**Телескопические направляющие**



Для полок и противней.

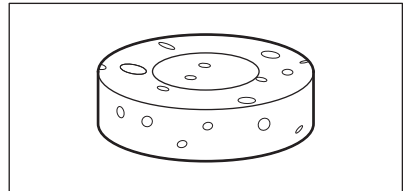
**Набор противней для приготовления на пару**



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

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

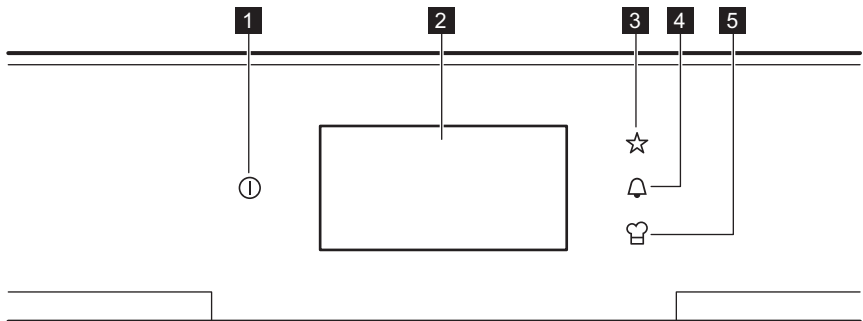
**Губка**







Для сбора остатков воды из парогенератора.

**4. ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ**

**4.1 Электронный программатор**



Управление прибором осуществляется с помощью сенсорных полей.

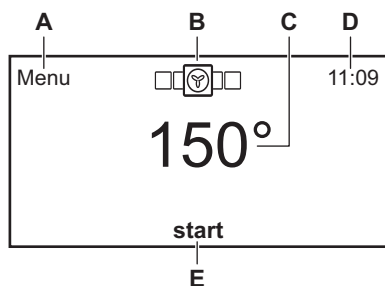
Сенсорная клавиша	Режим	Комментарий
1 	ВКЛ/ВЫКЛ	Включение и выключение прибора.
2 -	Дисплей	Вывод на дисплей текущих установок прибора.
3 	Любимые программы	Вывод списка избранных программ приготовления, созданных самим пользователем.
4 	Таймер	Установка функции Таймер. Прямой доступ к функциям часов.
5 	Помощь в приготовлении	Прямой доступ к меню Поваренная книга и Быстрый старт, если прибор включен.



Сенсорные поля «Любимая программа», «Таймер» и «Помощь в Приготовлении» видны, только если прибор включен.






## 4.2 Дисплей

После включения прибор отображает базовый режим нагрева.



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

Другие индикаторы дисплея:

Символ	Режим
	Изменение размера шрифта
	Дополнительные параметры
	Термощуп
	Сохранение тепла
	Блокировка

## 5. ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ



### ВНИМАНИЕ!

См. Главы, содержащие Сведения по технике безопасности.

### 5.1 Первая чистка

Извлеките из прибора все принадлежности и съемные направляющие для противней.



См. Главу «Уход и очистка».

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

### 5.2 Лицензия на программное обеспечение

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

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

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

### 5.3 Первое подключение

При первом подключении прибора к сети электропитания необходимо:

- произвести выбор языка
- время
- выбрать формат отображения времени
- установить дату
- задать функцию быстрого нагрева

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

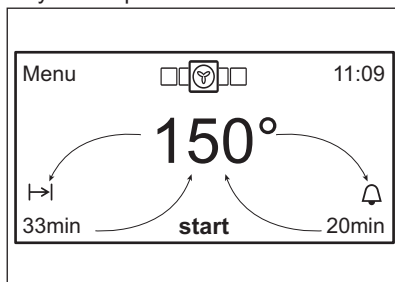
## 6. КРАТКОЕ РУКОВОДСТВО

### 6.1 Использование сенсорного экрана

- Для прокрутки меню используйте быстрый жест или проведите пальцем по дисплею.
- Сила давления при выполнении жеста определяет скорость прокрутки экрана.
- Прокрутка может прекратиться автоматически, а также можно прервать ее немедленно, коснувшись дисплея.
- Выбранная функция запускается при отрыве пальца от дисплея.
- Для включения функции меню коснитесь выбранной функции на дисплее.
- Любой параметр на дисплее можно изменить, коснувшись его.

- Для выбора требуемой функции, значения времени или температуры можно прокрутить список или коснуться параметра, который требуется изменить.
- При включении режима нагрева на дисплее не отображается **Menu**. Коснитесь дисплея в любом месте, чтобы снова вызвать **Menu**.
- Если при включенном приборе какие-либо символы исчезли с дисплея, коснитесь дисплея в любом месте. Все символы снова появятся на дисплее.
- После установки ряда функций на дисплей выводится всплывающее окно с дополнительными сведениями.
- Значение температуры может менять местоположение на

дисплее с другими функциями, расположенными в его нижних углах справа и слева.



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

## 6.2 Меню: краткое руководство

Меню	
Функции	Режимы нагрева
	Особые
	Очистка
	Любимые программы
Таймеры	Будильник
	Продолжительность приготовления
	Время старта
	Время выключения
	Время работы

## Меню

Опции	Лампа освещения
	Сохранение тепла
	Включил и Иди
	Функция «Защита от детей»
	Блокировка экрана
Помощь в приготовлении	Поваренная книга
	Поваренная книга "Блюда под вакуумом" (Sous-Vide)
	Быстрый старт
	SousVide - Быстрый Старт
Последние и часто исп. режимы	Последние используемые режимы
	Наиболее часто используемые режимы
Основные Установки	Быстрый нагрев
	Напоминание О Чистке
	Дисплей
	Звук
	Язык
	Дата и время
	Деморежим
Сервис	

# 7. ЕЖЕДНЕВНОЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ



## ВНИМАНИЕ!

См. Главы, содержащие Сведения по технике безопасности.


## 7.1 Эксплуатация прибора

Для эксплуатации прибора можно использовать:

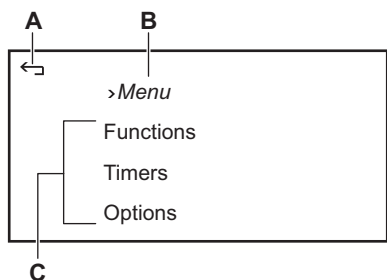
- **ручной режим** – для установки ручную режима нагрева,

- температуры и времени приготовления.
- **автоматические программы(Помощь в приготовлении)** — для приготовления блюд при отсутствии достаточного опыта и знаний в области кулинарии.



## 7.2 Использование меню

1. Для включения прибора коснитесь .

## 7.3 Обзор меню



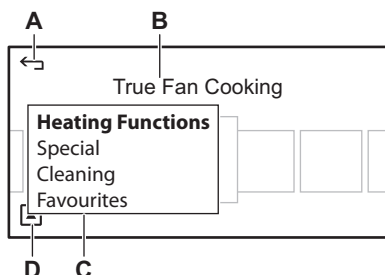
- A) Возврат в меню
- B) Текущий уровень меню
- C) Список функций

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

### Главное меню

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

## 7.4 Подменю для меню: Функции



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

## 7.5 Установка режима нагрева

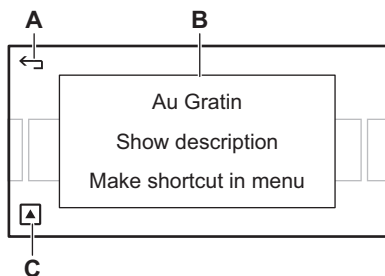
1. Прокрутите меню, чтобы найти функцию, которую требуется включить, и коснитесь ее названия.
2. Для изменения температуры коснитесь значения температуры на дисплее и прокрутите список, выбрав нужное значение.
3. Коснитесь температуры для подтверждения.
4. Для включения функции коснитесь пункта **Start**.

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

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



















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



- A) Возврат в меню
- B) Всплывающее окно
- C) Дополнительные параметры




## 7.6 Подменю для меню: Режимы нагрева

	Запеканка	Создание коричневой корочки для таких блюд, как лазанья или картофельная запеканка, а также обжаривание в панировке и подрумянивание.
	Замороженные продукты	Приготовление продуктов быстрого приготовления с золотистой хрустящей корочкой, например, картофеля фри или долек картофеля.
	Нижний нагрев	Разогрев пирогов с созданием хрустящей нижней корочки и консервирование продуктов.
	ЭКО жарка	Оптимизация энергопотребления в ходе жарки. Сначала необходимо установить время приготовления. В ходе работы этой функции лампа освещения выключена. Она включается снова через меню или при открывании дверцы духового шкафа.
	Грилирование	Приготовление на гриле продуктов больших размеров, например, ростбифа.
	Быстрое грилирование	Приготовление на гриле продуктов плоской формы и тостов.
	Настройка для пиццы	Выпечка на одном уровне духового шкафа блюд с хрустящей основой, например, пиццы или открытого пирога. Задавайте температуру на 20°C – 40°C ниже, чем при использовании функции «Верхний + нижний нагрев».
	Верхний + нижний нагрев	Верхний и нижний нагрев для выпекания и жарки на одном уровне.
	Турбо-гриль	Жарка в режиме конвекции крупных кусков мяса или птицы (не филе) на одном уровне, а также обжаривание в панировке и подрумянивание.
	Горячий воздух	Режим конвекции для одновременного приготовления нескольких блюд максимум на трех уровнях. Задавайте температуру выпекания на 20°C - 40°C ниже, чем при использовании функции «Верхний + нижний нагрев».
	Влажный пар	Влажный пар используется для приготовления овощей, рыбы, картофеля, риса, макаронных изделий или особых гарниров.





	Низкотемпературное приготовление «под вакуумом»	Низкотемпературное приготовление «под вакуумом» мяса, рыбы, морепродуктов, овощей и фруктов. Перед использованием данной функции продукты необходимо герметично закрыть в вакуумных полиэтиленовых пакетах, удалив из них воздух.
	Интенсивный пар	Использование в приготовлении 50% пара и тепловой обработки для приготовления на пару рыбы, заварного крема и терринов (блюд в горшочке).
	Горячий пар	Использование в приготовлении 25% пара и тепловой обработки для выпечки хлеба, жарки больших кусков мяса или разогрева охлажденных или замороженных продуктов.
	Хлеб	Выпекание хлеба с помощью паровой обработки в начале приготовления и образованием хрустящей корочки в его конце.
	Медл. приготовление	Медленная жарка для приготовления очень нежного и сочного жаркого.
	Влажный горячий воздух <sup>1)</sup>	Экономия электроэнергии при приготовлении сухой выпечки, а также выпекание в формах на одном уровне духового шкафа. Лампа выключается через 30 секунд. Она включается снова через меню или при открывании дверцы духового шкафа.
	ЭКО пар	Оптимизация энергопотребления в ходе использования режима «Влажный пар». Сначала необходимо установить время приготовления. Предназначено для приготовления овощей, риса, пасты (макаронных изделий...). В ходе работы этой функции лампа освещения выключена. Она включается снова через меню или при открывании дверцы духового шкафа.

<sup>1)</sup> Данная функция используется при определении класса энергоэффективности в соответствии с EN50304.

## 7.7 Подменю для меню: Особые

	Высушивание	Подсушивание тонко нарезанных фруктов, например, яблок, слив, персиков, и овощей, например, помидоров, цуккини или грибов.
	Размораживание	Размораживание замороженных продуктов.
	Поддержание тепла	Сохранение пищи в теплом виде.



	Регенерация	Подогрев уже готовых продуктов при помощи пара непосредственно на тарелке.
	Подогрев тарелок	Предварительный подогрев тарелок перед подачей на стол.
	Подготовка теста	Контролируемая расстойка теста перед выпеканием.
	Консервирование	Консервирование продуктов, например, маринование различных овощей в стеклянной посуде.



## 7.8 Подменю для меню:

### Очистка



#### ВНИМАНИЕ!

См. Главу «Уход и очистка».

	Удаление накипи	Воспользуйтесь данной функцией для удаления накипи из парогенератора. Следуйте инструкциям на экране.
	Очистка паром	Воспользуйтесь функцией «Очистка паром» для размягчения грязи во внутренней камере и удаления остатков продуктов по окончании цикла. Следуйте инструкциям на экране.

## 7.9 Приготовление на пару

Крышка выдвижного резервуара для воды находится внутри панели управления.



#### ВНИМАНИЕ!

Не заливajte воду непосредственно в парогенератор. Используйте только воду. Не используйте фильтрованную (деминерализованную) или дистиллированную воду. Не используйте другие жидкости. Не заливajte в выдвижной резервуар для воды воспламеняющиеся или спиртосодержащие жидкости.

1. Подготовьте продукты, поместив их в подходящую кухонную посуду.
2. Нажмите на крышку, чтобы открыть выдвижной резервуар для воды.
3. Налейте в выдвижной резервуар для воды 800 мл воды. Этого количества воды достаточно примерно на 50 минут.
4. Установите выдвижной резервуар для воды в исходное положение.
5. Включите прибор.
6. Выберите режим нагрева с паром и задайте температуру.
7. Установите режим Продолжительность или Время выключения. Первый пар начнет поступать примерно через 2 минуты.



Когда в парогенераторе закончится вода, раздастся звуковой сигнал.

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



### ОСТОРОЖНО!

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

После остывания прибора промокните губкой всю оставшуюся в парогенераторе воду. При необходимости протрите парогенератор с небольшим количеством уксуса. Для окончательной просушки оставьте дверцу прибора открытой.

## 7.10 Низкотемпературное приготовление «под вакуумом»

- Благодаря отсутствию потерь от испарения продукты полностью сохраняют свои вкусовые свойства и оригинальный аромат
- Нежная структура мяса и рыбы
- В продуктах сохраняются все минеральные вещества и витамины
- Поскольку продукты сохраняют свой собственный вкус, требуется меньше специй
- Улучшается организация «рабочего процесса» в ходе приготовления, поскольку исчезает необходимость

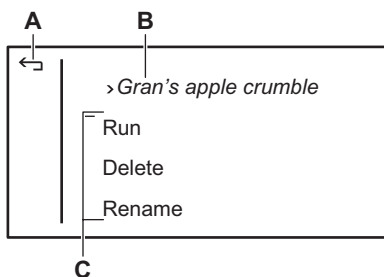
подавать продукты непосредственно после приготовления и непосредственно в месте приготовления

- Низкая температура приготовления уменьшает риск передержки блюда
- Разделение продуктов на порции позволяет удобнее их держать

## Подготовка продуктов

1. Вымыть и нарезать ингредиенты.
2. Добавить в ингредиенты специи.
3. Разложить ингредиенты в вакуумные пакеты подходящих размеров.
4. Закрыть вакуумный пакет, как можно тщательнее удалив из него весь воздух.
5. В случае, если приготовление не будет выполняться немедленно, пакеты следует в обязательном порядке хранить в охлажденном виде.
6. Продолжить с использованием функции Низкотемпературное приготовление «под вакуумом», руководствуясь соответствующими указаниями из Таблиц приготовления согласно виду продуктов, или воспользоваться рецептами из меню «Помощь в приготовлении».
7. Открыть пакет и подать на стол.
8. Дополнительно: завершить приготовление, обжариванием или грилированием (например, в случае с мясом) для получения привлекательной корочки и типичного вкуса жаркого.

## 7.11 Подменю для меню: Любимые программы



- A) Возврат в меню
- B) Любимая программа
- C) Список функций

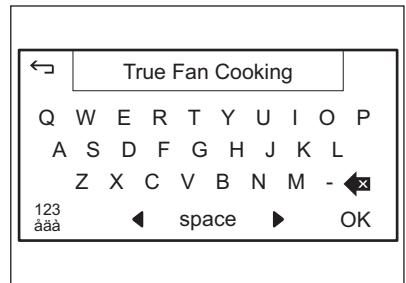
Список предварительно сохраненных настроек. Вы также можете сохранить в памяти прибора текущие настройки, например, продолжительность, температуру или режим нагрева.

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

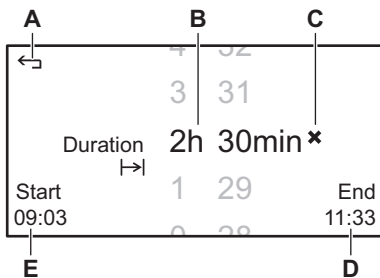
Элемент меню	Описание
Выполнить	Запустите заранее сохраненную «Любимую программу».
Удалить	Удалить данную любимую программу без возможности дальнейшего восстановления.
Переименовать	Изменить или исправить ранее сохраненное название.

### 7.12 Сохранение любимой программы

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



### 7.13 Подменю для меню: Таймеры



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


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

## 7.14 Установка функций часов



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

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

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

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

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

## 7.15 Подменю для меню: Опции

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

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

## 7.16 Сохранение тепла


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



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


Условия для этой функции:

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

- Была задана функция Продолжительность приготовления.
- Была включена функция Сохранение тепла в меню Опции.
- На дисплее отображается .



При использовании термощупа символ на дисплее не отображается.


При нажатии на  функция отключается.

## 7.17 Включил и Иди


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



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

1. Включите прибор.
2. Выберите режим нагрева или автоматическую программу.
3. Выберите в меню: Продолжительность приготовления.
4. Выберите Опции / Включил и Иди. Коснитесь сообщения на дисплее или нажмите на любое сенсорное поле (за исключением ). Будет включен установленный режим нагрева.



При нажатии на  перед запуском функции она отключается.

По окончании действия режима нагрева будет выдан звуковой сигнал.



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

## 7.18 Функция «Защита от детей»

**Menu / Опции / Функция «Защита от детей»**

Данная функция предотвращает случайное включение прибора.

### Включение функции: Функция «Защита от детей»

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

### Выберите в меню: Функция «Защита от детей»

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

## 7.19 Блокировка экрана

**Menu / Опции / Блокировка экрана**

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

### Включение функции: Блокировка экрана

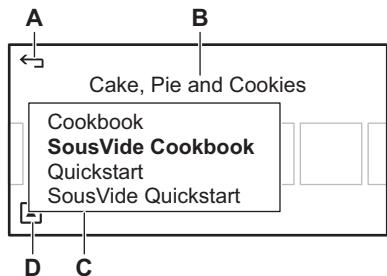
1. Включите прибор.
2. Задайте какой-либо режим нагрева или параметр.
3. Перейдите к пункту: Блокировка экрана.

4. Для включения функции коснитесь пункта Блокировка экрана. Прибор заблокирован. При выключении прибора данная функция отключается автоматически.

### Выберите в меню: Блокировка экрана

1. Коснитесь дисплея.
2. Следуйте указаниям на дисплее.

### 7.20 Подменю для меню: Помощь в приготовлении



- A) Возврат в меню
- B) Категория блюда
- C) Поваренная книга и Быстрый старт
- D) Дополнительные параметры

Поваренная книга, задача которой – вдохновить и мотивировать Вас. В ней содержатся готовые рецепты, а также функция быстрого пуска с рекомендованными настройками духового шкафа для Ваших собственных рецептов. Время и температура режима быстрого пуска можно настроить согласно Вашим требованиям. Рекомендованные настройки появляются, если коснуться колпака шеф-повара на блюде.


### 7.21 Подменю для меню: Последние и часто исп. режимы

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

Элемент меню	Описание
Последние используемые режимы	Отображается 5 использовавшихся последними режимов.
Наиболее часто используемые режимы	Отображается 5 наиболее часто использующихся режимов.

### 7.22 Подменю для меню: Основные Установки

Заданные установки оказываются выбранными при каждом включении прибора.

Элемент меню	Описание
<b>Быстрый нагрев Вкл / Выкл</b>	Быстрый нагрев выбран и будет использоваться для ряда режимов нагрева. Включенный режим выделяется на экране значком «>>».
<b>Напоминание О Чистке Вкл / Выкл</b>	Включение или выключение выдачи духовым шкафом напоминания о необходимости запуска цикла очистки.
<b>Дисплей</b> Выбор настроек дисплея.	<p><b>Яркость</b> Можно выбрать 4 режима яркости.</p> <p> Установка яркости дисплея в режиме «ВКЛ». В режиме «ВЫКЛ» изменить установленный день недели невозможно.</p>
<b>Звук</b> Настройки звука.	<p><b>Громкость</b></p> <p>Тип (Сигнал / Щелчок / Без звука)</p>
<b>Язык</b>	Выбор требуемого языка.
<b>Дата и время</b> Выбор даты, времени и других параметров отображения времени.	<b>Время</b> Установка или изменение времени.
	<b>Дата</b> Установка или изменение даты.
	<b>Формат</b> Выберите требуемый формат отображения времени: ЧЧ:ММ или ДП/ПП.
	<b>Стиль отображения времени</b> Выберите вид часов, когда духовой шкаф выключен.
<b>Деморежим</b> Только для использования в магазинах. При включении режима нагревательные элементы отключаются, а на экране отображается «ДЕМО».	<b>Код запуска</b>
<b>Сервис</b> Отображение версии и конфигурации программного обеспечения.	<b>Версия ПО (программного обеспечения)</b> Отображение версии ПО духового шкафа.
	<b>Сброс всех настроек</b> Восстановление всех заводских настроек.
	<b>Лицензия</b> Отобразить лицензию на английском языке.



## 7.23 Экономия электроэнергии

Данный прибор оснащен несколькими функциями, позволяющими экономить электроэнергию во время приготовления:

- **Остаточное тепло:**
  - При работе режима нагрева или программы с выбором времени («Продолжительность», «Окончание») нагревательные элементы отключатся на 10% раньше (лампа и вентилятор продолжают работать). Для работы данной функции выбранное время должно превышать 30 минут.
  - Если прибор выключен, можно использовать тепло для

поддержания блюд в теплом состоянии.

- **Использование прибора с выключенной лампой освещения** – выберите в меню пункт Опции, чтобы выключить лампу.
- **Функции Эконом** – лампа включается при запуске прибора. Лампа освещения включается снова при ее включении через меню или при открывании дверцы прибора.
- **Влажный горячий воздух** – лампа выключается через 30 секунд. Лампа освещения включается снова при ее включении через меню или при открывании дверцы прибора.

## 8. ПОМОЩЬ В ПРИГОТОВЛЕНИИ



### ВНИМАНИЕ!

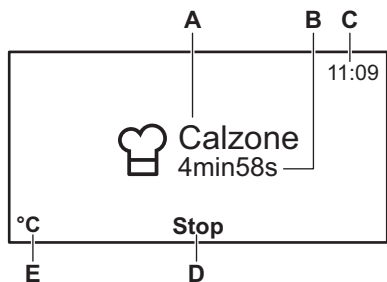
См. Главы, содержащие Сведения по технике безопасности.

### 8.1 Помощь в приготовлении

Menu / Помощь в приготовлении или

коснитесь:

Имеется возможность выбора функции Поваренная книга или Быстрый старт.




### 8.2 Включение функции

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

По окончании работы функции на дисплей выводится сообщение.

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

### 8.3 Подменю для меню: Поваренная книга

**Menu / Помощь в приготовлении /  
Поваренная книга** или коснитесь: 

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

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

Рецепты, присвоенные такой функции конкретного прибора, можно найти на

нашем веб-сайте. Для выбора подходящей книги рецептов уточните PNC (код изделия) на табличке с техническими данными на передней рамке внутренней камеры прибора.

При выборе функции Поваренная книга прибором используются автоматические установки. Вы найдете рецепты на нашем веб-сайте. Для выбора подходящей книги рецептов уточните PNC (код изделия) на табличке с техническими данными на передней рамке внутренней камеры прибора.

Категория блюда	Блюдо	
<b>Торты, пироги и печенье</b>	Миндальный торт Шоколадный торт Кофейный торт Морковный торт Сырный торт/Чизкейк Сырн. открыт.пирог Сырные пирожки Вишневый пирог Фруктовый кекс Французский фрукт. пирог Открытый пирог из козьего сыра	Пирог с запеченными яблоками по бабушкиному рецепту Лимонный бисквит Маффины (кексы) Сладкие клецки Пирог-кольцо Дрожжевой пирог Бисквит Хрустящий торт Шведский торт Пирожки с яблоками Швейцарский морковный торт
<b>Хлеб/Булочки</b>	Домашний хлеб Дрожжевой пирог	Белый хлеб Дрожжевой пирог с медом
<b>Овощи</b>	Овощи по-средиземноморски	Овощи по традиционному рецепту
<b>Заварные и террины (блюда в горшочке)</b>	Кокосовый пудинг Нежный омлет	Флан, карамельный
<b>Гарниры</b>	Рис	Соленые клецки
<b>Полное меню</b>	Паровое меню 1 Паровое меню 2	Паровое меню 3
<b>Рыба</b>	Треска Куски рыбного филе Рыба, запеченная в соли	Рыба на пару Фаршированные кальмары Фаршированная рыба (форель)

Категория блюда	Блюдо	
Птица	Куриные окорочка Петух в вине	Жареная утка с апельс. Фаршированная курица
Мясо	Говядина тушеная Ножка ягненка Маринованная говядина Мясной рулет Кролик с горчицей Телячья ножка Свиная ножка	Свиная лопатка Кролик Фаршированная телятина Праздничное шведское жаркое Телячья ножка Кабан
Тушение/запекание	Тушеная капуста Каннелони Запеканка с цикорием Клецки по-франц. Запеканка с анчоусами («Искушение св. Янсона»)	Лазанья Мусака Запеченная паста (макаронные изделия) Картофельная запеканка
Пицца, закрытые и открытые пироги	Луковый пирог Пирожки	Пицца Открытый пирог

### 8.4 Подмену для меню: Поваренная книга "Блюда под вакуумом" (SousVide)

Menu / Помощь в приготовлении / Поваренная книга "Блюда под вакуумом" (SousVide) или коснитесь:




Вы найдете рецепты на нашем веб-сайте. Для выбора подходящей книги рецептов уточните PNC (код изделия) на табличке с техническими данными на передней рамке внутренней камеры прибора.

Категория блюда	Блюдо
Овощи	Морковь с ванилью
Фрукты	Яблоки Груша в красном вине
Заварные и террины (блюда в горшочке)	Английский заварной крем
Рыба	Филе морского леща Палтус с фенхелем Креветки
Птица	Грудка цыпленка
Мясо	Говяжье филе Отварное телячье филе

## 8.5 Подмену для меню: Быстрый старт

Menu / Помощь в приготовлении /



**Быстрый старт** или коснитесь: 







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













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

Функция «Быстрый старт» содержит набор автоматических программ с

оптимальными настройками для каждого типа мяса.


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


Категория блюда	Блюдо	
<b>Разогрев</b>	Клецки Порционное блюдо	Макаронные изделия
<b>Рыба</b>	Рыба <ul style="list-style-type: none"> <li>• Выпечка (1–1,5 кг)</li> <li>• Мал. (250–500 г)</li> <li>• Крупные куски филе</li> <li>• Тонкие куски филе</li> <li>• На гриле, целиком </li> <li>• На гриле, целиком (1–1,5 кг)</li> <li>• На пару, целиком</li> <li>• Филе, замороженное</li> </ul>	Креветки, свежие Креветки, замороженные Мидии Лосось <ul style="list-style-type: none"> <li>• Филе</li> <li>• Форель</li> <li>• Целиком (до 2 кг)</li> </ul>
<b>Птица</b>	Куриное филе  Куриное филе (1–1,5 кг) Цыпленок <ul style="list-style-type: none"> <li>• Вареная грудка</li> <li>• Половина (по 400–500 г)</li> <li>• Целиком </li> <li>• Крылышки, свежие</li> <li>• Крылышки, замороженные</li> <li>• Ножки, свежие</li> <li>• Ножки, замороженные</li> </ul>	Утка  Гусь  Индейка 

Категория блюда	Блюдо	
<b>Мясо</b>	<p>Говядина</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Вареная по-венски (1–1,5 кг)</li> <li>• Тушеная </li> </ul> <p>Чиполата (свиные охотничьи колбаски)</p> <p>Вареная ветчина</p> <p>Зяец</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Нога (1–1,5 кг)</li> <li>• Седло </li> <li>• Седло (до 1 кг)</li> </ul> <p>Баранина</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Нога (1–1,5 кг)</li> <li>• Жаркое </li> <li>• Седло (1–1,5 кг)</li> <li>• Нога из мяса, средняя </li> <li>• Нога из мяса, средняя (до 2 кг)</li> </ul> <p>Мясной рулет (750 г–1 кг)</p> <p>Свинина</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Окорок (1–1,5 кг)</li> <li>• Рулька (предварительно отваренная)</li> <li>• Вырезка </li> <li>• Вырезка</li> <li>• Шейная часть (1–1,5 кг)</li> <li>• Жаркое </li> <li>• Лопатка (1–1,5 кг)</li> </ul> <p>Копченая свиная вырезка (до 1,5 кг)</p>	<p>Варено-копченая вырезка</p> <p>Ростбиф</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Средней прожаренности </li> <li>• Средней прожаренности</li> <li>• С кровью </li> <li>• С кровью</li> <li>• Хорошей прожаренности </li> <li>• Хорошей прожаренности</li> </ul> <p>Жареная дичь </p> <p>Говядина по-скандинав.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Средней прожаренности </li> <li>• С кровью </li> <li>• Хорошей прожаренности </li> </ul> <p>Свиная грудинка (1–1,5 кг)</p> <p>Телятина</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Рулька (1,5–2 кг)</li> <li>• Вырезка</li> <li>• Жаркое </li> </ul> <p>Оленина</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Окорок (1,5–2 кг)</li> <li>• Седло (1,5–2 кг)</li> </ul>
<b>Тушение/запекание</b>	<p>Лазанья</p> <p>Лазанья, замороженная</p> <p>Запеканка из макаронных изделий</p>	<p>Картофельная запеканка</p> <p>Сладкие запеканки</p> <p>Запеканка из овощей</p>

Категория блюда	Блюдо	
<b>Пицца, закрытые и открытые пироги</b>	Багет с расплавленным сыром Фламмухен Пицца <ul style="list-style-type: none"> <li>• Американская, замороженная</li> <li>• В охлажденном виде</li> <li>• Дополнительная начинка</li> <li>• Замороженн.</li> <li>• Закуски, замороженные</li> <li>• Тонкая основа</li> </ul>	Открытый пирог Пикантный пирог
<b>Торты, пироги и печенье</b>	Миндальный торт Яблочный пирог, закрытый Яблочный пирог Ябл. штрудель, замороз. Пирог на противне <ul style="list-style-type: none"> <li>• Опарное тесто</li> <li>• Дрожжевое тесто</li> </ul> Сдобная булочка Маленькие торты Сырный торт (чизкейк) в форме Сырный торт (чизкейк), на противне Рождественские коврижки Пирожное из заварного теста Пирог с обсыпкой Эклеры Основа для открытого пирога <ul style="list-style-type: none"> <li>• Изделия из песочного теста</li> <li>• Бисквитное тесто</li> </ul>	Открытый фруктовый пирог <ul style="list-style-type: none"> <li>• Изделия из песочного теста</li> <li>• Бисквитное тесто</li> <li>• Дрожжевое тесто</li> </ul> Миндальное печенье Бисквит «Мадера» Полоски из теста Изделия из слоеного теста Пирог-кольцо Печенье из песочного теста Бисквит Сахарное печенье с кокосом Швейцарский открытый пирог Швейцарский рулет Открытые пироги Дрожжевой пирог
<b>Хлеб/Булочки</b>	Хлеб из цельнозерновой муки Багет Багеты, замороженные Багеты, готовые Батон-венчик Чиабатта Серый хлеб	Батон-плетенка Булочки Булочки, готовые Ржаной хлеб Пресный хлеб Белый хлеб

Категория блюда	Блюдо	
<b>Овощи</b>	Артишоки Спаржа, зеленая Спаржа, белая Свекла Скорцонера (корнеплод) Брокколи, соцветия Брокколи, целиком Брюссельская капуста Листья турнепса, нарезанные соломкой Морковь Цветная капуста, соцветия Цветная капуста, целиком Сельдерей, кубиками	Цуккини, нарезанные ломтиками Баклажаны Фенхель Зеленая фасоль Лук-порей, кольцами Нарезанные грибы Горох Очищенные помидоры Сладкий перец, соломкой Савойская капуста Свежий шпинат Белая фасоль
<b>Заварные и террины (блюда в горшочке)</b>	Запеченные яйца Заварной крем Яйца <ul style="list-style-type: none"> <li>• Вкрутую</li> <li>• В мешочек</li> <li>• Вмятку</li> </ul>	Открытые пироги Террин (блюдо в горшочке)
<b>Гарниры</b>	Вареная картошка Вареная картошка, четвертушки Хлебные клецки Крокеты Картофель фри, тонко нарезанный Картофель фри, крупно нарезанный Тальятелле, свежая	Картофельные биточки Полента Картофельные клецки Картошка в мундире Рис Картофель, ломтики Клецки из дрожжевого теста

 Автоматическая функция  
«Термошуп»

 Автоматическая функция «Указать  
вес»

## 8.6 Подменю для меню: **SousVide - Быстрый Старт**

**Menu / Помощь в приготовлении /  
SousVide - Быстрый Старт** или

коснитесь: 

<b>Блюдо</b>		
<b>Рыба</b>	Филе морского леща - 4 куска филе (500 г) толщиной 1 см Морской окунь (сибас), филе - 4 куска филе (500 г) толщиной 1 см Треска - 2 куска филе (650 г) толщиной 2 см Гребешки - большие (650 г) Мидии, неочищенные - 1 кг	Креветки (очищенные) - большие (500 г) Осьминог - 1 кг Форель, филе - 2 куска филе (650 г) толщиной 1,5 см Филе лосося - 3 см толщиной (800 г)
<b>Птица</b>	Куриная грудка, без костей - 3 см толщиной (750 г) Утиная грудка, без костей - 2 см толщиной (900 г)	Грудка индейки, без костей - 2 см толщиной (800 г)
<b>Мясо</b>	Говяжье филе <ul style="list-style-type: none"> <li>• Средней                прожаренности - 4 см                толщиной (800 г)</li> <li>• Хорошей                прожаренности - 4 см                толщиной (800 г)</li> </ul> Баранина <ul style="list-style-type: none"> <li>• Средней                прожаренности - 3 см                толщиной (600–650 г)</li> <li>• Хорошей                прожаренности - 3 см                толщиной (600–650 г)</li> </ul>	Мясо кабана - 3 см толщиной (600–650 г) Кролик, без костей - 1,5 см толщиной (600–650 г)
<b>Овощи</b>	Спаржа, зеленая - целиком, 700–800 г Спаржа, белая - целиком, 700–800 г Цукини - Кружочки толщиной 1 см (700–800 г) Лук-порей - соломка или кольца, 600–700 г Баклажаны - Кружочки толщиной 1 см (700–800 г) Тыква - кубики 2 см, 700– 800 г Перец - соломка или четвертушки, 700–800 г	Сельдерей - кольца 1 см, 700–800 г Морковь - кружочки толщиной 0,5 см, 700–800 г Корневой сельдерей - Кружочки толщиной 1 см (700–800 г) Фенхель - Кружочки толщиной 1 см (700–800 г) Картофель - Кружочки толщиной 1 см, 800 г–1 кг Сердцевинки артишоков - 4 штуки, нарезанные четвертушками



Блюдо		
Фрукты	Персики - 4 плода, разрезанных пополам	Ананасы - Кружочки толщиной 1 см (600 г)
	Сливы - разрезанная пополам (600 г)	Яблоки - 4 штуки, нарезанные четвертушками
	Манго - 2 плода кубиками 2x2 см	Груши - 4 плода, разрезанных пополам
	Нектарины - 4 плода, разрезанных пополам	

## 9. ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ДОПОЛНИТЕЛЬНЫХ ПРИНАДЛЕЖНОСТЕЙ



### ВНИМАНИЕ!

См. Главы, содержащие Сведения по технике безопасности.

### 9.1 Термощуп

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

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



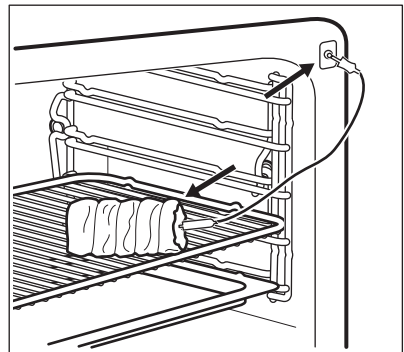
### ОСТОРОЖНО!


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



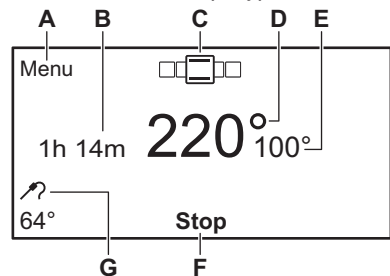
В ходе приготовления термощуп для мяса должен находиться внутри куска мяса и быть включен в свое гнездо.

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



На дисплее отобразится символ термощупа .

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



- A) Возврат в меню
- B) Время работы функции

- C) Текущий установленный режим нагрева
- D) Текущая установленная температура
- E) Текущая температура духового шкафа
- F) Стоп
- G) Текущая установленная температура для функции «Термощуп»

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

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



### ВНИМАНИЕ!

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

## 9.2 Установка дополнительных принадлежностей

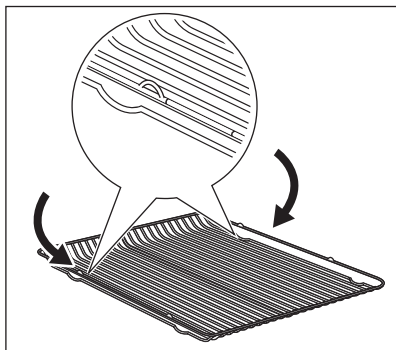


### ОСТОРОЖНО!

Не используйте глубокий противень или сотейник совместно с функцией «Влажный пар».

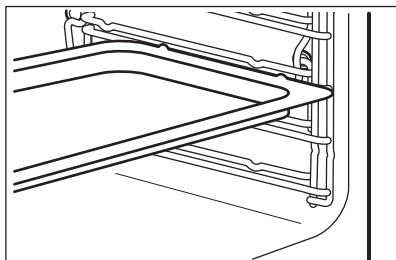
Решетка:

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



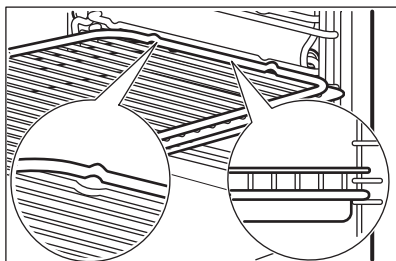
Противень для жарки:

Вставьте противень для жарки между направляющими планками духового шкафа.



Одновременная установка решетки и глубокого противня:

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





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

### 9.3 Телескопические направляющие – установка принадлежностей



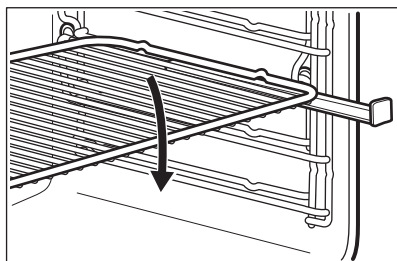
**ОСТОРОЖНО!**  
Обязательно полностью задвиньте телескопические направляющие внутрь прибора перед тем, как закрыть дверцу духового шкафа.

Решетка:

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

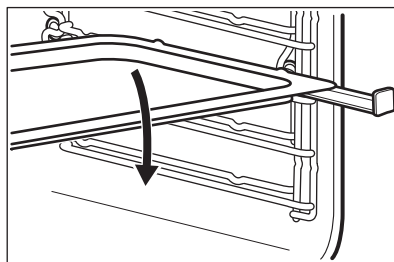


Высокий ободок решетки предназначен для защиты посуды от соскальзывания.



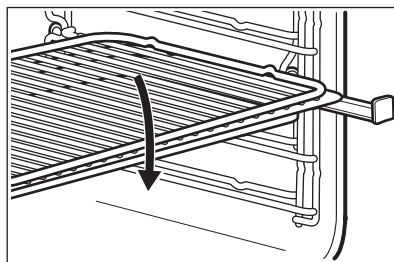
Глубокий противень или сотейник:

Установите глубокий противень или противень для жарки на телескопические направляющие.



Одновременная установка решетки и противня для жарки:

Уложите решетку на противень для жарки. Установите решетку и противень для жарки на телескопические направляющие.



## 10. ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ ФУНКЦИИ

### 10.1 Автоматическое отключение

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

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



Автоматическое отключение не действует, если выбраны следующие функции: термощуп, Продолжительность, Оконч..

### 10.2 Вентилятор охлаждения

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

## 11. ПОЛЕЗНЫЕ СОВЕТЫ



#### ВНИМАНИЕ!

См. Главы, содержащие сведения по технике безопасности.



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

### 11.1 Внутренняя сторона дверцы

**В некоторых моделях на внутренней стороне дверцы имеется:**

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

### 11.2 Рекомендации по использованию особых

### режимов нагрева духового шкафа

#### Поддержание тепла

Используйте данный режим, если требуется поддерживать блюдо горячим.

Автоматически поддерживается температура 80°C.

#### Подогрев тарелок

Для подогрева тарелок.

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

Автоматически поддерживается температура 70°C.

Рекомендуемое положение противня: 3.

#### Подготовка теста

Данная автоматическая функция может использоваться с любым рецептом, в котором присутствует дрожжевое тесто. В условиях, которые

создает этот режим, тесто хорошо поднимается. Положите тесто в подходящую посуду, с учетом увеличения объема. Накрывать тесто необязательно. Установите решетку на первый уровень и поставьте на нее миску. Закройте дверцу и выберите функцию Подготовка теста. Установите необходимое время.

### 11.3 Низкотемпературное приготовление «под вакуумом»

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

#### Рекомендации по безопасности продуктов:

- Используйте сырые продукты высокого качества.
- Всегда используйте сырые продукты как можно более высокой свежести.
- До приготовления сырые продукты должны храниться в надлежащих условиях.
- Перед приготовлением всегда промывайте продукты.
- Для достижения оптимальных и безопасных результатов всегда ориентируйтесь на значения, приведенные в Таблицах приготовления. Сверяйте время приготовления, температуру и размеры продуктов.
- Во избежание ухудшения безопасности продукты не должны находиться при температуре 60°C дольше, чем необходимо.
- Используйте низкие температуры только для приготовления продуктов, потребление которых возможно в сыром виде, и только в течение короткого времени.
- Блюда, приготовленные «под вакуумом», вкуснее всего непосредственно после приготовления. Если продукты не планируется употребить в пищу немедленно после приготовления, быстро понизьте их температуру.

Для этого поместите продукт в ледяную ванну и поставьте ее в холодильник. Не держите такие продукты в холодильнике дольше 2-3 дней.

- Не используйте низкотемпературное приготовление для разогрева остатков трапезы.
- В ходе приготовления не допускайте контакта сырых и приготовленных продуктов.
- Не используйте для различных целей одни и те же инструменты; мойте их тщательно.
- При использовании рецептов, в состав которых входят сырые яйца, не допускайте контакта внешней поверхности скорлупы яиц с белками или желтками.

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

- Необходимое оборудование для использования низкотемпературного приготовления состоит из вакуумных пакетов и вакуумного упаковщика.
- Рекомендованный тип вакуумного упаковщика: камерный вакуумный упаковщик. Только такой тип упаковщика позволяет вакуумировать жидкость.
- Используйте вакуумные пакеты, подходящие для низкотемпературного приготовления.
- Не используйте вакуумные пакеты повторно.
- Для равномерной обработки используйте вакуумные пакеты в один слой.
- Для достижения более быстрого и равномерного приготовления задайте максимально возможный уровень вакуумирования.
- Для обеспечения безопасной герметизации вакуумного пакета убедитесь в чистоте области запайки.

#### Общие советы и рекомендации по использованию функции Низкотемпературное приготовление «под вакуумом»:

- Для предотвращения утечки пара при приготовлении всегда держите

дверцу прибора закрытой при использовании функции низкотемпературного приготовления.

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

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

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

## 11.4 Низкотемпературное приготовление «под вакуумом»: Мясо

- Для предотвращения передерживания продуктов воспользуйтесь таблицами. Не используйте порции мяса, которые превышают указанную в таблицах толщину.
- Приведенное в таблицах время приготовления является минимально необходимым значением. Время приготовления можно увеличивать в соответствии с личными предпочтениями.
- Во избежание повреждения вакуумных пакетов используйте только мясо без костей.
- Для улучшения вкуса птицы поджарьте ее на стороне кожи перед упаковкой в вакуумный пакет и после извлечения из него.

### Говядина

Продукты	Толщина продукта в	Количество в продукто в на 4 персоны (г)	Температура (°C)	Время (мин)	Положение противня	Количество воды в выдвижном резервуаре (мл)
Говяжье филе (средней прожаренности)	4 см	800	60	110 - 120	3	600

Продукты	Толщина продукта	Количество продукта в на 4 персоны (г)	Температура (°С)	Время (мин)	Положение противня	Количество воды в выдвижном резервуаре (мл)
Ростбиф (хорошо прожаренный)	4 см	800	65	90 - 100	3	500
Телячье филе, средн. прожаренности	4 см	800	60	110 - 120	3	600
Телячье филе, хорошей прожар.	4 см	800	65	90 - 100	3	500

#### Телятина/Дичь

Продукты	Толщина продукта	Количество продукта в на 4 персоны (г)	Температура (°С)	Время (мин)	Положение противня	Количество воды в выдвижном резервуаре (мл)
Телятина (с кровью)	3 см	600 - 650	60	180 - 190	3	700
Телятина (средней прожаренности)	3 см	600 - 650	65	105 - 115	3	600
Мясо кабана	3 см	600 - 650	90	60 - 70	3	800 + 200
Кролик, без костей	1,5 см	600 - 650	70	50 - 60	3	600

## Птица

Продукты	Толщина продукта в	Количество продуктов на 4 персоны (г)	Температура (°C)	Время (мин)	Положение противня	Количество воды в выдвижном резервуаре (мл)
Куриная грудка, без костей	3 см	750	70	70 - 80	3	700
Утиная грудка, без костей	2 см	900	60	140 - 160	3	600
Грудка индейки, без костей	2 см	800	70	75 - 85	3	700

### 11.5 Низкотемпературное приготовление «под вакуумом»: Рыба и морепродукты

- Для предотвращения передерживания продуктов воспользуйтесь таблицей. Не используйте порции рыбы, которые

превышают указанную в таблице толщину.

- Перед помещением рыбного филе в вакуумный пакет просушите его бумажным полотенцем.
- При приготовлении мидий добавьте в вакуумный пакет чашку воды.

Продукты	Толщина продуктов	Количество продуктов на 4 персоны (г)	Температура (°C)	Время (мин)	Положение противня	Количество воды в выдвижном резервуаре (мл)
Филе морского леща	4 филе толщиной 1 см	500	70	25	3	400
Морской окунь (сибас), филе	4 филе толщиной 1 см	500	70	25	3	400
Треска	2 филе толщиной 2 см	650	65	70 - 75	3	600
Гребешки	большие	650	60	100 - 110	3	500



Продукты	Толщина продуктов	Количество продуктов на 4 персоны (г)	Температура (°С)	Время (мин)	Положение противня	Количество воды в выдвижном резервуаре (мл)
Мидии, неочищенные		1000	95	20 - 25	3	500
Креветки (очищенные)	большие	500	75	26 - 30	3	400
Осьминог		1000	85	100 - 110	3	800 + 200
Форель, филе 1)	2 филе толщиной 1,5 см	650	65	55 - 65	3	500
Филе лосося 1)	3 см	800	65	100 - 110	3	600

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

### 11.6 Низкотемпературное приготовление «под вакуумом»: Овощи

- При необходимости очистите овощи.
- Некоторые овощи меняют цвет, если очистить их и приготовить в вакуумном пакете. Для

- оптимальных результатов приступайте к приготовлению продуктов непосредственно после их подготовки.
- Чтобы сохранить цвет артишоков, после мытья и нарезания поместите их в воду с лимонным соком.

Продукты	Толщина продуктов	Количество продуктов на 4 персоны (г)	Температура (°С)	Время (мин)	Положение противня	Количество воды в выдвижном резервуаре (мл)
Спаржа, зеленая	целиком	700 - 800	90	40 - 50	3	600
Спаржа, белая	целиком	700 - 800	90	50 - 60	3	700

Продукты	Толщина продуктов	Количество продуктов на 4 персоны (г)	Температура (°C)	Время (мин)	Положение противня	Количество воды в выдвижном резервуаре (мл)
Цуккини	кружочки толщиной 1 см	700 - 800	90	35 - 40	3	500
Лук-порей	соломка или кольца	600 - 700	95	40 - 45	3	700
Баклажаны	кружочки толщиной 1 см	700 - 800	90	30 - 35	3	500
Тыква	кусочки толщиной 2 см	700 - 800	90	25 - 30	3	500
Перец	соломка или четвертушки	700 - 800	95	35 - 40	3	500
Сельдерей	кольца 1 см	700 - 800	95	40 - 45	3	600
Морковь	кружочки толщиной 0,5 см	700 - 800	95	35 - 45	3	700
Корневой сельдерей	кружочки толщиной 1 см	700 - 800	95	45 - 50	3	700
Фенхель	кружочки толщиной 1 см	700 - 800	95	35 - 45	3	700
Картофель	кружочки толщиной 1 см	800 - 1000	95	35 - 45	3	700
Сердцевинки артишоков	нарезанные четвертушками	400 - 600	95	45 - 55	3	800

### 11.7 Низкотемпературное приготовление «под вакуумом»: Фрукты и сладости

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

поместите их в воду с лимонным соком.

- Для оптимальных результатов приступайте к приготовлению продуктов сразу после их подготовки.

Продукты	Толщина продуктов	Количество продуктов на 4 персоны (г)	Температура (°C)	Время (мин)	Положение противня	Количество воды в выдвижном резервуаре (мл)
Персики	разрезанные пополам	4 плода	90	20 - 25	3	400
Сливы	разрезанные пополам	600 г	90	10 - 15	3	300
Манго	кубиками 2x2 см	2 плода	90	10 - 15	3	300
Нектарины	разрезанные пополам	4 плода	90	20 - 25	3	400
Ананасы	кружочки толщиной 1 см	600 г	90	20 - 25	3	400
Яблоки	разрезанные на четверти	4 плода	95	25 - 30	3	500
Груши	разрезанные пополам	4 плода	95	15 - 30	3	500
Ванильный крем	по 350 г в пакете	700 г	85	20 - 22	3	500

### 11.8 Таблица количества воды для низкотемпературного приготовления «под вакуумом»

Температура (°C)	Время (мин)	Количество воды в выдвижном резервуаре (мл)
50	120	500
50	190	600
55	120	550
55	190	650
60	120	600
60	190	700
65	30	350
65	60	550
70	30	400
70	60	600

Температура (°C)	Время (мин)	Количество воды в выдвигаемом резервуаре (мл)
75	30	450
75	60	650
80	30	500
80	60	700
85	30	550
85	60	750
90	30	500
90	60	700
95	20	500
95	40	700
95	60	800

### 11.9 Приготовление на пару

- Используйте только жаростойкую и нержавеющую кухонную посуду или контейнеры из хромированной стали (поставляются не со всеми моделями).
- Информация о надлежащем положении противней приведена в таблице ниже. Отсчет уровней ведется снизу вверх.
- Если продолжительность приготовления составляет более 30 минут, или если требуется приготовить большое количество продуктов, при необходимости добавляйте воду.
- Перед приготовлением поместите продукты в соответствующие контейнеры и поместите контейнеры на полках прибора. Обеспечьте достаточный промежуток между полками, чтобы облегчить циркуляцию пара вокруг контейнеров.
- После каждого использования удаляйте воду из выдвигаемого резервуара для воды соединительных шлангов и парогенератора. См. Главу «Уход и очистка».
- В таблице приведены данные для стандартных блюд.
- Если данные в таблицах не указано иное, начинайте готовить в холодном приборе.
- Если настройки для нужного рецепта отсутствуют, используйте настройки для схожего с ним рецепта.
- При приготовлении риса соотношение риса и воды должно быть от 1,5:1 до 2:1, поскольку рис хорошо впитывает воду.

### 11.10 Таблица данных для приготовления на пару

Время (мин)	Количество воды в выдвигаемом резервуаре (мл)
15 - 20	300

Время (мин)	Количество воды в выдвижном резервуаре (мл)
30 - 40	600
50 - 60	800

### 11.11 Влажный пар / ЭКО пар



**ВНИМАНИЕ!**

Не открывайте дверцу прибора при включении данного режима. Существует опасность получения ожогов.

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

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

временем приготовления. Количество воды должно определяться самым большим количеством воды, требуемым для приготовления одного из блюд набора. Поместите блюда в подходящую кухонную посуду и поставьте их на решетки. Подберите такое расстояние между блюдами, чтобы пар мог свободно циркулировать между ними.

**Стерилизация**

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

**Овощи**

Продукты	Температура (°C)	Время (мин)	Положение противня	Количество воды в выдвижном резервуаре (мл)
Артишоки	96	50 - 60	2	800
Баклажаны	96	15 - 25	2	450
Цветная капуста, целиком	96	35 - 45	2	600
Цветная капуста, соцветия	96	25 - 30	2	500

Продукты	Температура (°C)	Время (мин)	Положение противня	Количество воды в выдвижном резервуаре (мл)
Брокколи, целиком	96	30 - 40	2	550
Брокколи, соцветия	96	20 - 25	2	400
Нарезанные грибы	96	15 - 20	2	400
Горох	96	20 - 25	2	450
Фенхель	96	35 - 45	2	600
Морковь	96	35 - 45	2	600
Кольраби, полосками	96	30 - 40	2	550
Сладкий перец, соломкой	96	20 - 25	2	400
Лук-порей, кольцами	96	25 - 35	2	500
Зеленая фасоль	96	35 - 45	2	550
Маш-салат, соцветия	96	20 - 25	2	450
Брюссельская капуста	96	30 - 40	2	550
Свекла	96	70 - 90	2	800 + 400
Скорцонера (лиственная капуста)	96	35 - 45	2	600
Сельдерей, кубиками	96	25 - 35	2	500
Спаржа, зеленая	96	25 - 35	2	500
Спаржа, белая	96	35 - 45	2	600

Продукты	Температура (°С)	Время (мин)	Положение противня	Количество воды в выдвижном резервуаре (мл)
Шпинат	96	15	2	350
Очищенные помидоры	96	15	2	350
Белая фасоль	96	30 - 40	2	500
Савойская капуста	96	20 - 25	2	400
Цукини, нарезанные ломтиками	96	15 - 20	2	350

### Гарниры

Продукты	Температура (°С)	Время (мин)	Положение противня	Количество воды в выдвижном резервуаре (мл)
Клецки из дрожжевого теста	96	30 - 40	2	600
Картофельные клецки	96	35 - 45	2	600
Картофель в мундире, средний	96	45 - 55	2	750
Рис (соотношение воды/риса 1,5:1)	96	35 - 40	2	600
Вареная картошка, четвертушки	96	35 - 40	2	600
Хлебные клецки	96	35 - 45	2	600
Тальятелле, свежая	96	20 - 25	2	450

Продукты	Температура (°C)	Время (мин)	Положение противня	Количество воды в выдвижном резервуаре (мл)
Полента (соотношение с водой 3:1)	96	45 - 50	2	750

### Рыба

Продукты	Температура (°C)	Время (мин)	Положение противня	Количество воды в выдвижном резервуаре (мл)
Форель, припл. 250 г	85	30 - 40	2	550
Креветки, свежие	85	20 - 25	2	450
Креветки, замороженные	85	30 - 40	2	550
Филе лосося	85	25 - 35	2	500
Лосось-таймень (кумжа), припл. 1000 г	85	40 - 45	2	600
Мидии	96	20 - 30	2	500
Куски рыбного филе, плоские	80	15	2	350

### Мясо

Продукты	Температура (°C)	Время (мин)	Положение противня	Количество воды в выдвижном резервуаре (мл)
Вареная ветчина, 1000 г	96	55 - 65	2	800 + 150



Продукты	Температура (°С)	Время (мин)	Положение противня	Количество воды в выдвижном резервуаре (мл)
Куриная грудка, отварная	90	25 - 35	2	500
Курица отварная, 1000 г –1200 г	96	60 - 70	2	800 + 150
Телячья/свиная корейка без кости, 800 г – 1000 г	90	80 - 90	2	800 + 300
Жаркое из копченой присоленной свинины «Касслер»	90	90 - 110	2	800 + 300
Тафельшпиц (вареная говядина по-венски)	96	110 - 120	2	800 + 700
Чиполата (свиные охотничьи колбаски)	80	15 - 20	2	400

### Яйца

Продукты	Температура (°С)	Время (мин)	Положение противня	Количество воды в выдвижном резервуаре (мл)
Яйца, сваренные вкрутую	96	18 - 21	2	500
Яйца вареные, в мешочек	96	13 - 16	2	450
Яйца, сваренные всмятку	96	11 - 12	2	400

## 11.12 Турбо-гриль и Влажный пар последовательно

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

- Воспользуйтесь режимом Турбо-гриль для первоначального обжаривания продуктов.
- Поместите подготовленные овощи и гарниры в подходящую кухонную

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

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



Максимальный объем воды 800 мл.

Продукты	Турбо-гриль (первый этап: приготовление мяса)			Влажный пар (второй этап: добавление овощей)		
	Температура (°C)	Время (мин)	Положение противня	Температура (°C)	Время (мин)	Положение противня
Ростбиф, 1 кг Брюссельская капуста, полента	180	60 - 70	мясо: 1	96	40 - 50	мясо: 1 овощи: 3
Жареная свинина, 1 кг Картофель, овощи, соус	180	60 - 70	мясо: 1	96	30 - 40	мясо: 1 овощи: 3
Жареная телятина, 1 кг Рис, овощи	180	50 - 60	мясо: 1	96	30 - 40	мясо: 1 овощи: 3

## 11.13 Интенсивный пар

Добавьте около 300 мл воды.

Продукты	Температура (°С)	Время (мин)	Положение противня
Заварной крем/ открытый пирог и в порционных чашках <sup>1)</sup>	90	35 - 40	2
Печеные яйца <sup>1)</sup>	90	30 - 40	2
Террин (блюдо в горшочке) <sup>1)</sup>	90	40 - 50	2
Тонкие куски рыбного филе	85	15 - 25	2
Толстые куски рыбного филе	90	25 - 35	2
Небольшая рыба (до 350 г)	90	25 - 35	2
Рыба, целиком (до 1000 г)	90	35 - 45	2

<sup>1)</sup> Оставьте еще на полчаса с закрытой дверцей.

### Разогрев

Продукты	Температура (°С)	Время (мин)	Положение противня
Клецки	85	25 - 35	2
Макаронные изделия	85	20 - 25	2
Рис	85	20 - 25	2
Порционные блюда	85	20 - 25	2

## 11.14 Горячий пар

Добавьте около 300 мл воды.

Продукты	Температура (°С)	Время (мин)	Положение противня
Жареная свинина, 1000 г	160 - 180	90 - 100	2
Ростбиф, 1000 г	180 - 200	60 - 90	2
Жареная телятина, 1000 г	180	80 - 90	2

Продукты	Температура (°C)	Время (мин)	Положение противня
Кусочки мяса в форме ломтиков хлеба, сырые 500 г	180	30 - 40	2
Копченая свинья вырезка, 600 г -1000 г (вымачивать 2 часа)	160 - 180	60 - 70	2
Цыпленок, 1000 г	180 - 200	50 - 60	2
Утка 1500-2000 г	180	70 - 90	2
Гусь 3000 г	170	130 - 170	1
Картофельная запеканка	160 - 170	50 - 60	2
Запеканка из макаронных изделий	190	40 - 50	2
Лазанья	180	45 - 55	2
Различные сорта хлеба, 500 г - 1000 г	180 - 190	45 - 50	2
Рулеты, 40 г - 60 г	180 - 210	30 - 40	2
Рулеты-полуфабрикаты	200	20 - 30	2
Багеты-полуфабрикаты 40 г -50 г	200	20 - 30	2
Багеты-полуфабрикаты, 40 г - 50 г, замороженные	200	25 - 35	2

## 11.15 Выпекание

- Ваш духовой шкаф может отличаться характером приготовления выпечки и жаркого от предыдущего. Приведите свои обычные настройки (температура, время приготовления) и положения противней к значениям, указанным в таблице.
- Производитель рекомендует при первом использовании использовать самую низкую температуру.
- Если не удалось найти данные для конкретного кулинарного рецепта, ориентируйтесь на схожий с ним рецепт.
- При выпекании пирогов более чем на одном уровне время выпекания можно увеличить на 10–15 минут.
- Пирог и выпечка, расположенные на разной высоте, сначала подрумяниваются не всегда равномерно. В этом случае не

меняйте заданную температуру. Разница выровняется в процессе выпекания.

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

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

## 11.16 Советы по выпечке

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

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

## 11.17 Выпекание на одном уровне:

### Выпечка в формах

Продукты	Режим	Температура (°C)	Время (мин)	Положение противня
Пирог-кольцо / Сдобная булочка	Горячий воздух	150 - 160	50 - 70	1
Бисквит «Мадера» / Фруктовый кекс	Горячий воздух	140 - 160	70 - 90	1
Fatless sponge cake / Нежирный бисквит	Горячий воздух	140 - 150	35 - 50	2
Fatless sponge cake / Нежирный бисквит	Верхний + нижний нагрев	160	35 - 50	2
Коржи для открытого пирога из песочного теста	Горячий воздух	170 - 180 <sup>1)</sup>	10 - 25	2
Коржи для открытого пирога из бисквитного теста	Горячий воздух	150 - 170	20 - 25	2
Apple pie / Яблочный пирог (2 формы Ø 20 см, установленные по диагонали)	Горячий воздух	160	60 - 90	2

Продукты	Режим	Температура (°C)	Время (мин)	Положение противня
Apple pie / Яблочный пирог (2 формы Ø 20 см, установленные по диагонали)	Верхний + нижний нагрев	180	70 - 90	1
Сырный торт (чизкейк)	Верхний + нижний нагрев	170 - 190	60 - 90	1

1) Предварительно разогрейте духовой шкаф.

### Торты / выпечка / хлеб в глубоких противнях

Продукты	Режим	Температура (°C)	Время (мин)	Положение противня
Батон-плетенка / батон-венок	Верхний + нижний нагрев	170 - 190	30 - 40	3
Рождественские коврижки	Верхний + нижний нагрев	160 - 180 <sup>1)</sup>	50 - 70	2
Хлеб (ржаной): 1. Первая часть процесса выпекания. 2. Вторая часть процесса выпекания.	Верхний + нижний нагрев	1. 230 <sup>1)</sup> 2. 160 - 180	1. 20 2. 30 - 60	1
Пирожные со взбитыми сливками/эклеры	Верхний + нижний нагрев	190 - 210 <sup>1)</sup>	20 - 35	3
Швейцарский рулет	Верхний + нижний нагрев	180 - 200 <sup>1)</sup>	10 - 20	3
Сладкий пирог с посыпкой (сухой)	Горячий воздух	150 - 160	20 - 40	3
Сливочный миндальный торт / сахарные торты	Верхний + нижний нагрев	190 - 210 <sup>1)</sup>	20 - 30	3

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

1) Предварительно разогрейте духовой шкаф.

2) Используйте противень для жарки.

### Печенье

Продукты	Режим	Температура (°C)	Время (мин)	Положение противня
Печенье из песочного теста	Горячий воздух	150 - 160	10 - 20	3
Short bread / Песочное печенье / полоски из теста	Горячий воздух	140	20 - 35	3



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

1) Предварительно разогрейте духовой шкаф.

## 11.18 Выпечка и запеканки

Продукты	Режим	Температура (°C)	Время (мин)	Положение противня
Запеканка из макаронных изделий	Верхний + нижний нагрев	180 - 200	45 - 60	1
Лазанья	Верхний + нижний нагрев	180 - 200	25 - 40	1

Продукты	Режим	Температура (°C)	Время (мин)	Положение противня
Запеканка из овощей <sup>1)</sup>	Турбо-гриль	160 - 170	15 - 30	1
Багеты с плавленным сыром сверху	Горячий воздух	160 - 170	15 - 30	1
Сладкая выпечка	Верхний + нижний нагрев	180 - 200	40 - 60	1
Запеканки с рыбой	Верхний + нижний нагрев	180 - 200	30 - 60	1
Фаршированные овощи	Горячий воздух	160 - 170	30 - 60	1

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

## 11.19 Влажный горячий воздух

Продукты Вид продуктов	Температура (°C)	Время (мин)	Положение противня
Запеканка из макаронных изделий	180 - 200	45 - 60	2
Лазанья	180 - 200	45 - 60	2
Картофельная запеканка	190 - 210	55 - 80	2
Сладкие запеканки	180 - 200	45 - 60	2
Пирог-кольцо или бриошь	160 - 170	50 - 70	1
Батон-плетенка / батон-венок	170 - 190	40 - 50	2
Сладкий пирог с посыпкой (сухой)	160 - 170	20 - 40	3
Печенье из дрожжевого теста	160 - 170	20 - 40	2

## 11.20 Выпекание на нескольких уровнях

Использование функции: Горячий воздух.

**Торты / выпечка / хлеб в глубоких противнях**

Продукты	Температура (°С)	Время (мин)	Положение противня	
			2 положения	3 положения
Пирожные со взбитыми сливками/ эклеры	160 - 180 <sup>1)</sup>	25 - 45	1 / 4	-
Пирог с сухой обсыпкой	150 - 160	30 - 45	1 / 4	-

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

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

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

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

## 11.21 Медл. приготовление

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

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

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



Всегда готовьте без крышки при использовании данной функции.

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

Продукты	Количество	Температура (°C)	Время (мин)	Положение противня
Ростбиф	1000 г - 1500 г	120	120 - 150	1
Говяжье филе	1000 г - 1500 г	120	90 - 150	3
Жареная телятина	1000 г - 1500 г	120	120 - 150	1
Стейки	200 г - 300 г	120	20 - 40	3

## 11.22 Настройка для пиццы

Продукты	Температура (°C)	Время (мин)	Положение противня
Пицца (на тонкой основе)	200 - 230 <sup>1)2)</sup>	15 - 20	2
Пицца (с множеством начинок)	180 - 200	20 - 30	2
Открытые пироги	180 - 200	40 - 55	1
Открытый пирог со шпинатом	160 - 180	45 - 60	1
Открытый пирог	170 - 190	45 - 55	1
Швейцарский открытый пирог	170 - 190	45 - 55	1

Продукты	Температура (°C)	Время (мин)	Положение противня
Яблочный пирог, закрытый	150 - 170	50 - 60	1
Овощной пирог	160 - 180	50 - 60	1
Пресный хлеб	230 <sup>1)</sup>	10 - 20	2
Открытый слоеный пирог	160 - 180 <sup>1)</sup>	45 - 55	2
Эльзасский пирог «Фламмухен»	230 <sup>1)</sup>	12 - 20	2
Пироги	180 - 200 <sup>1)</sup>	15 - 25	2

1) Предварительно разогрейте духовой шкаф.

2) Используйте противень для жарки.

### 11.23 Жарка

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

### 11.24 Таблицы с информацией по жарке

#### Говядина

Продукты	Количество	Режим	Температура (°C)	Время (мин)	Положение противня
Тушеное мясо	1 кг – 1,5 кг	Верхний + нижний нагрев	230	120 - 150	1
Ростбиф или филе: с кровью	на см толщины	Турбо-гриль	190 - 200 <sup>1)</sup>	5 - 6	1

Продукты	Количество	Режим	Температура (°C)	Время (мин)	Положение противня
Ростбиф или филе: средне прожаренная	на см толщины	Турбо-гриль	180 - 190 <sup>1)</sup>	6 - 8	1
Ростбиф или филе: хорошо прожаренная	на см толщины	Турбо-гриль	170 - 180 <sup>1)</sup>	8 - 10	1

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

### Свинина

Продукты	Количество	Режим	Температура (°C)	Время (мин)	Положение противня
Лопатка / ошеек / окорок	1 кг – 1,5 кг	Турбо-гриль	160 - 180	90 - 120	1
Свинная отбивная / свиные ребрышки	1 кг – 1,5 кг	Турбо-гриль	170 - 180	60 - 90	1
Мясной рулет	750 г – 1 кг	Турбо-гриль	160 - 170	50 - 60	1
Свинная ножка, предварительно отваренная	750 г – 1 кг	Турбо-гриль	150 - 170	90 - 120	1

### Телятина

Продукты	Количество (кг)	Режим	Температура (°C)	Время (мин)	Положение противня
Жареная телятина	1	Турбо-гриль	160 - 180	90 - 120	1
Телячья рулька	1.5 - 2	Турбо-гриль	160 - 180	120 - 150	1

### Баранина

Продукты	Количество (кг)	Режим	Температура (°C) Положение противня	Время (мин)	Положение противня
Ножка ягненка / жареный ягненок	1 - 1.5	Турбо-гриль	150 - 170	100 - 120	1
Седло барашка	1 - 1.5	Турбо-гриль	160 - 180	40 - 60	1

**Дичь**

Продукты	Количество	Режим	Температура (°C)	Время (мин)	Положение противня
Седло зайца / заячья нога	до 1 кг	Верхний + нижний нагрев	230 <sup>1)</sup>	30 - 40	1
Седло оленя/ косули	1,5 кг – 2 кг	Верхний + нижний нагрев	210 - 220	35 - 40	1
Окорок оленя/ косули	1,5 кг – 2 кг	Верхний + нижний нагрев	180 - 200	60 - 90	1

1) Предварительно разогрейте духовой шкаф.

**Птица**

Продукты	Количество	Режим	Температура (°C)	Время (мин)	Положение противня
Части птицы	по 200 г – 250 г	Турбо-гриль	200 - 220	30 - 50	1
Половина цыпленка	по 400 г – 500 г	Турбо-гриль	190 - 210	35 - 50	1
Цыпленок, курица	1 кг – 1,5 кг	Турбо-гриль	190 - 210	50 - 70	1
Утка	1,5 кг – 2 кг	Турбо-гриль	180 - 200	80 - 100	1
Гусь	3,5 кг – 5 кг	Турбо-гриль	160 - 180	120 - 180	1
Индейка	2,5 кг – 3,5 кг	Турбо-гриль	160 - 180	120 - 150	1
Индейка	4 кг – 6 кг	Турбо-гриль	140 - 160	150 - 240	1

**Рыба (на пару)**

Продукты	Количество (кг)	Режим	Температура (°C)	Время (мин)	Положение противня
Рыба, целиком	1 - 1.5	Верхний + нижний нагрев	210 - 220	40 - 60	1

**11.25 Грилирование**

- При использовании гриля всегда выбирайте максимальный уровень мощности.
- Решетку устанавливайте на уровне, рекомендованном в таблице приготовления на гриле.
- Всегда устанавливайте на первом уровне противень для сбора жира.
- Готовьте на гриле только плоские куски мяса или рыбы.
- При использовании гриля всегда предварительно прогревайте духовой шкаф в течение 5 минут.

**ОСТОРОЖНО!**

Приготовление на гриле всегда выполняйте при закрытой дверце духового шкафа.

**Грилирование**

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

**Быстрое грилирование**

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

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

**11.26 Замороженные продукты**

Продукты	Температура (°C)	Время (мин)	Положение противня
Пицца, замороз.	200 - 220	15 - 25	2



Продукты	Температура (°C)	Время (мин)	Положение противня
Пицца америк., замороз.	190 - 210	20 - 25	2
Пицца, охлажденная	210 - 230	13 - 25	2
Мини-пиццы, замороз.	180 - 200	15 - 30	2
Картофель фри, тонко нарезанный	200 - 220	20 - 30	3
Картофель фри, крупно нарезанный	200 - 220	25 - 35	3
Крокеты	220 - 230	20 - 35	3
Картофельные биточки	210 - 230	20 - 30	3
Лазанья / Каннелони, свежие	170 - 190	35 - 45	2
Лазанья/Кан-лони, замор.	160 - 180	40 - 60	2
Запеченный в духовом шкафу сыр	170 - 190	20 - 30	3
Куриные крылья	190 - 210	20 - 30	2

### Замороженные готовые блюда

Продукты	Режим	Температура (°C)	Время (мин)	Температура (°C)
Замороженная пицца	Верхний + нижний нагрев	согласно инструкциям производителя	согласно инструкциям производителя	3
Картофель фри <sup>1)</sup> (300 г – 600 г)	Верхний + нижний нагрев или Турбо-гриль	200 - 220	согласно инструкциям производителя	3
Багеты	Верхний + нижний нагрев	согласно инструкциям производителя	согласно инструкциям производителя	3
Открытые фруктовые пироги	Верхний + нижний нагрев	согласно инструкциям производителя	согласно инструкциям производителя	3

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

## 11.27 Размораживание

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

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

Продукты	Количество	Время размораживания (мин)	Время остаточного размораживания (мин)	Комментарии
Цыпленок	1 кг	100 - 140	20 - 30	Положите цыпленка на перевернутое блюдо в большую тарелку. Перевернуть по истечении половины времени.
Мясо	1 кг	100 - 140	20 - 30	Перевернуть по истечении половины времени.
Мясо	500 г	90 - 120	20 - 30	Перевернуть по истечении половины времени.
Форель	150 г	25 - 35	10 - 15	-
Клубника	300 г	30 - 40	10 - 20	-
Сливочное масло	250 г	30 - 40	10 - 15	-
Сливки	2 x 200 г	80 - 100	10 - 15	Взбейте сливки, немного их охладив.
Пирожные	1,4 кг	60	60	-

## 11.28 Консервирование

- Используйте для консервирования только стандартные банки одного размера.
- Не используйте металлические банки и банки с винтовыми крышками или байонетными замками.
- В этом режиме используйте первую полку снизу.
- Не ставьте на глубокий противень более шести литровых банок для консервирования.
- Наполните банки до одного уровня и закатайте крышки.

- Банки не должны касаться друг друга.
- Налейте в глубокий противень приблизительно 1/2 литра воды, чтобы в духовом шкафу было достаточно влаги.
- Когда жидкость в банках начнет медленно кипеть (для литровых банок примерно через 35 - 60 минут), выключите духовой шкаф или уменьшите температуру до 100°C (см. Таблицу).

### Ягоды

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

### Фрукты с косточками

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

### Овощи

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

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

## 11.29 Высушивание

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

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

### Овощи

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

**Фрукты**

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

**11.30 Хлеб**

Налейте в резервуар 200 мл воды.

Не рекомендуется производить предварительный разогрев.

Продукты	Температура (°C)	Время (мин)	Положение противня
Белый хлеб	180 - 200	40 - 60	2
Багет	200 - 220	35 - 45	2
Сдобная булочка	160 - 180	40 - 60	2
Чиабатта	200 - 220	35 - 45	2
Ржаной хлеб	180 - 200	50 - 70	2
Черный хлеб	180 - 200	50 - 70	2
Цельнозерновой хлеб	170 - 190	60 - 90	2

**11.31 Таблица термощупа****Говядина**

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

**Свинина**

Продукты	Температура внутри продукта (°C)
Свиная лопатка / окорок / шейная часть	80 - 82

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

### Телятина

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

### Баранина/ягненок

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

### Дичь

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

### Рыба

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

## 12. УХОД И ОЧИСТКА



### ВНИМАНИЕ!

См. Главы, содержащие Сведения по технике безопасности.

### 12.1 Примечание относительно очистки

- Переднюю часть прибора протирайте мягкой тканью,

смоченной теплой водой с моющим средством.

- Для очистки металлических поверхностей используйте обычное чистящее средство.
- Внутреннюю камеру прибора необходимо очищать от загрязнений после каждого использования. Накопление жира или остатков других продуктов

может привести к возгоранию. При приготовлении на сковороде гриль этот риск увеличивается.

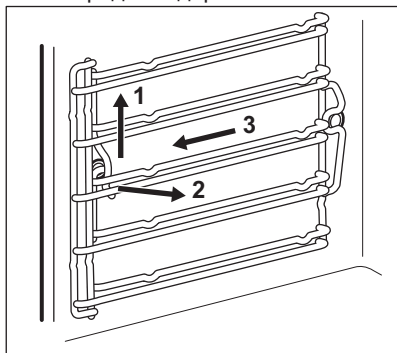
- Стойкие загрязнения удаляйте специальными чистящими средствами для духовых шкафов.
- После каждого использования все принадлежности духового шкафа следует очистить и просушить. Используйте для этого мягкую тряпку, смоченную в теплой воде с моющим средством.
- Если у вас есть принадлежности с антипригарным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

## 12.2 Снятие направляющих для противня

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

Снимите направляющие для противня, чтобы вымыть прибор.

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



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

Установка направляющих для противня производится в обратном порядке.

## 12.3 Очистка паром

### Меню / Функции / Очистка

Удалите как можно больше загрязнений вручную.

Внутреннее стекло дверцы протирайте мягкой тканью, смоченной теплой водой с моющим средством.

Снимите направляющие для очистки боковых стенок.



### ОСТОРОЖНО!

Для достижения оптимальных результатов запускайте функцию очистки, когда прибор охлажден. Проверьте наличие остаточного тепла.

Всегда используйте функцию после приготовления с использованием пара.

При работе функции лампа освещения не горит.

1. Залейте 400 мл воды и 3 столовых ложки уксуса (без специй) непосредственно в парогенератор.
2. Включите в меню функцию: Очистка паром.

Дисплей покажет продолжительность функции (33 минуты).

По окончании выполнения программы прозвучит звуковой сигнал.

3. Коснитесь дисплея, чтобы выключить звуковой сигнал.
4. Протрите внутреннюю поверхность прибора мягкой влажной губкой.
5. Удалите из парогенератора оставшуюся в нем воду.
6. После очистки оставьте дверцу прибора открытой примерно на 1 час. Дождитесь полного высыхания прибора. Для ускорения сушки можно разогреть прибор горячим воздухом при 150°C около 15 минут.

Для достижения максимального эффекта от использования функции очистки очистите прибор вручную немедленно по окончании работы функции.

В случае высокого уровня загрязненности используйте функцию дважды. Прежде чем закрыть крышку, убедитесь что прибор остыл.

## 12.4 Удаление накипи из парогенератора

1. Залейте приблизительно 250 мл воды и 3 столовых ложки уксуса непосредственно в парогенератор.
2. Выберите в меню пункт Помощь в очистке.
3. Включите функцию Удаление накипи.

Дисплей покажет продолжительность функции (15 минут).

По окончании выполнения программы прозвучит звуковой сигнал.

4. Чтобы выключить звуковой сигнал, нажмите на любое сенсорное поле.
5. Удалите из парогенератора оставшуюся в нем воду.
6. Чтобы прибор полностью высох, держите его дверцу открытой примерно 1 час. Для ускорения сушки можно разогреть прибор горячим воздухом при 150°C около 15 минут.

## 12.5 Снятие и установка дверцы

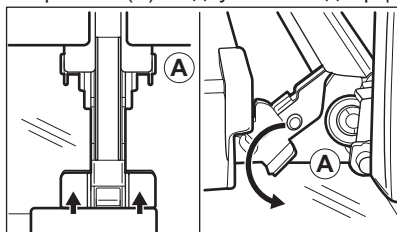
Как дверца, так и внутренние стеклянные панели снимаются для чистки. Количество стеклянных панелей зависит от конкретной модели.



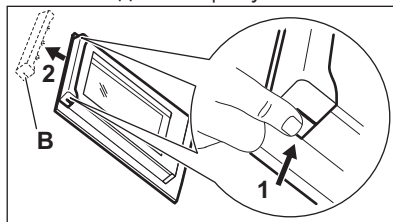
### ВНИМАНИЕ!

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

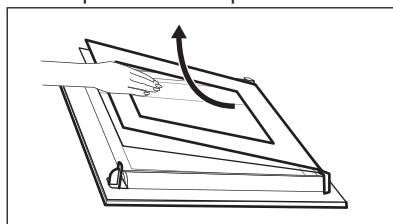
1. Полностью откройте дверцу.
2. Нажмите до упора стопорные рычаги (А) на двух петлях дверцы.



3. Прикройте дверцу до первого фиксируемого положения (приблизительно на угол 70°).
4. Возьмитесь за дверцу с обеих сторон и потяните ее от прибора под углом вверх.
5. Положите дверцу наружной стороной вниз на мягкую ткань, расстеленную на ровной поверхности. Это предотвратит появление царапин.
6. Возьмитесь за дверную планку (В) на верхней кромке дверцы с двух сторон и нажмите внутрь, чтобы освободить защелку.



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



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

После окончания очистки установите стеклянные панели и дверцу.

Выполните перечисленные выше действия в обратной последовательности. Вставьте сначала меньшую панель, а затем большую.

## 12.6 Замена лампы

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

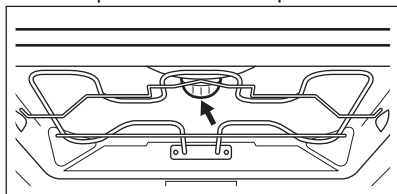
**ВНИМАНИЕ!**

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

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

**Верхняя лампа**

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



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

**Боковая лампа**

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

## 13. ПОИСК И УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ

**ВНИМАНИЕ!**

См. Главы, содержащие сведения по технике безопасности.

### 13.1 Что делать, если...

Неисправность	Возможная причина	Решение
Духовой шкаф не нагревается.	Духовой шкаф выключен.	Включите духовой шкаф.
Духовой шкаф не нагревается.	Не заданы необходимые установки.	Убедитесь, что выставлены правильные настройки.
Духовой шкаф не нагревается.	Включена функция «Защита от детей».	См. «Отключение функции «Защита от детей».



Неисправность	Возможная причина	Решение
Духовой шкаф не нагревается.	Сработал предохранитель.	Проверьте, не является ли предохранитель причиной неисправности. Если предохранитель сработает повторно, обратитесь к квалифицированному электрику.
Лампа не горит.	Лампа перегорела.	Замените лампу.
На дисплее отображается сообщение об ошибке с символом «F...»	Ошибка электронного блока.	Обратитесь в авторизованный сервисный центр.
Пар и конденсат осаждаются на продуктах и внутри камеры духового шкафа	Блюда находились в духовом шкафу слишком долго.	По окончании процесса приготовления не оставляйте блюда в духовом шкафу более чем на 15-20 минут.

### 13.2 Информация для обращения в сервис-центр

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

Данные для сервисных центров находятся на табличке с техническими

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


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


## 14. ТЕХНИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ

### 14.1 Технические данные

Напряжение	220 - 240 В
Частота	50 Гц

## 15. ОХРАНА ОКРУЖАЮЩЕЙ СРЕДЫ

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

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

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

Класс энергопотребления: : A

АЭГ Хаусгерете ГмбХ - фабрика Ротенбург  
Бодельшвингштрассе 1, D-91541 Ротенбург  
Германия



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



867302335-B-122014



 **AEG**  
perfekt in form und funktion