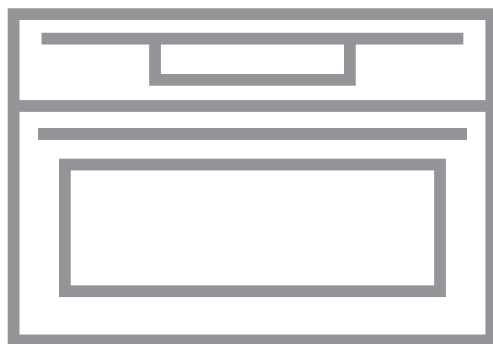


▶ KSM892220M
KSR892220M

RU Инструкция по эксплуатации
Духовой шкаф с функцией пара

USER MANUAL



AEG

СОДЕРЖАНИЕ

1. СВЕДЕНИЯ ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ.....	3
2. УКАЗАНИЯ ПО БЕЗОПАСНОСТИ.....	5
3. ОПИСАНИЕ ИЗДЕЛИЯ.....	8
4. ЭКСПЛУАТАЦИЯ ПРИБОРА.....	9
5. ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ.....	10
6. ЕЖЕДНЕВНОЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ.....	11
7. ФУНКЦИИ ЧАСОВ.....	24
8. ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ДОПОЛНИТЕЛЬНЫХ ПРИНАДЛЕЖНОСТЕЙ.....	25
9. ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ ФУНКЦИИ.....	28
10. ПОЛЕЗНЫЕ СОВЕТЫ.....	28
11. УХОД И ОЧИСТКА.....	53
12. ПОИСК И УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ.....	58
13. ЭНЕРГОЭФФЕКТИВНОСТЬ.....	62

ДЛЯ ИДЕАЛЬНЫХ РЕЗУЛЬТАТОВ

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



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

www.aeg.com/webselfservice



Зарегистрировать свое изделие для улучшения обслуживания:

www.registeraeg.com



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


www.aeg.com/shop


ПОДДЕРЖКА ПОТРЕБИТЕЛЕЙ И СЕРВИСНОЕ ОБСЛУЖИВАНИЕ

Мы рекомендуем использовать оригинальные запчасти.

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

Данная информация находится на табличке с техническими данными.

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

 **Общая информация и рекомендации**

 **Информация по охране окружающей среды**

Право на изменения сохраняется.

1. ⚠ СВЕДЕНИЯ ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ

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

1.1 Безопасность детей и лиц с ограниченными возможностями

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

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

1.2 Общие правила техники безопасности

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

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

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

2. УКАЗАНИЯ ПО БЕЗОПАСНОСТИ

2.1 Установка



ВНИМАНИЕ!

Установка прибора должна осуществляться только квалифицированным персоналом!

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

2.2 Подключение к электросети



ВНИМАНИЕ!

Существует риск пожара и поражения электрическим током.

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

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

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



ВНИМАНИЕ!

Существует риск повреждения прибора.

- Для предупреждения повреждения и изменения цвета эмали:
 - не помещайте непосредственно на дно прибора посуду и иные предметы.
 - не кладите непосредственно на дно прибора алюминиевую фольгу.
 - не наливайте в нагретый прибор воду.
 - не храните влажную посуду и продукты в приборе после окончания приготовления пищи.
 - соблюдайте осторожность при установке и извлечении аксессуаров.
- Изменение цвета эмали или нержавеющей стали не влияет на эффективность работы прибора.
- Для приготовления тортов, содержащей большое количество влаги, используйте противень для жарки. Соки из фруктов могут вызывать появление пятен, удалить которые будет невозможно.
- Данный прибор предназначен только для приготовления пищи. Его не следует использовать в других целях, например, для обогрева помещений.
- Всегда готовьте при закрытой дверце духового шкафа.

2.3 Эксплуатация



ВНИМАНИЕ!

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

- Не вносите изменения в параметры данного прибора.
- Удостоверьтесь, что вентиляционные отверстия не закрыты.
- Во время работы прибора не оставляйте его без присмотра.
- Прибор необходимо выключать после каждого использования.
- Соблюдайте осторожность, открывая дверцу прибора во время его работы. Может произойти высвобождение горячего воздуха.
- При использовании прибора не касайтесь его мокрыми руками; не касайтесь прибора, если на него попала вода.

- В случае установки прибора за мебельной панелью (например, за дверцей) позаботьтесь о том, чтобы во время работы прибора дверца ни в коем случае не оказывалась закрытой. Нагрев и влажность, образующиеся за закрытой дверцей или мебельной панелью, могут привести к последующему повреждению прибора, места его установки или пола. Не закрывайте дверцу мебели до окончательного остывания прибора после использования.
- Во избежание повреждения покрытия прибора производите его регулярную очистку.
- Протирайте прибор мягкой влажной тряпкой. Используйте только нейтральные моющие средства. Не используйте абразивные средства, абразивные губки, растворители или металлические предметы.
- В случае использования спрея для очистки духового шкафа следуйте указаниям по безопасности на его упаковке.
- Не очищайте каталитическую эмаль (если прибор имеет соответствующее покрытие) какими-либо моющими средствами.

2.4 Приготовление на пару



ВНИМАНИЕ!

Существует риск получения ожогов и повреждения прибора.

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

2.5 Уход и очистка



ВНИМАНИЕ!

Существует риск травмы, пожара или повреждения прибора.

- Перед выполнением операций по чистке и уходу выключите прибор и извлеките вилку сетевого шнура из розетки.
- Убедитесь, что прибор остыл. В противном случае стеклянные панели могут треснуть.
- Поврежденные стеклянные панели следует заменять незамедлительно. Обратитесь в авторизованный сервисный центр.
- Будьте осторожны при снятии дверцы с прибора. Дверца – тяжелая!

2.6 Внутреннее освещение

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



ВНИМАНИЕ!

Существует опасность поражения электрическим током.

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

2.7 Утилизация



ВНИМАНИЕ!

Существует опасность травмы или удушья.

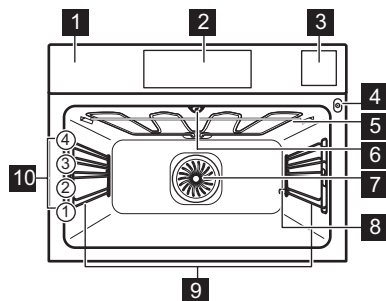
- Отключите прибор от сети электропитания.
- Обрежьте кабель электропитания как можно ближе к прибору и утилизируйте его.
- Удалите защелку дверцы, чтобы дети или домашние животные не оказались заблокированными в приборе.

2.8 Сервис

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

3. ОПИСАНИЕ ИЗДЕЛИЯ

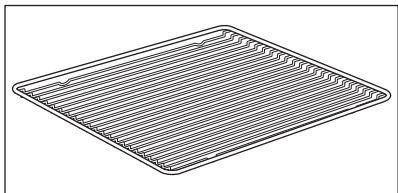
3.1 Общий обзор



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

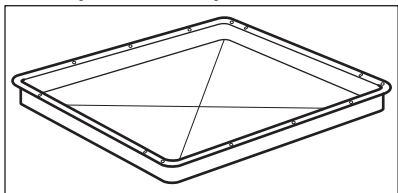
3.2 Аксессуары

Решетка



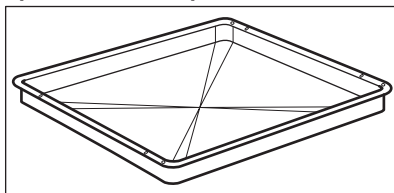
Для кухонной посуды, форм для выпечки, жаркого.

Эмалированный противень



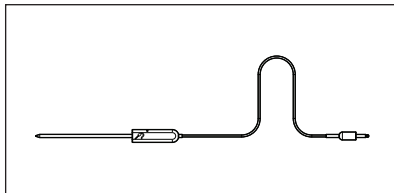
Для тортов и печенья.

Глубокий эмалированный противень для гриля



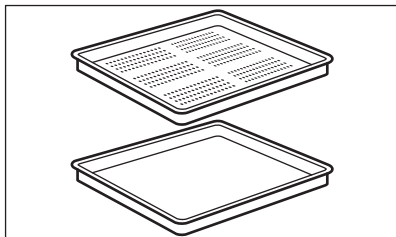
Для выпекания и жарки или в качестве поддона для сбора жира.

Термощуп



Для измерения температуры внутри продукта.

Набор противней для приготовления на пару

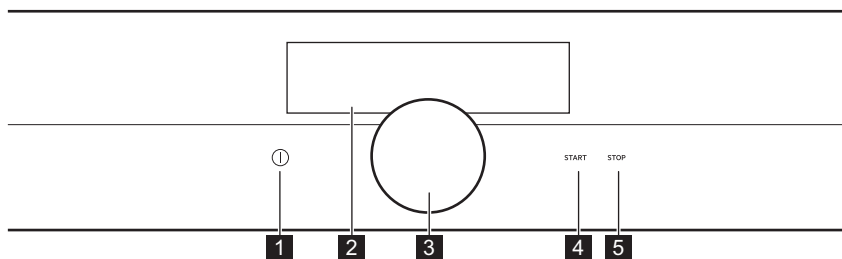


Один контейнер для продуктов без отверстий и один контейнер с отверстиями.

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

4. ЭКСПЛУАТАЦИЯ ПРИБОРА

4.1 Панель управления



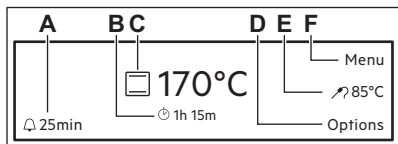
Функция	Комментарий
1 Вкл/Выкл	Включение и выключение прибора.
2 Дисплей	Отображение текущих настроек прибора.
3 Вращающаяся ручка	Настройка режимов и прокрутка меню. Для включения прибора нажмите ①. Поверните ручку, чтобы вызвать экран настроек. Для прокрутки меню нажмите и поверните вращающуюся ручку.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

4.2 Дисплей

После включения на дисплее отображается последний выбранный режим нагрева.



Дисплей с максимальным набором функций.



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

5. ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ



ВНИМАНИЕ!

См. Главы, содержащие Сведения по технике безопасности.

5.1 Первая чистка

Извлеките из прибора все аксессуары и съемные направляющие для противней.



См. Главу «Уход и очистка».

Перед первым использованием прибор и аксессуары следует очистить.

Установите аксессуары и съемные направляющие для полок обратно на место.

5.2 Первое подключение

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

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

5.3 Установка уровня жесткости воды

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

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


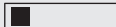



Жест. воды		Содержание каль- ция (ммоль/л)	Содержание кальция (мг/л)	Тип воды
Класс	dH			
1	0 - 7	0 - 1.3	0 - 50	Мягкая
2	7 - 14	1.3 - 2.5	50 - 100	Умеренно жесткая

Жест. воды		Содержание каль- ция (ммоль/л)	Содержание кальция (мг/л)	Тип воды
Класс	dH			
3	14 - 21	2.5 - 3.8	100 - 150	Жесткая
4	более 21	более 3,8	более 150	Очень жест- кая

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

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

5. Задайте жесткость воды в меню Основные установки.

Индикаторная по- лоска	Жесткость воды
	1
	
	2
	3
	4

Черные квадраты в таблице соответствуют красным квадратам на индикаторной полоске.

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

6. ЕЖЕДНЕВНОЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ



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

6.1 Режимы нагрева

Включение и выключение режимов нагрева.

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

На дисплее будет подчеркнута последняя использованная функция.









3. Нажмите на вращающуюся ручку для вызова подменю и поверните ее для выбора режима нагрева.
4. Нажмите на вращающуюся ручку для подтверждения.
5. Установите температуру и подтвердите выбор.
6. Нажмите **START**. Термощуп можно подключить в любой момент как до, так и в течение процесса приготовления. Некоторые функции содержат набор всплывающих элементов. Для перехода к следующему элементу нажмите на вращающуюся ручку. После подтверждения последнего

выбора начнется выполнение функции.
Для выключения функции нажмите STOP.




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

Режимы нагрева: Особые



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







Режимы нагрева: Стандартный

Режим нагрева	Применение
 Горячий воздух	Одновременное выпекание, жарка и высушивание продуктов максимум на двух уровнях. Установите температуру на 20°C – 40°C ниже, чем для режима Верхн/нижн. нагрев.

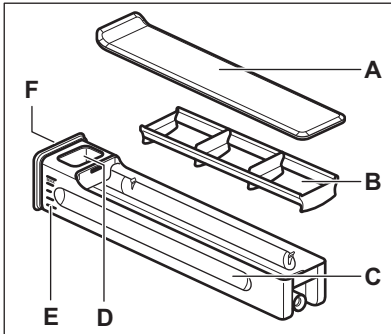
Режим нагрева	Применение
 <p>Горячий воздух + нижний</p>	Выпекание на одном уровне духового шкафа, когда требуется более интенсивное подрумянивание и хрустящая нижняя корочка. Установите температуру на 20°C – 40°C ниже, чем для режима Верхн/нижн. нагрев.
 <p>Верхн/нижн. нагрев (Верхний/нижний нагрев)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

Режимы нагрева: Пар

Режим нагрева	Применение
 <p>Влажный пар</p>	Приготовление на пару овощей, гарниров или рыбы.
 <p>Выс. влажность проф.</p>	Функция подходит для приготовления таких деликатных блюд как заварной крем, открытый пирог, террин и рыба.

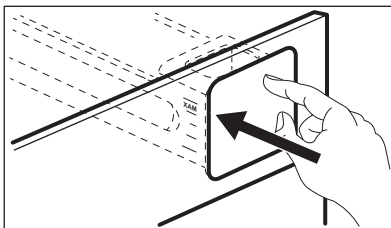
Режим нагрева	Применение
 <p data-bbox="300 161 482 209">Средн. влажность проф.</p>	<p data-bbox="552 161 1028 344">Функция подходит для приготовления припущенного и тушеного мяса, а также хлеба и продуктов из сдобного дрожжевого теста. Благодаря сочетанию пара и нагрева мясо приобретает нежную и сочную текстуру, а выпечка из дрожжевого теста приобретает хрустящую и блестящую поверхность.</p>
 <p data-bbox="300 363 529 387">Низк. влажность проф.</p>	<p data-bbox="552 363 1028 491">Данная функция подходит для мяса, птицы, запеченных блюд и запеканок. Благодаря сочетанию пара и нагрева мясо приобретает нежную и сочную текстуру, а также хрустящую корочку.</p>
 <p data-bbox="300 517 430 541">Регенерация</p>	<p data-bbox="552 517 1028 778">Разогрев продуктов с помощью пара предотвращает подсыхание поверхности. Мягкое и равномерное распределение нагрева позволяет раскрыть вкус и аромат продуктов так, как будто они были только что приготовлены. Данная функция может использоваться для разогрева продуктов непосредственно на тарелке. Можно разогревать больше одной тарелки одновременно, используя несколько положений противней.</p>
 <p data-bbox="300 804 512 828">Низкотемпературное</p>	<p data-bbox="552 804 1028 986">Название функции относится к методу приготовления в герметично закрытых пластиковых пакетах при низких температурах. Подробнее см. Раздел «Низкотемпературное приготовление ниже, а также Главу «Указания и рекомендации», где приведены Таблицы для приготовления пищи.</p>
 <p data-bbox="300 1008 351 1032">Хлеб</p>	<p data-bbox="552 1008 1028 1110">Используйте данную функцию для приготовления хлеба и булочек на хорошем профессиональном уровне в части получения хрустящей корочки, ее блеска и цвета.</p>
 <p data-bbox="300 1131 474 1155">Подготовка теста</p>	<p data-bbox="552 1131 1028 1233">Увеличение влажности при помощи пара улучшает и ускоряет процесс подготовки теста, не допуская подсыхания его поверхности и сохраняя эластичность.</p>

Выдвижной резервуар для воды



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

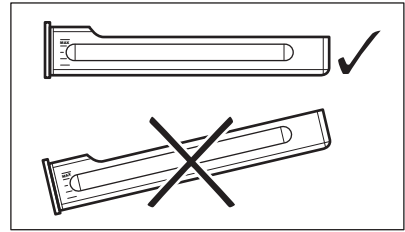
Выдвижной резервуар для воды извлекается из прибора. Аккуратно нажмите на переднюю кнопку. После нажатия на выдвижной резервуар для воды он автоматически выдвинется из прибора.



Выдвижной резервуар для воды можно наполнить двумя способами:

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

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



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

Выдвижной резервуар для воды следует опорожнять после каждого использования.



ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

Выдвижной резервуар для воды следует держать вдали от горячих поверхностей.

Приготовление на пару

Крышка выдвижного резервуара для воды находится внутри панели управления.



ВНИМАНИЕ!

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

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

3. Установите выдвижной резервуар для воды в исходное положение.



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

4. Включите прибор.
5. Задайте режим нагрева с паром и задайте температуру.
6. При необходимости задайте функцию Продолжительность \rightarrow или Окончание \rightarrow |.

Пар начнет появляться примерно через 2 минуты. Когда прибор достигнет заданной температуры, раздастся сигнал.

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

После окончания приготовления прозвучит звуковой сигнал.

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



ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

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

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

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



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

6.2 Меню - обзор



Меню

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

Подменю для: Очистка

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

Подменю для: Основные установки

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

Подменю для: Настройка

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

Подменю для: Сервис

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

Подменю для: Помощь в приготовлении

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

Для ряда блюд также можно выбрать метод приготовления:

- Вес, автоматич.
- Термошуп

Уровень, на котором блюдо будет приготовлено:

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

Категория блюда: Мясо и рыба

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

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

Птица		
Цыпленок	Целиком	
	Половина	
	Грудка	На пару
		Низкотемпературное приготовление
	Ножки	
Крылышки		

Птица		
Утка	Целиком:	
	Грудка	
Гусь		
Индейка	Целиком:	
	Грудка	

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

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

Категория блюда: Гарниры / запеч. блюда

Блюда		
Гарниры	Картофель Свеж.	На пару
		Низкотемпературное приготовление
	Картофель Замороженн.	Картофель фри
		Крокеты
		Картофель, ломтики
		Картофельные Биточки
	Рис	
	Паста, свежая	
	Полента	
	Клецки	Хлебные клецки
Картоф. клецки		
Клецки из дрожжевого теста		
Запеч. блюда	Лазанья	
	Картофельная запеканка	
	Запеканка из макарон	
	Овошн. запеканка	
	Запеканки, несладкие	
	Запеканки, овощи	

Блюда	
Бобовые и зерновые	
Террины	
Яйца	Всмятку
	Медиум
	Вкрутую
	Запеченные яйца

Категория блюда: Несладкая выпечка

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

Категория блюда: Десерты / выпечка

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

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

Блюдо	
Пирог на противне	Замороженный яблочный штрудель
	Шоколадный торт
	Сырный торт/ Чизкейк
	Рожд. коврижки
Откр. фрукт. пир.	Изделия из песочного теста
	Опарн. тесто
	Дрожжевое тесто
	Бисквитный пирог
	Сах. печенье
	Швейц. рулет
	Сладк. швейц. пирог
	Дрожжевой пирог

Блюдо	
Пирожные	Маленькие торты
	Пирожн. из заварн. теста
	Эклеры
	Минд. печенье
	Маффины
	Полоски из теста
	Изд. из сл. теста
	Песочн. печенье
Флан	
Заварной крем	
Запеканки, сладкие	
Сладкие клецки	

Категория блюда: Овощи

Блюдо	
Артишоки	На пару
	Низкотемпературное приготовление
Спаржа, зеленая	На пару
	Низкотемпературное приготовление
Спаржа, белая	На пару
	Низкотемпературное приготовление
Свекла	
Скорцонера(лист.капуста)	

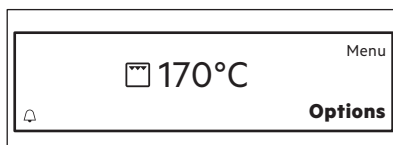
Блюдо	
Брокколи	Соцветия
	Целиком
Брюссельская капуста	
Турнепс	
Морковь	На пару
	Низкотемпературное приготовление
Цветная капуста	Соцветия
	Целиком
Сельдерей	На пару
	Низкотемпературное приготовление
Корневой сельдерей	
Цуккини, ломтики	На пару
	Низкотемпературное приготовление
Баклажаны	На пару
	Низкотемпературное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

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

Категория блюда: Фрукты

Блюдо
Яблоки
Манго
Нектарины
Персики
Груши
Ананас
Сливы

6.3 Опции



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

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




6.4 Остаточное тепло



После выключения духового шкафа на дисплее отображается остаточное

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

7. ФУНКЦИИ ЧАСОВ

7.1 Настройки таймера

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

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

¹⁾ Максимум 23 часа 59 минут

8. ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ДОПОЛНИТЕЛЬНЫХ ПРИНАДЛЕЖНОСТЕЙ



ВНИМАНИЕ!

См. Главы, содержащие Сведения по технике безопасности.

8.1 Термощуп

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

Необходимо задать два значения температуры:

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



ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

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

Указания для достижения оптимальных результатов:

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

- Используйте рекомендуемые настройки температуры внутри продукта.



ВНИМАНИЕ!

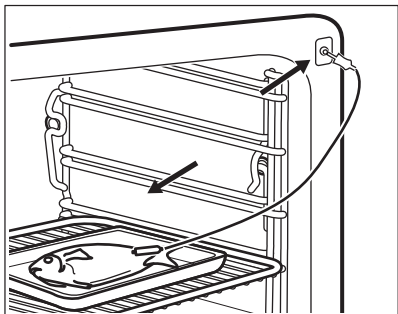
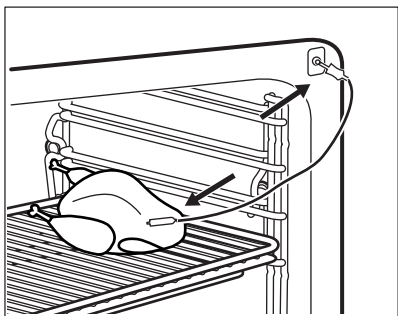
См. Главу «Указания и рекомендации».



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

Категории блюд: мясо, птица и рыба

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



На дисплее отобразится: Термощуп.

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

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

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



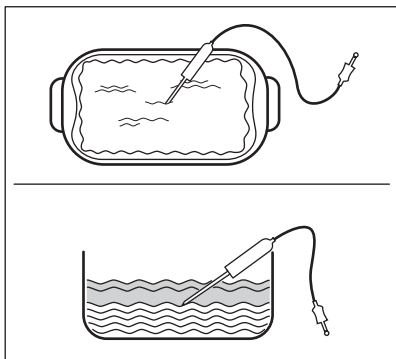
ВНИМАНИЕ!

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

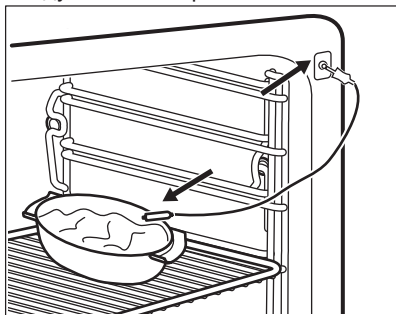
Категория блюд: запеканки

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

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



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



На дисплее отобразится: Термощуп.

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

Когда блюдо достигнет заданной температуры, раздастся звуковой

сигнал. Духовой шкаф автоматически выключится.

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




ВНИМАНИЕ!

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

Изменение температуры внутри продукта

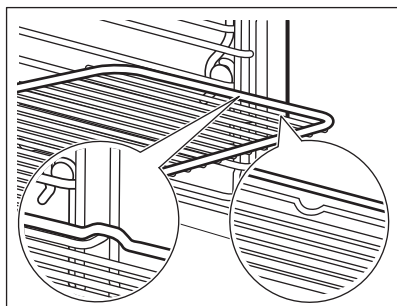
В ходе приготовления можно в любой момент изменить значение температуры духового шкафа и температуры внутри продукта:

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

8.2 Установка аксессуаров

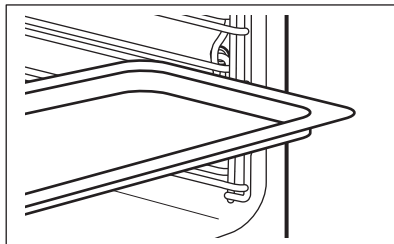
Решетка:

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



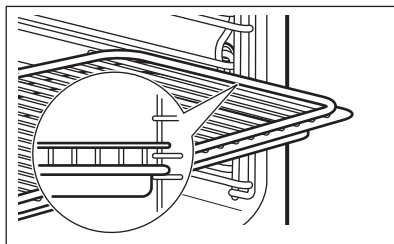
Эмалированный противень / Противень для жарки:

Вставьте эмалированный противень / сотейник между направляющими планками духового шкафа.



Одновременная установка решетки и эмалированного противня / сотейника:

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



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


9. ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ ФУНКЦИИ

9.1 Автоматическое отключение

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

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

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

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

9.2 Вентилятор охлаждения

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

10. ПОЛЕЗНЫЕ СОВЕТЫ



ВНИМАНИЕ!

См. Главы, содержащие Сведения по технике безопасности.



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

10.1 Рекомендации по использованию особых режимов нагрева духового шкафа

Поддержание тепла

Используйте данную функцию, если требуется поддерживать блюдо горячим.

Автоматически поддерживается температура 80°C.

Подогрев тарелок

Для подогрева тарелок.

Равномерно разместите тарелки по всей решетке. 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 теста. Накрывать его не обязательно. Установите решетку на первый уровень и поставьте на нее миску. Закройте дверцу и выберите функцию

Подготовка теста. Установите необходимое время.

Размораживание

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

10.2 Влажный пар



ВНИМАНИЕ!

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

Данный режим подходит для всех продуктов – как свежих, так и замороженных. Его можно использовать для приготовления, разогрева, размораживания, припускания и бланширования

овощей, мяса, рыбы, макаронных изделий, риса, кукурузы, манной крупы и яиц.

За один прием Вы можете приготовить полный набор блюд. Для надлежащего приготовления каждого блюда подбирайте блюда со сходным временем приготовления. Наполните выдвижной резервуар для воды до максимальной отметки. Поместите блюда в подходящую кухонную посуду и поставьте их на решетки. Подберите такое расстояние между блюдами, чтобы пар мог свободно циркулировать между ними.

Стерилизация

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

Овощи

Продукты	Температура (°C)	Время (мин)	Положение противня
Артишоки	99	50 - 60	1
Баклажаны	99	15 - 25	1
Цв. капуста, целиком	99	35 - 45	1
Цв. капуста, соцв.	99	25 - 35	1
Брокколи, целиком	99	30 - 40	1
Брокколи, соцв. ¹⁾	99	13 - 15	1
Нарез. грибы	99	15 - 20	1
Горох	99	20 - 30	1
Фенхель	99	25 - 35	1
Морковь	99	25 - 35	1

Продукты	Температура (°C)	Время (мин)	Положение противня
Кольраби, полосками	99	25 - 35	1
Сладкий перец, соломкой	99	15 - 20	1
Лук-порей, кольцами	99	20 - 30	1
Зеленая фасоль	99	35 - 45	1
Маш-салат, соцветия	99	20 - 25	1
Брюссельская капуста	99	25 - 35	1
Свекла	99	70 - 90	1
Скорцонера(лист.капуста)	99	35 - 45	1
Сельдерей, кубиками	99	20 - 30	1
Спаржа, зеленая	99	15 - 25	1
Спаржа, белая	99	25 - 35	1
Свеж. шпинат	99	15 - 20	1
Очищенные помидоры	99	10	1
Белая фасоль	99	25 - 35	1
Савойская капуста	99	20 - 25	1
Цукини, ломтики	99	15 - 25	1
Фасоль, бланшированная	99	20 - 25	1
Овощи, бланшированные	99	15	1
Сушеная фасоль, замоченная (соотношение воды/фасоли 2:1)	99	55 - 65	1

Продукты	Температура (°С)	Время (мин)	Положение противня
Горох в стручках	99	20 - 30	1
Белокочанная или краснокочанная капуста, полосками	99	40 - 45	1
Тыква, нарезанная кубиками	99	15 - 25	1
Квашеная капуста	99	60 - 90	1
Батат	99	20 - 30	1
Помидоры	99	15 - 25	1
Сладкая кукуруза на початке	99	30 - 40	1

1) Предварительно разогрейте духовой шкаф в течение 5 минут.

Гарниры

Продукты	Температура (°С)	Время (мин)	Положение противня
Клецки из дрожжевого теста	99	25 - 35	1
Картоф. клецки	99	35 - 45	1
Картофель в мундире, средний	99	45 - 55	1
Рис (соотношение воды/риса 1:1) ¹⁾	99	35 - 45	1
Вар. карт., четвертушки	99	35 - 45	1
Хлебные клецки	99	35 - 45	1
Тальятелле, свеж.	99	15 - 25	1
Полента (соотношение с водой 3:1)	99	40 - 50	1

Продукты	Температура (°C)	Время (мин)	Положение противня
Булгур (соотношение воды/риса 1:1)	99	25 - 35	1
Кускус (соотношение воды/кускуса 1:1)	99	15 - 20	1
Шпецле (немецкие макаронные изделия)	99	25 - 30	1
Душистый рис (соотношение воды/риса 1:1)	99	30 - 35	1
Красная чечевица (соотношение воды/чечевицы 1:1)	99	20 - 30	1
Коричневая и зеленая чечевица (соотношение воды/чечевицы 3:1)	99	55 - 60	1
Рисовый пудинг (соотношение молока/риса 2,5:1)	99	40 - 55	1
Маннй пудинг (соотношение молока/манной крупы 3,5:1)	99	20 - 25	1

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

Фрукты

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

Рыба

Продукты	Температура (°С)	Время (мин)	Положение противня
Форель, приibl. 250 г	85	20 - 30	1
Креветки, свеж.	85	20 - 25	1
Креветки, заморож.	85	30 - 40	1
Филе лосося	85	20 - 30	1
Лосось-таймень (кумжа), приibl. 1000 г	85	40 - 45	1
Мидии	99	20 - 30	1
Куски рыбного филе, плоские	80	15	1

Мясо

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

Яйца

Продукты	Температура (°C)	Время (мин)	Положение противня
Яйца, сваренные вкрутую	99	18 - 21	1
Яйца вареные, в мешочек	99	11 - 12	1
Яйца, сваренные всмятку	99	10 - 11	1

10.3 Горячий воздух 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 Горячий воздух для первоначального обжаривания продуктов.
- Поместите овощи и гарниры в жаростойкую посуду. Поместите их в духовой шкаф вместе с жарким.

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



Максимальный объем воды 650 мл.

10.4 Влаж. пригот. - Выс. влажность проф.

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

Продукты	Температура (°С)	Время (мин)	Положение противня
Рыба, целиком (до 1000 г)	90	30 - 40	1
Запеченные клецки	120 - 130	40 - 50	1

1) Оставьте еще на полчаса с закрытой дверцей.

10.5 Влаж. пригот. - Средн. влажность проф.

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

10.6 Влаж. пригот. - Низк. влажность проф.

Продукты	Температура (°С)	Время (мин)	Положение противня
Жареная свинина, 1000 г	160 - 180	90 - 100	1
Ростбиф, 1000 г	180 - 200	60 - 90	1
Жареная телятина, 1000 г	180	80 - 90	1

Продукты	Температура (°C)	Время (мин)	Положение против- ня
Мясной рулет, сырой, 500 г	180	30 - 40	1
Копченая свинья вырезка, 600-1000 г (вы- мачивать 2 ча- са)	160 - 180	60 - 70	1
Цыпленок, 1000 г	180 - 210	50 - 60	1
Утка, 1500-2000 г	180	70 - 90	1
Гусь, 3000 г	170	130 - 170	1
Картофельная запеканка	160 - 170	50 - 60	1
Запеканка из ма- каронных изде- лий	170 - 190	40 - 50	1
Лазанья	170 - 180	45 - 55	1
Рулеты-полуфа- брикаты	200	15 - 20	1
Багеты-полуфа- брикаты, 40-50 г	200	15 - 20	1
Багеты-полуфа- брикаты, 40- 50 г, замороженные	200	25 - 35	1

10.7 Регенерация

Продукты	Температура (°C)	Время (мин)	Положение против- ня
Порционные блюда	110	10 - 15	1
Паста	110	10 - 15	1
Рис	110	10 - 15	1
Клецки	110	15 - 25	1

10.8 Йогурт

Используйте данную функцию для приготовления йогурта.

Ингредиенты:

- 1 л молока
- 250 г натурального йогурта

Приготовление:

Смешать йогурт с молоком и разлить по контейнерам для йогурта.

В случае использования некипяченого молока довести молоко до кипения и

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

Продукты	Температура (°C)	Время (час)	Положение противня
Йогурт сметанной консистенции	42	5 - 6	1
Йогурт полужидкой консистенции	42	7 - 8	1

10.9 Выпечка

- Ваш духовой шкаф может отличаться характером приготовления выпечки и жаркого от предыдущего. Адаптируйте свои обычные настройки, такие как температура, время приготовления и положения противней к значениям, приведенным в таблице.
- В первый раз используйте низкую температуру.
- Если найти установки для конкретного рецепта не удастся, поищите похожий рецепт.
- При выпекании пирогов более чем на одном положении противня время выпекания можно увеличить на 10–15 минут.
- Пироги и выпечка, расположенные на разной высоте, сначала подрумяниваются не всегда равномерно. В этом случае не меняйте температуру. Разница выровняется в процессе выпекания.
- В ходе приготовления противни могут деформироваться. После остывания противней эти деформации исчезают.

10.10 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. Время выпекания нельзя уменьшить, увеличив температуру.

Результат выпекания/ жарки	Возможная причина	Решение
Торт опадает и остается сырым, комковатым или частично непропеченным.	Слишком много жидкости в тесте.	Используйте меньшее количество жидкости. Соблюдайте требования по времени размешивания, особенно при использовании кухонных комбайнов.
Торт слишком сухой.	Слишком низкая температура духового шкафа.	При следующем приготовлении немного увеличьте температуру духового шкафа.
Торт слишком сухой.	Слишком большое время выпекания.	При следующем приготовлении немного уменьшите время выпекания.
Торт подрумянивается неравномерно.	Температура духового шкафа слишком высока, а время выпекания слишком мало.	Понижьте температуру духового шкафа и увеличьте время выпекания.
Торт подрумянивается неравномерно.	Тесто распределено неравномерно.	Равномерно распределите тесто по глубокому противню.
Торт не готов по истечении установленного времени.	Слишком низкая температура духового шкафа.	При следующем приготовлении немного увеличьте температуру духового шкафа.

10.11 Выпекание на одном уровне

Выпечка в формах

Продукты	Описание	Температура (°C)	Время (мин)	Положение противня
Пирог-кольцо или бриошь	Горячий воздух	150 - 160	50 - 70	1
Пирог «Мадейра» / Фруктовый кекс	Горячий воздух	140 - 160	70 - 90	1
Sponge cake / Бисквитный пирог	Горячий воздух	140 - 150	35 - 50	1
Sponge cake / Бисквитный пирог	Верхн/нижн. нагрев	160	35 - 50	1
Флан из песочного теста 1)	Горячий воздух	150 - 160	20 - 30	2

Продукты	Описание	Температура (°С)	Время (мин)	Положение противня
Флан из бисквитного теста	Горячий воздух	150 - 170	20 - 25	2
Apple pie / Яблочный пирог (2 формы по Ø 20 см, установленные по диагонали)	Горячий воздух	160	70 - 90	2
Apple pie / Яблочный пирог (2 формы по Ø 20 см, установленные по диагонали)	Верхн/нижн. нагрев	180	70 - 90	1
Чизкейк, на противне ²⁾	Верхн/нижн. нагрев	160 - 170	70 - 90	2

1) Предварительно разогрейте духовой шкаф.

2) Используйте противень для жарки.

Торты / выпечка / хлеб в глубоких противнях

Продукты	Описание	Температура (°С)	Время (мин)	Положение противня
Батон-плетенка / калач	Верхн/нижн. нагрев	170 - 190	30 - 40	1
Рождественский кекс ¹⁾	Верхн/нижн. нагрев	160 - 180	50 - 70	1
Хлеб (ржаной) ¹⁾	Верхн/нижн. нагрев			1
первый		230	20	
затем		160 - 180	30 - 60	
Профитроли/эклеры ¹⁾	Верхн/нижн. нагрев	190 - 210	20 - 35	2
Швейцарский рулет ¹⁾	Верхн/нижн. нагрев	180 - 200	10 - 20	2
Сладкий пирог с обсыпкой (сухой)	Горячий воздух	150 - 160	20 - 40	2
Сливочный миндальный торт/сахарные пирожные ¹⁾	Верхн/нижн. нагрев	190 - 210	20 - 30	2
Открытые фруктовые пироги из дрожжевого / сдобного теста ²⁾	Горячий воздух	150 - 170	30 - 55	2

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

1) Предварительно разогрейте духовой шкаф.

2) Используйте противень для жарки.

Печенье

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

Продукты	Описание	Температура (°C)	Время (мин)	Положение противня
Small cakes / Маленькие торты ¹⁾	Горячий воздух	160	20 - 35	2
Small cakes / Маленькие торты ¹⁾	Верхн/нижн. нагрев	170	20 - 35	2

¹⁾ Предварительно разогрейте духовой шкаф.

10.12 Выпечка и запеканки

Продукты	Описание	Температура (°C)	Время (мин)	Положение противня
Запеканка из макарон	Верхн/нижн. нагрев	180 - 200	45 - 60	1
Лазанья	Верхн/нижн. нагрев	180 - 200	25 - 40	1
Овощн. запеканка ¹⁾	Гриль + конвекция	170 - 190	15 - 35	1
Багеты с плавленым сыром сверху	Горячий воздух	160 - 170	15 - 30	1
Сладкие блюда	Верхн/нижн. нагрев	180 - 200	40 - 60	1
Запеканки с рыбой	Верхн/нижн. нагрев	180 - 200	30 - 60	1
Фаршированные овощи	Горячий воздух	160 - 170	30 - 60	1

¹⁾ Предварительно разогрейте духовой шкаф.

10.13 Влажный горячий воздух

Продукты	Температура (°C)	Время (мин)	Положение противня
Запеканка из пасты	180 - 200	45 - 60	1
Лазанья	180 - 200	45 - 60	1
Картофельная запеканка	190 - 210	55 - 80	1
Сладкие блюда	180 - 200	45 - 60	1

Продукты	Температура (°C)	Время (мин)	Положение противня
Пирог-кольцо или бриошь	160 - 170	50 - 70	1
Батон-плетенка / калач	170 - 190	40 - 50	1
Сладкий пирог с обсыпкой (сухой)	160 - 170	20 - 40	2
Печенье из дрожжевого теста	160 - 170	20 - 40	2

10.14 Выпекание на нескольких уровнях

Использование функции: Горячий воздух.

Торты / выпечка / хлеб в глубоких противнях

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

¹⁾ Предварительно разогрейте духовой шкаф.

Торты / пирожные / хлеб в глубоких противнях

Продукты	Температура (°C)	Время (мин)	Положение противня
Песочн. печенье	150 - 160	20 - 40	1 / 4
Short bread / Песочное печенье / Полоски из теста	140	25 - 45	1 / 4
Печенье из сдобного теста	160 - 170	25 - 40	1 / 4
Выпечка с яичным белком, безе	80 - 100	130 - 170	1 / 4
Минд. печенье	100 - 120	40 - 80	1 / 4
Печенье из дрожжевого теста	160 - 170	30 - 60	1 / 4

10.15 Медл. приготовление

Используйте эту функцию для приготовления нежного постного мяса и рыбы. Данная функция не подходит к таким рецептам, как тушение в горшочке или жарка жирной свинины. Для гарантированного достижения мясом требуемой температуры внутри продукта можно использовать Термощуп.



ВНИМАНИЕ!

См. Главу «Указания и рекомендации».

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

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



Всегда готовьте без крышки при использовании данной функции.

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

Продукты	Количество (кг)	Температура (°C)	Время (мин)	Положение противня
Ростбиф	1 - 1.5	150	120 - 150	1
Говяжье филе	1 - 1.5	150	90 - 110	1
Жареная телятина	1 - 1.5	150	120 - 150	1
Стейки	0.2 - 0.3	120	20 - 40	1

10.16 Горячий воздух + нижний

Продукты	Температура (°C)	Время (мин)	Положение противня
Пицца (на тонкой основе) ¹⁾	210 - 230	15 - 25	2
Пицца (с обильной начинкой) ²⁾	180 - 200	20 - 30	2
Открытые пироги	180 - 200	40 - 55	1
Открытый пирог со шпинатом	160 - 180	45 - 60	1
Открытый Пирог (пикантный пирог)	170 - 190	45 - 55	1
Швейцарский открытый пирог	170 - 190	45 - 55	1

Продукты	Температура (°C)	Время (мин)	Положение противня
Сырный торт (чизкейк)	140 - 160	60 - 90	1
Ябл. пир., закр.	150 - 170	50 - 60	1
Овощной пирог	160 - 180	50 - 60	1
Пресный хлеб ¹⁾	210 - 230	10 - 20	2
Открытый слоеный пирог ¹⁾	160 - 180	45 - 55	2
Эльзасский пирог «Фламмухен» ¹⁾	210 - 230	15 - 25	2
Пироги ¹⁾	180 - 200	15 - 25	2

1) Предварительно разогрейте духовой шкаф.

2) Используйте противень для жарки.

10.17 Жарка

- Для жарки используйте жаростойкую кухонную посуду. См. инструкции изготовителя жаростойкой посуды.
- Большие куски мяса можно жарить непосредственно в противне для жарки или на решетке над противнем для жарки.
- Чтобы избежать пригорания мясного сока или жира добавьте в сотейник немного жидкости.
- Для получения поджаристой корочки все виды мяса можно жарить в сотейнике без крышки.
- При необходимости переворачивайте обжариваемый

продукт по истечении 1/2–2/3 времени приготовления.

- Для сохранения большей сочности мяса:
 - постные куски мяса следует готовить в сотейнике под крышкой или использовать пакет для жарки.
 - при жарке мяса и рыбы используйте куски весом не менее 1 кг
 - несколько раз в течение жарки поливайте выделяющимся соком крупное жаркое и птицу.

10.18 Таблицы с информацией по жарке

Говядина

Продукты	Описание	Количество	Температура (°C)	Время (мин)	Положение противня
Тушеное мясо	Верхн/нижн. нагрев	1 кг – 1,5 кг	230	120 - 150	1

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

¹⁾ Предварительно разогрейте духовой шкаф.

Свинина

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

Телятина

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

Баранина

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

Дичь

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

1) Предварительно разогрейте духовой шкаф.

Птица

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

Рыба (на пару)

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

10.19 Малый гриль

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

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

**ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ**

Приготовление на гриле всегда выполняйте при закрытой дверце духового шкафа.

Малый гриль

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

10.20 Нижний нагрев + гриль + конвекция

- Удалите с продукта его упаковку. Выложите продукт на тарелку

- Не накрывайте его тарелкой или миской. Это может замедлить размораживание.

Продукты	Температура (°C)	Время (мин)	Положение противня
Пицца, замороженная	200 - 220	15 - 25	2
Американская, замороженная	190 - 210	20 - 25	2
Итальянская, охлажденная	210 - 230	13 - 25	2
Мини, замороженные	180 - 200	15 - 30	2
Карт. фри, тонк.	190 - 210	15 - 25	2
Карт. фри, крупн.	190 - 210	20 - 30	2
Ломтики картофеля/ Крокеты	190 - 210	20 - 40	2
Хашбраун	210 - 230	20 - 30	2
Лазанья / каннелони, свежие	170 - 190	35 - 45	2
Лазанья / Каннелони, заморож.	160 - 180	40 - 60	2
Запеченный в духовом шкафу сыр	170 - 190	20 - 30	2
Куриные крылья	180 - 200	40 - 50	2

Замороженные готовые блюда

Продукты	Описание	Температура (°C)	Время (мин)	Положение противня
Замороженная пицца	Верхн/нижн. нагрев	согласно инструкциям производителя	согласно инструкциям производителя	2
Картофель фри ¹⁾ (300 г – 600 г)	Верхн/нижн. нагрев или Гриль + конвекция	200 - 220	согласно инструкциям производителя	2
Багеты	Верхн/нижн. нагрев	согласно инструкциям производителя	согласно инструкциям производителя	2

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

1) Во время приготовления перевернуть 2-3 раза

10.21 Консервирование

- Используйте для консервирования только стандартные банки одного размера.
- Не используйте металлические 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°С (см. Таблицу).

Ягоды

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

Фрукты с косточками

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

Овощи

Продукты	Температура (°С)	Время до начала медленного кипячения (мин)	Продолжение кипячения при 100 °С (мин)
Морковь ¹⁾	160 - 170	50 - 60	5 - 10

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

1) Оставьте стоять в духовом шкафу после его выключения.

10.22 Сушка

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

10.23 Хлеб

Не рекомендуется производить предварительный разогрев.

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

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

10.24 Термощуп таблица

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

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

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

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

Баранина / ягненок	Температура внутри продукта (°С)		
	Меньше	Средн.	Больше
Баранья нога	80	85	88
Седло барашка	75	80	85
Ножка ягненка, Жареный ягненок	65	70	75

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

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

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

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

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

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

10.25 Информация для тестирующих организаций

Влажный пар
Испытания согласно IEC 60350-1.

Продукты	Контейнер (Gastronorm)	Количество (кг)	Положение противня	Температура (°C)	Время (мин)	Комментарии
Брокколи ¹⁾	1 x 2/3 с перфорацией	0.3	2	99	13-15	Установите эмалированный противень на первый уровень.
Брокколи ¹⁾	1 x 2/3 с перфорацией	макс	2	99	15-18	Установите эмалированный противень на первый уровень.
Замороженный горох	1 x 2/3 с перфорацией	2	2	99	Пока температура в самой холодной области не достигнет 85°C.	Установите эмалированный противень на первый уровень.

¹⁾ Предварительно разогрейте духовой шкаф в течение 5 минут.

11. УХОД И ОЧИСТКА



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

11.1 Примечание относительно очистки

- Переднюю часть прибора протирайте мягкой тканью, смоченной в теплой воде с моющим средством.

- Для очистки металлических поверхностей используйте специальное чистящее средство.
- Для удаления снизу остатков накипи добавьте несколько капель уксуса.
- Очищайте внутреннюю камеру прибора после каждого использования. Накопление жира или остатков других продуктов может привести к возгоранию. При приготовлении на сковороде гриль этот риск увеличивается.
- Стойкие загрязнения удаляйте при помощи специальных чистящих средств для духовых шкафов.
- После каждого использования все принадлежности духового шкафа следует очистить и просушить. Используйте для этого мягкую тряпку, смоченную в теплой воде с моющим средством.
- Если у вас есть аксессуары с антипригарным покрытием, для их чистки не следует использовать агрессивные чистящие средства, предметы с острыми краями или посудомоечную машину. Это может привести к повреждению антипригарного покрытия.

11.2 Рекомендуемые средства для очистки

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

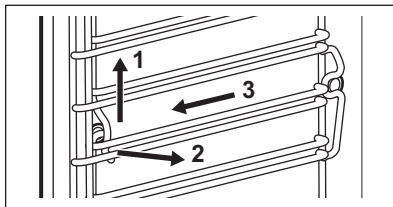
Наши продукты можно приобрести здесь: www.aeg.com/shop; она также продается в лучших розничных магазинах.

11.3 Снятие направляющих для противня

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

Снимите направляющие для противня, чтобы вымыть прибор.

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



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

11.4 Очистка паром

Удалите как можно больше загрязнений вручную.

Для очистки боковых стенок извлеките принадлежности и держатели решеток.

Функции очистки паром поддерживают очистку паром внутренней камеры прибора.

i Для достижения оптимальных результатов запустите функцию очистки, когда прибор охлажден.

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

При работе функции очистки паром освещение выключается.

1. Наполните выдвижной резервуар для воды до максимальной отметки.
2. Выберите в меню функцию очистки паром: Очистка.
Очистка паром – продолжительность работы функции составляет около 30 минут..
а) Включите функцию.

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

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

- a) Равномерно распылите подходящее моющее средство по внутренней камере – как по эмалированным, так и по стальным ее деталям. Перед запуском процедуры очистки убедитесь, что прибор остыл.
 - b) Включите функцию. Примерно через 50 минут прозвучит звуковой сигнал, сообщая о завершении первого этапа программы.
 - c) Протрите внутреннюю поверхность прибора неабразивной губкой для ухода за поверхностями. Для очистки внутренней камеры можно воспользоваться теплой водой или средствами для очистки духовых шкафов.
 - d) Начнется заключительный этап процедуры. Продолжительность данного этапа составляет около 25 минут.
3. Протрите внутреннюю поверхность прибора неабразивной губкой. Для очистки внутренней камеры можно воспользоваться теплой водой.
 4. Удалите из выдвижного резервуара для воды оставшуюся в нем воду.

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

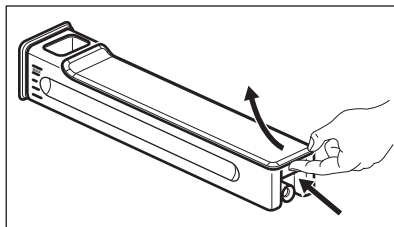
11.5 Напоминание о чистке

При выдаче напоминания о чистке запустите функцию Очистка паром плюс.

11.6 Чистка выдвижного резервуара для воды

Извлеките из прибора выдвижной резервуар для воды

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



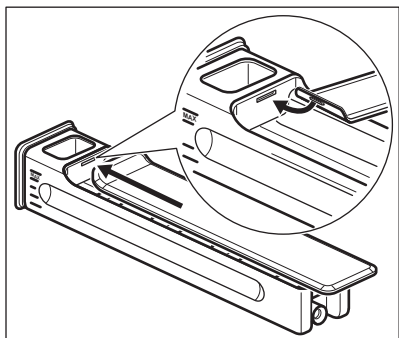
2. Снимите волногаситель. Потяните его из корпуса резервуара, пока он не выщелкнется.
3. Вымойте детали выдвижного резервуара для воды вручную. Используйте проточную воду с мылом.



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

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

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



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

11.7 Система приготовления на пару – Удал. накипи

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

Извлеките все аксессуары.

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

Полная продолжительность процедуры составляет около 2 часов.

При использовании данной функции освещение выключено.

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

i Продолжительность этого этапа составляет около 1 часа 40 минут.

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

i Продолжительность работы данного этапа составляет около 35 минут.

После окончания процедуры извлеките противень для жарки.

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

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

11.8 Напоминание о необходимости удаления накипи

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

Ненавязчивое напоминание напоминает и рекомендует произвести цикл удаления накипи.

Настоятельное напоминание обязывает произвести удаление накипи.



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

11.9 Система приготовления на пару – Ополаск.

Извлеките все дополнительные принадлежности.

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

Продолжительность работы функции составляет около 30 минут.

При использовании данной функции освещение выключено.

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

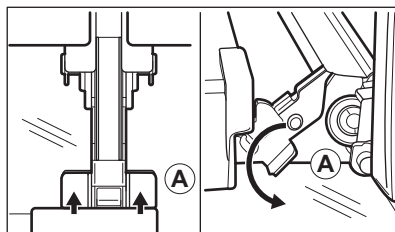
11.10 Снятие и установка дверцы

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

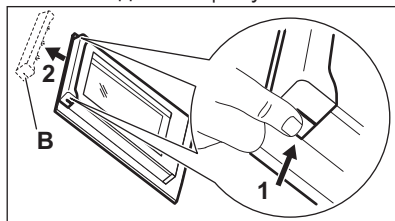


ВНИМАНИЕ!
Будьте осторожны при снятии дверцы с прибора. Дверца имеет большой вес.

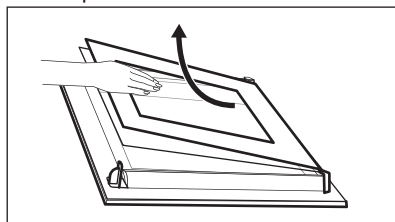
1. Полностью откройте дверцу.
2. Нажмите до упора стопорные рычаги (A) на двух петлях дверцы.



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 (B) 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 стеклянной панели, вытащите их по одной по направлению вверх.



9. Вымойте стеклянную панель водой с мылом. Осторожно вытрите стеклянную панель досуха.
По окончании чистки повторите описанные выше действия в обратной последовательности. Вставьте

сначала меньшую панель, затем большую, после чего установите дверцу.



ВНИМАНИЕ!

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

11.11 Замена лампы

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



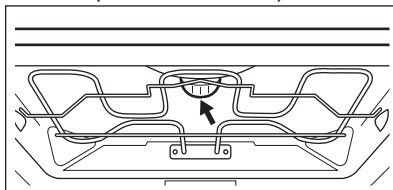
ВНИМАНИЕ!

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

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

Верхняя лампа

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



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

12. ПОИСК И УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ



ВНИМАНИЕ!

См. Главы, содержащие Сведения по технике безопасности.

12.1 Что делать, если...

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

Неисправность	Возможная причина	Решение
Духовой шкаф не нагревается.	Сработала функция автоматического отключения.	См. «Автоматическое отключение».
Духовой шкаф не нагревается.	Дверца не закрыта как следует.	Полностью закройте дверцу.
Духовой шкаф не нагревается.	Сработал предохранитель.	Проверьте, не является ли предохранитель причиной неисправности. Если предохранитель срабатывает повторно снова и снова, обратитесь к квалифицированному электрику.
Лампа не горит.	Лампа перегорела.	Замените лампу освещения.
На дисплее появляется приглашение установить Язык.	Имел место сбой энергоснабжения, длившийся более 3 дней.	См. Главу «Перед первым использованием».
На дисплее появляется приглашение установить Язык.	Включен деморежим.	Выключите деморежим: Меню / Основные установки / ДЕМО. Код включения / отключения: 2468.
На дисплее отображается код «F111».	Штекер термощупа не вставлен в свое гнездо надлежащим образом.	Вставьте штекер термощупа в гнездо до упора.
На дисплее отображается код ошибки, не указанный в данной Таблице.	Имел место сбой электроники.	<ul style="list-style-type: none"> • Выключите и снова включите духовой шкаф с помощью предохранителя домашней электропроводки или предохранительного выключателя на электрощите. • Если на дисплее снова отображается код ошибки, обратитесь в 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 дольше, чем на 15-20 минут.
Вставленный выдвижной резервуар для воды не фиксируется в приборе.	Крышка выдвижного резервуара для воды не установлена надлежащим образом.	Установите крышку выдвижного резервуара для воды надлежащим образом.

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

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

12.2 Информация для обращения в сервис-центр

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

Данные для сервисных центров находятся на табличке с техническими

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

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

13. ЭНЕРГОЭФФЕКТИВНОСТЬ

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

Наименование поставщика	AEG	
Идентификатор модели	KSM892220M KSR892220M	
Индекс энергоэффективности	80.8	
Класс энергопотребления	A	
Потребление электроэнергии при нормальной нагрузке в обычном режиме	0.89 кВт·ч/цикл	
Потребление электроэнергии при нормальной нагрузке в режиме принудительной циркуляции воздуха	0.59 кВт·ч/цикл	
Число камер	1	
Источник нагрева	Электричество	
Громкость	43 л	
Тип духового шкафа	Встраиваемый духовой шкаф	
Вес	KSM892220M	36.6 кг
	KSR892220M	36.6 кг

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

13.2 Экономия электроэнергии



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

Общие рекомендации

Позаботьтесь о том, чтобы дверца во время работы прибора была плотно закрыта. Во время приготовления не открывайте дверцу слишком часто. Следите за чистотой уплотнителя

дверцы и за тем, чтобы он был как следует закреплен на своем месте.

Для повышения энергосбережения используйте металлическую посуду.

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

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

Используйте остаточное тепло для разогрева других блюд.

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

Приготовление с использованием вентилятора

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

Остаточное тепло

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

Вентилятор и лампа освещения продолжают работать.


Сохранение продуктов теплыми


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

Приготовление с выключенной лампой освещения

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

14. 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.

 Класс энергетической эффективности: А

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

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

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

Изготовлено в Польше

www.aeg.com/shop



867336063-C-262017



AEG