

**Electrolux**

RU

# Инструкция по эксплуатации

---

**CombiSteam Pro**  
Духовой шкаф с  
функцией пара  
OREB9951Z



**Electrolux**

## 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. ЕЖЕДНЕВНОЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ.....	13
7. ФУНКЦИИ ЧАСОВ.....	29
8. АВТОМАТИЧЕСКИЕ ПРОГРАММЫ.....	30
9. ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ДОПОЛНИТЕЛЬНЫХ ПРИНАДЛЕЖНОСТЕЙ.....	31
10. ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ ФУНКЦИИ.....	33
11. ПОЛЕЗНЫЕ СОВЕТЫ.....	35
12. УХОД И ОЧИСТКА.....	68
13. ПОИСК И УСТРАНЕНИЕ НЕИСПРАВНОСТЕЙ.....	73
14. ТЕХНИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ.....	77

## МЫ ДУМАЕМ О ВАС

Благодарим вас за приобретение прибора Electrolux. Вы выбрали изделие, за которым стоят десятилетия профессионального опыта и инноваций. Уникальное и стильное, оно создавалось с заботой о вас. Поэтому когда бы вы ни воспользовались им, вы можете быть уверены: результаты всегда будут превосходными.

Добро пожаловать в Electrolux!

**На нашем веб-сайте вы сможете:**



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

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



Зарегистрировать свое изделие для улучшения обслуживания:

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



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


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

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

## 1.2 Общие правила техники безопасности

- Установка прибора и замена кабеля должна осуществляться только квалифицированным персоналом!
- **ВНИМАНИЕ:** Прибор и его доступные для контакта части сильно нагреваются во время эксплуатации. Будьте осторожны и не прикасайтесь к нагревательным элементам. Детям младше 8 лет запрещается находиться рядом с прибором, если только за ними не обеспечивается постоянный надзор взрослых.
- Помещая в прибор или извлекая из него посуду или 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 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 термошуп, рекомендованный для данного прибора.

## 2. УКАЗАНИЯ ПО БЕЗОПАСНОСТИ

### 2.1 Установка



#### **ВНИМАНИЕ!**

Установка прибора должна осуществляться только квалифицированным персоналом!

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

### 2.2 Подключение к электросети



#### **ВНИМАНИЕ!**

Существует риск пожара и поражения электрическим током.

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

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

## 2.3 Эксплуатация



### **ВНИМАНИЕ!**

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

- Данный прибор предназначен только для бытового применения.
- Не вносите изменения в параметры данного прибора.
- Удостоверьтесь, что вентиляционные отверстия не закрыты.
- Во время работы прибора не оставляйте его без присмотра.
- Прибор необходимо выключать после каждого использования.
- Соблюдайте осторожность, открывая дверцу прибора во время

его работы. Может произойти высвобождение горячего воздуха.

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



### **ВНИМАНИЕ!**

Существует риск повреждения прибора.

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

- вызывать появление пятен, удалить которые будет невозможно.
- Данный прибор предназначен только для приготовления пищи. Его не следует использовать в других целях, например, для обогрева помещений.
  - Всегда готовьте при закрытой дверце духового шкафа.
  - В случае установки прибора за мебельной панелью (например, за дверцей) позаботьтесь о том, чтобы во время работы прибора дверца ни в коем случае не оказывалась закрытой. Нагрев и влажность, образующиеся за закрытой дверцей или мебельной панелью, могут привести к последующему повреждению прибора, места его установки или пола. Не закрывайте дверцу мебели до окончательного остывания прибора после использования.
  - Убедитесь, что прибор остыл. В противном случае стеклянные панели могут треснуть.
  - Поврежденные стеклянные панели следует заменять незамедлительно. Обратитесь в авторизованный сервисный центр.
  - Будьте осторожны при снятии дверцы с прибора. Дверца – тяжелая!
  - Во избежание повреждения покрытия прибора производите его регулярную очистку.
  - Протирайте прибор мягкой влажной тряпкой. Используйте только нейтральные моющие средства. Не используйте абразивные средства, абразивные губки, растворители или металлические предметы.
  - В случае использования спрея для очистки духового шкафа следуйте инструкции 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.

## 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!**

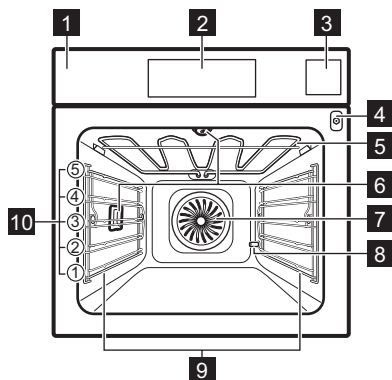
Существует опасность травмы или удушья.

- 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.

## 3. ОПИСАНИЕ ИЗДЕЛИЯ

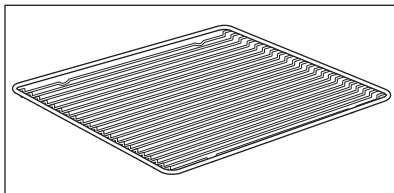
### 3.1 Общий обзор



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

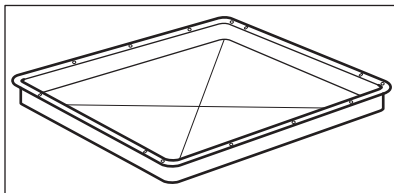
### 3.2 Аксессуары

#### Решетка



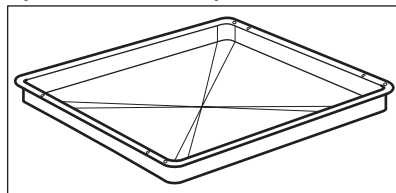
Для кухонной посуды, форм для выпечки, жаркого.

#### Глубокий противень



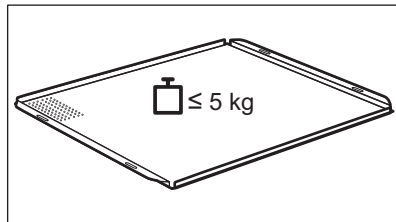
Для тортов и печенья.

#### Противень для жарки



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

#### Противень для пирожков

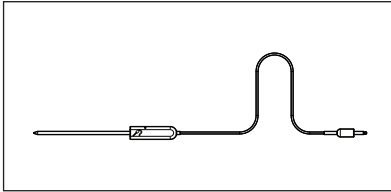


Для рулетов, кренделей и пирожных. Подходит для приготовления на пару.



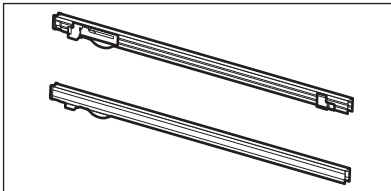
Изменение цвета не влияет на работоспособность прибора.

**Термошуп**



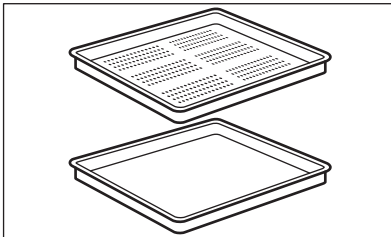
Для определения готовности блюда.

**Телескопические направляющие**



Для полок и противней.

**Набор противней для приготовления на пару**

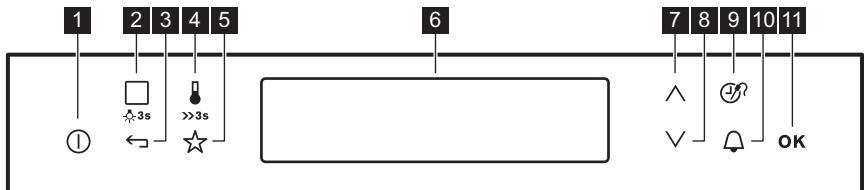


Один контейнер для продуктов без отверстий и один контейнер с отверстиями.

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).

**4. ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ**

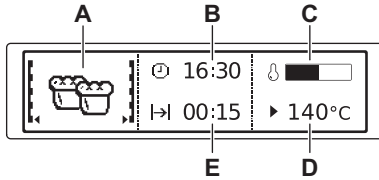
**4.1 Электронный программатор**



## Управление прибором осуществляется с помощью сенсорных полей.

Сенсорное поле	Описание	Комментарий
1 	«ВКЛ/ВЫКЛ»	Включение и выключение прибора.
2 	Режимы Нагрева или Автоприготовление ВариоГид	Для выбора режима нагрева или вызова меню Автоприготовление ВариоГид коснитесь сенсорного поля один раз. Для перехода между меню снова коснитесь сенсорного поля: Режимы Нагрева, Автоприготовление ВариоГид. Для включения или выключения освещения коснитесь и удерживайте поле в течение 3 секунд.
3 	Клавиша возврата	Возврат на один уровень в меню функций. Для вызова главного меню коснитесь и удерживайте поле в течение 3 секунд.
4 	Выбор температуры	Установка температуры или отображение текущей температуры прибора. Коснитесь поля на 3 секунды, чтобы включить или выключить функцию Быстрый нагрев.
5 	Любимые программы	Сохранение и вызов любимых программ.
6 -	Дисплей	На дисплее отображаются текущие настройки прибора.
7 	Стрелка вверх	Перемещение вверх по меню.
8 	Стрелка вниз	Перемещение вниз по меню.
9 	Время и дополнительные функции	Установка различных функций. При работе режима нагрева касание данного сенсорного поля позволяет установить таймер или следующие функции: Блокировка кнопок, Любимые программы, Сохранение тепла, Функция Set+Go. Также можно изменить настройки термощупа.
10 	Таймер	Установка функции Таймер.
11 	OK	Подтверждение выбора или параметра настройки.

## 4.2 Дисплей



- A. Режимы нагрева
- B. Время суток
- C. Индикация нагрева
- D. Температура
- E. Отображение продолжительности или времени окончания работы функции

### Другие индикаторы дисплея:

Символ		Описание
	Таймер	Работает указанная функция.
	Время суток	На дисплее отображается текущее время суток.
	Продолжительность	На дисплее отображается требуемое для приготовления время.
	Окончание	Отображается на дисплее по истечении времени приготовления.
	Температура	На дисплее отображается температура.
	Индикация времени	На дисплее отображается продолжительность времени работы режима нагрева. Для сброса отсчета одновременно нажмите на $\nabla$ и $\blacktriangle$ .
	Расчет	Прибор вычисляет время приготовления.
	Индикация нагрева	На дисплее отображается температура внутри прибора.
	Индикация быстрого нагрева	Режим включен. При этом сокращается время нагрева.
	По весу	На дисплее отображается информация о том, что система автоматического взвешивания включена или что вес может быть изменен.
	Сохранение тепла	Режим включен.

## 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 и принадлежности следует очистить.

Установите принадлежности и съемные направляющие для полок обратно на место.

## 5.2 Первое подключение

При подключении прибора к сети электропитания или после перебора электропитания необходимо установить язык, контрастность дисплея, яркость дисплея и время суток.

1. Для выбора значения нажмите на  $\wedge$  или на  $\vee$ .
2. Чтобы подтвердить выбор, нажмите на ОК.

## 5.3 Установка уровня жесткости воды

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


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

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

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

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

Индикаторная полоска	Жесткость воды
	1
	2

Индикаторная полоска	Жесткость воды
	3
	4

Черные квадраты в таблице соответствуют красным квадратам на индикаторной полоске.

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



После перебора в электропитании устанавливать уровень жесткости воды заново не требуется.

## 6. ЕЖЕДНЕВНОЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ




### ВНИМАНИЕ!

См. Главы, содержащие сведения по технике безопасности.

- С помощью кнопок  или  выберите нужный пункт меню.
- Нажатие на **OK** позволяет перейти к подменю или принять установленное значение.










В любой момент можно вернуться в главное меню, нажав на .


### 6.1 Навигация по пунктам меню

- Включите прибор.












### 6.2 Обзор меню







#### Главное меню

Символ	Элемент меню	Применение
	Режимы Нагрева	Перечень режимов нагрева.
	Сувид (SousVide)	Вывод режима нагрева и списка автоматических программ.
	Рецепты	Содержит перечень автоматических программ.
	Любимые программы	Содержит список избранных программ приготовления, созданных пользователем.
	Очистка	Содержит перечень программ очистки.
	Основные Установки	Используется для выбора других установок.
	Особые	Содержит перечень дополнительных режимов нагрева духового шкафа.

Символ	Элемент меню	Применение
	Автоприготовление ВарюГид	Содержит рекомендуемые настройки духового шкафа для широкого выбора блюд. Выберите требуемое блюдо и приступите к процессу приготовления. Значения температуры и времени выпекания являются ориентировочными значениями для получения оптимальных результатов и могут быть изменены. Они зависят от рецепта, а также от качества и количества используемых ингредиентов.

#### Подменю для меню: Основные Установки




Символ	Подменю	Описание
	Установка Времени Суток	Установка текущего времени.
	Индикация Времени	Если данная функция включена, на дисплее выключенного прибора отображается текущее время.
	Быстрый нагрев	Если функция включена, то это позволяет сократить время нагрева.
	Функция Set+Go	Выбор функции и ее последующее включение нажатием на любой символ панели управления.
	Сохранение тепла	Используется для поддержания приготовленных блюд теплыми в течение 30 минут после завершения цикла приготовления.
	Коррекция времени	Включение и выключение функции «Коррекция времени».
	Контрастность Дисплея	Изменение контрастности дисплея в процентах.
	Яркость Дисплея	Изменение яркости дисплея в процентах.
	Выбрать Язык	Выбор языка выводимой на дисплей информации.
	Громкость Сигнала	Регулировка в процентах громкости сигналов, звучащих при нажатии на сенсорные поля, а также других сигналов.
	Тоны Кнопок	Включение и выключение звуковых сигналов, звучащих при нажатии на сенсорные поля. Отключение звуковых сигналов, выдаваемых при нажатии на поле «Вкл/Выкл», невозможно.

Символ	Подменю	Описание
	Сигналы Тревоги/Ошибки	Включение и выключение сигналов оповещения.
	Жесткость воды	Используется для установки уровня жесткости воды (1-4).
	Напоминание о чистке	Напоминание о необходимости проведения очистки прибора.
	ДЕМОРЕЖИМ	Код включения / отключения: 2468
	Сервис	Отображение на дисплее версии и конфигурации программного обеспечения.
	Заводские Установки	Сброс всех настроек к заводским установкам.





### 6.3 Подменю для меню: Сувид (SousVide)

Данный метод приготовления берет начало в технологии Sous-vide, что по-французски означает «под вакуумом».







Название относится к методу приготовления в герметично закрытых пластиковых пакетах при низких температурах.

Символ	Элемент меню	Описание
	Сувид (SousVide)	Использование пара для приготовления мяса, рыбы, морепродуктов, овощей и фруктов. Задайте температуру в пределах 50°C – 95°C.
	Рецепты сувид	Содержит перечень автоматических программ.
	Вакуумное приготовление ВариоГид	Содержит рекомендуемые настройки духового шкафа для широкого выбора блюд. Выберите требуемое блюдо и приступите к процессу приготовления. Значения температуры и времени выпекания являются ориентировочными значениями для получения оптимальных результатов и могут быть изменены. Они зависят от рецепта, а также от качества и количества используемых ингредиентов.










## 6.4 Подменю для меню: Очистка

Символ	Элемент меню	Описание
	Очистка Паром	Процедура для очистки прибора малой степени загрязненности, в котором нет пригоревших за несколько раз остатков пищи.
	Удаление накипи	Процедура очистки системы парогенератора от остатков известковых отложений.
	Ополаскивание	Процедура для промывки и очистки системы парогенератора после частого использования функций с использованием пара.
	Очистка паром с моющим средством	Процедура для очистки стойких загрязнений с использованием средства для чистки духового шкафа.




## 6.5 Режимы Нагрева

Режимы нагрева	Применение
 Конвекция	Одновременное выпекание, жарка и высушивание продуктов максимум на трех уровнях. Установите температуру на 20°C – 40°C ниже, чем для режима Традиционное приготовление..
 Пицца	Выпекание на одном уровне духового шкафа, когда требуется более интенсивное подрумянивание и хрустящая нижняя корочка. Установите температуру на 20°C – 40°C ниже, чем для режима Традиционное приготовление..
 Низкотемпературное приготовление	Приготовление нежных и сочных жареных кусков мяса.
 Традиционное приготовление	Выпекание и жарка продуктов на одном уровне духового шкафа.
 Замороженные продукты	Приготовление полуфабрикатов, например, картофеля фри, картофеля по-деревенски или спринг-роллов с образованием хрустящей корочки.
 Гриль	Приготовление на гриле продуктов плоской формы и тостов.



Режимы нагрева	Применение
 <p>Большой гриль</p>	<p>Приготовление на гриле большого количества продуктов плоской формы, а также приготовление тостов.</p>
 <p>Турбо-гриль</p>	<p>Жарка крупных кусков мяса или птицы на одном уровне, А также запекание и обжаривание.</p>
 <p>Нижний нагрев</p>	<p>Выпекание пирогов с хрустящей основой и консервирование продуктов.</p>
 <p>Размораживание</p>	<p>Данная функция может использоваться для размораживания замороженных продуктов, таких как овощи и фрукты. Время размораживания зависит от объема и размеров замороженных продуктов.</p>
 <p>Эко-режим</p>	<p>Выпекание в формах на одном уровне духового шкафа. Экономия электроэнергии в ходе приготовления. Для достижения желаемого результата приготовления данную функцию необходимо использовать согласно Таблицам для приготовления пищи. Более подробные сведения о рекомендуемых настройках находятся в Таблицах для приготовления пищи. Данная функция использовалась при определении класса энергоэффективности в соответствии с EN 60350-1.</p>
 <p>Запеканка</p>	<p>Приготовление таких блюд как лазанья или картофельная запеканка, А также запекание до румяной корочки и обжаривание.</p>
 <p>Хлеб</p>	<p>Используйте данную функцию для приготовления хлеба и булочек на хорошем профессиональном уровне в части получения хрустящей корочки, ее блеска и цвета.</p>
 <p>Приготовление с паром</p>	<p>Имеется выбор из трех функций приготовления вручную при разных уровнях влажности. В данных функциях используется сочетание пара и горячего воздуха. Они обеспечивают приготовление при разных уровнях пара.</p>
 <p>Влажный пар</p>	<p>Приготовление на пару овощей, гарниров или рыбы.</p>







## Подменю для меню: Приготовление с паром


Режимы нагрева	Применение
 Запекание мяса	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.
 Выпечка	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.
 Интенсивный пар	Функция подходит для приготовления таких деликатных блюд как заварной крем, открытый пирог, террин и рыба.



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


## 6.6 Особые

Режимы нагрева	Применение
 Поддержание тепла	Сохранение пищи в теплом виде.
 Подогрев тарелок	Предварительный подогрев тарелок перед подачей на стол.
 Консервирование	Консервирование овощей (например, соленых огурцов).
 Высушивание	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.
 Подготовка теста	Увеличение влажности при помощи пара улучшает и ускоряет процесс расстойки теста, не допуская подсыхания его поверхности и сохраняя эластичность.

Режимы нагрева	Применение
 Регенерация	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.





## 6.7 Подменю для меню: Автоприготовление ВариоГид









### Категория блюда: Рыба/Морепродукты






Блюдо	
Рыба	Запеченная рыба
	Рыбные палочки
	Тонкие куски филе
	Крупные куски филе
	Рыбное филе, замороженное
	Мелкая рыба, целиком
	Рыба на пару, целиком
	Мелкая рыба гриль, целиком
	Рыба на гриле, целиком
	Рыба на гриле, целиком 
Форель	
Лосось	Лосось, филе
	Лосось, целиком




Блюдо	
Креветки	Креветки, свежие
	Креветки, замороженные
Мидии	-

### Категория блюда: Птица

Блюдо	
Куриное Филе	-
Куриное Филе 	-
Цыпленок	Куриные крылья, свежие
	Куриные крылья, замороженные
	Куриные окорочка, свежие
	Куриные окорочка, замороженные
Утка, целиком 	Отварная куриная грудка
	Цыпленок, 2 половинки
	Цыпленок, целиком 
Гусь, целиком 	-

Блюдо	
Индейка, целиком - 	
Категория блюда: Мясо	
Блюдо	
Говядина	Говядина по-венски
	Тушеное мясо 
	Митлоф
Ростбиф	С Кровью
	С Кровью 
	Медиум
	Медиум 
	Прожаренная
	Прожаренная 
Говядина по-скандинавски	С Кровью 
	Медиум 
	Прожаренная 

Блюдо	
Свинина	Чиполата
	Ребрышки
	Рулька, полуфабрикат
	Свиной окорок
	Свиная Вырезка
	Свиная Вырезка 
	Свиное филе, копченое
	Свиное филе, томленое
	Свиная шейка
	Свиная Лопатка
Телятина	Жареная Свиная 
	Ветчина
	Телячья Ножка
	Телячья вырезка
	Жареная телятина 
Баранина	Ножка Ягненка
	Жареный Ягненок 
	Седло барашка
	Седло Ягненка, среднее
	Седло Ягненка, среднее 

Блюдо	
Дичь	Заяц <ul style="list-style-type: none"> <li>• Заячьи ножки</li> <li>• Спинка зайца</li> <li>• Спинка зайца </li> </ul>
	Оленина <ul style="list-style-type: none"> <li>• Окорок оленя/косули</li> <li>• Седло оленя/косули</li> </ul>
	Жареная дичь 
	Вырезка дичи 

**Категория блюда: Блюда в духовке**

Блюдо	
Лазанья	-
Лазанья/Каннелони, замороженные	-
Паста	-
Картофельная Запеканка	-
Овощная запеканка	-
Сладкие Блюда	-

**Категория блюда: Пицца/Киш**

Блюдо	
Пицца	Пицца на тонком тесте
	Чикагская пицца
	Пицца, замороженные
	Пицца Американская, замороженная
	Пицца, охлажденная
	Мини-пиццы, замороженные
Багет с сыром	-
Тарт фламбе	-
Швейцарский тарт	-
Киш Лоран	-
Пикантный пирог	-

**Категория блюда: Пироги/выпечка**

Блюдо	
Пирог-Кольцо	-
Яблочный пирог, закрытый	-
Бисквит	-
Яблочный пирог	-
Чизкейк в форме	-
Бриошь	-
Пирог "Мадейра"	-
Тарт	-
Сладкий швейцарский тарт	-
Миндальный Торт	-
Маффины	-
Выпечка	-

Блюдо	
Язычки	-
Профитроли	-
Выпечка	-
Эклеры	-
Макарони	-
Песочное печенье	-
Рождественский кекс	-
Яблочный Штрудель, замороженный	-
Пирог	Бисквит
	Дрожжевое тесто
Чизкейк большой	-
Брауни	-
Швейцарский рулет	-
Дрожжевой пирог	-
Песочный пирог	-
Сахарное печенье	-
Флан	Флан на песочном тесте
	Флан на бисквите
Фруктовый флан	Фруктовый флан на бисквите
	Фруктовый флан на бисквите
	Дрожжевое тесто

### Категория блюда: Хлеб/Булочки

Блюдо	
Рулеты	Рулеты
	Рулеты, полуфабрикаты
	Рулеты, замороженные
Чиабатта	-
Багет	Багеты, готовые
	Багет, замороженный
Хлеб	Калач
	Белый Хлеб
	Косичка
	Черный хлеб
	Ржаной хлеб
	Мультизерновой хлеб
	Пресный хлеб
	Хлеб/Булочки, замороженные

### Категория блюда: Овощи

Блюдо	
Брокколи, соцветия	-
Брокколи, целиком	-
Цветная капуста, соцветия	-
Цветная капуста, целиком	-
Морковь	-
Цукини, ломтики	-
Спаржа, зеленая	-
Спаржа, белая	-
Сладкий перец, полосками	-

Блюдо	
Свежий шпинат	-
Лук-порей, кольцами	-
Зеленая фасоль	-
Грибы, нарезанные	-
Очищенные Помидоры	-
Брюссельская капуста	-
Сельдерей, кубиками	-
Горох	-
Баклажаны	-
Фенхель	-
Артишоки	-
Свекла	-
Скорцонера	-
Турнепс, соломкой	-
Белая фасоль	-
Савойская капуста	-

**Категория блюда: Пудинги и террины**

Блюдо	
Заварной крем	-
Флан Карамельный	-
Террин	-
Яйца	Яйца всмятку
	Яйца в мешочек
	Яйца вкрутую
	Запеченные яйца

**Категория блюда: Гарниры**

Блюдо	
Картофель фри, тонкий	-
Картофель фри, крупный	-
Фри, замороженный	-
Крокеты	-
Картофель по-деревенски	-
Хашбраун	-
Вареный картофель, четвертушки	-
Вареная Картошка	-
Картошка в Мундире	-
Картофельные клецки	-
Хлебные кнели	-
Дрожжевые кнели	-
Сладкие дрожжевые кнели	-
Рис	-
Тальятелле, свеж.	-
Полента	-



При необходимости изменить вес или температуру внутри продукта, воспользуйтесь  $\wedge$  или  $\vee$ , чтобы задать для блюда новые значения.

## 6.8 Подменю для меню: Вакуумное приготовление ВариоГид

Категория блюда	Блюдо
Рыба/Морепродукты	Филе морского леща
	Филе сибаса
	Треска
	Форель, филе
	Лосось, филе
	Гребешки
	Мидии, неочищенные
	Креветки, очищенные
	Осьминог
Птица	Куриная грудка, без кожи
	Утиная грудка, без костей
	Грудка индейки, без костей
Мясо	Говядина <ul style="list-style-type: none"> <li>• Говяжье филе, медиум</li> <li>• Говяжье филе, прожаренное</li> </ul>
	Баранина <ul style="list-style-type: none"> <li>• Баранина, медиум</li> <li>• Баранина, прожаренная</li> </ul>
	Дичь <ul style="list-style-type: none"> <li>• Кабан</li> <li>• Кролик, без костей</li> </ul>

Категория блюда	Блюдо
Овощи	Морковь
	Цукини, ломтики
	Спаржа, зеленая
	Спаржа, белая
	Сладкий перец, полосками
	Лук-порей, кольцами
	Корневой сельдерея
	Сельдерея
	Баклажаны
	Фенхель
	Очищенные артишоки
	Картофель
Фрукты	Тыква
	Яблоки
	Груши
	Персики
	Нектарины
	Сливы
	Ананас
Манго	

## 6.9 Включение режима нагрева

1. Включите прибор.
2. Выберите меню Режимы Нагрева.
3. Чтобы подтвердить выбор, нажмите на **ОК**.
4. Выберите режим нагрева духового шкафа.
5. Чтобы подтвердить выбор, нажмите на **ОК**.
6. Установите температуру.

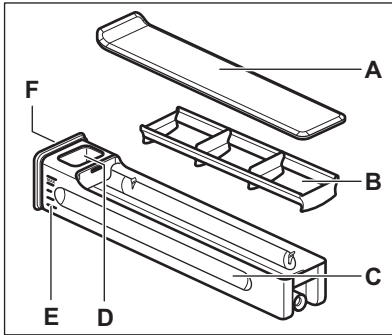


7. Чтобы подтвердить выбор, нажмите на **OK**.



Если настройки по умолчанию не были изменены, прибор автоматически приступает к работе.

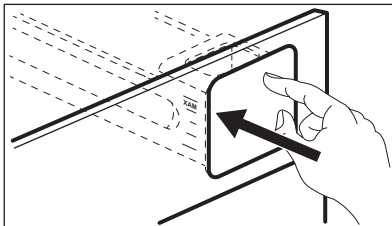
## 6.10 Выдвижной резервуар для воды



- 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.

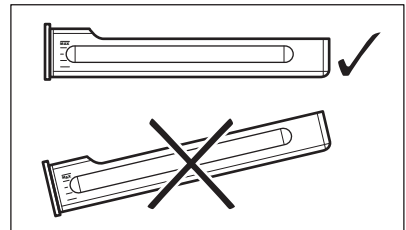
После нажатия на выдвижной резервуар для воды он автоматически выдвинется из прибора.



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.

## 6.11 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.



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

4. Подготовьте продукты, поместив их в подходящую кухонную посуду.
5. Включите прибор.
6. Выберите режим нагрева с паром и задайте температуру.
7. При необходимости задайте функцию Продолжительность  $\text{I} \rightarrow \text{I}$  или Окончание  $\rightarrow \text{I}$ .

Первый пар начнет поступать примерно через 2 минуты. При достижении температуры, близкой к заданной, прибор выдает звуковой сигнал.

После окончания приготовления прозвучит звуковой сигнал.

8. Выключите прибор.
9. После окончания процесса приготовления на пару слейте из

выдвижного резервуара для воды оставшуюся там воду.

**ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ**

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



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



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

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



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

**6.12 Сувид (SousVide)**

- Благодаря отсутствию потерь от испарения продукты полностью сохраняют свои вкусовые свойства и оригинальный аромат
- Нежная структура мяса и рыбы
- В продуктах сохраняются все минеральные вещества и витамины

- Поскольку продукты сохраняют свой собственный вкус, требуется меньше специй
- Улучшается организация «рабочего процесса» в ходе приготовления, поскольку исчезает необходимость подавать продукты непосредственно после приготовления и непосредственно в месте приготовления
- Низкая температура приготовления уменьшает риск передержки блюд
- Разделение продуктов на порции позволяет удобнее их держать

## Подготовка продуктов

1. Вымыть и нарезать ингредиенты.
2. Добавить в ингредиенты специи.
3. Разложить ингредиенты в вакуумные пакеты подходящих размеров.
4. Закрыть вакуумный пакет, как можно тщательнее удалив из него весь воздух.
5. В случае, если приготовление не будет выполняться немедленно, пакеты следует в обязательном порядке хранить в охлажденном виде.
6. Продолжить с использованием функции Сувид (SousVide), руководствуясь соответствующими указаниями из Таблиц приготовления соответственно 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 жареного.

## Включение функции: Сувид (SousVide)

1. Включите прибор.
2. Выберите меню Сувид (SousVide).
3. Чтобы подтвердить выбор, нажмите на **OK**.

4. Выберите в меню: Сувид (SousVide).
5. Чтобы подтвердить выбор, нажмите на **OK**.
6. Установите температуру.
7. Чтобы подтвердить выбор, нажмите на **OK**.



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

## 6.13 Индикация нагрева


При включении режима нагрева на дисплее отображается полоска. Полоска показывает, что температура духового шкафа повышается. По достижении заданной температуры выдаются 3 сигнала зуммера, а полоска начинает мигать и затем исчезает.

## 6.14 Индикация быстрого нагрева

Данная функция позволяет сократить время нагрева.



Не ставьте продукты в духовой шкаф во время работы режима быстрого прогрева.

Для включения функции нажмите и удерживайте  в течение 3 секунд. Индикатор нагрева замигает.

## 6.15 Остаточное тепло

После выключения прибора на дисплее отображается остаточное тепло. Это тепло можно использовать для поддержания блюд в теплом состоянии.

## 6.16 Экономия электроэнергии



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

### Общие рекомендации

Позаботьтесь о том, чтобы дверца во время работы прибора была плотно закрыта. Во время приготовления дверца должна быть закрыта как можно большую часть времени.

Для повышения энергосбережения используйте металлическую посуду.

Если это возможно, 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.

### 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 на 10% 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 индикатор остаточного тепла или текущая температура.

### Приготовление с выключенной лампой освещения

Выключите лампу освещения на время приготовления и включайте ее только когда она вам нужна.

### Эко-режим







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

При использовании Эко-режим лампа выключается через 30 секунд.

Лампу можно включить снова, но данное действие сократит ожидаемый эффект от экономии электроэнергии.

## 7. ФУНКЦИИ ЧАСОВ

### 7.1 Таблица функций часов

Функция часов	Применение
 Таймер	Установка обратного отсчета времени (макс. 2 часа 30 минут). Эта функция не влияет на работу прибора. Чтобы включить эту функцию, нажмите на  . Установите значение минут при помощи  или  и нажмите на <b>OK</b> , чтобы произвести пуск.
 Продолжительность	Установка продолжительности работы (макс. 23 часа 59 минут).
 Окончание	Установка времени отключения режима нагрева (макс. 23 часа 59 минут).

Если установлено время для функции часов, то обратный отсчет времени начнется через 5 секунд.






При использовании функций часов Продолжительность и Окончание выключение нагревательных элементов прибора происходит по истечении 90% заданного времени работы. В конце приготовления (в течение от 3 до 20 минут) прибор использует остаточное тепло для продолжения приготовления.

### 7.2 Установка функций часов



Перед использованием функций Продолжительность и Окончание сначала следует задать режим нагрева и температуру. Прибор отключится автоматически. При одновременном использовании функций Продолжительность и Окончание можно задать время для автоматического включения и выключения прибора в более позднее время. При использовании термощупа функции Продолжительность и Окончание не работают.

1. Установите режим нагрева духового шкафа.
2. Многократным нажатием кнопки  добейтесь отображения на дисплее необходимой функции часов и соответствующего символа.
3. С помощью  или  задайте необходимое значение времени.

4. Чтобы подтвердить выбор, нажмите на ОК.

По истечении установленного времени раздастся звуковой сигнал. Прибор выключается. На дисплее появится сообщение.

5. Для отключения звукового сигнала достаточно коснуться любого символа.


### 7.3 Сохранение тепла

Условия для этой функции:

- Установленная температура должна превышать 80°C.
- Установлена функция Продолжительность.

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

Включение и выключение данной функции производится в меню Основные Установки.

1. Включите прибор.
2. Выберите режим нагрева.
3. Установите температуру выше 80°C.
4. Многократным нажатием на кнопку  добейтесь появления на дисплее Сохранение тепла.


5. Чтобы подтвердить выбор, нажмите на ОК.



По окончании действия функции раздастся звуковой сигнал.

При изменении режимов нагрева функция остается включенной.

### 7.4 Коррекция времени

Режим Коррекция времени позволяет продлить работу заданного режима нагрева после истечения времени, установленного функцией Продолжительность.

 Неприменимо для режимов нагрева с использованием термощупа.

1. По истечении установленного времени приготовления раздастся звуковой сигнал. Коснитесь любого символа.
- На дисплее отображается сообщение.
2. Нажмите  для включения или  для отмены.
  3. Задайте продолжительность работы функции.
  4. Нажмите на ОК.


## 8. АВТОМАТИЧЕСКИЕ ПРОГРАММЫ



### ВНИМАНИЕ!

См. Главы, содержащие сведения по технике безопасности.

### 8.1 Рецепты в Интернете

 Рецепты для автоматических программ данного конкретного прибора можно найти на нашем веб-сайте. Для выбора подходящей книги рецептов проверьте PNC (код изделия) на табличке с техническими данными на передней рамке внутренней камеры прибора.

## 8.2 Рецепты с Автоматические рецепты

В памяти прибора записаны рецепты, которыми Вы можете воспользоваться. Изменение рецептов пользователем невозможно.

1. Включите прибор.
2. Выберите меню Рецепты. Чтобы подтвердить выбор, нажмите на ОК.

3. Выберите категорию и блюдо. Чтобы подтвердить выбор, нажмите на ОК.
4. Выберите рецепт. Чтобы подтвердить выбор, нажмите на ОК.

# 9. ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ДОПОЛНИТЕЛЬНЫХ ПРИНАДЛЕЖНОСТЕЙ



### ВНИМАНИЕ!

См. Главы, содержащие Сведения по технике безопасности.

## 9.1 Термощуп

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

Термощуп предназначен для измерения температуры внутри мяса. Когда температура мяса достигает заданного значения, прибор выключается.



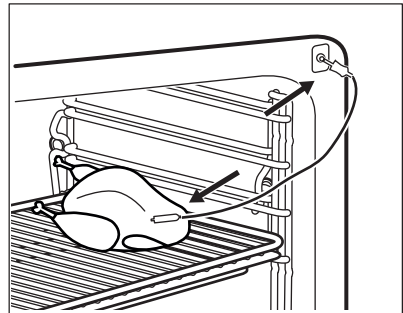
### ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

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



В ходе приготовления термощуп должен находиться внутри куска мяса, а его штекер – в гнездо.

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



На дисплее отобразится символ термощупа.

4. В течение 5 секунд задайте нужную температуру внутри продукта при помощи  $\wedge$  или  $\vee$ .
5. Задайте режим нагрева и, при необходимости, температуру духового шкафа.

Прибор рассчитывает примерное время приготовления. Окончание приготовления зависит от количества продуктов, заданной температуры духового шкафа (не ниже 120°C) и выбранных режимов работы. Расчет времени окончания приготовления согласно функции «Окончание» производится примерно через 30 минут.

6. Нажмите на  $\text{OK}$ , чтобы изменить температуру внутри продукта. При достижении заданной температуры внутри продукта раздастся звуковой сигнал. Прибор отключится автоматически.

7. Для отключения сигнала коснитесь любого символа.
8. Извлеките штекер термощупа из гнезда и достаньте мясо из духового шкафа.



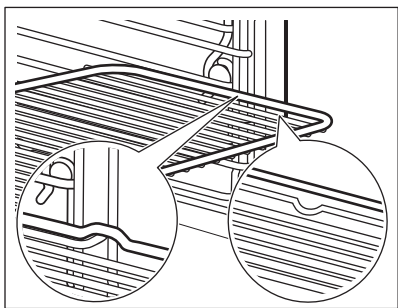
### ВНИМАНИЕ!

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

## 9.2 Установка аксессуаров

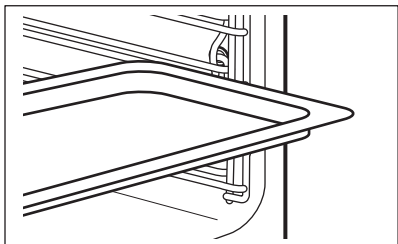
Решетка:

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



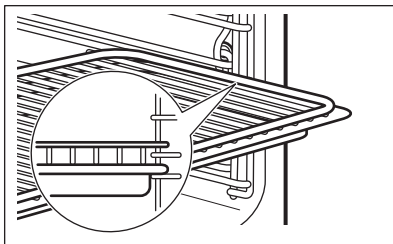
Противень для жарки:

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. Убедитесь, что опоры смотрят вниз.



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

## 9.3 Телескопические направляющие – установка принадлежностей

Телескопические направляющие облегчают установку и снятие полок.



### ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

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



### ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ

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

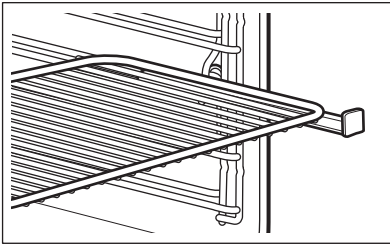
Решетка:

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



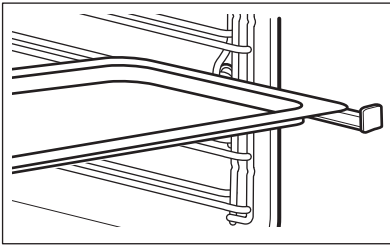
Высокий ободок решетки предназначен для защиты посуды от соскальзывания.





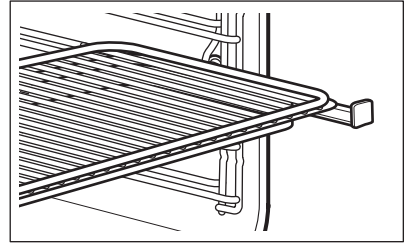
Противень для жарки:

Установите противень для жарки на телескопические направляющие.



Одновременная установка решетки и противня для жарки:

Установите решетку и противень для жарки на телескопические направляющие.




## 10. ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ ФУНКЦИИ

### 10.1 Любимые программы



Вы можете сохранить в памяти прибора избранные настройки, например, продолжительность, температуру или режим нагрева. Их можно выбирать в меню Любимые программы. Можно сохранить до 20 программ.



#### Сохранение программы

1. Включите прибор.
2. Выберите режим нагрева или автоматическую программу.
3. Нажимайте на , пока на дисплее не отобразится СОХРАНИТЬ.
4. Чтобы подтвердить выбор, нажмите на ОК.

На дисплее отобразится позиция первой свободной ячейки памяти.

5. Чтобы подтвердить выбор, нажмите на ОК.
6. Введите название программы. Начнет мигать первая буква.

7. Для ее изменения нажимайте на  или на .
8. Нажмите на ОК. Замигает следующая буква.
9. Повторите действие 7 необходимое число раз.
10. Нажмите и удерживайте ОК для сохранения.

Можно изменить записи во всех ячейках памяти. Когда на дисплее отобразится первая свободная ячейка памяти, нажмите на  или на , а затем на ОК для перезаписи существующей программы.

Можно изменить имя программы в меню Изменить название программы.

#### Включение программы

1. Включите прибор.
2. Выберите меню Любимые программы.
3. Чтобы подтвердить выбор, нажмите на ОК.

4. Выберите название любимой программы.
5. Чтобы подтвердить выбор, нажмите на **OK**.

Нажмите на ☆, чтобы перейти непосредственно к меню Любимые программы.

## 10.2 Использование функции «Защита от детей».

Когда установлена функция «Защита от детей», случайное включение прибора становится невозможным.

1. Коснитесь ① для включения дисплея.
2. Нажмите и удерживайте одновременно Ⓜ и ☆, пока на дисплее не появится сообщение.

Для выключения функции «Защита от детей» повторите действие 2.

## 10.3 Блокировка кнопок

Данная функция предотвращает случайное включение режима нагрева. Ее можно включить только когда прибор работает.

1. Включите прибор.
2. Задайте какой-либо режим нагрева или параметр.
3. Многократным нажатием на кнопку Ⓜ добейтесь появления на дисплее Блокировка кнопок.
4. Чтобы подтвердить выбор, нажмите на **OK**.

Для выключения функции нажмите на Ⓜ. На дисплее появится сообщение.

Снова нажмите на Ⓜ, а затем на **OK** для подтверждения.



При выключении прибора данная функция также отключается.

## 10.4 Функция Set+Go

Данная функция позволяет задать режим нагрева (или программу) и

включать ее позже одним касанием на любого символа.

1. Включите прибор.
2. Установите режим нагрева духового шкафа.
3. Многократным нажатием на кнопку Ⓜ добейтесь появления на дисплее Продолжительность.
4. Задайте время.
5. Многократным нажатием на кнопку Ⓜ добейтесь появления на дисплее Функция Set+Go.
6. Чтобы подтвердить выбор, нажмите на **OK**.

Для включения функции Функция Set+Go коснитесь любого символа (кроме ①). Будет включен установленный режим нагрева.

По окончании действия режима нагрева будет выдан звуковой сигнал.




- При работе режима нагрева выполняется Блокировка кнопок.
- Меню Основные Установки позволяет включать и выключать режим Функция Set+Go.

## 10.5 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
200 - 230	5.5

-  Автоматическое отключение не работает со следующими режимами: Освещение, Термощуп, Окончание и Продолжительность.

## 10.6 Яркость дисплея

Существует два режима яркости дисплея:

- Ночная яркость – когда прибор выключен, яркость дисплея в период с 22:00 до 06:00 снижается.
- Яркость в светлое время суток:
  - когда прибор включен.
  - если в режиме яркости ночного времени суток нажать на любой

символ (за исключением ВКЛ/ВЫКЛ), дисплей на следующие 10 секунд переходит в режим яркости светлого времени суток.

- если при выключенном приборе Вы устанавливаете функцию Таймер. По завершении работы функции дисплей возвращается в режим ночной яркости.

## 10.7 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 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.

## 11.3 Сувид (SousVide)

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 Сувид (SousVide):**

- 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 Сувид (SousVide): 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**

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

**Телятина/Дичь**

<b>Продукты</b>	<b>Толщина продуктов</b>	<b>Количество продуктов на 4 персоны (г)</b>	<b>Температура (°С)</b>	<b>Время (мин)</b>	<b>Положение противня</b>
Телятина (с кровью)	3 см	600 - 650	60	180 - 190	3
Телятина (средней прожаренности)	3 см	600 - 650	65	105 - 115	3
Мясо кабана	3 см	600 - 650	90	60 - 70	3
Кролик, без костей	1,5 см	600 - 650	70	50 - 60	3

**Птица**

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

**11.5 Сувид (SousVide): Рыба и морепродукты**

- Для предотвращения передерживания продуктов воспользуйтесь таблицей. Не используйте порции рыбы, которые превышают указанную в таблице толщину.

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

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

Продукты	Толщина продуктов	Количество продуктов на 4 персоны (г)	Температура (°C)	Время (мин)	Положение противня
Форель, филе 1)	2 филе толщиной 1,5 см	650	65	55 - 65	3
Филе лосося 1)	3 см	800	65	100 - 110	3

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

## 11.6 Сувид (SousVide): Овощи

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

Продукты	Толщина продуктов	Количество продуктов на 4 персоны (г)	Температура (°C)	Время (мин)	Положение противня
Спаржа, зеленая	целиком	700 - 800	90	40 - 50	3
Спаржа, белая	целиком	700 - 800	90	50 - 60	3
Цуккини	кружочки толщиной 1 см	700 - 800	90	35 - 40	3
Лук-порей	соломка или кольца	600 - 700	95	40 - 45	3
Баклажаны	кружочки толщиной 1 см	700 - 800	90	30 - 35	3
Тыква	кусочки толщиной 2 см	700 - 800	90	25 - 30	3
Перец	соломка или четвертушки	700 - 800	95	35 - 40	3
Сельдерей	кольца 1 см	700 - 800	95	40 - 45	3
Морковь	кружочки толщиной 0,5 см	700 - 800	95	35 - 45	3



Продукты	Толщина продуктов	Количество продуктов на 4 персоны (г)	Температура (°C)	Время (мин)	Положение противня
Корневой сельдерей	кружочки толщиной 1 см	700 - 800	95	45 - 50	3
Фенхель	кружочки толщиной 1 см	700 - 800	95	35 - 45	3
Картофель	кружочки толщиной 1 см	800 - 1000	95	35 - 45	3
Сердцевинки артишоков	нарезанные четвертушками	400 - 600	95	45 - 55	3

### 11.7 Сувид (SousVide): 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
Персики	разрезанные пополам	4 плода	90	20 - 25	3
Сливы	разрезанные пополам	600 г	90	10 - 15	3
Манго	кубиками 2x2 см	2 плода	90	10 - 15	3
Нектарины	разрезанные пополам	4 плода	90	20 - 25	3
Ананасы	кружочки толщиной 1 см	600 г	90	20 - 25	3
Яблоки	разрезанные на четвертушки	4 плода	95	25 - 30	3
Груши	разрезанные пополам	4 плода	95	15 - 30	3

Продукты	Толщина продуктов	Количество продуктов на 4 персоны (г)	Температура (°C)	Время (мин)	Положение противня
Ванильный крем	по 350 г в пакете	700 г	85	20 - 22	3

## 11.8 Влажный пар



### ВНИМАНИЕ!

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

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

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

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

### Стерилизация

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

## Овощи

Продукты	Температура (°C)	Время (мин)	Положение противня
Артишоки	99	50 - 60	2
Баклажаны	99	15 - 25	2
Цв. капуста, целиком	99	35 - 45	2
Цв. капуста, соев.	99	25 - 35	2
Брокколи, целиком	99	30 - 40	2
Брокколи, соев. <sup>1)</sup>	99	13 - 15	2

Продукты	Температура (°С)	Время (мин)	Положение противня
Нарез. грибы	99	15 - 20	2
Горох	99	20 - 30	2
Фенхель	99	25 - 35	2
Морковь	99	25 - 35	2
Кольраби, по- лосками	99	25 - 35	2
Сладкий перец, соломкой	99	15 - 20	2
Лук-порей, кольцами	99	20 - 30	2
Зеленая фа- соль	99	35 - 45	2
Маш-салат, соцветия	99	20 - 25	2
Брюссельская капуста	99	25 - 35	2
Свекла	99	70 - 90	2
Скорцоне- ра(лист.капу- ста)	99	35 - 45	2
Сельдерей, ку- биками	99	20 - 30	2
Спаржа, зеле- ная	99	15 - 25	2
Спаржа, белая	99	25 - 35	2
Свеж. шпинат	99	15 - 20	2
Очищенные по- мидоры	99	10	2
Белая фасоль	99	25 - 35	2
Савойская ка- пуста	99	20 - 25	2
Цуккини, лом- тики	99	15 - 25	2
Фасоль, блан- шированная	99	20 - 25	2

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

1) Предварительно разогрейте духовой шкаф в течение 5 минут.

### Гарниры

Продукты	Температура (°C)	Время (мин)	Положение противня
Клецки из дрожжевого теста	99	25 - 35	2
Картоф. клецки	99	35 - 45	2
Картофель в мундире, средний	99	45 - 55	2
Рис (соотношение воды/риса 1:1) <sup>1)</sup>	99	35 - 45	2
Вар. карт., четвертушки	99	35 - 45	2

Продукты	Температура (°С)	Время (мин)	Положение против- ня
Хлебные клецки	99	35 - 45	2
Тальятелле, свеж.	99	15 - 25	2
Полента (соотношение с водой 3:1)	99	40 - 50	2
Булгур (соотношение воды/риса 1:1)	99	25 - 35	2
Кускус (соотношение воды/кускуса 1:1)	99	15 - 20	2
Шпелле (немецкие макаронные изделия)	99	25 - 30	2
Душистый рис (соотношение воды/риса 1:1)	99	30 - 35	2
Красная чечевица (соотношение воды/чечевицы 1:1)	99	20 - 30	2
Коричневая и зеленая чечевица (соотношение воды/чечевицы 2:1)	99	55 - 60	2
Рисовый пудинг (соотношение молока/риса 2,5:1)	99	40 - 55	2
Маннй пудинг (соотношение молока/манной крупы 3,5:1)	99	20 - 25	2

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

**Фрукты**

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

**Рыба**

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

**Мясо**

Продукты	Температура (°C)	Время (мин)	Положение противня
Вареная ветчина, 1000 г	99	55 - 65	2
Отварн. кур. грудка	90	25 - 35	2
Курица отварная, 1000 г – 1200 г	99	60 - 70	2
Телячья/свиная корейка без кости, 800 г – 1000 г	90	80 - 90	2
Жаркое из копченой присоленной свинины «Касслер»	90	70 - 90	2

Продукты	Температура (°C)	Время (мин)	Положение противня
Тафельшпиц (вареная говядина по-венски)	99	110 - 120	2
Чиполата(св.охот.колб.)	80	15 - 20	2
Баварские телячьи колбаски (белые колбаски)	80	20 - 30	2
Венская сосиска	80	20 - 30	2

### Яйца

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

## 11.9 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.

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	99	40 - 50	мясо: 1 овощи: 3
Жареная свинина, 1 кг Картофель, овощи, соус	180	60 - 70	мясо: 1	99	30 - 40	мясо: 1 овощи: 3
Жареная телятина, 1 кг Рис, овощи	180	50 - 60	мясо: 1	99	30 - 40	мясо: 1 овощи: 3

### 11.10 Приготовление с паром - Интенсивный пар

Продукты	Температура (°C)	Время (мин)	Положение противня
Заварной крем / порционный открытый пирог <sup>1)</sup>	90	35 - 45	2
Запеченные яйца <sup>1)</sup>	90 - 110	15 - 30	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 весом до 350 г	90	20 - 30	2



Продукты	Температура (°С)	Время (мин)	Положение противня
Рыба, целиком (до 1000 г)	90	30 - 40	2
Запеченные клецки	120 - 130	40 - 50	2

1) Оставьте на полчаса с закрытой дверцей.

### 11.11 Приготовление с паром - Выпечка

Продукты	Температура (°С)	Время (мин)	Положение противня
Различные сорта хлеба, 500 г - 1000 г	180 - 190	45 - 60	2
Хлеб/Булочки	180 - 200	25 - 35	2
Сдобный хлеб	160 - 170	30 - 45	2
Сдобная дрожжевая выпечка	170 - 180	20 - 35	2
Сдобные запеченные блюда	160 - 180	45 - 60	2
Припущенное / тушеное мясо	140 - 150	100 - 140	2
Свиная грудинка	140 - 150	75 - 100	2
Запеченные куски рыбного филе	170 - 180	25 - 40	2
Запеченная рыба	170 - 180	35 - 45	2

### 11.12 Приготовление с паром - Запекание мяса

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 против- ня
Мясной рулет, сырой, 500 г	180	30 - 40	2
Копченая сви- ная вырезка, 600-1000 г (вы- мачивать 2 ча- са)	160 - 180	60 - 70	2
Цыпленок, 1000 г	180 - 210	50 - 60	2
Утка, 1500-2000 г	180	70 - 90	2
Гусь, 3000 г	170	130 - 170	1
Картофельная запеканка	160 - 170	50 - 60	2
Запеканка из макаронных из- делий	170 - 190	40 - 50	2
Лазанья	170 - 180	45 - 55	2
Рулеты-полу- фабрикаты	200	15 - 20	2
Багеты-полу- фабрикаты, 40-50 г	200	15 - 20	2
Багеты-полу- фабрикаты, 40- 50 г, заморо- женные	200	25 - 35	2

### 11.13 Регенерация

Продукты	Температура (°C)	Время (мин)	Положение против- ня
Порционные блюда	110	10 - 15	2
Макарон. изд.	110	10 - 15	2
Рис	110	10 - 15	2
Клецки	110	15 - 25	2

### 11.14 Йогурт

Используйте данную функцию для приготовления йогурта.

Ингредиенты:

- 1 л молока
- 250 г натурального йогурта

Приготовление:

Смешать йогурт с молоком и разлить по контейнерам для йогурта.

В случае использования некипяченого молока довести молоко до кипения и дать остыть до 40°C. Затем смешать йогурт с молоком и разлить по контейнерам для йогурта.

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

### 11.15 Выпечка

- Ваш духовой шкаф может отличаться характером приготовления выпечки и жаркого от предыдущего. Адаптируйте свои обычные настройки (температура, время приготовления) и положения противней к значениям, приведенным в таблице.
- Производитель рекомендует при первом использовании использовать самую низкую температуру.
- Если не удалось найти данные для конкретного кулинарного рецепта, ориентируйтесь на схожий с ним рецепт.
- При выпекании пирогов более чем на одном положении противня время выпекания можно увеличить на 10–15 минут.

- Пироги и выпечка, расположенные на разной высоте, сначала подрумяниваются не всегда равномерно. В этом случае не меняйте 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.

Результат выпекания/ жарки	Возможная причина	Решение
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 длительное время выпекания. <b>Время выпекания нельзя уменьшить, увеличив температуру.</b>
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 высокая, 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.

## 11.17 Выпекание на одном уровне:

### Выпечка в формах

Продукты	Описание	Температура (°C)	Время (мин)	Положение противня
Пирог-кольцо / Сдобная булочка	Конвекция	150 - 160	50 - 70	1

Продукты	Описание	Температура (°C)	Время (мин)	Положение противня
Бисквит «Мадера» / Фруктовый кекс	Конвекция	140 - 160	70 - 90	1
Fatless sponge cake / Нежирный бисквит	Конвекция	140 - 150	35 - 50	2
Fatless sponge cake / Нежирный бисквит	Традиционное приготовление	160	35 - 50	2
Коржи для открытого пирога из песочного теста	Конвекция	150 - 160 <sup>1)</sup>	20 - 30	2
Коржи для открытого пирога из бисквитного теста	Конвекция	150 - 170	20 - 25	2
Apple pie / Яблочный пирог (2 формы Ø 20 см, установленные по диагонали)	Конвекция	160	60 - 90	2
Apple pie / Яблочный пирог (2 формы Ø 20 см, установленные по диагонали)	Традиционное приготовление	180	70 - 90	1
Сырный торт (чизкейк)	Традиционное приготовление	170 - 190	60 - 90	1

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

#### Торты / выпечка / хлеб в глубоких противнях

Продукты	Описание	Температура (°C)	Время (мин)	Положение противня
Батон-плетенка / батон-венки	Традиционное приготовление	170 - 190	30 - 40	3
Рожд. коврижки	Традиционное приготовление	160 - 180 <sup>1)</sup>	50 - 70	2

Продукты	Описание	Температура (°C)	Время (мин)	Положение противня
Хлеб (ржаной): 1. Первая часть процесса выпекания. 2. Вторая часть процесса выпекания.	Традиционное приготовление	1. 230 <sup>1)</sup> 2. 160 - 180	1. 20 2. 30 - 60	1
Пирожн. из заварн. теста/эклеры	Традиционное приготовление	190 - 210 <sup>1)</sup>	20 - 35	3
Швейц. рулет	Традиционное приготовление	180 - 200 <sup>1)</sup>	10 - 20	3
Сладкий пирог с обсыпкой (сухой)	Конвекция	150 - 160	20 - 40	3
Сливочный миндальный торт / сахарные торты	Традиционное приготовление	190 - 210 <sup>1)</sup>	20 - 30	3
Открытые фруктовые пироги из дрожжевого / сдобного теста <sup>2)</sup>	Конвекция	150 - 170	30 - 55	3
Открытые фруктовые пироги из дрожжевого / сдобного теста <sup>2)</sup>	Традиционное приготовление	170	35 - 55	3
Открытые фруктовые пироги из песочного теста	Конвекция	160 - 170	40 - 80	3

Продукты	Описание	Температура (°C)	Время (мин)	Положение противня
Дрожжевые пироги с деликатной начинкой (например, творогом, сливками, заварным кремом)	Традиционное приготовление	160 - 180 <sup>1)</sup>	40 - 80	3

1) Предварительно разогрейте духовой шкаф.

2) Используйте противень для жарки.

### Печенье

Продукты	Описание	Температура (°C)	Время (мин)	Положение противня
Песочн. печенье	Конвекция	150 - 160	15 - 25	3
Short bread / Песочное печенье / полоски из теста	Конвекция	140	20 - 35	3
Short bread / Песочное печенье / полоски из теста	Традиционное приготовление	160 <sup>1)</sup>	20 - 30	3
Печенье из сдобного теста	Конвекция	150 - 160	15 - 20	3
Выпечка с яичным белком / безе	Конвекция	80 - 100	120 - 150	3
Минд. печенье	Конвекция	100 - 120	30 - 50	3
Печенье из дрожжевого теста	Конвекция	150 - 160	20 - 40	3
Печенье из слоеного теста	Конвекция	170 - 180 <sup>1)</sup>	20 - 30	3
Рулеты	Конвекция	160 <sup>1)</sup>	10 - 25	3
Рулеты	Традиционное приготовление	190 - 210 <sup>1)</sup>	10 - 25	3

Продукты	Описание	Температура (°C)	Время (мин)	Положение противня
Small cakes/ Мелкое печенье (20 шт на противне)	Конвекция	150 <sup>1)</sup>	20 - 35	3
Small cakes/ Мелкое печенье (20 шт на противне)	Традиционное приготовление	170 <sup>1)</sup>	20 - 30	3

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

### 11.18 Выпечка и запеканки

Продукты	Описание	Температура (°C)	Время (мин)	Положение противня
Запеканка из пасты	Традиционное приготовление	180 - 200	45 - 60	1
Лазанья	Традиционное приготовление	180 - 200	25 - 40	1
Овощная запеканка <sup>1)</sup>	Турбо-гриль	170 - 190	15 - 35	1
Багеты с плавленым сыром сверху	Конвекция	160 - 170	15 - 30	1
Сладкие блюда	Традиционное приготовление	180 - 200	40 - 60	1
Запеканки с рыбой	Традиционное приготовление	180 - 200	30 - 60	1
Фаршированные овощи	Конвекция	160 - 170	30 - 60	1

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

### 11.19 Эко-режим

Продукты	Температура (°C)	Время (мин)	Положение противня
Запеканка из пасты	200 - 220	45 - 55	3
Картофельная Запеканка	180 - 200	70 - 85	3
Мусака	170 - 190	70 - 95	3
Лазанья	180 - 200	75 - 90	3



Продукты	Температура (°C)	Время (мин)	Положение противня
Каннеллони	180 - 200	70 - 85	3
Хлебный пудинг	190 - 200	55 - 70	3
Рисовый пудинг	170 - 190	45 - 60	3
Бисквитный пирог с яблоками (в круглой форме для выпечки)	160 - 170	70 - 80	3
Белый Хлеб	190 - 200	55 - 70	3

## 11.20 Выпекание на нескольких уровнях

Использование функции: Конвекция.

### Торты / выпечка / хлеб в глубоких противнях

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

1) Предварительно разогрейте духовой шкаф.

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

Продукты	Температура (°C)	Время (мин)	Положение противня	
			2 положения	3 положения
Печенье из песочного теста	150 - 160	20 - 40	1 / 4	1 / 3 / 5
Short bread / Песочное печенье / полоски из теста	140	25 - 45	1 / 4	1 / 3 / 5
Печенье из сдобного теста	160 - 170	25 - 40	1 / 4	-
Выпечка с яичным белком, безе	80 - 100	130 - 170	1 / 4	-
Миндальное печенье	100 - 120	40 - 80	1 / 4	-

Продукты	Температура (°C)	Время (мин)	Положение противня	
			2 положения	3 положения
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	-

1) Предварительно разогрейте духовой шкаф.

## 11.21 Пицца

Продукты	Температура (°C)	Время (мин)	Положение противня
Пицца (на тонкой основе)	210 - 230 <sup>1)2)</sup>	15 - 25	2
Пицца (с множеством начинок)	180 - 200	20 - 30	2
Открытые пироги	180 - 200	40 - 55	1
Открытый пирог со шпинатом	160 - 180	45 - 60	1
Открытый Пирог	170 - 190	45 - 55	1
Швейцарский открытый пирог	170 - 190	45 - 55	1
Ябл. пир., закр.	150 - 170	50 - 60	1
Овощной пирог	160 - 180	50 - 60	1
Пресный хлеб	210 - 230 <sup>1)</sup>	10 - 20	2
Открытый слоеный пирог	160 - 180 <sup>1)</sup>	45 - 55	2
Эльзасский пирог «Фламмухен»	210 - 230 <sup>1)</sup>	15 - 25	2
Пироги	180 - 200 <sup>1)</sup>	15 - 25	2

1) Предварительно разогрейте духовой шкаф.

2) Используйте противень для жарки.

## 11.22 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.
- Несколько раз в течение жарки поливайте выделяющимся соком крупное жаркое и птицу. Это позволяет получить прекрасное жаркое.
- Прибор можно выключить приблизительно за 10 минут до завершения жарки и воспользоваться его остаточным теплом.

## 11.23 Таблицы с информацией по жарке

### Говядина

Продукты	Количество	Описание	Температура (°C)	Время (мин)	Положение противня
Мясо, тушенное одним крупным куском	1 кг – 1,5 кг	Традиционное приготовление	230	120 - 150	1
Ростбиф или филе: с кровью	на см толщины	Турбогриль	190 - 200 <sup>1)</sup>	5 - 6	1
Ростбиф или филе: средней прожаренности	на см толщины	Турбогриль	180 - 190 <sup>1)</sup>	6 - 8	1
Ростбиф или филе: хорошей прожаренности	на см толщины	Турбогриль	170 - 180 <sup>1)</sup>	8 - 10	1

1) Предварительно разогрейте духовой шкаф.

### Свинина

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

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

### Телятина

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

### Баранина

Продукты	Количество (кг)	Описание	Температура (°C)	Время (мин)	Положение противня
Ножка ягненок / 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	Описание	Температура (°C)	Время (мин)	Положение противня
Седло зайца / заячьё окорочка	до 1 кг	Турбо-гриль	180 - 200 <sup>1)</sup>	35 - 55	1
Седло оленя/косули	1,5 кг – 2 кг	Традиционное приготовление	180 - 200	60 - 90	1
Окорок оленя/косули	1,5 кг – 2 кг	Традиционное приготовление	180 - 200	60 - 90	1

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

**Птица**

Продукты	Количество	Описание	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	40 - 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)	Описание	Температура (°C)	Время (мин)	Положение противня
Рыба, целиком	1 - 1.5	Турбо-гриль	180 - 200	30 - 50	1

**11.24 Гриль**

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

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



**ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ**

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

**Гриль**

Продукты	Температура (°C)	Время (мин)		Положение противня
		Первая сторона	Вторая сторона	
Ростбиф	210 - 230	30 - 40	30 - 40	2
Филе говядины	230	20 - 30	20 - 30	3
Задняя часть свинины	210 - 230	30 - 40	30 - 40	2

Продукты	Температура (°C)	Время (мин)		Положение противня
		Первая сторона	Вторая сторона	
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

### Большой гриль

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

## 11.25 Замороженные продукты

Продукты	Температура (°C)	Время (мин)	Положение противня
Пицца, заморож.	200 - 220	15 - 25	2
Пицца америк., заморож.	190 - 210	20 - 25	2
Пицца, охлажденная	210 - 230	13 - 25	2
Мини-пиццы, заморож.	180 - 200	15 - 30	2
Карт. фри, тонк.	190 - 210	15 - 25	3
Карт. фри, крупн.	190 - 210	20 - 30	3
Крокеты	190 - 210	20 - 40	3

Продукты	Температура (°C)	Время (мин)	Положение противня
Картофельные биточки	210 - 230	20 - 30	3
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	3
Куриные крылья	180 - 200	40 - 50	2

**Замороженные готовые блюда**

Продукты	Описание	Температура (°C)	Время (мин)	Положение противня
Замороженная пицца	Традиционное приготовление	согл. инструкциям производителя	согл. инструкциям производителя	3
Картофель фри <sup>1)</sup> (300 г – 600 г)	Традиционное приготовление или Турбо-гриль	200 - 220	согл. инструкциям производителя	3
Багеты	Традиционное приготовление	согл. инструкциям производителя	согл. инструкциям производителя	3
Открытые фруктовые пироги	Традиционное приготовление	согл. инструкциям производителя	согл. инструкциям производителя	3

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

**11.26 Низкотемпературное приготовление**

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

В первые 10 минут можно установить температуру духового шкафа в пределах от 80°C до 150°C. Значение по умолчанию 90°C. После установки температуры духовой шкаф продолжает приготовления при 80°C. Не используйте данную функцию для приготовления птицы.



Всегда готовьте без крышки при использовании данной функции.

1. Обжарьте мясо с каждой стороны в течение 1-2 минут в сковороде на варочной панели на высоком уровне нагрева.

2. Поместите мясо вместе с горячим противнем для жарки внутрь духового шкафа на решетку.
3. Вставьте в мясо термомощуп.
4. Выберите функцию Низкотемпературное

приготовление и задайте нужную конечную температуру внутри продукта.

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

### 11.27 Консервирование

- Используйте для консервирования только стандартные банки одного размера.
- Не используйте металлические банки и банки с винтовыми крышками или байонетными замками.
- В этом режиме используйте первую полку снизу.
- Не ставьте на глубокий противень более шести литровых банок для консервирования.
- Наполните банки до одного уровня и закатайте крышки.
- Банки не должны касаться друг друга.
- Налейте в глубокий противень приблизительно 1/2 литра воды, чтобы в духовом шкафу было достаточно влаги.
- Когда жидкость в банках начнет медленно кипеть (для литровых банок примерно через 35-60 минут), выключите духовой шкаф или уменьшите температуру до 100°C (см. Таблицу).

### Ягоды

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

### Фрукты с косточками

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



**Овощи**

Продукты	Температура (°С)	Время до начала медленного кипения (мин)	Продолжение кипячения при 100 °С (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

1) Оставьте стоять в духовом шкафу после его выключения.

**11.28 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 (°С)	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 (°С)	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

**11.29 Хлеб**

Не рекомендуется производить предварительный разогрев.

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

### 11.30 Таблица термощупа

#### Говядина

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

#### Свинина

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

#### Телятина

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

#### Баранина/ягненок

Продукты	Температура внутри продукта (°C)
Баранья нога	80 - 85

Продукты	Температура внутри продукта (°C)
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

## 11.31 Информация для тестирующих организаций

Испытания согласно IEC 60350-1.

Испытания для этой функции:  
Влажный пар.

Продукты	Контейнер (Gastronom)	Количество (г)	Положение противня	Температура (°C)	Время (мин)	Комментарии
Брокколи <sup>1)</sup>	1 x 2/3 с перфорацией	300	3	99	13 - 15	Установите противень на первый уровень.
Брокколи <sup>1)</sup>	2 x 2/3 с перфорацией	2 x 300	2 и 4	99	13 - 15	Установите противень на первый уровень.
Брокколи <sup>1)</sup>	1 x 2/3 с перфорацией	макс	3	99	15 - 18	Установите противень на первый уровень.

Продукты	Контейнер (Gastronorm)	Количество (г)	Положение противня	Температура (°C)	Время (мин)	Комментарии
Замороженный горох	2 x 2/3 с перфорацией	2 x 1500	2 и 4	99	Пока температура в самой холодной области не достигнет 85°C.	Установите противень на первый уровень.

1) Предварительно разогрейте духовой шкаф в течение 5 минут.

## 12. УХОД И ОЧИСТКА



### ВНИМАНИЕ!

См. Главы, содержащие сведения по технике безопасности.

### 12.1 Примечание относительно очистки

- Переднюю часть прибора протирайте мягкой тканью, смоченной 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.
- Если после использования камера духового шкафа оказалась влажной, вытрите ее.

### 12.2 Рекомендуемые средства для очистки

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

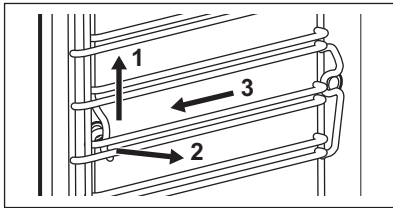
Наши продукты можно приобрести здесь: [www.electrolux.com/shop](http://www.electrolux.com/shop); она также продается в лучших розничных магазинах.

### 12.3 Снятие направляющих для противня

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

Снимите направляющие для противня, чтобы вымыть прибор.

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



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

Установка направляющих для противня производится в обратном порядке.

## 12.4 Очистка паром

Удалите как можно больше загрязнений вручную.

Для очистки боковых стенок извлеките принадлежность и держатели решеток.

Функции очистки паром поддерживают очистку паром внутренней камеры прибора.

**i** Для достижения оптимальных результатов запускайте 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 лампа освещения не горит.

1. Наполните выдвижной резервуар для воды до максимальной отметки.

2. Выберите в меню функцию очистки паром: Очистка.

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

- a) Включите функцию.
- b) По окончании выполнения программы прозвучит звуковой сигнал.
- c) Коснитесь любого сенсорного поля, чтобы выключить звуковой сигнал.

**Очистка паром с моющим средством** – 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) Нажмите на **OK**.



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

- d) Протрите внутреннюю поверхность прибора неабразивной губкой для ухода за поверхностями. Для очистки внутренней камеры можно воспользоваться теплой водой или средствами для очистки духовых шкафов.
- e) Нажмите на **OK**. Начнется заключительный этап процедуры. Продолжительность данного этапа составляет около 25 минут.

3. Протрите внутреннюю поверхность прибора неабразивной губкой для ухода за поверхностями. Для очистки внутренней камеры можно воспользоваться теплой водой.
4. Удалите из выдвижного резервуара для воды оставшуюся в нем воду.

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

## 12.5 Напоминание о чистке

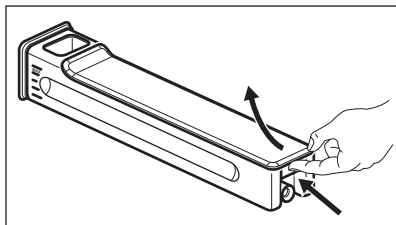
Данная функция напоминает о необходимости очистки и о необходимости запуска функции Очистка паром с моющим средством.

Функцию Напоминание о чистке можно включить / выключить в меню Основные Установки.

## 12.6 Чистка выдвижного резервуара для воды

Извлеките из прибора выдвижной резервуар для воды

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



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

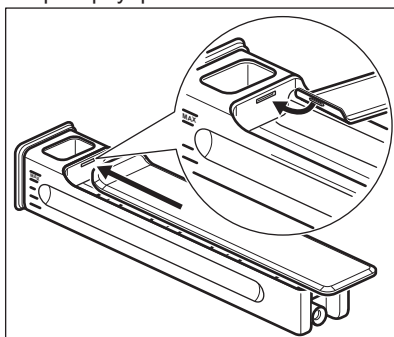
Используйте проточную воду с мылом.



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

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

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



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

## 12.7 Система приготовления на пару – Удаление накипи

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

Извлеките все дополнительные принадлежности.

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

Полная продолжительность процедуры составляет около 2 часов.

При использовании данной функции освещение выключено.

1. На самый нижний уровень установите глубокий эмалированный противень.
2. Нажмите на **OK**.
3. Поместите в выдвижной резервуар для воды 250 мл средства от накипи.
4. Долейте в выдвижной резервуар воду до максимальной отметки.
5. Установите выдвижной резервуар для воды в прибор.

6. Нажмите на **OK**.

Это действие запускает первый этап процедуры: Удаление накипи.



Продолжительность этого этапа составляет около 1 часа 40 минут.

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

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



Продолжительность работы данного этапа составляет около 35 минут.

После окончания процедуры извлеките противень для жарки.



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

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

## 12.8 Напоминание о необходимости удаления накипи

Имеется два вида напоминаний о необходимости включения функции удаления накипи: Удаление накипи. Эти напоминания появляются при каждом выключении прибора.

Ненавязчивое напоминание напоминает и рекомендует произвести цикл удаления накипи.

Настоятельное напоминание обязывает произвести удаление накипи.



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

## 12.9 Система приготовления на пару – Ополаскивание

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 противень на первый уровень.
2. Нажмите на ОК.
3. Налейте в выдвижной резервуар для воды свежую воду.
4. Нажмите на ОК.

После окончания процедуры извлеките глубокий противень.

## 12.10 Снятие и установка дверцы

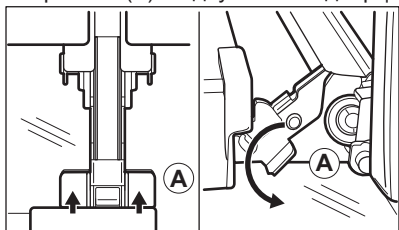
Как дверца, так и внутренние стеклянные панели снимаются для чистки. Количество стеклянных панелей зависит от конкретной модели.



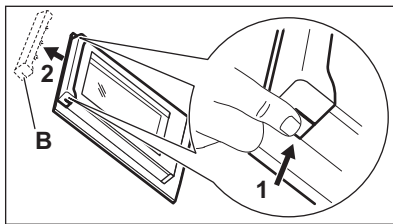
### ВНИМАНИЕ!

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

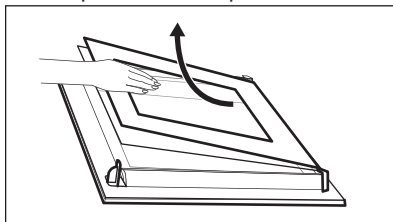
1. Полностью откройте дверцу.
2. Нажмите до упора стопорные рычаги (A) на двух петлях дверцы.



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 стеклянных панелей, вытащите их по одной по направлению вверх.



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

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



### ВНИМАНИЕ!

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

## 12.11 Замена лампы

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





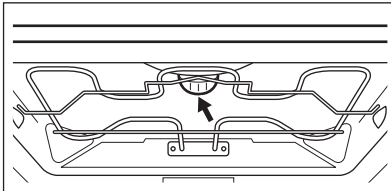
**ВНИМАНИЕ!**

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

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

**Верхняя лампа**

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



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

**Боковая лампа**

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

## 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 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.	Включена функция «Защита от детей».	См. «Отключение функции «Защита от детей».
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 снова и снова, обратитесь к квалифицированному электрику.
Лампа не горит.	Лампа перегорела.	Замените лампу освещения.
На дисплее отображается код «F111».	Штекер термошупа не вставлен в свое гнездо надлежащим образом.	Вставьте штекер термошупа в гнездо до упора.
На дисплее отображается код ошибки, не указанный в данной Таблице.	Имел место сбой электроники.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Выключите и снова включите духовой шкаф с помощью предохранителя домашней электропроводки или предохранительного выключателя на электрощите.</li> <li>• Если на дисплее снова отображается код ошибки, обратитесь в сервисный центр.</li> </ul>
Пар и конденсат оседают 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 глубокого эмалированного противня.	Удалите остатки воды и средства для удаления накипи с dna камеры духового шкафа. На самый нижний уровень установите глубокий эмалированный противень.
Процедура очистки прервана до ее окончания.	Имел место сбой энергоснабжения.	Повторите процедуру.
Процедура очистки прервана до ее окончания.	Функция прервана пользователем.	Повторите процедуру.

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

### 13.2 Информация для обращения в сервис-центр

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

Данные для сервисных центров находятся на табличке с техническими

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

#### Рекомендуем записать их здесь:


Модель (MOD.)	.....
Код изделия (PNC)	.....
Серийный номер (S.N.)	.....


## 14. ТЕХНИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ

### 14.1 Технические данные

Напряжение	220 - 240 В
Частота	50 Гц

## 15. ОХРАНА ОКРУЖАЮЩЕЙ СРЕДЫ

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

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

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

Класс энергопотребления: А  
 Электролюкс Ротенбург ГмбХ  
 Боделшвингштрассе 1, 91541, Ротенбург,  
 Германия





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



867326511-B-432016

