



Thinking of you
Electrolux



EOB8956VA

RU ДУХОВОЙ ШКАФ С
ФУНКЦИЕЙ ПАРА

ИНСТРУКЦИЯ ПО
ЭКСПЛУАТАЦИИ



СОДЕРЖАНИЕ

1. СВЕДЕНИЯ ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ	3
2. УКАЗАНИЯ ПО БЕЗОПАСНОСТИ	4
3. ОПИСАНИЕ ИЗДЕЛИЯ	7
4. ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ	8
5. ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ	9
6. КРАТКОЕ РУКОВОДСТВО	10
7. ЕЖЕДНЕВНОЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ	11
8. ПОМОЩЬ В ПРИГОТОВЛЕНИИ	21
9. ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ДОПОЛНИТЕЛЬНЫХ ПРИНАДЛЕЖНОСТЕЙ	28
10. ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ ФУНКЦИИ	30
11. ПОЛЕЗНЫЕ СОВЕТЫ	31
12. УХОД И ОЧИСТКА	57
13. ЧТО ДЕЛАТЬ, ЕСЛИ	60
14. ТЕХНИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ	61

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



Зарегистрировать свое изделия для улучшения обслуживания:

www.RegisterElectrolux.com



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

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.

Данная информация находится на табличке с техническими данными. Модель, код изделия (PNC), серийный номер.



Внимание / Важные сведения по технике безопасности.



Общая информация и рекомендации



Информация по защите окружающей среды

Право на изменения сохраняется.

1. СВЕДЕНИЯ ПО ТЕХНИКЕ БЕЗОПАСНОСТИ

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

1.1 Безопасность детей и лиц с ограниченными возможностями



ВНИМАНИЕ!

Существует риск удушья, получения травм или стойких нарушений нетрудоспособности.

- Данный прибор может эксплуатироваться детьми старше 8 лет и лицами с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями или с недостаточным опытом или знаниями только при условии нахождения под присмотром лица, отвечающего за их безопасность.
- Не позволяйте детям играть с прибором. Запрещается оставлять детей в возрасте до 3 лет без присмотра вблизи прибора.
- Храните все упаковочные материалы вне досягаемости детей.
- Не подпускайте детей и домашних животных к прибору, когда он работает или остывает. Доступные для контакта части прибора сохраняют высокую температуру.
- Если прибор оснащен функцией «Защита от детей», рекомендуется включить эту функцию.
- Очистка и доступное пользователю техническое обслуживание не должно производиться детьми без присмотра.

1.2 Общие правила техники безопасности

- Установка прибора и замена кабеля должна осуществляться только квалифицированным персоналом!

- Во время работы прибора его внутренняя камера сильно нагревается. Не прикасайтесь к нагревательным элементам внутри прибора. Помещая в прибор или извлекая из него посуду или аксессуары, всегда используйте кухонные рукавицы.
- Не используйте пароочистители для очистки прибора.
- Перед выполнением операций по очистке и уходу отключите прибор от сети электропитания.
- 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.
- Используйте только термосенсор для мяса, рекомендованный для данного прибора.
- Для извлечения направляющих для противня вытяните сначала переднюю, а затем заднюю часть направляющей противня из боковой стенки - движением, направленным от стенки. Установка направляющих для противня производится в обратном порядке.
- В случае повреждения шнура питания во избежание несчастного случая он должен быть заменен изготовителем, авторизованным сервисным центром или специалистом с равнозначной квалификацией.
- Перед тем, как менять лампочку, убедитесь, что прибор отключен от электропитания, чтобы избежать опасности поражения электрическим током.

2. УКАЗАНИЯ ПО БЕЗОПАСНОСТИ

2.1 Установка



ВНИМАНИЕ!

Установка прибора должна производиться только квалифицированным персоналом.

- Удалите всю упаковку.

- Не устанавливайте и не подключайте прибор, имеющий повреждения.
- Следуйте приложенным к прибору инструкциям по установке.
- Прибор имеет большой вес: соблюдайте предосторожность при его перемещении. Обязательно используйте защитные перчатки.

- 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.

Подключение к электросети



ВНИМАНИЕ!

Существует риск пожара и поражения электрическим током.

- Все подключения к электросети должны производиться квалифицированным электриком.
- Прибор необходимо заземлить.
- Убедитесь, что указанные на табличке с техническими данными параметры электропитания соответствуют параметрам электросети. В противном случае обратитесь к электрику.
- Для подключения прибора необходимо использовать установленную надлежащим образом электробезопасную розетку.
- Не используйте тройники и удлинители.
- Позаботьтесь о том, чтобы не повредить вилку и сетевой кабель. Для замены поврежденного сетевого кабеля обратитесь в сервисный центр или к электрику.
- Не допускайте контакта сетевых кабелей с дверцей прибора, особенно если дверца сильно нагрета.
- Детали, защищающие токоведущие или изолированные части прибора, должны быть закреплены так, чтобы их было невозможно удалить без специальных инструментов.
- Вставляйте вилку сетевого кабеля в розетку только 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.
- Не тяните за кабель электропитания для отключения прибора от электросети. Всегда беритесь за вилку сетевого кабеля.

- Используйте только подходящие устройства для изоляции: предохранительные автоматические выключатели, плавкие предохранители (резьбовые плавкие предохранители, выкручивающиеся из гнезда), автоматы защиты от тока утечки и замыкатели.
- 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.

2.2 Использование



ВНИМАНИЕ!

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

- Используйте данный прибор в бытовых помещениях.
- Не вносите изменения в параметры данного прибора.
- Убедитесь, что вентиляционные отверстия ничем не загорожены.
- 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.
- При работе прибора его дверца должна быть закрыта.
- Соблюдайте осторожность, открывая дверцу прибора. Использование ингредиентов, содержащих алкоголь, может привести к образованию воздушно-спиртовой смеси.
- 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 ве-

щества или изделия, пропитанные легковоспламеняющимися веществами.



ВНИМАНИЕ!

Существует риск повреждения прибора.

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

Приготовление на пару



ВНИМАНИЕ!

Существует риск получения ожогов и повреждения прибора.

- Не открывайте дверцу прибора во время приготовления на пару. Может произойти высвобождение пара.

2.3 Уход и очистка



ВНИМАНИЕ!

Существует риск травмы, пожара или повреждения прибора.

- Перед выполнением операций по очистке и уходу выключите прибор и извлеките вилку сетевого кабеля из розетки.
- Убедитесь, что прибор остыл. В противном случае стеклянные панели могут треснуть.
- Поврежденные стеклянные панели следует заменять незамедлительно. Обратитесь в сервисный центр.

- Соблюдайте осторожность при снятии дверцы с прибора. Дверца имеет большой вес!
- Во избежание повреждения покрытия прибора производите его регулярную очистку.
- Оставшиеся внутри прибора жир или остатки пищи могут стать причиной пожара.
- Очищайте прибор мягкой влажной тряпкой. Используйте только нейтральное моющее средство. 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 Внутреннее освещение

- В приборе используется модуль подсветки или галогеновая лампа, предназначенная только 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.

2.5 Утилизация

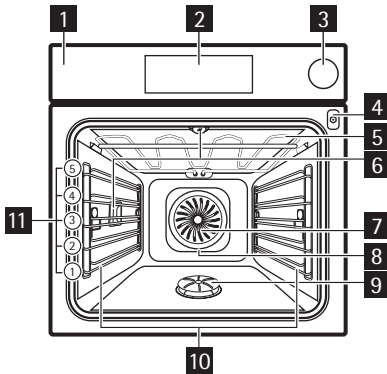


ВНИМАНИЕ!

Существует опасность травмы или удушья.

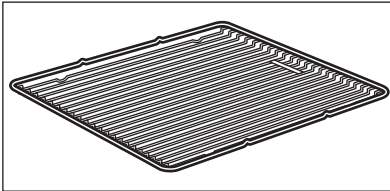
- Отключите прибор от сети электропитания.
- Отрежьте кабель электропитания и утилизируйте его.
- Удалите защелку дверцы, чтобы предотвратить риск ее запираания на случай, если внутри прибора окажутся дети и домашние животные.

3. ОПИСАНИЕ ИЗДЕЛИЯ



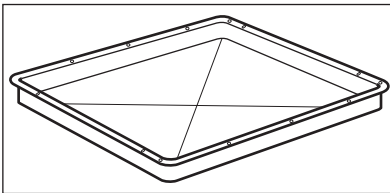
- 1** Панель управления
- 2** Электронный программатор
- 3** Выдвижной резервуар для воды
- 4** Гнездо для термощупа для мяса
- 5** Нагревательный элемент
- 6** Лампа освещения
- 7** Вентилятор
- 8** Задний нагревательный элемент
- 9** Парогенератор с защитным колпаком
- 10** Съёмная направляющая для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

3.1 Аксессуары



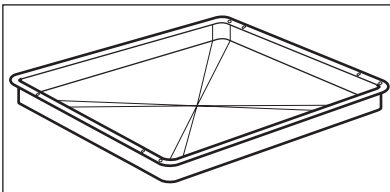
Решетка

Для кухонной посуды, форм для выпечки, жаркого.



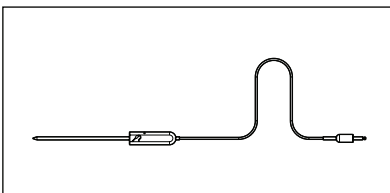
Глубокий противень

Для тортов и бисквитов.



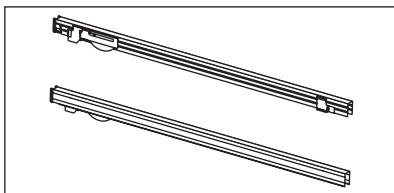
Противень для жарки / гриля

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



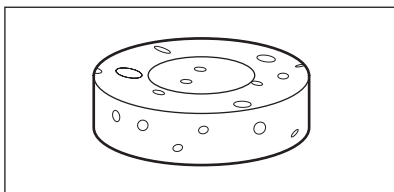
Термощуп для мяса

Для определения готовности блюда.



Телескопические направляющие

Для полок и противней.



Губка

Для сбора остатков воды из парогенератора.

4. ПЕРЕД ПЕРВЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ



ВНИМАНИЕ!

См. главу «Сведения по технике безопасности».

4.1 Первая чистка

- Извлеките из духового шкафа все принадлежности.
- Перед первым использованием прибор необходимо очистить.



См. главу «Уход и очистка».

4.2 Лицензия на программное обеспечение

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

Имеется возможность отобразить полный текст лицензий в изделии на ЖК-экране. Для этого следует выбрать в меню следующие

пункты: **Основные Установки / Сервис / Лицензия**.

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

4.3 Первое подключение

При первом подключении прибора к сети электропитания необходимо:

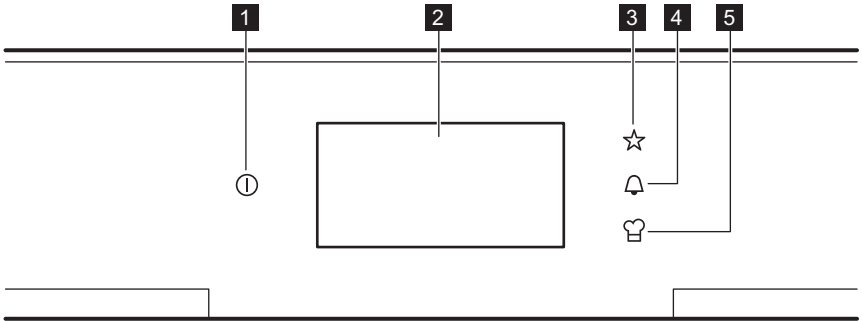
- произвести выбор языка
- задать время
- выбрать формат отображения времени
- установить дату
- задать функцию быстрого нагрева
- произвести настройку фильтра запахов (если применимо)

Выбранное имя или номер можно задать двумя способами. Прокрутив меню до требуемой отметки или коснувшись выбранного варианта.

Для изменения установок воспользуйтесь меню: **Основные Установки**.

5. ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ

5.1 Электронный программатор



Управление прибором осуществляется с помощью сенсорных полей.

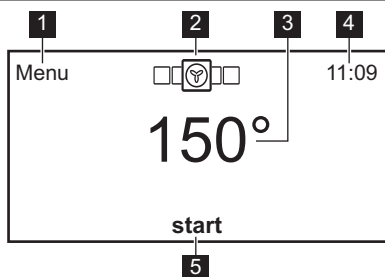
Но- мер	Сенсор- ное поле	Описание	Комментарий
1		Вкл/Выкл	Включение и выключение прибора.
2	-	Дисплей	Вывод на дисплей текущих установок прибора.
3		Любимая про- грамма	Вывод списка избранных программ приготовления, созданных самим пользователем.
4		Таймер	Для установки таймера.
5		Помощь в Приго- товлении	Прямой доступ к поваренной книге или функции «Быстрый старт», если прибор включен.



Сенсорные поля «Любимая програм-
ма», «Таймер» и «Помощь в Пригото-
влении» видны только если прибор
включен.

5.2 Дисплей

После включения прибор отображает базовый режим нагрева.

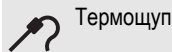


- 1 Возврат в меню
- 2 Заданный режим нагрева
- 3 Заданная температура
- 4 Часы
- 5 Пуск

Другие индикаторы на дисплее

AA Изменение размера шрифта.

▲ Дополнительные параметры.



6. КРАТКОЕ РУКОВОДСТВО

6.1 Использование сенсорного экрана

Полезная информация о том, как пользоваться сенсорным экраном.

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

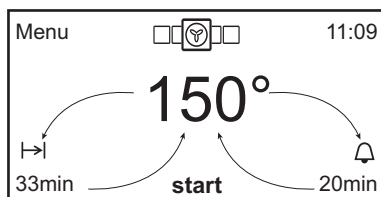
Полезные сведения

- Любой параметр на дисплее можно изменить, коснувшись его.
- Для выбора требуемой функции, значения времени или температуры можно прокрутить список или коснуться параметра, который требуется изменить.
- При включении режима нагрева на дисплее не отображается: **Menu**. Коснитесь дисплея

в любом месте и на нем отобразится:

Menu.

- Если при включенном приборе какие-либо символы исчезли с дисплея, коснитесь дисплея в любом месте. Все символы снова появятся на дисплее.
- После установки ряда функций на дисплей выводится всплывающее окно с дополнительными сведениями.
- Значение температуры может менять местоположение на дисплее с другими функциями, расположенными в его нижних углах справа и слева.



Меню: краткое руководство

Наименование функции		
Меню	Функции	Режимы нагрева
		Особые
		Очистка
		Любимые программы
	Таймеры	Будильник
		Продолжительность приготовления
		Время выключения
		Время старта
		Время работы
	Опции	Лампа освещения
		Функция «Защита от детей»
		Блокировка экрана
	Помощь в Приготовлении	Поваренная книга
		Поваренная книга Sous Vide
		Быстрый старт
		Sous Vide быстрый старт
	Последние и часто исп. режимы	Последние используемые режимы
		Наиболее часто используемые режимы
	Основные Установки	Быстрый нагрев
		Сохранение Тепла
		Дисплей
		Звук
		Язык
		Дата и время
		Сервис

7. ЕЖЕДНЕВНОЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ



ВНИМАНИЕ!

См. Главу «Сведения по технике безопасности».

Для эксплуатации прибора можно использовать:

- **ручной режим** - для установки вручную режима нагрева, температуры и времени приготовления.
- **автоматические программы (Помощь в Приготовлении)** – для приготовления блюд

при отсутствии достаточного опыта и знаний в области кулинарии.

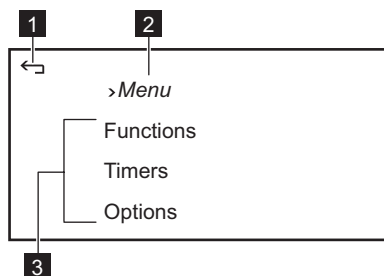
7.1 Использование меню

1. Для включения прибора коснитесь: ①
2. Коснитесь: **Menu**.
3. Прокрутите меню, чтобы найти функцию, которую требуется включить.

4. Для включения функции коснитесь ее названия на дисплее.
5. Для возврата в предыдущее меню коснитесь ← или **Menu**.

Для выключения прибора коснитесь ①.

7.2 Обзор меню

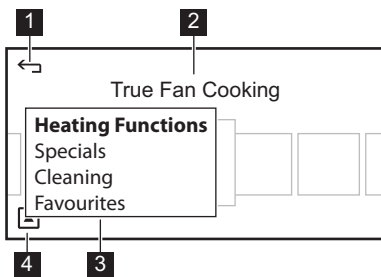


- 1 Возврат в меню
- 2 Текущий уровень меню
- 3 Список функций

Главное меню

Элемент меню	Описание
Функции	Список режимов нагрева, а также функций «Особые», «Очистка» и «Любимые программы».
Таймеры	Список функций часов.
Опции	Список других доступных опций, таких, как включение лампы освещения и режимов, связанных с обеспечением безопасности.
Помощь в Приготовлении	Вывод списка программ автоматического приготовления.
Последние и часто исп. режимы	Отображение функции, которая использовалась в последний раз, а также отображение наиболее часто используемых функций.
Основные Установки	Список основных установок.

7.3 Подменю для меню Функции



- 1 Возврат в меню
- 2 Список режимов нагрева
- 3 Список доступных параметров
- 4 Дополнительные параметры

Установка режима нагрева

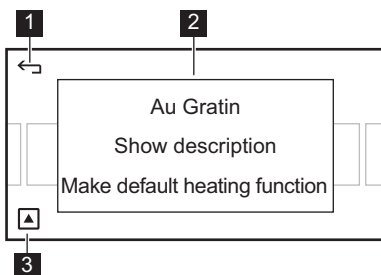
1. Прокрутите меню, чтобы найти функцию, которую требуется включить, и коснитесь ее названия.
2. Для изменения температуры коснитесь значения температуры на дисплее и прокрутите список, выбрав нужное значение.
3. Коснитесь температуры для подтверждения.
4. Для включения функции коснитесь пункта **Start**.

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

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
















При достижении температуры, близкой к заданной, прибор выдает звуковой сигнал. После окончания приготовления снова прозвучит звуковой сигнал.



- 1 Возврат в меню
- 2 Всплывающее окно
- 3 Дополнительные параметры

Подменю для меню: Режимы нагрева

Режимы нагрева	Применение
 Запеканка	Создание коричневой корочки для таких блюд, как лазанья или картофельная запеканка, а также обжаривание в панировке и подрумянивание.

Режимы нагрева	Применение
 Замороженные продукты	Приготовление продуктов быстрого приготовления с золотистой хрустящей корочкой, например, картофеля фри или долек картофеля.
 Нижний нагрев	Разогрев пирогов с созданием хрустящей нижней корочки и консервирование продуктов.
 ЭКО жарка	Оптимизация энергопотребления в ходе жарки. Сначала необходимо установить время приготовления. В ходе работы этой функции лампа освещения выключена. Она включается снова через меню или при открывании дверцы духового шкафа.
 Малый гриль	Приготовление на гриле продуктов больших размеров, например, ростбифа.
 Быстрое грилирование	Приготовление на гриле продуктов плоской формы и тостов.
 Пицца	Выпечка на одном уровне духового шкафа блюд с хрустящей основой, например, пиццы или открытого пирога. Задавайте температуру на 20°C–40°C ниже, чем при использовании функции «Верхний + нижний нагрев».
 Верхний + нижний нагрев	Верхний и нижний нагрев для выпекания и жарки на одном уровне.
 Турбо-гриль	Жарка в режиме конвекции крупных кусков мяса или птицы (не филе) на одном уровне, а также обжаривание в панировке и подрумянивание.
 Горячий воздух	Режим конвекции для одновременного приготовления нескольких блюд максимум на трех уровнях. Задавайте температуру выпекания на 20°C–40°C ниже, чем при использовании функции «Верхний + нижний нагрев».
 Влажный пар	Влажный пар используется для приготовления овощей, рыбы, картофеля, риса, макаронных изделий или особых гарниров.
 Низкотемпературное приготовление «под вакуумом»	Низкотемпературное приготовление «под вакуумом» и, одновременно, на пару подходит для мяса, рыбы, морепродуктов, овощей и фруктов. Перед использованием данной функции продукты необходимо герметично запечатать в вакуумных полиэтиленовых пакетах, удалив из них воздух.
 Интенсивный пар	Использование в приготовлении 50% пара и тепловой обработки для приготовления на пару рыбы, заварного крема и терринов (блюд в горшочке).

Режимы нагрева	Применение
 Горячий пар	Использование в приготовлении 25% пара и тепловой обработки для выпечки хлеба, жарки больших кусков мяса или разогрева охлажденных или замороженных продуктов.
 Хлеб	Выпекание хлеба с помощью паровой обработки в начале приготовления и образованием хрустящей корочки в его конце.
 Медл. приготовление	Медленная жарка для приготовления очень нежного и сочного жаркого.
 Влажный горячий воздух 1)	Экономия электроэнергии при приготовлении сухой выпечки, а также выпекание в формах на одном уровне духового шкафа. Лампа выключается через 30 секунд. Она включается снова через меню или при открывании дверцы духового шкафа.
 ЭКО пар	Оптимизация энергопотребления в ходе использования режима «Влажный пар». Сначала необходимо установить время приготовления. Предназначено для приготовления овощей, риса, пасты (макаронных изделий...). В ходе работы этой функции лампа освещения выключена. Она включается снова через меню или при открывании дверцы духового шкафа.

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

Приготовление на пару

Крышка выдвижного резервуара для воды ходит внутри панели управления.

1. Нажмите на крышку, чтобы открыть выдвижной резервуар для воды.
2. Налейте в выдвижной резервуар для воды 800 мл воды.
Этого количества воды достаточно примерно на 50 минут.



Не заливайте воду непосредственно в парогенератор. В качестве жидкости используйте только воду. Не используйте фильтрованную (деминерализованную) или дистиллированную воду.

3. Включите прибор.
4. Выберите режим приготовления на пару (см. Таблицу «Режимы нагрева») и задайте температуру.
5. При необходимости задайте функцию Продолж. или Время выключения. Пар

начнет вырабатываться примерно через 2 минуты.

6. Выключите прибор.



Когда в парогенераторе закончится вода, раздастся звуковой сигнал.

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

Низкотемпературное

Рекомендации по безопасности продуктов:

При использовании функции Низкотемпературное приготовление «под вакуумом» приготовление производится при более низкой температуре. Для получения продуктов оптимального качества обращайтесь с ними с особым вниманием:




- Используйте сырые продукты высокого качества.

- Всегда используйте сырые продукты как можно более свежие.
- 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.
- Чтобы не нарушить безопасность, продукты не должны находиться при температуре ниже 60°C дольше, чем положено.
- 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 планируются 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 функцию Низкотемпературное приготовление «под вакуумом» для разогрева остатков пищи.
- В ходе приготовления не допускайте контакта сырых и приготовленных продуктов.
- Не используйте для различных целей одни и те же инструменты; тщательно их мойте.
- При использовании рецептов, в состав которых входят сырые яйца, не допускайте контакта внешней поверхности скорлупы яиц с белками или желтками.
- 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 вакуумной герметизации.
- Для обеспечения безопасной герметизации вакуумного пакета убедитесь в чистоте области запайки.



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

- Для предотвращения утечки пара при приготовлении всегда держите дверцу прибора закрытой при использовании функции Низкотемпературное приготовление «под вакуумом» .
 - 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 достижения более быстрого и равномерного приготовления выбирайте максимально возможный уровень вакуумирования.
 - Приведенные значения времени приготовления являются ориентировочными и могут отличаться от предпочитаемых Вами величин.
 - Приведенные в Таблицах приготовления значения времени приготовления рассчитаны на блюдо 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 отличаться.
 - В случае использования большего числа вакуумных пакетов укладывайте их на решетку так, чтобы они не перекрывали друг друга.
- Советы и рекомендации по упаковке продуктов, приготовленных «под вакуумом»:**
- Необходимое оборудование для использования функции Низкотемпературное приготовление «под вакуумом» состоит из вакуумных пакетов и вакуумного упаковщика.
 - Рекомендованный тип вакуумного упаковщика: камерный вакуумный упаковщик (только такой тип упаковщика позволяет герметизировать жидкость в пакете).
 - Используйте вакуумные пакеты, подходящие для функции Низкотемпературное приготовление «под вакуумом» .

Подменю для меню Особые

	Высушивание Подсушивание тонко нарезанных фруктов, например, яблок, слив, персиков, и овощей, например, помидоров, цуккини или грибов.
	Размораживание Размораживание замороженных продуктов.
	Поддержание тепла Сохранение пищи в теплом виде.
	Регенерация Подогрев уже готовых продуктов при помощи пара непосредственно на тарелке.
	Подогрев Тарелок Предварительный подогрев тарелок перед подачей на стол.
	Подготовка теста Контролируемая расстойка теста перед выпеканием.
	Консервирование Консервирование продуктов, например, маринование различных овощей в стеклянной посуде.

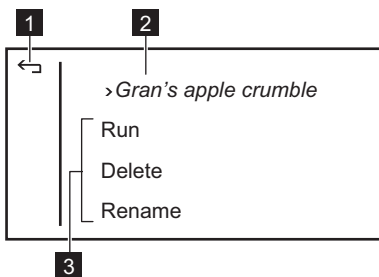
Подменю для меню: Очистка

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



ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!
См. Главу «Уход и очистка».

Подменю для меню: Любимые программы



- 1** Возврат в меню
- 2** Любимая программа
- 3** Список функций

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

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

Выполнить

Запустите заранее сохраненную «Любимую программу».


Удалить

Удалить данную любимую программу без возможности дальнейшего восстановления.

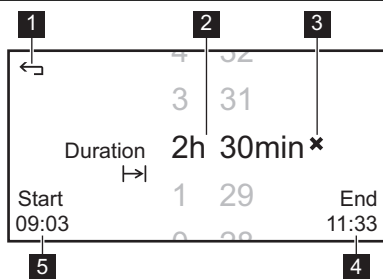
Переименовать

Изменить или исправить ранее сохраненное название.

Сохранение любимой программы

1. Для сохранения текущих настроек режима нагрева коснитесь .
2. Выберите: Создать на основе текущих настроек

3. Введите название любимой программы и коснитесь **OK**.

7.4 Подменю для меню Таймеры

- 1 Возврат в меню
- 2 Установка продолжительности приготовления
- 3 Сброс продолжительности приготовления
- 4 Время окончания
- 5 Время начала

Связанные с отсчетом времени режимы, такие, как таймер, продолжительность, время пуска и время окончания.

Установка функций часов

1. Перейдите к меню Режимы Нагрева.
2. Выбор режима нагрева и температуры.
3. Перейдите к меню Таймеры.
4. Выберите функцию часов.
5. Прокрутите список, чтобы задать требуемое значение времени. Подождите несколько секунд, пока время не будет задано автоматически, коснитесь для

подтверждения **h** или **min**. Настройку можно удалить, коснувшись **x**.

По окончании действия функции часов раздается звуковой сигнал, а на дисплее отобразится сообщение.



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



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

Будильник

Для удобства настройки и запуска обратного отсчета на основном экране отображается таймер, а по завершении обратного отсчета выдается звуковой сигнал. Работа данного таймера не прерывает процесс приготовления; функция таймера доступна, даже когда духовой шкаф выключен. Прокрутите для установки, и таймер автоматически начнет обратный отсчет.

Продолжительность приготовления

Для удобства настройки и запуска обратного отсчета на основном экране отображается таймер, а по завершении обратного отсчета духовой шкаф прекращает работу и выдает звуковой сигнал.

Установка обратного отсчета. Максимальная доступная для установки продолжительность составляет 23 часа 59 минут.

Время выключения

Установка времени выключения уже заданных настроек прибора.

Время старта

Установка времени включения при уже заданных настройках прибора.

Время работы

Отображение, скрытие или сброс таймера, который начинает отсчет при нажатии на кнопку «Пуск». Функция «Время работы» доступна, только если духовой шкаф работает.

7.5 Подменю для меню Опции

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

Лампа освещения Вкл / Выкл**Функция «Защита от детей» Вкл / Выкл**

После включения происходит блокировка экрана и всех кнопок. Они остаются заблокированными как при включенном, так и при выключенном приборе. Для разблокировки нажмите любую клавишу или коснитесь дисплея и следуйте инструкциям.

Блокировка экрана

Блокировка экрана временно «блокирует» сенсорный экран и все кнопки кроме кнопки включения. Для разблокировки нажмите любую клавишу или коснитесь дисплея и следуйте инструкциям.

Функция «Защита от детей»

Меню / Опции / Функция «Защита от детей»

Данная функция предотвращает случайное включение прибора.

Включение функции: Функция «Защита от детей»

1. Выберите в меню: Функция «Защита от детей» и установите параметр: Вкл .
2. Выключите прибор.

Выберите в меню: Функция «Защита от детей»

1. Включите прибор.
2. Следуйте указаниям на дисплее.

Блокировка экрана

Меню / Опции / Блокировка экрана

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

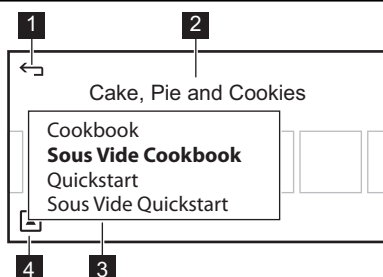
Включение функции: Блокировка экрана

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



При выключении прибора блокировка экрана отключается автоматически.

7.6 Подменю для меню: Помощь в Приготовлении



- 1 Возврат в меню
- 2 Категория блюда
- 3 Поваренная книга и Быстрый старт
- 4 Дополнительные параметры

Поваренная книга готовых рецептов, задача которой – вдохновить и мотивировать Вас, а также функция быстрого пуска с рекомендациями для Ваших блюд настройками духо-

вого шкафа. Просто найдите свое блюдо и нажмите на кнопку «Пуск». Время и температура настраиваются в рамках заданного диапазона.

7.7 Подменю для меню Последние и часто исп. режимы

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

Последние используемые режимы

Отображается 5 использовавшихся последними режимов.

Наиболее часто используемые режимы

Отображается 5 наиболее часто использующихся режимов.

7.8 Подменю для меню Основные Установки

Заданные установки оказываются выбранными при каждом включении прибора.

Быстрый нагрев Вкл / Выкл

Быстрый нагрев выбран и будет использоваться для ряда режимов нагрева. При его работе на экране появляется значок >>.

Сохранение Тёпла Вкл / Выкл

Духовой шкаф не выключится автоматически, но сохранит пищу в подогретом состоянии.

Дисплей

Выбор настроек дисплея.

Яркость

Можно выбрать 4 режима яркости.



Установка яркости дисплея. В режиме «ВЫКЛ» изменить установленный день недели невозможно.

Заставки Вкл / Выкл

Отобразить или скрыть фоновые изображения.

Звук

Настройки звука.

Сигнал

Щелчок

Без звука

Язык Выбор требуемого языка.	
Дата и время Выбор даты, времени и других параметров отображения времени.	Время Установка или изменение времени.
	Дата Установка или изменение даты.
	Формат Выберите требуемый формат отображения времени: ЧЧ:ММ или ДП/ПП.
Сервис Отображение версии и конфигурации программного обеспечения.	Версия ПО (программного обеспечения) Отображение версии ПО духового шкафа.
	Сброс всех настроек Восстановление всех заводских настроек.
	Лицензия Отобразить лицензию на английском языке.

Функция Сохранение Тепла

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

Условия для этой функции:

- Установленная температура должна превышать 80°C.
- Установлена функция «Продолж.».

7.9 Экономия электроэнергии



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

- **Остаточное тепло:**
 - При работе режима нагрева или программы с выбором времени («Продолжи-

тельнось», «Окончание») нагревательные элементы отключаются раньше 10% раньше (лампа и вентилятор продолжают работать). Для работы данной функции выбранное время должно превышать 30 минут.

- Если прибор выключен, можно использовать тепло для поддержания блюд в теплом состоянии.

- **Использование прибора с выключенной лампой освещения** – коснитесь пункта Опции, чтобы выключить лампу через меню.
- **Функции Эконом** – лампа включается при запуске прибора.

Лампа освещения включается снова при ее включении через меню или при открывании дверцы прибора.

- **Влажный горячий воздух** – лампа выключается через 30 секунд.

Лампа освещения включается снова при ее включении через меню или при открывании дверцы прибора.

8. ПОМОЩЬ В ПРИГОТОВЛЕНИИ



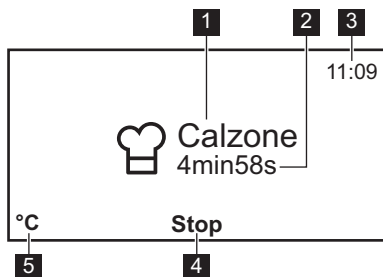
ВНИМАНИЕ!
См. Главу «Сведения по технике безопасности».

Можно выбрать функцию: Поваренная книга или Быстрый старт.

Меню / Помощь в Приготовлении или коснитесь:

Включение функции:

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



- 1 Рецепт
- 2 Оставшееся время
- 3 Часы
- 4 Стоп
- 5 Температура

По окончании работы функции на дисплее выводится сообщение.



Рецепты, присвоенные такой функции 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.

8.1 Подменю для меню:**Поваренная книга**

Меню / Помощь в Приготовлении / Поваренная книга или коснитесь:

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



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



При использовании функции Поваренная книга прибором используются автоматические установки.

Категория блюда	Блюдо	
Торты, пироги и печенье	Миндальный торт	Пирог с запеченными яблоками по бабушкиному рецепту
	Шоколадный торт	Лимонный Бисквит
	Кофейный торт	Маффины (кексы)
	Морковный торт	Сладкие Клецки
	Сырный торт/Чизкейк	Пирог-Кольцо
	Сырный Флан	Дрожжевой пирог
	Сырные пирожки	Бисквит
	Вишневый пирог:	Хрустящий торт
	Фруктовый торт	Шведский торт
	Французский Фрукт. Пирог	Пирожки с яблоками
	Открытый пирог из козьего сыра	Швейцарский морковный торт
Хлеб и булочки	Домашний хлеб	Белый хлеб
	Дрожжевой Пирог	Дрожжев. Пирог с Медом
Овощи	Овощи по-средиземноморски	Овощи по традиционному рецепту

Категория блюда	Блюдо	
Заварные и террины (блюда в горшочке)	Кокосовый пудинг Нежный омлет	Флан Карамельный
Гарниры	Рис	Соленые клецки
Полное меню	Паровое Меню 1 Паровое Меню 2	Паровое Меню 3
Рыба	Треска Куски рыбного филе Рыба, запеченная в соли	Рыба на пару Фаршированные Кальмары Фаршированная рыба (форель)
Птица	Куриные окорочка Петух в вине	Жареная Утка с Апельс. Фаршированная курица
Мясо	Говядина тушеная Ножка ягненка Маринованная говядина Мясной рулет Кролик с горчицей Телячья ножка Свинная ножка	Свинная лопатка Кролик Фаршированная телятина Праздничное шведское жаркое Телячья ножка Кабан
Запеченные блюда	Тушеная капуста Каннелони Запеканка с цикорием Клецки по-франц. Запеканка с анчоусами («Искушение св. Янсона»)	Лазанья Мусака Запеченная паста (макаронные изделия) Картофельная запеканка
Пицца, закрытые и открытые пироги	Луковый пирог Пирожки	Пицца Открытый пирог


8.2 Подменю для меню:

Поваренная книга *Sous Vide*


Меню / Помощь в Приготовлении / Поваренная книга *Sous Vide* или коснитесь: 


Категория блюда	Блюдо
Овощи	Кисло-сладкие баклажаны Соус лук-порей/цуккини
Фрукты	Яблоки Груша в красном вине
Заварные и террины (блюда в горшочке)	Английский заварной крем
Рыба	Филе морского леща Креветки
Птица	Грудка цыпленка Фаршированная утка
Мясо	Говяжье филе

8.3 Подменю для меню: Быстрый старт

Меню / Помощь в Приготовлении / Быстрый старт или коснитесь: 


- Значения температуры и времени выпекания являются ориентировочными значениями для получения оптимальных результатов. Они зависят от рецепта, а также от качества и количества используемых ингредиентов. Заданные время и температура можно менять только в пределах, заданных функцией Быстрый старт.

Для проверки заданных температуры и времени коснитесь (выбрав название блюда): .


-  Для изменения температуры или установки времени коснитесь значения минут или температуры на дисплее.






- Функция «Быстрый старт» содержит набор автоматических программ с оптимальными настройками для каждого типа мяса.



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




Программы приготовления для мяса с функцией «Термошуп»  – данная функция автоматически рассчитывает время жарки. По окончании программы раздастся звуковой сигнал.


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

Категория блюда	Блюдо	
<p>Мясо</p>	<p>Говядина</p> <ul style="list-style-type: none"> • Вареная по-венски (1–1,5 кг) • Тушеная ☞ <p>Чиполата (свиные охотничьи колбаски)</p> <p>Вареная ветчина</p> <p>Заяц</p> <ul style="list-style-type: none"> • Нога (1–1,5 кг) • Седло ☞ • Седло (до 1 кг) <p>Баранина</p> <ul style="list-style-type: none"> • Нога (1–1,5 кг) • Жаркое ☞ • Седло (1–1,5 кг) • Нога из мяса, средняя ☞ • Нога из мяса, средняя (до 2 кг) <p>Мясной рулет (750 г–1 000 г)</p> <p>Свинина</p> <ul style="list-style-type: none"> • Окорок (1–1,5 кг) • Рулька (предварительно отваренная) • Вырезка ☞ • Вырезка • Шейная часть (1–1,5 кг) • Жаркое ☞ • Лопатка (1–1,5 кг) <p>Копченая свиная вырезка (до 1,5 кг)</p>	<p>Варено-копченая вырезка</p> <p>Ростбиф</p> <ul style="list-style-type: none"> • Средне Прожаренная ☞ • Средне Прожаренная • С Кровью ☞ • С Кровью • Хорошо Прожаренная ☞ • Хорошо Прожаренная <p>Жареная Дичь ☞</p> <p>Говядина по-скандинав.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Средне Прожаренная ☞ • С Кровью ☞ • Хорошо Прожаренная ☞ <p>Свиная грудинка (1–1,5 кг)</p> <p>Телятина</p> <ul style="list-style-type: none"> • Рулька (1,5–2 кг) • Вырезка • Жаркое ☞ <p>Оленина</p> <ul style="list-style-type: none"> • Окорок (1,5–2 кг) • Седло (1,5–2 кг)
	<p>Запеченные блюда</p>	<p>Лазанья</p> <p>Лазанья, замороженная</p> <p>Запеканка из макаронных изделий</p>
<p>Пицца, закрытые и открытые пироги</p>	<p>Багет с расплавленным сыром</p> <p>Фламмухен</p> <p>Пицца</p> <ul style="list-style-type: none"> • Американская, замороженная • В охлажденном виде • Дополнительная начинка • Замороженн. • Закуски, замороженные • Тонкая основа 	<p>Открытый пирог</p> <p>Пикантный пирог</p>


Категория блюда	Блюдо
Торты, пироги и печенье	<p>Миндальный торт Яблочный пирог, закрытый Яблочный пирог Ябл. Штрудель, заморож. Пирог на противне</p> <ul style="list-style-type: none"> • Опарное тесто • Дрожжевое тесто <p>Сдобная булочка Маленькие торты Сырный торт (чизкейк) в форме Сырный торт (чизкейк), на противне Рождественские коврижки Пирожное из заварного теста Пирог с посыпкой Эклеры Основа для открытого пирога</p> <ul style="list-style-type: none"> • Изделия из песочного теста • Бисквитное тесто <p>Открытый фруктовый пирог</p> <ul style="list-style-type: none"> • Изделия из песочного теста • Бисквитное тесто • Дрожжевое тесто <p>Миндальное печенье Бисквит «Мадера» Полоски из теста Изделия из слоеного теста Пирог-Кольцо Печенье из песочного теста Бисквит Сахарное печенье с кокосом Швейцарский открытый пирог Швейцарский рулет Открытые пироги Дрожжевой пирог</p>
Хлеб и булочки	<p>Хлеб из цельносмолотой муки Багет Багеты, замороженные Багеты, готовые Батон-венок Чиабатта Серый хлеб</p> <p>Батон-плетенка Булочки Булочки, готовые Ржаной хлеб Пресный хлеб Белый хлеб</p>
Овощи	<p>Артишоки Спаржа, зеленая Спаржа, белая Свекла Скорцонера (корнеплод) Брокколи, соцветия Брокколи, целиком Брюссельская капуста Листья турнепса, нарезанные соломкой Морковь Цветная капуста, соцветия Цветная капуста, целиком Сельдерей, кубиками</p> <p>Цуккини, нарезанные ломтиками Баклажаны Фенхель Зеленая фасоль Лук-порей, кольцами Нарезанные грибы Горох Очищенные Помидоры Сладкий перец, соломкой Савойская капуста Свежий шпинат Белая фасоль</p>
Заварные и террины (блюда в горшочке)	<p>Запеченные яйца Заварной крем Яйца</p> <ul style="list-style-type: none"> • Вкрутую • В мешочек • Всмятку <p>Открытые пироги Террин (блюдо в горшочке)</p>

Категория блюда	Блюдо	
Гарниры	Вареная Картошка	Картофельные Биточки Полента Картофельные клецки Картошка в Мундире Рис Картофель, ломтики Клецки из дрожжевого теста
	Вареная картошка, четвертушки	
	Хлебные клецки	
	Крокеты	
	Картофель фри, тонко нарезанный	
	Картофель фри, крупно нарезанный	
	Тальятелле, свежая	

 Автоматическая функция «Термошуп».

 Автоматическая функция «Указать вес».

8.4 Подмену для меню: Sous Vide быстрый старт

Меню / Помощь в Приготовлении / Sous Vide
быстрый старт или коснитесь: 

Категория блюда	Блюдо	
Рыба	Филе морского леща (4 куса филе (500 г) толщиной 1 см)	Креветки (очищенные) (большие (500 г)) Осьминог (1 000 г) Форель, филе (2 куса филе (650 г) толщиной 1,5 см) Филе лосося (3 см толщиной (800 г))
	Морской окунь (сибас), филе (4 куса филе (500 г) толщиной 1 см)	
	Треска (2 куса филе (650 г) толщиной 2 см)	
	Гребешки (большие (650 г))	
	Мидии, неочищенные (1 000 г)	
	Птица	
Утиная грудка, без костей (2 см толщиной (900 г))		
Мясо	Говяжье филе	Мясо кабана (3 см толщиной (600–650 г)) Кролик, без костей (1,5 см толщиной (600 г - 650 г))
	• Средне Прожаренная (4 см толщиной (800 г))	
	• Хорошо Прожаренная (4 см толщиной (800 г))	
	Баранина	
	• Средне Прожаренная (3 см толщиной (600–650 г))	
• Хорошо Прожаренная (3 см толщиной (600–650 г))		

Категория блюда	Блюдо	
Овощи	Спаржа, зеленая (целиком, 700–800 г)	Сельдерей (кольца 1 см, 700–800 г)
	Спаржа, белая (целиком, 700–800 г)	Морковь (Кружочки толщиной 0,5 см (700–800 г))
	Цукини (Кружочки толщиной 1 см (700–800 г))	Корневой сельдерей (Кружочки толщиной 1 см (700–800 г))
	Лук-порей (соломка или кольца, 600–700 г)	Фенхель (Кружочки толщиной 1 см (700–800 г))
	Баклажаны (Кружочки толщиной 1 см (700–800 г))	Картофель (Кружочки толщиной 1 см, 800 г–1 000 г)
	Тыква (кубики 2 см, 700–800 г)	Сердцевинки артишоков (4 штуки, нарезанные четвертушками)
	Перец (соломка или четвертушки, 700–800 г)	
Фрукты	Персики (4 плода, разрезанных пополам)	Ананасы (Кружочки толщиной 1 см (600 г))
	Сливы (разрезанная пополам (600 г))	Яблоки (4 плода, разрезанных на четверти)
	Манго (2 плода кубиками 2x2 см)	Груши (4 плода, разрезанных на четверти)
	Нектарины (4 плода, разрезанных пополам)	

9. ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ДОПОЛНИТЕЛЬНЫХ ПРИНАДЛЕЖНОСТЕЙ



ВНИМАНИЕ!

См. Главу «Сведения по технике безопасности».

9.1 Термощуп

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

Необходимо задать два значения температуры:

- температуру духового шкафа
- температуру внутри продукта

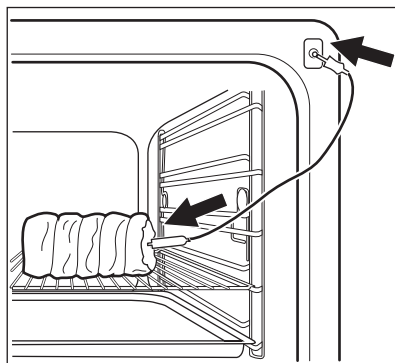



Используйте только термощуп, идущий в комплекте с прибором, или фирменные запасные части.

Использование термощупа:

1. Поместите наконечник термощупа в центр куска мяса.
2. Включите прибор.

3. Вставьте штекер термощупа в гнездо на передней панели прибора.



На дисплее отобразится термощуп .

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

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

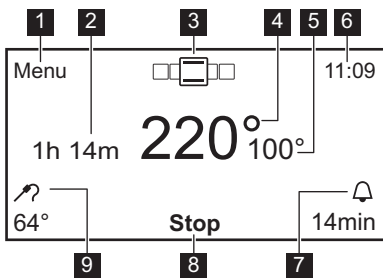
6. При достижении заданной температуры внутри продукта раздастся звуковой сигнал. Прибор отключится автоматически. Чтобы выключить звуковой сигнал, нажмите на сенсорное поле.
7. Извлеките штекер термощупа из гнезда и достаньте мясо из духового шкафа.

i Для изменения температуры внутри продукта коснитесь значения температуры на дисплее.



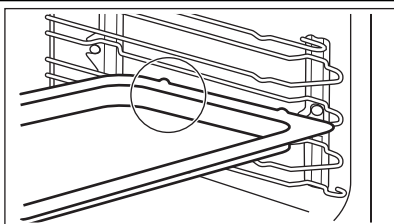
ВНИМАНИЕ!

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



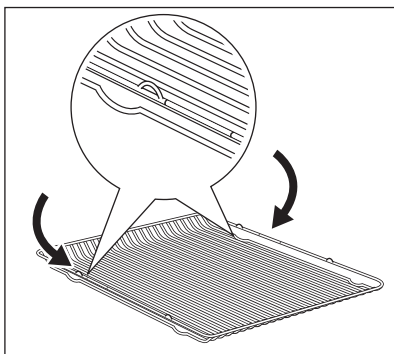
- 1 Возврат в меню
- 2 Время работы функции
- 3 Заданный режим нагрева
- 4 Заданная температура
- 5 Текущая температура духового шкафа
- 6 Часы
- 7 Оставшееся время
- 8 Стоп
- 9 Заданная температура термощупа

9.2 Установка дополнительных принадлежностей



Глубокий противень (если имеется в наличии):

Вставьте глубокий противень между направляющими.

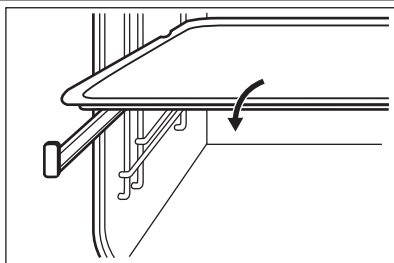


Решетка:

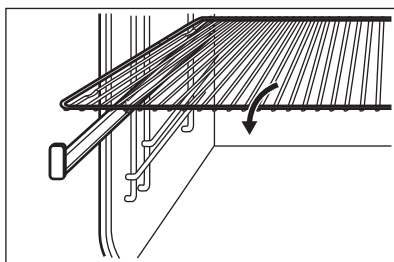
Вставьте решетку между направляющими, убедившись, что опоры смотрят вниз.

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

9.3 Телескопические направляющие – установка аксессуаров для духовки



Установите глубокий противень или противень для жарки на телескопические направляющие.

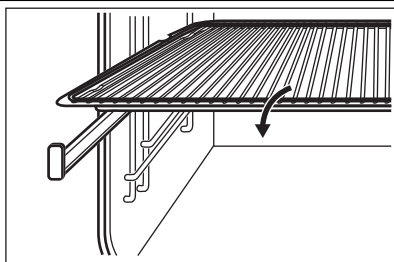


Установите решетку на телескопические направляющие так, чтобы ее опоры были направлены вниз.



Высокий ободок решетки предназначен для защиты посуды от соскальзывания.

9.4 Одновременное размещение решетки и противня для жарки



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

10. ДОПОЛНИТЕЛЬНЫЕ ФУНКЦИИ

10.1 Автоматическое отключение

Из соображений безопасности прибор автоматически выключается по истечении определенного времени:

- Если работает один из режимов нагрева.
- Если температура духового шкафа не изменяется пользователем.

Температура	Время отключения духового шкафа
30°C – 115°C	12,5 час
120°C – 195°C	8,5 час
200°C – 230°C	5,5 час



Автоматическое отключение работает совместно со всеми режимами духового шкафа, не считая режимов Продолж. , Оконч. и «Термошуп».

ния поверхностией прибора. При выключении прибора вентилятор продолжает работать до тех пор, пока прибор не остынет.

10.2 Вентилятор охлаждения

Когда прибор включен, автоматически включается вентилятор охлаждения для охлажде-

11. ПОЛЕЗНЫЕ СОВЕТЫ

11.1 Внутренняя сторона дверцы

В некоторых моделях на внутренней стороне дверцы можно найти:

- Номера положений противней.
- Информация о режимах нагрева духового шкафа, рекомендуемых положениях противней и температура для приготовления типичных блюд.



Приведенные в таблицах значения температуры и времени выпечки и жарки являются ориентировочными. Они зависят от рецептов, качества и количества используемых ингредиентов.

6. Дополнительно: завершить приготовление, обжариванием или грилированием (например, в случае с мясом) для получения привлекательной корочки и типичного вкуса жаркого.

Основные преимущества функции Низкотемпературное приготовление «под вакуумом»

- Благодаря отсутствию потерь на испарение продукты полностью сохраняют свои вкусовые свойства и оригинальный аромат
- Нежная текстура 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

11.2 Низкотемпературное приготовление «под вакуумом»

1. Подготовка продуктов:
 - a) Вымыть и нарезать ингредиенты.
 - b) Добавить в ингредиенты специи.
 - c) Разложить ингредиенты в вакуумные пакеты подходящих размеров.
2. Закрывать вакуумный пакет, как можно тщательнее удалив из него весь воздух.
3. В случае, если приготовление не будет выполняться немедленно, пакеты следует в обязательном порядке хранить в охлажденном виде.
4. Произвести Низкотемпературное приготовление «под вакуумом», руководствуясь соответствующими указаниями из Таблиц приготовления соответственно виду продуктов, или воспользоваться рецептами из меню «Помощь в приготовлении».
5. Открыть пакет и подать на стол.

11.3 Низкотемпературное приготовление «под вакуумом» : Мясо

- Для предотвращения передерживания продуктов воспользуйтесь таблицами. Не используйте порции мяса, которые превышают указанную в таблицах толщину.
- Приведенное в таблицах время приготовления является минимально необходимым значением. Время приготовления можно увеличивать в соответствии с личными предпочтениями.

- Во избежание повреждения вакуумных пакетов используйте только мясо без костей.
- Для улучшения вкуса птицы поджарьте ее на стороне кожи перед упаковкой в вакуумный пакет и после извлечения из него.

Говядина

Вид продуктов	Толщина продуктов	Количество продуктов на 4 персоны (г)	Температура (°C)	Время (мин)	Уровень	Количество воды в резервуаре (мл)
Говяжье филе (средней прожаренности)	4 см	800	60	110 - 120	3	600
Ростбиф (хорошо прожаренный)	4 см	800	65	90 - 100	3	500

Телятина/Дичь

Вид продуктов	Толщина продуктов	Количество продуктов на 4 человек (г)	Температура (°C)	Время (мин)	Уровень	Количество воды в резервуаре (мл)
Телятина (с кровью)	3 см	600 - 650	60	180 - 190	3	700
Телятина (средней прожаренности)	3 см	600 - 650	65	105 - 115	3	600
Мясо кабана	3 см	600 - 650	90	60 - 70	3	800 + 200
Кролик, без костей	1,5 см	600 - 650	70	50 - 60	3	600

Птица

Вид продуктов	Толщина продуктов	Количество продуктов на 4 человек (г)	Температура (°C)	Время (мин)	Уровень	Количество воды в резервуаре (мл)
Куриная грудка, без костей	3 см	750	70	70 - 80	3	700
Утиная грудка, без костей	2 см	900	65	100 - 110	3	500

Вид продуктов	Толщина продуктов	Количество продуктов на 4 человек (г)	Температура (°C)	Время (мин)	Уровень	Количество воды в резервуаре (мл)
Грудка индейки, без костей	2 см	800	70	75 - 85	3	700

11.4 Низкотемпературное приготовление «под вакуумом» :
Рыба и морепродукты

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

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

Вид продуктов	Толщина продуктов	Количество продуктов на 4 персоны (г)	Температура (°C)	Время (мин)	Уровень	Количество воды в резервуаре (мл)
Филе морского леща	4 филе толщиной 1 см	500	70	25	3	400
Морской окунь (сибас), филе	4 филе толщиной 1 см	500	70	25	3	400
Треска	2 филе толщиной 2 см	650	65	70 - 75	3	600
Гребешки	большие	650	60	100 - 110	3	500
Мидии, неочищенные		1000	95	20 - 25	3	500
Креветки (очищенные)	большие	500	75	26 - 30	3	400
Осьминог		1000	85	100 - 110	3	800 + 200
Форель, филе ¹⁾	2 филе толщиной 1,5 см	650	65	55 - 65	3	500
Филе лосося ¹⁾	3 см	800	65	100 - 110	3	600

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

11.5 Низкотемпературное приготовление «под вакуумом» : Овощи

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

Для оптимальных результатов приступайте к приготовлению продуктов непосредственно после их подготовки.

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

Вид продуктов	Размеры продуктов	Количество продуктов на 4 персоны (г)	Температура (°C)	Время (мин)	Уровень	Количество воды в резервуаре (мл)
Спаржа, зеленая	целиком	700 - 800	90	40 - 50	3	600
Спаржа, белая	целиком	700 - 800	90	50 - 60	3	700
Цуккини	кружочки толщиной 1 см	700 - 800	90	35 - 40	3	500
Лук-порей	соломка или кольца	600 - 700	95	40 - 45	3	700
Баклажаны	кружочки толщиной 1 см	700 - 800	90	30 - 35	3	500
Тыква	кусочки толщиной 2 см	700 - 800	90	25 - 30	3	500
Перец	соломка или четвертушки	700 - 800	95	35 - 40	3	500
Сельдерей	кольца 1 см	700 - 800	95	40 - 45	3	600
Морковь	кружочки толщиной 0,5 см	700 - 800	95	35 - 45	3	700
Корневой сельдерей	кружочки толщиной 1 см	700 - 800	95	45 - 50	3	700
Фенхель	кружочки толщиной 1 см	700 - 800	95	35 - 45	3	700
Картофель	кружочки толщиной 1 см	800 - 1000	95	35 - 45	3	700
Сердцевинки артишоков	нарезанные четвертушками	400 - 600	95	45 - 55	3	800

11.6 Низкотемпературное приготовление «под вакуумом» : Фрукты

- Очистите фрукты, при необходимости удалите семечки и сердцевину

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

Вид продуктов	Размеры продуктов	Количество продуктов на 4 персоны (г)	Температура (°С)	Время (мин)	Уровень	Количество воды в резервуаре (мл)
Персики	разрезанные пополам	4 плода	90	20 - 25	3	400
Сливы	разрезанные пополам	600 г	90	10 - 15	3	300
Манго	кубиками 2х2 см	2 плода	90	10 - 15	3	300
Нектарины	разрезанные пополам	4 плода	90	20 - 25	3	400
Ананасы	кружочки толщиной 1 см	600 г	90	20 - 25	3	400
Яблоки	разрезанные на четверти	4 плода	95	25 - 30	3	500
Груши	разрезанные пополам	4 плода	95	15 - 30	3	500

11.7 Таблица количества воды для низкотемпературного приготовления «под вакуумом»

Температура (°С)	Количество воды в резервуаре (мл)	Время ¹⁾ (мин)
50	500	120
50	600	190
55	550	120
55	650	190
60	600	120
60	700	190
65	350	30
65	550	60
70	400	30
70	600	60
75	450	30
75	650	60
80	500	30
80	700	60
85	550	30
85	750	60
90	500	30

Температура (°C)	Количество воды в резервуаре (мл)	Время ¹⁾ (мин)
90	700	60
95	500	20
95	700	40
95	800	60

¹⁾ Указано ориентировочное время

11.8 Особые режимы нагрева духового шкафа

Поддержание Тепла

Используйте данный режим для того, чтобы сохранить блюда теплыми.

Температура автоматически поддерживается на уровне 80°C.

Подогрев Тарелок

Используйте данный режим для подогрева тарелок.

Равномерно распределите тарелки по всей полке духового шкафа. По истечении половины времени подогрева переверните стопки (поменяйте местами нижние и верхние тарелки).

Температура автоматически поддерживается на уровне 70°C.

Рекомендуемое положение противня: 3.

Подготовка теста

Эту автоматическую функцию можно использовать с любым рецептом, в котором используется дрожжевое тесто. Этот режим обеспечивает хорошие условия для поднятия теста. Положите тесто в миску достаточно большого размера, чтобы тесто могло подняться, и накройте его влажным полотенцем или полиэтиленовой пленкой. Установите на первый уровень решетку и поставьте на нее миску. Закройте дверцу и выберите функцию подготовки теста. Задайте требуемое время.

11.9 Приготовление на пару

Кухонная посуда для приготовления на пару

- Используйте только жаростойкую и нержавеющую кухонную посуду или контейнеры

из хромированной стали (поставляются не со всеми моделями).

Положение противней

- Информация о надлежащем положении противней приведена в таблице ниже. Отсчет уровней ведется снизу вверх.

Общие замечания

- Если продолжительность приготовления составляет более 30 минут или требуется приготовить большое количество продуктов, при необходимости добавляйте воду.
- Перед приготовлением поместите продукты в соответствующие контейнеры и поместите контейнеры на полках прибора. Обеспечьте достаточный промежуток между полками, чтобы облегчить циркуляцию пара вокруг контейнеров.
- После каждого использования удаляйте воду из выдвижного резервуара для воды соединительных шлангов и парогенератора. См. Главу «Уход и очистка».

Примечание к таблицам приготовления на пару

- В таблице приведены данные для стандартных блюд.
- Температура и время даны ориентировочно; они зависят от вида, размеров и количества продуктов и кухонной посуды.
- Если настройки для нужного рецепта отсутствуют, используйте настройки для схожего с ним рецепта.
- Если данные в таблицах различаются, начинайте готовить в холодном духовом шкафу.
- При приготовлении риса соотношение риса и воды должно быть от 1,5:1 до 2:1, поскольку рис хорошо впитывает воду.

11.10 Таблица данных для приготовления на пару

Количество воды в резервуаре (мл)	Время ¹⁾ (мин)
400	15 - 25
600	25 - 40
800	40 - 50

¹⁾ Указано ориентировочное время

11.11 Влажный пар/ЕСО Пар



ВНИМАНИЕ!

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

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

Приготовление набора блюд: За один прием Вы можете приготовить полный набор блюд. Для надлежащего приготовления каждого блюда подбирайте блюда со сходным временем приготовления. Количество воды должно определяться самым большим количеством

воды, требуемым для приготовления одного из блюд набора. Поместите блюда в подходящую кухонную посуду и поставьте их на полки духового шкафа. Подберите такое расстояние между блюдами, чтобы пар мог свободно циркулировать между ними.

Стерилизация

- Этот режим позволит Вам стерилизовать контейнеры (например, 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	Положение противня	Температура (°C)	Количество воды в выдвижном резервуаре (мл)	Время ¹⁾ (мин)
Топинамбур	2	96	800	50 - 60
Баклажан	2	96	450	15 - 25
Цветная капуста, целиком	2	96	600	35 - 45
Цветная капуста, соцветия	2	96	500	25 - 30
Брокколи, целиком	2	96	550	30 - 40
Брокколи, соцветия	2	96	400	20 - 25
Нарезанные грибы	2	96	400	15 - 20
Горох	2	96	450	20 - 25
Фенхель	2	96	600	35 - 45
Морковь	2	96	600	35 - 45

Продукты	Положение противня	Температура (°C)	Количество воды в выдвижном резервуаре (мл)	Время ¹⁾ (мин)
Кольраби, полосками	2	96	550	30 - 40
Сладкий перец, полосками	2	96	400	20 - 25
Лук-порей, кольцами	2	96	500	25 - 35
Зеленая фасоль	2	96	550	35 - 45
Маш-салат, соцветия	2	96	450	20 - 25
Брюссельская капуста	2	96	550	30 - 40
Свекла	2	96	800 + 400	70 - 90
Скорцонера (листовая капуста)	2	96	600	35 - 45
Сельдерей, кубиками	2	96	500	25 - 35
Спаржа, зеленая	2	96	500	25 - 35
Спаржа, белая	2	96	600	35 - 45
Шпинат	2	96	350	15
Очищенные помидоры	2	96	350	15
Белая фасоль	2	96	500	30 - 40
Савойская капуста	2	96	400	20 - 25
Цукини, резаные	2	96	350	15 - 20

¹⁾ Значения времени являются ориентировочными.

Гарниры / закуски

Продукты	Положение противня	Температура (°C)	Количество воды в выдвижном резервуаре (мл)	Время ¹⁾ (мин)
Клецки из дрожжевого теста	2	96	600	30 - 40
Картофельные клецки	2	96	600	35 - 45

Продукты	Положение противня	Температура (°С)	Количество воды в выдвижном резервуаре (мл)	Время ¹⁾ (мин)
Картофель в мундире, средний	2	96	750	45 - 55
Рис (соотношение воды/риса 1,5:1)	2	96	600	35 - 40
Отварной картофель, нарезанный на четвертинки	2	96	600	35 - 40
Хлебные клецки	2	96	600	35 - 45
Тальятелле (итальянская лапша), свежая	2	96	450	20 - 25
Полента (соотношение с водой 3:1)	2	96	750	45 - 50

¹⁾ Значения времени являются ориентировочными.

Рыба

Продукты	Положение противня	Температура (°С)	Количество воды в выдвижном резервуаре (мл)	Время ¹⁾ (мин)
Форель, приibl. 250 г	2	85	550	30 - 40
Креветки, свежие	2	85	450	20 - 25
Креветки, замороженные	2	85	550	30 - 40
Филе лосося	2	85	500	25 - 35
Лосось-таймень (кумжа), приibl. 1000 г	2	85	600	40 - 45
Мидии	2	96	500	20 - 30
Куски рыбного филе, плоские	2	80	350	15

¹⁾ Значения времени являются ориентировочными.

Мясо

Продукты	Положение противня	Температура (°C)	Количество воды в выдвижном резервуаре (мл)	Время ¹⁾ (мин)
Вареная ветчина, 1000 г	2	96	800 + 150	55 - 65
Куриная грудка, припущенная	2	90	500	25 - 35
Цыпленок, припущенный, 1000-1200 г.	2	96	800 + 150	60 - 70
Телячья/свиная резка без кости, 800-1000 г	2	90	800 + 300	80 - 90
Жаркое из копченой присоленной свиной «Касслер»	2	90	800 + 300	90 - 110
Тафельшпиц (вареная говядина по-венски)	2	96	800 + 700	110 - 120
Чиполата (свиные охотничьи колбаски)	2	80	400	15 - 20

¹⁾ Значения времени являются ориентировочными.

Яйца

Продукты	Положение противня	Температура (°C)	Количество воды в выдвижном резервуаре (мл)	Время ¹⁾ (мин)
Яйца, сваренные вкрутую	2	96	500	18 - 21
Яйца вареные, в мешочек	2	96	450	13 - 16
Яйца, сваренные всмятку	2	96	400	11 - 12

¹⁾ Значения времени являются ориентировочными.

11.12 «Турбо гриль», а затем «Влажный пар»

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 температуре понизиться примерно до 80°C. Для ускорения снижения температуры откройте дверцу духового шкафа до первого фиксированного положения примерно на 15 минут.
- Включите режим «Влажный пар» и одновременно доведите все блюда до стадии готовности.
- Максимальный объем воды составляет 800 мл.

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

11.13 Интенсивный пар

Вид блюда	Интенсивный пар (количество воды: около 300 мл)		
	Положение противня	Температура (°С)	Время (мин)
Заварной крем / открытый пирог в порционных формах ¹⁾	2	90	40 - 45
Печенье яйца ¹⁾	2	90	35 - 45
Террин (блюдо в горшочке) ¹⁾	2	90	40 - 50
Тонкие куски рыбного филе	2	85	15 - 25
Толстые куски рыбного филе	2	90	25 - 35
Небольшая рыба весом до 350 г	2	90	25 - 35
Целая рыба весом до 1000 г	2	90	35 - 45

¹⁾ оставить еще на полчаса с закрытой дверцей.

Разогрев

Вид блюда	Интенсивный пар (количество воды: около 300 мл)		
	Положение противня	Температура (°С)	Время (мин)
Клецки	2	85	25 - 35
Макаронные изделия	2	85	20 - 25
Рис	2	85	20 - 25
Порционные блюда	2	85	20 - 25

11.14 Горячий пар

Вид блюда	Горячий пар ¹⁾		
	Положение противня	Температура (°C)	Время (мин)
Жареная свинина, 1000 г	2	160 - 180	90 - 100
Ростбиф, 1000 г	2	180 - 200	60 - 90
Жареная телятина, 1000 г	2	180	80 - 90
Мясной рулет, сырой 500 г	2	180	30 - 40
Копченая свиная вырезка, 600-1000 г (вымачивать 2 часа)	2	160 - 180	60 - 70
Цыпленок, 1000 г	2	180 - 200	50 - 60
Утка 1500-2000 г	2	180	70 - 90
Гусь 3000 г	1	170	130 - 170
Картофельная запеканка	2	160 - 170	50 - 60
Запеканка из макаронных изделий	2	190	40 - 50
Лазанья	2	180	45 - 55
Разнообразные виды хлеба, 500-1000 г	2	180 - 190	50 - 60
Рулеты, 40-60 г	2	180 - 210	30 - 40
Рулеты-полуфабрикаты	2	200	10 - 20
Багеты-полуфабрикаты 40-50 г	2	200	20 - 30
Багеты-полуфабрикаты, 40-50 г, замороженные	2	200	25 - 35

¹⁾ Необходимое количество воды зависит от времени приготовления.

11.15 Выпечка

Общие указания

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

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

Пояснения к таблицам приготовления выпечки

- Производитель рекомендует при первом использовании использовать самую низкую температуру.
- Если не удалось найти данные для конкретного кулинарного рецепта, ориентируйтесь на похожий рецепт.
- При выпекании пирогов более чем на одном уровне время выпекания можно увеличить на 10–15 минут.
- Торты и выпечка, расположенные на разной высоте, не всегда начинают подрумяниваться равномерно. В этом случае не меняйте температуру. Разница выровняется в процессе выпекания.

11.16 Советы по выпечке

Результат выпечки	Возможная причина	Решение
Низ торта недостаточно подрумянен.	Неверный выбор положения противня.	Выберите для торта более низкий уровень.
Торт опадает и остается сырым, комковатым или частично непропеченным.	Слишком высокая температура духового шкафа.	При следующем приготовлении немного уменьшите температуру духового шкафа.
Торт опадает и остается сырым, комковатым или частично непропеченным.	Слишком малое время выпекания.	Установите более длинное время выпекания. Время выпекания нельзя сократить, увеличив температуру.
Торт опадает и остается сырым, комковатым или частично непропеченным.	Слишком много жидкости в тесте.	Используйте меньше жидкости. Соблюдайте требования по времени размешивания, особенно при использовании кухонных комбайнов.
Торт слишком сухой.	Слишком низкая температура духового шкафа.	При следующем приготовлении немного увеличьте температуру духового шкафа.
Торт слишком сухой.	Слишком большое время выпекания.	При следующем приготовлении немного уменьшите время выпекания.
Торт подрумянивается неравномерно.	Температура духового шкафа слишком высока, а время выпекания слишком мало.	Понижьте температуру духового шкафа и увеличьте время выпекания.
Торт подрумянивается неравномерно.	Тесто распределено неравномерно.	Равномерно распределите тесто по глубокому противню.
Торт не готов по истечении установленного времени.	Слишком низкая температура духового шкафа.	При следующем приготовлении немного увеличьте температуру духового шкафа.

11.17 Выпекание на одном уровне:

Выпекание в формах

Вид выпечки	Режим духового шкафа	Положение противня	Температура (°C)	Время (мин)
Пирог-кольцо / сдобная булочка	Горячий воздух	1	150 - 160	50 - 70

Вид выпечки	Режим духового шкафа	Положение противня	Температура (°C)	Время (мин)
Торт «Мадера»/фруктовые торты	Горячий воздух	1	140 - 160	70 - 90
Fatless sponge cake / Нежирный бисквит	Горячий воздух	2	140 - 150	35 - 50
Fatless sponge cake / Нежирный бисквит	Верхний + нижний нагрев	2	160	35 - 50
Коржи для открытого пирога из песочного теста	Горячий воздух	2	170 - 180 ¹⁾	10 - 25
Коржи для открытого пирога из бисквитного теста	Горячий воздух	2	150 - 170	20 - 25
Apple pie / Яблочный пирог (2 формы по Ø 20 см, установленные по диагонали)	Горячий воздух	2	160	60 - 90
Apple pie / Яблочный пирог (2 формы по Ø 20 см, установленные по диагонали)	Верхний + нижний нагрев	1	180	70 - 90
Сырный торт (чизкейк)	Верхний + нижний нагрев	1	170 - 190	60 - 90

¹⁾ Предварительно разогрейте духовой шкаф

Торты / выпечка / хлеб на глубоких противнях

Вид выпечки	Режим духового шкафа	Положение противня	Температура (°C)	Время (мин)
Батон-плетенка / батон-венок	Верхний + нижний нагрев	3	170 - 190	30 - 40
Рождественские кексы с изюмом и орехами	Верхний + нижний нагрев	2	160 - 180 ¹⁾	50 - 70

Вид выпечки	Режим духового шкафа	Положение противня	Температура (°C)	Время (мин)
Хлеб (ржаной):				
1. Первая часть процесса выпекания.	Верхний + нижний нагрев	1	1. 230 ¹⁾	1. 20
2. Вторая часть процесса выпекания.			2. 160 - 180	2. 30 - 60
Пирожные «буше» / эклеры	Верхний + нижний нагрев	3	190 - 210 ¹⁾	20 - 35
Швейцарский рулет	Верхний + нижний нагрев	3	180 - 200 ¹⁾	10 - 20
Сладкий торт с обсыпкой (сухой)	Горячий воздух	3	150 - 160	20 - 40
Сливочный миндальный торт / сахарные торты	Верхний + нижний нагрев	3	190 - 210 ¹⁾	20 - 30
Открытые фруктовые пироги из дрожжевого / бисквитного теста 2)	Горячий воздух	3	150	35 - 55
Открытые фруктовые пироги из дрожжевого / бисквитного теста 2)	Верхний + нижний нагрев	3	170	35 - 55
Открытые фруктовые пироги из песочного теста	Горячий воздух	3	160 - 170	40 - 80
Дрожжевые пироги с деликатной начинкой (например, творогом, сливками, заварным кремом)	Верхний + нижний нагрев	3	160 - 180 ¹⁾	40 - 80

1) Предварительно разогрейте духовой шкаф

2) Используйте противень для жарки.

Бисквиты

Вид выпечки	Режим духового шкафа	Положение противня	Температура (°C)	Время (мин)
Печенье из песочного теста	Горячий воздух	3	150 - 160	10 - 20
Short bread / Песочное печенье / полоски из теста	Горячий воздух	3	140	20 - 35
Short bread / Песочное печенье / полоски из теста	Верхний + нижний нагрев	3	160 ¹⁾	20 - 30
Бисквиты из сдобного теста	Горячий воздух	3	150 - 160	15 - 20
Выпечка с яичным белком / безе	Горячий воздух	3	80 - 100	120 - 150
Миндальное печенье	Горячий воздух	3	100 - 120	30 - 50
Бисквит из дрожжевого теста	Горячий воздух	3	150 - 160	20 - 40
Печенье из слоеного теста	Горячий воздух	3	170 - 180 ¹⁾	20 - 30
Рулеты	Горячий воздух	3	160 ¹⁾	10 - 25
Рулеты	Верхний + нижний нагрев	3	190 - 210 ¹⁾	10 - 25
Small cakes / Мелкое печенье (по 20 шт на противне)	Горячий воздух	3	150 ¹⁾	20 - 35
Small cakes / Мелкое печенье (по 20 шт на противне)	Верхний + нижний нагрев	3	170 ¹⁾	20 - 30

¹⁾ Предварительно разогрейте духовой шкаф

Выпечка и запеканки

Блюдо	Режим духового шкафа	Положение противня	Температура (°C)	Время (мин)
Запеканка из макаронных изделий	Верхний + нижний нагрев	1	180 - 200	45 - 60

Блюдо	Режим духового шкафа	Положение противня	Температура (°С)	Время (мин)
Лазанья	Верхний + нижний нагрев	1	180 - 200	25 - 40
Запеканка из овощей ¹⁾	Турбо-гриль или выпекание в режиме «Горячий воздух»	1	160 - 170	15 - 30
Багеты с плавленым сыром сверху	Турбо-гриль или выпекание в режиме «Горячий воздух»	1	160 - 170	15 - 30
Сладкая выпечка	Верхний + нижний нагрев	1	180 - 200	40 - 60
Выпечка с рыбой	Верхний + нижний нагрев	1	180 - 200	30 - 60
Фаршированные овощи	Турбо-гриль или выпекание в режиме «Горячий воздух»	1	160 - 170	30 - 60

¹⁾ Предварительно разогрейте духовой шкаф

Влажный горячий воздух

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

11.18 Выпекание на нескольких уровнях

Торты / выпечка / хлеб на глубоких противнях

Вид выпечки	Горячий воздух		Температура (°C)	Время (мин)
	Положение противня			
	2 положения противней	3 положения противней		
Пирожные «буше» / эклеры	1 / 4	-	160 - 180 ¹⁾	25 - 45
Пирог с сухой обсыпкой	1 / 4	-	150 - 160	30 - 45

¹⁾ Предварительно разогрейте духовой шкаф

Бисквиты/small cakes/мелкое печенье/мучные изделия/рулеты

Вид выпечки	Горячий воздух		Температура (°C)	Время (мин)
	Положение противня			
	2 положения противней	3 положения противней		
Печенье из песочного теста	1 / 4	1 / 3 / 5	150 - 160	20 - 40
Short bread / Песочное печенье / полоски из теста	1 / 4	1 / 3 / 5	140	25 - 50
Бисквиты из сдобного теста	1 / 4	-	160 - 170	25 - 40
Выпечка с яичным белком / безе	1 / 4	-	80 - 100	130 - 170
Миндальное печенье	1 / 4	-	100 - 120	40 - 80
Бисквит из дрожжевого теста	1 / 4	-	160 - 170	30 - 60
Печенье из слоеного теста	1 / 4	-	170 - 180 ¹⁾	30 - 50
Рулеты	1 / 4	-	180	30 - 55
Small cakes / Мелкое печенье (по 20 шт на противне)	1 / 4	-	150 ¹⁾	25 - 40

¹⁾ Предварительно разогрейте духовой шкаф

11.19 Низкотемпературное приготовление

Используйте данную функцию для приготовления постных нежных кусков мяса и рыбы. Температура внутри продукта при этом не превысит 65°C. Низкотемпературное приготовление не подходит для приготовления жаркого в горшочках или жарки жирной свинины. Использование термощупа для мяса позволит добиться нужной температуры внутри продукта (см. Таблицу «Термощуп для мяса»). В первые 10 минут можно задать температуру духового шкафа в пределах от 80°C до 150°C. Значение по умолчанию – 90°C. После установки температуры духовой шкаф продолжит приготовление при температуре 80°C. Не ис-

пользуйте функцию автоматического низкотемпературного приготовления для птицы.



При использовании данной функции всегда готовьте без крышки.

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

Приготавливаемое блюдо	Вес (г)	Положение противня	Температура, °C	Время в мин.
Ростбиф	1000 - 1500	1	120	120 - 150
Говяжье филе	1000 - 1500	3	120	90 - 150
Жареная телятина	1000 - 1500	1	120	120 - 150
Стейки	200 - 300	3	120	20 - 40

11.20 Пицца

Вид выпечки	Положение противня	Температура (°C)	Время (мин)
Пицца (на тонкой основе)	2	200 - 230 ¹⁾²⁾	15 - 20
Пицца (с большим количеством открытой начинки)	2	180 - 200	20 - 30
Открытые пироги	1	180 - 200	40 - 55
Открытый пирог со шпинатом	1	160 - 180	45 - 60
Открытый пирог	1	170 - 190	45 - 55
Швейцарский открытый пирог	1	170 - 190	45 - 55
Яблочный торт, закрытый	1	150 - 170	50 - 60
Овощной пирог	1	160 - 180	50 - 60
Пресный хлеб	2	230 ¹⁾	10 - 20
Открытый слоеный пирог	2	160 - 180 ¹⁾	45 - 55

Вид выпечки	Положение противня	Температура (°C)	Время (мин)
«Фламмухен» (похожее на пиццу блю-до из Эльзаса)	2	230 ¹⁾	12 - 20
Пироги	2	180 - 200 ¹⁾	15 - 25

1) Предварительно разогрейте духовой шкаф

2) Используйте противень для жарки.

11.21 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.
- Мясо и рыбу весом 1 кг и выше рекомендуется жарить в духовом шкафу.
- 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.
- Духовой шкаф можно выключить приблизительно за 10 минут до завершения жарки и воспользоваться его остаточным теплом.

11.22 Жарка в режиме Турбо-гриль

Говядина

Вид мяса	Количество	Режим духового шкафа	Положение противня	Температура, °C	Время (мин)
Мясо, тушенное одним крупным куском	1-1,5 кг	Верхний + нижний нагрев	1	230	120 - 150
Ростбиф или филе: с кровью	на см толщины	Турбо-гриль	1	190 - 200 ¹⁾	5 - 6
Ростбиф или филе: средней прожаренности	на см толщины	Турбо-гриль	1	180 - 190 ¹⁾	6 - 8
Ростбиф или филе: хорошей прожаренности	на см толщины	Турбо-гриль	1	170 - 180 ¹⁾	8 - 10

1) Предварительно разогрейте духовой шкаф

Свинина

Вид мяса	Количество	Режим духового шкафа	Положение противня	Температура, °С	Время (мин)
Лопатка / ошеек / окорок	1-1,5 кг	Турбо-гриль	1	160 - 180	90 - 120
Свиная отбивная / свиные ребрышки	1-1,5 кг	Турбо-гриль	1	170 - 180	60 - 90
Мясной рулет	750 г - 1 кг	Турбо-гриль	1	160 - 170	50 - 60
Свиные ножки (предварительно отваренные)	750 г - 1 кг	Турбо-гриль	1	150 - 170	90 - 120

Телятина

Вид мяса	Количество	Режим духового шкафа	Положение противня	Температура, °С	Время (мин)
Жареная телятина	1 кг	Турбо-гриль	1	160 - 180	90 - 120
Телячья рулька	1,5-2 кг	Турбо-гриль	1	160 - 180	120 - 150

Баранина

Вид мяса	Количество	Режим духового шкафа	Положение противня	Температура, °С	Время (мин)
Ножка ягненка / жареный ягненок	1-1,5 кг	Турбо-гриль	1	150 - 170	100 - 120
Седло барашка	1-1,5 кг	Турбо-гриль	1	160 - 180	40 - 60

Дичь

Вид мяса	Количество	Режим духового шкафа	Положение противня	Температура, °С	Время (мин)
Седло зайца / заячья нога	до 1 кг	Верхний + нижний нагрев	1	230 1)	30 - 40
Седло оленя	1,5-2 кг	Верхний + нижний нагрев	1	210 - 220	35 - 40
Оленья нога	1,5-2 кг	Верхний + нижний нагрев	1	180 - 200	60 - 90

1) Предварительно разогрейте духовой шкаф

Птица

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

Рыба (на пару)

Вид мяса	Количество	Режим духового шкафа	Положение противня	Температура, °С	Время (мин)
Рыба, целиком	1-1,5 кг	Верхний + нижний нагрев	1	210 - 220	40 - 60

11.23 Малый гриль

При использовании гриля всегда выбирайте максимальную ступень нагрева. Всегда выбирайте положение противня, рекомендованное в таблице приготовления на гриле. Всегда устанавливайте противень для сбора жира на первом уровне. Жарьте 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.

Малый гриль

Продукт для гриля	Положение противня	Температура	Время (мин)	
			1-я сторона	2-я сторона
Ростбиф	2	210 - 230	30 - 40	30 - 40
Филе говядины	3	230	20 - 30	20 - 30
Задняя часть свинины	2	210 - 230	30 - 40	30 - 40
Телячья вырезка	2	210 - 230	30 - 40	30 - 40
Спинка барашка	3	210 - 230	25 - 35	20 - 25
Рыба, целиком, 500 - 1000 г	3 / 4	210 - 230	15 - 30	15 - 30

Большой гриль

Продукт для гриля	Положение против- ня	Время (мин)	
		1-я сторона	2-я сторона
Burgers / Рубленый бифштекс	4	8 - 10	6 - 8
Филе свинины	4	10 - 12	6 - 10
Сосиски	4	10 - 12	6 - 8
Вырезка / телячий бифштекс	4	7 - 10	6 - 8
Toast / Тосты ¹⁾	5	1 - 3	1 - 3
Тосты с начинкой сверху	4	6 - 8	-

¹⁾ Предварительно разогрейте духовой шкаф

11.24 Продукты быстрого приготовления

Горячий воздух

Продукты быстрого приготовления	Положение против- ня	Температура (°C)	Время (мин)
Пицца, заморож.	2	200 - 220	15 - 25
Пицца Америк., заморож.	2	190 - 210	20 - 25
Пицца, охлажденная	2	210 - 230	13 - 25
Мини-пиццы, заморож.	2	180 - 200	15 - 30
Картофель фри, тонко порезанный	3	200 - 220	20 - 30
Картофель фри, крупно порезанный	3	200 - 220	25 - 35
Крокеты	3	220 - 230	20 - 35
Картофельные биточки	3	210 - 230	20 - 30
Лазанья / каннелони, свежие	2	170 - 190	35 - 45
Лазанья / Каннелони, замороженные	2	160 - 180	40 - 60
Запеченный в духовом шкафу сыр	3	170 - 190	20 - 30
Куриные крылышки	2	190 - 210	20 - 30

Замороженные готовые блюда

Приготавливаемое блюдо	Режимы духового шкафа	Положение противня	Температура (°C)	Время (мин)
Замороженная пицца	Верхний + нижний нагрев	3	согласно инструкциям производителя	согласно инструкциям производителя
Картофель фри ¹⁾ (300 г – 600 г)	Верхний + нижний нагрев или турбо гриль	3	200 - 220	согласно инструкциям производителя
Багеты	Верхний + нижний нагрев	3	согласно инструкциям производителя	согласно инструкциям производителя
Открытые фруктовые пироги	Верхний + нижний нагрев	3	согласно инструкциям производителя	согласно инструкциям производителя

¹⁾ Во время приготовления переверните картофель фри 2–3 раза

11.25 Размораживание

Удалите упаковку продукта и положите его на тарелку.

Не накрывайте его глубоким блюдом или тарелкой, так как это может увеличить время размораживания. Выберите первое положение противня снизу.

Блюдо	Время размораживания (мин)	Время остаточного размораживания (мин)	Комментарий
Цыпленок, 1000 г	100 - 140	20 - 30	Положите цыпленка на перевернутое блюдо, поставленное в большую тарелку. Переверните по истечении половины времени.
Мясо, 1000 г	100 - 140	20 - 30	Переверните по истечении половины времени.
Мясо, 500 г	90 - 120	20 - 30	Переверните по истечении половины времени.
Форель, 150 г	25 - 35	10 - 15	-
Клубника, 300 г	30 - 40	10 - 20	-
Сливочное масло, 250 г	30 - 40	10 - 15	-
Сливки, 2 x 200 г	80 - 100	10 - 15	Сливки также хорошо взбиваются, если их немного охладить.
Торт, 1400 г	60	60	-

11.26 Консервирование

Обратите внимание:

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

Ягоды

Варенье	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

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

Овощи

Консервирование	Температура, °C	Время до начала медленного кипения (мин)	Продолжение кипячения при 100°C (мин)
Морковь ¹⁾	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.

11.27 Высушивание

Накройте полки духового шкафа бумагой для выпечки.

Для наилучших результатов выключите прибор на середине приготовления. Откройте дверцу прибора и дайте ему остыть. Затем завершите процесс высушивания.

Овощи

Продукты для подсушивания	Положение противня		Температура (°C)	Время (час)
	1 уровень	2 уровня		
Фасоль	3	1 / 4	60 - 70	6 - 8
Перец	3	1 / 4	60 - 70	5 - 6
Овощи для супа	3	1 / 4	60 - 70	5 - 6

Продукты для подсушивания	Положение противня		Температура (°C)	Время (час)
	1 уровень	2 уровня		
Грибы	3	1 / 4	50 - 60	6 - 8
Зелень	3	1 / 4	40 - 50	2 - 3

Фрукты

Продукты для подсушивания	Положение противня		Температура (°C)	Время (час)
	1 уровень	2 уровня		
Сливы	3	1 / 4	60 - 70	8 - 10
Абрикосы	3	1 / 4	60 - 70	8 - 10
Яблоки, дольки-ми	3	1 / 4	60 - 70	6 - 8
Груши	3	1 / 4	60 - 70	6 - 9

11.28 Хлеб

Вид выпечки	Режим духового шкафа	Положение противня	Температура, °C	Время (мин)
Белый Хлеб	Хлеб	2	180 - 200	40 - 60
Багет	Хлеб	2	200 - 220	35 - 45
Бришь	Хлеб	2	180 - 200	40 - 60
Чиабатта	Хлеб	2	200 - 220	35 - 45
Ржаной хлеб	Хлеб	2	190 - 210	50 - 70
Черный хлеб	Хлеб	2	180 - 200	50 - 70
Цельнозерновой хлеб	Хлеб	2	170 - 190	60 - 90

11.29 Таблица «Термошуп для мяса»

Говядина

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

Свинина

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

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

Телятина

Продукты	Температура внутри продукта, °С
Жареная телятина	75 - 80
Телячья рулька	85 - 90

Баранина / ягненок

Продукты	Температура внутри продукта, °С
Баранья нога	80 - 85
Седло барашка	80 - 85
Жареный ягненок / ножка ягненка	70 - 75

Дичь

Продукты	Температура внутри продукта, °С
Седло зайца	70 - 75
Заячья нога	70 - 75
Заяц целиком	70 - 75
Седло оленя	70 - 75
Оленья нога	70 - 75

Рыба

Продукты	Температура внутри продукта, °С
Лосось	65 - 70
Форель	65 - 70

12. УХОД И ОЧИСТКА



ВНИМАНИЕ!

См. главу «Сведения по технике безопасности».

Примечание относительно очистки:

- Протирайте переднюю часть прибора мягкой тканью, смоченной теплой водой с моющим средством.
- Для очистки металлических поверхностей используйте обычное чистящее средство.

- Очищайте внутреннюю камеру прибора после каждого использования. Это позволит легче избавиться от загрязнений, которые к тому же не будут пригорать.
- Стойкие загрязнения удаляйте при помощи специальных чистящих средств для духовых шкафов.
- После каждого использования все дополнительные аксессуары духового шкафа следует очистить и просушить. Используйте

для этого мягкую тряпку, смоченную в теплой воде с моющим средством.

- Если у вас есть принадлежности с антипригарным покрытием, не используйте для их очистки агрессивные средства, предметы с острыми краями или посудомоечную машину. Это может привести к повреждению антипригарного покрытия.

12.1 Очистка Паром

Меню / Функции / Очистка

1. Удалите как можно больше загрязнений вручную.



ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!

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

Снимите направляющие для очистки боковых стенок.

2. Залейте приблизительно 400 мл воды и 3 столовых ложки уксуса непосредственно в парогенератор.
3. Включите функцию Очистка Паром. Продолжительность работы функции составляет приблизительно 33 минуты.
4. По окончании выполнения программы прозвучит звуковой сигнал. Коснитесь любого сенсорного поля, чтобы выключить звуковой сигнал.
5. Протрите внутреннюю поверхность прибора мягкой влажной губкой. Можно использовать теплую воду из парогенератора.



Не используйте губку, идущую в комплекте с прибором.

6. Удалите из парогенератора оставшуюся в нем воду.
7. После очистки оставьте дверцу прибора открытой примерно на 1 час. Дождитесь полного высыхания прибора.

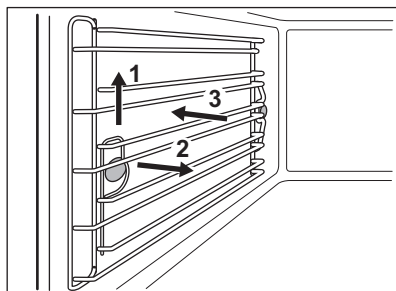


Для достижения максимального эффекта от использования функции Очистка Паром очистите прибор вручную немедленно по окончании работы функции Очистка Паром. При работе функции Очистка Паром лампа освещения не горит. Всегда используйте функцию Очистка Паром после приготовления с использованием пара. В случае высокого уровня загрязненности используйте функцию Очистка Паром дважды. Прежде чем закрыть крышку, убедитесь что прибор остыл.

12.2 Направляющие для противня

Для очистки боковых стенок духового шкафа направляющие для противня можно снять.

Снятие направляющих для противня



1. Осторожно приподнимите направляющей вверх и снимите их с переднего держателя.
2. Слегка сдвиньте направляющие у переднего держателя вовнутрь.
3. Потяните направляющие на себя и снимите их с задних держателей.

Установка направляющих для противня

Установка направляющих для противня производится в обратном порядке.

12.3 Удаление накипи из парогенератора

Меню / Функции / Очистка

1. Залейте приблизительно 250 мл воды и 3 столовых ложки уксуса непосредственно в парогенератор.
2. Включите функцию Удаление накипи в меню Помощь в очистке. На дисплее отобразится продолжительность работы режима.
3. По окончании выполнения программы прозвучит звуковой сигнал. Коснитесь любого сенсорного поля, чтобы выключить звуковой сигнал.
4. Удалите из парогенератора оставшуюся в нем воду.
5. Чтобы прибор полностью высох, подержите его дверцу открытой примерно 1 час.

12.4 Лампа освещения



ВНИМАНИЕ!

Существует опасность поражения электрическим током. Лампа освещения и стеклянный плафон могут сильно нагреваться.

Перед заменой лампы:

- Выключите прибор.
- Извлеките предохранители из блока предохранителей или отключите рубильник на электрощите.



ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ!

Положите на дно внутренней камеры прибора кусок ткани. Он защитит плафон лампы и поверхность духового шкафа от повреждений. Всегда используйте лампу освещения того же типа.

Замена лампы на потолке внутренней камеры:

1. Чтобы снять плафон, поверните его против часовой стрелки.
2. Снимите металлическое кольцо и очистите плафон от грязи.
3. Замените лампу освещения на подходящую лампу с жаростойкостью 300°C.
4. Установите на плафон металлическое кольцо.
5. Установите стеклянный плафон.

Замена лампы на левой стороне камеры:

1. Снимите левую направляющую для противня.
2. С помощью звездообразной отвертки Torx 20 снимите плафон.
3. Снимите и очистите от грязи металлическую рамку и уплотнительную прокладку.
4. Замените лампу освещения на подходящую лампу с жаростойкостью 300°C.
5. Установите металлическую крышку и уплотнительную прокладку. Затяните винты.
6. Установите левую направляющую для противня на место.

12.5 Очистка дверцы духового шкафа

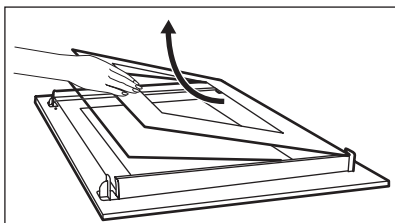
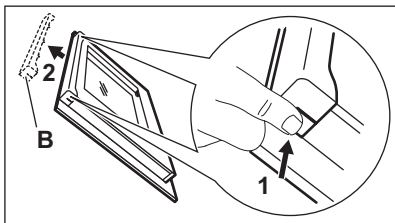
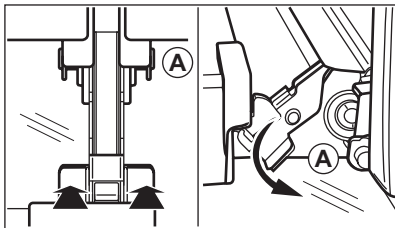
Извлечение дверцы духового шкафа и стеклянных панелей

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



ВНИМАНИЕ!

Соблюдайте осторожность 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 под углом по направлению вверх.
5. Положите дверцу наружной стороной вниз на мягкую ткань, расстеленную на ровной поверхности. Это предотвратит появление царапин.
6. Возьмитесь с обеих сторон за дверную планку (B) на верхней кромке дверцы и нажмите внутрь, чтобы освободить уплотнительную защелку.
7. Чтобы снять дверную планку, нужно потянуть ее вперед.
8. Берясь каждый раз за верхний край стеклянных панелей, вытащите их по одной по направлению вверх.
9. Очистите стеклянную панель водой с мылом. Осторожно вытрите стеклянную панель досуха.

Установка дверцы духового шкафа и стеклянных панелей на место

По окончании очистки установите стеклянные панели и дверцу духового шкафа на место.

Выполните перечисленные выше действия в обратной последовательности. Сначала вставьте меньшую панель, а затем большую.

13. ЧТО ДЕЛАТЬ, ЕСЛИ ...



ВНИМАНИЕ!

См. Главу «Сведения по технике безопасности».

Неисправность	Возможная причина	Решение
Прибор не производит нагрев.	Прибор выключен.	Включите прибор.
Прибор не производит нагрев.	Не установлено время на часах.	Установите часы.

Неисправность	Возможная причина	Решение
Прибор не производит нагрев.	Не заданы необходимые настройки.	Проверьте настройки.
Прибор не производит нагрев.	Включена функция «Защита от детей».	См. «Включение и выключение функции «Защита от детей».
Прибор не производит нагрев.	Сработал предохранитель.	Проверьте, не является ли предохранитель причиной неисправности. Если предохранитель сработает повторно, обратитесь к квалифицированному электрику.
На дисплее отображается «F111».	Штекер принадлежности Термосенсор для Мяса неправильно вставлен в свое гнездо.	Вставьте штекер термощупа для мяса в гнездо до упора.
Лампа не горит.	Лампа перегорела.	Замените лампу.

Если самостоятельно справиться с проблемой не удалось, обратитесь в магазин или сервисный центр.
Необходимые для сервисного центра данные находятся на табличке с техническими данными.

Рекомендуем записать эти данные здесь:

Модель (MOD.)


Код изделия (PNC)


Серийный номер (S.N.)

14. ТЕХНИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ

Напряжение	220 - 240 В
Частота	50 Гц

15. ОХРАНА ОКРУЖАЮЩЕЙ СРЕДЫ

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

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

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

www.electrolux.com/shop



892961449-A-382013

ERC

CE

