Встраиваемый духовой шкаф

EB333111 EB333911





GAGGENAU

Дополнительную информацию и объяснения можно найти в сети Интернет. Сканируйте QR-код на титульной странице.



Содержание

РУКОВОДСТВО ПОЛЬЗОВАТЕЛЯ

1 Безопасность ... 2
2 Во избежание материального ущерба ... 5
3 Защита окружающей среды и экономия ... 6
4 Знакомство с прибором ... 6
5 Аксессуары ... 11
6 Перед первым использованием ... 12
7 Стандартное управление ... 13
8 Функции таймера ... 13
9 Долговременный таймер ... 15
10 Блокировка для безопасности детей ... 15
11 Вертел ... 16
12 Функция обжаривания ... 18
13 Программы автоматического приготовления ... 18
14 Индивидуальные рецепты ... 19
15 Термощуп ... 20
16 Home Connect ... 23
17 Базовые установки ... 26
18 Очистка и уход ... 28
19 Пиролиз ... 30
20 Устранение неисправностей ... 31
21 Утилизация ... 34
22 У вас все получится! ... 34
23 Сервисная служба ... 54
24 Сертификат соответствия ... 54

25 ИНСТРУКЦИЯ ПО МОНТАЖУ ... 55
25.1 Общие указания по монтажу ... 55

⚠ 1 Безопасность

Соблюдайте следующие указания по технике безопасности.

1.1 Определение сигнальных слов

Здесь представлены определения сигнальных слов, используемых в данном руководстве.

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ
Соблюдайте эти указания, чтобы избежать возможного получения серьезных травм или летального исхода.

ВНИМАНИЕ
Соблюдайте эти указания, чтобы избежать повреждения прибора или причинения материального ущерба иным способом.

Примечание: Это указывает на важную информацию.

1.2 Общие указания

- Внимательно прочитайте данное руководство.
- Сохраните инструкцию и информацию о приборе для дальнейшего использования или для передачи следующему владельцу.
- В случае обнаружения повреждений, связанных с транспортировкой, не подключайте прибор.

1.3 Использование по назначению

Данный прибор предназначен исключительно для встраивания. Соблюдайте специальные инструкции по монтажу.
Подключение прибора без штепсельной вилки должен производить только квалифицированный специалист. В случае повреждений из-за неправильного подключения гарантийные обязательства теряют силу.

Используйте прибор только:
- для приготовления блюд и напитков.
- в бытовых условиях и в закрытых помещениях домашних хозяйств.
- на высоте не более 2000 м над уровнем моря.

1.4 Ограничение круга пользователей

Данный прибор может использоваться детьми в возрасте от 8 лет и старше, а также лицами с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями или с недостатком опыта и/или знаний, если они находят-

ся под присмотром или после получения указаний по безопасному использованию прибора и после того, как они осознали опасности, связанные с неправильным использованием.
Детям запрещено играть с прибором.
Очистку и обслуживание прибора запрещается выполнять детям; это разрешается только детям старше 15 лет под надзором взрослых.
Не допускайте детей младше 8 лет к прибору и его сетевому проводу.

1.5 Безопасная эксплуатация

Всегда следите за правильностью установки принадлежностей в рабочую камеру.
→ *"Аксессуары", Страница 11*

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ – Опасность пожара!
Легковоспламеняющиеся предметы, хранящиеся в рабочей камере, могут загореться.
- ▸ Не храните в рабочей камере легковоспламеняющиеся предметы.
- ▸ Если из прибора поступает дым, выключите его или отключите от электросети и держите дверь закрытой, чтобы погасить возможное пламя.

Случайно упавшие кусочки пищи, капнувший жир или сок от жарения могут вспыхнуть.
- ▸ Перед эксплуатацией удалите грубые загрязнения из рабочей камеры, с поверхности нагревательных элементов и принадлежностей.

Из-за струи воздуха, проникающей в прибор при открывании дверцы, пергаментная бумага может подняться, коснуться нагревательного элемента и вспыхнуть.
- ▸ При предварительном разогреве и во время приготовления обязательно закрепляйте пергаментную бумагу в принадлежностях.
- ▸ Всегда отрезайте подходящий размер бумаги и ставьте на бумагу кастрюлю или форму для выпекания.

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ – Опасность ожога!
Во время работы прибор и его доступные части нагреваются.
- ▸ Соблюдайте осторожность, не прикасайтесь к нагревательным элементам.
- ▸ Не подпускайте детей младше 8 лет к прибору.

Принадлежности или посуда очень горячие.
- ▸ Чтобы извлечь горячую посуду или принадлежности из рабочей камеры, всегда используйте прихватки.

Пары алкоголя могут воспламеняться в горячей рабочей камере. Дверца прибора может распахнуться. Из рабочей камеры могут вырываться горячий пар и языки пламени.
- ▸ Добавляйте в блюда только небольшое количество напитков с высоким содержанием спирта.
- ▸ Не нагревайте неразбавленный спирт (≥ 15 % алк.) (например, при добавлении в блюдо).
- ▸ Осторожно откройте дверцу прибора.

Выдвижные направляющие нагреваются в процессе работы прибора.
- ▸ Не трогайте горячие выдвижные направляющие, дайте им остыть.
- ▸ Прикасайтесь к выдвижным направляющим только в перчатках.

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ – Опасность ошпаривания!
В процессе эксплуатации открытые для доступа части прибора сильно нагреваются.
- ▸ Не прикасайтесь к горячим частям прибора.
- ▸ Не подпускайте детей близко к прибору.

Из открытой дверцы прибора может вырваться горячий пар. При определённой температуре он может быть не виден.
- ▸ Осторожно открывайте дверцу прибора.
- ▸ Не подпускайте детей близко к прибору.

При использовании воды в рабочей камере может образоваться горячий водяной пар.
- ▸ Запрещается наливать воду в горячую рабочую камеру.

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ – Опасность травмирования!
Поцарапанное стекло дверцы прибора может треснуть.
- ▸ Не используйте агрессивные абразивные чистящие средства или острые металлические скребки для очистки стекла дверцы духового шкафа, так как они могут поцарапать поверхность.

Прибор и его доступные части могут иметь острые края.
- ▸ Соблюдайте осторожность при использовании и очистке.
- ▸ По возможности используйте защитные перчатки.

Петли дверцы прибора подвижны при открывании и закрывании дверцы, вы можете защемить себе пальцы.
- ▸ Не дотрагивайтесь до участка, где находятся петли.

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ – Опасность поражения электрическим током!
При неквалифицированном ремонте прибор может стать источником опасности.
- ▸ Ремонтировать прибор разрешается только квалифицированным специалистам.
- ▸ Для ремонта прибора можно использовать только оригинальные запчасти.
- ▸ В случае повреждения сетевого кабеля или соединительного кабеля данного прибора его необходимо заменить специальным сетевым кабелем или специальным соединительным кабелем, который можно приобрести у производителя или через его сервисную службу.
- ▸ Если сетевой кабель прибора будет поврежден, он должен быть заменен обученным специалистом.

Поврежденная изоляция сетевого кабеля является источником опасности.
- ▸ Ни в коем случае не допускайте контакта сетевого кабеля с горячими частями прибора или с источниками тепла.
- ▸ Ни в коем случае не допускайте контакта сетевого кабеля с острыми концами или кромками.
- ▸ Запрещается перегибать, защемлять или переоборудовать сетевой кабель.

Проникшая в прибор влага может стать причиной поражения током.
- ▸ Не используйте для очистки прибора пароочистители или очистители высокого давления.

Поврежденный прибор или поврежденный сетевой кабель являются источником опасности.
- ▸ Категорически запрещается эксплуатировать поврежденный прибор.
- ▸ Запрещается тянуть за сетевой кабель, чтобы отсоединить прибор от сети электропитания. Вынимайте из розетки вилку сетевого кабеля.
- ▸ В случае повреждения прибора или сетевого кабеля немедленно выньте вилку сетевого кабеля из розетки или отключите предохранитель в блоке предохранителей.
- ▸ Обратитесь в сервисную службу. →*Страница 54*

После установки прибора отверстия на его задней стороне должны быть недоступны для детей.
- ▸ Соблюдайте специальные инструкции по монтажу.

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ – Опасность удушья!
Дети могут завернуться в упаковочный материал или надеть его себе на голову и задохнуться.
- ▸ Не подпускайте детей к упаковочному материалу.
- ▸ Не позволяйте детям играть с упаковочным материалом.

Дети могут вдохнуть или проглотить мелкие детали, в результате чего задохнуться.
- ▸ Не подпускайте детей к мелким деталям.
- ▸ Не позволяйте детям играть с мелкими деталями.

1.6 Термощуп

Соблюдайте данные указания по технике безопасности при эксплуатации термощупа.

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ – Опасность поражения электрическим током!
При использовании неподходящего термощупа изоляция прибора может быть повреждена вследствие теплового воздействия.
- ▸ Используйте только термощупы, предназначенные для данного прибора.

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ – Опасность травмирования!
Термощуп острый.
- ▸ Соблюдайте осторожность при использовании термощупа.

1.7 Режим очистки

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ – Опасность пожара!
Во время очистки прибор сильно нагревается снаружи.
- ▸ Никогда не вешайте на ручку дверцы духового шкафа кухонные полотенца и другие подобные предметы, которые могут загореться.
- ▸ Не загораживайте фронтальную поверхность прибора.
- ▸ Не подпускайте детей близко к прибору.

При использовании поврежденного уплотнителя дверцы в области дверцы выходит много тепла.
- ▸ Не трите и не снимайте уплотнитель.
- ▸ Не используйте прибор, если уплотнитель поврежден или отсутствует.

Случайно упавшие кусочки пищи, капнувший жир или сок от жарения могут вспыхнуть.
- ▸ Удалите грубые загрязнения из рабочей камеры и выньте принадлежности до активации режима очистки.

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ – Опасность нанесения серьезного вреда здоровью!
Во время очистки прибор сильно нагревается. Из-за очень сильного жара антипригарное покрытие противней и форм разрушается, и при этом выделяются ядовитые газы.
- Нельзя одновременно с прибором очищать противни и формы с антипригарным покрытием.
- Одновременно с прибором можно очищать только эмалированные принадлежности.

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ – Опасность нанесения вреда здоровью!
Функция очистки нагревает рабочую камеру до очень высокой температуры, поэтому остатки от жарения, приготовления на гриле или выпекания сгорают. При этом выделяются пары, которые могут раздражать слизистые оболочки.
- Тщательно проветривайте кухню во время очистки.
- Не оставайтесь в помещении на долгое время.
- Выведите из него детей и домашних животных.

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ – Опасность ожога!
Во время очистки рабочая камера сильно нагревается.
- Не открывайте дверцу прибора.
- Дайте прибору остыть.
- Не подпускайте детей близко к прибору.

⚠ Во время очистки прибор сильно нагревается снаружи.
- Не прикасайтесь к дверце прибора.
- Дайте прибору остыть.
- Не подпускайте детей близко к прибору.

Лампы сильно нагреваются при работе. В течение некоторого времени после выключения о них можно обжечься.
- Перед очисткой прибора дайте лампам остыть.
- Отключите освещение на время очистки.

1.8 Галогенная лампочка

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ – Опасность ожога!
Лампы рабочей камеры очень сильно нагреваются. Некоторое время после выключения существует опасность получения ожога.
- Не касайтесь стеклянного плафона.
- При очистке избегайте контакта с кожей.

Лампы сильно нагреваются при работе. В течение некоторого времени после выключения о них можно обжечься.
- Перед заменой дайте лампам остыть.

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ – Опасность поражения электрическим током!
При замене лампы контакты в патроне находятся под напряжением.
- Перед заменой лампы убедитесь, что прибор выключен, чтобы избежать возможного поражения электрическим током.
- Дополнительно выньте вилку сетевого кабеля или выключите предохранитель в блоке предохранителей.

2 Во избежание материального ущерба

2.1 Общая информация

ВНИМАНИЕ
Объекты, находящиеся на дне рабочей камеры, аккумулируют тепло. Время выпекания или жарения не будет соблюдено, что приведет к повреждению эмали.
- Не ставьте ничего непосредственно на дно рабочей камеры.
- Не накрывайте дно рабочей камеры фольгой любого вида или пергаментной бумагой.

Вода, находящаяся в разогретой рабочей камере, вызывает образование горячего водяного пара. В результате изменения температуры возможно повреждение прибора.
- Запрещается наливать воду в горячую рабочую камеру.
- Не ставьте посуду с водой на дно рабочей камеры.

Влага, скопившаяся в рабочей камере в течение длительного времени, может стать причиной появления ржавчины.
- Не держите влажные продукты в закрытой рабочей камере в течение длительного времени.
- Не используйте рабочую камеру для хранения продуктов.

Сок от фруктов будет стекать с противня и оставлять пятна, которые будет практически невозможно удалить.
- При выпекании сочных фруктовых пирогов не заполняйте противень целиком.
- Используйте по возможности более глубокий универсальный противень.

Алюминиевая фольга на стекле дверцы может вызвать изменение цвета стекла.
- При использовании алюминиевой фольги в рабочей камере следите, чтобы она не касалась стекла дверцы.

Охлаждение прибора с открытой дверцей со временем вызывает повреждение поверхности примыкающей к прибору мебели.
- После режима эксплуатации при высокой температуре дайте рабочей камере остыть с закрытой дверцей.
- Запрещается фиксировать дверцу прибора в открытом состоянии каким-либо предметом.

- Оставляйте рабочую камеру открытой для высыхания только после режима работы с большим количеством влаги.

Если уплотнитель дверцы сильно загрязнён, дверца во время использования не будет плотно закрываться. Это может привести к повреждению поверхности прилегающей к прибору мебели.

- Следите за тем, чтобы уплотнителя дверцы всегда оставался чистым.
- Не используйте прибор, если уплотнитель повреждён или отсутствует.

Сидеть на дверце прибора или облокачиваться на неё запрещается, так как дверца при этом повреждается.

- Запрещается вставать на дверцу прибора, садиться, держаться или опираться на неё.
- Не ставьте посуду и принадлежности на дверцу прибора.

В зависимости от типа прибора принадлежности могут поцарапать стекло дверцы прибора при её закрывании.

- Всегда устанавливайте принадлежности в рабочую камеру до упора.

Попытки перенести прибор, держа его за ручку дверцы, могут привести к повреждению ручки. Ручка дверцы прибора не рассчитана на его вес.

- Не переносите прибор за ручку дверцы.

Некоторые принадлежности могут быть повреждены жаром, который возникает при пиролитической очистке.

- В режиме пиролиза нельзя очищать решетку для гриля, вертел, чугунную жаровню, камень для выпекания, термощуп и прочие принадлежности.
- Очищайте с помощью пиролитической очистки только противни и поддоны для гриля GAGGENAU.

2.2 Термощуп

⚠ **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ – Опасность поражения электрическим током!**

При использовании неподходящего термощупа изоляция прибора может быть повреждена вследствие теплового воздействия.

- Используйте только термощупы, предназначенные для данного прибора.

ВНИМАНИЕ

Температура выше 250 °C может стать причиной повреждения термощупа.

- При использовании термощупа следите за тем, чтобы максимальная температура не превышала 250 °C.
- Не используйте термощуп с видами нагрева «Гриль по всей площади» или «Гриль небольшого размера».
- Перед использованием с видами нагрева «Гриль по всей площади» или «Гриль небольшого размера» извлеките термощуп из рабочей камеры.
- При использовании вида нагрева «Гриль по всей площади» и конвекции с термощупом устанавливайте температуру не более 250 °C.

Не допускайте повреждения кабеля термощупа дверцей прибора.

- Не допускайте защемления кабеля термощупа в дверце прибора.

Жар от нагревательного элемента гриля может стать причиной повреждения термощупа.

- Убедитесь, что расстояние между нагревательным элементом гриля и термощупом или кабелем термощупа составляет несколько сантиметров. При этом учтите, что в процессе приготовления мясо может «подняться».

Влага может стать причиной повреждения термощупа.

- Не мойте термощуп в посудомоечной машине.

3 Защита окружающей среды и экономия

3.1 Утилизация упаковки

Упаковочные материалы экологически безопасны и могут использоваться повторно.

- Утилизируйте отдельные части, предварительно рассортировав их.

3.2 Как сэкономить электроэнергию

При соблюдении этих указаний прибор будет расходовать меньше электроэнергии.

Готовьте несколько блюд одно за другим или одновременно.

✔ Рабочая камера уже разогрета после первого приготовления, за счет чего уменьшается время приготовления второго блюда.

При длительном времени приготовления блюда выключайте прибор за 10 минут до завершения приготовления.

✔ Остаточного тепла достаточно, чтобы довести блюдо до готовности.

В режиме с горячим воздухом выпекание возможно на нескольких уровнях одновременно.

✔ Как экономить электроэнергию.

Используйте темные эмалированные или покрытые черным лаком формы для выпекания.

✔ Они особенно хорошо поглощают тепло.

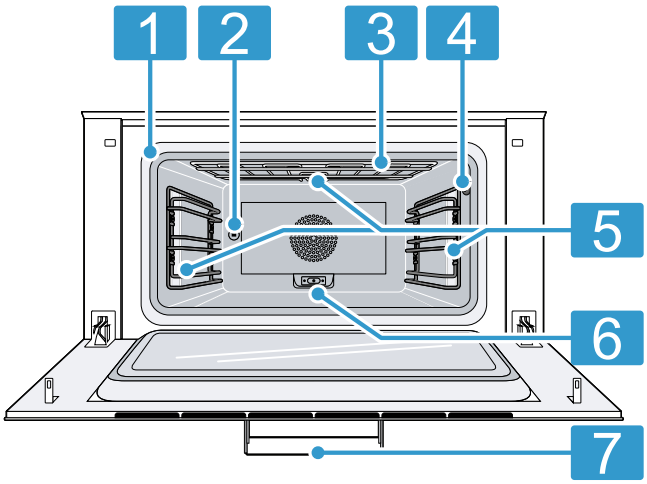
Во время приготовления старайтесь реже открывать дверцу прибора.

✔ Так лучше сохраняется температура в рабочей камере и не требуется дополнительная энергия на поддержание температуры прибора.

4 Знакомство с прибором

4.1 Прибор

Здесь приведен обзор составных частей прибора.



1	Уплотнитель дверцы
2	Гнездо под вертел
3	Нагревательный элемент гриля
4	Гнездо для термощупа →*Страница 20*
5	Освещение рабочей камеры
6	Гнездо для дополнительного нагревательного элемента (специальная принадлежность к камню для выпечки и жаровне)
7	Ручка дверцы

4.2 Рабочая камера

Рабочая камера имеет 3 уровня установки. Уровни установки считаются снизу вверх.

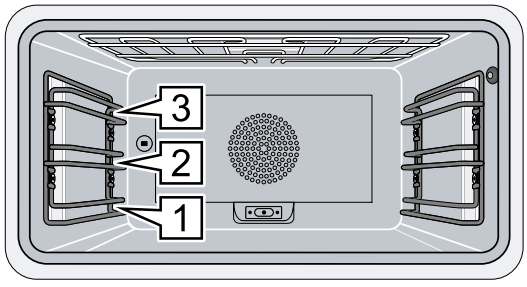
ВНИМАНИЕ

Объекты, находящиеся на дне рабочей камеры, аккумулируют тепло. Время выпекания или жарения не будет соблюдено, что приведет к повреждению эмали.

- Не ставьте ничего непосредственно на дно рабочей камеры.
- Не накрывайте дно рабочей камеры фольгой любого вида или пергаментной бумагой.

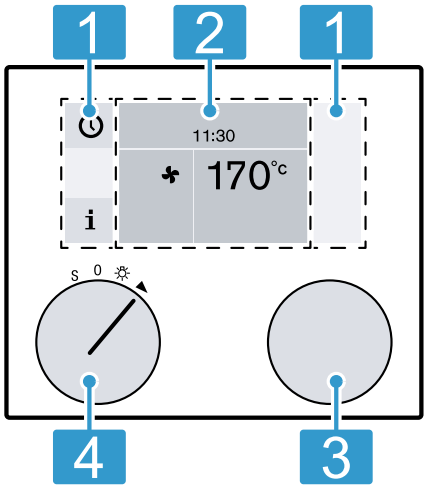
Принадлежности могут опрокинуться.

- Не устанавливайте принадлежности между уровнями установки противня.



4.3 Элементы управления

Настроить все функции прибора и получить информацию о его рабочем состоянии можно через панель управления.
В зависимости от типа прибора отдельные детали на рисунке могут отличаться, например, по цвету и форме.
В зависимости от варианта прибора переключатель выбора функций и поворотный переключатель могут находиться сверху или снизу дисплея.
Управление идентично для всех типов приборов.



1	**Сенсорные поля**	Эти зоны реагируют на прикосновение. Чтобы выбрать ту или иную функцию, прикоснитесь к соответствующему символу.
2	**Дисплей**	На дисплее отображаются текущие установки и опции для выбора.
3	**Поворотный переключатель**	С помощью поворотного переключателя можно выбрать температуру и изменить различные установки.
4	**Переключатель выбора функций**	С помощью переключателя выбора функций можно выбрать вид нагрева, функцию очистки и базовые установки.

Символы

Символы предназначены для включения и выключения различных функций, а также для навигации по меню.

Символ	Функция
▶	Старт
■	Стоп
⏸	Пауза или конец
✕	Отмена
C	Удаление
✓	Подтверждение или сохранение установок
›	Стрелка выбора
i	Запрос дополнительной информации
i!	Вызов важной информации и выполнения важных действий
»	Быстрый нагрев с индикатором состояния
	Вызов автоматических программ

Символ	Функция
	Вызов индивидуальных рецептов
rec	Регистрация меню
	Редактирование установок
	Ввод названий
	Удаление букв
	Функция «Блокировка для безопасности детей»
	Вызов меню таймера
	Вызов долговременного таймера
	Демонстрационный режим
	Термощуп →*Страница 20*
	Запуск вращения вертела
	Остановка вращения гриля
	Запуск функции обжаривания
	Отключение функции обжаривания
	Подключение к сети (Home Connect)

Цвет

Различные цвета служат в качестве указаний для пользователя при установке различных параметров.

оранжевый	▪ Первоначальные установки ▪ Основные функции
синий	▪ Базовые установки ▪ Очистка
белый	▪ Устанавливаемые значения

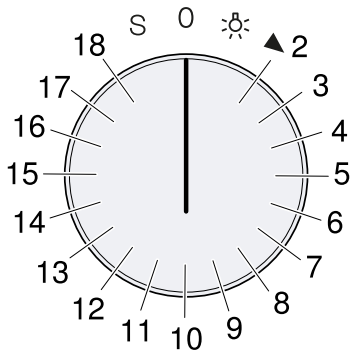
Форма отображения

Представление символов, значений и дисплея в целом может различаться в зависимости от ситуации.

Увеличенный масштаб	Прибор отображает установку, изменяемую в данный момент, в увеличенном виде. Текущая продолжительность отображается в увеличенном виде незадолго до ее истечения, например на таймере.
Сокращение объема информации на дисплее	По истечении некоторого времени прибор сокращает объем информации на дисплее и показывает только самое важное. Эта функция задана по умолчанию. Вы можете изменить ее в базовых установках.

Положение переключателя выбора функций

Переключатель выбора функций предназначен для выбора функций и видов нагрева.



Положение	Функция/вид нагрева	Температура	Использование
0	Нулевое положение		
	Освещение		Включение освещения рабочей камеры Доступ к другим функциям, например к программам автоматического приготовления, индивидуальным рецептам, дистанционному запуску через Home Connect
2	Горячий воздух	50–300 °C Рекомендуемая температура 170 °C	Горячий воздух: для выпекания пирогов, печенья и запеканок на нескольких уровнях. Вентилятор, установленный в задней стенке, равномерно распределяет жар по всей рабочей камере.

Положение	Функция/вид нагрева	Температура	Использование
3	Горячий воздух Eco [1]	50–300 °C Рекомендуемая температура 170 °C	Энергосберегающий режим с горячим воздухом для приготовления пирогов, мяса, запеканок и гратенов. Остаточное тепло используется оптимальным образом. Комфортные функции остаются выключенными, например, освещение рабочей камеры. Индикация температуры рабочей камеры возможна только во время нагрева. Предварительный разогрев прибора не требуется. Поместите продукт в холодную, пустую рабочую камеру и запустите указанное время приготовления. В процессе приготовления дверца прибора должна быть закрыта. Это предотвращает потери тепла.
4	Верхний жар + нижний жар	50–300 °C Рекомендуемая температура 170 °C	Для выпекания пирогов в формах или на противне, запеканок, жаркого.
5	Верхний нагрев + 1/3 нижнего нагрева	50–300 °C Рекомендуемая температура 170 °C	Для выпекания пирогов на противне, печенья, пирогов с безе и запеканок. Для тех случаев, когда перед окончанием приготовления продукт должен быть повторно целенаправленно нагрет сверху.
6	Верхний жар	50–300 °C Рекомендуемая температура 170 °C	Целенаправленное распределение жара сверху, например, для запекания фруктовых пирогов с безе.
7	1/3 верхнего нагрева + нижний нагрев	50–300 °C Рекомендуемая температура 170 °C	Для выпекания чизкейков, хлеба в прямоугольной форме, для приготовления блюд на водяной бане (например, яичная заправка, крем-брюле). Для тушения без крышки и нагрева продуктов. Благодаря этому блюда не пересыхают. Для тех случаев, когда перед окончанием приготовления продукт должен быть повторно целенаправленно нагрет снизу.
8	Нижний жар	50–300 °C Рекомендуемая температура 170 °C	Для допекания, например, фруктовых пирогов с сочной начинкой, для консервирования, для приготовления блюд на водяной бане.
9	Горячий воздух + нижний жар	50–300 °C Рекомендуемая температура 170 °C	Дополнительный нагрев снизу для пирогов с сочной начинкой,например, фруктовых пирогов.
10	Горячий воздух + 1/3 нижн. нагрева	50–300 °C Рекомендуемая температура 170 °C	Для высоких запеканок, лазаньи, лукового пирога, блюд из яиц (например, тортилья, крестьянский омлет).
11	Гриль по всей площади + конвекция	50–300 °C Рекомендуемая температура 220 °C	Равномерное распределение тепла при приготовлении мяса, птицы и рыбы целиком.
12	Гриль по всей площади	50–300 °C Рекомендуемая температура 220 °C	Для жарения на гриле плоских кусков мяса, колбасок или рыбного филе. Для запекания.
13	Гриль небольшого размера	50–300 °C Рекомендуемая температура 220 °C	Нагревается только средняя часть нагревательного элемента гриля. Энергосберегающий режим гриля для приготовления небольших объемов продуктов.

[1] Вид нагрева, которому присвоен класс энергоэффективности в соответствии с EN60350-1.

Положение	Функция/вид нагрева	Температура	Использование
14	Функция камня для выпекания	50–300 °C Рекомендуемая температура 250 °C	Можно использовать только при наличии камня для выпекания и нагревательного элемента в качестве специальных принадлежностей. Нижний нагрев камня для выпекания для выпекания хрустящей пиццы, хлеба или булочек по типу каменной печи.
15	Функция жаровни	50–220 °C Рекомендуемая температура 180 °C	Можно использовать только при наличии жаровни, системы выдвижного механизма и нагревательного элемента в качестве специальных принадлежностей. Нагреваемая чугунная жаровня для приготовления больших объемов мяса, запеканок и праздничного жаркого.
16	Приготовление опары	30–50 °C Рекомендуемая температура 38 °C	Подъем теста: для дрожжевого теста и теста на закваске Тесто подходит значительно быстрее, чем при комнатной температуре. Оптимальная температура для дрожжевого теста составляет 38 °C.
17	Размораживание	40–60 °C Рекомендуемая температура 45 °C	Бережное и равномерное размораживание. Для овощей, фруктов, мяса и рыбы
18	Поддержание в горячем состоянии	30–120 °C Рекомендуемая температура 70 °C	Подогревание готовых блюд, предварительное разогревание фарфоровой посуды.
S	Базовые установки		Индивидуальная установка параметров прибора с помощью базовых установок → *Страница 26*
S	Пиролиз	485 °C	Самоочистка

4.4 Режим энергосбережения

Прибор находится в режиме энергосбережения, если не выбрана ни одна функция или активирована функция защиты от детей. Индикация режима энергосбережения появляется, если в течение длительного времени не выполняется никаких установок.
Для режима энергосбережения предусмотрены различные индикации. По умолчанию задано отображение логотипа GAGGENAU и времени суток.
Яркость панели управления в режиме энергосбережения снижена. Яркость индикаций зависит от вертикального угла зрения. Вы можете изменить индикацию и яркость в базовых установках → *Страница 26*.
Если в базовых установках для индикации режима энергосбережения выбрана опция «Выкл», для выхода из режима энергосбережения необходимо повернуть переключатель выбора функций.

Освещение рабочей камеры гаснет через некоторое время после открывания дверцы.



4.5 Дополнительная информация

Нажмите на **i** для отображения дополнительной информации, например, информации по выбранному виду нагрева или текущей температуры рабочей камеры.
В непрерывном режиме после окончания нагрева незначительные колебания температуры являются нормальным явлением.
При необходимости выполнения важных действий и обозначения важной информации прибор использует символ **i**. Важная информация, касающаяся безопасности и рабочего режима, иногда появляется автоматически. Эти сообщения автоматически исчезают через несколько секунд или должны быть подтверждены с помощью ✔.

При наличии сообщений для Home Connect вместе с символом i отображается статус Home Connect.
→ *"Home Connect", Страница 23*

4.6 Охлаждающий вентилятор

Охлаждающий вентилятор включается и выключается по мере необходимости. В зависимости от модели прибора, нагретый воздух выходит над или под дверцей.
После вынимания блюда держите дверцу закрытой до полного остывания. Никогда не оставляйте дверцу прибора приоткрытой, так как это может вызвать повреждение соседней кухонной мебели. Охлаждающий вентилятор продолжает работать некоторое время после отключения и затем автоматически выключается.
Не закрывайте вентиляционные отверстия, в противном случае возможно перегревание прибора.

4.7 Быстрый нагрев

Функция «Быстрый нагрев» позволяет прибору особенно быстро достичь требуемой температуры во время работы в режимах «Верхний жар», «Нижний жар» и «Верхний жар + нижний жар».
Для достижения равномерного результата приготовления ставьте блюдо в рабочую камеру только после завершения быстрого нагрева, когда на дисплее погаснет ».
Функция «Быстрый нагрев» доступна в базовых установках. В базовых установках → *Страница 26* можно выбрать функцию быстрого нагрева » или нагрева ⌒.

4.8 Автоматическое отключение

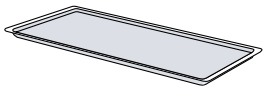
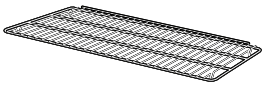
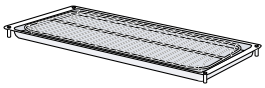
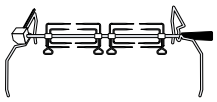
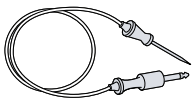
Для вашей безопасности прибор оснащен функцией автоматического отключения. Прибор отключает любой процесс нагрева по истечении 12 часов, если за это время не осуществляется никакое управление. На дисплее появляется соответствующее сообщение.
При программировании прибора с помощью долговременного таймера функция автоматического отключения не активируется.

5 Аксессуары

Используйте оригинальные аксессуары. Они адаптированы к данному прибору.

Примечание: При чрезмерном нагреве возможна деформация принадлежностей. Деформация не оказывает влияния на функционирование. После охлаждения аксессуаров деформация устраняется.

В зависимости от типа прибора комплектующие могут различаться.

Принадлежности		**Применение**
Эмалированный противень		▪ Пирог на противне ▪ Мелкая выпечка
Решетка для гриля		▪ Посуда ▪ Форма для выпечки ▪ Формы для запеканки ▪ Жарение
Поддон для гриля с решеткой		▪ Посуда ▪ Форма для выпечки ▪ Формы для запеканки ▪ Жарение
Вертел		Вертел → *Страница 16* для равномерного приготовления: ▪ Птица ▪ Жарение
Термощуп		Термощуп → *Страница 20* для точного определения степени готовности блюд: ▪ Мясо ▪ Рыба ▪ Птица ▪ Хлеб

5.1 Дополнительные принадлежности

Дополнительные принадлежности можно приобрести через сервисную службу или через интернет-магазин.
Полный перечень специальных принадлежностей к прибору вы найдете в наших рекламных проспектах или в интернете:
www.gaggenau.com
Принадлежности относятся к конкретным приборам. Поэтому при покупке всегда указывайте точное обозначение (E-номер) вашего прибора.

Информацию о том, какие принадлежности предлагаются для вашего прибора, вы можете найти в онлайн-магазине или запросить в сервисной службе.

Другие принадлежности	**Номер для заказа**
Направляющие с полным выдвижением	BA018105
Решетка для гриля, хромированная, без отверстий, с ножками	BA038105

Другие принадлежности	Номер для заказа
Нагревательный элемент для камня для выпекания и жаровни	BA058115
Камень для выпекания, держатель камня для выпекания и лопатка для пиццы	BA058133 **Примечание:** Нагревательный элемент приобретается отдельно
Противень, эмалированный, глубиной 30 мм	BA028115
Лопатка для пиццы, набор из 2 шт.	BA020002
Литая алюминиевая жаровня GN2/3, высотой 165 мм, антипригарное покрытие	GN340230 **Примечание:** Нагревательный элемент и система выдвижного механизма приобретаются отдельно
Поворотный регулятор черный, набор из 2 шт.	BA090100

5.2 Функция фиксации

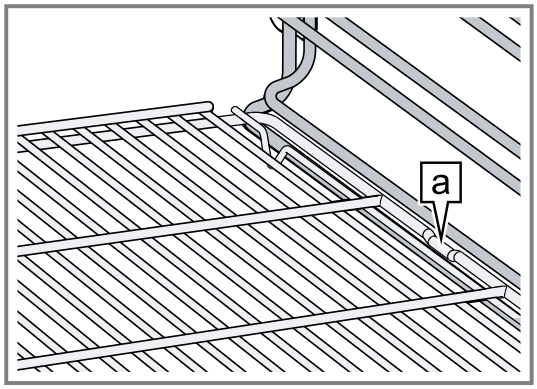
Функция фиксации препятствует опрокидыванию принадлежностей при выдвигании.
Защита от опрокидывания работает только, если принадлежности правильно задвинуты в рабочую камеру.

5.3 Установка принадлежностей в рабочую камеру

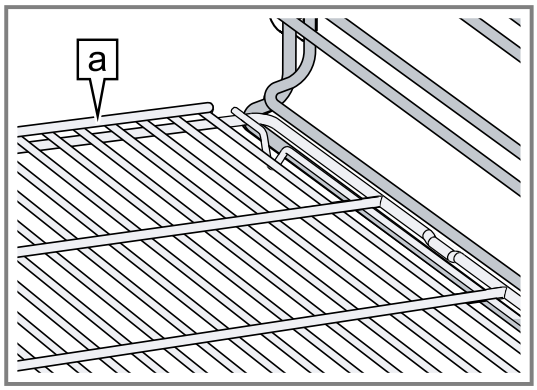
Принадлежности оснащены функцией фиксации. Для корректной работы защиты от опрокидывания всегда следите за правильностью установки принадлежностей в рабочую камеру.

ВНИМАНИЕ
Принадлежности могут опрокинуться.
- Не устанавливайте принадлежности между уровнями установки противня.

1. При установке решетки убедитесь, что фиксирующие выступы [a] обращены вниз.



Фиксирующие выступы расположены с левой и правой сторон решетки и по центру внешнего края.
2. Убедитесь, что защитная дуга [a] решетки расположена сзади и обращена вверх.



6 Перед первым использованием

Выполните установки для первого ввода в эксплуатацию. Очистите прибор и аксессуары.

6.1 Первый ввод в эксплуатацию

Перед началом эксплуатации прибора необходимо выполнить установки для первого ввода в эксплуатацию.
Заранее ознакомьтесь с указаниями по безопасности → *Страница 2*.
Прибор должен быть установлен и подключен.
После подключения к электросети на дисплее прим. на 30 секунд появляется логотип GAGGENAU, а затем меню «Первый ввод в эксплуатацию». После этого можно выполнить установки прибора для первого ввода в эксплуатацию.
Меню «Первый ввод в эксплуатацию» появляется только при первом включении после подключения к электросети или, если прибор был обесточен в течение нескольких дней.
Все установки можно изменять в разделе Базовые установки → *Страница 26*.

Установка языка

Требование: На дисплее отображается заданный язык.

1. Выберите требуемый язык дисплея с помощью поворотного переключателя.
2. Нажмите ✓ для подтверждения.

Установка формата времени суток

Требование: На дисплее отображаются возможные форматы24h и AM/PM. 24h По умолчанию задано.
1. Выберите требуемый формат с помощью поворотного переключателя.
2. Нажмите ✓ для подтверждения.

Установка времени суток

Требование: На дисплее отображается время суток.
1. Выберите требуемое время суток с помощью поворотного переключателя.
2. Нажмите ✓ для подтверждения.

Установка формата даты

Требование: На дисплее отображаются возможные форматыD.M.Y, D/M/Y и M/D/Y. D.M.Y По умолчанию задано.
1. Выберите требуемый формат с помощью поворотного переключателя.
2. Нажмите ✓ для подтверждения.

Установка даты

Требование: На дисплее отображается заданная дата. Установка дня уже активна.

1. Выберите требуемый день с помощью поворотного переключателя.
2. Для перехода к установке месяца нажмите ›.
3. Выберите требуемый месяц с помощью поворотного переключателя.
4. Для перехода к установке года нажмите ›.
5. Выберите требуемый год с помощью поворотного переключателя.
6. Нажмите ✓ для подтверждения.

Установка единицы измерения температуры

Требование: На дисплее отображаются возможные единицы измерения°C и °F. По умолчанию°C задана единица измерения.

1. Выберите требуемую единицу измерения с помощью поворотного переключателя.
2. Нажмите ✓ для подтверждения.

Завершение процедуры первого ввода в эксплуатацию

Требование: На дисплее отображается «Первый ввод в эксплуатацию завершен».

- ▸ Нажмите ✓.
- ✔ Прибор переходит в режим энергосбережения.
- ✔ На дисплее показывается индикация режима энергосбережения.
- ✔ Прибор готов к работе.

Нагревание прибора

1. Убедитесь, что в рабочей камере нет остатков упаковки.
2. Для устранения запаха нового прибора нагрейте пустой прибор под крышкой до 200 °C, используя вид нагрева «Горячий воздух» ✣, и оставьте в таком режиме на час.

Очистка принадлежностей

- ▸ Перед первым использованием тщательно очистите принадлежности горячим мыльным раствором и вытрите салфеткой из мягкой ткани.

7 Стандартное управление

7.1 Активизация прибора

1. Для выхода из режима энергосбережения откройте дверцу прибора, поверните переключатель выбора функций или прикоснитесь к любому сенсорному полю.
2. Установите требуемую функцию.

7.2 Включение прибора

1. Установите требуемый вид нагрева с помощью поворотного переключателя.
- ✔ На дисплее отображается выбранный вид нагрева и рекомендуемая температура.
2. При необходимости установите требуемую температуру с помощью поворотного переключателя.
- ✔ На дисплее появляется символ нагрева ».
- ✔ Столбиковая диаграмма отражает ход процесса нагрева.
- ✔ При достижении прибором заданной температуры раздается звуковой сигнал и гаснет символ нагрева ».

Примечание: Если установлена температура ниже 70 °C, внутреннее освещение рабочей камеры выключается.

7.3 Выключение прибора

- ▸ Поверните переключатель выбора функций на 0.

7.4 Включение прибора после автоматического отключения

Требование: При длительной эксплуатации возможно выключение прибора в результате .

→ *"Автоматическое отключение", Страница 11*

1. Поверните переключатель выбора функций на 0.
2. Продолжайте эксплуатацию прибора.

8 Функции таймера

В вашем приборе предусмотрены различные функции таймера, с помощью которых можно управлять работой прибора.

8.1 Обзор функций таймера

Выбор функции таймера осуществляется с помощью ⏲.

Функция таймера	Применение
⧗	Таймер
◔	Время приготовления [1]
⏲	Окончание времени приготовления [1]
⏱	Секундомер

[1] Недоступно в режиме энергосбережения.

8.2 Вызов меню таймера

Примечание: Меню таймера можно вызвать в любом режиме работы. Меню таймера недоступно, если переключатель выбора функций в базовых установках повернут на S.

- ▸ Нажмите ⏲.
- ✔ На дисплее отображается меню таймера.

8.3 Выход из меню таймера

- ▸ Нажмите **X**.
- ✔ Меню таймера закрывается.
- ✔ Несохраненные установки сбрасываются.

Примечание: Вы можете выйти из меню таймера в любой момент.

8.4 Таймер

Таймер работает независимо от других установок прибора. Максимальное время таймера ограничено 90 минутами.

Установка таймера

1. Нажмите ⏲.
- ✔ На дисплее отображается функция «Таймер» ⧖.
2. Установите требуемую продолжительность с помощью поворотного переключателя.
3. Запустите программу нажатием ▸.
- ✔ Меню таймера закрывается.
- ✔ Начинается отсчет времени.
- ✔ На дисплее отображается ⧖ и отсчитываемое время.
- ✔ По истечении заданного времени раздается звуковой сигнал.
4. Нажмите ✔.
- ✔ Звуковой сигнал прекращается.

Приостановка таймера

1. Нажмите ⏲.
2. С помощью › выберите функцию «Таймер» ⧖.
3. Нажмите **II**.
- ✔ Таймер останавливается.
- ✔ На дисплее отображается ▸.
4. Чтобы снова запустить таймер, нажмите ▸.

Досрочное выключение таймера

1. Нажмите ⏲.
2. С помощью › выберите функцию «Таймер» ⧖.
3. Нажмите **C**.

8.5 Секундомер

Секундомер работает независимо от других установок прибора. Отсчет времени секундомером осуществляется в диапазоне от 0 секунд до 90 минут.
Секундомер имеет функцию паузы. С ее помощью можно останавливать секундомер.

Запуск секундомера

1. Нажмите ⏲.
2. С помощью › выберите функцию «Секундомер» ⏱.
3. Запустите программу нажатием ▸.
- ✔ Меню таймера закрывается.
- ✔ Начинается отсчет времени.
- ✔ На дисплее отображается ⏱ и отсчитываемое время.

Остановка секундомера

1. Нажмите ⏲.
2. С помощью › выберите функцию «Секундомер» ⏱.
3. Нажмите **II**.
- ✔ Отсчет времени останавливается.
- ✔ На дисплее отображается ▸.
4. Чтобы снова запустить секундомер, нажмите ▸.
- ✔ Отсчет времени возобновляется.
- ✔ При достижении 90 минут раздается звуковой сигнал и начинает мигать индикация.
5. Нажмите ✔.
- ✔ Звуковой сигнал отключается.

Выключение секундомера

1. Нажмите ⏲.
2. С помощью › выберите функцию «Секундомер» ⏱.
3. Нажмите **C**.

8.6 Время приготовления

При установке времени приготовления для блюда прибор автоматически выключается по истечении этого времени. Вы можете выбрать время приготовления в диапазоне от 1 минуты до 23 часов 59 минут.
В течение времени приготовления можно изменять вид нагрева и температуру.

Установка времени приготовления

Требования

- Блюдо находится в рабочей камере.
- Вид нагрева и температура выбраны.

1. Нажмите ⏲.
2. С помощью › выберите функцию «Время приготовления» ◔.
3. Установите требуемое время приготовления с помощью поворотного переключателя.
4. Запустите программу нажатием ▸.
- ✔ Прибор начинает отсчет времени приготовления.
- ✔ Меню таймера закрывается.
- ✔ На дисплее отображается температура, режим работы, оставшееся время приготовления и окончание времени приготовления.
- ✔ За минуту до окончания времени приготовления оставшееся время приготовления отображается на дисплее в увеличенном виде.
- ✔ По окончании времени приготовления прибор выключается.
- ✔ При этом раздается звуковой сигнал и начинает мигать ◔.
5. Нажмите ✔, откройте дверцу прибора или поверните переключатель выбора функций на 0.
- ✔ Звуковой сигнал отключается.

Изменение времени приготовления

1. Нажмите ⏲.
2. С помощью › выберите функцию «Время приготовления» ◔.
3. Измените время приготовления с помощью поворотного переключателя.
4. Запустите программу нажатием ▸.

Сброс времени приготовления

1. Нажмите ⏲.
2. С помощью › выберите функцию «Время приготовления» ◔.
3. С помощью **C** сбросьте время приготовления.
4. С помощью **X** вернитесь в обычный режим работы.

Отмена всего процесса

▸ Поверните переключатель выбора функций на 0.

8.7 Окончание времени приготовления

Вы можете сдвинуть окончание времени приготовления на более позднее.
Пример на рисунке: сейчас 14:00. Для приготовления блюда требуется 40 минут. Блюдо должно быть готово в 15:30.
Вы вводите время приготовления 40 минут и сдвигаете окончание времени приготовления на 15:30. Электронный блок сам рассчитывает время запуска. Прибор автоматически включается в 14:50 и выключается в 15:30.
Следите за тем, чтобы скоропортящиеся продукты не оставались в приборе слишком долго.

Изменение окончания времени приготовления

Требования
- Блюдо находится в рабочей камере.
- Вид нагрева, температура и время приготовления выбраны.

1. Нажмите ⏲.
2. С помощью › выберите функцию «Окончание времени приготовления» ⏲.
3. Установите требуемый момент окончания времени приготовления с помощью поворотного переключателя.
   После того, как ◔ начнет мигать, установите прежде всего время приготовления.
4. Запустите программу нажатием ▸.

✔ Прибор переходит в режим ожидания.
✔ На дисплее отображается режим работы, температура, время приготовления и окончание времени приготовления.
✔ Прибор запускается в рассчитанный момент времени и автоматически выключается по окончании времени приготовления.
✔ По истечении времени приготовления раздается звуковой сигнал и начинает пульсировать ⏲.

5. Нажмите ✔, откройте дверцу прибора или поверните переключатель выбора функций на 0.

✔ Звуковой сигнал отключается.

Изменение окончания времени приготовления

1. Нажмите ⏲.
2. С помощью › выберите функцию «Окончание времени приготовления» ⏲.
3. Установите требуемый момент окончания времени приготовления с помощью поворотного переключателя.
4. Запустите программу нажатием ▸.

Отмена всего процесса

▸ Поверните переключатель выбора функций на 0.

9 Долговременный таймер

С помощью этой функции и вида нагрева «Горячий воздух» температура прибора поддерживается на уровне 50–230 °C.
Это позволяет поддерживать блюда в горячем состоянии до 74 часов без выключения и повторного включения прибора.
Следите за тем, чтобы скоропортящиеся продукты не оставались в приборе слишком долго.

9.1 Запуск долговременного таймера

Требование: Установите долговременный таймер в базовых установках →*Страница 26* на «доступно».

1. Поверните переключатель выбора функций на ☼.
2. Нажмите ⏲.

✔ На дисплее отображается рекомендуемое значение 24h при температуре 85 °C.

3. Нажмите ⏲ и установите требуемое время приготовления с помощью поворотного переключателя.
4. Нажмите › и установите требуемое окончание времени приготовления с помощью поворотного переключателя.
5. Нажмите ›, выберите требуемую дату отключения поворотным переключателем и подтвердите с помощью ✔.
6. Установите требуемую температуру поворотным переключателем.
7. Запустите программу нажатием ▸.

✔ Прибор запускает долговременный таймер.
✔ На дисплее отображается ⏲ и температура.
✔ Освещение рабочей камеры и подсветка дисплея выключены.
✔ Панель управления заблокирована.
✔ При прикосновении к панели управления звуковой сигнал не раздается.
✔ По истечении заданного времени прибор перестает нагреваться и индикация гаснет.

8. Поверните переключатель выбора функций на 0.

9.2 Выключение долговременного таймера

▸ Поверните переключатель выбора функций на 0.

10 Блокировка для безопасности детей

Активируйте функцию блокировки для безопасности детей, чтобы дети не могли случайно включить прибор или изменить его установки.
Если при активированной блокировке для безопасности детей отключилось электроснабжение, то после его восстановления блокировка для безопасности детей может оказаться деактивированной.

10.1 Активация блокировки для безопасности детей

Требования
- Установите блокировку для безопасности детей в базовых установках →*Страница 26* на «Доступно».
- Переключатель выбора функций установлен на 0.

▸ Удерживайте нажатым 🔒 прим. 6 секунд.
✔ На дисплее показывается индикация режима энергосбережения и 🔒.
✔ Блокировка для безопасности детей активирована.

10.2 Деактивация блокировки для безопасности детей

Требование: Переключатель выбора функций установлен на 0.

1. Нажмите и удержите 🔒 в течение прим. 6 секунд.

✔ Блокировка для безопасности детей деактивирована.

2. Выполните установки прибора, как обычно.

11 Вертел

На вертеле особенно хорошо приготавливается большое жаркое, такое как мясной рулет или птица. Мясо со всех сторон приобретает хрустящую румяную корочку.

ВНИМАНИЕ
Высокая температура может стать причиной повреждения вертела.

▸ Используйте вертел при температуре не выше 250 °C.

Термощуп может быть поврежден в результате вращения вертела.

▸ Не используйте одновременно термощуп и вертел.

Жар в духовом шкафу может повредить ручку вертела.

▸ Не помещайте ручку вертела в духовой шкаф.

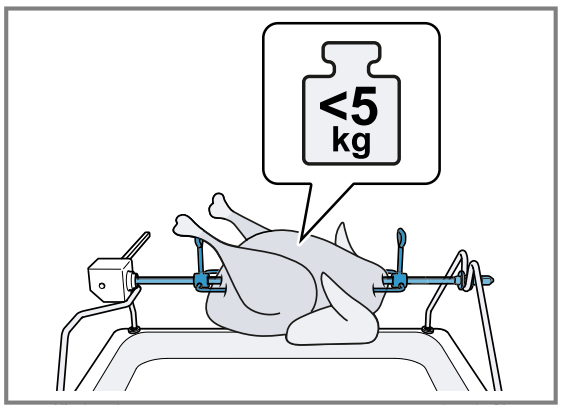
Слишком тяжелый продукт может повредить вертел.

▸ Не нагружайте вертел сверх допустимого веса 5 кг.

Использовать вертел можно во всех режимах. Лучшие результаты приготовления достигаются в режимах «Гриль по всей площади» и «Верхний жар».
Не мойте привод вертела в посудомоечной машине.

11.1 Максимальный вес

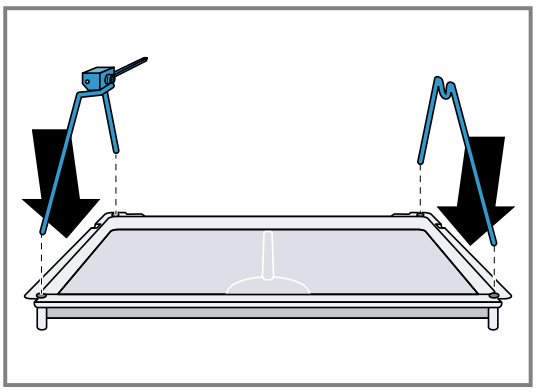
Для различных приборов допускается разный максимальный вес.



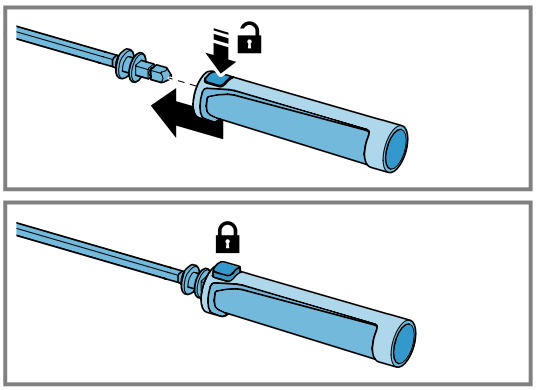
Прибор	Вес
Прибор серии 400	5 кг
EB333	7 кг

11.2 Подготовка вертела

1. Вставьте обе опорные скобы в гнезда в поддоне для гриля.
   ▸ Расположите опорную скобу с вертелом с левой стороны.



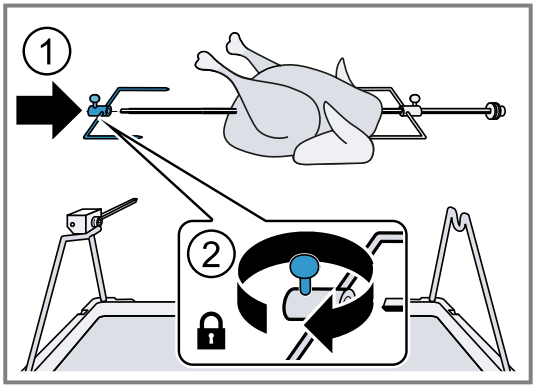
2. Нажмите кнопку на ручке и прикрепите рукоятку.



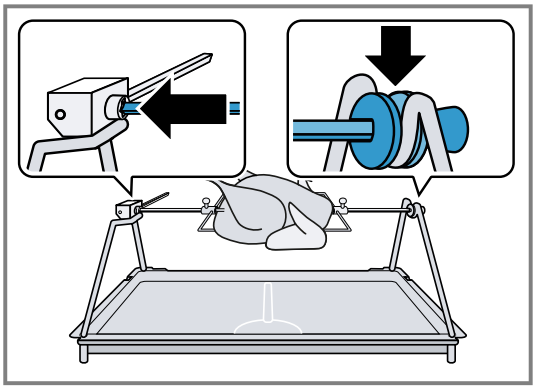
3. Наденьте правый зажим на вертел и затяните крепежный винт.
4. Насадите продукт на вертел, разместив его посередине.
5. Зафиксируйте выступающие части, например куриные крылышки.

✔ Выступающие части не должны касаться нагревательного элемента гриля.

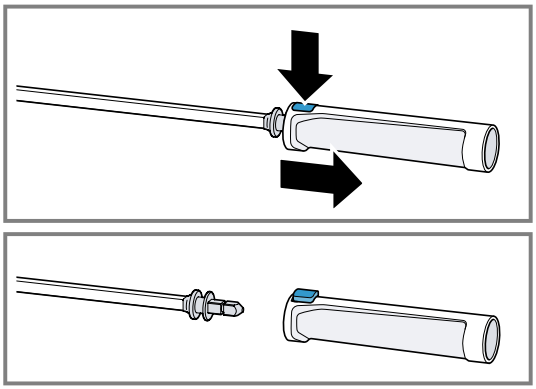
6. Наденьте левый зажим на вертел ① и прикрутите зажим крепежным винтом ②.



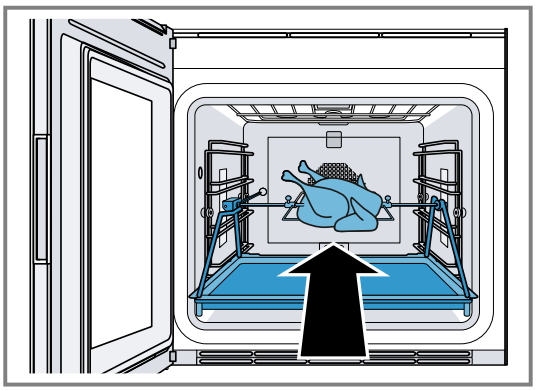
7. Зафиксируйте каждого из двух цыплят меньшего размера двумя зажимами.
8. Установите вертел на опорные скобы.
   ▸ Конец вертела с квадратным сечением зафиксируйте в приводной части.



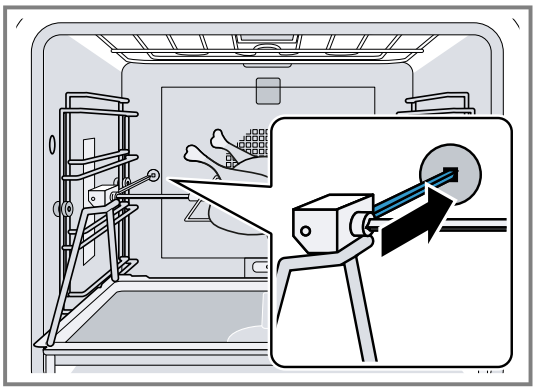
9. Нажмите кнопку на ручке и снимите рукоятку.



10. Поддон для гриля с вертелом поместите на самый нижний уровень прибора.



11. Зафиксируйте приводную ось в отверстии на задней стороне прибора.
    ▸ При необходимости слегка покрутите вертел.



11.3 Включение вертела

1. Установите требуемую температуру и вид нагрева.
2. Нажмите ⍻.

✔ Прибор активирует привод вертела.

11.4 Выключение и снятие вертела

⚠ **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ – Опасность ожога!**

Вертел и его держащая рама горячие.

▸ Для снятия используйте защитные перчатки.
▸ Поместите вертел и его держащую раму на устойчивую и термостойкую поверхность.

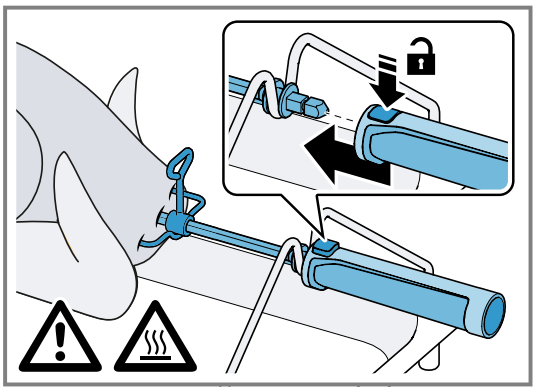
Ручка вертела снимается после нажатия кнопки на ручке.

▸ Поднимая вертел, не нажимайте кнопку на ручке.

1. Нажмите ⍻.

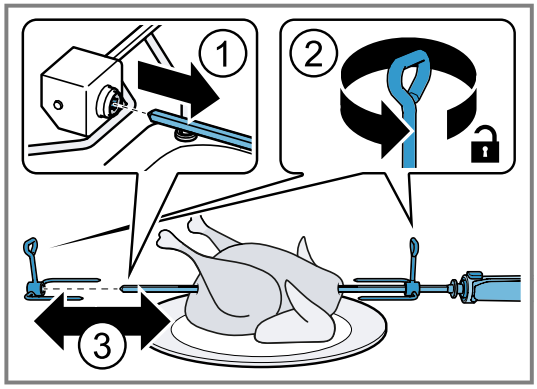
✔ Привод вертела останавливается.

2. Выключите прибор с помощью переключателя выбора функций.
3. Снимите поддон для гриля и поставьте на устойчивую термостойкую поверхность.
4. Чтобы снять вертел, нажмите кнопку на ручке и прикрепите сбоку рукоятку.

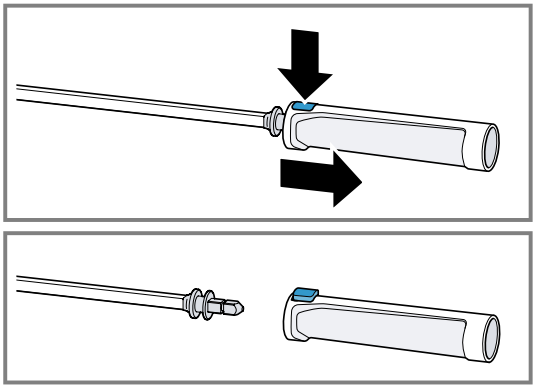


5. Снимите вертел вместе с приготавливаемым продуктом с опорных скоб и положите на сервировочное блюдо.

6. Освободите зажимы, выньте вертел из продукта.



7. Нажмите кнопку на ручке и снимите рукоятку.



12 Функция обжаривания

Функция обжаривания предполагает нагрев прибора на полной мощности в течение прим. 3 минут. Это позволяет, например, быстро обжаривать стейки.
Для использования функции обжаривания вам потребуются специальные принадлежности: жаровня, система выдвижного механизма и нагревательный элемент.

12.1 Запуск функции обжаривания

Требование: Установлен вид нагрева «Функция жаровни» ▭.

- ▸ Нажмите ».
- ✔ Функция обжаривания включается.

Рекомендация: Вы можете запускать функцию обжаривания несколько раз подряд.

12.2 Предварительное отключение функции обжаривания

- ▸ Нажмите ».

13 Программы автоматического приготовления

Программы автоматического приготовления позволяют готовить самые различные блюда. Прибор самостоятельно выбирает для вас оптимальную установку.

13.1 Указания по установке программ автоматического приготовления

Соблюдайте указания по установке программ автоматического приготовления.

- Результат приготовления зависит от качества продуктов, размера и вида посуды. Для оптимального результата приготовления используйте только продукты безупречного качества и мясо, имеющее такую же температуру, как в холодильнике. При приготовлении быстрозамороженных блюд используйте продукты, только что взятые из морозильной камеры.
- Блюда разделены на категории. В каждой категории можно найти одно или несколько блюд. Последняя выбранная категория отображается на дисплее на первой позиции.
- Для некоторых блюд программа автоматического приготовления предлагает температуру, вид нагрева и время приготовления.
- При приготовлении некоторых блюд прибор может запросить ввод веса продуктов. Ввод веса за пределами допустимого диапазона невозможен.
- При приготовлении некоторых блюд необходимо указать требуемую степень подрумянивания, толщину блюда, степень готовности мяса или овощей.
- При приготовлении некоторых блюд требуется предварительный разогрев пустой рабочей камеры. Ставьте блюдо в рабочую камеру только после завершения предварительного разогрева и появления на дисплее соответствующего сообщения.
- В следующий раз выбранные вами установки появятся на дисплее в качестве рекомендуемых.
- Для приготовления блюд по некоторым рецептам требуется термощуп. Для приготовления блюд по этим рецептам используйте термощуп → *Страница 20*.
- Чтобы результат приготовления выбранного блюда вас устроил, рабочая камера не должна быть слишком горячей для его приготовления. Если рабочая камера слишком горячая, на дисплее появляется соответствующее указание. Дайте прибору остыть и снова включите его.

13.2 Установка параметров блюда

Примечание: Весь процесс установки параметров сопровождается указаниями на дисплее. Следуйте указаниям на дисплее.

1. Поверните переключатель выбора функций на ☼.
2. Нажмите ▮.
3. Нажмите ✔ для подтверждения.
4. Выберите категорию с помощью поворотного переключателя.
5. Выберите нужное блюдо с помощью поворотного переключателя.
   У многих блюд можно изменить установки по желанию.
   У некоторых блюд необходимо ввести вес.
- ✔ Возможные установки отображаются на дисплее.

6. Нажмите ▽.
- ✔ На дисплее появляются указания по выбору принадлежностей и подготовке к приготовлению.

7. Подтвердите требуемые установки нажатием на ✔.
8. Следуйте указаниям на дисплее.
✔ По истечении времени приготовления раздается сигнал.
✔ Прибор перестает нагреваться.

Примечание: Если открыть дверцу прибора во время выполнения программы автоматического приготовления, это может повлиять на конечный результат. Открывайте дверцу прибора только на короткое время. Прибор прерывает программу автоматического приготовления, а после закрывания дверцы возобновляет работу.

Доведение до готовности

Если вас не устраивает полученный результат, по истечении времени приготовления некоторые блюда можно довести до готовности.

Требование: На дисплее появляется запрос о том, желаете ли вы довести блюдо до готовности.
1. Нажмите ✔ для подтверждения.
2. Выберите обычное или двойное время приготовления в зависимости от необходимости.
3. Запустите программу нажатием ▶.
4. По завершении доведения до готовности поверните переключатель выбора функций на 0.

Изменение и отмена программы

Примечание: После запуска программы изменить установки уже невозможно.

▶ Поверните переключатель выбора функций на 0.
✔ Программа завершается.

13.3 Вызов последних программ автоматического приготовления

Прибор сохраняет 5 последних блюд с ранее выбранными установками. Вы можете сохранить эти блюда с выбранными установками в качестве индивидуальных рецептов.

Примечание: Однако, при сохранении установок индивидуального рецепта с помощью функции «Последние программы автоматического приготовления», изменить установки индивидуальных рецептов в дальнейшем будет уже невозможно.
→ *"Индивидуальные рецепты", Страница 19*

1. Поверните переключатель выбора функций на ☼.
✔ На дисплее отображается ▙.
2. Нажмите ▙.
3. Выберите «Последние программы автоматического приготовления» с помощью поворотного переключателя.
4. Нажмите ✔ для подтверждения.
5. Выберите нужное блюдо с помощью поворотного переключателя.
6. Введите и сохраните название для блюда.
→ *Страница 20*

14 Индивидуальные рецепты

Вы можете сохранить в памяти до 50 индивидуальных рецептов с различными названиями, что позволит быстро и легко находить нужные рецепты в дальнейшем. Вы можете зарегистрировать рецепт.

14.1 Регистрация рецепта

Вы можете последовательно установить и зарегистрировать до 5 этапов.

1. Поверните переключатель выбора функций на ☼.
2. Нажмите ▙.
3. Выберите «Индивидуальные рецепты» с помощью поворотного переключателя.
4. Нажмите ✔ для подтверждения.
5. Выберите свободную ячейку памяти с помощью поворотного переключателя.
6. Нажмите ⏺.
7. Установите необходимый вид нагрева переключателем выбора функций, а необходимую температуру — поворотным переключателем.
✔ Прибор регистрирует время приготовления.
8. При необходимости вставьте термощуп в разъем в рабочей камере и задайте внутреннюю температуру в соответствии с этапом приготовления
→ *Страница 19*.
9. Для регистрации следующего этапа установите переключатель выбора функций на требуемый вид нагрева, а поворотный переключатель — на требуемую температуру.
✔ Новый этап начинается.
10. Когда блюдо достигнет требуемой степени готовности, нажмите ■.
11. Введите название под «ABC».
→ *"Ввод названий", Страница 20*
Регистрация этапа начнется только после достижения прибором заданной температуры.
Каждый этап должен длиться не менее одной минуты. В течение первой минуты этапа вы еще можете изменить вид нагрева или температуру.

Ввод внутренней температуры для определенного этапа

1. Вставьте термощуп → *Страница 20* в соответствующее гнездо в рабочей камере.
2. Установите вид нагрева и температуру.
3. Нажмите ⟋.
4. Задайте требуемую внутреннюю температуру с помощью поворотного переключателя и подтвердите нажатием ⟋.

14.2 Программирование рецепта

1. Поверните переключатель выбора функций на ☼.
2. Нажмите ▙.
3. Выберите «Индивидуальные рецепты» с помощью поворотного переключателя и подтвердите нажатием ✔.
4. Выберите свободную ячейку памяти с помощью поворотного переключателя.
5. Нажмите ⟍.
6. Введите название под «ABC».
→ *"Ввод названий", Страница 20*
7. Выберите первый этап с помощью ❯.
✔ На дисплее отображаются выбранный вначале вид нагрева и температура.

8. При необходимости измените вид нагрева переключателем выбора функций, а температуру — поворотным переключателем.
9. При необходимости вставьте термощуп в разъем в рабочей камере и задайте внутреннюю температуру в соответствии с этапом приготовления →*Страница 20* или выберите временное значение с помощью ›.
   Для этапов с запрограммированной внутренней температурой ввод времени приготовления не предусмотрен.
10. Установите требуемое время приготовления с помощью поворотного переключателя.
11. По окончании подготовительного этапа завершите ввод нажатием ✕ и выберите следующий этап с помощью ›.
12. Сохраните нажатием на ✓ или отмените нажатием на ✕ и выйдите из меню.

Ввод внутренней температуры для определенного этапа

Примечание: Для этапов с запрограммированной внутренней температурой ввод времени приготовления не предусмотрен.

1. Чтобы выбрать следующий этап, нажмите ›.
2. Установите вид нагрева и температуру.
3. Нажмите ⌒.
4. Задайте требуемую внутреннюю температуру с помощью поворотного переключателя и подтвердите нажатием ⌒.

14.3 Ввод названий

1. Введите название рецепта под «ABC».
2. Выберите буквы с помощью поворотного переключателя.
   Каждое новое слово должно начинаться с большой буквы.
   Вы можете использовать латинские буквы, определенные специальные символы и цифры.
3. Чтобы переместить курсор вправо, коротко нажмите ›A/a.
4. Чтобы переключиться на буквы с диакритическими значками и специальные символы, нажмите и удержите ›A/a.
5. Чтобы перейти на другую строку, дважды нажмите ›A/a.
6. Чтобы переместить курсор вправо, коротко нажмите ›Ä.
7. Чтобы переключиться на обычные знаки, нажмите и удержите ›Ä.
8. Чтобы перейти на другую строку, дважды нажмите ›Ä.
9. Чтобы удалить букву, нажмите ⌫.
10. Сохраните нажатием на ✓ или отмените нажатием на ✕ и выйдите из меню.

14.4 Активация рецепта

1. Поверните переключатель выбора функций на ☼.
2. Нажмите ▮.
3. Выберите «Индивидуальные рецепты» с помощью поворотного переключателя и подтвердите нажатием ✓.
4. Выберите требуемый рецепт с помощью поворотного переключателя.
5. Если рецепт не содержит заданную внутреннюю температуру, вставьте термощуп →*Страница 20*.
6. Запустите программу нажатием ▸.
   Отсчет времени начинается только по достижении прибором заданной температуры.
   Вы можете изменить температуру с помощью поворотного переключателя прямо в процессе приготовления. При изменении температуры другие сохраненные параметры рецепта не изменяются.

✓ Режим включается.
✓ Начинается отсчет времени приготовления.
✓ На дисплее в панели индикации отображаются установки этапов.

14.5 Изменение рецепта

Вы можете изменять установки для зарегистрированного или запрограммированного рецепта.

1. Поверните переключатель выбора функций на ☼.
2. Нажмите ▮.
3. Выберите «Индивидуальные рецепты» с помощью поворотного переключателя и подтвердите нажатием ✓.
4. Выберите требуемый рецепт с помощью поворотного переключателя.
5. Нажмите ⌵.
6. Выберите требуемый этап с помощью ›.

✓ На дисплее отображается запрограммированный вид нагрева, температура и время приготовления.

7. При необходимости измените установки с помощью поворотного переключателя или переключателя выбора функций.
8. Сохраните нажатием на ✓ или отмените нажатием на ✕ и выйдите из меню.

14.6 Удаление рецепта

1. Поверните переключатель выбора функций на ☼.
2. Нажмите ▮.
3. Выберите «Индивидуальные рецепты» с помощью поворотного переключателя и подтвердите нажатием ✓.
4. Выберите требуемый рецепт с помощью поворотного переключателя.
5. Удалите рецепт с помощью **C**.
6. Нажмите ✓ для подтверждения.

15 Термощуп

Термощуп обеспечивает точность процесса приготовления. Термощуп измеряет температуру в 3 точках внутри продукта. При достижении требуемой внутренней температуры прибор автоматически выключается, что гарантирует доведение каждого блюда до определенной степени готовности.

⚠ **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ – Опасность ожога!**
Рабочая камера и термощуп очень сильно нагреваются.
▸ Чтобы вставить или вынуть термощуп из гнезда, всегда надевайте рукавицы из жаропрочного материала.

ВНИМАНИЕ
Температура выше 250 °C может стать причиной повреждения термощупа.
- ▸ При использовании термощупа следите за тем, чтобы максимальная температура не превышала 250 °C.
- ▸ Не используйте термощуп с видами нагрева «Гриль по всей площади» или «Гриль небольшого размера».
- ▸ Перед использованием с видами нагрева «Гриль по всей площади» или «Гриль небольшого размера» извлеките термощуп из рабочей камеры.
- ▸ При использовании вида нагрева «Гриль по всей площади» и конвекции с термощупом устанавливайте температуру не более 250 °C.

⚠ **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ – Опасность поражения электрическим током!**
При использовании неподходящего термощупа изоляция прибора может быть повреждена вследствие теплового воздействия.
- ▸ Используйте только термощупы, предназначенные для данного прибора.

ВНИМАНИЕ
Влага может стать причиной повреждения термощупа.
- ▸ Не мойте термощуп в посудомоечной машине.

⚠ **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ – Опасность травмирования!**
Термощуп острый.
- ▸ Соблюдайте осторожность при использовании термощупа.

Используйте только термощуп, входящий в комплект поставки. При необходимости замены термощупа его можно приобрести в сервисной службе или интернет-магазине.
При использовании термощупа никогда не размещайте блюдо на самом верхнем уровне установки.
Всегда вынимайте термощуп из рабочей камеры после использования. Никогда не храните термощуп в рабочей камере.
После каждого использования очищайте термощуп влажной тканевой салфеткой.

15.1 Примерное время приготовления

При выбранной температуре выше 100 °C и вставленном термощупе по окончании предварительного разогрева прим. через 5–20 минут на дисплее появляется примерное время приготовления. Прибор постоянно обновляет примерное время приготовления.
Чем дольше продолжается процесс приготовления, тем точнее примерное время приготовления. Не открывайте дверцу прибора, иначе примерное время приготовления будет неверным.
Примерное время приготовления отображается на дисплее в обычном режиме и в программе автоматического приготовления.
Чтобы отобразить текущую внутреннюю температуру на дисплее, нажмите **i**.
Чтобы вместо примерного времени приготовления на дисплее отображалась текущая внутренняя температура, измените установки в базовых установках → *Страница 26*.
В начале времени приготовления на дисплее в качестве внутренней температуры в течение прим. 3–4 минут отображается «<15 °C».
Диапазон измерения составляет от 15 °C до 99 °C. За пределами диапазона измерения в качестве текущей внутренней температуры на дисплее отображается «<15 °C» или «- -°C».
Если по окончании приготовления оставить блюдо на некоторое время в рабочей камере, внутренняя температура немного увеличится за счет остаточного тепла, присутствующего в рабочей камере.
Если одновременно задать программы с термощупом и таймером времени приготовления, прибор будет выключаться в зависимости от того, в какой программе будет быстрее достигнуто введенное значение.

15.2 Ориентировочные значения внутренней температуры продукта

Следующий обзор содержит ориентировочные значения внутренней температуры. Ориентировочные значения зависят от свойств и качества продуктов.
Используйте только свежие продукты, не используйте продукты глубокой заморозки. Из санитарно-гигиенических соображений внутренняя температура таких скоропортящихся продуктов как рыба или дичь должна составлять от 62 до 70 °C, а птица и мясной фарш – от 80 до 85 °C.

Продукт	**Ориентировочное значение внутренней температуры в °C**
Говядина	
Ростбиф, филе говядины, антрекот, полусырые	45-47
Ростбиф, филе говядины, антрекот, с кровью	50-52
Ростбиф, филе говядины, антрекот, слабопрожаренные	58-60
Ростбиф, филе говядины, антрекот, хорошо прожаренные	70-75
Жаркое из говядины	80-85
Свинина	
Жаркое из свинины	72-80
Свинина, спинка, слабопрожаренная	65-70
Свинина, спинка, хорошо прожаренная	75
Мясной рулет	85
Свиная вырезка	65-70
Телятина	
Телятина для жарки, хорошо прожаренная	75-80
Телячья грудинка, фаршированная	75-80
Телятина, спинка, слабопрожаренная	58-60
Телятина, спинка, хорошо прожаренная	65-70
Филе телятины, с кровью	50-52
Филе телятины, слабопрожаренное	58-60
Филе телятины, хорошо прожаренное	70-75
Дичь	
Спинка косули	60-70
Ножка косули	70-75
Стейки из спинки косули	65-70
Спинка зайца, спинка кролика	65-70

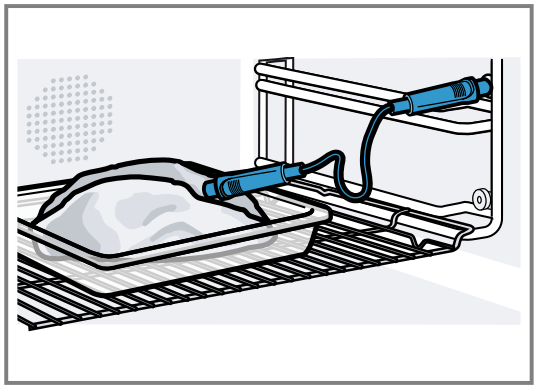
Продукт	Ориентировочное значение внутренней температуры в °C
Птица	
Цыпленок	90
Цесарка	80-85
Гусь, индейка, утка	85-90
Утиная грудка, слабопрожаренная	55-60
Утиная грудка, хорошо прожаренная	70-80
Стейк из страуса	60-65
Ягнятина	
Ножка ягненка, слабопрожаренная	60-65
Ножка ягненка, хорошо прожаренная	70-80
Седло ягненка, слабопрожаренное	55-60
Седло ягненка, хорошо прожаренное	65-75
Баранина	
Баранья нога, слабопрожаренная	70-75
Баранья нога, хорошо прожаренная	80-85
Баранья спинка, слабопрожаренная	70-75
Баранья спинка, хорошо прожаренная	80
Рыба	
Филе	62-65
Целиком	65
Паштет	62-65
Прочее	
Хлеб	96
Пирожки	72-75
Паштет	60-70
Фуа–гра	45
Разогревание блюд	75

15.3 Установка термощупа в продукт

1. Воткните конец термощупа в продукт.
2. Не втыкайте термощуп в жировую прослойку.
3. Убедитесь, что термощуп не соприкасается с посудой или костью.
4. Установите блюдо в рабочую камеру.

Установка термощупа в мясо

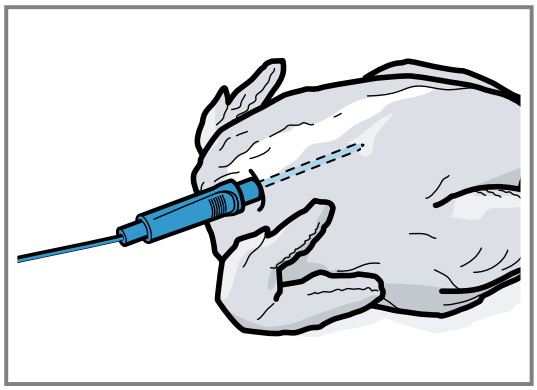
1. Воткните термощуп в самую толстую часть куска мяса с боковой стороны до упора.



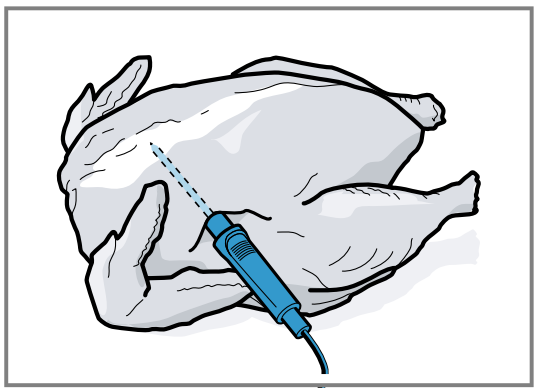
2. При приготовлении нескольких кусов воткните термощуп в середину самого толстого куска.

Установка термощупа в птицу

1. Воткните термощуп в самую толстую часть грудки птицы до упора.



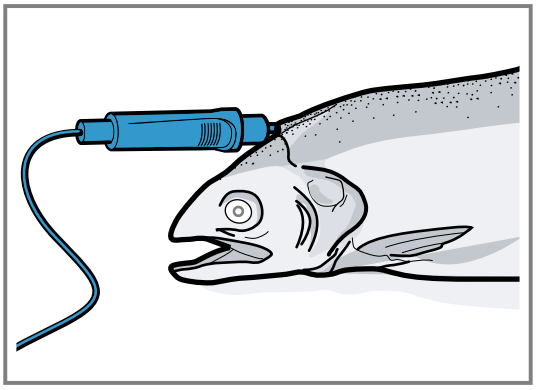
2. Располагайте термощуп вдоль или поперек в зависимости от свойств птицы.



3. При приготовлении птицы следите за тем, чтобы конец термощупа располагался не в какой-то полости.

Установка термощупа в рыбу

1. Воткните термощуп за головой рыбы в направлении хребтовой кости до упора.



2. Используя половинку картофеля, уложите тушку рыбы на решетку спинкой вверх.

15.4 Переворачивание продукта

1. При переворачивании блюда не вынимайте термощуп. При вынимании термощупа в процессе приготовления все установки сбрасываются прибором. В этом случае придется выполнять установки заново.
2. Переверните блюдо.
3. После переворачивания проверьте правильность положения термощупа.

15.5 Подготовка термощупа

ВНИМАНИЕ
Жар от нагревательного элемента гриля может стать причиной повреждения термощупа.
- ▸ Убедитесь, что расстояние между нагревательным элементом гриля и термощупом или кабелем термощупа составляет несколько сантиметров. При этом учтите, что в процессе приготовления мясо может «подняться».

Не допускайте повреждения кабеля термощупа дверцей прибора.
- ▸ Не допускайте защемления кабеля термощупа в дверце прибора.

1. Установите блюдо с вставленным термощупом в рабочую камеру.
2. Вставьте термощуп в соответствующее гнездо в рабочей камере.
3. Закройте дверцу прибора.
4. Установите переключатель выбора функций на требуемый вид нагрева.
5. Установите температуру в рабочей камере с помощью поворотного переключателя.
6. Нажмите ⌒.
7. Задайте требуемую внутреннюю температуру с помощью поворотного переключателя и подтвердите нажатием ⌒.
   - ▸ Убедитесь, что заданная внутренняя температура выше текущей внутренней температуры.

   Вы можете изменить заданную внутреннюю температуру в любой момент.
- ✔ Прибор нагревается в заданном режиме нагрева.
- ✔ На дисплее отображается текущая, а под ней – заданная внутренняя температура.
- ✔ При достижении установленной внутренней температуры продукта раздается звуковой сигнал.
- ✔ Прибор завершает приготовление автоматически.

8. Нажмите ✔ для подтверждения.
9. Поверните переключатель выбора функций на 0.

Изменение заданной внутренней температуры

1. Нажмите ⌒.
2. Измените заданную внутреннюю температуру с помощью поворотного переключателя и подтвердите нажатием ⌒.

Удаление заданной внутренней температуры

1. Нажмите ⌒.
2. Удалите заданную внутреннюю температуру с помощью **C**.
- ✔ Прибор будет продолжать нагреваться в обычном режиме.

16 Home Connect

Данный прибор можно подключить к домашней сети связи. Подключите прибор к мобильному устройству, чтобы управлять функциями прибора через приложение Home Connect, изменять базовые установки и отслеживать актуальный статус стирки.
Сервис Home Connect доступен не во всех странах. Возможность использования функции Home Connect зависит от наличия сервиса Home Connect в вашей стране. Информацию об этом вы найдете здесь: *www.home-connect.com*.
Приложение Home Connect поможет вам пройти весь процесс регистрации. Следуйте инструкциям и соблюдайте указания, приведенные в приложении Home Connect.

Указания
- Соблюдайте изложенные в данной инструкции правила техники безопасности, в том числе при управлении прибором через приложение Home Connect.
  → *"Безопасность", Страница 2*
- Приоритетным является управление непосредственно на самом приборе. В этом случае одновременное управление через приложение Home Connect невозможно.
- При работе в сети прибор потребляет не более 2 Вт в режиме ожидания.

16.1 Установка Home Connect

Требования
- Прибор должен быть подключен к сети электропитания и включен.
- У вас есть мобильное устройство с установленной актуальной версией операционной системы iOS или Android, например смартфон.
- Место установки прибора находится в радиусе действия домашней сети WLAN (Wi-Fi).

- Мобильное устройство и прибор находятся в радиусе действия сигнала WLAN вашей домашней беспроводной сети.

1. Сканируйте следующие QR-коды.



Используйте QR-код для установки приложения Home Connect и подключения своего прибора.
2. Следуйте указаниям в приложении Home Connect.

16.2 Установки Home Connect

В меню базовых установок вашего прибора вы можете установить параметры и настройки сети для Home Connect. Перечень настроек, отображаемых на дисплее, зависит от того, установлено ли приложение Home Connect и выполнено ли подключение прибора к домашней сети.

Символ	Базовая установка	Возможные установки	Пояснения
LAN / WLAN	Тип подключения	LAN WLAN	Вы можете поменять тип подключения с помощью кабеля LAN или WLAN. В зависимости от типа подключения соблюдайте указания по установке.
	Подключение	Установить соединение Отсоединить	Вы можете включить или выключить подключение к сети в зависимости от необходимости. После выключения информация о сети сохраняется. После включения подождите несколько секунд, чтобы прибор снова подключился к сети. **Примечание:** При работе в сети прибор потребляет не более 2 Ватт.
	Подключение к приложению		Запустите процесс подключения между прибором и приложением.
	Обновление ПО		Если доступна новая версия программного обеспечения, на дисплее появляется соответствующее сообщение. В меню Home Connect вы можете установить новое программное обеспечение с помощью .
	Дистанционное управление	Активация Деактивация	Приложение Home Connect позволяет получать доступ к различным функциям прибора. Если дистанционное управление деактивировано, в приложении отображаются только режимы работы прибора. Пульт дистанционного управления доступен только при повороте поворотного переключателя в положение подсветки . Подсветка гаснет через несколько минут.
	Постоянный дистанционный запуск	Активация Деактивация	Если активирован постоянный дистанционный запуск, вы можете запускать прибор и управлять им в любое время без предварительной разблокировки. Постоянный дистанционный запуск доступен только при повороте поворотного переключателя в положение подсветки . Подсветка гаснет через несколько минут.
	Сброс настроек сети		Вы можете в любой момент сбросить все настройки сети, заданные в приборе.
	Информация о приборе		На дисплее отображается: ▪ MAC-адрес модуля COM ▪ Серийный номер прибора ▪ Версия программного обеспечения В зависимости от типа подключения при нажатии на кнопки со стрелками на дисплее появляется дополнительная информация, например, сетевое имя SSID.

16.3 Управление прибором с помощью Home Connect приложения

С помощью приложения Home Connect вы можете установить и запустить прибор удаленно.

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ – Опасность пожара!
Легковоспламеняющиеся предметы, хранящиеся в рабочей камере, могут загореться.
- ▸ Не храните в рабочей камере легковоспламеняющиеся предметы.
- ▸ Если из прибора поступает дым, выключите его или отключите от электросети и держите дверь закрытой, чтобы погасить возможное пламя.

Требования
- Прибор включен.
- Прибор подключен к домашней беспроводной сети и приложению Home Connect.
- Для выполнения установок прибора через приложение необходимо выбрать ручной или постоянный дистанционный запуск в базовой установке «Уровень дистанционного управления».

1. Установите переключатель выбора функций на ☼.
2. Для активации дистанционного запуска нажмите .
✔ Рядом с **i** появляется .
3. Выполните установку параметров в приложении Home Connect и отправьте прибору.

Указания
- Если в течение 15 минут после активации дистанционного запуска или окончания работы открыть дверцу прибора, ручной дистанционный запуск деактивируется.
- Когда вы запускаете работу духового шкафа на самом приборе, дистанционный запуск активируется автоматически. Вы можете изменить установки через приложениеHome Connect или запустить выполнение новой программы.

16.4 Деактивация сетевого подключения

1. Поверните переключатель выбора функций на S.
2. Выберите «Базовые установки» с помощью поворотного переключателя.
3. Нажмите ✔.
4. Поворотным переключателем выберите .
5. Нажмите .
6. Поворотным переключателем выберите .
7. Нажмите .
8. Поворотным переключателем установите «Разъединить».
9. Нажмите ✔ для сохранения.
10. Чтобы выйти из меню базовых установок, поверните переключатель выбора функций на 0.

✔ Изменения сохранены в памяти.

16.5 Обновление программного обеспечения

Функция обновления ПО позволяет актуализировать программное обеспечение прибора, например, для оптимизации, устранения ошибок, установки важных обновлений системы безопасности, а также для установки дополнительных функциональных обновлений и технического обслуживания.

Для этого вы должны быть зарегистрированным пользователем Home Connect, иметь установленное на мобильном устройстве приложение и подключиться к серверу Home Connect.
Как только обновление программного обеспечения будет доступно, вы будете проинформированы через приложение Home Connect и сможете запустить обновление программного обеспечения через приложение. После успешной загрузки можно запустить установку через приложение Home Connect, если вы находитесь в домашней сети WLAN (Wi-Fi). Об успешном окончании установки вы получите информацию через приложение Home Connect.
Текущую версию ПО вы найдете в приложении Home Connect в информации о приборе.

Указания
- Обновление ПО выполняется в два этапа.
  - На первом этапе выполняется загрузка ПО.
  - На втором этапе ПО устанавливается на ваш прибор.
- В процессе загрузки данных можно продолжать пользоваться прибором. В зависимости от индивидуальных настроек в приложении обновленную версию ПО можно также загрузить автоматически.
- Установка занимает несколько минут. В процессе установки вы не сможете пользоваться прибором.
- Важные для безопасности обновления версии ПО рекомендуется устанавливать как можно скорее.

16.6 Дистанционная диагностика

В случае вашего обращения с запросом, сервисная служба может получить доступ к вашему прибору посредством дистанционной диагностики Home Connect, если ваш прибор подключен к серверу, а удаленная диагностика доступна в стране пользователя.

Рекомендация: Для получения дополнительной информации и указаний по доступу к удаленной диагностике в вашей стране см. раздел Сервис на местном веб-сайте: *www.home-connect.com*.

16.7 Защита данных

Соблюдайте указания по защите данных.

При первом подключении прибора к домашней сети с выходом в Интернет ваш прибор передает на сервер Home Connect следующие категории данных (первоначальная регистрация):
- уникальный идентификатор прибора (состоящий из кодовых номеров прибора и MAC-адреса установленного модуля связи Wi-Fi);
- сертификат безопасности модуля связи Wi-Fi (для информационно-технической защиты подключения);
- текущую версию программного и аппаратного обеспечения вашего бытового прибора;
- статус предыдущего восстановления заводских настроек, если оно выполнялось.

Такая первоначальная регистрация нужна для использования функций Home Connect и требуется только в том случае, когда вы будете использовать функции Home Connect в первый раз.

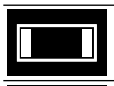
Примечание: Обратите внимание, что использование функций Home Connect возможно только при наличии приложения Home Connect. Сведения о защите данных можно получить в приложении Home Connect.

17 Базовые установки

Вы можете задать базовые установки прибора в соответствии с вашими потребностями.

17.1 Обзор базовых установок

Здесь приведен обзор базовых установок и заводских настроек. Базовые установки зависят от оборудования прибора.

Индикация	Базовая установка	Выбор	Описание
	Яркость	Ступени 1, 2, 3, 4, 5 [1], 6, 7, 8	Установите яркость дисплея.
	Индикация в режиме энергосбережения	Вкл [1] Выкл ▪ Время ▪ Время + логотип GAGGENAU [1] ▪ Дата ▪ Дата + логотип GAGGENAU ▪ Время и дата ▪ Время + дата + логотип GAGGENAU	Вид индикации в режиме энергосбережения Выкл: индикация отсутствует. Эта установка позволяет снизить потребление энергии прибора в режиме энергосбережения. Вкл: возможность установки нескольких индикаций. Подтвердите «Вкл» нажатием ✔ и выберите требуемую индикацию поворотным переключателем.
	Индикация на дисплее	Сокращено [1] Стандарт	«Сокращено»: по истечении некоторого времени прибор начинает показывать только самое важное.
	Цвет сенсорной панели	Серый [1] Белый	Выберите цвет символов на сенсорных полях.
	Тон звука сенсорной панели	Звук 1 [1] Звук 2 Выкл	Чтобы выбрать звуковой сигнал, нажмите на сенсорное поле.
	Громкость звука сенс.панели	Ступени 1, 2, 3, 4, 5 [1], 6, 7, 8	Установите громкость звуковых сигналов сенсорного поля.
	Быстрый нагрев	Вкл [1] Выкл	При использовании быстрого нагрева рабочая камера разогревается до необходимой температуры особенно быстро.
	Сигнал нагрева	Вкл [1] Выкл	Звуковой сигнал раздается при достижении прибором требуемой температуры в процессе нагрева.
	Громкость сигнала	Ступени 1, 2, 3, 4, 5 [1], 6, 7, 8	Установите громкость звуковых сигналов.
	Формат времени суток	AM/PM 24h [1]	Установите 24-часовой или 12-часовой формат.
	Время суток	Текущее время суток	Установите время суток.
	Перевод времени	Ручной [1] Автоматический	Автоматический перевод времени при переходе с летнего на зимнее время.
	Формат даты	D.M.Y [1] D/M/Y M/D/Y	Установите формат даты.
	Дата	Текущая дата	Установите дату. › Нажмите для переключения между годом, месяцем и днем.
	Единица измерения температуры	°C [1] °F	Установите единицы измерения температуры.
	Единица веса	kg [1] oz.	Установите единицы веса.

[1] Заводская настройка (может отличаться в зависимости от типа прибора)

Индикация	Базовая установка	Выбор	Описание
	Язык	Немецкий [1] Французский [...] Английский	Установите язык для текстовых индикаций. При переключении языка система перезапускается. Процесс перезапуска занимает несколько секунд. После перезапуска меню базовых установок закрывается.
	Заводские установки	Сброс прибора на заводские установки	На вопрос «Удалить все индивидуальные установки и вернуться к заводским?» подтвердите нажатием на ✓ или отмените нажатием на **X**. При сбросе на заводские установки прибор удаляет индивидуальные рецепты. После восстановления заводских установок на дисплее открывается меню «Первый ввод в эксплуатацию».
	Демонстрационный режим	Вкл [1] Выкл	Демонстрационный режим служит исключительно для представления функций прибора. В демонстрационном режиме нагрев прибора не осуществляется. Все остальные функции реализуются. Для обычного режима работы установка «Выкл» должна быть активирована. Изменение установки возможно только в первые 3 минуты после подключения прибора.
	Долговременный таймер	Не доступно [1] Доступно	Доступно: Вы можете установить долговременный таймер →*Страница 15*.
	Отображение примерного времени приготовления с термощупом	Вкл [1] Выкл	Вкл: при использовании термощупа на дисплее отображается примерное время приготовления.
	Функция «Блокировка для безопасности детей»	Недоступно [1] Доступно	Доступно: Вы можете активировать блокировку для безопасности детей →*Страница 15*.
	Домашняя беспроводная сеть	LAN/WLAN Тип подключения Подключение Подключение к приложению Обновление ПО Дистанционное управление Постоянный дистанционный запуск Сброс настроек сети Информация о приборе	Выберите настройки для подключения к домашней сети и мобильным устройствам. В зависимости от статуса подключения на дисплее отображаются различные варианты настроек.

17.2 Изменение базовых установок

1. Поверните переключатель выбора функций на S.
2. Выберите «Базовые установки» с помощью поворотного переключателя.
3. Нажмите ✓.
4. Выберите требуемую базовую установку с помощью поворотного переключателя.
5. Нажмите ⌝.
6. Выберите базовую установку с помощью поворотного переключателя.
7. Подтвердите нажатием на ✓ или отмените нажатием на **X** и выйдите из текущей базовой установки.
8. Чтобы выйти из меню базовых установок, поверните переключатель выбора функций на 0.

✔ Изменения сохранены.

[1] Заводская настройка (может отличаться в зависимости от типа прибора)

18 Очистка и уход

18.1 Моющие средства

Чтобы не повредить различные поверхности прибора, используйте только подходящие моющие средства.

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ – Опасность поражения электрическим током!
Проникшая в прибор влага может стать причиной поражения током.
- ▸ Не используйте для очистки прибора пароочистители или очистители высокого давления.

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ – Опасность ожога!
Во время работы прибор и его доступные части нагреваются.
- ▸ Соблюдайте осторожность, не прикасайтесь к нагревательным элементам.
- ▸ Не подпускайте детей младше 8 лет к прибору.

Лампы сильно нагреваются при работе. В течение некоторого времени после выключения о них можно обжечься.
- ▸ Перед очисткой прибора дайте лампам остыть.
- ▸ Отключите освещение на время очистки.

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ – Опасность травмирования!
Поцарапанное стекло дверцы прибора может треснуть.
- ▸ Не используйте агрессивные абразивные чистящие средства или острые металлические скребки для очистки стекла дверцы прибора, так как они могут поцарапать поверхность.

ВНИМАНИЕ
Неподходящие чистящие средства повреждают поверхности прибора.
- ▸ Не используйте агрессивные или абразивные чистящие средства.
- ▸ Не используйте чистящие средства с большим содержанием спирта.
- ▸ Не используйте жесткие мочалки или губки.
- ▸ Не используйте специальные чистящие средства в теплом состоянии.

Частицы соли в новых губках могут повредить поверхности.
- ▸ Тщательно вымойте новые губки для мытья посуды перед использованием.

Средство для очистки духовок в нагретой рабочей камере приводит к повреждению поверхностей из нержавеющей стали.
- ▸ Ни в коем случае не используйте средство для очистки духовок, если рабочая камера нагрета.
- ▸ Перед следующим разогреванием полностью удалите остатки пищи из рабочей камеры и с дверцы прибора.

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ – Опасность пожара!
Случайно упавшие кусочки пищи, капнувший жир или сок от жарения могут вспыхнуть.
- ▸ Перед эксплуатацией удалите грубые загрязнения из рабочей камеры, с поверхности нагревательных элементов и принадлежностей.

Подходящие чистящие средства

Используйте только подходящие моющие средства для очистки различных поверхностей вашего прибора.

Дверца прибора

Область	Подходящие чистящие средства	Указания
Стекло дверцы	▪ Средство для очистки стекол	Не используйте скребок для стеклянных поверхностей. Очистите с помощью мягкой салфетки для окон или салфетки из микроволокна.
Уплотнитель дверцы	▪ Горячий мыльный раствор	Очистите с помощью тряпочки для мытья. Не трите и не снимайте. Не используйте для очистки металлические скребки или скребки для стеклянных поверхностей.
Дисплей	▪ Мыльный раствор	Используйте для очистки салфетку из микроволокна или слегка влажную салфетку. Салфетка не должна быть мокрой.

Рабочая камера

Область	Подходящие чистящие средства	Указания
Рабочая камера	▪ Горячий мыльный раствор	Очистите с помощью мягкой тряпочки, а затем вытрите досуха.
Сильно загрязненная рабочая камера	▪ Чистящий гель-спрей для духовых шкафов	Чистящий гель-спрей для духовых шкафов можно приобрести в сервисной службе или в интернет-магазине. Соблюдайте следующие указания при использовании чистящего гель-спрея: ▪ Чистящий гель-спрей не должен попадать в проем дверцы. ▪ Не оставляйте распыленный гель более чем на 12 часов. ▪ Не наносите на теплые поверхности. ▪ Тщательно смойте водой. ▪ Соблюдайте указания производителя.

Область	Подходящие чистящие средства	Указания
Стеклянный колпак лампочки в рабочей камере	▪ Горячий мыльный раствор	Очистите с помощью тряпочки для мытья.
Выдвижные решетки	▪ Горячий мыльный раствор	**Примечание:** При необходимости снимите выдвижные решетки для очистки. → *"Снятие выдвижных решеток", Страница 29* При сильном загрязнении размочите и используйте щетку.
Принадлежности	▪ Горячий мыльный раствор	Пригоревшие остатки размочите в воде и удалите щеткой. Тщательно промойте чистой водой.
Термощуп	▪ Горячий мыльный раствор	Протрите влажной салфеткой Запрещено мыть в посудомоечной машине.
Вертел	▪ Горячий мыльный раствор	Не мойте привод вертела в посудомоечной машине. Очищайте вертел, зажим и ручку в посудомоечной машине.
Направляющие с полным выдвижением, специальные принадлежности	▪ Горячий мыльный раствор	Очищайте мягкой тканевой салфеткой или щеткой для мытья посуды, а затем вытирайте насухо. Выньте направляющие с полным выдвижением из рабочей камеры на время пиролиза.
Камень для выпекания, специальные принадлежности	▪ Щетка	Очистите запекшиеся остатки с помощью щетки. Запрещается мыть камень для выпекания!
Жаровня, специальные принадлежности	▪ Горячий мыльный раствор	Предварительно замочите, а затем очистите с помощью мягкой тканевой салфетки или щетки для мытья посуды. Не мойте жаровню в посудомоечной машине!

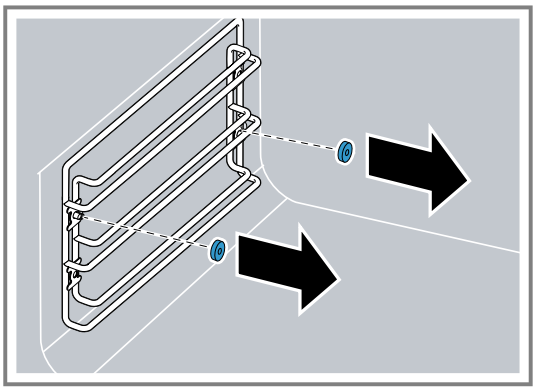
18.2 Салфетка из микроволокна

Салфетка из микроволокна с сотовой структурой прекрасно подходит для очистки легкоповреждаемых поверхностей, таких как стекло, стеклокерамика, нержавеющая сталь и алюминий. Салфетка из микроволокна удаляет воду и жирные загрязнения за один проход. Салфетку из микроволокна можно приобрести через сервисную службу или интернет-магазин.

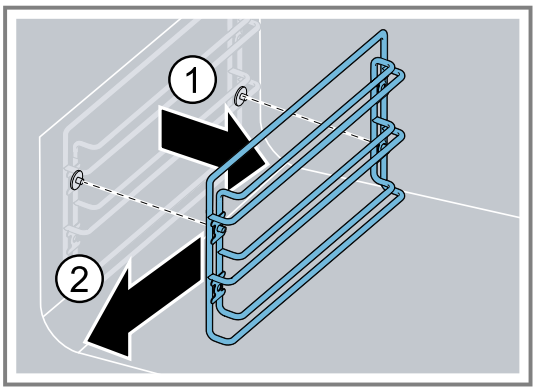
18.3 Снятие выдвижных решеток

Выдвижные решетки можно снимать для очистки.

1. Положите кухонное полотенце на дно рабочей камеры во избежание оцарапывания эмали.
2. Отверните гайки с накаткой.



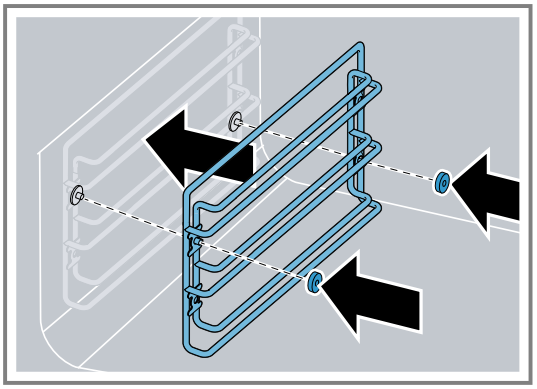
3. Оттяните выдвижные решетки немного вбок от винта ① и извлеките движением вперед ②.



18.4 Установка выдвижных решеток

Примечание: Выдвижные решетки идентичны и подходят для установки как слева, так и справа.

1. Расположите решетку под уровнем установки 3.



2. Заверните гайки с накаткой.

18.5 Очистка направляющих с полным выдвижением

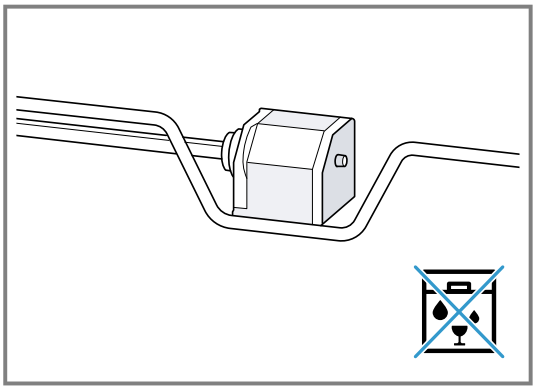
ВНИМАНИЕ
Агрессивные чистящие средства повреждают направляющие с полным выдвижением.
- ▸ Не мойте направляющие с полным выдвижением в посудомоечной машине!
- ▸ Запрещается замачивать направляющие с полным выдвижением в мыльной воде.

Программа очистки повреждает направляющие с полным выдвижением.
- ▸ Не используйте программу очистки прибора для очистки направляющих с полным выдвижением.

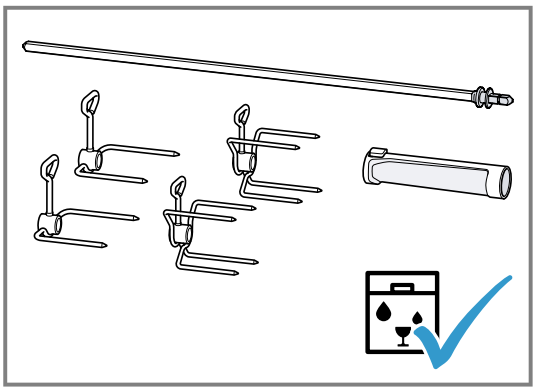
1. Снимите направляющие с полным выдвижением.
2. Отверните гайку с накаткой.
3. Очищайте выдвижные направляющие только влажной тканевой салфеткой.
   ▸ Не удаляйте смазку с выдвижных направляющих. Лучше всего очищать выдвижные направляющие в сложенном состоянии.

18.6 Очистка вертела

1. Запрещено мыть привод вертела в посудомоечной машине.



2. Очищайте вертел, зажим и ручку в посудомоечной машине.



19 Пиролиз

При использовании режима пиролитической очистки соблюдайте данные указания по технике безопасности.

⚠ **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ – Опасность пожара!**
Во время очистки прибор сильно нагревается снаружи.
- ▸ Никогда не вешайте на ручку дверцы духового шкафа кухонные полотенца и другие подобные предметы, которые могут загореться.
- ▸ Не загораживайте фронтальную поверхность прибора.
- ▸ Не подпускайте детей близко к прибору.

⚠ **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ – Опасность нанесения серьезного вреда здоровью!**
Во время очистки прибор сильно нагревается. Из-за очень сильного жара антипригарное покрытие противней и форм разрушается, и при этом выделяются ядовитые газы.
- ▸ Нельзя одновременно с прибором очищать противни и формы с антипригарным покрытием.
- ▸ Одновременно с прибором можно очищать только эмалированные принадлежности.

⚠ **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ – Опасность ожога!**
Во время очистки рабочая камера сильно нагревается.
- ▸ Не открывайте дверцу прибора.
- ▸ Дайте прибору остыть.
- ▸ Не подпускайте детей близко к прибору.

⚠ Во время очистки прибор сильно нагревается снаружи.
- ▸ Не прикасайтесь к дверце прибора.
- ▸ Дайте прибору остыть.
- ▸ Не подпускайте детей близко к прибору.

⚠ **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ – Опасность нанесения вреда здоровью!**
Функция очистки нагревает рабочую камеру до очень высокой температуры, поэтому остатки от жарения, приготовления на гриле или выпекания сгорают. При этом выделяются пары, которые могут раздражать слизистые оболочки.
- ▸ Тщательно проветривайте кухню во время очистки.
- ▸ Не оставайтесь в помещении на долгое время.
- ▸ Выведите из него детей и домашних животных.

В режиме пиролитической очистки прибор нагревается до 485 °C. При этом остатки от жарения, приготовления на гриле или выпекания сгорают. Вам остается только стереть оставшийся в рабочей камере нагар.
Общая продолжительность пиролиза делится на период очистки и время охлаждения прибора. Пиролитическая очистка занимает прим. 3 часа. Затем прибор остывает ок. 1 часа. При необходимости время выполнения очистки духового шкафа можно изменить, например, если вы решите провести очистку в ночное время.

19.1 Подготовка к пиролитической очистке

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ – Опасность пожара!
Случайно упавшие кусочки пищи, капнувший жир или сок от жарения могут вспыхнуть.
- ▸ Удалите грубые загрязнения из рабочей камеры и выньте принадлежности до активации режима очистки.

1. Протрите рабочую камеру влажной тканевой салфеткой.
2. Протрите уплотнитель и внутреннюю часть дверцы.
3. Полностью удалите остатки моющих средств.
4. Извлеките все незакрепленные принадлежности из рабочей камеры.
   Поверхность выдвижных решеток устойчива к пиролитической самоочистке.
   → *"Подготовка принадлежностей к пиролитической очистке", Страница 31*
5. Убедитесь, что защитная панель вставлена в разъем для дополнительного нагревательного элемента на задней стороне рабочей камеры.

19.2 Подготовка принадлежностей к пиролитической очистке

Противни и поддоны для гриля GAGGENAU покрыты стойкой к пиролитической очистке эмалью. Очищайте в режиме пиролитической очистки только противни и поддоны для гриля GAGGENAU.

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ – Опасность пожара!
Случайно упавшие кусочки пищи, капнувший жир или сок от жарения могут вспыхнуть.
- ▸ Удалите грубые загрязнения из рабочей камеры и выньте принадлежности до активации режима очистки.

ВНИМАНИЕ
Некоторые принадлежности могут быть повреждены жаром, который возникает при пиролитической очистке.
- ▸ В режиме пиролиза нельзя очищать решетку для гриля, вертел, чугунную жаровню, камень для выпекания, термощуп и прочие принадлежности.
- ▸ Очищайте с помощью пиролитической очистки только противни и поддоны для гриля GAGGENAU.

Указания
- Втулки поддона для гриля из нержавеющей стали могут обесцветиться во время пиролиза. Изменение цвета не влияет рабочие свойства.
- При наличии сильных загрязнений очистите противень или поддон для гриля отдельно.

1. Устанавливайте только один противень или поддон для гриля на самый нижний уровень установки в шкафу.
2. Задвигайте противень или поддон для гриля до упора.

19.3 Запуск пиролиза

1. Извлеките все незакрепленные принадлежности из рабочей камеры и удалите сильные загрязнения.
2. Полностью удаляйте остатки чистящего средства.
3. Поверните переключатель выбора функций на S.
✔ Загорается .
4. Нажмите ✔ для подтверждения.
✔ На дисплее отображается время завершения пиролитической очистки.
5. При необходимости можно изменить время отключения с помощью поворотного переключателя.
6. Нажмите ✔ для подтверждения.
7. Запустите программу нажатием ▸.
   Общая продолжительность пиролиза делится на период очистки и время охлаждения прибора. На дисплее идет отсчет времени соответствующего этапа пиролиза.
✔ Дверца прибора блокируется для вашей безопасности. При остывании, как только температура опустится ниже 200 °C, дверца прибора автоматически разблокируется.
✔ На дисплее отсчитывается время очистки.
✔ При изменении времени отключения на дисплее начинается отсчет времени до запуска пиролиза.
✔ Лампочка в рабочей камере не горит.
✔ По истечении времени пиролиза раздается звуковой сигнал.
✔ На дисплее появляется соответствующее сообщение.
8. После того, как прибор остынет, вытрите оставшийся в рабочей камере нагар влажной тканевой салфеткой.
   В зависимости от типа и степени загрязнений на эмалированных поверхностях может оставаться белый налет. Этот налет не представляет опасности. Он не влияет на функционирование или срок службы прибора.

20 Устранение неисправностей

Вы можете самостоятельно устранить незначительные неисправности вашего прибора. Воспользуйтесь информацией из главы «Устранение неисправностей» перед обращением в сервисную службу. Это позволит избежать дополнительных расходов.

Рекомендация: Подключите ваш прибор к приложению Home Connect, чтобы автоматически получать обновления программного обеспечения. Это позволит исправлять ошибки, улучшать производительность и получать новые функции.

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ – Опасность травмирования!
При неквалифицированном ремонте прибор может стать источником опасности.
- ▸ Ремонтировать прибор разрешается только обученным специалистам.
- ▸ Если прибор неисправен, обратитесь в сервисную службу.
  → *"Сервисная служба", Страница 54*

⚠ **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ – Опасность поражения электрическим током!**
При неквалифицированном ремонте прибор может стать источником опасности.
- Ремонтировать прибор разрешается только квалифицированным специалистам.
- Для ремонта прибора можно использовать только оригинальные запчасти.
- В случае повреждения сетевого кабеля или соединительного кабеля данного прибора его необходимо заменить специальным сетевым кабелем или специальным соединительным кабелем, который можно приобрести у производителя или через его сервисную службу.
- Если сетевой кабель прибора будет поврежден, он должен быть заменен обученным специалистом.

20.1 Сбои в работе

Неисправность	Причина и устранение неисправностей
Прибор не работает.	Вилка сетевого кабеля не вставлена в розетку. ▸ Подключите прибор к электросети.
	Сработал предохранитель в блоке предохранителей. ▸ Проверьте предохранитель в блоке предохранителей.
	Сбой электропитания. ▸ Проверьте, работает ли освещение или другие приборы в помещении.
	Неправильная эксплуатация. ▸ Выключите предохранитель прибора в блоке предохранителей и примерно через 60 секунд включите его снова.
Прибор не запускается.	Дверца прибора закрыта неплотно. ▸ Закройте дверцу прибора.
Прибор не работает. Индикация не реагирует. На дисплее отображается символ блокировки для безопасности детей.	Блокировка для безопасности детей активирована. ▸ Деактивируйте блокировку для безопасности детей. → *Страница 15*
Прибор самопроизвольно выключается.	Аварийное отключение: отсутствие управления в течение более 12 часов. **1.** Подтвердите сообщение нажатием ✔. **2.** Выключите прибор.
Прибор не нагревается, на дисплее отображается символ демонстрационного режима.	Прибор находится в демонстрационном режиме. ▸ Деактивируйте демонстрационный режим в базовых установках → *Страница 26*.
На дисплее отображается сообщение об ошибке "Exx".	Произошла ошибка. **1.** Если на дисплее отображается сообщение об ошибке, установите переключатель выбора функций на 0. ✔ Если на дисплее больше не отображается сообщение об ошибке, значит, проблема возникла однократно. **2.** Если на дисплее по-прежнему отображается или снова появляется сообщение об ошибке, обратитесь в сервисную службу → *Страница 54* и сообщите код ошибки.

20.2 Отключение электроэнергии

Прибор может выдержать нарушение электроснабжения в течение нескольких секунд. Работа продолжается.
При более длительном нарушении электроснабжения на дисплее появляется соответствующее сообщение. Работа прервана.

Повторный ввод прибора в эксплуатацию после нарушения электроснабжения.

1. Поверните переключатель выбора функций на 0.
2. Продолжите эксплуатацию прибора в обычном режиме.

20.3 Демонстрационный режим

Если на дисплее отображается, это означает, что активирован демонстрационный режим. Прибор не нагревается.

Деактивация демонстрационного режима

1. Чтобы ненадолго отключить прибор от сети, выключите бытовой предохранитель или предохранительный выключатель в блоке предохранителей.
2. В течение 3 минут деактивируйте демонстрационный режим в базовых установках → *Страница 26*.

20.4 Замена верхней лампочки в духовом шкафу

⚠ **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ – Опасность ожога!**
Во время работы прибор и его доступные части нагреваются.
- Соблюдайте осторожность, не прикасайтесь к нагревательным элементам.
- Не подпускайте детей младше 8 лет к прибору.

⚠ **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ – Опасность поражения электрическим током!**
При замене лампы контакты в патроне находятся под напряжением.
- ▸ Перед заменой лампы убедитесь, что прибор выключен, чтобы избежать возможного поражения электрическим током.
- ▸ Дополнительно выньте вилку сетевого кабеля или выключите предохранитель в блоке предохранителей.

Примечание: Устойчивые к высоким температурам галогенные лампочки на 230 В мощностью 60 Вт (G9) можно приобрести в сервисной службе или специализированных магазинах. Используйте только указанные лампочки. Берите новую галогенную лампочку чистой сухой салфеткой. Это продлит срок службы лампочки.

Требования
- Прибор отключен от электросети.
- Рабочая камера остыла.
- Новая галогенная лампочка для замены находится под рукой.

1. Во избежание повреждений положите в рабочую камеру кухонное полотенце.
2. Выверните винт на плафоне лампы.
✔ Откиньте плафон лампы вниз.
3. Выньте галогенную лампочку.
4. Вставьте новую галогенную лампочку и закрутите в патрон.
5. Поднимите плафон лампы вверх и привинтите.
6. Выньте кухонное полотенце из рабочей камеры.
7. Подключите прибор к электросети.

20.5 Замена лампочки на боковой стенке в духовом шкафу

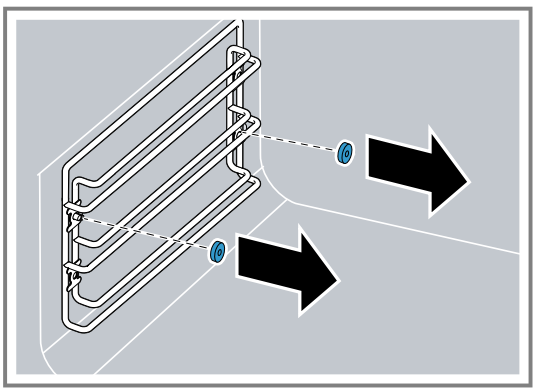
⚠ **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ – Опасность ожога!**
Во время работы прибор и его доступные части нагреваются.
- ▸ Соблюдайте осторожность, не прикасайтесь к нагревательным элементам.
- ▸ Не подпускайте детей младше 8 лет к прибору.

⚠ **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ – Опасность поражения электрическим током!**
При замене лампы контакты в патроне находятся под напряжением.
- ▸ Перед заменой лампы убедитесь, что прибор выключен, чтобы избежать возможного поражения электрическим током.
- ▸ Дополнительно выньте вилку сетевого кабеля или выключите предохранитель в блоке предохранителей.

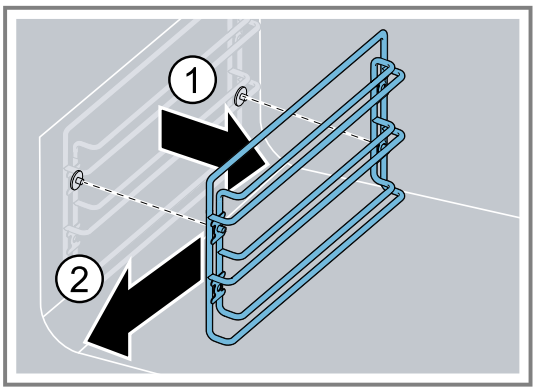
Примечание: Устойчивые к высоким температурам галогенные лампочки на 12 В мощностью 10 Вт (G4) можно приобрести в сервисной службе или в специализированных магазинах. Используйте только указанные лампочки. Берите новую галогенную лампочку чистой сухой салфеткой. Это продлит срок службы лампочки.

Требования
- Прибор отключен от электросети.
- Рабочая камера остыла.
- Новая галогенная лампочка для замены находится под рукой.

1. Во избежание повреждений положите в рабочую камеру кухонное полотенце.
2. Отверните гайки с накаткой.



3. Оттяните выдвижные решетки немного вбок от винта ① и извлеките движением вперед ②.



4. Сдвиньте верхнюю удерживающую пружину в сторону.
5. Снимите плафон лампы.
6. Выньте галогенную лампочку.
7. Вставьте новую галогенную лампочку и закрутите в патрон.
8. Приставьте наклонную сторону плафона лампы к стенке рабочей камеры, вставьте плафон лампы в удерживающую пружину снизу и зафиксируйте сверху.
9. Установка выдвижных решеток → *Страница 29*.
10. Выньте кухонное полотенце из рабочей камеры.
11. Подключите прибор к электросети.

20.6 Замена верхнего плафона лампы

Если плафон лампы в рабочей камере поврежден, его необходимо заменить. Вы можете приобрести плафоны лампы через сервисную службу, указав E-номер и FD-номер вашего прибора.

Требования
- Прибор отключен от электросети.
- Рабочая камера остыла.

1. Во избежание повреждений положите в рабочую камеру кухонное полотенце.
2. Выверните винт на плафоне лампы.
✔ Откиньте плафон лампы вниз.
3. Поднимите новый плафон лампы вверх и привинтите.
4. Выньте кухонное полотенце из рабочей камеры.
5. Подключите прибор к электросети.

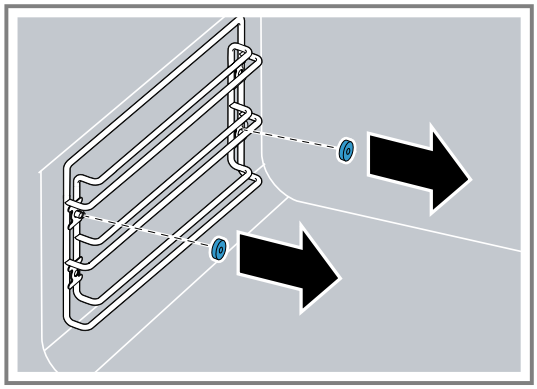
20.7 Замена плафона лампы на боковой стенке прибора

Если плафон лампы в рабочей камере поврежден, его необходимо заменить. Вы можете приобрести плафоны

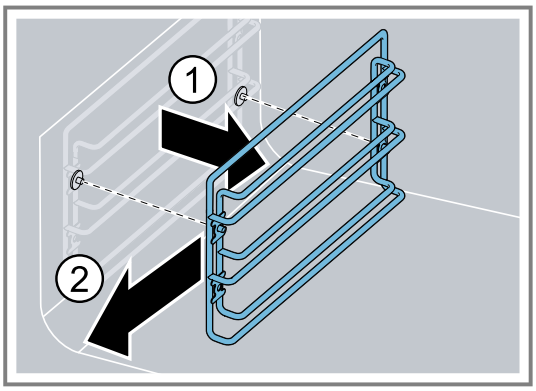
лампы через сервисную службу, указав E-номер и FD-номер вашего прибора.

Требования
- Прибор отключен от электросети.
- Рабочая камера остыла.

1. Во избежание повреждений положите в рабочую камеру кухонное полотенце.
2. Отверните гайки с накаткой.



3. Оттяните выдвижные решетки немного вбок от винта ① и извлеките движением вперед ②.



4. Сдвиньте верхнюю удерживающую пружину в сторону.
5. Снимите плафон лампы.
6. Приставьте наклонную сторону плафона лампы к стенке рабочей камеры, вставьте плафон лампы в удерживающую пружину снизу и зафиксируйте сверху.
7. Установка выдвижных решеток → *Страница 29*.
8. Выньте кухонное полотенце из рабочей камеры.
9. Подключите прибор к электросети.

21 Утилизация

21.1 Утилизация старого бытового прибора

Утилизация в соответствии с экологическими нормами обеспечивает возможность вторичного использования ценных сырьевых материалов.

1. Выньте из розетки вилку сетевого кабеля.
2. Обрежьте сетевой кабель прибора.
3. Утилизируйте прибор в соответствии с экологическими нормами.
   Сведения о возможных способах утилизации можно получить в специализированном торговом предприятии, а также в районных или городских органах управления.



Данный прибор имеет отметку о соответствии европейским нормам 2012/19/EU утилизации электрических и электронных приборов (waste electrical and electronic equipment - WEEE).
Данные нормы определяют действующие на территории Евросоюза правила возврата и утилизации старых приборов.

22 У вас все получится!

Здесь вы найдете обзор оптимальных установок для приготовления различных типов блюд, а также рекомендации относительно принадлежностей и посуды. Все рекомендации подобраны с учетом характеристик именно вашего прибора.

22.1 Общие указания по приготовлению

Учитывайте данную информацию при приготовлении всех блюд.

- Всегда предварительно нагревайте прибор. Так вы обеспечите лучший результат приготовления. Указанное время приготовления относится к уже прогретому прибору.
- Указанные значения времени приготовления являются ориентировочными. Фактическое время приготовления зависит от качества и температуры исходных продуктов, а также от веса и толщины приготовляемого блюда.
- При недостаточном опыте в приготовлении блюда начните с наименьшего значения времени приготовления. При необходимости вы сможете продолжить приготовление блюда.
- При более низкой температуре блюдо подрумянивается равномернее. При необходимости установите более высокую температуру.
- Приведенные значения основываются на среднем количестве для четырех человек. При приготовлении большего количества примите во внимание увеличение времени приготовления.
- Используйте при приготовлении указанную посуду. Если вы используете другую посуду, то время приготовления следует увеличить или уменьшить.
- Можно использовать любую жаропрочную посуду. Ставьте посуду по центру решетки для гриля. Для приготовления большого объема жаркого также можно использовать поддон для гриля или стеклянный поддон.

- Для оптимальной циркуляции тепла не выкладывайте продукты на решетки для гриля и противни слишком плотно.
- Для приготовления блюда большого объема можно снять боковые выдвижные решетки.
- Устанавливайте решетку прямо на дно рабочей камеры и ставьте продукт или жаровню на решетку. Не кладите продукт и не ставьте жаровню на дно рабочей камеры.
- При разогретом приборе открывайте дверцу рабочей камеры только на короткое время и старайтесь загружать прибор как можно быстрее.
- Используйте тарелки, формы для выпекания или формы для запеканки только с решеткой.
- Вид нагрева «Горячий воздух Eco»:
  энергосберегающий режим с горячим воздухом: для приготовления пирогов, мяса, запеканок и гратенов. Остаточное тепло используется оптимальным образом. Комфортные функции остаются выключенными (например, освещение рабочей камеры). Индикация температуры рабочей камеры возможна только во время нагрева. Предварительный разогрев духового шкафа не требуется. Поместите продукт в холодную, пустую рабочую камеру и запустите указанное время приготовления. В процессе приготовления дверца прибора должна быть закрыта. Это предотвращает потери тепла.
- «Гриль по всей площади» и «Гриль по всей площади + конвекция»:
  при выборе этих режимов работы в духовом шкафу может возникнуть разность температур между выбранной установочной температурой и фактической температурой. Это происходит потому, что приготовление на гриле и запекание – это быстрые процессы приготовления при высоких температурах. При этом всегда выбирается более высокая температура, чем на самом деле требуется для подрумянивания или обжаривания поверхности блюда.

22.2 Овощи

Учитывайте рекомендации по установкам для приготовления овощей.

- Приготовленные в духовом шкафу овощи являются отличной альтернативой овощам, приготовленным на сковороде. Вкусовые вещества концентрируются, а запах обжаренного продукта делает блюдо еще ароматнее. Помимо этого, для приготовления требуется минимальное количество жира.
- Очистите овощи, выложите в миску и перемешайте с маслом. Выложите овощи в жаропрочную форму, стеклянный поддон или в поддон для гриля и равномерно распределите.
- Во время приготовления пищи перемешайте как минимум один раз. По окончании приготовления приправьте и посыпьте свежей зеленью по вкусу.
- Овощи можно приготовить в качестве горячей и холодной закуски или как основное блюдо вегетарианской кухни, а также в качестве гарнира к рыбе и к мясу.
- При приготовлении небольших порций (на 2–3 персоны) используйте жаропрочную форму, установив ее на решетку для гриля. В ином случае, при приготовлении в стеклянном поддоне или в поддоне для гриля, блюдо получится слишком сухим.
- При приготовлении предварительно обработанных продуктов и продуктов глубокой заморозки обязательно соблюдайте указания производителя.

Овощи

Вид блюда	Принадлежности / посуда	Уровень	Температура, °C	Вид нагрева	Время приготовления, мин	Рекомендации
Холодные закуски-ассорти	Поддон для гриля	3	250	≈≈≈	15–20 [1]	Рекомендации к рецептам: сбрызните горячие овощи бальзамическим уксусом и добавьте приправы.
Салатный цикорий	Форма для запекания	2	180	🌀	30	Рекомендации к рецептам: разрежьте пополам, добавьте приправы, заверните в вареную ветчину, полейте сливочным соусом или соусом бешамель и посыпьте сыром.
Салатный цикорий	Форма для запекания	2	180	🌀e	60	Рекомендации к рецептам: разрежьте пополам, добавьте приправы, заверните в вареную ветчину, полейте сливочным соусом или соусом бешамель и посыпьте сыром. При 🌀e не используйте предварительный разогрев, дверцу прибора не открывайте.
Эскаливада, средиземноморские овощи, приготовленные в духовом шкафу	Форма для запекания	3	280	≈≈≈	15–20 [1]	Рекомендации к рецептам: баклажаны, лук, помидоры, сладкий перец, масло. Подается в горячем или в холодном виде.

[1] По истечении половины времени переверните продукт.

Вид блюда	Принадлежности / посуда	Уровень	Температура, °C	Вид нагрева	Время приготовления, мин	Рекомендации
Овощная запеканка	Форма для запекания	2	200	⎓ ⎓	30	Предварительно обработайте или забланшируйте овощи и другие ингредиенты.
Овощи на шампурах	Решетка для гриля + поддон для гриля	3	220	≋	24 [1]	Коротко обрежьте деревянные шампуры или положите их на ночь в воду, чтобы они не обуглились при приготовлении пищи. Рекомендации к рецептам: готовьте вместе со сладким перцем, луком, кукурузой (предварительно обработанной), томатами черри, цуккини.
Тыква, нарезанная полосками	Поддон для гриля	2	200	✣	20–30 [1]	Рекомендации к рецептам: добавьте масло, чеснок, имбирь, кумин, приправьте солью и перцем.
Помидоры, приготовленные в духовом шкафу	Форма для запекания	2	120	✣	60	Рекомендации к рецептам: выложите в форму томаты черри или ломтики помидоров, розмарин, чеснок, добавьте немного меда и сбрызните маслом. При желании можно предварительно обдать помидоры кипятком и удалить кожицу.
Рататуй	Поддон для гриля	2	200	⎓ ⎓	35–40 [1]	Рекомендации к рецептам: по окончании приготовления посыпьте пармезаном.
Спаржа на гриле, зеленая	Поддон для гриля	3	220	≋	6–10 [1]	Рекомендации к рецептам: добавьте лук, масло и уксус, приправьте солью и перцем. Время приготовления зависит от размера.
Корнеплоды	Поддон для гриля	2	200	✣	30 [1]	Рекомендации к рецептам: готовьте вместе с морковью, сельдереем, брюквой, чесноком и красной свеклой с маслом, приправьте солью и перцем.

22.3 Гарниры и блюда

Учитывайте рекомендации по установкам для приготовления гарниров и основных блюд.

- Основой самых популярных сытных гарниров, приготовленных в духовом шкафу, является картофель (например, картофельная запеканка). В духовом шкафу также можно приготовить отличные гарниры, которые обычно готовятся на сковороде, например, картофельные оладьи или жареный картофель. Преимуществами в данном случае являются возможность приготовления большого количества продуктов за один раз, минимальное распространение запахов в помещении при готовке, а также необходимость в меньшем количестве жира для приготовления блюда.
- Следующим универсальным гарниром, который можно приготовить в духовом шкафу, является сыр. Он служит прекрасным дополнением, прежде всего, к блюдам вегетарианской кухни. В зависимости от вида приготовления, сыр также можно подать в качестве легкой закуски.
- Блюда, которые подходят для приготовления в духовом шкафу – это в основном блюда, которые запекаются, например, запеканки и гратены, блюда на тесте, например, пиццы или тарты фламбе, а также блюда с начинкой, например, тортильи.
- При приготовлении небольших порций (на 2–3 персоны) используйте жаропрочную форму, установив ее на решетку для гриля. В ином случае, при приготовлении в стеклянном поддоне или в поддоне для гриля, блюдо получится слишком сухим.
- При приготовлении предварительно обработанных продуктов и продуктов глубокой заморозки обязательно соблюдайте указания производителя.

[1] По истечении половины времени переверните продукт.

Гарниры и блюда

Вид блюда	Принадлежности / посуда	Уровень	Температура, °C	Вид нагрева	Время приготовления, мин	Рекомендации
Гарниры						
Запеченный камамбер, в панировке, глубокой заморозки	Противень + пергаментная бумага	2	180		20	Запекайте до тех пор, пока панировка не станет волнистой.
Фета	Форма для запекания	2	250		12	Рекомендации к рецептам: выложите в форму вместе с помидорами, луком, чесноком, добавьте масло и розмарин, приправьте солью и перцем.
Дольки картофеля	Противень + пергаментная бумага	2	200		20–25 [1]	Рекомендации к рецептам: нарежьте картофель дольками, добавьте оливковое масло, приправьте молотым красным перцем и солью.
Картофельная запеканка	Форма для запекания	2	180		45	
Картофельная запеканка	Форма для запекания	2	180	e	75	При e не используйте предварительный разогрев, дверцу прибора не открывайте.
Картофель, запеченный в соли	Форма для запекания	2	200		60 [1]	Насыпьте в форму для запеканки слой морской соли толщиной 1,5 см. Выложите небольшие неочищенные картофелины, смажьте оливковым маслом.
Картофельные оладьи	Противень	2	175		30 [1]	Хорошо смажьте маслом противень, выложите получившуюся массу и слегка смажьте маслом. Переверните один раз.
Сырные палочки из моцареллы, глубокой заморозки	Противень + пергаментная бумага	2	180		8	
Сыр, приготовленный в духовом шкафу, незамороженный	Противень	2	180		20	Через 10 минут надрежьте мягкий сыр крестообразно и раскройте кусочки. По возможности, размер формы не должен быть намного больше размера сыра, чтобы сыр не растекся.
Картофель фри, полуфабрикат	Противень + пергаментная бумага	3	200		15–30 [1]	Рекомендации к рецептам: слегка смажьте маслом, после приготовления приправьте солью, молотым красным перцем или карри.
Картофель фри, глубокой заморозки	Противень + пергаментная бумага	2	220		14–16 [1]	Разложите на противне картофель фри глубокой заморозки.
Козий сыр, обернутый шпиком	Противень + пергаментная бумага	2	220		6	Подходит молодой козий сыр или камамбер из козьего молока.
Козий сыр с медом	Противень + пергаментная бумага	2	200		6	Рекомендации к рецептам: сбрызните молодой козий сыр или камамбер из козьего молока лавандовым медом и посыпьте кедровыми орехами.
Блюда						
Американская пицца, на толстом тесте, глубокой заморозки	Противень	2	200		20–24	Без предварительного разогрева. Если прибор заранее разогрет, уменьшите время приготовления на 4 минуты.

[1] По истечении половины времени переверните продукт.

Вид блюда	Принадлежности / посуда	Уровень	Температура, °C	Вид нагрева	Время приготовления, мин	Рекомендации
Крестьянский омлет	Форма для запекания	2	160		40	Рекомендации к рецептам: с зеленой и белой спаржей, с копченым лососем.
Энчилада, для запекания	Форма для запекания	2	200		10–15	
Фриттата	Форма для запекания	2	190		40–45	Рекомендации к рецептам: со шпинатом, луком и креветками.
Тарт фламбе, свежеприготовленный	Противень	2	250		7–9	Рекомендации к рецептам: классическое блюдо или с добавлением молодого козьего сыра, пармской ветчины, инжира и молодого лука.
Тарт фламбе, глубокой заморозки	Решетка для гриля	2	220		10–12	
Макароны с сыром	Форма для запекания	2	180/220		20	Для образования сырной корочки через 10 минут увеличьте температуру до 220 °C и оставьте подрумяниваться еще на 10 минут.
Сырные клецки	Форма для запекания	2	180/220		30	Выложите свежесваренные клецки в форму слоями, посыпьте каждый слой сыром. Затем добавьте сыр и лук, жаренный во фритюре, и на 5 минут увеличьте температуру до 220 °C.
Лазанья	Форма для запекания	2	175		40	Рекомендации к рецептам: блюдо классической или вегетарианской кухни с овощами-гриль и классической моцареллой.
Лазанья	Форма для запекания	2	175	e	70	Рекомендации к рецептам: блюдо классической или вегетарианской кухни с овощами-гриль и классической моцареллой. При e не используйте предварительный разогрев, дверцу прибора не открывайте.
Весенние мини-рулеты, глубокой заморозки	Противень + пергаментная бумага	2	210		15 [1]	
Пицца, незамороженная	Противень	2	250		8–12	Слегка смажьте маслом противень или используйте пергаментную бумагу.
Пицца, глубокой заморозки	Решетка для гриля	2	200		13	
Киш	Форма для тарта	2	200		15+20	Наколите основу из теста в нескольких местах вилкой и выпекайте 15 минут. Выложите массу на корж и выпекайте еще 20 минут.
Тортилья	Форма для запекания	2	160		25	Рекомендации к рецептам: со сладким перцем, оливками, луком, ветчиной Серрано и сыром Манчего.
Луковый пирог	Форма для тарта	2	200		40–50	Наколите корж в нескольких местах вилкой.

22.4 Рыба

Учитывайте рекомендации по установкам для приготовления рыбы.

- В гигиенических целях по окончании приготовления внутренняя температура рыбы должна быть не ниже 62–70 °C. Эта температура также является идеальной точкой готовности.
- Солите рыбу только после ее готовности. При этом сохраняется естественный аромат, а сама рыба теряет меньше жидкости.

[1] По истечении половины времени переверните продукт.

- Чтобы рыба не прилипала, слегка смажьте маслом решетку для гриля и противень.
- При приготовлении рыбного филе со шкуркой положите рыбу шкуркой вверх, так как при этом структура и аромат продукта сохраняются лучше.
- Коротко обрежьте деревянные шампуры или положите их на ночь в воду перед тем, как насадить на них продукты, чтобы они не обуглились при приготовлении пищи.
- При приготовлении предварительно обработанных продуктов и продуктов глубокой заморозки обязательно соблюдайте указания производителя.

Рыба

Вид блюда	Принадлежности / посуда	Уровень	Температура, °C	Вид нагрева	Время приготовления, мин	Рекомендации
Дорада, целиком	Противень + пергаментная бумага	3	190		20–25 [1]	Рекомендации к рецептам: нафаршируйте лимоном, чесноком и тимьяном, в летнее время можно добавить мяту. Надрежьте кожу по диагонали.
Рыба на шампурах	Решетка для гриля + поддон для гриля	3	200		12–14 [1]	Используйте виды рыбы с мясом плотной консистенции, например, сайду, лосося, морского окуня, треску.
Форель, целиком	Противень + пергаментная бумага	3	220		16 [1]	Рекомендации к рецептам: нафаршируйте лимоном, чесноком и петрушкой.
Креветки на шампурах, свежие	Решетка для гриля + поддон для гриля	3	180		10 [1]	
Креветки на шампурах, очищенные, глубокой заморозки	Решетка для гриля + поддон для гриля	2	180		14 [1]	
Стейк из лосося	Противень + пергаментная бумага	3	200		10–12	Рекомендации к рецептам: замаринуйте в соке лайма с солью, перцем и чесноком.
Стейк из тунца	Противень + пергаментная бумага	2	200		8–10	Рекомендации к рецептам: азиатская кухня – приправьте соевым соусом, кунжутным маслом, имбирем, медом, чесноком, перцем чили и семенами кориандра.
Кольца кальмара, глубокой заморозки	Противень + пергаментная бумага	2	220		12	
Сибас, 1 кг	Противень + пергаментная бумага	2	175		30–35 [1]	

22.5 Мясо

Учитывайте рекомендации по установкам для приготовления мяса.

- Указанное время приготовления является ориентировочным и в значительной степени зависит от исходной температуры продукта и длительности обжаривания. Для лучшего контроля процесса приготовления используйте проводной термощуп. Указания и оптимальные значения температуры приготовления можно найти в главе Термощуп → *Страница 20*.
- По окончании приготовления оставьте мясо «отдохнуть» в течение 5–15 минут на решетке. Под «отдыхом» подразумевается процесс, при котором циркуляция мясного сока ослабевает и при дальнейшем разрезании мяса происходит меньшая потеря сока. Большие куски мяса, например, жаркое, можно оставить дойти в духовом шкафу. Куски мяса поменьше, например, стейки, следует вынуть из духового шкафа и оставить на некоторое время в алюминиевой фольге.
- При приготовлении небольших порций (на 2–3 персоны) лучше всего использовать жаропрочную форму, чтобы блюдо не пригорело или не получилось слишком сухим.
- Для приготовления большого жаркого или блюд, для жарения которых требуется большое количество жидкости, используйте поддон для гриля или жаровню.
- Чтобы маринад лучше впитался, выдержите мясо в маринаде в течение ночи и удалите его перед жаре-

[1] По истечении половины времени переверните продукт.

нием или приготовлением на гриле тыльной стороной ножа или ложкой. В противном случае приправы и зелень могут подгореть.
- Если жаркое получилось слишком темным, а корочка местами подгорела, в следующий раз уменьшите температуру приготовления и проверьте уровень установки.
- Если мясо готово, а соус подгорел, в следующий раз возьмите посуду меньшего размера или добавьте больше жидкости. Если соус получился слишком водянистым, возьмите посуду большего размера или добавьте меньше жидкости.

Мясо

Вид блюда	Принадлежности / посуда	Уровень	Температура, °C	Вид нагрева	Время приготовления, мин	Рекомендации
Говядина						
Жаркое из говядины, 1,5 кг	Поддон для гриля	2	180		60–90 [1]	
Ростбиф, говяжья спинка с кровью, 1 кг	Поддон для гриля	2	230/180		25–35 [2]	Рекомендации к рецептам: прекрасно сочетается с беарнским соусом, также можно подать в качестве холодной мясной нарезки с соусом Ремулад и жареным картофелем.
Ростбиф, говяжья спинка, слабопрожаренная, 1 кг	Поддон для гриля	2	230/180		30–40 [2]	Рекомендации к рецептам: прекрасно сочетается с беарнским соусом, также можно подать в качестве холодной мясной нарезки с соусом Ремулад и жареным картофелем.
Ростбиф, говяжья спинка, хорошо прожаренная, 1 кг	Поддон для гриля	2	230/180		50–60 [2]	Рекомендации к рецептам: прекрасно сочетается с беарнским соусом, также можно подать в качестве холодной мясной нарезки с соусом Ремулад и жареным картофелем.
Ромштекс, слабопрожаренный, 450 г	Поддон для гриля	2	200		28	Внутренняя температура 65 °C
Ромштекс, слабопрожаренный, 450 г	Поддон для гриля	2	200	e	43	Внутренняя температура 65 °C При e не используйте предварительный разогрев, дверцу прибора не открывайте.
Свинина						
Жаркое с корочкой, жаркое из свинины с кожей, хорошо прожаренное, 1,5 кг	Решетка для гриля + поддон для гриля	2	180/200		70–80 [3]	На коже сделайте надрезы в виде ромбов, чтобы она смогла поджариться. Перед приготовлением жаркое с кожей проварите в воде в течение 10 минут.
Мясной рулет	Поддон для гриля	2	180/230		70 [3]	
Жаркое из свинины, окорок, 1 кг	Поддон для гриля	2	230/180		45–50 [2]	На коже сделайте надрезы в виде ромбов, чтобы она смогла поджариться.
Жаркое из свинины, шея, 1,5 кг	Поддон для гриля	2	230/180		95 [2]	
Свиное филе, куском, 400 г	Поддон для гриля	2	230/180		25 [2]	Рекомендации к рецептам: замаринуйте в смеси масла, чеснока и петрушки.

[1] Предварительно обжарить в сковороде на варочной панели.
[2] Обжарьте мясо при высокой температуре, по истечении 15–20 минут установите более низкую температуру.
[3] Готовьте мясо при низкой температуре, на последние 15–20 минут увеличите температуру.

Вид блюда	Принадлежности / посуда	Уровень	Температура, °C	Вид нагрева	Время приготовления, мин	Рекомендации
Свиное филе, 260 г	Поддон для гриля	2	180		28	Внутренняя температура 70 °C.
Свиное филе, 260 г	Поддон для гриля	2	180		41	Внутренняя температура 70 °C. При не используйте предварительный разогрев, дверцу прибора не открывайте.
Свиная рулька	Решетка для гриля + поддон для гриля	2	150/200		50 [1]	На коже сделайте надрезы в виде ромбов, чтобы она смогла поджариться. Перед приготовлением жаркое с кожей проварите в воде в течение 90 мин.
Телятина						
Телятина для жарки, 1,5 кг, слабопрожаренная	Поддон для гриля или Жаровня	2	180/230		50–55 [1]	
Телячья ножка	Поддон для гриля или Жаровня	2	150/180		70 [1]	
Филе телятины	Поддон для гриля или Жаровня	2	170		40	
Дичь						
Спинка кролика	Поддон для гриля или Жаровня	2	180		20–25 [2]	Рекомендации к рецептам: замаринуйте в смеси высококачественного бальзамического уксуса, чеснока, розмарина и оливкового масла.
Ножка ягненка, слабопрожаренная, 2,5 кг	Поддон для гриля или Жаровня	2	180		100 [2]	Рекомендации к рецептам: замаринуйте в смеси оливкового масла, чеснока и розмарина, добавьте ломтики лимона и оставьте на ночь.
Ножка ягненка, хорошо прожаренная, 2,5 кг	Поддон для гриля или Жаровня	2	180		120 [2]	Рекомендации к рецептам: замаринуйте в смеси оливкового масла, чеснока и розмарина, добавьте ломтики лимона и оставьте на ночь.
Баранья голень	Поддон для гриля или Жаровня	2	180		45	
Баранина, спинка	Поддон для гриля или Жаровня	2	165		20	
Разное						
Бекон полосками, жареный шпик, тонкие полоски	Противень + пергаментная бумага	2	180		8–10	После извлечения положите на кухонное полотенце и дать стечь соку.

[1] Готовьте мясо при низкой температуре, на последние 15–20 минут увеличите температуру.
[2] Предварительно обжарить в сковороде на варочной панели.

Вид блюда	Принадлежности / посуда	Уровень	Температура, °C	Вид нагрева	Время приготовления, мин	Рекомендации
Мясной паштет, свежий, 700 г	Решетка для гриля + поддон для гриля	2	160		60	Используйте проводной термощуп, внутренняя температура 67 °C.
Мясные шарики из фарша обжаренные, по 25 г	Противень + пергаментная бумага	2	200		15	Рекомендации к рецептам: насадите мясные шарики из фарша (баранина или мясо кролика) на шампуры, подавайте с мятным йогуртом или инжирной горчицей.
Мясные шарики из фарша обжаренные, по 80 г	Противень + пергаментная бумага	2	200		20	Обжаренные и сочные мясные шарики из фарша: сначала обжарьте в сковороде, затем поместите в духовой шкаф.
Сладкий перец с начинкой из мясного фарша	Форма для запекания	2	190		30–40	Рекомендации к рецептам: начините фаршем и готовьте в томатном соусе.

22.6 Птица

Учитывайте рекомендации по установкам для приготовления птицы.

- Указанное время приготовления является ориентировочным и в значительной степени зависит от исходной температуры продукта. Для лучшего контроля процесса приготовления используйте проводной термощуп. Вставляйте термощуп не в середину продукта или пустое пространство, а между грудкой и бедром. Другие указания и оптимальные значения температуры приготовления можно найти в главе Термощуп → *Страница 20*.
- Птица будет особенно поджаристой, если за некоторое время перед окончанием приготовления смазать ее маслом или стекшим жиром, смочить подсоленной водой либо апельсиновым соком.
- При приготовлении утки или гуся проткните кожу птицы под крылышками, чтобы жир мог вытекать.
- При приготовлении блюд, для жарения которых требуется большое количество жидкости, используйте жаровню или другую жаропрочную форму. То же относится к блюдам, при приготовлении которых из продукта выделяется большое количество жира, например, при приготовлении жаркого из гуся.

Птица

Вид блюда	Принадлежности / посуда	Уровень	Температура, °C	Вид нагрева	Время приготовления, мин	Рекомендации
Утка, целиком, 1,5–2 кг	Решетка для гриля + поддон для гриля	2	160/180		80 [1]	Рекомендации к рецептам: нафаршируйте дольками апельсина, яблок или сухофруктами.
Гусь, целиком, 3,5 кг	Решетка для гриля + поддон для гриля	2	160/190		110–130 [1]	Рекомендации к рецептам: нафаршируйте яблоками и луком, добавьте душицу и скрепите.
Цыпленок, целиком, 1 кг	Решетка для гриля + поддон для гриля	2	180		50–60	Смажьте маслом и приправьте солью, черным перцем, паприкой и карри. Предварительно разогрейте. Можно использовать вертел.
Цыпленок, целиком, 1 кг	Решетка для гриля + поддон для гриля	2	180		50	Смажьте маслом и приправьте солью, черным перцем, паприкой и карри. Можно использовать вертел.
Куриная грудка	Решетка для гриля + поддон для гриля	2	200		20–25	Рекомендации к рецептам: перед приготовлением натрите пастой Тандори. Время приготовления зависит от размера.

[1] Готовьте мясо при низкой температуре, на последние 15–20 минут увеличите температуру.

Вид блюда	Принадлежности / посуда	Уровень	Температура, °C	Вид нагрева	Время приготовления, мин	Рекомендации
Куриная грудка	Решетка для гриля + поддон для гриля	2	200	e	45	Рекомендации к рецептам: перед приготовлением натрите пастой Тандори. Время приготовления зависит от размера. При e не используйте предварительный разогрев, дверцу прибора не открывайте.
Куриный окорочок	Решетка для гриля + поддон для гриля	3	220		30–35 [1]	Переверните окорочок стороной с кожей вверх, чтобы она смогла поджариться. Замаринуйте в смеси масла, розмарина, добавьте кусочки лимона и чеснок.
Куриные нагеты, глубокой заморозки	Противень + пергаментная бумага	2	200		15 [1]	
Голень цыпленка	Решетка для гриля + поддон для гриля	3	220		30–35 [1]	Рекомендации к рецептам: азиатский маринад с соевым соусом, медом, перцем чили, чесноком, имбирем, кумином, натертым лаймом, кориандром.
Индейка целиком, 5 кг	Решетка для гриля + поддон для гриля	2	160/200		120–180 [2]	
Перепел, целиком, по 150 г	Решетка для гриля + поддон для гриля	3	200		25	Смажьте маслом и добавьте приправы, например, сладкий перец, тимьян, можжевельник, чеснок.

22.7 Приготовление на гриле и обжаривание

Соблюдайте рекомендации по установкам для приготовления на гриле и на решетке.

- С функцией гриля всегда нужно готовить при закрытой дверце прибора.
- Для приготовления на гриле используйте поддон для гриля с решеткой (принадлежности зависят от версии). Для сбора мясного сока налейте в поддон для гриля ок. 100 мл воды. В этом случае духовой шкаф останется чистым. Не добавляйте много воды, иначе результат приготовления, обусловленный образованием водяного пара, изменится.
- Порционные куски должны быть толщиной минимум 2–3 см, тогда они равномерно подрумяниваются и остаются сочными. Солите мясо только по окончании приготовления. Кладите порционные куски непосредственно на решетку.
- При использовании деревянных шампуров обрежьте их по возможности коротко, положите на ночь в воду перед тем, как насадить на них продукты или используйте металлические шампуры, чтобы предотвратить их обугливание.
- Для приготовления небольших объемов продуктов используйте энергосберегающий режим «Гриль небольшого размера». При этом нагревается только средняя часть гриля. Кладите куски посередине на решетку для гриля.

Приготовление на гриле и обжаривание

Вид блюда	Принадлежности / посуда	Уровень	Температура, °C	Вид нагрева	Время приготовления, мин	Рекомендации
Безе, запеченное	Разъемная форма	2	220		2 [3]	При приготовлении не отходите от прибора, чтобы безе не получилось слишком темным.
Колбаски для обжарки	Решетка для гриля + поддон для гриля	3	270		10 [1]	

[1] По истечении половины времени переверните продукт.
[2] Готовьте мясо при низкой температуре, на последние 15–20 минут увеличите температуру.
[3] Запекайте, пока блюдо не подрумянится до желаемой степени.

Вид блюда	Принадлежности / посуда	Уровень	Температура, °C	Вид нагрева	Время приготовления, мин	Рекомендации
Горячий сандвич с сыром и ветчиной	Противень + пергаментная бумага	3	190		8–11 [1]	
Крутоны	Противень	2	180		12 [2]	Рекомендации к рецептам: смажьте свежий белый хлеб смесью из оливкового масла, чеснока и розмарина.
Колбаски «мергез»	Решетка для гриля + поддон для гриля	3	250		10–12 [2]	
Сате из цыпленка	Решетка для гриля + поддон для гриля	3	250		14 [2]	Подавайте с арахисовым соусом.
Шашлык на шампурах	Решетка для гриля + поддон для гриля	3	190		14–16 [2]	
Ребрышки	Решетка для гриля + поддон для гриля	3	220		40 [2]	Рекомендации к рецептам: положите в смесь из масла, горчицы, бальзамического уксуса, меда, чеснока, вустерского соуса, томатной пасты и соуса Табаско.
Обжаренный хлеб для тостов	Решетка для гриля	3	200		1:30–2	Предварительно разогрейте в течение не более 5 минут. При приготовлении не отходите от прибора, чтобы тост не получился слишком темным. С функцией гриля всегда нужно готовить при закрытой дверце прибора.
Гавайский тост		3	190		8–10 [1]	

22.8 Выпечка

Соблюдайте рекомендации по установкам для выпечки.

- Мы рекомендуем использовать темные металлические формы для выпекания, поскольку они лучше абсорбируют тепло. Устанавливайте форму для выпекания на середину решетки для гриля.
- При выпекании пирогов на противне без пергаментной бумаги слегка смажьте противень маслом.
- Мелкую выпечку, например, заварные булочки, печенье или пироги из слоеного теста с начинкой, можно выпекать на 2 уровнях (1+3).
- При выпекании на нескольких уровнях изделия на одновременно поставленных в духовой шкаф противнях могут различаться по степени готовности – это нормально. Оставьте изделия на нижних противнях допекаться или в следующий раз поставьте их в прибор немного раньше.
- Перед тем, как разрезать изделия, дайте им остыть, оставив на решетке.
- Выпечка внизу слишком темная: поставьте на один уровень выше и установите более низкую температуру.
  Выпечка сверху слишком темная: поставьте на один уровень ниже и установите более высокую температуру и немного увеличьте время выпекания.
- Если пирог получился слишком сухим, выберите более высокую температуру. Если пирог внутри не пропекся, установите более низкую температуру. Время выпекания не может быть уменьшено за счет более высокой температуры, лучше выбрать более низкую температуру.
- Пирог оседает: используйте меньше жидких ингредиентов или установите температуру на 10 °C ниже. Не открывайте дверцу духового шкафа слишком рано.
- Если пирог поднимается только посередине, смажьте края формы для выпекания.
- Если печенье не отделяется от противня, еще раз установите противень в горячий духовой шкаф на короткое время, а затем отделите печенье, пока оно еще теплое.
- Если пирог не отделяется от формы после того, как его перевернули, осторожно отделите его ножом от края формы. Опять переверните пирог и несколько раз приложите к форме холодное влажное полотенце. В следующий раз хорошенько смажьте форму жиром и дополнительно посыпьте ее толчеными сухарями.
- При приготовлении предварительно обработанных продуктов и продуктов глубокой заморозки обязательно соблюдайте указания производителя.

[1] Запекайте, пока блюдо не подрумянится до желаемой степени.
[2] По истечении половины времени переверните продукт.

Выпечка

Вид блюда	Принадлежности / посуда	Уровень	Температура, °C	Вид нагрева	Время приготовления, мин	Рекомендации
Пироги						
Яблочный пирог, по EN60350-1	Разъемная форма Ø 20 см	2	160		90–105	Предварительно разогреть.
Бисквитный корж	Разъемная форма	2	150		40–45	Выложите разъемную форму пергаментной бумагой.
Бисквитный рулет	Противень + пергаментная бумага	2	190		7–9	Переверните еще теплым на посыпанную сахаром пергаментную бумагу, затем скатайте в рулет.
Пирог на противне	Противень	2	165		25–35	Слегка смажьте противень жиром или используйте пергаментную бумагу.
Круглый кекс, ромовая баба	Круглая форма для кекса	1	165		40	Рекомендации к рецептам: классический круглый кекс или со шпиком и грецкими орехами.
Круглый кекс, ромовая баба	Круглая форма для кекса	1	165	e	70	Рекомендации к рецептам: классический круглый кекс или со шпиком и грецкими орехами. При e не используйте предварительный разогрев, дверцу прибора не открывайте.
Пирог из дрожжевого теста	Противень	2	165		30–40	Рекомендации к рецептам: обложите сливами, инжиром или луком и шпиком. Слегка смажьте противень жиром или используйте пергаментную бумагу.
Чизкейк	Разъемная форма	1	165		60–70	
Чизкейк	Разъемная форма	1	165		65–75	
Кекс	Прямоугольная форма	2	160		60	Для равномерного подрумянивания поставьте в рабочую камеру в продольном направлении.
Кекс	Прямоугольная форма	2	160		60	Для равномерного подрумянивания поставьте в рабочую камеру в продольном направлении. Для пирогов с сочной начинкой.
Фруктовый пирог из песочного теста	Форма для тарта	2	165		45–50	Рекомендации к рецептам: обложите клубникой или абрикосами и марципаном.
Фруктовый пирог из песочного теста	Форма для тарта	2	165		45–55	Рекомендации к рецептам: обложите клубникой или абрикосами и марципаном.
Сдобный пирог	Разъемная форма	1	165		50–60	
Тарт	Форма для тарта	2	190		35	Французский пирог из песочного теста, например, яблочный пирог, пирог Тарт Татен, шоколадный пирог, лимонный пирог.
Тарт	Форма для тарта	2	190		35	Французский пирог из песочного теста, например, яблочный пирог, пирог Тарт Татен, шоколадный пирог, лимонный пирог.
Бисквит на воде, по EN60350-1	Разъемная форма Ø 26 см	2	150		25–35	Предварительно разогреть.

Вид блюда	Принадлежности / посуда	Уровень	Температура, °C	Вид нагрева	Время приготовления, мин	Рекомендации
Мелкая выпечка						
Выпечка из слоеного теста	Противень + пергаментная бумага	2	200		10	Рекомендации к рецептам: с кунжутом, маком, сахарной глазурью.
Пирожки из слоеного теста с начинкой	Противень + пергаментная бумага	3	200		15	Рекомендации к рецептам: начините ветчиной и сыром или яблоками и изюмом. Смажьте яичным желтком.
Изделия из слоеного теста	Противень + пергаментная бумага	2	200		15	Рекомендации к рецептам: с пудингом, фруктами.
Брауни	Противень + пергаментная бумага	2	120		60–65	После выпекания разрежьте на квадраты. Из-за низкой температуры тесто внутри имеет слегка жидкую консистенцию.
Брауни	Противень + пергаментная бумага	2	180	e	45	После выпекания разрежьте на квадраты. Из-за низкой температуры тесто внутри имеет слегка жидкую консистенцию. При e не используйте предварительный разогрев, дверцу прибора не открывайте.
Печенье с шоколадом, по 20 г	Противень + пергаментная бумага	2	175		10–12	С шоколадом, изюмом, орехами или лимоном.
Капкейки	Форма для корзиночек + бумажные формочки	2	180		15	Форму для корзиночек хорошо смажьте жиром.
Хлебные палочки (Гриссини)	Противень + пергаментная бумага	2	160		30–40	Посыпьте морской солью, розмарином, карри, кунжутом или тмином. Продолжительность выпекания зависит от толщины теста.
Вафли крумкаке	Противень + пергаментная бумага	2	140		10–15	Продолжительность выпекания зависит от толщины теста. Перед тем, как выпечка остынет, придайте ей форму, например, рожков или рулетиков для десерта.
Кексы	Форма для кексов + бумажные формочки	2	180		20	С шоколадом, орехами или изюмом. Форму для кексов хорошо смажьте жиром.
Мелкое печенье, фигурное	Противень + пергаментная бумага	2	160-170		15	
Маленькие кексы, по EN60350-1	Противень	2	150		25–35	Предварительно разогреть.
Маленькие кексы, по EN60350-1	Противень	2	160	--- ---	28–32	Предварительно разогреть.
Маленькие кексы, по EN60350-1 2 уровня	Противень + поддон для гриля	3+1	150		28–32	Предварительно разогреть. Приготовление на 2 уровнях.

Вид блюда	Принадлежности / посуда	Уровень	Температура, °C	Вид нагрева	Время приготовления, мин	Рекомендации
Фигурное печенье, по EN60350-1	Противень	2	140		40–50	Предварительно разогреть.
Фигурное печенье, по EN60350-1	Противень	2	160		30–35	Предварительно разогреть.
Фигурное печенье, по EN60350-1 2 уровня	Противень + поддон для гриля	3+1	140		50–60	Предварительно разогреть. Приготовление на 2 уровнях.
Заварные булочки, эклеры	Противень + пергаментная бумага	2	180		35	Рекомендации к рецептам: начините ванильным кремом, шоколадным муссом, взбитыми сливками со вкусом фруктов или кофе Мокко.
Заварные булочки, эклеры	Противень + пергаментная бумага	2	180		30	Рекомендации к рецептам: начините ванильным кремом, шоколадным муссом, взбитыми сливками со вкусом фруктов или кофе Мокко.
Хлеб, булочки						
Багеты, готовые	Противень + пергаментная бумага	2	220		10–12	
Хлеб в прямоугольной форме	Прямоугольная форма	2	175		45–50	
Булочки, глубокой заморозки	Противень + пергаментная бумага	2	170		12	
Булочки, свежие, по 50 г	Противень + пергаментная бумага	2	250/200		20–25 [1]	
Круассаны, глубокой заморозки	Противень + пергаментная бумага	2	170		25–30	
Лепешка	Противень + пергаментная бумага	2	200		25–30	Время приготовления зависит от размера и толщины лепешек.
Фокачча	Противень + пергаментная бумага	2	210		20–25	Добавьте различные ингредиенты, например, зелень, морскую соль, оливки, анчоусы, лук, ветчину, помидоры или сыр.
Плетенки из дрожжевого теста	Противень + пергаментная бумага	2	165		25	
Плетенки из дрожжевого теста	Противень + пергаментная бумага	2	165	e	45	При e не используйте предварительный разогрев, дверцу прибора не открывайте.
Чесночный багет, багет с зеленью	Противень + пергаментная бумага	2	200		12–14	
Щелочная выпечка, глубокой заморозки	Противень + пергаментная бумага	2	200		12–15	

[1] Предварительно следует нагреть прибор до указанной температуры. После помещения блюда в рабочую камеру переключите на второе указанное значение температуры.

Вид блюда	Принадлежности / посуда	Уровень	Температура, °C	Вид нагрева	Время приготовления, мин	Рекомендации
Хлеб из различных видов муки	Противень + пергаментная бумага	2	200/170		50–60 [1]	
Хлеб из кислого теста	Противень + пергаментная бумага	2	200/180		50–60 [1]	

22.9 Приготовление опары – подъем теста

Паровой духовой шкаф создает оптимальный микроклимат для подъема теста и тестового замеса или тестовых заготовок без пересыхания.

- Поставьте миску с тестом на решетку для гриля. Для этой цели используйте режим работы «Приготовление опары» .
- Для приготовления больших объемов продуктов, например, хлеба, установите температуру 38–40 °C. Так тесто поднимется равномерно от середины к краю.
- Для приготовления небольших изделий из теста, например, обычных булочек или булочек-улиток, можно установить температуру 40–45 °C.
- Указанное время приготовления является ориентировочным. Оставьте тесто подниматься, пока оно не увеличится в два раза.
- Если тесто не поднимается, значит, вы положили мало дрожжей или недостаточно хорошо замесили тесто.

Приготовление опары

Вид блюда	Принадлежности / посуда	Уровень	Температура, °C	Вид нагрева	Время приготовления, мин	Рекомендации
Тестовый замес	Миска	2	38-45		25–45	Например, дрожжевое тесто, разрыхлитель, кислое тесто, горячие кнедли.

22.10 Десерты

Учитывайте рекомендации по установкам для приготовления десертов.

- В духовом шкафу можно приготовить отличный десерт – для этого нужно просто поставить его в духовой шкаф. Данный вид приготовления прекрасно подходит для больших объемов продуктов, когда нужно накрыть стол, например, к приходу гостей.
- Десерты, приготовленные в духовом шкафу, нужно подавать в горячем виде. Такие десерты хорошо подходят для холодного времени года.

Десерты

Вид блюда	Принадлежности / посуда	Уровень	Температура, °C	Вид нагрева	Время приготовления, мин	Рекомендации
Яблочный пирог с крошкой	Форма для запекания	2	200		25	Яблочная запеканка с посыпкой, отлично сочетается также с ягодами или сливами мирабель.
Печеные яблоки	Форма для запекания	2	200		30	Рекомендация: используйте сорта яблок, подходящие для готовки, например, сорт Боскоп. Они особенно хорошо подходят для варки и запекания. Летний вариант: нафаршируйте рикоттой, лимоном, медом, кардамоном, ванилью и кедровыми орехами.
Клафути	Форма для запекания	2	200		30	Французский десерт: в классическом варианте со сливами, также отлично сочетается со сливами мирабель или с ягодами.

[1] Предварительно следует нагреть прибор до указанной температуры. После помещения блюда в рабочую камеру переключите на второе указанное значение температуры.

Вид блюда	Принадлежности / посуда	Уровень	Температура, °C	Вид нагрева	Время приготовления, мин	Рекомендации
Клафути	Форма для запекания	2	200	e	55	Французский десерт: в классическом варианте со сливами, также отлично сочетается со сливами мирабель или с ягодами. При e не используйте предварительный разогрев, дверцу прибора не открывайте.
Компот	Поддон для гриля	2	180		30–40	Например, абрикосы или различные ягоды. Жидкость не добавляйте, перемешивайте несколько раз. Добавьте мед, свежую ваниль или корицу. Время приготовления зависит от сорта и степени спелости фруктов.
Меренга	Противень + пергаментная бумага	2	100		150	Выкладывайте по возможности плоским слоем, чтобы масса могла полностью просохнуть.
Сладкая запеканка	Форма для запекания	2	180		30	Например, манная крупа, творог или молочный рис

22.11 Размораживание

Ваш прибор позволяет мягче и в то же время быстрее, чем в холодильнике, и равномернее, чем в микроволновой печи, размораживать продукты после глубокой заморозки.

⚠ **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ – Опасность нанесения серьезного вреда здоровью!**
При размораживании мяса и птицы существует опасность заражения сальмонеллезом. Мясо и птица могут переносить микроорганизмы.

- ▸ При размораживании продуктов животного происхождения обязательно удаляйте образующуюся жидкость. Не допускайте контакта жидкости от размораживания с другими продуктами.
- ▸ Подставьте стеклянный поддон или поддон для гриля под продукты для сбора жидкости, образующейся при размораживании. Вылейте эту жидкость. После этого тщательно очистите раковину и промойте большим количеством воды. Вымойте стеклянный поддон или поддон для гриля в горячем мыльном растворе или в посудомоечной машине.
- ▸ После размораживания включите духовой шкаф на 15 минут в режиме «Горячий воздух», установив температуру 180 °C.

- Для этого используйте режим «Размораживание» .
- Приведенные значения времени размораживания являются ориентировочными. Продолжительность размораживания зависит от размера, веса и формы замороженных продуктов. Для сокращения времени размораживания замораживайте ваши продукты плашмя и по отдельности.
- Установите решетку для гриля с замороженным продуктом на второй уровень, при 5 уровнях – на третий уровень. Подставьте под нее стеклянный поддон или поддон для гриля для сбора жидкости, образующейся при размораживании.
- Перед размораживанием обязательно выньте продукты из упаковки.
- Размораживайте ровно то количество, которое необходимо вам в данный момент.
- Помните, что размороженные продукты хранятся значительно меньше и портятся быстрее, чем свежие. После размораживания старайтесь приготовить продукты как можно быстрее.
- По истечении половины времени размораживания мяса или рыбы переверните их, а в случае кусковых продуктов, например кусков мяса или ягод, разделите их на части. Не размораживайте рыбу до конца. При размораживании рыбы достаточно, если ее поверхность немного размягчиться для того, чтобы впитать специи.
- Духовой шкаф не предназначен для размораживания курицы или жаркого целиком, поскольку это занимает слишком много времени. Такие продукты можно быстро разморозить в паровом шкафу или в духовом шкафу-пароварке.

Размораживание

Вид блюда	Принадлежности / посуда	Уровень	Температура, °C	Вид нагрева	Время приготовления, мин	Рекомендации
Ягоды, 500 г	Поддон для гриля	2	50-55		25–30	

Вид блюда	Принадлежности / посуда	Уровень	Температура, °C	Вид нагрева	Время приготовления, мин	Рекомендации
Рыбное филе, по 150 г	Решетка для гриля + Поддон для гриля	2	45-50		45–50 [1]	
Креветки	Решетка для гриля + Поддон для гриля	2	50		25	
Овощи, 500 г	Поддон для гриля	2	55		30–50	Время размораживания меняется в зависимости от порций. Овощи небольшого размера, например, горох и фасоль, размораживаются быстрее, чем блоки шпината или соцветия цветной капусты.
Куриные бедрышки, по 200 г	Решетка для гриля + Поддон для гриля	2	55		50–55 [1]	

22.12 Консервирование

Консервирование фруктов и овощей в банках.

- Ваш прибор позволяет без особых усилий консервировать фрукты и овощи.
- Готовьте их сразу после покупки или сбора урожая. Длительное хранение продуктов приводит к уменьшению содержания витаминов и вызывает брожение.
- Используйте только неиспорченные фрукты и овощи.
- Для консервирования мяса прибор не подходит.
- Проверяйте и тщательно очищайте банки для консервирования, кольцевые резиновые прокладки, зажимы и пружины.
- Установите банки для консервирования в жаропрочную емкость с водой. Они не должны соприкасаться, а их содержимое должно на ¾ находиться в воде.
- После окончания заданного времени откройте дверцу рабочей камеры. Вынимайте банки из рабочей камеры только после того, как они полностью остынут.
- Законсервированные продукты храните в прохладном, темном и сухом месте, например, в кладовой. Продукты из открытых банок использовать по возможности скорее, хранить в холодильнике.

Консервирование

Вид блюда	Принадлежности / посуда	Уровень	Температура, °C	Вид нагрева	Время приготовления, мин	Рекомендации
Фрукты	Решетка для гриля	1	150-160		35–40	Разложите по банкам для консервирования.
Овощи	Решетка для гриля	1	190-200		60–120	Разложите по банкам для консервирования.

22.13 Стерилизация

Учитывайте рекомендации по установкам для стерилизации.

- Для предотвращения порчи продуктов перед консервированием банки следует простерилизовать в духовом шкафу. Только в этом случае законсервированные продукты можно хранить в течение длительного времени без холодильника.
- Пустые банки стерилизуются в режиме «Горячий воздух» при 100 °C не менее 20 минут. Крышки и резиновые кольца банок можно одновременно стерилизовать в кипящей воде, чтобы избежать их пересыхания в духовом шкафу вследствие подачи сухого жара.

[1] Следует также добавить время выравнивания температуры: после окончания размораживания выключите прибор и оставьте продукт еще на 10–15 минут в закрытом приборе, чтобы продукт разморозился до конца.

Стерилизация

Вид блюда	Принадлежности / посуда	Уровень	Температура, °C	Вид нагрева	Время приготовления, мин	Рекомендации
Стерилизация	Решетка для гриля	2	100		20–25	Банки для консервирования, бутылочки для детского питания

22.14 Сушка

Сушите фрукты, овощи или зелень.

- Сушка – это способ консервирования, при котором за счет подачи сухого жара продукт теряет до 50 % жидкости. Одновременно с этим вкус продукта становится более интенсивным.
- Чем толще продукт, тем больше времени занимает процесс сушки. Вы можете достичь более быстрого и энергосберегающего процесса сушки, нарезав продукт ломтиками.
- Разместите приготавливаемые продукты на решетке или на противне, выложенном пергаментной бумагой. Во время сушки время от времени переворачивайте продукты.
- Продолжительность сушки зависит от толщины продуктов и от естественного количества жидкости в продуктах, например, процесс сушки помидоров займет больше времени в сравнении с сушкой грибов.
- Для одновременного использования 2 уровней для сушки выберите уровни 1 и 3 (или 2 и 4).

Сушка

Вид блюда	Принадлежности / посуда	Уровень	Температура, °C	Вид нагрева	Время приготовления, мин	Рекомендации
Яблоки, кольцами	Решетка для гриля + пергаментная бумага	2	70		6–8	
Зелень	Решетка для гриля + пергаментная бумага	2	60		1:30–2	Например, зеленый лук, петрушка, шалфей
Грибы, ломтиками	Решетка для гриля + пергаментная бумага	2	60		3–4	
Помидоры, порезанные на восемь частей	Решетка для гриля + пергаментная бумага	2	70		7–8	Для сокращения продолжительности сушки удалите из помидоров семена.

22.15 Камень для выпекания

Хрустящая пицца или свежий хлеб — камень для выпекания обеспечит результат, который можно сравнить с результатом приготовления в массивной каменной печи, и даже превзойдет его, благодаря возможности точной регулировки температуры выпекания.

- В качестве принадлежностей вам понадобятся камень для выпекания и нагревательный элемент.
- В зависимости от величины, на камень для выпекания можно одновременно положить несколько пицц, булочек или другую выпечку.
- Вы можете выпекать несколько пицц одну за другой. При этом время выпекания каждой пиццы может увеличиться на прим. 1–3 минуты.
- При выпекании хлеба мы рекомендуем использовать проводной термощуп. По истечении 10–15 минут времени выпекания вставьте термощуп в наиболее толстый участок теста. Термощуп измеряет температуру в толще продукта и при достижении заданной температуры отключает духовой шкаф.
- При выпекании тесто должно иметь возможность растягиваться так, чтобы на поверхности не образовывались разрывы. Этого можно достичь, проткнув тесто вилкой в нескольких местах или надрезав его ножом.
- Значения температуры и времени, указанные в таблице приготовления, являются ориентировочными. При приготовлении предварительно обработанных продуктов и продуктов глубокой заморозки обязательно соблюдайте указания производителя.

Камень для выпекания

Вид блюда	Принадлежности / посуда	Уровень	Температура, °C	Вид нагрева	Время приготовления, мин	Рекомендации
Булочки, свежие, по 50 г	Камень для выпекания	1	250/200		15–20 [1]	
Лепешка	Камень для выпекания	1	210		20–25	Время приготовления зависит от размера и толщины лепешек.
Тарт фламбе, свежеприготовленный	Камень для выпекания	1	300		2–4	Рекомендации к рецептам: классическое блюдо или с добавлением молодого козьего сыра, пармской ветчины, инжира и молодого лука.
Тарт фламбе, глубокой заморозки	Камень для выпекания	1	250		8–10	
Фокачча	Камень для выпекания	1	210		20	Добавьте различные ингредиенты, например, зелень, морскую соль, оливки, анчоусы, лук, ветчину, помидоры или сыр.
Хлеб из различных видов муки	Камень для выпекания	1	200		35–45	
Пицца, незамороженная	Камень для выпекания	1	275		5–8	Время приготовления меняется в зависимости от вида и толщины теста и начинки.
Пицца, глубокой заморозки	Камень для выпекания	1	230		8–10	Время приготовления изменяется в зависимости от толщины теста. Соблюдайте указания производителя!
Хлеб из кислого теста	Камень для выпекания	1	250/200		50–60 [1]	

22.16 Жаровня

В жаровне также можно без проблем приготовить большие куски мяса и потушить большие порции продуктов.

- В качестве специальных принадлежностей вам понадобятся жаровня, система выдвижного механизма и нагревательный элемент.
- Вы можете приготовить блюдо и оставить в духовом шкафу, поддерживая в горячем состоянии. Ваша кухня останется абсолютно чистой: варочная панель не будет загрязнена, так как блюдо будет дожидаться в духовом шкафу.
- Если жаровня имеет антипригарное покрытие, вы можете обжаривать мясо с минимальным количеством жира.
- Используемые для приготовления жидкости быстро увариваются. Следите за тем, чтобы жидкости было достаточно. Для времени приготовления 30 минут добавьте ок. ½ л жидкости.
- При приготовлении блюд с соусами следите за тем, чтобы соус был жидким, и при необходимости доливайте жидкость.
- Соблюдайте указания, данные в инструкции по эксплуатации для жаровни.

Рекомендация: Не добавляйте жир в жаровню, а смазывайте им мясо. Это обеспечит прямую передачу тепла.

Жаровня

Вид блюда	Принадлежности / посуда	Уровень	Температура, °C	Вид нагрева	Время приготовления, мин	Рекомендации
Крестьянский омлет	Жаровня [2]	1	175		10–15	Обжарьте все ингредиенты, за исключением яиц, затем выложите сверху яичную массу и готовьте, пока омлет не станет твердым.
Чили кон карне	Жаровня [2]	1	220/130		Обжаривание +	

[1] Предварительно следует нагреть прибор до указанной температуры. После помещения блюда в рабочую камеру переключите на второе указанное значение температуры.
[2] Накройте жаровню крышкой.

Вид блюда	Принадлежности / посуда	Уровень	Температура, °C	Вид нагрева	Время приготовления, мин	Рекомендации
					90 [1]	
Кускус	Жаровня [2]	1	220/140		Обжаривание + 90–120 [1]	Обжарьте мясо и овощи, долейте жидкость и доведите до готовности. Манную крупу для кускуса приготовьте в кастрюле на варочной панели.
Гуляш из говядины	Жаровня [2]	1	220/130		Обжаривание + 60–90 [1]	Обжарьте лук и мясо, дополнительно используя для этого функцию обжаривания. Долейте жидкость и переключите на более низкую температуру. Готовьте в течение 60–90 минут в зависимости от вида мяса.
Куриная грудка	Жаровня [2]	1	200		15–20	Используйте термометр для мяса.
Оссобуко	Жаровня [2]	1	220/140		Обжаривание + 60–90 [1]	Обжарьте мясо и овощи, дополнительно используя для этого функцию обжаривания. Долейте жидкость и переключите на более низкую температуру, готовьте в течение 60–90 минут под закрытой крышкой. Переверните куски один раз.
Рулеты	Жаровня [2]	1	220/120		Обжаривание + 60–80 [1]	Обжаривайте рулеты порционно, используя для этого функцию обжаривания.
Огузок	Жаровня	1	220/130		Обжаривание + 200–220 [1]	Обжарьте половинки лука, добавьте овощи и налейте жидкость. Доведите бульон до кипения, приправьте и положите огузок. Жидкость должна полностью покрывать мясо. Накройте жаровню крышкой и готовьте при 130 °C.
Тортилья	Жаровня [2]	1	175		10–15	Обжарьте все ингредиенты, за исключением яиц, затем выложите сверху яичную массу и готовьте, пока тортилья не станет твердой.

22.17 Рекомендации по приготовлению блюд с низким содержанием акриламида

Общее

- Время приготовления должно быть по возможности коротким.
  Блюда должны иметь золотистый цвет, а не темный.
  Используйте крупные и плотные продукты. Во время приготовления образуется меньше акриламида.

Хлебобулочные изделия

- Устанавливайте температуру в режиме горячего воздуха на максимальное значение 180 °C.

Мелкое печенье

- Смазывайте печенье яйцом или яичным желтком. Это уменьшает образование акриламида.
  Распределяйте равномерно по противню.

Картофель фри в духовом шкафу

- Распределите картофель фри на противне равномерно в один слой.
  Чтобы картофель фри не пересох, кладите на противень не меньше 400 г.

[1] Обжарьте при высокой температуре, для дальнейшего приготовления переключите на более низкую температуру.
[2] Накройте жаровню крышкой.

23 Сервисная служба

В нашей сервисной службе вы можете заказать функционально значимые и доступные оригинальные запчасти в течение 15 лет с момента продажи вашего прибора. За дополнительной информацией обращайтесь в нашу сервисную службу.

Примечание: При выполнении гарантийных условий производителя работы выполняются сервисной службой бесплатно.

Подробную информацию о гарантийном сроке и условиях гарантии в вашей стране можно получить, отсканировав QR-код в прилагаемой документации с информацией о сервисной службе и условиях гарантии, в нашей сервисной службе, у вашего дилера или на нашем веб-сайте.
Контактные данные сервисной службы можно получить, отсканировав QR-код в прилагаемой документации с информацией о сервисной службе и условиях гарантии или на нашем веб-сайте.
Этот продукт имеет источники света класса энергоэффективности G.
Импортер/Организация, принимающая претензии по качеству:ТОО «BSH Home Appliances (БСХ Хоум Аплайансэс)», 050040, Республика Казахстан, г. Алматы, Бостандыкский район, Микрорайон КОКТЕМ-1, дом 15А, 5 этаж
e-mail: ala-infokz@bshg.com
Срок службы устройства – 7 лет.
На территории Республики Казахстан, при обнаружении неисправности, звоните в сервисный контакт-центр 5454 (только для мобильных телефонов).
Сделано во Франции

23.1 Номер изделия (E-Nr.) и заводской номер (FD)

При обращении в службу поддержки клиентов потребуется номер изделия (E-Nr.) и заводской номер (FD), приведенные на заводской табличке прибора.
Фирменная табличка с номерами находится на внутренней стороне дверцы.



Чтобы быстро найти данные прибора и номер телефона сервисной службы, вы можете записать эти данные.

24 Сертификат соответствия

Настоящим компания BSH Hausgeräte GmbH заявляет, что прибор с функциональными возможностями Home Connect соответствует основным требованиям и прочим применимым положениям директивы 2014/53/EU.
Полный текст RED сертификата соответствия размещен на интернет-сайте *www.gaggenau.com* на странице с описанием вашего прибора в разделе дополнительной документации.

CE

Диапазон 2,4 ГГц (2400–2483,5 МГц): макс. 100 мВт
Диапазон 5 ГГц (5150–5350 МГц + 5470–5725 МГц): макс. 50 мВт

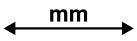
	BE	BG	CZ	DK	DE	EE	IE	EL	ES
	FR	HR	IT	CY	LI	LV	LT	LU	HU
	MT	NL	AT	PL	PT	RO	SI	SK	FI
	SE	NO	CH	TR	IS	UK (NI)			
5 ГГц WLAN (Wi-Fi): только для использования в помещениях.									

AL	BA	MD	ME	MK	RS	UK	UA
5 ГГц WLAN (Wi-Fi): только для использования в помещениях.							

25 Инструкция по монтажу

Учитывайте данную информацию при установке прибора.





25.1 Общие указания по монтажу

Ознакомьтесь с данными указаниями перед началом установки прибора.

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ – Опасность пожара!
Использование удлиненного сетевого кабеля и недопустимых адаптеров опасно.
- ▸ Не используйте удлинительные кабели или многоконтактные розетки.
- ▸ Используйте только допущенные производителем адаптеры и сетевые кабели.
- ▸ Если сетевой кабель слишком короткий и более длинного нет в наличии, следует связаться со специализированной электротехнической фирмой, чтобы адаптировать домовую внутреннюю проводку.

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ – Опасность травмирования!
Прибор тяжёлый.
- ▸ Для его перемещения потребуются 2 человека.
- ▸ Используйте только подходящие вспомогательные средства.

Детали с острыми краями могут торчать при монтаже.
- ▸ Используйте защитные перчатки.

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ – Опасность поражения электрическим током!
При неквалифицированном монтаже прибор может стать источником опасности.
- ▸ При подключении прибора и его эксплуатации соблюдайте данные, приведенные на фирменной табличке.
- ▸ Прибор можно подключать только к электросети переменного тока через установленную согласно предписаниям розетку с заземлением.
- ▸ Система заземления в домашней электропроводке должна быть установлена согласно предписаниям.
- ▸ Запрещается оснащать прибор внешним переключателем, например, таймером или пультом дистанционного управления.
- ▸ Если прибор встроен, необходимо предусмотреть свободный доступ к вилке сетевого кабеля или, если это невозможно, установить в стационарной электропроводке специальный выключатель для размыкания согласно условиям монтажа.
- ▸ При установке прибора не допускайте зажатия или повреждения сетевого кабеля.

- Внимательно прочитайте данное руководство.
- Безопасность эксплуатации гарантируется только при квалифицированной сборке с соблюдением данной инструкции по монтажу. За повреждения из-за неправильной установки ответственность несет сборщик.
- Перед проведением любых работ отключите подачу электроэнергии.
- Распакуйте и осмотрите прибор. Не подключайте прибор, если он был поврежден во время транспортировки.
- Подключение прибора без штепсельной вилки должен производить только квалифицированный специалист. В случае повреждений из-за неправильного подключения гарантийные обязательства теряют силу.
- Не поднимайте прибор за дверцу.
- При монтаже соблюдайте действующие строительные нормы и предписания региональных поставщиков электроэнергии.
- Установите прибор в соответствии с установочным чертежом. Соблюдайте минимальные зазоры.
- Монтаж за дверцами мебели: закрытие таких дверец во время работы прибора необходимо предотвращать соответствующими способами. В противном случае, при закрытых дверцах может возникнуть опасность перегрева во время работы или охлаждения (работа вентилятора) прибора.
- Перед началом эксплуатации удалите упаковочный материал и клейкую пленку из рабочей камеры и с дверцы прибора.
- Размеры на рисунках указаны в мм.

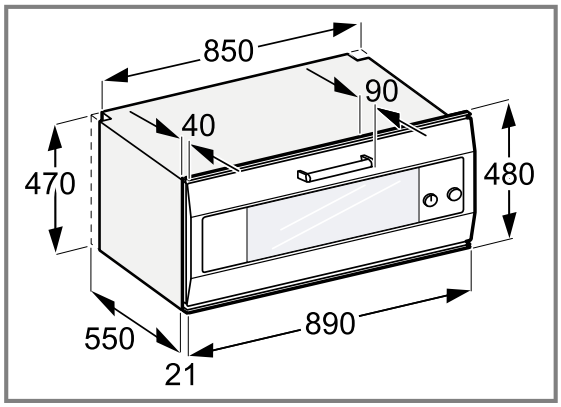
25.2 Указания по планировке

Перед установкой прибора учтите следующие указания по планировке.

- При установке прибора под варочной панелью, соблюдайте расстояние не менее 15 мм между нижней стороной варочной панели и верхним краем корпуса духового шкафа. Соблюдайте указания по планировке варочных панелей, особое внимание уделяйте вопросам, касающимся вентиляции, газового и электрического подключения.

25.3 Размеры прибора

Здесь приведены размеры прибора



25.4 Подготовка встроенной мебели

Требование: Мебель для встраивания должна выдерживать температуру до 90°C, а фасады прилегающей мебели – до 70°C.

1. Для обеспечения вентиляции прибора сделайте вентиляционный вырез размером не менее 20 x 860 мм в промежуточной полке встроенного шкафа.
2. Убедитесь, что розетка для подключения прибора находится вне ниши для встраивания.
3. Выполните вырез в мебели и затем вставьте прибор.
4. После выполнения выреза удалите опилки.
   Опилки могут нарушить работу электрических элементов.
5. Незакрепленные модули прикрепите к стене с помощью обычного уголка .
6. Устанавливайте прибор на такой высоте, чтобы пользователь мог легко вынимать принадлежности.

25.5 Подключение к электросети

Для безопасного подключения прибора к электросети соблюдайте данные указания.

⚠ **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ – Опасность поражения электрическим током!**
При неквалифицированном ремонте прибор может стать источником опасности.

- ▸ Ремонтировать прибор разрешается только квалифицированным специалистам.
- ▸ Для ремонта прибора можно использовать только оригинальные запчасти.
- ▸ В случае повреждения сетевого кабеля или соединительного кабеля данного прибора его необходимо заменить специальным сетевым кабелем или специальным соединительным кабелем, который можно приобрести у производителя или через его сервисную службу.
- ▸ Если сетевой кабель прибора будет поврежден, он должен быть заменен обученным специалистом.

- Убедитесь, что система защиты в вашем доме рассчитана на соответствующие токи. Напряжение и частота прибора должны совпадать с характеристиками электросети, см. типовую табличку.
- Прибор соответствует классу защиты I, поэтому он должен эксплуатироваться только с подключенным заземляющим кабелем.
- Требуется предохранитель (автомат типа B или C).
- При монтаже следует предусмотреть специальный выключатель для размыкания всех контактов с расстоянием между разомкнутыми контактами не менее 3 мм. После установки к нему должен быть доступ.
- Прибор должен быть обесточен во время любых монтажных работ.
- Прибор без соединительного провода: подключите в строгом соответствии со схемой подключения. При необходимости установите поставляемые в комплекте медные перемычки.
- Необходимо использовать сетевой кабель типа H05 VV-F или выше.
- Желто-зеленая жила заземляющего провода со стороны прибора должна быть на 10 мм длиннее остальных жил.

25.6 Подключение к домашней сети (LAN)

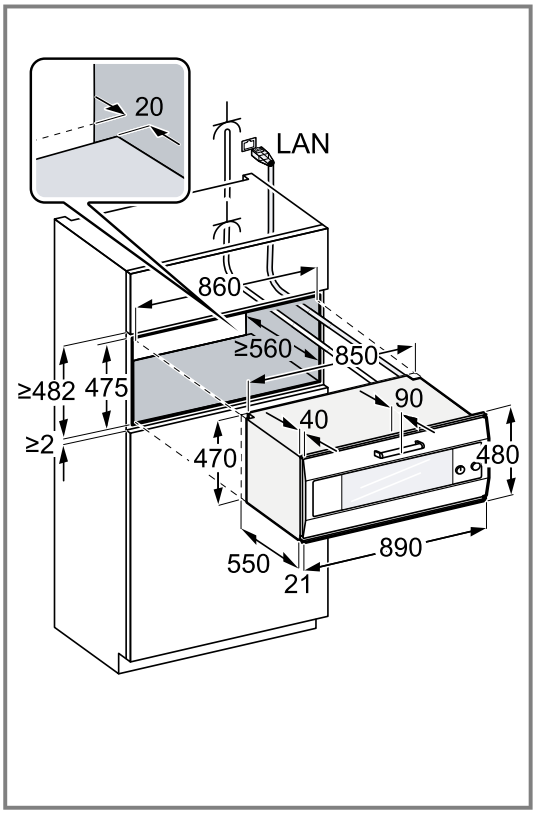
Данный прибор можно подключить к домашней сети. Вы можете подключить прибор к домашней сети с помощью кабеля LAN. Кабель LAN не входит в комплект поставки.

Подключение к сети LAN

1. Перед установкой прибора подключите кабель LAN к разъему на задней стороне прибора.
2. Зафиксируйте кабель LAN с помощью кабельного амортизатора.
3. Соедините кабель LAN с сетевым разъемом.

25.7 Монтаж прибора

1. При установке в шкафу-колонне соблюдайте расстояния.



2. Полностью вставьте прибор в мебель для встраивания.
   - ▸ Не допускайте перегибания, защемления и соприкосновения сетевого кабеля с острыми кромками.
3. Снимите транспортировочный фиксатор с дверцы.

4. Выровняйте прибор по центру.
   Между прибором и фасадами прилегающей мебели должен быть зазор не менее 2 мм.
5. Выровняйте прибор по горизонтали с помощью уровня.
6. Откройте дверцу прибора.
7. Закрепите прибор в верхней части с двух сторон при помощи прилагающихся винтов.

25.8 Демонтаж прибора

1. Обесточивание прибора
2. Ослабьте винты крепления.
3. Слегка приподнимите прибор и полностью извлеките.

The difference is Gaggenau

gaggenau.com

BSH Hausgeräte GmbH
Carl-Wery-Straße 34
81739 München, GERMANY
www.gaggenau.com

9001843112 (060601) REG25
ru