Встраиваемый духовой шкаф

GO480120 GO481120

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 ... 7
5 Функции в приложении Home Connect ... 15
6 Аксессуары ... 15
7 Перед первым использованием ... 16
8 Стандартное управление ... 17
9 Функции таймера ... 19
10 Долговрем. таймер ... 21
11 Блокировка для безопасности детей ... 23
12 Вертел ... 23
13 Функция обжаривания ... 27
14 Избранное ... 27
15 Программы ... 28
16 Термощуп ... 30
17 Home Connect ... 33
18 Базовые установки ... 35
19 Очистка и уход ... 41
20 Пиролиз ... 44
21 Устранение неисправностей ... 45
22 Утилизация ... 47
23 У вас все получится! ... 47
24 Информация по свободно распространяемому и открытому программному обеспечению .. 51
25 Сервисная служба ... 52
26 Сертификат соответствия ... 52

27 ИНСТРУКЦИЯ ПО МОНТАЖУ ... 53
27.1 Общие указания по монтажу ... 53

⚠ 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 4000 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 недо-

статком опыта и/или знаний, если они находятся 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 15*

⚠ 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 и выньте принадлежности.

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 использования прибор и его открытые части нагреваются.
- ▸ Соблюдайте осторожность, не прикасайтесь к рабочей камере.
- ▸ Не подпускайте к прибору детей младше 8 лет.

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

Внутренняя сторона дверцы прибора при работе сильно нагревается.
- ▸ Во время или после завершения работы прибора касаться дверцы можно только в предусмотренном месте сбоку.
- ▸ Всегда открывайте дверцу прибора до упора.

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!
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.

Свет светодиодных ламп очень яркий и может травмировать глаза (Группа риска 1).
- ▸ Не смотрите прямо на включенные светодиодные лампы более 100 секунд подряд.

⚠ 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.
- ▸ Во избежание опасностей замена поврежденного сетевого кабеля данного прибора может быть выполнена только производителем или авторизованной им сервисной службой либо лицом, имеющим аналогичную квалификацию.

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.
- ▸ Если повреждено стекло плафона подсветки, выключите прибор, чтобы избежать возможного поражения электрическим током.
- ▸ 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 52*

⚠ 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 Вертел

Соблюдайте данные указания по технике безопасности при использовании 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.

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ – Опасность травмирования!
Вертел и продукт могут упасть.
- ▸ Не нажимайте кнопку на рукоятке вертела, когда на вертеле находится продукт.

1.8 Режим очистки

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ – Опасность пожара!
Во время очистки прибор сильно нагревается снаружи.
- ▸ Никогда не вешайте на дверцу кухонные полотенца и другие 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.
- ▸ Перед эксплуатацией удалите грубые загрязнения из рабочей камеры и выньте принадлежности.

⚠ 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.

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.

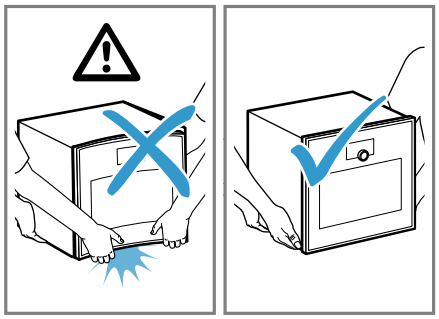
Охлаждение прибора с открытой дверцей со временем вызывает повреждение поверхности примыкающей к прибору мебели.
- ▸ После режима эксплуатации при высокой температуре дайте рабочей камере остыть с закрытой дверцей.
- ▸ Запрещается фиксировать дверцу прибора в открытом состоянии каким-либо предметом.
- ▸ 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 рамку, могут привести к деформации рамки. Рамка прибора не рассчитана на его вес.



- Не поднимайте прибор за рамку.
- Всегда поднимайте прибор, держа его за корпус.

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

Использование чистящих средств перед пиролитической очисткой может привести к повреждению рабочей камеры и стекла дверцы прибора.
- Перед пиролитической очисткой не используйте чистящие средства для очистки поверхностей в рабочей камере или на внутренней стороне дверцы прибора.

Решетка для обычного духового шкафа не подходит для использования в паровом духовом шкафу.
На решетке обычного духового шкафа может появиться коррозия.
- Не используйте решетку для обычного духового шкафа в паровом духовом шкафу.

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 видом нагрева "Гриль".
- Перед использованием вида нагрева "Гриль" извлеките термощуп из рабочей камеры.

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

Жар от поверхности гриля может стать причиной повреждения термощупа.
- Убедитесь, что расстояние между поверхностью гриля и термощупом и кабелем термощупа составляет несколько сантиметров. При этом учтите, что в процессе приготовления мясо может «подняться».

Едкие чистящие средства могут повредить термощуп.
- Не мойте термощуп в посудомоечной машине.

2.3 Вертел

Чтобы избежать повреждения принадлежности, соблюдайте приведенные здесь указания.

ВНИМАНИЕ
Жар в духовом шкафу может повредить ручку вертела.
- Не помещайте ручку вертела в духовой шкаф.

Очистка в посудомоечной машине приводит к повреждению привода вертела.
- Не мойте привод вертела в посудомоечной машине.

Температура выше 250 °C повреждает вертел.
- Используйте вертел только в приборе с максимальной установкой температуры 250 °C.

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 нагрева для последующих блюд.

При длительном времени приготовления блюда выключайте прибор за 10 минут до завершения приготовления.
- ✔ Остаточного тепла достаточно, чтобы довести блюдо до готовности.

При работе с видами нагрева "Влажная выпечка", "Горячий воздух плюс" и "Горячий воздух Eco" можно выпекать на нескольких уровнях одновременно.
- ✔ Как экономить электроэнергию.

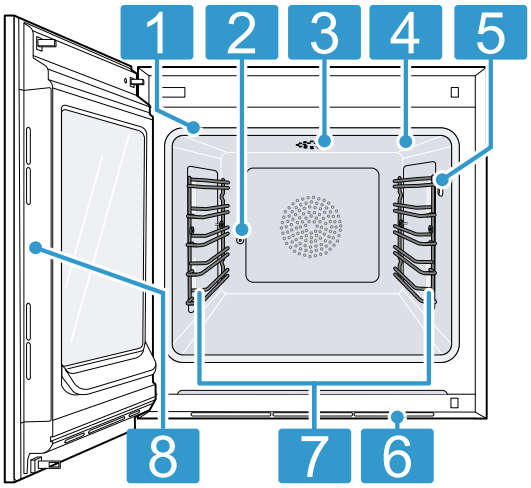
Используйте темные или покрытые черным лаком формы для выпекания.
- ✔ Они особенно хорошо поглощают тепло.

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	Нагрев катализатора
4	Панель для гриля
5	Гнездо для термощупа →*Страница 30*
6	Вентиляционные прорези
7	Освещение рабочей камеры
8	Поверхность, предусмотренная для открывания дверцы

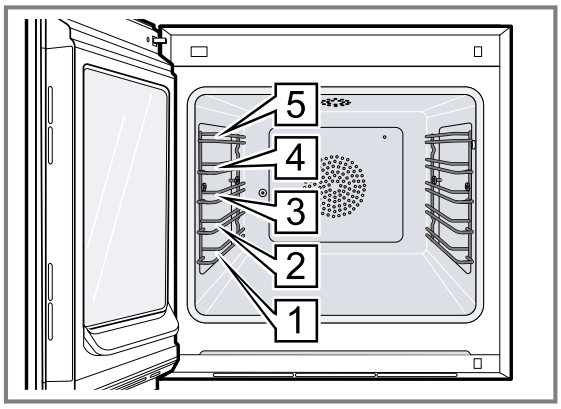
4.2 Рабочая камера

Рабочая камера имеет 5 уровней установки. Уровни установки считаются снизу вверх.

⚠ **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ – Опасность ожога!**
Внутренняя сторона дверцы прибора при работе сильно нагревается.
- Во время или после завершения работы прибора касаться дверцы можно только в предусмотренном месте сбоку.
- Всегда открывайте дверцу прибора до упора.

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 Освещение рабочей камеры

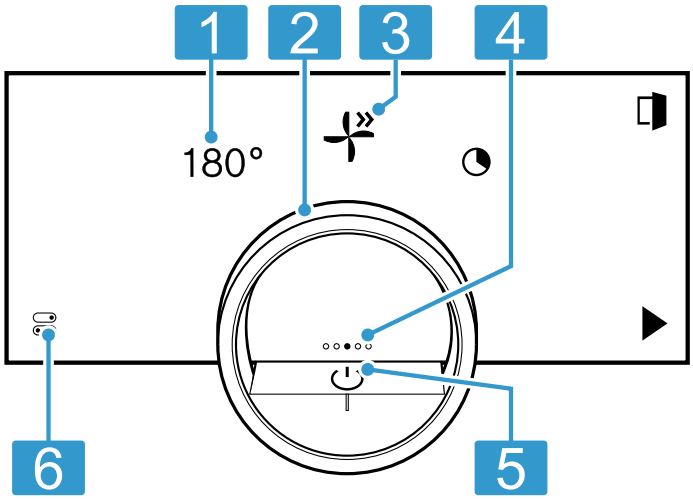
При открывании дверцы прибора включается освещение рабочей камеры. Если дверца прибора открыта более 3 минут, освещение рабочей камеры выключается.

⚠ **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ – Опасность травмирования!**
Свет светодиодных ламп очень яркий и может травмировать глаза (Группа риска 1).
- Не смотрите прямо на включенные светодиодные лампы более 100 секунд подряд.

Освещение рабочей камеры можно также включить, если прибор находится в режиме энергосбережения. Прим. через 20 минут освещение рабочей камеры выключится.
При включении прибора включается освещение рабочей камеры.
→ *"Включение и выключение освещения рабочей камеры", Страница 19*
В большинстве режимов работы освещение рабочей камеры остается включенным.
Включение освещения рабочей камеры во время работы прибора можно задать в базовых установках →*Страница 35*. Если в базовых установках выбрана установка "Ручной", то освещение рабочей камеры не будет включаться автоматически, а вы сможете включать его самостоятельно при необходимости. Прим. через 20 секунд освещение рабочей камеры выключится.

4.4 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.



1	Символы	Отображение установок, а также включение и выключение функций.
2	Поворотный регулятор	Поворотный регулятор предназначен для изменения установок.
3	Положение на 12 часов	Положение на 12 часов показывает текущее выбранное значение функции, которое вы хотите изменить поворотным регулятором. При необходимости нажмите на другую функцию, например, на температуру или время приготовления, для вывода их значений в положении на 12 часов.
4	Индикация положения	Закрашенная точка на дисплее в центре поворотного регулятора показывает текущее положение по горизонтали при навигации между индикациями прибора.
5	Кнопка включения/выключения	Включите и выключите прибор.
6	Строка статуса и центр управления	В статусной строке отображается текущий статус функций или компонентов прибора, например: ▪ Home Connect Статус подключения ▪ Блокировка для безопасности детей При нажатии на ⊜ открывается центр управления →*Страница 10*.

Поворотный регулятор

Управление с помощью поворотного регулятора возможно только при включенном приборе. Поворотным регулятором можно осуществлять навигацию по круговым меню или меню-спискам и выбирать установки.

При касании поворотного регулятора на дисплее за поворотным регулятором отображается кольцо оранжевого цвета.



Во время работы прибора управление с помощью поворотного регулятора возможно только в том случае, если вы предварительно выберете функцию на дисплее.

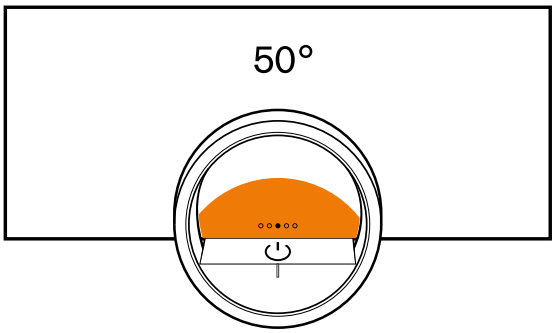
Вращение	Навигация по круговым меню или меню-спискам: ▪ для увеличения значений вращайте поворотный регулятор вправо. ▪ для уменьшения значений вращайте поворотный регулятор влево. ▪ Для уменьшения значений с большим шагом быстро вращайте поворотный регулятор вправо или влево.

В базовых установках →*Страница 35*ssss можно установить режимные параметры поворотного регулятора. При установке "Нормальное" нажмите нужную функцию на дисплее и измените значение функции поворотным регулятором.
При установке "Быстрый выбор" изменяйте поворотным регулятором непосредственно значения функции, которая находится в положении на 12 часов.

Визуализация процесса

Для визуализации процесса прибор показывает сектор круга оранжевого цвета за поворотным регулятором.

Прибор показывает сектор круга оранжевого цвета при следующих условиях:
- Установлено время приготовления.
- Установлена внутренняя температура для термощупа.



Размер сектора круга оранжевого цвета увеличивается по мере работы таймера или по мере приближения внутренней температуры продукта к установленной внутренней температуре.
Если время приготовления и внутренняя температура не установлены, сектор круга оранжевого цвета мигает.

Дисплей

На дисплее отображаются выбранные установки и возможности установки, а также сообщения о режиме работы.

Нажмите	Выбор или подтверждение процесса или функции
Нажмите и удерживайте	Отображение дополнительной информации
Проведите пальцем по горизонтали	Переход от одной индикации прибора к другой Например, проведите пальцем в индикации прибора "Ручной" влево или вправо **Примечание:** Использование функции возможно только в случае, если выбрана индикация прибора →*Страница 10* и не выполняется ни одна программа.

Примечание: Если в настройках прибора нет нужного вам варианта языка интерфейса, выберите другой, например, английский.

Условные обозначения

Символы предназначены для включения и выключения различных функций, а также для навигации в индикациях прибора.

Управление

Символ	Функция
	Включение или выключение прибора поворотным регулятором
	Открывание дверцы прибора →*Страница 17*
	Вход в центр управления →*Страница 19*
	Редактирование установок
	Запрос дополнительной информации →*Страница 19*
	Сохранение «Избранного» → *"Избранное", Страница 27*
	Редактирование «Избранного»
	Удаление «Избранного»
	Просмотр рекомендации по программам →*Страница 28*
	Старт
	Пауза или стоп
	Переход к следующему шагу
	Переход к следующему шагу
	Переход назад или применение установок
	Дальше
	Подтвердить
	Сбросить
	Отменить
	Подключение гриля
	Переключение между индикацией предпочтительных видов нагрева и индикацией всех доступных видов нагрева → *"Базовые установки", Страница 35*
	Запустить и остановить вертел →*Страница 23*
	Запуск [1] функции обжаривания →*Страница 27* или досрочное отключение

Функции таймера

Символ	Функция
	Вызов меню таймера →*Страница 19*
	Вызов долговременного таймера →*Страница 21*
	Сброс цикла нагрева долговременного таймера →*Страница 23*
	Изменение окончания времени приготовления →*Страница 20*
	Сброс переноса времени окончания приготовления → *"Отмена переноса окончания времени приготовления", Страница 21*

Очистка и уход

Символ	Функция
	Пиролитическая очистка →*Страница 44*

Управление установками с помощью центра управления

Символ	Функция
	Автоматическое открывание дверцы прибора по окончании процесса приготовления →*Страница 18*
	Активация блокировки для безопасности детей →*Страница 23*
	Включение и выключение освещения рабочей камеры →*Страница 19*
	Запуск функций приложения Home Connect вручную "Дист.запуск" → *"Запуск функций с помощью Home Connect через ручной 'Дист.запуск'", Страница 34*
	Home Connect Вызов настроек → *"Установки Home Connect", Страница 33*
	Показать или скрыть символ вертела

Статус

Символ	Функция
	Дистанционный запуск →*Страница 34*
	Термощуп вставлен → *"Термощуп", Страница 30*
	Термощуп отсутствует
	Функция Вертел →*Страница 23* доступна
	Индикация состояния процесса нагрева
	Индикация процесса остывания

[1] Функция в настоящее время недоступна.

Символ	Функция
	Прибор находится в демонстрационном режиме →*Страница 47*

Статус в центре управления

Символ	Функция
	Соединение с роутером: устойчивое →*"Home Connect", Страница 33*
	Сигнал роутера: нормальный →*"Home Connect", Страница 33*
	Сигнал роутера: слабый →*"Home Connect", Страница 33*
	Соединение с роутером отсутствует. →*"Home Connect", Страница 33*
	Прибор подключен к роутеру. Подключение к серверу Home Connect отсутствует. →*"Home Connect", Страница 33*
	Статус обновления ПО

Индикации прибора

Здесь приводится обзор индикаций прибора.

Индикации прибора	Применение	Индикация положения
Настройки	▪ Изменение базовых установок →*Страница 35* ▪ Home ConnectИзменение установок →*Страница 33*	●○○○○
Режимы и сервис	▪ Запуск пиролиза →*Страница 44* ▪ Запуск просмотра краткого руководства →*Страница 19*	○●○○○
Ручное управление	Установка температуры, вида нагрева и функции таймера	○○●○○
Избранное	Вызов «Избранного» →*Страница 27*	○○○●○
Программы	Вызов автоматических программ и рекомендаций по установкам →*Страница 28*	○○○○●

Рекомендация: В базовых установках →*Страница 35* можно задать индикацию, с которой будет происходить запуск прибора.

Цвета

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

Красный	▪ Сообщения об ошибке, при появлении которых может потребоваться помощь сервисной службы.
Апельсин	▪ Указания, которые необходимо соблюдать для дальнейшей эксплуатации прибора ▪ Символы пуска и остановки
Белый	▪ Указания ▪ Дополнительная информация

Форма отображения

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

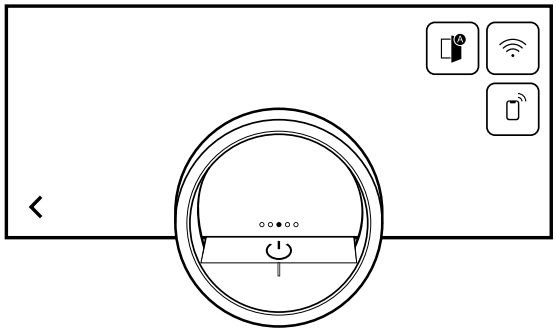
Увеличенный масштаб круговых меню или меню-списков	При выборе поворотным регулятором записи в меню-списке данная запись отображается на дисплее в увеличенном масштабе и с подчеркиванием. При выборе поворотным регулятором значения в круговом меню данное значение отображается на дисплее в увеличенном масштабе в положении на 12 часов.
Увеличенный масштаб в конце приготовления или для термощупа	За несколько минут до окончания процесса приготовления оставшееся время приготовления отображается в увеличенном масштабе в центре дисплея. Если текущая внутренняя температура всего на несколько градусов опускается ниже установленного значения, текущая внутренняя температура отображается на дисплее в увеличенном масштабе. Все другие индикации скрываются.
Сокращение объема информации на дисплее	Если прибор не распознает пользователя в непосредственной близости, объем информации на дисплее сокращается и отображается только самое важное. Эта функция задана по умолчанию. Вы можете изменить установку в базовых установках →*Страница 35*.

Центр управления

Через центр управления доступны функции, которые отображаются в статусной строке только в виде симво-

лов. В центре управления можно активировать и деактивировать функции.

На левой стороне дисплея отображаются символы и информация о текущем состоянии прибора. С правой стороны на дисплее отображаются сенсорные поля центра управления.



4.5 Виды нагрева

Здесь приведен обзор видов нагрева и рекомендации по их использованию.

Условные обозначения	Функция/вид нагрева	Температура/установка	Использование
	Горячий воздух плюс	50–300 °C	Жар у задней стенки духового шкафа возникает за счет верхнего и нижнего жара и оптимально и быстро распределяется с помощью вентилятора. Для выпекания и приготовления блюд на одном или нескольких уровнях. Для пирогов с сочной начинкой, мелкого печенья, запеканок, гратенов и мяса.
	Горячий воздух Eco [1]	50–250°C	Энергосберегающий режим, при котором жар образуется у задней стенки рабочей камеры и быстро и равномерно распределяется с помощью вентилятора. Комфортные функции, такие как освещение рабочей камеры, остаются выключенными, а температура отображается только во время фазы нагрева. Для выпекания на одном уровне. Для пирогов, мясо, запеканок. Предварительный разогрев не требуется.
	Влажная выпечка	50–250°C	Жар распределяется в щадящем режиме и в рабочей камере сохраняется влага из блюд, что предупреждает пересушивание. Освещение рабочей камеры остается выключенным. Для выпекания на одном или нескольких уровнях. Для сухой выпечки, кексов и гратенов.
	Верхний + нижний жар	50–300 °C	Постоянный жар сверху и снизу формирует идеальную зону выпекания и сохраняет влагу в продукте. Подходит только для выпекания на одном уровне. Для пирогов, тартов, киша.

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

Условные обозначения	Функция/вид нагрева	Температура/установка	Использование
	Верхний нагрев+1/3 нижн. нагрева	50–300 °C	Постоянный жар сверху в комбинации со слабым жаром снизу. Для дополнительного цикла выпекания. Для запеканок, закрытых пирогов.
	Верхний нагрев	50–300 °C	Постоянный жар, направленный сверху. Для «шапки» из безе на фруктовых пирогах.
	Нижний нагрев + 1/3 верхн. нагр.	50–300 °C	Постоянный жар снизу в комбинации со слабым жаром сверху. Для слегка подрумяненного киша и тартов, чизкейков, хлеба прямоугольной формой, блюд на водяной бане и тушения без крышки.
	Нижний нагрев	50–300 °C	Постоянный жар, направленный снизу. Для приготовления на водяной бане, консервирования или в качестве дополнительного цикла при выпекании открытых пирогов с сочными фруктами и киша.
	Горячий воздух + нижний жар	50–300 °C	Жар от задней стенки духового шкафа быстро и равномерно распределяется вентилятором. Дополнительно подается жар снизу. Для пирогов с сочной начинкой, открытых пирогов с сочными фруктами, чизкейков.
	Горячий воздух + 1/3 нижн. нагрева	50–300 °C	Жар от задней стенки духового шкафа быстро и равномерно распределяется вентилятором. Дополнительно подается слабый жар снизу. Для небольших пирогов и тартов.
	Гриль + конвекция	50–300 °C	Очень интенсивный нагрев сверху, который быстро и равномерно распределяется вентилятором. Обеспечивает образование корочки при равномерном нагреве всей поверхности. Для мяса, птицы, рыбы, овощных блюд. Предварительный разогрев не требуется.
	Гриль	низкий, средний, высокий	Очень интенсивный жар сверху. Идеально подходит для приготовления на гриле и запекания. Для куриных бедрышек (режим гриля 1), овощей (режим гриля 2), полосок шпика и тостов (режим гриля 3).
	Функция камня для выпекания	50–300 °C	Оптимальный нагрев камня для выпекания при очень сильном, направленном нижнем жаре. Для пиццы с корочкой, тартов фламбе, хлеба и булочек. Его можно использовать только в сочетании с камнем для выпекания GAGGENAU (специальные принадлежности).

Условные обозначения	Функция/вид нагрева	Температура/установка	Использование
	Функция жаровни	50–220 °C	Оптимальный нагрев жаровни с нижним жаром. Для жарения, рагу и густых супов. Его можно использовать только для жаровни Gaggenau и в сочетании с выдвижным механизмом [1] (специальные принадлежности).
	Жарка во фритюре с гор. воздухом	50–300 °C	Очень активная циркуляция жара, при которой из рабочей камеры активно удаляется влага. Для получения хрустящей корочки без добавления большого количества жира. Для картофеля, птицы, мяса, овощей. Только в сочетании с противнем Gaggenau для жарения во фритюре с подачей горячего воздуха (дополнительная принадлежность).
	Сушка [2]	30–80 °C	Для сушки тонких ломтиков овощей и фруктов и трав. Из рабочей камеры в режиме циркуляции теплого воздуха активно удаляется влага. Предварительный разогрев не требуется.
	Функция приготовления опары [2]	30–50 °C	Оптимальный диапазон температур для подъема тестовых замесов и заготовок из теста. Для дрожжевого теста и теста на закваске. Предварительный разогрев не требуется.
	Подогревание [2]	50–90 °C	Оптимальный диапазон температур для поддержания блюд и посуды в горячем состоянии.
	Размораживание [2]	40–60 °C	Оптимальный диапазон температур для бережного размораживания блюд. Для овощей, фруктов, выпечки. Предварительный разогрев не требуется.

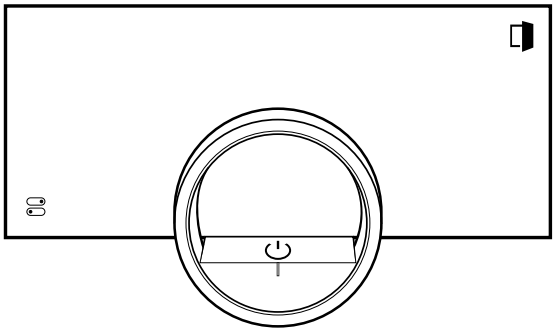
4.6 Индикация в режиме энергосбережения

В режиме энергосбережения прибор может показывать различные индикации. Индикации зависят от того, распознает ли прибор пользователя или нет.
При индикации без распознавания пользователя прибор выключен и дисплей черный. Прибор переходит в режим энергосбережения без распознавания пользователя, если при включенном приборе в течение прим. 20 минут не выполнялись установки или прим. через 20 минут после завершения процесса нагрева.
Если датчик приближения распознает пользователя или если коснуться поворотного регулятора или нажать на дисплей, прибор переходит в режим энергосбережения с распознаванием пользователя.
В режиме энергосбережения с распознаванием пользователя на дисплее отображаются символ открывания дверцы и статусная строка. В базовых установках → *Страница 35* можно дополнительно задать отображение логотипа GAGGENAU.

Если прибор подключен к приложению Home Connect, на дисплее отображается .
→ *"Home Connect", Страница 33*
Расстояние, на котором распознается пользователь, зависит от выбранных базовых установок.

[1] Функция в настоящее время недоступна.
[2] Предварительный разогрев прибора не требуется.

В режиме энергосбережения с распознаванием пользователя яркость дисплея уменьшается. Яркость индикаций зависит от угла зрения.



4.7 Дополнительная информация

При необходимости можно вывести на дисплей дополнительную информацию.
При нажатии на ❶ на дисплее отображается дополнительная информация о текущей функции.
При длительном нажатии на определенные символы или значения на дисплее отображается дополнительная информация о текущей функции. Дополнительная информация доступна для всех символов, расположенных вокруг поворотного регулятора, например, есть информация о заданном виде нагрева или текущей температуре рабочей камеры.
В базовых установках →*Страница 35* можно активировать или деактивировать функцию "Инфо i".
Важная информация, касающаяся безопасности и рабочего режима, иногда появляется автоматически. Эти сообщения автоматически исчезают через несколько секунд или после подтверждения сообщения с помощью ✓.
При наличии сообщений для Home Connect дополнительно отображается статус Home Connect.
→ *"Home Connect", Страница 33*

4.8 Всплывающие указания

Всплывающие указания содержат пояснения к текущим функциям.
В базовых установках →*Страница 35* можно активировать или деактивировать функцию "Всплывающие подсказки".

4.9 Краткие руководства

В вашем приборе есть краткие руководства, которые помогут вам разобраться с различными темами.

4.10 Охлаждающий вентилятор

Охлаждающий вентилятор включается и выключается по мере необходимости. Теплый воздух выходит из-под дверцы.
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.

4.11 Автоматическое отключение

Для вашей безопасности прибор оснащен функцией автоматического отключения. Прибор отключает процесс нагрева через 12 часов, если в течение этого времени вы не пользуетесь прибором и не программируете время приготовления. На дисплее появляется соответствующее сообщение.
Чтобы прибор работал дольше, можно установить время приготовления.
При установке времени приготовления прибор может работать до 72 часов с видом нагрева "Сушка" и до 24 часов со всеми остальными видами нагрева.
При программировании с помощью функции Долговременный таймер →*Страница 21* прибор может проработать до 74 часов.

4.12 Защита при вытирании

Прибор распознает, намерены ли вы очистить дисплей или совершить переход от одной индикации к другой. Прибор на короткое время блокирует управление через дисплей и поворотный регулятор.
Нажмите на дисплей, чтобы вернуться в режим управления.

4.13 Датчик приближения

Прибор распознает, если вы находитесь перед ним или приближаетесь к нему. Прибор игнорирует ваше движение мимо него.
Если вы не останавливаетесь в зоне распознавания включенного прибора, объем информации ограничивается самым важным.

Примечание: В базовых установках можно задать расстояние, начиная с которого прибор будет распознавать вас. Для оптимального распознавания вас датчиком приближения задайте монтажную высоту верхнего края прибора в базовых установках →*Страница 35*.

4.14 Блокировка дверцы

Функция "Блокировка дверцы" предупреждает случайное открывание дверцы прибора. Это особенно удобно при установке прибора ниже уровня столешницы.
В базовых установках →*Страница 35* можно активировать или деактивировать функцию "Блокировка дверцы".
Если вы активируете функцию и нажимаете на ⍞, на дисплее отображается ползунковый регулятор вместо символа ⍞.
→ *"Открывание дверцы прибора", Страница 17*

4.15 Нагрев катализатора

Нагрев катализатора способствует эффективному устранению запахов.
Нагрев катализатора можно включить и выключить в базовых установках →*Страница 35*.
При включении нагрева катализатора образуется меньше запахов.
Для экономии электроэнергии выключите нагрев катализатора.

5 Функции в приложении Home Connect

Приложение Home Connect предлагает различные функции и преимущества.

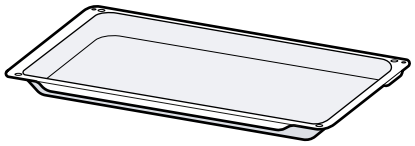
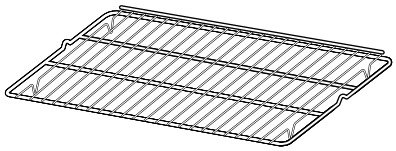
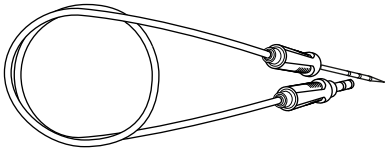
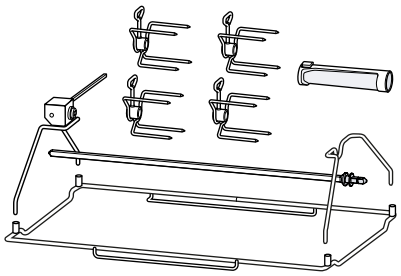
- Контролируйте процесс приготовления, например, оставшееся время приготовления или текущую внутреннюю температуру.
- Запускайте и останавливайте режим нагрева или программу или изменяйте установки.
- Выполните важные обновления программного обеспечения прибора.
- Найдите оптимальные настройки или программу для вашего рецепта с помощью функции Oven Assistant.
- При использовании термощупа получите оценку оставшегося времени приготовления.
- Изменение базовых установок прибора.
- Управление основными функциями с помощью голосового управления (Alexa или Google Home).
- Найдите информацию о приборе и руководства.
- Найдите новые рецепты.

6 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**
Противень		▪ Пирог на противне ▪ Мелкая выпечка
Решетка		▪ Посуда ▪ Форма для выпечки ▪ Формы для запеканки ▪ Жарение
Термощуп		Термощуп →*Страница 30* для точного определения степени готовности блюд: ▪ Мясо ▪ Рыба ▪ Птица ▪ Хлеб
Вертел		Вертел →*Страница 23* для равномерного приготовления: ▪ Птица ▪ Жарение

6.1 Дополнительные принадлежности

Дополнительные принадлежности можно приобрести через сервисную службу или через интернет-магазин. Полный перечень специальных принадлежностей к прибору вы найдёте в наших рекламных проспектах или в интернете:
www.gaggenau.com
Принадлежности относятся к конкретным приборам. Поэтому при покупке всегда указывайте точное обозначение (номер E) 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**
Решетка	BA038105
Поддон для гриля, эмалированный	BA028115
Противень для жарения во фритюре с подачей горячего воздуха, эмалированный, с отверстиями	BA028110
Направляющие с полным выдвижением	BA018106

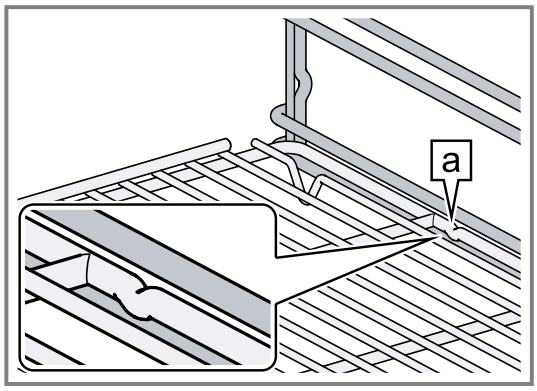
Другие принадлежности	Номер для заказа
Литая алюминиевая жаровня GN2/3, высотой 165 мм, антипригарное покрытие	GN340231
Адаптер для жаровни	GN010330
Камень для выпекания, держатель камня для выпекания и лопатка для пиццы	BA058134
Лопатка для пиццы	BS020003
Термощуп	BA010050
Ручное управление устройством открывания дверцы	10044742

6.2 Установка принадлежностей в рабочую камеру

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

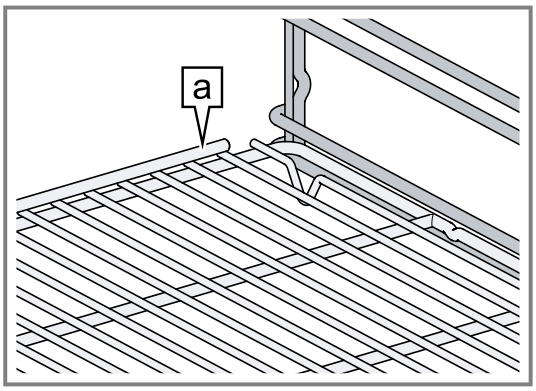
ВНИМАНИЕ
Принадлежности могут опрокинуться.
- Не устанавливайте принадлежности между уровнями установки противня.

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



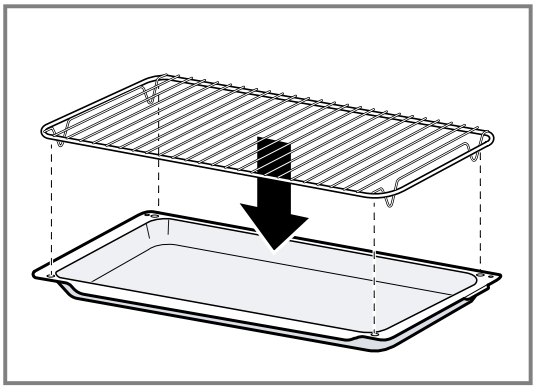
Фиксирующие выступы расположены с левой и правой сторон решетки и по центру внешнего края.

2. Убедитесь, что защитная дуга [a] решетки расположена сзади и обращена вверх.

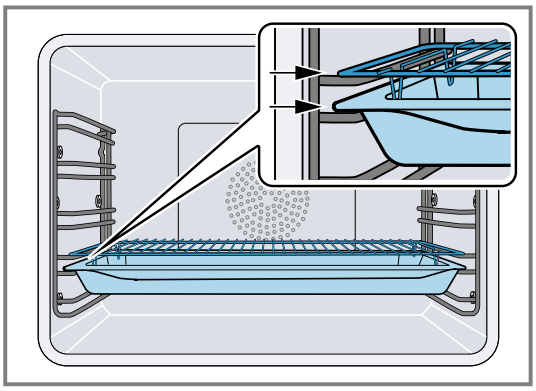


Задвиньте противень и решетку в рабочую камеру вместе

1. Правильно разместите решетку на противне.
   - Убедитесь, что защитная дуга решетки расположена сзади, обращена вверх и находится над отверстиями в противне.



2. Задвиньте противень и решетку в рабочую камеру вместе.



При этом решетка перемещается на выбранном уровне установки.

7 Перед первым использованием

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

7.1 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 появляется индикация "Инициализация".
Прибор отображает индикацию "Инициализация" при первом включении после подключения к электросети,

если первый ввод в эксплуатацию не был успешно завершен или прибор вернулся к заводским установкам.

Выполните следующие установки:
- Установка языка
- Активация Home Connect
- Установка единицы измерения температуры
- Установка единицы веса
- Установка формата времени суток
- Установка времени суток

В дальнейшем все установки можно изменять в базовых установках →*Страница 35*.
Следуйте указаниям на дисплее. На дисплее отображаются указания в отношении первых установок.

Установка языка и выполнение остальных установок

1. Нажмите .
✔ На дисплее отображается предустановленный язык.
2. Выберите требуемый язык дисплея с помощью поворотного регулятора.
3. Нажмите ✓ для подтверждения.
4. Нажмите →.
5. Выполните остальные установки.
✔ На дисплее отображается индикация прибора, выбранная в базовых установках →*Страница 35* в качестве начальной.

Очистка стекла дверцы

Примечание: Для обеспечения герметичности уплотнитель дверцы смазывается на заводе специальной смазкой. Остатки смазки могут остаться на стекле дверцы.

▸ Перед первым использованием необходимо очистить стекло дверцы с помощью средства для очистки стекол и мягкой салфетки для окон или салфетки из микроволокна.
Не используйте скребок для стеклянных поверхностей.

Очистка принадлежностей

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

Нагревание прибора

1. Убедитесь, что в рабочей камере нет остатков упаковки.
2. Извлеките принадлежности из прибора.
3. Чтобы устранить запах нового прибора, нагрейте пустой закрытый прибор.
Идеальным вариантом будет нагревание прибора при 200 °C с видом нагрева "Горячий воздух плюс" в течение одного часа.
4. Очистите внутреннее пространство прибора.

8 Стандартное управление

8.1 Включение прибора

1. Для выхода из режима энергосбережения →*Страница 13*, нажмите на поворотном регуляторе прибора или в приложении Home Connect.
✔ На дисплее отображаются температура, символ вида нагрева и символ таймера.
✔ Включается освещение рабочей камеры.
✔ загорается оранжевым светом.
2. Установите нужную температуру, вид нагрева и время приготовления.

Рекомендация: В базовых установках →*Страница 35* можно выбрать, какая индикация будет появляться на дисплее после включения и будет ли включаться освещение рабочей камеры.

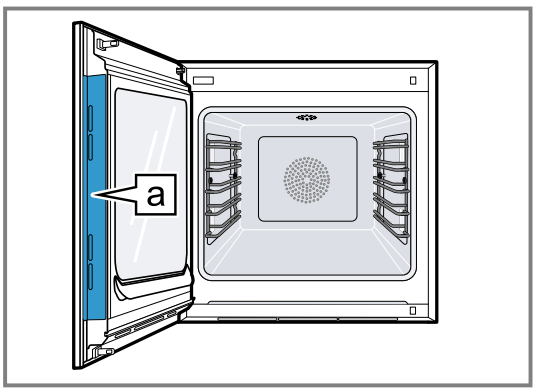
Примечание: Если долгое время после включения не выполняются никакие установки, на дисплее отображается индикация прибора, выбранная в базовых установках →*Страница 35* в качестве начальной, и затем индикация режима энергосбережения.

8.2 Открывание дверцы прибора

⚠ **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ – Опасность ожога!**
Внутренняя сторона дверцы прибора при работе сильно нагревается.
▸ Во время или после завершения работы прибора касаться дверцы можно только в предусмотренном месте сбоку.
▸ Всегда открывайте дверцу прибора до упора.

⚠ **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ – Опасность ошпаривания!**
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.

1. Нажмите .
▸ Если в базовых установках →*Страница 35* активирована функция "Блокировка дверцы", переместите ползунковый регулятор в другой конец.
✔ Дверца прибора откроется.
2. Прикоснитесь к дверце прибора только в указанном месте [a] и полностью откройте.



Рекомендация: В центре управления можно установить, чтобы дверца прибора открывалась автоматически после завершения текущего процесса приготовления.
→ *"Автоматическое открывание дверцы прибора по окончании процесса приготовления", Страница 18*

8.3 Изменение вида нагрева

Примечание: Вид нагрева можно изменить во время работы прибора.

1. Нажмите на выбранный символ вида нагрева.
2. Поворотным регулятором выберите нужный вид нагрева.
3. Нажмите на выбранный вид нагрева или на < или подождите несколько секунд.

✔ На дисплее отображается выбранный вид нагрева и рекомендуемая температура.
✔ Если вид нагрева использовался ранее, на дисплее отображается использованная в последний раз температура.

4. При необходимости измените температуру. →*Страница 18*
5. Если на дисплее появляется окно с указаниями, следуйте указаниям в этом окне.
6. Для запуска режима работы нажмите ▶.

8.4 Изменение температуры

Примечание: Температуру можно изменить во время работы прибора.

Требование: Вид нагрева выбран.

→ *"Изменение вида нагрева", Страница 18*

1. Нажмите на отображаемую температуру.
2. Поворотным регулятором выберите нужную температуру.

✔ На дисплее отображаются температуры, доступные для выбранного вида нагрева.

3. Для перехода к предыдущей индикации прибора нажмите на нужную температуру или на <. Если прибор не используется в течение длительного времени, дисплей возвращается к предыдущей индикации.

✔ На дисплее отображается выбранная температура.

Примечание: После запуска режима работы на дисплее под выбранной температурой появляется индикатор хода выполнения, если измененная температура более чем на 20 °C выше предыдущей.

8.5 Индикация текущей температуры в рабочей камере

▸ Нажмите и удерживайте заданную температуру.

✔ На дисплее отображается текущая температура рабочей камеры.

Примечание: В непрерывном режиме после окончания нагрева незначительные колебания температуры являются нормальным явлением.

8.6 Включение приготовления на гриле и изменение режима гриля

Примечание: Термощуп нельзя использовать при виде нагрева "Гриль".

1. Нажмите .
2. Поворотным регулятором выберите вид нагрева "Гриль".
3. Нажмите .

✔ Загорается .
✔ На дисплее вместо температуры отображается символ режима гриля.

4. Нажмите .
5. Поворотным регулятором выберите режим гриля.
6. Нажмите <.
7. При необходимости установите время приготовления →*Страница 19*.
8. Для запуска режима работы нажмите ▶.

✔ На дисплее отображается вид нагрева, режим гриля и время приготовления или окончание времени приготовления.

8.7 Добавление гриля

При приготовлении на гриле ваши блюда могут особенно хорошо подрумяниться или запечься.
Функция "Добавление гриля" доступна для большинства видов нагрева, кроме "Гриль", "Гриль + конвекция", "Функция жаровни", "Сушка", "Функция приготовления опары", "Подогревание" и "Размораживание".
Функция "Добавление гриля" доступна только при температуре выше 150 °C.
Прим. через 3 минуты гриль выключается. При необходимости гриль можно подключить снова.

Подключение гриля

ВНИМАНИЕ
При температуре выше 250 °C термощуп повреждается.

▸ При использовании термощупа никогда не размещайте блюдо на самом верхнем уровне установки.

1. Поворотным регулятором выберите нужный вид нагрева и запустите режим . Функция "Добавление гриля" доступна не при всех видах нагрева.
2. Нажмите .

✔ Загорается .
✔ Прибор включает гриль примерно на 3 минуты.

Деактивация гриля

Требование: загорается оранжевым светом.

▸ Нажмите .

✔ горит белым светом.
✔ Гриль деактивирован.

8.8 Автоматическое открывание дверцы прибора по окончании процесса приготовления

Функция «Автоматическое открывание дверцы по окончании процесса приготовления» действует только для текущего процесса приготовления.

⚠ **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ – Опасность ожога!**
Во время использования прибор и его открытые части нагреваются.

▸ Не подпускайте к прибору детей младше 8 лет.
▸ Следите, чтобы дети не находились вблизи прибора, если дверца прибора открывается автоматически.

Примечание: Используйте функцию «Автоматическое открывание дверцы по окончании процесса приготовления» только в том случае, если это необходимо для предотвращения разваривания или подгорания пищи. Чтобы меньше влаги конденсировалось на фасадах мебели, старайтесь полностью открывать дверцу прибора по истечении времени приготовления.

1. Нажмите .
2. Нажмите .

✔ На дисплее отображается .
✔ Дверца прибора открывается автоматически по окончании текущего процесса приготовления с установленным окончанием времени приготовления или установленной внутренней температурой.

Указания
- Дверца прибора открывается также при активированной блокировке для безопасности детей → *Страница 23* или активном блокираторе дверцы → *Страница 14*.
- Автоматическое открывание дверцы прибора недоступно в комбинации с режимом вертела.

8.9 Деактивация автоматического открывания дверцы прибора

1. Нажмите ⊜.
2. Нажмите ⊜.
✔ На дисплее отображается ⊜.
✔ Автоматическое открывание дверцы прибора по окончании процесса приготовления деактивировано.

8.10 Прерывание и возобновление режима работы

1. Для прерывания режима работы нажмите ■.
2. Для возобновления режима работы, нажмите ▶.

8.11 Открывание и закрывание центра управления

1. Чтобы открыть центр управления, нажмите ⊜.
✔ На дисплее появляется описание активных в данный момент функций.
2. Если требуется активировать или деактивировать функцию, нажмите на символ функции.
3. Чтобы закрыть центр управления, нажмите <.
✔ Всплывающее указание → *Страница 14* информирует об активации функции.

8.12 Включение и выключение освещения рабочей камеры

1. Нажмите ⊜.
2. Нажмите ☼.

8.13 Выключение прибора

▸ Нажмите ⏻ на поворотном регуляторе.
✔ Прибор переходит в режим энергосбережения.

8.14 Включение прибора после автоматического отключения

Требование: После длительной эксплуатации функция автоматического отключения → *Страница 14* отключила прибор.
▸ Нажмите ⏻ на поворотном регуляторе.

8.15 Отображение информации

▸ Нажмите ⓘ.
✔ На дисплее отображается информация о выбранной функции.
→ *"Дополнительная информация", Страница 14*

8.16 Отображение информации о приборе

1. Проводите пальцем слева направо, пока на дисплее не появится "Режимы и сервис".
✔ На дисплее отображаются доступные функции в меню-списке.
2. Поворотным регулятором выберите функцию "Информация о приборе".
3. Нажмите "Информация о приборе".
✔ На дисплее отображается информация о приборе, например, E-номер и серийный номер.
4. Чтобы выйти из индикации, нажмите <.

8.17 Использование краткого руководства

1. Выберите индикацию прибора "Режимы и сервис".
→ *"Индикации прибора", Страница 10*
2. С помощью поворотного регулятора выберите «Краткое руководство» и отпустите поворотный регулятор.
3. Выберите и просмотрите нужное краткое руководство.

9 Функции таймера

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

9.1 Обзор функций таймера

Выбор функции таймера осуществляется с помощью ◔.

Функция таймера	Применение
◔	Время приготовления
→I	Окончание времени приготовления

Установка времени приготовления или окончания времени приготовления возможна только в комбинации с видом нагрева.
Одновременный доступ к функциям "Время приготовления" и "Термощуп" невозможен.

9.2 Вызов меню таймера

▸ Нажмите ◔.
✔ На дисплее отображается h и min для часов и минут.
✔ Индикатор минут отображается на дисплее в увеличенном масштабе в положении на 12 часов.

9.3 Выход из меню таймера

▸ Для перехода к предыдущей индикации прибора нажмите на < или на выбранное время приготовления.
✔ Меню таймера закрывается.

9.4 Время приготовления

При установке времени приготовления для блюда прибор автоматически выключается по истечении этого времени. Максимальная продолжительность приготовления зависит от установленного вида нагрева.
Для большинства видов нагрева можно установить время приготовления от 1 минуты до 24 часов.
Для вида нагрева "Сушка" максимальное время приготовления составляет 72 часа.

В течение времени приготовления можно изменять вид нагрева и температуру.

Установка времени приготовления

Требование: Внутренняя температура продукта не установлена. Одновременное использование функций "Время приготовления" и "Термощуп" невозможно.

1. Установите блюдо в рабочую камеру.
2. Нажмите ◔.
✔ На дисплее отображается h : min для часов и минут.
3. Нажмите на нужное значение и измените значение поворотным регулятором.
   - ▸ Чтобы изменить значение с меньшим шагом, поворачивайте поворотный регулятор медленнее.
   - ▸ Чтобы изменить значение с большим шагом, поворачивайте поворотный регулятор быстрее.

   Максимальная продолжительность приготовления зависит от вида нагрева.
✔ Прибор автоматически рассчитывает время окончания приготовления.
4. Для перехода к предыдущей индикации прибора нажмите на < или на выбранное время приготовления. Если прибор не используется в течение длительного времени, прибор сохраняет установки и дисплей возвращается к предыдущей индикации.
✔ Если прибор находится в рабочем режиме, на дисплее отображаются температура, режим работы и оставшееся время приготовления.
✔ За 3 минуты до окончания времени приготовления оставшееся время приготовления отображается на дисплее в увеличенном виде.
✔ По истечении времени приготовления на дисплее отображается 00:00 и раздается звуковой сигнал.
5. Поверните поворотный регулятор или откройте дверцу прибора.
   Дверца прибора открывается автоматически, если эта функция была активирована.
   → *"Автоматическое открывание дверцы прибора по окончании процесса приготовления", Страница 18*
✔ Звуковой сигнал отключается.

Примечание: Если после звукового сигнала никаких дальнейших действий не происходит, на дисплее отображается функция «таймер состояния» с символом +. На дисплее отображается, сколько времени прошло с момента окончания приготовления. Примерно через 20 минут без дальнейших действий прибор переходит в режим энергосбережения.

Изменение времени приготовления

Требование: Вид нагрева и температура установлены.

1. Нажмите ◔.
✔ На дисплее отображается h : min для часов и минут.
2. Нажмите на нужное значение и сбросьте значение с помощью C или измените значение поворотным регулятором.
   - ▸ Чтобы изменить значение с меньшим шагом, поворачивайте поворотный регулятор медленнее.
   - ▸ Чтобы изменить значение с большим шагом, поворачивайте поворотный регулятор быстрее.

   Максимальная продолжительность приготовления зависит от вида нагрева.
✔ Прибор автоматически рассчитывает время окончания приготовления.
3. Для перехода к предыдущей индикации прибора нажмите на < или на выбранное время приготовления. Если прибор не используется в течение длительного времени, дисплей возвращается к предыдущей индикации.
✔ На дисплее отображается температура, вид нагрева, оставшееся время приготовления и окончание времени приготовления.

Сброс времени приготовления

Рекомендация: В индикации прибора "Ручной" дважды нажмите на время приготовления, чтобы удалить это значение без перехода к установкам таймера.

1. Нажмите ◔.
✔ На дисплее отображается h : min для часов и минут.
2. Нажмите на нужное значение и сбросьте значение с помощью C.
✔ На дисплее отображается –:–.
3. Для перехода к предыдущей индикации прибора нажмите на < или на выбранное время приготовления. Если прибор не используется в течение длительного времени, дисплей возвращается к предыдущей индикации.
✔ На дисплее не отображается время приготовления.

9.5 Окончание времени приготовления

Как только вы установите время приготовления, на дисплее появится индикация окончания времени приготовления. Вы можете сдвинуть окончание времени приготовления максимум на 12 часов.
Например, если вы установили время приготовления 90 минут в 10 часов утра, вы можете отложить окончание приготовления так, чтобы процесс приготовления завершился не позднее 23:30.
Максимальное время приготовления для большинства видов нагрева составляет 24 часа.
Для вида нагрева "Сушка" максимальное время приготовления составляет 72 часа.
Следите за тем, чтобы скоропортящиеся продукты не оставались в приборе слишком долго.

Изменение окончания времени приготовления

Требование: Внутренняя температура продукта не установлена. Одновременное использование функций "Время приготовления" и "Термощуп" невозможно.

1. Установите блюдо в рабочую камеру.
2. Нажмите ◔.
✔ На дисплее отображается h : min для часов и минут.
3. Установите время приготовления. → *Страница 20*
✔ Прибор автоматически рассчитывает время окончания приготовления.
4. Для перехода к предыдущей индикации прибора нажмите на < или на выбранное время приготовления. Если прибор не используется в течение длительного времени, дисплей возвращается к предыдущей индикации.
5. Нажмите на окончание времени приготовления.
6. Установите требуемое окончание времени приготовления поворотным регулятором.

7. Нажмите ▸.
✔ Прибор переходит в состояние ожидания.
✔ На дисплее показываются температура, вид нагрева и окончание времени приготовления.
✔ Если окончание времени приготовления наступит через один или несколько дней, на дисплее отображается "+1d".
✔ Прибор запускается в рассчитанный момент времени и автоматически выключается по окончании времени приготовления.
✔ По истечении времени приготовления на дисплее отображается «00:00» и раздается звуковой сигнал.
8. Поверните поворотный регулятор или откройте дверцу прибора.
Дверца прибора открывается автоматически, если эта функция была активирована.
→ *"Автоматическое открывание дверцы прибора по окончании процесса приготовления", Страница 18*
✔ Звуковой сигнал отключается.

Примечание: Если после звукового сигнала никаких дальнейших действий не происходит, на дисплее отображается функция «таймер состояния» с символом +. На дисплее отображается, сколько времени прошло с момента окончания приготовления. Примерно через 20 минут без дальнейших действий прибор переходит в режим энергосбережения.

Отмена переноса окончания времени приготовления

Примечание: В индикации прибора "Ручной" дважды нажмите на окончание времени приготовления, чтобы отменить перенос окончания времени приготовления без перехода к установкам таймера.

Требование: Вы установили окончание времени приготовления поворотным регулятором вручную.
1. Нажмите →|.
2. Для отмены переноса окончания времени приготовления нажмите ↺.
✔ Прибор рассчитывает окончание времени приготовления на основе времени приготовления.
✔ На дисплее показывается окончание времени приготовления.
3. Нажмите < или на окончание времени приготовления, чтобы вернуться к прежней индикации прибора.
Если прибор не используется в течение длительного времени, дисплей возвращается к предыдущей индикации.

9.6 Таймер обратного отсчета

Если время приготовления не задано, на дисплее отображается время, прошедшее с момента запуска процесса.
Функцию "Таймер обратного отсчета" можно включить или выключить в базовых установках.

Сброс "Таймер обратного отсчета"

1. Нажмите и удерживайте ◔.
2. Нажмите ↺.
✔ Функция "Таймер обратного отсчета" сброшена.

10 Долговрем. таймер

Эта функция позволяет поддерживать блюда в горячем состоянии и готовить до 74 часов без выключения и повторного включения прибора. Вы можете выбрать вид нагрева "Верхний + нижний жар" или вид нагрева "Горячий воздух", температуру и желаемое время приготовления.
Следите за тем, чтобы скоропортящиеся продукты не оставались в приборе слишком долго.
С помощью функции "Долговрем. таймер" можно запрограммировать 9 разных циклов нагрева общей продолжительностью 74 часа. Вы устанавливаете время запуска и время окончания. На дисплее отображаются выбранные установки.
Можно задать, будет ли включено или выключено освещение рабочей камеры в течение выбранного времени приготовления.
По окончании выбранного времени приготовления функция отключается автоматически. При необходимости функцию "Долговрем. таймер" можно в любое время деактивировать кнопкой включения/выключения ⏻.
Если функция "Долговрем. таймер" активирована, индикация на дисплее не изменяется, когда вы приближаетесь к прибору.
Если функция "Долговрем. таймер" активирована, прибором нельзя управлять с помощью дисплея и поворотного регулятора, а дверцу можно открыть только вручную с помощью ручного устройства открывания дверцы. Установите ручное устройство открывания дверцы перед запуском функции "Долговрем. таймер".
Если функция "Долговрем. таймер" активирована, функция «Автоматическое открывание дверцы по окончании процесса приготовления» недоступна.
Если функция "Долговрем. таймер" активирована и вы открываете дверцу прибора, прибор прекращает процесс нагрева через случайный промежуток времени прим. от 20 до 30 секунд. Если снова закрыть дверцу прибора, прибор запускает процесс нагрева через случайный промежуток времени прим. от 20 до 30 секунд. Чтобы избежать прерывания процесса нагрева, открывайте дверцу прибора только в перерыве между процессами нагрева.

10.1 Открывание функции "Долговрем. таймер"

Требование: Функция "Долговрем. таймер" установлена на «Вкл» в базовых установках →*Страница 35*.
1. Проводите пальцем слева направо, пока на дисплее не появится "Режимы и сервис".
2. Поворотным регулятором выберите функцию "Долговрем. таймер".
3. Установите выключатель справа от записи "Долговрем. таймер" в списке на «Вкл».
✔ На дисплее отображаются время запуска и время окончания.

10.2 Выбор периода времени для функции "Долговрем. таймер"

Требование: Функция "Долговрем. таймер" установлена на «Вкл» в базовых установках →*Страница 35*.
1. Нажмите на время запуска.
2. Поворотным регулятором измените время запуска.

3. Нажмите <.
✔ Прибор автоматически рассчитывает время суток для времени окончания приготовления.
✔ На дисплее отображаются время запуска и время окончания.
4. Нажмите на время окончания.
5. Измените время окончания поворотным регулятором.
✔ На дисплее отображаются время запуска и время окончания.
6. Нажмите ✓ для подтверждения.
✔ На дисплее отображается ⏲.

Примечание: Если установить отложенное время запуска в функции "Долговрем. таймер", то можно запускать только процессы приготовления с запрограммированным временем окончания.
Следующие функции будут недоступны:
- Пиролиз
- Некоторые программы приготовления
- Процессы приготовления с установленной внутренней температурой продукта
- Процессы приготовления без времени окончания

10.3 Выбор установок для освещения рабочей камеры при активной функции "Долговрем. таймер"

Требование: Время запуска и время окончания выбраны.

→ *"Выбор периода времени для функции Долговрем. таймер", Страница 21*

1. Нажмите →.
2. Для включения освещения рабочей камеры на самый низкий уровень на все время работы активной функции "Долговрем. таймер", установите переключатель освещения рабочей камеры на «Вкл».
3. Для выключения освещения рабочей камеры на все время работы функции "Долговрем. таймер", установите переключатель освещения рабочей камеры на "Выкл.".
✔ На дисплее отображаются время запуска и время окончания.
4. Для программирования первого цикла нагрева нажмите на «+».
→ *"Установка циклов нагрева", Страница 22*

10.4 Установка циклов нагрева

1. Нажмите ⏲.
✔ На дисплее отображаются выбранные установки для функции "Долговрем. таймер".
2. Нажмите "Подведение итогов".
3. Нажмите ←.
4. Нажмите «+».
5. Для установки температуры нажмите на температуру.
▸ Поворотным регулятором выберите нужную температуру и нажмите <.
6. Для установки вида нагрева нажмите на символ вида нагрева.
▸ Поворотным регулятором выберите нужный вид нагрева и нажмите <.
7. Для изменения времени запуска нажмите на время запуска.
▸ Поворотным регулятором выберите время запуска и нажмите <.
8. Для изменения времени окончания нажмите на время окончания.
▸ Поворотным регулятором выберите время окончания и нажмите <.
✔ На дисплее отображаются установки для первого цикла нагрева.
9. Нажмите ✓ для подтверждения.
10. Для программирования следующего цикла нагрева нажмите «+».
▸ Выполните установки для программирования следующего цикла нагрева.
Можно запрограммировать до 9 циклов нагрева.
✔ На дисплее отображаются установки для запрограммированных циклов нагрева.
✔ На дисплее отображается время запуска и время окончания функции "Долговрем. таймер".
11. Коснитесь поворотного регулятора.
✔ На дисплее отображаются установки для запрограммированных циклов нагрева.
12. Поворотным регулятором выберите в меню-списке запрограммированный цикл нагрева.

10.5 Изменение периода времени для функции "Долговрем. таймер"

1. Нажмите ⏲.
✔ На дисплее отображаются выбранные установки для функции "Долговрем. таймер".
2. Нажмите "Подведение итогов".
3. Нажмите ←.
4. Нажмите →.
✔ На дисплее отображаются время запуска и время окончания.
5. Нажмите на время запуска и измените время запуска поворотным регулятором.

10.6 Изменение установок освещения рабочей камеры

1. Нажмите ⏲.
✔ На дисплее отображаются выбранные установки для функции "Долговрем. таймер".
2. Нажмите "Подведение итогов".
3. Нажмите ←.
4. Для включения освещения рабочей камеры на самый низкий уровень на все время работы активной функции "Долговрем. таймер", установите переключатель освещения рабочей камеры на «Вкл».
5. Для выключения освещения рабочей камеры на все время работы функции "Долговрем. таймер", установите переключатель освещения рабочей камеры на "Выкл.".

10.7 Изменение цикла нагрева

1. Нажмите ⏲.
✔ На дисплее отображаются выбранные установки для функции "Долговрем. таймер".
2. Нажмите "Подведение итогов".
3. Нажмите ←.
4. С помощью поворотного регулятора перейдите от одного запрограммированного цикла нагрева к другому в меню-списке и нажмите на нужный цикл нагрева.
5. Для изменения установок цикла нагрева нажимайте на соответствующие установки.
6. Чтобы сохранить измененную установку, нажмите <.

10.8 Сброс цикла нагрева

1. Нажмите ⏲.
✔ На дисплее отображаются выбранные установки для функции "Долговрем. таймер".
2. Нажмите "Подведение итогов".
3. Нажмите ←.
4. С помощью поворотного регулятора переходите от одного запрограммированного цикла нагрева к другому в меню-списке и выберите нужный цикл нагрева.
5. Нажмите 🗑.

10.9 Запуск функции "Долговрем. таймер"

Рекомендация: Установите ручное устройство открывания дверцы перед активацией функции "Долговрем. таймер".

- Запустите программу нажатием ▶.
✔ Функция "Долговрем. таймер" активирована.
✔ По завершении времени выполнения функции "Долговрем. таймер" прибор выключается.

10.10 Выключение функции "Долговрем. таймер"

1. Проводите пальцем слева направо, пока на дисплее не появится "Режимы и сервис".
2. Поворотным регулятором выберите функцию "Долговрем. таймер".
3. Установите выключатель справа от записи "Долговрем. таймер" в списке на "Выкл.".

Примечание: Для выключения функции "Долговрем. таймер" также можно нажать ⏻ на поворотном регуляторе.

11 Блокировка для безопасности детей

Активируйте функцию «Блокировка для безопасности детей», чтобы дети не могли случайно включить прибор или изменить его установки.
Если блокировка для безопасности детей активирована, управление через дисплей и поворотный регулятор невозможно.
Если при активированной блокировке для безопасности детей отключилось электроснабжение, то после его восстановления блокировка для безопасности детей может оказаться деактивированной.
Блокировка для безопасности детей также можно активировать во время работы.

11.1 Активация блокировки для безопасности детей

Требование: В базовых установках →*Страница 35* функция "Отобр. симв. блок. для безоп. детей" установлена на «Вкл».

1. Нажмите ⊜.
2. Нажмите 🔒.
✔ На дисплее отображается 🔒.
✔ Функция «Блокировка для безопасности детей» активирована.

11.2 Выключение блокировки для безопасности детей

1. Нажмите и удерживайте 🔒 прим. 2 секунды.
✔ Функция «Блокировка для безопасности детей» деактивирована.
2. Выполните установки прибора, как обычно.

12 Вертел

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

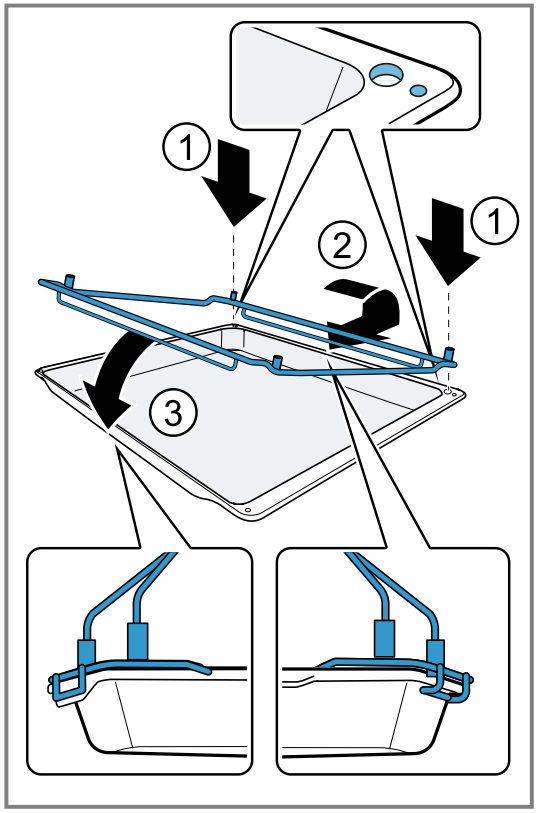
ВНИМАНИЕ
Температура выше 250 °C повреждает вертел.
- Используйте вертел только в приборе с максимальной установкой температуры 250 °C.

Вы можете использовать вертел при следующих режимах работы:
- "Горячий воздух плюс"
- "Горячий воздух Eco"
- "Верхний + нижний жар"
- "Гриль + конвекция"
- "Гриль"

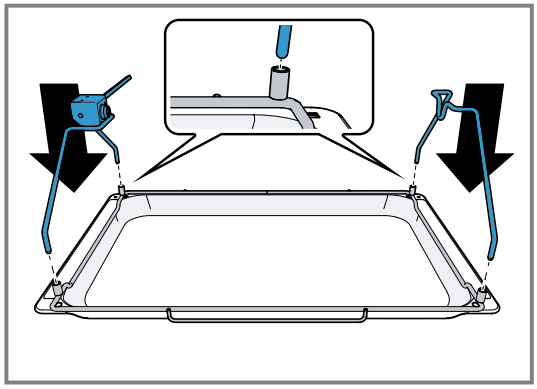
12.1 Подготовка вертела

1. Расположите раму над поддоном для гриля таким образом, чтобы отверстия в поддоне и изогнутые элементы рамы находились друг над другом ①.
   - Держа раму под углом, надвиньте сзади на поддон для гриля ②.

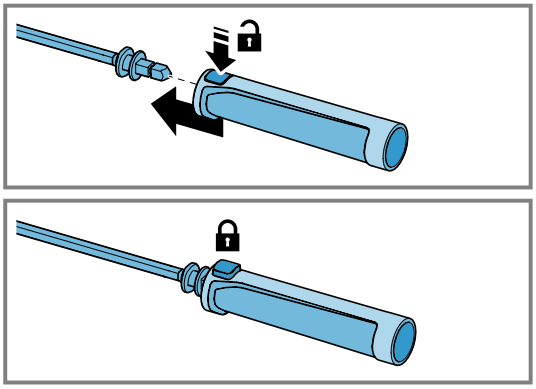
- Установите раму спереди на противень для гриля ③.



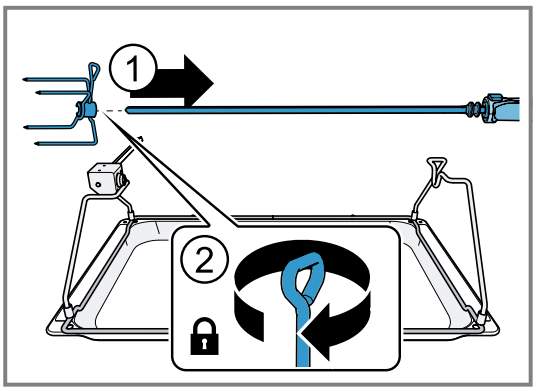
2. Вставьте обе опорные скобы в гнезда на раме.
   - Расположите опорную скобу с вертелом с левой стороны.
   - Чтобы вертел не лежал криво на опорных скобах, убедитесь, что опорные скобы вставлены в гнезда рамы до упора.



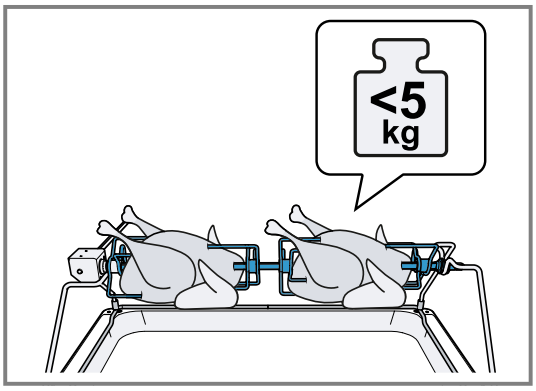
3. Нажмите и удерживайте кнопку на ручке.
   - Установите ручку на вертел.
   - Отпустите кнопку.



4. Наденьте правый зажим на вертел и затяните крепежный винт.



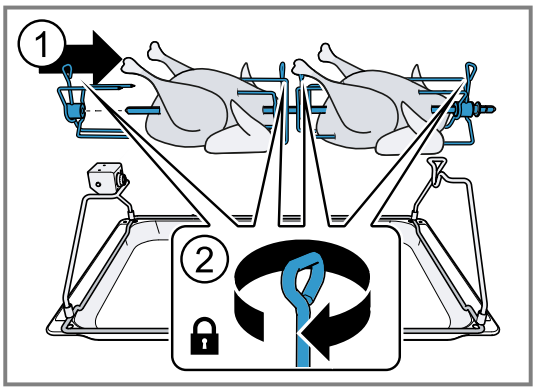
5. Не превышайте максимально допустимый вес 5 кг, на который рассчитан вертел.



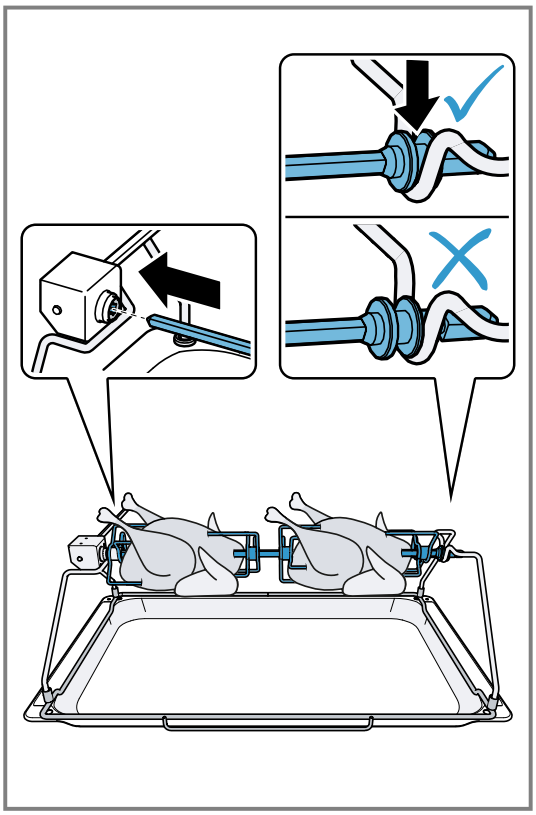
6. Насадите продукт на вертел, разместив его посередине.
7. Зафиксируйте каждого из двух цыплят меньшего размера двумя зажимами.
8. Зафиксируйте выступающие части, например куриные крылышки.

✔ Убедитесь, что выступающие части не касаются нагревательного элемента гриля.

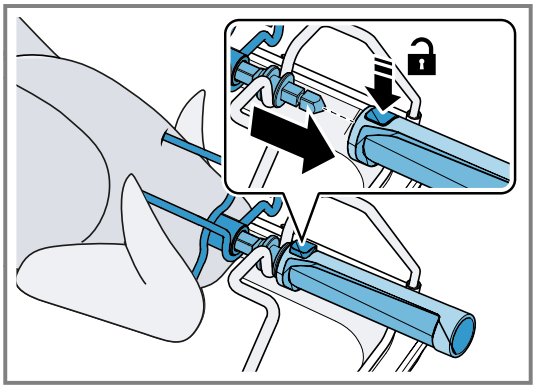
9. Наденьте левый зажим на вертел ① и затяните крепежный винт ②.



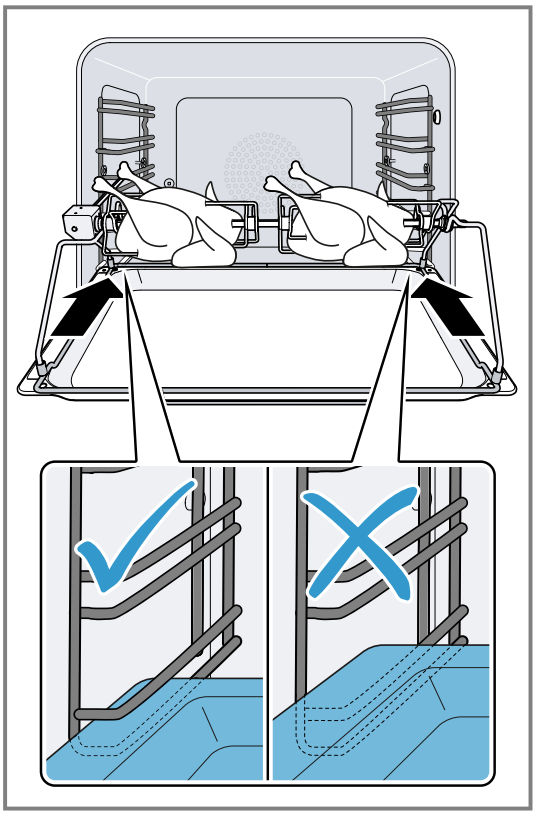
10. Установите вертел на опорные скобы.
   ▸ Конец вертела с квадратным сечением зафиксируйте в приводной части.



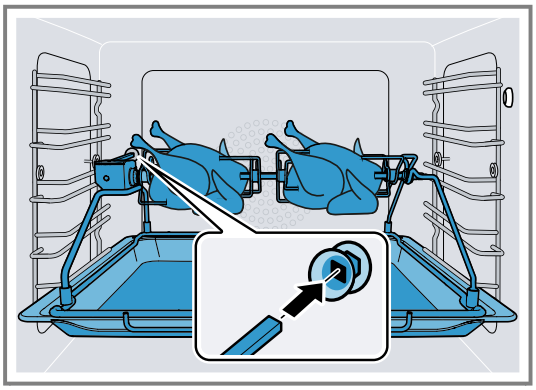
11. Нажмите и удерживайте кнопку на ручке.
   ▸ Снимите ручку.
   ▸ Отпустите кнопку.



12. Поддон для гриля с вертелом поместите на самый нижний уровень прибора.
   ▸ Не устанавливайте поддон для гриля между уровнями установки противня.



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



12.2 Включение вертела

1. Установите требуемую температуру и вид нагрева.
2. Нажмите .
3. Нажмите .
✔ На дисплее отображается в индикации прибора "Ручной".
4. Нажмите .
✔ Прибор активирует привод вертела.

12.3 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.

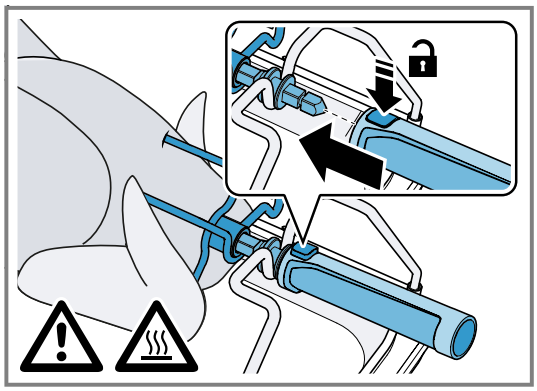
Ручка вертела снимается после нажатия кнопки на ручке.

▸ Поднимая вертел, не нажимайте кнопку на ручке.

1. Нажмите .
2. Нажмите .
✔ Привод вертела останавливается.
3. Выключите прибор.
4. Снимите поддон для гриля и поставьте на устойчивую термостойкую поверхность.

12.4 Установка ручки

1. Нажмите и удерживайте кнопку на ручке.



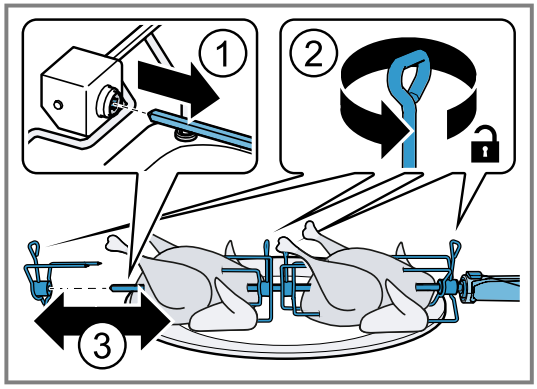
2. Установите ручку на вертел.
3. Отпустите кнопку.

12.5 Снятие продукта с вертела

⚠ **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ – Опасность ожога!**
Опорные крюки горячие.

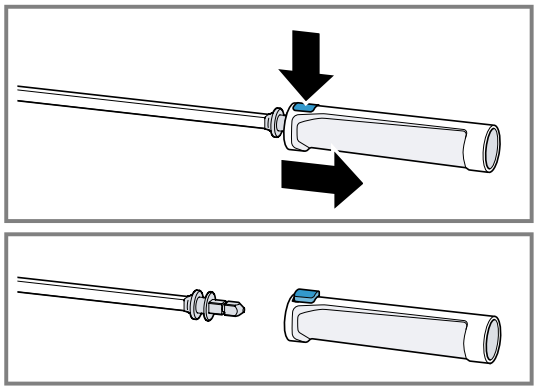
▸ Перед снятием дайте опорным крюкам остыть.

▸ Извлеките вертел из приводного механизма ①, открутите крепежные винты на зажимах ②, уберите левый зажим ③ и снимите продукт с вертела.

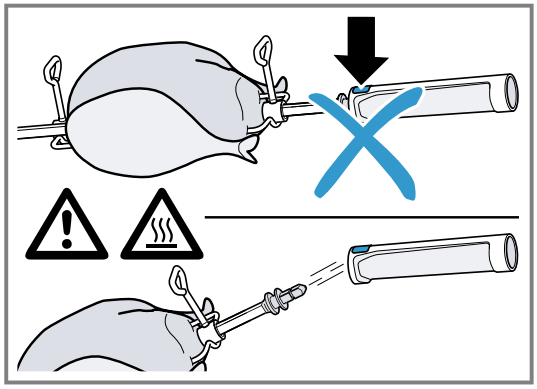


12.6 Снятие ручки

1. Нажмите и удерживайте кнопку на ручке.



2. Выньте ручку из вертела.
3. Отпустите кнопку.
4. Нажимайте кнопку на ручке только тогда, когда на вертеле нет продукта.



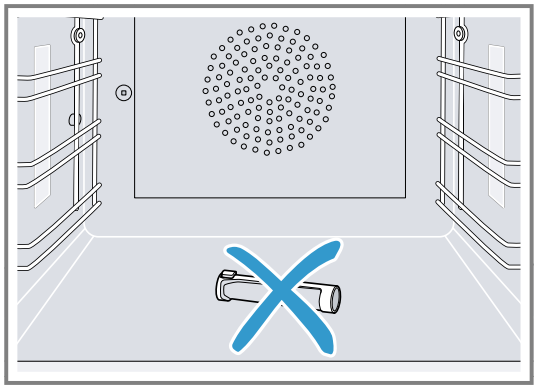
Иначе продукт может упасть.

12.7 Хранение вертела

ВНИМАНИЕ
Жар в духовом шкафу может повредить ручку вертела.

▸ Не помещайте ручку вертела в духовой шкаф.

▸ Ручку вертела после очистки храните вместе с вертелом.



13 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 и система выдвижного механизма. [1]

13.1 Запуск функции обжаривания

Требование: Установлен вид нагрева "Функция жаровни".
1. Нажмите ▸.
✔ ▸ загорается оранжевым светом.
2. Нажмите .
✔ Функция обжаривания включается.

Рекомендация: Вы можете запускать функцию обжаривания несколько раз подряд.

Примечание: Когда функция обжаривания завершена, ▸ загорается белым.

13.2 Предварительное отключение функции обжаривания

▸ Нажмите ■.

14 Избранное

В индикации прибора "Избранное" можно сохранить предпочтительные программы автоматического приготовления, рекомендации по установкам или комбинации вида нагрева, температуры, внутренней температуры или времени приготовления. Прибор принимает для «Избранного» выбранные установки, такие как температура, время приготовления, вес или степень подрумянивания.
Названия для записей в «Избранном» можно выбрать по вашему усмотрению.
Сохраненные установки для «Избранного» или последовательность записей в «Избранном» можно изменить через приложение Home Connect.
После запуска «Избранного» вы можете изменить установки.
→ *"Изменение «Избранного»", Страница 27*

14.1 Создание первой записи в «Избранном»

Указания
- Вы можете сохранить блюдо в начале или конце программы автоматического приготовления или рекомендацию по установкам как «Избранное».
- В индикации прибора «Ручное управление» можно сохранять установки в «Избранном». Как только вы выберете установки температуры, типа нагрева и времени приготовления, на дисплее появится .

Требование: Выбраны установки для «Избранного» или завершен процесс нагрева.
1. Нажмите .
✔ На дисплее отображается индикация прибора "Избранное".
2. Нажмите .
3. С помощью клавиатуры введите название.
4. Нажмите ✓.

14.2 Выбор «Избранного»

1. Проводите пальцем справа налево, пока на дисплее не появится "Избранное".
→ *"Индикации прибора", Страница 10*
2. Поворотным регулятором выберите нужную запись в «Избранном».
3. Нажмите на «Избранное».

14.3 Переименование «Избранного»

Требование: «Избранное» выбрано.
→ *"Выбор «Избранного»", Страница 27*
1. Нажмите .
2. Введите название в «Избранном».
3. Нажмите ✓ для подтверждения.

14.4 Запуск «Избранного»

Требование: «Избранное» выбрано.
→ *"Выбор «Избранного»", Страница 27*
▸ Запустите программу нажатием ▸.

14.5 Изменение «Избранного»

Доступность установок зависит от выбранного вами «Избранного».

Требования
- «Избранное» выбрано.
  → *"Выбор «Избранного»", Страница 27*
- «Избранное» остановлено.

1. Измените выбранные установки, например, температуру, вид нагрева или время приготовления.
Функция "Добавление гриля" недоступна.
Функция "Автом. открыв. дверцы по оконч. процесса" и использование вертела недоступны.
Если вы сохранили автоматическую программу как «Избранное», то вы можете изменить только определенные установки, например вес, желаемую степень подрумянивания, толщину или степень готовности блюда.
Если вы сохранили рекомендацию по установкам как «Избранное», то вы можете изменить установки прибора после запуска функции «Избранное».
Измененные установки можно сохранить только через приложение Home Connect. Как только функция «Избранное» будет остановлена или завершена, приложение Home Connect спросит, хотите ли вы сохранить установки в «Избранном».
2. Нажмите ✓.
3. Запустите программу нажатием ▸.
✔ Режим запускается с измененными установками.

[1] Функция в настоящее время недоступна.

Примечание: Прибор не сохраняет измененные установки для выбранной записи в «Избранном». При повторном выборе записи в «Избранном» установки соответствуют установкам на момент создания «Избранного».
С помощью приложения Home Connect можно изменять установки «Избранного».

14.6 Удаление «Избранного»

Требование: «Избранное» выбрано.

→ *"Выбор «Избранного»", Страница 27*

1. Нажмите 🗑.
2. Нажмите ✓ для подтверждения.

15 Программы

В индикации прибора "Программы" отображаются программы автоматического приготовления и рекомендации по установкам.

15.1 Программы автоматического приготовления

С помощью функции «Программы автоматического приготовления» можно готовить самые разные блюда. Прибор самостоятельно выбирает для вас оптимальную установку.
В программах автоматического приготовления прибор выполняет оптимальные установки, после того как вы вводите, например, вес и необходимый результат. Программы автоматического приготовления обозначены в обзорном списке галочкой.
Отсчет времени приготовления начинается только после предварительного разогрева прибора. Сведения о принадлежностях или уровнях установки можно найти в рекомендации для соответствующей программы.

Примечание: В базовых установках → *Страница 35* к программам автоматического приготовления можно применить, например, следующие фильтры "Вегетарианские" или "Без мяса и птицы".

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. На дисплее отображается выбранное в последний раз блюдо.
- Для некоторых блюд прибор предложит вам ввести, например, вес, желаемую степень подрумянивания, толщину продукта или степень его готовности.
- При приготовлении некоторых блюд для получения оптимального результата 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.
- При некоторых программах вам потребуется термощуп. Используйте в этих программах термощуп → *Страница 30*.
- 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.

Выбор программы автоматического приготовления

1. Проводите пальцем справа налево, пока на дисплее не появится "Программы".
✔ На дисплее отображается первая программа в категории "Овощи" или последняя установленная программа.
✔ На дисплее отображаются предварительно установленные значения для программы или значения, установленные в последний раз.
✔ На дисплее отображаются рекомендация и символы для категории, «Избранного» → *Страница 27* и запуска программы.
2. Поворотным регулятором выберите нужное блюдо и нажмите на него.
✔ На дисплее отображаются название выбранного блюда и соответствующие значения.

Изменение категории

1. Нажмите на символ категории.
✔ На дисплее в круговом меню отображаются доступные категории.
2. Поворотным регулятором выберите нужную категорию.
3. Для подтверждения выбора нажмите на < или на категорию.
✔ На дисплее отображаются первое блюдо в выбранной категории и соответствующие значения.

Изменение программы

1. Нажмите на название блюда или выберите блюдо в меню-списке поворотным регулятором.
2. Нажмите на нужное блюдо.
✔ На дисплее показывается название выбранного блюда и соответствующие установки.
3. Нажмите на установку.
4. Используйте поворотный регулятор для изменения установки и нажмите на нужную установку.
Не все установки можно изменить.
Вы не можете изменить вид нагрева.
5. Нажмите <.
✔ На дисплее показывается название выбранного блюда и соответствующие установки.
6. Нажмите ▭.
✔ На дисплее появляются указания по выбору принадлежностей и подготовке к приготовлению.
7. Следуйте указаниям на дисплее.

Запуск программы автоматического приготовления

- ▸ Нажмите ▸.
- ✔ По истечении времени приготовления раздается звуковой сигнал.
- ✔ Прибор перестает нагреваться.

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

Увеличение времени приготовления

Если результат приготовления вас еще не устраивает, вы можете увеличить время приготовления.

1. Нажмите 00.00.
2. Выберите нужное время приготовления.
3. Нажмите ✓ для подтверждения.

Отмена программы автоматического приготовления

Примечание: После запуска программы автоматического приготовления изменить установки уже невозможно.

- ▸ Нажмите ■.
- ✔ Программа автоматического приготовления завершается.

Сохранение программы как «Избранное»

Сохранить программу как «Избранное» можно в начале или в конце программы автоматического приготовления.

1. Нажмите ♡.
- ✔ На дисплее отображается индикация прибора "Избранное".
2. Нажмите ✎.
3. С помощью клавиатуры введите название.
4. Нажмите ✓.

15.2 Советы по установкам

В рекомендациях по установкам определяется оптимальный вид нагрева.
Рекомендации по установкам не обозначены в обзорном списке галочкой.
Если в рекомендации указан вес, рекомендуемая температура и время приготовления относятся к этому весу. Вы можете изменить температуру и время приготовления в пределах указанных диапазонов.
Отсчет времени приготовления начинается только после предварительного разогрева прибора. Сведения о принадлежностях или уровнях установки можно найти в рекомендации для соответствующей программы.

Указания к рекомендациям по установкам

Соблюдайте указания к рекомендациям по установкам.

- 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. На дисплее отображается выбранное в последний раз блюдо.
- В рекомендациях по установкам определяется вид нагрева.
- Изменение температуры и времени приготовления возможно в заданных диапазонах.
- При приготовлении некоторых блюд для получения оптимального результата 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.
- 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.

Выбор рекомендации по установкам

1. Проводите пальцем справа налево, пока на дисплее не появится "Программы".
- ✔ На дисплее отображается первая программа в категории "Овощи" или последняя установленная программа.
- ✔ На дисплее отображаются предварительно установленные значения для программы или значения, установленные в последний раз.
- ✔ На дисплее отображаются рекомендация и символы для категории, «Избранного» → *Страница 27* и запуска программы.
2. Поворотным регулятором выберите нужное блюдо и нажмите на него.
- ✔ На дисплее отображаются название выбранного блюда и соответствующие значения.

Изменение категории

1. Нажмите на символ категории.
- ✔ На дисплее в круговом меню отображаются доступные категории.
2. Поворотным регулятором выберите нужную категорию.
3. Для подтверждения выбора нажмите на < или на категорию.
- ✔ На дисплее отображаются первое блюдо в выбранной категории и соответствующие значения.

Изменение программы

1. Нажмите на название блюда или выберите блюдо в меню-списке поворотным регулятором.
2. Нажмите на нужное блюдо.
- ✔ На дисплее показывается название выбранного блюда и соответствующие установки.
3. Нажмите на установку.
4. Используйте поворотный регулятор для изменения установки и нажмите на нужную установку.
   Не все установки можно изменить.
   Вы не можете изменить вид нагрева.
5. Нажмите <.
- ✔ На дисплее показывается название выбранного блюда и соответствующие установки.
6. Нажмите ▭.
- ✔ На дисплее появляются указания по выбору принадлежностей и подготовке к приготовлению.
7. Следуйте указаниям на дисплее.

Запуск рекомендации по установкам

- ▸ Нажмите ▸.
- ✔ По истечении времени приготовления раздается звуковой сигнал.
- ✔ Прибор перестает нагреваться.

Примечание: Если открыть дверцу прибора во время выполнения рекомендации по установкам, это может повлиять на конечный результат. Не открывайте дверцу прибора или открывайте только на короткое время. Прибор прерывает выполнение рекомендации по установкам, а после закрывания дверцы возобновляет работу.

Увеличение времени приготовления

Если результат приготовления вас еще не устраивает, вы можете увеличить время приготовления.

1. Нажмите 00.00.
2. Выберите нужное время приготовления.
3. Нажмите ✓ для подтверждения.

Изменение рекомендаций по установкам

Примечание: После запуска рекомендации по установкам вы можете изменить установки.

1. Нажмите на рекомендацию по установкам.
2. Измените требуемые установки.

Сохранение программы как «Избранное»

Сохранить программу как «Избранное» можно в начале или в конце выполнения рекомендации по установкам.

Требования

- Температура и вид нагрева установлены.
- Время приготовления или внутренняя температура установлены.

1. Нажмите ☐.
- ✔ На дисплее отображается индикация прибора "Избранное".

2. Нажмите ✎.
3. С помощью клавиатуры введите название.
4. Нажмите ✓.

16 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 видом нагрева "Гриль".
- ▸ Перед использованием вида нагрева "Гриль" извлеките термощуп из рабочей камеры.

⚠ 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

Едкие чистящие средства могут повредить термощуп.

- ▸ Не мойте термощуп в посудомоечной машине.

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ – Опасность травмирования!

Термощуп острый.

- ▸ Соблюдайте осторожность при использовании термощупа.

Используйте только термощуп, входящий в комплект поставки. Термощуп →*Страница 16* можно приобрести в качестве запасной части в сервисной службе или в 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.

Диапазон измерения составляет от 15 °C до 100 °C. За пределами диапазона измерения в качестве текущей внутренней температуры на дисплее отображается «<15 °C» или «>100 °C».

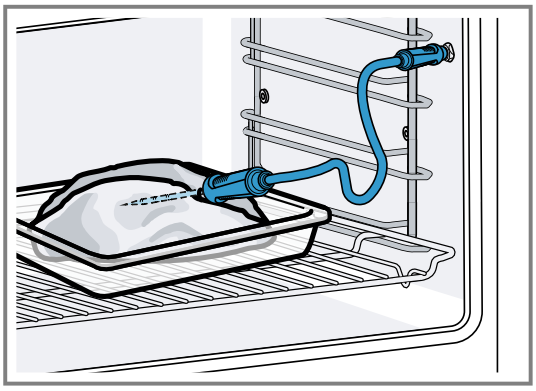
Если по окончании приготовления оставить блюдо на некоторое время в рабочей камере, внутренняя температура немного увеличится за счет остаточного тепла, присутствующего в рабочей камере.

16.1 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

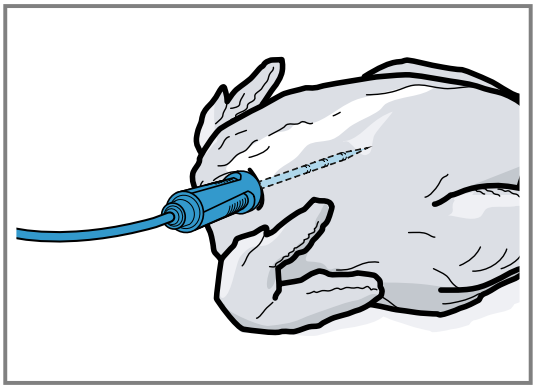
1. Воткните термощуп в самую толстую часть куска мяса с боковой стороны до упора.



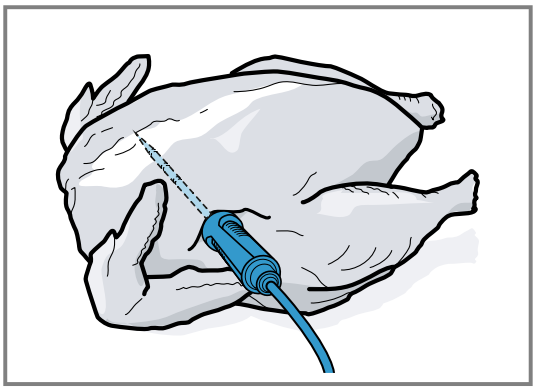
2. При приготовлении нескольких кусов воткните термощуп в середину самого толстого куска.

Установка термощупа в птицу

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



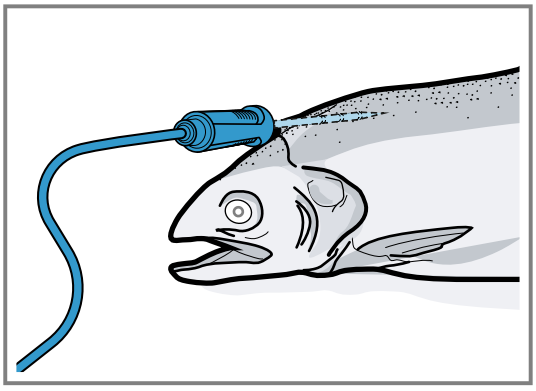
2. Располагайте термощуп вдоль или поперек в зависимости от свойств птицы.



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.

16.2 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.

16.3 Подготовка термощупа

ВНИМАНИЕ

Жар от поверхности гриля может стать причиной повреждения термощупа.

- Убедитесь, что расстояние между поверхностью гриля и термощупом и 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.

Требование: Окончание времени приготовления не установлено. Одновременный доступ к функциям «Окончание времени приготовления» и «Термощуп» невозможен.

1. Установите блюдо с вставленным термощупом в рабочую камеру.
2. Вставьте термощуп в соответствующее гнездо в рабочей камере.
3. Закройте дверцу прибора.

✔ На дисплее отображаются текущая температура рабочей камеры и символ термощупа .

4. Поворотным регулятором выберите нужный вид нагрева и температуру рабочей камеры.
5. Нажмите .
6. Поворотным регулятором выберите нужную внутреннюю температуру → *Страница 32*.
   - Убедитесь, что заданная внутренняя температура выше текущей внутренней температуры.

   Установленную внутреннюю температуру продукта можно изменить в любой момент.
7. При необходимости с помощью C или поворотного регулятора сбросьте установленную внутреннюю температуру и установите ее заново.
8. Нажмите < или на установленную внутреннюю температуру.
9. Нажмите ▶.

✔ Прибор нагревается в установленном режиме нагрева.

✔ Если вы не установили внутреннюю температуру, на дисплее отображаются вид нагрева и текущая внутренняя температура.

✔ Если вы установили внутреннюю температуру, на дисплее отображается вид нагрева и попеременно индикация расчетного времени → *Страница 33*, необходимого для достижения внутренней температуры, а также текущей и установленной внутренней температуры.

✔ Если текущая внутренняя температура на 5 °C ниже установленной внутренней температуры, на дисплее в увеличенном масштабе отображаются текущее и установленное значения внутренней температуры.

✔ При достижении внутренней температуры продукта на дисплее рядом с установленной внутренней температурой отображается нужная внутренняя температура и раздается звуковой сигнал.

✔ Прибор завершает приготовление автоматически.

Примечание: Если после звукового сигнала вы не совершаете никаких действий по управлению прибором, на дисплее отображается информация о том, сколько времени прошло с момента достижения блюдом внутренней температуры.

Если вы возобновляете управление прибором, индикация времени исчезает. Примерно через 20 минут без дальнейших действий прибор переходит в режим энергосбережения.

16.4 Удаление заданной внутренней температуры

- ▸ В индикации прибора "Ручной" дважды нажмите на температуру.
  → *"Индикации прибора", Страница 10*
- ✔ На дисплее отображается текущая внутренняя температура.

16.5 Изменение заданной внутренней температуры

1. Нажмите ✎.
2. Измените заданную внутреннюю температуру с помощью поворотного регулятора.
   Если на дисплее заданная внутренняя температура отображается в увеличенном масштабе в положении на 12 часов, внутреннюю температуру можно изменить непосредственно поворотным регулятором.

16.6 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 90 °C.

Продукт	Ориентировочное значение внутренней температуры в °C
Говядина	
Ростбиф, филе говядины, антрекот, жаркое из говядины, с кровью	47-55
Ростбиф, филе говядины, антрекот, жаркое из говядины, слабопрожаренные	56-63
Ростбиф, филе говядины, антрекот, жаркое из говядины, среднепрожаренные	64-70
Ростбиф, филе говядины, антрекот, жаркое из говядины, хорошо прожаренные	71-75
Свинина	
Жаркое из свинины	75-80
Свинина, спинка, слабопрожаренная	65-70
Свинина, спинка, среднепрожаренная	71-75
Свинина, спинка, хорошо прожаренная	76-80
Мясной рулет	85
Свиная вырезка, слабопрожаренная	65-70
Свиная вырезка средней прожарки	71-75
Телятина	
Телятина для жарки, хорошо прожаренная	75-80
Телячья грудинка, фаршированная, хорошо прожаренная	75-80
Телятина, спинка, среднепрожаренная	64-70
Телятина, спинка, хорошо прожаренная	71-75
Филе телятины, с кровью	50-55
Филе телятины, слабопрожаренное	56-63
Филе телятины, среднепрожаренное	64-70
Филе телятины, хорошо прожаренное	71-75
Дичь	
Спинка косули	60-70
Ножка косули	70-75
Стейки из спинки косули	65-70
Спинка зайца, спинка кролика	65-70
Птица	
Цыпленок	90
Цесарка	80-85
Гусь, индейка, утка	85-90
Утиная грудка, слабопрожаренная	55-60
Утиная грудка, среднепрожаренная	61-70
Утиная грудка, хорошо прожаренная	71-80
Стейк из страуса	60-65
Ягнятина	
Ножка ягненка, среднепрожаренная	65-69
Ножка ягненка, хорошо прожаренная	70-80
Седло ягненка, слабопрожаренное	55-60
Баранья спинка, средней прожарки	61-64
Седло ягненка, хорошо прожаренное	65-75
Баранина	
Баранья нога, слабопрожаренная	70-75
Баранья нога, среднепрожаренная	76-80
Баранья нога, хорошо прожаренная	81-85
Баранья спинка, среднепрожаренная	70-75
Баранья спинка, хорошо прожаренная	76-80

Продукт	Ориентировочное значение внутренней температуры в °C
Рыба	
Филе, куском, среднепрожаренное	58-64
Филе, куском, хорошо прожаренное	65-68
Паштет	62-65
Прочее	
Хлеб	96
Пирожки	72-75
Паштет	70-75
Фуа–гра	45-60
Разогревание блюд	75

16.7 Примерное время приготовления

При выбранной температуре выше 120 °C и вставленном термощупе по окончании предварительного разогрева через несколько минут на дисплее появляется примерное время приготовления. Прибор постоянно обновляет примерное время приготовления.
Примерное время приготовления доступно только в случае, если ваш прибор подключен к приложению Home Connect.
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 ручном режиме и при программе автоматического приготовления.
Чтобы отобразить текущую внутреннюю температуру на дисплее, нажмите на установленное значение внутренней температуры.

17 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.

17.1 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.

17.2 Установки Home Connect

В базовых установках прибора можно изменить настройки домашней сети.
Перечень настроек, отображаемых на дисплее, зависит от того, установлено ли приложение Home Connect и выполнено ли подключение прибора к домашней сети.
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 домашней сети.
На дисплее с помощью различных символов отображается качество подключения к роутеру.

Примечание: При работе в сети прибор потребляет не более 2 Ватт.

Приложение Home Connect позволяет получать доступ к различным функциям прибора. Если в базовых установках →*Страница 35*, в "Дист.запуск" выбрать установку "Выкл. (только контроль)", в приложении Home Connect отображается только рабочий статус прибора и можно задать установки.
Если в базовых установках →*Страница 35*, в "Дист.запуск", выбрать установку "Постоянный", можно запускать прибор и управлять им в любое время без предварительной разблокировки.
Если в базовых установках →*Страница 35* вы выберите для "Дист.запуск" установку "Ручной", то для запуска

функции прибору потребуется разрешение через центр управления.
В базовых установках →*Страница 35* через "Данные сети" можно вывести на дисплей информацию о сети.
В базовых установках →*Страница 35* через "Сброс сетевых учетных данных" можно в любое время удалить с прибора все данные для доступа к сети.

17.3 Запуск функций с помощью Home Connect через ручной "Дист.запуск"

В приложении Home Connect с помощью функции "Дист.запуск" вы можете удаленно задавать установки прибора. Если в базовых установках вы выберите для "Дист.запуск" установку "Ручной", то для запуска функции прибору потребуется разрешение через центр управления.

⚠ **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 подключен к домашней беспроводной сети и приложению Home Connect.
- Для запуска функции в базовых установках для "Дист.запуск" должна быть выбрана установка "Ручной".

1. Для активации дистанционного запуска вручную нажмите ⛁ и затем ☝.
2. Выполните настройку в приложении Home Connect и отправьте ее на прибор.
3. Запустите функцию.
   Примечание: Если вы откроете дверцу прибора более чем через 15 минут после активации дистанционного запуска или после окончания работы, прибор деактивирует дистанционный запуск.
   Через 24 после активации дистанционного запуска ручной дистанционный запуск деактивируется.

17.4 Запуск функций с помощью Home Connect через постоянно включенный "Дист.запуск"

С помощью приложения Home Connect вы можете удаленно настроить и запустить прибор, используя функцию "Дист.запуск". Если в базовых установках вы выберите для "Дист.запуск" установку "Постоянный", то для запуска функции прибору не потребуется разрешение через центр управления.

⚠ **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 подключен к домашней беспроводной сети и приложению Home Connect.
- Для запуска функции в базовых установках для "Дист.запуск" должна быть выбрана установка "Постоянный".

1. Выполните настройку в приложении Home Connect и отправьте ее на прибор.
2. Запустите функцию.

17.5 Изменение установок с помощью приложения Home Connect

С помощью приложения Home Connect вы можете удаленно настроить прибор.

⚠ **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.

Требование: Прибор подключен к домашней беспроводной сети и приложению Home Connect.
- ▸ Выполните настройку в приложении Home Connect и отправьте ее на прибор.

17.6 Включение или выключение WiFi

Требование: Настройки «Вкл.» и "Выкл." доступны только при установленном соединении с сервером Home Connect.
1. Нажмите на ⛁ в статусной строке.
2. Нажмите на ᯤ в центре управления.
3. Нажмите на необходимую установку.
4. При необходимости с помощью < переключитесь на индикацию прибора "Настройки".

17.7 Индикация "Долговрем. таймер" с помощью приложения Home Connect

Требование: Прибор соединен с Home Connect.
- ▸ В разделе «Настройки» приложения Home Connect в пункте «Дополнительные настройки» включите или выключите показ функции "Долговрем. таймер".
- ✔ В разделе «Вид нагрева» приложение Home Connect показывает три опции для функции "Долговрем. таймер".

Примечание: На дисплее прибора под "Режимы и сервис" показывается функция "Долговрем. таймер".

17.8 Отключение функции "Долговрем. таймер" с запрограммированным временем запуска с помощью приложения Home Connect

Требования
- Прибор соединен с Home Connect.
- На приборе для функции "Долговрем. таймер" запрограммировано время запуска в будущем.
- Запрограммированное время запуска функции "Долговрем. таймер" еще не наступило.
- ▸ В разделе «Настройки» приложения Home Connect в пункте «Дополнительные настройки» отключите функцию "Долговрем. таймер".
- ✔ Функция "Долговрем. таймер" не запускается.

17.9 Запуск функции "Долговрем. таймер" с помощью приложения Home Connect

Функция "Долговрем. таймер" доступна в приложении Home Connect. В приложении Home Connect можно запустить функцию "Долговрем. таймер" с "Горячий воздух", с "Верхний + нижний жар" или без цикла нагрева. Настроить запуск с задержкой по времени и конфигурацию нескольких циклов нагрева через приложение Home Connect невозможно.

Требование: В приложении Home Connect в разделе «Дополнительные настройки» активирована индикация функции "Долговрем. таймер".

→ *"Индикация 'Долговрем. таймер' с помощью приложения Home Connect", Страница 34*

1. В разделе «Вид нагрева» выберите функцию "Долговрем. таймер" с "Горячий воздух", с "Верхний + нижний жар" или без цикла нагрева.
2. Нажмите «Далее».
3. При цикле нагрева с "Горячий воздух" или с "Верхний + нижний жар" выберите температуру и нажмите «Далее».
4. Выберите период времени.
5. Нажмите «Готово».
6. Нажмите «Запуск».

17.10 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.

17.11 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.

18 Базовые установки

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

18.1 Обзор базовых установок

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

Символ	Базовая установка	Установка	Выбор	Применение
	Домашняя сеть	Wi-Fi	▪ Вкл ▪ Выкл. [1]	Включение или выключение WiFi

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

Символ	Базовая установка	Установка	Выбор	Применение
				Примечание: Настройки включения и выключения доступны только при установленном соединении с сервером Home Connect. При выключении все установки сохраняются. Включите WiFi для обеспечения возможности управления прибором через приложение и использования других функций прибора.
		Home Connect Помощник	▪ При первом подключении к приложению Home Connect: "Добавить" ▪ При наличии уже установленного подключения к приложению Home Connect: "Подключить"	Установка Home Connect → *Страница 33*
		Дист.запуск	▪ Выкл. (только контроль) ▪ Ручной [1] ▪ Постоянный **Примечание:** Настройки доступны только при условии, если для WiFi выбрана настройка «Вкл».	"Дист.запуск" Настройте → *"Запуск функций с помощью Home Connect через ручной 'Дист.запуск'", Страница 34*
		Данные сети	▪ MAC-адрес ▪ WiFi SSID ▪ IPv4-адрес ▪ IPv6-адрес **Примечание:** Настройки доступны только при условии, если для WiFi выбрана настройка «Вкл».	Отображение "Данные сети"
		Сброс сетевых учетных данных	▪ Подтвердить Подключения сброшены. Прибор удаляет сохраненные данные для доступа к сети. **Примечание:** Настройки доступны только при условии, если для WiFi выбрана настройка «Вкл».	Сброс данных для доступа к сети
	Дисплей	Яркость	▪ 1 ▪ 2 ▪ 3 ▪ 4 [1] ▪ 5 ▪ 6	Ступенчатая регулировка яркости

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

Символ	Базовая установка	Установка	Выбор	Применение
		Дистанционный обзор	■ «Вкл» [1]: на дисплее отображается меньше информации, если вы находитесь на большом расстоянии. ■ "Выкл.": на дисплее всегда отображается одинаковый объем информации.	Включение и выключение дистанционного просмотра
		Экран в режиме выключения	■ Логотип GAGGENAU "отображается при приближении" [1] ■ Отсутствует	Установка индикации в режиме энергосбережения →*Страница 13*
		Действия с кольц. переключателем	■ "Нормальное": нажмите на нужную функцию и измените функцию поворотным регулятором ■ "Быстрый выбор" [1]: измените поворотным регулятором функцию, которая находится над поворотным регулятором	Установка режимных параметров поворотного регулятора
		Отобр. симв. блок. для безоп. детей	■ «Вкл» [1]: символ функции "Отобр. симв. блок. для безоп. детей" виден в статусной строке только в случае, если функция "Отобр. симв. блок. для безоп. детей" активна. Поворотный регулятор и сенсорные поля заблокированы. ■ "Выкл.": функция "Отобр. симв. блок. для безоп. детей" не может быть активирована.	Отображение или скрытие символа блокировки для безопасности детей →*Страница 23* в центре управления
		Блокировка дверцы	■ Включено ■ Выкл. [1]	Активация и деактивация блокиратора дверцы **Примечание:** Блокиратор дверцы →*Страница 14* предупреждает случайное открывание дверцы прибора. Это особенно удобно при установке прибора ниже уровня столешницы.

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

Символ	Базовая установка	Установка	Выбор	Применение
		Ориентация индикации	▪ Вертик. [1] ▪ Горизонт.	Изменение положения дисплея по горизонтали и вертикали в зависимости от условий монтажа или роста пользователей
♫	Звуки	Сигналы включения/ выключения	▪ Тихо ▪ Нормальное [1] ▪ Громко	Установка громкости звуковых сигналов при включении и выключении
		Звуки уведомлений	▪ Выкл. ▪ Тихо ▪ Нормальное [1] ▪ Громко	Установка громкости звуковых сигналов при поступлении информации **Примечание:** Звуковые сигналы, информирующие о поступлении предупреждений и сообщений об ошибке активны постоянно.
		Звуки процесса	Громкость ▪ Выкл. ▪ Тихо ▪ Нормальное [1] ▪ Громко "Повторы": ▪ 1x ▪ "10 s": звуковой сигнал включается несколько раз на 10 секунд. ▪ "30 s" [1]: звуковой сигнал включается несколько раз на 30 секунд. ▪ "3 min": звуковой сигнал включается несколько раз на 3 минуты. "Сигнал предварительного нагрева": ▪ «Вкл» [1] ▪ Выкл.	▪ Установка громкости рабочих звуковых сигналов ▪ Установка требуемой максимальной продолжительности рабочих звуковых сигналов ▪ Активация и деактивация рабочего звукового сигнала после предварительного разогрева
		Визуальная обратная связь	▪ Вкл ▪ Выкл. [1]	Включение и выключение мигающего светового сигнала при завершении программы, поступлении указаний или сообщений об ошибке

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

Символ	Базовая установка	Установка	Выбор	Применение
		Уменьшение громкости	▪ «Вкл»: уменьшение громкости всех звуковых сигналов в определенный период времени на один уровень громкости ▪ "Уменьшенная": уменьшение громкости всех звуковых сигналов в определенный период времени до уровня громкости "Тихо" и выключение звуков на время очистки ▪ "Выкл." [1]: выключение всех звуковых сигналов в определенный период времени Время запуска ▪ «22 ч» [1] Время завершения ▪ «7 ч» [1]	Установка степени уменьшения громкости **Примечание:** Звуковые сигналы при поступлении предупреждений, сообщений об ошибке, а также при включении и выключении активны постоянно.
	Внутреннее освещение	Яркость	▪ Тусклое ▪ Нормальное [1] ▪ Яркое	Установка яркости освещения рабочей камеры
		Активация	▪ Автоматически [1] ▪ Ручной	Автоматическое или ручное включение освещения рабочей камеры → *Страница 7*
		Настройка освещения	▪ Вкл [1] ▪ Выкл.	Установка избирательного включения подсветки **Примечание:** Если вы находитесь за пределами зоны, распознаваемой прибором, освещение рабочей камеры уменьшается до минимума.
	Уведомления	Инфо i	▪ Вкл [1] ▪ Выкл.	Отображение и скрытие дополнительной информации **Рекомендация:** При нажатии на ❶ на дисплее отображается дополнительная информация → *Страница 14*. При отключении функции символ и дополнительная информация на дисплее не отображаются.
		Всплывающие подсказки	▪ Вкл [1] ▪ Выкл.	Отображение и скрытие всплывающих указаний → *Страница 14*

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

Символ	Базовая установка	Установка	Выбор	Применение
	Язык	-	▪ Немецкий ▪ Французский ▪ [...] ▪ Английский [1]	Установка языка
	Время и единицы изм.	Время	▪ Время [1] ▪ "Автоматически": выберите опцию «Автоматически», если ваш прибор подключен к Home Connect.	Установка времени суток
		Формат времени	▪ 12 ▪ 24 [1]	Установка формата времени суток
		Единица измерения температуры	▪ °C [1] ▪ °F	Установка единицы измерения температуры
		Единица веса	▪ "Метрическое": "g/kg" ▪ "Имперская": "oz/lb"	Установка единицы веса
	Дополнительно	Индикация долговрем. таймера	▪ Вкл ▪ Выкл. [1]	Показать или скрыть функцию "Долговрем. таймер"
		Демонстрационый режим	▪ Вкл ▪ Выкл. [1]	Активация и деактивация демонстрационного режима **Примечание:** Установка доступна только в первые 3 минуты после подключения к электросети.
		Заводские установки	▪ Восстановить	Восстановление заводских установок прибора **Примечание:** При запуске прибора выполняется инициализация. Дисплей запрашивает указание установок, выполненных сборщиком.
	Прибор	Начальный экран	▪ Ручной [1] ▪ Избранное ▪ Программы	Выбор индикации, которая будет появляться на дисплее после включения
		Пред. выбор способа нагрева	Обзор доступных видов нагрева → *Страница 11.*	Выбор предпочтительных видов нагрева
			▪ Вкл ▪ Выкл.	▪ Выбор предпочтительных видов нагрева, которые будут доступны после включения прибора ▪ Отображение и скрытие при необходимости других видов нагрева в дальнейшем **Примечание:** Последовательность видов нагрева задана.

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

Символ	Базовая установка	Установка	Выбор	Применение
		Предпочтительные продукты	▪ Выкл. [1] ▪ Вегетарианские ▪ Без мяса и птицы ▪ Без рыбы и морепродуктов ▪ Без свинины ▪ Кошерные	Выбор предпочтительных продуктов для автоматических программ и рекомендаций по установкам
		Таймер обратного отсчета	▪ Вкл [1] ▪ Выкл.	Установка накопительного таймера времени приготовления **Примечание:** Текущее время приготовления увеличивается автоматически, если время приготовления не было сохранено.
		Распознавание пользователя	"Поведение": ▪ Автоматически ▪ "Ниже 1,2 м"- "Ниже 0,1 м" "Высота монтажа": ▪ Менее 91,4 см/36" ▪ Между 91,4 см/36" и 150 cm/59" [1] ▪ Более 150 cm/59"	▪ Установка расстояния, с которого датчик приближения распознает пользователя ▪ Установка монтажной высоты прибора **Примечание:** Для оптимального распознавания пользователей датчиком приближения задайте монтажную высоту верхнего края прибора.
		Быстрый нагрев	▪ Вкл [1] ▪ Выкл.	Включение и выключение быстрого нагрева
		Нагрев катализатора	▪ Вкл [1] ▪ Выкл.	Включение и выключение нагрева катализатора → *Страница 14*
		Базовая информация о приборе	Добавить	Запуск вводной информации о приборе **Примечание:** Вводная информация содержит краткое описание основных функций.

18.2 Изменение базовых установок

1. Проводите пальцем слева направо, пока на дисплее не появятся базовые установки → *Страница 35*.

✔ На дисплее в круговом меню отображаются символы доступных установок.

2. Поворотным регулятором выберите нужную базовую установку.
3. Нажмите на необходимую базовую установку.

✔ На дисплее отображаются установки выбранной базовой установки.

4. В зависимости от выбранной базовой установки выберите установку поворотным регулятором или нажмите на нужную установку.
   ▸ При отображении меню-списка убедитесь, что нужная установка находится выше горизонтальной линии.
5. Активируйте установку с помощью ⇄ или выберите поворотным регулятором опцию установки и нажмите на установку.
6. При необходимости перейдите в предыдущее окно с помощью <.

19 Очистка и уход

19.1 Моющие средства

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

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

⚠ **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.

⚠ **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 и выньте принадлежности.

Подходящие моющие средства

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

Дверца прибора

Область	Подходящие моющие средства	Указания
Стекло дверцы	▪ Очистка стёкол	Не используйте скребок для стеклянных поверхностей. Используйте для очистки мягкую ткань или салфетку 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.
Поворотный регулятор	▪ Мыльный раствор	Очистите мягкой слегка влажной тканевой салфеткой. Не распыляйте моющее средство.

Рабочая камера

Область	Подходящие моющие средства	Указания
Рабочая камера	▪ Горячий мыльный раствор	Очистите влажной тряпкой и вытрите насухо мягкой салфеткой.
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 попасть в проем дверцы. ▪ Не оставляйте распыленный гель более чем на 12 часов. ▪ Не наносите на теплые поверхности. ▪ Тщательно смойте водой. ▪ Соблюдайте указания производителя.
Стеклянный колпак лампочки в рабочей камере	▪ Горячий мыльный раствор	Очистите с помощью тряпочки для мытья.
Решетка	▪ Горячий мыльный раствор	При сильном загрязнении размочите и используйте щетку. Запрещено мыть в посудомоечной машине.

Область	Подходящие моющие средства	Указания
Принадлежности	▪ Посудомоечная машина ▪ 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 вертел в посудомоечной машине. Очистите вертел мягкой тканью с горячим мыльным раствором. После очистки вытрите вертел насухо мягкой тканью.
Направляющие с полным выдвижением, специальные принадлежности	▪ Горячий мыльный раствор	очистите с помощью влажной тряпки и вытрите насухо мягкой салфеткой.
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!

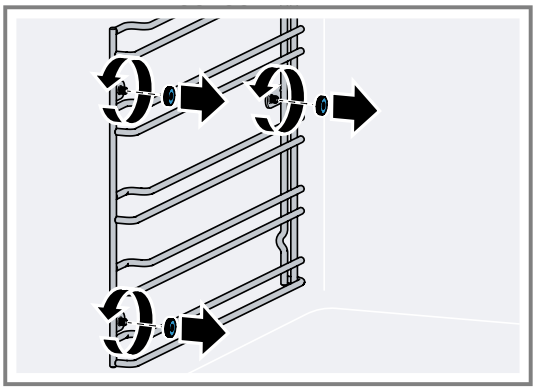
19.2 Салфетка из микроволокна

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.

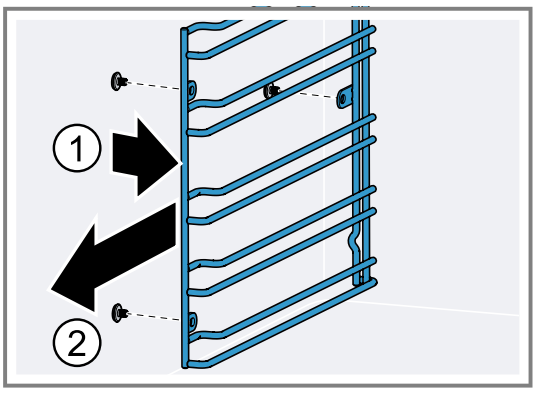
19.3 Снятие выдвижных решеток

Выдвижные решетки можно снимать для очистки. Также выдвижные решетки можно оставить в приборе и очистить в режиме пиролитической очистки.

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



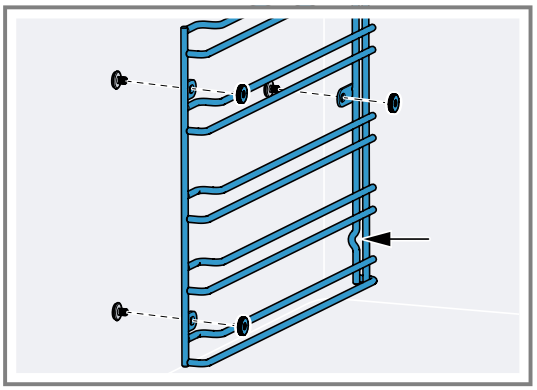
3. Оттяните выдвижные решетки немного вбок от винта ① и извлеките движением вперед ②.



4. Выдвижные решетки очищайте тканевой салфеткой, смоченной горячим мыльным раствором.

19.4 Установка выдвижных решеток

1. Установите выдвижные решетки на соответствующей стороне рабочей камеры.
   На левой и правой сторонах рабочей камеры используются разные решетки.
2. Расположите решетку так, чтобы выемки находились сзади.



3. Заверните гайки с накаткой.

19.5 Очистка направляющих с полным выдвижением

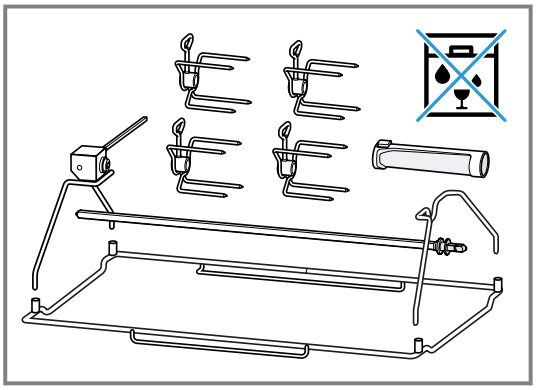
ВНИМАНИЕ
Агрессивные чистящие средства повреждают направляющие с полным выдвижением.
- ▸ Не мойте направляющие с полным выдвижением в посудомоечной машине.
- ▸ Запрещается замачивать направляющие с полным выдвижением в мыльной воде.
- ▸ Не держите направляющие с полным выдвижением под проточной водой

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. Очистите выдвижную направляющую влажной тканевой салфеткой.
   ▸ Не удаляйте смазку с выдвижной направляющей.
   Лучше всего выполнять очистку с задвинутой выдвижной направляющей.

19.6 Очистка вертела

1. Не мойте вертел, привод вертела, зажимы и ручку в посудомоечной машине; для очистки используйте горячий мыльный раствор и мягкую тканевую салфетку.



2. После очистки вытрите насухо все детали вертела мягкой тканевой салфеткой.

20 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 дверцу кухонные полотенца и другие 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.

20.1 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.

ВНИМАНИЕ
Использование чистящих средств перед пиролитической очисткой может привести к повреждению рабочей камеры и стекла дверцы прибора.
- ▸ Перед пиролитической очисткой не используйте чистящие средства для очистки поверхностей в рабочей камере или на внутренней стороне дверцы прибора.

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 45*

20.2 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 пиролитической очистки нельзя очищать решетку, вертел, чугунную жаровню, камень для выпекания, термощуп и другие принадлежности.
- ▸ Очищайте с помощью пиролитической очистки только противни и поддоны для гриля GAGGENAU.

Указания
- ▪ Соблюдайте также указания руководства по эксплуатации соответствующих принадлежностей.
- ▪ 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.

20.3 Запуск пиролиза

1. Извлеките все незакрепленные принадлежности из рабочей камеры и удалите сильные загрязнения.
2. Полностью удаляйте остатки чистящего средства.
3. Проводите пальцем слева направо, пока на дисплее не появится "Режимы и сервис".

✔ На дисплее отображаются доступные функции в меню-списке.

4. Поворотным регулятором выберите функцию "Пиролиз".
5. Нажмите "Пиролиз".
6. Нажмите "Добавить".
7. При необходимости перенесите время окончания.
   - ▸ Нажмите на время окончания.
   - ▸ Установите время окончания поворотным регулятором.
   - ▸ Нажмите →.
8. Следуйте указаниям на дисплее.
9. Нажмите →.
10. Запустите программу нажатием ▶.
    - ▸ При необходимости нажмите ■, чтобы перенести время окончания.

    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 окончания на дисплее начинается отсчет времени до запуска пиролитической очистки.
✔ Лампочка в рабочей камере не горит.
✔ По истечении времени пиролиза раздается звуковой сигнал.
✔ На дисплее появляется соответствующее сообщение.

11. 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.
12. Нажмите ✓ для подтверждения.

20.4 Остановка пиролитической очистки

- ▸ Нажмите ■ на поворотном регуляторе.

✔ Дверца прибора блокируется для вашей безопасности. При остывании, как только температура опустится ниже 200 °C, дверца прибора автоматически разблокируется.

21 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 52*

⚠ 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.
- ▸ Во избежание опасностей замена поврежденного сетевого кабеля данного прибора может быть выполнена только производителем или авторизованной им сервисной службой либо лицом, имеющим аналогичную квалификацию.

21.1 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.
Невозможно запустить прибор через приложение Home Connect.	Прибор не подключен к приложению Home Connect. ▸ Запустите процесс соединения прибора с приложением Home Connect. → *"Установка Home Connect", Страница 33*
	Прибор подключен к приложению Home Connect, но функция дистанционного управления не активирована. ▸ Активируйте функцию дистанционного управления в настройках Home Connect →*Страница 33*.
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 23*
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 35*.
На дисплее постоянно отображается оранжевый круг за поворотным регулятором, даже если вы его не касаетесь.	Во время очистки за поворотный регулятор попало слишком много влаги. **1.** Подождите, пока влага испарится. **2.** При необходимости подождите несколько часов, чтобы влага испарилась.
На дисплее никогда не отображается оранжевый круг за поворотным регулятором, даже если вы его касаетесь.	Во время очистки за поворотный регулятор попало слишком много влаги. **1.** Подождите, пока влага испарится. **2.** При необходимости подождите несколько часов, чтобы влага испарилась.
Освещение не работает.	Освещение неисправно. **1.** Выньте из розетки вилку сетевого кабеля. **2.** Через 10 секунд снова вставьте вилку сетевого кабеля в розетку. **3.** Проверьте, выбран ли в "Настройки" для базовой установки "Внутреннее освещение" в пункте "Активация" вариант "Автоматически". → *"Изменение базовых установок", Страница 41* ▸ Если неисправность устранить невозможно, обратитесь в сервисную службу.

21.2 Указания на дисплее

Неисправность	Причина и устранение неисправностей
На дисплее отображается сообщение об ошибке "Exx".	Произошла ошибка. **1.** Если на дисплее появляется сообщение об ошибке, нажмите ⏻. ✔ 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 52* и сообщите код ошибки.

Неисправность	Причина и устранение неисправностей
На дисплее отображается "Инициализация".	Первый ввод в эксплуатацию не был успешно завершен. ▸ Выполните первый ввод в эксплуатацию. → *"Первый ввод в эксплуатацию", Страница 16*
	Прибор вернулся к заводским установкам. ▸ Выполните первый ввод в эксплуатацию. → *"Первый ввод в эксплуатацию", Страница 16*
	Режим демонстрации был активирован во время первого ввода в эксплуатацию и теперь отключен. ▸ Выполните первый ввод в эксплуатацию. → *"Первый ввод в эксплуатацию", Страница 16*

21.3 Отключение электроэнергии

При отключении электроэнергии ваш прибор выключается.
Отключение электроэнергии прерывает текущий процесс приготовления. На дисплее появляется соответствующее сообщение.

Повторный ввод прибора в эксплуатацию после нарушения электроснабжения.

1. Нажмите ⏻.
2. Продолжите эксплуатацию прибора в обычном режиме.

21.4 Демонстрационный режим

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

Выключение 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 35*.

22 Утилизация

22.1 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.

23 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.
Рекомендации по установкам →*Страница 29* для некоторых блюд вы найдете на дисплее в разделе Программы →*Страница 28* или в приложении Home Connect.
В следующем обзоре приводятся только стандартные блюда для испытательных целей.

23.1 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 приготовления большого объема жаркого также можно использовать поддон для гриля или стеклянный поддон.
- Для оптимальной циркуляции тепла не выкладывайте продукты на решетки 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 необходимости выньте выдвижные решетки. →*Страница 43*
- 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, 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" и "Гриль + 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.

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.

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.
- 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.

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 30*.
- 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.

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 30*.
- 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 жарением или приготовлением на гриле тыльной стороной ножа или ложкой. В противном случае приправы и зелень могут подгореть.
- Если жаркое получилось слишком тёмным, 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.

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.

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 (2+4).
- 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.

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.

23.2 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 при виде нагрева "Горячий воздух плюс" не более чем на 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.

23.3 Контрольные блюда

Данные обзоры были составлены для различных контролирующих органов, чтобы облегчить процедуру проверки прибора в соответствии с EN 60350-1:2013 или IEC 60350-1:2011 и в соответствии с нормой EN 60705:2012, IEC 60705:2010.

Доведение до готовности

Вид блюда	Принадлежности / посуда	Уровень	Температура, °C	Вид нагрева	Время приготовления, мин	Рекомендации
Цыпленок, целиком, 1 кг, по EN60350-1	Решетка + поддон для гриля	3	190		60-80	Предварительно разогреть.

Приготовление на гриле

Вид блюда	Принадлежности / посуда	Уровень	Температура, °C	Вид нагрева	Время приготовления, мин	Рекомендации
Цыпленок, целиком, 1 кг, по EN60350-1	Решетка + поддон для гриля	2	190		60-80	Не используйте предварительный разогрев.

Выпечка

Вид блюда	Принадлежности / посуда	Уровень	Температура, °C	Вид нагрева	Время приготовления, мин	Рекомендации
Яблочный пирог, по EN60350-1, ширина прибора 76 см	Разъемная форма Ø 20 см	3	160		90-105 [1]	Предварительно разогреть.
Яблочный пирог, по EN60350-1, ширина прибора 76 см	Разъемная форма Ø 20 см	3	160		90-105 [1]	Предварительно разогреть.
Маленькие кексы, по EN60350-1, ширина прибора 76 см	Противень + поддон для гриля	1 и 3	140		40 [1]	Предварительно разогреть. Приготовление на 2 уровнях.
Маленькие кексы, по EN60350-1, ширина прибора 76 см	Противень	3	150		20-25 [1]	Предварительно разогреть.

[1] Деактивируйте функцию быстрого нагрева в базовых установках. → *"Базовые установки", Страница 35*

Вид блюда	Принадлежности / посуда	Уровень	Температура, °C	Вид нагрева	Время приготовления, мин	Рекомендации
Маленькие кексы, по EN60350-1, ширина прибора 76 см	Противень	3	170		20-22 [1]	Предварительно разогреть.
Маленькие кексы, по EN60350-1, ширина прибора 76 см	Противень	3	175		35-40 [1]	Не используйте предварительный разогрев.
Фигурное печенье, по EN60350-1, ширина прибора 76 см	Противень + стеклянный поддон	4 и 2	140		25-30 [1]	Предварительно разогреть. Приготовление на 2 уровнях.
Фигурное печенье, по EN60350-1, ширина прибора 76 см	Противень	3	140		25-30 [1]	Предварительно разогреть.
Фигурное печенье, по EN60350-1, ширина прибора 76 см	Противень	3	140		25-35 [1]	Предварительно разогреть.
Бисквитный торт на воде, по EN60350-1, ширина прибора 76 см	Разъемная форма Ø 26 см	3	150		22-30 [1]	Предварительно разогреть.
Бисквитный торт на воде, по EN60350-1, ширина прибора 76 см	Разъемная форма Ø 26 см	3	175		20-24 [1]	Предварительно разогреть.
Бисквитный торт на воде, по EN60350-1, ширина прибора 76 см	Разъемная форма Ø 26 см	3	170		30-35 [1]	Не используйте предварительный разогрев.

24 Информация по свободно распространяемому и открытому программному обеспечению

Это изделие содержит компоненты программного обеспечения, которые лицензированы владельцами авторских прав как бесплатное или открытое исходное (open source) ПО.
Соответствующая информация о лицензиях сохранена на бытовом приборе. Доступ к соответствующей информации о лицензиях возможен также через приложение Home Connect: «Профиль -> Правовые указания -> Информация о лицензиях». [2] Информацию о лицензиях можно скачать также на сайте фирменной продукции. (Найдите на сайте продукта модель своего прибора и прочую документацию.) Вы можете также запросить соответствующую информацию по адресу ossrequest@bshg.com или BSH Hausgeräte GmbH, Carl-Wery-Str. 34, D-81739 München – Мюнхен, Германия. Соответствующий исходный код предоставляется по запросу.
Направьте свой запрос по адресу ossrequest@bshg.com или BSH Hausgeräte GmbH, Carl-Wery-Str. 34, D-81739 München – Мюнхен, Германия.

[1] Деактивируйте функцию быстрого нагрева в базовых установках. → *"Базовые установки", Страница 35*
[2] В зависимости от комплектации

Тема: „OSSREQUEST“
Расходы на обработку вашего запроса будут поставлены вам в счет. Это предложение действительно на протяжении трех лет с даты покупки или же, по меньшей мере, в течение периода, на который мы предлагаем техническую поддержку и запасные детали для соответствующего прибора.

25 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 F. Источники света предлагаются в качестве запчасти и должны заменяться только специально обученным для этого квалифицированным персоналом.
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

25.1 Номер изделия (E-Nr.), заводской номер (FD) и порядковый номер (Z-Nr.)

При обращении в службу поддержки вам потребуется номер изделия (E-Nr.), заводской номер (FD) и порядковый номер (Z-Nr.), 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.

26 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

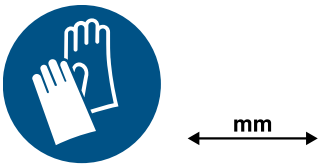
Диапазон 2,4 ГГц (2400–2483,5 МГц): макс. 100 мВт
Диапазон 5 ГГц (5150–5350 МГц + 5470–5725 МГц): макс. 150 мВт

	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.							

27 Инструкция по монтажу

Учитывайте данную информацию при установке прибора.



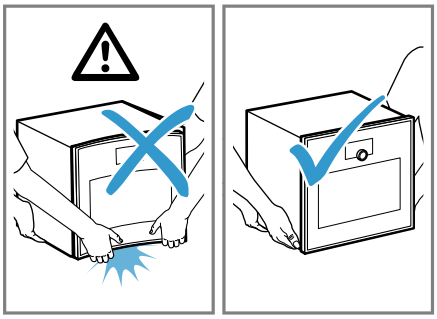
⚠ 27.1 Общие указания по монтажу

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.

ВНИМАНИЕ
Попытки перенести прибор, держа его за рамку, могут привести к деформации рамки. Рамка прибора не рассчитана на его вес.



- ▸ Не поднимайте прибор за рамку.
- ▸ Всегда поднимайте прибор, держа его за корпус.

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ – Опасность травмирования!
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.

ВНИМАНИЕ
Повреждения поверхностей прибора вследствие его вытягивания или толкания.
- ▸ Не тяните и не толкайте прибор, а только поднимайте его.
- ▸ Подложите под прибор кухонное полотенце.

- ■ 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 или рамку прибора.
- ■ 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.

27.2 QR-код для перехода к видео-инструкции по сборке

Здесь находится QR-код для видео-инструкции по сборке.



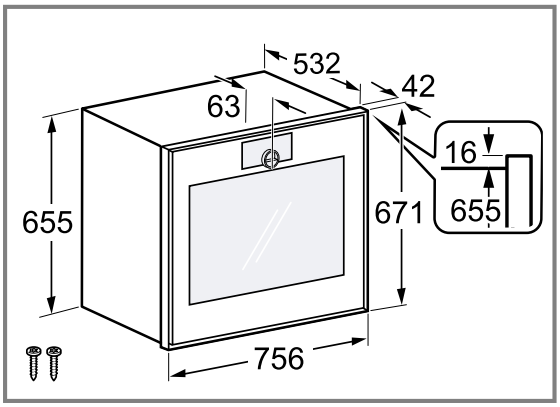
27.3 Указания по планировке

Здесь представлены указания по размещению дверных петель, угла открывания дверцы и выдвижных боковых ящиков.

- Сторону навешивания дверцы изменить нельзя.
- Расстояние от корпуса мебели до поверхности фасада дверцы составляет 42 мм.
- Учитывайте выступающую длину спереди для открывания боковых выдвижных ящиков.
- При планировании углового расположения учитывайте угол открывания дверцы не менее 97°.
- Розетка для подключения прибора должна находиться за пределами ниши для встраивания.

27.4 Размеры прибора

Здесь приведены размеры прибора



27.5 Принадлежности для установки

Используйте оригинальные принадлежности.

Принадлежности	Номер для заказа
Промежуточная полка	GA301010

27.6 Подготовка мебели

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

1. Убедитесь, что розетка для подключения прибора находится вне ниши для встраивания.
2. Выполните вырез в мебели и затем вставьте прибор.
3. После выполнения выреза удалите опилки.
   Опилки могут нарушить работу электрических элементов.
4. Незакрепленные модули прикрепите к стене с помощью обычного уголка .
5. Устанавливайте прибор на такой высоте, чтобы пользователь мог легко вынимать принадлежности.

27.7 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.
- ▸ Во избежание опасностей замена поврежденного сетевого кабеля данного прибора может быть выполнена только производителем или авторизованной им сервисной службой либо лицом, имеющим аналогичную квалификацию.

Следует обеспечить возможность отключения прибора от электросети в любой момент. Прибор можно подключать к сети только через правильно установленную розетку с заземляющим контактом.

- ▸ В стационарной электропроводке необходимо предусмотреть специальный выключатель для размыкания всех полюсов в соответствии с условиями категории перенапряжения III и правилами монтажа.
- ▸ Подключение установленного неподвижно электрооборудования должно производиться только квалифи-

цированным электриком. Мы рекомендуем установить устройство защитного отключения (УЗО) в электрической цепи снабжения приборов.

- Прибор соответствует классу защиты I, поэтому он должен эксплуатироваться только с подключенным заземляющим кабелем.
- Система защиты предохранителями настраивается в соответствии с показателями мощности, указанными на типовой табличке, и существующими местными требованиями.
- Прибор должен быть обесточен во время любых монтажных работ.
- Подключите прибор в соответствии со схемой подключения на задней стенке прибора. Неправильное подключение может стать причиной повреждения прибора.
- Для замены сетевого провода можно использовать только оригинальный сетевой провод. заказанным в сервисной службе.
- При установке обеспечьте защиту от прикосновения.

Сетевой провод без вилки с заземляющим контактом

Если прибор оснащен штепсельной вилкой с заземляющим контактом, соблюдайте данные указания.

Примечание: Подключение прибора без штепсельной вилки должен производить только квалифицированный специалист. В случае повреждений из-за неправильного подключения гарантийные обязательства теряют силу. В стационарной электропроводке необходимо предусмотреть разъединительное устройство в соответствии с правилами монтажа.

27.8 Установка прибора

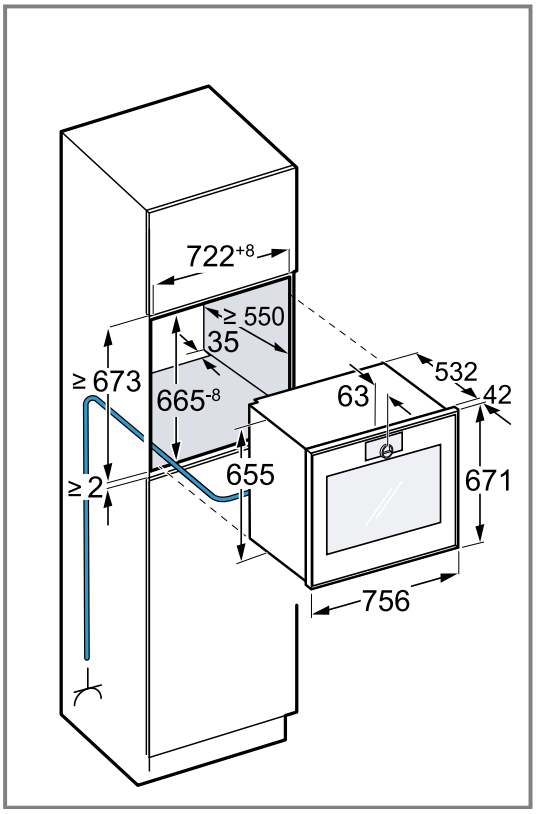
ВНИМАНИЕ

Остроконечными отвертками можно повредить панель управления.

- Используйте подходящую отвертку.
- Старайтесь не поцарапать панель управления.

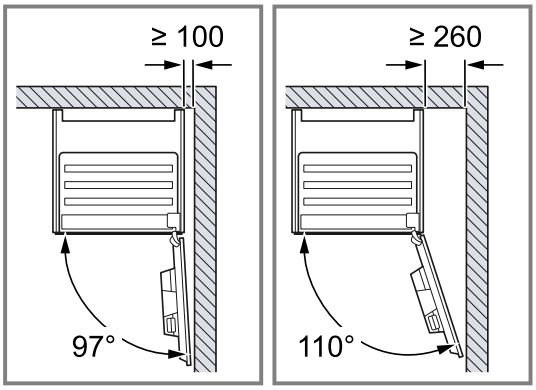
Примечание: Красная пластинка, выступающая из дверцы прибора, помогает при монтаже. Перед подключением к электросети потяните за красную пластинку, чтобы открыть дверцу прибора.

1. При установке в шкафу-колонне соблюдайте расстояния.
   - Соблюдайте размеры вырезов в мебели, указанные на промежуточной полке.

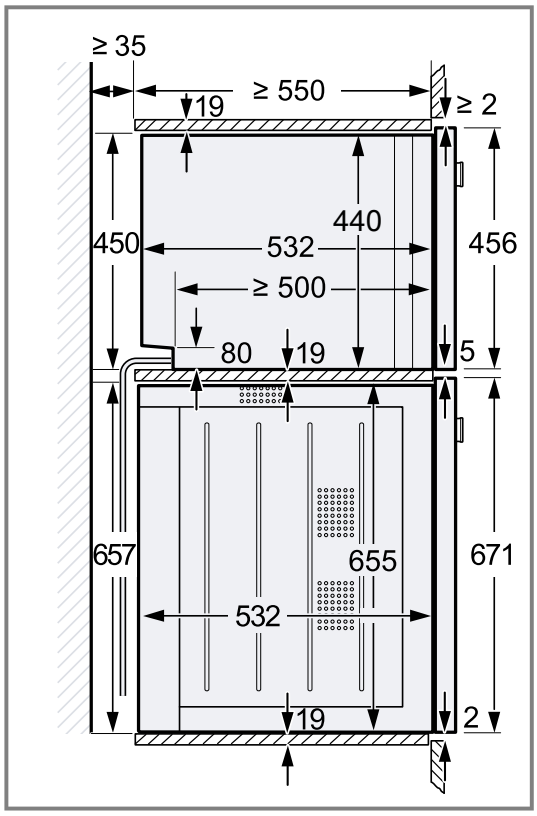


В зависимости от модели прибор может быть со штепсельной вилкой или без нее.

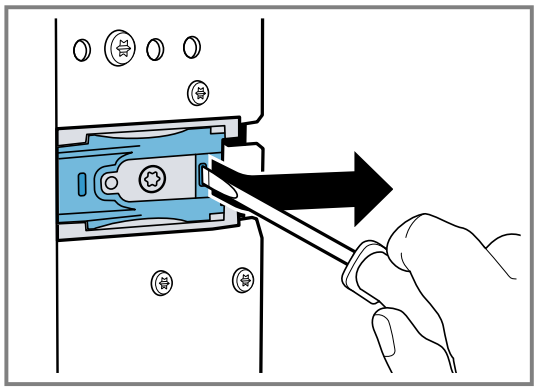
2. При установке возле стены учитывайте, что углы открывания дверцы прибора зависят от минимального расстояния до стены.



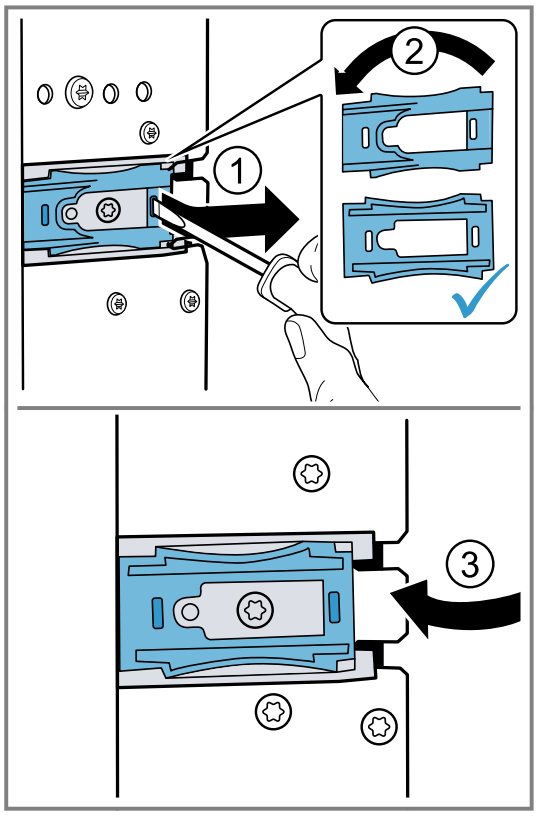
3. При установке 2 приборов друг над другом соблюдайте расстояния.
   - Убедитесь, что расстояние между прибором и стеной не менее 35 мм.



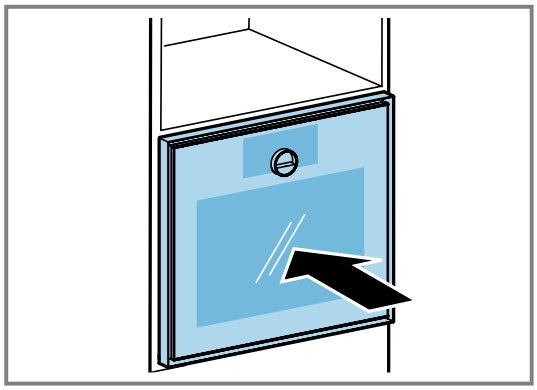
4. Если над прибором нет промежуточной полки, зафиксируйте прибор в мебели для встраивания от опрокидывания.
   - Закрепите два уголка из принадлежностей для установки GA301010 с обеих сторон мебели для встраивания.
   - Соблюдайте инструкции по установке уголков.
5. **Примечание:** Убедитесь, что вы отрегулировали все белые пластиковые элементы на приборе: слева и справа, сверху и снизу.
   Если толщина боковых стенок мебели составляет 16 мм, не снимайте белые пластиковые элементы.
   Белые пластиковые элементы помогают отцентровать прибор.
6. Если толщина боковых стенок мебели составляет 20 мм, снимите белые пластиковые элементы.



7. Если толщина боковых стенок мебели составляет 19 мм, снимите белые пластиковые элементы ①, поверните их на 180° ② и установите на место ③.

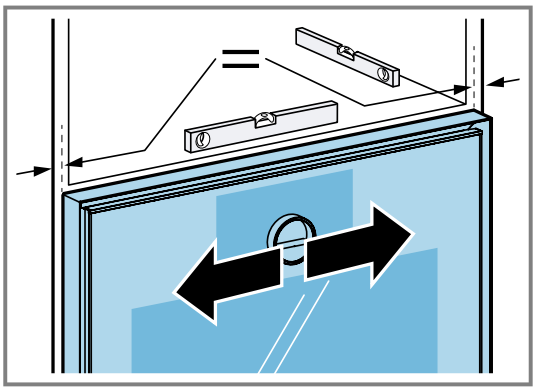


8. Полностью вставьте прибор в мебель для встраивания.
   - Не допускайте перегибания, защемления и соприкосновения сетевого кабеля с острыми кромками.

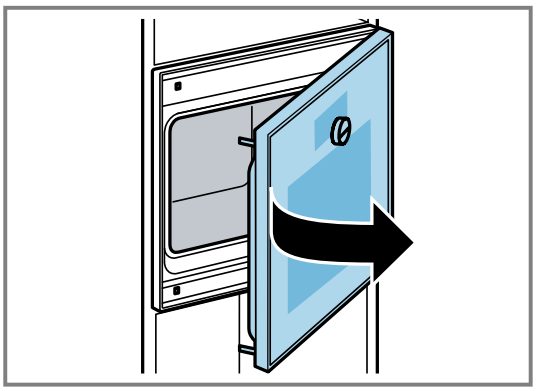


9. Выровняйте прибор по центру.
   Между прибором и фасадами прилегающей мебели должен быть зазор не менее 2 мм.

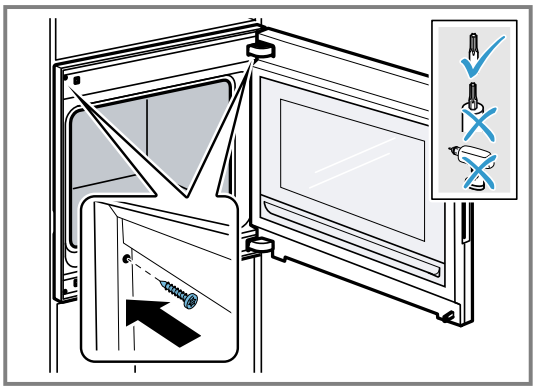
10. Выровняйте прибор по горизонтали с помощью уровня.



11. Откройте дверцу прибора.



12. Закрепите прибор прилагаемыми винтами.



13. Снимите транспортировочный фиксатор с дверцы.

27.9 Регулируемая промежуточная полка с уголками

Для вашего прибора доступна регулируемая промежуточная полка с уголками (GA301010).

ВНИМАНИЕ

Если установить на промежуточную полку с уголками слишком тяжелые приборы, она может деформироваться.

- ▸ Не устанавливайте промежуточную полку с уголками под духовым шкафом.

Если неправильно установить прибор на промежуточную полку GA301010, она может деформироваться.

- ▸ Не размещайте прибор на промежуточной полке в нише для встраивания под углом.
- ▸ Задвигайте прибор в шкаф-колонну параллельно боковым панелям ниши для встраивания.

Примечание: Не устанавливайте микроволновую печь под кофемашиной.

Устанавливайте промежуточную полку с уголками только:

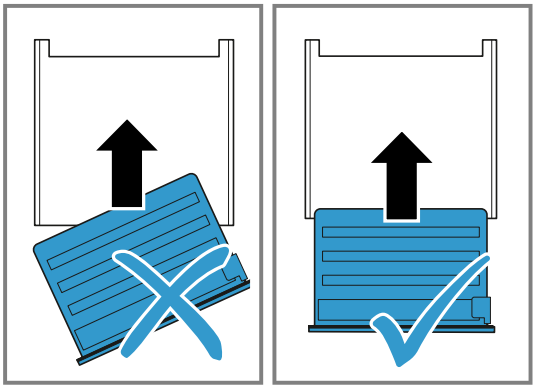
- под паровым духовым шкафом той же серии.
- под микроволновой печью этой же серии.
- под кофемашиной, которую вы размещаете над духовым шкафом той же серии.
- под кофемашиной, которую вы размещаете над паровым духовым шкафом той же серии.

Не устанавливайте промежуточную полку с уголками:

- под духовым шкафом.
- между двумя кофемашинами, которые предполагается разместить друг над другом.
- над паровым духовым шкафом этой же серии.

Установка прибора над промежуточными полками с уголками

- ▸ Не размещайте прибор под наклоном на промежуточной полке с уголками в нише для встраивания. Задвигайте прибор в шкаф-колонну параллельно боковым панелям ниши для встраивания.



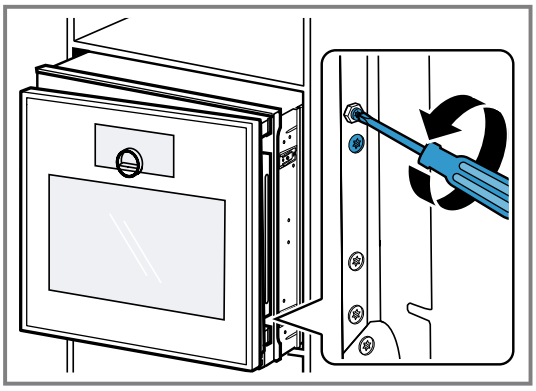
27.10 Регулировка дверцы прибора

Дверца прибора на момент поставки отрегулирована. Дополнительная регулировка обычно не требуется. При установке нескольких приборов рядом друг с другом или друг над другом, отрегулируйте дверцу прибора.

- Отрегулируйте дверцу прибора по высоте → *Страница 57*
- Изменение угла открывания дверцы → *Страница 58*

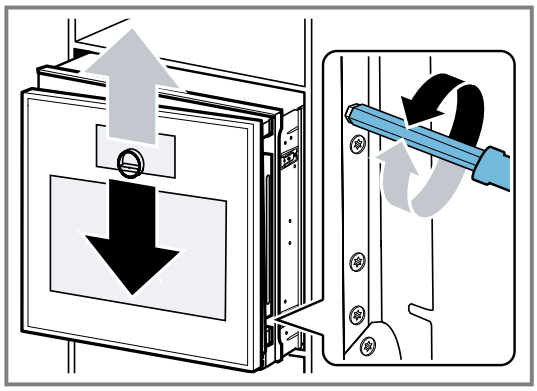
Регулировка дверцы прибора по высоте

1. Выдвиньте прибор из ниши для встраивания.
2. Ослабьте два винта на боковой стороне прибора.



3. Откройте дверцу прибора.

4. Вращайте шестигранный ключ влево или вправо, чтобы отрегулировать дверцу прибора по высоте.

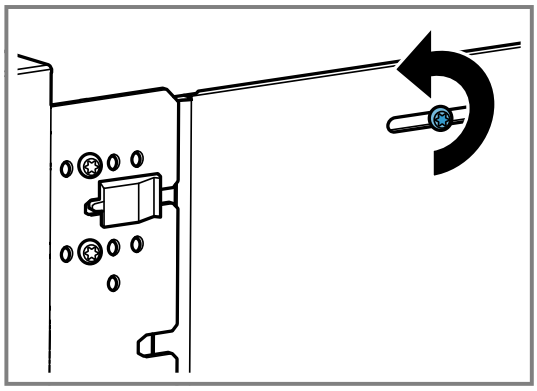


5. Закрутите два винта на боковой стороне прибора.
6. Задвиньте прибор обратно в нишу для встраивания.

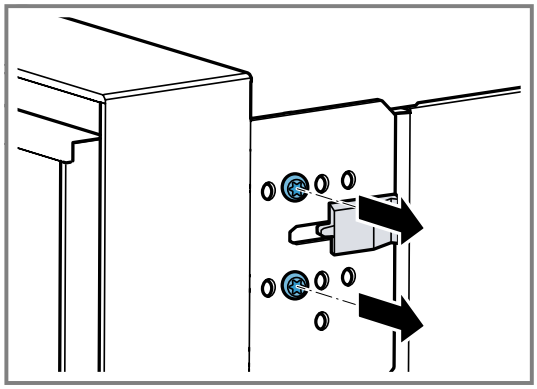
Изменение угла открывания дверцы

Дверца прибора имеет два угла открывания.

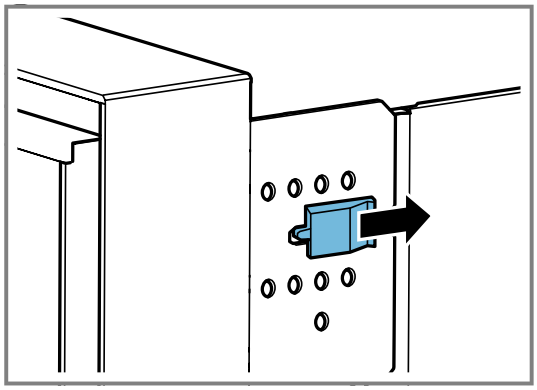
1. Немного выдвиньте прибор из ниши для встраивания.
2. Немного ослабьте винт с правой стороны, который находится дальше сзади на приборе.



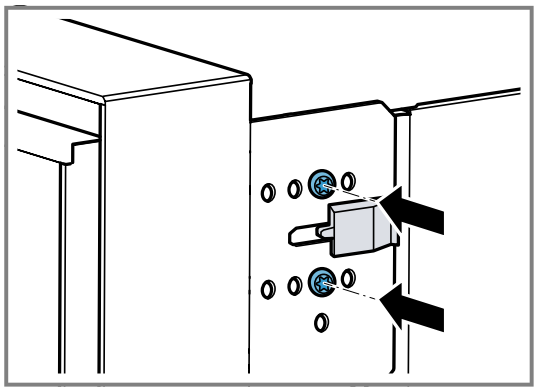
3. Отверните два винта, расположенных перед черным пластиковым элементом.



4. Сдвиньте черный пластиковый элемент вправо.



5. Заверните оба винта в отверстия на приборе, расположенные дальше справа.



Чем правее вкручены винты на приборе, тем меньше угол открывания дверцы.
При полностью сдвинутых вправо винтах угол открывания дверцы прибора составляет прим. 97°

27.11 Ввод прибора в эксплуатацию после монтажа

Требование: Прибор установлен и подключен.

1. Нажмите ⏻ на поворотном регуляторе.
✔ На дисплее прим. на 30 секунд отобразится логотип GAGGENAU и затем "Инициализация".
2. Установите язык.
3. Следуйте указаниям ассистента по установке на дисплее.
   ▸ Нажмите → или поверните поворотный регулятор.
4. Выполните установки для "Высота монтажа".
5. Изменение положения дисплея по горизонтали и вертикали в зависимости от условий монтажа или роста пользователя.
6. Выключите демонстрационный режим.

27.12 Комбинирование прибора с духовым шкафом-пароваркой

1. Комбинируйте только соответствующие приборы одной серии одного производителя.
2. Сначала установите духовой шкаф-пароварку.
3. Соблюдайте инструкцию по установке духового шкафа-пароварки.

27.13 Комбинирование прибора с кофемашиной

1. Комбинируйте только соответствующие приборы одной серии одного производителя.

2. Соблюдайте указания инструкции по монтажу кофемашины и промежуточной полки.
3. При установке двух приборов друг на друга рядом с кофемашиной вставьте промежуточную полку или металлические уголки между этими четырьмя приборами.

27.14 Комбинирование прибора со шкафом для подогрева посуды

ВНИМАНИЕ

Острые края прибора могут повредить переднюю панель шкафа для подогрева посуды.

- При установке прибора старайтесь не повредить переднюю панель шкафа для подогрева посуды.
- В целях защиты передней панели шкафа для подогрева посуды от повреждений перед установкой другого прибора откройте шкаф для подогрева посуды, накройте переднюю панель тканевой салфеткой и закройте шкаф.

1. Комбинируйте только соответствующие приборы одной серии одного производителя.
2. Сначала установите шкаф для подогрева посуды.
3. Соблюдайте инструкцию по монтажу шкафа для подогрева посуды.
4. В шкафу для встраивания духовой шкаф шириной 60 см устанавливается над шкафом для подогрева посуды.

27.15 Комбинирование прибора с микроволновой печью

1. Комбинируйте только соответствующие приборы одной серии одного производителя.
2. Сначала устанавливайте микроволновую печь, затем духовой шкаф.

27.16 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

9001954250 (060727) REG25
ru