Паровой шкаф

GS220100 GS221100 GS220130 GS221130





GAGGENAU

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



Содержание

РУКОВОДСТВО ПОЛЬЗОВАТЕЛЯ

1 Безопасность ... 2
2 Во избежание материального ущерба ... 5
3 Защита окружающей среды и экономия ... 6
4 Знакомство с прибором ... 6
5 Функции в приложении Home Connect ... 12
6 Аксессуары ... 13
7 Перед первым использованием ... 14
8 Стандартное управление ... 14
9 Функции таймера ... 16
10 Долговрем. таймер ... 18
11 Блокировка для безопасности детей ... 19
12 Избранное ... 19
13 Программы ... 20
14 Home Connect ... 21
15 Базовые установки ... 23
16 Очистка и уход ... 29
17 Устранение неисправностей ... 33
18 Утилизация ... 36
19 У вас все получится! ... 36
20 Информация по свободно распространяемому и открытому программному обеспечению .. 49
21 Сервисная служба ... 50
22 Сертификат соответствия ... 50

23 ИНСТРУКЦИЯ ПО МОНТАЖУ ... 51
23.1 Общие указания по монтажу ... 51

⚠ 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 недостатком 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.

EAC

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 13*

⚠ 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.

⚠ 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.
- ▸ Ни в коем случае не прикасайтесь к вентиляционным отверстиям.

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.

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ – Опасность ошпаривания!
Из открытой дверцы прибора может вырваться горячий пар. При определённой температуре он может быть не виден.
- ▸ Открывая дверцу, не стойте слишком близко к прибору.
- ▸ 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.
- ▸ В случае повреждения сетевого кабеля или соединительного кабеля данного прибора его необходимо заменить специальным сетевым кабелем или специальным соединительным кабелем, который можно приобрести у производителя или через его сервисную службу.
- ▸ Если сетевой кабель прибора будет поврежден, он должен быть заменен обученным специалистом.

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

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

Поврежденный прибор или поврежденный сетевой кабель являются источником опасности.
- ▸ Никогда не используйте 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 50*

⚠ 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 Пар

При использовании функции приготовления на пару соблюдайте эти указания.

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ – Опасность ошпаривания!
Горячий пар образуется в рабочей камере.
- ▸ Во время приготовления пищи с паром не суйте руки в рабочую камеру.

Будьте осторожны при вынимании из духовки принадлежностей с горячей жидкостью: жидкость может выплеснуться.
- ▸ Вынимая горячие принадлежности, используйте прихватки.

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ – Опасность пожара!
Пары воспламеняющихся веществ могут загореться в рабочей камере при взаимодействии с горячими поверхностями (взорваться). Дверца прибора может распахнуться. Из рабочей камеры могут вырваться горячий пар и языки пламени.
- ▸ Не наполняйте резервуар для воды легко воспламеняющимися жидкостями (например, алкогольными напитками).
- ▸ Наполните резервуар для воды водой или рекомендуемым нами средством для удаления известкового налета.

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ – Опасность ожога!
Во время работы может вырваться горячий пар.
- ▸ Не прикасайтесь к вентиляционным отверстиям.
- ▸ Не подпускайте детей близко к прибору.

1.7 Очистка

Соблюдайте данные указания по технике безопасности при очистке прибора.

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ – Опасность ошпаривания!
Таблетки для удаления накипи могут стать причиной химического ожога полости рта, глотки, глаз и кожи.
- ▸ Соблюдайте указания по технике безопасности на упаковке таблеток для удаления накипи.
- ▸ Избегайте контакта таблеток для удаления накипи с кожей.
- ▸ Храните таблетки для удаления накипи в месте, не доступном для детей.

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ – Опасность химического ожога!
Средство для удаления накипи может стать причиной химического ожога полости рта, глотки, глаз и кожи.
- ▸ Избегайте контакта средства для удаления накипи с кожей.
- ▸ Храните средство для удаления накипи в месте, не доступном для детей.
- ▸ Не глотайте средство для удаления накипи.
- ▸ Не допускайте контакта средства для удаления накипи с продуктами питания.

- Перед следующим использованием прибора тщательно вымойте резервуар для воды вручную или в посудомоечной машине.

2 Во избежание материального ущерба

2.1 Общая информация

ВНИМАНИЕ

Излишняя аккумуляция тепла может привести к повреждению прибора.

- Не ставьте ничего непосредственно на дно рабочей камеры.
- Не выстилайте дно рабочей камеры алюминиевой фольгой.
- Всегда ставьте посуду в лоток с отверстиями или на решетку.

Повреждение прибора в результате использования неподходящих жидкостей.

- Не используйте никакие другие жидкости, кроме воды.
- Используйте исключительно чистую, холодную водопроводную воду, смягченную воду или минеральную воду без газа.

Хлориды и кислоты оказывают разрушающее воздействие на поверхности из нержавеющей стали.

- Всегда сразу удаляйте остатки соли, острых соусов, например кетчупа или горчицы, соленых блюд, например жаркого из обработанных ингредиентов, или других блюд с содержанием хлоридов или кислот.

Алюминиевая фольга на стекле дверцы может вызвать изменение цвета стекла.

- При использовании алюминиевой фольги в рабочей камере следите, чтобы она не касалась стекла дверцы.

Фруктовый сок может привести к образованию стойких пятен в рабочей камере.

- Всегда сразу удаляйте фруктовый сок.
- Вытирайте сначала влажной, а затем сухой салфеткой.

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.

Ржавеющие материалы могут вызвать коррозию в рабочей камере.

- Используйте в рабочей камере только оригинальные принадлежности.
- Не используйте эмалированные противни или поддоны для гриля.
- Ни в коем случае не используйте подносы или столовые приборы, которые могут ржаветь.

Не оригинальные мелкие детали могут повредить прибор.

- Используйте только оригинальные мелкие детали, например гайки с накаткой.
- При необходимости закажите мелкие детали в нашей службе поставки запчастей.

Высокая температура может повредить лоток из нержавеющей стали.

- Нагревайте лоток из нержавеющей стали только до 230 °C.
- Не используйте лоток из нержавеющей стали в духовом шкафу.

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.

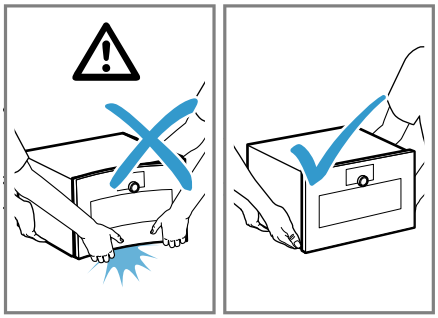
Если уплотнитель дверцы сильно загрязнён, дверца во время использования не будет плотно закрываться. Это может привести к повреждению поверхности прилегающей к прибору мебели.

- 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.

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.

2.2 Пар

ВНИМАНИЕ

Стекающие жидкости могут повредить рабочую камеру.

- Для сбора стекающих жидкостей при приготовлении на пару с использованием лотка с отверстиями всегда дополнительно подставляйте под него лоток без отверстий.

Посуда со следами коррозии может стать причиной появления ржавчины в рабочей камере. Даже маленькие пятна ржавчины могут вызвать коррозию в рабочей камере.

- Не используйте посуду со следами коррозии.

Скопление горячей воды в резервуаре может повредить паровую систему.

- Заливайте в резервуар только холодную воду.

Попадание раствора для удаления накипи на панель управления или другие легко повреждаемые поверхности приводит к их повреждению.
- Сразу смойте раствор для удаления накипи водой.

2.3 Очистка

ВНИМАНИЕ
Накипь может повредить прибор.
- Регулярно очищайте прибор от накипи.

Применение неподходящего средства для удаления накипи может привести к повреждению прибора.
- Используйте только рекомендованные таблетки для удаления накипи.

При неправильном уходе за прибором в рабочей камере может возникнуть коррозия.
- Соблюдайте инструкции по уходу и очистке прибора. → *"Очистка и уход", Страница 29*
- Очищайте рабочую камеру сразу после остывания после каждого использования прибора.
- Просушите рабочую камеру после очистки.

Таблетка для удаления накипи может стать причиной повреждения рабочей камеры.
- Используйте таблетки для удаления накипи только с программой удаления накипи.
- Вложите таблетку для удаления накипи в резервуар для воды.
- Ни в коем случае не кладите таблетки для удаления накипи в рабочую камеру и не нагревайте их в рабочей камере.

Высокая температура может стать причиной повреждения резервуара для воды.
- Не сушите резервуар для воды в горячей рабочей камере.

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.

При приготовлении на пару готовьте на нескольких уровнях одновременно.
- ✔ На пару можно готовить различные блюда одновременно без передачи вкуса. При блюдах с различным временем приготовления сначала поставьте блюдо с самым длительным временем приготовления.

Готовьте несколько блюд одно за другим или одновременно.
- ✔ Рабочая камера уже разогрета после первого приготовления, за счет чего уменьшается время приготовления второго блюда.

Во время приготовления старайтесь реже открывать дверцу прибора.
- ✔ Так лучше сохраняется температура в рабочей камере и не требуется дополнительная энергия на поддержание температуры прибора.

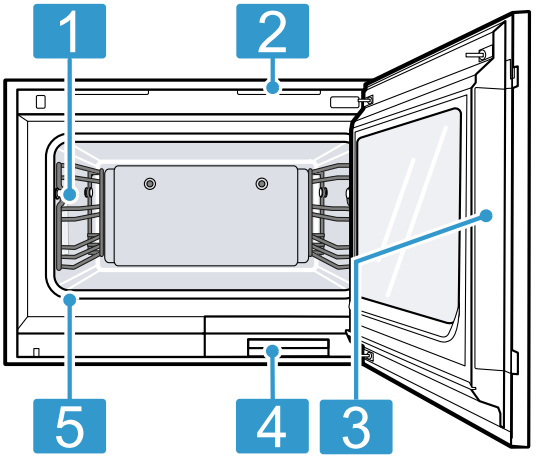
Неиспользуемые принадлежности необходимо убирать из рабочей камеры.
- ✔ Избыточное количество принадлежностей увеличивает энергопотребление при нагревании.

Продукты глубокой заморозки следует размораживать перед приготовлением.
- ✔ Таким образом энергия не будет расходоваться на размораживание.

4 Знакомство с прибором

4.1 Прибор

Здесь приведен обзор составных частей прибора.



1	Освещение рабочей камеры

2	Вентиляционные прорези
3	Поверхность, предусмотренная для открывания дверцы
4	Резервуар для воды
5	Уплотнитель дверцы

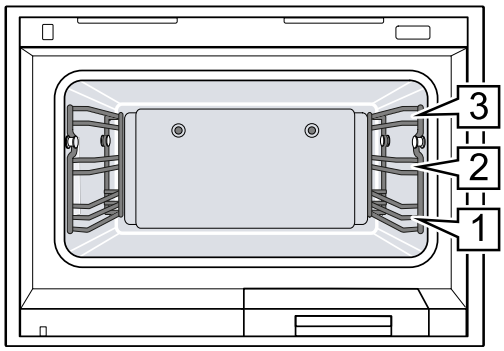
4.2 Рабочая камера

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

ВНИМАНИЕ
Аккумуляция тепла может привести к повреждению прибора.
- Следите за тем, чтобы дно рабочей камеры всегда оставалось свободным.
- Не ставьте посуду непосредственно на дно рабочей камеры.
- Не накрывайте дно рабочей камеры фольгой.
- Всегда ставьте посуду на решетку или в лоток с отверстиями.

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

Самый нижний уровень состоит из двух уровней установки противня. Таким образом вы можете, например, при размораживании подставить лоток без отверстий под лоток с отверстиями для сбора образующейся жидкости.
Одновременно можно использовать до трех уровней установки.
Всегда открывайте дверцу прибора до упора. В этом положении дверца открытая дверца прибора самопроизвольно не захлопывается.



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.

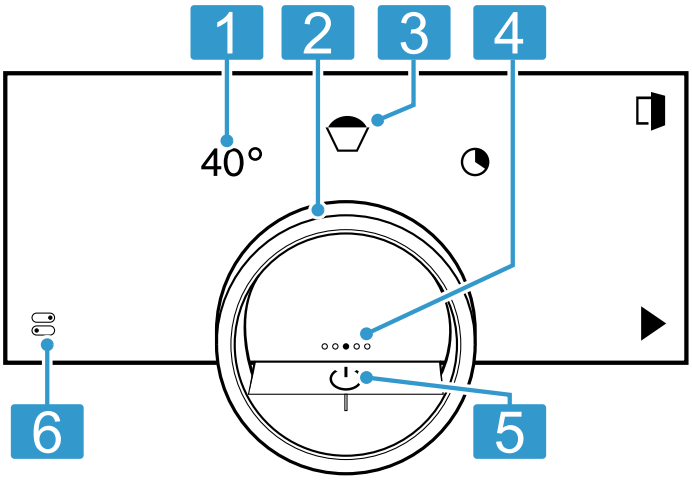
При включении прибора включается освещение рабочей камеры.
→ *"Включение и выключение освещения рабочей камеры", Страница 16*
В большинстве режимов работы освещение рабочей камеры остается включенным.
Включение освещения рабочей камеры во время работы прибора можно задать в базовых установках → *Страница 23*. 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 Резервуар для воды

Прибор имеет резервуар для воды максимальной емкостью 1,7 литра.
Резервуар для воды виден при открытой дверце прибора.

4.5 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.

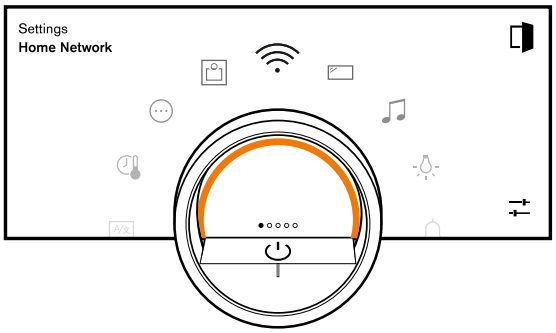


1	Символы	Отображение установок, а также включение и выключение функций.
2	Поворотный регулятор	Поворотный регулятор предназначен для изменения установок.
3	Положение на 12 часов	Положение на 12 часов показывает текущее выбранное значение функции, которое вы хотите изменить поворотным регулятором. При 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 ▪ Уровень наполнения резервуара для воды 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.

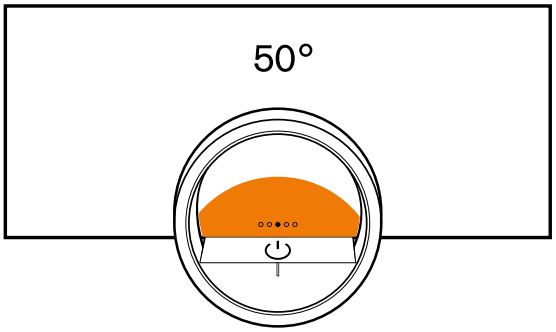
Вращение	Навигация по круговым меню или меню-спискам: ▪ для увеличения значений вращайте поворотный регулятор вправо. ▪ для уменьшения значений вращайте поворотный регулятор влево. ▪ Для уменьшения значений с большим шагом быстро вращайте поворотный регулятор вправо или влево.

В базовых установках →*Страница 23*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.



Размер сектора круга оранжевого цвета увеличивается по мере работы таймера.
Если время приготовления не установлено, 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 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 15*
⊜	Вход в центр управления →*Страница 16*
	Редактирование установок
	Запрос дополнительной информации →*Страница 16*
	Сохранение «Избранного» →*"Избранное", Страница 19*

Символ	Функция
	Редактирование «Избранного»
	Удаление «Избранного»
	Просмотр рекомендации по программам →*Страница 20*
	Старт
	Пауза или стоп
	Переход к следующему шагу
	Переход к следующему шагу
	Переход назад или применение установок
	Дальше
	Подтвердить
	Сбросить
	Отменить

Функции таймера

Символ	Функция
	Вызов меню таймера →*Страница 17*
	Вызов долговременного таймера →*Страница 18*
	Изменение окончания времени приготовления →*Страница 17*
	Сброс переноса времени окончания приготовления → *"Отмена переноса окончания времени приготовления", Страница 18*

Управление установками с помощью центра управления

Символ	Функция
	Автоматическое открывание дверцы прибора по окончании процесса приготовления →*Страница 15*
	Активация блокировки для безопасности детей →*Страница 19*
	Включение и выключение освещения рабочей камеры →*Страница 16*
	Запуск функций приложения Home Connect вручную "Дист.запуск" → *"Запуск функций с помощью Home Connect через ручной 'Дист.запуск'", Страница 22*
	Home Connect Вызов настроек → *"Установки Home Connect", Страница 21*

Очистка и уход

Символ	Функция
	Программа очистки →*Страница 31*
	Программа удаления накипи →*Страница 31*

Статус

Символ	Функция
	Дистанционный запуск →*Страница 22*
	Индикация состояния процесса нагрева
	Индикация процесса остывания
	Предварительная или последующая промывка
	Прибор находится в демонстрационном режиме →*Страница 35*
	Резервуар для воды отсутствует
	Резервуар для воды заблокирован

Статус в центре управления

Символ	Функция
	Соединение с роутером: устойчивое → *"Home Connect", Страница 21*
	Сигнал роутера: нормальный → *"Home Connect", Страница 21*
	Сигнал роутера: слабый → *"Home Connect", Страница 21*
	Соединение с роутером отсутствует. → *"Home Connect", Страница 21*
	Прибор подключен к роутеру. Подключение к серверу Home Connect отсутствует. → *"Home Connect", Страница 21*
	Статус обновления ПО
	Резервуар для воды отсутствует
	Резервуар для воды: 0,0–0,3 л
	Резервуар для воды: 1,4–1,7 л
	Резервуар для воды: 0,4–0,7 л
	Резервуар для воды: 0,8–1,0 л
	Резервуар для воды: 1,1–1,3 л

Индикации прибора

Здесь приводится обзор индикаций прибора.

Индикации прибора	Применение	Индикация положения
Настройки	▪ Изменение базовых установок →*Страница 23* ▪ Изменение Home Connect установок →*Страница 21*	●○○○○

Индикации прибора	Применение	Индикация положения
Режимы и сервис	▪ Запуск программы очистки →*Страница 31* ▪ Запуск программы удаления накипи →*Страница 31* ▪ Запуск просмотра краткого руководства →*Страница 16*	○●○○○
Ручное управление	Установка температуры, вида нагрева и функции таймера	○○●○○
Избранное	Вызов «Избранного» →*Страница 19*	○○○●○
Программы	Вызов рекомендаций по установкам →*Страница 20*	○○○○●

Рекомендация: В базовых установках →*Страница 23* 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

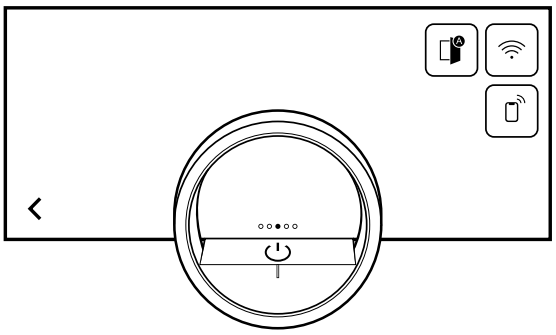
Форма отображения

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	За несколько минут до окончания процесса приготовления оставшееся время приготовления отображается в увеличенном масштабе в центре дисплея. 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 23*.

Центр управления

Через центр управления ⊜ доступны функции, которые отображаются в статусной строке только в виде символов. 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.

4.6 Виды нагрева

Здесь приведен обзор видов нагрева и рекомендации по их использованию.

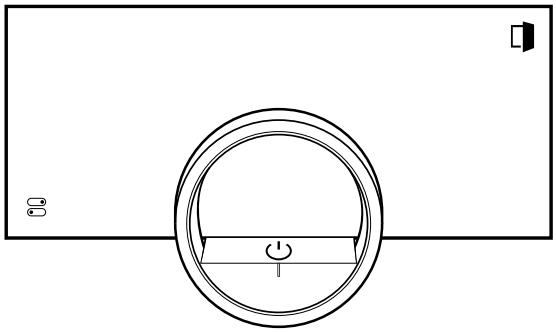
Условные обозначения	Функция/вид нагрева	Температура/установка	Использование
100%	влажность 100%	30-100 °C	Приготовление на пару при 90–100 °C: блюда полностью окружаются паром и готовятся в щадящем режиме без пересушивания. Для овощей, рыбы, птицы.

Условные обозначения	Функция/вид нагрева	Температура/установка	Использование
	Пригот. по технологии сувид	50–95 °C	Приготовление вакуумированных блюд на пару с точным поддержанием температуры в диапазоне 50–95 °C. Обеспечивает оптимальное сохранение питательных веществ и вкусовых качеств. Для мяса, рыбы, овощей и десертов. Температура приготовления должна быть всего на 1–2 °C выше нужной внутренней температуры. Поэтому время приготовления относительно длительное и в то же время передержать блюдо практически невозможно. Мясо и овощи после приготовления по технологии су-вид можно слегка обжарить, рыбу лучше обжаривать до приготовления. При надлежит соблюдать особые требования к гигиене продуктов питания.
	Низкотемперат. приготовл. на пару	70–90 °C	Медленное приготовление мяса, птицы и рыбы в щадящем режиме на пару при 70–90 °C для получения особенно нежных блюд. Мясо и птицу перед приготовлением немного обжарьте и заверните в фольгу. Рыба готовится на пару без фольги.
	Функция приготовления опары	30–50 °C	Оптимальные условия, при которых тесто быстро поднимается и не пересыхает. Для дрожжевого теста и теста на закваске.
	Размораживание	40–60 °C	Оптимальные условия для бережного размораживания продуктов без пересушивания. Для жаркого, рыбы, овощей.
	Подогрев	60–100 °C	Для бережного разогревания готовых блюд. Направленный пар не высушивает блюдо.

4.7 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 23* можно дополнительно задать отображение логотипа GAGGENAU.
Если прибор подключен к приложению Home Connect, на дисплее отображается .
→ *"Home Connect", Страница 21*

Расстояние, на котором распознается пользователь, зависит от выбранных базовых установок.
В режиме энергосбережения с распознаванием пользователя яркость дисплея уменьшается. Яркость индикаций зависит от угла зрения.



4.8 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 23* 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 21*

4.9 Всплывающие указания

Всплывающие указания содержат пояснения к текущим функциям.
В базовых установках →*Страница 23* можно активировать или деактивировать функцию "Всплывающие подсказки".

4.10 Краткие руководства

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

4.11 Охлаждающий вентилятор

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

4.12 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.
Если вы установили время приготовления, то использовать прибор с видом нагрева "Пригот. по технологии сувид" можно не более 72 часов.
При программировании с помощью функции Долговременный таймер →*Страница 18* прибор может проработать до 74 часов.

4.13 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.

4.14 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 23*.

4.15 Блокировка дверцы

Функция "Блокировка дверцы" предупреждает случайное открывание дверцы прибора. Это особенно удобно при установке прибора ниже уровня столешницы.
В базовых установках →*Страница 23* 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 15*

5 Функции в приложении Home Connect

Приложение Home Connect предлагает различные функции и преимущества.

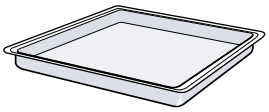
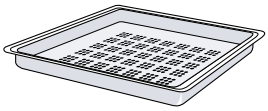
- Контролируйте процесс приготовления, например, оставшееся время приготовления или текущую внутреннюю температуру.
- Запускайте и останавливайте режим нагрева или программу или изменяйте установки.
- Выполните важные обновления программного обеспечения прибора.
- Найдите оптимальные настройки или программу 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
Решетка		▪ Посуда ▪ Формы для запеканки
Лоток из нержавеющей стали, без отверстий		▪ Приготовление риса, круп и бобовых ▪ Сбор стекающей жидкости при приготовлении на пару и размораживании
Лоток из нержавеющей стали, с отверстиями		▪ Приготовление овощей и рыбы на пару ▪ Выжимание сока из ягод ▪ Размораживание

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
Лоток из нержавеющей стали, с отверстиями	BA220370
Лоток из нержавеющей стали, без отверстий	BA220360
Набор из 4 таблеток для удаления накипи	00312528
Лоток из нержавеющей стали, GN 1/3, без отверстий, глубина 40 мм, объем 1,5 л	GN114130
Лоток из нержавеющей стали, GN 1/3, с отверстиями, глубина 40 мм, объем 1,5 л	GN124130
Лоток из нержавеющей стали, GN 2/3, без отверстий, глубина 40 мм, объем 3 л	GN114230
Лоток из нержавеющей стали, GN 2/3, с отверстиями, глубина 40 мм, объем 3 л	GN124230

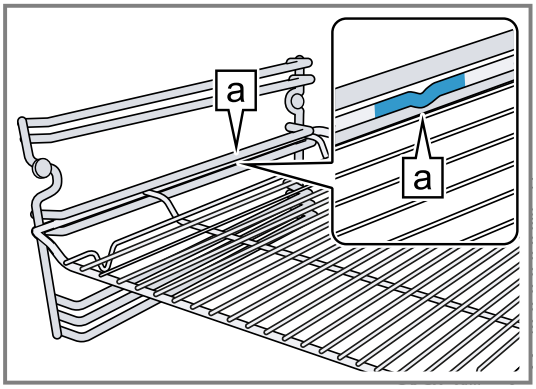
6.2 Установка принадлежностей в рабочую камеру

Решетка и лоток с отверстиями оснащены функцией фиксации. Чтобы защита от опрокидывания функционировала, следите за правильностью установки решетки и лотка с отверстиями в рабочую камеру. Функция фиксации недоступна для лотка без отверстий.

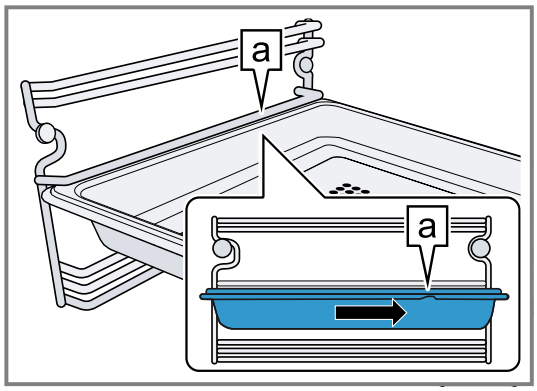
ВНИМАНИЕ
Принадлежности могут опрокинуться.
▸ Не устанавливайте принадлежности между уровнями установки противня.

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

1. При установке решетки убедитесь, что фиксирующий выступ [a] находится сзади и направлен вниз.



2. Убедитесь, что защитная дуга решетки расположена сзади и обращена вверх.
3. При установке лотка с отверстиями убедитесь, что фиксирующий выступ [a] обращен вверх.



Функция фиксации препятствует опрокидыванию принадлежностей при выдвигании.

Примечание: Для полного выдвигания немного приподнимите принадлежности.
Выньте из рабочей камеры принадлежности, которые не будут использоваться в данном режиме.

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 формата времени суток
- Установка времени суток

В дальнейшем все установки можно изменять в базовых установках →*Страница 23*.
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.
✔ Прибор запускает процесс промывки.
✔ На дисплее отображается индикация прибора, выбранная в базовых установках →*Страница 23* 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.

8 Стандартное управление

8.1 Включение прибора

1. Для выхода из режима энергосбережения →*Страница 11*, 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 23* 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 установ-

ках →*Страница 23* в качестве начальной, и затем индикация режима энергосбережения.

8.2 Открывание дверцы прибора

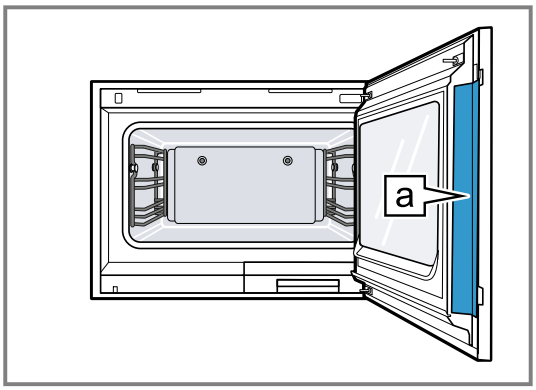
⚠ **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ – Опасность ожога!**
Внутренняя сторона дверцы прибора при работе сильно нагревается.
- Во время или после завершения работы прибора касаться дверцы можно только в предусмотренном месте сбоку.
- Всегда открывайте дверцу прибора до упора.

⚠ **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ – Опасность ошпаривания!**
Из открытой дверцы прибора может вырваться горячий пар. При определённой температуре он может быть не виден.
- Открывая дверцу, не стойте слишком близко к прибору.
- Осторожно открывайте дверцу прибора.
- Не подпускайте детей близко к прибору.

1. Нажмите ⍞.
   - Если в базовых установках →*Страница 23* активирована функция "Блокировка дверцы", переместите ползунковый регулятор в другой конец.

✔ Дверца прибора откроется.

2. Прикоснитесь к дверце прибора только в указанном месте ⓐ 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 15*

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 15*
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 15*

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 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.

Примечание: Дверца прибора открывается также при активированной блокировке для безопасности детей →*Страница 19* или активном блокираторе дверцы →*Страница 12*.

8.7 Деактивация автоматического открывания дверцы прибора

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

8.8 Прерывание и возобновление режима работы

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

8.9 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 12* информирует об активации функции.

8.10 Включение и выключение освещения рабочей камеры

1. Нажмите ⊜.
2. Нажмите ☼.

8.11 После каждого использования

Также просушите рабочую камеру, чтобы влага не осталась в приборе и не стала причиной появления неприятных запахов.

⚠ **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ – Опасность ошпаривания!**
Из открытой дверцы прибора может вырваться горячий пар. При определённой температуре он может быть не виден.
- ▸ Открывая дверцу, не стойте слишком близко к прибору.
- ▸ Осторожно открывайте дверцу прибора.
- ▸ Не подпускайте детей близко к прибору.

Просушка рабочей камеры

1. После остывания прибора удалите остатки пищи и загрязнения из рабочей камеры.
Позднее удалить пригоревшие остатки пищи и загрязнения будет значительно труднее.
2. Очистите и насухо вытрите остывшую рабочую камеру мягкой салфеткой.
3. Насухо вытрите конденсат (при наличии) на мебели и ручках.

8.12 Выключение прибора

- ▸ Нажмите ⏻ на поворотном регуляторе.
В зависимости от вида нагрева может быть слышен характерный шум автоматического процесса промывки.
✔ Прибор переходит в режим энергосбережения.

8.13 Включение прибора после автоматического отключения

Требование: После длительной эксплуатации функция автоматического отключения →*Страница 12* отключила прибор.
- ▸ Нажмите ⏻ на поворотном регуляторе.

8.14 Отображение информации

- ▸ Нажмите ⓘ.
✔ На дисплее отображается информация о выбранной функции.
→ *"Дополнительная информация", Страница 11*

8.15 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 <.

8.16 Использование краткого руководства

1. Выберите индикацию прибора "Режимы и сервис".
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.

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 "Пригот. по технологии сувид" максимальное время приготовления составляет 72 часа.
В течение времени приготовления можно изменять вид нагрева и температуру.

Установка времени приготовления

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 15*
- ✔ 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 "Пригот. по технологии сувид" максимальное время приготовления составляет 72 часа.
В гигиенических целях при виде нагрева "Пригот. по технологии сувид" перенос окончания времени приготовления невозможен.
Следите за тем, чтобы скоропортящиеся продукты не оставались в приборе слишком долго.

Изменение окончания времени приготовления

1. Установите блюдо в рабочую камеру.
2. Нажмите ◔.
- ✔ На дисплее отображается h : min для часов и минут.

3. Установите время приготовления. →*Страница 17*
✔ 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 15*
✔ 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

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.
Если активна функция "Долговрем. таймер", то прибор не нагревается и освещение рабочей камеры остается выключенным даже при открывании дверцы прибора.
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".

10.1 Открывание функции "Долговрем. таймер"

Требование: Функция "Долговрем. таймер" установлена на «Вкл» в базовых установках →*Страница 23*.
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 23*.
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 ◔.

10.3 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.

10.4 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.

10.5 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 23* 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 Избранное

В индикации прибора "Избранное" можно сохранить любимые комбинации вида нагрева, температуры и 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 20*

12.1 Создание первой записи в «Избранном»

Примечание: 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 ✓.

12.2 Выбор «Избранного»

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

12.3 Переименование «Избранного»

Требование: «Избранное» выбрано.
→ *"Выбор «Избранного»", Страница 19*

1. Нажмите ⎚.
2. Введите название в «Избранном».
3. Нажмите ✓ для подтверждения.

12.4 Запуск «Избранного»

Требование: «Избранное» выбрано.

→ *"Выбор «Избранного»", Страница 19*

▸ Запустите программу нажатием ▸.

12.5 Изменение «Избранного»

Доступность установок зависит от выбранного вами «Избранного».

Требования

- «Избранное» выбрано.
  → *"Выбор «Избранного»", Страница 19*
- «Избранное» остановлено.

1. Измените выбранные установки, например, температуру, вид нагрева или время приготовления.
   Функция "Автом. открыв. дверцы по оконч. процесса" доступна.
   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.

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».

12.6 Удаление «Избранного»

Требование: «Избранное» выбрано.

→ *"Выбор «Избранного»", Страница 19*

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

13 Программы

В индикации прибора "Программы" находятся рекомендации по настройке.

13.1 Советы по установкам

В рекомендациях по установкам определяется оптимальный вид нагрева.
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.
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.
- 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 19* 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.

Требование: Температура, вид нагрева и время приготовления установлены.

1. Нажмите ☐.

✔ На дисплее отображается индикация прибора "Избранное".

2. Нажмите ✎.
3. С помощью клавиатуры введите название.
4. Нажмите ✓.
   Установки сохраненной позиции "Избранное" можно изменить только через приложение Home Connect.

14 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.

14.1 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.

14.2 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 установ-

ках →*Страница 23*, 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 23*, в "Дист.запуск", выбрать установку "Постоянный", можно запускать прибор и управлять им в любое время без предварительной разблокировки.
Если в базовых установках →*Страница 23* вы выберите для "Дист.запуск" установку "Ручной", то для запуска функции прибору потребуется разрешение через центр управления.
В базовых установках →*Страница 23* через "Данные сети" можно вывести на дисплей информацию о сети.
В базовых установках →*Страница 23* через "Сброс сетевых учетных данных" можно в любое время удалить с прибора все данные для доступа к сети.

14.3 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.

14.4 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.

14.5 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.

14.6 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".

14.7 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 функцию "Долговрем. таймер" без цикла нагрева.

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

14.8 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.

14.9 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" без цикла нагрева. Запуск с задержкой по времени через приложение Home Connect невозможен.

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

→ *"Индикация 'Долговрем. таймер' с помощью приложения Home Connect", Страница 22*

1. В разделе «Вид нагрева» выберите функцию "Долговрем. таймер" без цикла нагрева.
2. Нажмите «Далее».
3. Выберите период времени.
4. Нажмите «Готово».
5. Нажмите «Запуск».

14.10 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.

14.11 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.

15 Базовые установки

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

15.1 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 **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 21*
		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 22*
		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

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

Символ	Базовая установка	Установка	Выбор	Применение
	Дисплей	Яркость	▪ 1 ▪ 2 ▪ 3 ▪ 4 [1] ▪ 5 ▪ 6	Ступенчатая регулировка яркости
		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 11*
		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 19* в центре управления
		Блокировка дверцы	▪ Включено ▪ Выкл. [1]	Активация и деактивация блокиратора дверцы

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

Символ	Базовая установка	Установка	Выбор	Применение
				Примечание: Блокиратор дверцы →*Страница 12* предупреждает случайное открывание дверцы прибора. Это особенно удобно при установке прибора ниже уровня столешницы.
		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 11*. При отключении функции символ и дополнительная информация на дисплее не отображаются.
		Всплывающие подсказки	▪ Вкл [1] ▪ Выкл.	Отображение и скрытие всплывающих указаний → *Страница 12*

[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
		Единица объема	▪ "Метрическое": "ml/l" [1] ▪ "Имперская": "fl oz"	Установка единицы объема
	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	Выбор индикации, которая будет появляться на дисплее после включения
		Таймер обратного отсчета	▪ Вкл [1] ▪ Выкл.	Установка накопительного таймера времени приготовления **Примечание:** Текущее время приготовления увеличивается автоматически, если время приготовления не было сохранено.

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

Символ	Базовая установка	Установка	Выбор	Применение
		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.
		Базовая информация о приборе	Добавить	Запуск вводной информации о приборе **Примечание:** Вводная информация содержит краткое описание основных функций.

15.2 Изменение базовых установок

1. Проводите пальцем слева направо, пока на дисплее не появятся базовые установки →*Страница 23*.
✔ 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 <.

16 Очистка и уход

16.1 Моющие средства

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

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

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

⚠ **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.

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

Подходящие чистящие 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
Внутренние стенки рабочей камеры	▪ Горячий мыльный раствор	Очистите с помощью мягкой тряпочки, а затем вытрите досуха. Подходящий для прибора очиститель для нержавеющей стали можно приобрести через сервисную службу или в интернете. Чтобы предотвратить коррозию, сразу же удаляйте пятна извести, жира, крахмала и яичного белка с поверхностей из нержавеющей стали. Под такими пятнами может возникать коррозия. Не используйте спреи для духовых шкафов или другие агрессивные очистители для духовых шкафов, а также абразивные чистящие средства. Не подходят железные мочалки, грубые и жесткие губки. Все эти средства царапают поверхность. Всегда просушивайте рабочую камеру после очистки. **Примечание:** Остатки чистящих средств при нагревании ведут к образованию трудноудаляемых пятен. Перед сушкой рабочей камеры тщательно удалите остатки очистителей или средств по уходу чистой водой.
Лёгкая степень загрязнения рабочей камеры	▪ Помощь в очистке	Программа очистки →*Страница 31* позволяет растворить стойкие загрязнения в рабочей камере и облегчить процесс очистки.
Сильно загрязненная рабочая камера	▪ Чистящий гель-спрей для духового шкафа	Чистящий гель-спрей для духового шкафа можно приобрести в сервисной службе или в интернет-магазине. ▪ Не распыляйте гель в выходные отверстия для пара на задней стороне рабочей камеры. ▪ Не допускайте попадания геля на уплотнители дверцы и лампочку. ▪ Не оставляйте распыленный гель более чем на 12 часов. ▪ Не наносите на теплые поверхности. ▪ Тщательно смойте водой. ▪ Соблюдайте инструкции производителя.
Стеклянный колпак лампочки в рабочей камере	▪ Горячий мыльный раствор	Очистите с помощью тряпочки для мытья.
Резервуар для воды	▪ Горячий мыльный раствор ▪ Посудомоечная машина	Чтобы удалить остатки моющего средства после очистки, тщательно промойте элементы чистой водой. При необходимости промойте в посудомоечной машине. Снимите крышку и положите перевернутый резервуар для воды в посудомоечную машину. **Примечание:** Перед установкой крышки убедитесь, что впускной шланг не загрязнен. → *"Проверка резервуара для воды", Страница 35* После очистки оставьте резервуар для воды сохнуть с открытой крышкой.
Выдвижные решетки	▪ Посудомоечная машина ▪ Горячий мыльный раствор	**Примечание:** При необходимости снимите выдвижные решетки для очистки. → *"Снятие выдвижных решеток", Страница 32*

Область	Подходящие моющие средства	Указания
		При сильном загрязнении размочите и используйте щетку.
Лоток, решетка	▪ Посудомоечная машина ▪ Горячий мыльный раствор	Пригоревшие остатки размочите в воде и удалите щеткой. Светлые пятна на нержавеющей стали возникают из-за остатков яичного белка. Такие пятна удаляйте с помощью лимонного сока. Тщательно промойте чистой водой.

16.2 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.

16.3 Помощь в очистке

Программа очистки позволяет растворить стойкие загрязнения в рабочей камере и облегчить процесс очистки.
Всегда дожидайтесь окончания программы очистки. Отменить программу очистки нельзя.

Подготовка для программы очистки

Требование: Температура рабочей камеры составляет менее 40 °C.
1. Выньте все принадлежности из рабочей камеры.
2. Выньте выдвижные решётки из рабочей камеры. → *Страница 32*
3. Очищайте принадлежности и выдвижные решетки отдельно.
4. Удалите грубые загрязнения.
5. Распылите на поверхность рабочей камеры чистящее средство и вытрите.
6. Закройте дверцу прибора.

Запуск программы очистки

Примечание: Прибор проведет вас через все необходимые шаги.
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 "Помощь в очистке".
3. Нажмите на пункт списка "Помощь в очистке".
4. С помощью → перейдите в следующее окно с указаниями.
5. Запустите программу нажатием ▶.
✔ Также ведется отсчет времени выполнения очистки.
✔ Лампочка в рабочей камере не горит.
✔ По истечении времени очистки раздается звуковой сигнал.
✔ На дисплее появляется соответствующее сообщение.
6. Протрите рабочую камеру.
7. Насухо вытрите рабочую камеру мягкой салфеткой.
8. Перед следующей готовкой удалите все остатки чистящих средств из рабочей камеры.
9. Установка выдвижных решеток. → *"Установка выдвижных решеток", Страница 32*

Примечание: Если программа очистки не была завершена из-за отключения электропитания, перед следующей готовкой снова запустите программу очистки, чтобы удалить остатки чистящих средств из рабочей камеры.

16.4 Программа удаления накипи

Программа удаления накипи позволяет удалять накипь из прибора в автоматическом режиме. Регулярное удаления накипи в приборе позволяет поддерживать его в хорошем состоянии.

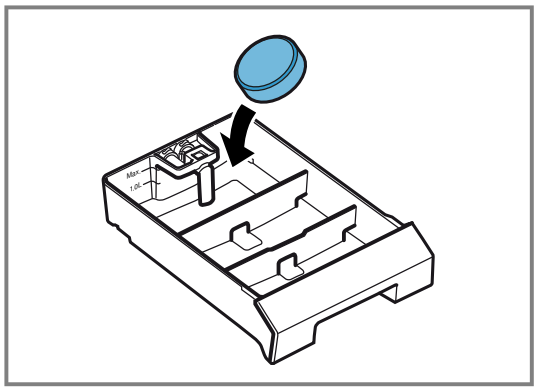
ВНИМАНИЕ
Накипь может повредить прибор.
▸ Регулярно очищайте прибор от накипи.
Применение неподходящего средства для удаления накипи может привести к повреждению прибора.
▸ Используйте только рекомендованные таблетки для удаления накипи.
Таблетка для удаления накипи может стать причиной повреждения рабочей камеры.
▸ Используйте таблетки для удаления накипи только с программой удаления накипи.
▸ Вложите таблетку для удаления накипи в резервуар для воды.
▸ Ни в коем случае не кладите таблетки для удаления накипи в рабочую камеру и не нагревайте их в рабочей камере.

Таблетки для удаления накипи можно приобрести через сервисную службу, наш веб-сайт или интернет-магазин.
В зависимости от жесткости воды и использования прибора сообщение на дисплее напоминает о необходимости выполнения программы удаления накипи.
Во избежание повреждения приборы после повторного сообщения режимы работы с паром блокируются. Вы можете продолжать пользоваться прибором без режимов работы с паром. После того, как программа удаления накипи будет выполнена, становится возможным использование прибора без ограничений.
Общая продолжительность программы удаления накипи составляет 1 час 50 минут. Через 1 час 30 минут резервуар для воды необходимо опорожнить, помыть и снова заполнить.

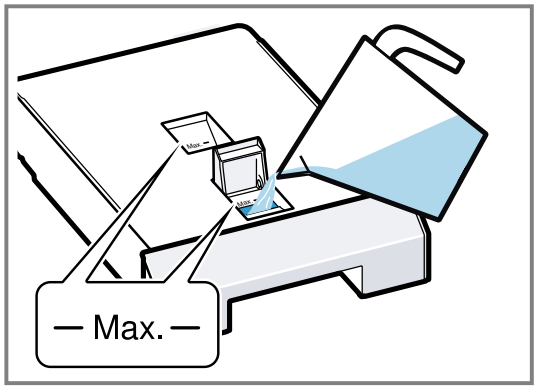
Активация и подготовка программы удаления накипи

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 "Автоматическое удаление накипи".
Не прерывайте программу удаления накипи. Обязательно выполните программу удаления накипи до конца.
3. Установите переключатель в положение «Вкл».
4. Следуйте инструкциям в указаниях.
5. Поворотным регулятором выберите "Время завершения".
6. Нажмите на предварительно заданное время окончания.

7. Время окончания функции удаления накипи можно изменить поворотным регулятором.
8. Нажмите <.
✔ Время окончания функции удаления накипи установлено.
9. Выньте все принадлежности из рабочей камеры.
10. Выньте резервуар для воды из прибора и снимите крышку резервуара.
11. Извлеките таблетку для удаления накипи из пластиковой упаковки.
12. Вложите таблетку для удаления накипи в заднее отделение резервуара для воды.



13. Закройте резервуар для воды крышкой и зафиксируйте ее.
14. Наполните резервуар для воды до отметки «Max». 1,7 л холодной воды.



15. Полностью задвиньте резервуар до упора.

Запуск программы удаления накипи

1. Закройте дверцу прибора.
2. С помощью ✓ подтвердите последнее указание.
3. Запустите программу нажатием ▸.
✔ На дисплее отображается продолжительность программы удаления накипи 1,5 часа.
✔ Также на дисплее ведется отсчет времени удаления накипи.
✔ Если вы выбрали время отключения, на дисплее отсчитывается время отключения.
✔ Лампочка в рабочей камере не горит.
✔ Прим. через 1 час 30 минут на дисплее появляется сообщение.
4. Очистите резервуар для воды.
5. Заполните резервуар для воды свежей водой.

Продолжение программы очистки

⚠ **ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ – Опасность химического ожога!**
Средство для удаления накипи может стать причиной химического ожога полости рта, глотки, глаз и кожи.
- ▸ Избегайте контакта средства для удаления накипи с кожей.
- ▸ Храните средство для удаления накипи в месте, не доступном для детей.
- ▸ Не глотайте средство для удаления накипи.
- ▸ Не допускайте контакта средства для удаления накипи с продуктами питания.
- ▸ Перед следующим использованием прибора тщательно вымойте резервуар для воды вручную или в посудомоечной машине.

Требование: На дисплее появляется сообщение об отмене программы.
1. Опорожните резервуар для воды, тщательно вымойте его и задвиньте обратно в прибор.
2. Заполните резервуар для воды свежей водой.
3. Нажмите →.
✔ Прибор запускает процесс промывки.
4. Следуйте инструкциям в указаниях и нажмите →.
✔ По завершении программы удаления накипи раздается звуковой сигнал.
5. С помощью ✓ подтвердите последнее указание.
6. Очистите резервуар для воды.

Очистка резервуара для воды

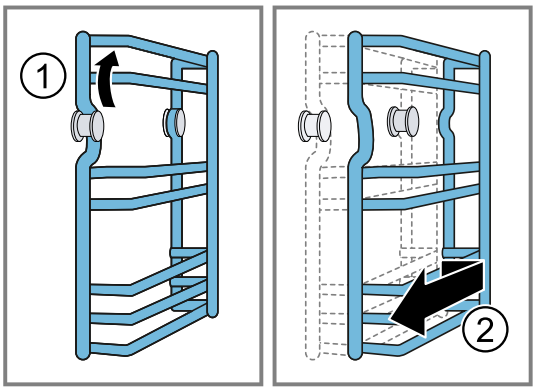
По завершении программы удаления накипи удалите остатки средства для удаления накипи из резервуара для воды.

1. Выньте резервуар для воды из прибора.
2. Снимите крышку резервуара.
3. Тщательно вымойте резервуар для воды и крышку вручную или в посудомоечной машине.

16.5 Снятие выдвижных решеток

Выдвижные решетки можно снимать для очистки.

1. Чтобы защитить нержавеющую сталь от царапин, вложите в рабочую камеру кухонное полотенце.
2. Слегка приподнимите выдвижные решетки спереди ① и выдвиньте их сбоку на себя ②.



3. Вымойте выдвижные решетки горячим мыльным раствором или в посудомоечной машине.

16.6 Установка выдвижных решеток

1. Правильно установите выдвижные решетки.
   ▸ Расположите упор в задней части рабочей камеры.

2. Надвиньте выдвижные решетки на штифт на задней стенке и зафиксируйте спереди.

17 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 50*

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

17.1 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 работает. На дисплее отображается «Прибор заблокирован. Необходимо удаление накипи.»	В приборе образовалась накипь. ▸ Запустите программу удаления накипи →*Страница 31*.
Несмотря на выполненное удаление накипи на дисплее отображается «Удалите накипь».	В приборе образовалась накипь, используется неподходящее средство для удаления накипи. **1.** Используйте рекомендуемые таблетки для удаления накипи. **2.** Запустите программу удаления накипи →*Страница 31*.
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 21*
	Прибор подключен к приложению Home Connect, но функция дистанционного управления не активирована. ▸ Активируйте функцию дистанционного управления в настройках Home Connect →*Страница 21*.
Прибор не работает. На дисплее отображается «E5117».	В прибор не поступает вода. **1.** Проверьте резервуар для воды. →*Страница 35* **2.** При повторном появлении сообщения об ошибке на дисплее обратитесь в сервисную службу →*Страница 50*.

Неисправность	**Причина и устранение неисправностей**
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 19*
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 23*.
Прибор не запускается, на дисплее появляется сообщение.	Резервуар для воды пуст. ▸ Наполните резервуар водой.
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.
Пар не виден.	При температуре выше 100 °C водяной пар не виден. ▸ Это нормально. Никаких действий не требуется.
Пар не виден, но вентилятор работает.	До появления видимого пара может пройти несколько минут, особенно при предварительном ополаскивании. ▸ Это нормально. Никаких действий не требуется.
Интенсивный выход пара с верхней стороны дверцы.	Вы изменили режим работы. ▸ Это нормально. Никаких действий не требуется.
Интенсивный выход пара с боковой стороны дверцы.	Уплотнитель дверцы загрязнен или отсоединился. **1.** Очистите уплотнитель дверцы. **2.** Вложите уплотнитель дверцы в паз.
Гудение при включении.	Откачивающий насос запускается. ▸ Обычный шум работы прибора Никаких действий не требуется.
	Прибор был выключен в течение нескольких дней. Автоматическая промывка при вводе в эксплуатацию. ▸ Норма: автоматическая промывка при вводе в эксплуатацию. Никаких действий не требуется.
Во время нагрева появляется свистящий звук.	Во время генерирования пара могут появляться различные звуки. ▸ Это нормально. Никаких действий не требуется.
Во время приготовления слышен характерный звук.	Расширение в результате напряжения при большой разности температур. ▸ Это нормально. Никаких действий не требуется.
Приготовление на пару невозможно.	В приборе образовалась накипь. Прибор должен быть очищен от накипи во избежание его повреждения. ▸ Запустите программу удаления накипи →*Страница 31*.
Прибор не генерирует пар надлежащим образом.	В приборе образовалась накипь. ▸ Запустите программу удаления накипи →*Страница 31*.
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 29* ▸ Если неисправность устранить невозможно, обратитесь в сервисную службу.
При открывании дверцы прибора капает вода.	Влагоотводящий желоб в нижней части стекла дверцы заполнен. ▸ Удалите воду из желоба с помощью губки.

17.2 Указания на дисплее

Неисправность	Причина и устранение неисправностей
На дисплее отображается «Опорожнить левый резервуар для воды», хотя левый резервуар для воды пуст.	Боковая стенка резервуара для воды загрязнена. **1.** Очистите и опорожните резервуар для воды. **2.** Установите резервуар для воды в прибор.
	В шахте находится вода, грязь или накипь. ▸ Очистите и просушите шахту.
На дисплее отображается .	Резервуар для воды не в порядке. **1.** Нажмите на . **2.** Соблюдайте указания на дисплее.
На дисплее отображается «Программа очистки отменена. Протрите рабочую камеру. Удалите остатки чистящего средства».	Во время программы очистки прибор был выключен или прекращалась подача питания. **1.** Наполните резервуар водой. **2.** Протрите рабочую камеру. **3.** Снова запустите программу очистки. → *"Запуск программы очистки", Страница 31*
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 50* и сообщите код ошибки.

17.3 Отключение электроэнергии

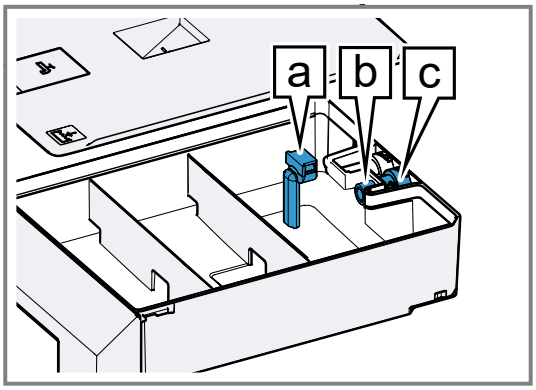
При отключении электроэнергии ваш прибор выключается.
Отключение электроэнергии прерывает текущий процесс приготовления. На дисплее появляется соответствующее сообщение.

Повторный ввод прибора в эксплуатацию после нарушения электроснабжения.

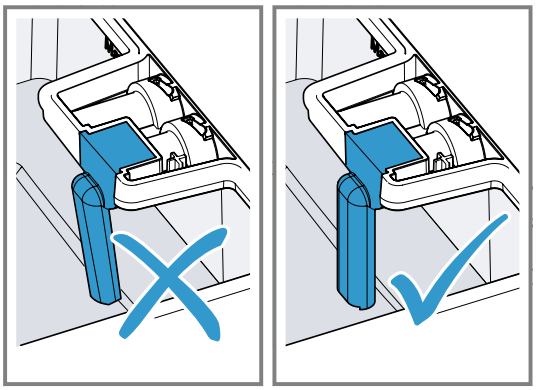
1. Нажмите .
2. Продолжите эксплуатацию прибора в обычном режиме.

17.4 Проверка резервуара для воды

1. Извлеките правый резервуар для воды.
2. Снимите крышку резервуара.
3. Отсоедините впускной шланг a в задней части резервуара для воды и промойте его под проточной водой.



4. Убедитесь, что впускной шланг не загрязнен.
5. Убедитесь, что фильтр b выпускного клапана c в задней части резервуара для воды не загрязнен.
6. Накрутите впускной шланг a полностью.
   ▸ Убедитесь, что впускной шланг не пережат.



7. Накройте резервуар крышкой.

17.5 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 23*.

18 Утилизация

18.1 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.

19 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.

19.1 Общие указания по приготовлению

Учитывайте данную информацию при приготовлении всех блюд.

- Указанные значения времени приготовления являются ориентировочными. Фактическое время приготовления зависит от качества и температуры исходных продуктов, а также от веса и толщины приготовляемого блюда.
- 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.
- Используйте тарелки, формы для выпекания или формы для запеканки только с решеткой.
- При недостаточном опыте в приготовлении блюда начните с наименьшего значения времени приготовления. При необходимости вы сможете продолжить приготовление блюда.
- При разогретом приборе открывайте дверцу рабочей камеры только на короткое время и старайтесь загружать прибор как можно быстрее.
- При приготовлении на пару, размораживании, приготовлении опары и разогреве можно одновременно использовать до 3 уровней установки (уровни установки 1, 2 и 3). При этом не будет происходить передача вкуса. Так вы можете одновременно готовить рыбу, овощи и десерт. Указанное время приготовления может увеличиваться при большом объеме продуктов.
- Убедитесь, что приготовляемое блюдо не соприкасается с рабочей камерой или задней стенкой.
- Дверца прибора должна хорошо закрываться. Уплотнительные поверхности должны быть чистыми.
- Для оптимальной циркуляции пара не выкладывайте продукты на решетки и лотки слишком плотно.
- Отсчет расчетного времени приготовления начинается, когда рабочая камера достигает выбранной температуры.

19.2 Приготовление с использованием пара

С паром блюда готовятся в особенно щадящем режиме. Можно использовать виды нагрева с паром или включить подачу пара для некоторых видов нагрева.

Овощи

Учитывайте рекомендации по установкам для приготовления овощей.

- Приготовление овощей на пару является более бережным по сравнению с приготовлением в кипящей воде, так как при этом лучше сохраняются вкус, цвет и консистенция. Почти не вымываются водорастворимые витамины и вещества.
- Все данные приводятся для 1 кг очищенных овощей.
- Для приготовления на пару овощей используйте лоток с отверстиями. Установите лоток с отверстиями на второй уровень снизу. На нижний уровень установите лоток без отверстий . Собранный овощной сок можно использовать в качестве основы для соуса или овощного бульона.
- Бланшируйте 8–10 минут в предварительно разогретом приборе. Если овощи или фрукты подаются не сразу, охладите их ледяной водой, чтобы снизить воздействие остаточного тепла.

Овощи

Вид блюда	Принадлежности/посуда	Температура, °C	Вид нагрева	Влажность, %	Время приготовления, мин.	Рекомендации
Артишоки большого размера	Лоток с отверстиями	100	100%	100	55-60	

Вид блюда	Принадлежности/посуда	Температура, °C	Вид нагрева	Влажность, %	Время приготовления, мин.	Рекомендации
Артишоки малого размера	Лоток с отверстиями	100	100%	100	40-45	
Цветная капуста, целиком	Лоток с отверстиями	100	100%	100	20-25	
Цветная капуста, соцветия	Лоток с отверстиями	100	100%	100	10-20	
Брокколи, соцветия	Лоток с отверстиями	90	100%	100	20-25	
Стручковая фасоль	Лоток с отверстиями	100	100%	100	30-45	
Салатный цикорий	Лоток с отверстиями	100	100%	100	20-25	
Горошек свежий	Лоток для приготовления на пару без отверстий	100	100%	100	15-20	Залить водой полностью
Фенхель, ломтиками	Лоток с отверстиями	100	100%	100	15-20	
Овощной паштет	Лоток с отверстиями или Овощной паштет	90	100%	100	45-55	
Морковь, ломтиками 0,5 см	Лоток с отверстиями	100	100%	100	15-25	
Картофель, очищенный, четвертинками	Лоток с отверстиями	100	100%	100	25-30	
Кольраби, ломтиками	Лоток с отверстиями	100	100%	100	15-25	
Лук-порей, ломтиками	Лоток с отверстиями	100	100%	100	15-25	
Лук-порей, целиком	Лоток с отверстиями	100	100%	100	25-35	
Картофель в мундире, прим. по 50 г	Лоток с отверстиями	100	100%	100	20-25	
Картофель в мундире, прим. по 100 г	Лоток с отверстиями	100	100%	100	25-30	
Брюссельская капуста	Лоток с отверстиями	100	100%	100	15-25	
Свекла, ломтиками	Лоток с отверстиями	100	100%	100	60-70	
Спаржа, зеленая	Лоток с отверстиями	100	100%	100	10-15	
Спаржа, белая	Лоток с отверстиями	100	100%	100	15-30	
Шпинат	Лоток с отверстиями	100	100%	100	1-3	Припустить в кастрюле с луком и чесноком.
Батат, ломтиками	Лоток с отверстиями	100	100%	100	5-10	
Помидоры, очищенные	Лоток с отверстиями	100	100%	100	3-4	Предварительно разогрейте. Надрезать помидоры, после приготовления на пару быстро охладить ледяной водой.
Цукини, ломтиками	Лоток с отверстиями	100	100%	100	10-15	
Сахарный горошек, стручки	Лоток с отверстиями	100	100%	100	5-10	

Рыба

Учитывайте рекомендации по установкам для приготовления рыбы.

- Приготовление на пару представляет собой способ приготовления продуктов без добавления жира, при котором рыба не пересыхает.
- В гигиенических целях по окончании приготовления внутренняя температура рыбы должна быть не ниже 62–65 °C. Эта температура также является идеальной точкой готовности.
- Для сохранения естественного аромата и чтобы рыба теряла меньше воды, солите рыбу только после доведения до готовности.
- При использовании лотка с отверстиями: если рыба сильно прилипает, смажьте лоток жиром.
- Вставьте на первый уровень снизу лоток без отверстий, чтобы предотвратить загрязнение рабочей камеры рыбным бульоном.

- При приготовлении филе с кожей: для лучшего сохранения структуры и аромата кладите рыбу стороной с кожей вверх.

Рыба

Вид блюда	Принадлежности/посуда	Температура, °C	Вид нагрева	Влажность, %	Время приготовления, мин.	Рекомендации
Дорада, целиком, по 500 г	Лоток с отверстиями	100	100%	100	15-25	Рыбу можно готовить спинкой вверх, положив ее на половинку картофеля.
Рыбные фрикадельки, по 20-40 г	Лоток для приготовления на пару без отверстий	90-100	100%	100	3-8	Выложить лоток пергаментной бумагой.
Креветки	Лоток для приготовления на пару без отверстий	80	100%	100	1-5	
Омар, вареный, без панциря, подогрев	Лоток с отверстиями	70-80	100%	100	5-10	
Отварной карп, целиком, 1,5 кг	Лоток для приготовления на пару без отверстий	90-100	100%	100	30-40	в бульоне
Филе лосося, по 150 г	Лоток с отверстиями	80	100%	100	15-20	
Лосось, целиком, 2,5 кг	Лоток с отверстиями	100	100%	100	60-70	
Мидии, 1,5 кг	Лоток с отверстиями	100	100%	100	8-10	Мидии считаются готовыми, когда раскрылась раковина.
Сайда, целиком, 800 г	Лоток с отверстиями	90-100	100%	100	15-20	
Морской окунь, целиком, по 400 г	Лоток с отверстиями	90-100	100%	100	15-20	

Птица – приготовление на пару

Учитывайте рекомендации по установкам для приготовления птицы.

Птица

Вид блюда	Принадлежности/посуда	Температура, °C	Вид нагрева	Влажность, %	Время приготовления, мин.	Рекомендации
Куриная грудка, фаршированная, на пару, по 200 г	Лоток с отверстиями	100	100%	100	20-25	Рекомендации к рецептам: начинить шпинатом и овечьим сыром.
Филе из грудки индейки, на пару, по 300 г	Лоток с отверстиями	100	100%	100	12-20	
Цыпленок, перепел, голубь, по 300 г	Лоток с отверстиями	100	100%	100	20-25	

Гарниры

Учитывайте рекомендации по установкам для приготовления гарниров.

Соблюдайте указания на упаковке.

Гарниры

Вид блюда	Принадлежности/посуда	Температура, °C	Вид нагрева	Влажность, %	Время приготовления, мин.	Рекомендации
Рис басмати, 250 г + 500 мл воды	Лоток для приготовления на пару без отверстий	100	100%	100	10-15	
Булгур, 250 г + 250 мл воды	Лоток для приготовления на пару без отверстий	100	100%	100	1-5	
Кус-кус, 250 г + 250 мл воды	Лоток для приготовления на пару без отверстий	100	100%	100	1-5	
Яичная заправка для супа, 500 г	Стеклянная форма или Решетка	90	100%	100	20-25	Установить на уровень 1
Манные клецки	Лоток для приготовления на пару без отверстий	90-100	100%	100	5-10	
Клецки, по 90 г	Лоток с отверстиями или Лоток для приготовления на пару без отверстий	95-100	100%	100	20-25	
Длиннозерный рис, 250 г + 500 мл воды	Лоток для приготовления на пару без отверстий	100	100%	100	20-25	
Неполированный рис, 250 г + 375 мл воды	Лоток для приготовления на пару без отверстий	100	100%	100	25-30	
Полента, 250 г + 625 мл воды для твердой поленты, 250 г + 1125 мл воды для мягкой поленты	Лоток для приготовления на пару без отверстий	100	100%	100	1-5	
Киноа, 250 г + 500 мл воды	Лоток для приготовления на пару без отверстий	100	100%	100	20-25	
Ризотто, 250 г + 750 мл бульона	Лоток для приготовления на пару без отверстий	100	100%	100	25-30	
Красная фасоль	Лоток для приготовления на пару без отверстий	100	100%	100	75-85	Замачивать в течение 1 ч. Залить водой полностью.
Красная чечевица, 250 г + 375 мл воды	Лоток для приготовления на пару без отверстий	100	100%	100	7-12	
Чечевица, 250 г + 375 мл воды	Лоток для приготовления на пару без отверстий	100	100%	100	50-60	
Изделия из теста, полуфабрикат, охлажденные, 250 г + 1 л воды	Лоток для приготовления на пару без отверстий	100	100%	100	8-12	
Изделия из теста, с начинкой, полуфабрикат, охлажденные, 250 г + 1 л воды	Лоток для приготовления на пару без отверстий	100	100%	100	10-15	

Вид блюда	Принадлежности/посуда	Температура, °C	Вид нагрева	Влажность, %	Время приготовления, мин.	Рекомендации
Белая фасоль, замоченная , 250 г + 1 л воды	Лоток для приготовления на пару без отверстий	100	100%	100	50-60	

Десерты

Учитывайте рекомендации по установкам для приготовления десертов.

Десерты

Вид блюда	Принадлежности/посуда	Температура, °C	Вид нагрева	Влажность, %	Время приготовления, мин.	Рекомендации
Крем-брюле, по 130 г	Лоток с отверстиями + Формочки для суфле	90-95	100%	100	40-45	
Горячие кнедли или кнедлики, по 100 г	Лоток для приготовления на пару без отверстий	100	100%	100	15-25	Горячие кнедли перед приготовлением на пару оставить подниматься в течение 30 минут. → *"Приготовление опары – подъем теста", Страница 47*
Флан или крем-карамель, по 130 г	Лоток с отверстиями + Формочки для суфле	90-95	100%	100	30-35	
Манный пудинг, 20 г + 200 мл молока	Лоток для приготовления на пару без отверстий	100	100%	100	5-10	
Компот	Лоток для приготовления на пару без отверстий	100	100%	100	15-20	Например, яблоки, груши, ревень Рекомендации к рецептам: добавить сахар, ванильный сахар, корицу или лимонный сок.
Молочный рис, 200 г риса + 800 мл молока	Лоток для приготовления на пару без отверстий	100	100%	100	50-55	Дать остыть в течение 10 минут, помешивая. Рекомендации к рецептам: добавить фрукты, сахар или корицу.
Овсяная каша, 40 г + 200 мл молока	Лоток для приготовления на пару без отверстий	100	100%	100	10-15	

19.3 Низкотемпературное приготовление на пару

Соблюдайте рекомендации по установкам при низкотемпературном приготовлении рыбы, мяса и птицы на пару.

Рыба

Используйте способ приготовления на пару при низкой температуре для приготовления рыбы.

- При приготовлении на пару при температуре от 70 до 90 °C рыба не переваривается и не слишком быстро разваливается. Особенно хорошо этот способ подходит для приготовления легко повреждаемой рыбы.
- Данные для различных сортов рыбы относятся к приготовлению филе.
- Вставьте на первый уровень снизу лоток без отверстий, чтобы предотвратить загрязнение рабочей камеры рыбным бульоном.
- Подавать мясо следует на предварительно разогретой посуде.
- При низкотемпературном приготовлении на пару предварительный разогрев не требуется. Поместите блюдо в холодный духовой шкаф и включите прибор.

Рыба

Вид блюда	Принадлежности/посуда	Температура, °C	Вид нагрева	Влажность, %	Время приготовления, мин.	Рекомендации
Устрицы, 10 шт.	Лоток для приготовления на пару без отверстий	80-90		100	2-5	в бульоне
Тилапия, по 150 г	Лоток с отверстиями	80-90		100	10-15	
Дорада, по 200 г	Лоток с отверстиями	80-90		100	12-15	
Рыбное филе, по 200-300 г	Лоток с отверстиями	80-90		100	12-15	
Рыбный паштет	Форма для паштета	80-90		100	45-85	
Форель, целиком, по 250 г	Лоток с отверстиями	80-90		100	12-15	
Палтус, по 300 г	Лоток с отверстиями	80-90		100	12-15	
Гребешки, по 15-30 г	Лоток для приготовления на пару без отверстий	80		100	2-8	Чем больше вес моллюсков, тем дольше длится процесс их приготовления.
Треска, 250 г	Лоток с отверстиями	80-90		100	10-12	
Красный луциан, по 200 г	Лоток с отверстиями	80-90		100	12-15	
Морской окунь, по 120 г	Лоток с отверстиями	80-90		100	10-12	
Морской черт, по 200 г	Лоток с отверстиями	80-90		100	10-12	
Рулетики из морского языка, фаршированные, по 150 г	Лоток с отверстиями	80-90		100	12-15	
Тюрбо, по 300 г	Лоток с отверстиями	80-90		100	12-15	
Сибас, по 150 г	Лоток с отверстиями	80-90		100	10-12	
Судак, по 250 г	Лоток с отверстиями	80-90		100	12-15	

Мясо и птица

Учитывайте рекомендации по установкам для мяса и птицы при низкотемпературном приготовлении на пару.

- Сильно обжаренное мясо доходит в течение долгого времени при низкой температуре. Благодаря постепенному нагреванию мясо получается внутри нежно-розовым и невероятно сочным до самой корочки. Переворачивание или поливание соком не требуются.
- Указанное время приготовления является ориентировочным и в значительной степени зависит от исходной температуры продукта и длительности обжаривания.
- За 1 час до начала приготовления выньте мясо из холодильника.
- Прежде чем доводить мясо до готовности, в гигиенических целях недолго обжарьте его со всех сторон на горячей сковороде. В результате этого образуется корочка, препятствующая вытеканию мясного сока и придающая жаркому характерный аромат.
- Чтобы не размягчить паром корочку, которая образовалась при обжаривании, прежде чем положить мясо в прибор, поместите обжаренное мясо в рукав для запекания или оберните прозрачной жаропрочной пленкой. За счет этого мясо будет доходить до готовности в собственном соку.
- Перец и соль используйте с осторожностью: при медленном приготовлении мяса усиливаются все ароматы.
- При низкотемпературном доведении до готовности дичи и конины их специфический вкус становится более выраженным, чем в случае приготовления классическим способом.
- Используйте режим работы "Приготвление при низкой темп.".
- Учтите, что внутренняя температура продукта не может быть выше температуры рабочей камеры. Общее правило: выбирайте температуру рабочей камеры на 10-15 °C выше нужной внутренней температуры продукта.
- Если гости задерживаются, то под конец времени приготовления можно снизить температуру до 60 °C, чтобы продлить время приготовления. Если необходимо приостановить процесс приготовления, температура рабочей камеры не должна превышать нужную внутреннюю температуру продукта. Большие куски могут оставаться в рабочей камере на 1-1,5 часа, а маленькие – на 30-45 минут.
- Подавать мясо следует на предварительно разогретой посуде.

Мясо и птица

Вид блюда	Принадлежности/посуда	Температура, °C	Вид нагрева	Влажность, %	Время приготовления, мин.	Рекомендации
Утиная грудка, слабопрожаренная, по 350 г	Лоток для приготовления на пару без отверстий	70-80		100	25-45	После приготовления сторону с кожей можно слегка поджарить на сковороде, чтобы получить хрустящую корочку.
Антрекот, слабопрожаренный, по 350 г	Лоток для приготовления на пару без отверстий	70		100	15-25	
Ножка ягненка, без кости, обвязанная, слабопрожаренная, 1,5 кг	Лоток для приготовления на пару без отверстий	70-80		100	150-180	Перевернуть перед доведением до готовности в растительном масле с чесноком и зеленью
Говяжьи стейки, слабопрожаренные, по 200 г	Лоток для приготовления на пару без отверстий	70		100	15-30	
Ростбиф, слабопрожаренный, 1-1,5 кг	Лоток для приготовления на пару без отверстий	70-80		100	120-180	
Медальоны из свинины, хорошо прожаренные, по 70 г	Лоток для приготовления на пару без отверстий	80		100	25-35	

19.4 Приготовление по технологии Sous-Vide

Приготовление по технологии су-вид представляет собой приготовление в вакууме при низкой температуре от 50 до 95 °C и при 100 % уровне пара.

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ – Опасность нанесения вреда здоровью!
Из-за низкой температуры приготовления технология су-вид может быть опасна для здоровья при несоблюдении следующих указаний по использованию и правил гигиены.

- Используйте только свежие продукты хорошего качества.
- Мойте и дезинфицируйте руки. Используйте одноразовые перчатки или щипцы для гриля.
- Скоропортящиеся продукты, например, птицу, яйца и рыбу, следует готовить с особой тщательностью.
- Всегда тщательно мойте и при необходимости очищайте овощи и фрукты.
- Всегда держите в чистоте поверхности и разделочные доски. Для различных продуктов используйте различные разделочные доски.
- Соблюдайте непрерывность холодильной цепи. Прерывайте холодильную цепь только на короткое время для подготовки продуктов. Вакуумированные продукты до начала приготовления снова храните в холодильнике.
- Блюда предназначены для немедленного употребления в пищу. После приготовления блюда следует употреблять в пищу немедленно. Длительное хранение недопустимо. Хранение блюд в холодильнике также недопустимо. Блюда не предназначены для повторного разогрева.

- Приготовление по технологии су-вид является бережным способом приготовления мяса, рыбы, овощей и десертов с минимальным количеством жира. Продукт помещается в специальный жаропрочный пакет и герметично запечатывается с помощью вакуумного упаковщика.
- Защитная оболочка сохраняет питательные и ароматические вещества. Благодаря низкой температуре и прямой передаче тепла обеспечивается контролируемое достижение любой точки готовности. Передержание продукта практически невозможно.
- Соблюдайте размеры порций, указанные в таблице рецептов. При больших количествах или кусках соответственно увеличьте время приготовления. Указанные порции для рыбы, мяса и птицы приводятся в расчете на одного человека. Указанные порции для овощей и десертов приводятся в расчете на 4 человек.
- Вы можете готовить на одном или двух уровнях. Для достижения наилучшего результата устанавливайте лотки на уровни 1 и 3. При приготовлении только на одном уровне используйте уровень 2.
- Для приготовления по технологии су-вид используйте только предназначенные для данной цели жаропрочные вакуумные пакеты. Не готовьте продукты в тех пакетах, в которых они продавались, например, порционную рыбу. Эти пакеты не подходят для приготовления по технологии су-вид.
- Чтобы добиться равномерной передачи тепла и превосходного результата приготовления, используйте для вакуумирования блюд камерный вакуумный упаковщик, который может создать 99%-ный вакуум.
- В гигиенических целях при виде нагрева "Пригот. по технологии сувид" перенос окончания времени приготовления невозможен.

Вакуумирование

При вакуумировании продукты герметично запечатываются в специальный пластиковый пакет.

При вакуумировании обратите внимание на следующее:
- В вакуумном пакете отсутствует или почти отсутствует воздух.
- Сварной шов закрыт надлежащим образом.
- В вакуумном пакете нет дырок. Не используйте термощуп.
- Находящиеся в одной вакуумной упаковке куски мяса и рыбы не прилегают друг к другу.
- Вакуумируйте овощи и десерты как можно площе.

Перед приготовлением проверьте, не нарушен ли вакуум в пакете.
В случае сомнения поместите блюдо в новый пакет и повторите вакуумирование. Вакуумируйте продукты не ранее одного дня до готовки. В противном случае из продуктов, например из овощей, могут выделиться газы, которые будут препятствовать передаче тепла, или под действием вакуума может произойти изменение структуры и, соответственно, процесса приготовления продуктов.

Качество продуктов

Результат приготовления на 100 % зависит от качества исходного продукта.
Используйте только свежие продукты высокого качества. Это единственный способ получить в результате безопасное блюдо с безупречным вкусом.

Приготовление

При приготовлении в вакууме ароматические вещества не испаряются, и собственный вкус продукта становится более интенсивным. Учтите, что привычное количество ароматических веществ, например приправ, зелени и чеснока, может значительно сильнее воздействовать на вкусовые качества. Сначала добавьте количество вдвое меньше обычного.
При использовании исходных продуктов высокого качества зачастую достаточно добавить в упаковку маленький кусочек сливочного масла, немного соли и перца. Как правило, интенсивность естественных ароматических веществ, содержащихся в продуктах, является достаточной.
Не кладите вакуумированные продукты друг на друга или слишком близко друг к другу в лотке. Чтобы обеспечить равномерное распределения тепла, проследите, чтобы продукты не соприкасались друг с другом. При наличии нескольких вакуумных упаковок готовьте на двух уровнях.
После завершения приготовления осторожно вынимайте пакет, поскольку на нем собирается горячая вода. Установите лоток без отверстий на уровень под лотком с отверстиями с горячим продуктом.
Вытрите пакет насухо снаружи, положите в чистый лоток без отверстий и вскройте ножницами. Переместите в лоток весь продукт и содержащуюся в пакете жидкость.

После приготовления по технологии Sous-Vide процесс приготовления блюда можно завершить следующим образом:
- Овощи: слегка обжарьте в сковороде или на панели Teppan Yaki, чтобы добавить аромат обжаренного продукта. При этом овощи можно приправить или смешать с другими ингредиентами, не опасаясь, что они остынут.
- Рыба: приправьте и полейте горячим сливочным маслом. Поскольку после приготовления по технологии Sous-Vide рыба многих сортов может легко развалиться, при желании рыбу можно слегка обжарить перед приготовлением по технологии Sous-Vide. Увеличьте время обжаривания, если после приготовления по технологии Sous-Vide блюдо еще не достигло требуемой степени готовности.
- Мясо: в течение нескольких секунд обжарьте каждую сторону на сильном огне. Благодаря этому вы получите ароматную хрустящую корочку, и мясо не будет передержано. Особенно хороших результатов можно достичь с помощью панели Teppan Yaki или гриля.

Примечание: Промокните мясо кухонным полотенцем, прежде чем положить его в горячее масло, чтобы избежать образования брызг.

Подавайте блюдо на предварительно подогретых тарелках и, по возможности, с горячим соусом или сливочным маслом, поскольку приготовление по технологии Sous-Vide выполняется при низких температурах.

Мясо

Примечание: После приготовления слегка обжарьте каждую сторону при высокой температуре на панели Teppan Yaki или на гриле. Так вы получите красивую корочку и аромат обжаренного продукта, а мясо не будет передержано.

Вид блюда	Принадлежности/посуда	Температура, °C	Вид нагрева	Время приготовления, мин.	Рекомендации
Антрекот, с кровью, по 180 г	Лоток с отверстиями	58		90-105	
Антрекот, слабопрожаренный, по 180 г	Лоток с отверстиями	63		80-95	
Антрекот, хорошо прожаренный, по 180 г	Лоток с отверстиями	70		75-90	
Стейки из телячьего огузка, по 160 г	Лоток с отверстиями	60		70-80	
Говяжьи стейки, с кровью, по 180 г	Лоток с отверстиями	58		55-65	

Вид блюда	Принадлежности/посуда	Температура, °C	Вид нагрева	Время приготовления, мин.	Рекомендации
Говяжьи стейки, слабопрожаренные, по 180 г	Лоток с отверстиями	63		40-55	
Говяжьи стейки, хорошо прожаренные, по 180 г	Лоток с отверстиями	70		40-55	
Медальоны из свинины, по 80 г	Лоток с отверстиями	63		65-80	

Птица

Вид блюда	Принадлежности/посуда	Температура, °C	Вид нагрева	Время приготовления, мин.	Рекомендации
Утиная грудка, по 350 г	Лоток с отверстиями	58		60-75	После приготовления поджарить сторону с кожей на горячей сковороде до получения хрустящей корочки.
Фуа-гра, 1 рулет, по 300 г	Лоток с отверстиями	80		25-30	Рекомендации к рецептам: очистить гусиную печень, добавить другие ингредиенты. Закатать в пленку и несколько раз проткнуть. Вакуумировать рулет и выдержать в холодильнике несколько часов перед приготовлением по технологии су-вид.
Куриная грудка, по 250 г	Лоток с отверстиями	65		55-70	

Рыба и морепродукты

Вид блюда	Принадлежности/посуда	Температура, °C	Вид нагрева	Время приготовления, мин.	Рекомендации
Креветки, по 125 г	Лоток с отверстиями	60		20-30	Рекомендации к рецептам: вакуумировать с оливковым маслом, солью и чесноком.
Гребешки, по 20-50 г	Лоток с отверстиями	60		2-8	Чем больше вес моллюсков, тем дольше длится процесс их приготовления.
Треска, по 140 г	Лоток с отверстиями	59		20-30	
Филе лосося, по 140 г	Лоток с отверстиями	58		25-35	После приготовления можно слегка обжарить в горячей сковороде.
Судак, по 140 г	Лоток с отверстиями	60		15-25	

Овощи

Вид блюда	Принадлежности/посуда	Температура, °C	Вид нагрева	Время приготовления, мин.	Рекомендации
Шампиньоны, четвертинками, 500 г	Лоток с отверстиями	85		15-20	Рекомендации к рецептам: вакуумировать с розмарином, чесноком и солью.

Вид блюда	Принадлежности/посуда	Температура, °C	Вид нагрева	Время приготовления, мин.	Рекомендации
Салатный цикорий, половинками, 4-6 шт.	Лоток с отверстиями	85		30-40	Рекомендации к рецептам: разрезать салатный цикорий на половинки. Вакуумировать с апельсиновым соком, сахаром, солью, сливочным маслом и тимьяном.
Белая спаржа, целиком, 500 г	Лоток с отверстиями	85		40-50	Рекомендации к рецептам: вакуумировать со сливочным маслом, солью и небольшим количеством сахара.
Зеленая спаржа, целиком, 600 г	Лоток с отверстиями	85		10-15	Рекомендации к рецептам: для сохранения красивого зеленого цвета можно забланшировать перед вакуумированием. Вакуумировать со сливочным маслом, солью и перцем.
Картофель, ломтиками 0,5 см, 600 г	Лоток с отверстиями	95		30-35	Рекомендации к рецептам: вакуумировать с апельсиновым соком, карри и сливочным маслом.
Картофель, очищенный, кубиками 2x2 см, 800 г	Лоток с отверстиями	95		30-45	Рекомендации к рецептам: вакуумировать со сливочным маслом и солью. Хорошо подходит для дальнейшей обработки, например для салата.
Картофель, неочищенный, целиком или половинки, 800 г	Лоток с отверстиями	95		40-55	Рекомендации к рецептам: вакуумировать со сливочным маслом и солью. Предварительно тщательно вымыть.
Помидоры черри, целиком или половинки, 500 г	Лоток с отверстиями	85		10-15	Рекомендации к рецептам: вакуумировать с оливковым маслом, солью и сахаром. Смешать красные и желтые помидоры черри.
Тыква, кубиками 2x2 см, 600 г	Лоток с отверстиями	90		15-20	Время приготовления зависит от сорта тыквы.
Цукини, ломтиками 1 см, 600 г	Лоток с отверстиями	85		20-35	Рекомендации к рецептам: вакуумировать с оливковым маслом, солью и тимьяном.
Стручковый сахарный горошек, целиком, 500 г	Лоток с отверстиями	85		5-10	Рекомендации к рецептам: вакуумировать с оливковым маслом, солью и тимьяном.

Десерт

Вид блюда	Принадлежности/посуда	Температура, °C	Вид нагрева	Время приготовления, мин.	Рекомендации
Ананас, ломтиками 1,5 см, 400 г	Лоток с отверстиями	85		65-75	Рекомендации к рецептам: вакуумировать со сливочным маслом, медом и ванилью
Яблоки, очищенные, ломтиками 0,5 см (2-4 шт.)	Лоток с отверстиями	85		5-10	Рекомендации к рецептам: вакуумировать с карамельным соусом.
Бананы, целиком, 2-4 шт.	Лоток с отверстиями	65		10-15	Рекомендации к рецептам: вакуумировать со сливочным маслом, медом и стручком ванили.
Груша, очищенная, дольками, 2-4 шт.	Лоток с отверстиями	85		25-35	Рекомендации к рецептам: добавить мед или сахар.

Вид блюда	Принадлежности/посуда	Температура, °C	Вид нагрева	Время приготовления, мин.	Рекомендации
Кумкват, половинками, 12-16 шт.	Лоток с отверстиями	85		70-80	Рекомендации к рецептам: вакуумировать со сливочным маслом, стручком ванили, медом и абрикосовым повидлом. Промыть в горячей воде, разрезать пополам и удалить косточки.
Ванильный соус, 0,5 л	Лоток с отверстиями	82		13-15	

19.5 Размораживание

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

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

- ▸ При размораживании продуктов животного происхождения обязательно удаляйте образующуюся жидкость. Не допускайте контакта жидкости от размораживания с другими продуктами.
- ▸ Вставьте под блюдо лоток без отверстий. Вылейте эту жидкость. После этого тщательно очистите раковину и промойте большим количеством воды. Вымойте лоток в горячем мыльном растворе или в посудомоечной машине.
- ▸ После размораживания дайте прибору поработать 15 минут со 100 % влажностью при 100 °C.

- Используйте для этого вид нагрева "Размораживание" .
- Приведенные значения времени размораживания являются ориентировочными. Продолжительность размораживания зависит от размера, веса и формы замороженных продуктов. Для сокращения времени размораживания замораживайте ваши продукты плашмя и по отдельности.
- Перед размораживанием обязательно выньте продукты из упаковки.
- Размораживайте ровно то количество, которое необходимо вам в данный момент.
- Помните, что размороженные продукты хранятся значительно меньше и портятся быстрее, чем свежие. После размораживания старайтесь приготовить продукты как можно быстрее.
- По истечении половины времени размораживания мяса или рыбы переверните их, а в случае кусковых продуктов, например кусков мяса или ягод, разделите их на части. Не размораживайте рыбу до конца. При размораживании рыбы достаточно, если ее поверхность немного размягчиться для того, чтобы впитать специи.

Размораживание

Вид блюда	Принадлежности/посуда	Температура, °C	Вид нагрева	Влажность, %	Время приготовления, мин.	Рекомендации
Ягоды, 300 г	Лоток с отверстиями	40		-	6-8	
Жаркое, 1-1,5 кг	Лоток с отверстиями	45		-	90-120	
Рыбное филе, по 150 г	Лоток с отверстиями	45-50		-	15-20	
Гуляш, 600 г	Лоток с отверстиями	45-50		-	40-55	
Цыпленок, 1 кг	Лоток с отверстиями	45-50		-	60-70	
Куриные бедрышки, по 400 г	Лоток с отверстиями	45-50		-	40-50	
Овощи, 400 г	Лоток с отверстиями	45-50		-	10-12	

19.6 Подогрев – разогревание

Щадящее разогревание блюд с помощью пара. При этом блюда имеют вид и вкус свежеприготовленных.

- В вашем приборе можно создать оптимальный микроклимат для разогревания готовых блюд без их пересушивания. При этом сохраняются вкус и качество, как у только что приготовленных блюд.
- Для этой цели используйте режим работы «Подогрев» .
- Не закрывайте блюда сверху. Не используйте алюминиевую фольгу или пищевую пленку.
- Приведенные значения действительны для порции на одного человека. Большее количество порций можно также разогреть в неперфорированном лотке. При этом указанное время может увеличиться.

Подогрев

Вид блюда	Принадлежности/посуда	Температура, °C	Вид нагрева	Влажность, %	Время приготовления, мин.	Рекомендации
Овощи	Тарелка	90-100		-	5-10	
Гарниры	Тарелка	100		-	5-10	Например, макароны, четвертинки картофеля, рис; не подходят готовые или жареные во фритюре блюда, такие как картофель фри или крокеты
Порционные блюда	Тарелка	100		-	10-15	

Мясо или колбаса – разогревание

Рекомендации по установкам для доведения до готовности мяса или колбасы.

Вид блюда	Принадлежности/посуда	Температура, °C	Вид нагрева	Влажность, %	Время приготовления, мин.	Рекомендации
Копченая грудинка, готовая, ломтиками	Лоток для приготовления на пару без отверстий	100	100%	100	10-15	
Колбаса, вареная, например лионская колбаса, белая колбаса	Лоток для приготовления на пару без отверстий	85-90	100%	100	5-15	

19.7 Приготовление йогурта

Приготовьте йогурт с помощью прибора.

- В этом приборе можно приготовить йогурт.
- Пастеризованное молоко нагрейте на варочной панели до 90 °C, чтобы предотвратить разрушение йогуртовых культур. Молоко ультравысокой температурной обработки (УВТ) нагревать не требуется. При приготовлении йогурта с холодным молоком продолжительность его созревания увеличивается.
- Чтобы не разрушить йогуртовые культуры, охладите молоко на водяной бане до 40 °C.
- Подмешайте в молоко натуральный йогурт со специальными йогуртовыми культурами. Используйте одну или две чайных ложки йогурта на 100 мл молока.
- При использовании йогуртового фермента соблюдайте указания на упаковке.
- Залейте йогурт в промытые банки.
- Промытые банки вы можете простерилизовать в приборе при 100 °C и влажности 100 % в течение 20–25 минут. Дайте банкам и рабочей камере остыть, прежде чем наполнить банки йогуртом и поставить их в прибор.
- Приготовленный йогурт поставьте в холодильник.
- Чтобы йогурт получился плотным, перед нагреванием добавьте к молоку сухое обезжиренное молоко. Используйте на литр молока одну или две столовых ложки сухого обезжиренного молока.

Приготовление йогурта

Вид блюда	Принадлежности/посуда	Температура, °C	Вид нагрева	Влажность, %	Время приготовления, мин.	Рекомендации
Йогуртовая закваска, в закрытых банках	Лоток с отверстиями	45	100%	100	300	Рекомендации к рецептам: ароматизировать йогуртовую закваску фруктовым пюре, повидлом, медом, ванилью или шоколадом.

19.8 Приготовление опары – подъем теста

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

- Для этой цели используйте режим работы «Приготовление опары» .
- Вам не нужно закрывать миску влажной салфеткой. Подъем теста занимает в два раза меньше времени по сравнению с традиционным способом.

- Указанное время приготовления является ориентировочным. Оставьте тесто подниматься, пока оно не увеличится в два раза.

Приготовление опары

Вид блюда	Принадлежности/посуда	Температура, °C	Вид нагрева	Влажность, %	Время приготовления, мин.	Рекомендации
Тестовый замес, пицца	Миска	38		-	25-35	например, дрожжевое тесто, разрыхлитель, тесто на закваске
Тестовый замес, хлеб	Миска	45		-	40-50	например, дрожжевое тесто, разрыхлитель, тесто на закваске
Тестовый замес, бриоши	Миска	45		-	55-70	например, дрожжевое тесто, разрыхлитель, тесто на закваске

19.9 Консервирование

Консервирование фруктов и овощей в банках.

- Ваш прибор позволяет без особых усилий консервировать фрукты и овощи.
- Готовьте их сразу после покупки или сбора урожая. Длительное хранение приводит к уменьшению содержания витаминов и вызывает брожение.
- Используйте только неиспорченные фрукты и овощи.
- Для консервирования мяса прибор не подходит.
- Проверяйте и тщательно очищайте банки для консервирования, кольцевые резиновые прокладки, зажимы и пружины.
- Перед консервированием простерилизуйте вымытые банки в вашем приборе при 100 °C и влажности 100 % в течение 20–25 минут.
- Установите закатанные банки в лоток с отверстиями. Они не должны соприкасаться друг с другом.
- По истечении заданного времени приготовления откройте дверцу рабочей камеры. Вынимайте банки из рабочей камеры только после того, как они полностью остынут.

Консервирование

Вид блюда	Принадлежности/посуда	Температура, °C	Вид нагрева	Влажность, %	Время приготовления, мин.	Рекомендации
Фрукты, овощи, в закрытых банках 0,75 л	Лоток с отверстиями	100	100%	100	35-40	
Фасоль, горошек, в закрытых банках 0,75 л	Лоток с отверстиями	100	100%	100	120-140	

19.10 Получение сока – плодово-ягодный сок

Ваш прибор прекрасно подходит для легкого и чистого получения плодово-ягодного сока.

- Поместите ягоды в лоток без отверстий и вставьте его на уровень 2 снизу. Подставьте на уровень ниже лоток без отверстий для сбора вытекающей жидкости.
- Держите ягоды в приборе до тех пор, пока сок не перестанет вытекать.
- Затем вы можете выжать последние остатки сока из ягод через кухонное полотенце.

Получение сока (плодово-ягодный сок)

Вид блюда	Принадлежности/посуда	Температура, °C	Вид нагрева	Влажность, %	Время приготовления, мин.	Рекомендации
Ягоды	Лоток с отверстиями или Лоток для приготовления на пару без отверстий	100	100%	100	60-120	

19.11 Прочее

Прочее

Вид блюда	Принадлежности/посуда	Температура, °C	Вид нагрева	Влажность, %	Время приготовления, мин.	Рекомендации
Стерилизация, например, бутылочек для детского питания, банок для варенья	Решетка	100	100%	100	20-25	
Яйца, C1, 5 шт.	Лоток с отверстиями	100	100%	100	12-19	
Яичная заправка для супа, 500 г	Стеклянная форма или Решетка	90	100%	100	25-30	Установить на уровень 1
Растапливание шоколада	Термостойкая посуда	60	100%	100	15-20	Накрыть жаропрочной прозрачной пленкой.

19.12 Приготовление блюда большого объема

Рекомендация по приготовлению блюд большого объема.

- Для приготовления блюда большого объема можно снять боковые выдвижные решетки.
- Слегка приподнимите выдвижные решетки спереди и выдвиньте их сбоку на себя.
- 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 32*

19.13 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.

Приготовление с использованием пара

Вид блюда	Принадлежности/посуда	Температура, °C	Вид нагрева	Влажность, %	Время приготовления, мин.	Рекомендации
Брокколи, в соцветиях, по EN60350-1	Лоток с отверстиями	90-100	100%	100	20-25	
Горошек, глубокая заморозка, по EN60350-1, 2 кг	Лоток с отверстиями	100	100%	100	35-40	

20 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».[1] 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.
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

[1] В зависимости от комплектации

техническую поддержку и запасные детали для соответствующего прибора.

21 Сервисная служба

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

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

Подробную информацию о гарантийном сроке и условиях гарантии в вашей стране можно получить, отсканировав QR-код в прилагаемой документации с информацией о сервисной службе и условиях гарантии, в нашей сервисной службе, у вашего дилера или на нашем веб-сайте.
Контактные данные сервисной службы можно получить, отсканировав QR-код в прилагаемой документации с информацией о сервисной службе и условиях гарантии или на нашем веб-сайте.
Этот продукт имеет источники света класса энергоэффективности G. 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

21.1 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.

22 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

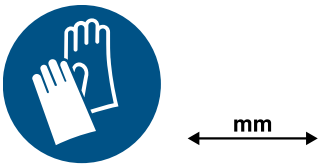
Диапазон 2,4 ГГц (2400–2483,5 МГц): макс. 100 мВт
Диапазон 5 ГГц (5150–5350 МГц + 5470–5725 МГц): макс. 150 мВт

	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.							

23 Инструкция по монтажу

Учитывайте данную информацию при установке прибора.



⚠ 23.1 Общие указания по монтажу

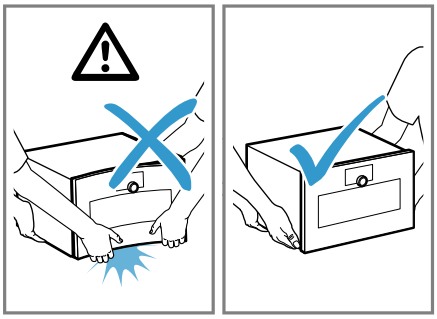
Ознакомьтесь с данными указаниями перед началом установки прибора.

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

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

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

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 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.
- ■ Не поднимайте прибор за дверцу или рамку.
- ■ 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.

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

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



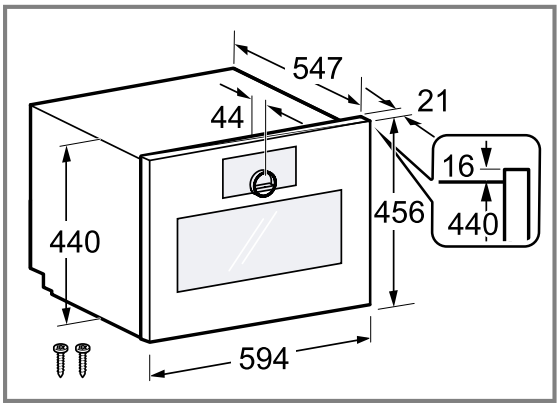
23.3 Указания по планировке

Перед установкой прибора учтите следующие указания по планировке.

- 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°.
- Не устанавливайте в шкафу над этим прибором других электрических приборов.
- Не устанавливайте мойку над этим прибором.
- При установке над кофемашиной используйте промежуточную полку или металлический уголок. Промежуточную полку и металлический уголок можно приобрести через сервисную службу или в интернет-магазине.
- При установке двух приборов друг на друга рядом с кофемашиной вставьте промежуточную полку или металлические уголки между этими четырьмя приборами.
- Розетка для подключения прибора должна находиться за пределами ниши для встраивания.

23.4 Размеры прибора

Здесь приведены размеры прибора



23.5 Принадлежности для установки

Используйте оригинальные принадлежности.

Принадлежности	Номер для заказа
Промежуточная полка	GA601010

23.6 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.

23.7 Подключение к электросети

Для безопасного подключения прибора к электросети соблюдайте данные указания.

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

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

- ▸ Штепсельная вилка сетевого кабеля должна быть доступной после установки прибора.
- ▸ Если после установки до неё невозможно будет добраться, то в установленном неподвижно электрооборудовании необходимо установить специальный выключатель для размыкания всех полюсов согласно условиям категории перенапряжения III и согласно условиям монтажа.
- ▸ Подключение установленного неподвижно электрооборудования должно производиться только квалифицированным электриком. Мы рекомендуем установить устройство защитного отключения (УЗО) в электрической цепи снабжения приборов.

При неквалифицированном ремонте прибор может стать источником опасности.

- ▸ Ремонтировать прибор разрешается только квалифицированным специалистам.

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

- 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.
- Прибор можно подключать только при помощи сетевого провода, входящего в комплект поставки. Полностью подключите сетевой провод на задней стенке прибора.
- Сетевой кабель можно заменять только таким же, заказанным в сервисной службе.
- При установке обеспечьте защиту от прикосновения.

Сетевой провод с вилкой с заземляющим контактом

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

- Прибор можно подключать к сети только через правильно установленную розетку с заземляющим контактом.
- Если после установки прибора до вилки с заземляющим контактом невозможно будет добраться, то согласно правилам монтажа в проложенной электропроводке должен быть предусмотрен специальный выключатель для размыкания в фазах.
- Не используйте удлинители и разветвители. Перегрузка создает опасность возгорания.

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.

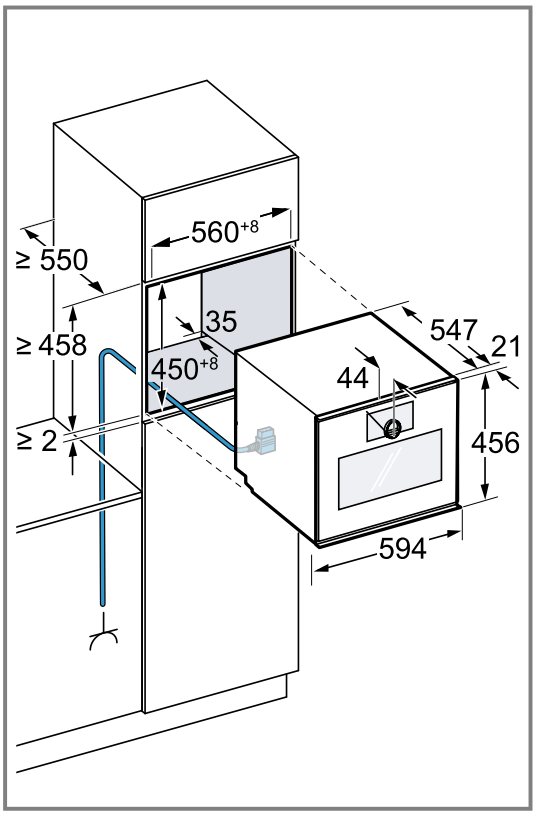
Подключение сетевого провода без штепсельной вилки с защитным контактом

1. Определите в розетке фазу (внешний проводник) и нейтральный проводник.
   Неправильное подключение может стать причиной повреждения прибора.
2. Учитывайте данные по напряжению на типовой табличке.
3. Провода сетевого кабеля должны подсоединяться в соответствии с цветовой маркировкой:
   - GN/YE: желтый и зеленый = защитный проводник ⏚
   - BU: синий = нейтральный проводник
   - BN: коричневый = фаза (внешний проводник)

23.8 Установка прибора в шкаф-колонну

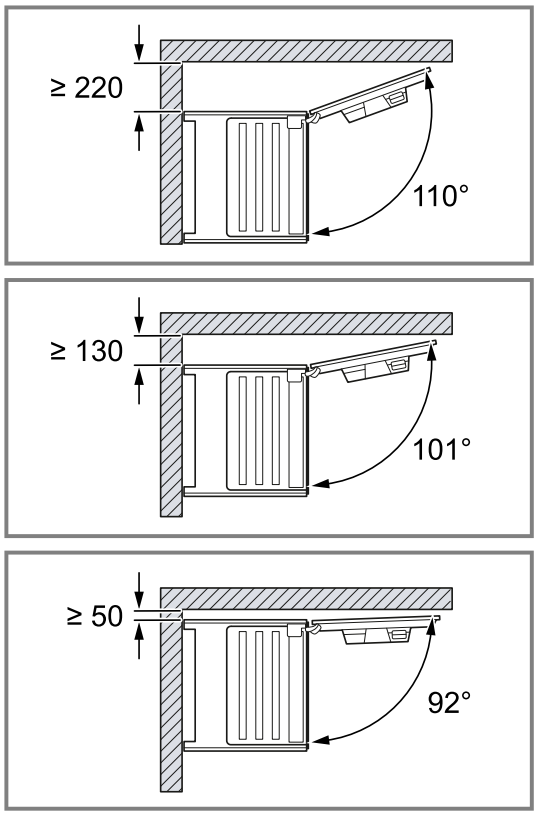
Примечание: Красная пластинка, выступающая из дверцы прибора, помогает при монтаже. Перед подключением к электросети потяните за красную пластинку, чтобы открыть дверцу прибора.

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

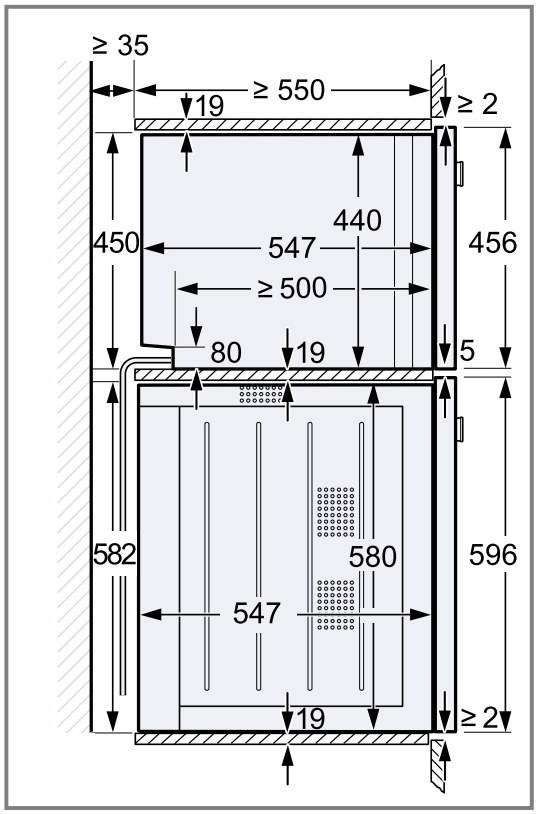


В зависимости от модели прибор может быть со штепсельной вилкой или без нее.

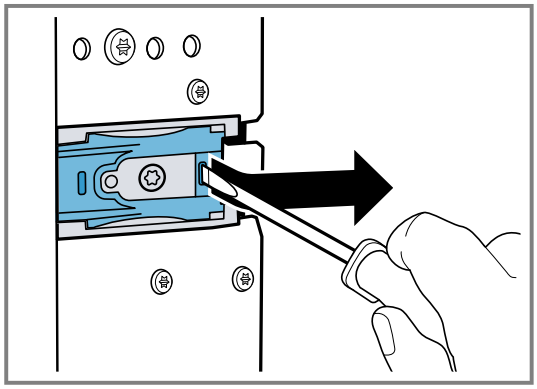
2. При установке возле стены учитывайте, что углы открывания дверцы прибора зависят от минимального расстояния до стены.



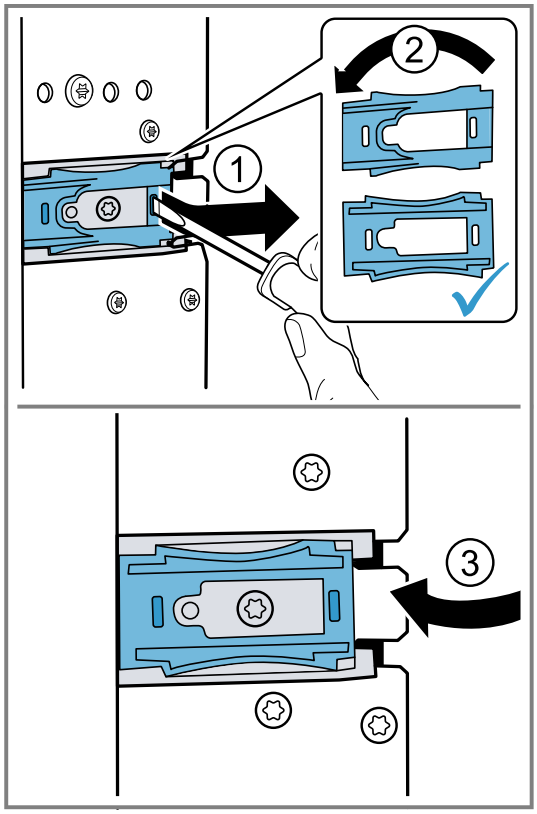
3. При установке 2 приборов друг над другом соблюдайте расстояния.
   - Убедитесь, что расстояние между прибором и стеной не менее 35 мм.



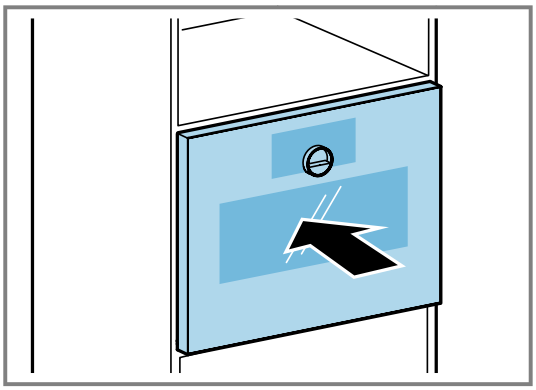
4. Если над прибором нет промежуточной полки, зафиксируйте прибор в мебели для встраивания от опрокидывания.
   - Закрепите два уголка из принадлежностей для установки GA601010 с обеих сторон мебели для встраивания.
   - Соблюдайте инструкции по установке уголков.
5. **Примечание:** Убедитесь, что вы 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.



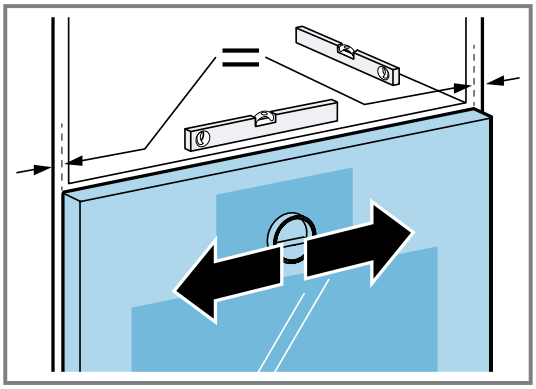
7. Если толщина боковых стенок мебели составляет 19 мм, снимите белые пластиковые элементы ①, поверните их на 180° ② и установите на место ③.



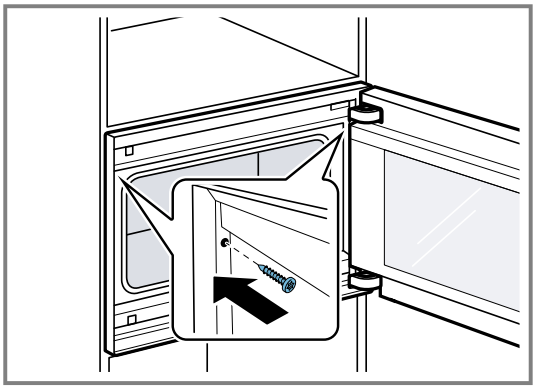
8. Полностью вставьте прибор в мебель для встраивания.
   ▸ Проследите, чтобы сетевой кабель не был зажат и не перегибался.



9. Выровняйте прибор по центру.
   Между прибором и фасадами прилегающей мебели должен быть зазор не менее 5 мм.
10. Выровняйте прибор по горизонтали с помощью уровня.



11. Откройте дверцу прибора.
12. Прикрутите прибор к мебели прилагаемыми винтами.



13. Удалите транспортировочное крепление из красного пластика на верхней защелке дверцы.

23.9 Регулируемая промежуточная полка с уголками

Для вашего прибора доступна регулируемая промежуточная полка с уголками (GA601010).

ВНИМАНИЕ
Если установить на промежуточную полку с уголками слишком тяжелые приборы, она может деформироваться.
- ▸ Не устанавливайте промежуточную полку с уголками под духовым шкафом.
- ▸ Установите промежуточную полку с уголками под паровым духовым шкафом.

Если неправильно установить прибор на промежуточную полку GA601010, 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.

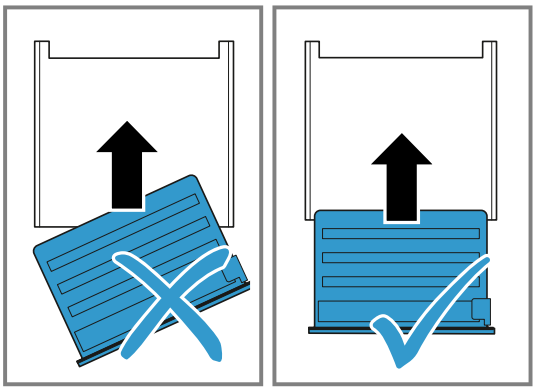
Примечание: Не устанавливайте микроволновую печь под кофемашиной.

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 той 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.



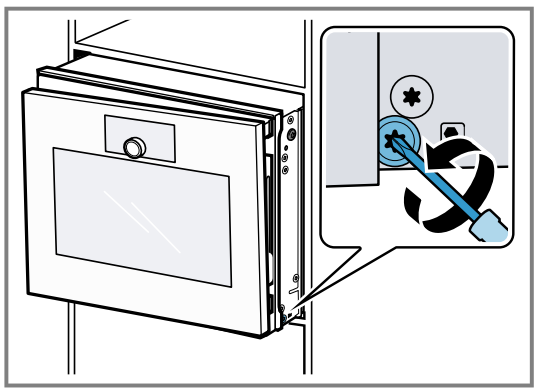
23.10 Регулировка дверцы прибора

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 55*
- Изменение угла открывания дверцы

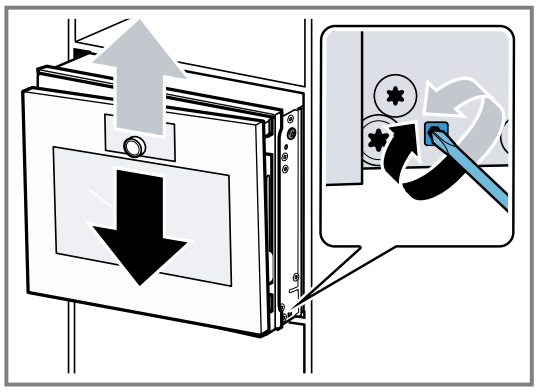
Регулировка дверцы прибора по высоте

1. Выдвиньте прибор из ниши для встраивания.

2. Ослабьте фиксирующий винт.



3. Откройте дверцу прибора.
4. Отрегулируйте высоту дверцы прибора регулировочным винтом.

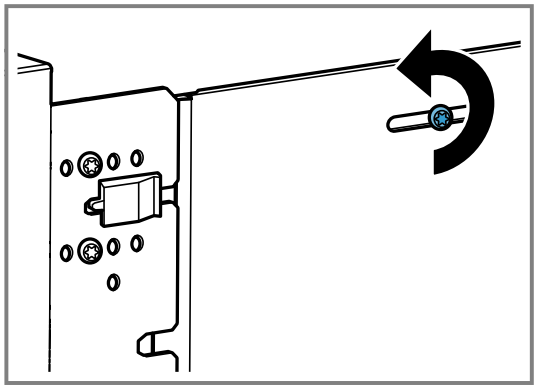


5. Закрутите фиксирующий винт.
6. Задвиньте прибор обратно в нишу для встраивания.

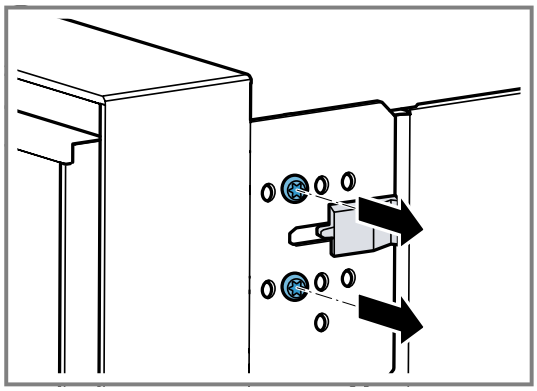
Изменение угла открывания дверцы

Дверца прибора имеет два угла открывания.

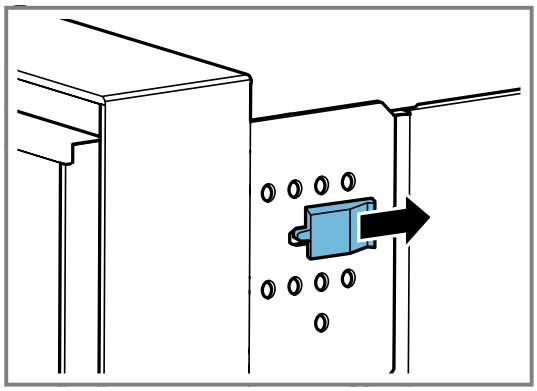
1. Немного выдвиньте прибор из ниши для встраивания.
2. Немного ослабьте винт с правой стороны, который находится дальше сзади на приборе.



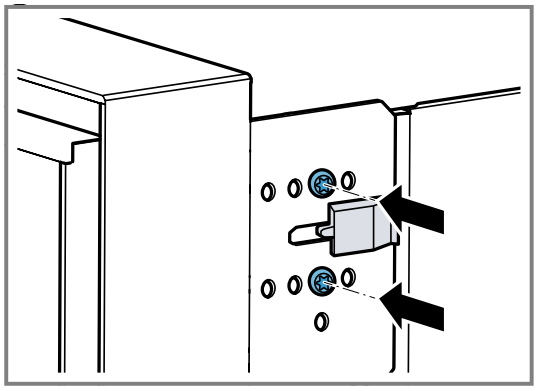
3. Отверните два винта, расположенных перед черным пластиковым элементом.



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. 92°

23.11 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.

23.12 Комбинирование прибора с духовым шкафом

1. Комбинируйте только соответствующие приборы одной серии одного производителя.
2. Сначала устанавливайте паровой духовой шкаф, затем обычный духовой шкаф.
3. При установке прибора рядом с духовым шкафом убедитесь, что дверцы прибора открываются в противоположном направлении.

23.13 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 над кофемашиной используйте промежуточную полку или металлический уголок. Промежуточную полку и металлический уголок можно приобрести через сервисную службу или в интернет-магазине.
4. При установке двух приборов друг на друга рядом с кофемашиной вставьте промежуточную полку или металлические уголки между этими четырьмя приборами.

23.14 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. Задвиньте прибор во встроенный шкаф так, чтобы он стоял на шкафу для подогрева посуды.

23.15 Комбинирование прибора с микроволновой печью

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

23.16 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

9001954405 (060625) REG25
ru