Gaggenau
Правила пользования

BO 450/451 ..2

Духовка

Оглавление

Использование по назначению 4

Важные указания по технике безопасности 5

Причины повреждений 7

Охрана окружающей среды 7
Экономия электроэнергии 7
Правильная утилизация упаковки 7

Знакомство с прибором 8
Духовка 8
Дисплей и элементы управления 9
Символы 9
Цвета и форма отображения 9
Автоматическое открывание дверцы 10
Режим ожидания 10
Активизация прибора 10
Дополнительная информация i и i① 10
Вентилятор охлаждения 10
Положения переключателя функций 11
Принадлежности 12
Специальные принадлежности 13

Перед первым использованием 13
Установка языка 13
Установка формата времени суток 13
Установка времени суток 13
Установка формата даты 13
Установка даты 14
Установка единицы измерения температуры 14
Завершение первого ввода в эксплуатацию 14
Нагревание духового шкафа 14
Очистка принадлежностей 14

Управление прибором 14
Духовка 14
Установка принадлежностей 14
Включение 15
Быстрый нагрев 15
Защитное отключение 15

Функции таймера 15
Вызов меню таймера 15
Таймер 15
Секундомер 16
Время приготовления 16
Окончание времени приготовления 17

Долговременный таймер 18
Настройка долговременного таймера 18

Программы автоматического приготовления 19
Указания к установкам 19
Выбор блюда 19
Установка блюда 19
Вызов последних программ автоматического приготовления 20

Индивидуальные рецепты 20
Запись рецепта 20
Программирование рецепта 21
Ввод названия 21
Активизация рецепта 21
Изменение рецепта 22
Удаление рецепта 22

Термощуп 22
Вставка термощупа 23
Установка внутренней температуры продукта 23
Ориентировочные значения внутренней температуры продукта 24

Функция обжаривания 25

Функция защиты от детей 26
Активизация блокировки для безопасности детей 26
Деактивизация блокировки для безопасности детей 26

Home Connect 26
Настройка 26
Дистанционный запуск 28
Настройки Home Connect 28
Дистанционная диагностика 29
О защите данных 29
Декларация о соответствии 29

Базовые установки 30

Очистка и обслуживание 32
Очистительные средства 32
Снятие выдвижных решёток 33

Пиролитическая очистка (самоочистка) 33
Подготовка к пиролитической самоочистке 34
Запуск пиролиза 34
Очистка принадлежностей с помощью пиролитической самоочистки 34

Что делать в случае неисправности? 35
Отключение электроэнергии 35
Демонстрационный режим 35
Замена лампочки в духовом шкафу 36

Сервисная служба	**36**
Номер E и номер FD	36

Таблицы и рекомендации	**37**
Овощи	38
Гарниры и блюда	40
Рыба	43
Мясо	44
Птица	47
Приготовление на гриле и обжаривание	49
Выпечка	51
Приготовление опары (Подъём теста)	55
Десерты	56
Размораживание	57
Консервирование	58
Стерилизация	58
Сушка продуктов	59
Камень для выпекания	60
Жаровня	61
Акриламид в продуктах питания	62

Более подробную информацию о продукции, принадлежностях, запасных частях и службе сервиса можно найти на официальном сайте **www.gaggenau.com** и на сайте интернет-магазина **www.gaggenau.com/zz/store**

Использование по назначению

Внимательно прочитайте данное руководство. Оно поможет вам научиться правильно и безопасно пользоваться прибором. Сохраняйте руководство по эксплуатации и инструкцию по монтажу для дальнейшего использования или для передачи новому владельцу.

Данный прибор предназначен исключительно для встраивания. Соблюдайте специальные инструкции по монтажу.

Распакуйте и осмотрите прибор. Не подключайте прибор, если он был поврежден во время транспортировки.

Подключение прибора без штепсельной вилки должен производить только квалифицированный специалист. Повреждения из-за неправильного подключения приводят к снятию гарантийных обязательств.

Этот прибор предназначен только для домашнего использования. Используйте прибор только для приготовления блюд и напитков. Следите за прибором во время его работы. Используйте прибор только в закрытом помещении.

Данный прибор предназначен для использования на высоте не более 2000 м над уровнем моря.

Дети до 8 лет, лица с ограниченными физическими, умственными и психическими возможностями, а также лица, не обладающие достаточными знаниями о приборе, могут использовать прибор только под присмотром лиц, ответственных за их безопасность, или после подробного инструктажа и осознания всех опасностей, связанных с эксплуатацией прибора.

Детям не разрешается играть с прибором. Очистка и обслуживание прибора не должны производиться детьми, это допустимо, только если они старше 15 лет и их контролируют взрослые.

Не допускайте детей младше 8 лет к прибору и его сетевому проводу.

Всегда правильно вставляйте принадлежности в рабочую камеру. См. описание принадлежностей в руководстве по эксплуатации.

⚠ Важные указания по технике безопасности

⚠ Предупреждение – Опасность возгорания!

- Сложенные в рабочей камере легковоспламеняющиеся предметы могут загореться. Не храните в рабочей камере легковоспламеняющиеся предметы. Не открывайте дверцу прибора, если внутри прибора образовался дым. Выключите прибор, выньте вилку сетевого провода из розетки или отключите предохранитель в блоке предохранителей.
- Из-за струи воздуха, проникающей в прибор при открывании дверцы, бумага для выпечки может подняться, коснуться нагревательного элемента и вспыхнуть. При предварительном разогреве обязательно закрепляйте бумагу для выпечки в принадлежностях. Например, поставьте на неё кастрюлю или форму для выпекания. Используйте бумагу для выпечки нужного размера, она не должна выступать за края принадлежностей.

⚠ Предупреждение – Опасность ожога!

- Прибор становится очень горячим. Не прикасайтесь к горячим внутренним поверхностям прибора или нагревательным элементам. Всегда давайте прибору остыть. Не позволяйте детям подходить близко к горячему прибору.
- Внутренняя сторона дверцы прибора при работе сильно нагревается. Всегда открывайте дверцу прибора до упора. Проследите за тем, чтобы дверца прибора снова не закрылась. Избегайте контакта с внутренней стороной дверцы прибора.
- Принадлежности или посуда очень горячие. Чтобы извлечь горячую посуду или принадлежности из рабочей камеры, всегда используйте прихватки.
- Пары спирта в горячей рабочей камере могут вспыхнуть. Запрещается готовить блюда, в которых используются напитки с высоким содержанием спирта. Добавляйте в блюда только небольшое количество напитков с высоким содержанием спирта. Осторожно откройте дверцу прибора.
- В процессе эксплуатации лампочки сильно нагреваются. Некоторое время после выключения существует опасность получения ожога. Перед очисткой прибора дайте лампочкам остыть. Во время очистки прибора отключайте освещение.
- В процессе эксплуатации лампочки сильно нагреваются. Некоторое время после выключения существует опасность получения ожога. Перед заменой лампочек дайте им остыть.

⚠ Предупреждение – Опасность ошпаривания!

- В процессе эксплуатации открытые для доступа детали прибора сильно нагреваются. Не прикасайтесь к раскаленным деталям. Не подпускайте детей близко к прибору.
- Из открытой дверцы прибора может вырваться горячий пар. Осторожно откройте дверцу прибора. Не позволяйте детям подходить близко к горячему 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 скребки для стекла, а также едкие и абразивные чистящие средства.

⚠ Предупреждение – Опасность удара током!

- При неквалифицированном ремонте прибор может стать источником опасности. Любые ремонтные работы и замена проводов и труб должны выполняться только специалистами сервисной службы, прошедшими специальное обучение. Если прибор неисправен, выньте вилку сетевого провода из розетки или отключите предохранитель в блоке предохранителей. Вызовите специалиста сервисной службы.
- При сильном нагреве прибора изоляция кабеля может расплавиться. Следите за тем, чтобы кабель не соприкасался с горячими частями электроприборов.
- Проникающая влага может привести к удару электрическим током. Не используйте очиститель высокого давления или пароструйные очистители.
- При замене лампочки в рабочей камере учитывайте то, что контакты в патроне находятся под напряжением. Перед сменой лампочки выньте вилку сетевого кабеля из розетки или отключите предохранитель в блоке предохранителей.
- Неисправный прибор может быть причиной поражения током. Никогда не включайте неисправный прибор. Выньте из розетки вилку сетевого провода или выключите предохранитель в блоке предохранителей. Вызовите специалиста сервисной службы.
- При использовании неподходящего термометра для мяса изоляция прибора может быть повреждена. Используйте только предназначенный для данного прибора термометр для мяса.

⚠ Предупреждение – Опасность возгорания!

- Оставшиеся кусочки пищи, жир или сок от жарения могут вспыхнуть во время очистки духовки. Перед каждым процессом пиролитической очистки удаляйте сильные загрязнения из рабочей камеры прибора и с принадлежностей.
- Во время пиролитической очистки прибор сильно нагревается снаружи. Никогда не вешайте на ручку дверцы духового шкафа кухонные полотенца и другие подобные предметы, которые могут загореться. Не загораживайте фронтальную поверхность прибора. Не позволяйте детям подходить близко к горячему прибору.

⚠ Предупреждение – Опасность ожога!

- Во время пиролитической очистки духовой шкаф сильно нагревается. Не открывайте дверцу прибора и не сдвигайте блокировочные крючки руками. Дайте прибору остыть. Не позволяйте детям подходить близко к горячему прибору.
- ⚠ Во время самоочистки прибор становится снаружи очень горячим. Не прикасайтесь к дверце прибора. Дайте прибору остыть. Не позволяйте детям подходить близко к горячему прибору.

⚠ Предупреждение – Высокая опасность для здоровья!

Во время пиролитической очистки прибор сильно нагревается. Из-за очень сильного жара антипригарное покрытие противней и форм разрушается, и при этом выделяются ядовитые газы. Ни в коем случае не очищайте противни и формы с антипригарным покрытием с помощью функции «Очистка духовки». Одновременно с прибором можно очищать только эмалированные принадлежности.

Причины повреждений

Внимание!: –Принадлежности, фольга, пергаментная бумага или посуда на дне рабочей камеры: не ставьте принадлежности на дно рабочей камеры. Не накрывайте дно рабочей камеры фольгой любого вида или пергаментной бумагой. Не ставьте посуду на дно духового шкафа. Это вызовет излишнюю аккумуляцию тепла. Время выпекания или жарения будет нарушено, что приведёт к повреждению эмали.

– Вода в горячей камере: запрещается наливать воду в горячую рабочую камеру. Это может привести к образованию пара. В результате изменения температуры возможно повреждение эмали.

– Влажные продукты: не держите влажные продукты в закрытой рабочей камере в течение длительного времени. Это может привести к повреждению эмали.

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

– Охлаждение прибора с открытой дверцей: не оставляйте прибор остывать с открытой дверцей. Даже если дверца прибора будет просто приоткрыта, со временем это может привести к повреждению фасадов соседней мебели.

– Сильно загрязнён уплотнитель дверцы: при сильном загрязнении уплотнителя дверца прибора перестаёт нормально закрываться. Это может привести к повреждению поверхности прилегающей к прибору мебели. Следите за чистотой уплотнителя дверцы.

– Использование дверцы прибора в качестве сиденья или полки: не садитесь и ничего не ставьте на дверцу прибора. Не ставьте посуду и принадлежности на дверцу.

– Установка принадлежностей: в зависимости от типа прибора принадлежности могут поцарапать стекло дверцы прибора при её закрывании. Всегда устанавливайте принадлежности в рабочую камеру до упора.

– Перемещение прибора: не передвигайте прибор за ручку дверцы. Ручка дверцы не рассчитана на вес прибора и может сломаться.

Охрана окружающей среды

Ниже приведены указания по экономии электроэнергии и утилизации прибора.

Экономия электроэнергии

- Используйте тёмные, покрытые чёрным лаком или эмалированные формы для выпекания. Они особенно хорошо поглощают тепло.
- Как можно реже открывайте дверцу прибора во время работы.
- Несколько пирогов лучше всего печь один за другим. Духовой шкаф ещё тёплый, за счёт чего время выпекания второго пирога уменьшается. Два пирога прямоугольной формы можно поставить рядом.
- В режиме с горячим воздухом выпекание возможно на нескольких уровнях одновременно.
- При длительном времени приготовления прибор можно выключить за 10 минут до окончания приготовления и использовать остаточное тепло для доведения блюда до готовности.

Правильная утилизация упаковки

Утилизируйте упаковку с соблюдением правил экологической безопасности.



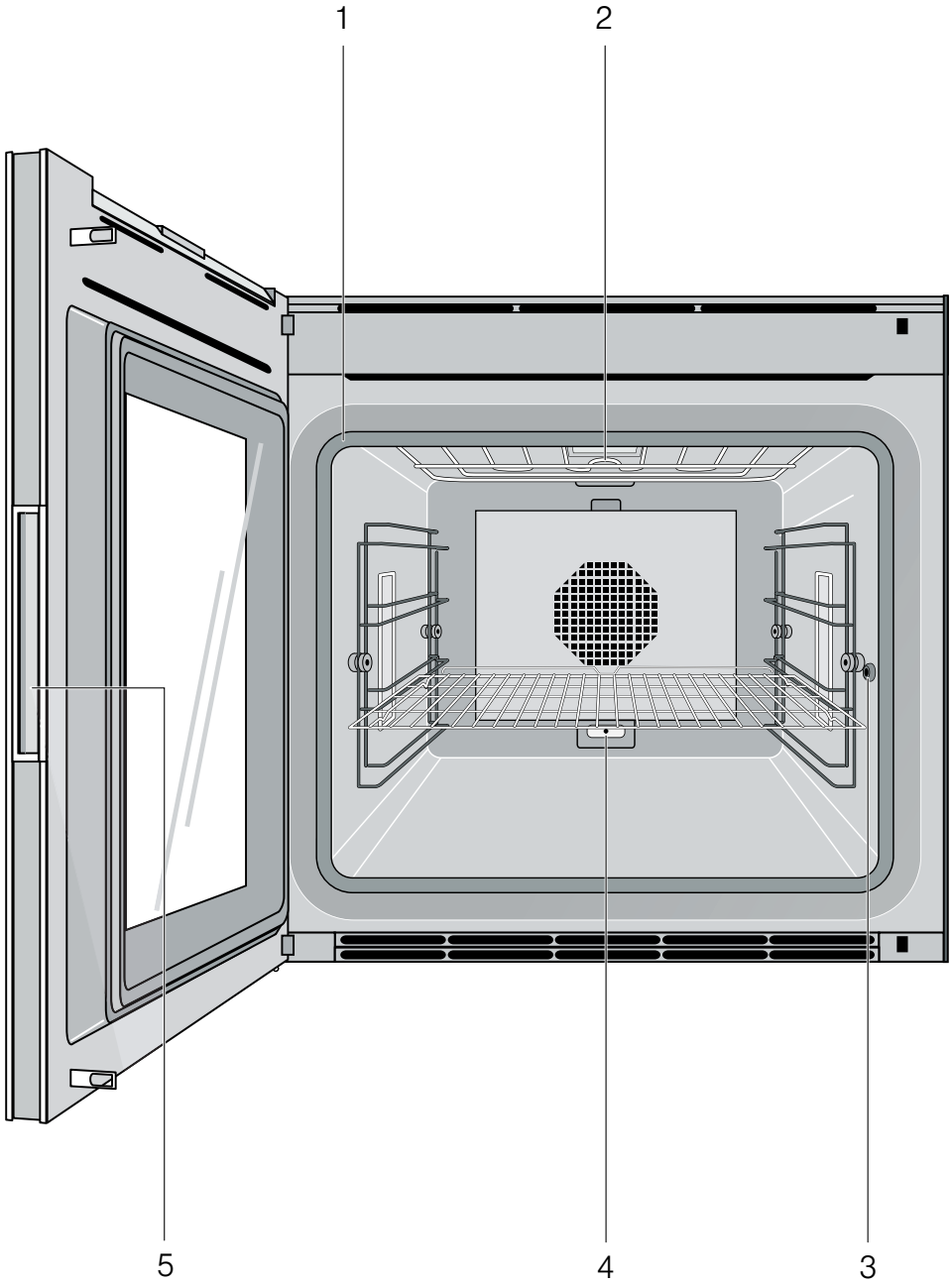
Данный прибор имеет отметку о соответствии европейским нормам 2012/19/EU утилизации электрических и электронных приборов (waste electrical and electronic equipment - WEEE).

Данные нормы определяют действующие на территории Евросоюза правила возврата и утилизации старых приборов.

Знакомство с прибором

Следующая информация поможет лучше узнать Ваш новый прибор. Вы познакомитесь с панелью управления и отдельными элементами управления и получите информацию о рабочей камере и принадлежностях.

Духовка

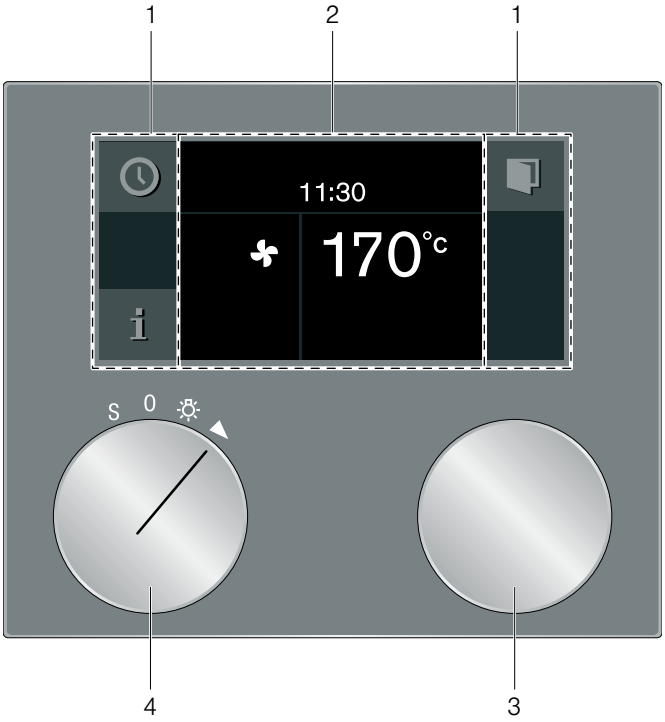


1	Уплотнитель дверцы
2	Нагревательный элемент гриля
3	Разъём для термощупа
4	Разъём для дополнительного нагревательного элемента (специальная принадлежность к камню для выпечки и жаровне)
5	Утопленная ручка

Дисплей и элементы управления

Настоящее руководство действительно для различных вариантов прибора. В зависимости от типа прибора возможны незначительные расхождения.

Схема управления идентична для всех вариантов прибора.



1	Панель управления	Эти зоны чувствительны к прикосновениям. Для выбора соответствующей функции просто прикоснитесь к символу.
2	Дисплей	На дисплее могут отображаться текущие установки и варианты выбора.
3	Поворотный переключатель	С помощью поворотного регулятора Вы можете выбрать температуру и сделать другие установки.
4	Переключатель выбора функций	Переключатель выбора функций предназначен для выбора вида нагрева, функции очистки или базовых установок.

Символы

Символ	Функция
▶	Пуск
■	Стоп
⏸	Пауза/окончание
✕	Отмена
C	Сброс
✓	Подтверждение/сохранение установок
›	Стрелка выбора
	Открывание дверцы прибора
i	Вызов дополнительной информации
»	Быстрый нагрев с индикацией состояния
	Вызов программ автоматического приготовления или индивидуальных рецептов
rec	Запись меню
	Редактирование установок
	Ввод названия
	Удаление букв
	Блокировка для безопасности детей
	Вызов меню таймера
	Вызов функции «Долговременный таймер»
	Демонстрационный режим
	Соединение с сетью (Home Connect)
	Проводной термощуп
	Запустить процесс обжаривания
	Закончить процесс обжаривания

Цвета и форма отображения

Цвет

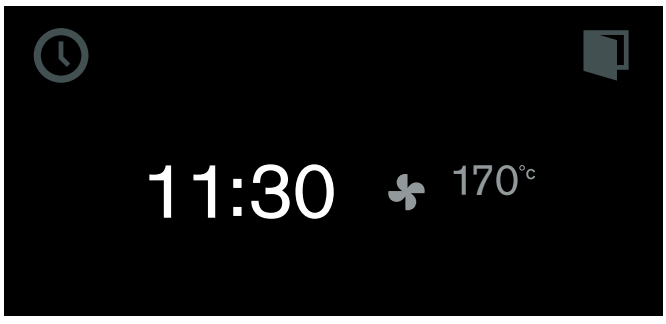
Различные цвета используются для ориентации пользователей в соответствующих ситуациях, связанных с установками.

оранжевый	первые установки основные функции
синий	базовые установки очистка
белый	устанавливаемые значения

Форма отображения

Форма отображения символов, значений или индикации на дисплее в целом может изменяться в зависимости от ситуации.

Увеличенный масштаб	Изменяемая установка отображается в увеличенном масштабе. Время приготовления незадолго до окончания отображается в увеличенном масштабе (например, последние 60 секунд при установке таймера).
Сокращённая индикация на дисплее	По истечении некоторого времени индикация на дисплее сокращается и отображается только самая важная информация. Эта функция задана по умолчанию и может быть изменена в базовых установках.



Автоматическое открывание дверцы

При прикосновении к символу дверца прибора открывается, после чего вы можете полностью открыть ее с помощью боковой ручки.

При активизированной функции блокировки для безопасности детей или при сбое в подаче электроэнергии функция автоматического открывания дверцы не работает. Вы можете открыть дверцу рукой с помощью боковой ручки.

Режим ожидания

Прибор находится в режиме ожидания, если не выбрана ни одна функция или активирована функция защиты от детей.

В режиме ожидания яркость панели управления уменьшается.

Указания

- Для режима ожидания предусмотрена различная индикация. По умолчанию установлен логотип GAGGENAU и время суток.
- Яркость индикации зависит от вертикального угла зрения.
- Индикацию и яркость можно изменить в любое время в меню базовых установок.
  ⟶ *"Базовые установки" на страница 30*

Активизация прибора

Для выхода из режима ожидания можно либо

- повернуть переключатель выбора функций, либо
- прикоснуться к панели управления, либо
- открыть или закрыть дверцу.

После этого можно установить требуемую функцию. Подробнее об установке функций см. в соответствующих главах.

Указания

- Если в базовых установках выбрано «Индикация режима ожидания = Выкл», для выхода из режима ожидания следует повернуть переключатель выбора функций.
- Если в течение некоторого времени после активизации ни одна установка не будет задана, на дисплее снова появляется индикация режима ожидания.
- Подсветка рабочей камеры гаснет через некоторое время после открывания дверцы.

Дополнительная информация i и i⓵

Прикоснувшись к символу i, Вы можете вывести на дисплей дополнительную информацию, например, об установленном виде нагрева или текущей температуре рабочей камеры.

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

При необходимости выполнения важных действий и для обозначения важной информации появляется символ i⓵. Важная информация, касающаяся безопасности и рабочего режима, иногда высвечивается автоматически. Эти сообщения автоматически исчезают через несколько секунд или должны быть подтверждены с помощью ✔.

В сообщениях, связанных с Home Connect, в символе i⓵ дополнительно отображается статус Home Connect. Дополнительную информацию можно найти в главе
⟶ *"Home Connect" на страница 26*.

Вентилятор охлаждения

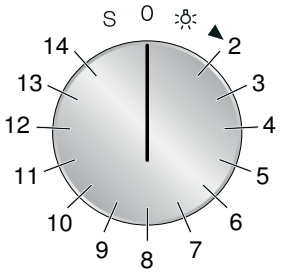
В приборе имеется холодный наддув. Вентилятор охлаждения включается в рабочем режиме. В зависимости от исполнения, горячий теплый воздух выходит через дверь или поверх двери.

После вынимания продукта из духовки, дверь прибора должна оставаться закрытой до полного охлаждения. Дверь духовой печи не должна быть полуоткрытой, так как это может привести к повреждению соседней мебели. После выключения печи вентилятор охлаждения продолжает работать еще некоторое время, а затем автоматически выключается.

Внимание!

Не закрывайте прорези охлаждения. В противном случае прибор может перегреваться.

Положения переключателя функций



Положение	Функция/вид нагрева	Температура	Использование
0	Нулевое положение		
	Освещение		Включение освещения рабочей камеры. Доступ к другим функциям, например, к программам автоматического приготовления, индивидуальным рецептам, дистанционному запуску (Home Connect).
2	Горячий воздух	50–300 °C Рекомендуемая температура 170 °C	Горячий воздух: для приготовления пирогов, печенья и запеканок на нескольких уровнях. Вентилятор, установленный в задней стенке, равномерно распределяет жар по всей рабочей камере.
3	Горячий воздух Eco*	50–300 °C Рекомендуемая температура 170 °C	Энергосберегающий режим с горячим воздухом: для приготовления пирогов, мяса, запеканок и гратенов. Остаточное тепло используется оптимальным образом. Комфортные функции остаются выключенными (например, освещение рабочей камеры). Индикация температуры рабочей камеры возможна только во время нагрева. Предварительный разогрев духового шкафа не требуется. Поместите продукт в холодную, пустую рабочую камеру и запустите указанное время приготовления. В процессе приготовления дверца прибора должна быть закрыта. Это предотвращает потери тепла.
4	Верхний жар + нижний жар	50–300 °C Рекомендуемая температура 170 °C	Для приготовления пирогов в формах или на противне, запеканок, жаркого.
5	Верхний жар	50–300 °C Рекомендуемая температура 170 °C	Целенаправленное распределение жара сверху, например, для запекания фруктовых пирогов с безе.
6	Нижний жар	50–300 °C Рекомендуемая температура 170 °C	Для допекания, например, фруктовых пирогов с сочной начинкой, для консервирования, для приготовления блюд на водяной бане.
7	Горячий воздух + нижний жар	50–300 °C Рекомендуемая температура 170 °C	Жар снизу для пирогов с сочной начинкой, например, фруктовых пирогов.
8	Гриль + конвекция	50–300 °C Рекомендуемая температура 220 °C	Равномерное распределение тепла при приготовлении мяса, птицы и рыбы целиком.
9	Гриль	50–300 °C Рекомендуемая температура 220 °C	Для жарения на гриле плоских кусков мяса, колбасок или рыбного филе. Для запекания.
10	Гриль небольшого размера	50–300 °C Рекомендуемая температура 220 °C	Нагревается только средняя часть нагревательного элемента гриля. Энергосберегающий режим гриля для приготовления небольших объёмов продуктов.

* вид нагрева, при котором определялся класс эффективности энергопотребления в соответствии со стандартом EN60350-1.

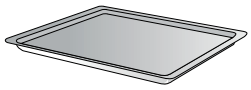
Положение	Функция/вид нагрева	Температура	Использование
11	Функция камня для выпекания	50–300 °C Рекомендуемая температура 250 °C	Можно использовать только при наличии камня для выпекания и нагревательного элемента в качестве специальных принадлежностей. Нижний нагрев камня для выпекания для приготовления хрустящей пиццы, хлеба или булочек, по типу каменной печи.
12	Функция жаровни	50–220 °C Рекомендуемая температура 180 °C	Можно использовать только при наличии жаровни, системы выдвижного механизма и нагревательного элемента в качестве специальных принадлежностей. Нагреваемая чугунная жаровня для приготовления больших объёмов мяса, запеканок и праздничного жаркого.
13	Приготовление опары	30–50 °C Рекомендуемая температура 38 °C	Подъём: для дрожжевого теста и теста на закваске. Тесто подходит значительно быстрее, чем при комнатной температуре. Оптимальная температура для дрожжевого теста составляет 38 °C.
14	Размораживание	40–60 °C Рекомендуемая температура 45 °C	Овощи, фрукты, мясо, рыба.
S	Базовые установки		В базовых установках можно задать индивидуальные установки для прибора.
	Пиролитическая очистка	485 °C	Самоочистка

* вид нагрева, при котором определялся класс эффективности энергопотребления в соответствии со стандартом EN60350-1.

Принадлежности

Используйте только принадлежности из комплекта поставки или предлагаемые сервисной службой. Эти принадлежности специально адаптированы к Вашему прибору. Следите всегда за тем, чтобы принадлежности были правильно вставлены в духовку.

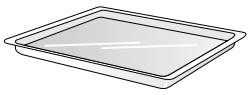
Ваш прибор оснащен следующими принадлежностями:



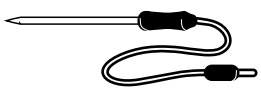
Противень эмалированный



Решетка гриля



Стеклянная ванна



Вставной проводной термощуп

Специальные принадлежности

Вы можете заказать в своем специализированном магазине следующие принадлежности:

BA 016 105	Выдвижной механизм Направляющие с полным выдвижением и литая рама, подходящая для пиролитической очистки
BA 026 115	Противень, эмалированный, глубиной 15 мм
BA 036 105	Решётка для гриля, хромированная, без отверстий, с ножками
BA 226 105	Поддон для гриля, эмалированный, глубиной 30 мм
BA 046 115	Стеклянный поддон, глубиной 24 мм
BA 056 115	Нагревательный элемент для камня для выпечки и жаровни (230 В)
BA 056 125	Нагревательный элемент для камня для выпечки и жаровни (400 В)
BA 056 133	Камень для выпечки включая опору камня и лопатку для пиццы (нагревательный элемент заказывается отдельно)
BS 020 002	Лопатка для пиццы, набор из 2 частей
GN 340 230	Жаровня из литого алюминия GN 2/3, Высота 165 мм, с антипригарным покрытием (Нагревательный элемент и систему выдвижного механизма заказывать отдельно)

Используйте принадлежности только в соответствии с вышеприведенными указаниями. Изготовитель не несет ответственность в случае неправильного использования принадлежностей.

При эксплуатации прибора выньте ненужные принадлежности из рабочей камеры. Разъём для дополнительного нагревательного элемента на задней стороне рабочей камеры: при нормальной эксплуатации без дополнительного нагревательного элемента всегда оставляйте защитную панель вставленной в разъём.

Перед первым использованием

Из этой главы вы узнаете, как подготовить прибор к первому использованию. Сначала прочитайте главу ⟶ *"Важные указания по технике безопасности" на страница 5*.

Прибор должен быть установлен и подключен к сети.

После подключения к электросети на дисплее появляется меню «Первые установки». Теперь вы можете настроить ваш новый прибор для первого ввода в эксплуатацию.

Указания

- Меню «Первые установки» появляется только при первом включении после подачи электроэнергии или если прибор несколько дней не был подключён к электросети.
  После подключения к электросети сначала прим. на 30 секунд появляется логотип GAGGENAU, а затем автоматически меню «Первые установки».
- Эти установки можно в любой момент изменить в меню базовых установок. ⟶ *"Базовые установки" на страница 30*

Установка языка

На дисплее появляется установленный по умолчанию язык.

1 Выберите требуемый язык дисплея с помощью поворотного переключателя.

2 Подтвердите нажатием ✔.

Установка формата времени суток

На дисплее появляются два возможных формата - «AM/PM» и «24 ч». По умолчанию установлен формат «24 ч».

1 Выберите требуемый формат с помощью поворотного переключателя.

2 Подтвердите нажатием ✔.

Установка времени суток

На дисплее появляется время суток.

1 Установите требуемое время суток с помощью поворотного переключателя.

2 Подтвердите нажатием ✔.

Установка формата даты

На дисплее отображаются три возможных формата: Д.М.Г, Д/М/Г и М/Д/Г. По умолчанию выбран формат Д.М.Г.

1 Выберите требуемый формат с помощью поворотного переключателя.

2 Подтвердите нажатием ✔.

Установка даты

На дисплее появляется установленная по умолчанию дата. Установка дня уже активна.

1 Установите день с помощью поворотного переключателя.

2 Перейдите к установке месяца нажатием символа ❯.

3 Установите месяц с помощью поворотного переключателя.

4 Перейдите к установке года нажатием символа ❯.

5 Установите год с помощью поворотного переключателя.

6 Подтвердите нажатием ✔.

Установка единицы измерения температуры

На дисплее появляются две возможные единицы измерения температуры: °C и °F. По умолчанию выбрана единица измерения °C.

1 Выберите нужную единицу измерения с помощью поворотного переключателя.

2 Подтвердите нажатием ✔.

Завершение первого ввода в эксплуатацию

На дисплее появляется «Первый ввод в эксплуатацию завершён».

Подтвердите нажатием ✔.

Прибор переходит в режим ожидания. На дисплее появляется индикация режима ожидания. Прибор готов к использованию.

Нагревание духового шкафа

Следите за тем, чтобы внутри рабочей камеры не остались упаковочные материалы.

Чтобы устранить запах нового прибора, нагрейте пустой закрытый духовой шкаф. Наиболее подходящим будет нагревание в течение одного часа в режиме «Горячий воздух ✣» при температуре 200 °C.

Очистка принадлежностей

Перед первым использованием тщательно очистите принадлежности горячим мыльным раствором и мягкой тряпочкой.

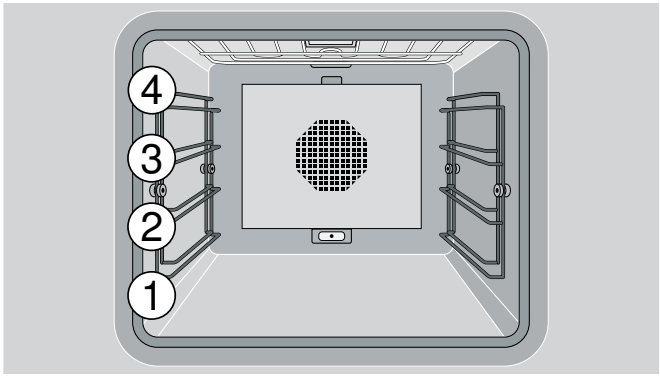
Управление прибором

Духовка

⚠ **Предупреждение – Опасность ожога!**

Внутренняя сторона дверцы прибора при работе сильно нагревается. Всегда открывайте дверцу прибора до упора. Проследите за тем, чтобы дверца прибора снова не закрылась. Избегайте контакта с внутренней стороной дверцы прибора.

Духовка имеет четыре уровня вставки. Уровни следует считать снизу вверх.



Внимание!

– Не ставьте ничего непосредственно на дно духовки. Не выкладывайте духовку алюминиевой фольгой. Возникающий при этом тепловой затор может привести к повреждению прибора.

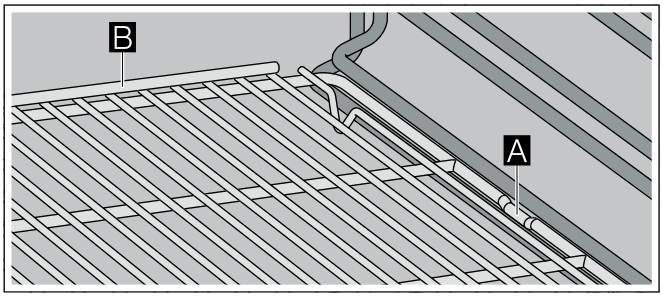
– Не вставляйте никакие принадлежности между направляющими уровней, так как это может привести к опрокидыванию.

Установка принадлежностей

Принадлежности оснащены функцией фиксации. Функция фиксации препятствует опрокидыванию принадлежностей при выдвигании. Чтобы защита от опрокидывания срабатывала, принадлежности должны быть правильно установлены в рабочей камере.

При установке решётки следите за тем, чтобы

- фиксирующий выступ A был обращён вниз
- ограничительная дуга решётки B располагалась сзади вверху.



Включение

1 С помощью переключателя функций установите желаемый вид нагрева. На дисплее отображается выбранный вид нагрева и рекомендованная температура.

2 Если Вы хотите изменить температуру:
Установите желаемую температуру с помощью поворотного переключателя.

На дисплее появляется символ нагревания ». Индикатор показывает текущее состояние нагревания. При достижении заданной температуры выдается звуковой сигнал, символ нагревания » исчезает.

Указание: При установке температуры ниже 70°C освещение духовки не включается.

Выключение:
Поверните переключатель функций на **0**.

Быстрый нагрев

Функция «Быстрый нагрев» позволяет прибору быстро достичь требуемой температуры во время работы в режимах «Верхний жар», «Нижний жар» и «Верхний жар + нижний жар».

Для достижения оптимального результата приготовления ставьте блюдо в рабочую камеру только после завершения быстрого нагрева, когда на дисплее погаснет символ нагрева ».

Указание: Функция «Быстрый нагрев» находится в базовых установках, которые были заданы на заводе. В базовых установках можно выбрать функцию быстрого нагрева » или нагрева ⌒.⟶ *"Базовые установки" на страница 30*

Защитное отключение

Для обеспечения вашей безопасности прибор оснащен функцией защитного отключения. Любой процесс нагрева отключается по истечении 12 часов, если за это время не осуществляется никакое управление. На дисплее появляется соответствующее сообщение.

Исключение:
Программирование с долговременным таймером.

Поверните переключатель выбора функций на **0**, после чего можно ввести прибор в эксплуатацию в обычном режиме.

Функции таймера

В меню таймера можно установить:

⧖ Таймер

⏱ Секундомер

◔ Время приготовления (не в спящем режиме)

◷ Окончание времени приготовления (не в спящем режиме)

Вызов меню таймера

Меню таймера можно вызвать из любого режима. Только в базовых установках, когда переключатель функций установлен на**S**, меню таймера не доступно.

Прикоснитесь к символу ◷.



Появляется меню таймера.

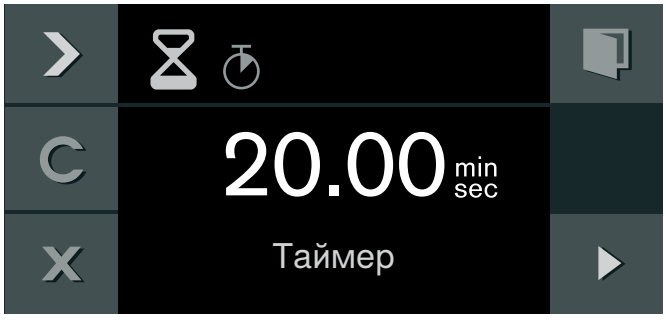
Таймер

Таймер работает независимо от других установок прибора. Вы можете установить максимальное время, которое составляет 90 минут.

Установка кратковременного таймера

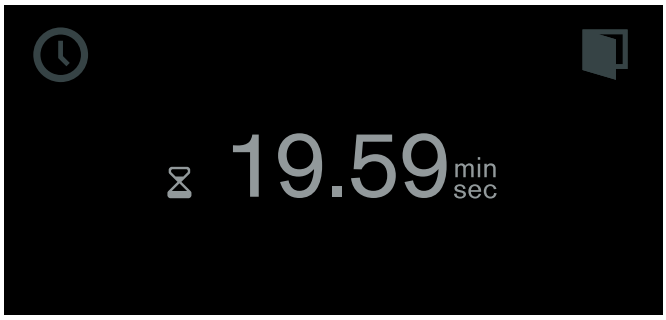
1 Вызовите меню таймера.
На дисплее отображается функция «Таймер» ⧖.

2 Установите требуемый язык с помощью поворотного переключателя.



3 Запустите программу нажатием ▶.

Меню таймера закрывается и отсчет времени начинается. На дисплее отображается символ ⧖ и отсчитываемое время.



По истечении установленного времени раздаётся звуковой сигнал. При нажатии на символ ✔ звуковой сигнал выключается.

Вы можете в любой момент выйти из меню таймера путем прикосновения к символу **X**. Однако при этом все установки будут потеряны.

Приостановка таймера:
Вызовите меню таймера. С помощью ❯ выберите функцию «Таймер» ⧖ и прикоснитесь к символу **II**. Для возобновления отсчета времени на таймере прикоснитесь к символу ▶.

Досрочное выключение таймера:
Вызовите меню таймера. С помощью ❯ выберите функцию «Таймер» ⧖ и прикоснитесь к символу **C**.

Секундомер

Секундомер работает независимо от других установок прибора.

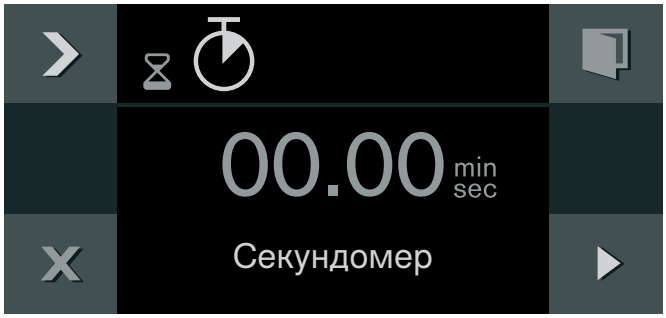
Секундомер отсчитывает время от 0 секунд до 90 минут.

В нем имеется функция паузы. Таким образом, Вы можете временно остановить часы.

Запуск секундомера

1 Вызовите меню таймера.

2 С помощью кнопки ❯ выберите функцию «Секундомер» ⏱.



3 Запустите программу нажатием ▶.

Меню таймера закрывается, и начинается отсчет времени. На дисплее отображается символ ⏱ и истекшее время.

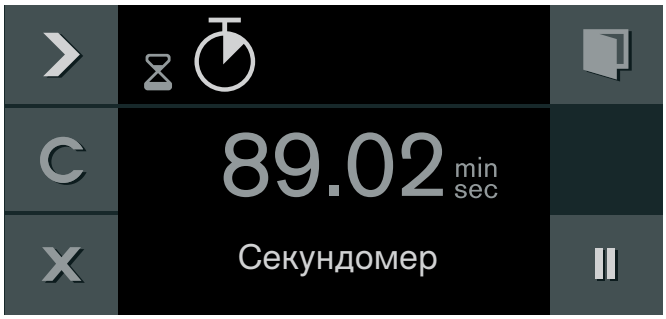


Остановка и повторный запуск секундомера

1 Вызовите меню таймера.

2 С помощью кнопки ❯ выберите функцию «Секундомер» ⏱.

3 Прикоснитесь к символу **II**.



Секундомер останавливается. Символ снова изменяется на «Пуск» ▶.

4 Запустите программу нажатием ▶.

Секундомер возобновляет работу. По истечении 90 минут индикация начинает мигать и раздается звуковой сигнал. Он выключится, если прикоснуться к символу ✔. Символ ⏱ на дисплее гаснет. Процесс завершён.

Выключение секундомера:
Вызовите меню таймера. С помощью кнопки ❯ выберите функцию «Секундомер» ⏱ и прикоснитесь к символу **C**.

Время приготовления

Если Вы установили время приготовления для Вашего блюда, прибор отключится автоматически по истечении этого времени.

Время приготовления можно устанавливать в диапазоне от 1 минуты до 23 часов 59 минут.

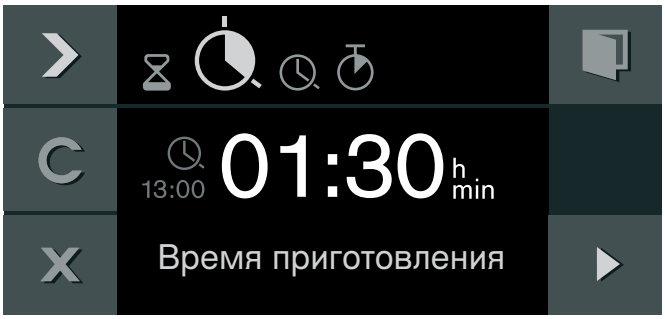
Установка времени приготовления

Вы установили вид нагрева и температуру и поставили блюдо в духовку.

1 Прикоснитесь к символу 🕓.

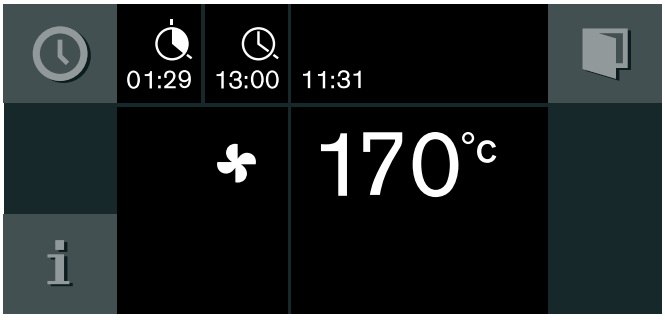
2 С помощью ❯ выберите функцию "времени приготовления" ◔.

3 С помощью поворотного переключателя установите желаемое время приготовления.

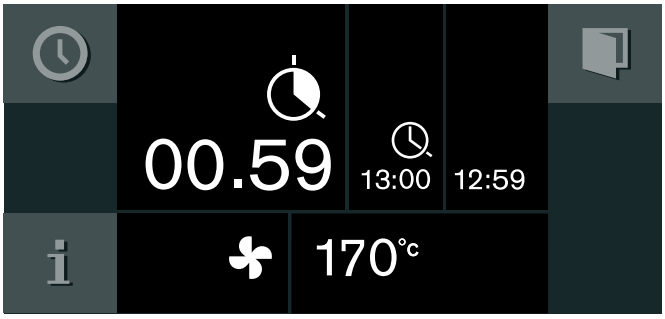


4 Запустите процесс с помощью ▸.

Прибор запускается. Меню таймера закрывается. На дисплее отображается температура, режим работы, оставшееся время приготовления и время окончания приготовления.



За минуту до окончания приготовления на дисплее в увеличенном масштабе отображается истекшее время.



После окончания времени приготовления прибор выключается. Мигает символ и выдается звуковой сигнал. Он прекращается, как только Вы прикоснетесь к символу ✔, откроете дверь прибора или установите переключатель функций на **0**.

Изменение времени приготовления:
Вызовите меню таймера. С помощью ❯ выберите функцию "время приготовления" . С помощью поворотного переключателя измените время приготовления. Запустите процесс с помощью ▸.

Обнуление времени приготовления:
Вызовите меню таймера. С помощью ❯ выберите функцию "время приготовления" . Обнулите время приготовления с помощью **C**. С помощью **X** вернитесь в нормальный режим.

Прерывание всего процесса:
Установите переключатель функций на **0**.

Указание: Вид нагрева и температуру Вы можете изменять также во время приготовления.

Окончание времени приготовления

Конец приготовления можно перенести на более позднее время.

Пример На дисплее 14:00. Для приготовления блюда требуется 40 минут. Блюдо должно быть готово в 15:30.

Вы задаете время приготовления и переносите конец на 15:30. Электроника рассчитывает время запуска. Прибор запускается автоматически в 14:50 и выключается в 15:30.

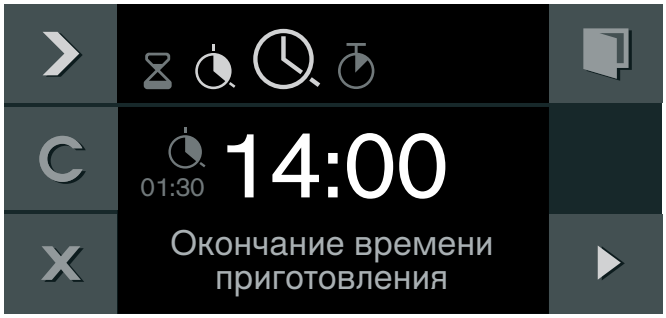
Следите за тем, чтобы скоропортящиеся пищевые продукты не оставались в духовке слишком долго.

Изменение окончания времени приготовления

Вы установили вид нагрева, температуру и время приготовления.

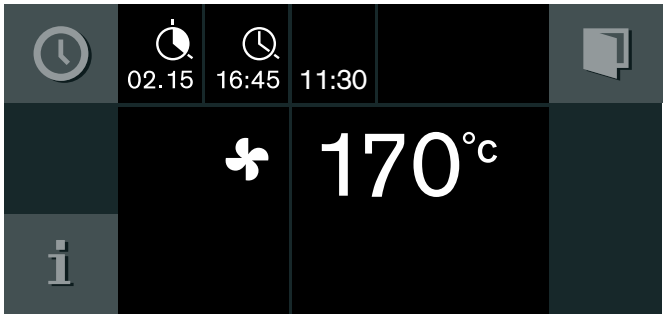
1 Прикоснитесь к символу .

2 С помощью ❯ выберите функцию "окончание времени приготовления " .



3 С помощью поворотного переключателя установите желаемое время окончания приготовления.

4 Запустите процесс с помощью ▸.



Прибор переходит в состояние ожидания. На дисплее отображается режим работы, температура, время приготовления и время окончания. Прибор запускается в рассчитанное время и выключается по истечении времени приготовления.

Указание: Если мигает символ не сделана установка времени приготовления. Всегда устанавливайте сначала время приготовления.

После окончания времени приготовления прибор выключается. Мигает символ и выдается звуковой сигнал. Он прекращается при прикосновении к символу✔, откройте дверь прибора или установите переключатель функций на **0**.

Изменение окончания времени приготовления:
Вызовите меню таймера. С помощью ❯ выберите функцию "окончание времени приготовления " 🕓. С помощью поворотного переключателя установите желаемое время окончания приготовления. Запустите процесс с помощью ▶.

Прерывание всего процесса
Установите переключатель функций на **0**.

Долговременный таймер

С помощью этой функции и вида нагрева «Горячий воздух» температура прибора поддерживается на уровне между 50 и 230 °C.

Это позволяет сохранять готовые блюда до 74 часов без выключения и повторного включения прибора.

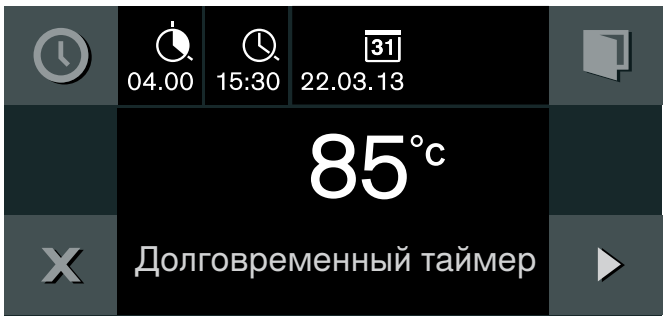
Следите за тем, чтобы скоропортящиеся продукты не оставались в духовом шкафу слишком долго.

Указание: : Долговременный таймер нужно в меню базовых установок перевести в значение «доступно».
⟶ *"Базовые установки" на страница 30*

Настройка долговременного таймера

1 Установите переключатель функций на ☼.

2 Прикоснитесь к символу 🕓.
На дисплее появляется стандартное значение 24 часа при 85 °C. Запустите с помощью ▶
–или–
измените время приготовления, время окончания приготовления, дату отключения и температуру.



3 Изменение времени приготовления ◔:
Прикоснитесь к символу 🕓. С помощью поворотного переключателя установите желаемое время приготовления.

4 Изменение времени окончания приготовления 🕓:
Прикоснитесь к символу ❯. С помощью поворотного переключателя установите желаемое время окончания приготовления.

5 Изменение даты отключения 31:
Прикоснитесь к символу ❯. С помощью поворотного переключателя установите желаемую дату отключения. Подтвердите с помощью ✔.

6 Изменение температуры:
Установите желаемую температуру с помощью поворотного переключателя.

7 Запустите процесс с помощью ▶.

Прибор запускается. На дисплее высвечивается 🕓 и температура.

Функции освещения духовки и подсветки дисплея выключены. Панель управления заблокирована, звуковой сигнал при прикосновении к кнопкам не выдается.

По истечении установленного времени нагревание прибора прекращается. Индикация отсутствует. Поверните переключатель функций на **0**.

Выключение:
для прерывания процесса поверните переключатель функций на **0**.

Программы автоматического приготовления

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

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.

Указания к 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.
- Программа автоматического приготовления предлагает температуру, вид нагрева и время приготовления.
- При приготовлении некоторых блюд необходимо указать вес. Нельзя устанавливать вес свыше указанного значения.
- При приготовлении некоторых блюд необходимо указать желаемую степень подрумянивания, толщину продукта, степень готовности мяса или овощей.
- Перед приготовлением некоторых блюд производится предварительный разогрев пустой рабочей камеры. Ставьте блюдо в рабочую камеру только после завершения предварительного разогрева и появления на дисплее соответствующего сообщения.
- Ваши предпочтительные установки в следующий раз отобразятся на дисплее в качестве рекомендуемых.

Проводной термощуп

Для приготовления блюд по некоторым рецептам требуется термощуп. Используйте для приготовления блюд по этим рецептам термощуп. ⟶ *"Термощуп" на страница 22*

Выбор блюда

Доступны следующие категории. Для каждой категории можно найти одно или несколько блюд.

Категории:

- Овощи
- Блюда для духовки
- Рыба
- Мясо и птица
- Хлеб, пицца и пирог
- Сушка
- Тестовый замес

Установка блюда

Весь процесс настройки сопровождается указаниями. Следуйте указаниям на дисплее.

Для перехода между отдельными уровнями воспользуйтесь поворотным переключателем.

1. Установите переключатель выбора функций на ☼.
2. Прикоснитесь к символу . Нажмите ✓ для подтверждения.
3. Выберите с помощью поворотного переключателя категорию и подтвердите нажатием ✓.
4. Выберите с помощью поворотного переключателя нужное блюдо и подтвердите нажатием ✓.
   На дисплее отображаются возможные установки. Установки многих блюд можно заменить на более удобные для вас.
   Для некоторых блюд необходимо указать вес.
   Рекомендация: При нажатии символа 🗨, отображается информация о принадлежностях и инструкции по приготовлению.
5. Необходимые установки подтвердите нажатием ✓. Следуйте указаниям, отображенным на дисплее.

По истечении времени приготовления раздаётся сигнал. Прибор перестаёт нагреваться.

⚠ Предупреждение – Опасность ошпаривания!

Из открытой дверцы прибора может вырваться горячий пар. Осторожно откройте дверцу прибора. Не позволяйте детям подходить близко к горячему прибору.

При открывании дверцы прибора изменяется результат приготовления. Открывайте дверцу прибора только на короткое время. Программа автоматического приготовления прерывается и продолжается после закрывания дверцы прибора.

Доведение до готовности

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

На дисплее появляется запрос о том, желаете ли вы довести блюдо до готовности.

1 Подтвердите нажатием ✔.

2 При необходимости выберите обычное или двойное время приготовления.

3 Запустите программу нажатием ▶.

4 Если доведение блюда до готовности завершено, поверните переключатель выбора функций на **0**.

Изменение и отмена

После запуска установки изменить невозможно.

Если требуется отмена, поверните переключатель выбора функций на **0**.

Вызов последних программ автоматического приготовления

Пять последних блюд сохраняются в памяти с выбранными вами установками. Вы можете сохранить эти блюда с выбранными установками как индивидуальные рецепты. Впоследствии вы не сможете изменить установки индивидуальных рецептов, если сохранили их с помощью функции «Последние программы автоматического приготовления».⟶ *"Индивидуальные рецепты" на страница 20*

1 Установите переключатель выбора функций на ☼. Отображается ▙.

2 Прикоснитесь к символу ▙.

3 Выберите с помощью поворотного переключателя «Последние программы автоматического приготовления» и подтвердите нажатием ✔.

4 Выберите с помощью поворотного переключателя нужное блюдо и подтвердите нажатием ✔.

5 Введите название блюда и сохраните его.
⟶ *"Ввод названия" на страница 21*

Индивидуальные рецепты

Вы можете сохранить в памяти до 50 индивидуальных рецептов. Вы можете записывать рецепты и давать им названия, чтобы в дальнейшем при необходимости быстро и легко вызывать их.

Запись рецепта

Вы можете установить и записать подряд до 5 этапов.

1 Установите переключатель выбора функций на ☼.

2 Прикоснитесь к символу ▙.

3 Выберите с помощью поворотного переключателя «Индивидуальные рецепты» и подтвердите нажатием ✔.

4 Выберите свободную ячейку памяти с помощью поворотного переключателя.

5 Прикоснитесь к символу rec ●.



6 Установите требуемую температуру поворотным переключателем.

7 Время приготовления записывается.

8 Запись следующих этапов:
Установите переключатель выбора функций на требуемый вид нагрева. Установите требуемую температуру поворотным переключателем. Новый этап начинается.

9 Когда блюдо достигнет требуемой степени готовности, прикоснитесь к символу ■ для завершения рецепта.

10 Введите название с помощью функции «ABC».
⟶ *"Ввод названия" на страница 21*

Указания

– Запись этапа начнётся только после того, как температура прибора достигнет установленного значения.

– Каждый этап должен длиться минимум одну минуту.

– В течение первой минуты этапа вы можете изменить вид нагрева или температуру.

Ввод внутренней температуры для фазы:
вставьте проводной термощуп в гнездо духовки. Установка вида нагрева и температуры. Прикоснитесь к символу ⟋. С помощью поворотного переключателя введите желаемую внутреннюю температуру и подтвердите ввод посредством ⟋.

Программирование рецепта

Вы можете запрограммировать и сохранить в памяти до 5 этапов процесса приготовления.

1 Установите переключатель выбора функций на ☼.

2 Прикоснитесь к символу .

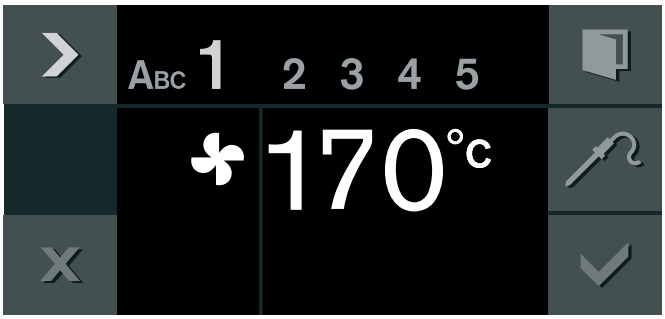
3 Выберите с помощью поворотного переключателя «Индивидуальные рецепты» и подтвердите нажатием ✓.

4 Выберите свободную ячейку памяти с помощью поворотного переключателя.

5 Прикоснитесь к символу .

6 Введите название с помощью функции «ABC».
⟶ *"Ввод названия" на страница 21*

7 Выберите первый этап с помощью символа ›.
На дисплее отображается вид нагрева и температура, установленные в самом начале. Можно изменить вид нагрева и температуру поворотным переключателем.



8 Выберите установку времени с помощью символа ›.

9 Установите требуемое время приготовления поворотным переключателем.

10 Выберите следующий этап с помощью символа ›.
- или -
Если программирование завершено, выйдите из режима ввода.

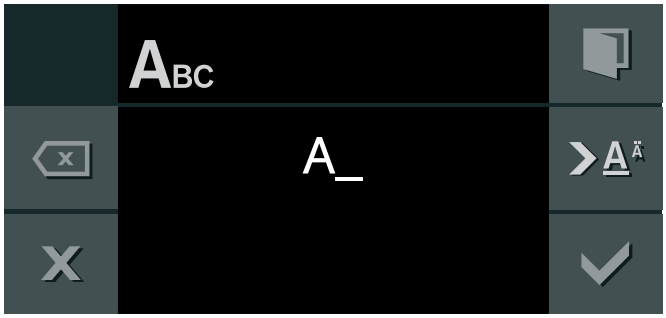
11 Нажмите ✓ для сохранения.
- или -
Нажмите **X** для отмены и выйдите из меню.

Ввод внутренней температуры продукта для определенного этапа:
Выберите следующий этап с помощью символа ›. Установите вид нагрева и температуру. Прикоснитесь к символу . Введите требуемую внутреннюю температуру поворотным переключателем и подтвердите нажатием .

Указание: Для этапов с запрограммированной внутренней температурой вводить время приготовления необязательно.

Ввод названия

1 В поле "ABC" введите имя рецепта.



Поворотный переключатель	Как набирать буквы
›A	быстрое нажатие курсор вправо
	долгое нажатие переключение на специальные знаки
	двукратное нажатие ввод пробела
›a	быстрое нажатие курсор вправо
	долгое нажатие переключение на нормальные символы
	двукратное нажатие ввод пробела
⌫	стирание буквы

2 Сохраните в памяти с помощью ✓.
- или -
Отмените посредством **X** и выйдите из меню.

Указание: Для ввода названия вы можете использовать как латинские буквы, так и специальные значки и цифры.

Активизация рецепта

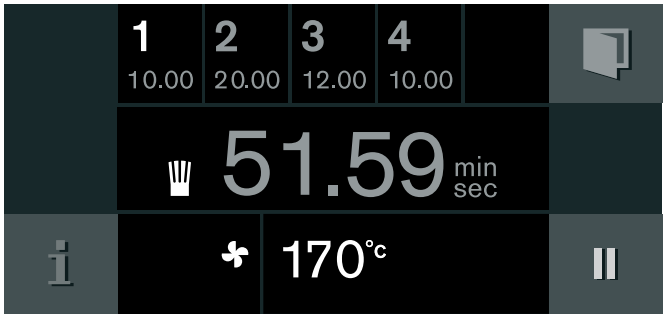
1 Установите переключатель выбора функций на ☼.

2 Прикоснитесь к символу .

3 Выберите с помощью поворотного переключателя «Индивидуальные рецепты» и подтвердите нажатием ✓.

4 Выберите требуемый рецепт с помощью поворотного переключателя.

5 Запустите программу нажатием ▸.
Режим включается. Начинается отсчёт времени приготовления.
Установки для отдельных этапов отображаются на панели индикации.



Указания

- Отсчет времени начинается только после того, как прибор достигнет установленной температуры.
- Вы можете изменить температуру с помощью поворотного переключателя прямо в процессе приготовления. Это не вызовет изменений в рецепте.
- Вставьте термощуп, если рецепт содержит сохранённую в памяти внутреннюю температуру.

Изменение рецепта

Вы можете изменять установки для записанного или запрограммированного рецепта.

1. Установите переключатель выбора функций на ☼.
2. Прикоснитесь к символу .
3. Выберите с помощью поворотного переключателя «Индивидуальные рецепты» и подтвердите нажатием ✓.
4. Выберите требуемый рецепт с помощью поворотного переключателя.
5. Прикоснитесь к символу .
6. Выберите требуемый этап с помощью символа ›. На дисплее отображается требуемый вид нагрева, температура и время приготовления. Вы можете изменить установки с помощью поворотного переключателя или переключателя выбора функций.
7. Нажмите ✓ для сохранения.
   - или -
   Нажмите **X** для отмены и выйдите из меню.

Удаление рецепта

1. Установите переключатель выбора функций на ☼.
2. Прикоснитесь к символу .
3. Выберите с помощью поворотного переключателя «Индивидуальные рецепты» и подтвердите нажатием ✓.
4. Выберите требуемый рецепт с помощью поворотного переключателя.
5. Удалите рецепт нажатием **C**.
6. Подтвердите нажатием ✓.

Термощуп

Термощуп обеспечивает точность процесса приготовления. Он измеряет температуру внутри продукта. Автоматическое отключение при достижении требуемой температуры гарантирует, что каждое блюдо будет доведено до строго определенной степени готовности.

⚠ Предупреждение – Опасность удара током!

При использовании неподходящего термометра для мяса изоляция прибора может быть повреждена. Используйте только предназначенный для данного прибора термометр для мяса.

⚠ Предупреждение – Опасность ожогов!

Рабочая камера и проводной термощуп сильно нагреваются Для вставления и вынимания проводного термощупа следует использовать специальные печные рукавицы

Внимание!
Повреждение термощупа:

Не используйте термощуп с видами нагрева «Гриль по всей площади» или «Гриль небольшого размера». Перед использованием с видами нагрева «Гриль по всей площади» или «Гриль небольшого размера» извлеките термощуп из рабочей камеры. Использование с видом нагрева «Гриль по всей площади» и конвекцией возможно при температурах до 250 °C.

Внимание!
Повреждение термощупа:

При температуре выше 250 °C существует риск повреждения термощупа. При использовании термощупа никогда не устанавливайте температуру выше 250 °C.

Используйте только термощуп, входящий в комплект поставки. Вы можете приобрести его в качестве запасной детали в сервисной службе или интернет-магазине.

При использовании термощупа никогда не ставьте блюдо на самый верхний уровень установки.

Всегда вынимайте термощуп из рабочей камеры после использования. Не храните термощуп в рабочей камере.

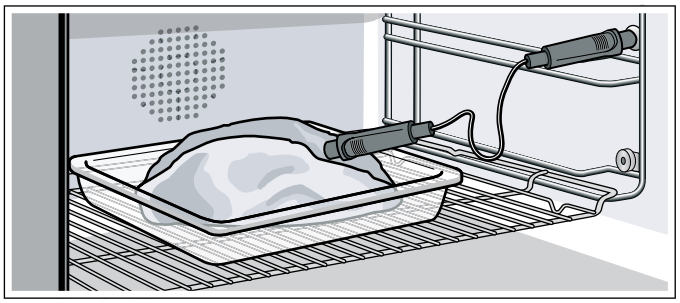
После каждого использования очищайте термощуп влажной тряпочкой. Не мойте в посудомоечной машине!

Вставка термощупа

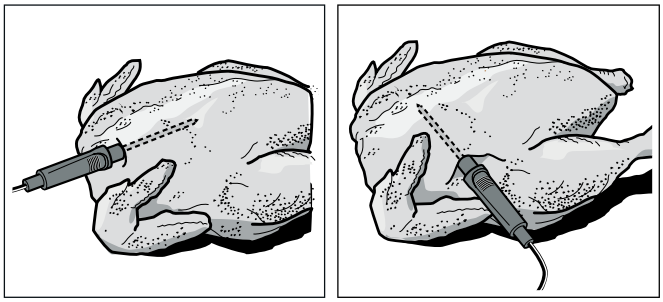
Прежде чем поместить продукт в рабочую камеру, вставьте в него термощуп.

На термощупе имеются три точки измерения. По возможности, вставьте термощуп в мясо полностью. Термощуп нельзя втыкать в жир, и он не должен касаться костей или посуды.

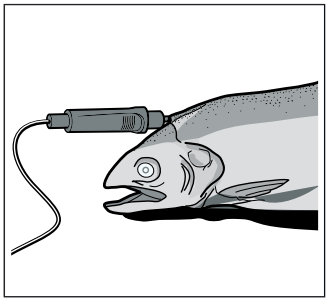
Мясо: Воткните термощуп в самую толстую часть куска мяса до упора.
При приготовлении нескольких кусков вставьте термощуп в середину самого толстого куска.



Птица: вставьте термощуп через самую толстую часть грудки птицы до упора. В зависимости от свойств продукта располагайте термощуп вдоль или поперек. При приготовлении птицы следите за тем, чтобы конец термощупа находился не в пустоте.



Рыба: вставьте термощуп за головой рыбы в направлении хребтовой кости до упора. Положите рыбу при помощи половинки картофеля спинкой вверх на решётку.



Переворачивание продукта: если вы хотите перевернуть продукт, не вынимайте термощуп. После переворачивания проверьте правильное положение термощупа в продукте.

Если в процессе приготовления вынуть термощуп, то все установки будут сброшены, и их необходимо будет задать снова.

Установка внутренней температуры продукта

Внимание!
Повреждение термощупа:

При слишком малом расстоянии между нагревательным элементом гриля и термощупом возможно повреждение термощупа. Проследите за тем, чтобы расстояние между нагревательным элементом гриля и термощупом или кабелем термощупа составляло несколько сантиметров. Мясо во время приготовления может приподняться.

Внимание!
Повреждение термощупа:

Не допускайте защемления кабеля термощупа в дверце прибора.

1 Установите блюдо с вставленным термощупом в рабочую камеру. Вставьте термощуп в розетку в рабочей камере и закройте дверцу духового шкафа.

2 Установите переключатель выбора функций на требуемый вид нагрева.

3 Установите температуру в рабочей камере с помощью поворотного переключателя.

4 Прикоснитесь к символу . Установите нужную внутреннюю температуру продукта с помощью поворотного переключателя и подтвердите нажатием .
Установленная внутренняя температура продукта должна быть выше текущей температуры продукта.

5 Прибор нагревается в установленном режиме нагрева.
На дисплее отображается текущая температура продукта, а под ней – установленная внутренняя температура продукта.
Установленную внутреннюю температуру продукта можно изменить в любой момент.

При достижении установленной внутренней температуры продукта раздаётся звуковой сигнал. Процесс приготовления завершается автоматически. Подтвердите нажатием ✔ и поверните переключатель выбора функций на **0**.

Примерное время приготовления

При установке температуры прибора выше 100 °C и вставленном термощупе прим. через 5–20 минут приготовления на дисплее отображается примерное время приготовления.

Примерное время приготовления постоянно обновляется. Чем дольше продолжается процесс приготовления, тем точнее примерное время приготовления. Не открывайте дверцу прибора, иначе примерное время приготовления будет неверным.

Примерное время приготовления отображается в нормальном режиме и при выполнении программы автоматического приготовления.

Текущая внутренняя температура продукта отображается на дисплее при прикосновении к символу **i**.

Индикацию примерного времени приготовления можно деактивировать в базовых установках для отображения вместо него текущей внутренней температуры.⟶ *"Базовые установки" на страница 30*

Указания

- Первые 3-4 минуты времени приготовления в качестве внутренней температуры будет отображаться «<15°C».
- Диапазон измерения составляет от 15 °C до 99 °C. За пределами диапазона измерения в качестве текущей внутренней температуры продукта на дисплее отображается «<15°C» или «--°C».
- Если вы оставите продукт по окончании приготовления на некоторое время в рабочей камере, внутренняя температура продукта немного повысится в результате образования остаточного тепла в рабочей камере.
- Если вы одновременно установите программы с термощупом и таймером времени приготовления, то прибор будет выключаться в зависимости от того, в какой программе будет быстрее достигнуто введенное значение.

Изменение установленной внутренней температуры продукта

Прикоснитесь к символу . Измените установленную внутреннюю температуру продукта с помощью поворотного переключателя и подтвердите нажатием .

Удаление установленной внутренней температуры продукта

Прикоснитесь к символу . Удалите установленную внутреннюю температуру продукта с помощью **C**. Прибор будет продолжать нагреваться в обычном режиме.

Ориентировочные значения внутренней температуры продукта

Используйте только свежие продукты, не используйте продукты глубокой заморозки. Значения, приведенные в таблице, являются ориентировочными. Они зависят от качества и свойств продуктов.

По санитарно-гигиеническим соображениям внутренняя температура таких скоропортящихся продуктов, как рыба или дичь, должна быть не менее 62–70 °C, а птицы или мясного фарша – не менее 80–85 °C.

Продукт	**Ориентировочное значение внутренней температуры продукта**
Говядина	
Ростбиф, филе, антрекот	
полусырой (-е)	45–47 °C
с кровью	50–52 °C
слабопрожаренный (-ое)	58–60 °C
хорошо прожаренный (-ое)	70–75 °C
Жаркое из говядины	80–85 °C
Свинина	
Жаркое из свинины	72–80 °C
Свинина, спинка	
слабопрожаренная	65–70 °C
хорошо прожаренная	75 °C
Мясной рулет	85 °C
Свиная вырезка	65–70 °C
Телятина	
Жаркое из телятины, хорошо прожаренное	75–80 °C
Телячья грудинка, фаршированная	75–80 °C
Телятина, спинка	
слабопрожаренная	58–60 °C
хорошо прожаренная	65–70 °C
Филе телятины	
с кровью	50–52 °C
слабопрожаренное	58–60 °C
хорошо прожаренное	70–75 °C
Дичь	
Спинка косули	60–70 °C
Ножка косули	70–75 °C
Стейки из оленины (спинка)	65–70 °C
Спинки зайца, кролика	65–70 °C

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

Функция обжаривания

Только при установленном режиме «Функция жаровни». В качестве специальных принадлежностей вам понадобятся жаровня, система выдвижного механизма и нагревательный элемент.

Функция обжаривания предполагает нагрев духового шкафа на полной мощности прим. в течение 3 минут. Это позволяет, например, быстро обжаривать стейки.

Прикоснитесь к символу ». Функция обжаривания включается. Вы можете использовать функцию обжаривания несколько раз подряд.



Чтобы отключить функцию обжаривания раньше времени, прикоснитесь к символу ».

Функция защиты от детей

Чтобы дети не могли случайно воспользоваться прибором, он оснащён функцией защиты от детей.

Указания

- Функцию защиты от детей нужно в меню базовых установок перевести в значение «доступно».
  ⟶ *"Базовые установки" на страница 30*
- Если при активированной функции защиты происходит отключение электроэнергии, то при последующем её включении защита может быть деактивирована.

Активизация блокировки для безопасности детей

Необходимые условия:
Переключатель выбора функций установлен на **0**.

Прикоснитесь к символу 🔒 и удерживайте его не менее 6 секунд.

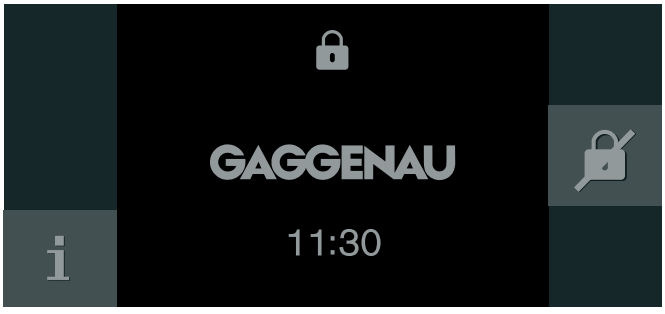


Функция блокировки для безопасности детей активизирована. На дисплее появляется индикация режима ожидания. В верхней части дисплея отображается символ 🔒.

Деактивизация блокировки для безопасности детей

Необходимые условия:
Переключатель выбора функций установлен на **0**.

Прикоснитесь к символу 🔓 и удерживайте его не менее 6 секунд.



Функция блокировки для безопасности детей деактивизирована. Вы можете использовать прибор, как обычно.

Home Connect

Этот прибор поддерживает работу в сети, и им можно управлять дистанционно через мобильное оконечное устройство. Приложение Home Connect предлагает дополнительные функции, оптимально дополняющие работу подключённого к сети прибора. При отсутствии соединения с домашней сетью прибор управляется с помощью дисплея в обычном режиме.

Возможность использования функции Home Connect зависит от наличия сервиса Home Connect в вашей стране. Сервис Home Connect имеется не во всех странах. Дополнительные сведения приведены на сайте www.home-connect.com.

Указания

- Соблюдайте изложенные в данной инструкции правила техники безопасности. Обеспечьте их соблюдение также при дистанционном управлении прибором через приложение Home Connect в то время, когда вы отсутствуете дома. Соблюдайте также указания, приведённые в приложении Home Connect.
- Приоритетным является управление непосредственно на самом приборе. В этом случае одновременное управление через приложение Home Connect невозможно.
- Информацию можно найти в прилагаемой документации Home Connect.

Настройка

Для выполнения настроек через Home Connect на мобильном устройстве должно быть установлено приложение Home Connect.

Кроме того, ваш прибор должен быть соединён с домашней сетью и приложением Home Connect. Вы можете выбрать следующие возможности соединения:

- Соединение с помощью кабеля LAN: соединение с домашней беспроводной сетью происходит автоматически после подтверждения на приборе.
- Соединение через WLAN: сначала установите соединение с домашней беспроводной сетью и затем с приложением Home Connect.

Указание: Приложение проведёт вас через весь процесс регистрации. В случае возникновения вопросов руководствуйтесь указаниями в приложении.

Установка приложения

Установите приложение Home Connect на вашем мобильном оконечном устройстве (например, на планшете или смартфоне).

1. Откройте на мобильном устройстве App Store (для устройств системы Apple) или Google Play Store (для устройств системы Android).
2. Введите поисковый запрос «Home Connect».
3. Выберите приложение Home Connect и установите его на мобильном устройстве.
4. Запустите приложение и настройте доступ к Home Connect.
   Приложение подскажет вам, как пройти процедуру регистрации.

Соединение прибора с домашней беспроводной сетью (LAN)

Необходимо установить соединение прибора с домашней беспроводной сетью через кабель LAN.

Соединение с сетью произойдёт автоматически, как только прибор в первый раз будет подключён к электросети и введён в эксплуатацию.

Соединение прибора с домашней беспроводной сетью (WLAN с WPS)

Необходимые условия:

- Ваш маршрутизатор оснащён кнопкой WPS. Информация об этом приведена в руководстве по эксплуатации маршрутизатора.
- Необходим доступ к маршрутизатору.

1. Выберите «Home Connect» в меню базовых установок.
2. Прикоснитесь к символу.
3. Поворотным переключателем выберите «WLAN».
4. Подтвердите, прикоснувшись к символу. Появится сообщение для функции WPS.
5. Для продолжения прикоснитесь к символу.
6. Поворотным переключателем выберите «Автоматически (WPS)».
7. Прикоснитесь к символу, чтобы запустить процесс соединения.
8. В течение 2 минут нажимайте кнопку WPS на маршрутизаторе домашней беспроводной сети.

Появление сообщения «Соединение с сетью выполнено успешно» означает, что процесс установки соединения завершён. Следуйте указаниям в приложении.

Соединение прибора с домашней беспроводной сетью (WLAN без WPS)

1. Выберите «Home Connect» в меню базовых установок.
2. Прикоснитесь к символу.
3. Поворотным переключателем выберите «WLAN».
4. Подтвердите, прикоснувшись к символу. Появится сообщение для функции WPS.
5. Для продолжения прикоснитесь к символу.
6. Поворотным переключателем выберите «Вручную».
7. Прикоснитесь к символу, чтобы запустить процесс соединения.
   Прибор создаст собственную сеть WLAN «HomeConnect», с которой следует соединить планшет или смартфон.
8. Следуйте указаниям в приложении.

Появление сообщения «Соединение с сетью выполнено успешно» означает, что процесс установки соединения завершён. Следуйте указаниям в приложении.

Соединение прибора с приложением

Установите соединение вашего прибора с приложением во время инсталляции Home Connect или установите соединение вашего прибора с дополнительным аккаунтом Home Connect. Приложение Home Connect может устанавливаться на любом количестве мобильных устройств и соединять их с прибором.

Необходимые условия:

- Прибора подключен к домашней беспроводной сети.
- Приложение Home Connect установлено на мобильном устройстве.

1. Для соединения с дополнительным аккаунтом выберите «Home Connect» в меню базовых установок.
2. Поворотным переключателем выберите «Соединение с приложением».
3. Прикоснитесь к символу и запустите процесс соединения с помощью.
4. Следуйте указаниям в приложении.

Появление на дисплее сообщения «Соединение с приложением выполнено успешно» обозначает завершение процесса соединения.

Дистанционный запуск

Для запуска и управления вашим прибором с помощью приложения Home Connect необходимо активировать функцию дистанционного запуска. Если дистанционный запуск деактивирован, в приложении Home Connect могут отображаться только состояние работы и настройки прибора.

Дистанционный запуск автоматически деактивируется в следующих случаях:

- Если через 15 минут после активации дистанционного запуска дверца прибора будет открыта.
- Если через 15 минут после завершения работы дверца прибора будет открыта.
- Через 24 часа после активации дистанционного запуска.

Когда вы запускаете вид нагрева на самом приборе, дистанционный запуск активируется автоматически. Это позволяет сделать изменения на мобильном устройстве или запустить новую программу.

Активация дистанционного запуска

1 Установите переключатель выбора функций на ☼.

2 Прикоснитесь к символу .
Рядом с символом **i** появляется .

Дистанционный запуск активирован. Теперь Вы можете запустить вид нагрева и произвести необходимые установки на приборе с помощью мобильного приложения.

Для отключения дистанционного запуска прикоснитесь к символу .

Настройки Home Connect

Home Connect можно в любое время настроить под свои потребности.

Указание: Настройки Home Connect вы найдёте в меню базовых установок вашего прибора. Перечень настроек, отображаемых на дисплее, зависит от того, установлено ли приложение Home Connect и соединён ли прибор с домашней беспроводной сетью.

	Базовая установка	Возможные установки	Пояснения
LAN / WLAN	Тип подключения	LAN/WLAN	Вы можете поменять тип подключения с помощью кабеля LAN или WLAN. В зависимости от типа подключения соблюдайте указания по установке.⟶ *"Настройка" на страница 26*
	Соединение	Соединить / Отсоединить	Включение или отключение соединения с сетью в случае необходимости (например, на время отпуска). После выключения сетевая информация сохраняется.После включения подождите несколько секунд, пока снова не установится соединение прибора с сетью. При работе в сети прибор потребляет не более 2 Вт.
	Соединение с приложением		Запуск процесса соединения между приложением и прибором.
	Обновление ПО		Если доступна новая версия программного обеспечения, на дисплее появляется сообщение. В меню Home Connect ⇩ вы можете установить новое программное обеспечение.
	Дистанционное управление	Активировать / Деактивировать	Получение доступа к функциям прибора с помощью приложения Home Connect. Если доступ деактивирован, в приложении отображаются только состояния работы прибора.
	Сброс настроек сети		Все настройки сети в любое время могут быть удалены на приборе.
	Информация о приборе		На дисплее отображается: ● MAC-адрес COM-модуль ● Серийный номер прибора ● Версия программного обеспечения В зависимости от вида соединения при нажатии на клавишу со стрелкой может отображаться другая информация, например, SSID-имя сети.

Дистанционная диагностика

По вашему желанию сервисная служба может провести дистанционную диагностику, получив доступ к вашему прибору, если он подключен к серверу, а в вашей стране возможна удаленная диагностика.

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

О защите данных

При первом подсоединении к беспроводной сети, имеющей выход в Интернет, прибор передаёт на сервер Home Connect данные следующих категорий (первичная регистрация):

- Однозначный идентификатор прибора (состоящий из кодовых номеров прибора и MAC-адреса установленного модуля Wi-Fi).
- Сертификат безопасности модуля Wi-Fi (для информационно-технической защиты соединения).
- Текущие версии программного и аппаратного обеспечения прибора.
- Статус восстановления заводских настроек (если производилось).

Первичная регистрация является этапом подготовки к пользованию функциями Home Connect. Необходимость в ней возникает лишь единожды, при первом использовании функций Home Connect.

Указание: Обратите внимание, что использование функций Home Connect возможно только при наличии приложения Home Connect. Информацию о защите данных можно найти в приложении Home Connect.

Декларация о соответствии

Настоящим компания BSH Hausgeräte GmbH заявляет, что прибор с функциями Home Connect соответствует основополагающим требованиям и другим соответствующим положениям директивы 2014/53/EC.

Подробная декларация о соответствии RED содержится на интернет-сайте www.gaggenau.com на странице с описанием вашего прибора в разделе дополнительной документации.

CE

2,4 ГГц Связь: 100 мВт макс.
5 ГГц Связь: 100 мВт макс.

BE	BG	CZ	DK	RU	EE	IE	EL
ES	FR	HR	IT	CY	LV	LT	LU
HU	MT	NL	AT	PL	PT	RO	SI
SK	FI	SE	UK	NO	CH	TR	

5 ГГц WLAN (Wi-Fi): Только для использования в помещении

Базовые установки

В базовых установках Вы можете индивидуально настроить прибор.

1 Установите переключатель функций на **S**.

2 С помощью поворотного переключателя выберите "базовые установки".

3 Прикоснитесь к символу ✔.

4 С помощью поворотного переключателя выберите желаемую базовую установку.

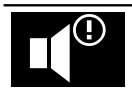
5 Прикоснитесь к символу _.

6 Настройте базовую установку с помощью поворотного переключателя.

7 Сохраните с помощью ✔ или отмените с помощью ✖ настройку и выйдите из текущей базовой установки.

8 Установите переключатель функций на **0**, чтобы выйти из меню базовых установок.

Таким образом, изменения сохраняются.

	Базовая установка	Возможные установки	Пояснения
	Яркость	Ступени 1, 2, 3, 4, 5*, 6, 7, 8	Установка яркости дисплея
	Индикация режима ожидания	Вкл*/Выкл - время - время + логотип GAGGENAU* - дата - дата + логотип GAGGENAU - время + дата - время + дата + логотип GAGGENAU	Внешний вид индикации режима ожидания. Выкл: индикация отсутствует. Эта установка позволяет уменьшить расход электроэнергии прибора. Вкл: возможность установки нескольких индикаций, подтвердите «Вкл» нажатием ✔, а затем выберите требуемую индикацию с помощью поворотного переключателя. Выбранная индикация отображается на дисплее.
	Индикация на дисплее	Сокращ.*/Стандарт	При выборе «Сокращ.» на дисплее через некоторое время отображается только самая важная информация.
	Цвет сенсорной панели	Серый*/Белый	Выбор цвета символов на сенсорных панелях
	Тон звука сенсорной панели	Тон 1*/Тон 2/Выкл	Выбор звукового сигнала при прикосновении к сенсорной панели
	Громкость звуковых сигналов сенсорной панели	Ступени 1, 2, 3, 4, 5*, 6, 7, 8	Установка громкости звуковых сигналов сенсорной панели
	Быстрый нагрев	Вкл*/ Выкл	При быстром нагреве требуемая температура достигается особенно быстро.
	Сигнал нагревания	Вкл.* / Выкл.	Когда при нагревании достигается желаемая температура, выдается звуковой сигнал.
	Громкость сигнала	Ступени 1, 2, 3, 4, 5*, 6, 7, 8	Установка громкости звукового сигнала
	Формат времени суток	AM/PM / 24 h*	Индикация времени суток в 24- или 12-часовом формате.
	Время суток	Текущее время суток	Установка времени суток
	Переустановка времени суток	Ручн.*/Автомат.	Автоматическая переустановка времени суток при переходе с летнего на зимнее время. При автоматической переустановке: при изменении времени изменяется месяц, день и неделя. Это действительно как для летнего, так для зимнего времени.

	Формат даты	Д.М.Г* Д/М/Г М/Д/Г	Установка формата даты
	Дата	Текущая дата	Установка даты. Переключение между годом/месяцем/днём с помощью символа ❯.
	Единица измерения температуры	°C* / °F	Установка единицы измерения температуры
	Единица веса	кг* / унц.	Установка единицы веса
	Язык	Немецкий*/ Французский [...]/ Английский	Выбор языка для текстового дисплея **Указание:** При изменении языка система перезапускается. Этот процесс занимает несколько секунд. После этого меню базовых установок закрывается.
	Заводские установки	Восстановление заводских установок прибора	На вопрос «Удалить все индивидуальные установки и вернуться к заводским?» нажмите ✔ для подтверждения или ✖ для отмены. **Указание:** При восстановлении заводских установок индивидуальные рецепты также стираются. После восстановления заводских остановок на дисплее открывается меню «Первичные установки».
	Демонстрационный режим	Вкл/Выкл*	Только для демонстрации. Прибор нагревается в демонстрационном режиме, все остальные функции доступны. Установка «Выкл» должна быть активизирована только для обычного режима. Установка возможна только в первые три минуты после подключения прибора.
	Долговременный таймер	Не доступно* / Доступно	Доступно: долговременный таймер может быть установлен. ⟶ *"Долговременный таймер" на страница 18*
	Отобразить примерное время приготовления с термощупом	Вкл*/ Выкл	Вкл: примерное время приготовления при использовании термощупа будет отображаться на дисплее.
	Блокиратор двери	Выкл.* / Вкл.	Блокиратор двери предотвращает случайное открывание двери. В положении "Вкл." нужно в течение нескольких секунд держать палец на символе до открывания двери.
	Блокировка для безопасности детей	Не доступно* / Доступно	Доступно: блокировку для безопасности детей можно активировать. ⟶ *"Функция защиты от детей" на страница 26*
	Домашняя беспроводная сеть	LAN / WLAN Вид соединения Соединение Соединение с приложением Обновление ПО Дистанционное управление ⊗ Сброс настроек сети Информация о приборе	Установки для соединения с домашней беспроводной сетью и мобильными устройствами. В зависимости от состояния подключения отображаются различные возможные установки.

* Заводская установка

Очистка и обслуживание

При тщательном уходе и очистке прибор надолго сохранит свою привлекательность и функциональность. В данном руководстве по эксплуатации приводится описание правильного ухода и правильной очистки прибора.

⚠ Предупреждение – Опасность удара током!

Проникающая влага может привести к удару электрическим током. Не используйте очиститель высокого давления или пароструйные очистители.

⚠ Предупреждение – Опасность ожога!

Прибор становится очень горячим. Не прикасайтесь к горячим внутренним поверхностям прибора или нагревательным элементам. Всегда давайте прибору остыть. Не позволяйте детям подходить близко к горячему прибору.

⚠ Предупреждение – Опасность ожога!

В процессе эксплуатации лампочки сильно нагреваются. Некоторое время после выключения существует опасность получения ожога. Перед очисткой прибора дайте лампочкам остыть. Во время очистки прибора отключайте освещение.

⚠ Предупреждение – Опасность травмирования!

Поцарапанное стекло дверцы прибора может треснуть. Не используйте скребки для стекла, а также едкие и абразивные чистящие средства.

Очистительные средства

Чтобы не повредить различные поверхности неподходящими очистительными средствами, соблюдайте данные, приведенные в таблице.

Не пользуйтесь

- острыми или трущими очистительными средствами
- для очистки стекла двери прибора, не применяйте скребки по металлу или стеклу.
- для очистки уплотнения двери прибора, не применяйте скребки по металлу или стеклу.
- не пользуйтесь твердыми царапающими подушечками и губками.

Прежде чем использовать новые губчатые тряпки, их следует хорошо выстирать.

Зона очистки	Чистящее средство
Стёкла дверцы	Средство для очистки стёкол: очистите с помощью салфетки из мягкой ткани или микроволокна. Не используйте скребок для стеклянных поверхностей!
Дисплей	Используйте для очистки салфетку из микроволокна или слегка влажную тряпку. Не используйте мокрую тряпку!
Нержавеющая сталь	Горячий мыльный раствор: очистите с помощью тряпочки для мытья и вытрите насухо мягкой салфеткой. Немедленно удаляйте пятна извести, жира, крахмала и яичного белка. Под такими пятнами может возникать коррозия. Специальные средства для очистки изделий из нержавеющей стали можно приобрести в сервисной службе или в специализированном магазине.
Алюминий	Очищайте с помощью мягкого средства для мытья окон. Протрите поверхность без нажима мягкой салфеткой для окон или салфеткой из неворсистого микроволокна.
Рабочая камера	Горячий мыльный раствор: очистите с помощью тряпочки для мытья и вытрите насухо мягкой салфеткой.
Сильно загрязнённая рабочая камера	Гель-спрей для очистки духовых шкафов (номер для заказа 00311860 в сервисной службе или интернет-магазине). **Обратите внимание:** ● Не допускайте попадания средства на уплотнитель дверцы! ● Не оставляйте более, чем на 12 часов! ● Не наносите на тёплые поверхности! ● Тщательно смывайте водой! ● Соблюдайте указания производителя.
Стеклянный плафон лампочки в рабочей камере	Горячий мыльный раствор: используйте для очистки салфетку из мягкой ткани.
Уплотнитель дверцы Не снимайте!	Горячий мыльный раствор: используйте для очистки салфетку из мягкой ткани. Не трите. Не используйте металлические скребки или скребки для стеклянных поверхностей!
Термощуп	Протрите влажной тряпочкой. Не мойте в посудомоечной машине!
Принадлежность	Горячий мыльный раствор: замочите, а затем очистите с помощью салфетки из мягкой ткани или щётки.
Выдвижные решётки	Посудомоечная машина, см. главу⟶ *"Снятие выдвижных решёток" на страница 33*
Вертел (не для всех моделей духовых шкафов)	Горячий мыльный раствор: очистите с помощью салфетки из мягкой ткани или щётки. Не замачивайте и не мойте в посудомоечной машине привод вертела!
Выдвижные направляющие (специальная принадлежность)	Горячий мыльный раствор: очистите с помощью салфетки из мягкой ткани или щётки. Не замачивайте и не мойте в посудомоечной машине!

Зона очистки	Чистящее средство
Камень для выпекания (специальная принадлежность)	Очистите запёкшиеся остатки с помощью щётки. Никогда не мойте камень для выпекания!
Жаровня (специальная принадлежность)	Горячий мыльный раствор: замочите, а затем очистите с помощью салфетки из мягкой ткани или щётки. Не мойте жаровню в посудомоечной машине!

Микроволокнистая салфетка
Микроволокнистая салфетка с ячеистой структурой специально предназначена для очистки легкоповреждаемых поверхностей, таких как, например, стекло, стеклокерамика, нержавеющая сталь, алюминий (номер для заказа 00460770 в сервисной службе или интернет-магазине). Она очень хорошо удаляет жидкости и масла.

Снятие выдвижных решёток

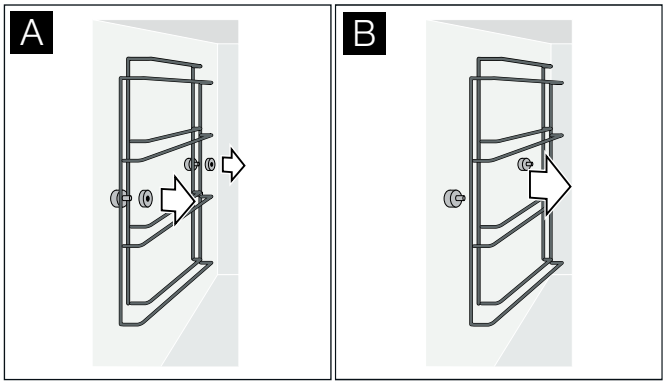
Выдвижные решетки можно снимать для очистки.

Снятие выдвижных решёток

1 Положите кухонное полотенце на дно рабочей камеры во избежание оцарапывания эмали.

2 Отверните гайки с накаткой (рис. A).

3 Снимите выдвижные решетки (рис. B).



Выдвижные решетки можно мыть в посудомоечной машине.

Установка выдвижных решёток

1 Выдвижные решётки устанавливаются более длинной стороной вверх. Левая и правая решётки идентичны.

2 Заверните гайки с накаткой.

Пиролитическая очистка (самоочистка)

⚠ Предупреждение – Опасность возгорания!

Оставшиеся кусочки пищи, жир или сок от жарения могут вспыхнуть во время очистки духовки. Перед каждым процессом пиролитической очистки удаляйте сильные загрязнения из рабочей камеры прибора и с принадлежностей.

⚠ Предупреждение – Опасность возгорания!

Во время пиролитической очистки прибор сильно нагревается снаружи. Никогда не вешайте на ручку дверцы духового шкафа кухонные полотенца и другие подобные предметы, которые могут загореться. Не загораживайте фронтальную поверхность прибора. Не позволяйте детям подходить близко к горячему прибору.

⚠ Предупреждение – Высокая опасность для здоровья!

Во время пиролитической очистки прибор сильно нагревается. Из-за очень сильного жара антипригарное покрытие противней и форм разрушается, и при этом выделяются ядовитые газы. Ни в коем случае не очищайте противни и формы с антипригарным покрытием с помощью функции «Очистка духовки». Одновременно с прибором можно очищать только эмалированные принадлежности.

⚠ Предупреждение – Опасность ожога!

Во время пиролитической очистки духовой шкаф сильно нагревается. Не открывайте дверцу прибора и не сдвигайте блокировочные крючки руками. Дайте прибору остыть. Не позволяйте детям подходить близко к горячему прибору.

⚠ Предупреждение – Опасность ожога!

⚠ Во время использования режима очистки прибор становится снаружи очень горячим. Не прикасайтесь к дверце прибора. Дайте прибору остыть. Не подпускайте детей близко к прибору.

Подготовка к пиролитической самоочистке

Внимание!

Опасность возгорания! Случайно упавшие кусочки пищи, капнувший жир или сок от жарения могут вспыхнуть. Протрите рабочую камеру влажной тряпочкой.

- Удаляйте грубые загрязнения и кусочки пищи из духового шкафа.
- Очищайте уплотнители дверцы, внутреннюю сторону дверцы и стекло вручную, т.к. эти детали не очищаются в режиме пиролитической самоочистки.
- Выньте все незакреплённые внутренние детали из рабочей камеры. Поверхность выдвижных решёток устойчива к пиролитической самоочистке. Ничего больше не должно находиться в рабочей камере!
- Разъём для дополнительного нагревательного элемента на задней стороне рабочей камеры: убедитесь, что защитная панель вставлена в разъём.
- Закройте дверцу духового шкафа.

Запуск пиролиза

1 Установите переключатель выбора функций на **S**.

2 На дисплее отображается символ . Нажмите ✔ для подтверждения.

3 Отображается время завершения пиролитической очистки. При необходимости, время завершения можно изменить поворотным переключателем. Нажмите ✔ для подтверждения.

4 Выньте все принадлежности из рабочей камеры и удалите сильные загрязнения. Нажмите ✔ для подтверждения.

5 Запустите нажатием ▶. На дисплее отсчитывается время очистки. При изменении времени отключения, на дисплее начинается отсчет времени до запуска пиролиза. Лампочка в рабочей камере не горит.



По завершении пиролитической очистки раздается сигнал. На дисплее появляется сообщение. После того, как прибор остынет, вытрите оставшийся в рабочей камере нагар влажной тряпочкой.

Указания

– Процесс пиролиза делится на период очистки и время охлаждения прибора. На дисплее идет отсчет времени соответствующего этапа пиролиза.

– Для вашей безопасности дверца духового шкафа автоматически блокируется. При остывании, как только температура опустится ниже 200 °C, дверца автоматически разблокируется.

В зависимости от типа загрязнений на эмалированных поверхностях может оставаться белый налёт. Это безопасные остатки пищевых продуктов. Они не влияют на функционирование прибора. При необходимости остатки можно удалить при помощи мягкой ткани, смоченной лимонной кислотой.

Очистка принадлежностей с помощью пиролитической самоочистки

Поддоны для гриля и противни Gaggenau покрыты стойкой к пиролитической самоочистке эмалью. Но для достижения оптимального результата очистки духового шкафа рекомендуется вынуть из него все принадлежности перед пиролитической самоочисткой. Только таким образом происходит равномерное распределение тепла.

Для очистки противня или поддона для гриля от пригоревших остатков с помощью пиролитической самоочистки требуется обязательное соблюдение следующих указаний:

Указания

– Удаляйте грубые загрязнения, сок от жарения и остатки пищи перед пиролитической самоочисткой. Остатки пищи, капнувший жир или сок от жарения во время пиролитической самоочистки могут вспыхнуть.

– Устанавливайте только один противень или поддон для гриля на самый нижний уровень установки в шкафу!

– Задвигайте противень или поддон для гриля до упора.

– Нельзя очищать решётку для гриля, вертел, чугунную жаровню, камень для выпекания, проводной термощуп или другие принадлежности в режиме пиролитической самоочистки.

– Цвет втулок поддона для гриля из нержавеющей стали может поменяться в процессе пиролитической самоочистки! Это не влияет на рабочие свойства поддона.

Что делать в случае неисправности?

Обычно, возникающие неисправности могут устраняться собственными силами Прежде чем обращаться в службу сервиса, выполните нижеследующие указания

⚠ **Предупреждение – Опасность удара током!**

При неквалифицированном ремонте прибор может стать источником опасности. Любые ремонтные работы и замена проводов и труб должны выполняться только специалистами сервисной службы, прошедшими специальное обучение. Если прибор неисправен, выньте вилку сетевого провода из розетки или отключите предохранитель в блоке предохранителей. Вызовите специалиста сервисной службы.

Неисправность	Возможная причина	Устранение
Прибор не работает, на дисплее отсутствует индикация	Сетевой штепсель не вставлен в розетку	Подключите прибор к электросети
	Исчезновение напряжения в сети	Проверьте, работают ли другие кухонные приборы
	Неисправный предохранитель.	Проверьте в коробке предохранителей исправность предохранителя прибора
	Ошибка управления	Выключите предохранитель прибора в блоке предохранителей и через 60 сек. включите снова
Прибор не запускается	Дверь прибора закрыта не полностью	Закрыть дверь прибора
Прибор не функционирует, дисплей не реагирует. На дисплее появляется 🔒	Блокировка для безопасности детей активирована	Деактивация блокировки для безопасности детей⟶ *"Функция защиты от детей" на страница 26*
Прибор выключается самостоятельно	Защитное отключение более12 часов не была выполнена ни одна операция управления	Подтвердите сообщение с помощью ✔, выключите прибор и настройте его заново
Прибор не нагревается, на дисплее появляется	Прибор находится в демонстрационном режиме	Деактивизируйте демонстрационный режим в базовых установках
Сообщение об ошибке «Exxx»		В случае появления сообщения об ошибке поверните переключатель выбора функций на **0**. Если индикация исчезнет, это означает, что имела место случайная ошибка. Если сообщение об ошибке появляется снова или остается на дисплее, обратитесь в сервисную службу и укажите код ошибки.

Отключение электроэнергии

В случае отключения сетевого напряжения на несколько секунд в приборе сохраняется остаточное напряжение. Прибор продолжает работать.

При более продолжительном отключении сетевого напряжения (при работающем приборе) на дисплее появляется соответствующее сообщение. Работа прибора прервана.

Поверните переключатель выбора функций на **0**. После этого вы сможете использовать прибор в обычном режиме.

Демонстрационный режим

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

Ненадолго отсоедините прибор от электросети (выверните предохранитель или выключите предохранительный выключатель в блоке предохранителей). После этого в течение 3 минут деактивируйте демонстрационный режим в меню базовых установок. ⟶ *"Базовые установки" на страница 30*

Замена лампочки в духовом шкафу

Лампочки в духовом шкафу можно заменить. Подходящие термоустойчивые галогенные лампочки можно приобрести в сервисной службе или в специализированном магазине. Всегда используйте галогенные лампочки аналогичного типа.

- Верхняя лампочка: 60 Вт/230 В/G9
- Боковая лампочка: 10 Вт/12 В/G4

⚠ Предупреждение – Опасность удара током!

При замене лампочки в рабочей камере учитывайте то, что контакты в патроне находятся под напряжением. Перед сменой лампочки выньте вилку сетевого кабеля из розетки или отключите предохранитель в блоке предохранителей.

⚠ Предупреждение – Опасность ожога!

В процессе эксплуатации лампочки сильно нагреваются. Некоторое время после выключения существует опасность получения ожога. Перед заменой лампочек дайте им остыть.

Указание: Вынимайте новую галогенную лампу из упаковки всегда с помощью сухой салфетки. Это продлевает срок службы лампы.

Замена верхней лампы в духовке

1 Отпустите винты крепления колпака лампы. Колпак лампы откидывается вниз.

2 Вытащите галогенную лампу. Вставьте новую галогенную лампу.

3 Поверните кверху колпак лампы и надежно закрепите его винтами.

4 Снова включите предохранитель, находящийся в коробке предохранителей.

Замена лампы в духовке сбоку

1 Положите в духовой шкаф посудное полотенце, чтобы избежать повреждений.

2 Отпустите гайки с накаткой на вставной решетке. Извлеките вставную решетку.

3 Прижмите вбок верхний пружинный держатель. Извлеките стеклянный колпак.

4 Вытащите галогенную лампу. Вставьте новую галогенную лампу.

5 Установите стеклянный колпак в пружинный держатель и вставьте со щелчком вверх. Скошенная сторона стеклянного колпака должна быть обращена к духовке.

6 Извлеките посудное полотенце из духового шкафа.

7 Снова включите предохранитель, находящийся в коробке предохранителей.

Замена стеклянного колпака

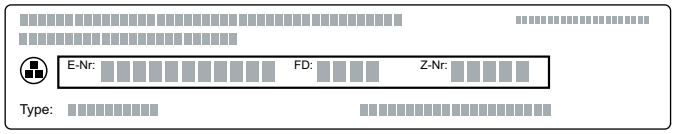
Если стеклянный колпак в духовке поврежден, его следует заменить. Такой колпак можно заказать в сервисной службе. При заказе следует указать E-№ и FD-№ Вашего прибора.

Сервисная служба

Если ваш прибор нуждается в ремонте, наша сервисная служба всегда к вашим услугам. Мы всегда стараемся найти подходящее решение, чтобы избежать, в том числе, ненужных вызовов специалистов.

Номер E и номер FD

При звонке обязательно сообщите полный номер изделия (номер E) и заводской номер (номер FD), что позволит вам получить квалифицированную помощь. Фирменная табличка с номерами находится на внутренней стороне дверцы.



Чтобы не тратить время на поиск этих номеров, впишите их и телефонный номер сервисной службы здесь.

Номер E	**Номер FD**

Сервисная служба ☏

Обратите внимание, что визит специалиста сервисной службы для устранения повреждений, связанных с неправильным использованием прибора, даже во время действия гарантии не является бесплатным.

Заявка на ремонт и консультация при неполадках

Контактные данные всех стран Вы найдёте в приложенном списке сервисных центров.

Положитесь на компетентность изготовителя. Тогда вы можете быть уверены, что ремонт будет произведён грамотными специалистами и с использованием фирменных запасных частей.

Таблицы и рекомендации

Указания

- Всегда предварительно нагревайте прибор.
  Так вы обеспечите лучший результат приготовления. Указанное время приготовления относится к уже прогретому прибору.
- Указанные значения являются ориентировочными. Фактические значения времени приготовления зависят от качества и температуры исходного продукта, а также от его веса и толщины.
- В таблицах указаны диапазоны температур и/или значений времени. Сначала установите самое низкое значение. При необходимости в следующий раз установите более длительное время.
  При более низкой температуре блюдо подрумянивается равномернее. При необходимости установите более высокую температуру.
- Приведенные значения относятся к среднему количеству продукта на четыре персоны. При большем количестве продукта время приготовления следует увеличить.
- Используйте при приготовлении указанную посуду. Если вы используете другую посуду, то время приготовления следует увеличить или уменьшить.
- Можно использовать любую жаропрочную посуду. Ставьте посуду по центру решетки для гриля. Для приготовления большого жаркого также можно использовать поддон для гриля или стеклянный поддон.
- Не заполняйте решетки и противни продуктом слишком плотно. Только в этом случае будет обеспечиваться оптимальная циркуляция тепла.
- Для приготовления блюда большого объема можно снять боковые выдвижные решетки. Установите решетку для гриля прямо на дно рабочей камеры и поставьте на решетку приготавливаемый продукт или жаровню. Не кладите продукт и не ставьте жаровню на эмалированное дно.
- Старайтесь открывать дверь прогретого духового шкафа лишь на короткое время и загружать прибор как можно быстрее.
- Значения, приведенные для уровней, относятся к приборам с 4 уровнями установки, начиная снизу. Значения, приведенные в скобках, относятся к приборам с 5 уровнями установки.
- При извлечении стеклянной посуды всегда ставьте ее на сухую подставку, а не на холодную или мокрую поверхность, иначе стекло может потрескаться.
- Отдельные режимы работы предусмотрены не для всех моделей духовых шкафов или доступны только при наличии специальной принадлежности.
- **Вид нагрева «Горячий воздух Eco»:**
  Энергосберегающий режим с горячим воздухом: для приготовления пирогов, мяса, запеканок и гратенов. Остаточное тепло используется оптимальным образом. Комфортные функции остаются выключенными (например, освещение рабочей камеры). Индикация температуры рабочей камеры возможна только во время нагрева. Предварительный разогрев духового шкафа не требуется.
  Поместите продукт в холодную, пустую рабочую камеру и запустите указанное время приготовления. В процессе приготовления дверца прибора должна быть закрыта. Это предотвращает потери тепла.
- **«Гриль по всей площади» и «Гриль по всей площади + конвекция»:**
  При выборе этих режимов работы в духовом шкафу может возникнуть разность температур между выбранной установочной температурой и фактической температурой. Это происходит потому, что приготовление на гриле и запекание – это быстрые процессы приготовления при высоких температурах. При этом всегда выбирается более высокая температура, чем на самом деле требуется для подрумянивания или обжаривания поверхности блюда.

Овощи

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

Блюдо	Принадлежности	Уровень	Температура в °C	Вид нагрева	Время приготовления в мин	Рекомендации
Овощи на шампурах	Решётка для гриля + поддон для гриля	3 (4)	220	⎓	24*	Коротко обрезать деревянные шампуры или положить их на ночь в воду, чтобы они не обуглились при приготовлении пищи. Рекомендации к рецептам: готовить вместе со сладким перцем, луком, кукурузой (предварительно обработанной), томатами черри, цуккини
Зелёная спаржа на гриле	Стеклянный поддон/поддон для гриля	3 (4)	220	⎓	6–10*	Рекомендации к рецептам: добавить лук, масло и уксус, приправить солью и перцем.
Корнеплоды	Стеклянный поддон/поддон для гриля	3 (4)	200	✣	30*	Рекомендации к рецептам: готовить вместе с морковью,сельдереем, брюквой, чесноком и красной свёклой с маслом, приправить солью и перцем.
		3 (4)	250	⎓	15–20*	
Тыква, нарезанная полосками	Стеклянный поддон/поддон для гриля	3 (4)	200	✣	20–30*	Рекомендации к рецептам: добавить масло, чеснок, имбирь, кумин, приправить солью и перцем.
Холодные закуски-ассорти	Стеклянный поддон/поддон для гриля	3 (4)	200	✣	30*	Рекомендации к рецептам: сбрызнуть горячие овощи бальзамическим уксусом и добавить приправы.
		3 (4)	250	⎓	15–20*	
Эскаливада (средиземноморские овощи, приготовленные в духовом шкафу)	Форма для запеканки	4 (5)	250	⎓	15*	Рекомендации к рецептам: баклажаны, лук, помидоры, сладкий перец, масло. Подаётся в горячем или в холодном виде.
Рататуй	Стеклянный поддон/поддон для гриля	3 (4)	200	⎓	30–40*	Рекомендации к рецептам: по окончании приготовления посыпать пармезаном.
Помидоры, приготовленные в духовом шкафу	Форма для запеканки	2 (3)	120	✣	60	Рекомендации к рецептам: выложить в форму томаты черри или ломтики помидоров, розмарин, чеснок, добавить немного мёда и сбрызнуть маслом. При желании можно предварительно обдать помидоры кипятком и удалить кожицу.

* По истечении половины времени перевернуть продукт.

Блюдо	Принадлежности	Уровень	Температура в °C	Вид нагрева	Время приготовления в мин	Рекомендации
Салатный цикорий	Форма для запеканки	2 (3)	180		25–30	Рекомендации к рецептам: разрезать пополам, добавить приправы, завернуть в варёную ветчину, полить сливочным соусом или соусом бешамель и посыпать сыром.
		2 (3)	190	e	45–50	Без предварительного разогрева, дверцу прибора не открывать.
Фаршированный сладкий перец, вегетарианское блюдо	Форма для запеканки/ жаровня	2 (3)	190		50	Рекомендации к рецептам: нафаршировать варёным рисом, мягкой пшеницей или чечевицей и луком, сыром, зеленью и добавить приправы.
Фаршированные цукини, вегетарианское блюдо	Стеклянный поддон/поддон для гриля	2 (3)	180		40	Рекомендации к рецептам: нафаршировать натёртой морковью, молодым луком, молодым козьим сыром и чесноком, добавить тимьян, приправить солью и перцем, посыпать пармезаном.
Овощная запеканка	Форма для запеканки	2 (3)	180		40–50	Предварительно обработать/забланшировать овощи и другие ингредиенты.
Овощной бургер глубокой заморозки	Противень + пергаментная бумага	2 (3)	220		12–15*	

* По истечении половины времени перевернуть продукт.

Гарниры и блюда

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

Блюдо	Принадлежности	Уровень	Температура в °C	Вид нагрева	Время приготовления в мин	Рекомендации
Гарниры						
Картофель, запечённый в соли	Форма для запеканки	2 (3)	200	⎓	40–60*	Насыпать в форму для запеканки слой морской соли толщиной 2 см. Выложить небольшие неочищенные картофелины, смазать оливковым маслом.
Жареные дольки картофеля	Противень + пергаментная бумага	2 (3)	200		15*	Рекомендации к рецептам: нарезать картофель дольками, добавить оливковое масло, приправить молотым красным перцем и солью.
Картофель фри свежий	Противень + пергаментная бумага	3 (4)	200		15–20*	Рекомендации к рецептам: слегка смазать маслом, после приготовления приправить солью, молотым красным перцем или карри.
Картофель фри глубокой заморозки	Противень + пергаментная бумага	3 (4)	220		14*	
Картофельная запеканка	Форма для запеканки	2 (3)	180		35	
		2 (3)	190	e	55–60	Без предварительного разогрева, дверцу прибора не открывать.
Картофельные оладьи	Противень	2 (3)	175		20–30*	Хорошо смазать маслом противень, выложить получившуюся массу и слегка смазать маслом. Перевернуть один раз.
		2 (3)	200	⎓	20–30*	
Жареный картофель	Поддон для гриля	2 (3)	180		30–45*	Приготовление с малым количеством жира. Равномерно распределить в поддоне для гриля, несколько раз перемешать.
Козий сыр, обёрнутый шпиком	Стеклянный поддон/противень	2 (3)	220		8–10	Подходит молодой козий сыр или камамбер из козьего молока.
		3 (4)	220	⎓	8–10	
Козий сыр с мёдом	Стеклянный поддон/противень	2 (3)	200		8	Рекомендации к рецептам: сбрызнуть молодой козий сыр или камамбер из козьего молока лавандовым мёдом и посыпать кедровыми орехами.
		3 (4)	200	⎓	8	
Камамбер запечённый в панировке, свежий	Противень + пергаментная бумага	2 (3)	180		15–20	Запекать до тех пор, пока панировка не станет волнистой.

* По истечении половины времени перевернуть продукт.

Блюдо	Принадлежности	Уровень	Температура в °C	Вид нагрева	Время приготовления в мин	Рекомендации
Камамбер запечённый в панировке, глубокой заморозки	Противень + пергаментная бумага	2 (3)	180		15–20	Запекать до тех пор, пока панировка не станет волнистой.
		2 (3)	200		15	
Сырные палочки из моцареллы глубокой заморозки	Противень + пергаментная бумага	2 (3)	180		10	
Фета	Противень	2 (3)	250		12	Рекомендации к рецептам: выложить в форму вместе с помидорами, луком, чесноком, добавить масло и розмарин, приправить солью и перцем.
Сыр свежий, приготовленный в духовом шкафу	Противень	2 (3)	180		20	Через 10 минут надрезать мягкий сыр крестообразно и раскрыть кусочки. По возможности размер формы не должен быть намного больше размера сыра, чтобы сыр не растёкся.
Блюда						
Тортилья	Форма для запеканки	2 (3)	160		25	Рекомендации к рецептам: со сладким перцем, оливками, луком, ветчиной Серрано и сыром Манчего.
Крестьянский омлет	Форма для запеканки	2 (3)	160		40	Рекомендации к рецептам: с зелёной и белой спаржей, к этому маринованный лосось (гравлакс).
Фриттата	Форма для запеканки	2 (3)	190		45–50	Рекомендации к рецептам: со шпинатом, луком и креветками.
Энчилада запечённая	Стеклянный поддон/поддон для гриля	2 (3)	200		15–20	
Лазанья	Форма для запеканки	2 (3)	175		35	Рекомендации к рецептам: блюдо классической или вегетарианской кухни с овощами-гриль и классической моцареллой.
		2 (3)	180–190		55–60	Без предварительного разогрева, дверцу прибора не открывать.
Макароны с сыром	Форма для запеканки	2 (3)	180/220		10–20	Для образования сырной корочки через 10 минут увеличить температуру до 220 °C и оставить подрумяниваться ещё на 10 минут.
Сырные клёцки	Форма для запеканки	2 (3)	180/220		30	Выложить свежесваренные клёцки в форму слоями, посыпать каждый слой сыром. Затем добавить сыр и лук, жаренный во фритюре, и на 5 минут увеличить температуру до 220 °C.
Весенние рулеты глубокой заморозки	Противень + пергаментная бумага	2 (3)	225		18–20*	
Весенние мини-рулеты глубокой заморозки	Противень + пергаментная бумага	2 (3)	225		10*	
Пицца свежая	Противень	2 (3)	230–250		10–15	Слегка смазать маслом противень.
Пицца готовая	Противень + пергаментная бумага	2 (3)	230		6–8	
		2 (3)	230		6–8	
Пицца глубокой заморозки	Решётка для гриля	2 (3)	200		11–13	
		2 (3)	220		11–13	

* По истечении половины времени перевернуть продукт.

Блюдо	Принадлежности	Уровень	Температура в °C	Вид нагрева	Время приготовления в мин	Рекомендации
Американская пицца (пышное тесто) глубокой заморозки	Противень	2 (3)	200	⎓	20–24	Без предварительного разогрева!
Жареный пирог свежий	Противень	2 (3)	250	⎓	8–10	Рекомендации к рецептам: классическое блюдо или с добавлением молодого козьего сыра, пармской ветчины, инжира и молодого лука.
Жареный пирог готовый	Противень + пергаментная бумага	2 (3)	250	✣	7	
Жареный пирог глубокой заморозки	Решётка для гриля	2 (3)	200	✣	10–12	
		2 (3)	230	⎓	8–10	
Киш	Форма для тарта	2 (3)	200	⎓	20 + 20	Выстелить дно тестом и выпекать в течение 20 минут, затем выложить массу на дно и выпекать ещё 20 минут.
Луковый пирог	Противень	2 (3)	200	⎓	30–40	

* По истечении половины времени перевернуть продукт.

Рыба

- По санитарно-гигиеническим соображениям, по окончании приготовления температура в толще рыбы должна быть не ниже 62 - 70 °C. Это идеальная температура для приготовления рыбы.
- Солите рыбу только после её готовности. При этом сохраняется естественный аромат, а сама рыба теряет меньше жидкости.
- Чтобы рыба не прилипала, слегка смажьте маслом решётку для гриля и противень.
- При приготовлении рыбного филе со шкуркой положите рыбу шкуркой вверх, так как при этом структура и аромат продукта сохраняются лучше.
- Коротко обрежьте деревянные шампуры или положите их на ночь в воду перед тем, как насадить на них продукты, чтобы они не обуглились при приготовлении пищи.
- При приготовлении предварительно обработанных продуктов и продуктов глубокой заморозки обязательно соблюдайте указания производителя.

Блюдо	Принадлежности	Уровень	Температура в °C	Вид нагрева	Время приготовления в мин	Рекомендации
Креветки на шампурах свежие	Решётка для гриля + поддон для гриля	3 (4)	180		10*	
Креветки на шампурах глубокой заморозки	Решётка для гриля + поддон для гриля	3 (4)	180		12*	
Рыба на шампурах	Решётка для гриля + поддон для гриля	3 (4)	200		12*	Использовать виды рыбы с мясом плотной консистенции, например, сайду, лосося, морского окуня, треску.
Форель целиком	Противень	3 (4)	200–220		16*	Рекомендации к рецептам: нафаршировать лимоном, чесноком и петрушкой.
Дорада целиком	Решётка для гриля + поддон для гриля	3 (4)	200–220		20–25*	Рекомендации к рецептам: нафаршировать лимоном, чесноком и тимьяном, в летнее время можно добавить мяту. Надрезать кожу по диагонали.
	Противень	3 (4)	190		20–25*	
Стейк из лосося	Решётка для гриля + поддон для гриля	3 (4)	250		10–12	Рекомендации к рецептам: замариновать в соке лайма с солью, перцем и чесноком.
	Противень	2 (3)	200		10–12	
Стейк из тунца	Противень	2 (3)	200		8–10	Рекомендации к рецептам: азиатская кухня — приправить соевым соусом, кунжутным маслом, имбирём, мёдом, чесноком, перцем чили и семенами кориандра.
Рыбные палочки глубокой заморозки	Противень + пергаментная бумага	2 (3)	220		15–17*	
Кольца кальмара глубокой заморозки	Противень + пергаментная бумага	2 (3)	220		8–12	

* По истечении половины времени перевернуть продукт.

Мясо

- Для лучшего контроля процесса приготовления используйте термощуп. Указания по приготовлению и оптимальные значения температуры приготовления можно найти в главе ⟶ *"Термощуп" на страница 22*.
- По окончании приготовления оставьте мясо дойти на 10 - 15 мин. При этом уменьшается циркуляция сока, благодаря чему выделяется меньше сока при разрезании мяса. Большие куски мяса, например, жаркое, можно оставить дойти в духовом шкафу. Куски мяса поменьше, например, стейки, следует вынуть из духового шкафа и оставить на некоторое время в алюминиевой фольге.
- При приготовлении небольших порций (на 2 - 3 персоны) лучше всего использовать жаропрочную форму, чтобы блюдо не пригорело или не получилось слишком сухим.
- Для приготовления большого жаркого или блюд, для жарения которых требуется большое количество жидкости, используйте поддон для гриля или жаровню.
- Чтобы маринад лучше впитался, выдержите мясо в маринаде в течение ночи и удалите его перед жарением или приготовлением на гриле тыльной стороной ножа или ложкой. В противном случае приправы и зелень могут подгореть.
- Если жаркое получилось слишком тёмным, а корочка местами подгорела, в следующий раз уменьшите температуру приготовления и проверьте уровень установки.
- Если мясо готово, а соус подгорел, в следующий раз возьмите посуду меньшего размера или добавьте больше жидкости. Если соус получился слишком водянистым, возьмите посуду большего размера или добавьте меньше жидкости.

Блюдо	Принадлежности	Уровень	Температура в °C	Вид нагрева	Время приготовления в мин	Рекомендации
Говядина						
Жаркое из говядины (1,5 кг)	Стеклянный поддон/поддон для гриля	2 (3)	180		90–120*	
Ромштекс слабопрожаренный (500 г)	Стеклянный поддон/поддон для гриля	2 (3)	200		30	Внутренняя температура 65 °C
		2 (3)	200	e	45–45	Внутренняя температура 65 °C. Без предварительного разогрева, дверцу прибора не открывать.
Ростбиф/говяжья спинка (1 кг) – с кровью	Стеклянный поддон/поддон для гриля	2 (3)	230/180		25–35**	Рекомендации к рецептам: прекрасно сочетается с беарнским соусом, также можно подать в качестве холодной мясной нарезки с соусом Ремулад и жареным картофелем.
– слабопрожаренный	Стеклянный поддон/поддон для гриля	2 (3)	230/180		35–45**	
– прожаренный	Стеклянный поддон/поддон для гриля	2 (3)	230/180		50–60**	
Свинина						
Свиная вырезка целиком (400 г)	Стеклянный поддон/поддон для гриля	2 (3)	230/180		20–25**	Рекомендации к рецептам: замариновать в смеси масла, чеснока и петрушки.
Свиная вырезка (250 г)	Стеклянный поддон/поддон для гриля	2 (3)	180		30	Внутренняя температура 70 °C.
		2 (3)	180	e	40–45	Внутренняя температура 70 °C. Без предварительного разогрева, дверцу прибора не открывать.

* Предварительно обжарить в сковороде/жаровне на варочной панели.

** Обжарить мясо при высокой температуре, по истечении 15–20 минут установить более низкую температуру.

*** Готовить мясо при низкой температуре, на последние 15–20 минут увеличить температуру.

Блюдо	Принадлежности	Уровень	Температура в °C	Вид нагрева	Время приготовления в мин	Рекомендации
Медальоны из свинины	Стеклянный поддон/поддон для гриля	2 (3)	210		12–15*	Рекомендации к рецептам: незадолго до извлечения из духового шкафа добавить в стеклянный поддон/поддон для гриля кусочек сливочного масла и ветку розмарина и оставить готовиться дальше.
Жаркое из свинины, окорок (1 кг)	Стеклянный поддон/поддон для гриля	2 (3)	230/180		45–50**	
Жаркое из свинины, шейка (1,5 кг)	Стеклянный поддон/поддон для гриля	2 (3)	230/180		85–95**	
		2 (3)	230/180		70–80**	
Жаркое из свинины с кожей/свинина с хрустящей корочкой (1,5 кг)	Решётка для гриля + поддон для гриля	2 (3)	180/200		60–70***	
Свиная ножка	Решётка для гриля + поддон для гриля	2 (3)	150/200		40–45***	На коже сделать надрезы в виде ромбов, чтобы она смогла поджариться.
Копчёная грудинка (1 кг)	Стеклянный поддон/поддон для гриля	2 (3)	180/160		50–60**	
Мясной рулет	Стеклянный поддон/поддон для гриля	2 (3)	230/180		65–70***	
	Решётка для гриля + поддон для гриля	2 (3)	230/180		75–80***	
Телятина						
Жаркое из телятины (1,5 кг)	Стеклянный поддон/поддон для гриля, жаровня	2 (3)	230/180		50–60***	
Телячья ножка	Стеклянный поддон/поддон для гриля, жаровня	2 (3)	150/180		50–60***	
Филе телятины	Стеклянный поддон/поддон для гриля, жаровня	2 (3)	160–170		20	
Телячья грудинка фаршированная	Стеклянный поддон/поддон для гриля, жаровня	2 (3)	120–130		120	

* Предварительно обжарить в сковороде/жаровне на варочной панели.

** Обжарить мясо при высокой температуре, по истечении 15–20 минут установить более низкую температуру.

*** Готовить мясо при низкой температуре, на последние 15–20 минут увеличить температуру.

Блюдо	Принадлежности	Уровень	Температура в °C	Вид нагрева	Время приготовления в мин	Рекомендации
Дичь						
Жаркое из мяса кабана	Стеклянный поддон/поддон для гриля, жаровня	2 (3)	170	✣	60–90*	Рекомендации к рецептам: замариновать в смеси из масла, чеснока, горчицы и прованских трав и оставить на ночь.
Ножка косули	Стеклянный поддон/поддон для гриля, жаровня	2 (3)	170–180	✣	60–80	
Спинка косули	Стеклянный поддон/поддон для гриля, жаровня	2 (3)	165–175	✣	20	
		2 (3)	165–175	⎓	20–25	
Спинка кролика	Стеклянный поддон/поддон для гриля, жаровня	2 (3)	180	✣	15–25*	Рекомендации к рецептам: замариновать в смеси высококачественного бальзамического уксуса, чеснока, розмарина и оливкового масла.
Ножка ягненка – слабопрожаренная	Стеклянный поддон/поддон для гриля, жаровня	2 (3)	180–190	✣	100*	Рекомендации к рецептам: замариновать в смеси оливкового масла, чеснока и розмарина, добавить ломтики лимона и оставить на ночь.
– прожаренная	Стеклянный поддон/поддон для гриля, жаровня	2 (3)	180–190	✣	120*	
Баранья голень	Стеклянный поддон/поддон для гриля, жаровня	2 (3)	180–200	✣	35–45	
Разное						
Мясные шарики из фарша (по 80 г)	Противень + пергаментная бумага	2 (3)	200	✣	30–35	Мясные шарики приготовятся быстрее, если будут более плоскими. Отлично подходит для приготовления больших объёмов.
Мясные шарики из фарша обжаренные (по 80 г)	Противень + пергаментная бумага	2 (3)	200	✣	20	Обжаренные и сочные мясные шарики из фарша: сначала обжарить в сковороде, затем поместить в духовой шкаф.
Мясные шарики из фарша (по 25 г)	Противень + пергаментная бумага	2 (3)	200	✣	25–30	Рекомендации к рецептам: хорошо подходит для дальнейшей обработки, например, для приготовления мясных шариков из фарша с томатным соусом, шведских фрикаделек, кёнигсбергских клёцок.
Мясные шарики из фарша обжаренные (по 25 г)	Противень + пергаментная бумага	2 (3)	200	✣	15	Рекомендации к рецептам: насадить мясные шарики из фарша (баранина или мясо кролика) на шампуры, подавать с мятным йогуртом или инжирной горчицей.

* Предварительно обжарить в сковороде/жаровне на варочной панели.

** Обжарить мясо при высокой температуре, по истечении 15–20 минут установить более низкую температуру.

*** Готовить мясо при низкой температуре, на последние 15–20 минут увеличить температуру.

Блюдо	Принадлежности	Уровень	Температура в °C	Вид нагрева	Время приготовления в мин	Рекомендации
Мясной паштет свежий (700 г)	Решётка для гриля + поддон для гриля	2 (3)	160		60	Использовать проводной термощуп (внутренняя температура 67 °C).
Бекон полосками (жареный шпик), тонкие полоски	Противень + пергаментная бумага	3 (4)	180		8–10	После извлечения положить на кухонное полотенце и дать стечь соку.
Бекон полосками (жареный шпик), толстые полоски	Противень + пергаментная бумага	3 (4)	190		8–12	
Сладкий перец, начинённый мясным фаршем	Форма для запеканки/ жаровня	2 (3)	190		55–60	Рекомендации к рецептам: начинить фаршем и готовить в томатном соусе.

* Предварительно обжарить в сковороде/жаровне на варочной панели.

** Обжарить мясо при высокой температуре, по истечении 15–20 минут установить более низкую температуру.

*** Готовить мясо при низкой температуре, на последние 15–20 минут увеличить температуру.

Птица

- Для лучшего контроля процесса приготовления используйте термощуп. Вставляйте его не в середину продукта (пустое пространство), а между грудкой и бедром. Дополнительные указания по приготовлению и оптимальные значения температуры приготовления можно найти в главе ⟶ *"Термощуп" на страница 22*.
- Птица будет особенно поджаристой, если за некоторое время перед окончанием приготовления смазать её маслом или стёкшим жиром, смочить подсоленной водой либо апельсиновым соком.
- При приготовлении утки или гуся проткните кожу птицы под крылышками, чтобы жир мог вытекать.
- При приготовлении блюд, для жарения которых требуется большое количество жидкости, используйте жаровню или другую жаропрочную форму. То же относится к блюдам, при приготовлении которых из продукта выделяется большое количество жира, например, при приготовлении жаркого из гуся.

Блюдо	Принадлежности	Уровень	Температура в °C	Вид нагрева	Время приготовления в мин	Рекомендации
Утка целиком (1,5–2 кг)	Решётка для гриля + поддон для гриля/ жаровня	2 (3)	160/180		75*	Рекомендации к рецептам: нафаршировать дольками апельсина, яблок или сухофруктами.
Утиная грудка	Жаровня/ форма для запеканки	2 (3)	190		25–35	На коже сделать надрезы в виде ромбов.
Гусь целиком (5 кг)	Решётка для гриля + поддон для гриля/ жаровня	2 (3)	160/190		110–130*	Рекомендации к рецептам: нафаршировать яблоками и луком, добавить душицу и скрепить.
		2 (3)	160/190		110–130*	
Индейка целиком	Решётка для гриля + поддон для гриля/ жаровня	2 (3)	200/160		120–180*	
		2 (3)	200/160		120–180*	

* Готовить мясо при низкой температуре, на последние 15–20 минут увеличить температуру.

** По истечении половины времени перевернуть продукт.

Блюдо	Принадлежности	Уровень	Температура в °C	Вид нагрева	Время приготовления в мин	Рекомендации
Цыплёнок целиком (1 кг) (в соответствии со стандартом EN60350-1)	Решётка для гриля + поддон для гриля	2 (3)	190		70–80	Предварительный разогрев.
		2 (3)	190		70–80	
Голень цыплёнка	Решётка для гриля + поддон для гриля	3 (4)	220		30**	Рекомендации к рецептам: азиатский маринад с соевым соусом, мёдом, перцем чили, чесноком, имбирём, кумином, натёртым лаймом, кориандром.
		3 (4)	220		30**	
Куриный окорочок	Решётка для гриля + поддон для гриля	3 (4)	220		30**	Перевернуть окорочок стороной с кожей вверх, чтобы она смогла поджариться. Замариновать в смеси масла, розмарина, добавить кусочки лимона и чеснок
		3 (4)	220		30**	
Куриная грудка	Решётка для гриля + поддон для гриля	2 (3)	200		20–25	Рекомендации к рецептам: перед приготовлением натереть пастой Тандури.
		2 (3)	200		50	Без предварительного разогрева, дверцу прибора не открывать.
Куриные нагетсы глубокой заморозки	Противень + пергаментная бумага	2 (3)	200		15**	
Перепелиная грудка	Противень	3 (4)	220		10–12	Смазать маслом и добавить приправы, например, сладкий перец, тимьян, можжевельник и чеснок.
Перепел целиком (по 150 г)	Решётка для гриля + поддон для гриля	3 (4)	200		20–25	Смазать маслом и добавить приправы, например, сладкий перец, тимьян, можжевельник, чеснок.

* Готовить мясо при низкой температуре, на последние 15–20 минут увеличить температуру.

** По истечении половины времени перевернуть продукт.

Приготовление на гриле и обжаривание

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

Блюдо	Принадлежность	Уровень	Установочная температура в °C	Вид нагрева	Время приготовления мин	Рекомендации
Свиная грудинка, ломтиками	Решётка для гриля + поддон для гриля	2 (3)	230		18–20*	
		2 (3)	230		18–20*	
Шашлык	Решётка для гриля + поддон для гриля	3 (4)	190		16*	
Сосиски для обжарки	Решётка для гриля + поддон для гриля	3 (4)	270		10*	
Колбаски «мергез»	Решётка для гриля + поддон для гриля	3 (4)	250		12*	
Рёбрышки, предварительная обработка	Решётка для гриля + поддон для гриля	3 (4)	200–220		24*	
		3 (4)	200–220		24*	
Рёбрышки, сырые	Решётка для гриля + поддон для гриля	3 (4)	220		40*	Рекомендации к рецептам: положить в смесь из масла, горчицы, бальзамического уксуса, мёда, чеснока, вустерского соуса, томатной пасты и соуса Табаско.
		3 (4)	220		30*	
Сате из цыплёнка	Решётка для гриля + поддон для гриля	3 (4)	250		10–14*	Подавать с арахисовым соусом.
Сыр Халлуми (сыр для гриля)	Решётка для гриля + поддон для гриля	3 (4)	250		5–8	Халлуми – это полутвёрдый ломтевой сыр, используемый в турецкой и греческой кухне и прекрасно подходящий для приготовления на гриле.
Хлеб для тостов, обжаренный (ширина прибора 60 см)	Решётка для гриля	3	200		2:30 – 3	Предварительно разогреть в течение не более 5 минут. При приготовлении не отходить от прибора, чтобы тост не получился слишком тёмным. В гриле всегда нужно готовить при закрытой дверце духового шкафа.

* По истечении половины времени перевернуть продукт.

** Запекать, пока блюдо не подрумянится до желаемой степени.

Блюдо	Принадлежность	Уровень	Установочная температура в °C	Вид нагрева	Время приготовления мин	Рекомендации
Хлеб для тостов, обжаренный (ширина прибора 76 см)	Решётка для гриля	4	200		2 - 2:30	Предварительно разогреть в течение не более 5 минут. При приготовлении не отходить от прибора, чтобы тост не получился слишком тёмным. В гриле всегда нужно готовить при закрытой дверце духового шкафа.
Гавайский тост	Противень + пергаментная бумага	3 (4)	190		8–10**	
Горячий сандвич с сыром и ветчиной	Противень + пергаментная бумага	3 (4)	190		8–11**	
Крутоны	Противень	2 (3)	180		15*	Рекомендации к рецептам: смазать свежий белый хлеб смесью из оливкового масла, чеснока и розмарина. Не использовать слишком много масла. Добавить масло незадолго до начала приготовления, иначе кусочки хлеба пропитаются полностью. Переворачивать несколько раз.
Безе, запечённое	Разъёмная форма	2 (3)	220–250		4–5**	При приготовлении не отходить от прибора, чтобы безе не получилось слишком тёмным.
Сушёные сливы, обёрнутые шпиком	Противень + пергаментная бумага	3 (4)	200		8–10	Хорошо сочетается также с финиками или абрикосами.

* По истечении половины времени перевернуть продукт.

** Запекать, пока блюдо не подрумянится до желаемой степени.

Выпечка

- Мы рекомендуем использовать тёмные металлические формы для выпекания, поскольку они лучше абсорбируют тепло. Устанавливайте форму для выпекания на середину решётки для гриля.
- При выпекании пирогов на противне без пергаментной бумаги слегка смажьте противень маслом.
- Мелкую выпечку, например, заварные булочки, печенье или пироги из слоёного теста с начинкой, можно выпекать на двух уровнях (1+3 или 2+4).
- При выпекании на нескольких уровнях изделия на одновременно поставленных в духовой шкаф противнях могут различаться по степени готовности – это нормально. Оставьте изделия на нижних противнях допекаться или в следующий раз поставьте их в прибор немного раньше.
- Перед тем, как разрезать изделия, дайте им остыть, оставив на решётке.
- Выпечка внизу слишком тёмная: поставьте на один уровень выше, установите более низкую температуру.

  Выпечка сверху слишком тёмная: поставьте на один уровень ниже, установите более высокую температуру и немного увеличьте время выпекания.
- Если пирог получился слишком сухим, выберите более высокую температуру. Если пирог внутри не пропёкся, установите более низкую температуру.

  Время выпекания не может быть уменьшено за счёт более высокой температуры, лучше выбрать более низкую температуру.
- Пирог опадает: добавьте меньше жидкости или установите температуру духового шкафа на 10 градусов ниже. Не открывайте дверцу духового шкафа слишком рано.
- Пирог поднялся только в середине: смажьте маслом только края формы для выпекания.
- Если печенье не отделяется от противня, ещё раз установите противень в горячий духовой шкаф на короткое время, а затем отделите печенье, пока оно ещё тёплое.
- Если пирог не отделяется от формы после того, как его перевернули, осторожно отделите его ножом от края формы. Опять переверните пирог и несколько раз приложите к форме холодное влажное полотенце. В следующий раз хорошо смажьте форму жиром и дополнительно посыпьте её толчёными сухарями.
- При приготовлении готовых продуктов и продуктов глубокой заморозки обязательно соблюдайте указания производителя.

Блюдо	Принадлежности	Уровень	Температура в °C	Вид нагрева	Время приготовления в мин	Рекомендации
Пирог						
Чизкейк	Разъёмная форма	1 (2)	160–165		70–75	
		1 (2)	160–165		70–75	
		1 (2)	160–165		85–90	
		1 (2)	160–165		80–90	
		1 (2)	160–165		40–45	Низкий чизкейк наполовину из творожной массы.
Сдобный пирог	Разъёмная форма	2 (3)	160–170		50–60	
		2 (3)	160–170		50–60	
Кекс	Прямоугольная форма	2 (3)	160–170		60–65	Для равномерного подрумянивания поставить в духовой шкаф в продольном направлении.
		2 (3)	160–170		55–60	
Круглый кекс, ромовая баба	Форма для ромовой бабы	1 (2)	165		30	Рекомендации к рецептам: классический круглый кекс или пирог со шпиком и грецкими орехами.
		1 (2)	170	e	55	Без предварительного разогрева, дверцу прибора не открывать.
Пирог на противне	Противень	2 (3)	165–170		20–30	Слегка смазать маслом противень.
		2 (3)	165–170		40–50	

* Предварительно следует нагреть прибор до указанной температуры. После помещения блюда в духовой шкаф переключить на второе указанное значение температуры.

** Деактивировать функцию быстрого нагрева в базовых установках ⟶ *"Базовые установки" на страница 30*

Блюдо	Принадлежности	Уровень	Температура в °C	Вид нагрева	Время приготовления в мин	Рекомендации
Бисквитный рулет	Противень + пергаментная бумага	2 (3)	190		6	Перевернуть ещё тёплым на посыпанную сахаром пергаментную бумагу, затем скатать в рулет.
Бисквитный корж	Разъёмная форма	2 (3)	150		40–45	Выложить разъёмную форму пергаментной бумагой.
Пирог из дрожжевого теста	Противень	2 (3)	165		30–35	Рекомендации к рецептам: украсить сливами, инжиром или луком и шпиком.
		2 (3)	165		30–35	
Фруктовый пирог из песочного теста	Форма для тарта	2 (3)	165		40–50	Рекомендации к рецептам: украсить клубникой или абрикосами и марципаном.
		2 (3)	170		40–50	
		2 (3)	165		45–55	
Тарт	Форма для тарта	2 (3)	190		30–40	Французский пирог из песочного теста, например, яблочный пирог, пирог Тарт Татен, шоколадный пирог, лимонный пирог.
		2 (3)	190		30–40	
		2 (3)	190		40–45	
		2 (3)	190		45–50	Для светлых форм для тарта.
Штрудель из слоёного теста	Противень + пергаментная бумага	2 (3)	200		20–25	Рекомендации к рецептам: начинить пудинговой массой и вишней или яблоками.
Яблочный пирог (в соответствии со стандартом EN60350-1) (ширина прибора 60 см)	Разъёмная форма Ø 20 см	2	160**		90–105	Предварительный разогрев
	Разъёмная форма Ø 20 см	1	160**		90–100	Предварительный разогрев
Яблочный пирог (в соответствии со стандартом EN60350-1) (ширина прибора 76 см)	Разъёмная форма Ø 20 см	3	160**		85–100	Предварительный разогрев
	Разъёмная форма Ø 20 см	2	160**		100–110	Предварительный разогрев
Бисквитный торт на воде (в соответствии со стандартом EN60350-1) (ширина прибора 60 см)	Разъёмная форм а Ø 26 см	2	160**		22–30	Предварительный разогрев
	Разъёмная форма Ø 26 см	2	160**		20–30	Предварительный разогрев
Бисквитный торт на воде (в соответствии со стандартом EN60350-1) (ширина прибора 76 см)	Разъёмная форма Ø 26 см	3	160**		22–30	Предварительный разогрев
	Разъёмная форма Ø 26 см	3	160**		25–30	Предварительный разогрев
Мелкая выпечка						
Заварные булочки, эклеры	Противень+ пергаментная бумага	2 (3)	180		35	Рекомендации к рецептам: начинить ванильным кремом, шоколадным муссом, взбитыми сливками со вкусом фруктов или кофе Мокко.
		2 (3)	180		40	
		2 (3)	180		35	

* Предварительно следует нагреть прибор до указанной температуры. После помещения блюда в духовой шкаф переключить на второе указанное значение температуры.

** Деактивировать функцию быстрого нагрева в базовых установках ⟶ *"Базовые установки" на страница 30*

Блюдо	Принадлежности	Уровень	Температура в °C	Вид нагрева	Время приготовления в мин	Рекомендации
Мелкое печенье, фигурное печенье	Противень	2 (3)	160–170	✣	15	
		2 (3)	160–170	⎓	18	
Мелкая выпечка из слоёного теста	Противень + пергаментная бумага	2 (3)	200	✣	15–20	
Пирожки из слоёного теста с начинкой	Противень + пергаментная бумага	3 (4)	200	✣	15	Рекомендации к рецептам: начинить ветчиной и сыром или яблоками и изюмом.
Выпечка из слоёного теста	Противень + пергаментная бумага	3 (4)	200	✣	15	Рекомендации к рецептам: с кунжутом, маком, сахарной глазурью.
Палочки из слоёного теста	Противень + пергаментная бумага	3 (4)	200	✣	15	Рекомендации к рецептам: с сыром, ветчиной, орехами.
Изделия из слоёного теста	Противень + пергаментная бумага	2 (3)	200	✣	15–20	Рекомендации к рецептам: с пудинговой массой, фруктами.
Вафли крумкаке	Противень + пергаментная бумага	2 (3)	140	✣	8–10	Перед тем, как выпечка остынет, придать ей форму, например, рожков или рулетиков для десерта.
Хлебные палочки (Гриссини)	Противень + пергаментная бумага	2 (3)	160	✣	30	Посыпать морской солью, розмарином, карри, кунжутом или тмином.
Печенье с шоколадом (по 20 г)	Противень + пергаментная бумага	2 (3)	175	✣	12–14	С шоколадом, изюмом, орехами или лимоном.
Брауни	Противень + пергаментная бумага	2 (3)	120	✣	60	После выпекания разрезать на квадраты. Из-за низкой температуры внутри тесто имеет слегка жидкую консистенцию.
		2 (3)	180	✣[e]	40–45	Без предварительного разогрева, дверцу прибора не открывать.
Кексы	Форма для кексов/ бумажные формочки	2 (3)	160	✣	25–30	С шоколадом, орехами или изюмом.
		2 (3)	160	⎓	25–30	
		2 (3)	160–165	⎓	25–30	
Маленькие кексы (в соответствии со стандартом EN60350-1) (ширина прибора 60 см)	Стеклянный поддон	2	150**	✣	25–30	Предварительный разогрев
	Противень Стеклянный поддон	3 1	150**	✣	28–32	Предварительный разогрев Приготовление на двух уровнях
	Стеклянный поддон	3	160**	⎓	20–25	Предварительный разогрев
Маленькие кексы (в соответствии со стандартом EN60350-1) (ширина прибора 76 см)	Стеклянный поддон	3	150**	✣	26–32	Предварительный разогрев
	Противень Стеклянный поддон	4 2	150**	✣	30–32	Предварительный разогрев Приготовление на двух уровнях
	Стеклянный поддон	4	160**	⎓	23–24	Предварительный разогрев

* Предварительно следует нагреть прибор до указанной температуры. После помещения блюда в духовой шкаф переключить на второе указанное значение температуры.

** Деактивировать функцию быстрого нагрева в базовых установках ⟶ *"Базовые установки" на страница 30*

Блюдо	Принадлежности	Уровень	Температура в °C	Вид нагрева	Время приготовления в мин	Рекомендации
Фигурное печенье	Противень	2	140**	✣	35–40	Предварительный разогрев
(в соответствии со стандартом EN60350-1)	Противень	3	140**	✣	35–40	Предварительный разогрев
	Стеклянный поддон	1				Приготовление на двух уровнях
(ширина прибора 60 см)	Противень	2	140**	⎓	26–30	Предварительный разогрев
Фигурное печенье	Противень	3	140**	✣	30–35	Предварительный разогрев
(в соответствии со стандартом EN60350-1)	Противень	4	140**	✣	30–40	Предварительный разогрев
	Стеклянный поддон	2				Приготовление на двух уровнях
(ширина прибора 76 см)	Противень	3	140**	⎓	30–35	Предварительный разогрев
Хлеб, булочки						
Хлеб из различных видов муки	Противень + пергаментная бумага	2 (3)	200/170*	✣	40–50	
		2 (3)	200/170*	⎓	40–50	
		2 (3)	200/165*	⎓	45–50	
Хлеб из теста на закваске	Противень	2 (3)	200/180*	⎓	50–60	
Хлеб с оливками и помидорами	Противень	2 (3)	200/170*	⎓	40–50	
Хлеб в прямоугольной форме	Прямоугольная форма	2 (3)	175	⎓	40–45	
Багет готовый	Противень + пергаментная бумага	2 (3)	220	⎓	10–12	
Чиабатта готовая	Противень + пергаментная бумага	2 (3)	190	⎓	12–14	
		2 (3)	180	✣	12–14	
Лепёшки	Противень + пергаментная бумага	2 (3)	200	✣	15–20	Время приготовления зависит от размера и толщины лепёшек.
		2 (3)	210	⎓	15–20	
Фокачча	Противень + пергаментная бумага	2 (3)	210	⎓	15–20	Добавить различные ингредиенты, например, зелень, морскую соль, оливки, анчоусы, лук, ветчину, помидоры или сыр.
Багет с чесноком/зеленью	Противень + пергаментная бумага	2 (3)	200	⎓	8–10	
Штрудель из слоёного теста	Противень + пергаментная бумага	2 (3)	200	✣	20–25	Рекомендации к рецептам: начинить овечьим сыром и фетой.
Плетёнка из дрожжевого теста	Противень + пергаментная бумага	2 (3)	165	✣	20	
		2 (3)	170	✣ᵉ	30–35	Без предварительного разогрева, дверцу прибора не открывать.
Булочки готовые	Противень + пергаментная бумага	2 (3)	210	⎓	8–10	
		2 (3)	200	✣	8–10	
Булочки глубокой заморозки	Противень + пергаментная бумага	2 (3)	180	✣	10–12	
		2 (3)	200	⎓	10–12	

* Предварительно следует нагреть прибор до указанной температуры. После помещения блюда в духовой шкаф переключить на второе указанное значение температуры.

** Деактивировать функцию быстрого нагрева в базовых установках ⟶ *"Базовые установки" на страница 30*

Блюдо	Принадлежности	Уровень	Температура в °C	Вид нагрева	Время приготовления в мин	Рекомендации
Булочки свежие (по 50 г)	Противень + пергаментная бумага	2 (3)	250/200*	⎓	15–20	
Щелочная выпечка глубокой заморозки	Противень + пергаментная бумага	2 (3)	200	✣	10–12	
Круассаны глубокой заморозки	Противень + пергаментная бумага	2 (3)	170	⎓	15–25	

* Предварительно следует нагреть прибор до указанной температуры. После помещения блюда в духовой шкаф переключить на второе указанное значение температуры.

** Деактивировать функцию быстрого нагрева в базовых установках ⟶ *"Базовые установки" на страница 30*

Приготовление опары (Подъём теста)

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

Блюдо	Принадлежности	Уровень	Температура в °C	Вид нагрева	Время приготовления в мин	Рекомендации
Тестовый замес	Миска	2 (3)	38–45	⌓	25–45	Например, дрожжевое тесто, разрыхлитель, тесто на закваске, Горячие кнедли

Десерты

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

Блюдо	Принадлежности	Уровень	Температура, °C	Вид нагрева	Время приготовления, мин	Рекомендации
Яблочный пирог с крошкой	Форма для запеканки	2 (3)	200		35–40	Яблочная запеканка с посыпкой, отлично сочетается также с ягодами или сливами мирабель.
		2 (3)	200		25–30	Для мягких сортов яблок.
		2 (3)	200		25–30	Для твёрдых сортов яблок.
Печёные яблоки	Форма для запеканки	2 (3)	190–200		20–30	Рекомендация: использовать сорта яблок, подходящие для готовки, например, сорт Боскоп. Они особенно хорошо подходят для варки и запекания. Летний вариант: нафаршировать рикоттой, лимоном, мёдом, кардамоном, ванилью и кедровыми орехами.
Компот	Стеклянный поддон/поддон для гриля	2 (3)	160–180		30–40	Например, абрикосы или различные ягоды Жидкость не добавлять, перемешивать несколько раз. Добавить мёд, свежую ваниль или корицу.
		2 (3)	200		30–40	
Клафути	Форма для запеканки	2 (3)	190		30–35	Французский десерт: в классическом варианте со сливами, также отлично сочетается со сливами мирабель или с ягодами.
		2 (3)	200	e	55	Без предварительного разогрева, дверцу прибора не открывать.
Сладкая запеканка	Форма для запеканки	2 (3)	160–180		30–40	Например, манная крупа, творог или молочный рис
Хлебный десерт, хлебный пудинг с вишнями	Форма для запеканки	2 (3)	150		50–55	Например, с вишнями или абрикосами
Запечённые блинчики	Форма для запеканки	2 (3)	180–190		8–10	Австрийская кухня: блинчики с творогом и изюмом, политые сметаной и запечённые.
Меренга, безе	Противень + пергаментная бумага	2 (3)	100		150	Выкладывать по возможности плоским слоем, чтобы масса могла полностью просохнуть.

Размораживание

- Используйте для этого режим «Размораживание».
- Приведённые значения времени размораживания являются ориентировочными. Продолжительность размораживания зависит от величины, веса и формы продукта. Замораживайте блюда в плоском виде или по отдельности. Так вы сократите время размораживания.
- Установите решётку для гриля с замороженным продуктом на второй уровень, при 5 уровнях – на 3 уровень. Подставьте под неё стеклянный поддон/поддон для гриля для сбора жидкости, образующейся при размораживании.
- Перед размораживанием обязательно выньте продукты из упаковки.
- Размораживайте ровно то количество, которое необходимо в данный момент.
- Помните: при определённых обстоятельствах размороженные продукты хранятся значительно меньше и портятся быстрее, чем свежие. После размораживания старайтесь обработать продукты как можно быстрее.
- После истечения половины времени размораживания мяса или рыбы переверните продукт. При обработке ягод или кусков мяса разделите их на мелкие части. Рыба не должна полностью оттаять, достаточно, если её поверхность размягчится достаточно для того, чтобы впитать специи.
- Духовой шкаф не предназначен для размораживания курицы или жаркого целиком, поскольку это занимает слишком много времени. Такие продукты можно быстро разморозить в паровом шкафу или в духовом шкафу-пароварке.

⚠ Предупреждение – Опасно для здоровья!

При размораживании продуктов животного происхождения обязательно удаляйте образующуюся жидкость. Она не должна соприкасаться с другими продуктами, так как на них могут попасть микроорганизмы с замороженного мяса.

Обязательно ставьте под блюдо стеклянный поддон/поддон для гриля. Жидкость, собравшуюся в нём во время размораживания, следует слить. После этого тщательно очистите раковину и промойте большим количеством воды. Вымойте стеклянный поддон/поддон для гриля в горячем мыльном растворе или в посудомоечной машине.

После размораживания включите духовой шкаф на 15 минут в режиме горячего воздуха при 180 °C.

Блюдо	Принадлежности	Уровень	Температура, °C	Вид нагрева	Время приготовления, мин	Рекомендации
Ягоды (500 г)	Стеклянный поддон/поддон для гриля	2 (3)	50 - 55		25 - 30	
Овощи (500 г)	Стеклянный поддон/поддон для гриля	2 (3)	50 - 55		30 - 50	Время размораживания меняется в зависимости от порций. Овощи небольшого размера, например, горох и фасоль размораживаются быстрее, чем блоки шпината или соцветия цветной капусты.
Куриные окорочка (по 200 г)	Решётка для гриля	2 (3)	50 - 55		45 - 50	
Рыбное филе (по 150 г)	Решётка для гриля	2 (3)	45 - 50		45 - 50	
Креветки	Решётка для гриля	2 (3)	45 - 50		20 - 25	

Консервирование

- По возможности, готовьте продукты сразу после их покупки или сбора урожая. Длительное хранение продуктов приводит к уменьшению содержания витаминов и вызывает брожение.
- Используйте только неиспорченные фрукты и овощи.
- Духовой шкаф не предназначен для консервирования мяса.
- Проверяйте и тщательно очищайте банки для консервирования, кольцевые резиновые прокладки, зажимы и пружины.
- Установите банки для консервирования в жаропрочную ёмкость с водой. Они не должны соприкасаться, а их содержимое должно на ¾ находиться в воде.
- После окончания заданного времени откройте дверцу рабочей камеры. Вынимайте банки из рабочей камеры только после того, как они полностью остынут.
- Законсервированные продукты храните в прохладном, тёмном и сухом месте, например, в кладовой. Продукты из открытых банок используйте по возможности скорее и храните в холодильнике.

Блюдо	Принадлежности	Уровень	Температура, °C	Вид нагрева	Время приготовления, мин	Рекомендации
Фрукты	Решётка для гриля	1 (2)	150 - 160	___	35 - 40	в закрытых банках
Овощи	Решётка для гриля	1 (2)	190 - 200	___	60 - 120	в закрытых банках

Стерилизация

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

Блюдо	Принадлежности	Уровень	Температура, °C	Вид нагрева	Время термообработки, мин	Рекомендации
Стерилизация	Решётка для гриля	2 (3)	100	✣	20–25	Банки для консервирования, бутылочки для детского питания

Сушка продуктов

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

Блюдо	**Принадлежности**	**Уровень**	**Температура в °C**	**Вид нагрева**	**Время термообработки, часов**	**Рекомендации**
Грибы ломтиками	Решётка для гриля + пергаментная бумага	2 (3)	50–60		3–4	
Яблоки кольцами	Решётка для гриля + пергаментная бумага	2 (3)	70		5–8	
Помидоры четвертинками	Решётка для гриля + пергаментная бумага	2 (3)	60–70		7–8	Для сокращения продолжительности сушки удалите из помидоров семена.
Зелень	Решётка для гриля + пергаментная бумага	2 (3)	50–60		1½–2	Например, зелёный лук, петрушка, шалфей

Камень для выпекания

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

Блюдо	Принадлежность	Уровень	Температура в °C	Вид нагрева	Время приготовления, мин	Рекомендации
Булочки, свежие продукты (по 50 г)	Камень для выпекания	1	250/200*		15–20	
Лепёшки	Камень для выпекания	1	210		15	Время приготовления зависит от размера и толщины лепёшек
Фокачча	Камень для выпекания	1	210		15	Добавить различные ингредиенты, например, зелень, морскую соль, оливки, анчоусы, лук, ветчину, помидоры или сыр.
Хлеб из различных видов муки	Камень для выпекания	1	175		45	
Хлеб из кислого теста	Камень для выпекания	1	250/200*		50–60	
Хлеб с оливками и помидорами	Камень для выпекания	1	175		45	
Пицца, охлаждённая	Камень для выпекания	1	275		5–8	Время приготовления меняется в зависимости от вида и толщины теста и начинки.
Пицца, глубокой заморозки	Камень для выпекания	1	230		8–10	Время приготовления меняется в зависимости от толщины теста. Соблюдать указания производителя.
Жареный пирог, охлаждённый	Камень для выпекания	1	300		3–4	Рекомендации к рецептам: классическое блюдо или с добавлением молодого козьего сыра, пармской ветчины, инжира и молодого лука.
Жареный пирог, глубокой заморозки	Камень для выпекания	1	250		4–5	

* Предварительно следует нагреть прибор до указанной температуры. После помещения блюда в рабочую камеру переключить на более низкую температуру.

Жаровня

- В качестве специальных принадлежностей вам понадобятся жаровня, система выдвижного механизма и нагревательный элемент.
- В жаровне также можно без проблем приготовить большие куски мяса и потушить большие порции продуктов.
- Вы можете приготовить блюдо и оставить в духовом шкафу, поддерживая в горячем состоянии. Ваша кухня останется абсолютно чистой: варочная панель не будет загрязнена, так как блюдо будет дожидаться в духовом шкафу.
- Если жаровня имеет антипригарное покрытие, вы можете обжаривать мясо с минимальным количеством жира.

  Рекомендация: не добавляйте жир в жаровню, а смазывайте им мясо. Это обеспечит прямую передачу тепла.
- Используемые для приготовления жидкости быстро увариваются. Следите за тем, чтобы жидкости было достаточно. Для времени приготовления 30 минут добавьте ок. ½ л жидкости.
- При приготовлении блюд с соусами следите за тем, чтобы соус был жидким, и при необходимости доливайте жидкость.
- Соблюдайте указания, данные в инструкции по эксплуатации для жаровни.

Блюдо	Принадлежности	Уровень	Температура, °C	Вид нагрева	Время приготовления, мин	Рекомендации
Куриная грудка	Жаровня	1	200		Обжаривание + 15 - 20	Перед тем, как положить продукт, дополнительно нагрейте жаровню, используя для этого функцию обжаривания. Затем вставить термощуп.
Гуляш из говядины	Жаровня	1	220/ 130 - 140*		Обжаривание + 60 - 120	Обжарьте лук и мясо, дополнительно используя для этого функцию обжаривания. Долейте жидкость и переключите на более низкую температуру, готовьте в течение 60 - 120 минут в зависимости от вида мяса
Оссобуко	Жаровня	1	220/140*		Обжаривание + 60 - 90	Обжарьте мясо и овощи, дополнительно используя для этого функцию обжаривания. Долейте жидкость и переключите на более низкую температуру, готовьте в течение 60 - 90 минут под закрытой крышкой. Переверните куски один раз.
Огузок	Жаровня	1	220/130*		Обжаривание + 210 - 240	Обжарьте половинки лука, добавьте овощи и налейте жидкость. Доведите бульон до кипения, приправьте и положите огузок. Жидкость должна полностью покрывать мясо. Накройте жаровню крышкой и готовьте при 130 °C.
Рагу из оленины	Жаровня	1	220/ 130 - 140*		Обжаривание + 60 - 100	Обжарьте мясо и другие ингредиенты, дополнительно используя для этого функцию обжаривания. Долейте жидкость и переключите на более низкую температуру, готовьте в течение 60 - 100 минут в зависимости от вида мяса и размера кусков.
Рулеты	Жаровня	1	220/120*		Обжаривание + 60 - 90	Обжаривайте рулеты порционно, используя для этого функцию обжаривания.
Тортилья	Жаровня	1	175		Обжаривание + 10 - 15	Обжарьте все ингредиенты, за исключением яиц, затем выложите сверху яичную массу и готовьте, пока тортилья не станет твёрдой.

* Обжарьте при высокой температуре, для дальнейшего приготовления переключите на более низкую температуру.

Блюдо	Принадлежности	Уровень	Температура, °C	Вид нагрева	Время приготовления, мин	Рекомендации
Крестьянский омлет	Жаровня	1	175		Обжаривание + 10 - 15	Обжарьте все ингредиенты, за исключением яиц, затем выложите сверху яичную массу и готовьте, пока омлет не станет твёрдым.
Фаршированный сладкий перец, вегетарианская кухня	Жаровня	1	200		30	Рекомендации к рецептам: нафаршируйте варёным рисом, мягкой пшеницей или чечевицей и луком, сыром, зеленью и добавьте приправы.
Чили кон карне	Жаровня	1	220/130*		Обжаривание + 60 - 90	

* Обжарьте при высокой температуре, для дальнейшего приготовления переключите на более низкую температуру.

Акриламид в продуктах питания

В каких блюдах содержится большое количество акриламида?

Акриламид образуется в первую очередь в продуктах из зерновых и картофеля,например, в картофельных чипсах, картофеле фри, тостах, булочках, хлебе или выпечке (кексы, печенье).

Рекомендации по приготовлению пищи с низким содержанием акриламида	
Общие сведения	Время приготовления должно быть по возможности коротким. Блюда должны иметь золотистый цвет, а не тёмный. Чем больше размер приготавливаемого блюда, тем меньше акриламида образуется в процессе его приготовления.
Выпекание	В режиме «Горячий воздух» при макс. 180 °C.
Мелкое печенье	Яйцо или яичный желток уменьшают образование акриламида. Распределите картофель на противне равномерно в один слой.
Картофель фри Картофель фри	Чтобы картофель фри не пересох, кладите на противень не меньше 400 г.

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

GAGGENAU

9001421430 ru (021024)