

Gaggenau

Правила пользования

ВОР 220/221 1.2

Духовка

Оглавление

Использование по назначению	3	Функция защиты от детей	20
Важные указания по технике безопасности	4	Активизация блокировки для безопасности детей	20
Причины повреждений	6	Деактивизация блокировки для безопасности детей	20
Охрана окружающей среды	6	Home Connect	20
Экономия электроэнергии	6	Настройка	20
Правильная утилизация упаковки	6	Дистанционный запуск	22
Знакомство с прибором	7	Настройки Home Connect	22
Духовка	7	Дистанционная диагностика	23
Дисплей и элементы управления	8	О защите данных	23
Символы	8	Декларация о соответствии	23
Цвета и форма отображения	8	Базовые установки	24
Режим ожидания	9	Очистка и обслуживание	26
Активизация прибора	9	Очистительные средства	26
Дополнительная информация i и i[®]	9	Вынимание вставных решеток	27
Вентилятор охлаждения	9	Пиролитическая очистка (самоочистка)	27
Положения переключателя функций	10	Подготовка к пиролитической самоочистке	28
Принадлежности	11	Запуск пиролитиза	28
Специальные принадлежности	11	Очистка принадлежностей с помощью пиролитической самоочистки	28
Перед первым использованием	12	Что делать в случае неисправности?	29
Установка языка	12	Отключение электроэнергии	29
Установка формата времени суток	12	Демонстрационный режим	29
Установка времени суток	12	Замена лампы в духовке	30
Установка формата даты	12	Сервисная служба	30
Установка даты	12	Номер E и номер FD	30
Установка единицы измерения температуры	12	Таблицы и рекомендации	31
Завершение первого ввода в эксплуатацию	12	Овощи	32
Нагревание духового шкафа	12	Гарниры и блюда	33
Очистка принадлежностей	12	Рыба	36
Управление прибором	13	Мясо	37
Духовка	13	Птица	39
Установка принадлежностей в духовку	13	Приготовление на гриле и обжаривание	41
Включение	13	Выпечка	42
Быстрый нагрев	13	Десерты	46
Защитное отключение	13	Консервирование	47
Функции таймера	14	Стерилизация	47
Вызов меню таймера	14	Сушка продуктов	48
Таймер	14	Камень для выпекания	49
Секундомер	14	Акриламид в продуктах питания	50
Время приготовления	15		
Окончание времени приготовления	16		
Долговременный таймер	17		
Настройка долговременного таймера	17		
Индивидуальные рецепты	18		
Запись рецепта	18		
Программирование рецепта	18		
Ввод названия	19		
Активизация рецепта	19		
Изменение рецепта	19		
Удаление рецепта	19		

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.

⚠ Предупреждение – Опасность возгорания!

- Оставшиеся кусочки пищи, жир или сок от жарения могут вспыхнуть во время очистки духовки. Перед каждым процессом пиролизической очистки удаляйте сильные загрязнения из рабочей камеры прибора и с принадлежностей.
- Во время пиролизической 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 пиролизической 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 пиролизической 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 рабочей камеры, если установлена температура выше 50 °С. Это приведёт к излишней аккумуляции 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 перестанет 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.



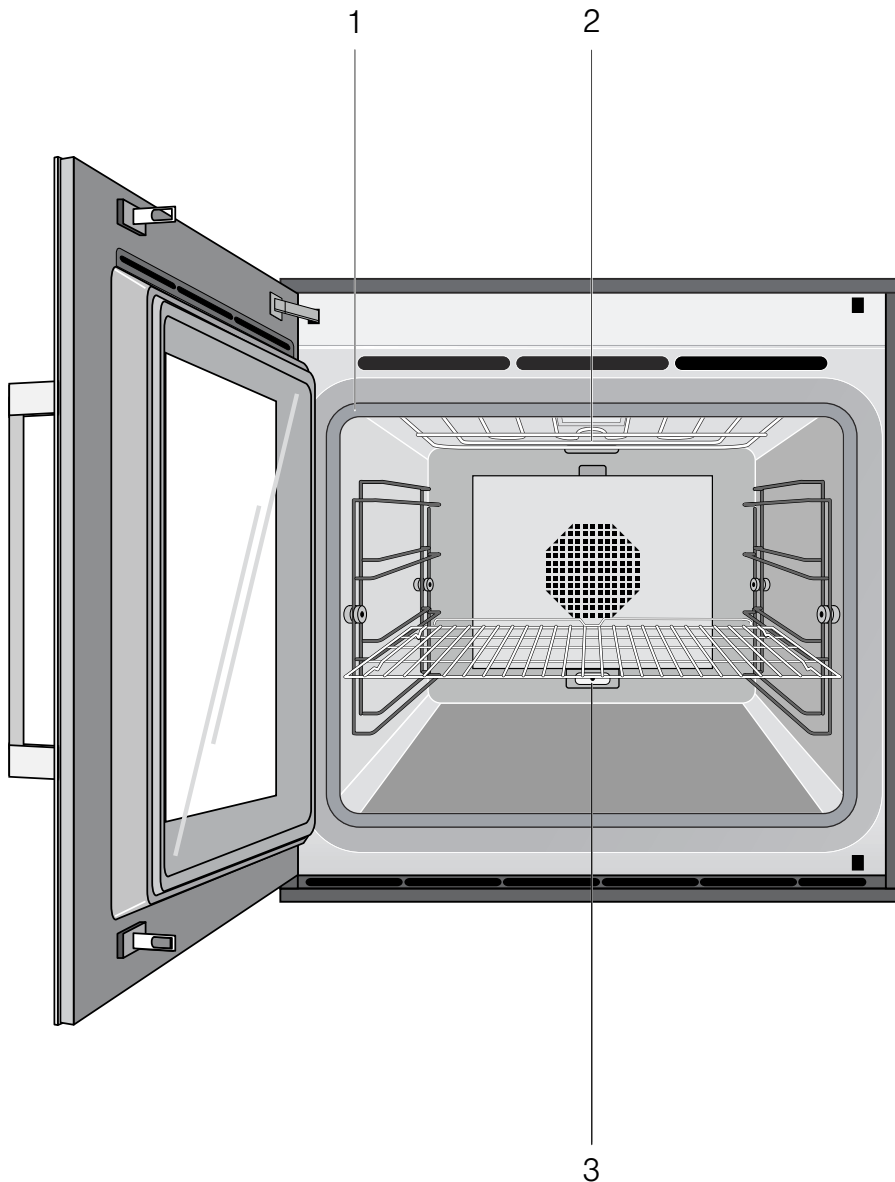
Данный прибор имеет отметку о соответствии европейским нормам 2012/19/EU утилизации электрических и электронных приборов (waste electrical and electronic equipment - WEEE).

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

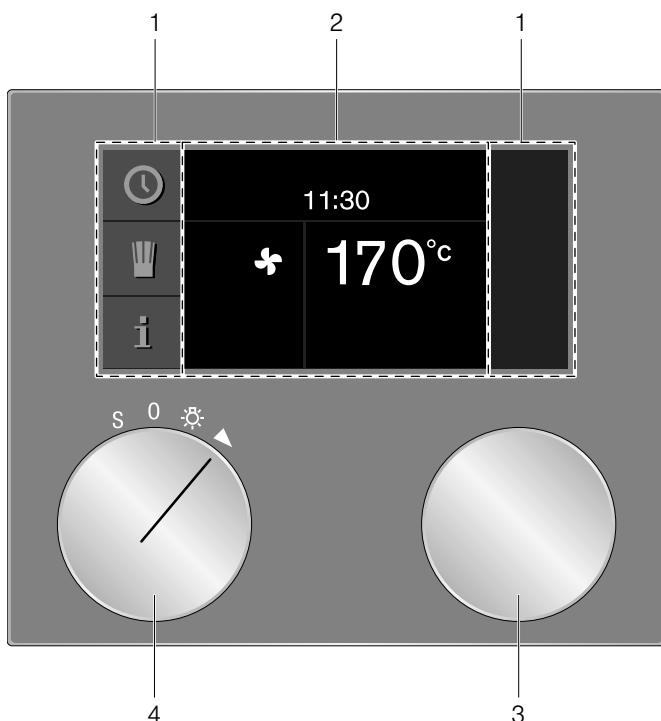


1	Уплотнитель дверцы
2	Нагревательный элемент гриля
3	Разъём для дополнительного нагревательного элемента (специальная принадлежность для камня для выпекания)

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
X	Отмена
C	Сброс
✓	Подтверждение/сохранение установок
>	Стрелка выбора
i	Вызов дополнительной информации
»»	Быстрый нагрев с индикацией состояния
🍷	Вызов индивидуальных рецептов
rec	Запись меню

↵	Редактирование установок
>A ^A	Ввод названия
✕	Удаление букв
🔒	Блокировка для безопасности детей
🕒	Вызов меню таймера
🕒	Вызов функции «Долговременный таймер»
👉	Демонстрационный режим
📶	Соединение с сетью (Home Connect)

Цвета и форма отображения

Цвет

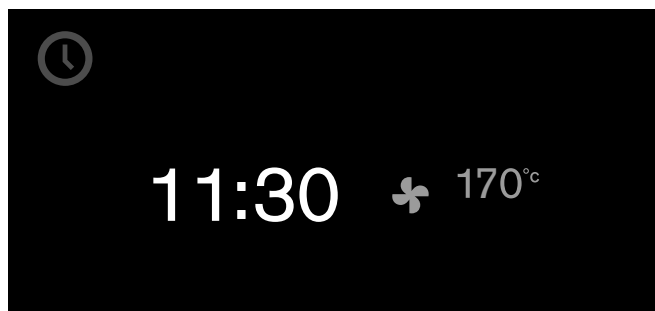
Различные цвета используются для ориентации пользователей в соответствующих ситуациях, связанных с установками.

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.



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 странице 24

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 **i**^①

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 **i**^①. Важная информация, касающаяся безопасности и рабочего режима, иногда высвечивается автоматически. Эти сообщения автоматически исчезают через несколько секунд или должны быть подтверждены с помощью **✓**.

Вентилятор охлаждения

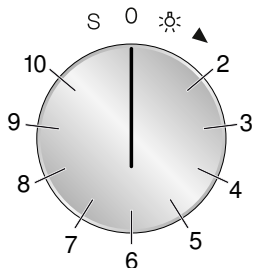
В приборе имеется холодный наддув. Вентилятор охлаждения включается в рабочем режиме. В зависимости от исполнения, горячий теплый воздух выходит через дверь или поверх двери.

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



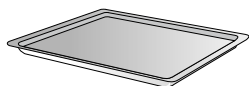
Положение	Функция/Вид нагрева	Температура	Использование
0	Нулевое положение		
☼	Подсветка		
2	Горячий воздух	50–300 °C Рекомендуемая температура 170 °C	Горячий воздух: для приготовления пирогов, печенья и запеканок на нескольких уровнях Вентилятор, установленный в задней стенке, равномерно распределяет 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 gratin. 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 выпекания дверца прибора должна быть закрыта. Это предупреждает потери тепла.
4	Верхний нагрев + нижний нагрев	50–300 °C Рекомендуемая температура 170 °C	Для приготовления пирогов в формах или на противне, запеканок, жаркого.
5	Верхний нагрев	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 нагрев	50–300 °C Рекомендуемая температура 170 °C	Дополнительный 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	Функция камня для выпечки	50–300 °C Рекомендуемая температура 250 °C	Только при наличии специальной принадлежности «Камень для выпечки» Нижний нагрев камня для выпечки для выпекания хрустящей пиццы, хлеба или булочек по типу каменной печи.
c	Базовые установки		В базовых установках можно задать индивидуальные установки для прибора.
	Пиролиз	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.

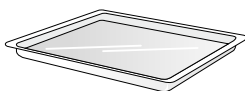
Ваш прибор оснащен следующими принадлежностями:



Противень эмалированный



Решетка гриля



Стеклопанель

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. Разъем для дополнительного нагревательного элемента на задней стороне рабочей камеры: при нормальной эксплуатации без дополнительного нагревательного элемента всегда оставляйте защитную панель вставленной в разъем.

Специальные принадлежности

Вы можете заказать в своем специализированном магазине следующие принадлежности:

- BA 016 105 Выдвижной механизм
Направляющие с полным выдвиганием и литая рама, подходящая для пиролизической 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 Стеклопанель, глубиной 24 мм
- BA 056 115 Нагревательный элемент для камня для выпекания (230 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 алюминиевого литья GN 2/3, высотой 165 мм, с антипригарным покрытием

Перед первым использованием

Из этой главы вы узнаете, как подготовить прибор к первому использованию. Прежде всего, внимательно изучите главу «Правила техники безопасности».

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 24*

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.

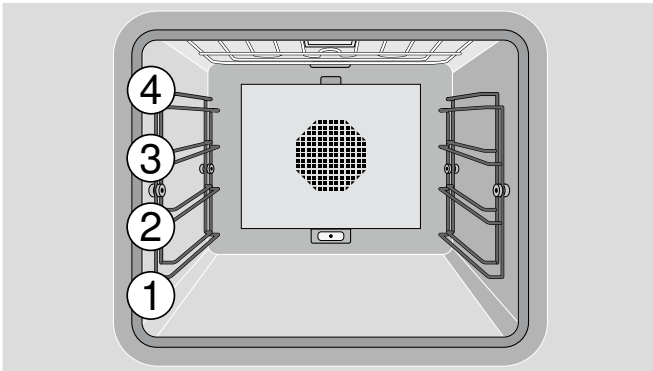
Управление прибором

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!

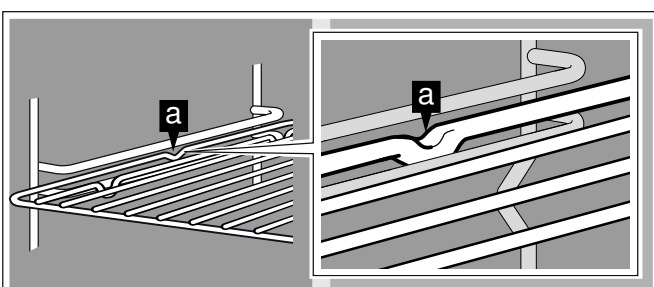
- Не ставьте ничего непосредственно на дно духовки. Не выкладывайте духовку алюминиевой фольгой. Возникающий при этом тепловой затор может привести к повреждению прибора.
- Не вставляйте никакие принадлежности между направляющими уровнями, так как это может привести к опрокидыванию.

Установка принадлежностей в духовку

Принадлежности оснащены устройством фиксации. Это устройство предотвращает опрокидывание принадлежности при вынимании ее из духовки. Для функционирования устройства защиты от опрокидывания, решетка должна быть правильно вставлена в духовку.

При установке решетки следите за тем, чтобы

- выступ решетки (а) был обращен вниз
- хомут безопасности решетки находился сзади и сверху.



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 \gg . Индикатор показывает текущее состояние нагревания. При достижении заданной температуры выдается звуковой сигнал, символ нагревания \gg 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 \gg .

Указание: Функция «Быстрый нагрев» находится в базовых установках, которые были заданы на заводе. В базовых установках можно выбрать функцию быстрого нагрева \gg или нагрева \wedge .

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

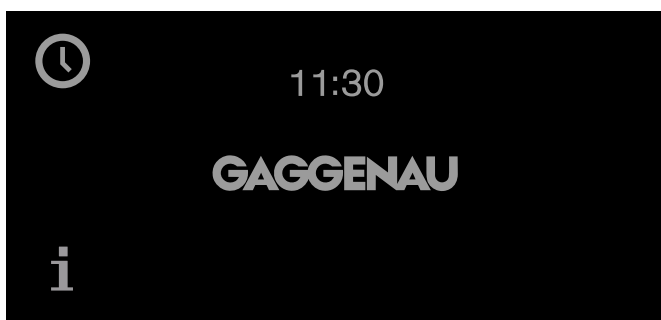
В меню таймера можно установить:

- ⌚ 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 ⌚.



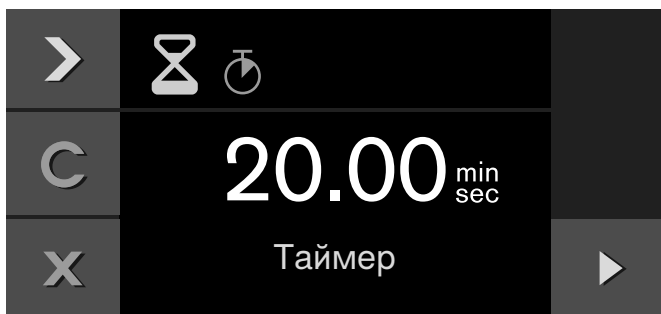
Появляется меню таймера.

Таймер

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

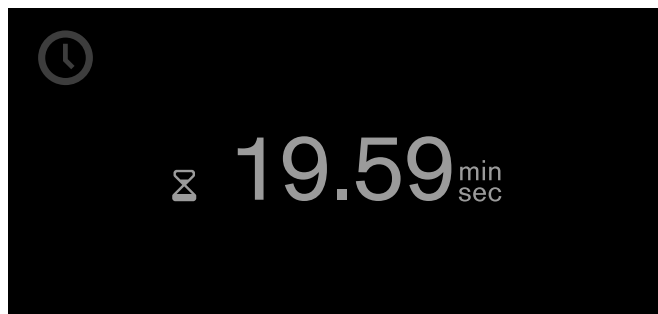
Установка кратковременного таймера

- 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

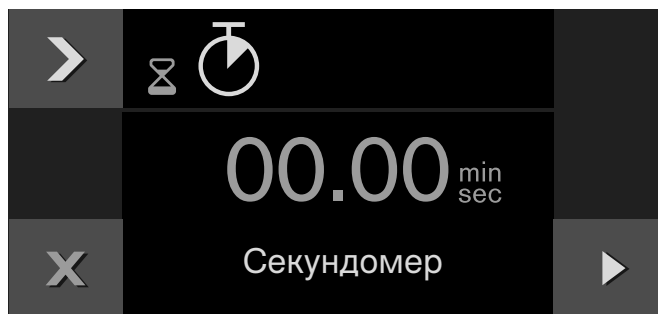
Секундомер работает независимо от других установок прибора.

Секундомер отсчитывает время от 0 секунд до 90 минут.


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

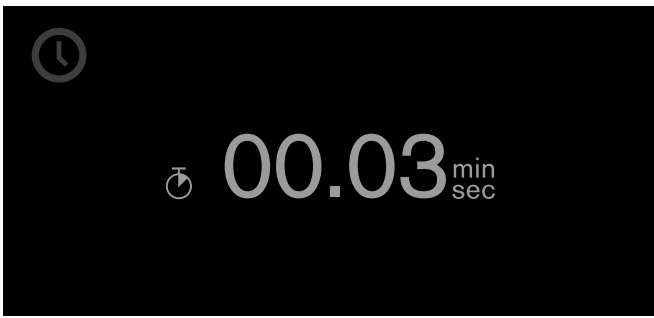
Запуск секундомера

- 1 Вызовите меню таймера.
- 2 С помощью кнопки ▶ выберите функцию «Секундомер» ⌚.






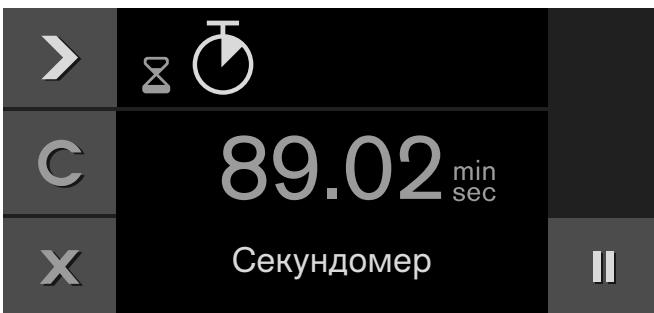
- 3 Запустите программу нажатием ▶.


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 .






Секундомер останавливается. Символ снова изменяется на «Пуск» .

- 4 Запустите программу нажатием .

Секундомер возобновляет работу. По истечении 90 минут индикация начинает мигать и раздаётся 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 .




Время приготовления

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

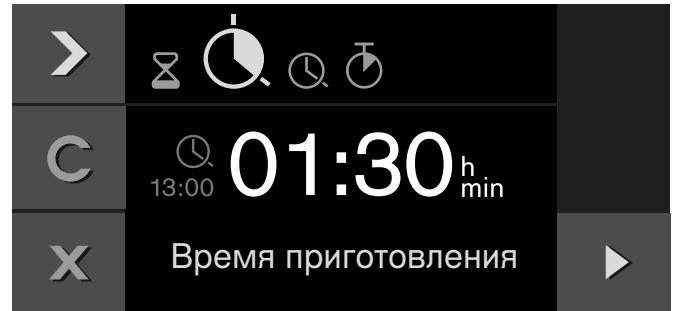
Время приготовления можно устанавливать в диапазоне от 1 минуты до 23 часов 59 минут.


Установка времени приготовления

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

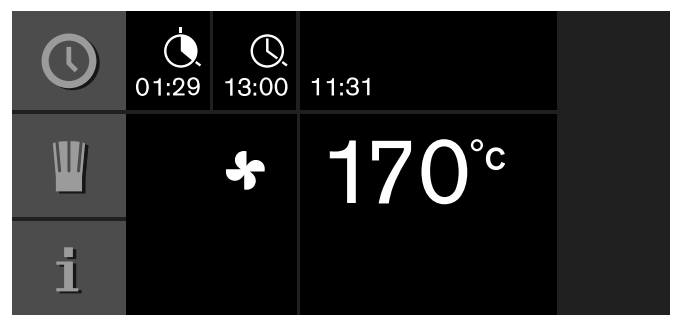
- 1 Прикоснитесь к символу .
- 2 С помощью  выберите функцию "времени приготовления" .

- 3 С помощью поворотного переключателя установите желаемое время приготовления.

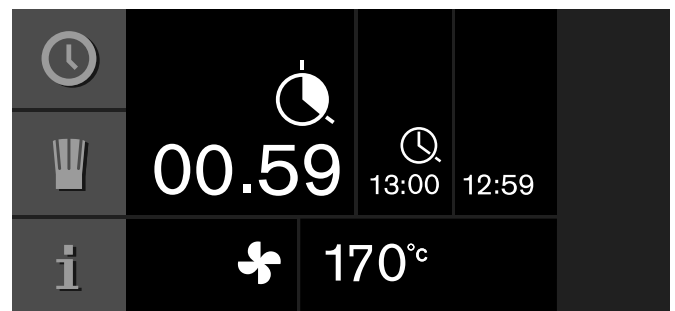




- 4 Запустите процесс с помощью .

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 . С помощью  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.

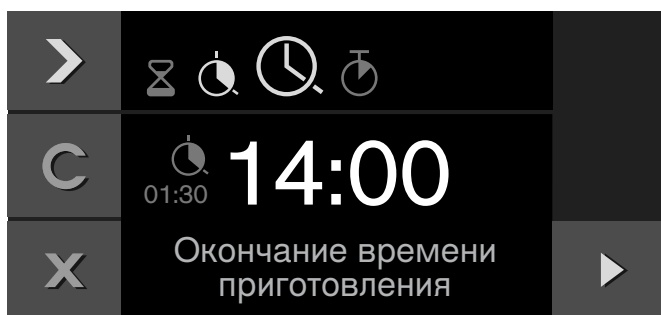
Вы задаете время приготовления и переносите конец на 15:30. Электроника рассчитывает время запуска. Прибор запускается автоматически в 14:50 и выключается в 15:30.

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 °С.

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 24








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


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

Настройка долговременного таймера

- 1 Установите переключатель функций на .
- 2 Прикоснитесь к символу . На дисплее появляется стандартное значение 24 часа при 85°С. 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 : 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 подсветка дисплея выключены. Панель управления заблокирована, звуковой сигнал при прикосновении к кнопкам не выдается.

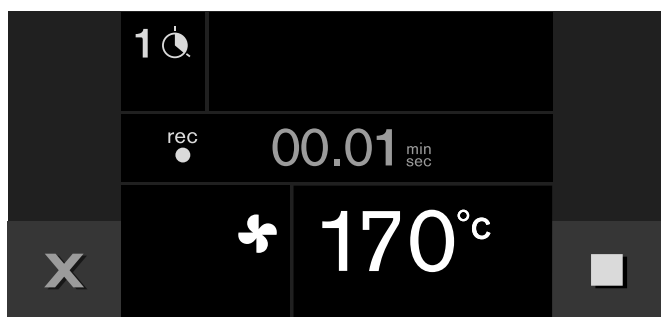
Индивидуальные рецепты


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 до 5 фаз.

- 1 Установите переключатель выбора функций на требуемый вид нагрева. Отображается символ .
- 2 Прикоснитесь к символу .
- 3 Выберите свободную ячейку памяти с помощью поворотного переключателя.
- 4 Прикоснитесь к символу .







- 5 Установите требуемую температуру поворотным переключателем.
- 6 Время приготовления записывается.
- 7 Запись следующих фаз:
Установите переключатель выбора функций на требуемый вид нагрева. Установите требуемую температуру поворотным переключателем. Новая фаза начинается.
- 8 Когда блюдо достигнет требуемой степени готовности, прикоснитесь к символу  для завершения рецепта.
- 9 Введите название с помощью функции «ABC».

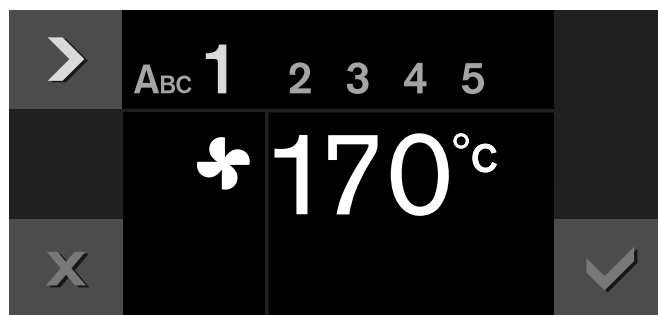
Указания





- Запись фазы начнётся только после того, как температура прибора достигнет установленного значения.
- Каждая фаза должна длиться минимум одну минуту.
- В течение первой минуты фазы вы можете изменить вид нагрева или температуру.

Программирование рецепта

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

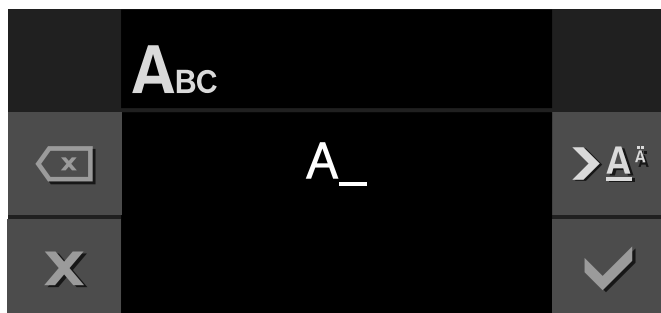
- 1 Установите переключатель выбора функций на требуемый вид нагрева. Установите требуемую температуру поворотным переключателем. Отображается символ .
- 2 Прикоснитесь к символу .
- 3 Выберите свободную ячейку памяти поворотным переключателем.
- 4 Прикоснитесь к символу .
- 5 Введите название под «ABC» (см. главу *Ввод названия*).
- 6 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.



- 7 Выберите установку времени с помощью символа .
- 8 Установите требуемое время приготовления поворотным переключателем.
- 9 Выберите следующий этап с помощью символа .
- или -
Если программирование завершено, выйдите из режима ввода.
- 10 Нажмите  для сохранения.
- или -
Нажмите  для отмены и выйдите из меню.

Ввод названия

- 1 В поле "ABC" введите имя рецепта.



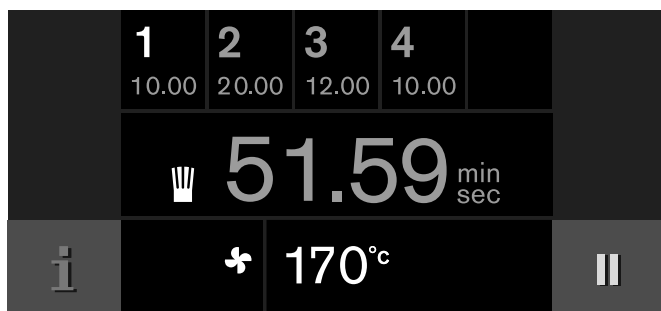
Поворотный переключатель	Как набирать буквы Новое слово всегда начинается с большой буквы.
> A	быстрое нажатие курсор вправо долгое нажатие переключение на специальные знаки двукратное нажатие ввод пробела
> Ä	быстрое нажатие курсор вправо долгое нажатие переключение на нормальные символы двукратное нажатие ввод пробела
[x]	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 функций на любой вид нагрева.
На дисплее отображается символ 🍷.
- 2 Прикоснитесь к символу 🍷. Выберите желаемый рецепт с помощью поворотного переключателя.
- 3 Запустите с помощью ▶.
Запускается рабочий режим. На дисплее отображается оставшееся время.
Установки рабочей фазы отображаются в строке 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.

Изменение рецепта

Вы можете изменять установки для записанного или запрограммированного рецепта.

- 1 Установите переключатель выбора функций на любой вид нагрева.
На дисплее отображается символ 🍷.
- 2 Прикоснитесь к символу 🍷.
- 3 Выберите требуемый рецепт с помощью поворотного переключателя.
- 4 Прикоснитесь к символу _.
- 5 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.
- 6 Нажмите ✓ для сохранения.
- или -
Нажмите X для отмены и выйдите из меню.

Удаление рецепта

- 1 Установите переключатель функций на любой вид нагрева.
На дисплее отображается символ 🍷.
- 2 Прикоснитесь к символу 🍷.
- 3 Выберите желаемый рецепт с помощью поворотного переключателя.
- 4 Удалите рецепт с помощью C.
- 5 Подтвердите с помощью ✓.

Функция защиты от детей

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

Указания

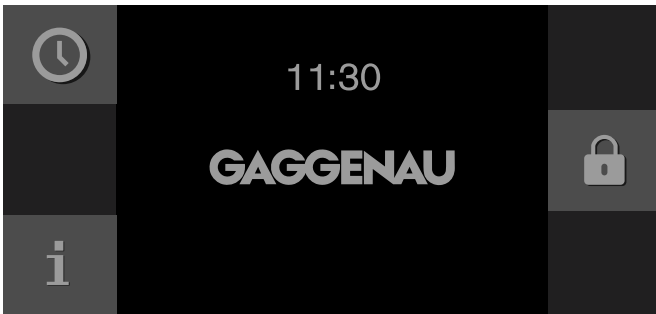
- Функцию защиты от детей нужно в меню базовых установок перевести в значение «доступно». → "Базовые установки" на страница 24
- Если при активированной функции защиты происходит отключение электроэнергии, то при последующем её включении защита может быть деактивирована.


Активизация блокировки для безопасности детей

Необходимые условия:

Переключатель выбора функций установлен на 0.

Прикоснитесь к символу  и удерживайте его не менее 6 секунд.




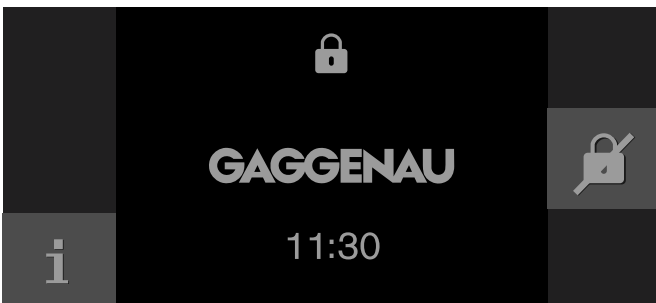
Функция блокировки для безопасности детей активирована. На дисплее появляется индикация режима ожидания. В верхней части дисплея отображается символ .

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 деактивирована. 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 вашего прибора через приложение Home Connect необходимо активировать функцию дистанционного запуска. Если дистанционный запуск деактивирован, в приложении Home Connect могут отображаться только состояния работы прибора и выполняться установки прибора.

Дистанционный запуск деактивируется автоматически при следующих условиях:

- Минимум через 15 минут после активации дистанционного запуска дверца духового шкафа будет открыта.
- Минимум через 15 минут после завершения работы духового шкафа дверца духового шкафа будет открыта.
- Через 24 часа после активации дистанционного запуска.

Настройки Home Connect

Home Connect можно в любое время настроить под свои потребности.

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

Активация дистанционного запуска

- 1 Установите переключатель выбора функций на
 - 2 Прикоснитесь к символу
- Рядом с символом 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

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
	Вид соединения	LAN/WLAN	Вы можете поменять вид соединения с помощью кабеля LAN или WLAN. В зависимости от вида соединения соблюдайте указания, приведённые в главе «Установка».
	Соединение	Установить соединение / Прервать соединение	Включение или отключение соединения с сетью в случае необходимости (например, на время отпуска). После выключения сетевые данные сохраняются. 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 доступно новое обновление, в меню Home Connect появляется
	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: <ul style="list-style-type: none"> ● 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

При возникновении неисправностей сервисная служба может провести дистанционную диагностику вашего прибора.

Обратитесь в сервисную службу и убедитесь, что прибор подключён к серверу Home Connect, и что услуга дистанционной диагностики доступна в вашем регионе.

Указание: Для получения более подробной информации, а также для того, чтобы проверить доступность услуги дистанционной диагностики в вашем регионе, обратитесь к разделу «Help & Support» (Помощь и поддержка) на сайте Home Connect: 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 Gaggenau 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.




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
	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 X для отмены. Указание: При восстановлении заводских установок индивидуальные рецепты также стираются. После восстановления заводских установок 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, см. главу «Долговременный таймер».
	Блокировка для безопасности детей	Не доступно* / Доступно	Доступно: блокировка для безопасности детей может быть активирована (см. главу «Блокировка для безопасности детей»).
	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 тупыми 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
Стекла 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.

Зона очистки	Чистящее средство
Нержавеющая сталь	Горячий мыльный раствор: очистите с помощью салфетки из мягкой ткани и вытрите насухо мягким полотенцем. Немедленно удалите 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 микрофибры.
Рабочая камера	Горячий мыльный раствор: очистите с помощью мягкой тряпочки, а затем вытрите досуха.
Сильно загрязнённая рабочая камера	Гель-спрей для очистки духовых шкафов (номер для заказа 00311860 в сервисной службе или интернет-магазине). Обратите внимание: <ul style="list-style-type: none"> ● 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.
Стекланный 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 для очистки металлические скребки или скребки для стеклянных поверхностей.
Принадлежности	Горячий мыльный раствор: предварительно замочите, а затем очистите с помощью мягкой тряпочки или щётки.
Выдвижные решётки	Посудомоечная машина, см. главу «Снятие выдвижных решёток»
Выдвижные направляющие (специальные принадлежности)	Горячий мыльный раствор: очистите с помощью мягкой тряпочки или щётки. Не замачивайте и не мойте в посудомоечной машине.
Камень для выпекания (специальные принадлежности)	Очистите запекшиеся остатки с помощью щётки. Никогда не мойте камень для выпекания!

Микроволокнистая салфетка

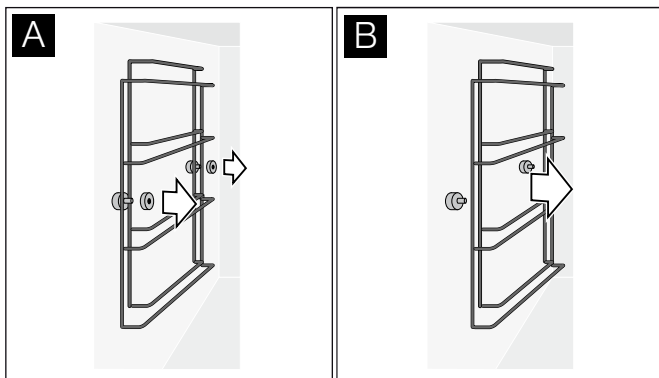
Микроволокнистая салфетка с ячеистой структурой специально предназначена для очистки легкоповреждаемых поверхностей, таких как, например, стекло, стеклокерамика, нержавеющая сталь, алюминий (номер для заказа 00460770 в сервисной службе или интернет-магазине). Она очень хорошо удаляет жидкости и масла.

Вынимание вставных решеток

Вставные решетки можно вынуть для очистки.

Извлечение вставных решеток

- 1 Постелите в духовке посудное полотенце, чтобы защитить эмаль от царапин.
- 2 Отпустите гайки с накаткой (рис. А).
- 3 Извлеките вставные решетки (рис. В).



Вставные решетки можно очищать в посудомоечной машине.

Навешивание вставных решеток

- 1 Правильная установка вставных решеток длинной стороной вверх. Правая и левая решетки идентичны.
- 2 Затяните 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 загромождайте 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 функций на **S**.
- 2 На дисплее отображается символ +. Подтвердите с помощью .
- 3 Время отключения показывает, когда заканчивается пиролиз. По желанию, время отключения можно перенести с помощью поворотного переключателя. Подтвердите с помощью .
- 4 Удалите из духовки все принадлежности и крупные частицы грязи. Подтвердите с помощью .
- 5 Запустите процесс с помощью . На дисплее идет обратный отсчет времени процесса очистки. Если время отключения было перенесено, на дисплее идет отсчет времени, остающегося до запуска пиролиза. Лампа в духовке остается выключенной.



Через 3 часа выдается звуковой сигнал. На дисплее появляется сообщение. После того, как духовка охладится, удалите из духовки оставшуюся золу с помощью влажной ткани.

Указание: Для Вашей безопасности, дверь духового шкафа запирается. При охлаждении, дверь снова отпирается после того, как температура опускается ниже 200°C.

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 термошуп 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	Закройте дверь прибора
Прибор не функционирует, дисплей не реагирует. На дисплее появляется 	Блокировка для безопасности детей активирована	Деактивировать блокировку для безопасности детей (см. главу «Блокировка для безопасности детей»).
Прибор выключается самостоятельно	Защитное отключение более 12 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 24

Замена лампы в духовке

Вы можете сами заменить лампу в духовке. Запасную термостойкую галогенную лампу (60 Вт / 230 В / G9) Вы можете заказать в сервисной службе или в специализированном магазине. Используйте галогенные лампы только такого же типа.

⚠ 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.

Порядок действий

- 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 стеклянного колпака

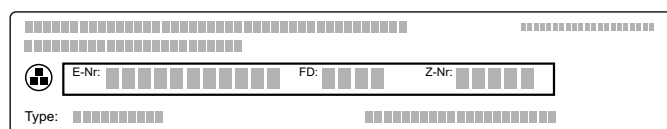
Если стеклянный колпак в духовке поврежден, его следует заменить. Такой колпак можно заказать в сервисной службе. При заказе следует указать E-Nº и FD-Nº Вашего прибора.

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 массы 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 выпечка поджаривается равномернее. При необходимости установите более высокую температуру.
 - Приведённые 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 решётки для гриля. Для приготовления большого жаркого также можно использовать поддон для гриля или стеклянный поддон.
 - Не заполняйте решётки и противни продуктом слишком плотно. Только так будет обеспечиваться оптимальная циркуляция тепла.
 - Для приготовления блюда большого объёма можно снять боковые выдвижные решётки. Установите решётку для гриля прямо на дно рабочей камеры и поставьте на решётку 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, приведённые для уровней, относятся к приборам с 4 уровнями установки, начиная снизу. Значения, приведённые в скобках, относятся к приборам с 5 уровнями установки.
 - При извлечении стеклянной посуды всегда ставьте её 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 Есо»:**
Энергосберегающий режим с горячим воздухом: для приготовления пирогов, мяса, запеканок и gratin. 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 прибора» и «Гриль по всей площади прибора + 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 поджаривания 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	Принадлежность	Уровень	Температура в °C	Вид нагрева	Время приготовления, 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)	300	~~~~~	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	✿	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.
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. Без предварительного разогрева, дверцу прибора не открывать.
		2 (3)	190	✿ ^e	45–50	

* По истечении половины времени перевернуть продукт.

Блюдо	Принадлежность	Уровень	Температура в °С	Вид нагрева	Время приготовления, мин	Рекомендации
Фаршированный сладкий перец, вегетарианское блюдо	Форма для запеканки/жаровня	2 (3)	200	---	30–34	Рекомендации к рецептам: нафаршировать варёным рисом, мягкой пшеницей или чечевицей и луком, сыром, зеленью и добавить приправы.
Фаршированные цуккини, вегетарианское блюдо	Стеклянный поддон/поддон для гриля	2 (3)	180	✿	25	Рекомендации к рецептам: нафаршировать натёртой морковью, молодым луком, молодым козым сыром и чесноком, добавить тимьян, приправить солью и перцем, посыпать пармезаном.
Овощная запеканка	Форма для запеканки	2 (3)	200	---	20–30	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 gratin, блюда из теста, например, пицца, жареный пирог, а также блюда из яиц с заправкой, например, тортiglia.
- 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	Принадлежность	Уровень	Температура в °С	Вид нагрева	Время приготовления, 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, охлаждённый	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*	

* По истечении половины времени перевернуть продукт.

Блюдо	Принадлежность	Уровень	Температура в °C	Вид нагрева	Время приготовления, мин	Рекомендации
Картофельная запеканка	Форма для запеканки	2 (3)	180	☼	35	Без предварительного разогрева, дверцу прибора не открывать.
		2 (3)	190	☼ ^e	55–60	
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	
Запечённый камамбер, в панировке, охлаждённый	Противень + пергаментная бумага	2 (3)	180	☼	15–20	Запекать до тех пор, пока панировка не станет волнистой.
Запечённый камамбер, 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	☼ ^e	12	Рекомендации к рецептам: выложить в форму вместе с помидорами, луком, чесноком, добавить масло и розмарин, приправить солью и перцем.
Сыр, приготовленный в духовом шкафу, охлаждённый	Противень	2 (3)	180	☼	20	Через 10 минут в кусочках мягкого сыра сделать крестообразные надрезы 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	☼	40	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, а также с маринованным лососем.
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	☼ ^e	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.

* По истечении половины времени перевернуть продукт.

Блюдо	Принадлежность	Уровень	Температура в °С	Вид нагрева	Время приготовления, мин	Рекомендации
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 °С.
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, охлаждённая	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	
Американская пицца (пышное тесто), глубокой заморозки	Противень	2 (3)	200	---	20–24	Без предварительного нагрева!
Жареный пирог, охлаждённый	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 торта	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 °С. 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 прилипла, 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	Принадлежность	Уровень	Температура в °С	Вид нагрева	Время приготовления, мин	Рекомендации
Креветки на шампурах, охлаждённые	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)	175	☛	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	3 (4)	250	☛☛	8–10	Рекомендации к рецептам: азиатская кухня – приправить соевым соусом, кунжутным маслом, имбирем, 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

- По окончании приготовления оставьте мясо дойти на 10–15 минут. 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	Принадлежность	Уровень	Температура в °C	Вид нагрева	Время приготовления, мин	Рекомендации
Говядина						
Говядина для жарки (1,5 кг)	Стекланный поддон/поддон для гриля	2 (3)	180	✿	90–120*	
Ромштекс, слабопрожаренный (500 г)	Стекланный поддон/поддон для гриля	2 (3)	200	✿	30	Без предварительного разогрева, дверцу прибора не открывать.
		2 (3)	200	✿ ^e	45–50	
Ростбиф/говяжья спинка (1 кг) – с кровью	Стекланный 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.
– слабой прожарки	Стекланный поддон/поддон для гриля	2 (3)	230/180	✿	30–40**	
– прожаренное мясо	Стекланный поддон/поддон для гриля	2 (3)	230/180	✿	50–60**	
Свинина						
Свинная вырезка, куском	Стекланный поддон/поддон для гриля	2 (3)	230/180	✿	20–25**	Рекомендации к рецептам: замариновать в смеси масла, чеснока и петрушки.
Свинная вырезка (250 г)	Стекланный поддон/поддон для гриля	2 (3)	180	✿	30	Без предварительного разогрева, дверцу прибора не открывать.
		2 (3)	180	✿ ^e	40–45	
Медальоны из свинины	Стекланный поддон/поддон для гриля	2 (3)	180	✿	12–15*	Рекомендации к рецептам: незадолго до извлечения из духового шкафа добавить в стекланный поддон/поддон для гриля кусочек сливочного масла и ветку розмарина и оставить готовиться дальше.
Жаркое из свинины, окорок (1 кг)	Стекланный поддон/поддон для гриля	2 (3)	230/180	✿	45–50**	
Жаркое из свинины, шейка (1,5 кг)	Стекланный поддон/поддон для гриля	2 (3)	230/180	✿	85–95**	
		2 (3)	230/180	✿ ^e	70–80**	

* 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	Принадлежность	Уровень	Температура в °С	Вид нагрева	Время приготовления, мин	Рекомендации
Жаркое из свинины с кожей/свинина с хрустящей корочкой (1,5 кг)	Решётка для гриля + поддон для гриля	2 (3)	180/200		60–70***	
Свинная 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						
Телятина для жарки (1,5 кг)	Стеклянный поддон/поддон для гриля, жаровня	2 (3)	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	
Дичь						
Мясо кабана для жарки	Стеклянный поддон/поддон для гриля, жаровня	2 (3)	170		60–90*	Рекомендации к рецептам: замариновать в смеси из масла, чеснока, горчицы и прованских трав.
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.
Баранья нога – слабoproжаренная	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.
		2 (3)	180–190		120*	
Баранья голень	Стеклянный поддон/поддон для гриля, жаровня	2 (3)	180–200		35–45	

* 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	Принадлежность	Уровень	Температура в °С	Вид нагрева	Время приготовления, мин	Рекомендации
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 шампур, подавать с мятным йогуртом или инжирной горчицей.
Мясной паштет, охлаждённый (700 г)	Решётка для гриля + поддон для гриля	2 (3)	160	✿	60	
Бекон полосками (жареный шпик), тонкие полоски	Противень + пергаментная бумага	3 (4)	180	✿	8–10	После извлечения положить на бумажное 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)	175	✿	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

- 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, °С	Вид нагрева	Время приготовления, 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)	160	✿	25–35	На коже сделать надрезы в виде ромбов.

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

** По истечении половины времени перевернуть продукт.

Блюдо	Принадлежности	Уровень	Температура, °С	Вид нагрева	Время приготовления, мин	Рекомендации
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)	160/190		120–180*	
		2 (3)	160/190	---	120–180*	
Цыплёнок, целиком (1 кг) (в соответствии со стандартом EN60350-1)	Решётка для гриля + поддон для гриля	2 (3)	190		70–80	Предварительно разогреть.
		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**	Переворачивать 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. Без предварительного разогрева, дверцу прибора не открывать.
		2 (3)	200		50	
Куриные нагеты, 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	Уро- вень	Установочная температура в °C	Вид нагрева	Время при- готовления, мин	Рекомендации
Свиная гру- динка, 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*	
Колбаски для обжарки	Решётка для гриля + поддон для гриля	3 (4)	270		10*	
Колбаски «мер- гез»	Решётка для гриля + поддон для гриля	3 (4)	250		12*	
Рёбрышки, предваритель- ная 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, бальзамиче-ского уксуса, мёда, чеснока, вустерского соуса, томатной пасты и соуса Табаско.
		3 (4)	220		30*	
Соте 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 грече-ской кухне и прекрасно подходящий для приготовления на гриле.
Хлеб для тостов, обжаренный	Решётка для гриля	3 (4)	200		2:30 – 3	Предварительно разогреть в течение не более 5 минут. При приготовлении не отходить от прибора, чтобы тост не полу-чился слишком тёмным. В гриле всегда нужно готовить при закрытой дверце духового шкафа.
Гавайский тост	Противень + перга- ментная бумага	3 (4)	190		8–10**	
Горячий сан- двич с сыром и ветчиной	Противень + перга- ментная бумага	3 (4)	190		8–11**	

* 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
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.
Чернослив, обёрнутый шпиком	Противень + пергаментная бумага	3 (4)	200	☼	8–10	Вместо чернослива можно взять финики или курагу.

* 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 поглощают 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 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	Принадлежность	Уровень	Температура в °C	Вид нагрева	Время приготовления мин	Рекомендации
Выпечка						
Чизкейк	Разъёмная форма	1 (2)	160–165	☼	70–75	Низкий чизкейк, наполовину из творожной массы.
		1 (2)	160–165	---	70–75	
		1 (2)	160–165	☼	85–90	
		1 (2)	160–165	---	80–90	
		1 (2)	160–165	☼	40–45	
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 рабочую камеру 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 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	
Бисквитный рулет	Противень + пергаментная бумага	2 (3)	190	☼	6	Перевернуть ещё тёплым на посыпанную сахаром пергаментную бумагу, затем свернуть.
Бисквитный корж	Разъёмная форма	2 (3)	165–175	☼	30–35	Выложить разъёмную форму пергаментной бумагой.
Пирог из дрожжевого теста	Противень	2 (3)	165	☼	30–35	Рекомендации к рецептам: обложить 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: обложить 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	
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)	Разъёмная форма Ø 20 см	2 (3)	160**	☼	90 - 105	Предварительный разогрев
	Разъёмная форма Ø 20 см	1 (2)	160**	---	90 - 100	Предварительный разогрев
Бисквитный торт на воде (в соответствии со стандартом EN60350-1)	Разъёмная форма Ø 26 см	2 (3)	160**	☼	22–30	Предварительный разогрев
	Разъёмная форма Ø 26 см	2 (3)	160**	---	20–30	Предварительный разогрев

Мелкая выпечка

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

** Деактивировать функцию быстрого нагрева в базовых установках → "Базовые установки" на страница 24

Блюдо	Принадлежность	Уровень	Температура в °C	Вид нагрева	Время приготовления мин	Рекомендации
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	
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 пудингом, 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)	175	---	25–30	
		2 (3)	160–165	---	25–30	
Маленькие кексы (в соответствии со стандартом EN60350-1)	Стеклянный поддон	2 (3)	150**	☼	25–30	Предварительный разогрев
	Противень	3 (4)	150**	☼	28 - 32	Предварительный разогрев
	Стеклянный поддон	1 (2)				Приготовление на двух уровнях
	Стеклянный поддон	3 (4)	160**	---	20–25	Предварительный разогрев
Фигурное печенье (в соответствии со стандартом EN60350-1)	Противень	2 (3)	140**	☼	35–40	Предварительный разогрев
	Противень	3 (4)	140**	☼	35–40	Предварительный разогрев
	Стеклянный поддон	1 (2)				Приготовление на двух уровнях
	Противень	2 (3)	140**	---	26 - 30	Предварительный разогрев

Хлеб, булочки

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

** Деактивировать функцию быстрого нагрева в базовых установках → "Базовые установки" на страница 24

Блюдо	Принадлежность	Уровень	Температура в °C	Вид нагрева	Время приготовления мин	Рекомендации
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 кислого теста	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	Без предварительного разогрева, дверцу прибора не открывать.
		2 (3)	170	☼ ^e	30–35	
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	
Булочки, свежие продукты (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 рабочую камеру переключить на второе указанное значение температуры.

** Деактивировать функцию быстрого нагрева в базовых установках → "Базовые установки" на страница 24

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, °С	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.

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 $\frac{3}{4}$ 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, °C	Вид нагрева	Время термообработки, часы	Рекомендации
Грибы, ломтиками	Решётка для гриля + пергаментная бумага	2 (3)	50–60	☛	3–4	
Яблоки, кольцами	Решётка для гриля + пергаментная бумага	2 (3)	50–70	☛	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 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 может увеличиться на прим. 1–3 минуты.
- 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.

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 °С.
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.

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

9001354756 (980719)
ru

GAGGENAU

