BO 470/471
BO 480/481

Духовка

Оглавление

Важные правила техники безопасности 3
Причины повреждений 5

Охрана окружающей среды 5
Правильная утилизация упаковки 5
Советы по экономии электроэнергии 5

Ознакомление с прибором 6
Духовка 6
Дисплей и элементы управления 7
Символы 7
Цвета и форма отображения 8
Автоматическое открывание дверцы 8
Дополнительная информация i и i 8
Вентилятор охлаждения 8
Положения переключателя функций 9
Принадлежности 11
Специальные принадлежности 11

Перед первым использованием 12
Установка языка 12
Установка формата времени суток 12
Установка времени суток 12
Установка формата даты 12
Установка даты 13
Установка единицы измерения температуры 13
Завершение первого ввода в эксплуатацию 13
Нагревание духовки 13
Очистка принадлежностей 13

Активизация прибора 14
Режим ожидания 14
Активизация прибора 14

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

Функции таймера 16
Вызов меню таймера 16
Таймер 16
Секундомер 16
Время приготовления 17
Окончание времени приготовления 18

Долговременный таймер 19
Настройка долговременного таймера 19

Индивидуальные рецепты 19
Запись рецепта 19
Программирование рецепта 20
Ввод названия 20
Активизация рецепта 20
Изменение рецепта 21
Удаление рецепта 21

Проводной термощуп 21
Вставление проводного термощупа в приготавливаемый продукт 22
Установка внутренней температуры 22
Ориентировочные значения внутренней температуры продукта 23

Вертел 24
Подготовка 24
Включение вертела 24
Выключение вертела 24

Ступень обжаривания 25

Функция пассивной безопасности детей 25
Активизация блокировки для безопасности детей 25
Деактивизация блокировки для безопасности детей 25

Базовые установки 26

Очистка и уход 28
Очистительные средства 28
Вынимание вставных решеток 29

Пиролиз (самоочистка) 29
Подготовка к пиролитической самоочистке 29
Запуск пиролиза 30
Очистка принадлежностей с помощью пиролитической самоочистки 30

Что делать в случае неисправности? 31
Отключение электроэнергии 31
Демонстрационный режим 31
Замена лампочки в духовом шкафу 32

Сервисная служба 32
Номер E и номер FD 32

Таблицы и полезные советы 33
Овощи 34
Гарниры и блюда 35
Рыба 38
Мясо 39
Птица 42
Приготовление на гриле и обжаривание 43
Выпечка 45
Приготовление опары (Подъём теста) 48
Десерты 49
Размораживание 50
Консервирование 51
Стерилизация 51
Сушка продуктов 52
Камень для выпекания 52
Жаровня 53
Акриламид в продуктах питания 55

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**

⚠ Важные правила техники безопасности

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, отвественных 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.

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.

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.
- 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.

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.

Опасность травмирования!

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

Опасность удара током!

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

Опасность возгорания!

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

Опасность ожога!

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

Высокая опасность для здоровья!

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

Причины повреждений

Внимание!

- Принадлежности, фольга, пергаментная бумага или посуда на дне рабочей камеры: не ставьте принадлежности на дно рабочей камеры. Не накрывайте дно рабочей камеры фольгой любого вида или пергаментной бумагой. Не ставьте посуду на дно рабочей камеры, если установлена температура выше 50 °C. 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 перестаёт нормально закрываться. Это может привести к повреждению поверхности прилегающей к прибору мебели. Следите за чистотой уплотнителя дверцы.
- Использование дверцы прибора в качестве сиденья или полки: не садитесь и ничего не ставьте на дверцу прибора. Не ставьте посуду и принадлежности на дверцу.
- Установка принадлежностей: в зависимости от типа прибора принадлежности могут поцарапать стекло дверцы прибора при её закрывании. Всегда устанавливайте принадлежности в рабочую камеру до упора.
- Перемещение прибора: не передвигайте прибор за ручку дверцы. Ручка дверцы не рассчитана на вес прибора и может сломаться.

Охрана окружающей среды

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.

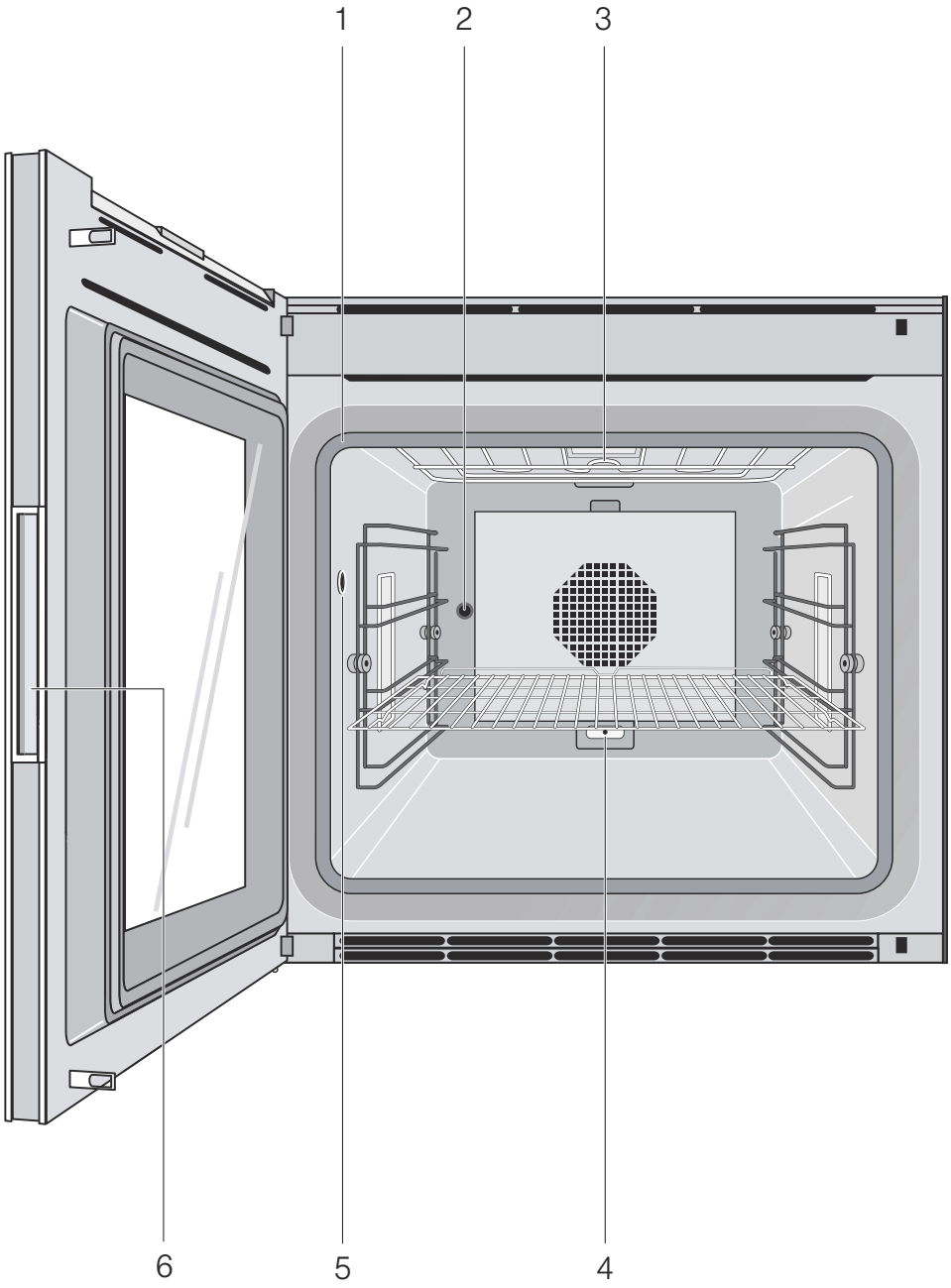
Советы по экономии электроэнергии

- Открывайте дверь прибора как можно реже при тушении, выпекании или жарке.
- Используйте для выпечки темные, покрытые черным лаком или эмалированные выпечные формы. Они особенно хорошо воспринимают тепло.
- Несколько пирогов лучше всего выпекать по очереди. Духовка еще горячая. Благодаря этому время выпечки следующего пирога сокращается. Две прямоугольные формы Вы можете также разместить вплотную друг к другу.
- В режиме горячего воздуха можно использовать несколько уровней одновременно.
- При более длительном приготовлении Вы можете отключить духовку за 10 минут до окончания установленного времени и на заключительном этапе использовать остаточное тепло.

Ознакомление 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

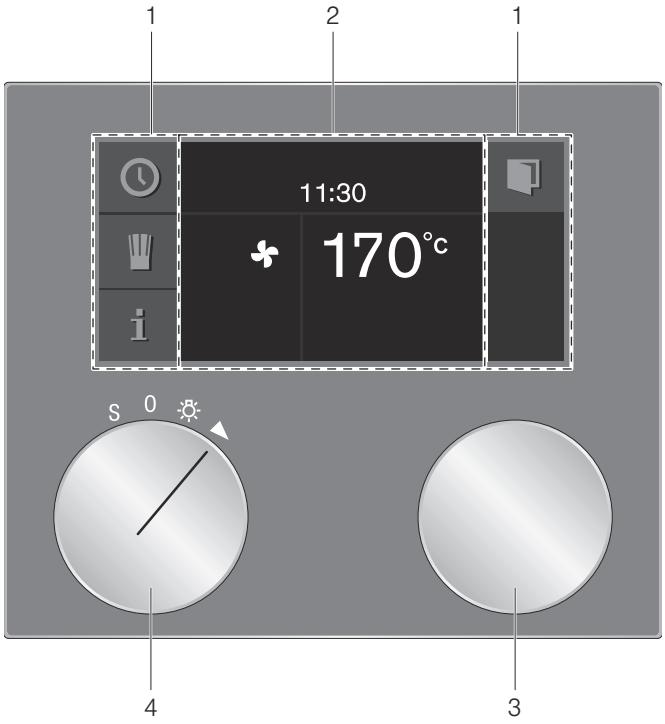


1	Уплотнение двери
2	Привод вертела
3	Нагревательный элемент гриля
4	Гнездо для дополнительного нагревательного элемента (специальная принадлежность камня для выпечки и для жаровни)
5	Гнездо для проводного термощупа
6	Желоб для захвата

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
II	Пауза/окончание
X	Отмена
C	Сброс
✓	Подтверждение/сохранение установок
›	Стрелка выбора
	Открывание дверцы прибора
i	Вызов дополнительной информации
»	Быстрый нагрев с индикацией состояния
	Вызов индивидуальных рецептов
rec ●	Запись меню
	Редактирование установок
› A	Ввод названия
	Удаление букв
	Блокировка для безопасности детей
	Вызов меню таймера
	Вызов функции «Долговременный таймер»
	Демонстрационный режим
	Проводной термощуп
	Запуск вертела
	Останов вертела
»	Запустить процесс обжаривания
»	Закончить процесс обжаривания

Цвета и форма отображения

Цвет

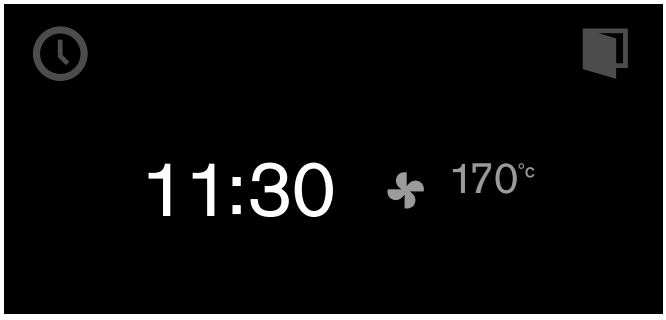
Различные цвета используются для ориентации пользователей в соответствующих ситуациях, связанных с установками.

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

Форма отображения

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

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



Автоматическое открывание дверцы

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

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

Дополнительная информация i и i

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. 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

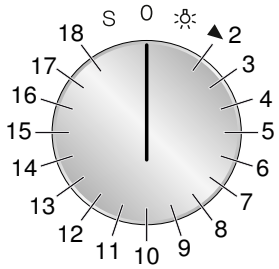
В приборе имеется холодный наддув. Вентилятор охлаждения включается в рабочем режиме. В зависимости от исполнения, горячий теплый воздух выходит через дверь или поверх двери.

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		
☼	Освещение		
2	Горячий воздух	50–300 °C Рекомендуемая температура 170 °C	Горячий воздух: для приготовления пирогов, печенья и запеканок на нескольких уровнях Вентилятор, установленный в задней стенке, равномерно распределяет жар по всей рабочей камере.
3	Горячий воздух eco*	50–300 °C Рекомендуемая температура 170 °C	Энергосберегающий режим с горячим воздухом: для приготовления пирогов, мяса, запеканок и гратенов. Остаточное тепло используется оптимальным образом. Комфортные функции остаются выключенными (например, освещение рабочей камеры). Индикация температуры рабочей камеры возможна только во время нагрева. Предварительный разогрев духового шкафа не требуется. Поместите продукт в холодную, пустую рабочую камеру и запустите указанное время приготовления. В процессе приготовления дверца прибора должна быть закрыта. Это 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 + ⅓ нижний нагрев	50–300 °C Рекомендуемая температура 170 °C	Для приготовления пирогов на противне, печенья, пирогов с безе и запеканок. Для тех случаев, когда перед окончанием приготовления продукт должен быть повторно целенаправленно нагрет сверху.
6	Верхний нагрев	50–300 °C Рекомендуемая температура 170 °C	Целенаправленное распределение жара сверху, например, для запекания фруктовых пирогов с безе.
7	⅓ Верхний нагрев + нижний нагрев	50–300 °C Рекомендуемая температура 170 °C	Для выпекания чизкейков, хлеба в прямоугольной форме, для приготовления блюд на водяной бане (например, яичная заправка, крем-брюле). Для тушения без крышки и нагрева продуктов (продукты меньше пересыхают). Для тех случаев, когда перед окончанием приготовления продукт должен быть повторно целенаправленно нагрет снизу.
8	Нижний нагрев	50–300 °C Рекомендуемая температура 170 °C	Для допекания, например, фруктовых пирогов с сочной начинкой, для консервирования, для приготовления блюд на водяной бане.
9	Горячий воздух + нижний нагрев	50–300 °C Рекомендуемая температура 170 °C	Дополнительный нагрев снизу для пирогов с сочной начинкой, например, фруктовых пирогов.
10	Горячий воздух + ⅓ нижний нагрев	50–300 °C Рекомендуемая температура 170 °C	Для приготовления высоких запеканок, лазаньи, лукового пирога, блюд из яиц (например, тортилья, крестьянский омлет).

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

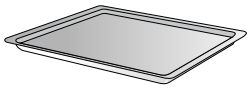
Положение	Функция/вид нагрева	Температура	Использование
11	Гриль + конвекция	50–300°C Рекомендуемая температура 220 °C	Равномерное распределение тепла при приготовлении мяса, птицы и рыбы целиком.
12	Гриль	50–300°C Рекомендуемая температура 220 °C	Для жарения на гриле плоских кусков мяса, колбасок или рыбного филе. Для запекания.
13	Гриль небольшого размера	50–300°C Рекомендуемая температура 220 °C	Нагревается только средняя часть нагревательного элемента гриля. Энергосберегающий режим гриля для приготовления небольших объёмов продуктов.
14	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.
15	Функция жаровни	50–220°C Рекомендуемая температура 180 °C	Только при наличии специальной принадлежности «Жаровня» Нагреваемая чугунная жаровня для приготовления больших объёмов мяса, запеканок и праздничного жаркого.
16	Функция приготовления опары	30–50 °C Рекомендуемая температура 38 °C	Подъём: для дрожжевого и кислого текста. Тесто подходит значительно быстрее, чем при комнатной температуре. Оптимальная температура для дрожжевого теста составляет 38 °C.
17	Размораживание	40–60 °C Рекомендуемая температура 45 °C	Бережное и равномерное размораживание. Для овощей, фруктов, мяса и рыбы.
18	Подогревание	30–120 °C Рекомендуемая температура 70 °C	Подогревание готовых блюд, предварительное разогревание фарфоровой посуды.
S	Базовые установки		В базовых установках можно задать индивидуальные установки для прибора.
	Пиролитическая самоочистка	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:



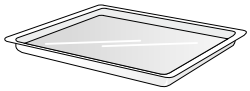
Противень эмалированный



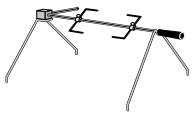
Решетка гриля



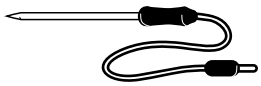
Ванна для гриля с решеткой



Ванна для гриля (только для духовок 60 см)



Вертел



Вставной проводной термощуп

Специальные принадлежности

Вы можете заказать в своем специализированном магазине следующие принадлежности:

BO 470/471

BA 476 110	Ручка, нержавеющая сталь
BA 016 105	Выдвижной механизм Направляющие с полным выдвижением и литая рама, подходящая для пиролитической очистки
BA 026 105	Ванна для гриля, эмалированная, глубиной 30 мм
BA 026 115	Противень, эмалированный, глубиной 15 мм
BA 036 105	Решётка для гриля, хромированная, без отверстий, с ножками
BA 046 115	Стеклянный поддон, глубиной 24 мм
BA 056 115	Нагревательный элемент для камня для выпечки и жаровни (230 В)
BA 056 125	Нагревательный элемент для камня для выпечки и жаровни (400 В)
BA 056 133	Камень для выпечки включая опору камня и лопатку для пиццы (нагревательный элемент заказывается отдельно)
BS 020 002	Лопатка для пиццы, набор из 2 частей
GN 340 230	Жаровня из алюминиевого литья GN 2/3, высотой 165 мм, с антипригарным покрытием

BO 480/481

BA 478 110	Ручка, нержавеющая сталь
BA 018 105	Система выдвижения Телескопический механизм выдвижения и стойкая к пиролизу чугунная рама
BA 028 115	Противень, эмалированный, глубиной 30 мм
BA 038 105	Решетка гриля, хромированная, без отверстия, с ножками
BA 058 115	Нагревательные элементы камня выпечки и жаровни
BA 058 133	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

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

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

Перед первым использованием

Из этой главы вы узнаете, как подготовить прибор к первому использованию. 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». После этого можно задать установки для нового прибора:

- Язык
- Формат времени суток
- Время суток
- Формат даты
- Дата
- Формат температуры

Указания

– Меню «Первые установки» появляется при первом включении или если прибор несколько дней не был подключён к сети.
После подключения к сети сначала прим. на 30 секунд появляется логотип GAGGENAU, а затем автоматически меню «Первые установки».

– Вы можете изменить установки в любой момент (см. главу «Базовые установки»).

Установка языка

На дисплее появляется установленный по умолчанию язык.

1 Выберите требуемый язык дисплея с помощью поворотного переключателя.

2 Подтвердите нажатием ✔.



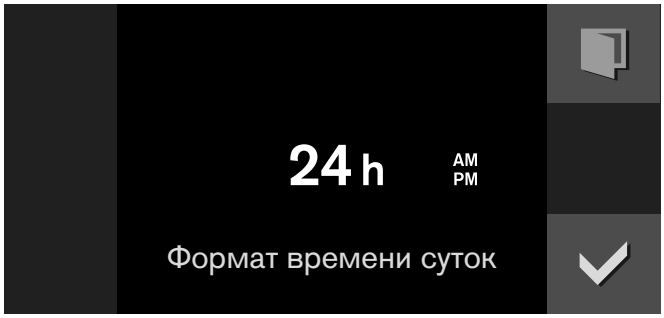
Указание: При изменении языка система перезапускается. Этот процесс занимает несколько секунд.

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 ✔.

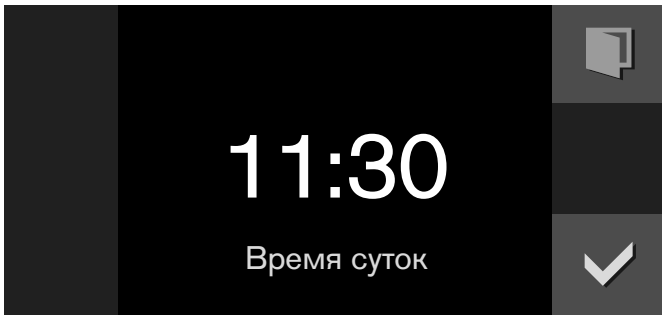


Установка времени суток

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 индикаторе появляются две возможные единицы измерения температуры: °C и °F. По умолчанию установлено °C.

1 Выберите требуемую единицу измерения с помощью поворотного переключателя.

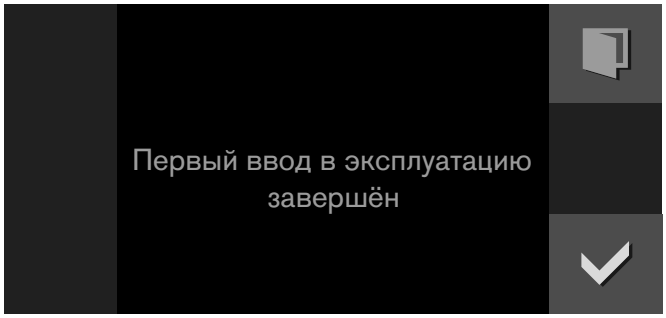
2 Подтвердите нажатием ✓.



Завершение первого ввода в эксплуатацию

На дисплее появляется «Первый ввод в эксплуатацию завершен».

Подтвердите нажатием ✓.



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

Нагревание духовки

Убедитесь в том, что в духовке нет никаких остатков упаковки.

Для устранения запаха, свойственного новому прибору, прогрейте пустой духовой шкаф в закрытом состоянии. При этом идеальным является прогревание в течение одного часа с горячим воздухом при температуре 200 °C. О том, как установить этот вид нагрева, см. главу Управление прибором.

Очистка принадлежностей

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

Активизация прибора

Режим ожидания

Прибор находится в режиме ожидания, если не была установлена ни одна функция или была активирована защита от детей.

В режиме ожидания уменьшается яркость индикации пульта управления.



Указания

– Для режима ожидания имеются различные виды индикации. Стандартной является индикация логотипа GAGGENAU и времени дня. Если Вы хотите изменить индикацию, см. главу Базовые установки.

– Яркость индикации зависит от вертикального угла зрения. Вы можете корректировать индикацию дисплея при помощи настройки "яркость" в базовых установках.

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.

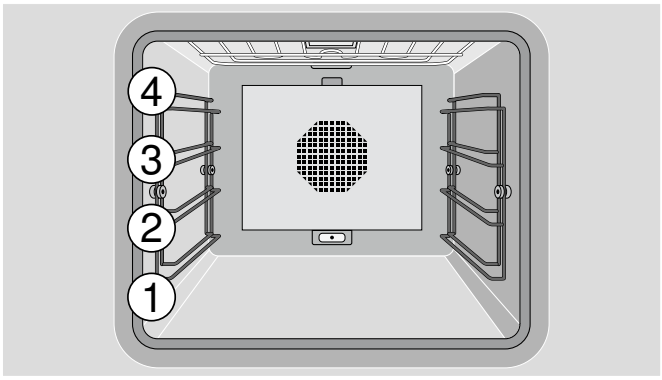
– Если в течение некоторого времени после активизации ни одна установка не будет задана, на дисплее снова появляется индикация режима ожидания.

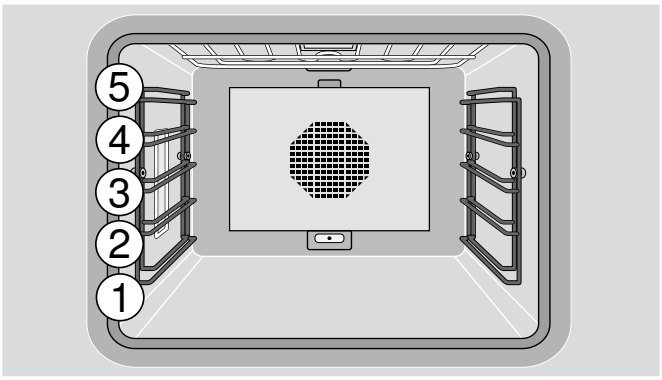
– Подсветка рабочей камеры гаснет через некоторое время после открывания дверцы.

Управление прибором

Духовка

Рабочая камера имеет четыре или пять уровней установки в зависимости от модели прибора. Уровни установки считаются снизу вверх.





Внимание!

– Не ставьте посуду на дно рабочей камеры. Не выстилайте дно алюминиевой фольгой. Скопление жара может привести к повреждению прибора.

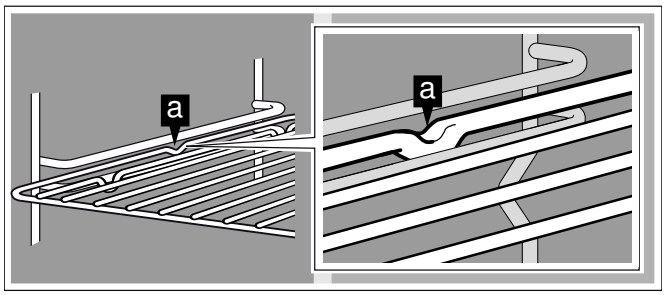
– Не устанавливайте принадлежности между уровнями установки противня, так как они могут опрокинуться.

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 (a) был обращен вниз
- хомут безопасности решетки находился сзади и вверху.



Включение

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

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

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

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

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

Быстрый нагрев

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

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

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

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.

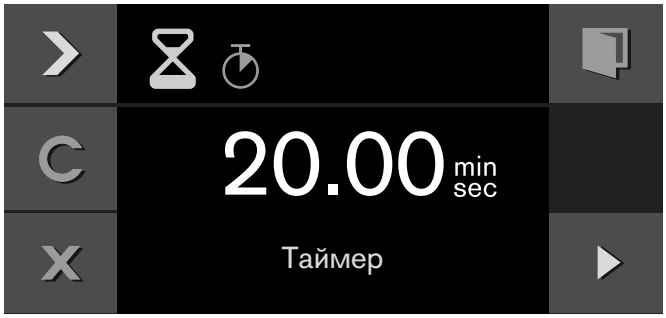
Таймер

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

Установка кратковременного таймера

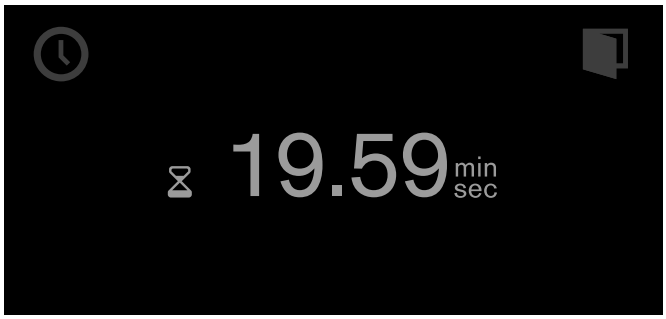
1 Вызовите меню таймера.
На дисплее отображается функция «Таймер» ⧖.

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 ⏸. 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.

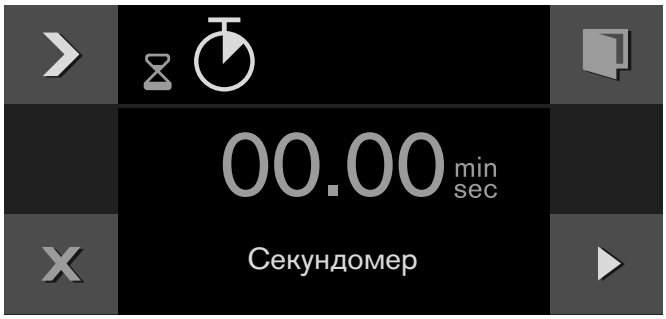
Секундомер отсчитывает время от 0 секунд до 90 минут.

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.

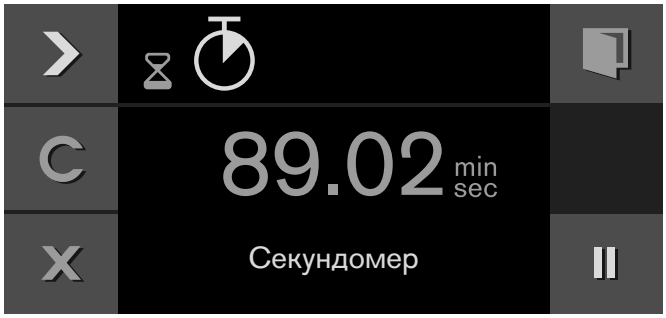


Остановка и повторный запуск секундомера

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 раздается звуковой сигнал. Он выключится, если прикоснуться к символу ✔. Символ ⏱ на дисплее гаснет. Процесс завершён.

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

Время приготовления

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

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

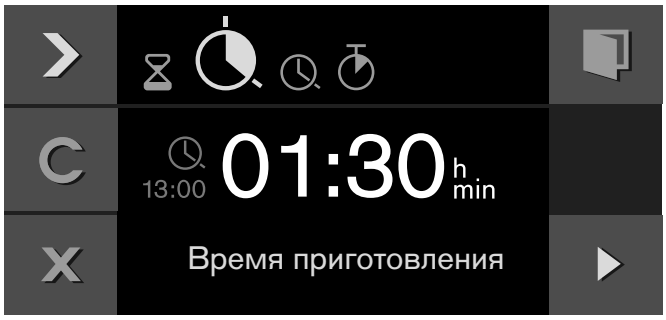
Установка времени приготовления

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

1 Прикоснитесь к символу 🕒.

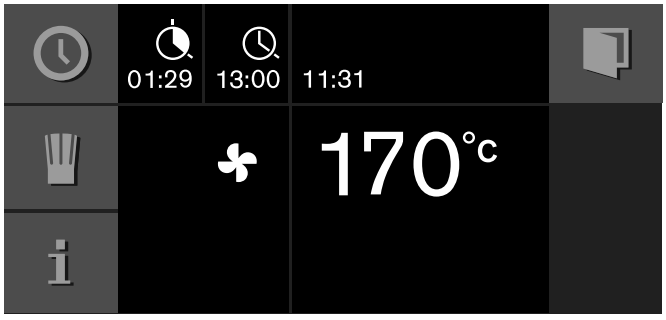
2 С помощью ❯ выберите функцию "времени приготовления "◔.

3 С помощью поворотного переключателя установите желаемое время приготовления.

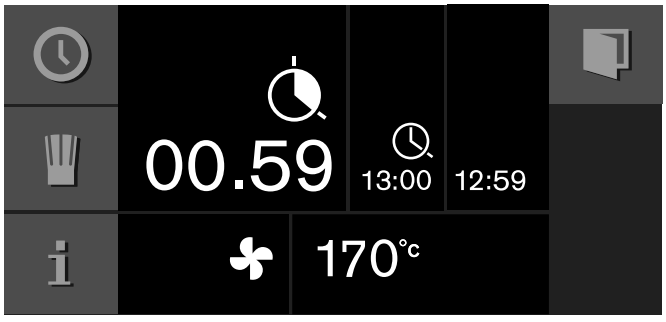


4 Запустите процесс с помощью ▶.

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



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



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

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

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

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

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

Окончание времени приготовления

Конец приготовления можно перенести на более позднее время.

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

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

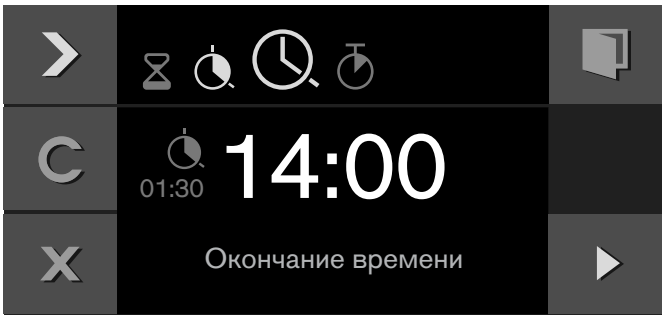
Следите за тем, чтобы скоропортящиеся пищевые продукты не оставались в духовке слишком долго.

Изменение окончания времени приготовления

Вы установили вид нагрева, температуру и время приготовления.

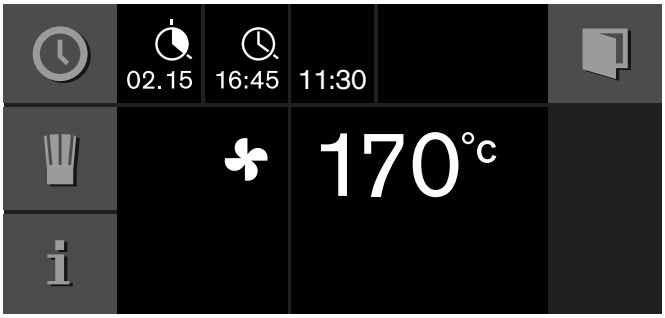
1 Прикоснитесь к символу ◷.

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



3 С помощью поворотного переключателя установите желаемое время окончания приготовления.

4 Запустите процесс с помощью ▶.



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

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

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

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

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

Долговременный таймер

С помощью этой функции в приборе в режиме нагрева "горячий воздух" поддерживается температура между 50 и 230 °C.

Блюдо до 74 часов может оставаться в подогретом состоянии без необходимости включения или выключения прибора.

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

Указание: Долговременный таймер должен быть настроен в базовых установках, как "доступен" (см. главу Базовые установки).

Настройка долговременного таймера

1 Установите переключатель функций на .

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



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

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

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

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

7 Запустите процесс с помощью ▶.

Прибор запускается. На дисплее высвечивается и температура.

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

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

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

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 последовательно настроить и сохранить в памяти до 5 рабочих фаз.

1 Установите переключатель функций на желаемый вид нагрева.
На дисплее отображается символ .

2 Прикоснитесь к символу .

3 С помощью поворотного переключателя выберите свободную область памяти.

4 Прикоснитесь к символу rec.



5 Установите желаемую температуру с помощью поворотного переключателя.

6 Время приготовления сохраняется.

7 Сохранение других рабочих фаз:
Установите переключатель функций на желаемый вид нагрева. Установите желаемую температуру с помощью поворотного переключателя. Начинается новая рабочая фаза.

8 Если блюдо достигло желаемого состояния готовности, то для окончания рецепта прикоснитесь к символу ■.

9 Введите имя в "ABC" (см. главу Ввод имени).

Указания

– Сохранение рабочей фазы начинается лишь после того, как температура в приборе достигает установленного значения.

– Каждая рабочая фаза должна иметь продолжительность не менее 1 минуты.

– В течение первой минуты рабочей фазы можно еще изменить вид нагрева или температуру.

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

Программирование рецепта

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

1 Установите переключатель выбора функций на требуемый вид нагрева. Установите требуемую температуру с помощью поворотного переключателя.
На дисплее отображается символ.

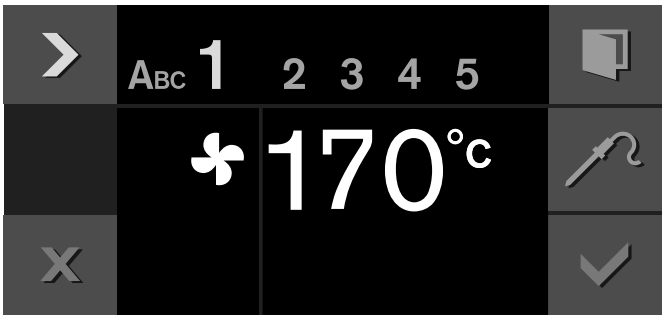
2 Прикоснитесь к символу.

3 Выберите свободную ячейку памяти с помощью поворотного переключателя.

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. Вы можете изменить вид нагрева и температуру с помощью поворотного переключателя.



7 Выберите установку времени с помощью символа ❯.

8 Установите требуемое время приготовления с помощью поворотного переключателя.

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

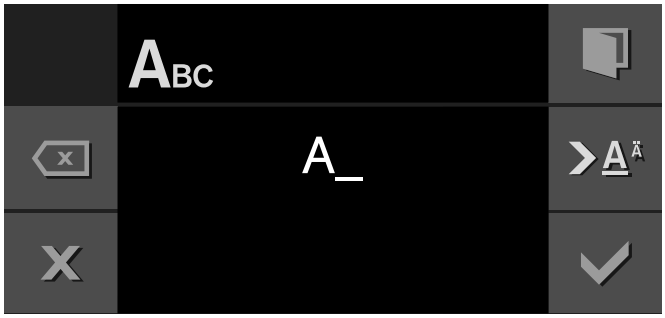
10 Нажмите ✔ для сохранения.
- или -
Нажмите **X** для отмены и выйдите из меню.

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

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

Ввод названия

1 В поле "ABC" введите имя рецепта.



Поворотный переключатель	Как набирать буквы
	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
⌫	стирание буквы

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

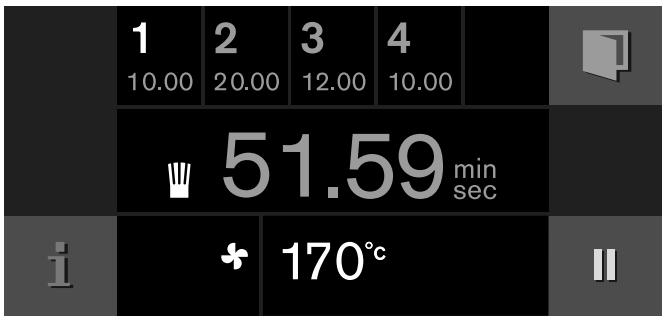
Указание: Для ввода названия вы можете использовать как латинские буквы, так и специальные значки и цифры.

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 ✓.

Проводной термощуп

Проводной термощуп обеспечивает аккуратное и точное приготовление блюд Он измеряет температуру внутри приготавливаемого продукта. Автоматическое выключение при достижении желаемой температуры внутри продукта гарантирует абсолютно точное приготовление каждого продукта.

Используйте только прилагаемый проводной термощуп. Вы можете заказать его как запасную часть в сервисной службе или в нашем интернет-магазине.

При температуре свыше 250°C проводной термощуп может повредиться. Поэтому используйте его в приборе только при температуре не выше 230°C.

Всегда вынимайте проводной термощуп из духовки после приготовления блюда. Не оставляйте его в духовке на долгое время.

После каждого использования очищайте проводной термощуп влажной тканью. Не очищайте его в посудомоечной машине!

⚠ Опасность удара током!

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

⚠ Опасность ожогов!

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

Вставление проводного термощупа в приготавливаемый продукт

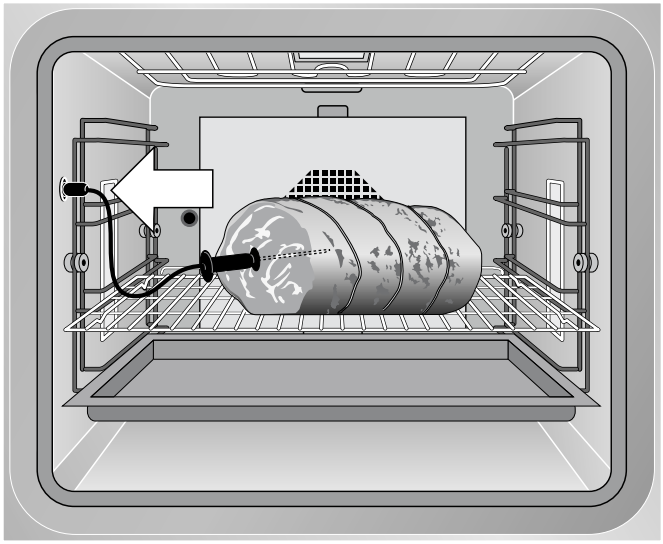
Прежде чем положить продукт в духовку, вставьте в него проводной термощуп.

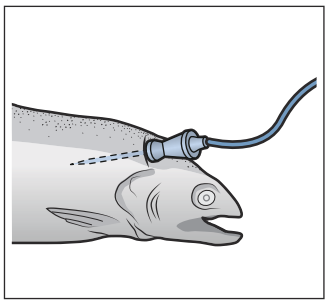
Полностью введите металлическое острие термощупа в том месте, где продукт имеет наибольшую толщину. Обращайте внимание на то, чтобы конец острия находился примерно в центре продукта. Не вставляйте термощуп в жир и избегайте контакта термощупа с посудой или костями.

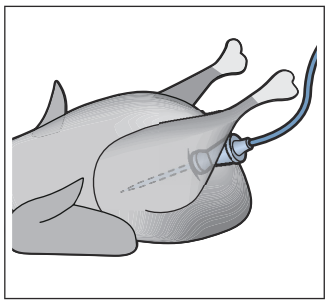
В случае продукта, состоящего из нескольких частей, термощуп следует вставлять в середину наиболее толстой части.

Проводной термощуп, по возможности, должен быть вставлен полностью.

В случае домашней птицы необходимо следить за тем, чтобы острие термощупа внутри продукта не оказалось в полости. Поэтому термощуп нужно вставлять в мясную часть между ножкой и животом птицы.







Для использования при выпекании хлеба вставьте термометр только после 10–15 минут времени выпекания в самое холодное место выпекаемого хлеба. Благодаря корочке термометр не погружается в тесто. Продолжайте выпекать хлеб, пока не будет достигнута требуемая внутренняя температура.

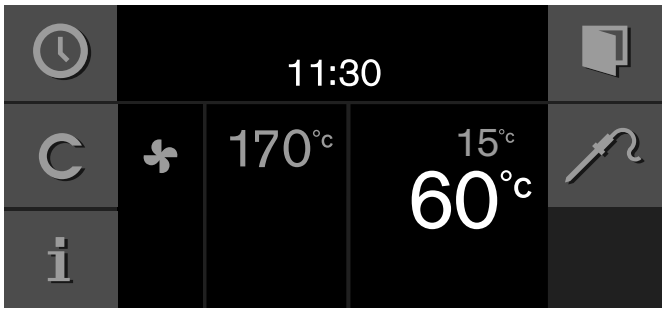
Установка внутренней температуры

1 Установите продукт со вставленным термощупом в духовку. Вставьте проводной термощуп в гнездо духовки и закройте дверь прибора.
Не зажимайте провод термощупа!
На дисплее отображается и фактическая внутренняя температура.

2 Установите переключатель функций на желаемый вид нагрева.

3 С помощью поворотного переключателя установите температуру в духовке.

4 Прикоснитесь к символу . С помощью поворотного переключателя введите желаемую температуру внутри продукта и подтвердите ввод посредством .
Установленная внутренняя температура должна быть выше, чем фактическая температура внутри продукта.



5 Прибор нагревается в режиме выбранного вида нагрева.
На дисплее отображается фактическая, а ниже – установленная внутренняя температура.
Установленную температуру внутри продукта Вы можете изменить в любое время.

При достижении в продукте установленной температуры выдается звуковой сигнал. Работа прибора в режиме приготовления автоматически заканчивается
Подтвердите с помощью ✔ и установите переключатель функций на **0**.

Указания

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

Изменение установленной внутренней температуры продукта:
Прикоснитесь к символу . Измените установленную внутреннюю температуру продукта с помощью поворотного переключателя и подтвердите нажатием на .

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

Ориентировочные значения внутренней температуры продукта

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

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

Продукт	Ориентировочное значение внутренней температуры продукта
Говядина	
Ростбиф, филе, антрекот	
полусырой	45–47 °C
с кровью	50–52 °C
слабопрожаренный	58–60 °C
хорошо прожаренный	70–75 °C
Жаркое из говядины	80–85 °C
Свинина	
Жаркое из свинины	72–80 °C
Свинина, спинка	
слабопрожаренная	65–70 °C
хорошо прожаренная	75 °C
Мясной рулет	85 °C
Свиная вырезка	65–70 °C
Телятина	
Телятина для жарки, прожаренная	75–80 °C
Телячья грудинка, фаршированная	75–80 °C
Телятина, спинка	
слабопрожаренная	58–60 °C
хорошо прожаренная	65–70 °C
Филе телятины	
с кровью	50–52 °C
слабопрожаренное	58–60 °C
хорошо прожаренное	70–75 °C
Дичь	
Спинка косули	60–70 °C
Ножка косули	70–75 °C
Стейки из оленины (спинка)	65–70 °C
Спинки зайца, кролика	65–70 °C
Птица	
Цыплёнок	85 °C
Цесарка	75–80 °C
Гусь, индейка, утка	80–85 °C
Утиная грудка	
слабопрожаренная	55–60 °C
хорошо прожаренная	70–80 °C
Стейк из страуса	60–65 °C
Баранина	
Баранья нога	
слабопрожаренная	60–65 °C
хорошо прожаренная	70–80 °C
Баранина, спинка	
слабопрожаренная	55–60 °C
хорошо прожаренная	65–75 °C
Валух	
Валух, нога	
слабопрожаренная	70–75 °C
хорошо прожаренная	80–85 °C
Валух, спинка	
слабопрожаренная	70–75 °C
хорошо прожаренная	80 °C
Рыба	
Филе	62–65 °C
Целиком	65 °C
Паштет	62–65 °C
Прочее	
Хлеб	96 °C
Пирожки	72–75 °C
Паштет	60–70 °C
Фуагра	45 °C

Вертел

На вертеле можно готовить особенно большие порции жаркого, как например, рулет из окорока или домашнюю птицу. Мясо покрывается со всех сторон хрустящей корочкой и приобретает коричневый оттенок.

Вертел можно использовать со всеми режимами. Наилучших результатов можно добиться в режимах нагрева "плоский гриль" или "верхний нагрев".

Внимание!

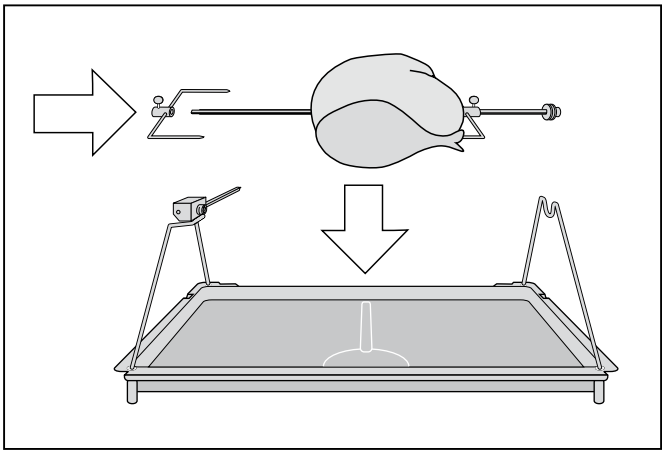
Проводной термощуп нельзя использовать в режиме с вертелом

Подготовка

1 Вставьте обе опорные скобы во втулки ванны гриля. Привод должен быть слева.

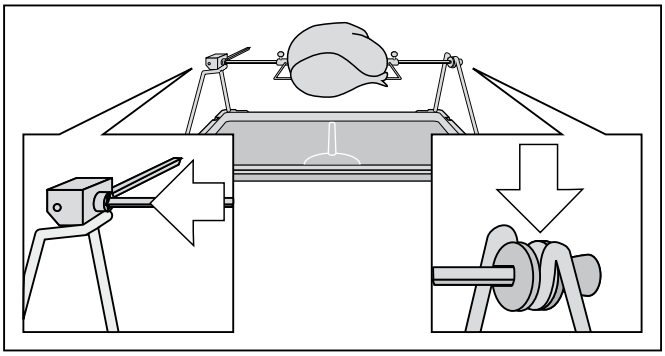
2 Насадите на вертел правый зажим и хорошо завинтите его.

3 Вставьте приготавливаемый продукт посередине вертела. Закрепите выступающие части продукта (например, крылья), чтобы они не прикасались к нагревательному элементу гриля.

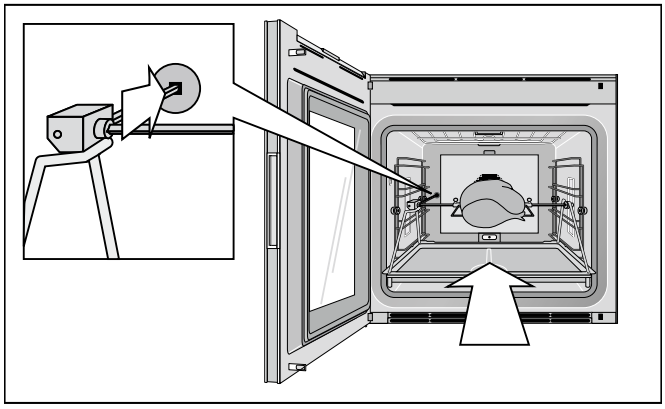


4 Насадите на вертел левый зажим и хорошо завинтите его.

5 Установите вертел на опорные скобы. Квадратный элемент должен зафиксироваться в приводной части.



6 Установите ванну гриля с вертелом на самом нижнем уровне духовки. Привод должен зафиксироваться в отверстии на задней стенке духовки.



Включение вертела

1 Установите желаемую температуру и вид нагрева.

2 Прикоснитесь к символу ___. Включается привод вертела.



Выключение вертела

1 Прикоснитесь к символу . Привод вертела останавливается.

2 Выключите духовку посредством переключателя фукнций.

3 Извлеките грильную сковороду с вертелом и установите ее на прочное жаростойкое основание.

⚠ **Опасность ожога!**

При вынимании вертела используйте перчатки.

4 Для того чтобы снять гриль, нужно привинтить сбоку ручку.

Указания

– Используйте вертел в духовом шкафу только при температурах, не превышающих 250.

– Приводную часть вертела нельзя очищать в посудомоечной машине.

Ступень обжаривания

Только при установке режима нагрева "функция жаровни": При включении ступени обжаривания на полную мощность духовка нагревается прибл. за 3 минуты. Так можно, например, быстро обжаривать стейки.

Прикоснитесь к символу ». Процесс обжаривания запускается. Установку ступени обжаривания можно производить также несколько раз подряд.



Чтобы досрочно закончить процесс обжаривания, прикоснитесь к символу ».

Функция пассивной безопасности детей

Чтобы дети не могли случайно воспользоваться прибором, он оснащён блокировкой для безопасности детей.

Указания

- Блокировка для безопасности детей должна быть установлена в базовых установках на «доступно» (см. главу «Базовые установки»).
- Если при активированной блокировке для безопасности детей происходит отключение электроэнергии, то при последующем её включении блокировка может быть деактивирована.

Активизация блокировки для безопасности детей

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

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

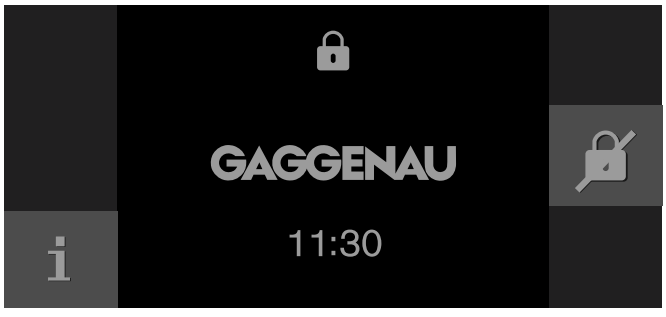


Функция блокировки для безопасности детей активизирована. На дисплее появляется индикация режима ожидания. В верхней части дисплея отображается символ 🔒.

Деактивизация блокировки для безопасности детей

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

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



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

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 **X** 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
	Скорость/звуковой сигнал нагрева	Нагрев со звуковым сигналом Быстрый нагрев со звуковым сигналом* Нагрев без звукового сигнала Быстрый нагрев без звукового сигнала	Звуковой сигнал раздаётся при достижении требуемой температуры во время нагрева. При быстром нагреве требуемая температура достигается особенно быстро.
	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 / Итальянский / Испанский / Португальский / Голландский / Датский / Шведский / Норвежский / Финский / Греческий / Турецкий / Русский / Польский / Чешский / Словенский / Словацкий / Арабский / Иврит / Японский / Корейский / Тайский / Китайский / Английский (США) / Английский	Выбор языка 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 остановок на дисплее открывается меню «Первичные установки».
	Демонстрационный режим	Вкл/Выкл*	Только для демонстрации. Прибор нагревается в демонстрационном режиме, все остальные функции доступны. Установка «Выкл» должна быть активизирована только для обычного режима. Установка возможна только в первые три минуты после подключения прибора.
	Долговременный таймер	Не доступно* / Доступно	Доступно: долговременный таймер может быть установлен, см. главу «Долговременный таймер».
	Блокиратор двери	Выкл.* / Вкл.	Блокиратор двери предотвращает случайное открывание двери. В положении "Вкл." нужно в течение нескольких секунд держать палец на символе до открывания двери.
	Блокировка для безопасности детей	Не доступно* / Доступно	Доступно: блокировка для безопасности детей может быть активирована (см. главу «Блокировка для безопасности детей»).

* Заводская установка

Очистка и уход

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.

⚠ Опасность удара током!

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

⚠ 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.

⚠ 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.

⚠ Опасность травмирования!

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

Очистительные средства

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

Не пользуйтесь

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

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

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

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

Вынимание вставных решеток

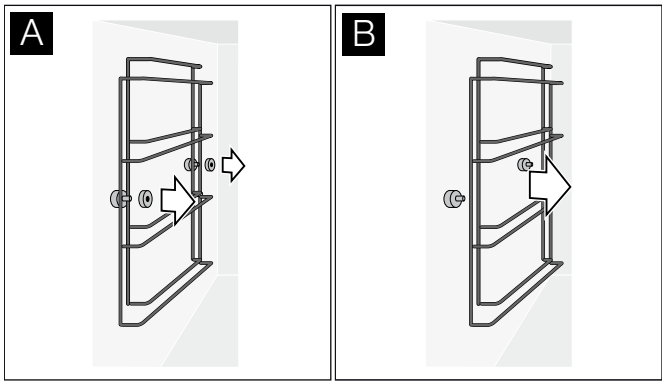
Вставные решетки можно вынуть для очистки.

Извлечение вставных решеток

1 Постелите в духовке посудное полотенце, чтобы защитить эмаль от царапин.

2 Отпустите гайки с накаткой (рис. A).

3 Извлеките вставные решетки (рис. B).



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.

Пиролиз (самоочистка)

При пиролизе духовой шкаф нагревается до 485 °C. Это приводит к сжиганию остатков жарки, гриля или выпечки, и остается лишь протереть рабочую камеру от образовавшейся золы

Пиролиз занимает 3 часа. Вы можете отодвинуть время выключения пиролиза (например, если Вы хотите, чтобы пиролиз выполнялся в ночное время).

⚠ 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.

⚠ Опасность возгорания!

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

⚠ 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.

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 $\checkmark^{+}$. 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.

Очистка принадлежностей с помощью пиролитической самоочистки

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

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

Указания

- Удаляйте грубые загрязнения, сок от жарения и остатки пищи перед пиролитической самоочисткой. Остатки пищи, капнувший жир или сок от жарения во время пиролитической самоочистки могут вспыхнуть.
- Устанавливайте только один противень или поддон для гриля на самый нижний уровень установки в шкафу!
- Задвигайте противень или поддон для гриля до упора.
- Нельзя очищать решётку для гриля, вертел, чугунную жаровню, камень для выпекания, проводной термощуп или другие принадлежности в режиме пиролитической самоочистки.
- Цвет втулок поддона для гриля из нержавеющей стали может поменяться в процессе пиролитической самоочистки! Это не влияет на рабочие свойства поддона.

Что делать в случае неисправности?

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

⚠ **Опасность удара током!**

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

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

Отключение электроэнергии

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

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

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

Демонстрационный режим

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

Ненадолго отсоедините прибор от электросети (выверните предохранитель или выключите предохранительный выключатель в блоке предохранителей). После этого в течение 3 минут деактивизируйте демонстрационный режим в базовых установках. (см. главу «Базовые установки»).

Замена лампочки в духовом шкафу

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

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

⚠ 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.

⚠ Опасность ожога!

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

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

Замена верхней лампы в духовке

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

2 Вытащите галогенную лампу. Вставьте новую галогенную лампу.

3 Поверните кверху колпак лампы и надежно закрепите его винтами.

4 Снова включите предохранитель, находящийся в коробке предохранителей.

Замена лампы в духовке сбоку

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

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

3 Прижмите вбок верхний пружинный держатель. Извлеките стеклянный колпак.

4 Вытащите галогенную лампу. Вставьте новую галогенную лампу.

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

6 Извлеките посудное полотенце из духового шкафа.

7 Снова включите предохранитель, находящийся в коробке предохранителей.

Замена стеклянного колпака

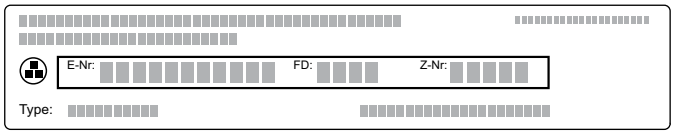
Если стеклянный колпак в духовке поврежден, его следует заменить. Такой колпак можно заказать в сервисной службе. При заказе следует указать E-№ и FD-№ Вашего прибора.

Сервисная служба

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

Номер E и номер FD

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



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

Номер E	**Номер FD**

Сервисная служба ☎

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

Заявка на ремонт и консультация при неполадках

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

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

Таблицы и полезные советы

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 блюдо подрумянивается 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 в этом случае будет обеспечиваться оптимальная циркуляция тепла.
- Для приготовления объёмного пищевого продукта 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 прибора лишь на короткое время и загружать прибор по возможности быстро.
- Значения, приведённые для уровней, относятся к приборам с 4 уровнями установки, начиная снизу. Значения, приведённые 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 eco»:
  Энергосберегающий режим с горячим воздухом: для приготовления пирогов, мяса, запеканок и гратенов. Остаточное тепло используется оптимальным образом. Комфортные функции остаются выключенными (например, освещение рабочей камеры). Индикация температуры рабочей камеры возможна только во время нагрева. Предварительный разогрев духового шкафа не требуется.
  Поместите продукт в холодную, пустую рабочую камеру и запустите указанное время приготовления. В процессе приготовления дверца прибора должна быть закрыта. Это предупреждает потери тепла.

Овощи

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

Блюдо	Принадлежности	Уровень	Температура, °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: обрызгать 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 обрызгать маслом. При желании можно предварительно обдать помидоры кипятком и удалить кожицу.

* По истечении половины времени перевернуть продукт.

Блюдо	Принадлежности	Уровень	Температура, °C	Вид нагрева	Время приготовления, мин	Рекомендации
Салатный цикорий	Форма для запеканки	2 (3)	180		25–30	Рекомендации к рецептам: разрезать пополам, добавить приправы, завернуть в варёную ветчину, полить сливочным соусом или соусом бешамель и посыпать сыром.
		2 (3)	190		40–45	Без предварительного разогрева, дверцу прибора не открывать.
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 козьим 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 гратены, блюда из теста, например, пицца, жареный пирог, а также блюда из яиц с заправкой, например, тортилья.
- При приготовлении небольших порций (на 2 - 3 персоны) используйте жаропрочную форму, установив её на решётку для гриля. В ином случае, при приготовлении небольших порций в стеклянном поддоне/поддоне для гриля, блюдо получится слишком сухим.
- При приготовлении предварительно обработанных продуктов и продуктов глубокой заморозки обязательно соблюдайте указания производителя.

Блюдо	Принадлежности	Уровень	Температура, °C	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.

* По истечении половины времени перевернуть продукт.

Блюдо	Принадлежности	Уровень	Температура, °C	Вид нагрева	Время приготовления, мин	Рекомендации
Картофель фри, свежие продукты	Противень + пергаментная бумага	3 (4)	200		15–20*	Рекомендации к рецептам: слегка смазать маслом, после приготовления приправить солью, молотым красным перцем или карри.
Картофель фри, глубокой заморозки	Противень + пергаментная бумага	3 (4)	220		14*	
Картофельная запеканка	Форма для запеканки	2 (3)	180		35	
		2 (3)	190	e	50	Без предварительного разогрева, дверцу прибора не открывать.
Картофельные оладьи	Противень	2 (3)	175		20–30*	Хорошо смазать маслом противень, выложить получившуюся массу и слегка смазать маслом. Перевернуть один раз.
		2 (3)	200	--- ---	20–30*	
Жареный картофель	Поддон для гриля	2 (3)	180		30–45*	Приготовление с малым количеством жира. Равномерно распределить в поддоне для гриля, несколько раз перемешать.
Козий сыр, обёрнутый шпиком	Стеклянный поддон/противень	2 (3)	220		8–10	Подходит молодой козий сыр или камамбер из козьего молока.
		3 (4)	220		8–10	
Козий сыр с мёдом	Стеклянный поддон/противень	2 (3)	200		8	Рекомендации к рецептам: обрызгать молодой козий сыр или камамбер из козьего молока лавандовым мёдом и посыпать кедровыми орехами.
		3 (4)	200		8	
Запечённый камамбер, в панировке, свежие продукты	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		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, свежие продукты	Противень	2 (3)	180		20	Через 10 минут надрезать мягкий сыр крестообразно и раскрыть кусочки. По возможности, размер формы не должен быть намного больше размера сыра, чтобы сыр не растёкся.
Блюда						
Тортилья	Форма для запеканки	2 (3)	160		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, к этому Граавилохи.
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	

* По истечении половины времени перевернуть продукт.

Блюдо	Принадлежности	Уровень	Температура, °C	Вид нагрева	Время приготовления, мин	Рекомендации
Лазанья	Форма для запеканки	2 (3)	175		35	Рекомендации к рецептам: блюдо классической или вегетарианской кухни с овощами-гриль и классической моцарелой.
		2 (3)	180		50–60	Без предварительного разогрева, дверцу прибора не открывать.
Макароны с сыром	Форма для запеканки	2 (3)	180/220		10–20	Для образования сырной корочки через 10 минут увеличить температуру до 220 °C и оставить подрумяниваться ещё на 10 минут.
Сырные клёцки	Форма для запеканки	2 (3)	180/220		30	Выложить свежесваренные клёцки в форму слоями, посыпать каждый слой сыром. Затем добавить сыр и лук, жаренный во фритюре, и на 5 минут увеличить температуру до 220 °C.
Весенние рулеты, глубокой заморозки	Противень + пергаментная бумага	2 (3)	225		18–20*	
Весенние мини-рулеты, глубокой заморозки	Противень + пергаментная бумага	2 (3)	225		10*	
Пицца, свежие продукты	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, свежие продукты	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 °C. Это идеальная температура для приготовления рыбы.
- Солите рыбу только после её готовности. При этом сохраняется естественный аромат, а сама рыба теряет меньше жидкости.
- Чтобы рыба не прилипала, слегка смажьте маслом решётку для гриля и противень.
- При приготовлении рыбного филе со шкуркой положите рыбу шкуркой вверх, так как при этом структура и аромат продукта сохраняются лучше.
- Коротко обрежьте деревянные шампуры или положите их на ночь в воду перед тем, как насадить на них продукты, чтобы они не обуглились при приготовлении пищи.
- При приготовлении предварительно обработанных продуктов и продуктов глубокой заморозки обязательно соблюдайте указания производителя.

Блюдо	Принадлежности	Уровень	Температура, °C	Вид нагрева	Время приготовления, мин	Рекомендации
Креветки на шампурах, свежие продукты	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*	Используйте плотную рыбу, например, сайду, морского окуня, треску.
Форель целиком	Противень	3 (4)	200 - 220	≈	16*	Рекомендации к рецептам: нафаршируйте лимоном, чесноком и петрушкой.
Дорада, целиком	Решётка для гриля + поддон для гриля	3 (4)	200 - 220	≈	20 - 25*	Рекомендации к рецептам: нафаршируйте лимоном, чесноком и тимьяном, в летнее время можно добавить мяту. Надрежьте 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: замаринуйте 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 – приправьте 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 переверните овощи.

Мясо

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

Блюдо	Принадлежности	Уровень	Температура °C	Вид нагрева	Время приготовления мин	Рекомендации
Говядина						
Жаркое из говядины (1,5 кг)	Стеклянный поддон/поддон для гриля	2 (3)	180		90 - 120*	
Ромштекс, слабопрожаренный (450 г)	Стеклянный поддон/поддон для гриля	2 (3)	200		30	Внутренняя температура 65 °C
		2 (3)	200	e	40	Внутренняя температура 65 °C. Без предварительного разогрева, дверцу прибора не открывать.
Ростбиф/говяжья спинка (1 кг) – с кровью	Стеклянный поддон/поддон для гриля	2 (3)	230 / 180		25 - 35**	Рекомендации к рецептам: прекрасно сочетается с беарнским соусом, также можно подать в качестве холодной мясной нарезки с соусом Ремулад и жареным картофелем.
– слабопрожаренная	Стеклянный поддон/поддон для гриля	2 (3)	230 / 180		30 - 40**	
– прожаренная	Стеклянный поддон/поддон для гриля	2 (3)	230 / 180		50 - 60**	
Свинина						
Свиная вырезка, куском	Стеклянный поддон/поддон для гриля	2 (3)	230 / 180		20 - 25**	Рекомендации к рецептам: замаринован в смеси масла, чеснока и петрушки.
Филе свинины (260 г)	Стеклянный поддон/поддон для гриля	2 (3)	180		30	Внутренняя температура 70 °C.
		2 (3)	180	e	40	Внутренняя температура 70 °C. Без предварительного разогрева, дверцу прибора не открывать.

* Предварительно обжарить в сковороде/жаровне на варочной панели.

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

*** Готовьте мясо при низкой температуре, на последние 15–20 минут увеличьте температуру.

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

* Предварительно обжарить в сковороде/жаровне на варочной панели.

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

*** Готовьте мясо при низкой температуре, на последние 15–20 минут увеличьте температуру.

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

* Предварительно обжарить в сковороде/жаровне на варочной панели.

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

*** Готовьте мясо при низкой температуре, на последние 15–20 минут увеличьте температуру.

Блюдо	Принадлежности	Уровень	Температура °C	Вид нагрева	Время приготовления мин	Рекомендации
Мясной паштет, свежие продукты (700 г)	Решётка для гриля + поддон для гриля	2 (3)	160	✣	60	Использовать проводной термощуп (внутренняя температура 67 °C).
Бекон полосками (жареный шпик), тонкие полоски	Противень + Пергаментная бумага	3 (4)	180	✣	8 - 10	После извлечения положить на кухонное полотенце и дать стечь соку.
Бекон полосками (жареный шпик), толстые полоски	Противень + Пергаментная бумага	3 (4)	190	✣	8 - 12	
Сладкий перец, начинённый мясным фаршем	Форма для запеканки/ жаровня	2 (3)	175	✣	55 - 60	Рекомендации к рецептам: начинить фаршем и готовить в томатном соусе.

* Предварительно обжарить в сковороде/жаровне на варочной панели.
** Обжарьте мясо при высокой температуре, по истечении 15–20 минут установите более низкую температуру.
*** Готовьте мясо при низкой температуре, на последние 15–20 минут увеличьте температуру.

Птица

- Для лучшего контроля процесса приготовления используйте проводной термощуп. Вставляйте его не в середину продукта (пустое пространство), а между грудкой и бедром. Дальнейшие указания по приготовлению и оптимальные значения температуры приготовления можно найти в главе Проводной термощуп.
- 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, °C	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.
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*	

* Готовить мясо при низкой температуре, на последние 15–20 минут увеличить температуру.
** По истечении половины времени перевернуть продукт.

Блюдо	Принадлежности	Уровень	Температура, °C	Вид нагрева	Время приготовления, мин	Рекомендации
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		25	Рекомендации к рецептам: перед приготовлением натереть пастой Тандури.
		2 (3)	200		45	Без предварительного разогрева, дверцу прибора не открывать.
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	Принадлежности	Уровень	Температура, °C	Вид нагрева	Время приготовления, мин	Рекомендации
Свиная грудинка, ломтиками	Решётка для гриля + поддон для гриля	2 (3)	230		18–20*	
		2 (3)	230		18–20*	
Шашлык	Решётка для гриля + поддон для гриля	3 (4)	190		16*	
Сосиски для обжарки	Решётка для гриля + поддон для гриля	3 (4)	270		10*	
Колбаски «мергез»	Решётка для гриля + поддон для гриля	3 (4)	250		12*	
Рёбрышки, предварительная обработка	Решётка для гриля + поддон для гриля	3 (4)	200–220		24*	
		3 (4)	200–220		24*	
Рёбрышки, сырые	Решётка для гриля + поддон для гриля	3 (4)	220		40*	Рекомендации к рецептам: положить в смесь из масла, горчицы, бальзамического уксуса, мёда, чеснока, вустерского соуса, томатной пасты и соуса Табаско.
		3 (4)	220		30*	
Сате из цыплёнка	Решётка для гриля + поддон для гриля	3 (4)	250		10–14*	Подавать с арахисовым соусом.
Сыр Халлуми (сыр для гриля)	Решётка для гриля + поддон для гриля	3 (4)	250		5–8	Халлуми – это полутвёрдый ломтевой сыр, используемый в турецкой и греческой кухне и прекрасно подходящий для приготовления на гриле.
Хлеб для тостов, обжаренный	Решётка для гриля	3 (4)	200		1–2*	Предварительно разогреть в течение не более 5 минут. При приготовлении не отходить от прибора, чтобы тост не получился слишком тёмным.
Гавайский тост	Противень + пергаментная бумага	3 (4)	190		8–10**	
Горячий сандвич с сыром и ветчиной	Противень + пергаментная бумага	3 (4)	190		8–11**	
Крутоны	Противень	2 (3)	180		15*	Рекомендации к рецептам: смазать свежий белый хлеб смесью из оливкового масла, чеснока и иголок розмарина. Не использовать слишком много масла. Добавить масло незадолго до начала приготовления, иначе кусочки хлеба пропитаются полностью. Переворачивать несколько раз.
Безе, запечённое	Разъёмная форма	2 (3)	220–250		4–5**	При приготовлении не отходить от прибора, чтобы безе не получилось слишком тёмным.
Сушёные сливы, обёрнутые шпиком	Противень + пергаментная бумага	3 (4)	200		8–10	Хорошо сочетается также с финиками или абрикосами.

* По истечении половины времени переверните овощи.

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

Выпечка

- Мы рекомендуем использовать тёмные металлические формы для выпекания, поскольку они лучше абсорбируют тепло. Устанавливайте форму для выпекания на середину решётки для гриля.
- При выпекании пирогов на противне без пергаментной бумаги слегка смажьте противень маслом.
- Мелкую выпечку, например, заварные булочки, печенье или пироги из слоёного теста с начинкой, можно выпекать на двух уровнях (1+3 или 2+4).
- При выпекании на нескольких уровнях изделия на одновременно поставленных в духовой шкаф противнях могут различаться по степени готовности – это нормально. Оставьте изделия на нижних противнях допекаться или в следующий раз поставьте их в прибор немного раньше.
- Перед тем, как разрезать изделия, дайте им остыть, оставив на решётке.
- Выпечка внизу слишком тёмная: поставьте на один уровень выше, установите более низкую температуру.
  Выпечка сверху слишком тёмная: поставьте на один уровень ниже, установите более высокую температуру и немного увеличьте время выпекания.
- Если пирог получился слишком сухим, выберите более высокую температуру. Если пирог внутри не пропёкся, установите более низкую температуру. Время выпекания не может быть уменьшено за счёт более высокой температуры, лучше выбрать более низкую температуру.
- Пирог опадает: добавьте меньше жидкости или установите температуру духового шкафа на 10 градусов ниже. Не открывайте дверцу духового шкафа слишком рано.
- Пирог поднялся только в середине: смажьте маслом только края формы для выпекания.
- Если печенье не отделяется от противня, ещё раз установите противень в горячий духовой шкаф на короткое время, а затем отделите печенье, пока оно ещё тёплое.
- Если пирог не отделяется от формы после того, как его перевернули, осторожно отделите его ножом от края формы. Опять переверните пирог и несколько раз приложите к форме холодное влажное полотенце. В следующий раз хорошо смажьте форму жиром и дополнительно посыпьте её толчёными сухарями.
- При приготовлении готовых продуктов и продуктов глубокой заморозки обязательно соблюдайте указания производителя.

Блюдо	Принадлежности	Уровень	Температура, °C	Вид нагрева	Время приготовления, мин	Рекомендации
Пироги						
Чизкейк	Разъёмная форма	1 (2)	160–165		70–75	
		1 (2)	160–165		70–75	
		1 (2)	160–165		85–90	
		1 (2)	160–165		80–90	
		1 (2)	160–165		40–45	Низкий чизкейк, наполовину из творожной массы.
Сдобный пирог	Разъёмная форма	2 (3)	160–170		50–60	
		2 (3)	160–170		50–60	
Кекс	Прямоугольная форма	2 (3)	160–170		60–65	Для равномерного подрумянивания поставить в 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]	50	Без предварительного разогрева, дверцу прибора не открывать.
Пирог на противне	Противень	2 (3)	165–170		40–45	Слегка смазать маслом противень.
		2 (3)	165–170		40–50	

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

** Деактивируйте функцию быстрого нагрева в базовых установках
(см. главу *Базовые установки*: Базовые установки > Скорость/сигнал нагрева > Нагрев со звуковым сигналом)

Блюдо	Принадлежности	Уровень	Температура, °C	Вид нагрева	Время приготовления, мин	Рекомендации
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 торта	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 торта	2 (3)	190		30–40	Французский пирог из песочного теста, например, яблочный пирог, пирог Тарт Татен, шоколадный пирог, лимонный пирог.
		2 (3)	190		30–40	
		2 (3)	190		40–45	
		2 (3)	190		45–50	Для светлых форм для торта.
Штрудель из слоёного теста	Противень + пергаментная бумага	2 (3)	200		20–25	Рекомендации к рецептам: начинить пудингом и вишней или яблоками.
Яблочный пирог (в соответствии со стандартом EN60350-1)	Разъёмная форма Ø 20 см	2 (3)	160**		85–105	Предварительный разогрев
	Разъёмная форма Ø 20 см	1 (2)	180**		80–95	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**		20–45	Предварительный разогрев
Мелкая выпечка						
Заварные булочки, эклеры	Противень + пергаментная бумага	2 (3)	180		35	Рекомендации к рецептам: начинить ванильным кремом, шоколадным муссом, взбитыми сливками со вкусом фруктов или кофе Мокко.
		2 (3)	180		40	
		2 (3)	180		35	
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.

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

** Деактивируйте функцию быстрого нагрева в базовых установках
(см. главу *Базовые установки*: Базовые установки > Скорость/сигнал нагрева > Нагрев со звуковым сигналом)

Блюдо	Принадлежности	Уровень	Температура, °C	Вид нагрева	Время приготовления, мин	Рекомендации
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	35	Без предварительного разогрева, дверцу прибора не открывать.
Кексы	Противень 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**	e	25–40	Предварительный разогрев
	Противень Стеклянный поддон	3 (4) 1 (2)	150**	e	25–40	Предварительный разогрев Приготовление на двух уровнях
	Стеклянный поддон	3 (4)	160**		20–30	Предварительный разогрев
Фигурное печенье (в соответствии со стандартом EN60350-1)	Противень	2 (3)	140**		30–40	Предварительный разогрев
	Противень Стеклянный поддон	3 (4) 1 (2)	140**		30–45	Предварительный разогрев Приготовление на двух уровнях
	Противень	2 (3)	160**		15–33	Предварительный разогрев
Хлеб, булочки						
Хлеб из различных видов муки	Противень + пергаментная бумага	2 (3)	200/170*		40–50	
		2 (3)	200/170*		40–50	
		2 (3)	200/165*		45–50	
Хлеб из 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	

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

** Деактивируйте функцию быстрого нагрева в базовых установках (см. главу *Базовые установки*: Базовые установки > Скорость/сигнал нагрева > Нагрев со звуковым сигналом)

Блюдо	Принадлежности	Уровень	Температура, °C	Вид нагрева	Время приготовления, мин	Рекомендации
Лепёшки	Противень + пергаментная бумага	2 (3)	200		15–20	Время приготовления зависит от размера и толщины лепёшек.
		2 (3)	210		15–20	
Фокачча	Противень + пергаментная бумага	2 (3)	210		15–20	Добавить различные ингредиенты, например, зелень, морскую соль, оливки, анчоусы, лук, ветчину, помидоры или сыр.
Багет с чесноком/зеленью	Противень + пергаментная бумага	2 (3)	200		8–10	
Штрудель из слоёного теста	Противень + пергаментная бумага	2 (3)	200		20–25	Рекомендации к рецептам: начинить овечьим сыром и фетой.
Плетёнка из дрожжевого теста	Противень + пергаментная бумага	2 (3)	165		20	
		2 (3)	170	[e]	30	Без предварительного разогрева, дверцу прибора не открывать.
Булочки, готовые	Противень + пергаментная бумага	2 (3)	210		8–10	
		2 (3)	200		8–10	
Булочки, глубокой заморозки	Противень + пергаментная бумага	2 (3)	180		10–12	
		2 (3)	200		10–12	
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 переключите на второе указанное значение температуры.

** Деактивируйте функцию быстрого нагрева в базовых установках (см. главу *Базовые установки*: Базовые установки > Скорость/сигнал нагрева > Нагрев со звуковым сигналом)

Приготовление опары (Подъём теста)

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

Блюдо	Принадлежности	Уровень	Температура, °C	Вид нагрева	Время приготовления, мин	Рекомендации
Тестовый замес	Миска	2 (3)	38		25 - 45	например, дрожжевое тесто, разрыхлитель, кислое тесто, горячие кнедли

Десерты

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

Блюдо	Принадлежности	Уровень	Температура, °C	Вид нагрева	Время приготовления, мин	Рекомендации
Яблочный пирог с крошкой	Форма для запеканки	2 (3)	200		35–40	Яблочная запеканка с посыпкой, отлично сочетается также с ягодами или сливами мирабель.
		2 (3)	200		25–30	Для мягких сортов яблок.
		2 (3)	200		25–30	Для твёрдых сортов яблок.
Печёные яблоки	Форма для запеканки	2 (3)	190–200		20–30	Рекомендация: использовать сорта яблок, подходящие для готовки, например, сорт Боскоп. Они особенно хорошо подходят для варки и запекания. Летний вариант: нафаршировать рикоттой, лимоном, мёдом, кардамоном, ванилью и кедровыми орехами.
Компот	Стеклянный поддон/поддон для гриля	2 (3)	160–180		30–40	Например, абрикосы или различные ягоды Жидкость не добавлять, перемешивать несколько раз. Добавить мёд, свежую ваниль или корицу.
		2 (3)	200		30–40	
Клафути	Форма для запеканки	2 (3)	190		30–35	Французский десерт: в классическом варианте со сливами, также отлично сочетается со сливами мирабель или с ягодами.
		2 (3)	200	[e]	45–50	Без предварительного разогрева, дверцу прибора не открывать.
Сладкая запеканка	Форма для запеканки	2 (3)	160–180		30–40	Например, манная крупа, творог или молочный рис
Хлебный десерт, хлебный пудинг с вишнями	Форма для запеканки	2 (3)	150		50–55	Например, с вишнями или абрикосами
Запечённые блинчики	Форма для запеканки	2 (3)	180–190		8–10	Австрийская кухня: блинчики с творогом и изюмом, политые сметаной и запечённые.
Меренга, безе	Противень + пергаментная бумага	2 (3)	100		150	Выкладывать по возможности плоским слоем, чтобы масса могла полностью просохнуть.

Размораживание

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

⚠ Опасно для здоровья!

При размораживании продуктов животного происхождения обязательно удаляйте образующуюся жидкость. Она не должна соприкасаться с другими продуктами, так как на них могут попасть микроорганизмы с замороженного мяса.
Обязательно ставьте под блюдо стеклянный поддон/поддон для гриля. Жидкость, собравшуюся в нём во время размораживания, следует слить. После этого тщательно очистите раковину и промойте большим количеством воды. Вымойте стеклянный поддон/поддон для гриля в горячем мыльном растворе или в посудомоечной машине.
После размораживания включите духовой шкаф на 15 минут в режиме горячего воздуха при 180 °C.

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

* Добавьте также время выравнивания температуры: После окончания размораживания выключите прибор и оставьте продукт ещё на 10 - 15 минут в закрытом приборе, чтобы продукт оттаял также внутри.

Консервирование

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

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

Стерилизация

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

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

Сушка продуктов

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

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

Блюдо	Принадлежности	Уровень	Температура, °C	Вид нагрева	Время приготовления, мин	Рекомендации
Булочки, свежие продукты (по 50 г)	Камень для выпекания	1	250/200*		15 - 20	
Лепёшка	Камень для выпекания	1	210		15	Время приготовления зависит от размера и толщины лепёшек
Фокачча	Камень для выпекания	1	210		15	Добавьте 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, свежие продукты	Камень для выпекания	1	275		5 - 8	Время приготовления меняется в зависимости от вида и толщины теста и начинки.
Пицца, глубокой заморозки	Камень для выпекания	1	230		8 - 10	Время приготовления изменяется в зависимости от толщины теста. Соблюдайте указания производителя.
Жареный пирог, свежие продукты	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 переключите на более низкую температуру.

Жаровня

- В качестве принадлежностей вам понадобятся жаровня и нагревательный элемент.
- В жаровне также можно без проблем приготовить большие куски мяса и потушить большие порции продуктов.
- Вы можете приготовить блюдо и оставить в духовом шкафу, поддерживая в горячем состоянии. Ваша кухня останется абсолютно чистой: варочная панель не будет загрязнена, так как блюдо будет дожидаться в духовом шкафу.
- Если жаровня имеет антипригарное покрытие, вы можете обжаривать мясо с минимальным количеством жира.
  Рекомендация: не добавляйте жир в жаровню, а смазывайте им мясо. Это обеспечит прямую передачу тепла.
- Используемые для приготовления жидкости быстро увариваются. Следите за тем, чтобы жидкости было достаточно. Для времени приготовления 30 минут добавьте ок. ½ л жидкости.
- При приготовлении блюд с соусами следите за тем, чтобы соус был жидким, и при необходимости доливайте жидкость.
- Соблюдайте указания, данные в инструкции по эксплуатации для жаровни.

Блюдо	Принадлежности	Уровень	Температура, °C	Вид нагрева	Время приготовления, мин	Рекомендации
Куриная грудка	Жаровня	1	200		Обжаривание + 15 - 20	Перед тем, как положить продукт, дополнительно нагрейте жаровню, используя для этого функцию обжаривания. Затем вставить термощуп.
Гуляш из говядины	Жаровня	1	220/ 130 - 140*		Обжаривание + 60 - 120	Обжарьте лук и мясо, дополнительно используя для этого функцию обжаривания. Долейте жидкость и переключите на более низкую температуру, готовьте в течение 60 - 120 минут в зависимости от вида мяса
Оссобуко	Жаровня	1	220/140*		Обжаривание + 60 - 90	Обжарьте мясо и овощи, дополнительно используя для этого функцию обжаривания. Долейте жидкость и переключите на более низкую температуру, готовьте в течение 60 - 90 минут под закрытой крышкой. Переверните куски один раз.
Огузок	Жаровня	1	220/130*		Обжаривание + 210 - 240	Обжарьте половинки лука, добавьте овощи и налейте жидкость. Доведите бульон до кипения, приправьте и положите огузок. Жидкость должна полностью покрывать мясо. Накройте жаровню крышкой и готовьте при 130 °C.
Рагу из оленины	Жаровня	1	220/ 130 - 140*		Обжаривание + 60 - 100	Обжарьте мясо и другие ингредиенты, дополнительно используя для этого функцию обжаривания. Долейте жидкость и переключите на более низкую температуру, готовьте в течение 60 - 100 минут в зависимости от вида мяса и размера кусков.
Рулеты	Жаровня	1	220/120*		Обжаривание + 60 - 90	Обжаривайте рулеты порционно, используя для этого функцию обжаривания.
Тортилья	Жаровня	1	175		Обжаривание + 10 - 15	Обжарьте все ингредиенты, за исключением яиц, затем выложите сверху яичную массу и готовьте, пока тортилья не станет твёрдой.
Крестьянский омлет	Жаровня	1	175		Обжаривание + 10 - 15	Обжарьте все ингредиенты, за исключением яиц, затем выложите сверху яичную массу и готовьте, пока омлет не станет твёрдым.
Фаршированный сладкий перец, вегетарианская кухня	Жаровня	1	200		30	Рекомендации к рецептам: нафаршируйте варёным рисом, мягкой пшеницей или чечевицей и луком, сыром, зеленью и добавьте приправы.
Чили кон карне	Жаровня	1	220/130*		Обжаривание + 60 - 90	

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

Акриламид в продуктах питания

В каких блюдах содержится большое количество акриламида?

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

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

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

GAGGENAU

9001281862 ru (970201)