Gaggenau
Правила пользования

EB 333

Духовка

Оглавление

Использование по назначению 4

Важные указания по технике безопасности 5

Причины повреждений 7

Охрана окружающей среды 7

Экономия электроэнергии 7
Правильная утилизация упаковки 7

Знакомство с прибором 8

Духовка 8
Дисплей и элементы управления 9
Символы 9
Цвета и форма отображения 9
Дополнительная информация i и i① 10
Охлаждающий вентилятор 10
Положения переключателя функций 10
Принадлежности 12
Специальные принадлежности 12

Перед первым использованием 13

Установка языка 13
Установка формата времени суток 13
Установка времени суток 13
Установка формата даты 13
Установка даты 14
Установка единицы измерения температуры 14
Завершение первого ввода в эксплуатацию 14
Нагревание духовки 14
Очистка принадлежностей 14

Активизация прибора 15

Режим ожидания 15
Активизация прибора 15

Управление прибором 15

Духовка 15
Установка принадлежностей 15
Включение 16
Быстрый нагрев 16
Защитное отключение 16

Функции таймера 16

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

Долговременный таймер 19

Настройка долговременного таймера 19

Индивидуальные рецепты 20

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

Термометр для мяса 22

Установка термометра для мяса в продукт 23
Установка внутренней температуры 23
Ориентировочные значения внутренней температуры продукта 24

Вертел 25

Подготовка 25
Включение вертела 26
Выключение вертела 26

Функция жарения 27

Блокировка для безопасности детей 27

Активизация блокировки для безопасности детей 27
Деактивизация блокировки для безопасности детей 27

Базовые установки 28

Очистка и обслуживание 30

Очистительные средства 30
Снятие выдвижных решёток 31

Очистка духовки (самоочистка) 31

Подготовка к пиролитической самоочистке 31
Запуск пиролиза 32
Очистка принадлежностей с помощью пиролитической самоочистки 32

Что делать в случае неисправности? 33

Отключение электроэнергии 33
Демонстрационный режим 33
Замена лампочки в духовом шкафу 34

Сервисная служба 35

Номер E и номер FD 35

Таблицы и рекомендации	**36**
Овощи	37
Гарниры и блюда	38
Рыба	41
Мясо	42
Птица	45
Приготовление на гриле и обжаривание	46
Выпечка	48
Приготовление опары (Подъём теста)	51
Десерты	52
Размораживание	53
Консервирование	54
Стерилизация	54
Сушка продуктов	55
Камень для выпекания	56
Жаровня	57
Акриламид в продуктах питания	58

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

Использование по назначению

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

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

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

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

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

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

Дети до 8 лет, лица с ограниченными физическими, умственными и психическими возможностями, а также лица, не обладающие достаточными знаниями о приборе, могут использовать прибор только под присмотром лиц, 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.

⚠ Важные указания по технике безопасности

⚠ Предупреждение – Опасность возгорания!

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

⚠ Предупреждение – Опасность ожога!

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

⚠ Предупреждение – Опасность ошпаривания!

- В процессе эксплуатации открытые для доступа детали прибора сильно нагреваются. Не прикасайтесь к раскаленным деталям. Не подпускайте детей близко к прибору.
- Из открытой дверцы прибора может вырваться горячий пар. Осторожно откройте дверцу прибора. Не позволяйте детям подходить близко к горячему прибору.
- При использовании воды в рабочей камере может образоваться горячий водяной пар. Запрещается наливать воду в горячую рабочую камеру.

⚠ Предупреждение – Опасность травмирования!

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

⚠ Предупреждение – Опасность удара током!

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

⚠ Предупреждение – Опасность возгорания!

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

⚠ Предупреждение – Опасность ожога!

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

⚠ Предупреждение – Высокая опасность для здоровья!

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

Причины повреждений

Внимание!: –Принадлежности, фольга, пергаментная бумага или посуда на дне рабочей камеры: не ставьте принадлежности на дно рабочей камеры. Не накрывайте дно рабочей камеры фольгой любого вида или пергаментной бумагой. Не ставьте посуду на дно рабочей камеры, если установлена температура выше 50 ºC. 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

Ниже приведены указания по экономии электроэнергии и утилизации прибора.

Экономия электроэнергии

- Используйте тёмные, покрытые чёрным лаком или эмалированные формы для выпекания. Они особенно хорошо поглощают тепло.
- Как можно реже открывайте дверцу прибора во время работы.
- В рабочую камеру можно поместить рядом два пирога. В режиме с горячим воздухом выпекание возможно на нескольких уровнях одновременно.
- При длительном времени приготовления прибор можно выключить за 10 минут до окончания приготовления и использовать остаточное тепло для доведения блюда до готовности.

Правильная утилизация упаковки

Утилизируйте упаковку с соблюдением правил экологической безопасности.



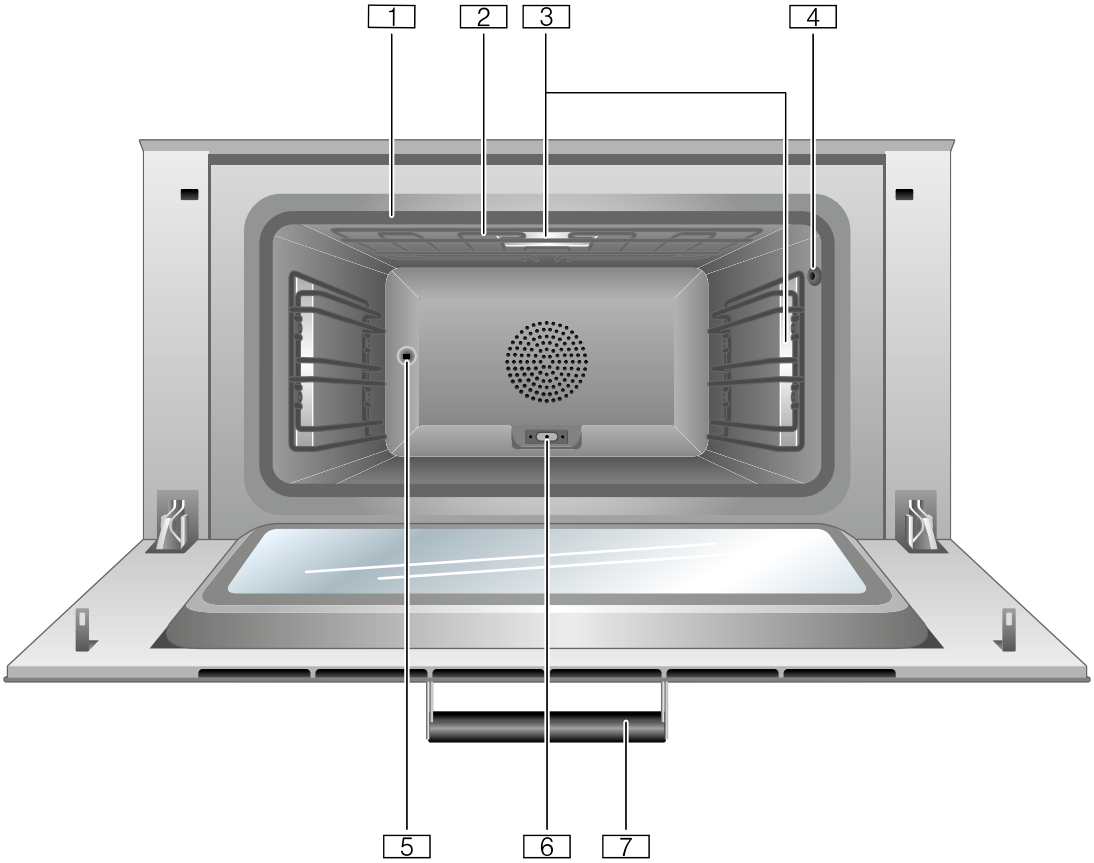
Данный прибор имеет отметку о соответствии европейским нормам 2012/19/EU утилизации электрических и электронных приборов (waste electrical and electronic equipment - WEEE).

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

Знакомство с прибором

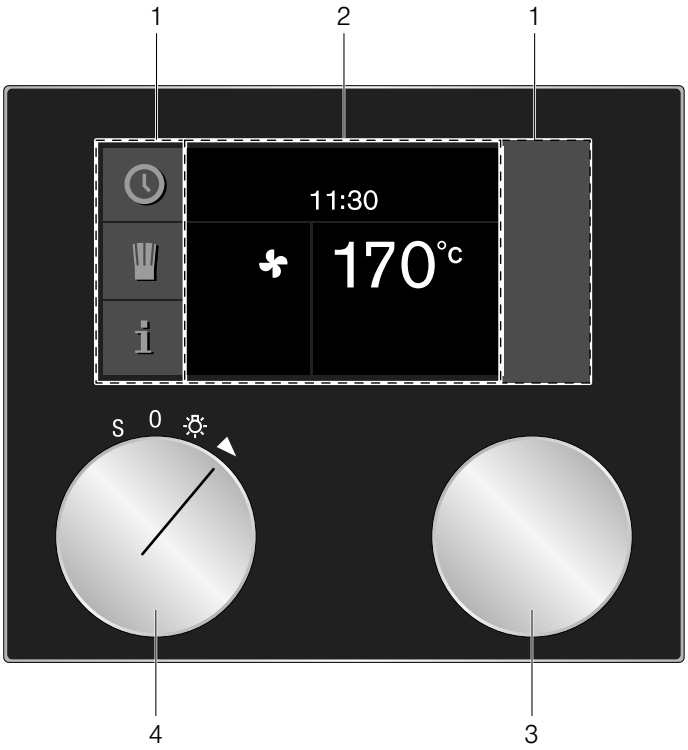
Следующая информация поможет лучше узнать Ваш новый прибор. Вы познакомитесь с панелью управления и отдельными элементами управления и получите информацию о рабочей камере и принадлежностях.

Духовка



1	Уплотнение дверцы
2	Нагревательный элемент гриля
3	Подсветка рабочей камеры
4	Втулка для термометра для мяса
5	Привод вертела
6	Втулка для дополнительного нагревательного элемента (специальная принадлежность к камню для выпечки и жаровне)
7	Ручка дверцы

Дисплей и элементы управления



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
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

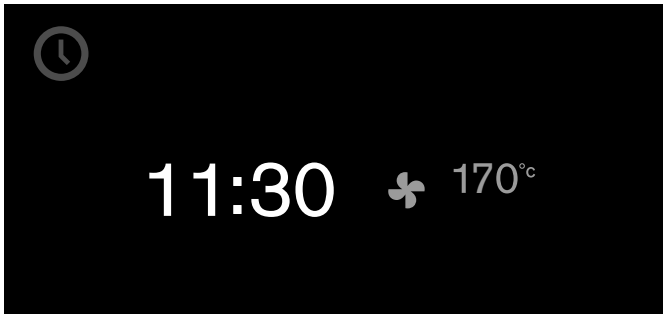
Различные цвета используются для ориентации пользователей в соответствующих ситуациях, связанных с установками.

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.



Дополнительная информация i и i⓪

Прикоснувшись к символуi, 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 i⓪. Важная информация, касающаяся безопасности и рабочего режима, иногда высвечивается автоматически. Эти сообщения автоматически исчезают через несколько секунд или должны быть подтверждены с помощью ✔.

Охлаждающий вентилятор

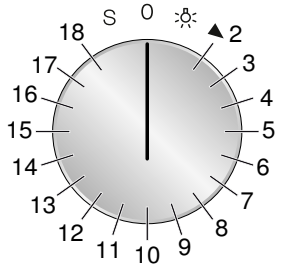
Прибор оборудован охлаждающим вентилятором. Охлаждающий вентилятор включается и выключается по мере необходимости. При высоких температурах и некоторых видах нагрева вентилятор работает с повышенной скоростью, поэтому возникает более сильный шум вентилятора. Тёплый воздух выходит из-под дверцы.

После вынимания блюда держите дверцу закрытой до полного остывания. Нельзя оставлять дверцу наполовину открытой, иначе соседняя кухонная мебель может быть повреждена. Охлаждающий вентилятор продолжает работать некоторое время после отключения и затем автоматически выключается.

Внимание!

Не закрывайте вентиляционные прорези, в противном случае возможно перегревание прибора.

Положения переключателя функций



Положение	Функция/вид нагрева	Диапазон температур Рекомендуемая температура	Использование
0	Нулевое положение		
☼	Подсветка		
2	Горячий воздух	50–300 °C 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 170 °C	Энергосберегающий режим с горячим воздухом: для приготовления пирогов, мяса, запеканок и гратенов. Остаточное тепло используется оптимальным образом. Комфортные функции остаются выключенными (например, подсветка рабочей камеры и катализатор). Индикация температуры рабочей камеры возможна только во время нагрева. Предварительный разогрев духового шкафа не требуется. Поместите продукт в холодную, пустую рабочую камеру и запустите указанное время приготовления. В процессе выпекания дверца прибора должна быть закрыта. Это предупреждает потери тепла.
4	Верхний нагрев + нижний нагрев	50–300 °C 170 °C	Для приготовления пирогов в формах или на противне, запеканок, жаркого.
5	Верхний нагрев + ⅓ нижний нагрев	50–300 °C 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.

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

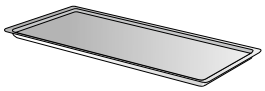
Положение	Функция/вид нагрева	Диапазон температур Рекомендуемая температура	Использование
6	Верхний нагрев	50–300 °C 170 °C	Целенаправленное распределение жара сверху, например, для запекания фруктовых пирогов с безе.
7	⅓ Верхний нагрев + нижний нагрев	50–300 °C 170 °C	Для выпекания ватрушек, хлеба в 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 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 170 °C	Дополнительный нагрев снизу для пирогов с сочной начинкой, например, фруктовых пирогов.
10	Горячий воздух + ⅓ нижний нагрев	50–300 °C 170 °C	Для высоких запеканок, лазаньи, лукового пирога, блюд из яиц (например, тортильи, крестьянского омлета).
11	Гриль + конвекция	50–300 °C 220 °C	Равномерное распределение тепла при приготовлении мяса, птицы и рыбы целиком.
12	Гриль	50–300 °C 220 °C	Для жарения на гриле плоских кусков мяса, колбасок или рыбного филе. Для запекания.
13	Гриль небольшого размера	50–300 °C 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 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 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 38 °C	Подъём теста: 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 45 °C	Бережное и равномерное размораживание. Для овощей, фруктов, мяса и рыбы.
18	Поддержание в горячем состоянии	30–120 °C 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:



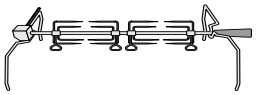
Эмалированный противень



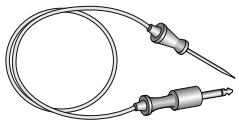
Решётка для гриля



Поддон для гриля с решёткой



Вертел



Проводной термощуп

Специальные принадлежности

Вы можете заказать в своем специализированном магазине следующие принадлежности:

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)
BA 090 100	Поворотный регулятор чёрный, набор из 2 шт.
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 ✔.



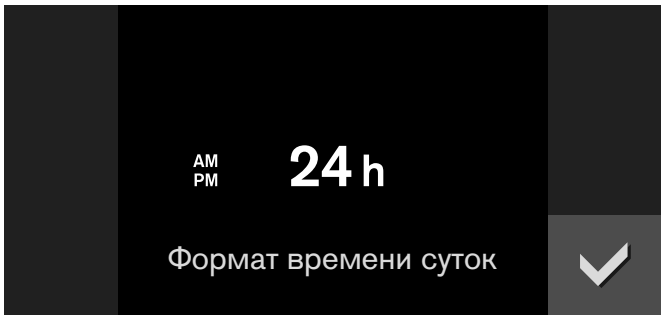
Указание: При изменении языка система перезапускается. Этот процесс занимает несколько секунд.

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 ✔.

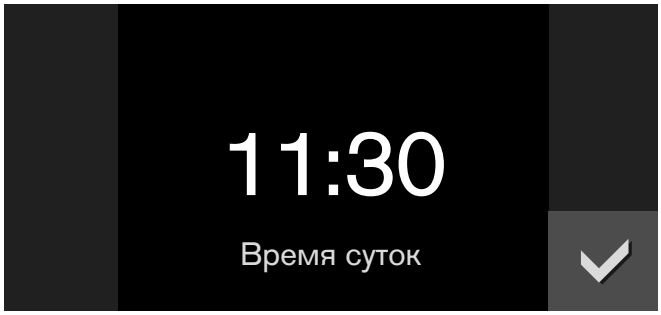


Установка времени суток

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.

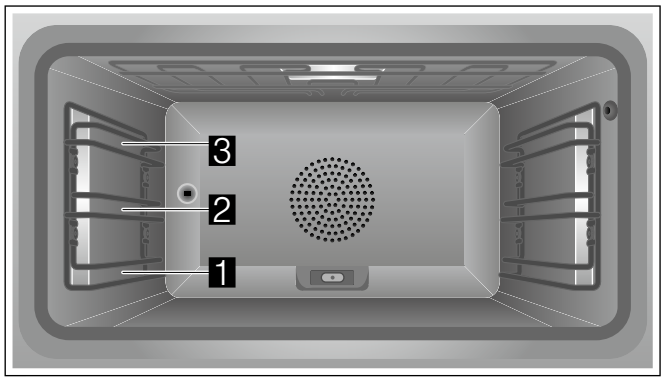
Указания

- 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 три уровня установки. Уровни установки считаются снизу вверх.



Внимание!

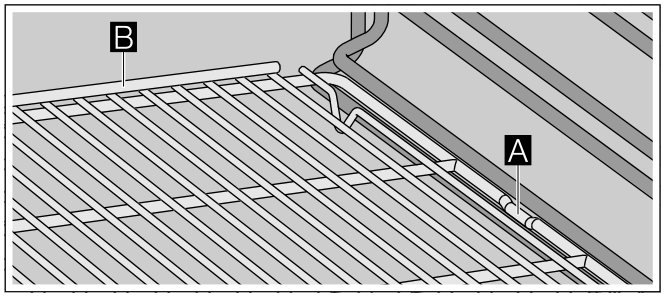
- Не ставьте посуду на дно рабочей камеры. Не выстилайте дно алюминиевой фольгой. Скопление жара может привести к повреждению прибора.
- Не устанавливайте принадлежности между уровнями установки противня, так как они могут опрокинуться.

Установка принадлежностей

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

При установке решётки следите за тем, чтобы

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



Включение

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

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

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

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

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

Быстрый нагрев

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

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

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

Защитное отключение

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

Исключение:
Программирование с долговременным таймером.

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

Функции таймера

В меню таймера можно установить:

⧖ Таймер

⏱ Секундомер

◔ Время приготовления (не в спящем режиме)

🕓 Окончание времени приготовления (не в спящем режиме)

Вызов меню таймера

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

Прикоснитесь к символу 🕓.



Появляется меню таймера.

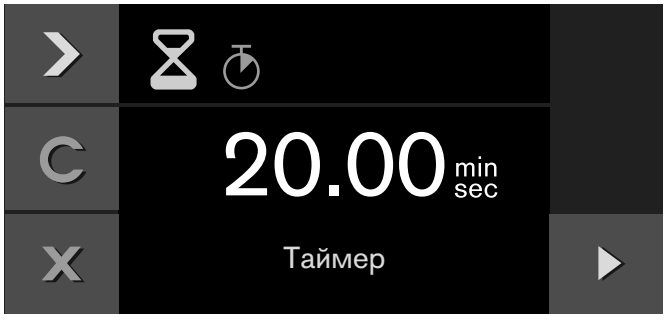
Таймер

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

Установка кратковременного таймера

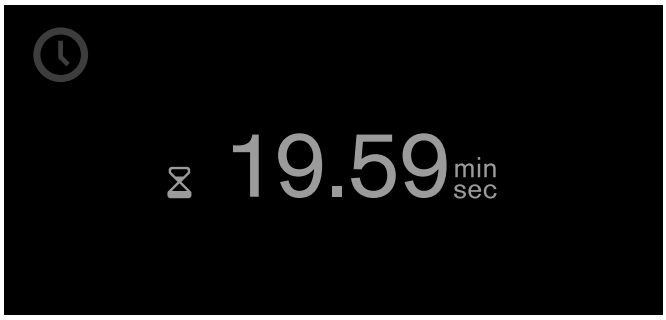
1 Вызовите меню таймера.
На дисплее отображается функция «Таймер» ⧖.

2 Установите требуемый язык с помощью поворотного переключателя.



3 Запустите программу нажатием ▶.

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



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

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

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

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

Секундомер

Секундомер работает независимо от других установок прибора.

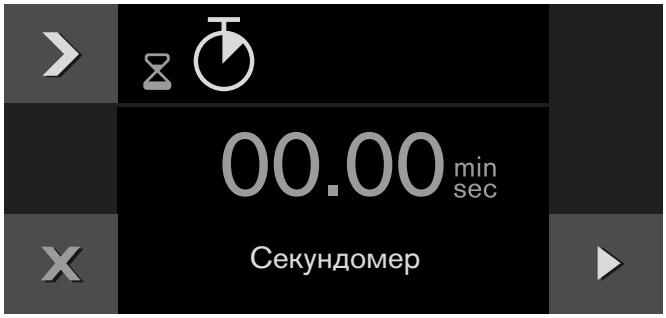
Секундомер отсчитывает время от 0 секунд до 90 минут.

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

Запуск секундомера

1 Вызовите меню таймера.

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



3 Запустите программу нажатием ▶.

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

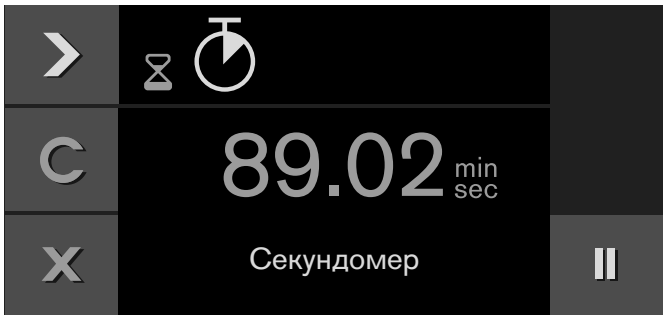


Остановка и повторный запуск секундомера

1 Вызовите меню таймера.

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

3 Прикоснитесь к символу **II**.



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

4 Запустите программу нажатием ▶.

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

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

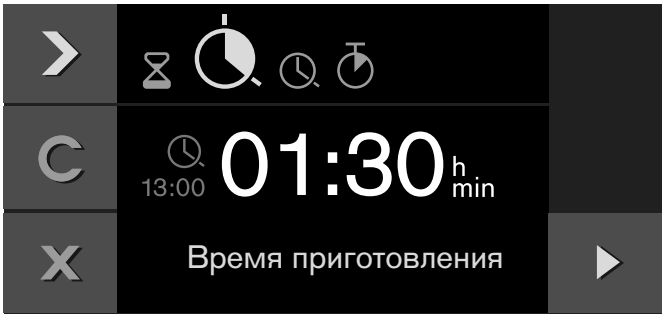
Установка времени приготовления

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

1 Прикоснитесь к символу 🕓.

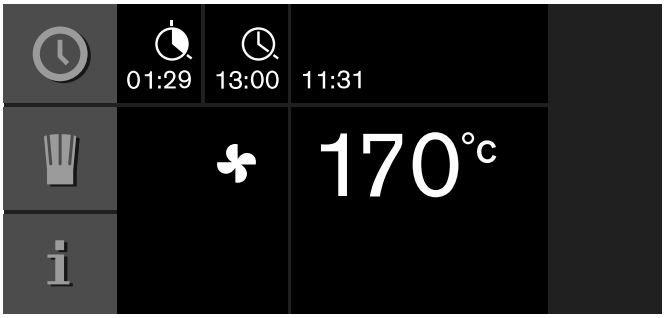
2 С помощью ❯ выберите функцию "времени приготовления "◔.

3 С помощью поворотного переключателя установите желаемое время приготовления.

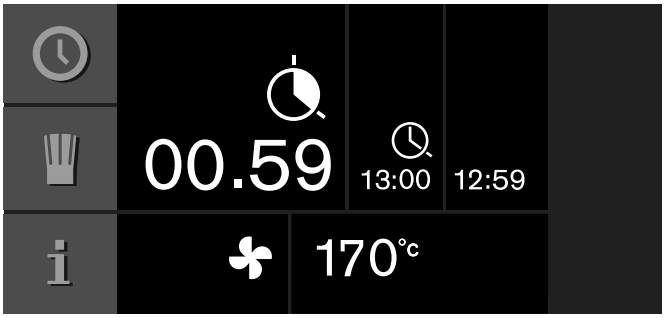


4 Запустите процесс с помощью ▸.

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.

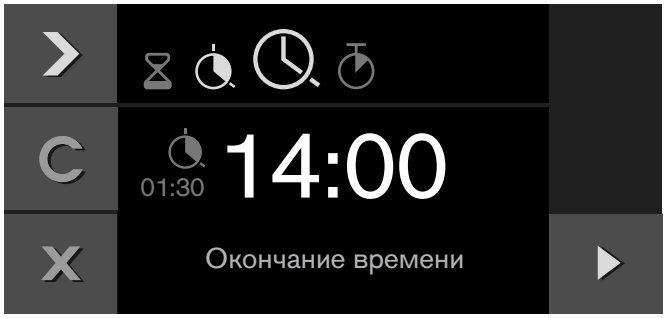
Следите за тем, чтобы скоропортящиеся пищевые продукты не оставались в духовке слишком долго.

Изменение окончания времени приготовления

Вы установили вид нагрева, температуру и время приготовления.

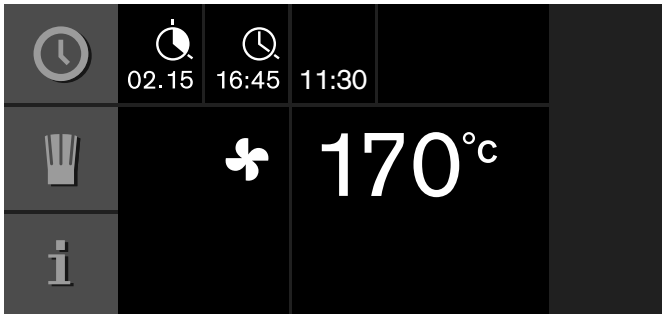
1 Прикоснитесь к символу .

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.

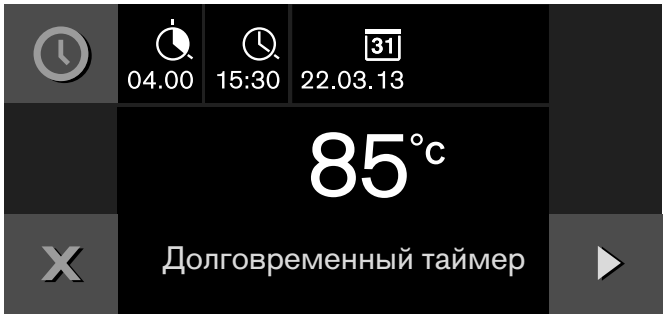
Следите за тем, чтобы скоропортящиеся пищевые продукты не оставались в духовке слишком долго.

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 подсветка 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

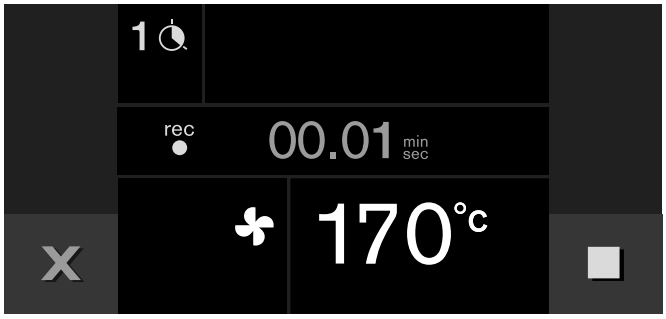
Вы можете последовательно настроить и сохранить в памяти до 5 рабочих фаз.

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.

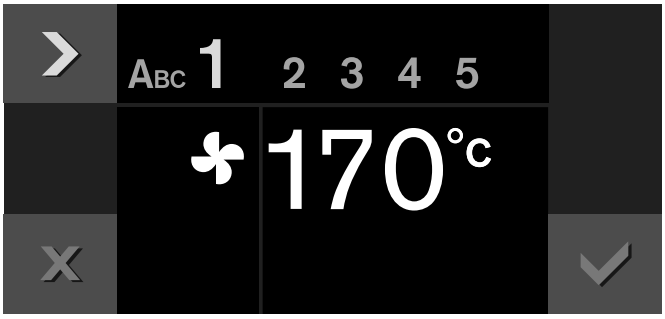
2 Прикоснитесь к символу.

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.

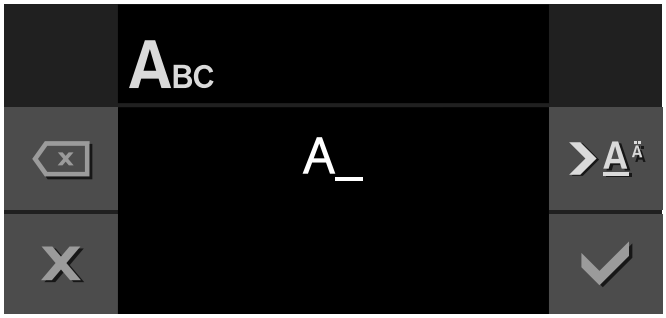
10 Нажмите ✓ для сохранения.
- или -
Нажмите X для отмены и выйдите из меню.

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.

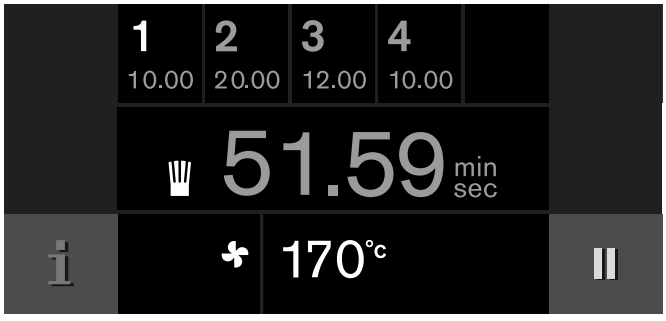
Указание: Для ввода названия вы можете использовать как латинские буквы, так и специальные значки и цифры.

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 ✖ 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 ✔.

Термометр для мяса

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!

⚠ **Предупреждение – Опасность удара током!**

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

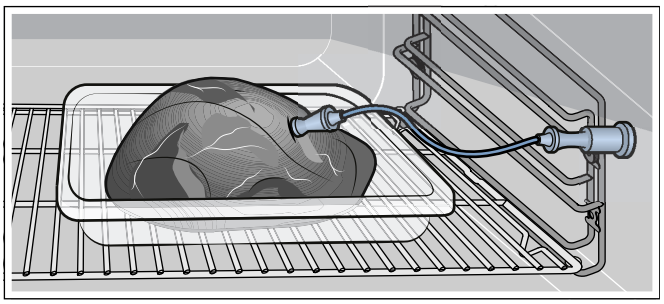
⚠ **Предупреждение – Опасность ожогов!**

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

Установка термометра для мяса в продукт

Прежде чем положить кусок мяса в рабочую камеру, воткните в него термометр для мяса.

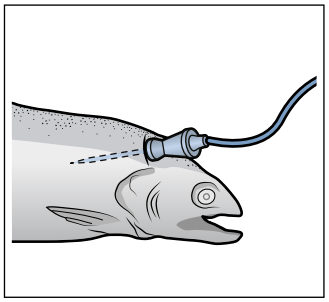
Втыкайте металлический конец термометра в самую толстую часть куска мяса. Следите за тем, чтобы конец термощупа был приблизительно в середине куска мяса. Термометр нельзя втыкать в жир, и он не должен касаться костей или посуды.

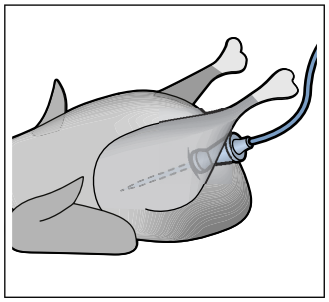


При приготовлении нескольких кусков вставьте термометр в середину самого толстого куска.

По возможности, вставьте термометр в мясо полностью.

При приготовлении птицы следите за тем, чтобы конец термометра для мяса не касался кости и находился не в пустоте, а в мясе между грудинкой и бедром.





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.

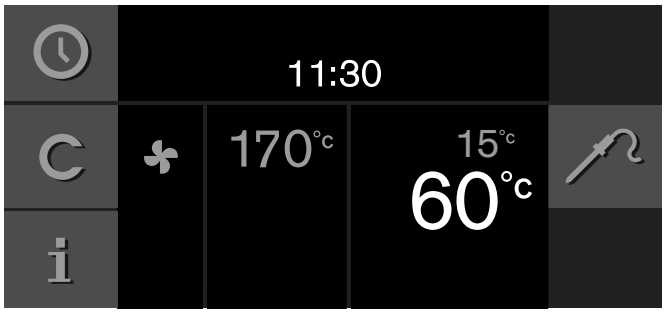
Установка внутренней температуры

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

Продукт	Ориентировочное значение внутренней температуры продукта
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".

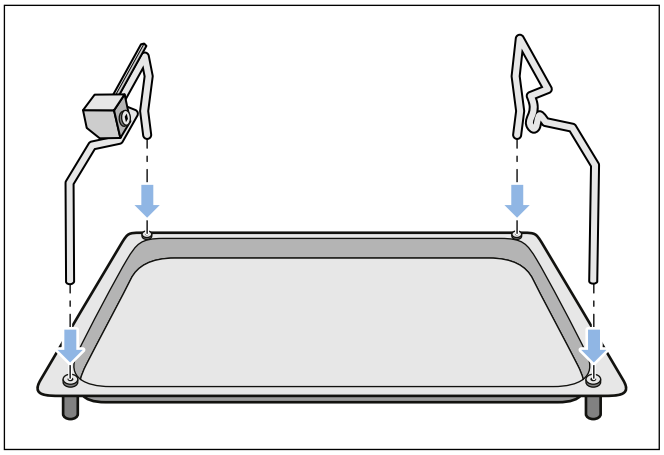
Внимание!

Проводной термощуп нельзя использовать в режиме с вертелом

Подготовка

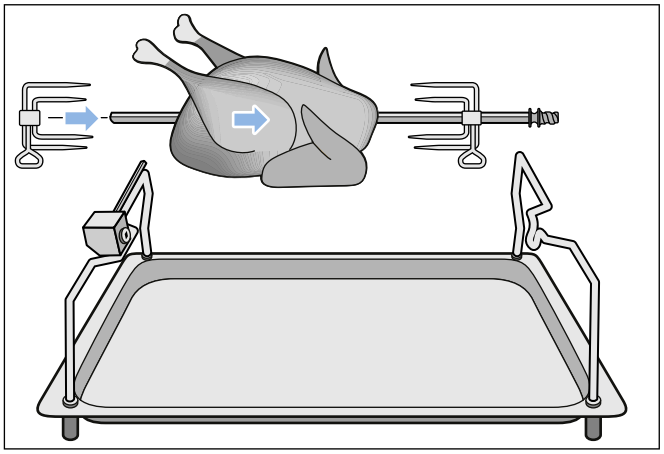
1 Вставьте обе опорные скобы во втулки поддона для гриля. Привод должен находиться слева.

Указание: Проверьте правильность установки опорных скоб.

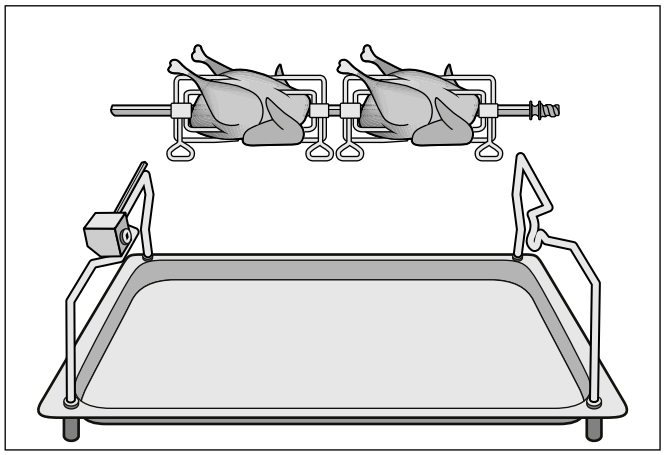


2 Наденьте правый зажим на вертел и прикрутите.

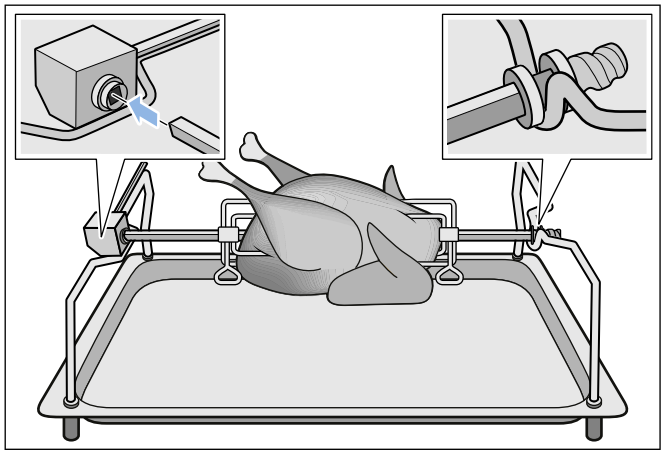
3 Насадите продукт на вертел, разместив его посередине. Закрепите выступающие части (например, крылья), с тем чтобы они не касались нагревательного элемента гриля.
Наденьте левый зажим на вертел и прикрутите.



4 В случае одновременного приготовления двух небольших цыплят (макс. 1,5 кг каждый) закрепите каждого двумя зажимами.

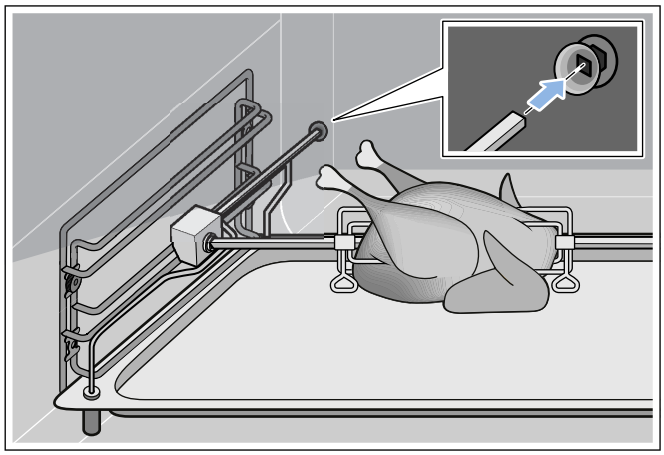


5 Установите вертел на опорные скобы. Конец вертела с квадратным сечением зафиксируйте в приводной части.



6 Поддон для гриля с вертелом поместите на самый нижний уровень духового шкафа.

Указание: Приводная ось должна зафиксироваться в отверстии на задней стенке духового шкафа. При необходимости слегка покрутите вертел.



Включение вертела

1 Установите требуемую температуру и вид нагрева.

2 Прикоснитесь к символу . Вертел включается.



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.

⚠ **Предупреждение – 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.

Функция жарения

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 ».

Блокировка для 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.

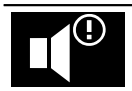
5 Прикоснитесь к символу _.

6 Настройте базовую установку с помощью поворотного переключателя.

7 Сохраните с помощью ✔ или отмените с помощью ✖ 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 ✖ 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».
	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 обслуживание

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

⚠ Предупреждение – Опасность удара током!

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

⚠ Предупреждение – Опасность ожога!

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

⚠ Предупреждение – Опасность ожога!

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

⚠ Предупреждение – Опасность травмирования!

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

Очистительные средства

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

Не пользуйтесь

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

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

Зона очистки	Чистящее средство
Стёкла дверцы	Средство для очистки стёкол: очистите с помощью салфетки из мягкой ткани или микроволокна. Не используйте скребок для стеклянных поверхностей!
Дисплей	Используйте для очистки салфетку из микроволокна или слегка влажную тряпку. Не используйте мокрую тряпку!
Нержавеющая сталь	Горячий мыльный раствор: очистите с помощью 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, чёрный матовый (внутренняя рамка дверцы, боковые накладки рядом с рабочей камерой)	Горячий мыльный раствор: очистите с помощью салфетки из мягкой ткани и вытрите насухо мягким полотенцем. Для удаления пригоревших остатков и жира используйте растворитель жиров (номер для заказа 00311781 в сервисной службе или интернет-магазине). Соблюдайте указания по использованию чистящего средства! **Внимание!** **Повреждение поверхности из-за использования неподходящего чистящего средства!** Не используйте агрессивные или абразивные чистящие средства.
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!

Зона очистки	Чистящее средство
Принадлежность	Горячий мыльный раствор: замочите, а затем очистите с помощью салфетки из мягкой ткани или щётки.
Выдвижные решётки	Посудомоечная машина, см. главу «Снятие выдвижных решёток»
Вертел	Горячий мыльный раствор: очистите с помощью салфетки из мягкой ткани или щётки. Не замачивайте и не мойте в посудомоечной машине привод вертела!
Выдвижные направляющие (специальная принадлежность)	Горячий мыльный раствор: очистите с помощью салфетки из мягкой ткани или щётки. Не замачивайте и не мойте в посудомоечной машине!
Камень для выпекания (специальная принадлежность)	Очистите запёкшиеся остатки с помощью щётки. Никогда не мойте камень для выпекания!
Жаровня (специальная принадлежность)	Горячий мыльный раствор: замочите, а затем очистите с помощью салфетки из мягкой ткани или щётки. Не мойте жаровню в посудомоечной машине!

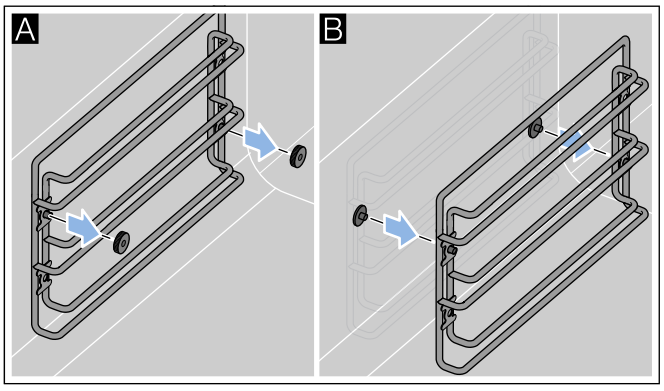
Микроволокнистая салфетка
Микроволокнистая салфетка с ячеистой структурой специально предназначена для очистки легкоповреждаемых поверхностей, таких как, например, стекло, стеклокерамика, нержавеющая сталь, алюминий (номер для заказа 00460770 в сервисной службе или интернет-магазине). Она очень хорошо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

Снятие выдвижных решёток

Выдвижные решётки можно снимать для очистки.

Снятие выдвижных решёток

1 Положите кухонное полотенце на дно рабочей камеры во избежание оцарапывания эмали.
2 Отверните гайки с накаткой A.
3 Снимите выдвижные решётки B.



Выдвижные решётки можно мыть в посудомоечной машине.

Установка выдвижных решёток.

Указание: Левая и правая решётки идентичны.

1 Установите выдвижные решётки. Убедитесь, что уровень установки 3 находится сверху (см. рисунок).
2 Заверните гайки с накаткой.

Очистка духовки (самоочистка)

В режиме очистки духовой шкаф нагревается до 485 °C. При этом остатки от жарения, приготовления на гриле или выпекания сгорают дотла. Вам остаётся только протереть оставшийся в рабочей камере нагар влажной тряпочкой.

Очистка духовки занимает 3 часа. Время проведения очистки духовки можно изменить (например, если вы решите провести очистку в ночное время).

⚠ Предупреждение – Опасность возгорания!

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

⚠ Предупреждение – Опасность возгорания!

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

⚠ Предупреждение – Высокая опасность для здоровья!

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

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

⚠ Предупреждение – Опасность удара током!

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

Неисправность	Возможная причина	Устранение
Прибор не работает, на дисплее отсутствует индикация	Сетевой штепсель не вставлен в розетку	Подключите прибор к электросети
	Исчезновение напряжения в сети	Проверьте, работают ли другие кухонные приборы
	Неисправный предохранитель.	Проверьте в коробке предохранителей исправность предохранителя прибора
	Ошибка управления	Выключите предохранитель прибора в блоке предохранителей и через 60 сек. включите снова
Прибор не запускается	Дверь прибора закрыта не полностью	Закрыть дверь прибора
Прибор не функционирует, дисплей не реагирует. На дисплее появляется 🔒	Блокировка для безопасности детей активирована	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

⚠ Предупреждение – Опасность удара током!

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

⚠ Предупреждение – Опасность ожога!

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

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

Замена верхней лампы в духовке

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

2 Вытащите галогенную лампу. Вставьте новую галогенную лампу.

3 Поверните кверху колпак лампы и надежно закрепите его винтами.

4 Снова включите предохранитель, находящийся в коробке предохранителей.

Замена лампы в духовке сбоку

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

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

3 Прижмите вбок верхний пружинный держатель. Извлеките стеклянный колпак.

4 Вытащите галогенную лампу. Вставьте новую галогенную лампу.

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

6 Извлеките посудное полотенце из духового шкафа.

7 Снова включите предохранитель, находящийся в коробке предохранителей.

Замена стеклянного колпака

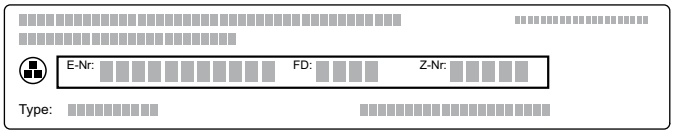
Если стеклянный колпак в духовке поврежден, его следует заменить. Такой колпак можно заказать в сервисной службе. При заказе следует указать E-№ и FD-№ Вашего прибора.

Сервисная служба

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

Номер E и номер FD

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



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

Номер E	**Номер FD**

Сервисная служба ☏

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

Заявка на ремонт и консультация при неполадках

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

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

Таблицы и рекомендации

- Всегда предварительно нагревайте прибор. Так вы обеспечите лучший результат приготовления. Указанное время приготовления относится к уже прогретому прибору.
- Указанные значения являются ориентировочными. Фактические значения времени приготовления зависят от качества и температуры исходного продукта, а также от его массы и толщины.
- В таблицах указаны диапазоны температур и/или значений времени. Сначала установите самое низкое значение. При необходимости в следующий раз установите более длительное время.

  При более низкой температуре выпечка подрумянивается равномернее. При необходимости установите более высокую температуру.
- Приведённые значения относятся к среднему количеству продукта на четыре–шесть персон.
- Размер духового шкафа позволяет готовить большее количество. При большем количестве продукта время приготовления следует увеличить на 5–10 минут.
- 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.
- 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 уровням установки, начиная снизу.
- При извлечении стеклянной посуды всегда ставьте её на сухую подставку, а не на холодную или мокрую поверхность, иначе стекло может потрескаться.
- Для режимов работы «Функция жаровни» и «Функция камня для выпечки» вам потребуются специальные 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, подсветка рабочей камеры и катализатор). Индикация температуры рабочей камеры возможна только во время нагрева. Предварительный разогрев духового шкафа не требуется.

  Поместите продукт в холодную, пустую рабочую камеру и запустите указанное время приготовления. В процессе выпекания дверца прибора должна быть закрыта. Это предупреждает потери тепла.

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 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 поддоне для гриля, блюдо получится слишком сухим.
- При приготовлении предварительно обработанных продуктов и продуктов глубокой заморозки обязательно соблюдайте указания производителя.

Блюдо	Принадлежность	Уровень	Температура °C	Вид нагрева	Время приготовления мин	Рекомендации
Овощи на шампурах	Решётка для гриля + поддон для гриля	3	220	⎓	24*	Коротко обрежьте деревянные шампуры или положите 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	Поддон для гриля	3	300	⎓	6–10*	Рекомендации к рецептам: добавить лук, масло и уксус, приправить солью и перцем. Откорректируйте время приготовления в зависимости от размера.
Корнеплоды	Поддон для гриля	2	200	✣	30*	Рекомендации к рецептам: готовить вместе с морковью, сельдереем, брюквой, чесноком и красной свёклой с маслом, приправить солью и перцем.
Тыква, нарезанная полосками	Поддон для гриля	2	200	✣	30*	Рекомендации к рецептам: добавить масло, чеснок, имбирь, кумин, приправить солью и перцем.
Холодные закуски-ассорти	Поддон для гриля	3	250	⎓	15–20*	Рекомендации к рецептам: обрызгать горячие овощи бальзамическим уксусом и добавить приправы.
Эскаливада (средиземноморские овощи, приготовленные в духовом шкафу)	Форма для запеканки + решётка для гриля	3	280	⎓	15–20*	Рекомендации к рецептам: баклажаны, лук, помидоры, сладкий перец, масло. Подаётся в горячем или в холодном виде.
Рататуй	Поддон для гриля	2	200	⎓	35–40*	Рекомендации к рецептам: по окончании приготовления посыпать пармезаном.
Помидоры, приготовленные в духовом шкафу	Форма для запеканки + решётка для гриля	2	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 переверните овощи.

Блюдо	Принадлежность	Уровень	Температура °C	Вид нагрева	Время приготовления мин	Рекомендации
Салатный цикорий	Форма для запеканки + решётка для гриля	2	180		30	Рекомендации к рецептам: разрезать пополам, добавить приправы, завернуть в варёную ветчину, полить сливочным соусом или соусом бешамель и посыпать сыром.
		2	180	e	60	Без предварительного разогрева, дверцу прибора не открывать.
Овощная запеканка	Форма для запеканки + решётка для гриля	2	200		30	Предварительно обработать/забланшировать овощи и другие ингредиенты.

* По истечении половины времени переверните овощи.

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, такие 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 поддоне для гриля, блюдо получится слишком сухим.
- При приготовлении предварительно обработанных продуктов и продуктов глубокой заморозки обязательно соблюдайте указания производителя.

Блюдо	Принадлежность	Уровень	Температура °C	Вид нагрева	Время приготовления мин	Рекомендации
Гарниры						
Картофель, запечённый в соли	Форма для запеканки + решётка для гриля	2	200		60*	Насыпать в форму для запеканки слой морской соли толщиной 1,5 см. Выложите небольшие неочищенные картофелины, смажьте оливковым маслом.
Жареные дольки картофеля	Противень + пергаментная бумага	2	200		20–25*	Рекомендации к рецептам: нарежьте картофель дольками, добавьте оливковое масло, приправьте молотым красным перцем и солью.
Картофель фри, свежие продукты	Противень + пергаментная бумага	3	200		15–30*	Рекомендации к рецептам: слегка смажьте маслом, после приготовления приправьте солью, молотым красным перцем или карри.
Картофель фри, глубокой заморозки	Противень + пергаментная бумага	2	220		14–16*	Замороженный картофель фри разложите на противне.

* По истечении половины времени переверните овощи.

Блюдо	Принадлежность	Уровень	Температура °C	Вид нагрева	Время приготовления мин	Рекомендации
Картофельная запеканка	Форма для запеканки + решётка для гриля	2	180		45	
		2	180		75	Без предварительного разогрева, дверцу прибора не открывать.
Картофельные оладьи	Противень	2	175		30*	Хорошо смажьте маслом противень, выложите получившуюся массу и слегка смажьте маслом.
Козий сыр, обёрнутый шпиком	Противень + пергаментная бумага	2	220		6	Подходит молодой козий сыр или камамбер из козьего молока.
Козий сыр с мёдом	Противень + пергаментная бумага	2	200		6	Рекомендации к рецептам: обрызгайте молодой козий сыр или камамбер из козьего молока лавандовым мёдом и посыпьте кедровыми орехами.
Запечённый камамбер, в панировке, глубокой заморозки	Противень + пергаментная бумага	2	180		20	Запекайте до тех пор, пока панировка не станет волнистой.
Сырные палочки из моцареллы, глубокой заморозки	Противень + пергаментная бумага	2	180		8	
Фета	Форма для запеканки + решётка для гриля	2	250		12	Рекомендации к рецептам: кубики феты выложите в форму вместе с помидорами, луком, чесноком, добавьте масло и розмарин, приправьте солью и перцем.
Сыр, приготовленный в духовом шкафу, свежие продукты	Противень	2	180		20	Через 10 минут надрежьте мягкий сыр крестообразно и раскройте кусочки. По возможности, размер формы не должен быть намного больше размера сыра, чтобы сыр не растёкся.
Блюда						
Тортилья	Форма для запеканки + решётка для гриля	2	160		40	Рекомендации к рецептам: со сладким перцем, оливками, луком, ветчиной Серрано и сыром Манчего.
Крестьянский омлет	Форма для запеканки + решётка для гриля	2	160		40	Рекомендации к рецептам: с зелёной и белой спаржей, к этому Граавилохи.
Фриттата	Форма для запеканки + решётка для гриля	2	190		40–45	Рекомендации к рецептам: со шпинатом, луком и креветками.
Энчилада, запекание	Форма для запеканки + решётка для гриля	2	200		10–15	
Лазанья	Форма для запеканки + решётка для гриля	2	175		40	Рекомендации к рецептам: блюдо классической или вегетарианской кухни с овощами-гриль и классической моцареллой.
		2	175		70	Без предварительного разогрева, дверцу прибора не открывать.
Макароны с сыром	Форма для запеканки + решётка для гриля	2	180/220		20	Для образования сырной корочки через 10 минут увеличьте температуру до 220 °C и оставьте подрумяниваться ещё на 10 минут.

* По истечении половины времени переверните овощи.

Блюдо	Принадлежность	Уровень	Температура °C	Вид нагрева	Время приготовления мин	Рекомендации
Сырные клёцки	Форма для запеканки + решётка для гриля	2	180/220	✣	30	Выложите свежесваренные клёцки в форму слоями, посыпьте каждый слой сыром. Затем добавьте сыр и лук, жаренный во фритюре, и на 5 минут увеличьте температуру до 220 °C.
Весенние мини-рулеты, глубокой заморозки	Противень + пергаментная бумага	2	210	✣	15*	
Пицца, свежие продукты	Противень	2	250	▭	8–12	Слегка смажьте противень растительным маслом или используйте пергаментную бумагу.
Пицца, свежие продукты	Решётка для гриля	2	200	✣	13	
Американская пицца (пышное тесто), глубокой заморозки	Противень	2	200	▭	20–24	Без предварительного нагрева! Если духовой шкаф был предварительно разогрет, время приготовления уменьшите на 4 минуты.
Жареный пирог, свежие продукты	Противень	2	250	▭	7–9	Рекомендации к рецептам: классическое блюдо или с добавлением молодого козьего сыра, пармской ветчины, инжира и молодого лука.
Жареный пирог, глубокой заморозки	Решётка для гриля	2	220	✣	10–12	
Киш	Форма для торта + решётка для гриля	2	200	▭	15 + 20	Наколите корж в нескольких местах вилкой и выпекайте 15 минут. Выложите массу на корж и выпекайте ещё 20 минут.
Луковый пирог	Форма для торта + решётка для гриля	2	200	▭	40–50	Наколите корж в нескольких местах вилкой.

* По истечении половины времени переверните овощи.

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.
  ⟶ *"Термометр для мяса" на страница 22*
- Солите рыбу только после доведения её до готовности. При этом сохраняется естественный аромат, а сама рыба теряет меньше жидкости.
- Слегка смажьте растительным маслом решётку для гриля и противень или используйте пергаментную бумагу. Рыба не прилипнет к решётке для гриля.
- При приготовлении рыбного филе с кожицей положите рыбу кожицей 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 использовании поддона для гриля с решёткой: для сбора жидкости 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.
- При приготовлении предварительно обработанных продуктов и продуктов глубокой заморозки обязательно соблюдайте указания производителя.

Блюдо	Принадлежность	Уровень	Температура °C	Вид нагрева	Время приготовления мин	Рекомендации
Креветки на шампурах, свежие продукты	Решётка для гриля + поддон для гриля	3	180	⎓	10*	
Креветки, потрошёные, глубокой заморозки	Решётка для гриля + поддон для гриля	2	180	✣	14*	
Рыба на шампурах	Решётка для гриля + поддон для гриля	3	200	⎓	12–14*	Используйте плотную рыбу, например, сайду, морского окуня, треску.
Форель, целиком	Противень + пергаментная бумага	3	220	⎓	16*	Рекомендации к рецептам: нафаршируйте лимоном, чесноком и петрушкой.
Дорада, целиком	Противень + пергаментная бумага	3	175	✣	25*	Рекомендации к рецептам: нафаршируйте лимоном, чесноком и тимьяном, в летнее время можно добавить мяту. Надрежьте кожу по диагонали.
Сибас (1 кг)	Противень + пергаментная бумага	2	175	✣	30–35*	
Стейк из лосося	Противень + пергаментная бумага	3	200	✣	10–12	Рекомендации к рецептам: замаринуйте в соке лайма с солью, перцем и чесноком.
Стейк из тунца	Противень + пергаментная бумага	3	250	⎓ ✣	8–10	Рекомендации к рецептам: азиатская кухня – приправьте соевым соусом, кунжутным маслом, имбирем, мёдом, чесноком, перцем чили и семенами кориандра.
Кольца кальмара, глубокой заморозки	Противень + пергаментная бумага	2	220	⎓	12	

* По истечении половины времени переверните овощи.

Мясо

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

Блюдо	Принадлежность	Уровень	Температура °C	Вид нагрева	Время приготовления мин	Рекомендации
Говядина						
Жаркое из говядины (1,5 кг)	Поддон для гриля	2	180		60–90*	
Ромштекс, слабопрожаренный (450 г)	Поддон для гриля	2	200		28	Внутренняя температура 65 °C
		2	200	e	43	Внутренняя температура 65 °C. Без предварительного разогрева, дверцу прибора не открывать.
Ростбиф/говяжья спинка (1 кг) – с кровью	Поддон для гриля	2	230/180		25–35**	Рекомендации к рецептам: прекрасно сочетается с беарнским соусом, также можно подать в качестве холодной мясной нарезки с соусом Ремулад и жареным картофелем.
– слабопрожаренный	Поддон для гриля	2	230/180		30–40**	
– прожаренный	Поддон для гриля	2	230/180		50–60**	
Свинина						
Филе свинины, куском	Поддон для гриля	2	230/180		25**	Рекомендации к рецептам: замариновать в смеси масла, чеснока и петрушки.
Филе свинины (260 г)	Поддон для гриля	2	180		28	Внутренняя температура 70 °C.
		2	180	e	41	Внутренняя температура 70 °C. Без предварительного разогрева, дверцу прибора не открывать.
Жаркое из свинины, окорок (1 кг)	Поддон для гриля	2	230/180		45–50**	На коже сделать надрезы в виде ромбов, чтобы она смогла поджариться.
Жаркое из свинины, шейка (1,5 кг)	Поддон для гриля	2	230/180		95**	

* 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	Принадлежность	Уровень	Температура °C	Вид нагрева	Время приготовления мин	Рекомендации
Жаркое из свинины с кожей/свинина с хрустящей корочкой (1,5 кг)	Решётка для гриля + Поддон для гриля	2	180/200		70–80***	На коже сделать надрезы в виде ромбов, чтобы она смогла поджариться. Мясо для жарки с кожей перед приготовлением отварите в воде в течение 10 минут.
Свиная ножка	Решётка для гриля + поддон для гриля	2	150/200		50***	На коже сделать надрезы в виде ромбов, чтобы она смогла поджариться. Мясо для жарки с кожей перед приготовлением отварите в воде в течение 90 минут.
Мясной рулет	Поддон для гриля	2	180/230		70***	
Телятина						
Жаркое из телятины (1,5 кг), слабопрожаренное	Поддон для гриля, жаровня	2	180		50–55*	
Телячья ножка	Поддон для гриля, жаровня	2	150/180		70***	
Филе телятины	Поддон для гриля, жаровня	2	170		40	
Дичь						
Баранина, спинка	Поддон для гриля, жаровня	2	165		20	
Спинка кролика	Поддон для гриля, жаровня	2	180		20–25*	Рекомендации к рецептам: замариновать в смеси высококачественного бальзамического уксуса, чеснока, розмарина и оливкового масла.
Баранья нога (2,5 кг) – слабопрожаренная	Поддон для гриля, жаровня	2	180		100*	Рекомендации к рецептам: замариновать в смеси оливкового масла, чеснока и розмарина, добавить ломтики лимона и оставить на ночь.
– прожаренная	Поддон для гриля, жаровня	2	180		120*	
Баранья голень	Поддон для гриля, жаровня	2	180		45	
Разное						
Мясные шарики из фарша, обжаренные (по 80 г)	Противень + пергаментная бумага	2	200		20	Обжаренные и сочные мясные шарики из фарша: сначала обжарить в сковороде, затем поместить в духовой шкаф.
Мясные шарики из фарша, обжаренные (по 25 г)	Противень + пергаментная бумага	2	200		15	Рекомендации к рецептам: насадить мясные шарики из фарша (баранина или мясо кролика) на шампуры, подавать с мятным йогуртом или инжирной горчицей.
Мясной паштет, свежие продукты (700 г)	Решётка для гриля + поддон для гриля	2	160		60	Использовать проводной термощуп (внутренняя температура 67 °C).

* 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	Принадлежность	Уровень	Температура °C	Вид нагрева	Время приготовления мин	Рекомендации
Бекон полосками (жареный шпик), тонкие полоски	Противень + пергаментная бумага	2	180	✣	8–10	После извлечения положить на кухонное полотенце и дать стечь соку.
Сладкий перец, начинённый мясным фаршем	Форма для запеканки	2	175	✣	30–40	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. ⟶ *"Термометр для мяса" на страница 22*
- Птица будет особенно поджаристой, если за некоторое время перед окончанием приготовления смазать её сливочным, растительным 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.
- При использовании поддона для гриля с решёткой: 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.

Блюдо	Принадлежность	Уровень	Температура °C	Вид нагрева	Время приготовления мин	Рекомендации
Утка, целиком (1,5–2 кг)	Решётка для гриля + поддон для гриля	2	160/180	⎓	80*	Рекомендации к рецептам: нафаршировать дольками апельсина, яблок или сухофруктами.
Гусь, целиком (3,5 кг)	Решётка для гриля + поддон для гриля	2	160/190		110–130*	Рекомендации к рецептам: нафаршировать яблоками и луком, добавить душицу и скрепить.
Индейка, целиком (5 кг)	Решётка для гриля + поддон для гриля	2	160/190		120–180*	
Цыплёнок, целиком (1 кг)	Решётка для гриля + поддон для гриля	2	180		50–60	Смазать маслом, добавить соль, чёрный и красный перец, карри. Предварительно разогреть. Можно использовать вертел.
		2	180		50	Можно использовать вертел.
Голень цыплёнка	Решётка для гриля + поддон для гриля	3	220		30–35**	Рекомендации к рецептам: азиатский маринад с соевым соусом, мёдом, перцем чили, чесноком, имбирём, кумином, натёртым лаймом, кориандром.
Куриный окорочок	Решётка для гриля + поддон для гриля	3	220		30–35**	Переворачивайте окорочок стороной с кожей вверх, чтобы она смогла поджариться. Замариновать в смеси масла, розмарина, добавить кусочки лимона и чеснок
Куриная грудка	Решётка для гриля + поддон для гриля	2	200		20–25	Рекомендации к рецептам: перед приготовлением натереть пастой Тандори. Время приготовления зависит от размера.
		2	200	e	45	Без предварительного разогрева, дверцу прибора не открывать.
Куриные нагеты, глубокой заморозки	Противень + пергаментная бумага	2	200		15**	
Перепёлка, целиком (по 150 г)	Решётка для гриля + поддон для гриля	3	200		25	Смажьте маслом и добавьте приправы, например, сладкий перец, тимьян, можжевельник, чеснок.

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

** По истечении половины времени переверните овощи.

Приготовление на гриле и обжаривание

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

Блюдо	Принадлежность	Уровень	Температура °C	Вид нагрева	Время приготовления мин	Рекомендации
Шашлык на шампурах	Решётка для гриля + поддон для гриля	3	190		14–16*	
Сосиски для обжарки	Решётка для гриля + поддон для гриля	3	270		10*	
Колбаски «мергез»	Решётка для гриля + поддон для гриля	3	250		10–12*	
Рёбрышки	Решётка для гриля + поддон для гриля	3	220		40*	Рекомендации к рецептам: положить в смесь из масла, горчицы, бальзамического уксуса, мёда, чеснока, вустерского соуса, томатной пасты и соуса Табаско.
Сате из цыплёнка	Решётка для гриля + поддон для гриля	3	250		14*	Подавать с арахисовым соусом.
Хлеб для тостов, обжаренный	Решётка для гриля	3	200		1:30–2	Предварительно разогреть в течение не более 5 минут. При приготовлении не отходить от прибора, чтобы тост не получился слишком тёмным. В гриле всегда нужно готовить при закрытой дверце духового шкафа.
Гавайский тост	Противень + пергаментная бумага	3	190		8–10**	
Горячий сандвич с сыром и ветчиной	Противень + пергаментная бумага	3	190		8–11**	

* По истечении половины времени переверните овощи.

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

Блюдо	Принадлежность	Уровень	Температура °C	Вид нагрева	Время приготовления мин	Рекомендации
Крутоны	Противень	2	180		12*	Рекомендации к рецептам: смазать свежий белый хлеб смесью из оливкового масла, чеснока и розмарина. Не использовать слишком много масла. Добавить масло незадолго до начала приготовления, иначе кусочки хлеба пропитаются полностью. Переворачивать несколько раз.
Безе, запечённое (на пирогах)	Разъёмная форма + решётка для гриля	2	220		2**	При приготовлении не отходить от прибора, чтобы безе не получилось слишком тёмным.

* 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 пирожки из слоёного теста с начинкой, можно выпекать на двух уровнях одновременно. Используйте уровни 1 и 3 и вид нагрева «Горячий воздух».
- 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 снизу 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 и уменьшите время приготовления. Если пирог внутри не пропёкся, установите более низкую температуру и увеличьте время приготовления.

  Для достижения оптимального результата приготовления 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 хорошенько смажьте форму жиром и дополнительно посыпьте её толчёными сухарями.
- При приготовлении готовых продуктов и продуктов глубокой заморозки обязательно соблюдайте указания производителя.

Блюдо	Принадлежность	Уровень	Температура °C	Вид нагрева	Время приготовления мин	Рекомендации
Пироги						
Чизкейк	Разъёмная форма + решётка для гриля	1	165		60–70	
		1	165		65–75	
Сдобный пирог	Разъёмная форма + решётка для гриля	1	165		50–60	
Кекс	Прямоугольная форма + решётка для гриля	2	160		60	Для равномерного подрумянивания поставить в рабочую камеру в продольном направлении.
		2	160		60	Для пирогов с сочной начинкой.
Круглый кекс, ромовая баба	Форма для ромовой бабы + решётка для гриля	1	165		40	Рекомендации к рецептам: классический круглый кекс или со шпиком и грецкими орехами.
		1	165	e	70	Без предварительного разогрева, дверцу прибора не открывать.
Пироги на противне	Противень	2	165		25–35	Слегка смазать противень жиром или использовать пергаментную бумагу.
Бисквитный рулет	Противень + пергаментная бумага	2	190		7–9	Перевернуть ещё тёплым на посыпанную сахаром пергаментную бумагу, затем свернуть.

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

Блюдо	Принадлежность	Уровень	Температура °C	Вид нагрева	Время приготовления мин	Рекомендации
Бисквитный корж	Разъёмная форма + решётка для гриля	2	165		30–35	Выложить разъёмную форму пергаментной бумагой.
Пирог из дрожжевого теста	Противень	2	165		30–40	Рекомендации к рецептам: обложить сливами, инжиром или луком и шпиком. Слегка смазать противень жиром или использовать пергаментную бумагу.
Фруктовый пирог из песочного теста	Форма для торта + решётка для гриля	2	165		45–50	Рекомендации к рецептам: обложить клубникой или абрикосами и марципаном.
		2	165		45–55	
Торт	Форма для торта + решётка для гриля	2	190		35	Французский пирог из песочного теста, например, яблочный пирог, пирог Тарт Татен, шоколадный пирог, лимонный пирог.
		2	190		35	
Яблочный пирог (в соответствии со стандартом EN60350-1)	Разъёмная форма Ø 20 см + решётка для гриля	2	160		90–105	Предварительный разогрев
Бисквитный торт на воде (в соответствии со стандартом EN60350-1)	Разъёмная форма Ø 26 см + решётка для гриля	2	150		25–35	Предварительный разогрев
Мелкая выпечка						
Заварные булочки, эклеры	Противень + пергаментная бумага	2	180		35	Рекомендации к рецептам: начинить ванильным кремом, шоколадным муссом, взбитыми сливками со вкусом фруктов или кофе Мокко.
		2	180		30	
Печенье, Фигурное печенье	Противень	2	160–170		15	
Пирожки из слоёного теста с начинкой	Противень + пергаментная бумага	3	200		15	Рекомендации к рецептам: начинить ветчиной и сыром или яблоками и изюмом. Смазать яичным желтком.
Выпечка из слоёного теста	Противень + пергаментная бумага	2	200		10	Рекомендации к рецептам: с кунжутом, маком, сахарной глазурью.
Изделия из слоёного теста	Противень + пергаментная бумага	2	200		15	Рекомендации к рецептам: с пудингом, фруктами.
Вафли Крумкаке	Противень + пергаментная бумага	2	140		10–15	Время выпекания зависит от толщины выпечки. Перед тем как выпечка остынет, придайте ей форму, например, рожков или рулетиков для десерта.
Хлебные палочки гриссини	Противень + пергаментная бумага	2	160		30–40	Посыпать морской солью, розмарином, карри, кунжутом или тмином. Время выпекания зависит от толщины хлебных палочек гриссини.
Печенье с шоколадом (по 20 г)	Противень + пергаментная бумага	2	175		10–12	С шоколадом, изюмом, орехами или лимоном.

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

Блюдо	Принадлежность	Уровень	Температура °C	Вид нагрева	Время приготовления мин	Рекомендации
Брауни	Противень + пергаментная бумага	2	120		60–65	После выпекания разрезать на квадраты. Из-за низкой температуры внутри тесто имеет слегка жидкую консистенцию.
		2	180	e	45	Без предварительного разогрева, дверцу прибора не открывать.
Кексы	Противень для кексов/ бумажные формочки	2	180		20	С шоколадом, орехами или изюмом. Форму для кексов хорошо смазать жиром.
Корзиночки	Форма для корзиночек/ бумажные формочки	2	180		15	Форму для корзиночек хорошо смазать жиром.
Маленькие кексы (в соответствии со стандартом EN60350-1)	Противень	2	150		25–35	Предварительный разогрев
	Противень	3	150		28–32	Предварительный разогрев
	Поддон для гриля	1				Приготовление на двух уровнях
	Противень	2	160		28–32	Предварительный разогрев
Фигурное печенье (в соответствии со стандартом EN60350-1)	Противень	2	140		40–50	Предварительный разогрев
	Противень	3	140		50–60	Предварительный разогрев
	Поддон для гриля	1				Приготовление на двух уровнях
	Противень	2	160		30–35	Предварительный разогрев
Хлеб, булочки						
Хлеб из различных видов муки	Противень + пергаментная бумага	2	200/170*		50–60	
Хлеб из кислого теста	Противень + пергаментная бумага	2	200/180*		50–60	
Хлеб в прямоугольной форме	Прямоугольная форма + решётка для гриля	2	175		45–50	
Багет, готовый	Противень + пергаментная бумага	2	220		10–12	
Лепёшки	Противень + пергаментная бумага	2	200		25–30	Время приготовления зависит от размера и толщины лепёшек.
Фокачча	Противень + пергаментная бумага	2	210		20–25	Добавьте различные ингредиенты, например, зелень, морскую соль, оливки, анчоусы, лук, ветчину, помидоры или сыр.
Багет с чесноком/ зеленью	Противень + пергаментная бумага	2	200		12–14	
Плетёнка из дрожжевого теста	Противень + пергаментная бумага	2	165		25	
		2	165	e	45	Без предварительного разогрева, дверцу прибора не открывать.
Булочки, глубокой заморозки	Противень + пергаментная бумага	2	170		12	

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

Блюдо	Принадлежность	Уровень	Температура °C	Вид нагрева	Время приготовления мин	Рекомендации
Булочки, свежие продукты (по 50 г)	Противень + пергаментная бумага	2	250/200*	⎓	20–25	
Щелочная выпечка, глубокой заморозки	Противень + пергаментная бумага	2	200	🌀	12–15	
Круассаны, глубокой заморозки	Противень + пергаментная бумага	2	170	⎓	25–30	

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

Приготовление опары (Подъём теста)

- Поставьте миску с тестом на решётку для гриля. Выберите вид нагрева «Приготовление опары».
- Для приготовления больших объёмов, например, хлеба, установите температуру 38–40 °C и увеличьте время. 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.
- При выборе данного вида нагрева подсветка рабочей камеры остаётся выключенной.

Блюдо	Принадлежность	Уровень	Температура °C	Вид нагрева	Время приготовления мин	Рекомендации
Тестовый замес	Миска + решётка для гриля	2	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	Принадлежность	Уровень	Температура °C	Вид нагрева	Время приготовления мин	Рекомендации
Яблочный пирог с крошкой	Форма для запеканки + решётка для гриля	2	200		25	Яблочная запеканка с посыпкой, отлично сочетается также с ягодами или сливами мирабель.
Печёные яблоки	Форма для запеканки + решётка для гриля	2	200		30	Рекомендация: использовать сорта яблок, подходящие для готовки, например, сорт Боскоп. Они особенно хорошо подходят для варки и запекания. Летний вариант: нафаршируйте рикоттой, лимоном, мёдом, кардамоном, ванилью и кедровыми орехами.
Компот	Поддон для гриля	2	180		30–40	например, абрикосы или различные ягоды Жидкость не добавлять, перемешивать несколько раз. Добавить мёд, свежую ваниль или корицу. Время приготовления зависит от сорта и степени спелости фруктов.
Клафути	Форма для запеканки + решётка для гриля	2	200		30	Французский десерт: в классическом варианте со сливами, также отлично сочетается со сливами мирабель или с ягодами.
		2	200	e	55	Без предварительного разогрева, дверцу прибора не открывать.
Сладкая запеканка	Форма для запеканки + решётка для гриля	2	180		30	например, манная крупа, творог или молочный рис
Меренга (20 г)	Противень + пергаментная бумага	2	100		150	Выкладывайте по возможности плоским слоем, чтобы масса могла полностью просохнуть.

Размораживание

- Используйте для этого вид нагрева «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. Подставьте под неё поддон 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. Рыбу не размораживайте полностью, достаточно, если её поверхность размягчится до такой степени, чтобы впитать специи. Затем оставьте рыбу до полного размораживания при комнатной температуре.
- 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.
- При установленной температуре ниже 70 °C внутреннее освещение рабочей камеры выключено.

⚠ Предупреждение – Риск 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 поддон для гриля. Вылейте эту жидкость. Тщательно очистите раковину и промойте большим количеством воды. Вымойте поддон в горячем мыльном растворе или в посудомоечной машине.

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

Блюдо	Принадлежность	Уровень	Температура °C	Вид нагрева	Время приготовления мин	Рекомендации
Ягоды (500 г)	Поддон для гриля	2	50–55		25–30	
Овощи (500 г)	Поддон для гриля	2	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 + поддон для гриля	2	55		50–55*	
Рыбное филе (по 150 г)	Решётка для гриля + поддон для гриля	2	45–50		45–50*	
Креветки	Решётка для гриля + поддон для гриля	2	50		25	

* Добавить 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	Принадлежность	Уровень	Температура °C	Вид нагрева	Время приготовления мин	Рекомендации
Фрукты	Решётка для гриля	1	150–160	___	35–40	в закрытых банках
Овощи	Решётка для гриля	1	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	Принадлежность	Уровень	Температура °C	Вид нагрева	Время приготовления мин	Рекомендации
Стерилизация	Решётка для гриля	2	100		20–25	Банки для консервирования, бутылочки для детского питания

Сушка продуктов

- Сушка – это способ консервирования, при котором за счёт воздействия сухого жара на продукт теряется до 50% влаги. 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.

Блюдо	**Принадлежность**	**Уровень**	**Температура °C**	**Вид нагрева**	**Время приготовления, часы**	**Рекомендации**
Грибы, ломтиками	Решётка для гриля + пергаментная бумага	2	60		3–4	
Яблоки, кольцами	Решётка для гриля + пергаментная бумага	2	60–70		6–8	
Помидоры, порезанные на восемь частей	Решётка для гриля + пергаментная бумага	2	70		7–8	Для сокращения продолжительности сушки удалите из помидоров семена.
Пряные травы	Решётка для гриля + пергаментная бумага	2	60		1:30–2	например, зелёный лук, петрушка, шалфей

Камень для выпекания

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

Блюдо	Принадлежность	Уровень	Температура °C	Вид нагрева	Время приготовления мин	Рекомендации
Булочки, свежие продукты (по 50 г)	Камень для выпекания	1	250/200*		15–20	
Лепёшки	Камень для выпекания	1	210		20–25	Время приготовления зависит от размера и толщины лепёшек
Фокачча	Камень для выпекания	1	210		20	Добавьте различные ингредиенты, например, зелень, морскую соль, оливки, анчоусы, лук, ветчину, помидоры или сыр.
Хлеб из различных видов муки	Камень для выпекания	1	200		35–45	
Хлеб из кислого теста	Камень для выпекания	1	250/200*		50–60	
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		2–4	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		8–10	

* 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	Принадлежность	Уровень	Температура °C	Вид нагрева	Время приготовления мин	Рекомендации
Куриная грудка	Жаровня	1	200	▭	Обжаривание + 15–20	Используйте термометр для мяса. Не накрывайте крышкой.
Гуляш из говядины	Жаровня	1	220/130*	▭	Обжаривание + 60–90	Обжарьте лук и мясо, дополнительно используя для этого функцию обжаривания. Долить жидкость и переключить на более низкую температуру, готовить в течение 60–90 минут в зависимости от вида мяса. Накрыть крышкой.
Оссобуко	Жаровня	1	220/140*	▭	Обжаривание + 60–90	Обжарьте мясо и овощи, дополнительно используя для этого функцию обжаривания. Долить жидкость и переключить на более низкую температуру, готовить в течение 60–90 минут под закрытой крышкой. Перевернуть куски один раз. Накрыть крышкой.
Огузок	Жаровня	1	220/130*	▭	Обжаривание + 200–220	Обжарить половинки лука, добавить овощи и налить жидкость. Довести бульон до кипения, приправить и положить огузок. Жидкость должна полностью покрывать мясо. Накрыть жаровню крышкой и готовить при 130 °C. Накрыть крышкой.
Рулеты	Жаровня	1	220/120*	▭	Обжаривание + 60–80	Обжаривать рулеты порционно, используя для этого функцию обжаривания. Накрыть крышкой.
Тортилья	Жаровня	1	175	▭	Обжаривание + 10–15	Обжарить все ингредиенты, за исключением яиц, затем выложить сверху яичную массу и готовить, пока тортилья не станет твёрдой. Накрыть крышкой.

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

Блюдо	Принадлежность	Уровень	Температура °C	Вид нагрева	Время приготовления мин	Рекомендации
Крестьянский омлет	Жаровня	1	175		Обжаривание + 10–15	Обжарить все ингредиенты, за исключением яиц, затем выложить сверху яичную массу и готовить, пока омлет не станет твёрдым. Накрыть крышкой.
Кускус	Жаровня	1	220/140*		Обжаривание + 90–120	Обжарить мясо и овощи, долить жидкость и довести до готовности. Накрыть крышкой. Манную крупу для кускуса приготовьте в кастрюле на варочной панели.
Чили кон карне	Жаровня	1	220/130*		Обжаривание + 90	Накрыть крышкой.

* 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

9001140037 (970601)
ru

GAGGENAU