

Gaggenau

ru Руководство пользователя и инструкция по установке

BS47.112, BS48.112

Духовой паровой шкаф

Содержание

РУКОВОДСТВО ПОЛЬЗОВАТЕЛЯ

1	Безопасность	2
2	Во избежание материального ущерба	5
3	Защита окружающей среды и экономия	6
4	Знакомство с прибором	8
5	Аксессуары	13
6	Перед первым использованием	14
7	Стандартное управление	15
8	Функции таймера	17
9	Долговременный таймер	18
10	Функция «Блокировка для безопасности детей»	19
11	Программы автоматического приготовления	19
12	Индивидуальные рецепты	20
13	Термощуп	21
14	Home Connect	24
15	Базовые установки	27
16	Очистка и уход	30
17	Устранение неисправностей	36
18	Утилизация	39
19	У вас все получится!	40
20	Сервисная служба	63
21	Сертификат соответствия	63
22	ИНСТРУКЦИЯ ПО МОНТАЖУ	63
22.1	Общие указания по монтажу	64

1 Безопасность

Соблюдайте следующие указания по технике безопасности.

1.1 Общие указания

- Внимательно прочитайте данное руководство.
- Сохраните инструкцию и информацию о приборе для дальнейшего использования или для передачи следующему владельцу.

- В случае обнаружения повреждений, связанных с транспортировкой, не подключайте прибор.

1.2 Использование по назначению

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

Подключение прибора без штепсельной вилки должен производить только квалифицированный специалист. В случае повреждений из-за неправильного подключения гарантийные обязательства теряют силу.

Используйте прибор только:

- для приготовления блюд и напитков.
- в бытовых условиях и в закрытых помещениях домашних хозяйств.
- на высоте не более 4000 м над уровнем моря.

1.3 Ограничение круга пользователей

Данный прибор может использоваться детьми в возрасте от 8 лет и старше, а также лицами с ограниченными физическими, сенсорными или умственными способностями или с недостатком опыта и/или знаний, если они находятся под присмотром или после получения указаний по безопасному использованию прибора и после того, как они осознали опасности, связанные с неправильным использованием.

Детям запрещено играть с прибором.

Очистку и обслуживание прибора запрещается выполнять детям; это разрешается только детям старше 15 лет под надзором взрослых. Не допускайте детей младше 8 лет к прибору и его сетевому проводу.

1.4 Безопасная эксплуатация

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ – Опасность возгорания!

Легковоспламеняющиеся предметы, хранящиеся в рабочей камере, могут воспламениться.

- ▶ Не храните в рабочей камере легковоспламеняющиеся предметы.
- ▶ Если из прибора поступает дым, выключите его или отключите от электросети и держите дверь закрытой, чтобы погасить возможное пламя.

Случайно упавшие кусочки пищи, капнувший жир или сок от жарения могут вспыхнуть.

- ▶ Перед эксплуатацией удалите грубые загрязнения из рабочей камеры, с поверхности нагревательных элементов и принадлежностей.

Из-за струи воздуха, проникающей в прибор при открывании дверцы, пергаментная бумага может подняться, коснуться нагревательного элемента и вспыхнуть.

- ▶ При предварительном разогреве и во время приготовления обязательно закрепляйте пергаментную бумагу в принадлежностях.
- ▶ Всегда отрезайте подходящий размер бумаги и ставьте на бумагу кастрюлю или форму для выпекания.

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ – Опасность ожога!

Во время работы прибор и его доступные части нагреваются.

- ▶ Соблюдайте осторожность, не прикасайтесь к нагревательным элементам.
- ▶ Не подпускайте детей младше 8 лет к прибору.

Принадлежности или посуда очень горячие.

- ▶ Чтобы извлечь горячую посуду или принадлежности из рабочей камеры, всегда используйте прихватки.

Пары алкоголя могут воспламениться в горячей рабочей камере. Дверца прибора может распахнуться. Из рабочей камеры могут вырваться горячий пар и языки пламени.

- ▶ Добавляйте в блюда только небольшое количество напитков с высоким содержанием спирта.
- ▶ Не нагревайте неразбавленный спирт ($\geq 15\%$ алк.) (например, при добавлении в блюдо).
- ▶ Осторожно откройте дверцу прибора.

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ – Опасность ошпаривания!

В процессе эксплуатации открытые для доступа части прибора сильно нагреваются.

- ▶ Не прикасайтесь к горячим частям прибора.
- ▶ Не подпускайте детей близко к прибору.

Из открытой дверцы прибора может вырваться горячий пар. При определённой температуре он может быть не виден.

- ▶ Осторожно открывайте дверцу прибора.
- ▶ Не подпускайте детей близко к прибору.

При использовании воды в рабочей камере может образоваться горячий водяной пар.

- ▶ Запрещается наливать воду в горячую рабочую камеру.

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ – Опасность травмирования!

Пощарапанное стекло дверцы прибора может треснуть.

- ▶ Не используйте агрессивные абразивные чистящие средства или острые металлические скребки для очистки стекла дверцы духового шкафа, так как они могут поцарапать поверхность.

Прибор и его доступные части могут иметь острые края.

- ▶ Соблюдайте осторожность при использовании и очистке.
- ▶ По возможности используйте защитные перчатки.

Петли дверцы прибора подвижны при открывании и закрывании дверцы, вы можете защемить себе пальцы.

- ▶ Не дотрагивайтесь до участка, где находятся петли.

Свет светодиодных ламп очень яркий и может травмировать глаза (Группа риска 1).

- ▶ Не смотрите прямо на включенные светодиодные лампы более 100 секунд подряд.

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ – Опасность поражения электрическим током!

При неквалифицированном ремонте прибор может стать источником опасности.

- ▶ Ремонтировать прибор разрешается только квалифицированным специалистам.
- ▶ Для ремонта прибора можно использовать только оригинальные запчасти.
- ▶ В случае повреждения сетевого кабеля данного прибора его необходимо заменить специальным соединительным кабелем, который можно приобрести у производителя изготовителя или через его сервисную службу.

Поврежденная изоляция сетевого кабеля является источником опасности.

- ▶ Ни в коем случае не допускайте контакта сетевого кабеля с горячими частями прибора или с источниками тепла.
- ▶ Ни в коем случае не допускайте контакта сетевого кабеля с острыми концами или кромками.
- ▶ Запрещается перегибать, заземлять или переоборудовать сетевой кабель.

Проникшая в прибор влага может стать причиной поражения током.

- ▶ Не используйте для очистки прибора пароочистители или очистители высокого давления.

Поврежденный прибор или поврежденный сетевой кабель являются источником опасности.

- ▶ Категорически запрещается эксплуатировать поврежденный прибор.
- ▶ Запрещается тянуть за сетевой кабель, чтобы отсоединить прибор от сети электропитания. Вынимайте из розетки вилку сетевого кабеля.
- ▶ В случае повреждения прибора или сетевого кабеля немедленно выньте вилку сетевого кабеля из розетки или отключите предохранитель в блоке предохранителей и закройте водопроводный кран.
- ▶ Обратитесь в сервисную службу.
→ Страница 63

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ – Опасность удушья!

Дети могут завернуться в упаковочный материал или надеть его себе на голову и задохнуться.

- ▶ Не подпускайте детей к упаковочному материалу.
- ▶ Не позволяйте детям играть с упаковочным материалом.

Дети могут вдохнуть или проглотить мелкие детали, в результате чего задохнуться.

- ▶ Не подпускайте детей к мелким деталям.
- ▶ Не позволяйте детям играть с мелкими деталями.

1.5 Пар

При использовании функции приготовления на пару соблюдайте эти указания.

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ – Опасность ошпаривания!

Горячий пар образуется в рабочей камере.

- ▶ Во время приготовления пищи с паром не суйте руки в рабочую камеру.

Будьте осторожны при вынимании из духовки принадлежностей с горячей жидкостью: жидкость может выплеснуться.

- ▶ Вынимая горячие принадлежности, используйте прихватки.

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ – Опасность ожога!

Во время работы может вырваться горячий пар.

- ▶ Не прикасайтесь к вентиляционным отверстиям.
- ▶ Не подпускайте детей близко к прибору.

1.6 Термощуп

Соблюдайте данные указания по технике безопасности при эксплуатации термощупа.

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ – Опасность поражения электрическим током!

При использовании неподходящего термощупа изоляция прибора может быть повреждена вследствие теплового воздействия.

- ▶ Используйте только термощупы, предназначенные для данного прибора.

1.7 Очистка

Соблюдайте данные указания по технике безопасности при очистке прибора.

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ – Опасность химического ожога!

Чистящий раствор может стать причиной химического ожога полости рта, глотки, глаз и кожи.

- ▶ Соблюдайте указания по технике безопасности на упаковке картриджа для очистки.
- ▶ Чистящий раствор нельзя употреблять в пищу.
- ▶ Не допускается контакт чистящего раствора с продуктами питания.
- ▶ Промойте резервуар для воды в посудомоечной машине перед последующим использованием прибора.

- ▶ Утилизируйте пустой картридж для очистки вместе с бытовым мусором в соответствии с региональными предписаниями.

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ – Опасность ошпаривания!

Таблетки для удаления накипи могут стать причиной химического ожога полости рта, глотки, глаз и кожи.

- ▶ Соблюдайте указания по технике безопасности на упаковке таблеток для удаления накипи.
- ▶ Избегайте контакта таблеток для удаления накипи с кожей.
- ▶ Храните таблетки для удаления накипи в месте, не доступном для детей.

Средство для удаления накипи может стать причиной химического ожога полости рта, глотки, глаз и кожи.

- ▶ Избегайте контакта средства для удаления накипи с кожей.
- ▶ Храните средство для удаления накипи в месте, не доступном для детей.
- ▶ Не глотайте средство для удаления накипи.
- ▶ Не допускайте контакта средства для удаления накипи с продуктами питания.
- ▶ Перед следующим использованием прибора тщательно вымойте резервуар для воды вручную или в посудомоечной машине.

2 Во избежание материального ущерба

2.1 Общая информация

ВНИМАНИЕ!

Излишняя аккумуляция тепла может привести к повреждению прибора.

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

Хлорированная водопроводная вода (> 40 мг/л) может повредить прибор.

- ▶ Используйте негазированную минеральную воду с низким содержанием хлора.
- ▶ Запросите информацию о качестве водопроводной воды в вашей водоснабжающей организации.

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

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

Алюминиевая фольга может вызвать изменение цвета стекла дверцы.

- ▶ Убедитесь, что алюминиевая фольга не соприкасается со стеклом дверцы.

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

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

Влага, скопившаяся в рабочей камере в течение длительного времени, может стать причиной появления ржавчины.

- ▶ Не держите влажные продукты в закрытой рабочей камере в течение длительного времени.
- ▶ Не используйте рабочую камеру для хранения продуктов.

Ржавеющие материалы могут вызвать коррозию в рабочей камере.

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

Не оригинальные мелкие детали могут повредить прибор.

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

Высокая температура может повредить лоток из нержавеющей стали.

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

Охлаждение прибора с открытой дверцей со временем вызывает повреждение поверхности примыкающей к прибору мебели.

- ▶ После режима эксплуатации при высокой температуре дайте рабочей камере остыть с закрытой дверцей.
- ▶ Запрещается фиксировать дверцу прибора в открытом состоянии каким-либо предметом.
- ▶ Оставляйте рабочую камеру открытой для высыхания только после режима работы с большим количеством влаги.

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

- ▶ Следите за тем, чтобы уплотнителя дверцы всегда оставался чистым.
- ▶ Не используйте прибор, если уплотнитель повреждён или отсутствует.

Сидеть на дверце прибора или облокачиваться на неё запрещается, так как дверца при этом повреждается.

- ▶ Запрещается вставать на дверцу прибора, садиться, держаться или опираться на неё.
- ▶ Не ставьте посуду и принадлежности на дверцу прибора.

2.2 Пар

ВНИМАНИЕ!

Стекающие жидкости могут повредить рабочую камеру.

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

Формы из силикона не подходят для комбинированного режима с паром.

- ▶ Посуда должна быть устойчивой к воздействию высоких температур и пара.

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

- ▶ Не используйте посуду со следами коррозии. Попадание раствора для удаления накипи на панель управления или другие легко повреждаемые поверхности приводит к их повреждению.
- ▶ Сразу смойте раствор для удаления накипи водой.

2.3 Термощуп

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ – Опасность поражения электрическим током!

При использовании неподходящего термощупа изоляция прибора может быть повреждена вследствие теплового воздействия.

- ▶ Используйте только термощупы, предназначенные для данного прибора.

ВНИМАНИЕ!

Температура выше 250 °C может стать причиной повреждения термощупа.

- ▶ При использовании термощупа следите за тем, чтобы максимальная температура не превышала 230 °C.

Не допускайте повреждения кабеля термощупа дверцей прибора.

- ▶ Не допускайте заземления кабеля термощупа в дверце прибора.

Жар от нагревательного элемента гриля может стать причиной повреждения термощупа.

- ▶ Убедитесь, что расстояние между нагревательным элементом гриля и термощупом или кабелем термощупа составляет несколько сантиметров. При этом учтите, что в процессе приготовления мясо может «подняться».

Влага может стать причиной повреждения термощупа.

- ▶ Не мойте термощуп в посудомоечной машине.

2.4 Очистка

ВНИМАНИЕ!

Накипь может повредить прибор.

- ▶ Регулярно очищайте прибор от накипи.

Применение неподходящего средства для удаления накипи может привести к повреждению прибора.

- ▶ Используйте только рекомендованные таблетки для удаления накипи.

При неправильном уходе за прибором в рабочей камере может возникнуть коррозия.

- ▶ Соблюдайте инструкции по уходу и очистке прибора.

→ "Очистка и уход", Страница 30

- ▶ Очищайте рабочую камеру сразу после остывания после каждого использования прибора.
- ▶ После очистки просушите рабочую камеру с помощью программы сушки → Страница 34.

Таблетка для удаления накипи может стать причиной повреждения рабочей камеры.

- ▶ Используйте таблетки для удаления накипи только с программой удаления накипи.
- ▶ Вложите таблетку для удаления накипи в резервуар для воды.
- ▶ Ни в коем случае не кладите таблетки для удаления накипи в рабочую камеру и не нагревайте их в рабочей камере.

Высокая температура может стать причиной плавления картриджа для очистки и повреждения рабочей камеры.

- ▶ Используйте картриджи для очистки только для программы очистки.
- ▶ Ни в коем случае не кладите картриджи для очистки в горячую рабочую камеру и не нагревайте их в рабочей камере.

Высокая температура может стать причиной повреждения картриджа для очистки.

- ▶ Никогда не нагревайте прибор при установленном картридже для очистки.

Высокая температура может стать причиной повреждения резервуара для воды.

- ▶ Не сушите резервуар для воды в горячей рабочей камере.

3 Защита окружающей среды и экономия

3.1 Утилизация упаковки

Упаковочные материалы экологически безопасны и могут использоваться повторно.

- ▶ Утилизируйте отдельные части, предварительно рассортировав их.

3.2 Как сэкономить электроэнергию

При соблюдении этих указаний прибор будет расходовать меньше электроэнергии.

При приготовлении на пару готовьте на нескольких уровнях одновременно.

- На пару можно готовить различные блюда одновременно без передачи вкуса. При блюдах с различным временем приготовления сначала поставьте блюдо с самым длительным временем приготовления.

Готовьте несколько блюд одно за другим или одновременно.

- Рабочая камера уже разогрета после первого приготовления, за счет чего уменьшается время приготовления второго блюда.

При длительном времени приготовления блюда выключайте прибор за 10 минут до завершения приготовления.

- Остаточного тепла достаточно, чтобы довести блюдо до готовности.

Используйте темные эмалированные или покрытые черным лаком формы для выпекания.

- Они особенно хорошо поглощают тепло.

Во время приготовления старайтесь реже открывать дверцу прибора.

- Так лучше сохраняется температура в рабочей камере и не требуется дополнительная энергия на поддержание температуры прибора.

Неиспользуемые принадлежности необходимо убирать из рабочей камеры.

- Избыточное количество принадлежностей увеличивает энергопотребление при нагревании.

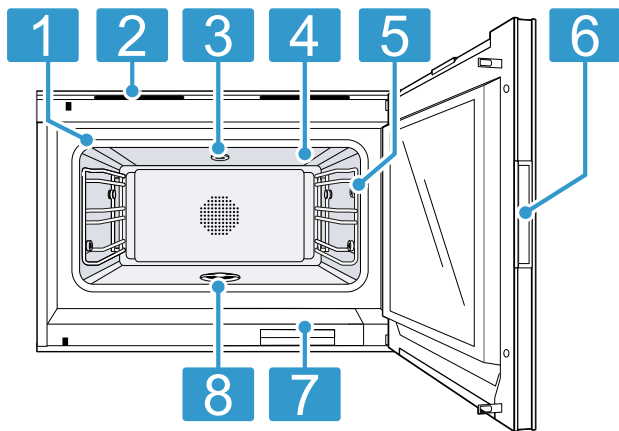
Продукты глубокой заморозки следует размораживать перед приготовлением.

- Таким образом энергия не будет расходоваться на размораживание.

4 Знакомство с прибором

4.1 Прибор

Здесь приведен обзор составных частей прибора.



1	Уплотнитель дверцы
2	Вентиляционные прорези
3	Разъем для картриджа для очистки
4	Стеклокерамическая поверхность гриля
5	Гнездо для термощупа → Страница 21
6	Ручка дверцы
7	Резервуар для воды для программы удаления накипи
8	Сетчатый фильтр

Рабочая камера

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

ВНИМАНИЕ!

Аккумуляция тепла может привести к повреждению прибора.

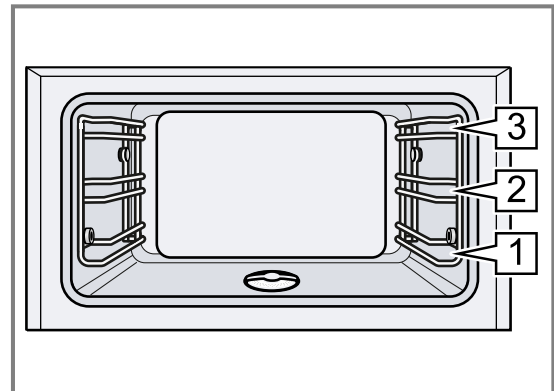
- ▶ Следите за тем, чтобы дно рабочей камеры всегда оставалось свободным.
- ▶ Не ставьте посуду непосредственно на дно рабочей камеры.
- ▶ Не накрывайте дно рабочей камеры фольгой.
- ▶ Всегда ставьте посуду на решетку или в лоток с отверстиями.

Принадлежности могут опрокинуться.

- ▶ Не устанавливайте принадлежности между уровнями установки противня.

При выборе режимов приготовления с паром, размораживания, брожения и подогрева можно одновременно использовать до трех уровней установки. Выпекайте всегда на одном уровне. Используйте для этого уровень 2 или, при высоких формах для выпека-

ния, – уровень 1. Для очень маленьких хлебобулочных изделий можно также использовать два уровня, например, уровень 1 и уровень 3.



Резервуар для воды для программы удаления накипи

Прибор имеет резервуар для воды максимальной емкостью 1,7 литра.

Если вы откроете дверцу прибора, то увидите резервуар для воды для программы удаления накипи → Страница 34. Вы можете снять крышку для очистки.

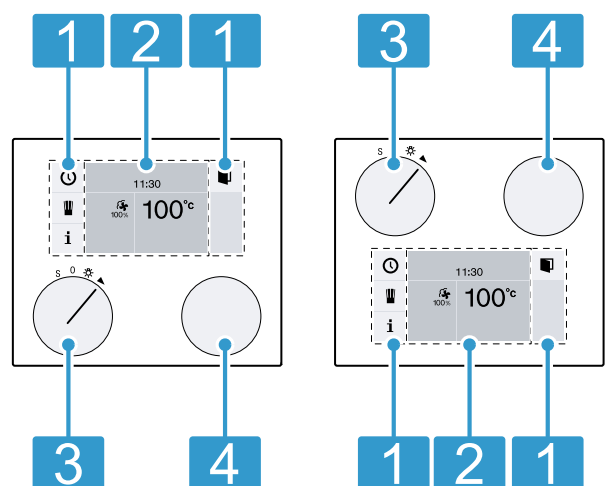
Элементы управления

Настроить все функции прибора и получить информацию о его рабочем состоянии можно через панель управления.

В зависимости от типа прибора отдельные детали на рисунке могут отличаться, например, по цвету и форме.

В зависимости от варианта прибора переключатель выбора функций и поворотный переключатель могут находиться сверху или снизу дисплея.

Управление идентично для всех типов приборов.



- | | | |
|---|-----------------------|--|
| 1 | Сенсорные поля | Эти зоны реагируют на прикосновение. Чтобы выбрать ту или иную функцию, прикоснитесь к соответствующему символу. |
|---|-----------------------|--|

2	Дисплей	На дисплее отображаются текущие установки и опции для выбора.
3	Переключатель выбора функций	С помощью переключателя выбора функций можно выбрать вид нагрева, функцию очистки и базовые установки.
4	Поворотный переключатель	С помощью поворотного переключателя можно выбрать температуру и изменить различные установки.

Символы

Символы предназначены для включения и выключения различных функций, а также для навигации по меню.

Символ	Функция
	Старт
	Стоп
	Пауза или конец
	Отмена
	Удаление
	Подтверждение или сохранение установок
	Стрелка выбора
	Открывание дверцы прибора
	Запрос дополнительной информации
	Вызов важной информации и выполнения важных действий
	Быстрый нагрев с индикатором состояния
	Вызов программ автоматического приготовления или индивидуальных рецептов
	Регистрация меню
	Редактирование установок
	Ввод названий
	Удаление букв
	Функция «Блокировка для безопасности детей»

Символ	Функция
	Вызов меню таймера
	Вызов долговременного таймера
	Демонстрационный режим
	Термощуп → <i>Страница 21</i>
	Включение увлажнения
	Выключение увлажнения
	Запуск конденсации пара
	Остановка конденсации пара
	Подключение к сети (Home Connect)

Цвет

Различные цвета служат в качестве указаний для пользователя при установке различных параметров.

оранжевый	<ul style="list-style-type: none"> ■ Первоначальные установки ■ Основные функции
синий	<ul style="list-style-type: none"> ■ Базовые установки ■ Очистка
белый	Устанавливаемые значения

Форма отображения

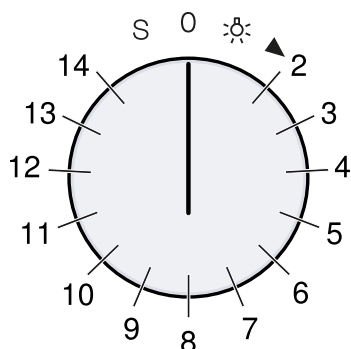
Представление символов, значений и дисплея в целом может различаться в зависимости от ситуации.






Увеличенный масштаб	Прибор отображает установку, изменяемую в данный момент, в увеличенном виде. Текущая продолжительность отображается в увеличенном виде незадолго до ее истечения, например на таймере.
---------------------	--

Сокращение объема информации на дисплее	По истечении некоторого времени прибор сокращает объем информации на дисплее и показывает только самое важное. Эта функция задана по умолчанию. Вы можете изменить ее в базовых установках.
---	---










Положение переключателя выбора функций

Переключатель выбора функций предназначен для выбора функций и видов нагрева.






Положение	Функция/вид нагрева	Температура	Использование
0	Нулевое положение		
☀	Освещение		Включение освещения рабочей камеры Доступ к другим функциям, например к программам автоматического приготовления, индивидуальным рецептам, дистанционному запуску через Home Connect
2	 Горячий воздух + влажность 100 %	30–230 °C Рекомендуемая температура 100 °C	Приготовление на пару при 70–100 °C: для овощей, рыбы и гарниров Блюда полностью окутываются паром. Комбинированный режим при 120–230 °C: для слоеного теста, хлеба и булочек Прибор комбинирует горячий воздух и пар.
3	 Горячий воздух + влажность 80 %	30–230 °C Рекомендуемая температура 170 °C	Комбинированный режим: для слоеного теста, мяса и птицы Прибор комбинирует горячий воздух и пар.
4	 Горячий воздух + влажность 60 %	30–230 °C Рекомендуемая температура 170 °C	Комбинированный режим: для дрожжевого теста и хлеба Прибор комбинирует горячий воздух и пар.
5	 Горячий воздух + влажность 30 % ¹	30–230 °C Рекомендуемая температура 170 °C	Приготовление с использованием собственной влаги: для выпечки При использовании данной установки прибор не создает пар. Выходящая из продуктов влага остается в рабочей камере и препятствует пересыханию блюда.
6	 Горячий воздух + влажность 0 %	30–230 °C Рекомендуемая температура 170 °C	Горячий воздух: для пирогов, печенья и запеканок Вентилятор, установленный в задней стенке, равномерно распределяет жар по всей рабочей камере.

¹ Вид нагрева, которому присвоен класс энергоэффективности в соответствии с EN60350-1.


Положение	Функция/вид нагрева	Температура	Использование
7	 Приготовление при низкой температуре	30–90 °C Рекомендуемая температура 70 °C	Приготовление мяса при низкой температуре Медленное бережное приготовление для особенно нежных продуктов
8	 Приготовление по технологии су-вид	50–95 °C Рекомендуемая температура 60 °C	Приготовление «в вакууме» при низкой температуре от 50 до 95 °C и при 100 % уровне пара: подходит для приготовления мяса, рыбы, овощей и десертов Продукт помещается в специальный жаропрочный пакет для вакуумного приготовления и герметично запаивается. Питательные и ароматические вещества сохраняются благодаря защитной оболочке.
9	 Гриль по всей площади, уровень 1 + влажность	30–230 °C Рекомендуемая температура 170 °C	Гриль с использованием влаги: для запеканок и гратенов
10	 Гриль по всей площади, уровень 2 + влажность	30–230 °C Рекомендуемая температура 170 °C	Гриль с использованием влаги: для фаршированных овощей Мощность гриля увеличена.
11	 Гриль + конвекция	30–230 °C Рекомендуемая температура 230 °C	При запекании установите температуру 230 °C в конце приготовления. Для приготовления на гриле овощей и креветок на шпаяках при 180 °C.
12	 Приготовление опары	30–50 °C Рекомендуемая температура 38 °C	Подъем теста: для дрожжевого теста и теста на закваске Тесто подходит значительно быстрее, чем при комнатной температуре. Прибор комбинирует горячий воздух и пар, благодаря чему поверхность теста не высыхает. Оптимальная температура для дрожжевого теста составляет 38 °C.
13	 Размораживание	40–60 °C Рекомендуемая температура 45 °C	Для овощей, фруктов, мяса и рыбы Благодаря влаге прибор бережно распределяет тепло внутри продуктов. Продукты не пересыхают и не деформируются.
14	 Режим подогрева	60–180 °C Рекомендуемая температура 120 °C	Для готовых блюд и хлебобулочных изделий Для бережного разогревания готовых блюд. Направленный пар не высушивает блюдо. Подогрев порционных блюд при 120 °C, хлебобулочных изделий при 180 °C.
S	 Базовые установки		Индивидуальная установка параметров прибора с помощью базовых установок → Страница 27


¹ Вид нагрева, которому присвоен класс энергоэффективности в соответствии с EN60350-1.

Положение	Функция/вид нагрева	Температура	Использование
S	 Программа очистки		Удаление сильных загрязнений в рабочей камере с помощью программы очистки → <i>Страница 32</i>
S	 Программа сушки		Быстрая просушка рабочей камеры с помощью программы сушки → <i>Страница 34</i> , например, после очистки
S	 Программа удаления накипи		Удаление известковых отложений в приборе с помощью программы удаления накипи → <i>Страница 34</i>

¹ Вид нагрева, которому присвоен класс энергоэффективности в соответствии с EN60350-1.

4.2 Автом. открывание дверцы

Нажмите  дверца прибора откроется. Полностью откройте дверцу прибора с помощью боковой утопленной ручки.

Чтобы открыть дверцу прибора при активной функции блокировки для безопасности детей, нажмите и удерживайте  в течение нескольких секунд.

При отключении электроэнергии автоматическое открывание дверцы не работает. Вы можете открыть дверцу вручную с помощью боковой утопленной ручки.

4.3 В режиме ожидания

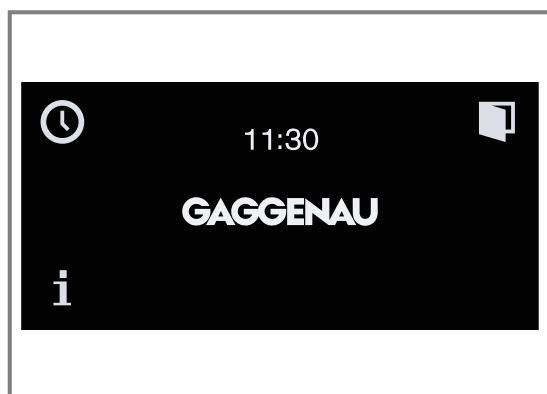
Прибор находится в режиме ожидания, если не выбрана ни одна функция или активирована функция блокировки для безопасности детей. Если в течение длительного времени никакие установки не выполняются, на дисплее появляется индикация режима ожидания.

Для режима ожидания предусмотрена различная индикация. По GAGGENAU умолчанию задано отображение логотипа и времени суток.

В режиме ожидания яркость панели управления снижена. Яркость индикации зависит от вертикального угла зрения. Вы можете изменить индикацию → *Страница 27* и яркость в базовых установках.

Если в базовых установках для индикации режима ожидания выбрана опция «Выкл», для выхода из режима ожидания необходимо повернуть переключатель выбора функций.


Подсветка рабочей камеры гаснет через некоторое время после открывания дверцы.



4.4 Дополнительная информация

Нажмите на **i** для отображения дополнительной информации, например, информации по выбранному виду нагрева или текущей температуры рабочей камеры.

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

При необходимости выполнения важных действий и обозначения важной информации прибор использует символ **i**[®]. Важная информация, касающаяся безопасности и рабочего режима, иногда появляется автоматически. Эти сообщения автоматически исчезают через несколько секунд или должны быть подтверждены с помощью .

При наличии сообщений для Home Connect вместе с символом **i**[®] отображается статус Home Connect.

4.5 Охлаждающий вентилятор

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

После вынимания блюда держите дверцу закрытой до полного остывания. Никогда не оставляйте дверцу прибора приоткрытой, так как это может вызвать повреждение соседней кухонной мебели. Охлаждающий вентилятор продолжает работать некоторое время после отключения и затем автоматически выключается.

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

4.6 Просушка рабочей камеры

После использования функции обдува паром в рабочей камере остается влага. Охлаждающий вентилятор и вентилятор в задней части рабочей камеры работают некоторое время после выключения прибора, а затем автоматически отключаются.

Просушка рабочей камеры может занять до 95 минут. Во время просушки рабочей камеры дверца прибора должна быть закрыта.

4.7 Защитное отключение

Для обеспечения вашей безопасности прибор оснащен функцией защитного отключения. Прибор отключает любой процесс нагрева по истечении 12 часов,

если за это время не осуществляется никакое управление. На дисплее появляется соответствующее сообщение.

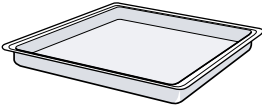
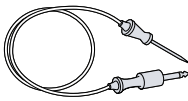
При программировании прибора с помощью долговременного таймера функция защитного отключения не используется.

5 Аксессуары

Используйте оригинальные аксессуары. Они адаптированы к данному прибору.

Заметка: При чрезмерном нагреве возможна деформация принадлежностей. Деформация не оказывает влияния на функционирование. После охлаждения аксессуаров деформация устраняется.

В зависимости от типа прибора комплектующие могут различаться.

Принадлежности		Использование
Решетка		<ul style="list-style-type: none"> Посуда Форма для выпечки Формы для запеканки Жаркое
Лоток из нержавеющей стали, без отверстий		<ul style="list-style-type: none"> Приготовление риса Приготовление бобовых Приготовление круп Выпекание пирогов на противне Сбор капающей жидкости при приготовлении на пару
Лоток из нержавеющей стали, с отверстиями		<ul style="list-style-type: none"> Приготовление овощей на пару Приготовление рыбы на пару Выжимание сока из ягод Размораживание
Набор с 4 картриджами для очистки		Очистите рабочую камеру с помощью программы очистки → <i>Страница 32</i>
Термощуп		Термощуп → <i>Страница 21</i> для точного определения степени готовности блюд: <ul style="list-style-type: none"> Мясо Рыба Птица Хлеб

5.1 Дополнительные принадлежности

Дополнительные принадлежности можно приобрести через сервисную службу или через интернет-магазин. Полный перечень специальных принадлежностей к прибору вы найдёте в наших рекламных проспектах или в интернете:

www.gaggenau.com

Принадлежности относятся к конкретным приборам. Поэтому при покупке всегда указывайте точное обозначение (номер E) вашего прибора.

Информацию о том, какие принадлежности предлагаются для вашего прибора, вы можете найти в онлайн-магазине или запросить в сервисной службе.

Другие принадлежности	Номер для заказа
Трехуровневые направляющие с полным выдвижением	BA010301
Лоток из нержавеющей стали, без отверстий	BA02036.

Другие принадлежности	Номер для заказа
Лоток из нержавеющей стали, с отверстиями	BA020370
Лоток с антипригарным покрытием, без отверстий	BA02038.
Лоток с антипригарным покрытием	BA020390
Решетка для гриля с опорой	BA030300
Набор с 4 картриджами для очистки	CLS10040
Набор из 4 таблеток для удаления накипи	17002490
GN-адаптер, для использования с паровыми секциями GN и жаровнями	GN010330

Другие принадлежности	Номер для заказа
Лоток из нержавеющей стали, GN 1/3, без отверстий, глубина 40 мм, объем 1,5 л	GN114130
Лоток из нержавеющей стали, GN 2/3, без отверстий, глубина 40 мм, объем 3 л	GN114230
Лоток из нержавеющей стали, GN 1/3, с отверстиями, глубина 40 мм, объем 1,5 л	GN124130
Лоток из нержавеющей стали, GN 2/3, с отверстиями, глубина 40 мм, объем 3 л	GN124230
Жаровня из литого алюминия	GN340230
Стекланный поддон	BA046117

5.2 Функция фиксации

Функция фиксации препятствует опрокидыванию принадлежностей при выдвигании.

Принадлежности не опрокинутся, даже если их выдвинуть из духового шкафа примерно наполовину до фиксации. Защита от опрокидывания работает только, если принадлежности правильно задвинуты в рабочую камеру.

5.3 Установка принадлежностей в рабочую камеру

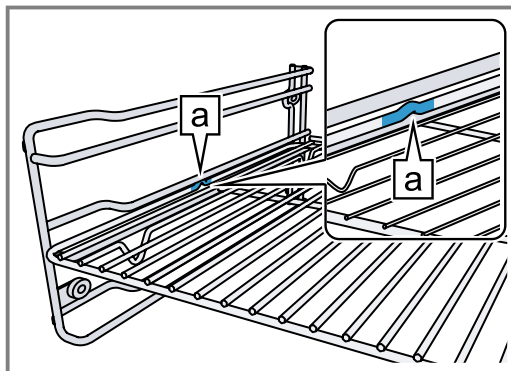
Решетка и лоток с отверстиями оснащены функцией фиксации. Чтобы защита от опрокидывания функционировала, следите за правильностью установки решетки и лотка с отверстиями в рабочую камеру.

ВНИМАНИЕ!

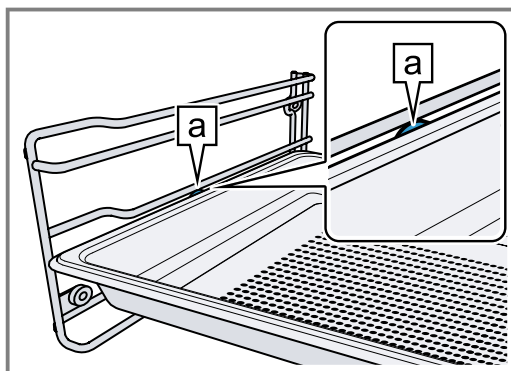
Принадлежности могут опрокинуться.

- ▶ Не устанавливайте принадлежности между уровнями установки противня.

1. При установке решетки убедитесь, что фиксирующий выступ [a] обращен вверх.



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



Заметка: Для полного выдвигания немного приподнимите принадлежности.

Выньте из рабочей камеры принадлежности, которые не будут использоваться в данном режиме.

6 Перед первым использованием

Очистите прибор и аксессуары.

6.1 Первый ввод в эксплуатацию

Перед началом эксплуатации прибора необходимо выполнить установки для первого ввода в эксплуатацию.

Заранее ознакомьтесь с указаниями по безопасности → Страница 2.

Прибор должен быть установлен и подключен.

После подключения к электросети на дисплее прим. на 30 секунд появляется логотип GAGGENAU, а затем меню «Первый ввод в эксплуатацию». После этого можно выполнить установки прибора для первого ввода в эксплуатацию.

Меню «Первый ввод в эксплуатацию» появляется только при первом включении после подключения к электросети или, если прибор был обесточен в течение нескольких дней.

Все установки можно изменять в разделе Базовые установки → Страница 27.

Установка языка

Требование: На дисплее отображается заданный язык.

1. Выберите требуемый язык дисплея с помощью поворотного переключателя.
2. Нажмите ✓ для подтверждения.

Установка формата времени суток

Требование: На дисплее отображаются возможные форматы 24h и AM/PM. 24h По умолчанию задано.

1. Выберите требуемый формат с помощью поворотного переключателя.
2. Нажмите ✓ для подтверждения.

Установка времени суток

Требование: На дисплее отображается время суток.

1. Выберите требуемое время суток с помощью поворотного переключателя.
2. Нажмите ✓ для подтверждения.

Установка формата даты

Требование: На дисплее отображаются возможные форматы D.M.Y, D/M/Y и M/D/Y. D.M.Y По умолчанию задано.

1. Выберите требуемый формат с помощью поворотного переключателя.
2. Нажмите ✓ для подтверждения.

Установка даты

Требование: На дисплее отображается заданная дата. Установка дня уже активна.

1. Выберите требуемый день с помощью поворотного переключателя.
2. Для перехода к установке месяца нажмите >.
3. Выберите требуемый месяц с помощью поворотного переключателя.
4. Для перехода к установке года нажмите >.
5. Выберите требуемый год с помощью поворотного переключателя.
6. Нажмите ✓ для подтверждения.

Установка единицы измерения температуры

Требование: На дисплее отображаются возможные единицы измерения °C и °F. По умолчанию °C задана единица измерения.

1. Выберите требуемую единицу измерения с помощью поворотного переключателя.
2. Нажмите ✓ для подтверждения.

Завершение процедуры первого ввода в эксплуатацию

Требование: На дисплее отображается «Первый ввод в эксплуатацию завершён».

- ▶ Нажмите ✓.
- ✓ Прибор переходит в режим ожидания.
- ✓ На дисплее появляется индикация режима ожидания.
- ✓ Прибор готов к работе.

Очистка стекла дверцы

Заметка: Для обеспечения герметичности уплотнитель дверцы смазывается на заводе специальной смазкой. Остатки смазки могут остаться на стекле дверцы.

- ▶ Перед первым использованием необходимо очистить стекло дверцы с помощью средства для очистки стекол и мягкой салфетки для окон или салфетки из микроволокна. Не используйте скребок для стеклянных поверхностей.

Очистка принадлежностей

- ▶ Перед первым использованием тщательно очистите принадлежности горячим мыльным раствором и вытрите салфеткой из мягкой ткани.

Нагревание прибора

1. Убедитесь, что в рабочей камере не находятся остатки упаковки.
2. Извлеките принадлежности из прибора.
3. Чтобы устранить запах нового прибора, нагрейте пустой закрытый прибор. Идеальным вариантом будет нагревание прибора при 80% и температуре 200 °C в течение одного часа.

7 Стандартное управление

7.1 Активация прибора

1. Для выхода из режима ожидания откройте дверцу прибора, поверните переключатель выбора функций или прикоснитесь к любому сенсорному полю.
2. Установите требуемую функцию.

Заметка: Прибор автоматически промывается перед приготовлением пищи, если он не был в эксплуатации больше 100 часов.

Прибор автоматически промывается после каждого приготовления пищи.

7.2 Открывание дверцы прибора

1. Нажмите
- ✓ Дверца прибора открывается.
2. Полностью откройте дверцу прибора с помощью боковой утопленной ручки. Чтобы открыть дверцу прибора при активированной функции блокировки для безопасности детей, нажмите и удерживайте в течение нескольких секунд.

7.3 Включение прибора

1. Установите требуемый вид нагрева с помощью поворотного переключателя.
 - ✓ На дисплее отображается выбранный вид нагрева и рекомендуемая температура.
2. При необходимости установите требуемую температуру с помощью поворотного переключателя.
 - ✓ На дисплее появляется символ нагрева
 - ✓ Столбиковая диаграмма отражает ход процесса нагрева.
 - ✓ При достижении прибором заданной температуры раздается звуковой сигнал и гаснет символ нагрева .

Заметка: При выборе другого вида нагрева заданная температура сохраняется. Рекомендуемая температура появляется на дисплее только после включения.

7.4 Выключение прибора




- ▶ Поверните переключатель выбора функций на 0.

В зависимости от вида нагрева может быть слышен характерный шум автоматического процесса промывки.


7.5 Увлажнение

При увлажнении прибор целенаправленно подает пар в рабочую камеру. Благодаря этому вы можете выпекать хлеб и булочки при необходимом уровне влажности. Изделия из дрожжевого теста приобретают гладкую, блестящую корочку.

Увлажнение работает только при следующих видах нагрева:

- Горячий воздух + влажность 30 % 
- Горячий воздух + влажность 0 % 
- Гриль + конвекция 

Включение увлажнения

- ▶ Нажмите 
- ✓ Через некоторое время пар начинает подаваться в рабочую камеру.
- ✓ Продолжительность увлажнения составляет прим. 5 минут.

Выключение увлажнения

- ▶ Нажмите 







7.6 Конденсация пара

Для конденсации пара прибор подает в рабочую камеру холодную воду. Пар конденсируется на стенке рабочей камеры, и рабочая камера охлаждается. Если после конденсации пара открыть дверцу прибора, наружу выйдет совсем немного пара.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ – Опасность ошпаривания!


С дверцы прибора может капать горячая вода!
▶ Дождитесь, пока вода на дверце прибора остынет.

Функция конденсации пара работает только при следующих видах нагрева и при температуре рабочей камеры ниже 130 °C:

- Горячий воздух + влажность 100 % 
- Горячий воздух + влажность 80 % 
- Горячий воздух + влажность 60 % 
- Гриль по всей площади, уровень 1 + влажность 
- Гриль по всей площади, уровень 2 + влажность 
- Приготовление по технологии су-вид 

После выключения прибора конденсация пара доступна в течение короткого времени. При завершении программы автоматического приготовления → *Страница 19* или запрограммированного таймера (время приготовления → *Страница 17*) прибор автоматически выполняет конденсацию пара в конце программы.

Запуск конденсации пара

- ▶ Нажмите .
Процесс конденсации пара занимает прим. 25 секунд.
Во время конденсации пара нагрев отключен.

Досрочное отключение конденсации пара

- ▶ Откройте дверцу прибора или нажмите .

7.7 После каждого использования

После каждой готовки с использованием пара просушивайте рабочую камеру, чтобы влага не оставалась в приборе и не возникали неприятные запахи.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ – Опасность ошпаривания!

Из открытой дверцы прибора может вырваться горячий пар. При определённой температуре он может быть не виден.

- ▶ Осторожно открывайте дверцу прибора.
- ▶ Не подпускайте детей близко к прибору.

Сушка рабочей камеры

Заметка: После выключения прибора охлаждающий вентилятор и вентилятор в задней части рабочей камеры работают некоторое время, а затем автоматически отключаются. Сушка рабочей камеры может занимать до 95 минут.

1. Во время сушки рабочей камеры держите дверцу прибора закрытой.
2. После остывания прибора удалите остатки пищи и загрязнения из рабочей камеры.
Позднее удалить пригоревшие остатки пищи и загрязнения будет значительно труднее.
3. При необходимости можно быстро просушить рабочую камеру с помощью программы сушки. Программа сушки → *Страница 34*
4. Остывшую рабочую камеру протрите мягкой тканью.
5. Насухо вытрите конденсат (при наличии) на мебели и ручках.

7.8 Включение прибора после аварийного отключения


Требование: При длительной эксплуатации возможно выключение прибора с помощью функции аварийного отключения → *Страница 12*.





1. Поверните переключатель выбора функций на 0.
2. Продолжайте эксплуатацию прибора.

8 Функции таймера

В вашем приборе предусмотрены различные функции таймера, с помощью которых можно управлять работой прибора.

8.1 Обзор функций таймера


Выбор функции таймера осуществляется с помощью .

Функция таймера	Применение
	Таймер
	Время приготовления ¹
	Окончание времени приготовления ¹
	Секундомер

¹ Недоступно в режиме ожидания

8.2 Вызов меню таймера

Заметка: Меню таймера можно вызвать в любом режиме работы. Меню таймера недоступно, если переключатель выбора функций в базовых установках повернут на S.

- ▶ Нажмите .
- ✓ На дисплее отображается меню таймера.

8.3 Выход из меню таймера






- ▶ Нажмите X.
- ✓ Меню таймера закрывается.
- ✓ Несохранившиеся установки сбрасываются.

Заметка: Вы можете выйти из меню таймера в любой момент.





8.4 Таймер

Таймер работает независимо от других установок прибора. Максимальное время таймера ограничено 90 минутами.

Установка таймера



1. Нажмите .
- ✓ На дисплее отображается функция «Таймер» .
2. Установите требуемую продолжительность с помощью поворотного переключателя.
3. Запустите программу нажатием .
- ✓ Меню таймера закрывается.
- ✓ Начинается отсчет времени.
- ✓ На дисплее отображается  и отсчитываемое время.
- ✓ По истечении заданного времени раздается звуковой сигнал.
4. Нажмите .
- ✓ Звуковой сигнал прекращается.

Приостановка таймера

1. Нажмите .
- ✓ На дисплее отображается функция «Таймер» .
2. Нажмите .
- ✓ Таймер останавливается.
- ✓ На дисплее отображается .

3. Чтобы снова запустить таймер, нажмите .






Досрочное выключение таймера

1. Нажмите .
- ✓ На дисплее отображается функция «Таймер» .
2. Нажмите C.








8.5 Секундомер

Секундомер работает независимо от других установок прибора. Отсчет времени секундомером осуществляется в диапазоне от 0 секунд до 90 минут. Секундомер имеет функцию паузы. С ее помощью можно останавливать секундомер.




Запуск секундомера

1. Нажмите .
2. С помощью  выберите функцию «Секундомер» .
3. Запустите программу нажатием .
- ✓ Меню таймера закрывается.
- ✓ Начинается отсчет времени.
- ✓ На дисплее отображается  и отсчитываемое время.

Остановка секундомера

1. Нажмите .
2. С помощью  выберите функцию «Секундомер» .
3. Нажмите .
- ✓ Отсчет времени останавливается.
- ✓ На дисплее отображается .
4. Чтобы снова запустить секундомер, нажмите .
- ✓ Отсчет времени возобновляется.
- ✓ При достижении 90 минут раздается звуковой сигнал и начинает мигать индикация.
5. Нажмите .
- ✓ Звуковой сигнал отключается.

Выключение секундомера





1. Нажмите .
2. С помощью  выберите функцию «Секундомер» .
3. Нажмите C.



8.6 Время приготовления

При установке времени приготовления для блюда прибор автоматически выключается по истечении этого времени. Вы можете выбрать время приготовления в диапазоне от 1 минуты до 23 часов 59 минут. В течение времени приготовления можно изменять вид нагрева и температуру.





Установка времени приготовления

Требования




- Блюдо находится в рабочей камере.
 - Вид нагрева и температура выбраны.
1. Нажмите .
 2. С помощью  выберите функцию «Время приготовления» .
 3. Установите требуемое время приготовления с помощью поворотного переключателя.
 4. Запустите программу нажатием .
 - ✓ Прибор начинает отсчет времени приготовления.
 - ✓ Меню таймера закрывается.

- ✓ На дисплее отображается температура, режим работы, оставшееся время приготовления и окончание времени приготовления.
 - ✓ За минуту до окончания времени приготовления оставшееся время приготовления отображается на дисплее в увеличенном виде.
 - ✓ По окончании времени приготовления прибор выключается.
 - ✓ При этом раздается звуковой сигнал и начинает мигать .
5. Нажмите , откройте дверцу прибора или поверните переключатель выбора функций на 0.
- ✓ Звуковой сигнал отключается.

Изменение времени приготовления

1. Нажмите .
2. С помощью  выберите функцию «Время приготовления» .
3. Измените время приготовления с помощью поворотного переключателя.
4. Запустите программу нажатием .

Сброс времени приготовления

1. Нажмите .
2. С помощью  выберите функцию «Время приготовления» .
3. С помощью **C** сбросьте время приготовления.
4. С помощью **X** вернитесь в обычный режим работы.

Отмена всего процесса

- ▶ Поверните переключатель выбора функций на 0.


8.7 Окончание времени приготовления

Вы можете сдвинуть окончание времени приготовления на более позднее.

Пример на рисунке: сейчас 14:00. Для приготовления блюда требуется 40 минут. Блюдо должно быть готово в 15:30.

Вы вводите время приготовления 40 минут и сдвигаете окончание времени приготовления на 15:30. Электронный блок сам рассчитывает время запуска. Прибор автоматически включается в 14:50 и выключается в 15:30.



9 Долговременный таймер

При выборе этой функции и вида нагрева «Горячий воздух + влажность 0 %»  прибор может поддерживать температуру в диапазоне от 50 °C до 230 °C. Это позволяет поддерживать блюда в горячем состоянии до 74 часов без выключения и повторного включения прибора.

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

9.1 Запуск долговременного таймера








Требование: Установите долговременный таймер в базовых установках → *Страница 27* на «доступно».

1. Поверните переключатель выбора функций на .
 2. Нажмите .
- ✓ На дисплее отображается рекомендуемое значение 24h при температуре 85 °C.





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

Изменение окончания времени приготовления

Требования







- Блюдо находится в рабочей камере.
 - Вид нагрева, температура и время приготовления выбраны.
1. Нажмите .
 2. С помощью  выберите функцию «Окончание времени приготовления» .
 3. Установите требуемый момент окончания времени приготовления с помощью поворотного переключателя.
После того, как  начнет мигать, установите прежде всего время приготовления.
 4. Запустите программу нажатием .
- ✓ Прибор переходит в режим ожидания.
 - ✓ На дисплее отображается режим работы, температура, время приготовления и окончание времени приготовления.
 - ✓ Прибор запускается в рассчитанный момент времени и автоматически выключается по окончании времени приготовления.
 - ✓ По истечении времени приготовления раздается звуковой сигнал и начинает пульсировать .
5. Нажмите , откройте дверцу прибора или поверните переключатель выбора функций на 0.
- ✓ Звуковой сигнал отключается.

Изменение окончания времени приготовления

1. Нажмите .
2. С помощью  выберите функцию «Окончание времени приготовления» .
3. Установите требуемый момент окончания времени приготовления с помощью поворотного переключателя.
4. Запустите программу нажатием .

Отмена всего процесса

- ▶ Поверните переключатель выбора функций на 0.

3. Нажмите  и установите требуемое время приготовления с помощью поворотного переключателя.
 4. Нажмите  и установите требуемое окончание времени приготовления с помощью поворотного переключателя.
 5. Нажмите , выберите требуемую дату отключения поворотным переключателем и подтвердите с помощью .
 6. Установите требуемую температуру с помощью поворотного переключателя.
 7. Запустите программу нажатием .
- ✓ Прибор запускает долговременный таймер.
 - ✓ На дисплее отображается  и температура.
 - ✓ Освещение рабочей камеры и подсветка дисплея выключены.
 - ✓ Панель управления заблокирована.

- ✓ При прикосновении к панели управления звуковой сигнал не раздается.
 - ✓ По истечении заданного времени прибор перестает нагреваться и индикация гаснет.
8. Поверните переключатель выбора функций на 0.

10 Функция «Блокировка для безопасности детей»

Активируйте функцию блокировки для безопасности детей, чтобы дети не могли случайно включить прибор или изменить его установки. Если блокировка для безопасности детей активирована, в случае нарушения электроснабжения после его восстановления блокировка для безопасности детей может деактивироваться.



10.1 Активация блокировки для безопасности детей

Требования

- Установите блокировку для безопасности детей в базовых установках → *Страница 27* на «доступно».
- Переключатель выбора функций установлен на 0.


9.2 Выключение долговременного таймера

- ▶ Поверните переключатель выбора функций на 0.

- ▶ Нажмите и удерживайте  в течение прим. 6 секунд.
- ✓ На дисплее появляется индикация режима ожидания и .
- ✓ Блокировка для безопасности детей активирована.

10.2 Деактивация блокировки для безопасности детей

Требование: Переключатель выбора функций установлен на 0.

1. Нажмите и удержите  в течение прим. 6 секунд.
- ✓ Блокировка для безопасности детей деактивирована.
2. Выполните установки прибора, как обычно.

11 Программы автоматического приготовления

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

11.1 Указания по установке программ автоматического приготовления






Соблюдайте указания по установке программ автоматического приготовления.

- Результат приготовления зависит от качества продуктов, размера и вида посуды. Для оптимального результата приготовления используйте только продукты безупречного качества и мясо, имеющее такую же температуру, как в холодильнике. При приготовлении быстрозамороженных блюд используйте продукты, только что взятые из морозильной камеры.
- Блюда разделены на категории. В каждой категории можно найти одно или несколько блюд. Последняя выбранная категория отображается на дисплее на первой позиции.
- Программа автоматического приготовления предлагает температуру, вид нагрева и время приготовления.
- При приготовлении некоторых блюд прибор может запросить ввод веса продуктов. Ввод веса за пределами допустимого диапазона невозможен.
- При приготовлении некоторых блюд необходимо указать требуемую степень подрумянивания, толщину блюда, степень готовности мяса или овощей.
- При приготовлении некоторых блюд требуется предварительный разогрев пустой рабочей камеры. Ставьте блюдо в рабочую камеру только после завершения предварительного разогрева и появления на дисплее соответствующего сообщения.
- В следующий раз выбранные вами установки появятся на дисплее в качестве рекомендуемых.

- Для приготовления блюд по некоторым рецептам требуется термощуп. Для приготовления блюд по этим рецептам используйте термощуп.
→ *Страница 21*
- Чтобы результат приготовления выбранного блюда вас устроил, рабочая камера не должна быть слишком горячей для его приготовления. Если рабочая камера слишком горячая, на дисплее появляется соответствующее указание. Дайте прибору остыть и снова включите его.

11.2 Установка параметров блюда

Заметка: Весь процесс установки параметров сопровождается указаниями на дисплее. Следуйте указаниям на дисплее.

1. Поверните переключатель выбора функций на .
2. Нажмите .
3. Нажмите  для подтверждения.
4. Выберите категорию с помощью поворотного переключателя.
5. Выберите нужное блюдо с помощью поворотного переключателя.
6. У многих блюд можно изменить установки по желанию.
У некоторых блюд необходимо ввести вес.
✓ Возможные установки отображаются на дисплее.
7. Нажмите .
- ✓ На дисплее появляются указания по выбору принадлежности и подготовке к приготовлению.
8. Подтвердите требуемые установки нажатием на .
9. Следуйте указаниям на дисплее.
✓ По истечении времени приготовления раздается сигнал.
✓ Прибор перестает нагреваться.

✓ Находящийся в приборе пар конденсируется.

Заметка: Если открыть дверцу прибора во время выполнения программы автоматического приготовления, это может повлиять на конечный результат. Открывайте дверцу прибора только на короткое время. Прибор прерывает программу автоматического приготовления, а после закрывания дверцы возобновляет работу.

Доведение до готовности

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

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

1. Нажмите ✓ для подтверждения.
2. Выберите обычное или двойное время приготовления в зависимости от необходимости.
3. Запустите программу нажатием ►.
4. По завершении доведения до готовности поверните переключатель выбора функций на 0.

Заметка: Если во время доведения до готовности нажать ⏏, то прибор запускает конденсацию пара и завершает доведение до готовности.

Изменение и отмена программы

Заметка: После запуска программы изменить установки уже невозможно.

- ▶ Поверните переключатель выбора функций на 0.
- ✓ Программа завершается.

11.3 Вызов последних программ автоматического приготовления

Прибор сохраняет 5 последних блюд с ранее выбранными установками. Вы можете сохранить эти блюда с выбранными установками в качестве индивидуальных рецептов.

Заметка: Однако, при сохранении установок индивидуального рецепта с помощью функции «Последние программы автоматического приготовления», изменить установки индивидуальных рецептов в дальнейшем будет уже невозможно.

→ *"Индивидуальные рецепты", Страница 20*

1. Поверните переключатель выбора функций на ⏏.
- ✓ На дисплее отображается ▮.
2. Нажмите ▮.
3. Выберите «Последние программы автоматического приготовления» с помощью поворотного переключателя.
4. Нажмите ✓ для подтверждения.
5. Выберите нужное блюдо с помощью поворотного переключателя.
6. Введите и сохраните название для блюда.
→ *Страница 21*

12 Индивидуальные рецепты

Вы можете сохранить в памяти до 50 индивидуальных рецептов с различными названиями, что позволит быстро и легко находить нужные рецепты в дальнейшем. Вы можете зарегистрировать рецепт.

12.1 Регистрация рецепта

Вы можете последовательно установить и зарегистрировать до 5 этапов.

1. Поверните переключатель выбора функций на ⏏.
2. Нажмите ▮.
3. Выберите «Индивидуальные рецепты» с помощью поворотного переключателя.
4. Нажмите ✓ для подтверждения.
5. Выберите свободную ячейку памяти с помощью поворотного переключателя.
6. Нажмите ^{rec} ●.
7. Установите требуемую температуру с помощью поворотного переключателя.
- ✓ Прибор регистрирует время приготовления.
8. Для регистрации следующего этапа установите переключатель выбора функций на требуемый вид нагрева, а поворотный переключатель – на требуемую температуру.
- ✓ Новый этап начинается.
9. Когда блюдо достигнет требуемой степени готовности, нажмите ▮.
10. Введите название под «ABC».
→ *"Ввод названий", Страница 21*

Регистрация этапа начнется только после достижения прибором заданной температуры. Каждый этап должен длиться не менее одной минуты.

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

Ввод внутренней температуры для определенного этапа

1. Вставьте термощуп → *Страница 21* в соответствующее гнездо в рабочей камере.
2. Установите вид нагрева и температуру.
3. Нажмите ↶.
4. Задайте требуемую внутреннюю температуру с помощью поворотного переключателя и подтвердите нажатием ↶.

12.2 Программирование рецепта

1. Поверните переключатель выбора функций на ⏏.
2. Нажмите ▮.
3. Выберите «Индивидуальные рецепты» с помощью поворотного переключателя и подтвердите нажатием ✓.
4. Выберите свободную ячейку памяти с помощью поворотного переключателя.
5. Нажмите _.
6. Введите название под «ABC».
→ *"Ввод названий", Страница 21*
7. Выберите первый этап с помощью ►.
- ✓ На дисплее отображаются выбранный вначале вид нагрева и температура.
8. При необходимости измените вид нагрева и температуру с помощью поворотного переключателя.
9. Выберите установку времени с помощью ►.
10. Установите требуемое время приготовления с помощью поворотного переключателя.

11. По окончании подготовительного этапа завершите ввод нажатием **X** и выберите следующий этап с помощью **>**.
12. Сохраните нажатием на **✓** или отмените нажатием на **X** и выйдите из меню.

Ввод внутренней температуры для определенного этапа

Заметка: Для этапов с запрограммированной внутренней температурой ввод времени приготовления не предусмотрен.

1. Чтобы выбрать следующий этап, нажмите **>**.
2. Установите вид нагрева и температуру.
3. Нажмите **↶**.
4. Задайте требуемую внутреннюю температуру с помощью поворотного переключателя и подтвердите нажатием **↶**.

12.3 Ввод названий

1. Введите название рецепта под «ABC».
2. Выберите буквы с помощью поворотного переключателя.
Каждое новое слово должно начинаться с большой буквы.
Вы можете использовать латинские буквы, определенные специальные символы и цифры.
3. Чтобы переместить курсор вправо, коротко нажмите **>A[^]**.
4. Чтобы переключиться на буквы с диакритическими знаками и специальные символы, нажмите и удержите **>A[^]**.
5. Чтобы перейти на другую строку, дважды нажмите **>A[^]**.
6. Чтобы переместить курсор вправо, коротко нажмите **>A[^]**.
7. Чтобы переключиться на обычные знаки, нажмите и удержите **>A[^]**.
8. Чтобы перейти на другую строку, дважды нажмите **>A[^]**.
9. Чтобы удалить букву, нажмите **☒**.
10. Сохраните нажатием на **✓** или отмените нажатием на **X** и выйдите из меню.

12.4 Активация рецепта

1. Поверните переключатель выбора функций на **☼**.
2. Нажмите **⏏**.
3. Выберите «Индивидуальные рецепты» с помощью поворотного переключателя и подтвердите нажатием **✓**.

4. Выберите требуемый рецепт с помощью поворотного переключателя.
5. Если рецепт не содержит заданную внутреннюю температуру, вставьте термощуп → *Страница 21*.
6. Запустите программу нажатием **▶**.
Отсчет времени начинается только по достижении прибором заданной температуры.
Вы можете изменить температуру с помощью поворотного переключателя прямо в процессе приготовления. При изменении температуры другие сохраненные параметры рецепта не изменяются.
- ✓ Режим включается.
- ✓ Начинается отсчет времени приготовления.
- ✓ На дисплее в панели индикации отображаются установки этапов.

12.5 Изменение рецепта

Вы можете изменять установки для зарегистрированного или запрограммированного рецепта.

1. Поверните переключатель выбора функций на **☼**.
2. Нажмите **⏏**.
3. Выберите «Индивидуальные рецепты» с помощью поворотного переключателя и подтвердите нажатием **✓**.
4. Выберите требуемый рецепт с помощью поворотного переключателя.
5. Нажмите **_**.
6. Выберите требуемый этап с помощью **>**.
✓ На дисплее отображается запрограммированный вид нагрева, температура и время приготовления.
7. При необходимости измените установки с помощью поворотного переключателя или переключателя выбора функций.
8. Сохраните нажатием на **✓** или отмените нажатием на **X** и выйдите из меню.

12.6 Удаление рецепта

1. Поверните переключатель выбора функций на **☼**.
2. Нажмите **⏏**.
3. Выберите «Индивидуальные рецепты» с помощью поворотного переключателя и подтвердите нажатием **✓**.
4. Выберите требуемый рецепт с помощью поворотного переключателя.
5. Удалите рецепт с помощью **C**.
6. Нажмите **✓** для подтверждения.

13 Термощуп

Проводной термощуп обеспечивает точность процесса приготовления. Термощуп измеряет температуру в 3 точках внутри продукта. При достижении требуемой

внутренней температуры прибор автоматически выключается, что гарантирует доведение каждого блюда до определенной степени готовности.

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ – Опасность ожога!

Рабочая камера и термощуп очень сильно нагреваются.

- ▶ Чтобы вставить или вынуть термощуп из гнезда, всегда надевайте рукавицы из жаропрочного материала.

ВНИМАНИЕ!

Температура выше 250 °C может стать причиной повреждения термошупа.

- ▶ При использовании термошупа следите за тем, чтобы максимальная температура не превышала 230 °C.

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ – Опасность поражения электрическим током!

При использовании неподходящего термошупа изоляция прибора может быть повреждена вследствие теплового воздействия.

- ▶ Используйте только термошупы, предназначенные для данного прибора.

ВНИМАНИЕ!

Влага может стать причиной повреждения термошупа.

- ▶ Не мойте термошуп в посудомоечной машине.

Используйте только термошуп, входящий в комплект поставки. При необходимости замены термошупа его можно приобрести в сервисной службе или интернет-магазине.

При использовании термошупа никогда не размещайте блюдо на самом верхнем уровне установки. Всегда вынимайте термошуп из рабочей камеры после использования. Никогда не храните термошуп в рабочей камере.

После каждого использования очищайте термошуп влажной тканевой салфеткой.

13.1 Примерное время приготовления

При выбранной температуре выше 100 °C и вставленном термошупе по окончании предварительного разогрева прим. через 5–20 минут на дисплее появляется примерное время приготовления. Прибор постоянно обновляет примерное время приготовления. Чем дольше продолжается процесс приготовления, тем точнее примерное время приготовления. Не открывайте дверцу прибора, иначе примерное время приготовления будет неверным.

Примерное время приготовления отображается на дисплее в обычном режиме и в программе автоматического приготовления.

Чтобы отобразить текущую внутреннюю температуру на дисплее, нажмите **i**.

Чтобы вместо примерного времени приготовления на дисплее отображалась текущая внутренняя температура, измените установки в базовых установках

→ *Страница 27*.

В начале времени приготовления на дисплее в качестве внутренней температуры в течение прим. 3–4 минут отображается «<15 °C».

Диапазон измерения составляет от 15 °C до 99 °C. За пределами диапазона измерения в качестве текущей внутренней температуры на дисплее отображается «<15 °C» или «- °C».

Если по окончании приготовления оставить блюдо на некоторое время в рабочей камере, внутренняя температура немного увеличится за счет остаточного тепла, присутствующего в рабочей камере.

Если одновременно задать программы с термошупом и таймером времени приготовления, прибор будет выключаться в зависимости от того, в какой программе будет быстрее достигнуто введенное значение.

13.2 Ориентировочные значения внутренней температуры продукта

Следующий обзор содержит ориентировочные значения внутренней температуры. Ориентировочные значения зависят от свойств и качества продуктов.

Используйте только свежие продукты, не используйте продукты глубокой заморозки. Из санитарно-гигиенических соображений внутренняя температура таких скоропортящихся продуктов как рыба или дичь должна составлять от 62 до 70 °C, а птица и мясной фарш – от 80 до 85 °C.

Продукт	Ориентировочное значение внутренней температуры в °C
Говядина	
Ростбиф, филе, антрекот, полусушкой	45-47
Ростбиф, филе, антрекот, с кровью	50-52
Ростбиф, филе, антрекот, слабопрожаренный	58-60
Ростбиф, филе, антрекот, хорошо прожаренный	70-75
Жаркое из говядины	80-85
Свинина	
Жаркое из свинины	72-80
Свинина, спинка, слабопрожаренная	65-70
Свинина, спинка, хорошо прожаренная	75
Мясной рулет	85
Свиная вырезка	65-70
Телятина	
Телятина для жарки, прожаренная	75-80
Телячья грудинка, фаршированная	75-80
Телятина, спинка, слабопрожаренная	58-60
Телятина, спинка, хорошо прожаренная	65-70
Филе телятины, с кровью	50-52
Филе телятины, слабопрожаренное	58-60
Филе телятины, хорошо прожаренное	70-75
Дичь	
Спинка косули	60-70
Ножка косули	70-75
Стейки из спинки косули	65-70

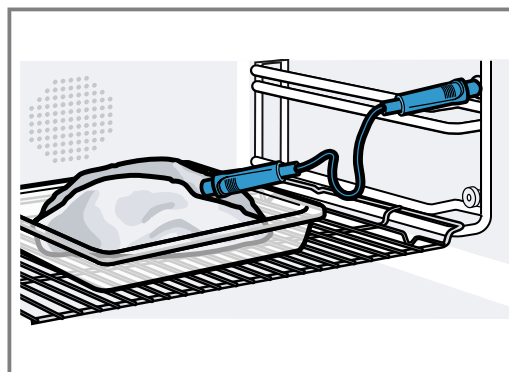
Продукт	Ориентировочное значение внутренней температуры в °С
Спинка зайца, спинка кролика	65-70
Птица	
Цыпленок	90
Цесарка	80-85
Гусь, индейка, утка	85-90
Утиные грудки, слабoproжаренные	55-60
Утиная грудка, хорошо прожаренная	70-80
Стейк из страуса	60-65
Ягнятина	
Ножка ягненка, слабoproжаренная	60-65
Ножка ягненка, хорошо прожаренная	70-80
Седло ягненка, слабoproжаренное	55-60
Седло ягненка, хорошо прожаренное	65-75
Баранина	
Баранья нога, слабoproжаренная	70-75
Баранья нога, хорошо прожаренная	80-85
Баранья спинка, слабoproжаренная	70-75
Баранья спинка, хорошо прожаренная	80
Рыба	
Филе	62-65
Целиком	65
Паштет	62-65
Прочее	
Хлеб	96
Пирожки	72-75
Паштет	60-70
Фуа-гра	45
Разогревание блюд	75

13.3 Установка термощупа в продукт

1. Воткните конец термощупа в продукт.
2. Не втыкайте термощуп в жировую прослойку.
3. Убедитесь, что термощуп не соприкасается с посудой или костью.
4. Установите блюдо в рабочую камеру.

Установка термощупа в мясо

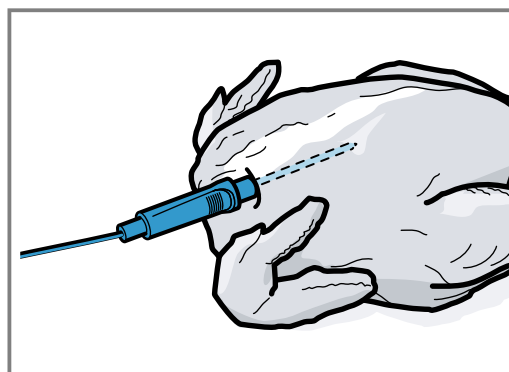
1. Воткните термощуп в самую толстую часть куска мяса с боковой стороны до упора.



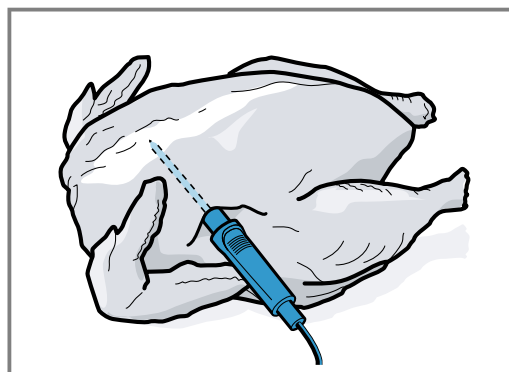
2. При приготовлении нескольких кусков воткните термощуп в середину самого толстого куска.

Установка термощупа в птицу

1. Воткните термощуп в самую толстую часть грудки птицы до упора.



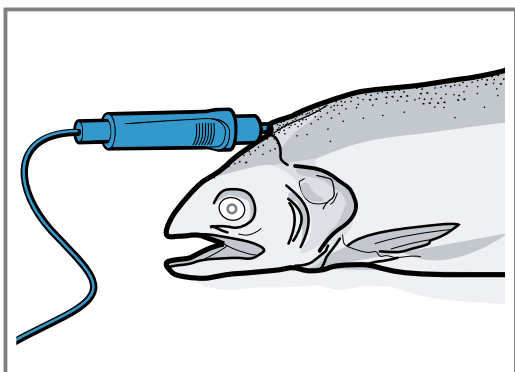
2. Располагайте термощуп вдоль или поперек в зависимости от свойств птицы.



3. При приготовлении птицы следите за тем, чтобы конец термощупа располагался не в какой-то полости.

Установка термощупа в рыбу

1. Воткните термощуп за головой рыбы в направлении хребтовой кости до упора.



2. Используя половинку картофеля, уложите тушку рыбы на решетку спинкой вверх.

13.4 Переворачивание продукта

1. При переворачивании блюда не вынимайте термощуп. При вынимании термощупа в процессе приготовления все установки сбрасываются прибором. В этом случае придется выполнять установки заново.
2. Переверните блюдо.
3. После переворачивания проверьте правильность положения термощупа.




13.5 Подготовка термощупа

ВНИМАНИЕ!



Жар от нагревательного элемента гриля может стать причиной повреждения термощупа.

- ▶ Убедитесь, что расстояние между нагревательным элементом гриля и термощупом или кабелем термощупа составляет несколько сантиметров. При этом учтите, что в процессе приготовления мясо может «подняться».


Не допускайте повреждения кабеля термощупа дверцей прибора.

- ▶ Не допускайте заземления кабеля термощупа в дверце прибора.
1. Установите блюдо с вставленным термощупом в рабочую камеру.
 2. Вставьте термощуп в соответствующее гнездо в рабочей камере.
 3. Закройте дверцу прибора.
 4. Установите переключатель выбора функций на требуемый вид нагрева.
 5. Установите температуру в рабочей камере с помощью поворотного переключателя.
 6. Нажмите .
 7. Задайте требуемую внутреннюю температуру с помощью поворотного переключателя и подтвердите нажатием .
 - Убедитесь, что заданная внутренняя температура выше текущей внутренней температуры. Вы можете изменить заданную внутреннюю температуру в любой момент.
 - ✓ Прибор нагревается в заданном режиме нагрева.
 - ✓ На дисплее отображается текущая, а под ней – заданная внутренняя температура.
 - ✓ При достижении установленной внутренней температуры продукта раздается звуковой сигнал.
 - ✓ Прибор завершает приготовление автоматически.
 8. Нажмите  для подтверждения.
 9. Поверните переключатель выбора функций на 0.

Изменение заданной внутренней температуры

1. Нажмите .
2. Измените заданную внутреннюю температуру с помощью поворотного переключателя и подтвердите нажатием .

Удаление заданной внутренней температуры

1. Нажмите .
2. Удалите заданную внутреннюю температуру с помощью **C**.
- ✓ Прибор будет продолжать нагреваться в обычном режиме.

14 Home Connect

Данный прибор можно подключить к домашней сети связи. Подключите прибор к мобильному устройству, чтобы управлять функциями прибора через приложение Home Connect, изменять базовые установки и отслеживать актуальный статус стирки.


Сервис Home Connect доступен не во всех странах. Возможность использования функции Home Connect зависит от наличия сервиса Home Connect в вашей стране. Информацию об этом вы найдете здесь: www.home-connect.com.

Приложение Home Connect поможет вам пройти весь процесс регистрации. Для выполнения настроек следуйте указаниям в приложении Home Connect.

Рекомендации

- Соответствующая информация содержится в прилагаемой документации Home Connect.
- Также соблюдайте указания, приведенные в приложении Home Connect.

Примечания

- Соблюдайте изложенные в данной инструкции правила техники безопасности, в том числе при управлении прибором через приложение Home Connect. → "Безопасность", Страница 2
- Если вы хотите управлять прибором через приложение Home Connect, необходимо сначала активировать функцию дистанционного управления в Home Connect установках. Эта функция обеспечивает вашу безопасность. Установите переключатель выбора функций на приборе в положение «подсветка»  для активации функции дистанционного управления.
- Приоритетным является управление непосредственно на самом приборе. В этом случае одновременное управление через приложение Home Connect невозможно.

- При работе в сети прибор потребляет не более 2 Вт в режиме ожидания.

14.1 Настройка Home Connect

Требования

- Прибор должен быть подключен к сети электропитания и включен.
- У вас есть мобильное устройство с установленной актуальной версией операционной системы iOS или Android, например смартфон.
- Мобильное устройство и прибор находятся в радиусе действия сигнала Wi-Fi вашей домашней сети.

1. Скачайте приложение Home Connect.



2. Откройте приложение Home Connect и отсканируйте следующий QR-код.



3. Следуйте указаниям в приложении Home Connect.

14.2 Установки Home Connect

В меню базовых установок вашего прибора вы можете установить параметры и настройки сети для Home Connect.

Перечень настроек, отображаемых на дисплее, зависит от того, установлено ли приложение Home Connect и выполнено ли подключение прибора к домашней сети.

Символ	Базовая установка	Возможные установки	Пояснения
LAN / WLAN	Тип подключения	LAN WLAN	Вы можете поменять тип подключения с помощью кабеля LAN или WLAN. В зависимости от типа подключения соблюдайте указания по установке.
📶	Подключение	Установить соединение Отсоединить	Вы можете включить или выключить подключение к сети в зависимости от необходимости. После выключения информация о сети сохраняется. После включения подождите несколько секунд, чтобы прибор снова подключился к сети. Заметка: При работе в сети прибор потребляет не более 2 Ватт.
📱	Подключение к приложению		Запустите процесс подключения между прибором и приложением.
⬇️	Обновление ПО		Если доступна новая версия программного обеспечения, на дисплее появляется соответствующее сообщение. В меню Home Connect вы можете установить новое программное обеспечение с помощью ⬇️.
📶	Дистанционное управление	Активация Деактивация	Приложение Home Connect позволяет получать доступ к различным функциям прибора. Если дистанционное управление деактивировано, в приложении отображаются только режимы работы прибора. Пульт дистанционного управления доступен только при повороте поворотного переключателя в положение подсветки 📶. Подсветка гаснет через несколько минут.
📶	Постоянный дистанционный запуск	Активация Деактивация	Если активирован постоянный дистанционный запуск, вы можете запускать прибор и управлять им в любое время без предварительной разблокировки. Постоянный дистанционный запуск доступен только при повороте поворотного переключателя в положение подсветки 📶. Подсветка гаснет через несколько минут.

Символ	Базовая установка	Возможные установки	Пояснения
⊗	Сброс настроек сети		Вы можете в любой момент сбросить все настройки сети, заданные в приборе.
🗨	Информация о приборе		На дисплее отображается: <ul style="list-style-type: none"> ■ MAC-адрес модуля COM ■ Серийный номер прибора ■ Версия программного обеспечения В зависимости от типа подключения при нажатии на кнопки со стрелками на дисплее появляется дополнительная информация, например, сетевое имя SSID.

14.3 Управление прибором с помощью Home Connect приложения

С помощью приложения Home Connect вы можете установить и запустить прибор удаленно.



⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ – Опасность возгорания!

Легковоспламеняющиеся предметы, хранящиеся в рабочей камере, могут воспламениться.

- ▶ Не храните в рабочей камере легковоспламеняющиеся предметы.
- ▶ Если из прибора поступает дым, выключите его или отключите от электросети и держите дверь закрытой, чтобы погасить возможное пламя.

Требования

- Прибор включен.
- Прибор подключен к домашней беспроводной сети и приложению Home Connect.
- Для выполнения установок прибора через приложение необходимо выбрать ручной или постоянный дистанционный запуск в базовой установке «Уровень дистанционного управления».

1. Установите переключатель выбора функций на .
2. Для активации дистанционного запуска нажмите .

✓ Рядом с **i** появляется .

3. Выполните установку параметров в приложении Home Connect и отправьте прибору.

Примечания

- Если в течение 15 минут после активации дистанционного запуска или окончания работы открыть дверцу прибора, ручной дистанционный запуск деактивируется.
- Когда вы запускаете работу духового шкафа на самом приборе, дистанционный запуск активируется автоматически. Вы можете изменить установки через приложение Home Connect или запустить выполнение новой программы.

14.4 Обновление программного обеспечения

Функция обновления ПО позволяет актуализировать программное обеспечение прибора, например, для оптимизации, устранения ошибок, установки важных обновлений системы безопасности, а также для установки дополнительных функциональных обновлений и технического обслуживания.

Для этого вы должны быть зарегистрированным пользователем Home Connect, иметь установленное на мобильном устройстве приложение и подключиться к серверу Home Connect.

Как только обновление программного обеспечения будет доступно, вы будете проинформированы через приложение Home Connect и сможете запустить обновление программного обеспечения через приложение. После успешной загрузки вы можете начать установку через приложение Home Connect, если вы находитесь в домашней сети WLAN (Wi-Fi). Об успешном окончании установки вы получите информацию через приложение Home Connect.

Примечания

- Обновление ПО выполняется в два этапа.
 - На первом этапе выполняется загрузка ПО.
 - На втором этапе ПО устанавливается на ваш прибор.
- В процессе загрузки данных можно продолжать пользоваться прибором. В зависимости от индивидуальных настроек в приложении обновленную версию ПО можно также загрузить автоматически.
- Установка занимает несколько минут. В процессе установки вы не сможете пользоваться прибором.
- Важные для безопасности обновления версии ПО рекомендуется устанавливать как можно скорее.

14.5 Дистанционная диагностика

В случае вашего обращения с запросом, сервисная служба может получить доступ к вашему прибору посредством дистанционной диагностики Home Connect, если ваш прибор подключен к серверу, а удаленная диагностика доступна в стране пользователя.

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

14.6 Защита данных

Соблюдайте указания по защите данных.

При первом соединении прибора с домашней сетью, имеющей выход в интернет, прибор передает на сервер Home Connect данные следующих категорий (первоначальная регистрация):

- Уникальный идентификатор прибора (состоит из кодовых номеров прибора и MAC-адреса встроенного модуля Wi-Fi).
- Сертификат безопасности модуля Wi-Fi (для информационно-технической защиты соединения).
- Текущие версии программного и аппаратного обеспечения вашего бытового прибора.
- Статус предыдущего восстановления заводских настроек, если оно выполнялось.

Первоначальная регистрация является этапом подготовки к использованию функций Home Connect и требуется лишь однократно, при первом использовании функций Home Connect.













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

15 Базовые установки








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

15.1 Обзор базовых установок












Здесь приведен обзор базовых установок и заводских настроек. Базовые установки зависят от оборудования прибора.

Индикация	Базовая установка	Выбор	Описание
	Яркость	Ступени 1, 2, 3, 4, 5 ¹ , 6, 7, 8	Установка яркости дисплея
	Индикация ожидания	Вкл ¹ Выкл <ul style="list-style-type: none"> ▪ Время ▪ Время GAGGENAU + логотип¹ ▪ Дата ▪ Дата + логотип GAGGENAU ▪ Время + дата ▪ Время + дата + логотип GAGGENAU 	Вид индикации режима ожидания Выкл: индикация отсутствует. Эта установка позволяет снизить потребление энергии прибором в режиме ожидания. Вкл: возможность установки нескольких индикаций. Подтвердите «Вкл» нажатием  и выберите требуемую индикацию с помощью поворотного переключателя.
	Индикация на дисплее	Сокращено ¹ Стандарт	«Сокращено»: по истечении некоторого времени прибор начинает показывать только самое важное.
	Цвет сенсорной панели	Серый ¹ Белый	Выбор цвета символов на сенсорных полях
	Тон звука сенсорной панели	Звук 1 ¹ Звук 2 Выкл	Чтобы выбрать звуковой сигнал, нажмите на сенсорное поле
	Громкость звуковых сигналов сенсорного поля	Ступени 1, 2, 3, 4, 5 ¹ , 6, 7, 8	Установка громкости звуковых сигналов сенсорного поля
	Сигнал нагрева	Вкл ¹ Выкл	Звуковой сигнал раздается при достижении прибором требуемой температуры в процессе нагрева.
	Громкость сигнала	Ступени 1, 2, 3, 4, 5 ¹ , 6, 7, 8	Установка громкости звуковых сигналов
	Формат времени суток	AM/PM 24h ¹	Установка 24-часового или 12-часового формата
	Время суток	Текущее время суток	Установка времени суток
	Перевод времени	Ручной ¹ Автоматический	Автоматический перевод времени при переходе с летнего на зимнее время

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

Индикация	Базовая установка	Выбор	Описание
	Формат даты	D.M.Y ¹ D/M/Y M/D/Y	Установка формата даты
	Дата	Текущая дата	Установите дату. ➤ Нажмите для переключения между годом, месяцем и днем.
	Единица измерения температуры	°C ¹ °F	Установка единицы измерения температуры
	Единица веса	kg ¹ oz.	Установка единицы веса
	Язык	Немецкий ¹ Французский [...] Английский	Установка языка для текстовых индикаций При переключении языка система перезапускается. Процесс перезапуска занимает несколько секунд. После перезапуска меню базовых установок закрывается.
	Заводские установки	Сброс прибора на заводские установки	На вопрос «Удалить все индивидуальные установки и вернуться к заводским?» подтвердите нажатием на ✓ или отмените нажатием на X. При сбросе на заводские установки прибор удаляет индивидуальные рецепты. После восстановления заводских установок на дисплее открывается меню «Первый ввод в эксплуатацию».
	Демонстрационный режим	Вкл ¹ Выкл	Демонстрационный режим служит исключительно для представления функций прибора. В демонстрационном режиме нагрев прибора не осуществляется. Все остальные функции реализуются. Для обычного режима работы установка «Выкл» должна быть активирована. Изменение установки возможно только в первые 3 минуты после подключения прибора.

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

Индикация	Базовая установка	Выбор	Описание
	Демонстрационная программа очистки	Запуск демонстрационной программы	Демонстрационная программа очистки служит исключительно для представления функций прибора. В этой программе функции очистки и нагрева не реализуются. Продолжительность демонстрационной программы очистки составляет 10 минут. Вы можете завершить программу в любой момент. Вам нужен новый или уже использованный стандартный картридж для очистки. По окончании программы просушите рабочую камеру в ручном режиме.
	Долговременный таймер	Недоступно ¹ Доступно	Доступно: Вы можете установить долговременный таймер → <i>Страница 18.</i>
	Отображение примерного времени приготовления с термощупом	Вкл ¹ Выкл	Вкл: при использовании термощупа на дисплее отображается примерное время приготовления.
	Блокиратор дверцы	Выкл ¹ Вкл	Блокиратор дверцы препятствует случайному открыванию дверцы прибора. При установке «Вкл» нажмите и удерживайте  в течение нескольких секунд, пока дверца не откроется.
	Функция «Блокировка для безопасности детей»	Недоступно ¹ Доступно	Доступно: Вы можете активировать блокировку для безопасности детей → <i>Страница 19.</i>
	Домашняя беспроводная сеть	LAN/ WLAN Тип подключения  Подключение  Подключение к приложению ↓ Обновление ПО  Дистанционное управление  Постоянный дистанционный запуск ⊗ Сброс настроек сети 📄 Информация о приборе	Выбор настроек для подключения к домашней сети и мобильным устройствам В зависимости от статуса подключения на дисплее отображаются различные варианты настроек.

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

15.2 Изменение базовых установок

1. Поверните переключатель выбора функций на S.
2. Выберите «Базовые установки» с помощью поворотного переключателя.
3. Нажмите ✓.
4. Выберите требуемую базовую установку с помощью поворотного переключателя.
5. Нажмите _.
6. Выберите базовую установку с помощью поворотного переключателя.
7. Подтвердите нажатием на ✓ или отмените нажатием на X и выйдите из текущей базовой установки.
8. Чтобы выйти из меню базовых установок, поверните переключатель выбора функций на 0.
✓ Изменения сохранены в памяти.

16 Очистка и уход

Для долговременной исправной работы прибора требуется его тщательная очистка и уход.

16.1 Чистящие средства

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

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ – Опасность поражения электрическим током!

Проникшая в прибор влага может стать причиной поражения током.

- ▶ Не используйте для очистки прибора пароочистители или очистители высокого давления.

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ – Опасность ожога!

Во время работы прибор и его доступные части нагреваются.

- ▶ Соблюдайте осторожность, не прикасайтесь к нагревательным элементам.
- ▶ Не подпускайте детей младше 8 лет к прибору.

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ – Опасность травмирования!

Поцарапанное стекло дверцы прибора может треснуть.

- ▶ Не используйте агрессивные абразивные чистящие средства или острые металлические скребки для очистки стекла дверцы прибора, так как они могут поцарапать поверхность.

Подходящие чистящие средства

Используйте только подходящие моющие средства для очистки различных поверхностей вашего прибора.

Дверца прибора

Зона очистки	Подходящие чистящие средства	Указания
Стекло дверцы	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Средство для очистки стекол 	Не используйте скребок для стеклянных поверхностей. Очистите с помощью мягкой салфетки для окон или салфетки из микроволокна.
Уплотнитель дверцы	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Горячий мыльный раствор 	Очистите с помощью тряпочки для мытья. Не трите и не снимайте. Не используйте для очистки металлические скребки или скребки для стеклянных поверхностей.
Дисплей	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Мыльный раствор 	Используйте для очистки салфетку из микроволокна или слегка влажную салфетку. Салфетка не должна быть мокрой.

ВНИМАНИЕ!

Неподходящие чистящие средства повреждают поверхности прибора.

- ▶ Не используйте агрессивные или абразивные чистящие средства.
- ▶ Не используйте чистящие средства с большим содержанием спирта.
- ▶ Не используйте жесткие мочалки или губки.
- ▶ Не используйте специальные чистящие средства в теплом состоянии.

Частицы соли в новых губках могут повредить поверхности.

- ▶ Тщательно вымойте новые губки для мытья посуды перед использованием.

Средство для очистки духовок в нагретой рабочей камере приводит к повреждению поверхностей из нержавеющей стали.

- ▶ Ни в коем случае не используйте средство для очистки духовок, если рабочая камера нагрета.
- ▶ Перед следующим разогреванием полностью удалите остатки пищи из рабочей камеры и с дверцы прибора.

Рабочая камера

Зона очистки	Подходящие чистящие средства	Указания
Внутренние стенки рабочей камеры	<ul style="list-style-type: none"> Горячий мыльный раствор 	<p>Очистите тряпочкой для мытья и вытрите насухо мягкой салфеткой. Подходящий для прибора очиститель для нержавеющей стали можно приобрести через сервисную службу или в интернете. Чтобы предотвратить коррозию, сразу же удаляйте пятна извести, жира, крахмала и яичного белка с поверхностей из нержавеющей стали. Под такими пятнами может возникать коррозия. Не используйте спреи для духовых шкафов или другие агрессивные очистители для духовых шкафов, а также абразивные чистящие средства. Не подходят железные мочалки, грубые и жесткие губки. Все эти средства царапают поверхность. Всегда просушивайте рабочую камеру после очистки. → "Программа сушки", Страница 34</p> <p>Заметка: Остатки чистящих средств при нагревании ведут к образованию трудноудаляемых пятен. Перед сушкой рабочей камеры тщательно удалите остатки очистителей или средств по уходу чистой водой.</p>
Сильно загрязненная рабочая камера	<ul style="list-style-type: none"> Программа очистки 	Программа очистки → Страница 32 удаляет сильные загрязнения.
Стеклокерамическая поверхность гриля	<ul style="list-style-type: none"> Очиститель для стеклокерамики 	Регулярно очищайте с использованием очистителя для стеклокерамики. Не используйте скребок для стеклянных поверхностей.
Стекланный колпак лампочки в рабочей камере	<ul style="list-style-type: none"> Горячий мыльный раствор 	Очистите с помощью тряпочки для мытья.
Резервуар для воды	<ul style="list-style-type: none"> Горячий мыльный раствор Посудомоечная машина 	<p>Чтобы удалить остатки моющего средства после очистки, тщательно промойте элементы чистой водой. При необходимости промойте в посудомоечной машине. Снимите крышку и положите перевернутый резервуар для воды в посудомоечную машину.</p> <p>Заметка: Перед установкой крышки убедитесь, что впускной шланг не загрязнен. → "Проверка резервуара для воды", Страница 38</p> <p>После очистки оставьте резервуар для воды сохнуть с открытой крышкой.</p>
Выдвижные решетки	<ul style="list-style-type: none"> Посудомоечная машина Горячий мыльный раствор 	<p>Заметка: При необходимости снимите выдвижные решетки для очистки. → "Снятие выдвижных решеток", Страница 35</p> <p>При сильном загрязнении размочите и используйте щетку.</p>
Лоток, решетка	<ul style="list-style-type: none"> Посудомоечная машина Горячий мыльный раствор 	Пригоревшие остатки размочите в воде и удалите щеткой. Светлые пятна на нержавеющей стали возникают из-за остатков яичного белка. Такие пятна удаляйте с помощью лимонного сока. Тщательно промойте чистой водой.
Термощуп	<ul style="list-style-type: none"> Горячий мыльный раствор 	Протрите влажной салфеткой Запрещено мыть в посудомоечной машине.

16.2 Салфетка из микроволокна

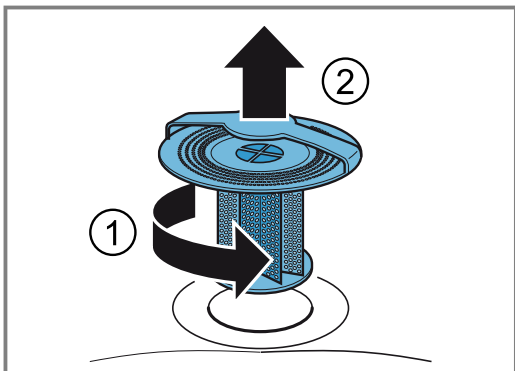
Салфетка из микроволокна с сотовой структурой прекрасно подходит для очистки легкоповреждаемых поверхностей, таких как стекло, стеклокерамика, нержавеющая сталь и алюминий. Салфетка из микроволокна удаляет воду и жирные загрязнения за один проход.

Салфетку из микроволокна можно приобрести через сервисную службу или интернет-магазин.

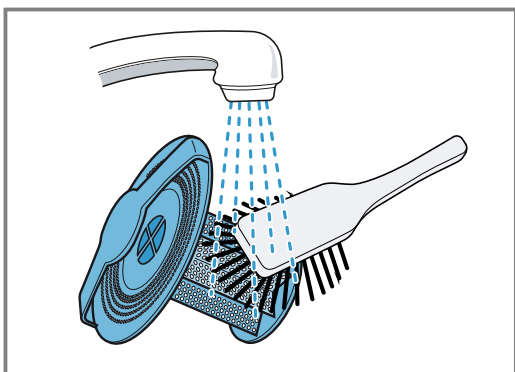
16.3 Очистка сетчатого фильтра

- При необходимости очистите сетчатый фильтр. При приготовлении рыбы или мяса мы рекомендуем выполнять очистку после каждого использования.

2. Поверните сетчатый фильтр движением влево^① и выньте его^②.



3. Удалите остатки пищи из сетчатого фильтра.



4. Промойте сетчатый фильтр под струей воды или, при сильном загрязнении, вымойте в посудомоечной машине.
5. Вставьте сетчатый фильтр обратно и поверните вправо до упора.

Заметка: Ни в коем случае не используйте духовой шкаф-пароварку без сетчатого фильтра.

16.4 Программа очистки

Программа очистки предназначена для удаления стойких загрязнений с помощью картриджа для очистки и очистки, промывки и просушки рабочей камеры в автоматическом режиме. Для программы очистки требуются специальные картриджи для очистки.

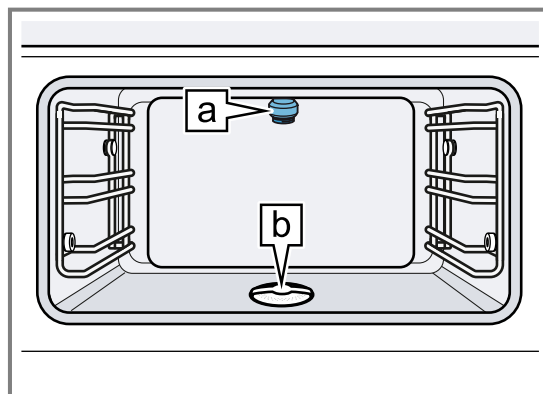
ВНИМАНИЕ!

Высокая температура может стать причиной плавления картриджа для очистки и повреждения рабочей камеры.

- ▶ Используйте картриджи для очистки только для программы очистки.
- ▶ Ни в коем случае не кладите картриджи для очистки в горячую рабочую камеру и не нагревайте их в рабочей камере.

Верните картридж для очистки **a** в верхнюю часть прибора. Убедитесь, что во время программы очистки сетчатый фильтр располагается в дне рабочей камере.

ры. В случае снятия сетчатого фильтра **b** перед запуском программы очистки рабочая камера не очистится.



Картриджи для очистки можно приобрести через сервисную службу или интернет-магазин. Картриджи для очистки используются один единственный раз и не подлежат повторной заправке. Не используйте другие очистители.

Полный процесс очистки в зависимости от модели прибора длится 3 часа 20 минут или 3 часа 45 минут. При обычном использовании мы рекомендуем очищать прибор с помощью программы очистки четыре раза в год. В зависимости от использования может потребоваться более частая очистка.

Не давайте сильным загрязнениям пригорать. После того, как прибор остынет до 40 °С, немедленно запустите программу очистки.

Запуск программы очистки возможен только после остывания прибора до 40 °С.

Перед запуском программы очистки выньте все принадлежности из рабочей камеры. Выньте решетку, лоток и термощуп.

Во время выполнения программы очистки дверца прибора заблокирована. Не пытайтесь открыть дверцу прибора во время программы очистки. Возможно вытекание воды из рабочей камеры.

Во время программы очистки шум вентилятора усиливается. Это нормально.

Обязательно выполните программу очистки до конца. Не прерывайте программу очистки.

Выбор времени отключения

1. Установите переключатель выбора функций на S.
 - ✓ На дисплее отображается
2. Нажмите для подтверждения.
 - ✓ На дисплее отображается время отключения, то есть время завершения программы очистки.
3. При необходимости можно изменить время отключения с помощью поворотного переключателя.
 - ✓ Прибор изменяет время запуска и время отключения. Время очистки остается прежним.

Подготовка прибора к выполнению программы очистки

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ – Опасность химического ожога!

Чистящий раствор может стать причиной химического ожога полости рта, глотки, глаз и кожи.

- ▶ Соблюдайте указания по технике безопасности на упаковке картриджа для очистки.
- ▶ Чистящий раствор нельзя употреблять внутрь.

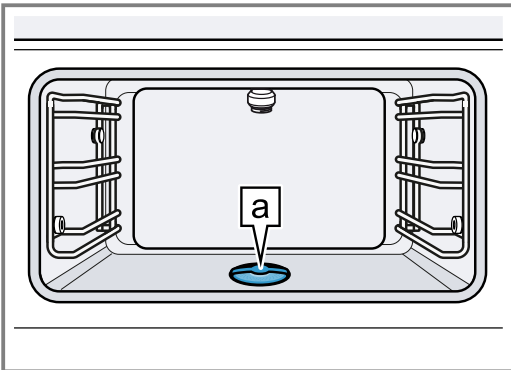
- ▶ Не допускается контакт чистящего раствора с продуктами питания.
- ▶ Утилизируйте пустой картридж для очистки вместе с бытовым мусором в соответствии с региональными предписаниями.

ВНИМАНИЕ!

Высокая температура может стать причиной повреждения картриджа для очистки.

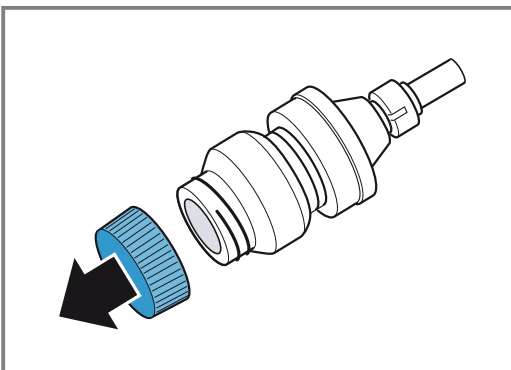
- ▶ Никогда не нагревайте прибор при установленном картридже для очистки.

1. Выньте все принадлежности из рабочей камеры.
2. Удалите сильные загрязнения.
3. Нажмите ✓ для подтверждения.
4. Убедитесь, что во время программы очистки сетчатый фильтр располагается на дне рабочей камеры.

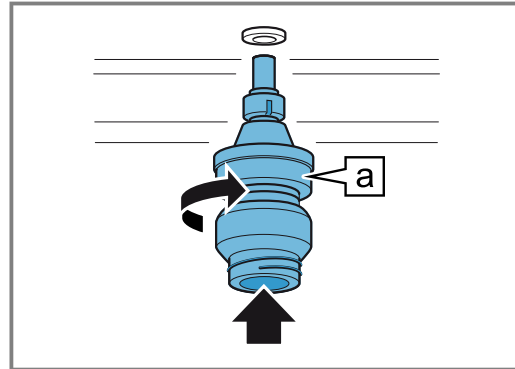


При снятии сетчатого фильтра [a] перед запуском программы очистки рабочая камера не очистится.

5. Нажмите ✓ для подтверждения.
6. Чтобы разрыхлить чистящий порошок, слегка постучите картриджем для очистки по столешнице.
7. Снимите крышку с картриджа для очистки.
 - Не удаляйте восковую пробку из отверстия картриджа для очистки.
 - Не используйте другой очиститель.
 - Не используйте поврежденные картриджи.



8. Вверните картридж для очистки [a] до упора в гнездо в верхней части рабочей камеры.

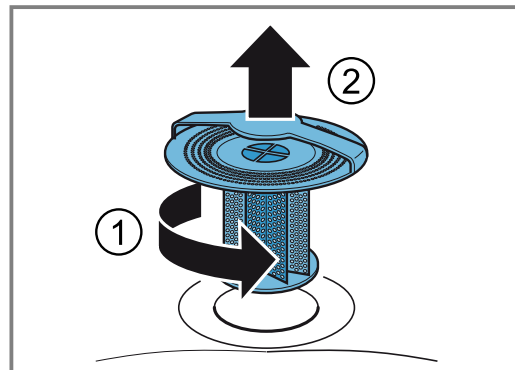


Запуск программы очистки

1. Закройте дверцу прибора.
2. Нажмите ✓ для подтверждения.
 - ✓ На дисплее отображается продолжительность программы очистки 3:45.
3. Запустите программу нажатием ▶.
 - ✓ Также на дисплее ведется отсчет времени выполнения очистки.
 - ✓ Лампочка в рабочей камере не горит.
 - ✓ Дверца прибора заблокирована.
 - ✓ По завершении программы промывки раздается звуковой сигнал.
 - ✓ Дверца прибора разблокируется.
 - ✓ На дисплее появляется соответствующее сообщение.

Завершение программы очистки

1. Выньте картридж для очистки.
2. Поверните влево сетчатый фильтр на дне рабочей камеры ① и снимите ②.



3. Удалите остатки пищи из сетчатого фильтра.
4. Промойте сетчатый фильтр под струей воды.



5. Нажмите ✓ для подтверждения.
- ✓ Программа очистки завершена.
6. Дайте прибору остыть.
7. Тщательно протрите рабочую камеру и стекло дверцы мягкой салфеткой.
 - При необходимости удалите белые полосы на стенках рабочей камеры и стекле дверцы влажной салфеткой.

В зависимости от жесткости воды после последнего этапа промывки на стенках рабочей камеры и стекле дверцы после их высыхания могут остаться белые полосы.
8. Утилизируйте пустой картридж для очистки вместе с бытовым мусором в соответствии с региональными предписаниями.

Причины неудовлетворительного результата очистки

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ – Опасность травмирования!

Чистящий раствор может стать причиной химического ожога полости рта, глотки, глаз и кожи.

- ▶ Не снимайте крышку использованного картриджа для очистки, чтобы избежать контакта очистителя с кожей или глазами.

Возможные причины	Решение
Крышка картриджа для очистки не снята.	По завершении программы очистки выньте картридж для очистки из прибора. Не используйте картридж для очистки повторно. Утилизируйте картридж для очистки в соответствии с местными предписаниями.
Сетчатый фильтр отсутствует.	Убедитесь, что во время программы очистки сетчатый фильтр располагается в дне рабочей камеры.
Перебой в электропитании.	В случае нарушения электроснабжения, продолжающегося более 3 минут, программа очистки завершается по короткому сценарию.
Загрязнения сильно пригорели.	Для удаления стойких загрязнений запустите программу очистки повторно.

16.5 Программа сушки

Программа сушки предназначена для просушки рабочей камеры после очистки или приготовления с использованием пара.

Продолжительность программы сушки составляет 20 минут.

ВНИМАНИЕ!

Высокая температура может стать причиной повреждения резервуара для воды.

- ▶ Не сушите резервуар для воды в горячей рабочей камере.

Запуск программы сушки

1. Установите переключатель выбора функций на S.
2. Выберите программу сушки с помощью поворотного переключателя.
 - ✓ На дисплее отображается
3. Нажмите ✓ для подтверждения.
 - ✓ На дисплее отображается время сушки 20 минут.
4. Запустите программу нажатием ▶.
 - ✓ На дисплее начинается отсчет времени сушки.
 - ✓ Лампочка в рабочей камере не горит.
 - ✓ Через 20 минут раздается звуковой сигнал.
 - ✓ На дисплее появляется соответствующее сообщение.
5. Нажмите ✓ для подтверждения.
 - ✓ Программа сушки завершена.
6. Дайте прибору остыть.
7. Тщательно протрите рабочую камеру и стекло дверцы мягкой салфеткой.

16.6 Программа удаления накипи

Программа удаления накипи подразумевает использование специальных таблеток для удаления накипи и позволяет удалять накипь и промывать прибор в автоматическом режиме.

ВНИМАНИЕ!

Накипь может повредить прибор.

- ▶ Регулярно очищайте прибор от накипи. Применение неподходящего средства для удаления накипи может привести к повреждению прибора.

- ▶ Используйте только рекомендованные таблетки для удаления накипи.

Таблетка для удаления накипи может стать причиной повреждения рабочей камеры.

- ▶ Используйте таблетки для удаления накипи только с программой удаления накипи.
- ▶ Вложите таблетку для удаления накипи в резервуар для воды.
- ▶ Ни в коем случае не кладите таблетки для удаления накипи в рабочую камеру и не нагревайте их в рабочей камере.

Таблетки для удаления накипи можно приобрести через сервисную службу, наш веб-сайт или интернет-магазин.

Регулярное удаление накипи в приборе позволяет поддерживать его в хорошем состоянии.

В зависимости от жесткости воды и использования прибора сообщение на дисплее напоминает о необходимости выполнения программы удаления накипи.

Во избежание повреждения приборы после повторного сообщения режимы работы с паром блокируются.

Вы можете продолжать пользоваться прибором без режимов работы с паром. После того, как программа удаления накипи будет выполнена, становится возможным использование прибора без ограничений.

Общая продолжительность программы удаления накипи составляет 1 час 45 минут. Через 1 час 30 минут резервуар для воды необходимо опорожнить, помыть и снова заполнить.

Даже при использовании системы удаления накипи в зависимости от типа воды и использования прибора может потребоваться удаление накипи.

Подготовка программы удаления накипи

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ – Опасность ошпаривания!

Таблетки для удаления накипи могут стать причиной химического ожога полости рта, глотки, глаз и кожи.


- ▶ Соблюдайте указания по технике безопасности на упаковке таблеток для удаления накипи.
- ▶ Избегайте контакта таблеток для удаления накипи с кожей.
- ▶ Храните таблетки для удаления накипи в месте, не доступном для детей.

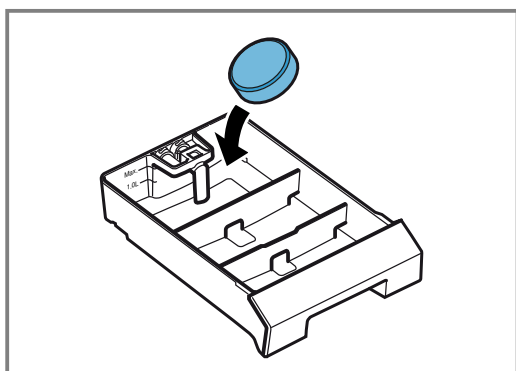
Средство для удаления накипи может стать причиной химического ожога полости рта, глотки, глаз и кожи.

- ▶ Избегайте контакта средства для удаления накипи с кожей.
- ▶ Храните средство для удаления накипи в месте, не доступном для детей.
- ▶ Не глотайте средство для удаления накипи.
- ▶ Не допускайте контакта средства для удаления накипи с продуктами питания.
- ▶ Перед следующим использованием прибора тщательно вымойте резервуар для воды вручную или в посудомоечной машине.

ВНИМАНИЕ!

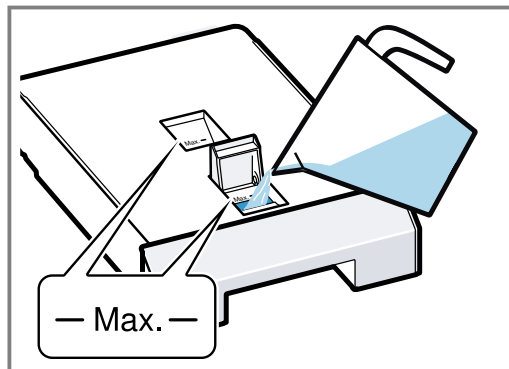
Применение неподходящего средства для удаления накипи может привести к повреждению прибора.

- ▶ Используйте только рекомендованные таблетки для удаления накипи.
1. Установите переключатель выбора функций на S.
 2. Выберите программу удаления накипи с помощью поворотного переключателя.
Не прерывайте программу удаления накипи. Обязательно выполните программу удаления накипи до конца.
 - ✓ На дисплее отображается .
 3. Нажмите ✓ для подтверждения.
 4. Выньте все принадлежности из рабочей камеры.
 5. Выньте резервуар для воды из прибора и снимите крышку резервуара.
 6. Извлеките таблетку для удаления накипи из пластиковой упаковки.
 7. Вложите таблетку для удаления накипи в заднее отделение резервуара для воды.



8. Закройте резервуар для воды крышкой и зафиксируйте ее.

9. Наполните резервуар для воды до отметки «Max». 1,7 л холодной воды.



10. Полностью задвиньте резервуар до упора.

Запуск программы удаления накипи

1. Закройте дверцу прибора.
2. Нажмите ✓ для подтверждения.
✓ На дисплее отображается продолжительность программы удаления накипи.
3. Запустите программу нажатием ▶.
✓ Также на дисплее ведется отсчет времени удаления накипи.
- ✓ Лампочка в рабочей камере не горит.
- ✓ Прим. через 1 час 30 минут на дисплее появляется сообщение.

Продолжение программы очистки

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ – Опасность ошпаривания!

Средство для удаления накипи может стать причиной химического ожога полости рта, глотки, глаз и кожи.

- ▶ Избегайте контакта средства для удаления накипи с кожей.
- ▶ Храните средство для удаления накипи в месте, не доступном для детей.
- ▶ Не глотайте средство для удаления накипи.
- ▶ Не допускайте контакта средства для удаления накипи с продуктами питания.
- ▶ Перед следующим использованием прибора тщательно вымойте резервуар для воды вручную или в посудомоечной машине.

1. Выньте резервуар для воды и опорожните.
2. Тщательно очистите резервуар для воды.
3. Залейте в резервуар для воды 1,7 л воды и вставьте его в прибор.
4. Нажмите ✓ для подтверждения.
5. Запустите режим промывки с помощью ▶.

Сушка рабочей камеры

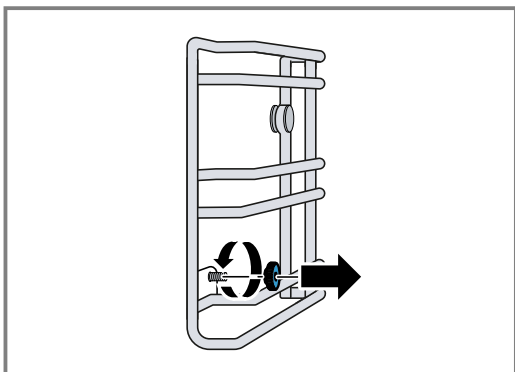
1. После удаления накипи просушите рабочую камеру с помощью программы сушки → *Страница 34*.
2. Выньте резервуар.
3. Насухо вытрите резервуар мягкой тканью.

16.7 Снятие выдвижных решеток

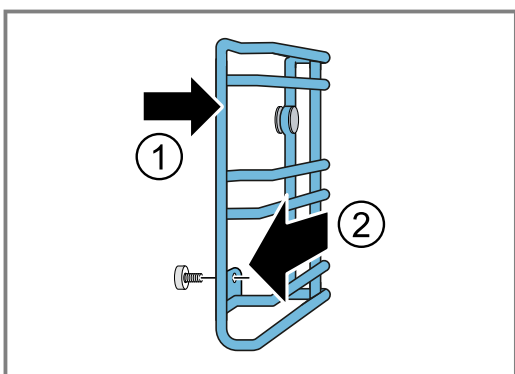
Выдвижные решетки можно снимать для очистки.

1. Чтобы защитить нержавеющую сталь от царапин, вложите в рабочую камеру кухонное полотенце.

2. Отверните гайки с накаткой.



3. Оттяните выдвижные решетки немного вбок от винта ① и извлеките движением вперед ②.



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

16.8 Установка выдвижных решеток

ВНИМАНИЕ!

Неподходящие запасные части могут стать причиной возникновения коррозии в рабочей камере.

- ▶ Используйте только оригинальные гайки с накаткой.

1. Правильно установите выдвижные решетки.
 - Расположите упор в задней части рабочей камеры.
2. Надвиньте выдвижные решетки на палец на задней стенке и зафиксируйте спереди.
3. Заверните гайки с накаткой.

Заметка: В случае потери одной из гаек с накаткой можно заказать новые гайки в нашей сервисной службе.

17 Устранение неисправностей

Вы можете самостоятельно устранить незначительные неисправности вашего прибора. Воспользуйтесь информацией из главы «Устранение неисправностей» перед обращением в сервисную службу. Это позволит избежать дополнительных расходов.

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ – Опасность травмирования!

При неквалифицированном ремонте прибор может стать источником опасности.

- ▶ Ремонтировать прибор разрешается только обученным специалистам.
- ▶ Если прибор неисправен, обратитесь в сервисную службу.

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ – Опасность поражения электрическим током!

При неквалифицированном ремонте прибор может стать источником опасности.

- ▶ Ремонтировать прибор разрешается только квалифицированным специалистам.
- ▶ Для ремонта прибора можно использовать только оригинальные запчасти.
- ▶ В случае повреждения сетевого кабеля данного прибора его необходимо заменить специальным соединительным кабелем, который можно приобрести у производителя изготовителя или через его сервисную службу.

17.1 Сбои в работе

Неисправность	Причина и устранение неисправностей
Прибор не работает.	Вилка сетевого кабеля не вставлена в розетку. <ul style="list-style-type: none"> ▶ Подключите прибор к электросети.
	Сработал предохранитель в блоке предохранителей. <ul style="list-style-type: none"> ▶ Проверьте предохранитель в блоке предохранителей.
	Сбой электропитания. <ul style="list-style-type: none"> ▶ Проверьте, работает ли освещение или другие приборы в помещении.
Неправильная эксплуатация.	<ul style="list-style-type: none"> ▶ Выключите предохранитель прибора в блоке предохранителей и примерно через 60 секунд включите его снова.

Неисправность	Причина и устранение неисправностей
Прибор не работает. На дисплее отображается «Прибор заблокирован. Необходимо удаление накипи.»	В приборе образовалась накипь. ▶ Запустите программу удаления накипи → <i>Страница 34.</i>
Несмотря на выполненное удаление накипи на дисплее отображается «Удалите накипь».	В приборе образовалась накипь, используется неподходящее средство для удаления накипи. 1. Используйте рекомендуемые таблетки для удаления накипи. 2. Запустите программу удаления накипи → <i>Страница 34.</i>
Прибор не запускается.	Дверца прибора закрыта неплотно. ▶ Закройте дверцу прибора.
Прибор не запускается через приложение Home Connect.	Прибор не соединен с приложением Home Connect. ▶ Запустите процесс соединения прибора с приложением Home Connect. → <i>"Настройка Home Connect", Страница 25</i>
	Прибор соединен с приложением Home Connect, но функция дистанционного управления не включена. ▶ Включите функцию дистанционного управления в настройках Home Connect. → <i>"Установки Home Connect", Страница 25</i>
	Переключатель выбора функций находится не в положении «Освещение». ▶ Поверните переключатель выбора функций в положение «Освещение».
Прибор не работает. На дисплее отображается «E182».	В прибор не поступает вода. 1. Проверьте резервуар для воды. → <i>Страница 38</i> 2. При повторном появлении сообщения об ошибке на дисплее обратитесь в сервисную службу → <i>Страница 63.</i>
Прибор не работает. Индикация не реагирует. На дисплее отображается символ блокировки для безопасности детей  .	Блокировка для безопасности детей активирована. ▶ Деактивируйте блокировку для безопасности детей. → <i>Страница 19</i>
Прибор самопроизвольно выключается.	Аварийное отключение: отсутствие управления в течение более 12 часов. 1. Подтвердите сообщение нажатием  .
	2. Выключите прибор. 3. Выполните повторную установку параметров прибора.
Прибор не нагревается, на дисплее отображается символ демонстрационного режима  .	Прибор находится в демонстрационном режиме. ▶ Деактивируйте демонстрационный режим в базовых установках → <i>Страница 27.</i>
Прибор не запускается, на дисплее появляется сообщение.	В приборе нет воды. ▶ Проверьте подключение к водопроводу.
Термошуп подсоединен, на дисплее отображается температура 99 °С.	Влага на штепсельной вилке термошупа или в гнезде в рабочей камере. ▶ Несколько раз подсоедините и отсоедините штепсельную вилку термошупа от гнезда в рабочей камере.
Термошуп подсоединен, но символ термошупа не отображается на дисплее  .	Влага в гнезде в рабочей камере. ▶ Несколько раз подсоедините и отсоедините штепсельную вилку термошупа от гнезда в рабочей камере.
Пар не виден.	При температуре выше 100 °С водяной пар не виден. ▶ Это нормально. Никаких действий не требуется.

Неисправность	Причина и устранение неисправностей
«Конденсация пара» не работает.	Конденсация пара возможно только при температуре прибора ниже 130 °С. ▶ Это нормально.
Интенсивный выход пара с верхней стороны дверцы.	Вы изменили режим работы. ▶ Это нормально. Никаких действий не требуется.
Интенсивный выход пара с боковой стороны дверцы.	Уплотнитель дверцы загрязнен или отсоединился. 1. Очистите уплотнитель дверцы. 2. Вложите уплотнитель дверцы в паз.
Гудение при включении.	Откачивающий насос запускается. ▶ Обычный шум работы прибора Никаких действий не требуется. Прибор был выключен в течение нескольких дней. Автоматическая промывка при вводе в эксплуатацию. ▶ Норма: автоматическая промывка при вводе в эксплуатацию. Никаких действий не требуется.
Во время нагрева появляется свистящий звук.	Во время генерирования пара могут появляться различные звуки. ▶ Это нормально. Никаких действий не требуется.
Во время приготовления слышен характерный звук.	Расширение в результате напряжения при большой разности температур. ▶ Это нормально. Никаких действий не требуется.
Приготовление на пару невозможно.	В приборе образовалась накипь. Прибор должен быть очищен от накипи во избежание его повреждения. ▶ Запустите программу удаления накипи → <i>Страница 34</i> .
Прибор не генерирует пар надлежащим образом.	В приборе образовалась накипь. ▶ Запустите программу удаления накипи → <i>Страница 34</i> .
Освещение не работает.	Освещение неисправно. ▶ Обратитесь в сервисную службу. → <i>"Сервисная служба", Страница 63</i>
На дисплее отображается сообщение об ошибке "Exx".	Произошла ошибка. 1. Если на дисплее отображается сообщение об ошибке, установите переключатель выбора функций на 0. ✓ Если на дисплее больше не отображается сообщение об ошибке, значит, проблема возникла однократно. 2. Если на дисплее по-прежнему отображается или снова появляется сообщение об ошибке, обратитесь в сервисную службу → <i>Страница 63</i> и сообщите код ошибки.
При открывании дверцы прибора капает вода.	Влагоотводящий желоб в нижней части стекла дверцы заполнен. ▶ Удалите воду из желоба с помощью губки.
Во время нагрева появляется неприятный запах.	Прибор новый. ▶ Перед первым использованием прогрейте прибор в течение одного часа при влажности 60 %  и температуре 200 °С. → <i>"Нагревание прибора", Страница 15</i>

17.2 Отключение электроэнергии

Прибор может выдержать нарушение электроснабжения в течение нескольких секунд. Работа продолжается.

При более длительном нарушении электроснабжения на дисплее появляется соответствующее сообщение. Работа прервана.

Повторный ввод прибора в эксплуатацию после нарушения электроснабжения.

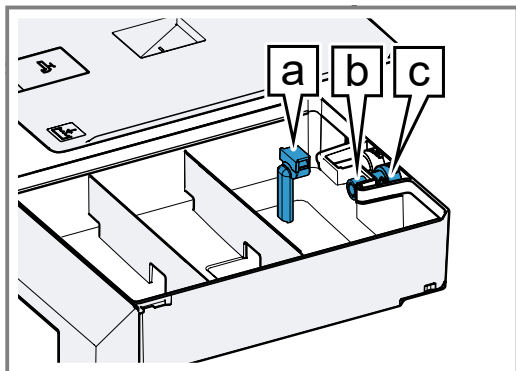
1. Поверните переключатель выбора функций на 0.

2. Продолжите эксплуатацию прибора в обычном режиме.

17.3 Проверка резервуара для воды

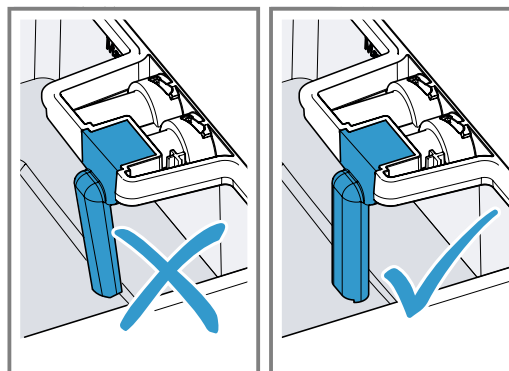
1. Поверните переключатель выбора функций на 0.
2. Извлеките резервуар для воды.
3. Снимите крышку резервуара.

4. Снимите впускной шланг [a] и промойте его под проточной водой.




5. Убедитесь, что впускной шланг не загрязнен.
6. Убедитесь, что фильтр [b] выпускного клапана [c] не загрязнен.

7. Накрутите впускной шланг [a] полностью.
– Убедитесь, что впускной шланг не пережат.



8. Накройте резервуар крышкой.

17.4 Демонстрационный режим

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

Деактивация демонстрационного режима

1. Чтобы ненадолго отключить прибор от сети, выключите бытовой предохранитель или предохранительный выключатель в блоке предохранителей.
2. В течение 3 минут деактивируйте демонстрационный режим в базовых установках → *Страница 27.*

18 Утилизация

18.1 Утилизация старого бытового прибора

Утилизация в соответствии с экологическими нормами обеспечивает возможность вторичного использования ценных сырьевых материалов.

1. Выньте из розетки вилку сетевого кабеля.
2. Обрежьте сетевой кабель прибора.
3. Утилизируйте прибор в соответствии с экологическими нормами.
Сведения о возможных способах утилизации можно получить в специализированном торговом предприятии, а также в районных или городских органах управления.



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

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

19 У вас все получится!

Здесь вы найдете обзор оптимальных установок для приготовления различных типов блюд, а также рекомендации относительно принадлежностей и посуды. Все рекомендации подобраны с учетом характеристик именно вашего прибора.

19.1 Общие указания по приготовлению

Учитывайте данную информацию при приготовлении всех блюд.

- Указанные значения времени приготовления являются ориентировочными. Фактическое время приготовления зависит от качества и температуры исходных продуктов, а также от веса и толщины приготовляемого блюда.
- Приведенные значения основываются на среднем количестве для четырех человек. При приготовлении большего количества примите во внимание увеличение времени приготовления.
- Используйте при приготовлении указанную посуду. Если вы используете другую посуду, то время приготовления следует увеличить или уменьшить.
- Используйте тарелки, формы для выпекания или формы для запеканки только с решеткой.
- При недостаточном опыте в приготовлении блюда начните с наименьшего значения времени приготовления. При необходимости вы сможете продолжить приготовление блюда.
- При разогретом приборе открывайте дверцу рабочей камеры только на короткое время и старайтесь загружать прибор как можно быстрее.
- При приготовлении на пару, размораживании, приготовлении опары и разогреве можно одновременно использовать до 3 уровней установки (уровни установки 1, 2 и 3). При этом не будет происходить передача вкуса. Так вы можете одновременно готовить рыбу, овощи и десерт. Указанное время приготовления может увеличиваться при большом объеме продуктов.
- При выпекании только на одном уровне используйте уровень 2. При одновременном выпекании на двух уровнях, используйте уровни 1 и 3.

- Убедитесь, что приготовляемое блюдо не соприкасается с рабочей камерой или задней стенкой.
- Дверца прибора должна хорошо закрываться. Уплотнительные поверхности должны быть чистыми.
- Для оптимальной циркуляции пара не выкладывайте продукты на решетки и лотки слишком плотно.
- Лоток может деформироваться из-за воздействия очень холодных блюд или высоких температур. Деформация не оказывает влияния на функционирование. После охлаждения лотка деформация устраняется.
- Если температура прибора выше 100 °С, то перед приготовлением на пару дайте прибору остыть. В противном случае блюда будут пересушены из-за высокой температуры.
- Для приготовления на пару при температуре до 100 °С предварительный нагрев не требуется. Поместите блюдо в холодную рабочую камеру и включите прибор.
























19.2 Овощи

Учитывайте рекомендации по установкам для приготовления овощей.

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

Овощи

Вид блюда	Принадлежности/ посуда	Температура, °С	Вид нагрева	Влажность, %	Время приготовления, мин.	Рекомендации
Артишоки большого размера	Лоток с отверстиями	100	 100%	100	60-65	
Артишоки малого размера	Лоток с отверстиями	100	 100%	100	45-50	
Цветная капуста, целиком	Лоток с отверстиями	100	 100%	100	25-30	
Цветная капуста, соцветия	Лоток с отверстиями	100	 100%	100	15-25	
Стручковая фасоль	Лоток с отверстиями	100	 100%	100	35-50	
Брокколи, в соцветиях, по EN60350-1	Лоток с отверстиями	90-100	 100%	100	20-25	

Вид блюда	Принадлежности/ посуда	Температу- ра, °С	Вид на- грева	Влаж- ность, %	Время приготов- ления, мин.	Рекомендации
Салатный цикорий	Лоток с отверстиями	100		100	25-30	
Горошек свежий	Лоток для пригото- вления на пару без от- верстий	100		100	25-30	Залить водой полно- стью
Фенхель, ломтиками	Лоток с отверстиями	100		100	20-25	
Овощной паштет	Лоток с отверстиями или Форма для паштета	90		100	50-60	
Горошек, глубокая заморозка, по EN60350-1, 3 кг	Лоток с отверстиями	100		100	35-45	
Морковь, ломтиками 0,5 см	Лоток с отверстиями	100		100	20-25	
Картофель, очищен- ный, четвертинками	Лоток с отверстиями	100		100	30-35	
Кольраби, ломтика- ми	Лоток с отверстиями	100		100	25-35	
Лук-порей, ломтика- ми	Лоток с отверстиями	100		100	20-30	
Лук-порей, целиком	Лоток с отверстиями	100		100	35-45	
Сладкий перец, фар- шированный	Лоток с отверстиями	180-200	 или 	100 или 80	20-25	Предварительно разогреть. Мясную начинку предварительно об- жарить.
Картофель в мунди- ре, прим. по 50 г	Лоток с отверстиями	100		100	30-35	
Картофель в мунди- ре, прим. по 100 г	Лоток с отверстиями	100		100	35-40	
Брюссельская капу- ста	Лоток с отверстиями	100		100	25-30	
Свекла, ломтиками	Лоток с отверстиями	100		100	65-75	
Спаржа, зеленая	Лоток с отверстиями	100		100	15-20	
Спаржа, белая	Лоток с отверстиями	100		100	20-35	
Шпинат	Лоток с отверстиями	100		100	8-12	Припустить в ка- стрюле с луком и чесноком.
Батат, ломтиками	Лоток с отверстиями	100		100	15-20	
Помидоры, очищен- ные	Лоток с отверстиями	100		100	3-4	Предварительно разогреть. Надрезать помидо- ры, после пригото- вления на пару бы- стро охладить ледя- ной водой.
Цукини, ломтиками	Лоток с отверстиями	100		100	15-20	
Сахарный горошек, стручки	Лоток с отверстиями	100		100	10-15	













19.3 Рыба

Учитывайте рекомендации по установкам для приготовления рыбы.

- Приготовление на пару представляет собой способ приготовления продуктов без добавления жира, при котором рыба не пересыхает.
- В гигиенических целях по окончании приготовления внутренняя температура рыбы должна быть не ниже 62–65 °С. Эта температура также является идеальной точкой готовности.

- Для сохранения естественного аромата и чтобы рыба теряла меньше воды, солите рыбу только после доведения до готовности.
- При использовании лотка с отверстиями: если рыба сильно прилипает, смажьте лоток жиром.
- Вставьте на первый уровень снизу лоток без отверстий, чтобы предотвратить загрязнение рабочей камеры рыбным бульоном.
- При приготовлении филе с кожей: для лучшего сохранения структуры и аромата кладите рыбу стороной с кожей вверх.

Рыба – приготовление рыбы на пару

Вид блюда	Принадлежности/посуда	Температура, °С	Вид нагрева	Влажность, %	Время приготовления, мин.	Рекомендации
Дорада, целиком, по 500 г	Лоток с отверстиями	100	 100%	100	20-30	Рыбу можно готовить спинкой вверх, положив ее на половинку картофеля.
Рыбные фрикадельки, по 20-40 г	Лоток для приготовления на пару без отверстий	90-100	 100%	100	8-12	Выложить лоток пергаментной бумагой.
Креветки	Лоток для приготовления на пару без отверстий	80	 100%	100	10-12	
Омар, вареный, без панциря, подогрев	Лоток с отверстиями	70-80	 100%	100	10-15	
Отварной карп, целиком, 1,5 кг	Лоток для приготовления на пару без отверстий	90-100	 100%	100	35-45	в бульоне
Треска, 250 г	Лоток для приготовления на пару без отверстий	180	 60%	60	8-12	
Филе лосося, по 150 г	Лоток с отверстиями	80	 100%	100	20-25	
Лосось, целиком, 2,5 кг	Лоток с отверстиями	100	 100%	100	65-75	
Мидии, 1,5 кг	Лоток с отверстиями	100	 100%	100	12-15	Мидии считаются готовыми, когда раскрылась раковина.
Сайда, целиком, 800 г	Лоток с отверстиями	90-100	 100%	100	20-25	
Филе морского черта, по 300 г	Стеклянная форма	180-200	 100%	100	8-10	Предварительно разогреть.
Морской окунь, целиком, по 400 г	Лоток с отверстиями	90-100	 100%	100	20-25	

















19.4 Рыба – приготовление на пару при низкой температуре

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

- При приготовлении на пару при температуре от 70 до 90 °С рыба не переваривается и не слишком быстро разваливается. Особенно хорошо этот способ подходит для приготовления легко повреждаемой рыбы.

- Данные для различных сортов рыбы относятся к приготовлению филе.
- Вставьте на первый уровень снизу лоток без отверстий, чтобы предотвратить загрязнение рабочей камеры рыбным бульоном.
- Подавать мясо следует на предварительно разогретой посуде.
- При низкотемпературном приготовлении на пару предварительный разогрев не требуется. Поместите блюдо в холодный духовой шкаф и включите прибор.

Рыба

Вид блюда	Принадлежности/посуда	Температура, °С	Вид нагрева	Влажность, %	Время приготовления, мин.	Рекомендации
Устрицы, 10 шт.	Лоток для приготовления на пару без отверстий	80-90	 100%	100	7-10	в бульоне
Тилапия, по 150 г	Лоток с отверстиями	80-90	 100%	100	15-17	
Дорада, по 200 г	Лоток с отверстиями	80-90	 100%	100	17-20	
Рыбное филе, по 200-300 г	Лоток с отверстиями	80-90	 100%	100	17-20	
Рыбный паштет	Форма для паштета	80-90	 100%	100	50-90	
Форель, целиком, по 250 г	Лоток с отверстиями	80-90	 100%	100	17-20	
Палтус, по 300 г	Лоток с отверстиями	80-90	 100%	100	17-20	
Гребешки, по 15-30 г	Лоток для приготовления на пару без отверстий	80-90	 100%	100	9-13	Чем больше вес моллюсков, тем дольше длится процесс их приготовления.
Треска, 250 г	Лоток с отверстиями	80-90	 100%	100	15-17	
Красный луциан, по 200 г	Лоток с отверстиями	80-90	 100%	100	17-20	
Морской окунь, по 120 г	Лоток с отверстиями	80-90	 100%	100	15-17	
Морской черт, по 200 г	Лоток с отверстиями	80-90	 100%	100	15-17	
Рулетики из морского языка, фаршированные, по 150 г	Лоток с отверстиями	80-90	 100%	100	17-20	
Тюрбо, по 300 г	Лоток с отверстиями	80-90	 100%	100	17-20	
Сибас, по 150 г	Лоток с отверстиями	80-90	 100%	100	15-17	
Судак, по 250 г	Лоток с отверстиями	80-90	 100%	100	17-20	























19.5 Мясо – приготовление при высокой температуре

Соблюдайте рекомендации по установкам для приготовления при высокой температуре.

- Комбинация пара с горячим воздухом является оптимальным способом приготовления для многих сортов мяса. В данном режиме работы рабочая камера герметично закрыта, и влага предотвращает эффект пересыхания блюда, создаваемый традиционным режимом горячего воздуха. С помощью гибкой регулировки влажности вы можете создать оптимальный микроклимат для приготовления любого продукта.
- Указанное время приготовления является ориентировочным и в значительной степени зависит от исходной температуры продукта и длительности обжаривания. Для лучшего контроля процесса приготовления используйте термощуп. Указания и оптимальные значения температуры приготовления можно найти в главе Термощуп → Страница 21.

- За 1 час до начала приготовления выньте мясо из холодильника.
- При использовании лотка с отверстиями или решетки устанавливайте под них лоток без отверстий. Чтобы предотвратить пригорание, налейте в лоток без отверстий немного воды. Для получения сочной основы для соуса в лоток без отверстий можно дополнительно добавить овощи, вино, пряности и зелень.
- Для приготовления мяса с кровью или слабопрожаренного мяса: за 5 °С до достижения требуемой внутренней температуры откройте дверцу и дождитесь, пока будет достигнута требуемая температура. Открытая дверца не позволит мясу пережариться и позволит ему хорошо «отдохнуть».
- По окончании приготовления оставьте мясо «отдохнуть» в течение 5 минут на решетке. Под «отдыхом» подразумевается процесс, при котором циркуляция мясного сока ослабевает и при дальнейшем разрезании мяса происходит меньшая потеря сока.

Мясо

Вид блюда	Принадлежности/ посуда	Температура, °С	Вид нагрева	Влажность, %	Время приготовления, мин.	Рекомендации
Антрекот, обжаренный, слабoproжаренный, по 350 г	Лоток для приготовления на пару без отверстий	170-180	 30%	30	10-20	
Филе, обжаренное, слабoproжаренное, в слоеном тесте, 600 г	Лоток для приготовления на пару без отверстий	1. 210 2. 120	1.  60% 2.  60%	1. 60 2. 60	1. 20 2. 30	Выложить лоток пергаментной бумагой.
Пирог с мясом	Форма для пиццы	1. 210 2. 180	1.  60% 2.  60%	1. 60 2. 60	1. 30 2. 15	
Телячья ножка, 1 кг	Лоток для приготовления на пару без отверстий	1. 180 2. 120	1.  100% 2.  100%	1. - 2. 100	1. 10 2. 120	
Телятина (спинка), обжаренная, слабoproжаренная, 1 кг	Лоток для приготовления на пару без отверстий	160-180	 30% или  60%	30 или 60	20-30	При добавлении жидкости в лоток без отверстий достаточно 30 % влажности.
Копченая грудинка, готовая, ломтиками	Лоток для приготовления на пару без отверстий	100	 100%	100	15-20	
Жаркое с корочкой, жаркое из свинины с кожей, хорошо прожаренное, 1,5 кг	1. Решетка 2. Лоток для приготовления на пару без отверстий	1. 160 2. 230	1.  60% 2.  60%	1. 80 2. -	1. 60 2. 10	Перед приготовлением надрезать корочку крест-накрест. Используйте термошуп: на первом этапе приготовления готовьте до достижения внутренней температуры прим. 65-70 °С, на втором этапе — до внутренней температуры 70-75 °С.
Седло ягненка, обжаренное, слабoproжаренное, по 150 г	Лоток для приготовления на пару без отверстий	160-170	 0% или  30%	0 или 30	12-15	
Ножка ягненка, обжаренная, слабoproжаренная, 1,5 кг	Лоток для приготовления на пару без отверстий	1. 200 2. 140	1.  100% 2.  30%	1. - 2. 30	1. 30 2. 60-70	
Карнитас, 1 кг	Лоток для приготовления на пару без отверстий	150	 100%	100	110	
Спинка косули, обжаренная, слабoproжаренная, по 500 г	Лоток для приготовления на пару без отверстий	160-170	 0% или  30%	0 или 30	12-18	
Жаркое из говядины, хорошо прожаренное, 1,5 кг	1. Решетка 2. Лоток для приготовления на пару без отверстий	1. 230 2. 160	1.  0% 2.  60%	1. 0 2. 60	1. 15 2. 60-90	При добавлении жидкости в лоток без отверстий достаточно 30 % влажности.
Ростбиф, обжаренный, слабoproжаренный, 1 кг	Лоток для приготовления на пару без отверстий	170-180	 30%	30	50-60	

Вид блюда	Принадлежности/ посуда	Температура, °С	Вид нагрева	Влажность, %	Время приготовления, мин.	Рекомендации
Жаркое из свинины, зашеек или лопатка, хорошо прожаренное, 1-1,5 кг	1. Решетка 2. Лоток для приготовления на пару без отверстий	1.200-220 2.160-180	1. 2.	1. 100 2. 60	1. 15 2. 40-60	При добавлении жидкости в лоток без отверстий достаточно 30 % влажности.
Колбаса, вареная, разогревание	Лоток для приготовления на пару без отверстий	85-90		100	10-20	Например, лионская колбаса, белая колбаса

19.6 Мясо и птица – низкотемпературное приготовление

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

- При низкотемпературном приготовлении блюда готовятся при температуре от 60 до 80 °С и время приготовления варьируется от нескольких минут до нескольких часов. Этот метод приготовления подходит в основном для мясных и рыбных блюд. При нем сохраняются органолептические свойства продуктов, такие как нежность и сочность. Благодаря постепенному нагреванию мясо получается внутри нежно-розовым и невероятно сочным до самой корочки. Переворачивание или поливание соком не требуются.
- Указанное время приготовления является ориентировочным и в значительной степени зависит от исходной температуры продукта и длительности обжаривания. Для лучшего контроля процесса приготовления используйте термощуп. Указания и оптимальные значения температуры приготовления можно найти в главе Термощуп → *Страница 21*.
- За 1 час до начала приготовления выньте мясо из холодильника.
- Прежде чем доводить мясо до готовности, в гигиенических целях недолго обжарьте его со всех сторон на горячей сковороде. В результате этого об-

разуется корочка, препятствующая вытеканию мясного сока и придающая жаркому характерный аромат.

- Перец и соль используйте с осторожностью: при медленном приготовлении мяса усиливаются все ароматы.
- При низкотемпературном доведении до готовности дичи и конины их специфический вкус становится более выраженным, чем в случае приготовления классическим способом.
- Используйте режим «Низкотемпературное приготовление» . Выходящая из продуктов влага остается в рабочей камере и препятствует пересыханию блюд.
- В этом режиме работы предварительный разогрев не требуется.
- Учтите, что внутренняя температура продукта не может быть выше температуры рабочей камеры. Общее правило: выбирайте температуру рабочей камеры на 10-15 °С выше нужной внутренней температуры продукта.
- Если гости задерживаются, то под конец времени приготовления можно снизить температуру до 60 °С, чтобы продлить время приготовления. Если необходимо приостановить процесс приготовления, температура рабочей камеры не должна превышать нужную внутреннюю температуру продукта. Большие куски могут оставаться в рабочей камере на 1-1,5 часа, а маленькие – на 30-45 минут.
- Подавать мясо следует на предварительно разогретой посуде.

Мясо/птица

Вид блюда	Принадлежности/ посуда	Температура, °С	Вид нагрева	Влажность, %	Время приготовления, мин.	Рекомендации
Утиная грудка, слабoproжаренная, по 350 г	Лоток для приготовления на пару без отверстий	70-80		-	40-60	После приготовления сторону с кожей можно слегка поджарить на сковороде, чтобы получить хрустящую корочку. Или : гриль + конвекция 230 °С на 5 минут.
Антрекот, слабoproжаренный, по 350 г	Лоток для приготовления на пару без отверстий	70-80		-	40-70	

Вид блюда	Принадлежности/ посуда	Температура, °С	Вид нагрева	Влажность, %	Время приготовления, мин.	Рекомендации
Филе телятины, хорошо прожаренное, 1 кг	Лоток для приготовления на пару без отверстий	80-90		-	150-200	
Ножка ягненка, без кости, обвязанная, слабопрожаренная, 1,5 кг	Лоток для приготовления на пару без отверстий	70-80		-	180-240	Перевернуть перед доведением до готовности в растительном масле с чесноком и зеленью
Филе говядины, слабопрожаренное, 1 кг	Лоток для приготовления на пару без отверстий	70-80		-	120-180	
Говяжьи стейки, слабопрожаренные, по 175 г	Лоток для приготовления на пару без отверстий	70-80		-	30-60	
Ростбиф, слабопрожаренный, 1-1,5 кг	Лоток для приготовления на пару без отверстий	70-80		-	150-210	
Свиная вырезка, хорошо прожаренная, по 70 г	Лоток для приготовления на пару без отверстий	90		-	90-115	
Медальоны из свинины, хорошо прожаренные, по 70 г	Лоток для приготовления на пару без отверстий	80		-	50-70	

19.7 Птица









Учитывайте рекомендации по установкам для приготовления птицы.

- Влажность при комбинированном режиме предотвращает высыхание, что имеет решающее значение при приготовлении птицы. В то же время, благодаря высокой температуре, на поверхности блюда образуется румяная хрустящая корочка. Горячий пар обладает способностью вдвое лучше передавать тепло, чем традиционный горячий воздух, и способен проникать внутрь приготавливаемого продукта. Например, цыпленок будет иметь снаружи равномерную поджаристую корочку, а мясо грудной части останется нежным и сочным.

- Указанное время приготовления является ориентировочным и в значительной степени зависит от исходной температуры продукта. Для лучшего контроля процесса приготовления используйте термомощуп. Вставляйте термомощуп не в середину или пустое пространство, а в куриную грудку. Другие указания и оптимальные значения температуры приготовления можно найти в главе Термомощуп → Страница 21.
- Если приправлять птицу преимущественно приправами без или с небольшим количеством растительного масла, то кожа будет более хрустящей.

Птица

Вид блюда	Принадлежности/ посуда	Температура, °С	Вид нагрева	Влажность, %	Время приготовления, мин.	Рекомендации
Утка, целиком, 3 кг	Лоток для приготовления на пару без отверстий	1. 150-160 2. 220	1. 2.	1. 60 2. 0	1. 80-90 2. 20-30	Готовить, уложив грудкой вниз. По истечении половины времени перевернуть утку. Так нежное мясо не будет пересушено.
Утиная грудка, обжаренная, слабопрожаренная, по 350 г	Лоток для приготовления на пару без отверстий	160		0	25-30	
Фуа-гра	Форма для паштета	65		100	50	

Вид блюда	Принадлежности/посуда	Температура, °С	Вид нагрева	Влажность, %	Время приготовления, мин.	Рекомендации
Цыпленок, целиком, 1,5 кг	1. Лоток для приготовления на пару без отверстий 2. Решетка	1. 150 2. 230	1.  2. 	1. 100 2. -	1. 55-65 2. 15	Готовить, связав вместе ножки и уложив грудкой вверх.
Куриная грудка, фаршированная, на пару, по 200 г	Лоток с отверстиями	100		100	25-30	Рекомендации к рецептам: начинить шпинатом и овечьим сыром.
Филе из грудки индейки, на пару, по 300 г	Лоток с отверстиями	100		100	17-25	
Цыпленок, перепел, на пару, по 150-200 г	Лоток с отверстиями	100		100	20-25	
Цыпленок, перепел, на пару, по 150-200 г	Лоток для приготовления на пару без отверстий	180-200	 или 	60 или 80	15-20	Рекомендации к рецептам: смазать маслом и добавить прованские травы.
Голубь, на пару, по 300 г	Лоток с отверстиями	100		100	25-35	
Голубь, по 300 г	Лоток для приготовления на пару без отверстий	180-200	 или 	60 или 80	25-30	

19.8 Приготовление по технологии Sous-Vide

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

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ – Риск нанесения вреда здоровью!

Из-за низкой температуры приготовления технология су-вид может быть опасна для здоровья при несоблюдении следующих указаний по использованию и правил гигиены.

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

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

Вакуумирование

При вакуумировании продукты герметично запечатываются в специальный пластиковый пакет.

При вакуумировании обратите внимание на следующее:

- В вакуумном пакете отсутствует или почти отсутствует воздух.
- Сварной шов закрыт надлежащим образом.
- В вакуумном пакете нет дырок. Не используйте термошуп.
- Находящиеся в одной вакуумной упаковке куски мяса и рыбы не прилегают друг к другу.
- Вакуумируйте овощи и десерты как можно плотнее.

Перед приготовлением проверьте, не нарушен ли вакуум в пакете.

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

Качество продуктов

Результат приготовления на 100 % зависит от качества исходного продукта.


Используйте только свежие продукты высокого качества. Это единственный способ получить в результате безопасное блюдо с безупречным вкусом.

Приготовление

При приготовлении в вакууме ароматические вещества не испаряются, и собственный вкус продукта становится более интенсивным. Учтите, что привычное количество ароматических веществ, например приправ, зелени и чеснока, может значительно сильнее воздействовать на вкусовые качества. Сначала добавьте количество вдвое меньше обычного.

При использовании исходных продуктов высокого качества зачастую достаточно добавить в упаковку маленький кусочек сливочного масла, немного соли и перца. Как правило, интенсивность естественных ароматических веществ, содержащихся в продуктах, является достаточной.

Sous-Vide – мясо

Вид блюда	Принадлежности/ посуда	Температура, °C	Вид нагрева	Время приготовления, мин.	Рекомендации
Антрекот, с кровью, по 180 г	Лоток с отверстиями	58	 100%	100	После приготовления слегка обжарьте каждую сторону при высокой температуре на панели Террап Яки или на гриле. Так вы получите красивую корочку и аромат обжаренного продукта, а мясо не будет передержано.

Не кладите вакуумированные продукты друг на друга или слишком близко друг к другу в лотке. Чтобы обеспечить равномерное распределения тепла, проследите, чтобы продукты не соприкасались друг с другом. При наличии нескольких вакуумных упаковок готовьте на двух уровнях.

После завершения приготовления осторожно выньте пакет, поскольку на нем собирается горячая вода. Установите лоток без отверстий на уровень под лотком с отверстиями с горячим продуктом.








Вытрите пакет насухо снаружи, положите в чистый лоток без отверстий и вскройте ножницами. Переместите в лоток весь продукт и содержащуюся в пакете жидкость.

После приготовления по технологии Sous-Vide процесс приготовления блюда можно завершить следующим образом:




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

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






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

Вид блюда	Принадлежности/ посуда	Температу- ра, °С	Вид на- грева	Время приготов- ления, мин.	Рекомендации
Антрекот, слабопро- жаренный, по 180 г	Лоток с отверстиями	63		90	После приготовления слегка об- жарьте каждую сторону при вы- сокой температуре на панели Террап Yaki или на гриле. Так вы получите красивую корочку и аромат обжаренного продукта, а мясо не будет передержано.
Антрекот, хорошо прожаренный, по 180 г	Лоток с отверстиями	70		85	После приготовления слегка об- жарьте каждую сторону при вы- сокой температуре на панели Террап Yaki или на гриле. Так вы получите красивую корочку и аромат обжаренного продукта, а мясо не будет передержано.
Стейки из телячьего огузка, по 160 г	Лоток с отверстиями	60		80	После приготовления слегка об- жарьте каждую сторону при вы- сокой температуре на панели Террап Yaki или на гриле. Так вы получите красивую корочку и аромат обжаренного продукта, а мясо не будет передержано.
Говяжьи стейки, с кровью, по 180 г	Лоток с отверстиями	58		60	После приготовления слегка об- жарьте каждую сторону при вы- сокой температуре на панели Террап Yaki или на гриле. Так вы получите красивую корочку и аромат обжаренного продукта, а мясо не будет передержано.
Говяжьи стейки, сла- бопрожаренные, по 180 г	Лоток с отверстиями	63		50	После приготовления слегка об- жарьте каждую сторону при вы- сокой температуре на панели Террап Yaki или на гриле. Так вы получите красивую корочку и аромат обжаренного продукта, а мясо не будет передержано.
Говяжьи стейки, хо- рошо прожаренные, по 180 г	Лоток с отверстиями	70		45	После приготовления слегка об- жарьте каждую сторону при вы- сокой температуре на панели Террап Yaki или на гриле. Так вы получите красивую корочку и аромат обжаренного продукта, а мясо не будет передержано.
Медальоны из свини- ны, по 80 г	Лоток с отверстиями	63		75	После приготовления слегка об- жарьте каждую сторону при вы- сокой температуре на панели Террап Yaki или на гриле. Так вы получите красивую корочку и аромат обжаренного продукта, а мясо не будет передержано.



Sous-Vide – птица









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

Sous-Vide – рыба/морепродукты




Вид блюда	Принадлежности/посуда	Температура, °С	Вид нагрева	Время приготовления, мин.	Рекомендации
Креветки, по 125 г	Лоток с отверстиями	60		30	Рекомендации к рецептам: вакуумировать с оливковым маслом, солью и чесноком.
Гребешки, по 20-50 г	Лоток с отверстиями	60		6-10	Чем больше вес моллюсков, тем дольше длится процесс их приготовления.
Треска, по 140 г	Лоток с отверстиями	59		25	
Филе лосося, по 140 г	Лоток с отверстиями	58		30	После приготовления можно слегка обжарить в горячей сковороде.
Судак, по 140 г	Лоток с отверстиями	60		20	



Sous-Vide – овощи

Вид блюда	Принадлежности/посуда	Температура, °С	Вид нагрева	Время приготовления, мин.	Рекомендации
Шампиньоны, четвертинками, 500 г	Лоток с отверстиями	85		20	Рекомендации к рецептам: вакуумировать с розмарином, чесноком и солью.
Салатный цикорий, половинками, 4-6 шт.	Лоток с отверстиями	85		40	Рекомендации к рецептам: разрезать салатный цикорий на половинки. Вакуумировать с апельсиновым соком, сахаром, солью, сливочным маслом и тимьяном.
Белая спаржа, целиком, 500 г	Лоток с отверстиями	85		45	Рекомендации к рецептам: вакуумировать со сливочным маслом, солью и небольшим количеством сахара.

Вид блюда	Принадлежности/ посуда	Температура, °С	Вид нагрева	Время приготовления, мин.	Рекомендации
Зеленая спаржа, целиком, 600 г	Лоток с отверстиями	85		15-20	Рекомендации к рецептам: для сохранения красивого зеленого цвета можно забланшировать перед вакуумированием. Вакуумировать со сливочным маслом, солью и перцем.
Картофель, ломтиками 0,5 см, 600 г	Лоток с отверстиями	95		35-40	Рекомендации к рецептам: вакуумировать с апельсиновым соком, карри и сливочным маслом.
Картофель, очищенный, кубиками 2х2 см, 800 г	Лоток с отверстиями	95		40	Рекомендации к рецептам: вакуумировать со сливочным маслом и солью. Хорошо подходит для дальнейшей обработки, например для салата.
Картофель, неочищенный, целиком или половинки, 800 г	Лоток с отверстиями	95		50	Рекомендации к рецептам: вакуумировать со сливочным маслом и солью. Предварительно тщательно вымыть.
Помидоры черри, целиком или половинки, 500 г	Лоток с отверстиями	85		15	Рекомендации к рецептам: вакуумировать с оливковым маслом, солью и сахаром. Смешать красные и желтые помидоры черри.
Тыква, кубиками 2х2 см, 600 г	Лоток с отверстиями	90		20-25	Время приготовления может отличаться в зависимости от сорта тыквы.
Цукини, ломтиками 1 см, 600 г	Лоток с отверстиями	85		30	Рекомендации к рецептам: вакуумировать с оливковым маслом, солью и тимьяном.
Стручковый сахарный горошек, целиком, 500 г	Лоток с отверстиями	85		5-10	Рекомендации к рецептам: вакуумировать со сливочным маслом и солью.

Sous-Vide – десерты





Вид блюда	Принадлежности/ посуда	Температура, °С	Вид нагрева	Время приготовления, мин.	Рекомендации
Ананас, ломтиками 1,5 см, 400 г	Лоток с отверстиями	85		70	Рекомендации к рецептам: вакуумировать со сливочным маслом, медом и ванилью
Яблоки, очищенные, ломтиками 0,5 см (2-4 шт.)	Лоток с отверстиями	85		10–15	Рекомендации к рецептам: вакуумировать с карамельным соусом.
Бананы, целиком, 2-4 шт.	Лоток с отверстиями	65		15–20	Рекомендации к рецептам: вакуумировать со сливочным маслом, медом и стручком ванили.
Груша, очищенная, дольками, 2-4 шт.	Лоток с отверстиями	85		30	Рекомендации к рецептам: добавить мед или сахар.

Вид блюда	Принадлежности/ посуда	Температура, °С	Вид нагрева	Время приготовления, мин.	Рекомендации
Кумкват, половинками, 12-16 шт.	Лоток с отверстиями	85		75	Рекомендации к рецептам: вакуумировать со сливочным маслом, стручком ванили, медом и абрикосовым повидлом. Промыть в горячей воде, разрезать пополам и удалить косточки.
Ванильный соус, 0,5 л	Лоток с отверстиями	82		18–20	Рекомендации к рецептам: 0,5 л молока, 1 яйцо, 3 яичных желтка, 80 г сахара, 1 стручок ванили.

19.9 Приготовление на гриле

Соблюдайте рекомендации по установкам для приготовления на гриле.


В общей сложности три функции гриля позволят вам запекать блюда в соответствии с вашими предпочтениями: приготовить на гриле («Гриль большой площади и конвекция») или использовать две функции одновременно («Гриль большой площади, уровень 1 + влажность») и «Гриль большой площади, уровень 2 + влажность»).












-  | Запекание с «Гриль большой площади + конвекция» при температуре 230 °С: также называется «подрумянивание» или «до золотистой корочки». Это и есть последний этап приготовления, когда на поверхности блюда образуется румяная корочка. Он занимает всего несколько минут. Ингредиенты должны быть предварительно обработаны.
-  | Приготовление на гриле с «Гриль большой площади + конвекция» при температуре 180–200 °С: полный процесс приготовления с образованием запеченной корочки. Этот процесс занимает больше времени, чем запекание. Предварительно обрабатывать ингредиенты не требуется.
-  -  | Запекание + приготовление на гриле с «Гриль по всей площади, уровень 1 + влажность» и «Гриль по всей площади, уровень 2 + влаж-

ность»: с помощью обеих функций одновременно выполняются два этапа с одним типом нагрева. Блюдо готовится на пару (например, картофельная запеканка), а на втором этапе оно запекается до румяной корочки.

- С функцией гриля всегда нужно готовить при закрытой дверце прибора.
- При включении функции «Гриль большой площади и конвекция» достаточное время разогрева – 5 минут. Вам не нужно ждать, пока прибор достигнет требуемой температуры. При использовании функции «Гриль большой площади и конвекция» установленная и фактическая температура в приборе могут не совпадать. Приготовление на гриле — быстрый способ приготовления при высоких температурах. При этом всегда выбирается более высокая температура, чем на самом деле требуется для подрумянивания или обжаривания поверхности блюда.
- Используя термощуп при включенной функции «Гриль большой площади и конвекция» или «Гриль большой площади и влажность» следите за тем, чтобы термощуп находился на расстоянии не менее 5 см от гриля. В противном случае жар от нагревательного элемента гриля может повредить термощуп.

Приготовление на гриле

Вид блюда	Принадлежности/ посуда	Уровень установки	Температура, °С	Вид нагрева	Влажность, %	Время приготовления, мин.	Рекомендации
«Шапка» из безе, на пироге или десерте	Решётка	2	230			3-8	
Тост с начинкой	Решётка или Лоток для приготовления на пару без отверстий	2	200			12-15	
Форель, целиком	Решётка или Лоток для приготовления на пару без отверстий	2	230			12–15 для каждой стороны	Рекомендации к рецептам: начинить ломтиками лимона и петрушкой.














Вид блюда	Принадлежно-сти/посуда	Уровень установки	Темпе-ратура, °С	Вид на-грева	Влаж-ность, %	Время пригото-вления, мин.	Рекомендации
Баклажан на гри-ле, ломтиками	Лоток для приго-товления на пару без отверстий	2	200			20	
Овощи на гриле, 700 г	Лоток для приго-товления на пару без отверстий	2	230			20-25	Например, цуки-ни
Овощная запе-канка	Лоток для приго-товления на пару без отверстий	2	190			30-35	Например, с брокколи и цвет-ной капустой
Овощи на шампу-рах	Лоток для приго-товления на пару без отверстий или Решётка	2	230			15 для каждой стороны	Время пригото-вления зависит от сорта овощей.
Куриные бедрыш-ки, по 350 г	Решётка или Лоток для приго-товления на пару без отверстий	2	180-200			35-40	
Шницели по-гам-бургски, 125 г, по EN60350-1	Решётка или Лоток для приго-товления на пару без отверстий	2	230			12–15 для каж-дой сто-роны	Требуется пред-варительный разогрев прибо-ра в течение 5 минут.
Картофельная запеканка, 1 кг картофеля	Решётка или Лоток для приго-товления на пару без отверстий	2	180			35-40	
Лазанья	Решётка	2	180			40-45	
Батат, ломтиками	Лоток для приго-товления на пару без отверстий	2	200			15	
Тост по EN60350-1	Решётка	1	230			5-7	Требуется пред-варительный разогрев прибо-ра в течение 5 минут.
Запеченные цуки-ни, фарширован-ные, разрезанные пополам вдоль	Лоток для приго-товления на пару без отверстий	2	180			30-40	

19.10 Гарниры

Учитывайте рекомендации по установкам для приго-товления гарниров.

Соблюдайте указания на упаковке.








Гарниры

Вид блюда	Принадлежности/ посуда	Температура, °С	Вид нагрева	Влажность, %	Время приготовления, мин.	Рекомендации
Рис басмати, 250 г + 500 мл воды	Лоток для приготовления на пару без отверстий	100	 100%	100	20-25	
Булгур, 250 г + 250 мл воды	Лоток для приготовления на пару без отверстий	100	 100%	100	10-15	
Кус-кус, 250 г + 250 мл воды	Лоток для приготовления на пару без отверстий	100	 100%	100	10-15	
Клецки, по 90 г	Лоток с отверстиями или Лоток для приготовления на пару без отверстий	95-100	 100%	100	25-30	
Длиннозерный рис, 250 г + 500 мл воды	Лоток для приготовления на пару без отверстий	100	 100%	100	25-30	
Неполированный рис, 250 г + 375 мл воды	Лоток для приготовления на пару без отверстий	100	 100%	100	30-35	
Полента, 250 г + 625 мл воды для твердой поленты, 250 г + 1125 мл воды для мягкой поленты	Лоток для приготовления на пару без отверстий	100	 100%	100	10-15	
Киноа, 250 г + 500 мл воды	Лоток для приготовления на пару без отверстий	100	 100%	100	30-40	
Ризотто, 250 г + 750 мл бульона	Лоток для приготовления на пару без отверстий	100	 100%	100	35-40	
Красная фасоль	Лоток для приготовления на пару без отверстий	100	 100%	100	85-95	Замачивать в течение 1 ч. Залить водой полностью.
Красная чечевица, 250 г + 375 мл воды	Лоток для приготовления на пару без отверстий	100	 100%	100	15-20	
Чечевица, 250 г + 375 мл воды	Лоток для приготовления на пару без отверстий	100	 100%	100	50-60	
Белая фасоль, замоченная, 250 г + 1 л воды	Лоток для приготовления на пару без отверстий	100	 100%	100	55-65	

19.11 Десерты

Учитывайте рекомендации по установкам для приготовления десертов.















Десерты

Вид блюда	Принадлежности/ посуда	Температура, °С	Вид нагрева	Влажность, %	Время приготовления, мин.	Рекомендации
Крем-брюле, по 130 г	Лоток с отверстиями	90	 80%	80	55-65	
Горячие кнедли или кнедлики, по 100 г	Лоток для приготовления на пару без отверстий	100	 100%	100	20–30	Горячие кнедли перед приготовлением на пару оставить подниматься в течение 30 минут. → "Приготовление опары – подъем теста", Страница 59
Флан или крем-карамель, по 130 г	Лоток с отверстиями	90	 100%	100	35-40	
Компот	Лоток для приготовления на пару без отверстий	100	 100%	100	20-25	Например, яблоки, груши, ревень Рекомендации к рецептам: добавить сахар, ванильный сахар, корицу или лимонный сок.
Молочный рис, 200 г риса + 800 мл молока	Лоток для приготовления на пару без отверстий	100	 100%	100	55-60	Дать остыть в течение 10 минут, помешивая. Рекомендации к рецептам: добавить фрукты, сахар или корицу.
Апельсиновый флан	Лоток с отверстиями	90	 100%	100	40-45	
Пошированная груша	Лоток с отверстиями	100	 100%	100	45-50	
Сладкая запеканка	Лоток для приготовления на пару без отверстий	180-200	 0% или  60%	0 или 60	20-40	Предварительно разогреть. Например, манная крупа, творог или сваренный до готовности молочный рис
Сладкое суфле	Лоток для приготовления на пару без отверстий	160	 0%	0	30	С фруктами, шоколадом и ванилью

19.12 Прочее


Соблюдайте рекомендации по установкам.

Прочее



Вид блюда	Принадлежности/посуда	Температура, °С	Вид нагрева	Влажность, %	Время приготовления, мин.	Рекомендации
Стерилизация, например, бутылочек для детского питания, банок для варенья	Решётка	100	 100%	100	20-25	
Вяление или сушка фруктов или овощей	Лоток с отверстиями	80-100	 0%	0	180-300	Например, помидоры, грибы, цукини, яблоки, груши и др. тонкими ломтиками
Яйца, вкрутую	Лоток с отверстиями	100	 100%	100	13-15	Предварительно разогреть.
Яйца, в мешочек	Лоток с отверстиями	100	 100%	100	7	Предварительно разогреть.
Яйца, всмятку	Лоток с отверстиями	100	 100%	100	4	Предварительно разогреть.
Яичная заправка для супа, 500 г	Стеклянная форма	90	 100%	100	25-30	
Манные клецки	Лоток для приготовления на пару без отверстий	90-95	 0%	0	12-15	
Горячие полотенца	Лоток для приготовления на пару без отверстий	100	 100%	100	10-15	Смочить полотенца.
Картофельная запеканка, 1 кг картофеля	Форма для запеканки	180	 30%	30	45-65	
Лазанья	Лоток для приготовления на пару без отверстий	170-190	 30% или  60%	30 или 60	40-55	
Суфле, сырное суфле	Формочки для суфле	160	 0%	0	30	
Растапливание шоколада	Термостойкая посуда	60	 100%	100	15-20	Накрыть жаропрочной прозрачной пленкой.
Растапливание сливочного масла	Термостойкая посуда	90	 30%	30	15-25	

19.13 Выпечка

Соблюдайте рекомендации по установкам для выпечки.

- В паровом духовом шкафу вы можете готовить выпечку при оптимальной влажности:
 -  | Горячий воздух + влажность 0 %: при приготовлении фруктового пирога или киша возможно чрезмерное образование жидкости. Этот ре-

жим работы аналогичен режиму с использованием горячего воздуха в традиционном духовом шкафу.




















-  | Горячий воздух + влажность 30 %: сдобный пирог не пересыхает. Собственная влага продукта не может испаряться из рабочей камеры.
-  | Горячий воздух + влажность 60–100 %: изделия из слоеного и дрожжевого теста получаются внутри пышными, а снаружи – с румяной блестящей корочкой.
- При выпекании только на одном уровне используйте уровень 2. При одновременном выпекании на двух уровнях, используйте уровни 1 и 3. Подставь-

те лоток без отверстий на уровень 2. При использовании высокой формы для выпекания ставьте ее на решетку, установленную на первом уровне.






- При увлажнении прибор подает влагу к блюду. Увлажнение возможно в режиме горячего воздуха (влажность 0 %) и при уровне влажности 30 %. Ис-

пользуйте эту функцию, например, при выпекании хлеба и дрожжевых пирогов в начале процесса выпекания. Это обеспечит пышность и наличие хрустящей корочки.

Выпечка


Вид блюда	Принадлежности/посуда	Уровень установки	Температура, °C	Вид нагрева	Влажность, %	Время приготовления, мин.	Рекомендации
Яблочный пирог, по EN60350-1	Разъемная форма Ø 20 см	2	160		0	110	
Рогалики	Лоток для приготовления на пару без отверстий	2	190-210	 или 	80 или 100	20–25	
Багеты, готовые	Решётка	2	190-210	   или 	0, 30, 60 или 80	10–15	
Бисквитный корж, высокий, 6 яиц	Разъемная форма	2	150		0	45	
Бисквитный корж, низкий, 2 яйца	Лоток для приготовления на пару без отверстий	2	200		100	8–10	Например, для бисквитного рулета
Мелкая выпечка из слоеного теста	Лоток для приготовления на пару без отверстий	2	190-210	 или 	80 или 100	10–18	Например, с маком, марципаном или пикантная с ветчиной и сыром
Бриоши, булочки	Лоток для приготовления на пару без отверстий	2	160		0	8–12	
Булочки, по 50-100 г	1. Лоток для приготовления на пару без отверстий 2. Лоток для приготовления на пару без отверстий	2	1. 150 2. 170-230	1.  2. 	1. 100 2. 30	1. 10 2. 25	Этап 2. 170 °C для светлых или 230 °C для темных
Булочки, готовые	Решётка	2	150-170		0	8–10	В начале приготовления выполнить увлажнение.
Хлеб, 0,5-1 кг	1. Лоток для приготовления на пару без отверстий 2. Лоток для приготовления на пару без отверстий	2	1. 150 2. 170-230	1.  2. 	1. 100 2. 30	1. 10 2. 25–45	Этап 2. 170 °C для светлых или 230 °C для темных. Для более точного контроля времени приготовления используйте термомощуп → Страница 21. Дать остыть на решетке.
Плоский пирог из теста для кекса	Лоток для приготовления на пару без отверстий	2	160-165		0	35–40	
Круглый кекс, 1 кг муки	Круглая форма для кекса	2	160-175		30	45–50	

Вид блюда	Принадлежности/посуда	Уровень установки	Температура, °С	Вид нагрева	Влажность, %	Время приготовления, мин.	Рекомендации
Пирог из дрожжевого теста	Лоток для приготовления на пару без отверстий	2	160-170	☁ _{0%} , ☁ _{30%} или ☁ _{60%}	0, 30 или 60	30–45	Для приготовления пирогов из дрожжевого теста с сочной начинкой (например, пирога из слив или лукового пирога) установите уровень влажности 0 %, а для пирогов из дрожжевого теста с сухой начинкой (например, с посыпкой) установите уровень влажности 60 %.
Плетенка из дрожжевого теста, 500 г муки	Лоток для приготовления на пару без отверстий	2	160-170	☁ _{30%}	30	25–35	В начале приготовления выполнить однократное увлажнение
Кексы	Форма для кексов	2	170	☁ _{30%}	30	20–30	
Миндальное печенье	Лоток для приготовления на пару без отверстий	2	150-160	☁ _{0%}	0	15–20	
Мелкое печенье	Лоток для приготовления на пару без отверстий	2	150-165	☁ _{0%}	0	10–20	
Киш, открытый пирог	Форма для киша	2	1. 230 2. 180	1. ☁ _{30%} 2. ☁ _{30%}	1. 30 2. 30	1. 5 2. 30	
Сдобный пирог	Прямоугольная форма или Разъемная форма	2	165-170	☁ _{0%} или ☁ _{30%}	0 или 30	50–75	
Маленькие кексы, по EN60350-1	Лоток для приготовления на пару без отверстий	2	160	☁ _{0%}	0	25–30	
Маленькие кексы, по EN60350-1	Лоток с отверстиями	1+3	150	☁ _{0%}	0	30–35	Использовать уровень 1 и уровень 3.
Фигурное печенье, по EN60350-1	Лоток для приготовления на пару без отверстий	2	140	☁ _{0%}	0	50	
Фигурное печенье, по EN60350-1	Лоток с отверстиями	1+3	140	☁ _{0%}	0	50	Использовать уровень 1 и уровень 3.
Тарт	Форма для тарта	2	190-200	☁ _{0%} или ☁ _{30%}	0 или 30	30–45	Например, с яблоками, шоколадом, абрикосами или пикантный: со спаржей, луком, сыром

Вид блюда	Принадлежности/посуда	Уровень установки	Температура, °С	Вид нагрева	Влажность, %	Время приготовления, мин.	Рекомендации
Хлеб из муки грубого помола	Прямоугольная форма	2	1. 230 2. 200	1.  2. 	1. 0 2. 0	1. 10 2. 20	В начале приготовления выполнить увлажнение.
Бисквит на воде, по EN60350-1	Лоток для приготовления на пару без отверстий	2	150	 0%	0	40	
Заварные булочки, эклеры	Лоток для приготовления на пару без отверстий	2	180-190	 0% или  30%	0 или 30	40–45	

19.14 Приготовление опары – подъем теста

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

- Для этой цели используйте режим работы «Приготовление опары» .

- Вам не нужно закрывать миску влажной салфеткой. Подъем теста занимает в два раза меньше времени по сравнению с традиционным способом.
- Указанное время приготовления является ориентировочным. Оставьте тесто подниматься, пока оно не увеличится в два раза.


Приготовление опары

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

19.15 Подогрев – разогревание

Щадящее разогревание блюд с помощью пара. При этом блюда имеют вид и вкус свежеприготовленных. Вы также можете освежить испеченную накануне выпечку.

- В паровом духовом шкафу можно создать оптимальный микроклимат для разогревания готовых блюд без их пересушивания. При этом сохраняются вкус и качество, как у только что приготовленных блюд.

- Для этой цели используйте режим работы «Подогрев» .
- Не закрывайте блюда сверху. Не используйте алюминиевую фольгу или пищевую пленку.
- Приведенные значения действительны для порции на одного человека. Большее количество порций можно также разогреть в неперфорированном лотке. При этом указанное время может увеличиться.

Подогрев

Вид блюда	Принадлежности/ посуда	Температура, °С	Вид нагрева	Влажность, %	Время приготовления, мин.	Рекомендации
Багеты, булочки, замороженные	Решётка	140		-	10-15	
Багеты, булочки, вчерашние	Решётка	180		-	4-7	
Жаркое, кусками, по 150 г	Лоток для приготовления на пару без отверстий	120		-	15-20	Ломтики толщиной с палец, не класть друг на друга, для большей сочности добавьте в лоток соус.
Овощи	Тарелка	120		-	10-12	
Пицца, вчерашняя, без глубокой заморозки	Решётка	180		-	8-10	
Гарниры	Тарелка	120		-	8-12	Например, макароны, четвертинки картофеля, рис; не подходят готовые или жареные во фритюре блюда, такие как картофель фри или крокеты
Порционные блюда	Тарелка	120		-	15-20	

19.16 Размораживание

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

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ – Риск нанесения серьезного вреда здоровью!

При размораживании мяса и птицы существует опасность заражения сальмонеллезом. Мясо и птица могут переносить микроорганизмы.

- ▶ При размораживании продуктов животного происхождения обязательно удаляйте образующуюся жидкость. Не допускайте контакта жидкости от размораживания с другими продуктами.
- ▶ Вставьте под блюдо лоток без отверстий. Вылейте собравшуюся в нем жидкость после размораживания мяса или птицы. После этого тщательно очистите раковину и промойте большим количеством воды. Вымойте лоток в горячем мыльном растворе или в посудомоечной машине.
- ▶ После размораживания включите паровой духовой шкаф на 15 минут в режиме горячего воздуха при 180 °С.

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

Размораживание

Вид блюда	Принадлежности/ посуда	Температура, °С	Вид на-грева	Влаж-ность, %	Время пригото-вления, мин.	Рекомендации
Ягоды, 300 г	Лоток с отверстиями	45-50	* δ	-	6-8	
Жаркое, 1-1,5 кг	Лоток с отверстиями	45-50	* δ	-	90-120	
Рыбное филе, по 150 г	Лоток с отверстиями	45-50	* δ	-	15-20	
Овощи, 400 г	Лоток с отверстиями	45-50	* δ	-	10-12	
Гуляш, 600 г	Лоток с отверстиями	45-50	* δ	-	40-55	
Цыпленок, 1 кг	Лоток с отверстиями	45-50	* δ	-	60-70	
Куриные бедрышки, по 400 г	Лоток с отверстиями	45-50	* δ	-	40-50	


19.17 Консервирование

Консервирование фруктов и овощей в банках.

- Ваш прибор позволяет без особых усилий консервировать фрукты и овощи.
- Готовьте их сразу после покупки или сбора урожая. Длительное хранение приводит к уменьшению содержания витаминов и вызывает брожение.
- Используйте только неиспорченные фрукты и овощи.
- Для консервирования мяса прибор не подходит.

- Проверяйте и тщательно очищайте банки для консервирования, кольцевые резиновые прокладки, зажимы и пружины.
- Перед консервированием простерилизуйте вымытые банки в паровом духовом шкафу при 100 °С и влажности 100 % в течение 20–25 минут.
- Установите закатанные банки в лоток с отверстиями. Они не должны соприкасаться друг с другом.
- По истечении заданного времени приготовления откройте дверцу рабочей камеры. Вынимайте банки из рабочей камеры только после того, как они полностью остынут.

Консервирование

Вид блюда	Принадлежности/ посуда	Температура, °С	Вид на-грева	Влаж-ность, %	Время пригото-вления, мин.	Рекомендации
Фрукты, овощи, в закрытых банках 0,75 л	Лоток с отверстиями	100		100	35-40	
Фасоль, горошек, в закрытых банках 0,75 л	Лоток с отверстиями	100		100	120	


19.18 Получение сока – плодово-ягодный сок

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

- Поместите ягоды в лоток без отверстий и вставьте его на уровень 2 снизу. Подставьте на уровень ниже лоток без отверстий для сбора вытекающей жидкости.

- Держите ягоды в приборе до тех пор, пока сок не перестанет вытекать.
- Затем вы можете выжать последние остатки сока из ягод через кухонное полотенце.

Получение сока (плодово-ягодный сок)

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


19.19 Приготовление йогурта

Приготовьте йогурт с помощью прибора.

- В этом приборе можно приготовить йогурт.
- Пастеризованное молоко нагрейте на варочной панели до 90 °С, чтобы предотвратить разрушение йогуртовых культур. Молоко ультравысокой температурной обработки (УВТ) нагревать не требуется. При приготовлении йогурта с холодным молоком продолжительность его созревания увеличивается.
- Чтобы не разрушить йогуртовые культуры, охладите молоко на водяной бане до 40 °С.
- Подмешайте в молоко натуральный йогурт со специальными йогуртовыми культурами. Используйте одну или две чайных ложки йогурта на 100 мл молока.

- При использовании йогуртового фермента соблюдайте указания на упаковке.
- Залейте йогурт в промытые банки.
- Промытые банки вы можете простерилизовать в приборе при 100 °С и влажности 100 % в течение 20–25 минут. Дайте банкам и рабочей камере остыть, прежде чем наполнить банки йогуртом и поставить их в прибор.
- Приготовленный йогурт поставьте в холодильник.
- Чтобы йогурт получился плотным, перед нагреванием добавьте к молоку сухое обезжиренное молоко. Используйте на литр молока одну или две столовых ложки сухого обезжиренного молока.

Приготовление йогурта

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

19.20 Приготовление блюда большого объема

Рекомендация по приготовлению блюд большого объема.

- Для приготовления блюда большого объема можно снять боковые выдвижные решетки.
- Отверните гайки с накаткой спереди на выдвижных решетках и выньте выдвижную решетку.
- Устанавливайте решетку прямо на дно рабочей камеры и ставьте продукт или жаровню на решетку. Не кладите продукт и не ставьте жаровню на дно рабочей камеры.

19.21 Рекомендации по приготовлению блюд с низким содержанием акриламида

Акриламид вреден для здоровья и образуется при приготовлении зерновых и картофеля на очень сильном огне.

Общие сведения

- Время приготовления должно быть по возможности коротким.
- Блюда должны иметь золотистый цвет, а не темный.
- Используйте крупные и плотные продукты. Во время приготовления образуется меньше акриламида.

Хлебоулочные изделия

- Устанавливайте температуру в режиме горячего воздуха на максимальное значение 180 °С.

Мелкое печенье

- Смазывайте печенье яйцом или яичным желтком. Это уменьшает образование акриламида.
- Распределяйте равномерно по противню.

Картофель фри в духовом шкафу

- Распределите картофель фри на противне равномерно в один слой.
- Чтобы картофель фри не пересох, кладите на противень не меньше 400 г.

20 Сервисная служба

Важные для функционирования прибора оригинальные запчасти, соответствующие Директиве ЕС по экологическому проектированию электропотребляющей продукции вы можете заказать в нашей сервисной службе, как минимум, в течение 10 лет с момента продажи вашего прибора в пределах Европейского экономического пространства.

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

Подробную информацию о гарантийном сроке и условиях гарантии в вашей стране вы можете запросить в нашей сервисной службе, у вашего продавца или найти на нашем сайте.

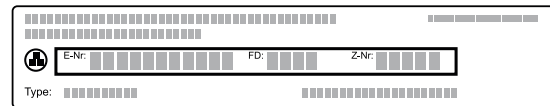
При обращении в сервисную службу укажите номер изделия (E-Nr.) и заводской номер (FD) прибора. Адрес и телефон сервисной службы можно найти в прилагаемом перечне сервисных служб или на нашем веб-сайте.

Для доступа к контактам служб клиентского сервиса, вы также можете использовать данный QR код.

Этот продукт имеет источники света класса энергоэффективности G. Источники света предлагаются в качестве запчасти и должны заменяться только специально обученным для этого квалифицированным персоналом.

20.1 Номер изделия (E-Nr.) и заводской номер (FD)

Номер изделия (E-Nr.) и заводской номер (FD) вы найдете на фирменной табличке своего прибора. Фирменная табличка с номерами находится на внутренней стороне дверцы.



Чтобы быстро найти данные прибора и номер телефона сервисной службы, вы можете записать эти данные.


21 Сертификат соответствия

Настоящим компания BSH Hausgeräte GmbH заявляет, что прибор с функциональными возможностями Home Connect соответствует основным требованиям и прочим применимым положениям директивы 2014/53/EU.

Полный текст декларации соответствия RED размещен на интернет-сайте www.gaggenau.com на странице с описанием вашего прибора в разделе дополнительной документации.

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



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

5 ГГц WLAN (Wi-Fi): только для использования в помещениях.

AL	BA	MD	ME	MK	RS	UK	UA
----	----	----	----	----	----	----	----

5 ГГц WLAN (Wi-Fi): только для использования в помещениях.

22 Инструкция по монтажу

Учитывайте данную информацию при установке прибора.



⚠ 22.1 Общие указания по монтажу

Ознакомьтесь с данными указаниями перед началом установки прибора.

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ – Опасность травмирования!

Прибор тяжёлый.

- ▶ Для его перемещения потребуются 2 человека.
 - ▶ Используйте только подходящие вспомогательные средства.
- Детали с острыми краями могут торчать при монтаже.
- ▶ Используйте защитные перчатки.

- Безопасность эксплуатации гарантируется только при установке квалифицированным специалистом с соблюдением инструкции по монтажу. За повреждения из-за неправильной установки ответственность несет сборщик.
- Перед проведением любых работ отключите подачу электроэнергии.
- Распакуйте и осмотрите прибор. Не подключайте прибор, если он был поврежден во время транспортировки.
- Не используйте ручку дверцы для удержания прибора при транспортировке или в ходе монтажа.
- При монтаже соблюдайте действующие строительные нормы и предписания региональных поставщиков электроэнергии.
- Установите прибор в соответствии с установочным чертежом. Соблюдайте минимальные зазоры.
- Монтаж за дверцами мебели: закрытие таких дверец во время работы прибора необходимо предотвращать соответствующими способами. В противном случае, при закрытых дверцах может возникнуть опасность перегрева во время работы или охлаждения (работа вентилятора) прибора.
- Перед началом эксплуатации удалите упаковочный материал и клейкую пленку из рабочей камеры и с дверцы прибора.
- Размеры на рисунках указаны в мм.

22.2 Указания по планировке

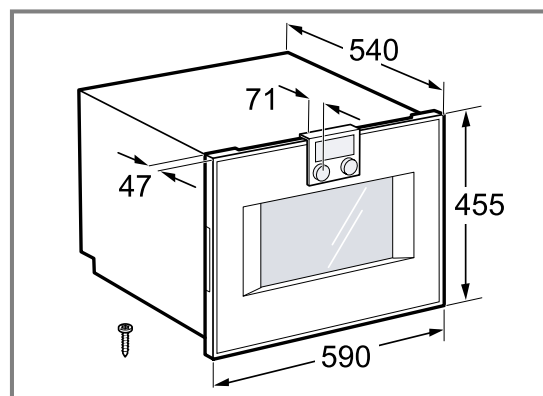
Перед установкой прибора учтите следующие указания по планировке.

- Сторону навешивания дверцы изменить нельзя.
- Расстояние от корпуса мебели до поверхности фасада дверцы составляет 47 мм.
- Учитывайте выступающую длину спереди для открывания боковых выдвижных ящиков.
- При планировании углового расположения учитывайте угол открывания дверцы не менее 90°.
- Не устанавливайте в шкафу над этим прибором других электрических приборов.
- Модель с блоком управления, расположенным на приборе снизу, нельзя устанавливать над посудомоечной машиной. Пар из посудомоечной машины может повредить электронику.

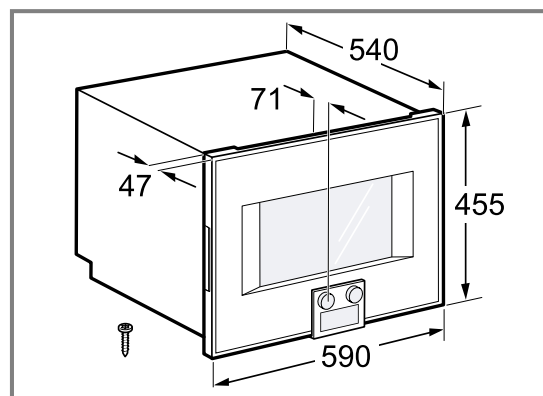
22.3 Размеры прибора

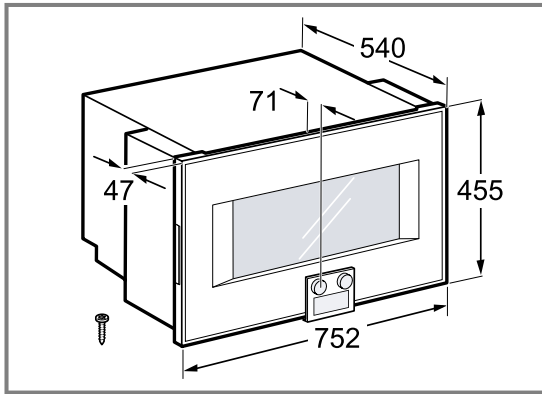
Здесь приведены размеры прибора

BS470 / BS471

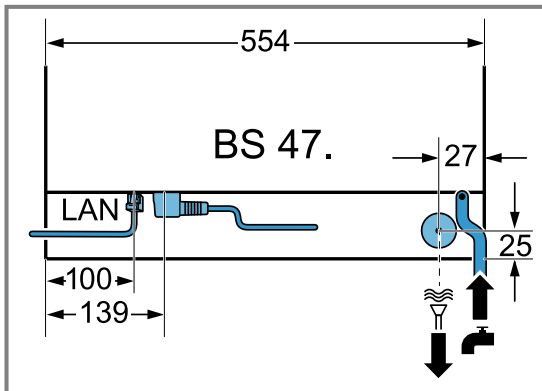
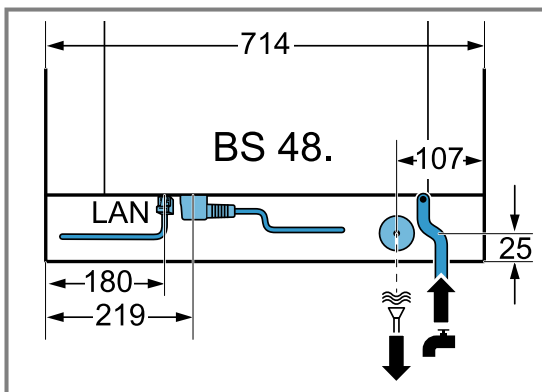


BS474 / BS475



BS484 / BS485**22.4 Расположение разъемов**

Здесь показано расположение разъемов на приборе.

BS470 / BS471 / BS474 / BS475**BS484 / BS485****22.5 Подготовка мебели**

Требование: Мебель для встраивания должна выдерживать температуру до 90 °С, а фасады прилегающей мебели – до 70 °С.

1. Убедитесь, что розетка для подключения прибора находится вне ниши для встраивания.
2. Выполните вырез в мебели и затем вставьте прибор.
3. После выполнения выреза удалите опилки. Опилки могут нарушить работу электрических элементов.

4. Незакрепленную мебель прикрепите к стене с помощью обычного уголка.
5. Устанавливайте прибор на такой высоте, чтобы пользователь мог легко вынимать принадлежности.

22.6 Подключение к электросети

Для безопасного подключения прибора к электросети соблюдайте данные указания.

- Прибор соответствует классу защиты I, поэтому он должен эксплуатироваться только с подключенным заземляющим проводом.
- Система защиты предохранителями настраивается в соответствии с показателями мощности, указанными на типовой табличке, и существующими местными требованиями.
- Прибор должен быть обесточен во время любых монтажных работ.
- Прибор можно подключать только при помощи сетевого провода, входящего в комплект поставки. Полностью подключите сетевой провод на задней стенке прибора.
- Сетевой провод можно заменять только таким же, заказанным в сервисной службе.
- При установке обеспечьте защиту от прикосновения.

Сетевой провод с вилкой с заземляющим контактом

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

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

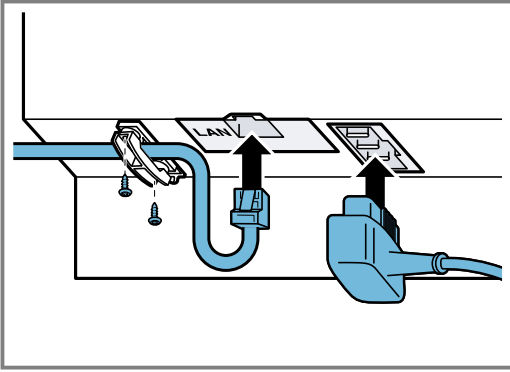
22.7 Подключение к домашней сети (LAN)

Данный прибор можно подключить к домашней сети. Вы можете подключить прибор к домашней сети с помощью кабеля LAN. Кабель LAN не входит в комплект поставки.

Подключение к сети LAN

1. Перед установкой прибора подключите кабель LAN к разъему на задней стороне прибора.

2. Зафиксируйте кабель LAN с помощью кабельного амортизатора.



3. Соедините кабель LAN с сетевым разъемом.

22.8 Подвод воды

Прибор имеет безопасный подвод воды с защитой от обратного подсоса (сертификат VDE). Соединительная арматура с клапаном обратного течения не требуется.

- Соблюдайте предписания местной водоснабжающей организации.
- Подключайте прибор к водопроводной сети только с помощью прилагаемого комплекта для подвода воды. Не используйте комплекты для подвода воды от других приборов.
- Чтобы реже прибегать к очистке накипи, образующейся из-за очень жесткой водой, установите систему для умягчения воды или фильтр для воды на входе в прибор. Фильтр для воды GF111100 можно приобрести через сервисную службу.

Подключение воды

- ▶ Подключайте прибор только к разъему холодной воды, который всегда доступен и не находится непосредственно за прибором.
 - Шланг для подачи воды: соединительная резьба ISO228 – G 3/4" (26,4 мм)
 - Давление воды: 2-10 бар (0,2-1,0 МПа)
 - Расход: не менее 10 литров в минуту

22.9 Подключение к канализации

Прибор оснащен сливным шлангом.

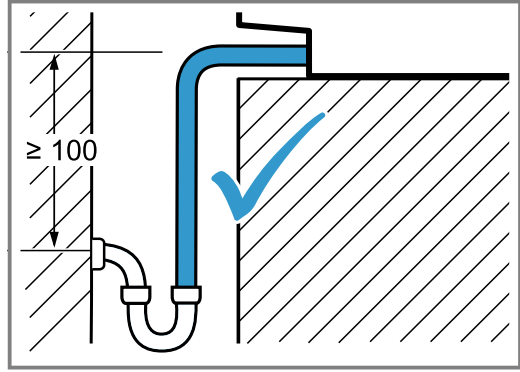
Указания по сливному шлангу:

- Внутренний диаметр сливного шланга составляет 38 мм.
- Убедитесь, что длина сливного шланга не более 5 м.

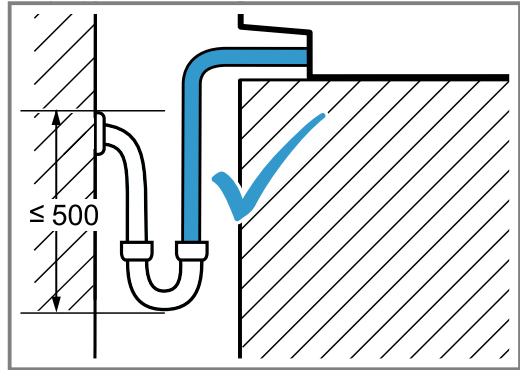
Подключение к системе канализации

1. Подключение к системе канализации должно быть оборудовано сифоном. Убедитесь, что место подключения к сифону всегда доступно и не находится непосредственно за прибором.

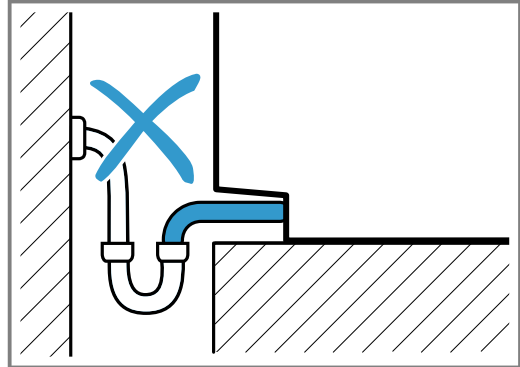
2. Убедитесь, что место подключения к системе канализации минимум на 100 мм ниже слива прибора.



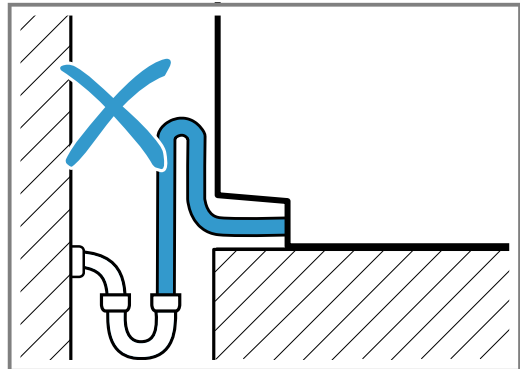
3. Сливной шланг ни в одном месте не должен проходить больше чем на 500 мм ниже места подключения к системе канализации.



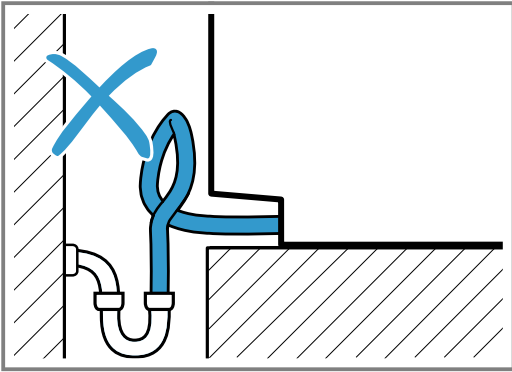
4. Подключение к системе канализации не может быть выше, чем прибор.



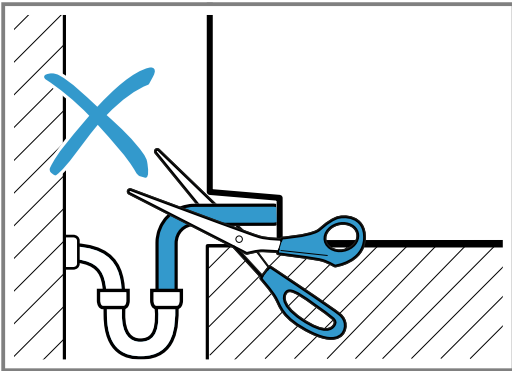
5. Сливной шланг ни в одном месте не должен проходить выше нижнего края прибора.



6. Не перегибайте сливной шланг.



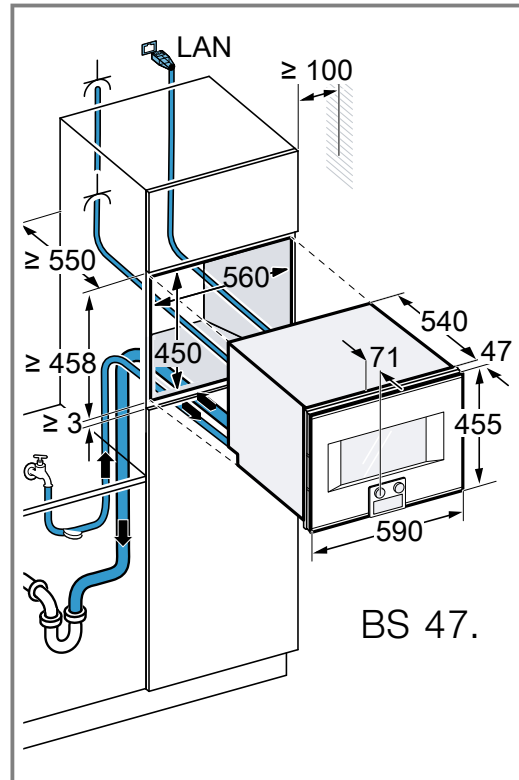
7. Не укорачивайте сливной шланг.



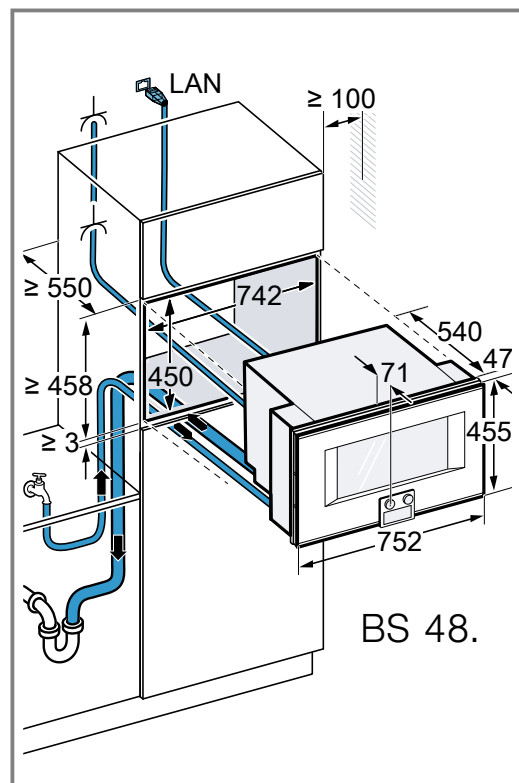
22.10 Встраивание прибора в шкаф-колонну

1. Удалите транспортировочные крепления для шланга подачи воды и сливного шланга.
2. При установке 2 приборов рядом друг с другом выровняйте ручки по центру.

3. При установке в шкаф-колонну соблюдайте расстояния.

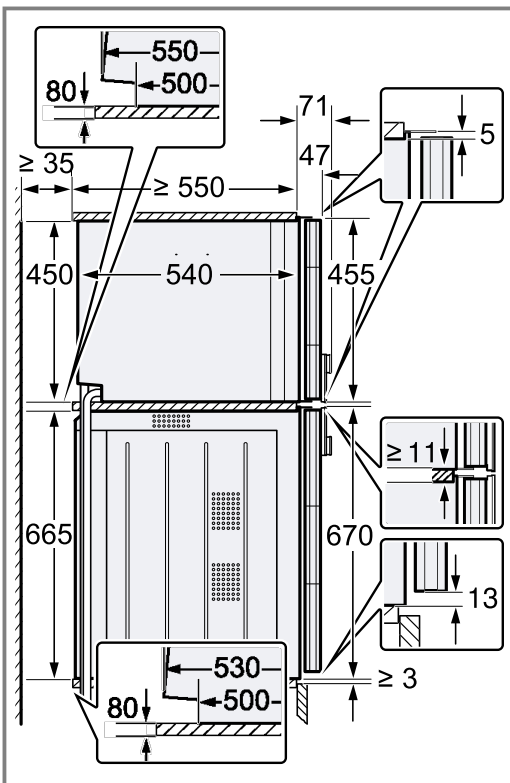
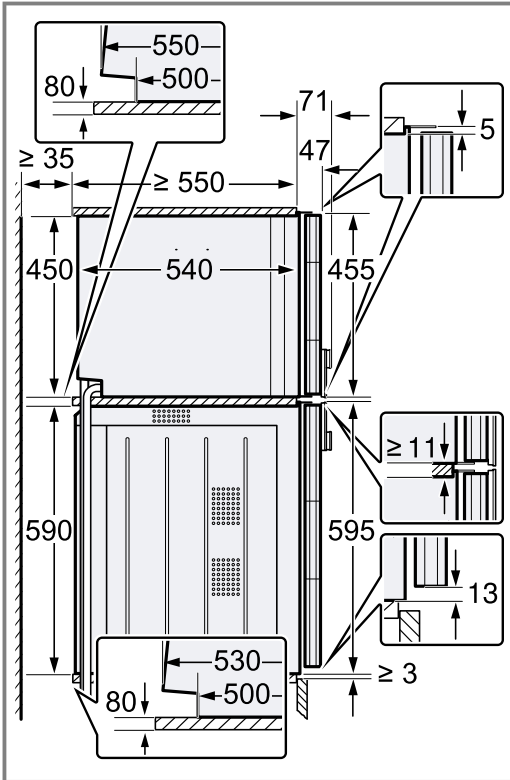


BS 47.



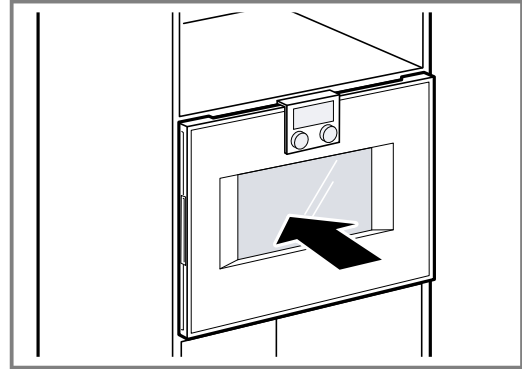
BS 48.

4. При установке 2 приборов друг над другом соблюдайте расстояния.

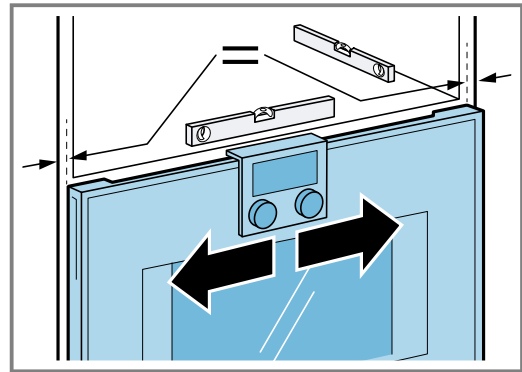


5. Если над прибором нет промежуточной полки, зафиксируйте прибор в шкафу креплениями от опрокидывания. Закрепите с обеих сторон в шкафу 2 обычных уголка глубиной 450 мм, на 5 мм выше высоты прибора.
6. Сетевой кабель, шланг подачи воды и сливной шланг подсоедините к разъемам сзади слева во встроенном шкафу.

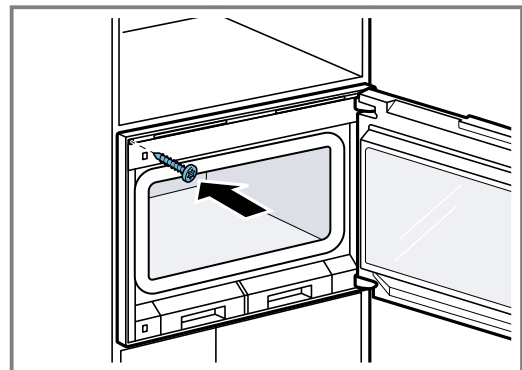
7. Полностью вставьте прибор в мебель для встраивания.
- Проследите, чтобы сетевой кабель, шланг подачи воды и сливной шланг не были зажаты и не перегибались.



8. Выровняйте прибор по центру.
9. Выровняйте прибор по горизонтали с помощью уровня.



10. Откройте дверцу прибора.
11. Удалите транспортировочное крепление из красного пластика на верхней защелке дверцы.
12. Закрепите прибор прилагаемым винтом.



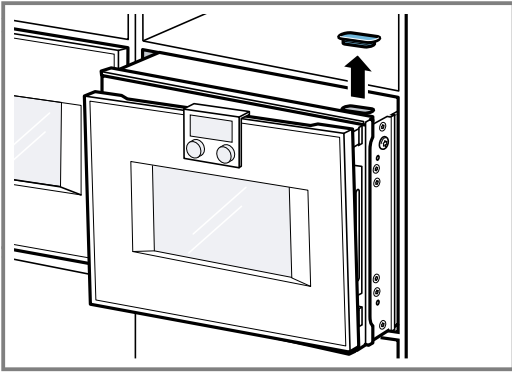
22.11 Регулировка дверцы прибора

Дверца прибора на момент поставки отрегулирована. Дополнительная регулировка обычно не требуется. При необходимости, для получения точной ширины зазора, дверцу прибора можно отрегулировать на петле. Высота дверцы прибора не регулируется.

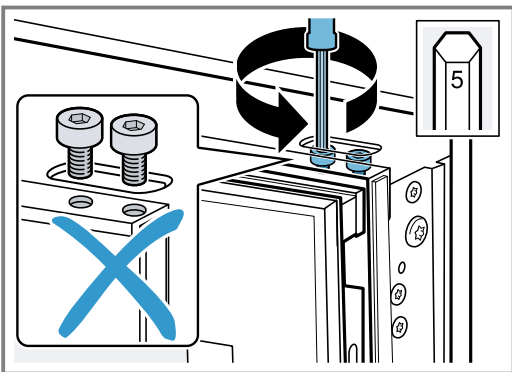
Регулировка дверцы прибора

1. Немного выдвиньте прибор из ниши для встраивания.
- На верхней стороне прибора со стороны петель находится отверстие овальной формы.

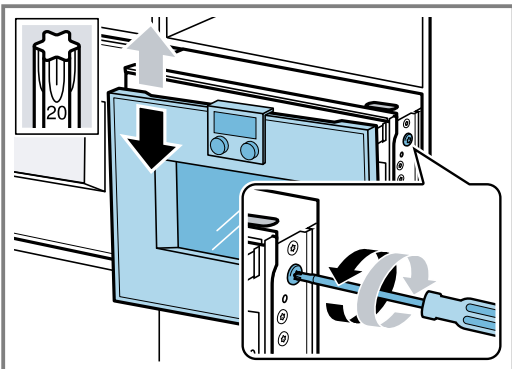
2. Снимите пластиковые наклейки.



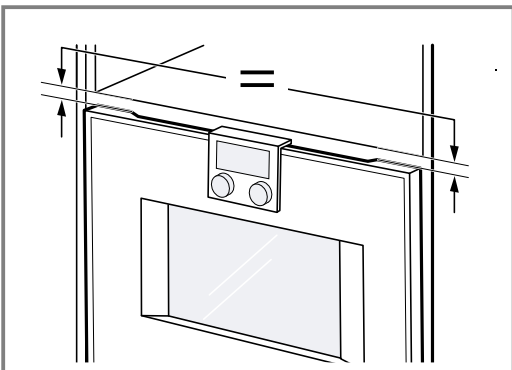
3. Немного ослабьте оба винта, но не вывинчивайте их!



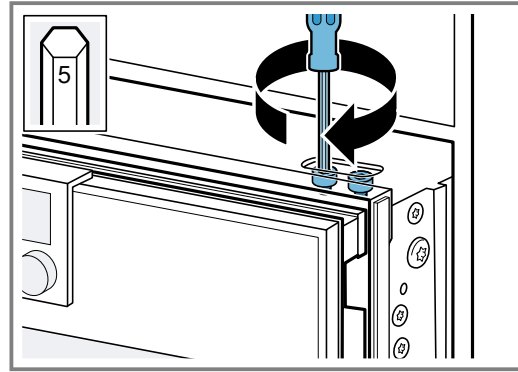
4. Отрегулируйте дверцу прибора с помощью бокового винта, при необходимости откройте и снова закройте дверцу прибора.



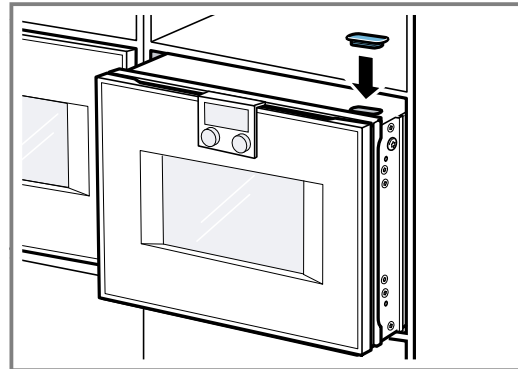
5. Проверьте регулировку.



6. Затяните оба винта.



7. Установите пластиковые наклейки.



8. Задвиньте прибор обратно в нишу для встраивания.

22.12 Комбинирование прибора с духовым шкафом

1. Комбинируйте только соответствующие приборы одной серии одного производителя.
2. Сначала устанавливайте паровой духовой шкаф, затем духовой шкаф.
3. Соблюдайте инструкцию по монтажу духового шкафа.
4. Для встраиваемой части глубиной 550 мм проведите шланги для воды и сетевой кабель в зоне выемки корпуса.
5. **Заметка:** Задняя стенка духового шкафа BO4.. имеет скошенный угол.

Проведите шланг подачи воды и сливной шланг духового парового шкафа к разъемам слева внизу во встроеном шкафу.

6. Если шланги проведены не слева внизу во встроеном шкафу, то при установке прибора над духовым шкафом выдвиньте корпус шкафа вперед минимум на 35 мм и установите боковую панель или облицовку.

22.13 Комбинирование прибора с шкафом для подогрева посуды (60 см)

ВНИМАНИЕ!

Острые края прибора могут повредить панель шкафа для подогрева посуды.

- При установке прибора старайтесь не повредить панель шкафа для подогрева посуды.

1. Комбинируйте только соответствующие приборы одной серии одного производителя.
2. Сначала установите шкаф для подогрева посуды.

3. Соблюдайте инструкцию по монтажу шкафа для подогрева посуды.
4. Задвиньте прибор во встроенный шкаф так, чтобы он стоял на шкафу для подогрева посуды.

22.14 Комбинирование прибора с шкафом для подогрева посуды (76 см)

- ▶ При установке BO/BS (ширина 76 см) над шкафом для подогрева посуды необходимо установить формоустойчивую промежуточную полку.

22.15 Демонтаж прибора

1. Обесточивание прибора.
2. Ослабьте винты крепления.
3. Слегка приподнимите прибор и полностью извлеките.

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

GAGGENAU



9001698663 ru (021123)