

Gaggenau

ru Руководство пользователя и инструкция по установке

BSP2201.1, BSP2211.1

Паровой шкаф

Содержание

РУКОВОДСТВО ПОЛЬЗОВАТЕЛЯ

1	Безопасность	2
2	Во избежание материального ущерба	4
3	Защита окружающей среды и экономия	5
4	Знакомство с прибором	6
5	Аксессуары	9
6	Перед первым использованием	11
7	Стандартное управление	12
8	Функции таймера	13
9	Функция «Блокировка для безопасности детей»	15
10	Home Connect	15
11	Базовые установки	18
12	Очистка и уход	20
13	Устранение неисправностей	24
14	Утилизация	26
15	У вас все получится!	27
16	Сервисная служба	44
17	Сертификат соответствия	44
18	ИНСТРУКЦИЯ ПО МОНТАЖУ	45
18.1	Общие указания по монтажу	45

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

При использовании функции приготовления на пару соблюдайте эти указания.

 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.
- ▶ Ни в коем случае не прикасайтесь к вентиляционным отверстиям.

Принадлежности или посуда очень горячие.

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

⚠ 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.

- ▶ Открывая дверцу, не стойте слишком близко к прибору.
- ▶ 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.

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

- ▶ Вынимая горячие принадлежности, используйте прихватки.

⚠ 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.

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 возгорания!

Пары воспламеняющихся веществ могут загореться в рабочей камере при взаимодействии с горячими поверхностями (взорваться). Дверца прибора может распахнуться. Из рабочей камеры могут вырваться горячий пар и языки пламени.

- ▶ Не наполняйте резервуар для воды легко воспламеняющимися жидкостями (например, алкогольными напитками).
- ▶ Наполните резервуар для воды водой или рекомендуемым нами средством для удаления известкового налета.

⚠ 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.

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.

- ▶ Обратитесь в сервисную службу.

→ Страница 44

⚠ 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 Очистка

Соблюдайте данные указания по технике безопасности при очистке прибора.

⚠ 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 °C.
- ▶ 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.

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.

Попытки перенести прибор, держа его за ручку дверцы, могут привести к повреждению ручки. Ручка дверцы прибора не рассчитана на его вес.

- ▶ Не переносите прибор за ручку дверцы.

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.

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.
- Скопление горячей воды в резервуаре может повредить паровую систему.
- ▶ Заливайте в резервуар только холодную воду.

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 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 20

- ▶ Очищайте рабочую камеру сразу после остывания после каждого использования прибора.
- ▶ Просушите рабочую камеру после очистки.

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 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.

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.

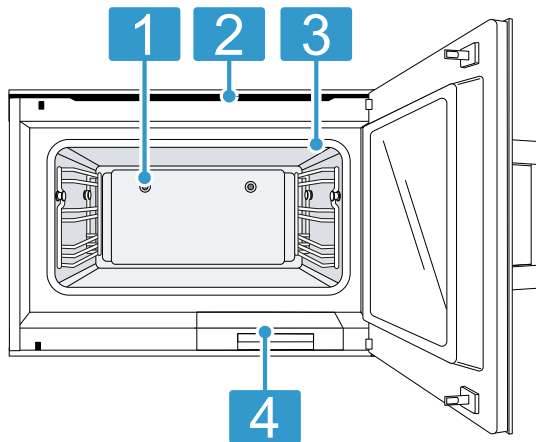
Продукты глубокой заморозки следует размораживать перед приготовлением.

- Таким образом энергия не будет расходоваться на размораживание.

4 Знакомство с прибором

4.1 Прибор

Здесь приведен обзор составных частей прибора.



1	Выходное отверстие для пара
2	Вентиляционные прорези
3	Уплотнитель дверцы
4	Резервуар для воды

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.

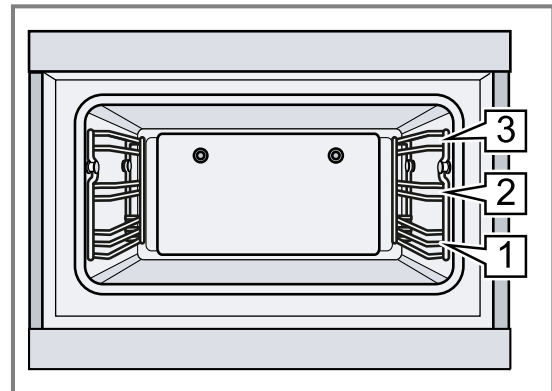
Принадлежности могут опрокинуться.

- ▶ Не устанавливайте принадлежности между уровнями установки противня.

Самый нижний уровень состоит из двух уровней установки противня. Таким образом вы можете, например, при размораживании подставить лоток без отверстий под лоток с отверстиями для сбора образующейся жидкости.

Одновременно можно использовать до трех уровней установки.

Всегда открывайте дверцу прибора до упора. В этом положении дверца открытая дверца прибора самопроизвольно не захлопывается.

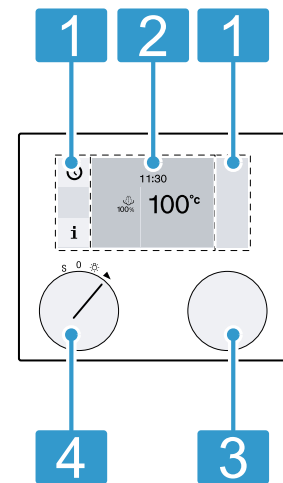


Элементы управления

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.

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	Поворотный переключатель	С помощью поворотного переключателя можно выбрать температуру и изменить различные установки.
4	Переключатель выбора функций	С помощью переключателя выбора функций можно выбрать вид нагрева, функцию очистки и базовые установки.

Символы

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

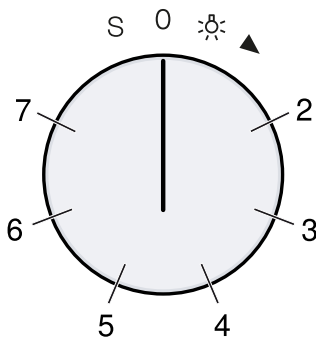
Символ	Функция
▶	Старт
■	Стоп
	Пауза или конец
X	Отмена
C	Удаление
✓	Подтверждение или сохранение установок
>	Стрелка выбора
i	Запрос дополнительной информации
»	Быстрый нагрев с индикатором состояния
↘	Редактирование установок
🔒	Функция «Блокировка для безопасности детей»
🕒	Вызов меню таймера
🔧	Демонстрационный режим
📶	Подключение к сети (Home Connect)


Цвет

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

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
2	 Горячий воздух + влажность 100 %	30-100 °C Рекомендуемая температура 100 °C	Приготовление на пару при 70-100 °C: для овощей, рыбы и гарниров Блюда полностью окутываются паром.

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	Функция/вид нагрева	Температура	Использование
3	 100% Приготовление по технологии су-вид	50-95 °C Рекомендуемая температура 60 °C	Приготовление «в вакууме» при низкой температуре от 50 до 95 °C и паром 100 %: 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.
4	 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.
5	 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.
6	 Режим подогрева	60-100 °C Рекомендуемая температура 100 °C	Для готовых блюд и хлебобулочных изделий Для бережного разогревания готовых блюд. Направленный пар не высушивает блюдо.
7	 Низкотемпературное приготовление на пару	70-90 °C Рекомендуемая температура 70 °C	Приготовление мяса при низкой температуре Медленное бережное приготовление для особенно нежных продуктов
S	 Базовые установки		Индивидуальная установка параметров прибора с помощью базовых установок → Страница 18
S	 Программа очистки		Удаление паром сильных загрязнений в рабочей камере с помощью программы очистки → Страница 21
S	 Программа удаления накипи		Удаление известковых отложений в приборе с помощью программы удаления накипи → Страница 22

4.2 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.

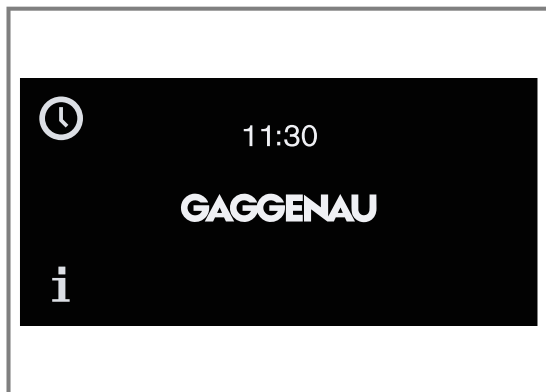
Для режима ожидания предусмотрена различная индикация. По GAGGENAU умолчанию задано отображение логотипа и времени суток.

В режиме ожидания яркость панели управления снижена. Яркость индикации зависит от вертикального угла зрения. Вы можете изменить индикацию

→ Страница 18 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.



4.3 Дополнительная информация

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

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.

4.4 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.

4.5 Инерционная фаза вентилятора


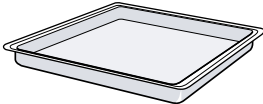
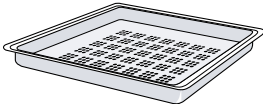
По окончании приготовления в рабочей камере сохраняется влага. В инерционной фазе вентилятора происходит удаление влаги из прибора, что помогает защитить электронику.

После выключения прибора вентилятор продолжает работать еще некоторое время. Прибор отключает охлаждающий вентилятор автоматически. В зависимости от используемого режима работы и температуры охлаждающий вентилятор может работать в инерционной фазе до 4 часов. Когда прибор выключит вентилятор, удалите остатки воды со дна рабочей камеры и вытрите насухо рабочую камеру мягкой салфеткой.

4.6 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.

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

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
Лоток из нержавеющей стали, без отверстий, глубина 40 мм, объем 5 л	BA220360
Лоток из нержавеющей стали, с отверстиями, глубина 40 мм, объем 5 л	BA220370
Лоток с антипригарным покрытием, без отверстий	BA02038.
Лоток с антипригарным покрытием	BA020390
Набор из 4 таблеток для удаления накипи	17002490
GN-адаптер, для использования с паровыми секциями GN и жаровнями	GN010330
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

Другие принадлежности	Номер для заказа
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

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

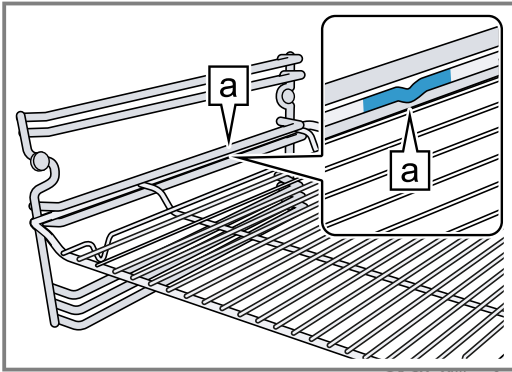
Решетка и лоток с отверстиями оснащены функцией фиксации. Чтобы работала защита от опрокидывания, следите за правильностью установки решетки и лотка с отверстиями в рабочую камеру.

ВНИМАНИЕ!

Принадлежности могут опрокинуться.

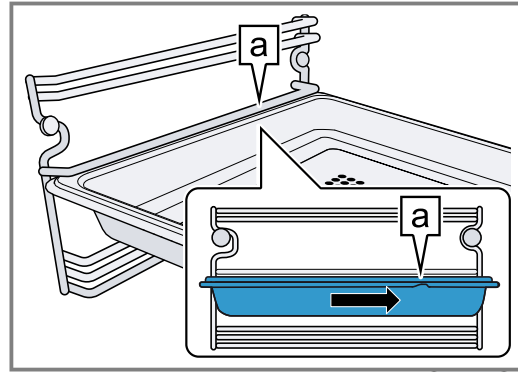
- ▶ Не устанавливайте принадлежности между уровнями установки противня.

1. При установке решетки убедитесь, что фиксирующий выступ **a** находится сзади и направлен вниз.



2. Убедитесь, что ограничительная дуга решетки находится сзади вверх.

3. При установке лотка с отверстиями убедитесь, что фиксирующий выступ **a** находится сзади.



- ✓ Защита от опрокидывания работает.

Заметка: Приподнимайте принадлежности при выдвигании.

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

6 Перед первым использованием

Выполните установки для первого ввода в эксплуатацию. 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 18*.

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.

7 Стандартное управление

7.1 Активизация прибора

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

7.2 Открывание дверцы прибора

- ▶ Всегда открывайте дверцу прибора до упора. В этом положении дверца прибора самопроизвольно не захлопывается.

7.3 Наполнение резервуара для воды

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ – Опасность возгорания!

Пары воспламеняющихся веществ могут загореться в рабочей камере при взаимодействии с горячими поверхностями и стать причиной взрыва. Дверца прибора может распахнуться. Из рабочей камеры могут вырываться горячий пар и языки пламени.

- ▶ Наполните резервуар для воды водой или рекомендуемым нами средством для удаления накипи.

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ – Опасность ожога!

Во время работы передний край рабочей камеры сильно нагревается.

- ▶ При извлечении резервуара для воды касайтесь только ручки резервуара.

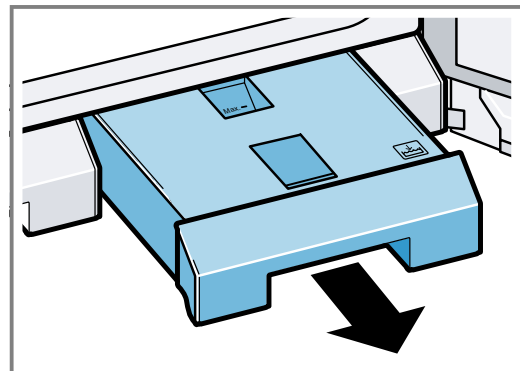
ВНИМАНИЕ!

Использование неподходящих жидкостей может стать причиной повреждения прибора.

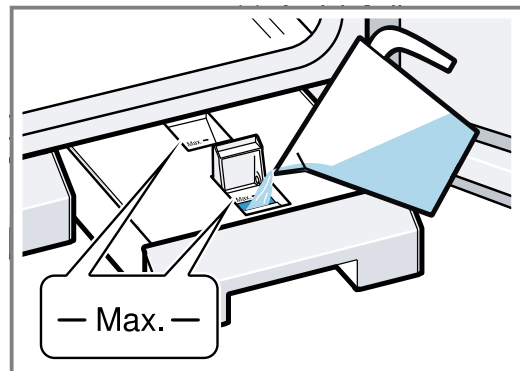
- ▶ Используйте исключительно чистую водопроводную воду, смягченную воду или минеральную воду без газа.
- ▶ Если водопроводная вода слишком жесткая, рекомендуется использовать смягченную воду.
- ▶ Не используйте дистиллированную воду, сильно хлорированную водопроводную воду (более 40 мг/л) и другие жидкости.

1. Наполняйте резервуар для воды перед каждым использованием.
2. Откройте дверцу прибора.

3. Выдвиньте резервуар для воды из прибора так, чтобы стал виден индикатор уровня наполнения, или полностью извлеките резервуар для воды.




4. Откройте крышку резервуара для воды.
5. Наполните резервуар для воды холодной водой до отметки «Max.».



6. Закройте крышку резервуара для воды.
7. Полностью задвиньте резервуар до упора.
8. При нескольких последовательных циклах приготовления пищи сливайте остатки воды из резервуара после каждого цикла и наполняйте его свежей водой.

7.4 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 \gg .
 - ✓ Столбиковая диаграмма отражает ход процесса нагрева.

- ✓ При достижении прибором заданной температуры раздается звуковой сигнал и гаснет символ нагрева .

3. При необходимости наполните резервуар для воды.

→ "Наполнение резервуара для воды",
Страница 12

Резервуар для воды блокируется в приборе во время эксплуатации. Вынуть резервуар для воды можно, только когда прибор показывает, что резервуар для воды пуст.

7.5 Выключение прибора

- ▶ Поверните переключатель выбора функций на 0. В зависимости от вида нагрева может быть слышен характерный шум автоматического процесса промывки.

7.6 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 определенной температуре он может быть не виден.

- ▶ Открывая дверцу, не стойте слишком близко к прибору.
- ▶ Осторожно открывайте дверцу прибора.
- ▶ Не подпускайте детей близко к прибору.

Опорожнение резервуара для воды

ВНИМАНИЕ!

Высокая температура может стать причиной повреждения резервуара для воды.

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

1. Открывайте дверцу прибора с осторожностью. Пар, выходящий из прибора, имеет очень высокую температуру.
2. Выньте резервуар для воды и опорожните.

Сушка рабочей камеры

1. После остывания прибора удалите остатки пищи и загрязнения из рабочей камеры. Позднее удалить пригоревшие остатки пищи и загрязнения будет значительно труднее.
2. Удалите остатки воды в остывшей рабочей камере, протерев мягкой губкой.
3. Очистите и вытрите насухо остывшую рабочую камеру мягкой салфеткой.
4. Насухо вытрите конденсат (при наличии) на мебели и ручках.

7.7 Включение прибора после аварийного отключения


Требование: При длительной эксплуатации возможно выключение прибора с помощью функции аварийного отключения → Страница 9.





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.
- ✓ Несохранные 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 .








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 .




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  сбросьте время приготовления.
4. С помощью  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.

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.



9 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.

9.1 Активация блокировки для безопасности детей


Требования

- Установите блокировку для безопасности детей в базовых установках → *Страница 18* на «доступно».
- Переключатель выбора функций установлен на 0.

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

9.2 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.

10 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*

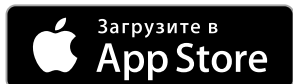
- Если вы хотите управлять прибором через приложение Home Connect, необходимо сначала активировать функцию дистанционного управления в Home Connect установках. Эта функция обеспечивает вашу безопасность. Установите переключатель выбора функций на приборе в положение «подсветка»  для активации функции 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.

10.1 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.

10.2 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.
⊗	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.

10.3 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.

10.4 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 приложе-

ние. 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.

10.5 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

10.6 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.

11 Базовые установки







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

11.1 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
	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.

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

Индикация	Базовая установка	Выбор	Описание
	Единица измерения температуры	°C ¹ °F	Установка единицы измерения температуры
	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.
	Функция «Блокировка для безопасности детей»	Недоступно ¹ Доступно	Доступно: Вы можете активировать блокировку для безопасности детей → <i>Страница 15.</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)

11.2 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.

12 Очистка и уход

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

12.1 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.
- ▶ Ни в коем случае не прикасайтесь к вентиляционным отверстиям.

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ – Опасность травмирования!

Пощарапанное 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.

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.

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.

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.</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"> Чистящий гель-спрей для духового шкафа 	<p>Чистящий гель-спрей для духового шкафа можно приобрести в сервисной службе или в интернет-магазине.</p> <ul style="list-style-type: none"> Не распыляйте гель в выходные отверстия для пара на задней стороне рабочей камеры. Не допускайте попадания геля на уплотнители дверцы и лампочку. Не оставляйте распыленный гель более чем на 12 часов. Не наносите на теплые поверхности. Тщательно смойте водой. Соблюдайте инструкции производителя.
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 26</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 23</p> <p>При сильном загрязнении размочите и используйте щетку.</p>
Лоток, решетка	<ul style="list-style-type: none"> Посудомоечная машина Горячий мыльный раствор 	<p>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.</p>

12.2 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.

12.3 Программа очистки

Программа очистки позволяет растворить стойкие загрязнения в рабочей камере и облегчить процесс очистки.

Всегда дожидайтесь окончания программы очистки. Отменить программу очистки нельзя.

Подготовка для программы очистки

1. Выньте все принадлежности из рабочей камеры.
2. Выньте выдвижные решетки из рабочей камеры.
→ Страница 23

3. Протрите рабочую камеру с чистящим средством.
4. Наполните резервуар для воды холодной водой до отметки «Max».
5. Полностью задвиньте резервуар до упора.
6. Закройте дверцу прибора.

Запуск программы очистки

1. Установите переключатель выбора функций на S.
 - ✓ На дисплее отображается
2. Нажмите для подтверждения.
 - ✓ Прибор показывает время выполнения очистки.
3. Запустите программу нажатием .
- ✓ Также ведется отсчет времени выполнения очистки.
- ✓ Лампочка в рабочей камере не горит.
- ✓ По истечении времени очистки раздается звуковой сигнал.
- ✓ На дисплее появляется соответствующее сообщение.
4. Протрите рабочую камеру.
5. Опорожните резервуар для воды и оставьте его сушиться с открытой крышкой.
6. Насухо вытрите рабочую камеру мягкой салфеткой.
7. Перед следующей готовкой удалите все остатки чистящих средств из рабочей камеры.

Заметка: Если программа очистки не была завершена из-за отключения электропитания, перед следующей готовкой снова запустите программу очистки, чтобы удалить остатки чистящих средств из рабочей камеры.

12.4 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.

Чтобы предотвратить повреждение прибора, прибор блокируется после повторного сообщения. После выполнения программы удаления накипи вы сможете пользоваться прибором без ограничений.

Общая продолжительность программы удаления накипи составляет 1 час 50 минут. Через 1 час 30 минут резервуар для воды необходимо опорожнить, помыть и снова заполнить.

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

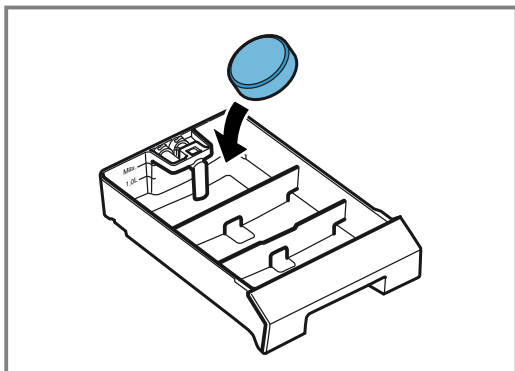
3. Нажмите для подтверждения.

4. Выньте все принадлежности из рабочей камеры.

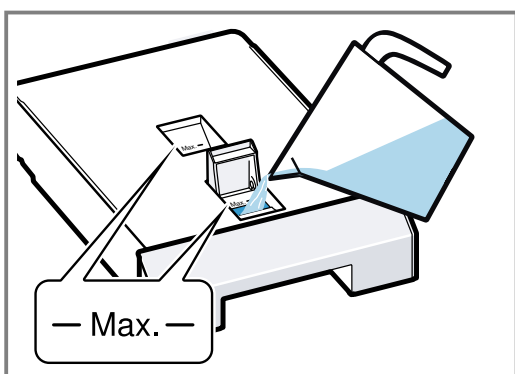
5. Выньте резервуар для воды из прибора и снимите крышку резервуара.

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. Залейте в резервуар для воды до маркировки «Max». 1,7 л холодной воды.



Запуск программы удаления накипи

1. Закройте дверцу прибора.
2. Нажмите ✓ для подтверждения.
 - ✓ На дисплее отображается продолжительность программы удаления накипи 1,5 часа.
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 ►.
 - ✓ По завершении программы удаления накипи раздается звуковой сигнал.
 - ✓ На дисплее появляется соответствующее сообщение.
6. Насухо вытрите рабочую камеру мягкой салфеткой.

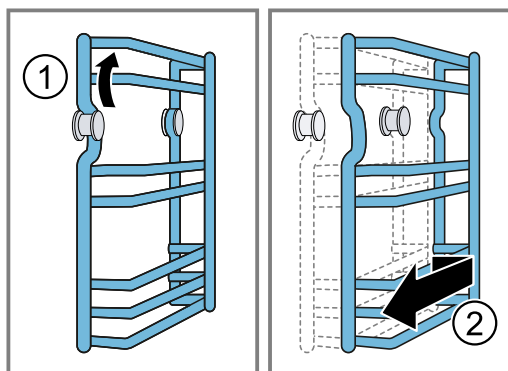
Очистка резервуара для воды

1. Выньте резервуар для воды из прибора.
2. Снимите крышку резервуара.
3. Промойте резервуар для воды и крышку в посудомоечной машине.

12.5 Снятие выдвижных решеток

Выдвижные решетки можно снимать для очистки.

1. Чтобы защитить нержавеющую сталь от царапин, вложите в рабочую камеру кухонное полотенце.
2. Слегка приподнимите выдвижные решетки спереди ① и выдвиньте их сбоку на себя ②.



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

12.6 Установка выдвижных решеток

1. Правильно установите выдвижные решетки.
 - Расположите упор в задней части рабочей камеры.
2. Надвиньте выдвижные решетки на штифт на задней стенке и зафиксируйте спереди.

13 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.

13.1 Сбои в работе

Неисправность	Причина и устранение неисправностей
Прибор не работает.	<p>Вилка сетевого кабеля не вставлена в розетку.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Подключите прибор к электросети.
	<p>Сработал предохранитель в блоке предохранителей.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Проверьте предохранитель в блоке предохранителей.
	<p>Сбой электропитания.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Проверьте, работает ли освещение или другие приборы в помещении.
	<p>Неправильная эксплуатация.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Выключите предохранитель прибора в блоке предохранителей и примерно через 60 секунд включите его снова.
Прибор не работает. На дисплее отображается «Прибор заблокирован. Необходимо удаление накипи.»	<p>В приборе образовалась накипь.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Запустите программу удаления накипи → <i>Страница 22</i>.
Несмотря на выполненное удаление накипи на дисплее отображается «Удалите накипь».	<p>В приборе образовалась накипь, используется неподходящее средство для удаления накипи.</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Используйте рекомендуемые таблетки для удаления накипи. 2. Запустите программу удаления накипи → <i>Страница 22</i>.
Прибор не запускается.	<p>Дверца прибора закрыта неплотно.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Закройте дверцу прибора.
Прибор не запускается через приложение Home Connect.	<p>Прибор не соединен с приложением Home Connect.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Запустите процесс соединения прибора с приложением Home Connect. → <i>"Настройка Home Connect", Страница 15</i>
	<p>Прибор соединен с приложением Home Connect, но функция дистанционного управления не включена.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Включите функцию дистанционного управления в настройках Home Connect. → <i>"Установки Home Connect", Страница 16</i>
	<p>Переключатель выбора функций находится не в положении «Освещение».</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Поверните переключатель выбора функций в положение «Освещение».
Прибор не работает. На дисплее отображается «E182».	<p>В прибор не поступает вода.</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Проверьте резервуар для воды. → <i>Страница 26</i> 2. При повторном появлении сообщения об ошибке на дисплее обратитесь в сервисную службу → <i>Страница 44</i>.

Неисправность	Причина и устранение неисправностей
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 15</i>
Прибор не запускается, на дисплее появляется сообщение.	Резервуар для воды пуст. ▶ Наполните резервуар водой. → <i>"Наполнение резервуара для воды", Страница 12</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 18.</i>
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.
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 22.</i>
Прибор не генерирует пар надлежащим образом.	В приборе образовалась накипь. ▶ Запустите программу удаления накипи → <i>Страница 22.</i>
Освещение не работает.	Освещение неисправно. ▶ Обратитесь в сервисную службу. → <i>"Сервисная служба", Страница 44</i>
После выключения еще долго продолжает работать охлаждающий вентилятор.	В инерционной фазе вентилятора происходит удаление влаги из прибора, что помогает защитить электронику. Охлаждающий вентилятор может работать в инерционной фазе до 4 часов. ▶ Это нормально.
На дисплее отображается сообщение об ошибке "Eхх".	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 44</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.

13.2 Отключение электроэнергии

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

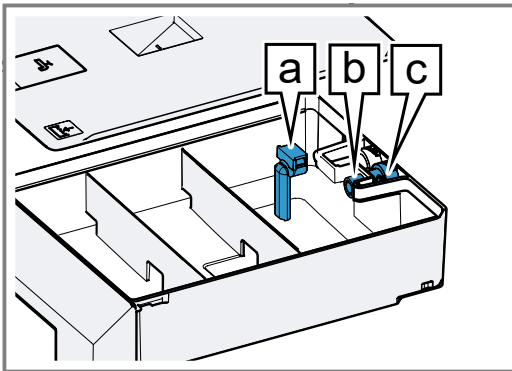
При более длительном нарушении электроснабжения на дисплее появляется соответствующее сообщение. Работа прервана.

Повторный ввод прибора в эксплуатацию после нарушения электроснабжения.

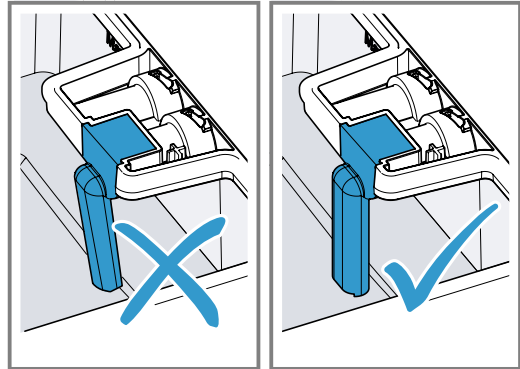
1. Поверните переключатель выбора функций на 0.
2. Продолжите эксплуатацию прибора в обычном режиме.

13.3 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.

13.4 Демонстрационный режим

Если на дисплее ~~не~~ 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 18.*

14 Утилизация

14.1 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 правила возврата и утилизации старых приборов.

15 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.

15.1 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.
- При недостаточном опыте в приготовлении блюда начните с наименьшего значения времени приготовления. При необходимости вы сможете продолжить приготовление блюда.
- Если вы используете только один лоток, устанавливайте его на второй уровень снизу.
- Если вы используете лоток с отверстиями или решетку без дополнительной посуды, устанавливайте их на первый уровень снизу, чтобы предотвратить сильное загрязнение дна рабочей камеры.
- Одновременно можно использовать до трех уровней установки. На разных уровнях установки вы можете готовить рыбу, овощи и десерт одновременно без передачи вкуса. Указанное время приготовления может увеличиваться при большом объеме продуктов.
- Убедитесь, что приготовляемое блюдо не прилегает к рабочей камере.


- 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.
- Для приготовления на пару при температуре до 100 °С предварительный нагрев не требуется. Поместите блюдо в холодную рабочую камеру и включите прибор.




















15.2 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. Это поможет предотвратить сильное загрязнение рабочей камеры. Собранный овощной сок можно использовать в качестве основы для соуса или овощного бульона.
- Бланшируйте 4 минуты 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	35-40	
Артишоки малого размера	Лоток с отверстиями	100		100	25-30	
Цветная капуста, целиком	Лоток с отверстиями	100		100	25-30	
Цветная капуста, соцветия	Лоток с отверстиями	100		100	20-25	
Стручковая фасоль	Лоток с отверстиями	100		100	25-30	
Брокколи, в соцветиях, по EN60350-1	Лоток с отверстиями	90-100		100	20-25	

Вид блюда	Принадлежности/ посуда	Температу- ра, °С	Вид на- грева	Влаж- ность, %	Время приготов- ления, мин.	Рекомендации
Тонкие полоски и ломтики овощей, 1-2 мм	Лоток с отверстиями	100		100	12-15	
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	35-40	
Морковь, ломтиками 0,5 см	Лоток с отверстиями	100		100	20-25	
Картофель, очищенный, четвертинками	Лоток с отверстиями	100		100	30-35	
Кольраби, ломтиками	Лоток с отверстиями	100		100	25-30	
Лук-порей, ломтиками	Лоток с отверстиями	100		100	15-20	
Мангольд	Лоток с отверстиями	90		100	12	
Пак-чой	Лоток с отверстиями	90		100	11	
Картофель в мундире, прим. по 50 г	Лоток с отверстиями	100		100	30-35	
Картофель в мундире, прим. по 100 г	Лоток с отверстиями	100		100	35-40	
Брюссельская капуста	Лоток с отверстиями	100		100	25-30	
Спаржа, зеленая	Лоток с отверстиями	100		100	15-20	
Спаржа, белая	Лоток с отверстиями	100		100	15-30	
Шпинат	Лоток с отверстиями	100		100	11	Припустить в кастрюле с луком и чесноком.
Помидоры, очищенные	Лоток с отверстиями	100		100	3-4	Предварительно разогреть. Надрезать помидоры, после приготовления на пару быстро охладить ледяной водой.
Цветки цуккини	Лоток с отверстиями	100		100	12	
Сахарный горошек, стручки	Лоток с отверстиями	100		100	10-15	

15.3 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.
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
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	
Морской окунь, целиком, по 400 г	Лоток с отверстиями	90-100	 100%	100	20-25	

15.4 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		-	7-10	в бульоне
Тилапия, по 150 г	Лоток с отверстиями	80-90		-	15-17	
Дорада, по 200 г	Лоток с отверстиями	80-90		-	17-20	
Рыбное филе, по 200-300 г	Лоток с отверстиями	80-90		-	17-20	
Рыбный паштет	Форма для паштета	80-90		-	50-90	
Форель, целиком, по 250 г	Лоток с отверстиями	80-90		-	17-20	
Палтус, по 300 г	Лоток с отверстиями	80-90		-	17-20	


Вид блюда	Принадлежности/ посуда	Температура, °С	Вид нагрева	Влажность, %	Время приготовления, мин.	Рекомендации
Гребешки, по 15-30 г	Лоток для приготовления на пару без отверстий	80-90		-	9-13	Чем больше вес моллюсков, тем дольше длится процесс их приготовления.
Треска, 250 г	Лоток с отверстиями	80-90		-	15-17	
Красный лucciан, по 200 г	Лоток с отверстиями	80-90		-	17-20	
Морской окунь, по 120 г	Лоток с отверстиями	80-90		-	15-17	
Морской черт, по 200 г	Лоток с отверстиями	80-90		-	15-17	
Рулетики из морского языка, фаршированные, по 150 г	Лоток с отверстиями	80-90		-	17-20	
Тюрбо, по 300 г	Лоток с отверстиями	80-90		-	17-20	
Сибас, по 150 г	Лоток с отверстиями	80-90		-	15-17	
Судак, по 250 г	Лоток с отверстиями	80-90		-	17-20	

15.5 Мясо и птица – приготовление на пару при низкой температуре



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

- Сильно обжаренное мясо доходит в течение долгого времени при низкой температуре. Благодаря постепенному нагреванию мясо получается внутри нежно-розовым и невероятно сочным до самой корочки. Переворачивание или поливание соком не требуется.
- Указанное время приготовления является ориентировочным и в значительной степени зависит от исходной температуры продукта и длительности обжаривания.
- 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 образуется корочка, препятствующая вытеканию мясного сока и придающая жаркому характерный аромат.
- Чтобы не размягчить паром корочку, которая образовалась при обжаривании, прежде чем положить мясо в предварительно разогретый прибор, поместите обжаренное мясо в рукав для запекания

или оберните прозрачной жаропрочной пленкой. За счет этого мясо будет доходить до готовности в собственном соку.

- 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 на пару» .
- 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		100	30-50	После приготовления сторону с кожей можно слегка поджарить на сковороде, чтобы получить хрустящую корочку.
Антрекот, слабoproжаренный, по 350 г	Лоток для приготовления на пару без отверстий	70		100	20-30	
Ножка ягненка, без кости, обвязанная, слабoproжаренная, 1,5 кг	Лоток для приготовления на пару без отверстий	70-80		100	150-180	Перевернуть перед доведением до готовности в растительном масле с чесноком и зеленью
Говяжьи стейки, слабoproжаренные, по 200 г	Лоток для приготовления на пару без отверстий	70		100	20-35	
Ростбиф, слабoproжаренный, 1-1,5 кг	Лоток для приготовления на пару без отверстий	70-80		100	120-180	
Медальоны из свинины, хорошо прожаренные, по 70 г	Лоток для приготовления на пару без отверстий	80		100	30-40	

15.6 Мясо или колбаса – разогревание

Используйте ваш прибор для разогревания мяса или колбасы.

Мясо или колбаса




Рекомендации по установкам для доведения до готовности мяса или колбасы.

Вид блюда	Принадлежности/посуда	Температура, °С	Вид нагрева	Влажность, %	Время приготовления, мин.	Рекомендации
Копченая грудинка, готовая, ломтиками	Лоток для приготовления на пару без отверстий	100		100	15-20	
Колбаса, вареная, например лионская колбаса, белая колбаса	Лоток для приготовления на пару без отверстий	85-90		100	10-20	

15.7 Птица – приготовление на пару

Учитывайте рекомендации по установкам для приготовления птицы.

Птица

Вид блюда	Принадлежности/посуда	Температура, °С	Вид нагрева	Влажность, %	Время приготовления, мин.	Рекомендации
Куриная грудка, фаршированная, на пару, по 200 г	Лоток с отверстиями	100	 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%	100	17-25	
Цыпленок, перепел, голубь, по 300 г	Лоток с отверстиями	100	 100%	100	25-30	

15.8 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 выделяться 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.

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 вынимайте 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 Yaki, 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 Yaki 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.


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	После приготовления слегка обжарьте каждую сторону при высокой температуре на панели Террап Yaki или на гриле. Так вы получите красивую корочку и аромат обжаренного продукта, а мясо не будет передержано.

Вид блюда	Принадлежно- сти/посуда	Температура, °C	Вид нагрева	Время пригото- вления, мин.	Рекомендации
Антрекот, слабо- прожаренный, по 180 г	Лоток с отверсти- ями	63		90	После пригото- вления слегка об- жарьте каждую сторону при вы- сокой температу- ре на панели Террап Yaki или на гриле. Так вы получите краси- вую корочку и аромат обжарен- ного продукта, а мясо не будет передержано.
Антрекот, хоро- шо прожарен- ный, по 180 г	Лоток с отверсти- ями	70		85	После пригото- вления слегка об- жарьте каждую сторону при вы- сокой температу- ре на панели Террап Yaki или на гриле. Так вы получите краси- вую корочку и аромат обжарен- ного продукта, а мясо не будет передержано
Стейки из теля- чьего огузка, по 160 г	Лоток с отверсти- ями	60		80	После пригото- вления слегка об- жарьте каждую сторону при вы- сокой температу- ре на панели Террап Yaki или на гриле. Так вы получите краси- вую корочку и аромат обжарен- ного продукта, а мясо не будет передержано.
Говяжьи стейки, с кровью, по 180 г	Лоток с отверсти- ями	58		60	После пригото- вления слегка об- жарьте каждую сторону при вы- сокой температу- ре на панели Террап Yaki или на гриле. Так вы получите краси- вую корочку и аромат обжарен- ного продукта, а мясо не будет передержано.






Вид блюда	Принадлежности/посуда	Температура, °С	Вид нагрева	Время приготовления, мин.	Рекомендации
Говяжьи стейки, слабопрожаренные, по 180 г	Лоток с отверстиями	63		50	После приготовления слегка обжарьте каждую сторону при высокой температуре на панели Террап Yaki или на гриле. Так вы получите красивую корочку и аромат обжаренного продукта, а мясо не будет передержано.
Говяжьи стейки, хорошо прожаренные, по 180 г	Лоток с отверстиями	70		45	После приготовления слегка обжарьте каждую сторону при высокой температуре на панели Террап Yaki или на гриле. Так вы получите красивую корочку и аромат обжаренного продукта, а мясо не будет передержано.
Медальоны из свинины, по 80 г	Лоток с отверстиями	63		75	После приготовления слегка обжарьте каждую сторону при высокой 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.









Вид блюда	Принадлежности/ посуда	Температура, °С	Вид нагрева	Время приготовления, мин.	Рекомендации
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	88		45	Рекомендации к рецептам: вакуумировать со сливочным маслом, солью и небольшим количеством сахара.

Вид блюда	Принадлежно-сти/посуда	Температура, °С	Вид нагрева	Время пригото-вления, мин.	Рекомендации
Зеленая спаржа, целиком, 600 г	Лоток с отверсти-ями	85	 100%	15-20	Рекомендации к рецептам: для сохранения кра-сивого зеленого цвета можно за-бланшировать перед вакуу-мированием. Ва-куумировать со сливочным мас-лом, солью и перцем.
Картофель, лом-тиками 0,5 см, 600 г	Лоток с отверсти-ями	95	 100%	35-40	Рекомендации к рецептам: вакуу-мировать с апельсиновым соком, карри и сливочным мас-лом.
Картофель, очи-щенный, кубика-ми 2х2 см, 800 г	Лоток с отверсти-ями	95	 100%	40	Рекомендации к рецептам: вакуу-мировать со сли-вочным маслом и солью. Хорошо подходит для дальнейшей об-работки, напри-мер для салата.
Картофель, неочищенный, целиком или по-ловинки, 800 г	Лоток с отверсти-ями	95	 100%	50	Рекомендации к рецептам: вакуу-мировать со сли-вочным маслом и солью. Предва-рительно тща-тельно вымыть.
Помидоры чер-ри, целиком или половинки, 500 г	Лоток с отверсти-ями	85	 100%	15	Рекомендации к рецептам: вакуу-мировать с олив-ковым маслом, солью и саха-ром. Смешать красные и жел-тые помидоры черри.
Тыква, кубиками 2х2 см, 600 г	Лоток с отверсти-ями	90	 100%	20-25	Время пригото-вления может от-личаться в зави-симости от сорта тыквы.
Цукини, ломти-ками 1 см, 600 г	Лоток с отверсти-ями	85	 100%	30	Рекомендации к рецептам: вакуу-мировать с олив-ковым маслом, солью и тимья-ном.
Стручковый са-харный горошек, целиком, 500 г	Лоток с отверсти-ями	85	 100%	5-10	Рекомендации к рецептам: вакуу-мировать со сли-вочным 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	 100%	70	Рекомендации к рецептам: вакуумировать со сливочным маслом, медом и ванилью.
Яблоки, очищенные, ломтиками 0,5 см (2-4 шт.)	Лоток с отверстиями	85	 100%	10–15	Рекомендации к рецептам: вакуумировать с карамельным соусом.
Бананы, целиком, 2-4 шт.	Лоток с отверстиями	65	 100%	15–20	Рекомендации к рецептам: вакуумировать со сливочным маслом, медом и стручком ванили.
Груша, очищенная, дольками, 2-4 шт.	Лоток с отверстиями	85	 100%	30	Рекомендации к рецептам: добавить мед или сахар.
Кумкват, половинками, 12-16 шт.	Лоток с отверстиями	85	 100%	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	 100%	18–20	

15.9 Гарниры

Учитывайте рекомендации по установкам для приготовления 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	
Чечевица, 250 г + 375 мл воды	Лоток для приготовления на пару без отверстий	100	 100%	100	30-35	



Вид блюда	Принадлежности/ посуда	Температура, °С	Вид нагрева	Влажность, %	Время приготовления, мин.	Рекомендации
Изделия из теста, полуфабрикат, охлажденные, 250 г + 1 л воды	Лоток для приготовления на пару без отверстий	100	 100%	100	8-12	
Изделия из теста, с начинкой, полуфабрикат, охлажденные, 250 г + 1 л воды	Лоток для приготовления на пару без отверстий	100	 100%	100	10-15	
Белая фасоль, замоченная, 250 г + 1 л воды	Лоток для приготовления на пару без отверстий	100	 100%	100	55-65	

15.10 Десерты

Учитывайте рекомендации по установкам для приготовления десертов.

Десерты

Вид блюда	Принадлежности/ посуда	Температура, °С	Вид нагрева	Влажность, %	Время приготовления, мин.	Рекомендации
Яблочный пирог с карамелью	Разъемная форма	100	 100%	100	50	
Печеные яблоки	Лоток для приготовления на пару без отверстий	100	 100%	100	20	Очистить яблоки от кожуры.
Клафути	Разъемная форма	100	 100%	100	40	
Крем-брюле, по 130 г	Лоток с отверстиями + Формочки для суфле	90-95	 100%	100	45-50	
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 41
Флан или крем-карфель, по 130 г	Лоток с отверстиями + Формочки для суфле	90-95	 100%	100	35-40	
Маннй пудинг, 20 г + 200 мл молока	Лоток для приготовления на пару без отверстий	100	 100%	100	20	
Йогуртовый пирог	Прямоугольная форма	100	 100%	100	60	
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.

Вид блюда	Принадлежности/посуда	Температура, °C	Вид нагрева	Влажность, %	Время приготовления, мин.	Рекомендации
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.
Кексы	Лоток для приготовления на пару без отверстий	100	 100%	100	30	
Овсяная каша, 40 г + 200 мл молока	Лоток для приготовления на пару без отверстий	100	 100%	100	15-20	
Шоколадные пироги	Прямоугольная форма	100	 100%	100	40	

15.11 Прочее

Соблюдайте рекомендации по установкам.


Прочее

Вид блюда	Принадлежности/посуда	Температура, °C	Вид нагрева	Влажность, %	Время приготовления, мин.	Рекомендации
Стерилизация, например, бутылочек для детского питания, банок для варенья	Решётка	100	 100%	100	20-25	
Яйца, С1, 5 шт.	Лоток с отверстиями	100	 100%	100	12-19	
Яичная заправка для супа, 500 г	Стеклоянная форма или Решётка	90	 100%	100	25-30	Установить на уровень 1
Маняные клецки	Лоток для приготовления на пару без отверстий	90-100	 100%	100	12-15	
Растапливание шоколада	Термостойкая посуда	60	 100%	100	15-20	Накрыть жаропрочной прозрачной пленкой.




15.12 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. Больше количество порций можно также разогреть в перфорированном лотке. При этом указанное время может увеличиться.

Подогрев

Вид блюда	Принадлежности/посуда	Температура, °С	Вид нагрева	Влажность, %	Время приготовления, мин.	Рекомендации
Овощи	Тарелка	90-100		-	10-15	
Гарниры	Тарелка	100		-	10-14	Например, макароны, четвертинки картофеля, рис; не подходят готовые или жареные во фритюре блюда, такие как картофель фри или крокеты
Порционные блюда	Тарелка	100		-	15-20	

15.13 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 надо 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

15.14 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 100 %-ной влажности при 100 °С.

- Для этого используйте режим «Размораживание» \ast .
- 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 размороженные 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 нагрева	Влажность, %	Время приготовления, мин.	Рекомендации
Ягоды, 300 г	Лоток с отверстиями	45-50	\ast δ	-	8-12	
Жаркое, 1 кг	Лоток с отверстиями	45-50	\ast δ	-	90-120	
Рыбное филе, по 150 г	Лоток с отверстиями	45-50	\ast δ	-	15-20	
Овощи, 400 г	Лоток с отверстиями	45-50	\ast δ	-	12-15	
Гуляш, 600 г	Лоток с отверстиями	45-50	\ast δ	-	40-55	
Цыпленок, 1 кг	Лоток с отверстиями	45-50	\ast δ	-	60-70	
Куриные бедрышки, по 400 г	Лоток с отверстиями	45-50	\ast δ	-	40-50	



15.15 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 нагрева	Влажность, %	Время приготовления, мин.	Рекомендации
Фрукты, овощи, в закрытых банках 0,75 л	Лоток с отверстиями	100	 100%	100	35-40	
Фасоль, горошек, в закрытых банках 0,75 л	Лоток с отверстиями	100	 100%	100	120	


15.16 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	


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

15.18 Приготовление блюда большого объема

Рекомендация по приготовлению блюд большого объема.

- Для приготовления блюда большого объема можно снять боковые выдвижные решетки.

- Слегка приподнимите выдвижные решетки спереди и выдвиньте их сбоку на себя.
- 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.

16 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.

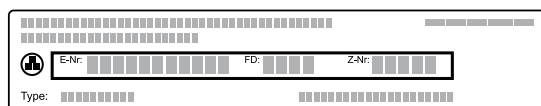
При обращении в сервисную службу укажите номер изделия (E-Nr.) и заводской номер (FD) прибора. Адрес и телефон сервисной службы можно найти в прилагаемом перечне сервисных служб или на нашем веб-сайте.

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.

16.1 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.

17 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.

18 Инструкция по монтажу

Учитывайте данную информацию при установке прибора.



⚠ 18.1 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.

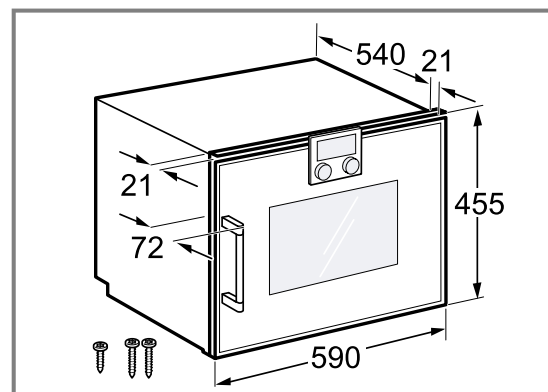
18.2 Указания по планировке

Перед установкой прибора учтите следующие указания по планировке.

- Сторону навешивания дверцы изменить нельзя.
- Расстояние от корпуса мебели до поверхности фасада дверцы составляет 21 мм.
- Расстояние от корпуса мебели до наружного края ручки дверцы составляет 72 мм.
- Учитывайте выступающую длину спереди, включая ручку дверцы, для открывания боковых выдвижных ящиков.
- При планировании углового расположения учтите угол открывания дверцы не менее 110°.
- Не устанавливайте в шкафу над этим прибором других электрических приборов.
- Прибор предусмотрен только для встраивания заподлицо. Также при недостаточном выступе мебельного фасада над прибором существует опасность повреждения мебели выходящим паром.

18.3 Размеры прибора

Здесь приведены размеры прибора



18.4 Подготовка мебели

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

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.

18.5 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.

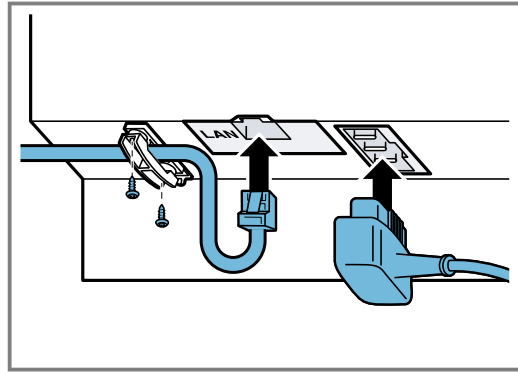
18.6 Подключение к домашней сети (LAN)

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.

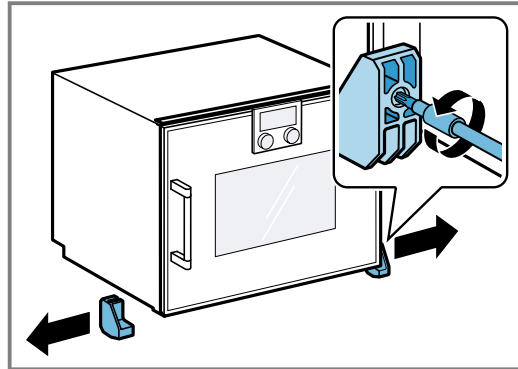
2. Зафиксируйте кабель LAN с помощью кабельного амортизатора.



3. Соедините кабель LAN с сетевым разъемом.

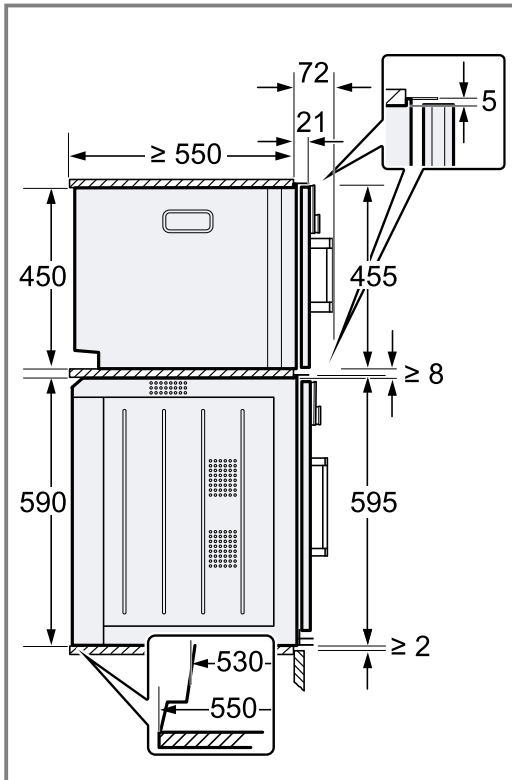
18.7 Установка прибора в шкаф-колонну

1. Удалите транспортировочное крепление из красного пластика на верхней защелке дверцы.
 - Выкрутите винты сзади.
 - Снимите транспортировочные крепления.

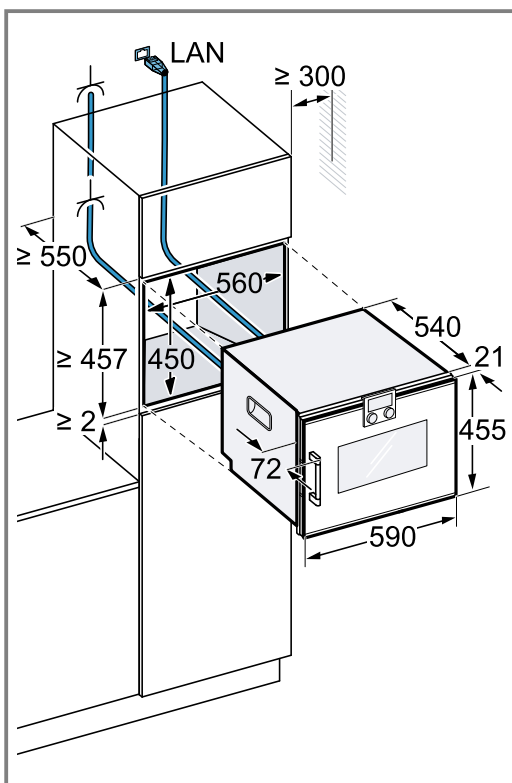


2. При установке 2 приборов рядом друг с другом выровняйте обе ручки дверцы по центру.

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

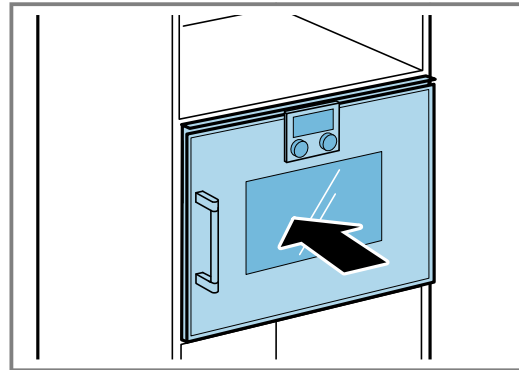


4. При установке в шкафу-колонне соблюдайте расстояния.

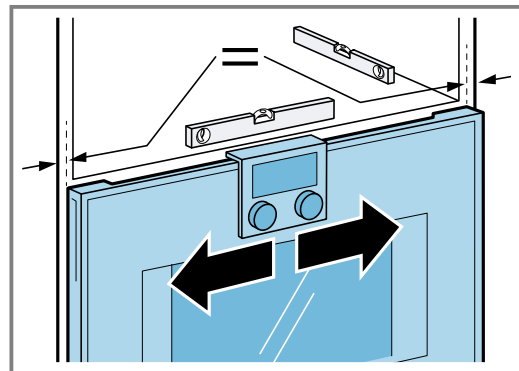


5. Если над прибором нет промежуточной полки, зафиксируйте прибор в шкафу креплениями от опрокидывания. Закрепите с обеих сторон в шкафу 2 обычных уголка глубиной 450 мм, на 5 мм выше высоты прибора.

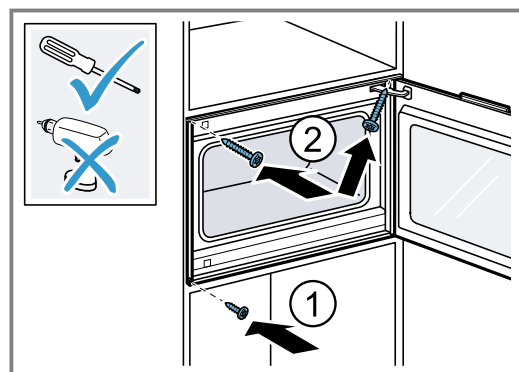
6. Полностью вставьте прибор в мебель для встраивания.
– Проследите, чтобы сетевой кабель не был зажат и не перегибался.



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



9. Откройте дверцу прибора.
10. Закрепите прибор прилагаемыми винтами.
– Сначала закрепите прибор в мебели с помощью нижнего винта ①.
– Затяните оба верхних винта ②.



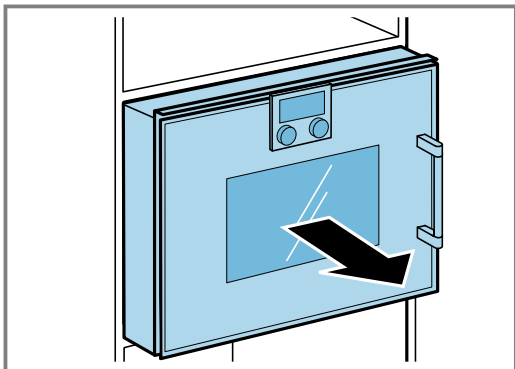
18.8 Регулировка дверцы прибора

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

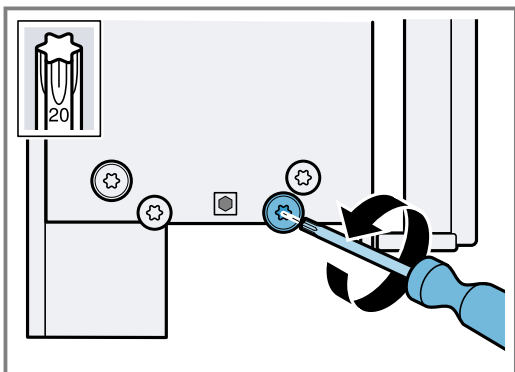
Высота дверцы прибора не регулируется.

Регулировка дверцы прибора

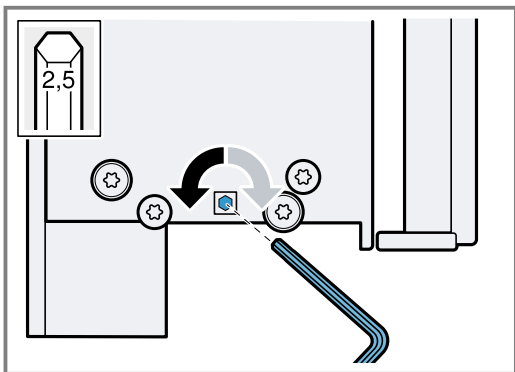
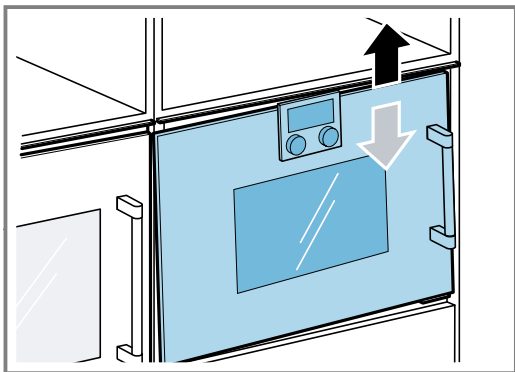
1. Немного выдвиньте прибор из ниши для встраивания.



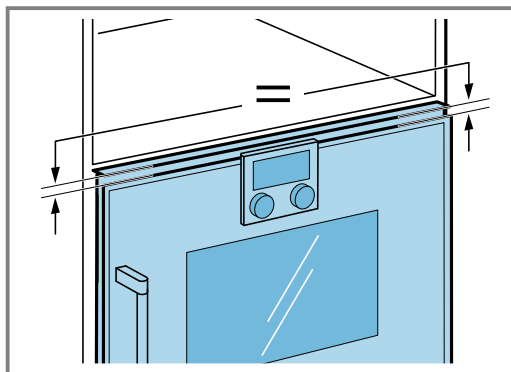
2. Ослабьте боковой винт.



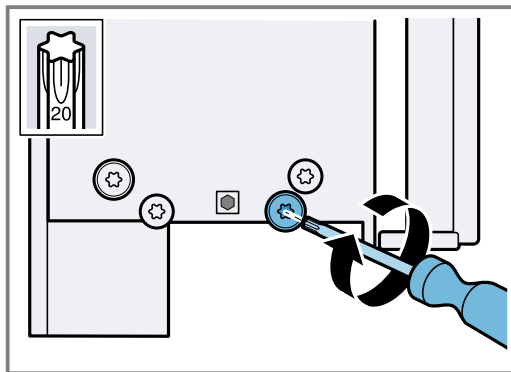
3. Отрегулируйте дверцу прибора с помощью потайного винта, при необходимости откройте и снова закройте дверцу прибора.



4. Проверьте регулировку.



5. Затяните боковой винт.



6. Задвиньте прибор обратно в нишу для встраивания.

18.9 Комбинирование прибора с духовым шкафом

1. Комбинируйте только соответствующие приборы одной серии одного производителя.
2. Сначала устанавливайте паровой духовой шкаф, затем духовой шкаф.
3. При установке рядом с духовым шкафом убедитесь, что ручки обоих приборов находятся по центру.

18.10 Комбинирование прибора со шкафом для подогрева посуды

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.

18.11 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



9001698482 ru (021028)