

ВОР 250/251

Духовка

Оглавление

Важные правила техники безопасности	3	Проводной термошуп	20
Причины повреждений	5	Вставление проводного термошупа в приготавливаемый продукт	21
Охрана окружающей среды	5	Установка внутренней температуры	21
Правильная утилизация упаковки	5	Ориентировочные значения внутренней те мпературы продукта	22
Советы по экономии электроэнергии	5	Степень обжаривания	23
Ознакомление с прибором	6	Функция пассивной безопасности детей	24
Духовка	6	Активизация блокировки для безопасности детей	24
Дисплей и элементы управления	7	Деактивизация блокировки для безопасности детей	24
Символы	7	Базовые установки	25
Цвета и форма отображения	8	Очистка и уход	27
Дополнительная информация i и i [®]	8	Очистительные средства	27
Вентилятор охлаждения	8	Вынимание вставных решеток	28
Положения переключателя функций	9	Пиролиз (самоочистка)	28
Принадлежности	10	Подготовка к пиролизу	28
Специальные принадлежности	10	Запуск пиролиза	29
Перед первым использованием	11	Очистка принадлежностей пиролизом	29
Установка языка	11	Неисправности – что делать	30
Установка формата времени суток	11	Отключение электроэнергии	30
Установка времени суток	11	Демонстрационный режим	30
Установка формата даты	11	Замена лампы в духовке	31
Установка даты	12	Сервисная служба	31
Установка единицы измерения температуры	12	Таблицы и полезные советы	32
Завершение первого ввода в эксплуатацию	12	Овощи	32
Нагревание духовки	12	Гарниры и блюда	34
Очистка принадлежностей	12	Рыба	37
Активизация прибора	13	Мясо	38
Режим ожидания	13	Домашняя птица	42
Активизация прибора	13	Приготовление на гриле и обжаривание	43
Управление прибором	13	Выпечка	45
Духовка	13	Брожение (созревание)	49
Установка принадлежностей в духовку	13	Десерты	49
Включение	14	Размораживание	50
Быстрый нагрев	14	Консервирование	51
Защитное отключение	14	Стерилизация	52
Функции таймера	14	Сушка	52
Вызов меню таймера	14	Камень для выпекания	53
Таймер	14	Жаровня	54
Секундомер	15	Акриламид в продуктах питания	55
Время приготовления	16		
Окончание времени приготовления	16		
Долговременный таймер	17		
Настройка долговременного таймера	17		
Индивидуальные рецепты	18		
Запись рецепта	18		
Программирование рецепта	19		
Ввод названия	19		
Активизация рецепта	19		
Изменение рецепта	20		
Удаление рецепта	20		

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

⚠ Важные правила техники безопасности

Внимательно прочитайте данное руководство. Оно поможет вам научиться правильно и безопасно пользоваться прибором.

Сохраняйте руководство по эксплуатации и инструкцию по монтажу для дальнейшего использования или для передачи новому владельцу.

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

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

Подключение прибора без штепсельной вилки должен производить только квалифицированный специалист.

Повреждения из-за неправильного подключения приводят к снятию гарантийных обязательств.

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

Дети до 8 лет, лица с ограниченными физическими, умственными и психическими возможностями, а также лица, не обладающие достаточными знаниями о приборе, могут использовать прибор только под присмотром лиц, ответственных за их безопасность, или после подробного инструктажа и осознания всех опасностей, связанных с эксплуатацией прибора.

Детям не разрешается играть с прибором. Очистка и обслуживание прибора не должны производиться детьми, это допустимо, только если они старше 8 лет и их контролируют взрослые.

Не допускайте детей младше 8 лет к прибору и его сетевому проводу.

Всегда правильно вставляйте принадлежности в рабочую камеру. См. описание принадлежностей в руководстве по эксплуатации.

Опасность возгорания!

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

Опасность ожога!

- Прибор становится очень горячим. Не прикасайтесь к горячим внутренним поверхностям прибора или нагревательным элементам. Всегда давайте прибору остыть. Не позволяйте детям подходить близко к горячему прибору.
- Принадлежности или посуда очень горячие. Чтобы извлечь горячую посуду или принадлежности из рабочей камеры, всегда используйте прихватки.
- Пары спирта в горячей рабочей камере могут вспыхнуть. Запрещается готовить блюда, в которых используются напитки с высоким содержанием спирта. Добавляйте в блюда только небольшое количество напитков с высоким содержанием спирта. Осторожно откройте дверцу прибора.

Опасность ошпаривания!

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

Опасность травмирования!

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

Опасность удара током!


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

- Неисправный прибор может быть причиной поражения током. Никогда не включайте неисправный прибор. Выньте из розетки вилку сетевого провода или выключите предохранитель в блоке предохранителей. Вызовите специалиста сервисной службы.
- При использовании неподходящего термометра для мяса изоляция прибора может быть повреждена. Используйте только предназначенный для данного прибора термометр для мяса.

Опасность возгорания!

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

Опасность ожога!

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

Высокая опасность для здоровья!

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

Причины повреждений

Внимание!

- Принадлежности, фольга, пергаментная бумага или посуда на дне рабочей камеры: не ставьте принадлежности на дно рабочей камеры. Не накрывайте дно рабочей камеры фольгой любого вида или пергаментной бумагой. Не ставьте посуду на дно рабочей камеры, если установлена температура выше 50 °С. Это приведёт к излишней аккумуляции тепла. Время выпекания или жарения будет нарушено, что приведёт к повреждению эмали.
- Вода в горячей камере: запрещается наливать воду в горячую рабочую камеру. Это может привести к образованию пара. В результате изменения температуры возможно повреждение эмали.
- Влажные продукты: не держите влажные продукты в закрытой рабочей камере в течение длительного времени. Это может привести к повреждению эмали.
- Сок от фруктов: при выпекании сочных фруктовых пирогов не заполняйте противень целиком. Сок от фруктов будет стекать с противня и оставлять пятна, которые будет практически невозможно удалить. Используйте по возможности более глубокий универсальный противень.
- Охлаждение прибора с открытой дверцей: не оставляйте прибор остывать с открытой дверцей. Даже если дверца прибора будет просто приоткрыта, со временем это может привести к повреждению фасадов соседней мебели.
- Сильно загрязнён уплотнитель дверцы: при сильном загрязнении уплотнителя дверца прибора перестает нормально закрываться. Это может привести к повреждению поверхности прилегающей к прибору мебели. Следите за чистотой уплотнителя дверцы.
- Использование дверцы прибора в качестве сиденья или полки: не садитесь и ничего не ставьте на дверцу прибора. Не ставьте посуду и принадлежности на дверцу.
- Установка принадлежностей: в зависимости от типа прибора принадлежности могут поцарапать стекло дверцы прибора при её закрывании. Всегда устанавливайте принадлежности в рабочую камеру до упора.
- Перемещение прибора: не передвигайте прибор за ручку дверцы. Ручка дверцы не рассчитана на вес прибора и может сломаться.

Охрана окружающей среды

Правильная утилизация упаковки

Утилизируйте упаковку с соблюдением правил экологической безопасности.



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

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

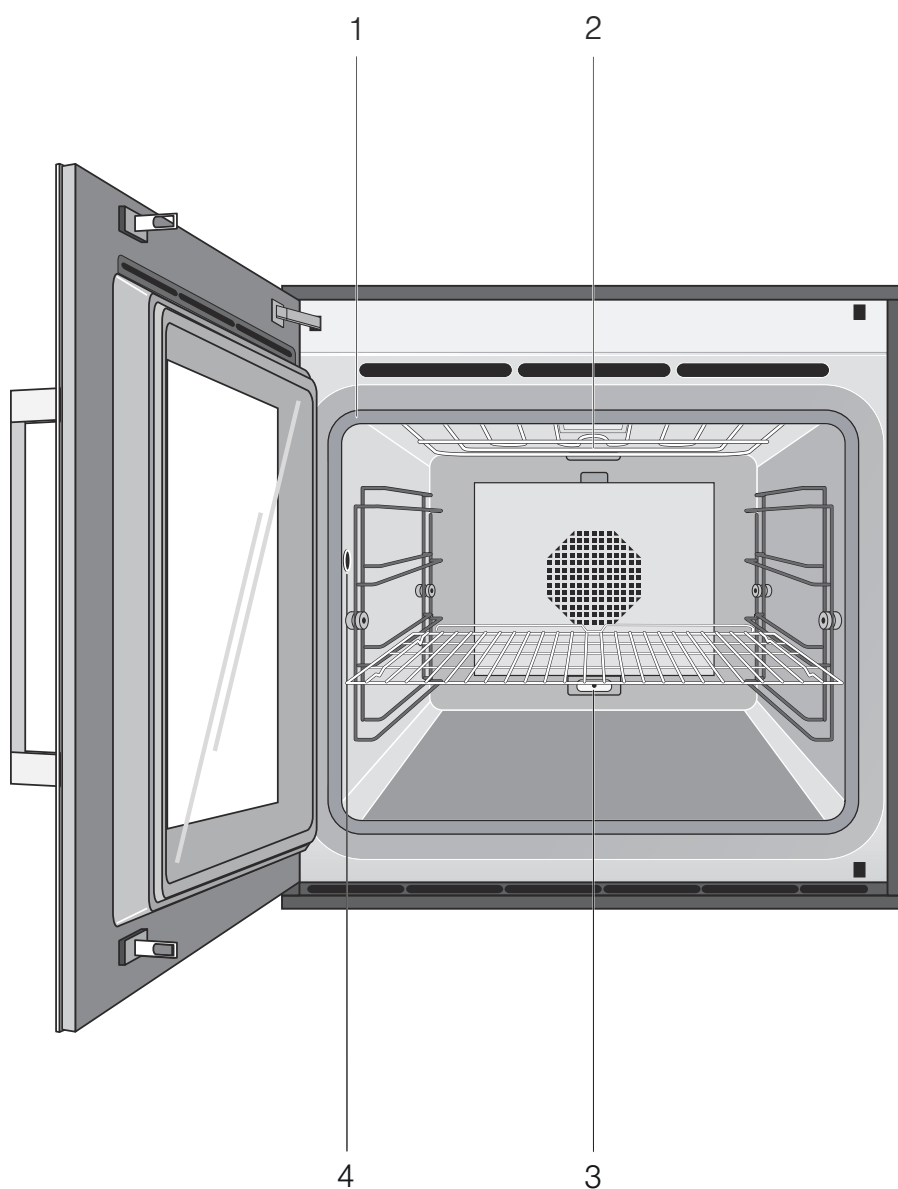
Советы по экономии электроэнергии

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

Ознакомление с прибором

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

Духовка

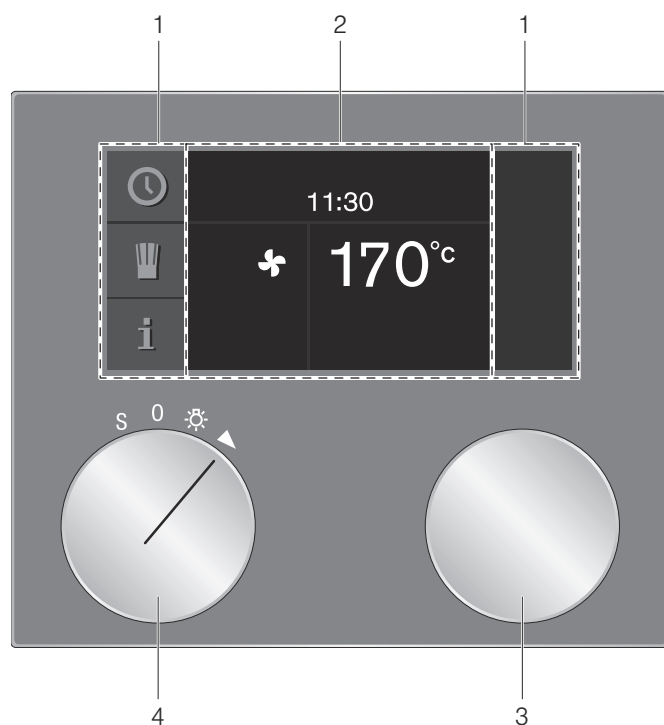


1	Уплотнение двери
2	Нагревательный элемент гриля
3	Гнездо для дополнительного нагревательного элемента (специальная принадлежность камня для выпечки и для жаровни)
4	Гнездо для проводного термощупа

Дисплей и элементы управления

Настоящее руководство действительно для различных вариантов прибора. В зависимости от типа прибора возможны незначительные расхождения.

Схема управления идентична для всех вариантов прибора.



1	Панель управления	Эти зоны чувствительны к прикосновениям. Для выбора соответствующей функции просто прикоснитесь к символу.
2	Дисплей	На дисплее могут отображаться текущие установки и варианты выбора.
3	Поворотный переключатель	С помощью поворотного регулятора Вы можете выбрать температуру и сделать другие установки.
4	Переключатель выбора функций	Переключатель выбора функций предназначен для выбора вида нагрева, функции очистки или базовых установок.

Символы

Символ	Функция
▶	Пуск
■	Стоп
	Пауза/окончание
✕	Отмена
С	Сброс
✓	Подтверждение/сохранение установок
>	Стрелка выбора
i	Вызов дополнительной информации
»»	Быстрый нагрев с индикацией состояния
👤	Вызов индивидуальных рецептов
rec	Запись меню
✎	Редактирование установок
>A [^]	Ввод названия
✂	Удаление букв
🔒	Блокировка для безопасности детей
🕒	Вызов меню таймера
🕒	Вызов функции «Долговременный таймер»
🔧	Демонстрационный режим
🔌	Проводной термощуп
»»	Запустить процесс обжаривания
»».	Закончить процесс обжаривания

Цвета и форма отображения

Цвет

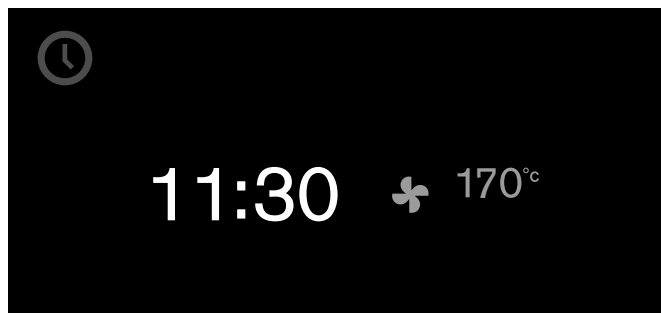
Различные цвета используются для ориентации пользователей в соответствующих ситуациях, связанных с установками.

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

Представление

В зависимости от ситуации представление символов, значений или всего дисплея может изменяться.

Увеличение масштаба	Установка, которая изменяется в данный момент, представляется в увеличенном масштабе. Время, которое отсчитывается в текущий момент, незадолго до конца (например, последние 60 секунд таймера) представляется в увеличенном масштабе.
Сокращенная индикация на дисплее	Через короткое время индикация на дисплее сокращается до представления лишь наиболее важных параметров. Эта функция предварительно настроена и может быть затем изменена в базовых установках.



Дополнительная информация i и i[Ⓢ]

Прикоснувшись к символу **i**, Вы можете вывести на дисплей дополнительную информацию, например, об установленном виде нагрева или текущей температуре рабочей камеры.

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

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

Вентилятор охлаждения

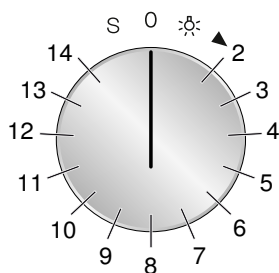
В приборе имеется холодный наддув. Вентилятор охлаждения включается в рабочем режиме. В зависимости от исполнения, горячий теплый воздух выходит через дверь или поверх двери.

После вынимания продукта из духовки, дверь прибора должна оставаться закрытой до полного охлаждения. Дверь духовой печи не должна быть полуоткрытой, так как это может привести к повреждению соседней мебели. После выключения печи вентилятор охлаждения продолжает работать еще некоторое время, а затем автоматически выключается.

Внимание!





Не закрывайте прорези охлаждения. В противном случае прибор может перегреться.

Положения переключателя функций



Положение	Функция/Вид нагрева	Температура	Использование
0	Нулевое положение		
☀	Подсветка		
2	Горячий воздух	50-300 °C Рекомендуемая температура 170 °C	Горячий воздух: для выпекания пирогов, печенья и запеканок на нескольких уровнях Вентилятор, установленный в задней стенке, равномерно распределяет жар по всей рабочей камере.
3	Горячий воздух Eco*	50-300 °C Рекомендуемая температура 170 °C	Энергосберегающий режим с горячим воздухом: для выпекания пирогов, мелкой выпечки, запеканок и gratin. Подсветка духового шкафа не включена.
4	--- Верхний нагрев + нижний нагрев	50-300 °C Рекомендуемая температура 170 °C	Для выпекания пирогов в формах или на противне, запеканок, жаркого.
5	--- Верхний нагрев	50-300 °C Рекомендуемая температура 170 °C	Целенаправленное распределение жара сверху, например, для запекания фруктовых пирогов с безе.
6	--- Нижний нагрев	50-300 °C Рекомендуемая температура 170 °C	Для допекания, например, фруктовых пирогов с сочной начинкой, для консервирования, для приготовления блюд на водяной бане.
7	Горячий воздух + нижний нагрев	50-300 °C Рекомендуемая температура 170 °C	Дополнительный жар снизу для пирогов с сочной начинкой, например, фруктовых пирогов.
8	Гриль + конвекция	50-300 °C Рекомендуемая температура 220 °C	Равномерное распределение тепла при приготовлении мяса, птицы и рыбы целиком.
9	~~~~~ Гриль	50-300 °C Рекомендуемая температура 220 °C	Для жарения на гриле плоских кусков мяса, колбасок или рыбного филе. Для запекания.
10	~~~~~ Гриль небольшого размера	50-300 °C Рекомендуемая температура 220 °C	Нагревается только средняя часть нагревательного элемента гриля. Энергосберегающий режим гриля для приготовления небольших объемов продуктов.
11	~~~~~ Функция камня для выпечки	50-300 °C Рекомендуемая температура 250 °C	Только при наличии специальной принадлежности «Камень для выпечки» Нижний нагрев камня для выпечки для выпекания хрустящей пиццы, хлеба или булочек по типу каменной печи.
12	Функция жаровни	50-220 °C Рекомендуемая температура 180 °C	Только при наличии специальной принадлежности «Жаровня» Нагреваемая чугунная жаровня для приготовления больших объемов мяса, запеканок и праздничного жаркого.

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

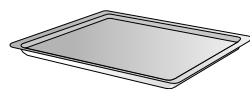
Положение	Функция/Вид нагрева	Температура	Использование
13	 Функция приготовления опары	30-50 °C Рекомендуемая температура 38 °C	Подъем: для дрожжевого и кислого теста. Тесто подходит значительно быстрее, чем при комнатной температуре. Оптимальная температура для дрожжевого теста составляет 38 °C.
14	*  Размораживание	40-60 °C Рекомендуемая температура 45 °C	Для овощей, фруктов, мяса и рыбы.
S	 Базовые установки		Вы можете индивидуально установить параметры прибора в меню «Базовые установки».
	 + Пиролиз	485 °C	Самоочистка

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

Принадлежности

Используйте только принадлежности из комплекта поставки или предлагаемые сервисной службой. Эти принадлежности специально адаптированы к Вашему прибору. Следите всегда за тем, чтобы принадлежности были правильно вставлены в духовку.

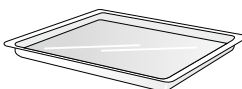
Ваш прибор оснащен следующими принадлежностями:



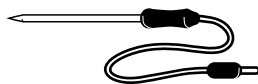
Противень эмалированная



Решетка гриля



Стеклянная ванна



Вставной проводной термощуп

Специальные принадлежности

Вы можете заказать в своем специализированном магазине следующие принадлежности:

- BA 016 105 Система выдвижения
Телескопический механизм выдвижения и стойкая к пиролизу чугунная рама
- BA 026 115 Противень, эмалированный, глубиной 15 мм
- BA 036 105 Решетка гриля, хромированная, без отверстия, с ножками
- BA 226 105 Ванна для гриля, эмалированная, глубиной 30 мм
- BA 046 115 Стеклянная ванна, глубиной 24 мм
- BA 056 115 Нагревательный элемент для камня для выпечки и жаровни (230 В)
- BA 056 125 Нагревательный элемент для камня для выпечки и жаровни (400 В)
- BA 056 133 Камень для выпечки
включая опору камня и лопатку для пиццы (нагревательный элемент заказывается отдельно)
- BS 020 002 Лопатка для пиццы, набор из 2 частей
- GN 340 230 Жаровня из алюминиевого литья GN 2/3, высотой 165 мм, с антипригарным покрытием

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

Перед первым использованием

Здесь Вы узнаете, что необходимо сделать, прежде чем впервые приступить к приготовлению блюд в Вашем приборе. Прочитайте перед этим главу Важные указания по безопасности.

Прибор должен быть установлен и подключен к сети.

После подключения к электросети на дисплее появляется меню «Первые установки». После этого можно задать установки для нового прибора:

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

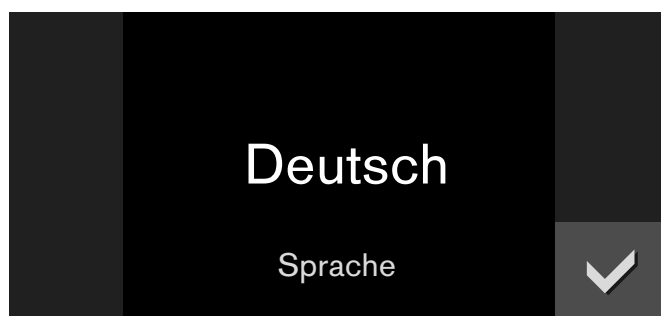
Указания

- Меню «Первые установки» появляется только при первом включении или если прибор несколько дней не был подключен к сети. После подключения к сети сначала прим. на 30 секунд появляется логотип GAGGENAU, а затем автоматически меню «Первые установки».
- Вы можете изменить установки в любой момент (см. главу Базовые установки).

Установка языка

На дисплее появляется установленный по умолчанию язык.

- 1 Выберите требуемый язык дисплея с помощью поворотного переключателя.
- 2 Подтвердите нажатием ✓.

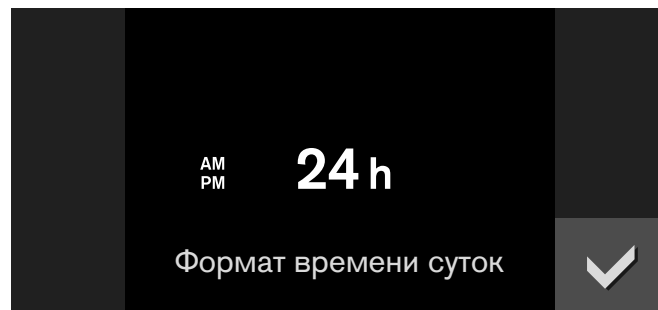


Указание: При изменении языка система перезапускается. Этот процесс занимает несколько секунд.

Установка формата времени суток

На дисплее появляются два возможных формата - «AM/PM» и «24 ч». По умолчанию установлен формат «24 ч».

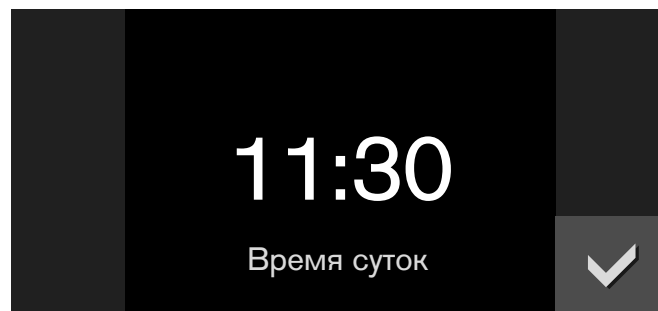
- 1 Выберите требуемый формат с помощью поворотного переключателя.
- 2 Подтвердите нажатием ✓.



Установка времени суток

На дисплее появляется время суток.

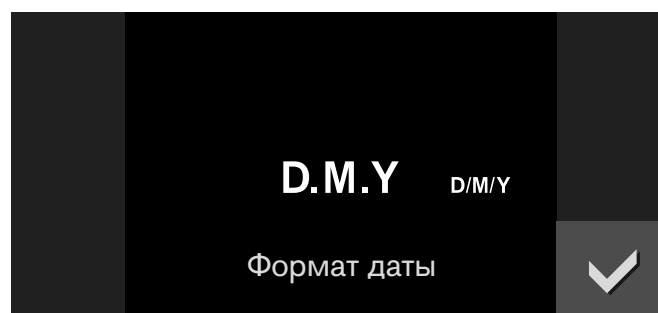
- 1 Установите требуемое время суток с помощью поворотного переключателя.
- 2 Подтвердите нажатием ✓.



Установка формата даты

На дисплее отображаются три возможных формата: Д.М.Г, Д/М/Г и М/Д/Г. По умолчанию выбран формат Д.М.Г.

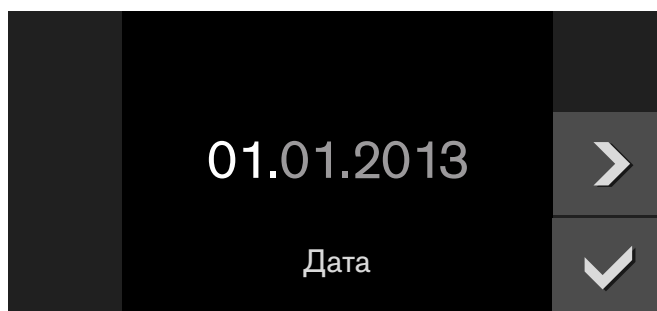
- 1 Выберите требуемый формат с помощью поворотного переключателя.
- 2 Подтвердите нажатием ✓.



Установка даты

На дисплее появляется установленная по умолчанию дата. Установка дня уже активна.

- 1 Установите день с помощью поворотного переключателя.
- 2 Перейдите к установке месяца нажатием символа >.
- 3 Установите месяц с помощью поворотного переключателя.
- 4 Перейдите к установке года нажатием символа >.
- 5 Установите год с помощью поворотного переключателя.
- 6 Подтвердите нажатием ✓.



Установка единицы измерения температуры

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

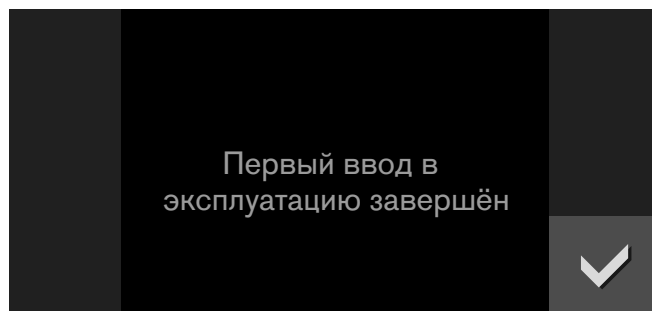
- 1 Выберите требуемую единицу измерения с помощью поворотного переключателя.
- 2 Подтвердите нажатием ✓.



Завершение первого ввода в эксплуатацию

На дисплее появляется «Первый ввод в эксплуатацию завершён».

Подтвердите нажатием ✓.



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

Нагревание духовки

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

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

Очистка принадлежностей

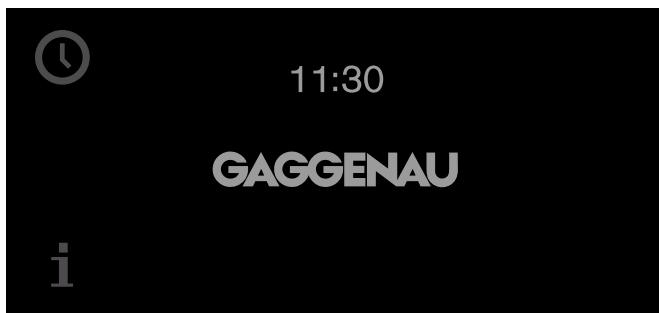
Перед первым использованием тщательно очистите принадлежности горячим мыльным раствором и мягкой тряпочкой.

Активизация прибора

Режим ожидания

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

В режиме ожидания уменьшается яркость индикации пульта управления.



Указания

- Для режима ожидания имеются различные виды индикации. Стандартной является индикация логотипа GAGGENAU и времени дня. Если Вы хотите изменить индикацию, см. главу Базовые установки .
- Яркость индикации зависит от вертикального угла зрения. Вы можете корректировать индикацию дисплея при помощи настройки "яркость" в базовых установках.

Активизация прибора

Для выхода из режима ожидания можно либо

- повернуть переключатель выбора функций, либо
- прикоснуться к панели управления, либо
- открыть или закрыть дверцу.

После этого можно установить требуемую функцию. Подробнее об установке функций см. в соответствующих главах.

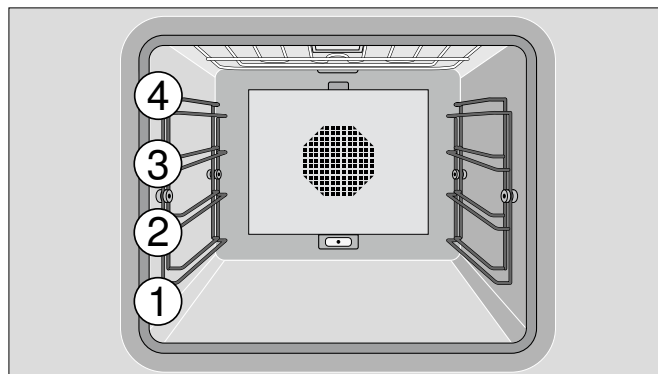
Указания

- Если в базовых установках выбрано «Индикация режима ожидания = Выкл», для выхода из режима ожидания следует повернуть переключатель выбора функций.
- Если в течение некоторого времени после активизации ни одна установка не будет задана, на дисплее снова появляется индикация режима ожидания.
- Подсветка рабочей камеры гаснет через некоторое время после открывания дверцы.

Управление прибором

Духовка

Духовка имеет четыре уровня вставки. Уровни следует считать снизу вверх.



Внимание!

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

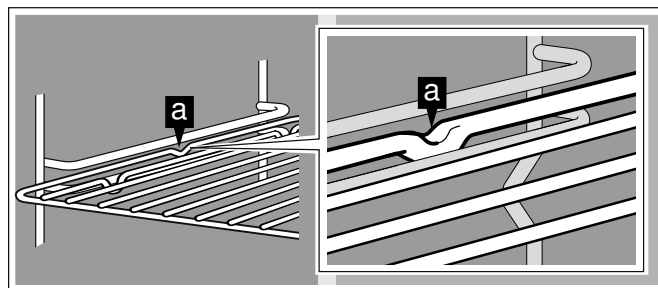
Дверь прибора следует всегда открывать до упора. В этом положении открытая дверь не отклоняется сама по себе назад.

Установка принадлежностей в духовку

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



При установке решетки следите за тем, чтобы

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



Включение

- 1 С помощью переключателя функций установите желаемый вид нагрева. На дисплее отображается выбранный вид нагрева и рекомендованная температура.
- 2 Если Вы хотите изменить температуру: Установите желаемую температуру с помощью поворотного переключателя.

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


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



Выключение:

Поверните переключатель функций на 0.

Быстрый нагрев

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

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

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

Защитное отключение

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





Исключение:

Программирование с долговременным таймером.

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


Функции таймера

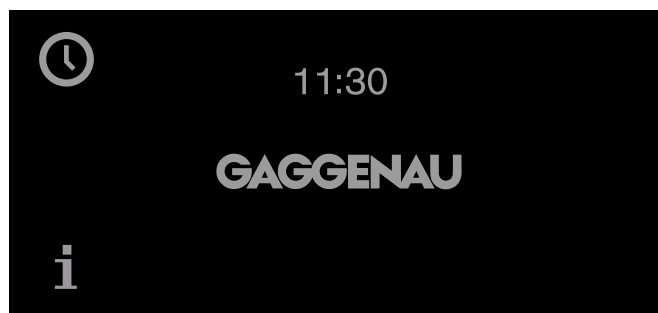
В меню таймера можно установить:

-  Таймер
-  Секундомер
-  Время приготовления (не в спящем режиме)
-  Окончание времени приготовления (не в спящем режиме)

Вызов меню таймера

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

Прикоснитесь к символу .




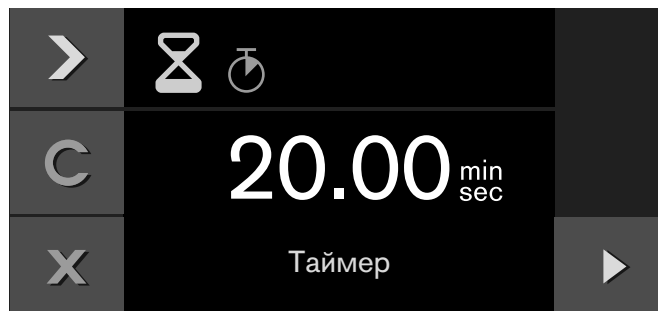
Появляется меню таймера.

Таймер

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

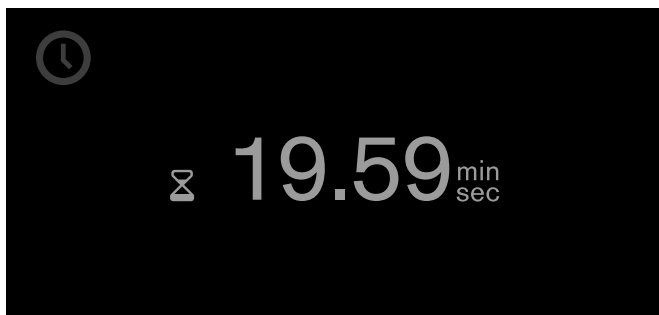
Установка кратковременного таймера

- 1 Вызовите меню таймера. На дисплее отображается функция «Таймер» .
- 2 Установите требуемый язык с помощью поворотного переключателя.



3 Запустите программу нажатием ▶.

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



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

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

Приостановка таймера:

Вызовите меню таймера. С помощью > выберите функцию «Таймер» ⌚ и прикоснитесь к символу ||. Для возобновления отсчета времени на таймере прикоснитесь к символу ▶.

Досрочное выключение таймера:

Вызовите меню таймера. С помощью > выберите функцию «Таймер» ⌚ и прикоснитесь к символу C.

Секундомер

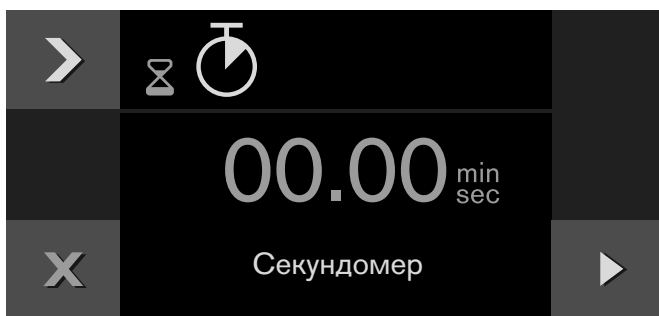
Секундомер работает независимо от других установок прибора.

Секундомер отсчитывает время от 0 секунд до 90 минут.

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

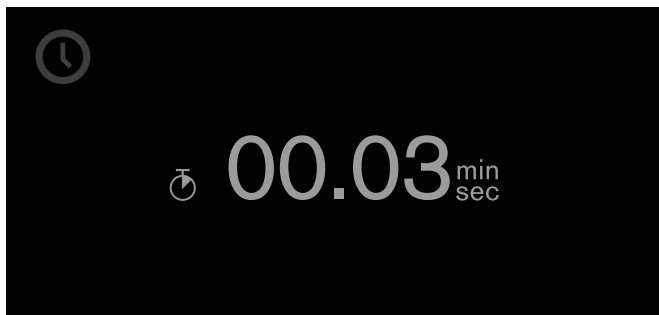
Запуск секундомера

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



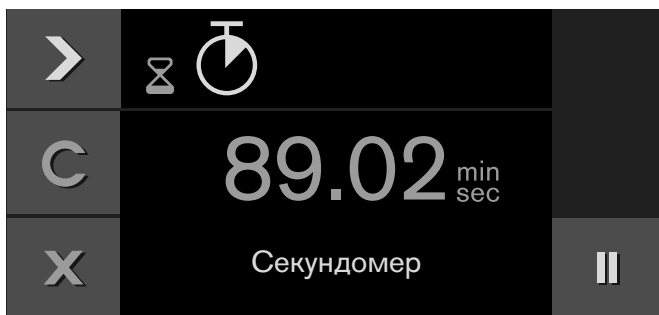
3 Запустите программу нажатием ▶.

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



Остановка и повторный запуск секундомера

- 1 Вызовите меню таймера.
- 2 С помощью кнопки > выберите функцию «Секундомер» ⌚.
- 3 Прикоснитесь к символу ||.



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

- 4 Запустите программу нажатием ▶.

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

Выключение секундомера:

Вызовите меню таймера. С помощью кнопки > выберите функцию «Секундомер» ⌚ и прикоснитесь к символу C.

Время приготовления

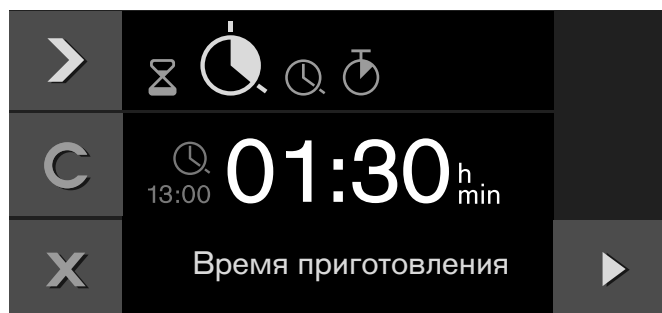
Если Вы установили время приготовления для Вашего блюда, прибор отключится автоматически по истечении этого времени.

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

Установка времени приготовления

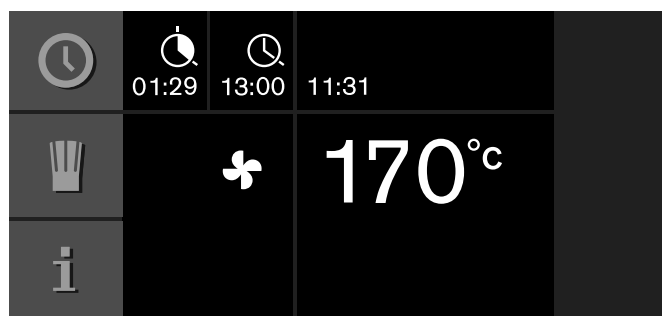
Вы установили вид нагрева и температуру и поставили блюдо в духовку.

- 1 Прикоснитесь к символу ⌚.
- 2 С помощью ➤ выберите функцию "времени приготовления" ⌚.
- 3 С помощью поворотного переключателя установите желаемое время приготовления.

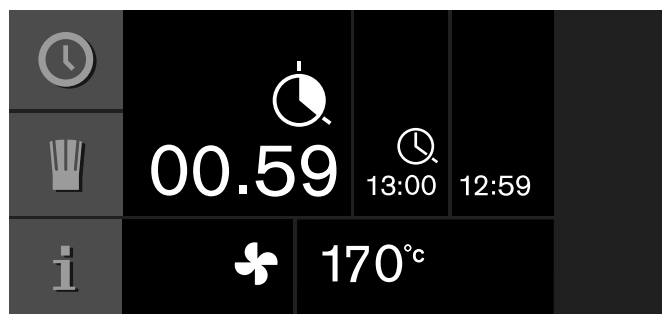


- 4 Запустите процесс с помощью ▶.

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



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



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

Изменение времени приготовления:

Вызовите меню таймера. С помощью ➤ выберите функцию "время приготовления" ⌚. С помощью поворотного переключателя измените время приготовления. Запустите процесс с помощью ▶.

Обнуление времени приготовления:

Вызовите меню таймера. С помощью ➤ выберите функцию "время приготовления" ⌚. Обнулите время приготовления с помощью C. С помощью X вернитесь в нормальный режим.

Прерывание всего процесса:

Установите переключатель функций на 0.

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

Окончание времени приготовления

Конец приготовления можно перенести на более позднее время.

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

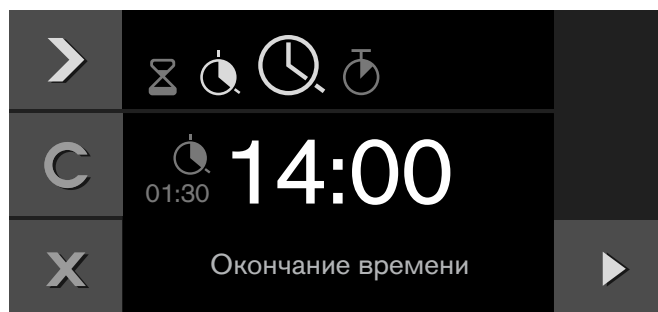
Вы задаете время приготовления и переносите конец на 15:30. Электроника рассчитывает время запуска. Прибор запускается автоматически в 14:50 и выключается в 15:30.

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

Изменение окончания времени приготовления

Вы установили вид нагрева, температуру и время приготовления.

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



3 С помощью поворотного переключателя установите желаемое время окончания приготовления.

4 Запустите процесс с помощью ►.



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

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

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

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

Прерывание всего процесса
Установите переключатель функций на 0.

Долговременный таймер

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

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

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

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

Настройка долговременного таймера

- 1 Установите переключатель функций на ⏸.
- 2 Прикоснитесь к символу ⏸.
На дисплее появляется стандартное значение 24 часа при 85 °С. Запустите с помощью ► –или–
измените время приготовления, время окончания приготовления, дату отключения и температуру.



- 3 Изменение времени приготовления ⏸:
Прикоснитесь к символу ⏸. С помощью поворотного переключателя установите желаемое время приготовления.
- 4 Изменение времени окончания приготовления ⏸:
Прикоснитесь к символу ►. С помощью поворотного переключателя установите желаемое время окончания приготовления.
- 5 Изменение даты отключения [31]:
Прикоснитесь к символу ►. С помощью поворотного переключателя установите желаемую дату отключения. Подтвердите с помощью ✓.
- 6 Изменение температуры:
Установите желаемую температуру с помощью поворотного переключателя.
- 7 Запустите процесс с помощью ►.

Прибор запускается. На дисплее высвечивается ⏸ и температура.

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

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




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

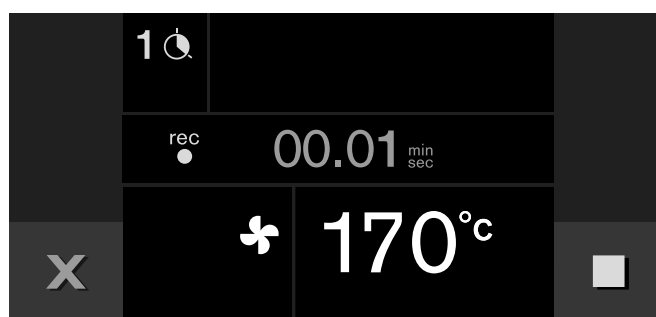
Индивидуальные рецепты


Вы можете сохранить в памяти до 50 индивидуальных рецептов. Вы можете записывать рецепты и давать им названия, чтобы в дальнейшем при необходимости быстро и легко вызывать их.

Запись рецепта

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



- 1 Установите переключатель функций на желаемый вид нагрева.
На дисплее отображается символ .
- 2 Прикоснитесь к символу .
- 3 С помощью поворотного переключателя выберите свободную область памяти.
- 4 Прикоснитесь к символу .



- 5 Установите желаемую температуру с помощью поворотного переключателя.
- 6 Время приготовления сохраняется.
- 7 Сохранение других рабочих фаз:
Установите переключатель функций на желаемый вид нагрева. Установите желаемую температуру с помощью поворотного переключателя. Начинается новая рабочая фаза.
- 8 Если блюдо достигло желаемого состояния готовности, то для окончания рецепта прикоснитесь к символу .
- 9 Введите имя в "ABC" (см. главу Ввод имени).





Указания

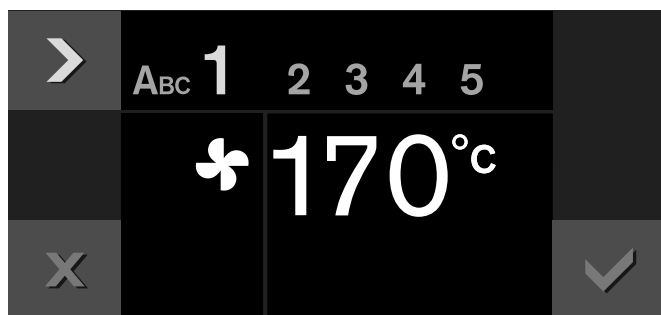
- Сохранение рабочей фазы начинается лишь после того, как температура в приборе достигает установленного значения.
- Каждая рабочая фаза должна иметь продолжительность не менее 1 минуты.
- В течение первой минуты рабочей фазы можно еще изменить вид нагрева или температуру.





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

Программирование рецепта




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

- 1 Установите переключатель выбора функций на требуемый вид нагрева. Установите требуемую температуру с помощью поворотного переключателя.
На дисплее отображается символ .
- 2 Прикоснитесь к символу .
- 3 Выберите свободную ячейку памяти с помощью поворотного переключателя.
- 4 Прикоснитесь к символу .
- 5 Введите название под «ABC» (см. главу Ввод названия).
- 6 Выберите первый этап с помощью символа .
На дисплее отображается вид нагрева и температура, установленные в самом начале. Вы можете изменить вид нагрева и температуру с помощью поворотного переключателя.



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

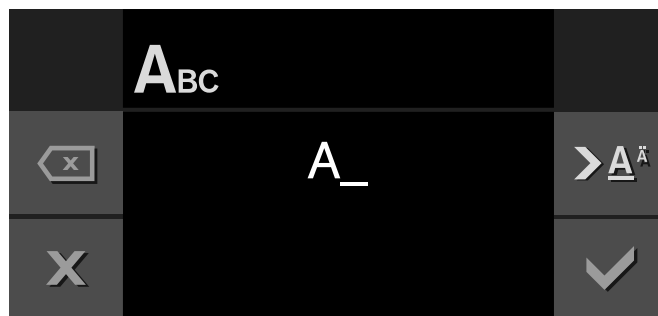
Ввод внутренней температуры продукта для определенного этапа:




Выберите следующий этап с помощью символа .
Установите вид нагрева и температуру. Прикоснитесь к символу . Введите требуемую внутреннюю температуру с помощью поворотного переключателя и подтвердите нажатием .



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

Ввод названия

- 1 В поле "ABC" введите имя рецепта.






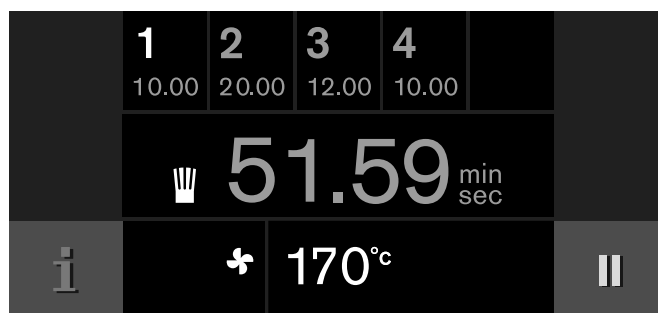
Поворотный переключатель	Как набирать буквы Новое слово всегда начинается с большой буквы.
 A ^ˆ	быстрое нажатие курсор вправо долгое нажатие переключение на специальные знаки двукратное нажатие ввод пробела
 Ä	быстрое нажатие курсор вправо долгое нажатие переключение на нормальные символы двукратное нажатие ввод пробела
	стирание буквы

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

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

Активизация рецепта

- 1 Установите переключатель функций на любой вид нагрева.
На дисплее отображается символ .
- 2 Прикоснитесь к символу . Выберите желаемый рецепт с помощью поворотного переключателя.
- 3 Запустите с помощью .
Запускается рабочий режим. На дисплее отображается оставшееся время.
Установки рабочей фазы отображаются в строке индикации.



Указания

- Отсчет времени начинается только после того, как прибор достигнет установленной температуры.
- Вы можете изменить температуру с помощью поворотного переключателя прямо в процессе приготовления. Это не вызовет изменений в рецепте.

Изменение рецепта

Вы можете изменять установки для записанного или запрограммированного рецепта.

- 1 Установите переключатель выбора функций на любой вид нагрева.
На дисплее отображается символ
- 2 Прикоснитесь к символу
- 3 Выберите требуемый рецепт с помощью поворотного переключателя.
- 4 Прикоснитесь к символу
- 5 Выберите требуемый этап с помощью символа .
На дисплее отображается требуемый вид нагрева, температура и время приготовления. Вы можете изменить установки с помощью поворотного переключателя или переключателя выбора функций.
- 6 Нажмите для сохранения.
- или -
Нажмите для отмены и выйдите из меню.

Удаление рецепта

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

Проводной термощуп

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

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

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

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

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

Опасность удара током!

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

Опасность ожогов!

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

Вставление проводного термощупа в приготавливаемый продукт

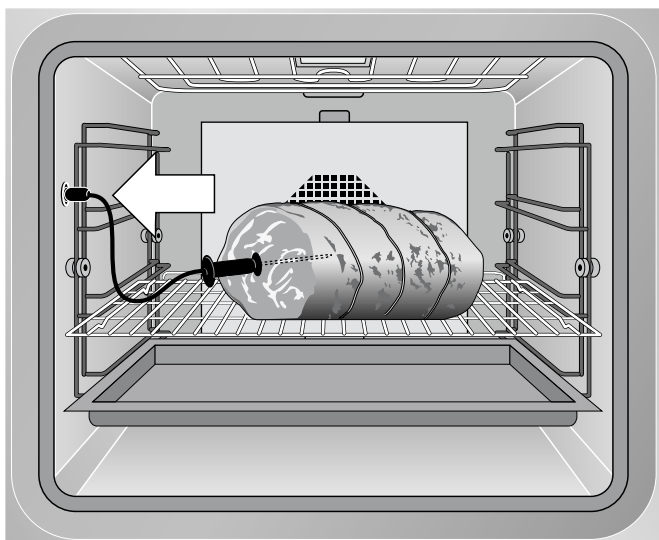
Прежде чем положить продукт в духовку, вставьте в него проводной термощуп.

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

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

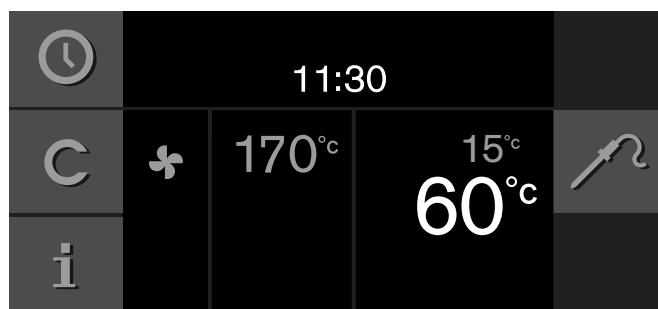
Проводной термощуп, по возможности, должен быть вставлен полностью.

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



Установка внутренней температуры

- 1 Установите продукт со вставленным термощупом в духовку. Вставьте проводной термощуп в гнездо духовки и закройте дверь прибора. Не зажимайте провод термощупа! На дисплее отображается и фактическая внутренняя температура.
- 2 Установите переключатель функций на желаемый вид нагрева.
- 3 С помощью поворотного переключателя установите температуру в духовке.
- 4 Прикоснитесь к символу . С помощью поворотного переключателя введите желаемую температуру внутри продукта и подтвердите ввод посредством . Установленная внутренняя температура должна быть выше, чем фактическая температура внутри продукта.





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

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


Указания

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

Изменение установленной внутренней температуры продукта:

Прикоснитесь к символу . Измените установленную внутреннюю температуру продукта с помощью поворотного переключателя и подтвердите нажатием на .

Удаление установленной внутренней температуры продукта:

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

Ориентировочные значения внутренней температуры продукта

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

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

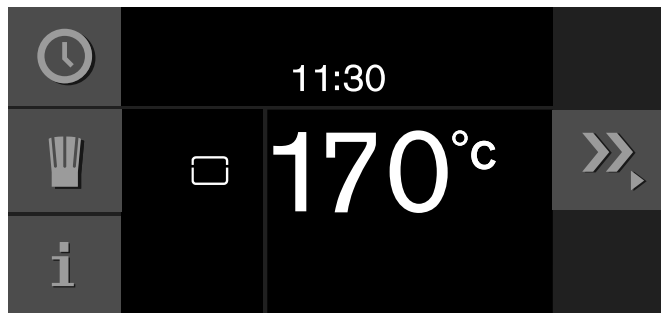
Продукт	Ориентировочное значение внутренней температуры продукта
Говядина	
Ростбиф, филе, антрекот	
полусырой	45-47 °С
с кровью	50-52 °С
слабопрожаренный	58-60 °С
прожаренный	70-75 °С
Говядина для жарки	80-85 °С
Свинина	
Свинина для жарки	72-80 °С
Свинина, спинка	
слабопрожаренный	65-70 °С
прожаренный	75 °С
Мясной рулет	85 °С
Свиное филе	65-70 °С
Телятина	
Телятина для жарки, прожаренная	75-80 °С
Телячья грудинка, фаршированная	75-80 °С
Телятина, спинка	
слабопрожаренный	58-60 °С
прожаренный	65-70 °С

Продукт	Ориентировочное значение внутренней температуры продукта
Филе	
с кровью	50-52 °С
слабопрожаренный	58-60 °С
прожаренный	70-75 °С
Дичь	
Спинка косули	60-70 °С
Ножка косули	70-75 °С
Стейки из оленины, спинка	65-70 °С
Спинки зайца, кролика	65-70 °С
Птица	
Цыплёнок	85 °С
Цесарка	75-80 °С
Гусь, индейка, утка	80-85 °С
Утиная грудка	
слабопрожаренный	55-60 °С
прожаренный	70-80 °С
Стейк из страуса	60-65 °С
Баранина	
Баранья нога	
слабопрожаренный	60-65 °С
прожаренный	70-80 °С
Баранина, спинка	
слабопрожаренный	55-60 °С
прожаренный	65-75 °С
Валух	
Валух, нога	
слабопрожаренный	70-75 °С
прожаренный	80-85 °С
Валух, спинка	
слабопрожаренный	70-75 °С
прожаренный	80 °С
Рыба	
Филе	62-65 °С
Целиком	65 °С
Паштет	62-65 °С
Прочее	
Хлеб	90 °С
Пирожки	72-75 °С
Паштет	60-70 °С
Фуагра	45 °С

Степень обжаривания

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

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



Чтобы досрочно закончить процесс обжаривания, прикоснитесь к символу **»»**.

Функция пассивной безопасности детей

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

Указания

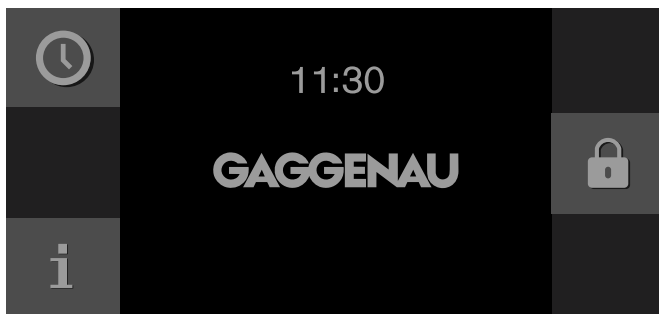
- Функция блокировки для безопасности детей должна быть установлена в базовых установках на «доступно» (см. главу Базовые установки).
- Если при активизированной функции блокировки для безопасности детей происходит отключение электроэнергии, то при последующем её включении данная функция может быть деактивизирована.


Активизация блокировки для безопасности детей

Необходимые условия:

Переключатель выбора функций установлен на 0.

Прикоснитесь к символу  и удерживайте его не менее 6 секунд.




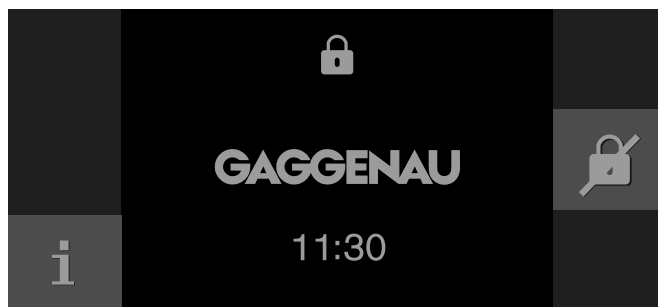
Функция блокировки для безопасности детей активизирована. На дисплее появляется индикация режима ожидания. В верхней части дисплея отображается символ .

Деактивизация блокировки для безопасности детей

Необходимые условия:

Переключатель выбора функций установлен на 0.





Прикоснитесь к символу  и удерживайте его не менее 6 секунд.















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









Базовые установки

В базовых установках Вы можете индивидуально настроить прибор.

- 1 Установите переключатель функций на **S**.
- 2 С помощью поворотного переключателя выберите "базовые установки".
- 3 Прикоснитесь к символу .
- 4 С помощью поворотного переключателя выберите желаемую базовую установку.
- 5 Прикоснитесь к символу .
- 6 Настройте базовую установку с помощью поворотного переключателя.
- 7 Сохраните с помощью  или отмените с помощью  настройку и выйдите из текущей базовой установки.
- 8 Установите переключатель функций на **0**, чтобы выйти из меню базовых установок.

Таким образом, изменения сохраняются.

	Базовая установка	Возможные установки	Пояснения
	Яркость	Ступени 1, 2, 3, 4, 5*, 6, 7, 8	Установка яркости дисплея
	Индикация режима ожидания	Вкл*/Выкл - время - время + логотип GAGGENAU* - дата - дата + логотип GAGGENAU - время + дата - время + дата + логотип GAGGENAU	Внешний вид индикации режима ожидания. Выкл: индикация отсутствует. Эта установка позволяет уменьшить расход электроэнергии прибора. Вкл: возможность установки нескольких индикаций, подтвердите «Вкл» нажатием  , а затем выберите требуемую индикацию с помощью поворотного переключателя. Выбранная индикация отображается на дисплее.
	Индикации на дисплее	Сокращ.*/Стандарт	При выборе <i>Сокращ.</i> на дисплее через некоторое время отображается только самая важная информация.
	Цвет сенсорной панели	Серый*/Белый	Выбор цвета символов на сенсорных панелях
	Тон звука сенсорной панели	Тон 1*/Тон 2/Выкл	Выбор звукового сигнала при прикосновении к сенсорной панели
	Громкость звуковых сигналов сенсорной панели	Ступени 1, 2, 3, 4, 5*, 6, 7, 8	Установка громкости звуковых сигналов сенсорной панели
	Скорость/звуковой сигнал нагрева	Нагрев со звуковым сигналом Быстрый нагрев со звуковым сигналом* Нагрев без звукового сигнала Быстрый нагрев без звукового сигнала	Звуковой сигнал раздаётся при достижении требуемой температуры во время нагрева. При быстром нагреве требуемая температура достигается особенно быстро.
	Громкость сигнала	Ступени 1, 2, 3, 4, 5*, 6, 7, 8	Установка громкости звукового сигнала
	Формат времени суток	AM/PM / 24 h*	Индикация времени суток в 24- или 12-часовом формате.
	Время суток	Текущее время суток	Установка времени суток
	Переустановка времени суток	Ручн.*/Автомат.	Автоматическая переустановка времени суток при переходе с летнего на зимнее время. При автоматической переустановке: при изменении времени изменяется месяц, день и неделя. Это действительно как для летнего, так для зимнего времени.

	Формат даты	Д.М.Г* Д/М/Г М/Д/Г	Установка формата даты
	Дата	Текущая дата	Установка даты. Переключение между годом/месяцем/днём с помощью символа ➤.
	Единица измерения температуры	°C* / °F	Установка единицы измерения температуры
	Язык	Немецкий * / Французский / Итальянский / Испанский / Португальский / Голландский / Датский / Шведский / Норвежский / Финский / Греческий / Турецкий / Русский / Польский / Чешский / Словенский / Словацкий / Арабский / Иврит / Японский / Корейский / Тайский / Китайский / Английский (США) / Английский	Выбор языка текстового дисплея Указание: При изменении языка система перезапускается. Этот процесс занимает несколько секунд. После этого меню базовых установок закрывается.
	Заводские установки	Восстановление заводских установок прибора	На вопрос «Удалить все индивидуальные установки и вернуться к заводским?» нажмите ✓ для подтверждения или X для отмены. Указание: При восстановлении заводских установок индивидуальные рецепты также стираются. После восстановления заводских установок на дисплее открывается меню «Первичные установки».
	Демонстрационный режим	Вкл/Выкл*	Только для демонстрации. Прибор нагревается в демонстрационном режиме, все остальные функции доступны. Установка «Выкл» должна быть активизирована только для обычного режима. Установка возможна только в первые три минуты после подключения прибора.
	Долговременный таймер	Не доступно* / Доступно	Доступно: долговременный таймер может быть установлен, см. главу <i>Долговременный таймер</i> .
	Блокировка для безопасности детей	Не доступно* / Доступно	Доступно: функция блокировки для безопасности детей может быть активизирована (см. главу <i>Блокировка для безопасности детей</i>).

* Заводская установка

Очистка и уход

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

Опасность ожога!

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

Опасность удара током!

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

Опасность травмирования!

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

Очистительные средства

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

Не пользуйтесь

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

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

Зона очистки	Чистящие средства
Стёкла дверцы	Средство для очистки стёкол: очистите с помощью салфетки из мягкой ткани или микроволокна. Не используйте скребок для стеклянных поверхностей!
Дисплей	Используйте для очистки салфетку из микроволокна или слегка влажную тряпку. Не используйте мокрую тряпку!

Зона очистки	Чистящие средства
Нержавеющая сталь	Горячий мыльный раствор: очистите с помощью салфетки из мягкой ткани и вытрите насухо мягким полотенцем. Немедленно удалите пятна извести, жира, крахмала и яичного белка. Под такими пятнами может возникать коррозия. Специальные средства для чистки металлических изделий можно приобрести в сервисной службе или в специализированном магазине.
Алюминий	Используйте для очистки мягкое средство для мытья окон. Протирайте поверхность без нажима мягкой салфеткой для окон или салфеткой из неворсистого микроволокна.
Рабочая камера	Горячий мыльный раствор: очистите с помощью салфетки из мягкой ткани и вытрите насухо мягким полотенцем.
Сильно загрязнённая рабочая камера	Гель для очистки духовок (номер для заказа 463582 в сервисной службе или интернет-магазине). Обратите внимание: <ul style="list-style-type: none">● Не допускайте попадания на уплотнение дверцы!● Не оставляйте более, чем на 12 часов!● Не наносите на тёплые поверхности!● Тщательно смывайте водой!● Соблюдайте указания производителя.
Стекланный плафон лампочки в рабочей камере	Горячий мыльный раствор: используйте для очистки салфетку из мягкой ткани.
Уплотнитель дверцы Не снимайте!	Горячий мыльный раствор: используйте для очистки салфетку из мягкой ткани. Не трите. Не используйте металлические скребки или скребки для стеклянных поверхностей!
Проводной термощуп	Протрите влажной тряпкой. Запрещено мыть в посудомоечной машине.
Принадлежности	Горячий мыльный раствор: замочите, а затем очистите с помощью салфетки из мягкой ткани или щётки.
Выдвижные решетки	Посудомоечная машина, см. главу <i>Снятие выдвижных решеток</i>
Выдвижные направляющие (специальная принадлежность)	Горячий мыльный раствор: очистите с помощью салфетки из мягкой ткани или щетки. Не замачивайте и не мойте в посудомоечной машине!
Камень для выпекания (специальная принадлежность)	Очистите запекшиеся остатки с помощью щётки. Никогда не мойте камень для выпекания!

Микрофазерная ткань

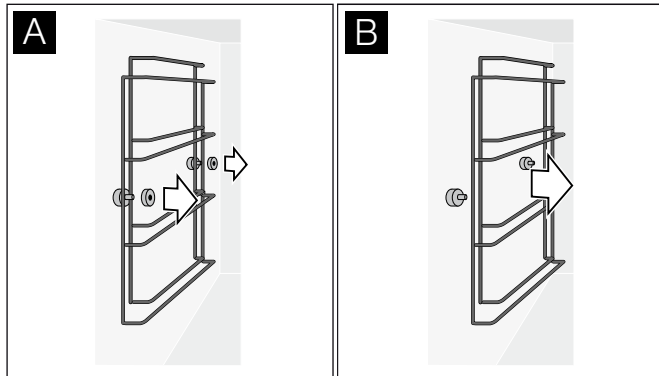
Микрофазерная ткань с сотовой структурой особенно подходит для чистки чувствительных поверхностей, таких как стекло, керамика, нержавеющая сталь или алюминий (для заказа № 460770 – в сервисной службе или в интернет-магазине). Она удаляет водянистые и жирные загрязнения за один проход.

Вынимание вставных решеток

Вставные решетки можно вынуть для очистки.

Извлечение вставных решеток

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



Вставные решетки можно очищать в посудомоечной машине.

Навешивание вставных решеток

- 1 Правильная установка вставных решеток длинной стороной вверх. Правая и левая решетки идентичны.
- 2 Затяните гайки с накаткой.

Пиролиз (самоочистка)

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

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

⚠ Опасность возгорания!

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

⚠ Опасность возгорания!

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

⚠ Высокая опасность для здоровья!

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






Подготовка к пиролизу

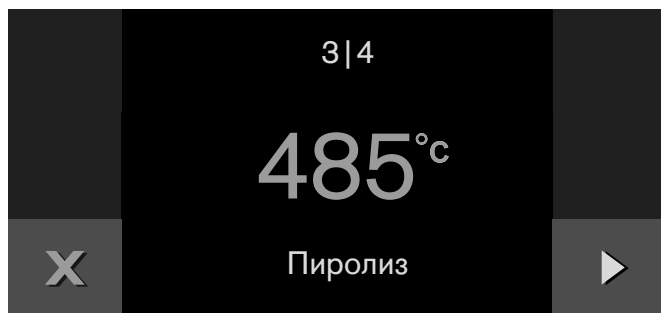
Внимание!

Опасность пожара! Остатки пищи, жира и соуса могут воспламеняться. Промойте духовку внутри и протрите её влажной тряпкой.

- Удалите из духовки крупные частицы загрязнения и остатков пищи.
- Уплотнения двери, внутреннюю сторону двери и стекло следует очищать вручную, так как эти части пиролизом не очищаются.
- Удалите из духовки все незакрепленные внутренние части. Вставные решетки обладают стойкостью к пиролизу. В духовке не должно оставаться никаких посторонних предметов!
- Заблокируйте дверь духового шкафа.

Запуск пиролиза

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



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

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

Очистка принадлежностей пиролизом

Противни и ванны для гриля Gaggenau покрыты стойкой к пиролизу эмалью. Для оптимального результата очистки духовки мы рекомендуем, однако, перед пиролизом вынуть из духовки все принадлежности. Только так обеспечивается равномерное распределение тепла.

При удалении пригоревших остатков с противня или ванны для гриля в режиме пиролиза, необходимо соблюдать следующие указания по безопасности

Указания




- Перед пиролизом удалите крупные частицы грязи, остатки сока от жаркого и остатки пищи. Во время пиролиза, остатки пищи, жира или соуса могут воспламеняться.
- Вставляйте на самый нижний уровень только один противень или одну ванну для гриля!
- Противень или ванну для гриля следует вставлять до упора.
- Решетка для гриля, вертел, литая жаровня, камень для выпечки, температурный зонд и другие принадлежности не должны очищаться в режиме пиролиза.

Неисправности – что делать

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

Опасность удара током!

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

Неисправность	Возможная причина	Устранение
Прибор не работает, на дисплее отсутствует индикация	Сетевой штепсель не вставлен в розетку	Подключите прибор к электросети
	Исчезновение напряжения в сети	Проверьте, работают ли другие кухонные приборы
	Неисправный предохранитель.	Проверьте в коробке предохранителей исправность предохранителя прибора
	Ошибка управления	Выключите предохранитель прибора в блоке предохранителей и через 60 сек. включите снова
Прибор не запускается	Дверь прибора закрыта не полностью	Закройте дверь прибора
Прибор не функционирует, дисплей не реагирует. На дисплее появляется 	Функция блокировки для безопасности детей активизирована	Деактивизировать функцию блокировки для безопасности детей (см. главу <i>Блокировка для безопасности детей</i>)
Прибор выключается самостоятельно	Защитное отключение более 12 часов не была выполнена ни одна операция управления	Подтвердите сообщение с помощью  , выключите прибор и настройте его заново
Прибор не нагревается, на дисплее появляется 	Прибор находится в демонстрационном режиме	Деактивизируйте демонстрационный режим в базовых установках
Сообщение об ошибке «Exxx»		В случае появления сообщения об ошибке поверните переключатель выбора функций на 0. Если индикация исчезнет, это означает, что имела место случайная ошибка. Если сообщение об ошибке появляется снова или остается на дисплее, обратитесь в сервисную службу и укажите код ошибки.


Отключение электроэнергии

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

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

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

Демонстрационный режим

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

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

Замена лампы в духовке

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

Опасность удара током!

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

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

Порядок действий

- 1 Отпустите винты крепления колпака лампы. Колпак лампы откидывается вниз.
- 2 Вытащите галогенную лампу. Вставьте новую галогенную лампу.
- 3 Поверните сверху колпак лампы и надежно закрепите его винтами.
- 4 Снова включите предохранитель, находящийся в коробке предохранителей.

Замена стеклянного колпака

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

Сервисная служба

Если Ваш прибор требует ремонта, наша служба сервиса всегда готова прийти Вам на помощь. Мы всегда находим подходящее решение, которое позволяет избежать ненужного вызова специалиста.

При обращении к нам по телефону следует сообщить номер изделия (E-Nº) и заводской номер (FD-Nº), чтобы мы могли предоставить Вам квалифицированную поддержку. Фирменную табличку с этими номерами можно увидеть на передней стороне, если открыть дверь прибора.

Чтобы в случае необходимости избежать долгих поисков, здесь Вы можете записать данные своего прибора и телефон службы сервиса.

E-Nº

FD-Nº

Служба сервиса 

Обращаем внимание на то, что при неисправности, являющейся следствием неправильного обращения с прибором, вызов специалиста сервиса даже в гарантийный период не является бесплатным.

Заявка на ремонт и консультация при неполадках

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

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

Таблицы и полезные советы

Указания

- Всегда предварительно нагревайте прибор. Так вы обеспечите лучший результат приготовления. Указанное время приготовления относятся к уже прогретому прибору.
- Указанные значения являются ориентировочными. Фактические значения времени приготовления зависят от качества и температуры исходного продукта, а также от его массы и толщины.
- В таблицах указывается диапазон температур. Сначала установите самую низкую температуру. При необходимости в следующий раз установите более высокую температуру. При более низкой температуре выпечка подрумянивается равномернее.
- Приведённые значения относятся к среднему количеству продукта на четыре персоны. При большем количестве продукта время приготовления следует увеличить.
- Используйте при приготовлении указанную посуду. Если вы используете другую посуду, то время приготовления следует увеличить или уменьшить.
- Можно использовать любую жаропрочную посуду. Ставьте посуду по центру решётки для гриля. Для приготовления большого жаркого также можно использовать поддон для гриля или стеклянный поддон.
- Не заполняйте решётки и противни продуктом слишком плотно. Только в этом случае будет обеспечиваться оптимальная циркуляция тепла.
- Для приготовления объёмного пищевого продукта можно снять боковые выдвижные решётки. Установите решётку для гриля прямо на дно рабочей камеры и поставьте на решётку приготавливаемый продукт или жаровню. Не кладите продукт и не ставьте жаровню на эмалированное дно.
- Старайтесь открывать дверь прогретого прибора лишь на короткое время и загружать прибор по возможности быстро.
- Значения, приведённые для уровней, относятся к приборам с 4 уровнями установки, начиная снизу. Значения, приведённые в скобках, относятся к приборам с 5 уровнями установки.
- При извлечении стеклянной посуды всегда ставьте её на сухую подставку, а не на холодную или мокрую поверхность, иначе стекло может потрескаться.
- Отдельные режимы работы предусмотрены не для всех моделей духовых шкафов или доступны только при наличии специальной принадлежности.

Овощи

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

Блюдо	Принадлежности	Уровень	Температура, °С	Вид нагрева	Время приготовления, мин	Рекомендации
Овощи на шампурах	Решётка для гриля + поддон для гриля	3 (4)	220	~~~~~	24*	Коротко обрежьте деревянные шампуры или положить их на ночь в воду, чтобы они не обуглились при приготовлении пищи. Рекомендации к рецептам: готовить вместе со сладким перцем, луком, кукурузой (предварительно обработанной), томатами черри, цуккини
Зелёная спаржа, на гриле	Стеклянный поддон/ поддон для гриля	3 (4)	300	~~~~~	6 - 10*	Рекомендации к рецептам: добавить лук, масло и уксус, приправить солью и перцем.
Корнеплоды	Стеклянный поддон/ поддон для гриля	3 (4)	200	✿ / ✿ ^e	30*	Рекомендации к рецептам: готовить вместе с морковью, сельдереем, брюквой, чесноком и красной свёклой с маслом, приправить солью и перцем.
		3 (4)	250	~~~~~	15 - 20*	
Тыква, нарезанная полосками	Стеклянный поддон/ поддон для гриля	3 (4)	200	✿	30*	Рекомендации к рецептам: добавить масло, чеснок, имбирь, кумин, приправить солью и перцем.
Холодные закуски-ассорти	Стеклянный поддон/ поддон для гриля	3 (4)	200	✿	30*	Рекомендации к рецептам: обрызгать горячие овощи бальзамическим уксусом и добавить приправы.
		3 (4)	250	~~~~~	15 - 20*	
Эскаливада (средиземноморские овощи, приготовленные в духовом шкафу)	Форма для запеканки	4 (5)	250	~~~~~	15*	Рекомендации к рецептам: баклажаны, лук, помидоры, сладкий перец, масло. Подается в горячем или в холодном виде.
Рататуй	Стеклянный поддон/ поддон для гриля	3 (4)	200	--- ---	30 - 40*	Рекомендации к рецептам: по окончании приготовления посыпать пармезаном.
Помидоры, приготовленные в духовом шкафу	Форма для запеканки	2 (3)	120	✿ / ✿ ^e	60	Рекомендации к рецептам: выложить в форму томаты черри или ломтики помидоров, розмарин, чеснок, добавить немного мёда и обрызгать маслом. При желании можно предварительно обдать помидоры кипятком и удалить кожу.
Салатный цикорий	Форма для запеканки	2 (3)	180	✿ / ✿ ^e	25 - 30	Рекомендации к рецептам: разрезать пополам, добавить приправы, завернуть в вареную ветчину, полить сливочным соусом или соусом бешамель и посыпать сыром.
		2 (3)	200	--- ---	25 - 30	
Фаршированный сладкий перец, вегетарианская кухня	Форма для запеканки/ жаровня	2 (3)	200	--- ---	30 - 34	Рекомендации к рецептам: нафаршировать варёным рисом, мягкой пшеницей или чечевицей и луком, сыром, зеленью и добавить приправы.

* По истечении половины времени переверните овощи.

Блюдо	Принадлежности	Уровень	Температура, °С	Вид нагрева	Время приготовления, мин	Рекомендации
Фаршированные цуккини, вегетарианская кухня	Стекло-ный поддон/ поддон для гриля	2 (3)	180	✦	25	Рекомендации к рецептам: нафаршировать натёртой морковью, молодым луком, молодым козьим сыром и чесноком, добавить тимьян, приправить солью и перцем, посыпать пармезаном.
Овощная запеканка	Форма для запеканки	2 (3)	200	---	20 - 30	Предварительно обработать/ забланшировать овощи и другие ингредиенты.
Овощной бургер, глубокой заморозки	Противень + пергаментная бумага	2 (3)	220	✦ / ✦ ^e	12 - 15*	

* По истечении половины времени переверните овощи.

Гарниры и блюда

- Основой самых популярных сытных гарниров, приготовленных в духовом шкафу, является картофель (например, картофельная запеканка). В духовом шкафу также можно приготовить отличные гарниры, которые обычно готовятся на сковороде, например, картофельные оладьи или жареный картофель. Преимуществами в данном случае являются возможность приготовления большого количества продуктов за один раз, минимальное распространение запахов в помещении при готовке, а также необходимость в меньшем количестве жира для приготовления блюда.
- Следующим универсальным гарниром, который можно приготовить в духовом шкафу, является сыр. Он служит прекрасным дополнением, прежде всего, к блюдам вегетарианской кухни. В зависимости от вида приготовления, сыр также можно подать в качестве лёгкой закуски.
- Для приготовления в духовом шкафу подходят запечённые блюда как запеканки и gratin, блюда из теста, например, пицца, жареный пирог, а также блюда из яиц с заправкой, например, торталья.
- При приготовлении небольших порций (на 2 - 3 персоны) используйте жаропрочную форму, установив её на решётку для гриля. В ином случае, при приготовлении небольших порций в стеклянном поддоне/поддоне для гриля, блюдо получится слишком сухим.
- При приготовлении предварительно обработанных продуктов и продуктов глубокой заморозки обязательно соблюдайте указания производителя.

Блюдо	Принадлежности	Уровень	Температура, °С	Вид нагрева	Время приготовления, мин	Рекомендации
Гарниры						
Картофель, запечённый в соли	Форма для запеканки	2 (3)	200	---	40 - 60*	Насыпьте в форму для запеканки слой морской соли толщиной 2 см. Выложите небольшие неочищенные картофелины, смажьте оливковым маслом.
Жареные дольки картофеля	Противень + пергаментная бумага	2 (3)	200	✦	15*	Рекомендации к рецептам: нарежьте картофель дольками, добавьте оливковое масло, приправьте молотым красным перцем и солью.
Картофель фри, свежие продукты	Противень + пергаментная бумага	3 (4)	200	✦	15 - 20*	Рекомендации к рецептам: слегка смажьте маслом, после приготовления приправьте солью, молотым красным перцем или карри.

* По истечении половины времени переверните овощи.

Блюдо	Принадлежности	Уровень	Температура, °С	Вид нагрева	Время приготовления, мин	Рекомендации
Картофель фри, глубокой заморозки	Противень + пергаментная бумага	3 (4)	220	✿	14*	
Картофельная запеканка	Форма для запеканки	2 (3)	160	✿	45 - 50	
Картофельные оладьи	Противень	2 (3)	175	✿	20 - 30*	Хорошо смажьте маслом противень, выложите получившуюся массу и слегка смажьте маслом. Переверните один раз.
		2 (3)	200	---	20 - 30*	
Жареный картофель	Поддон для гриля	2 (3)	180	✿	30 - 45*	Приготовление с малым количеством жира. Равномерно распределите в поддоне для гриля, несколько раз перемешайте.
Козий сыр, обёрнутый шпиком	Стекланный поддон/противень	2 (3)	220	✿	8 - 10	Подходит молодой козий сыр или камамбер из козьего молока.
		3 (4)	220	~~~~	8 - 10	
Козий сыр с мёдом	Стекланный поддон/противень	2 (3)	200	✿	8	Рекомендации к рецептам: обрызгайте молодой козий сыр или камамбер из козьего молока лавандовым мёдом и посыпьте кедровыми орехами.
		3 (4)	200	~~~~	8	
Запечённый камамбер, в панировке, свежие продукты	Противень + пергаментная бумага	2 (3)	180	✿ / ✿ ^e	15 - 20	Запекать до тех пор, пока панировка не взбурлит.
Запечённый камамбер, в панировке, глубокой заморозки	Противень + пергаментная бумага	2 (3)	180	✿ / ✿ ^e	15 - 20	Запекайте до тех пор, пока панировка не станет волнистой.
		2 (3)	200	---	15	
Сырные палочки из моцареллы, глубокой заморозки	Противень + пергаментная бумага	2 (3)	180	✿ / ✿ ^e	10	
Фета	Противень	2 (3)	250	~~~~	12	Рекомендации к рецептам: выложите в форму вместе с помидорами, луком, чесноком, добавьте масло и розмарин, приправьте солью и перцем.
Сыр, приготовленный в духовом шкафу, свежие продукты	Противень	2 (3)	180	✿	20	Через 10 мин надрежьте мягкий сыр крестообразно и раскройте кусочки. По возможности, размер формы не должен быть намного больше размера сыра, чтобы сыр не растёкся.
Блюдо						
Тортилья	Форма для запеканки	2 (3)	160	✿	40	Рекомендации к рецептам: со сладким перцем, оливками, луком, ветчиной Серрано и сыром Манчего.
Крестьянский омлет	Форма для запеканки	2 (3)	160	✿	40	Рекомендации к рецептам: с зелёной и белой спаржей, к этому граавилохи.
Фриттата	Форма для запеканки	2 (3)	190	---	45 - 50	Рекомендации к рецептам: со шпинатом, луком и креветками.
Энчилада, запекание	Стекланный поддон/поддон для гриля	2 (3)	200	---	15 - 20	












* По истечении половины времени переверните овощи.

Блюдо	Принад- лежности	Уровень	Температура, °С	Вид нагрева	Время приготов- ления, мин	Рекомендации
Лазанья	Форма для запеканки	2 (3)	175	✦	40	Рекомендации к рецептам: блюдо классической или вегетарианской кухни с овощами-гриль и классической моцареллой.
Макароны с сыром	Форма для запеканки	2 (3)	180/220	✦	10 - 20	Для образования сырной корочки через 10 минут увеличить температуру до 220 °С и оставить подрумяни-ваться ещё на 10 минут.
Сырные клёцки	Форма для запеканки	2 (3)	180/220	✦	30	Выложите свежесваренные клёцки в форму слоями, посыпьте каждый слой сыром. Затем добавьте сыр и лук, жаренный во фритюре, и на 5 минут увеличьте температуру до 220 °С.
Весенние рулеты, глубокой заморозки	Противень + пергамент- ная бумага	2 (3)	225	✦	18 - 20*	
Весенние мини- рулеты, глубокой заморозки	Противень + пергамент- ная бумага	2 (3)	225	✦	10*	
Пицца, свежие про- дукты	Противень	2 (3)	230 - 250	---	10 - 15	Слегка смажьте маслом противень.
Пицца, готовая	Противень + пергамент- ная бумага	2 (3)	230	✦	6 - 8	
		2 (3)	230	---	6 - 8	
Пицца, глубокой заморозки	Решётка для гриля	2 (3)	200	✦	11 - 13	
		2 (3)	220	---	11 - 13	
Американская пицца (пышное тесто), глу- бокой заморозки	Противень	2 (3)	200	---	20 - 24	Без предварительного нагрева!
Жареный пирог, свежие продукты	Противень	2 (3)	250	---	8 - 10	Рекомендации к рецептам: классическое блюдо или с добавлением молодого козьего сыра, пармской ветчины, инжира и молодого лука.
Жареный пирог, предварительно обжаренный	Противень + пергамент- ная бумага	2 (3)	250	✦	7	
Жареный пирог, глубокой заморозки	Решётка для гриля	2 (3)	200	✦	10 - 12	
		2 (3)	230	---	8 - 10	
Киш	Форма для торта	2 (3)	200	---	20 + 20	Выстелите дно тестом и выпекайте в течение 20 минут, затем выложите массу на дно и выпекайте ещё 20 минут.
Луковый пирог	Противень	2 (3)	200	---	30 - 40	

* По истечении половины времени переверните овощи.

Рыба

- По санитарно-гигиеническим соображениям, по окончании приготовления температура в толще рыбы должна быть не ниже 62 - 70 °С. Это идеальная температура для приготовления рыбы.
- Солите рыбу только после её готовности. При этом сохраняется естественный аромат, а сама рыба теряет меньше жидкости.
- Чтобы рыба не прилипла, слегка смажьте маслом решётку для гриля и противень.
- При приготовлении рыбного филе со шкуркой положите рыбу шкуркой вверх, так как при этом структура и аромат продукта сохраняются лучше.
- Коротко обрежьте деревянные шампуры или положите их на ночь в воду перед тем, как насадить на них продукты, чтобы они не обуглились при приготовлении пищи.
- При приготовлении предварительно обработанных продуктов и продуктов глубокой заморозки обязательно соблюдайте указания производителя.

Блюдо	Принад- лежности	Уровень	Температура, °С	Вид нагрева	Время приготов- ления, мин	Рекомендации
Креветки на шампурах, свежие продукты	Решётка для гриля + поддон для гриля	3 (4)	180		10*	
Креветки на шампурах, глубокой заморозки	Решётка для гриля + поддон для гриля	3 (4)	180		12*	
Рыба на шампурах	Решётка для гриля + поддон для гриля	3 (4)	200		12*	Используйте плотную рыбу, например, сайду, морского окуня, треску.
Форель целиком	Противень	3 (4)	200 - 220		16*	Рекомендации к рецептам: нафаршируйте лимоном, чесноком и петрушкой.
Дорада, целиком	Решётка для гриля + поддон для гриля	3 (4)	200 - 220		20 - 25*	Рекомендации к рецептам: нафаршируйте лимоном, чесноком и тимьяном, в летнее время можно добавить мяту. Надрежьте кожу по диагонали.
	Противень	3 (4)	175		20 - 25*	
Стейк из лосося	Решётка для гриля + поддон для гриля	3 (4)	250		10 - 12	Рекомендации к рецептам: замаринуйте в соке лайма с солью, перцем и чесноком.
	Противень	2 (3)	200		10 - 12	
Стейк из тунца	Противень	3 (4)	250		8 - 10	Рекомендации к рецептам: азиатская кухня – приправьте соевым соусом, кунжутным маслом, имбирем, мёдом, чесноком, перцем чили и семенами кориандра.
Рыбные палочки, глубокой заморозки	Противень + пергаментная бумага	2 (3)	220		15 - 17*	
Кольца кальмара, глубокой заморозки	Противень + пергаментная бумага	2 (3)	220		8 - 12	

* По истечении половины времени переверните овощи.

Мясо

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

Блюдо	Принадлежности	Уровень	Температура, °C	Вид нагрева	Время приготовления, мин	Рекомендации
Говядина						
Говядина для жарки (1,5 кг)	Стекло- нный поддон/ поддон для гриля	2 (3)	180	✦	90 - 120*	
Ростбиф/говяжья спинка (1 кг) – с кровью	Стекло- нный поддон/ поддон для гриля	2 (3)	230/180	✦	25 - 35**	Рекомендации к рецептам: прекрасно сочетается с беарнским соусом, также можно подать в качестве холодной мясной нарезки с соусом Ремулад и жареным картофелем.
– слабoproжарен- ный	Стекло- нный поддон/ поддон для гриля	2 (3)	230/180	✦	30 - 40**	
– прожаренный	Стекло- нный поддон/ поддон для гриля	2 (3)	230/180	✦	50 - 60**	
Свинина						
Филе свинины, целиком	Стекло- нный поддон/ поддон для гриля	2 (3)	230/180	✦	20 - 25**	Рекомендации к рецептам: замаринуйте в смеси масла, чеснока и петрушки.
Медальоны из свинины	Стекло- нный поддон/ поддон для гриля	2 (3)	180	✦	12 - 15*	Рекомендации к рецептам: незадолго до извлечения из духового шкафа добавьте в стеклянный поддон/ поддон для гриля кусочек сливочного масла и ветку розмарина и оставьте готовиться дальше.

* Предварительно обжарьте в сковороде/жаровне на плите.

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

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

Блюдо	Принадлежности	Уровень	Температура, °С	Вид нагрева	Время приготовления, мин	Рекомендации
Жаркое из свинины, окорок (1 кг)	Стекло- ный поддон/ поддон для гриля	2 (3)	230/180	☼ / ☼ ^e	45 - 50**	
Жаркое из свинины, шейка (1,5 кг)	Стекло- ный поддон/ поддон для гриля	2 (3)	230/180	☼ / ☼ ^e	85 - 95**	
		2 (3)	230/180	☼ ^u	70 - 80**	
Жаркое из свинины со шкуркой окорока/свинина с хрустящей корочкой (1,5 кг)	Решётка для гриля + поддон для гриля	2 (3)	180/200	☼ ^u	60 - 70***	
Свиная ножка	Решётка для гриля + поддон для гриля	2 (3)	150/200	☼ ^u	40 - 45***	На коже сделайте надрезы в виде ромбов, чтобы она смогла поджариться.
Копчёная грудинка (1 кг)	Стекло- ный поддон/ поддон для гриля	2 (3)	180/160	☼ / ☼ ^e	50 - 60**	
Мясной рулет	Стекло- ный поддон/ поддон для гриля	2 (3)	230/180	☼ / ☼ ^e	65 - 70***	
		2 (3)	230/180	☼ ^u	75 - 80***	
Телятина						
Жаркое из телятины (1,5 кг)	Стекло- ный поддон/ поддон для гриля, жаровня	2 (3)	180	☼ / ☼ ^e	50 - 60*	
Телячья ножка	Стекло- ный поддон/ поддон для гриля, жаровня	2 (3)	150/180	☼ ^u	50 - 60***	
Филе телятины	Стекло- ный поддон/ поддон для гриля, жаровня	2 (3)	160 - 170	☼	20	

* Предварительно обжарьте в сковороде/жаровне на плите.

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

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

Блюдо	Принадлежности	Уровень	Температура, °С	Вид нагрева	Время приготовления, мин	Рекомендации
Телячья грудинка, фаршированная	Стеклянный поддон/ поддон для гриля, жаровня	2 (3)	120 - 130	✿ / ✿ ^e	120	
Дичь						
Мясо кабана для жарки	Стеклянный поддон/ поддон для гриля, жаровня	2 (3)	170	✿ / ✿ ^e	60 - 90*	Рекомендации к рецептам: замаринуйте в смеси из масла, чеснока, горчицы и прованских трав.
Ножка косули	Стеклянный поддон/ поддон для гриля, жаровня	2 (3)	170 - 180	✿	60 - 80	
Спинка косули	Стеклянный поддон/ поддон для гриля, жаровня	2 (3)	165 - 175	✿	20	
		2 (3)	165 - 175	---	20 - 25	
Спинка кролика	Стеклянный поддон/ поддон для гриля, жаровня	2 (3)	180	✿	15 - 25*	Рекомендации к рецептам: замаринуйте в смеси высококачественного бальзамического уксуса, чеснока, розмарина и оливкового масла.
Баранья нога, слабoproжаренная	Стеклянный поддон/ поддон для гриля, жаровня	2 (3)	180 - 190	✿	100*	Рекомендации к рецептам: замаринуйте в смеси оливкового масла, чеснока и розмарина, добавьте ломтики лимона и оставьте на ночь.
- прожаренная	Стеклянный поддон/ поддон для гриля, жаровня	2 (3)	180 - 190	✿	120*	
Баранья голень	Стеклянный поддон/ поддон для гриля, жаровня	2 (3)	180 - 200	✿	35 - 45	

* Предварительно обжарьте в сковороде/жаровне на плите.

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

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

Блюдо	Принадлежности	Уровень	Температура, °С	Вид нагрева	Время приготовления, мин	Рекомендации
Различные						
Мясные шарики из фарша (по 80 г)	Противень + пергаментная бумага	2 (3)	200	✿ / ✿ ^e	30 - 35	Мясные шарики приготовятся быстрее, если будут более плоскими. Отлично подходит для приготовления больших объёмов.
Мясные шарики из фарша, обжаренные (по 80 г)	Противень + пергаментная бумага	2 (3)	200	✿ / ✿ ^e	20	Обжаренные и сочные мясные шарики из фарша: сначала обжарьте в сковороде, затем поместите в духовой шкаф.
Мясные шарики из фарша (по 25 г)	Противень + пергаментная бумага	2 (3)	200	✿ / ✿ ^e	25 - 30	Рекомендации к рецептам: хорошо подходят для дальнейшей обработки, например, как мясные шарики из фарша с томатным соусом, шведские фрикадельки, кенигсбергские клёцки.
Мясные шарики из фарша, обжаренные (по 25 г)	Противень + пергаментная бумага	2 (3)	200	✿ / ✿ ^e	15	Рекомендации к рецептам: насадите мясные шарики из фарша (баранина или мясо кролика) на шампуры, подавайте с мятным йогуртом или инжирной горчицей.
Мясной паштет, свежие продукты (700 г)	Решётка для гриля + поддон для гриля	2 (3)	160	✿ / ✿ ^e	60	Используйте проводной термошуп (температура в толще продукта 67 °С).
Бекон полосками (жареный шпик), тонкие полоски	Противень + пергаментная бумага	3 (4)	180	✿	8 - 10	После извлечения положите на кухонное полотенце и дайте стечь соку.
Бекон полосками (жареный шпик), толстые полоски	Противень + пергаментная бумага	3 (4)	190	✿	8 - 12	
Сладкий перец, начиненный фаршем мясом	Форма для запеканки/ жаровня	2 (3)	175	✿ / ✿ ^e	55 - 60	Рекомендации к рецептам: начините фаршем и готовьте в томатном соусе.
* Предварительно обжарьте в сковороде/жаровне на плите.						
** Обжарьте мясо при высокой температуре, по истечении 15 - 20 минут установите более низкую температуру.						
*** Готовьте мясо при низкой температуре, на последние 15 - 20 минут увеличьте температуру.						



Домашняя птица

- Для лучшего контроля процесса приготовления используйте проводной термощуп. Вставляйте его не в середину продукта (пустое пространство), а между грудкой и бедром. Дальнейшие указания по приготовлению и оптимальные значения температуры приготовления можно найти в главе Проводной термощуп.
- Птица будет особенно поджаристой, если за некоторое время перед окончанием приготовления смазать её маслом или стёкшим жиром, смочить подсоленной водой либо апельсиновым соком.
- При приготовлении утки или гуся проткните кожу птицы под крылышками, чтобы жир мог вытекать.
- При приготовлении блюд, для жарения которых требуется большое количество жидкости, используйте жаровню или другую жаропрочную форму. То же относится к блюдам, при приготовлении которых из продукта выделяется большое количество жира, например, при приготовлении жаркого из гуся.

Блюдо	Принад- лежности	Уровень	Температура, °C	Вид нагрева	Время приготов- ления, мин	Рекомендации
Утка целиком (1,5 - 2 кг)	Решётка для гриля + поддон для гриля/ жаровня	2 (3)	160/180	---	75*	Рекомендации к рецептам: нафаршируйте дольками апельсина, яблок или сухофруктами.
Утиная грудка	Жаровня/ форма для запеканки	2 (3)	160	✿	25 - 35	На коже сделайте надрезы в виде ромбов.
Гусь, целиком (5 кг)	Решётка для гриля + поддон для гриля/ жаровня	2 (3)	160/190	✿ / ✿ ^e	110 - 130*	Рекомендации к рецептам: нафаршируйте яблоками и луком, добавьте душицу и скрепить.
		2 (3)	160/190	---	110 - 130*	
Индейка, целиком	Решётка для гриля + поддон для гриля/ жаровня	2 (3)	160/190	✿ / ✿ ^e	120 - 180*	
		2 (3)	160/190	---	120 - 180*	
Цыплёнок, целиком	Решётка для гриля + поддон для гриля	2 (3)	180	✿	45 - 60	Смажьте маслом, добавьте соль, чёрный и красный перец, карри.
		2 (3)	180	☼	45 - 50	
Голень цыпленка	Решётка для гриля + поддон для гриля	3 (4)	220	~~~~~	30**	Рекомендации к рецептам: азиатский маринад с соевым соусом, мёдом, перцем чили, чесноком, имбирем, кумином, натёртым лаймом, кориандром.
		3 (4)	220	☼	30**	
Куриный окорочок	Решётка для гриля + поддон для гриля	3 (4)	220	~~~~~	30**	Переворачивайте окорочок стороной с кожей вверх, чтобы она смогла поджариться. Замаринуйте в смеси масла, розмарина, добавьте кусочки лимона и чеснок
		3 (4)	220	☼	30**	
Куриные грудки	Решётка для гриля + поддон для гриля	2 (3)	200	✿	20 - 25	Рекомендации к рецептам: перед приготовлением натрите пастой Тандори.
Куриные наггетсы, глубокой заморозки	Противень + пергамент- ная бумага	2 (3)	200	✿ / ✿ ^e	15**	

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








** По истечении половины времени переверните овощи.

Блюдо	Принадлежности	Уровень	Температура, °С	Вид нагрева	Время приготовления, мин	Рекомендации
Перепелиная грудка	Противень	3 (4)	220		10 - 12	Смажьте маслом и добавьте приправы, например, сладкий перец, тимьян, можжевельник и чеснок.
Перепёлка, целиком (по 150 г)	Решётка для гриля + поддон для гриля	3 (4)	200		20 - 25	Смажьте маслом и добавьте приправы, например, сладкий перец, тимьян, можжевельник, чеснок.

* Готовьте мясо при низкой температуре, на последние 15 - 20 минут увеличьте температуру.
** По истечении половины времени переверните овощи.











Приготовление на гриле и обжаривание

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

Блюдо	Принадлежности	Уровень	Температура, °С	Вид нагрева	Время приготовления, мин	Рекомендации
Свиная грудинка, ломтиками	Решётка для гриля + поддон для гриля	3 (4)	275		18 - 20*	
		3 (4)	250		18 - 20*	
Шашлык	Решётка для гриля + поддон для гриля	3 (4)	190		16*	
Сосиски для обжарки	Решётка для гриля + поддон для гриля	3 (4)	270		10*	
Колбаски «мергез»	Решётка для гриля + поддон для гриля	3 (4)	250		12*	
Рёбрышки, предварительная обработка	Решётка для гриля + поддон для гриля	3 (4)	200 - 220		24*	
		3 (4)	200 - 220		24*	

* По истечении половины времени переверните овощи.

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

Блюдо	Принадлежности	Уровень	Температура, °С	Вид нагрева	Время приготовления, мин	Рекомендации
Рёбрышки, сырые	Решётка для гриля + поддон для гриля	3 (4)	220		40*	Рекомендации к рецептам: положите в смесь из масла, горчицы, бальзамического уксуса, мёда, чеснока, вустерского соуса, томатной пасты и соуса Табаско.
		3 (4)	220		30*	
Сате из цыплёнка	Решётка для гриля + поддон для гриля	3 (4)	250		10 - 14*	Подавать с арахисовым соусом.
Сыр Халлуми (сыр для гриля)	Решётка для гриля + поддон для гриля	3 (4)	250		5 - 8	Халлуми – это полутвёрдый ломтевой сыр, используемый в турецкой и греческой кухне, который прекрасно подходит для приготовления на гриле.
Хлеб для тостов, обжаренный	Решётка для гриля	3 (4)	200		1 - 2*	При приготовлении не отходите от прибора, чтобы тост не получился слишком тёмным.
Гавайский тост	Противень + пергаментная бумага	3 (4)	190		8 - 10**	
Горячий сэндвич с сыром и ветчиной	Противень + пергаментная бумага	3 (4)	190		8 - 11**	
Крутоны	Противень	2 (3)	180		15*	Рекомендации к рецептам: смажьте свежий белый хлеб смесью из оливкового масла, чеснока и иголок можжевельника. Не используйте слишком много масла. Добавьте масло незадолго до начала приготовления, иначе кусочки хлеба пропитаются полностью. Переворачивайте несколько раз.
Безе, запечённое	Разъёмная форма	2 (3)	220 - 250		4 - 5**	При приготовлении не отходите от прибора, чтобы безе не получилось слишком тёмным.
Сушёные сливы, обёрнутые шпиком	Противень + пергаментная бумага	3 (4)	200		8 - 10	Хорошо сочетается также с финиками или абрикосами.

* По истечении половины времени переверните овощи.

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

Выпечка

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

Блюдо	Принадлежности	Уровень	Температура, °C	Вид нагрева	Время приготовления, мин	Рекомендации
Пирог						
Чизкейк	Разъёмная форма	1 (2)	160 - 165	☛	70 - 75	
		1 (2)	160 - 165	---	70 - 75	
		1 (2)	160 - 165	☛	85 - 90	
		1 (2)	160 - 165	---	80 - 90	
		1 (2)	160 - 165	☛	40 - 45	Низкий чизкейк, наполовину из творожной массы.
Сдобный пирог	Разъёмная форма	2 (3)	160 - 170	☛ / ☛ ^e	50 - 60	
		2 (3)	160 - 170	---	50 - 60	
Кекс	Прямоугольная форма	2 (3)	160 - 170	☛ / ☛ ^e	60 - 65	Для равномерного подрумянивания поставьте в рабочую камеру в продольном направлении.
		2 (3)	160 - 170	---	55 - 60	
Круглый кекс, ромовая баба	Форма для ромовой бабы	1 (2)	165 - 170	☛ / ☛ ^e	40 - 50	Рекомендации к рецептам: классический круглый кекс или со шпиком и грецкими орехами.
		1 (2)	165 - 170	---	40 - 50	
		1 (2)	160 - 165	---	45 - 50	
Пироги на противне	Противень	2 (3)	165 - 170	☛ / ☛ ^e	40 - 45	Слегка смажьте маслом противень.
		2 (3)	165 - 170	---	40 - 50	

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

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

Блюдо	Принадлежности	Уровень	Температура, °С	Вид нагрева	Время приготовления, мин	Рекомендации
Бисквитный рулет	Противень + пергаментная бумага	2 (3)	210	---	7 - 9	Переверните ещё тёплым на посыпанную сахаром пергаментную бумагу, затем сверните.
		2 (3)	190	---	7 - 9	
Бисквитный корж	Разъёмная форма	2 (3)	165 - 175	---	30 - 35	Выложите разъёмную форму пергаментной бумагой.
Пирог из дрожжевого теста	Противень	2 (3)	165	✿	30 - 35	Рекомендации к рецептам: обложите сливами, инжиром или луком и шпиком.
		2 (3)	165	---	30 - 35	
Фруктовый пирог из песочного теста	Форма для торта	2 (3)	165	✿ / ✿ ^e	40 - 50	Рекомендации к рецептам: обложите клубникой или абрикосами и марципаном.
		2 (3)	170	---	40 - 50	
		2 (3)	165	✿	45 - 55	
Торт	Форма для торта	2 (3)	165	✿ / ✿ ^e	30 - 40	Французский пирог из песочного теста, например, яблочный пирог, пирог Тарт Татен, шоколадный пирог, лимонный пирог.
		2 (3)	170	---	30 - 40	
		2 (3)	165	✿	40 - 45	
		2 (3)	170	---	45 - 50	Для светлых форм для торта.
Штрудель из слоёного теста	Противень + пергаментная бумага	2 (3)	200	✿ / ✿ ^e	20 - 25	Рекомендации к рецептам: начините пудингом и вишней или яблоками.
Яблочный пирог (в соответствии со стандартом EN60350-1)	Разъёмная форма Ø 20 см	2 (3)	160**	✿	85 - 105	Предварительный нагрев
	Разъёмная форма Ø 20 см	1 (2)	180**	---	80 - 95	Предварительный нагрев
Бисквитный торт на воде (в соответствии со стандартом EN60350-1)	Разъёмная форма Ø 26 см	2 (3)	180**	✿	22 - 30	Предварительный нагрев
	Разъёмная форма Ø 26 см	2 (3)	150 - 180**	---	20 - 45	Предварительный нагрев
Мелкая выпечка						
Заварные булочки, эклеры	Противень + пергаментная бумага	2 (3)	180	✿ / ✿ ^e	35	Рекомендации к рецептам: начините ванильным кремом, шоколадным муссом, взбитыми сливками со вкусом фруктов или кофе Мокко.
		2 (3)	180	---	40	
		2 (3)	180	✿	35	
Печенье, фигурное печенье	Противень	2 (3)	160 - 170	✿ / ✿ ^e	15	
		2 (3)	160 - 170	---	18	
Мелкая выпечка из слоёного теста	Противень + пергаментная бумага	2 (3)	200	✿ / ✿ ^e	15 - 20	
Пироги из слоёного теста с начинкой	Противень + пергаментная бумага	3 (4)	200	✿ / ✿ ^e	15	Рекомендации к рецептам: начините ветчиной и сыром или яблоками и изюмом.
Выпечка из слоёного теста	Противень + пергаментная бумага	3 (4)	200	✿ / ✿ ^e	15	Рекомендации к рецептам: с кунжутом, маком, сахарной глазурью.

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

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

Блюдо	Принадлежности	Уровень	Температура, °С	Вид нагрева	Время приготовления, мин	Рекомендации
Палочки из слоёного теста	Противень + пергаментная бумага	3 (4)	200	☛ / ☛ ^e	15	Рекомендации к рецептам: с сыром, ветчиной, орехами.
Изделия из слоёного теста	Противень + пергаментная бумага	2 (3)	200	☛ / ☛ ^e	15 - 20	Рекомендации к рецептам: с пудингом, фруктами.
Вафли Крумкаке	Противень + пергаментная бумага	2 (3)	140	☛	8 - 10	Перед тем, как выпечка остынет, придайте ей форму, например, рожки или рулетики в качестве десерта.
Хлебные палочки Гриссини	Противень + пергаментная бумага	2 (3)	160	☛	30	Посыпьте морской солью, розмарином, карри, кунжутом или тмином.
Печенье с шоколадом (по 20 г)	Противень + пергаментная бумага	2 (3)	175	☛	12 - 14	С шоколадом, изюмом, орехами или лимоном.
Брауни	Противень + пергаментная бумага	2 (3)	120	☛ / ☛ ^e	60 - 65	После выпекания разрежьте на квадраты. Внутри тесто обычно имеет слегка вязкую консистенцию.
Кексы	Противень для кексов/бумажные формочки	2 (3)	160	☛ / ☛ ^e	25 - 30	С шоколадом, орехами или изюмом.
		2 (3)	175	---	25 - 30	
		2 (3)	160 - 165	---	25 - 30	
Маленькие кексы (в соответствии со стандартом EN60350-1)	Стекланный поддон	2 (3)	150**	☛ ^e	25 - 40	Предварительный нагрев
	Противень	3 (4)	150**	☛ ^e	25 - 40	Предварительный нагрев
		1 (2)				Приготовление на двух уровнях
	Стекланный поддон	3 (4)	160**	---	20 - 30	Предварительный нагрев
Фигурное печенье (в соответствии со стандартом EN60350-1)	Противень	2 (3)	140**	☛	30 - 40	Предварительный нагрев
		3 (4)	140**	☛	30 - 45	Предварительный нагрев
	Стекланный поддон	1 (2)				Приготовление на двух уровнях
	Противень	2 (3)	160**	---	15 - 33	Предварительный нагрев
Хлеб, булочки						
Хлеб из различных видов муки	Противень + пергаментная бумага	2 (3)	200/170*	☛ / ☛ ^e	40 - 50	
		2 (3)	200/170*	---	40 - 50	
		2 (3)	200/165*	---	45 - 50	
Хлеб из кислого теста	Противень	2 (3)	200/180*	---	50 - 60	
Хлеб с оливками и помидорами	Противень	2 (3)	200/170*	---	40 - 50	
Хлеб в прямоугольной форме	Прямоугольная форма	2 (3)	175	---	40 - 45	
Багеты, готовые	Противень + пергаментная бумага	2 (3)	220	---	10 - 12	

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

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

Блюдо	Принад- лежности	Уровень	Температура, °С	Вид нагрева	Время приготов- ления, мин	Рекомендации
Чиабатта, готовая	Противень + пергамент- ная бумага	2 (3)	190	---	12 - 14	
		2 (3)	180	☛ / ☛ ^e	12 - 14	
Лепёшка	Противень + пергамент- ная бумага	2 (3)	200	☛ / ☛ ^e	15 - 20	Время приготовления зависит от размера и толщины лепёшек.
		2 (3)	210	---	15 - 20	
Фокачча	Противень + пергамент- ная бумага	2 (3)	210	---	15 - 20	Добавьте различные ингредиенты, например, зелень, морскую соль, оливки, анчоусы, лук, ветчину, помидоры или сыр.
Багет с чесноком/ зеленью	Противень + пергамент- ная бумага	2 (3)	200	---	8 - 10	
Штрудель из слоёного теста	Противень + пергамент- ная бумага	2 (3)	200	☛ / ☛ ^e	20 - 25	Рекомендации к рецептам: начините овечьим сыром и фетой.
Плетёнка из дрожжевого теста	Противень + пергамент- ная бумага	2 (3)	165	☛ / ☛ ^e	30	
		2 (3)	160 - 165	---	30 - 35	
Булочки, готовые	Противень + пергамент- ная бумага	2 (3)	210	---	8 - 10	
		2 (3)	200	☛ / ☛ ^e	8 - 10	
Булочки, глубокой заморозки	Противень + пергамент- ная бумага	2 (3)	180	☛ / ☛ ^e	10 - 12	
		2 (3)	200	---	10 - 12	
Булочки, свежие продукты (по 50 г)	Противень + пергамент- ная бумага	2 (3)	250/200*	---	15 - 20	
Щелочная выпечка, глубокой заморозки	Противень + пергамент- ная бумага	2 (3)	200	☛ / ☛ ^e	10 - 12	
Круасаны, глубокой заморозки	Противень + пергамент- ная бумага	2 (3)	170	---	15 - 25	

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

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

Брожение (созревание)

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

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

Десерты

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

Блюдо	Принадлежности	Уровень	Температура, °С	Вид нагрева	Время приготовления, мин	Рекомендации
Яблочный пирог с крошкой	Форма для запеканки	2 (3)	200		35 - 40	Яблочная запеканка с посыпкой, отлично сочетается также с ягодами или сливами мирабель.
		2 (3)	200	---	25 - 30	Для мягких сортов яблок.
		2 (3)	200	---	25 - 30	Для твёрдых сортов яблок.
Печёные яблоки	Форма для запеканки	2 (3)	190 - 200		20 - 30	Рекомендация: использовать сорта яблок, подходящие для готовки, например, сорт Боскоп. Они особенно хорошо подходят для варки и запекания. Летний вариант: нафаршируйте рикоттой, лимоном, мёдом, кардамоном, ванилью и кедровыми орехами.
Компот	Стекланный поддон/поддон для гриля	2 (3)	160 - 180		30 - 40	например, абрикосы или различные ягоды
		2 (3)	200	---	30 - 40	Жидкость не добавлять, перемешивать несколько раз. Добавьте мёд, свежую ваниль или корицу.
Клафути	Форма для запеканки	2 (3)	190 - 200		30 - 35	Французский десерт: в классическом варианте со сливами, также отлично сочетается со сливами мирабель или с ягодами.
Сладкая запеканка	Форма для запеканки	2 (3)	160 - 180		30 - 40	например, манная крупа, творог или молочный рис

Блюдо	Принадлежности	Уровень	Температура, °С	Вид нагрева	Время приготовления, мин	Рекомендации
Хлебный десерт, хлебный пудинг с вишнями	Форма для запеканки	2 (3)	150	✿ / ✿ ^e	50 - 55	например, с вишней или абрикосами
Запечённые блинчики	Форма для запеканки	2 (3)	180 - 190	✿ / ✿ ^e	8 - 10	Австрийская кухня: блинчики с творогом и изюмом, политые сметаной и запечённые.
Меренга, безе	Противень + пергаментная бумага	2 (3)	100	✿	150	Выкладывайте по возможности плоским слоем, чтобы масса могла полностью просохнуть.

Размораживание

- Используйте для этого режим «Размораживание».
- Приведённые значения времени размораживания являются ориентировочными. Продолжительность размораживания зависит от величины, веса и формы продукта. Замораживайте блюда в плоском виде или по отдельности. Так вы сократите время размораживания.
- Установите решётку для гриля с замороженным продуктом на второй уровень, при 5 уровнях – на 3 уровень. Подставьте под неё стеклянный поддон/поддон для гриля для сбора жидкости, образующейся при размораживании.
- Перед размораживанием обязательно выньте продукты из упаковки.
- Размораживайте ровно то количество, которое необходимо в данный момент.
- Помните: при определённых обстоятельствах размороженные продукты хранятся значительно меньше и портятся быстрее, чем свежие. После размораживания старайтесь обработать продукты как можно быстрее.

- После истечения половины времени размораживания мяса или рыбы переверните продукт. При обработке ягод или кусков мяса разделите их на мелкие части. Рыба не должна полностью оттаять, достаточно, если её поверхность размягчится достаточно для того, чтобы впитать специи.
- Духовой шкаф не предназначен для размораживания курицы или жаркого целиком, поскольку это занимает слишком много времени. Такие продукты можно быстро разморозить в паровом шкафу или в духовом шкафу-пароварке.

⚠ Опасно для здоровья!!

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

Блюдо	Принадлежности	Уровень	Температура, °С	Вид нагрева	Время приготовления, мин	Рекомендации
Ягоды (500 г)	Стеклянный поддон/поддон для гриля	2 (3)	50 - 55	* ⊘	25 - 30	
Овощи (500 г)	Стеклянный поддон/поддон для гриля	2 (3)	50 - 55	* ⊘	30 - 50	Время размораживания меняется в зависимости от порций. Овощи небольшого размера, например, горох и фасоль размораживаются быстрее, чем блоки шпината или соцветия цветной капусты.

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

Блюдо	Принадлежности	Уровень	Температура, °С	Вид нагрева	Время приготовления, мин	Рекомендации
Куриные окорочка (по 200 г)	Решётка для гриля	2 (3)	50 - 55	* δ	45 - 50*	
Рыбное филе (по 150 г)	Решётка для гриля	2 (3)	45 - 50	* δ	45 - 50*	
Креветки	Решётка для гриля	2 (3)	45 - 50	* δ	20 - 25	

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

Консервирование

- По возможности, готовьте продукты сразу после их покупки или сбора урожая. Длительное хранение продуктов приводит к уменьшению содержания витаминов и вызывает брожение.
- Используйте только высококачественные фрукты и овощи.
- Духовой шкаф не предназначен для консервирования мяса.
- Проверяйте и тщательно очищайте банки для консервирования, кольцевые резиновые прокладки, зажимы и пружины.
- Установите банки для консервирования в жаропрочную ёмкость с водой. Они не должны соприкасаться, а их содержимое должно на $\frac{3}{4}$ находиться в воде.
- После окончания заданного времени откройте дверцу рабочей камеры. Вынимайте банки из рабочей камеры только после того, как они полностью остынут.
- Законсервированные продукты храните в прохладном, тёмном и сухом месте, например, в кладовой. Продукты из открытых банок использовать по возможности скорее, хранить в холодильнике.

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

Стерилизация

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

Блюдо	Принадлежности	Уровень	Температура, °С	Вид нагрева	Время приготовления, мин	Рекомендации
Стерилизация	Решётка для гриля	2 (3)	100	✿ / ✿ ^e	20 - 25	банки для консервирования, бутылочки для детского питания

Сушка

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

Блюдо	Принадлежности	Уровень	Температура, °С	Вид нагрева	Время приготовления, час	Рекомендации
Грибы, ломтиками	Решётка для гриля + пергаментная бумага	2 (3)	50 - 60	✿ / ✿ ^e	3 - 4	
Яблоки, кольцами	Решётка для гриля + пергаментная бумага	2 (3)	50 - 70	✿ / ✿ ^e	5 - 8	
Помидоры, четвертинками	Решётка для гриля + пергаментная бумага	2 (3)	60 - 70	✿ / ✿ ^e	7 - 8	Для сокращения продолжительности сушки удалите из помидоров семена.
Пряные травы	Решётка для гриля + пергаментная бумага	2 (3)	50 - 60	✿ / ✿ ^e	1½ - 2	например, зелёный лук, петрушка, шалфей

Камень для выпекания

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

Блюдо	Принадлежности	Уровень	Температура, °C	Вид нагрева	Время приготовления, мин	Рекомендации
Булочки, свежие продукты (по 50 г)	Камень для выпекания	1	250/200*	☰	15 - 20	
Лепёшка	Камень для выпекания	1	210	☰	15	Время приготовления зависит от размера и толщины лепёшек
Фокачча	Камень для выпекания	1	210	☰	15	Добавьте различные ингредиенты, например, зелень, морскую соль, оливки, анчоусы, лук, ветчину, помидоры или сыр.
Хлеб из различных видов муки	Камень для выпекания	1	175	☰	45	
Хлеб из кислого теста	Камень для выпекания	1	250/200*	☰	50 - 60	
Хлеб с оливками и помидорами	Камень для выпекания	1	175	☰	45	
Пицца, свежие продукты	Камень для выпекания	1	275	☰	5 - 8	Время приготовления меняется в зависимости от вида и толщины теста и начинки.
Пицца, глубокой заморозки	Камень для выпекания	1	230	☰	8 - 10	Время приготовления изменяется в зависимости от толщины теста. Соблюдайте указания производителя.
Жареный пирог, свежие продукты	Камень для выпекания	1	300	☰	3 - 4	Рекомендации к рецептам: классическое блюдо или с добавлением молодого козьего сыра, пармской ветчины, инжира и молодого лука.
Жареный пирог, глубокой заморозки	Камень для выпекания	1	250	☰	4 - 5	

* Предварительно следует нагреть прибор до указанной температуры. После помещения блюда в рабочую камеру переключите на более низкую температуру.

Жаровня

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

Блюдо	Принадлежности	Уровень	Температура, °C	Вид нагрева	Время при готовления, мин	Рекомендации
Куриная грудка	Жаровня	1	200	<input type="checkbox"/>	Обжаривание + 15 - 20	Перед тем, как положить продукт, дополнительно нагрейте жаровню, используя для этого функцию обжаривания. Затем вставить термощуп.
Гуляш из говядины	Жаровня	1	220/ 130 - 140*	<input type="checkbox"/>	Обжаривание + 60 - 120	Обжарьте лук и мясо, дополнительно используя для этого функцию обжаривания. Долейте жидкость и переключите на более низкую температуру, готовьте в течение 60 - 120 минут в зависимости от вида мяса
Оссобуко	Жаровня	1	220/140*	<input type="checkbox"/>	Обжаривание + 60 - 90	Обжарьте мясо и овощи, дополнительно используя для этого функцию обжаривания. Долейте жидкость и переключите на более низкую температуру, готовьте в течение 60 - 90 минут под закрытой крышкой. Переверните куски один раз.
Огузок	Жаровня	1	220/130*	<input type="checkbox"/>	Обжаривание + 210 - 240	Обжарьте половинки лука, добавьте овощи и налейте жидкость. Доведите бульон до кипения, приправьте и положите огузок. Жидкость должна полностью покрывать мясо. Накройте жаровню крышкой и готовьте при 130 °C.
Рагу из оленины	Жаровня	1	220/ 130 - 140*	<input type="checkbox"/>	Обжаривание + 60 - 100	Обжарьте мясо и другие ингредиенты, дополнительно используя для этого функцию обжаривания. Долейте жидкость и переключите на более низкую температуру, готовьте в течение 60 - 100 минут в зависимости от вида мяса и размера кусков.
Рулеты	Жаровня	1	220/120*	<input type="checkbox"/>	Обжаривание + 60 - 90	Обжаривайте рулеты порционно, используя для этого функцию обжаривания.

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

Блюдо	Принадлежности	Уровень	Температура, °С	Вид нагрева	Время при готовления, мин	Рекомендации
Тортилья	Жаровня	1	175	<input type="checkbox"/>	Обжаривание + 10 - 15	Обжарьте все ингредиенты, за исключением яиц, затем выложите сверху яичную массу и готовьте, пока тортилья не станет твёрдой.
Крестьянский омлет	Жаровня	1	175	<input type="checkbox"/>	Обжаривание + 10 - 15	Обжарьте все ингредиенты, за исключением яиц, затем выложите сверху яичную массу и готовьте, пока омлет не станет твёрдым.
Фаршированный сладкий перец, вегетарианская кухня	Жаровня	1	200	<input type="checkbox"/>	30	Рекомендации к рецептам: нафаршируйте варёным рисом, мягкой пшеницей или чечевицей и луком, сыром, зеленью и добавьте приправы.
Чили кон карне	Жаровня	1	220/130*	<input type="checkbox"/>	Обжаривание + 60 - 90	

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

Акриламид в продуктах питания

В каких блюдах содержится большое количество акриламида?

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

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

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

GAGGENAU



9000914330 ru (941201)