



ROMMELSBACHER

Руководство по эксплуатации



Мини-печь BGE 1580/E

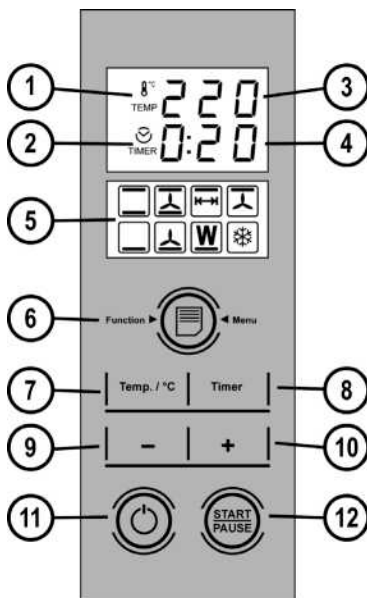
Описание продукта



	D
1	Духовая камера
2	Панель управления
3	Дверца духового шкафа с ручкой
4	Уплотнитель духовой камеры
5	Винт с накатанной головкой
6	Поддон для крошек
7	Нагревательный элемент
8	Пазы для противня
9	Паз для вертела
10	Противень
11	Решетка для гриля
12	Держатель для противня
13	Вертел
14	Фиксаторы и винты для вертела
15	Держатель для вертела

Панель управления

Панель управления должна все время быть сухой и чистой; не трогайте ее мокрыми пальцами, так как это может привести к сбоям в работе.



	D
1	Значок настройки температуры
2	Значок настройки времени
3	Индикатор настроенной температуры
4	Индикатор настроенного времени / оставшегося времени
5	Индикатор выбранной рабочей функции
6	Сенсорная кнопка для настройки рабочих функций
7	Сенсорная кнопка для настройки температуры
8	Сенсорная кнопка для настройки времени работы
9	Сенсорная кнопка для уменьшения температуры/времени
10	Сенсорная кнопка для увеличения температуры/времени
11	Сенсорная кнопка для включения/выключения прибора
12	Сенсорная кнопка для запуска/остановки рабочей функции

Содержание

Описание продукта	2
Панель управления	3
Введение	5
Для вашей безопасности	6
Особенности оснащения	8
Датчики сенсорного управления	8
Электронная регулировка температуры	8
Индикация остаточного тепла	8
Освещение духового шкафа	8
Рабочие функции	9
Таймер/датчик времени – длительная работа	10
Ограничение времени работы	10
Звуковой сигнал в конце работы	10
Перед первым использованием	10
Обслуживание прибора	10
1. Режим ожидания	11
2. Включение прибора / активация прибора, находящегося в режиме ожидания	11
3. Выбор рабочей функции	11
4. Индивидуальная настройка времени и температуры	12
5. Запуск прибора	13
6. Поместить продукты в духовую камеру	13
7. Изменение температуры и времени во время работы прибора	13
8. Пауза – остановка работы	13
9. Изменение рабочей функции во время работы	13
10. Выключение прибора	14
11. Извлечение приготовленного продукта	14
12. Выключение прибора на долгое время	14
Приготовление на гриле с использованием вертела	14
Замена лампочки в духовом шкафу	15
Разборка и сборка дверцы духового шкафа	16
Чистка и уход	16
Помощь в устранении неисправностей	17
Советы и рекомендации	17
Приготовление при низкой температуре	17
Рецепты	18

Пожалуйста, сначала разложите страницу с описанием изделия и ознакомьтесь с функциями прибора.

Введение



Мы рады, что вы выбрали этот многофункциональный духовой шкаф, и благодарим вас за доверие. Мы уверены, что простота, безопасность и разнообразные возможности использования вдохновят Вас. Чтобы данный прибор прослужил вам долго, внимательно прочтите и соблюдайте нижеследующие указания. Бережно сохраните это руководство. При передаче прибора третьим лицам передавайте им также все сопроводительные документы. Большое спасибо.

Использование по назначению

Прибор предназначен для приготовления пищи. Он подходит для выпекания, жарки, тушения, размораживания, освежения черствого хлеба, растапливания, запекания и приготовления на гриле продуктов питания в домашних и аналогичных условиях (на кухне, в офисе и пр.). Использование прибора в иных целях или внесение в него изменений не являются использованием по назначению и несут в себе серьезную угрозу несчастных случаев. Производитель не несет ответственности за ущерб, возникший в результате использования не по назначению. Прибор не предназначен для использования в промышленных целях.

Технические характеристики

Подключайте прибор только к розетке с защитным контактом, установленной в соответствии с предписаниями. Напряжение в сети должно соответствовать напряжению, указанному на паспортной табличке. Подключайте прибор только к сети переменного тока!

Номинальное напряжение:	220 – 240 В ~ 50 – 60 Гц
Номинальная потребляемая мощность, примерно:	1450 – 1750 Вт
Потребление в режиме ожидания:	< 0,5 Вт
Класс защиты:	1
Емкость духовой камеры, примерно:	30 л

Упаковочный материал

Не выбрасывайте упаковочный материал, отправьте его на переработку. Бумагу, картон и гофрированный картон сдайте в пункт сбора макулатуры. Упаковку из пластика и пленки также выбрасывайте в специально отведенные контейнеры.



Примеры обозначения полимерных материалов:
PE – полиэтилен, код 02 для полиэтилена высокой плотности, 04 для полиэтилена низкой плотности, PP – полипропилен, PS –

полистирол.

Указания по утилизации



В соответствии с законом об электрических и электронных приборах этот прибор после окончания срока его службы нельзя утилизировать с обычным бытовым мусором. Поэтому, пожалуйста, сдайте его бесплатно в муниципальный приемный пункт (например, пункт приема вторсырья) для вторичной переработки электрических и электронных приборов. Информацию о возможностях утилизации можно получить в администрации города или муниципального образования.

Для вашей безопасности



Внимание: Прочтите все правила техники безопасности и инструкции! Несоблюдение правил техники безопасности и инструкций может привести к удару током, пожару и/или тяжелым травмам и ожогам!

Общие правила техники безопасности

- Не подпускайте детей младше 8 лет к прибору и сетевому кабелю.
- Детям в возрасте старше 8 лет разрешается выполнять работы по очистке и уходу за прибором только под присмотром.
- Детям в возрасте старше 8 лет, лицам, имеющим недостаточный опыт и/или знания для его использования, а также людям с ограниченными физическими, сенсорными, психическими или умственными способностями разрешается использовать прибор только под контролем или руководством лица, отвечающего за их безопасность. Не оставляйте работающий прибор без присмотра.
- Внимательно следите за детьми: не позволяйте им играть с прибором.
- Не давайте детям упаковочные материалы, например, полиэтиленовые пакеты.
- Ни в коем случае не используйте этот прибор с внешним таймером выключения или отдельной системой дистанционного управления.
- Перед каждым использованием проверяйте прибор и принадлежности к нему на предмет безупречного состояния. Не используйте прибор, если он упал или имеет видимые повреждения. В таких случаях прибор следует отключить от сети и отдать на проверку профессиональному электрику.
- Сетевой кабель уложите таким образом, чтобы никто не мог в нем запутаться или споткнуться о него, это позволит избежать случайного падения прибора.
- Следите за тем, чтобы кабель не проходил вблизи горячих поверхностей, острых углов и не подвергался механической нагрузке. Регулярно проверяйте сетевой кабель на наличие повреждений и износа. Поврежденный или запутавшийся кабель повышает риск удара током.

- Чтобы отключить прибор от электросети, тяните только за штепсельную вилку и ни в коем случае не тяните за провод!
- При очистке никогда не погружайте прибор, сетевую кабель и штепсельную вилку в воду.
- Этот электроприбор отвечает всем соответствующим требованиям безопасности. При повреждении прибора или сетевого кабеля немедленно выньте вилку из розетки. Ремонтные работы могут проводиться только авторизованными специализированными предприятиями или нашей заводской сервисной службой. Неквалифицированно отремонтированный прибор может представлять серьезную опасность для пользователя.
- Ненадлежащая эксплуатация и несоблюдение указаний, содержащихся в руководстве по эксплуатации, ведут к потере гарантии.

Правила техники безопасности при использовании прибора

ВНИМАНИЕ: Опасность травм и ожогов!



- **Поверхности прибора, его задняя стенка, дверца духового шкафа, противень, решетка для гриля, поддон для крошек и принадлежности во время работы сильно нагреваются!**
- **Горячие поверхности остаются горячими еще некоторое время после выключения прибора!**

Поэтому соблюдайте осторожность при работе:

- Для защиты мы рекомендуем использовать прилагаемую ручку, а также прихватки и соответствующие кухонные приборы!

Не используйте верхнюю сторону прибора в качестве подставки или рабочей поверхности, так как при использовании прибора она сильно нагревается! Во избежание возгорания никогда не кладите на горячие поверхности предметы из бумаги, пластика, тканей или других воспламеняющихся материалов!

- Ни в коем случае не накрывайте дно духовой камеры и нагревательные элементы алюминиевой фольгой!
- При перегреве жир и масло могут воспламениться. Поэтому готовящиеся жиро- и маслосодержащие блюда нельзя оставлять без присмотра!
- **Осторожно! Опасность возгорания!** Всегда помещайте продукты, при приготовлении которых может вытекать жир, на противень, чтобы избежать возгорания жира на нагревательном элементе. Слишком долго поджариваемый хлеб также может воспламениться!
- Используйте для жарки и запекания только жаропрочные емкости из металла, огнеупорного стекла, керамики или силиконовых материалов!
- Ни в коем случае не брызгайте на горячую дверцу духового шкафа холодной водой!

- При открытии дверцы духового шкафа может вырваться горячий пар!
- Перед чисткой или перемещением прибор и принадлежности к нему должны полностью остыть!
- Не используйте прибор для обогрева помещений.
- **При установке прибора необходимо придерживаться следующих рекомендаций:**
 - Поставьте прибор задней стороной к стене. При этом сохраняйте расстояние около 4 см для вентиляции.
 - Размещайте прибор на термостойкой, устойчивой и ровной поверхности (не на лакированных поверхностях, скатертях и т.д.).
 - Размещайте прибор в недоступном для детей месте.

Во избежание повреждений из-за высоких температур или брызг жира, а также для обеспечения беспрепятственной работы оставьте не менее 4 см свободного места со всех сторон от прибора и не менее 1 м над прибором. Необходимо обеспечить свободную циркуляцию воздуха.

- Прибор не следует использовать вблизи источников тепла (плиты, газового пламени и т. д.), а также во взрывоопасной среде, где находятся горючие жидкости или газы.



Осторожно: опасность пожара! Данный прибор не предназначен для встраивания.

- Чтобы обеспечить безопасное и надежное выключение прибора, отсоединяйте его от сети после каждого использования.

Особенности оснащения

Датчики сенсорного управления

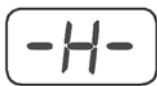
Прибор оснащен простыми и удобными в использовании датчиками сенсорного управления. Выбранная функция активируется касанием соответствующей кнопки. Панель управления должна все время быть сухой и чистой; не трогайте ее мокрыми пальцами, так как это может привести к сбоям в работе.

Электронная регулировка температуры

Электронная регулировка температуры позволяет очень точно настраивать и поддерживать температуру в духовой камере. Благодаря этому прибор также можно использовать для приготовления пищи при низких температурах (в сочетании с внешним термометром для измерения внутренней температуры продуктов).

Мигание значка температуры показывает, что идет процесс нагрева. После достижения настроенной температуры значок температуры светится непрерывно.

Индикация остаточного тепла



Если после отключения в духовой камере сохраняется температура выше 70 °С, то на индикаторе температуры горит символ "H" (горячо). Остаточное тепло в духовке можно использовать для подогрева приготовленных блюд.

Освещение духового шкафа

Освещение духового шкафа работает в течение всего процесса работы. Освещение гаснет сразу после ручного выключения прибора или же автоматически, если в течение 10 минут в режиме включения не нажимать ни на одну кнопку.

Рабочие функции

Духовой шкаф имеет множество рабочих функций, что позволяет подобрать нужный способ приготовления для любого продукта. Идеально для выпечки, жарки, запекания, приготовления на гриле, тушения и многого другого...



Верхний/нижний нагрев

Для выпекания и жарки на уровне, при котором продукт равномерно прогревается сверху и снизу. Этот режим особенно хорошо подходит для выпекания пирогов на противне, бисквитных тортов, приготовления запеканок, жаркого и рыбы, а также для всех классических рецептов.



Верхний/нижний нагрев с циркуляцией воздуха

Аналогичен предыдущему, но дополнительно подключенный вентилятор равномерно распределяет жар внутри духовой камеры.



Верхний нагрев – с/без вертела

Для приготовления запеканок с хрустящей корочкой, для gratinирования, жарки (например, стейков, жареных колбасок, жаркого, курицы и пр.), а также для запекания. Эта функция позволяет готовить курицу, шашлык и пр. с использованием вертела.

Важно! Поместите противень на самый нижний уровень. В нем соберется капающий жир, и прибор не испачкается. Кроме того, мы рекомендуем налить в противень воду примерно до середины. Поднимающийся водяной пар сделает мясо особенно нежным.



Верхний нагрев с циркуляцией воздуха

Для приготовления запеканок и gratenов с хрустящей корочкой. Для приготовления на гриле мяса (например, стейков, жареных колбасок, жаркого, курицы и пр.), а также для запекания. Подключенный вентилятор равномерно распределяет жар внутри духовой камеры.

Важно! Поместите противень на самый нижний уровень. В нем соберется капающий жир, и прибор не испачкается. Кроме того, мы рекомендуем налить в противень воду примерно до середины. Поднимающийся водяной пар сделает мясо особенно нежным.



Нижний нагрев

Эта функция используется преимущественно для доведения до готовности блюд, уже достаточно подрумянившихся сверху.



Нижний нагрев с циркуляцией воздуха (режим пиццы)

Эта функция особенно хорошо подходит для всех блюд, которые должны быть хрустящими снизу, например, пиццы, фламбе, жаренной в духовке картошки и пр. Мы рекомендуем сначала использовать функцию "Верхний / нижний нагрев" (с циркуляцией воздуха или без нее), а на последние 5 минут переключиться в этот режим.

Подключенный вентилятор равномерно распределяет жар внутри духовой камеры.



Режим поддержания температуры

Духовая камера нагревается примерно до 65 °C и сохраняет эту температуру. Ваши блюда идеально сохраняют тепло.



Режим размораживания

Духовая камера нагревается примерно до 45 °C. Вентилятор равномерно распределяет жар внутри духовой камеры. Замороженный продукт бережно размораживается. Настройка температуры не требуется.

Таймер/датчик времени – длительная работа

С помощью таймера можно настроить время приготовления до 2 часов. По истечении настроенного времени прибор автоматически остановит работу этой функции.

Для более длительного использования можно перевести таймер в положение "вкл" (ручной режим без автоматического выключения). Это позволяет прибору работать в течение длительного времени до 4 часов без нажатия каких-либо кнопок (ограничение времени работы).

Чтобы еще больше продлить время работы, нажмите на какую-либо кнопку.

Ограничение времени работы

Если в течение 4 часов после запуска прибора в режиме длительной работы "он"

больше не нажимать ни на одну кнопку, то прибор автоматически прекращает работу. Любое нажатие любой кнопки заново запускает отсчет ограниченного времени работы. В сочетании с выполнением предписаний данного руководства это позволяет обеспечить безопасную эксплуатацию.

Звуковой сигнал в конце работы

По истечении настроенного на таймере времени прибор подает троекратный звуковой сигнал, а на дисплее загорается „0:00“. Духовка автоматически возвращается в режим включения и прекращает нагрев. Освещение духовки продолжает работать еще в течение 10 минут.

Перед первым использованием

- При наличии рекламных наклеек на дверце духового шкафа или на дисплее удалите их перед первым использованием.
- Все съемные принадлежности вымойте в горячей воде с добавлением небольшого количества моющего средства или в посудомоечной машине.
- Перед первым использованием нагрейте прибор в режиме "Верхний / нижний нагрев" (220 °С – 20 мин.), чтобы сжечь защитный слой на нагревательных элементах.

Не обращайте внимания на образование легкого дыма и запаха, это кратковременное и безопасное явление. На это время обеспечьте хорошее вентилирование помещения.

- Когда прибор остынет, очистите внутреннее пространство камеры влажной салфеткой.

Обслуживание прибора

ВНИМАНИЕ: Опасность травм и ожогов!



• Поверхности корпуса, его задняя стенка, дверца духового шкафа, противень, решетка для гриля, поддон для крошек и принадлежности во время работы сильно нагреваются!

- Поверхности остаются горячими еще некоторое время после отключения прибора!

Перед вводом в эксплуатацию убедитесь, что поддон для крошек установлен ниже нижнего нагревательного элемента.

1. Режим ожидания



Вставьте вилку в розетку, оборудованную достаточной защитой. Дисплей загорится и снова погаснет.

2. Включение прибора / активация прибора, находящегося в режиме ожидания



Нажав сенсорную кнопку (11) переведите прибор в режим включения.

Сенсорная кнопка (6) с зеленой подсветкой замигает, включится освещение духовой камеры.

Внимание: Если температура в духовой камере выше 70 °С (остаточное тепло после предыдущего использования), на дисплее появится индикация остаточного тепла „Н-“. Если в духовой камере не определяется остаточное тепло, дисплей останется выключенным.

Внимание: Если в течение 10 минут больше не нажимать ни на какие кнопки, прибор автоматически выключится.

3. Выбор рабочей функции



В вашем распоряжении 8 различных рабочих функций.

- Выберите нужную функцию с помощью сенсорной кнопки (6).
- При повторном нажатии сенсорной кнопки (6) друг за другом отображаются доступные функции и предлагаемые для них значения температуры и времени работы.

Внимание: Если в течение 60 секунд не вводится никакая команда, то прибор автоматически возвращается в режим включения. Сенсорная кнопка (6) мигает.

	Рабочая функция	Стандартная температура	Диапазон настройки температуры	Стандартное время работы в часах
	Верхний нагрев + нижний нагрев	220 °С	80 °С – 230 °С	0:20 ч
	Верхний нагрев + нижний нагрев + циркуляция воздуха	180 °С	80 °С – 230 °С	0:30 ч
	Верхний нагрев – с/без вертела	200 °С	80 °С – 200 °С	1:00 ч
	Верхний нагрев + циркуляция воздуха	200 °С	80 °С – 200 °С	1:00 ч
	Нижний нагрев	200 °С	80 °С – 200 °С	0:30 ч
	Нижний нагрев + циркуляция воздуха (режим пиццы)	200 °С	80 °С – 200 °С	0:30 ч
	Поддержание температуры	≈ 65 °С	Не регулируется	1:00 ч
	Размораживание	≈ 45 °С		1:00 ч

4. Индивидуальная настройка времени и температуры

Выбрав нужную рабочую функцию, вы можете вручную отрегулировать предложенную температуру и время работы (таймер).

а. Регулировка температуры



- Для изменения температуры нажмите на сенсорную кнопку (7). На дисплее замигает настройка температуры.
- С помощью сенсорных кнопок „+/-“ выберите нужную температуру. Температура настраивается шагами по 5 градусов.
- Повторным нажатием сенсорной кнопки (7) установите значение и выйдите из меню настроек температуры.

Внимание: Если в течение 60 секунд никакая команда не вводится, то происходит автоматический выход из меню, а система принимает выбранные значения.

б. Настройка таймера (датчика времени)



Настройка времени для работы до 2:00 часов

- Для изменения настроенного времени нажмите на сенсорную кнопку (8). На дисплее замигает настройка времени.
- С помощью сенсорных кнопок „+/-“ выберите нужное время. Время можно настроить в диапазоне от 0:01 ч. до 2:00 ч.
- Повторным нажатием сенсорной кнопки (8) установите значение и выйдите из меню настроек времени.

Внимание: Если в течение 60 секунд никакая команда не вводится, то происходит автоматический выход из меню, а система принимает выбранные значения.

Настройка времени для длительной работы (режим "on")

- Для настройки длительной работы нажмите на сенсорную кнопку (8). На дисплее замигает настройка времени.
- Нажмите на сенсорную кнопку „+“ или „-“ и удерживайте кнопку, пока на дисплее не появится „2:00“ или „0:01“.
- При повторном нажатии на сенсорную кнопку „+“ или „-“ вы перейдете в режим длительной работы. На дисплее появится „on“, что означает режим длительной работы.
- Повторным нажатием сенсорной кнопки (8) установите значение и выйдите из меню настроек времени.

Внимание: Если в течение 60 секунд никакая команда не вводится, то происходит автоматический выход из меню, а система принимает выбранные значения.

Прочие указания по длительной работе:

- ° По причинам безопасности время длительной работы ограничено 4 часами (таймер работает в фоновом режиме без индикации).
- ° Если в течение 4 часов активируется какой-либо сенсор, то длительная работа в этот момент снова запускается на 4 часа.
- ° Если в течение 4 часов никакой сенсор не активируется, то прибор автоматически переходит в режим включения.

5. Запуск прибора



- Для запуска прибора с выбранными настройками нажмите на сенсорную кнопку (12).
- Подсветка сенсорной кнопки (12) перестанет мигать и будет гореть постоянно.
- Значок температуры на дисплее будет мигать до достижения настроенной температуры.

6. Поместить продукты в духовую камеру

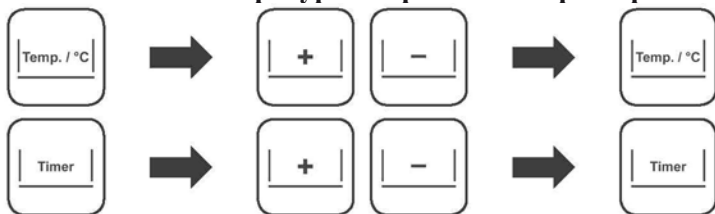
- Поместите подготовленные продукты на решетку для гриля или на противень и вставьте его в специальные пазы в духовой камере.
- Для многих рецептов рекомендуется предварительно нагреть духовую камеру.
- Регулярно контролируйте процесс готовки, чтобы обеспечить оптимальный результат.

Осторожно, опасность ожога:

⚠ ° Приготавливаемые продукты не должны соприкасаться ни с верхними, ни с нижними нагревательными стержнями.

⚠ ° Не ставьте ничего на открытую дверцу духового шкафа!

7. Изменение температуры и времени во время работы прибора



- Если во время работы прибора нужно изменить настройки температуры или времени, то можно зайти в меню настроек напрямую с помощью сенсорных кнопок (7) или (8) (см. раздел "4а.) Настройка температуры" или "4б.) Настройка таймера").

Внимание: Если в течение 60 секунд никакая команда не вводится, то происходит автоматический выход из меню, а система принимает выбранные значения.

8. Пауза – остановка работы



- Нажатием на кнопку (12) можно ненадолго приостановить процесс приготовления, например, чтобы перевернуть приготавливаемые продукты или проконтролировать процесс, а также для изменения настроек.
- Подсветка сенсорной кнопки (12) перестанет гореть непрерывно и начнет мигать.
- Чтобы снова запустить прибор, повторно нажмите на сенсорную кнопку (12).
- Подсветка сенсорной кнопки (12) снова перестанет мигать и будет гореть постоянно.

Внимание: Если больше не нажимать сенсорную кнопку (12), то через 60 секунд прибор автоматически вернется к режиму работы с прежними или измененными настройками.

9. Изменение рабочей функции во время работы



- Чтобы изменить рабочую функцию во время работы, нажмите на сенсорную кнопку (12).
- Сенсорная кнопка (6) мигает, и можно будет однократным или многократным нажатием сенсорной кнопки (6) выбрать новую функцию.
- При необходимости можно поменять температуру или время (см. пункт 4).
- После выбора всех настроек снова нажмите на сенсорную кнопку (12), чтобы продолжить работу.

Внимание: Если в течение 60 секунд не вводится никакая команда, то прибор автоматически возвращается в режим включения. Сенсорная кнопка (6) мигает.

10. Выключение прибора



Работа с таймером

- По истечении настроенного времени функция нагрева отключается.
- Это подтверждается многократным звуковым сигналом.
- Сенсорная кнопка (6) мигает, а лампочка в духовом шкафу продолжит гореть. Кроме того, на дисплее отобразится индикация таймера „0:00“ и индикация температуры „-Н-“, указывающая на остаточное тепло в духовой камере (только при температуре выше 70 °С).

- Чтобы выйти из этого меню, нажмите на сенсорную кнопку (6).
Внимание: Если не нажать на кнопку (6), то прибор останется в этом состоянии до 4 часов.
- Для выключения прибора нажмите на сенсорную кнопку (11).
Внимание: Если в течение 10 минут больше не нажимать ни на какие кнопки, прибор автоматически выключится.


Работа в ручном режиме „on“


- Если в ручном режиме достигнуто время работы 4:00 ч, то прибор автоматически возвращается в режим включения.
- Это подтверждается многократным звуковым сигналом.
- Сенсорная кнопка (6) мигает, а лампочка в духовом шкафу продолжит гореть. Кроме того, на дисплее отобразится индикация температуры „-Н-“, указывающая на остаточное тепло в духовой камере (только при температуре свыше 70 °С).
- Для выключения прибора нажмите на сенсорную кнопку (11).
Внимание: Если в течение 10 минут больше не нажимать ни на какие кнопки, прибор автоматически выключится.

11. Извлечение приготовленного продукта

- Откройте дверцу духового шкафа и извлеките готовый продукт из духовой камеры.
- Если вы хотите извлечь из духовой камеры горячий противень, решетку для гриля или вертел, то используйте прилагаемый держатель и защитите руки прихватками или кухонными рукавицами.

Осторожно, опасность ожога:

 ° Во время работы духовка и приготавливаемый продукт сильно нагреваются! Для работы с горячими деталями используйте прихватки или кухонные рукавицы.

 ° Не ставьте ничего на открытую дверцу духового шкафа!

12. Выключение прибора на долгое время



- Для выключения на долгое время отсоедините прибор от сети!

Приготовление на гриле с использованием вертела

На вертеле можно приготовить вкусную курицу-гриль и другие виды мяса на вертеле (например, рульку на гриле). Для этого действуйте следующим образом:

- Замороженную курицу перед приготовлением на гриле обязательно нужно полностью разморозить, затем вымыть и промокнуть влагу!
- В соответствии с рецептом и собственным вкусом натрите продукт специями и смажьте растительным маслом.

Совет: Паприку и карри нужно всегда смешивать с маслом или же добавлять только под конец приготовления на гриле, так как эти специи легко сгорают и придают блюду горечь.

- Наденьте фиксатор на шампур для гриля и закрутите винт. Насадите подготовленный продукт на шампур для гриля, разместив его по центру, пока он не закрепится на первом фиксаторе. Теперь наденьте на шампур для гриля второй фиксатор и плотно прижмите его к продукту. Плотно закрутите винт.
- Удостоверьтесь, что продукт насажен на шампур точно по центру.
- Чтобы избежать обгорания выступающих частей птицы, свяжите ножки и крылья жаропрочным кулинарным шнуром (например, из белого хлопка).

Совет: Чтобы избежать слишком быстрого подрумянивания выступающих частей, можно вокруг наиболее чувствительных частей обмотать полоски несоленого сала.


- **Важно!** Поместите противень на самый нижний уровень духового шкафа, чтобы собирать выделяющийся жир. Так дно прибора останется чистым.

Совет: Мы рекомендуем налить в противень воду примерно до середины, так как поднимающийся водяной пар сделает мясо особенно нежным. Но если вы хотите приготовить курицу с хрустящей корочкой, то воду в противень наливать не нужно.

- Теперь с помощью держателя для вертела можно поднять вертел в духовку. Сначала заведите один конец шампура в отверстие в правой внутренней стенке духовой камеры, а затем поместите его в специальный крепеж с левой стороны.
- Прежде чем закрыть дверцу, удостоверьтесь, что вертел с продуктом расположен правильно.



Осторожно! Опасность возгорания! Удостоверьтесь, что продукт хорошо проворачивается и не соприкасается с нагревательными стержнями – иначе мясо может загореться.

- Выберите рабочую функцию: : (Верхний нагрев с вертелом) с максимальной температурой.
- На один килограмм курицы требуется около 60 минут приготовления.

Совет: Курица-гриль готова, когда при протыкании иглой (не ножом!) задней части тушки выделяется прозрачный мясной сок без следов крови.

- Если кожа курицы начинает покрываться пузырями, необходимо уменьшить температуру приготовления и намазать пузыри маслом.
- В конце приготовления с помощью держателя для вертела просто и безопасно вытащите вертел с готовым продуктом из духового шкафа и поместите на жаропрочную подставку достаточного размера.



Осторожно, опасность ожога: При приготовлении на гриле духовка и приготавливаемый продукт сильно нагреваются! Для работы с горячими деталями используйте прихватки или кухонные рукавицы.

Замена лампочки в духовом шкафу



Перед заменой лампочки в духовом шкафу обязательно вытащите вилку из розетки и дайте прибору остыть!

- Осторожно открутите защитный кожух лампочки и демонтируйте неисправную лампочку.
- Вставьте в резьбовой патрон новую лампочку (жаропрочная – 230 В ~ 15 Вт, E14, T 300 °С) и плотно закрутите ее.
- Затем установите в патрон защитный кожух лампочки и также закрутите.

Разборка и сборка дверцы духового шкафа



Перед разборкой дверцы духового шкафа обязательно вытащите вилку из розетки и дайте прибору остыть!

Конструкция дверцы духового шкафа исключает попадание грязи между двойными стеклами при нормальном использовании. Разборка и чистка дверцы требуется только в случае сильных загрязнений. При этом действуйте следующим образом:

Разборка дверцы духового шкафа

- Откройте дверцу духового шкафа.
- Открутите винт с накатанной головкой против часовой стрелки и снимите его.
- Слегка двигая туда-сюда, осторожно отделите стекло с уплотнителем и сдвиньте вперед.
- Вымойте и высушите стекла с внутренней и наружной стороны.

Сборка дверцы духового шкафа

- Уложите стекло с уплотнителем на дверцу духового шкафа и осторожно задвиньте его по направлению к духовой камере. Следите, чтобы стекло разместилось над средним прижимным уголком и под двумя наружными крепежными уголками. Отрегулируйте положение стекла с помощью винтового крепления, чтобы оно было заподлицо.
- Проверьте посадку уплотнителя по всему периметру и при необходимости поправьте его.
- Вставьте винт с накатанной головкой и закрутите по часовой стрелке.
- Закройте дверцу духового шкафа.

Чистка и уход



- **Перед очисткой отсоедините прибор от сети и дождитесь его полного остывания!**
- **Не погружайте основной прибор, сетевой кабель и штепсельную вилку в воду и не мойте под проточной водой!**

- Благодаря антипригарному покрытию духового шкафа очищать его очень легко. Протрите корпус, духовую камеру и дверцу духового шкафа влажной тканью и вытрите насухо.
- Поддон для крошек можно вынуть и вымыть горячей водой.
- Принадлежности можно вымыть в горячей воде с небольшим количеством моющего средства или в посудомоечной машине.
- Следите, чтобы снизу в духовой шкаф не могли попасть пар или вода!
- **Не используйте абразивные средства, растворители или острые предметы!**
- **Не используйте стальную вату или абразивные губки!**
- **Ни в коем случае не используйте спрей для духовок!**
- **Ни в коем случае не обрабатывайте прибор и принадлежности парочистителем!**

Помощь в устранении неисправностей

Неисправность	Причина и способ устранения
<i>Прибор не работает. Прибор не включается.</i>	<ul style="list-style-type: none">• Проверьте, правильно ли вставлена вилка в розетку.• Проверьте розетку: для этого включите в нее другой прибор.• Проверьте, не повреждены ли сетевой кабель или вилка. • В случае их повреждения не используйте прибор!• При необходимости очистите панель управления и работайте с ней только сухими пальцами. Загрязнения и влага на панели управления могут вызвать нарушения работы.
<i>Код ошибки „E1“ и звуковой предупреждающий сигнал.</i>	<ul style="list-style-type: none">• Слишком высокая температура в духовой камере или короткое замыкание в приборе.• Вытащите вилку из розетки.• Дайте прибору остыть и попробуйте снова включить его.• Если после остывания на дисплее все еще отображается код "E1", то отдайте прибор на проверку в специализированную мастерскую или в нашу сервисную службу.

<p><i>Код ошибки „E2” и звуковой предупреждающий сигнал.</i></p>	<p>Слишком низкая температура в духовой камере или сбой соединения в приборе.</p> <ul style="list-style-type: none"> • Вытащите вилку из розетки. • Разместите прибор в помещении с температурой выше 10 °С. • Если после нагревания до температуры выше 10 °С на дисплее все еще отображается код "E2", то отдайте прибор на проверку в специализированную мастерскую или в нашу сервисную службу.
--	--

Советы и рекомендации

- Прежде чем помещать продукты в духовой шкаф, всегда разогревайте его до нужной температуры. Помещайте продукты в середину противня.
- При запекании или приготовлении на гриле для лучшего результата по истечении примерно половины времени приготовления переверните противень или решетку для гриля, чтобы переместить продукты из задней части камеры вперед.

Приготовление при низкой температуре

Электронная регулировка BGE 1580/E позволяет очень точно настраивать температуру, обеспечивая оптимальные условия для приготовления при низкой температуре, идеального способа приготовления нежного и сочного мяса.

Для приготовления при низкой температуре используйте только высококачественное мясо. Так как, в отличие от других способов приготовления, мясо здесь не нагревается при высокой температуре, то тем более важно отсутствие или минимальное количество микроорганизмов. В зависимости от размера куска мяса необходимо за полчаса или час до приготовления достать его из холодильника и дать медленно нагреться до комнатной температуры. Перед приготовлением удалите сухожилия и жир.

Предварительно разогрейте духовку до 80 °С. Чтобы свести к минимуму потерю жидкости с поверхности и получить желаемый "поджаристый" аромат, быстро обжарьте кусок мяса со всех сторон при высокой температуре, а затем поместите его в разогретую духовку. Время приготовления определяется размером куска и особенностями мяса. В интернете или в кулинарных книгах можно найти специальные таблицы для различных сортов мяса с соответствующим временем обжарки и приготовления в духовке. Используя предлагаемое время приготовления, не забывайте, что время работы в режиме „ON“ ограничено 4 часами! Если требуется более длительное приготовление, то спустя некоторое время нужно перезапустить отсчет времени, нажав любую кнопку.

Для контроля температуры внутри продукта рекомендуется использовать специальный термометр, который можно приобрести вместе с другими

принадлежностями.

Так как, в отличие от обычного приготовления в духовке, в данном случае из мяса практически не выделяется жидкость, то для приготовления соуса придется использовать другие ингредиенты.

Рецепты

Предлагаем вам следующие рецепты для вдохновения и новых идей. Вы, конечно же, можете также использовать рецепты из кулинарных книг или изобрести свои собственные. Ингредиенты в каждом рецепте рассчитаны на две порции. Вы можете скорректировать количество и состав в соответствии с собственными потребностями и вкусом. Пожалуйста, используйте формы для запекания подходящего размера. Желаем вам удовольствия и приятного аппетита!

Лепешки Гурмэ

- 2 маленьких лепешки (пита и т. п.)
- 75 г сыра эмменталь или гауда
- 75 г вареной ветчины
- 60 г творожного сыра
- 50 мл сметаны
- ½ ч. л. зеленого перца горошком
- Паприка; соль
- 1 помидор для сервировки

Разрезать лепешки горизонтально пополам. Смешать творожный сыр и сметану в кремообразную массу. Раздавить горошины перца. Приправить смесь. Подмешать сыр и ветчину, нарезанные кубиками, приправить по вкусу. Намазать нижнюю половину лепешек и накрыть верхней. Поместить лепешки на огнеупорный поднос. Запекать в предварительно разогретой духовке при 220 °С в течение 12 – 15 минут. Разрезать помидор на восемь частей и подать вместе с лепешками.

Запеченное филе судака

- 400 г томатов
- 2 филе судака
- 1 мелко нарезанный зубчик чеснока
- 1 цуккини (200 г)
- тертый пармезан
- мелко нарубленный свежий базилик
- 10 г сливочного масла
- Соль; зеленый перец
- Жир для смазывания формы

Поперчить и посолить филе. Смазать жиром плоскую форму для запекания, положить в нее филе рядом друг с другом и посыпать чесноком. Ошпарить томаты кипятком, потом обдать холодной водой и удалить плодоножку. Очистить томаты от кожуры и семечек и нарезать кубиками. Вымыть цуккини и нарезать тонкими ломтиками. Выложить нарезанный томат и нарубленный базилик поверх рыбы. Разложить ломтики цуккини на томаты, посолить, поперчить и посыпать тертым пармезаном. Сверху распределить хлопья сливочного масла. Готовить в предварительно разогретой духовке при 200 °С в течение 20 – 25 минут.

Запеканка с лососем и шпинатом

250 г филе лосося
Листы теста для лазаньи
200 г листьев шпината
Моцарелла
½ зубчика чеснока
3 столовых ложки соевого соуса
25 г сливочного масла
35 г муки
½ литра молока
Соль; перец; мускатный орех

Разрезать филе лосося вдоль на два ломтика, мариновать в соевом соусе с раздавленным чесноком в течение 1 часа. Приготовить соус из масла, сливочного масла и молока. Растопить сливочное масло, добавить шпинат. Приправить по вкусу оставшимся соевым соусом, перцем, солью и мускатным орехом. Слойми уложить в форму листы для лазаньи, шпинат и лосось, заливая каждый слой соусом. Поверх последнего слоя разложить моцареллу. Запекать в предварительно разогретой духовке при 220 °С в течение примерно 20 минут.

Мини-пиццы

100 г бекона
200 г сыра гауда
200 г томатов
200 г шампиньонов
300 г муки
20 г дрожжей
около 120 мл умеренно теплой воды
2 луковицы
2 зубчика чеснока
6 ст. л. растительного масла
1 ч. л. орегано
1 ст. л. рубленой петрушки
1 ст. л. растительного масла
Соль; перец; сахар

Смешать дрожжи с 3 ст. л. воды до полного растворения. Долить оставшуюся воду. Добавить масло, сахар и соль. Подмешать муку и замесить эластичное тесто. Накрыть и оставить подниматься в течение 25 минут. Нарезать бекон кусочками, луковицы очистить и нарезать кольцами. Томаты и подготовленные грибы нарезать ломтиками. Сформировать 8 пицц одинакового размера и разложить начинку. Приправить нарезанным чесноком, орегано, перцем, солью и петрушкой. Засыпать тертым сыром. Смазать края теста маслом. Запекать в предварительно разогретой духовке при 200 °С в течение примерно 20 минут.

Запеканка с цуккини

150 г цуккини
50 г творожного сыра
15 г тертого сыра
3 ст. л. йогурта

1 маленькое яйцо
1 ч. л. измельченного базилика
½ зубчика чеснока, раздавить
Несколько горошин зеленого перца
Перец; соль; жир для смазывания формы

Вымыть цуккини, срезать коричневые места. Нарезать на пять кусков толщиной примерно по 4 см. Извлечь мякоть из отдельных кусков, оставив доньшко. Посолить и поперчить. Смешать творожный сыр и йогурт, подмешать яйцо, базилик, чеснок и раздавленные горошины перца, посолить по вкусу. Поместить стаканчики из цуккини в смазанную жиром форму для запекания и распределить между ними мелко нарезанную мякоть цуккини. Посолить. Наполнить стаканчики начинкой, остаток ее распределить между ними и посыпать тертым сыром. Запекать в предварительно разогретой духовке при 200 °С в течение примерно 25 минут.

Яблоки с начинкой

75 г сыра камамбер
1 ст. л. рубленых орехов, можно миндальных
2 яблока
3 ст. л. крем-фреш
1 ч. л. томатной пасты
щепотка измельченного шалфея
Перец
Жир для смазывания формы

Вымыть яблоки, разрезать горизонтально пополам и удалить сердцевину. Поперчить половинки яблок и положить их в смазанную жиром форму для запекания. Нарезать камамбер мелкими кубиками и смешать с орехами. Смешать крем-фреш, томатную пасту и шалфей и намазать яблоки этой смесью. Выложить начинку из сыра и орехов. Запекать в предварительно разогретой духовке при 220 °С в течение примерно 12 минут, подавать сразу после приготовления.

Сладкая лазанья

1 маленькая банка консервированных персиков половинками (около 240 г)
250 г творога
40 г сахара
1 ст. л. рубленых фисташек
Листы теста для лазаньи
150 мл сливок
2 маленьких яйца
½ пакетика ванильного сахара
Жир для смазывания формы

С персиков слить жидкость и нарезать их мелкими кубиками. Смешать яйца, ванильный сахар, сахар и творог и аккуратно подмешать сливки. Подмешать персики. Распределить 2 ложки начинки по дну смазанной жиром формы для запекания. Уложить сверху рядом друг с другом листы для лазаньи. Повторить процесс. Последним слоем выложить начинку и посыпать фисташками. Запекать в предварительно разогретой духовке при 200 °С в течение примерно 35 минут.

Маффины с вишней

- 150 г консервированных вишен без косточек
- 2 ст. л. молотого фундука
- 3 ст. л. сахара
- 2 ст. л. муки
- 1 яичный желток
- 1 ст. л. теплой воды
- 1 яичный белок
- 1 ст. л. холодной воды
- 15 бумажных формочек для выпечки (ø 7 см)

Взбить яичный желток с теплой водой и сахаром в пену. Взбить яичный белок и холодную воду в плотную массу и подмешать к смеси желтка с водой и сахаром. Смешать муку с орехами и осторожно подмешать к жидким ингредиентам. Дать стечь с вишен жидкости, добавить их в тесто. Разделить формочки на пары и вставить друг в друга. Равномерно разложить тесто по формочкам. Поставить формочки на противень или в форму для маффинов и выпекать в предварительно разогретой духовке при 180 °С примерно 20 минут.

Творожная запеканка

- 1 яблоко
- немного лимонного сока
- 1 яйцо
- 125 г творога
- 1 – 2 ст. л. молока
- 1 ст. л. меда
- 1 ст. л. рубленого миндаля
- Жир для смазывания формы

Очистить яблоко от кожуры, разрезать на четвертинки, удалить сердцевину и нарезать тонкими ломтиками, сбрызнуть лимонным соком. Смешать яичный желток с творогом, молоком и медом. Взбить белок в плотную пену и подмешать снизу вверх к творожной массе вместе с ломтиками яблока. Выложить массу в смазанную жиром форму для запекания и выпекать при 180 °С около 35 минут. После приготовления посыпать рубленым миндалем.