Духовой шкаф BO 220/221

Содержание

Указания по безопасному обращению 3

Включение 5

Следует избегать повреждений прибора и встроенной мебели 5
Духовой шкаф 5
Прилегающие фронты мебели 5

Это ваш новый духовой шкаф 6
Духовой шкаф 6
Дисплей и органы управления 7
Кнопки 7

Принадлежности 8

Режимы работы 9

Первые установки после подключения 10
Указания 10
Установить время дня 10
Выбрать формат представления времени 10
Представление температуры в единицах °C или °F 10
Выход из меню и сохранение установок 10

Активирование духового шкафа 11
Состояние готовности 11
Активирование духового шкафа 11

Настройка духового шкафа 12
Установка температуры и режима работы 12
Опрос фактической температуры 12

Таблица для выпечки 13

Таблица для жарения 14

Таблица для гриля 16

Полезные советы 17
Выпечка 17
Дальнейшие советы по приготовлению блюд в духовом шкафу 18
Советы для приготовления жаркого и гриля 18

Таймер 19
Вызов меню таймера 19
Сигнальные часы 19
Секундомер 20
Автоматика времени приготовления 21
Время выключения 22

Предохранение от детей 23
Активировать предохранение от детей 23
Деактивировать предохранение от детей 23
Указания 23

Защитное отключение 24

Изменение основных установок 25
Указания 25

Вы можете изменять следующие установки 26

Уход и ручная очистка 27
Указания по безопасному обращению 27
Внутренняя очистка духового шкафа 27
Очистка дверного стекла 27
Очистка уплотнения двери 27
Очистка принадлежностей 27
Очистка камня для выпечки 27

Пиролиз 28
Перед запуском пиролиза 28
Порядок выполнения установок 28
Указания 29
Очистка принадлежностей пиролизом 29

Неисправности 30
Сообщения о сбоях 30
Демонстрационный режим 30
Исчезновение напряжения в сети 31

Замена лампы в духовке 31

⚠ 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, отвественных за их безопасность, или после подробного инструктажа и осознания всех опасностей, связанных с эксплуатацией прибора.

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

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

Всегда следите за правильностью установки принадлежностей 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!

Поцарапанное 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.Поэтому ремонт должен производиться только специалистом сервисной службы, прошедшим специальное обучение.Если прибор неисправен, выньте вилку 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 пиролитической очистки удаляйте сильные загрязнения из рабочей камеры прибора и с принадлежностей.
- Во время пиролитической очистки прибор сильно нагревается снаружи. Никогда не вешайте на ручку дверцы духового шкафа кухонные полотенца и другие подобные предметы, которые могут загореться. Не загораживайте фронтальную поверхность прибора. Не позволяйте детям подходить близко к горячему прибору.

Опасность ожога!

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

Высокая опасность для здоровья!

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

Включение

Снять упаковку прибора и утилизировать ее в соответствии с местными предписаниями. Следует иметь в виду, что в упаковке находятся также принадлежности. Держать элементы упаковки и синтетическую пленку вне досягаемости от детей.

После распаковки прибор необходимо осмотреть на предмет повреждений при транспортировке. Поврежденный прибор не должен подключаться к электрической сети.

Подключение прибора должно выполняться только авторизованным специалистом. При повреждениях, явившихся следствием неправильного подключения, гарантия аннулируется. Следует соблюдать инструкцию по монтажу.

Перед первым использованием прибор должен быть основательно очищен. Благодаря этому устраняются возможные запахи, характерные для новых приборов, и загрязнения.



Маркировка данного прибора соответствует директиве ЕС 2002/96/EG по устаревшим электрическим и электронным приборам (использованное электрическое и электронное оборудование – WEEE). Эта директива определяет рамки для ЕС в целом с целью надлежащего возврата и утилизации устаревших приборов.

Следует избегать повреждений прибора и встроенной мебели

Духовой шкаф

После каждой выпечки шкаф следует очистить от кислотных выделений фруктов, таких как: лимоны, сливы и т.д. Кислоты могут вызывать появление пятен на эмали духового шкафа!

Нельзя проливать воду в горячем духовом шкафу. Это может привести к повреждению эмали.

Нельзя вставлять противень непосредственно на дно духового шкафа. Непосредственно на дне духового шкафа нельзя размещать кухонную посуду (например, жаровню). Запрещается выкладывать дно духового шкафа алюминиевой фольгой. При этом возникает тепловой затор, вследствие которого повреждается эмаль.

Нельзя закрывать вентиляционные шлицы духового шкафа.

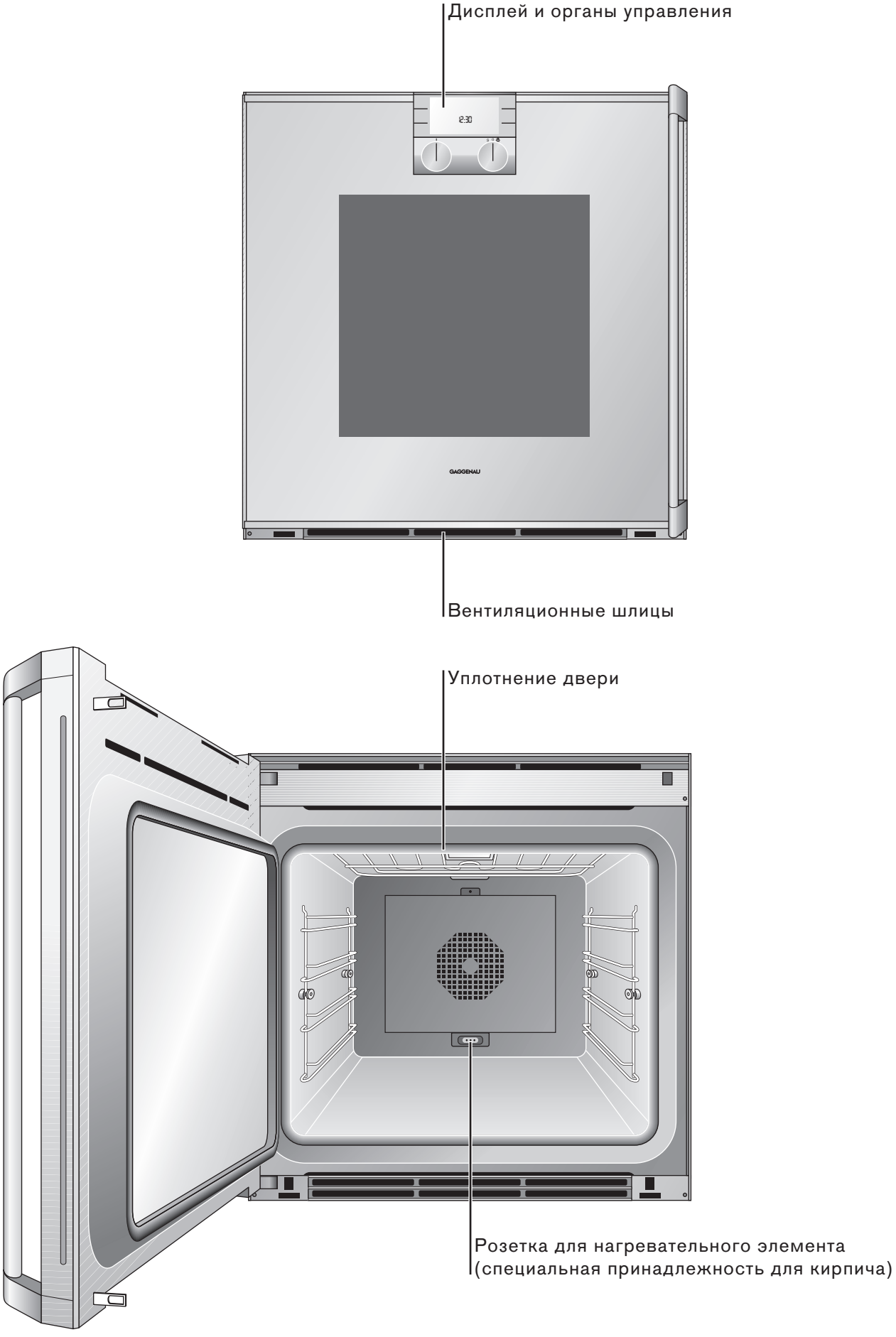
Нельзя снимать уплотнение двери. Поврежденное уплотнение двери подлежит замене.

На задней стенке духовки находится розетка для нагревательного элемента камня (заказная принадлежность). В нормальном режиме крышку следует оставлять присоединенной к розетке.

Прилегающие фронты мебели

После вынимания продукта дверь прибора следует держать закрытой до полного охлаждения. Дверь духового шкафа не должна оставаться полуоткрытой, так как это может привести к повреждению примыкающей к нему мебели. Вентилятор охлаждения продолжает работать еще некоторое время и затем выключается автоматически.

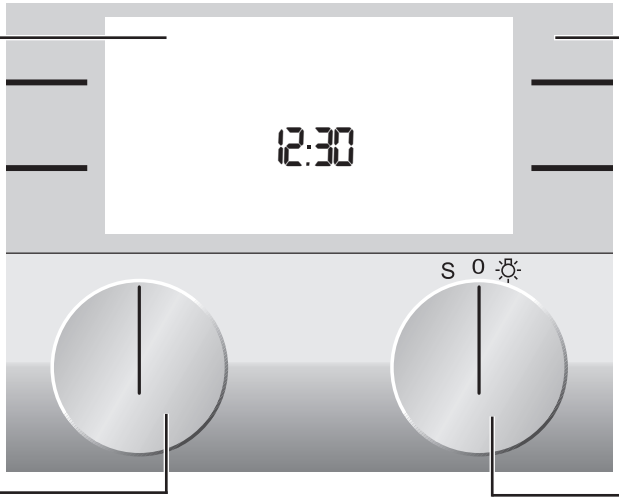
Духовой шкаф



Дисплей и органы управления

Дисплей

В верхней трети экрана появляется строка индикации или вызванное меню. В нижней части индицируются различные параметры настройки.



Кнопки

Находящиеся слева и справа от дисплея кнопки активируются при прикосновении к ним. В зависимости от выбранной установки, кнопки имеют различное функциональное назначение. Конкретное назначение кнопок индицируется символом, находящимся рядом с кнопкой.

Селектор функций

Левым селектором вы можете выбрать режим работы, в котором должно происходить приготовление блюда, или функцию пиролиза. Селектор можно поворачивать, как влево, так и вправо.

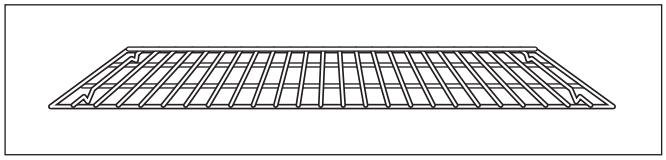
Селектор температуры

Вы можете установить температуру в интервале от 50 до 300 °C, или выбрать пиролиз. Селектор можно поворачивать, как влево, так и вправо. Для того чтобы включить освещение духового шкафа, нужно повернуть селектор температуры на одно деление вправо. При установке температуры ниже 70 °C освещение духовой печи выключено.

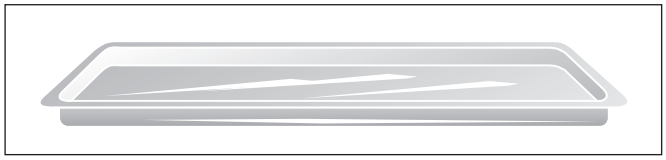
Кнопки

Символы	Функция кнопки
>	Идти вправо
<	Идти влево
⮌	Передача установленных значений / запуск
C	Отмена
+	Увеличение значений
−	Уменьшение значений
◷	Вызов меню таймера
🔧	Вызов меню основных установок
i	Показать текущую температуру духовки
	Активировать предохранение от детей
	Деактивировать предохранение от детей
⏸	Остановить секундомер
▶	Запустить секундомер

Принадлежности







Серийный прибор оснащается следующими принадлежностями:

- Решетка для форм выпечки, жаркого, кусочков гриля и для посуды

  Решетка должна всегда вставляться так, чтобы упор (верхний поперечный ригель) был сзади.

- Противень для пирогов, печений и выпечных изделий

- Стеклянная ванна для запеканок и фруктовых пирогов





Кроме того, могут быть заказаны следующие заказные принадлежности:

- Грильная сковорода – для жарения или в качестве приемного сосуда для жира

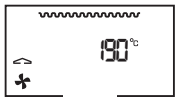
- Камень выпечки – с опорной решеткой и скребком для пиццы и хлеба

  Вам дополнительно понадобится нагревательный элемент.

- Нагревательный элемент для камня выпечки

- Вытяжной выдвижной ящик (чугунная рама и телескопический механизм выдвижения)

Режимы работы

Индикация дисплея	Режим работы	Применение
	Горячий воздух	Для пирогов, печений и слоеного теста (на нескольких уровнях).
	Экономный (Лампа духовки выключена)	Энергосберегающий режим горячего воздуха для пирогов, пирожков, запеканок и панировок.
	Горячий воздух и нижний нагрев	Дополнительный нагрев снизу для влажных пирогов, например: фруктовые пироги.
	Нижний нагрев	Для последующего пропекания (например, фруктовый пирог), для консервирования, приготовления блюд на водяной бане.
	Верхний и нижний нагрев	Для выпечки в формах или на противне, для запеканок, для жаркого.
	Верхний нагрев	Целенаправленное нагревание сверху, например: запекание фруктовых пирогов с безе.
	Гриль с горячим воздухом	Равномерный нагрев со всех сторон для мяса, домашней птицы и неразрезанной рыбы.
	Гриль	Для гриля из плоских кусочков мяса, колбасок или частей рыбы, а также для запекания и панировки.
	Функция камня для выпечки (только с заказными принадлежностями)	Нагреваемый камень для приготовления пиццы с хрустящей корочкой, выпечки хлеба или булочек, как из каменной печки.
	Пиролиз	Автоматическая самоочистка.

Первые установки после подключения

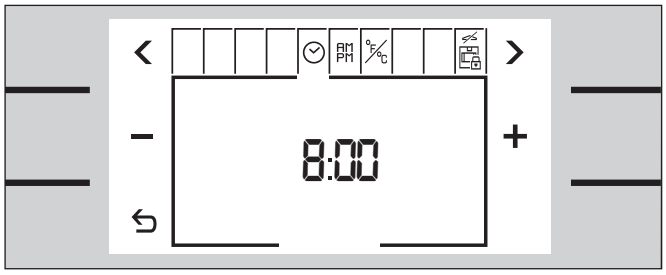
При первом включении после присоединения к питанию на дисплее появляется меню «Начальные установки». Установите время дня, формат представления времени и желаемые единицы температуры.

Указание

Меню «Начальные установки» появляется только при первом включении или при включении после отключения прибора в течение нескольких дней.

В главе, посвященной основным установкам, вы можете прочитать о том, как они могут быть изменены в любое время.

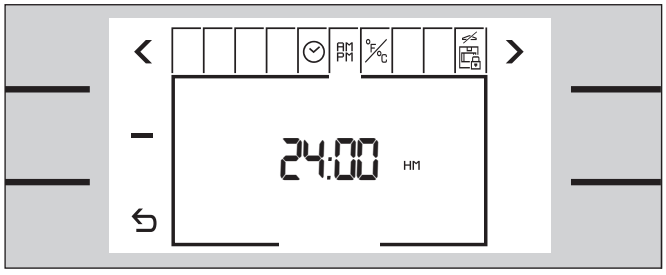
Установить время дня



Функция времени дня показана в меню.

Кнопками + / − можно установить действительное время дня.

Выбрать формат представления времени

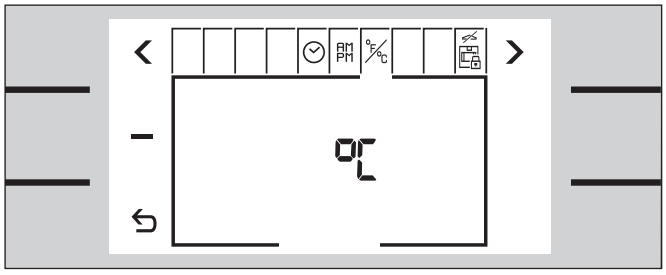


1 Кнопкой меню › выбрать функцию формата представления времени.

2 На дисплее появляются две возможности AM/PM: 12-часовой и 24-часовой формат. Стандартной установкой является 24-часовой формат.

Если требуется, изменить формат представления времени кнопками + / −.

Представление температуры в единицах °C или °F.



1 Кнопкой меню › выбрать функцию единиц температуры. Стандартной установкой является °C.

2 Если требуется, изменить единицы температуры кнопками + / −.

Выход из меню и сохранение установок

Прикоснуться к кнопке ↩. Меню закрывается. Все установки сохраняются.

Теперь духовой шкаф находится в режиме готовности. Появляется индикация состояния готовности.



Состояние готовности

Духовой шкаф находится в режиме готовности, если не был установлен ни один рабочий режим или не было активировано предохранение от детей.

Функции кнопок при этом не определены. Дисплей не светится.

Указание:
Контрастность дисплея зависит от вертикального угла зрения.

Активирование духового шкафа

Чтобы выйти из режима готовности, можно

- прикоснуться к одной из кнопок,
- открыть или закрыть дверь духового шкафа,
- повернуть селектор температуры, или
- повернуть селектор функции.

Теперь вы можете установить желаемую функцию. О том, как лучше всего активировать духовой шкаф, вы можете прочитать в отдельных главах.

Указание:
Индикация режима готовности появляется снова, если в течение одной минуты после его активирования не была сделана ни одна установка. Подсветка дисплея гаснет.

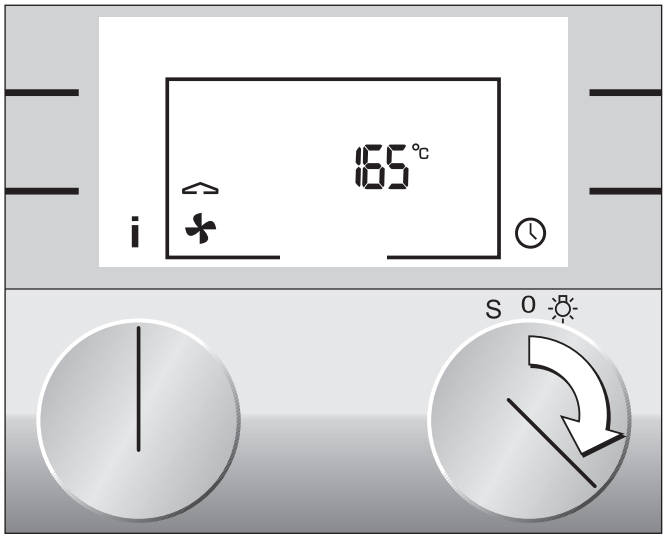
С помощью двух поворотных селекторов вы можете очень легко управлять всеми основными функциями вашего духового шкафа.

Правым селектором устанавливается температура. Для того чтобы включить освещение духового шкафа, нужно повернуть селектор температуры на одно деление вправо.

Вы можете установить температуру в интервале от 50 до 300 °C.

Левым селектором устанавливается режим работы. Самая верхняя позиция соответствует горячему воздуху.

Установка температуры и режима работы



1 Установить селектор температуры на желаемую температуру.
На дисплее появляется температура и режим работы. Включается лампа духового шкафа.

Если вам нужен другой режим работы:

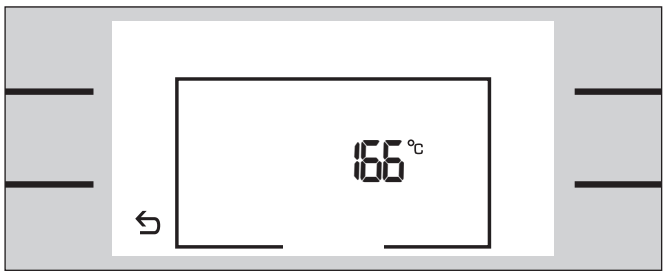
2 Поворачивать селектор функции до тех пор, пока на дисплее не появится желаемый режим работы.

Символ нагрева ⌒ светится до тех пор, пока не будет достигнута желаемая температура. При добавочном нагревании он появляется снова.

Вы можете в любое время изменять температуру или режим работы.

Когда блюдо готово, духовой шкаф может быть выключен посредством селектора температуры. Лампа духового шкафа гаснет. Появляется индикация состояния готовности.

Опрос фактической температуры



При нажатии на кнопку **i**, на дисплее в течение нескольких секунд индицируется фактическая температура в духовом шкафу. Путем нажатия на кнопку ⮌ можно вернуться в режим стандартной индикации.

Указание:
После нагревания прибора колебания температуры при длительной работе являются нормальными отклонениями.

Таблица для выпечки

Печенье	Уровень вставки снизу	Горячий воздух Темп. °C	Экономичный Темп. °C	Горячий воздух и нижний нагрев Темп. °C	Верхний и нижний нагрев Темп. °C	Время выпечки Мин.
Бисквитный рулет	2				**210**	7-9
Корж торта	2				**165-175**	30-35
Фруктовое пирожное на дрожжевом тесте	2	**165**			165-175	40-45
Фруктовое пирожное на сдобном тесте	2	**165**	165	165	**165-175**	40-45
Мини-печенье из слоеного	1+3/2*	180	180		190	15-20
Творожник (высокий)	2	165	165	**165**	**165-170**	90-100
Творожные полоски (тонкие)	2	165	165	**165**	**165-175**	45-50
Песочник (круглый)	2	**160-170**	160-175		170-175	50-60
Выпечка в форме	2	**160-170**	160-175		170-175	50-60
Кулич дрожжевой (высокий)	1	**160-175**			165-175	40-50
Песочное печенье	1+3/2*	**160-175**	160-175		165-170	15-20
Плетенка дрожжевая	2	**165**			165-170	30-40
Пирог на противне (с „сухой” начинкой)	2	165-170	165-170		**165-170**	40-50
Пирог на противне (с „мокрой” начинкой)	2	165-170	165-170	**170**	165-170	40-50
Заварное	1+3/2*	**180**	180		180-190	20-25
Серый хлеб**	2	**200/170**			**210/170**	40-50

* В режиме ECO и горячего обдува можно готовить одновременно на нескольких уровнях духовки.
** Прогрейте прибор до заданной температуры. При установке продукта на втором уровне, верните настройку температуры на предыдущее значение.

Примечание: Вышеприведенные значения являются ориентировочными. Рекомендуется всегда прогревать духовку.
Дрожжевая выпечка лучше всего получается при использовании горячего обдува.
Рекомендуемый режим духовки выделен жирным шрифтом.

Таблица для жарения

Блюдо	Уровень вставки снизу	Горячий воздух Темп. °C	Гриль с горячим воздухом Темп. °C	Горячий воздух и нижний нагрев Темп. °C	Время готовки Мин.
Говядина					
Жаркое из говядины 1,5 кг*	2	**180**		180	60-90
Ростбиф по – англ. 1,5 кг**	2	**230/180**	230/180		45-50
Ростбиф средней готовности 1,5 кг**	2	**230/180**	230/180		60-70
Ростбиф прожаренный. 1,5 кг**	2	**230/180**			90-100
Свинина					
Жаркое из свинины 1,5 кг**	2	**230/180**	230/180		60-70
Жаркое из свинины со шкварками 1,5 кг***	2	180/200	**180/200**		60-70
Копченая корейка 1,5 кг**	2	**180/160**			40-50
Окорок из свинины***	2	150/200	**150/200**		50-60
Мясной рулет**	2	**230/180**	230/180		60-70
Телятина					
Жаркое из телятины**	2	**230/180**		230/180	60-70
Окорок из телятины***	2	**150/180**	150/180		50-60
Филе телятины	2	**160-170**			20
Грудинка телятины с начинкой*	2	**120-130**			120

* Мясо предварительно обжарить в казанке на конфорке.
** Мясо обжарить при повышенной температуре и затем, спустя 15-20 минут, перейти на более низкую температуру.
*** Мясо доводить до готовности при более низкой температуре, в последние 15-20 минут выставить более высокую температуру.

Примечание: Вышеприведенные значения являются ориентировочными. Мы рекомендуем всегда предварительно прогревать духовку.
Рекомендуемый режим выделен жирным шрифтом.

Таблица для жарения

Блюдо	Уровень вставки снизу	Горячий воздух Темп. °C	Гриль с горячим воздухом, Темп. °C	Горячий воздух и нижний нагрев Темп. °C	Время готовки Мин.
Дичь					
Жаркое из дикой свиньи*	2	**170-180**			60-90
Окорок оленины*	2	**170-180**			60-80
Спинка оленя	2	165-175		**170-180**	20-25
Окорок барашка*	2	**180-200**			35-45
Домашняя птица					
Утка 2-3 кг**	2	160/190		**160/190**	100-120
Грудка утки	2	160		**160**	15-20
Гусь 2-3 кг**	2	160/190		**160/190**	100-120
Индейка 3-4 кг**	2	**160/190**		160/190	120-180
Жареная кура	2	180	**180**		50-60

* Мясо предварительно обжарить в казанке на конфорке.
** Мясо доводить до готовности при более низкой температуре, в последние 15-20 минут выставить более высокую температуру.

Примечание: Вышеприведенные значения являются ориентировочными. Мы рекомендуем всегда предварительно прогревать духовку.
Рекомендуемый режим выделен жирным шрифтом.

Таблица для гриля

Блюдо	Уровень вставки снизу	Без предварительного нагревания	Темп. °C	Гриль (минуты)		Гриль с горячим воздухом (минуты)		Общее время готовки (минуты)
				Сторона 1	Сторона 2	Сторона 1	Сторона 2	
Свиная грудинка, нарезанная ломтиками	3		180-200	6	4	**5**	**5**	**10**
Шашлык	3		190			**8**	**8**	**16**
Жареные колбаски	3		200	**5**	**4**			9
Мэргез (колбаса в гриле)	3		200			**6**	**6**	**12**
Жареная кура	2	X	180			**30**	**30**	**60**
Куриные ножки	3		180	20	20	**15**	**15**	**30-40**
Ребрышки	3		180-200	15	15	**12**	**12**	**24-30**
Свиной окорок*	2		150/200					50-60
Форель	3		180-200	**8**	**8**			16
Овощи на вертеле	3		200	**7**	**7**			14
Креветки на вертеле	3		175	**7**	**7**			14
Запекание и панирование								
Поджаренный бутерброд	3		190					5-7
Крем карамельный**	4	X	250					
Крем-брюле**	4	X	250					
Пирожное с безе**	3		200					

Важное замечание: Делайте гриль только при закрытой двери духового шкафа.
При приготовлении гриля используйте в ванне для гриля вставную решетку (в зависимости от версии стандартных или заказных принадлежностей). При этом стекающий жир будет собираться в приемнике.

* Нельзя вращать свиные ножки. Установите высокую температуру для последних 15-20 минут приготовления.
** При этом приготавливаемый продукт должен быть панирован или запечен до желаемой степени зарумянивания.

Примечание: Вышеприведенные значения следует принимать в качестве ориентировочных.
Рекомендуемый режим работы выделен полужирным шрифтом.

Выпечка

Что делать, если ...?	Решение проблемы!
... пирог на противне не румянится снизу?	Поставьте пирог поглубже и уберите из духовки все ненужное!
... пирог в выпечной форме не румянится снизу?	Ставьте форму в духовке не на противень, а на решетку!
... пирог или печенье пригорает снизу?	Поставьте пирог или печенье по возможности выше!
... пирог пересушен?	Выставьте более высокую температуру духовки. Печь предварительно следует прогреть!
... пирог получается в середине скользкий, тестообразный или же мясная начинка не пропекается?	Выставьте более низкую температуру выпечки или жарения. Внимание! Время выпечки или жарения не может быть сделано меньшим за счет повышения температуры. Лучше сделать его большим и дать возможность тесту дольше доходить!
... пирог в выпечной форме пригорает при нижнем горячем обдуве?	Ставьте форму не к задней стенки духовки, а примерно по середине!
... пирог оседает?	В следующий раз используйте меньше жидкости или выставьте температуру печи на 10 градусов ниже. Соблюдайте рекомендуемое рецептом время перемешивания. Не открывайте духовку раньше времени!
... пирог к середине поднялся, а с края нет?	Не смазывайте жиром край разъемной выпечной формы. Когда пирог готов, отделите его осторожно ножом.
... пирог пригорает сверху?	Поставьте пирог поглубже в духовку, выберите более низкую температуру и держите пирог в духовке несколько дольше!
... пирог пригорает снизу?	Ставьте пирог по возможности выше и в следующий раз выбирайте более низкую температуру!
... фруктовый пирог не румянится снизу и из фруктовой начинки выделяется сок?	В следующий раз лучше использовать при выпечке более глубокий универсальный контейнер!
... пирог пересушен снизу?	В готовом пироге сделайте зубочисткой небольшое отверстие. Накапайте в него фруктового сока или спиртного. В следующий раз выберите температуру на 10 градусов выше и держите пирог в духовке меньше времени!
... хлеб или пирог выглядят внешне вполне готовым, а в середине сырой (клейкий, с включениями воды)?	В следующий раз используйте меньше жидкости, выставьте более низкую температуру и держите пирог в духовке несколько дольше. У пирога с мокрой начинкой испеките сначала донышко, посыпьте его миндалем или панировочными сухарями и только затем выложите начинку. Следуйте рекомендациям рецепта и рекомендуемому времени выпечки!
... Вы выпекали на нескольких уровнях и на верхнем противне выпечка зарумянилась больше, чем на нижних?	Выбирайте температуру несколько ниже, тогда выпечка будет румяниться более равномерно. Вместе с тем различные противни не обязательно должны быть готовы одновременно. Дайте нижним готовиться еще 5-10 минут, или вставляйте их соответственно раньше!
... печенье не отделяется от листа противня?	Оставьте противень еще ненадолго в духовке и печенье сразу отделится от листа!
... Пирог при переворачивании не отделяется?	Отделите осторожно ножом край пирога. Переверните пирог снова и несколько раз накрывайте форму мокрым холодным полотенцем. В следующий раз хорошо смажьте форму жиром и посыпьте панировочными сухарями.

Дальнейшие советы по приготовлению блюд в духовом шкафу

В принципе можно пользоваться любой жаростойкой посудой. Посуда размещается в средней части решетки. Для большой порции жаркого можно использовать ванну для гриля.

При вынимании из духового шкафа ставьте стеклянную посуду на сухое кухонное полотенце или на решетку, но не на холодную и сырую подставку. Стекло может лопнуть.

Мы рекомендуем пользоваться металлическими выпечными формами, поскольку последние лучше абсорбируют тепло.

Значения, приведенные в таблице для приготовления блюд, действительны для предварительно нагретого духового шкафа. Температура и продолжительность зависят от количества и состояния теста. Поэтому в таблицах задаются области допустимых температур. Мы рекомендуем вам в первый раз начинать с самой низкой температуры. В следующий раз, при необходимости, вы можете установить ее выше. Более низкая температура позволяет получить равномерное зарумянивание продукта.

Для того чтобы определить степень готовности вашего кекса, по истечении времени выпечки проткните его деревянной палочкой в самом высоком месте. Если тесто больше не прилипает к дереву, то пирог готов.

Советы для приготовления жаркого и гриля

После того как жаркое будет готово, оно должно постоять в отключенном и закрытом духовом шкафу еще около 10 минут. При этом мясо будет сочнее.

Для приготовления негабаритного пищевого продукта можно снять вставные боковые решетки. Установите решетку для гриля прямо на дно духового шкафа и разместите на ней приготавливаемый продукт или жаровню. Не размещайте продукт или жаровню непосредственно на эмалированном дне.

Делайте гриль всегда при закрытой двери духового шкафа. Кусочки гриля должны быть по возможности одинаковой толщины: не менее 2-3 см. При этом они румянятся равномерно и сохраняют сочность. Гриль бифштексов следует делать всегда без соли. Кусочки мяса для гриля кладут непосредственно на решетку.

Домашняя птица становится особенно румяной и хрустящей, если перед окончанием установленного времени жарения смазать ее сливочным маслом, соленой водой, стекшим жиром или апельсиновым соком.

При приготовлении жаркого используйте в ванне для гриля вставную решетку (в зависимости от версии стандартных или заказных принадлежностей). Добавьте в ванну для гриля немного воды. При этом выделяющийся из мяса сок будет собираться в приемник, и духовой шкаф будет чище.

При приготовлении утки или гуся проткните кожу под крыльями. При этом жир будет стекать вниз.

Что делать, если ...

...жаркое стало темным и корочка местами подгорела?
Проверьте, не слишком ли высоко вставлен противень и не слишком ли высока температура жарения!

...жаркое выглядит хорошо, но соус подгорел?
В следующий раз выберите посуду меньшего размера и добавьте больше жидкости!

...жаркое выглядит хорошо, но соус слишком светлый и водянистый?
В следующий раз выберите посуду большего размера и используйте меньше жидкости!

...для используемого веса жаркого в таблице отсутствуют данные?
Выберите данные по ближайшему меньшему значению веса и измените указанное время в большую сторону.

Таймер

В меню таймера устанавливаются:

- Сигнальные часы
- Секундомер
- Автоматика времени приготовления (не в режиме готовности)
- Время выключения (не в режиме готовности)

Вызов меню таймера



Меню таймера вызывается кнопкой .

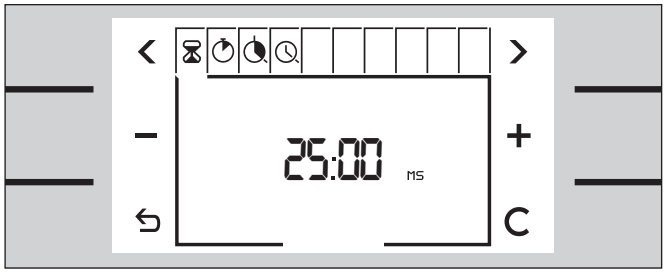
Если прибор находится в режиме готовности, то достаточно прикоснуться к любой кнопке. Дисплей переходит в активное состояние. Индицируются кнопки информации **i** и таймера .

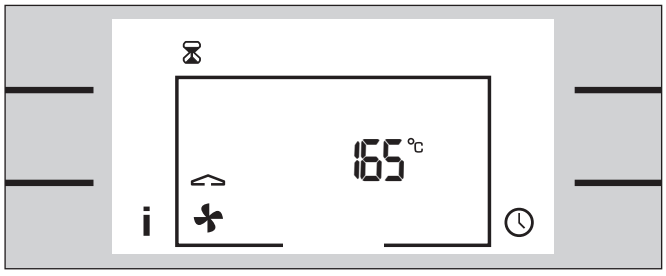
Если теперь коснуться кнопки около символа , то на дисплее появится меню.

Сигнальные часы

Сигнальные часы работают независимо от других установок прибора. Здесь можно задать максимум 90 минут.

Установка сигнальных часов





1 Вызвать меню таймера. На дисплее появляется функция сигнальных часов .

2 Кнопкой **+** или **−** установить желаемое значение времени.

3 Произвести запуск кнопкой .

Меню таймера закрывается.

Указание: Сигнальные часы запускаются также без нажатия на кнопку через несколько секунд.

По истечении установленного времени выдается звуковой сигнал. Он прекращается в результате прикосновения к кнопке .

Указания

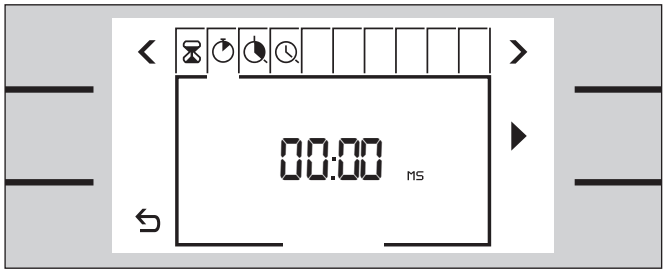
Досрочное отключение сигнальных часов: Вызвать меню таймера, выбрать функцию сигнальных часов и прикоснуться к кнопке **C**.

Секундомер

Секундомер отсчитывает время от 0 секунд до 90 минут.

Он имеет функцию паузы. Тем самым отсчет времени может быть в любой момент остановлен.

Секундомер работает независимо от других установок прибора.



Запустить секундомер

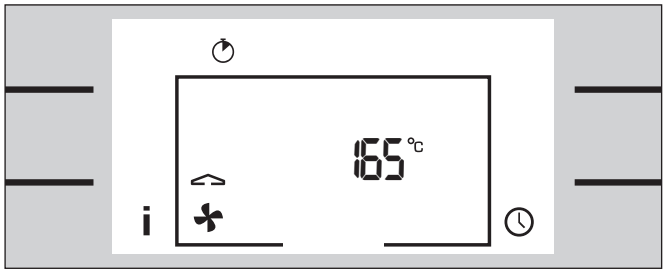
1 Вызвать меню таймера.

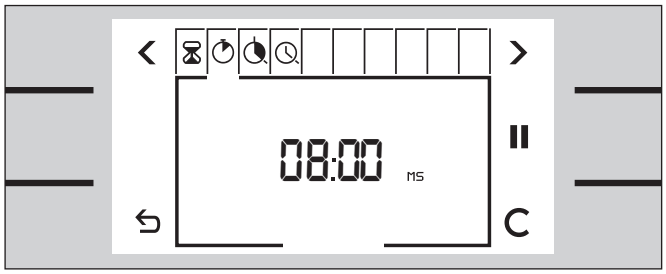
2 С помощью кнопок ❮ и ❯ выбрать функцию секундомера ⏱.

3 Запустить секундомер кнопкой ▶.

Через несколько секунд меню таймера закрывается.

При прикосновении к кнопке ⮌ меню таймера немедленно закрывается.





Остановить секундомер

1 Вызвать меню таймера.

2 С помощью кнопок ❮ и ❯ выбрать функцию секундомера ⏱.

3 Прикоснуться к кнопке паузы **II**. Отсчет времени прекращается. Кнопка заменятся снова кнопкой запуска ▶.

4 Произвести запуск снова кнопкой ▶. Отсчет времени продолжается.

При достижении 90 минут время сбрасывается на 00:00 минут. Символ ⏱ в строке индикации гаснет. Процесс закончен.

Указания

Выключить секундомер:
Вызвать меню таймера, выбрать функцию секундомера ⏱, прикоснуться к кнопке **C**.

Автоматика времени приготовления

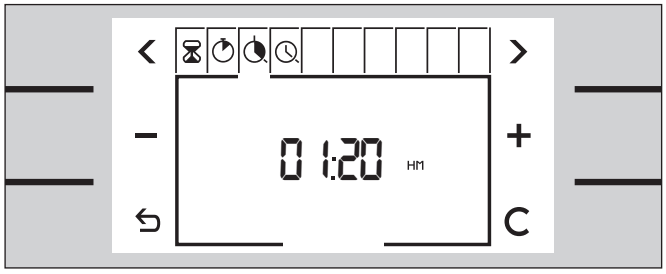
Если вы установили автоматику времени приготовления для вашего блюда, прибор отключается автоматически по истечении этого времени.

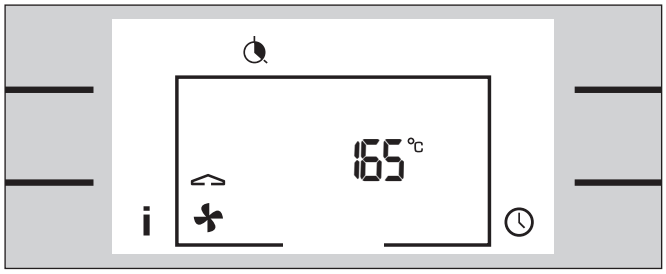
При этом вы можете даже выйти из кухни на продолжительное время.

Время приготовления можно выбирать от 1 минуты до 23 часов 59 минут.

Установите температуру и режим работы, и поместите блюдо в духовой шкаф.

Настройка автоматики времени приготовления





1 Вызвать меню таймера.

2 С помощью кнопок ‹ и › выбрать функцию автоматики времени приготовления.

3 Кнопкой + или − установить желаемое значение времени приготовления.

4 Запустить программу кнопкой ↩.

Меню таймера закрывается. На дисплее появляется температура и режим работы.

По истечении времени прибор выключается. Выдается звуковой сигнал. Он прекращается досрочно в результате прикосновения к кнопке. Откройте дверь прибора, или выключите прибор селектором температуры.

Указания

Прерывание работы автоматики времени приготовления:
Вызвать меню таймера. Прикоснуться к кнопке C и дать подтверждение, прикоснувшись к кнопке ↩.

Изменение времени приготовления:
Вызвать меню таймера. Произвести изменение кнопкой + или − и дать подтверждение, прикоснувшись к кнопке ↩.

Прерывание процесса в целом:
Выключение селектором температуры.

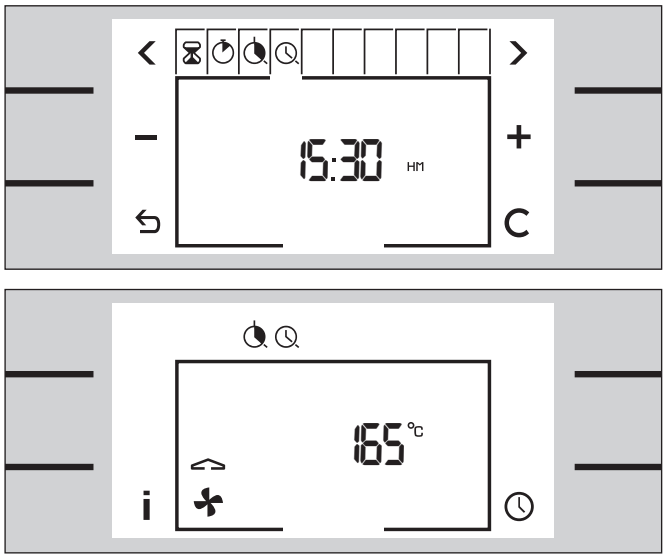
Время выключения

Время выключения можно отсрочить. Пример: На дисплее 13:30. Для приготовления блюда требуется 40 минут. Таким образом, блюдо должно быть готово в 15:30.

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

Следите за тем, чтобы быстропортящиеся пищевые продукты не оставались в духовом шкафу слишком долго.

Условие: Установите сначала желаемую температуру, режим работы и время приготовления. Только после этого вы можете отсрочить время выключения.



Отсрочка выключения

1 Установить желаемое время приготовления.

2 Кнопкой меню > выбрать функцию времени выключения. На дисплее появляется индикация времени, когда блюдо должно быть готово.

3 Время выключения можно отсрочить кнопкой +.

4 Дать подтверждение, прикоснувшись к кнопке ↩. Меню таймера закрывается.

Дисплей сменяет индикацию на температуру и режим работы. Прибор находится в состоянии ожидания. Он запускается в рассчитанное время и выключается по истечении времени приготовления.

По истечении времени прибор выключается. Выдается звуковой сигнал. Он прекращается досрочно в результате прикосновения к кнопке. Откройте дверь прибора, или выключите прибор селектором температуры.

Указания

Прерывание установленного времени выключения:
Вызвать меню таймера. Прикоснуться к кнопке C и дать подтверждение, прикоснувшись к кнопке ↩. Индикация времени выключения и времени приготовления гаснет.

Прерывание процесса в целом:
Выключение селектором температуры.

Если на дисплее мигает символ:
Не сделана установка времени приготовления. Всегда устанавливайте сначала время приготовления.

Предохранение от детей

Ваш духовой шкаф имеет функцию предохранения от детей. Благодаря этому исключается непреднамеренное включение духового шкафа.

Условие: Сначала вы должны обеспечить «наличие» функции предохранение от детей в меню основных установок. См. главу основные установки.

Активировать предохранение от детей

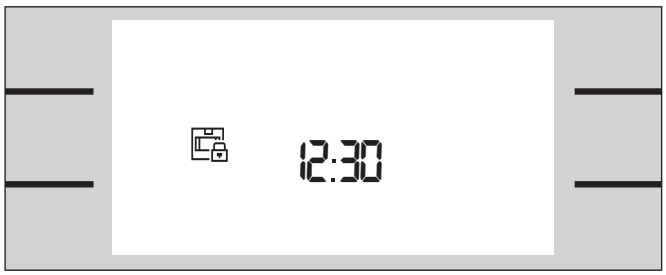


Условие: Селектор температуры находится в положении выключения.

1 Прикоснуться к любой из кнопок. Около средней кнопки слева появляется символ .

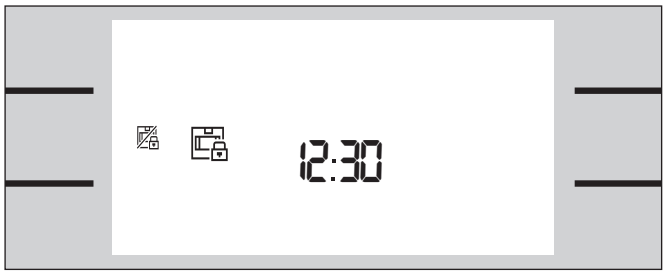
2 Нажимать на кнопку в течение 6 секунд.

Предохранение от детей активировано, панель управления заблокирована.



На дисплее появляется индикация состояния готовности и индицируется символ .

Деактивировать предохранение от детей



1 Прикоснуться к любой из кнопок. Рядом с левой средней кнопкой появляется символ .

2 Нажимать на кнопку в течение 6 секунд.

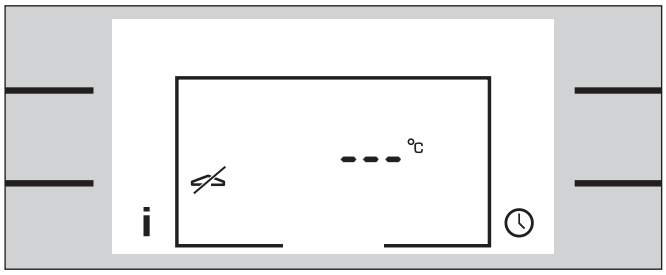
Предохранение от детей деактивировано. Вы можете настраивать прибор как обычно.

Указания

Если символ не появляется около средней кнопки:
Вызовите меню основных установок и выберите в нем функцию предохранения от детей. При помощи кнопки измените значение на «Предохранение от детей доступно»

Если вы более не нуждаетесь в кнопке предохранения от детей:
Вызовите меню основных установок и посредством кнопок меню выберите в нем функцию предохранения от детей. При помощи кнопки измените значение на «Предохранение от детей недоступно».

Защитное отключение



Для вашей безопасности прибор имеет функцию защитного отключения. Все процессы нагревания выключаются через 12 часов, если за это время не были предприняты никакие действия управления.

На дисплее появляются три полосы. Выключить прибор селектором температуры. После этого может быть произведено новое включение.

Изменение основных установок

Ваш прибор имеет различные основные установки.

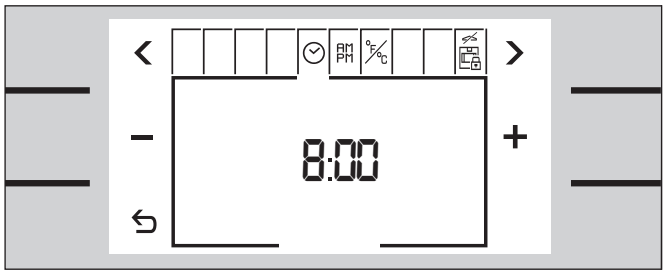
Вы можете привести эти установки в соответствие со своими привычками: для этого нужно повернуть селектор температуры на одно деление вправо в положение освещения.

- Вызовите кнопкой ✓ меню основных установок.
- Меню можно листать при помощи верхних кнопок ❮ или ❯.
- Посредством средней кнопки вы можете выбирать установки. Не выходя из меню, вы можете изменить несколько установок друг за другом.
- Выйти из меню можно при помощи кнопки ↩. При этом все сделанные установки сохраняются.

Указания

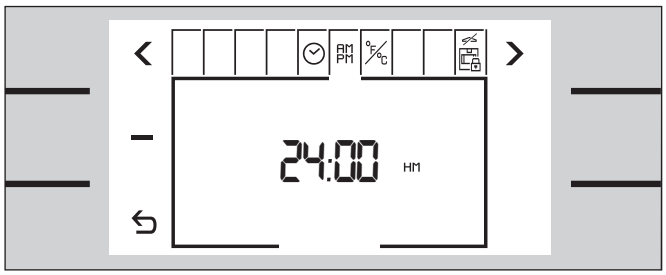
Если в течение 60 секунд вы не прикоснулись ни к одной кнопке, выход из меню происходит автоматически. Появляется индикация состояния готовности. Все установки сохраняются.

Вы можете изменять следующие установки



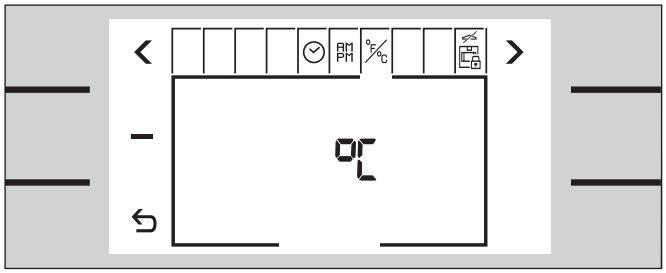
Время дня

- Часы / минуты



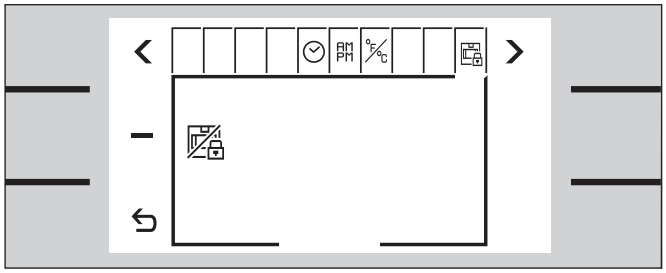
Формат представления времени

- Формат AM/PM: 12-часовой или 24-часовой формат



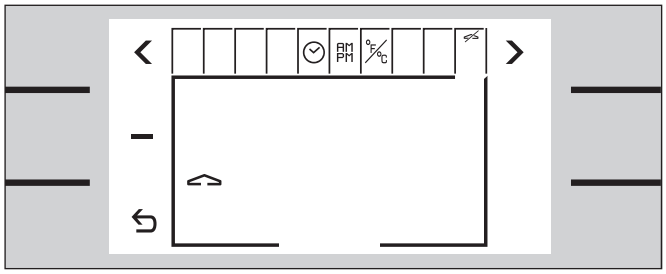
Единицы температуры

- °F или °C



Выбрать кнопку предохранения от детей

- Кнопка предохранения от детей недоступна / доступна



Демонстрационный режим

Установка ⌓ «отмена демонстрационного режима» должна быть активирована и не должна изменяться. В демонстрационном режиме ⌯ прибор не нагревается.

Эта установку можно изменять только в течение трех минут после того, как прибор был подключен к сети.

Указания по безопасному обращению

⚠ **Осторожно!** Духовой шкаф нельзя очищать устройствами очистки под высоким давлением или пароструйными аппаратами.

⚠ **Осторожно, опасность ожога!** Перед очисткой духовой шкаф должен быть охлажден.

Внутренняя очистка духового шкафа

Духовой шкаф следует протирать посудным полотенцем с использованием небольшого количества горячего щелочного раствора. Нельзя допускать пригорания остатков продуктов. После очистки духовой шкаф следует оставить открытым для просушки.

Пригоревшие остатки не соскабливать, а размягчить влажным полотенцем с использованием очистителя.

При сильном загрязнении лучше всего воспользоваться пиролизом.

Соки, выделяющиеся из сочных фруктовых пирогов, могут повредить эмаль. Остатки следует удалите влажным полотенцем, как только духовой шкаф достаточно охладится.

Нельзя использовать неподходящие средства очистки:
- абразивные средства
- нитрополироли
- хлорсодержащие очистители
- царапающие мочалки или предметы.

Указание: Аэрозоль для духовых шкафов должна использоваться только для очистки эмали духовки. Аэрозоль для духовых шкафов не должна попадать на уплотнение двери. Нельзя разбрызгивать аэрозоль для духовых шкафов на детали дверной рамы духового шкафа.

Очистка дверного стекла

Стекло следует очищать мягкой тряпкой и очистителем для стекол. Нельзя протирать стекло мокрой тряпкой, так как влага может проникнуть под стекло.

Нельзя использовать острые абразивные очистители или металлические скребки. Они могут поцарапать поверхность и повредить стекло.

Дисплей следует протирать только мягкой тряпкой. Нельзя протирать дисплей влажной тряпкой, так как влага может проникнуть под стекло.

Очистка уплотнения двери

Уплотнение двери всегда должно быть чистым, и в нем не должны застревать остатки продуктов.

При очистке уплотнения двери нельзя использовать агрессивные очистители (например, аэрозоль для духовых шкафов). Они могут повредить уплотнение.

Уплотнение двери является несъемным.

Очистка принадлежностей

Детали принадлежностей (противни, решетка для выпечки, ванна для гриля) должны очищаться горячим щелочным раствором.

Пригоревшие остатки следует размягчить и снять щеткой.

Очистка камня для выпечки

(заказная принадлежность)

С камня следует удалить крупные частицы грязи. В противном случае при следующем использовании камня остатки продукта на нижней стороне могут сильно пригореть.

Важное замечание: Камень для выпечки нельзя очищать водой и очистителями! Проникающая в камень влажность может привести к образованию трещин.

Пиролиз

⚠ **Осторожно, опасность ожога!** При пиролизе возникают очень высокие температуры! Не подпускайте близко детей!

При пиролизе духовой шкаф нагревается до 485 °C. При этом сгорают остаточные продукты выпечки, жаркого и гриля.

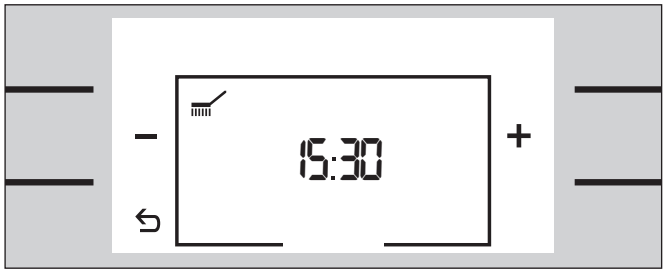
Работа в режиме самоочистки продолжается 3 часа.

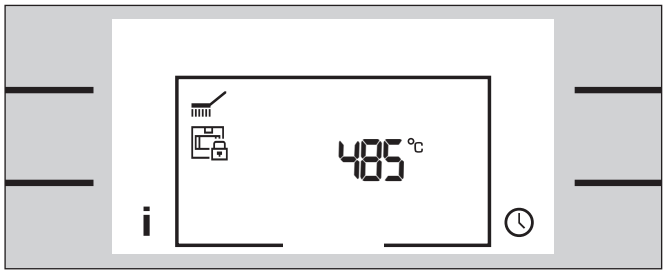
Для вашей безопасности духовой шкаф в это время заблокирован.

Перед запуском пиролиза

- Удалите из духового шкафа крупные частицы грязи и остатки пищи.
  ⚠ **Осторожно, опасность пожара!** Остатки пищи, жира или соуса во время пиролиза могут воспламеняться.
- Уплотнение двери, внутреннюю сторону двери и стекло следует очищать вручную, так как эти части при пиролизе не очищаются.
- Удалите из духовки все незакрепленные внутренние части (например, решетку гриля). Никакие предметы не должны оставаться в духовке!
- Закройте дверь духового шкафа.

Порядок выполнения установок





1 Повернуть селекторы температуры и функций на одно деление влево.

2 Появляется меню пиролиза. На дисплее индицируется время окончания пиролиза.

3 Если вы хотите, чтобы пиролиз происходил позднее (например, ночью), то кнопкой + можно отодвинуть выключение пиролиза на более позднее время.

4 Произвести запуск кнопкой ↩.

Меню пиролиза закрывается. На дисплее появляется символ и температура очистки.

По истечении установленного времени выдается звуковой сигнал. Исключение: в промежутке между 22.00 и 8.00 звуковой сигнал не выдается.

Очистка закончена. Выключите прибор селектором температуры. Дайте духовому шкафу охладиться и протрите его влажным полотенцем.

Указания

Время пиролиза не может быть изменено. Значения оставшегося времени очистки и времени отключения могут быть вызваны в меню «Таймер»

Если пиролиз не запускается и на дисплее мигает 🔒: проверьте, хорошо ли закрыта дверь.

Во время пиролиза лампа духовки и освещение дисплея выключены.

Если вы хотите прервать пиролиз: Выключите прибор селектором температуры.

Если вы изменили время отключения, перенеся его на более поздний срок, на дисплее вместо температуры появляются три черты. При запуске пиролиза появляется температура процесса очистки.

Для вашей безопасности дверь духового шкафа заблокирована. Она может быть открыта лишь после того, как духовой шкаф охладится и на дисплее погаснет индикация 🔒.

Очистка принадлежностей пиролизом

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

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

- Перед пиролизом удалите крупные частицы грязи, остатки сока от жаркого и остатки пищи.
  ⚠ **Осторожно, опасность пожара!** Остатки пищи, жира или соуса во время пиролиза 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 гриля, камень выпечки и другие принадлежности не должны очищаться в режиме пиролиза.

Неисправности

При неисправностях сначала проверьте предохранители в доме. Если причина не в электроснабжении, то поставьте в известность вашего продавца или соответствующую службу сервиса Gaggenau.

При обращении в нашу службу сервиса укажите E-номер и FD-номер прибора. Эти номера вы можете найти на типовой табличке прибора.

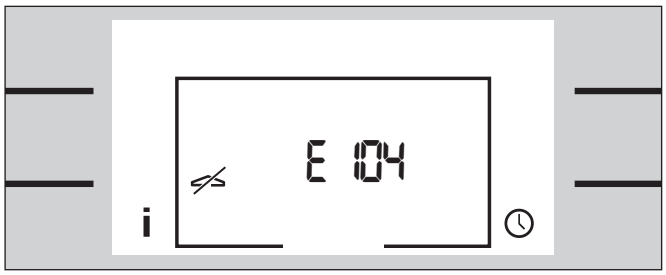
Для обеспечения электробезопасности ремонтные работы должны проводиться только авторизованными специалистами.

⚠ **Осторожно!** При ненадлежащем проведении ремонта вы подвергаетесь большой опасности.

При каждом обслуживании прибор должен быть полностью отсоединен от сети напряжения (выключить предохранитель в доме или защитный выключатель в блоке предохранителей).

Действие гарантии не распространяется на повреждения, возникшие вследствие несоблюдения положений данной инструкции.

Сообщения о сбоях



Если возникла неисправность и прибор не нагревается, на дисплее индицируется сообщение о неисправности.

Если на дисплее появляются сообщения E003, E303, E115 или E215, то это значит, что прибор перегрелся. Выключите прибор и дайте ему охладиться.

Если на дисплее появляется другое сообщение о неисправности, то следует обратиться в службу сервиса. При этом нужно представить в службу сервиса сообщение о неисправности и тип прибора. Тип прибора можно найти на фирменной табличке.

Выключите прибор селектором температуры.

Указание: Вы можете выключить сигнальные часы и секундомер.

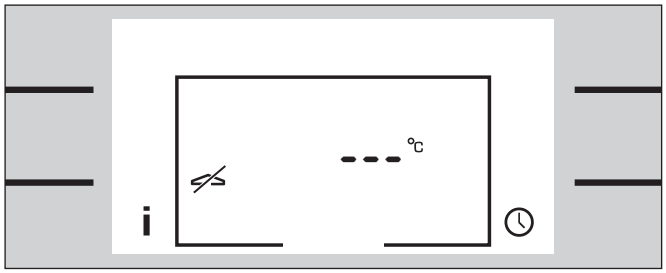
Демонстрационный режим



Если в индикации режима готовности высвечивается символ ⊄, это значит, что активирован демонстрационный режим. Прибор не нагревается.

Отсоедините прибор от сети на некоторое время. После нового включения в течение 3 минут деактивируйте демонстрационный режим в меню основных установок. режим в меню основных установок.

Исчезновение напряжения в сети



Данный прибор способен сохранять работоспособность при исчезновении напряжения на период не более 5 минут. Работа прибора продолжается.

При более продолжительном исчезновении напряжения, на дисплее работающего прибора появляется символ ⚡, а вместо температуры – три полосы. Работа прибора прерывается.

Выключите духовой шкаф селектором температуры и затем выполните установки заново.

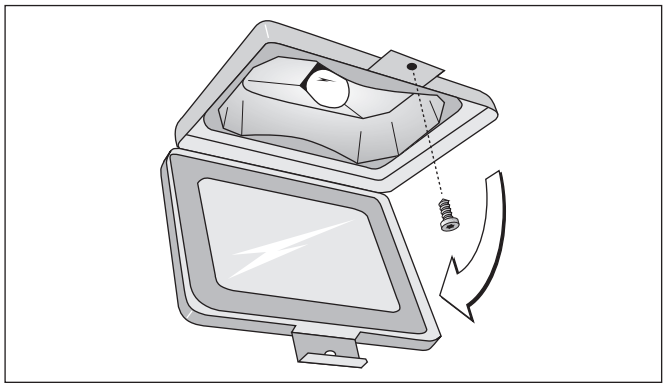
После отключения электроснабжения на протяжении нескольких дней, на дисплее появляется меню «Первые установки».
Установите время суток.
Указание: При отключении электроснабжения на протяжении нескольких дней, основные установки прибора сохраняются в памяти.

Замена лампы в духовке

Неисправная лампа в духовке подлежит замене. Запасную температуростойкую лампочку вы можете получить в отделе обслуживания клиентов или в специализированном магазине Используйте только эти лампочки.

⚠ **Осторожно, опасность ожога!** Лампы в духовке в процессе работы сильно нагреваются. Замену лампочки следует производить только после того, как она охладится

Каждый раз перед заменой лампочки духовой шкаф должен быть полностью отсоединен от сети напряжения (выключить предохранитель в доме или защитный выключатель в блоке предохранителей).



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

2 Вывернуть лампочку. Обратить внимание на положение штифта. Вставить новую лампочку и надавить на нее.
Указание:
Использовать только температуростойкую галогенную лампочку такого же типа (60 Вт / 230 В / G9).
За новую лампочку не следует браться пальцами, а следует пользоваться сухим платком.

3 Прижать колпак лампы вверх и надежно закрепить винтами.

4 Снова включить предохранитель.

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

9000434653 EB 920420 ru

GAGGENAU