# Духовой шкаф
# BO 270/271
# BO 280/281

# Содержание


**Указания по безопасному обращению 4**
Перед использованием 4
Область применения 4
Требования безопасности при выпечке 4
Пиролиз (самоочистка) 4
При поломке прибора 4

**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
Установка формата времени 10
Установка языка 10
Установить время дня 10
Установить дату 11
Представление температуры в единицах °C или °F 11
Выход из меню и сохранение установок 11

**Активирование духового шкафа 12**
Состояние готовности 12
Активирование духового шкафа 12

**Настройка духового шкафа 13**
Установка температуры и режима работы 13
Опрос фактической температуры 13

**Температурный зонд 14**
Программирование внутренней температуры 14
Указания 15
Очистка 15
Ориентировочные значения внутренней температуры 15

**Вертел 16**
Подготовка 16
Включение вертела 17
Выключение вертела 17
Указания 17

**Таблица для выпечки 18**

**Таблица для жарения 19**

**Таблица для гриля 21**

**Полезные советы 22**
Выпечка 22
Дальнейшие советы по приготовлению блюд в духовом шкафу 23
Созревание теста (брожение) 23
Советы для приготовления жаркого и гриля 23
Размораживание 23

**Таймер 24**
Вызов меню таймера 24
Сигнальные часы 24
Секундомер 25
Автоматика времени приготовления 26
Время выключения 27

**Программа таймера с большой выдержкой 28**
Порядок выполнения установок 28
Указания 28

**Программа Memory 29**
Вызвать меню Memory 29
Сохранение установок 29
Указания 30
Запуск программы Memory 30
Указание 30

**Предохранение от детей 31**
Активировать предохранение от детей 31
Деактивировать предохранение от детей 31
Указания 31

**Другие функции 32**
Защитное отключение 32
Быстрый нагрев 32
Ступень обжаривания 32

**Изменение основных установок 33**
Указания 33
Пример: Изменить индикацию состояния готовности 33

**Вы можете изменять следующие установки 34**

**Уход и ручная очистка 36**

**Пиролиз 37**
Перед запуском пиролиза 37
Порядок выполнения установок 37
Отсрочка выключения 38
Указания 38
Очистка принадлежностей пиролизом 39

**Неисправности 40**
Сообщения о сбоях 40
Демонстрационный режим 40
Исчезновение напряжения в сети 41

**Замена лампы в духовке 42**
Замена верхней лампочки в духовке 42
Замена лампы в духовке сбоку 42

# Указания по безопасному обращению

## Перед использованием

Безопасность использования гарантируется только при квалифицированной установке согласно инструкции по монтажу. За повреждения вследствие ненадлежащей установки ответственность несет электромонтер.

Подключение прибора должно выполняться только авторизованным специалистом. Действуют предписания предприятия, обеспечивающего региональное снабжение электроэнергией.

Перед вводом прибора в эксплуатацию следует внимательно прочитать инструкцию по использованию прибора. Соблюдение инструкции способствует безопасному и правильному использованию прибора.

Сохраняйте инструкцию по использованию и монтажу.

Поврежденный прибор не должен приводиться в действие.

## Область применения

Прибор предназначен только для использования в домашнем хозяйстве. Прибор должен использоваться только для приготовления пищи. Прибор не должен использоваться для обогрева помещения, в котором он установлен.

Не позволяйте детям играть с прибором.

Как взрослые, так и дети не должны пользоваться прибором без присмотра,
– если по причинам психического состояния, сенсорики или умственного развития они не в состоянии управлять прибором,
– или если они не обладают знаниями и опытом, необходимыми для правильного и безопасного управления прибором.

## Требования безопасности при выпечке

**Осторожно, опасность ожога!** Никогда не прикасайтесь к горячим элементам и внутренним поверхностям духового шкафа. Не подпускайте близко детей.

**Осторожно, опасность пожара!** Не храните в духовом шкафу воспламеняющиеся предметы и материалы. При работе оставляйте в духовом шкафу только действительно нужные внутренние детали.

Проявляйте осторожность при приготовлении блюд с использованием крепких алкогольных напитков (таких как: ром, коньяк, крепленое вино и т.д.).
В условиях высокой температуры алкоголь испаряется, и при неблагоприятном стечении обстоятельств алкогольные пары могут воспламениться.

**Осторожно, опасность пожара!** Перегретое масло или жир быстро воспламеняется. Перед следующим использованием из духового шкафа должны быть удалены крупные остатки масла и жира.

**Осторожно!** Во время работы из духовки может выступать горячий пар. Нельзя прикасаться к вентиляционным отверстиям.

**Осторожно!** При открывании духовки может выступать горячий пар.

**Осторожно, опасность ожога!** Внутренняя сторона двери при работе сильно нагревается. При открывании прибора соблюдайте осторожность. Открытая дверь может поворачиваться назад.

Не допускайте зажатия соединительных кабелей других электроприборов в горячей двери прибора. Изоляция кабеля при этом может расплавиться. Опасность короткого замыкания!

## Пиролиз (самоочистка)

**Осторожно, опасность пожара!** Остатки пищи, жира или соуса во время пиролиза могут воспламеняться. Перед пиролизом следует удалить крупные частицы грязи.

## При поломке прибора

При поломке прибора следует выключить соответствующий предохранитель в доме. Позвонить в службу сервиса.

Выполнение ремонтных работ ненадлежащим образом является опасным. Ремонтные работы должны проводиться только техническим персоналом, прошедшим обучение в нашей службе сервиса.

## 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 жаровни и камня для выпечки (заказная принадлежность). В нормальном режиме работы 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.

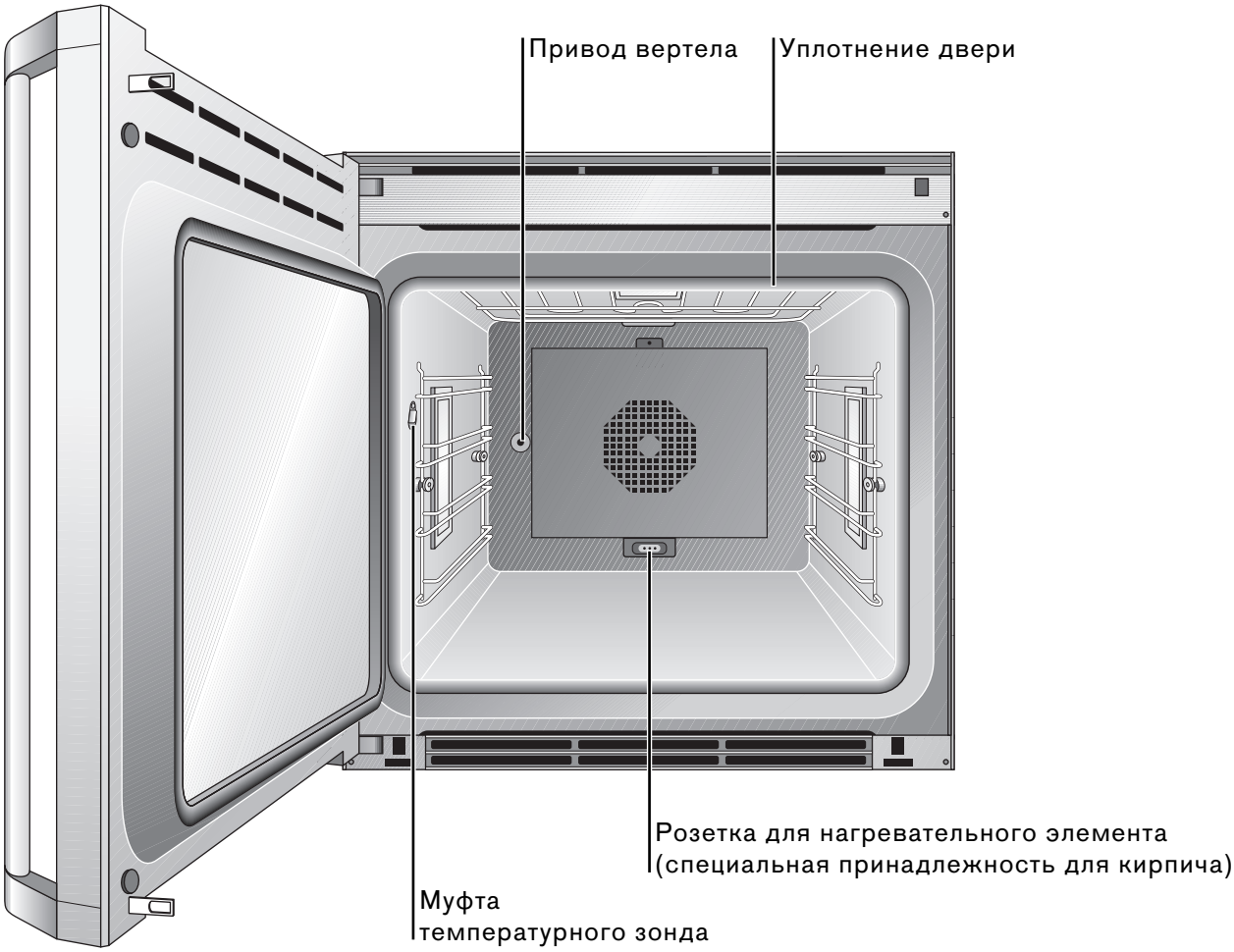
## Духовой шкаф

Данная инструкция действительна для различных версий прибора.

На рисунках в инструкции по применению изображается версия BO 270/271.

Управление является одним и тем же для всех версий приборов.

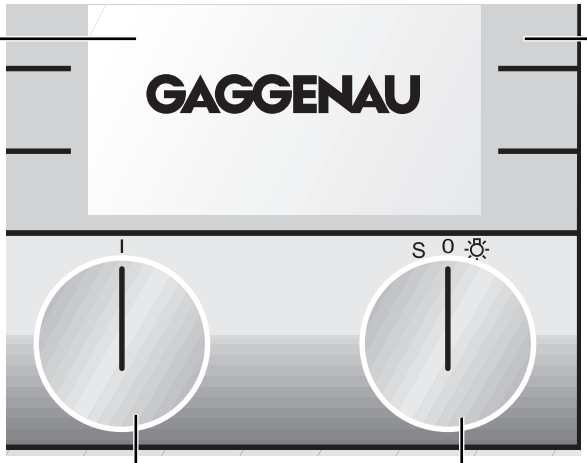


# Дисплей и органы управления

**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.

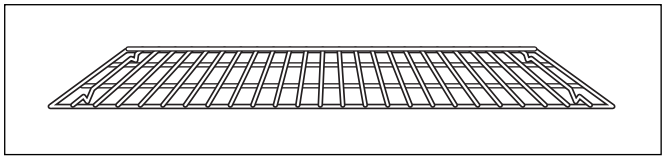
**Селектор температуры**

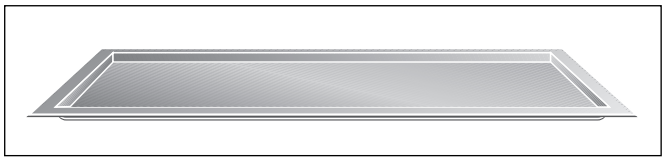
Вы можете установить температуру в интервале от 50 до 300 °C, или выбрать пиролиз. Селектор можно поворачивать, как влево, так и вправо. Для того чтобы включить освещение духового шкафа, нужно повернуть селектор температуры на одно деление вправо. При установке температуры ниже 70 °C освещение духовой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

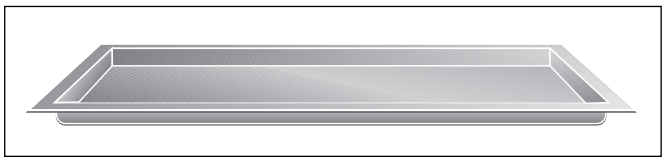
## Кнопки

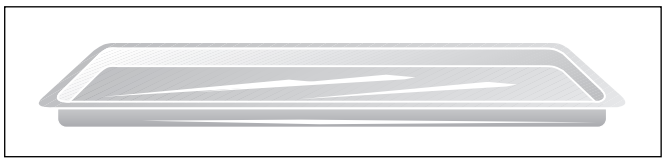
| Символы | Функция кнопки |
|---|---|
| > | Идти вправо |
| < | Идти влево |
| ⮌ | Передача установленных значений / запуск |
| C | Отмена |
| + | Увеличение значений |
| − | Уменьшение значений |
| 🕓 | Вызов меню таймера |
| 🔧 | Вызов меню основных установок |
| | Вертел |
| i | Вызов дополнительной информации |
| | Активировать предохранение от детей |
| | Деактивировать предохранение от детей |
| | Программа таймера с большой выдержкой |
| ⏸ | Остановить секундомер |
| ▶ | Запустить секундомер |
| ✓ | Сохранение программой Memory |

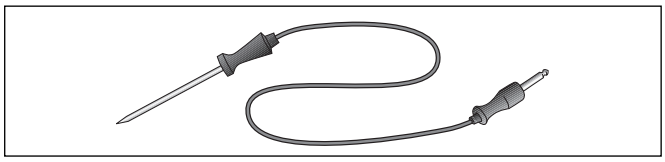
## Принадлежности

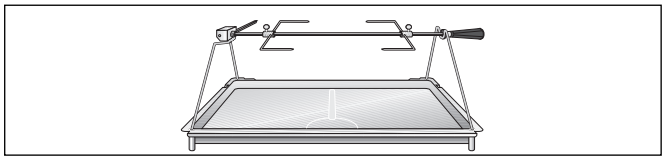


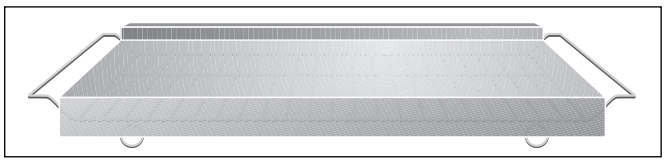












Серийный прибор оснащается следующими принадлежностями:

- 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

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

- **Только для моделей BO 270/271:** Стеклянная ванна для запеканок и фруктовых пирогов

- Температурный зонд

- Вертел с опорным каркасом

Кроме того, могут быть заказаны следующие принадлежности:

- Камень выпечки – с опорной решеткой и скребком для пиццы и хлеба
  Вам дополнительно понадобится нагревательный элемент для камня выпечки.

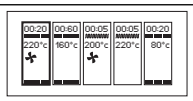
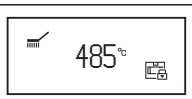
- Нагревательный элемент для камня выпечки

**Только для моделей BO 270/271:**

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

- Литые жаровни (могут использоваться только в комбинации с выдвижной духовкой)

# Режимы работы

| Индикация дисплея | Режим работы | Использование |
|---|---|---|
|  | Горячий воздух | Для пирогов, печений и слоеного теста на нескольких уровнях. |
|  | Эко<br>(Лампа духовки выключена) | Энергосберегающий режим горячего воздуха для пирогов, малой выпечки, запеканок и панировки. |
|  | Горячий воздух и<br>1/3 нижнего нагрева | Дополнительно уменьшенный нагрев снизу. |
|  | Горячий воздух и нижний нагрев | Нагрев снизу для влажных пирогов, например, фруктовых. |
|  | Нижний нагрев | Для пропеки, например, влажных фруктовых пирогов, для консервирования, для блюд на водяной бане. |
|  | 1/3 верхнего нагрева и<br>нижний нагрев | Нижний нагрев с уменьшенным верхним нагревом. |
|  | Верхний и нижний нагрев | Для пирогов в формах или на противне, запеканок, жарких. |
|  | Верхний нагрев и<br>1/3 нижнего нагрева | Верхний нагрев с уменьшенным нижним нагревом. |
|  | Верхний нагрев | Целенаправленный нагрев сверху, например, для запекания фруктовых пирогов с безе. |
|  | Гриль с горячим воздухом | Равномерный со всех сторон нагрев для приготовления мяса, домашней птицы и целой рыбы. |
|  | Гриль | Для гриля плоских кусочков мяса, сосисок или рыбного филе, запекания и панирования. |
|  | Экономный гриль | Прогревается только средняя часть нагревательного элемента. Энергосберегающее приготовление гриля в небольших количествах. |
|  | Функция камня выпечки (только со специальными принадлежностями) | Прогревание камня для приготовления хрустящей пиццы, хлеба или булочек, как из печки. |
|  | Функция жаровни (только со специальными принадлежностями) | Прогревание литой жаровни для больших количеств мяса, запеканки или рождественского гуся. |
|  | Доведение до готовности | Созревание теста при оптимальной температуре 38 °C. |
|  | Размораживание | Равномерное и щадящее размораживание в зависимости от замораживаемого продукта: от 40°C до 60°C. |
|  | Поддержание в горячем состоянии | Сохранение в горячем состоянии готовых продуктов, подогревание фарфоровой посуды. |
|  | Программа Memory | Можно сохранить установки для часто используемых блюд и затем вызвать их в любой момент. |
|  | Пиролиз | Автоматическая самоочистка. |

## Первые установки после подключения

После подключения нового духового шкафа на дисплее появляется меню «Первые установки». Установите

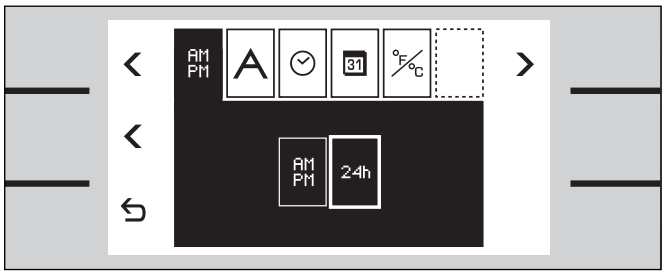
- формат представления времени,
- язык,
- время дня,
- дату,
- и желаемые единицы температуры.

## Указания

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.

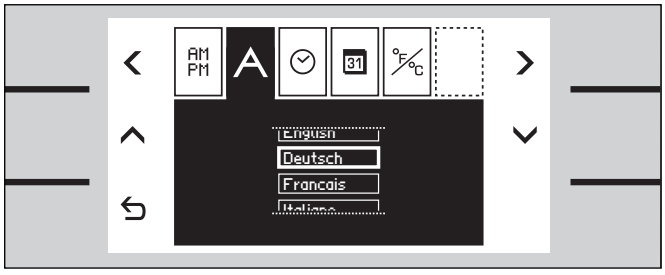
## Установка формата времени




1 Функция формата времени отображается в меню.
На дисплее появляются две возможности AM/PM: 12-часовой и 24-часовой формат. Стандартной установкой является 24-часовой формат.

2 Если требуется, то формат представления времени можно изменить средней кнопкой ❮.

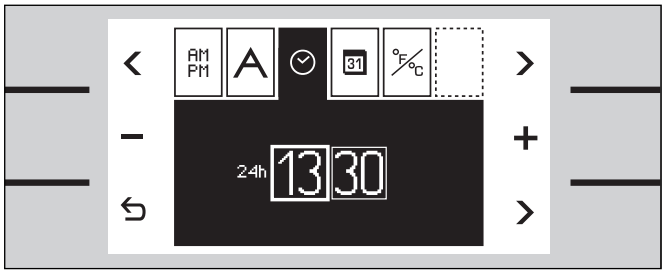
## Установка языка




1 Кнопкой меню ❯ выбрать функцию установки языка. На дисплее появляется перечень возможных языков для отображения текстов. Стандартной установкой является немецкий язык.

2 Если вы хотите выбрать другой язык, выберите кнопками ^ и ⌄ желаемый язык или опцию, исключающую отображение текстов.

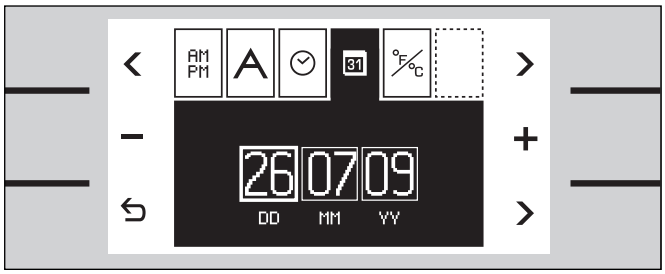
## Установить время дня




1 Этой кнопкой меню ❯ можно выбрать функцию времени дня ⏲. На дисплее появится время 08:30.

2 Кнопками + / − можно установить действительное время дня.

Переход от часов к минутам производится кнопкой со стрелкой ❯ внизу справа.

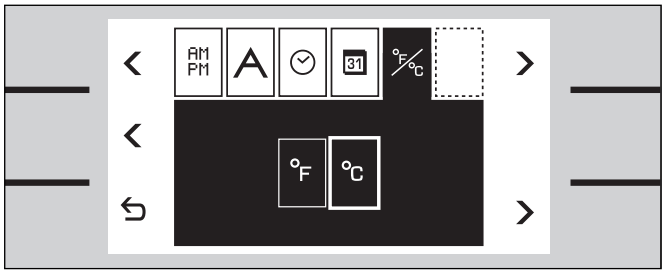



## Установить дату

1 Кнопкой меню › можно выбрать функцию даты 31.
На дисплее появится дата 26.10.07.

2 При помощи кнопок + / − можно ввести день, месяц и год.

Переход от установки дня к установке месяца и года производится кнопкой со стрелкой › внизу справа.




## Представление температуры в единицах °C или °F.

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

2 Если требуется, то единицы температуры можно изменить средней кнопкой ‹.

## Выход из меню и сохранение установок

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

Духовой шкаф находится теперь 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:
Имеются различные виды индикации режима готовности. Стандартной установкой является индикация логотипа GAGGENAU и времени дня. Если вы хотите изменить индикацию, то вам следует обратиться к главе «Основные установки».

Указание:
Чтобы не перегружать дисплей, в промежутке между 23:00 и 6:00 надпись GAGGENAU в режиме резервирования (Stand-by) не высвечивается.

Указание:
Контрастность дисплея зависит от вертикального угла зрения. При помощи установки контрастности (в основных установках) вы можете корректировать индикацию дисплея.

## 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.

# Настройка духового шкафа

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

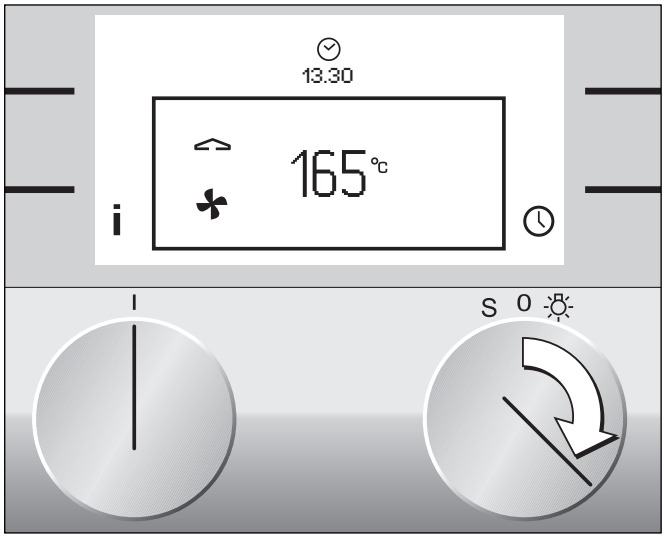
Правым селектором устанавливается температура. Для того чтобы включить освещение духового шкафа, нужно повернуть селектор температуры на одно деление вправо.

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

| | |
|---|---|
| Режим доведение до готовности | 30 - 50 °C |
| Режим размораживание | 40 - 60 °C |
| Режим поддержание в горячем состоянии | 50 - 120 °C |
| Режим жаровни | 50 - 220 °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.

При достижении выбранной температуры выдается звуковой сигнал. Этот сигнал можно отключить одним нажатием на любую кнопку.
Указание: Сигнал нагревания можно деактивировать в меню основных установок.

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.

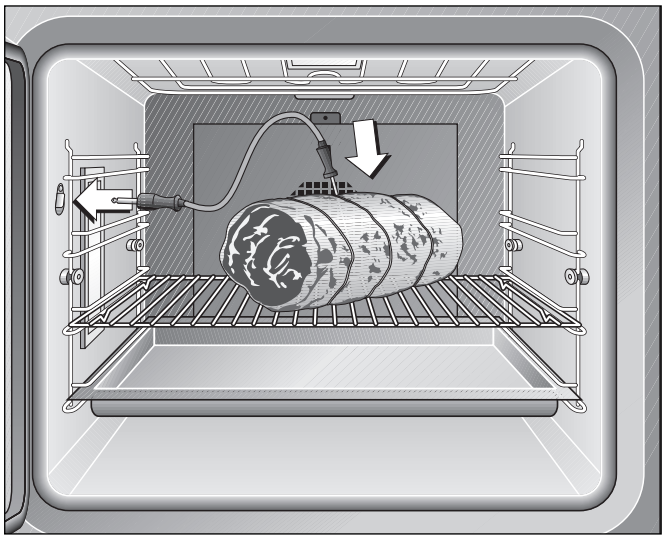
## Опрос фактической температуры




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.

## Температурный зонд



Температурный зонд способствует аккуратному и точному доведению блюда до готовности.

При помощи температурного зонда температура внутри продукта во время приготовления может точно измеряться в пределах от 1 °C до 99 °C.

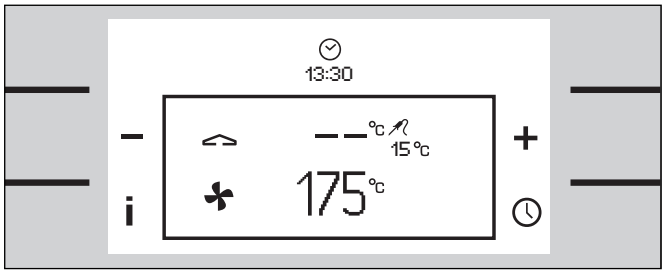
Погрузите острие полностью в кусок мяса в месте его наибольшей толщины. Нельзя погружать острие в жир и прикасаться им к частям посуды, к костям или жирным тканям.

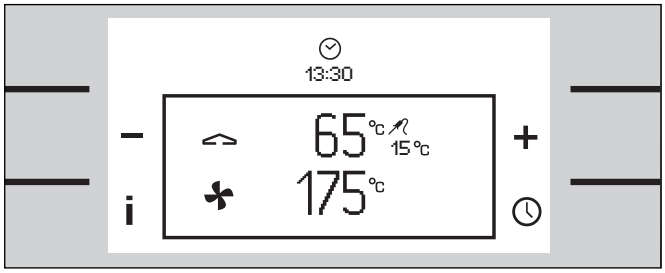
В случае домашней птицы вставляйте острие температурного зонда не в середину (область пустот), а между животиком и бедром.

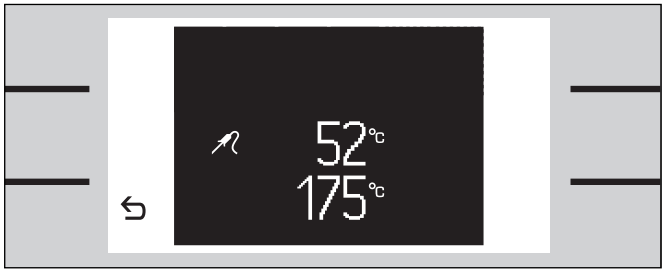
При подключении температурного зонда, на дисплее появляется символ .

Фактически измеряемое значение внутренней температуры можно видеть вверху на маленьком дисплее.

## Программирование внутренней температуры




Вы можете запрограммировать желаемое значение внутренней температуры зонда вашего блюда. Тогда при достижении в приготавливаемом продукте запрограммированной внутренней температуры прибор выключается.

1 Прогрейте духовку с желаемой установкой параметров.

2 Вставьте температурный зонд в продукт.

3 Вставьте продукт в духовку. Подключите температурный зонд. ⚠ **Осторожно, опасность ожога при вставлении в духовку!**

4 Установите желаемую температуру кнопкой **+** / **–** .

Вверху на большом дисплее индицируется запрограммированное значение, а на маленьком дисплее фактически замеренная внутренняя температура.

При нажатии на кнопку **i** фактическая температура в камере прибора и, тем самым, текущая температура внутри приготавливаемого продукта отображается на дисплее в течение нескольких секунд. Путем нажатия на кнопку ⮌ можно вернуться в режим стандартной индикации.

При достижении запрограммированной температуры в приготовляемом продукте, выдается звуковой сигнал. Прибор больше не нагревается.

Выключите духовой шкаф селектором температуры и откройте дверь шкафа. Перед тем как достать приготовленный продукт из духового шкафа, удалите температурный зонд.

⚠ **Осторожно, опасность ожога!** Используйте для этого кухонную перчатку, так как температурный зонд в процессе работы сильно нагревается.

## Указания

Если вы хотите прервать процесс, вытащите температурный зонд из муфты.

Если одновременно с программированием температурного зонда была сделана настройка выключателя с часовым механизмом, то прибор выключается при достижении первого из запрограммированных значений.

Используйте только оригинальный температурный зонд из комплекта поставки. Температурный зонд можно заказать в рамках заказа запасных частей.

Используйте температурный зонд только при температурах в духовом шкафу, не превышающих 250 °C.

Если температурный зонд не используется, то его следует вынуть из духового шкафа.

При пиролизе необходимо вынуть температурный зонд из духового шкафа.

## Очистка

Протирайте температурный зонд только влажным полотенцем. Температурный зонд не должен очищаться в посудомоечной машине.

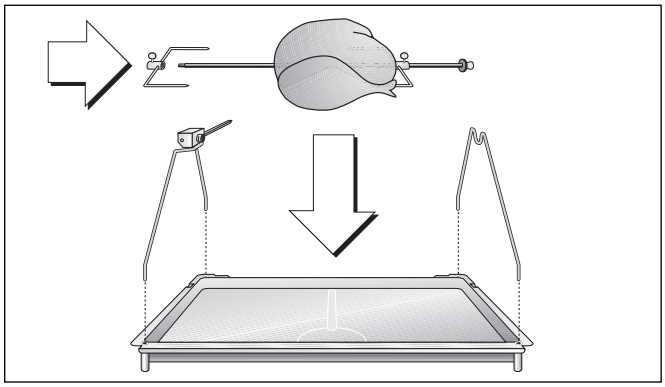
## Ориентировочные значения внутренней температуры

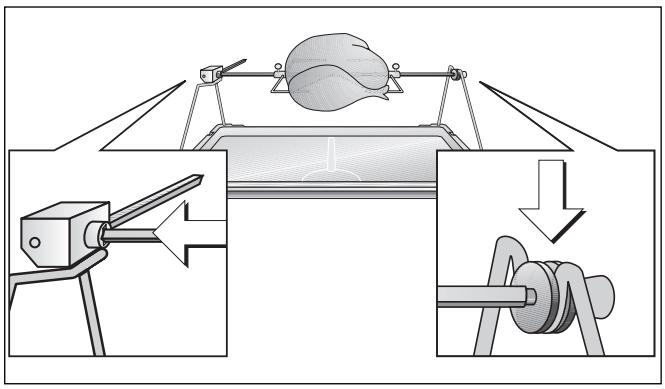
| | | |
|---|---|---|
| **Говядина** | | |
| Ростбиф / говяжье филе / антрекот | | |
| | существенно с кровью | 45-47 °C |
| | с кровью | 50-52 °C |
| | не прожарен. | 58-60 °C |
| | прожарен. | 70-75 °C |
| Жаркое из говядины | | 80-85 °C |
| **Свинина** | | |
| Жаркое из свинины | | 72-80 °C |
| Спинно-реберная часть свинины | не прожарен. | 65-70 °C |
| | прожарен. | 75 °C |
| Мясной рулет | | 85 °C |
| Свиная вырезка | | 65-70 °C |
| **Телятина** | | |
| Телячье филе | с кровью | 50-52 °C |
| | не прожарен. | 58-60 °C |
| | прожарен. | 70-75 °C |
| Жаркое из телятины | прожарен. | 75-80 °C |
| Телячья грудинка, фаршированная | | 75-80 °C |
| Спинно-реберная часть телятины | не прожарен. | 58-60 °C |
| | прожарен. | 65-70 °C |
| **Дичь** | | |
| Спинно-реберная часть косули | | 60-70 °C |
| Окорок косули | | 70-75 °C |
| Стейк из спинки косули | | 65-70 °C |
| Спинно-реберная часть зайца | | 65-70 °C |
| **Домашняя птица** | | |
| Цыпленок | | 85 °C |
| Цесарка | | 75-80 °C |
| Гусь, индюшка, утка | | 80-85 °C |
| Грудинка утки | не прожарен. | 55-60 °C |
| | прожарен. | 70-80 °C |
| Стейк из страуса | | 60-65 °C |
| **Ягнятина** | | |
| Окорок ягненка | не прожарен. | 60-65 °C |
| | прожарен. | 70-80 °C |
| Спинно-реберная часть ягненка | не прожарен. | 55-60 °C |
| | прожарен. | 65-75 °C |
| **Баранина** | | |
| Бараний кострец | не прожарен. | 70-75 °C |
| | прожарен. | 80-85 °C |
| Баранья корейка | не прожарен. | 70-75 °C |
| | прожарен. | 80 °C |
| **Рыба** | | |
| Рыбное филе | | 62-65 °C |
| Раба цельная | | 65 °C |
| Рыбный террин | | 62-65 °C |
| **Прочее** | | |
| Хлеб | | 90 °C |
| Паштет | | 72-75 °C |
| Террин | | 60-70 °C |
| Фуагра | | 45 °C |

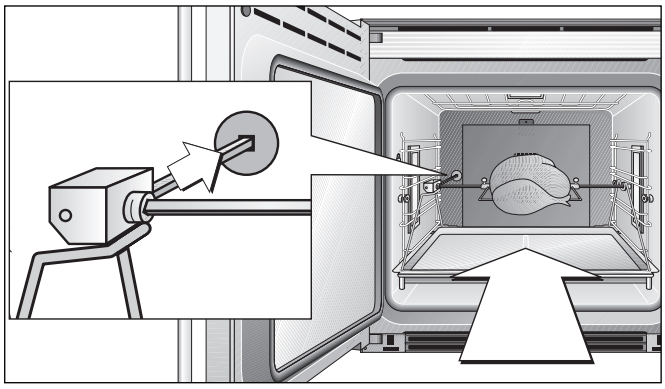
## Вертел

На вертеле можно готовить особенно большие порции жаркого, как например: грудинку или домашнюю птицу. Мясо покрывается со всех сторон хрустящей корочкой и приобретает коричневый оттенок.

Во всех режимах вы можете использовать поворачивающийся вертел. Наилучших результатов можно добиться в режиме гриля или верхнего нагрева.







## Подготовка

1 Вставить обе опорные скобы во втулки ванны гриля. Привод должен быть слева.

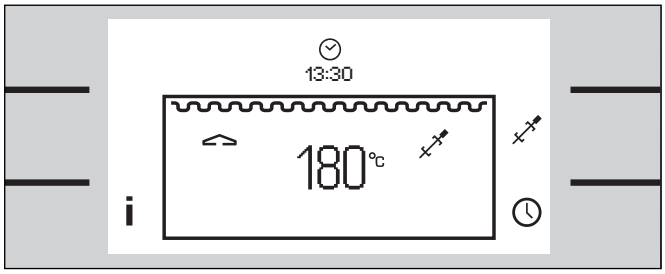
2 Насадить на вертел правый зажим и хорошо завинтить его.

3 Вставить приготавливаемый продукт посередине вертела. Закрепить выступающие части продукта (например, крылья), чтобы они не прикасались к нагревательному элементу гриля.

4 Насадить на вертел левый зажим и хорошо завинтить его.

5 Установить вертел на опорные скобы. Квадратный элемент должен зафиксироваться в приводной части.

6 Установить ванну гриля с вертелом на самом нижнем уровне духовки. Привод должен зафиксироваться в отверстии на задней стенке духовки.




## Включение вертела

1 Установить желаемую температуру и режим работы.

2 Прикоснуться к кнопке и держать ее до тех пор, пока рядом с индикацией температуры не появится символ . Теперь вертел включен.

## Выключение вертела

1 Прикоснуться к кнопке и держать ее до тех пор, пока не погаснет символ .

2 Выключить духовку посредством селектора температуры.

3 **Осторожно, опасность ожога!** При вынимании вертела пользоваться перчатками. Вынуть грильную сковороду с вертелом и установить ее на прочное жаростойкое основание.

4 Для того чтобы снять гриль, следует привинтить сбоку ручку.

## Указания

Температурный зонд нельзя использовать одновременно с вертелом.

Используйте вертел в духовом шкафу только при температурах, не превышающих 250 °C.

Приводную часть вертела нельзя очищать в посудомоечной машине.

## Таблица для выпечки

| Печенье | Уровень вставки снизу | Горячий воздух<br>Темп. °C | Экономичный<br>Темп. °C | Горячий воздух и нижний нагрев<br>Темп. °C | Верхний и нижний нагрев<br>Темп. °C | Время выпечки<br>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<br>Темп. °C | Гриль с горячим воздухом,<br>Темп. °C | Горячий воздух и нижний нагрев<br>Темп. °C | Время готовки<br>Мин. | Температуры<br>°C |
|---|---|---|---|---|---|---|
| **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 | 45-50 |
| Ростбиф средней готовности 1,5 кг** | 2 | **230/180** | 230/180 | | 60-70 | 55-65 |
| Ростбиф прожаренный. 1,5 кг** | 2 | **230/180** | | 90-100 | 70-80 | |
| **Свинина** | | | | | | |
| Жаркое из свинины 1,5 кг** | 2 | **230/180** | 230/180 | | 60-70 | 75-80 |
| Жаркое из свинины со шкварками 1,5 кг*** | 2 | 180/200 | **180/200** | | 60-70 | 75-80 |
| Копченая корейка 1,5 кг** | 2 | **180/160** | | 40-50 | 65-70 | |
| Окорок из свинины*** | 2 | 150/200 | **150/200** | | 50-60 | 80-85 |
| Мясной рулет** | 2 | **230/180** | 230/180 | | 60-70 | 75-80 |
| **Телятина** | | | | | | |
| Жаркое из телятины** | 2 | **230/180** | 230/180 | 60-70 | 75-80 | |
| Окорок из телятины*** | 2 | **150/180** | 150/180 | | 50-60 | 75 |
| Филе телятины | 2 | **160-170** | | 20 | 70-75 | |
| Грудинка телятины с начинкой* | 2 | **120-130** | | 120 | 75-80 | |

* 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<br>Темп. °C | Гриль с горячим воздухом,<br>Темп. °C | Горячий воздух и нижний нагрев<br>Темп. °C | Время готовки<br>Мин. | Температуры<br>°C |
|---|---|---|---|---|---|---|
| **Дичь** | | | | | | |
| Жаркое из дикой свиньи* | 2 | **170-180** | | | 60-90 | |
| Окорок оленины* | 2 | **170-180** | | | 60-80 | 75-80 |
| Спинка оленя | 2 | 165-175 | | **170-180** | 20-25 | 65-70 |
| Окорок барашка* | 2 | **180-200** | | | 35-45 | 65-75 |
| **Домашняя птица** | | | | | | |
| Утка 2-3 кг** | 2 | 160/190 | | **160/190** | 100-120 | 80-85 |
| Грудка утки | 2 | 160 | | **160** | 15-20 | 70 |
| Гусь 2-3 кг** | 2 | 160/190 | | **160/190** | 100-120 | 85-90 |
| Индейка 3-4 кг** | 2 | **160/190** | | 160/190 | 120-180 | 85-90 |
| Жареная кура | 2 | 180 | **180** | | 50-60 | 85 |

* 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.

* В приборах с вертелом используйте вертел лучше всего в режиме гриля.
** 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.

## Созревание теста (брожение)

Установите режим работы на функцию брожения.

Основная установка температуры 38 °C.

Для большой массы выпечки (например, хлеб) следует выбрать температуру 38-40 °C. При этом тесто поднимается равномерно от середины к краям.

Для маленьких порций теста (например: для завитушек, булочек) следует выбирать температуру 40-45 °C.

## 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.

## Размораживание

Установите режим работы на размораживание горячим воздухом. Основная установка температуры 40-60 °C.

Вставьте решетку для гриля с замороженным продуктом во второй уровень духовки.
Установите ниже под решеткой ванну для гриля, в которую должна стекать жидкость при размораживании.
Важное замечание: Образовавшуюся жидкость следует сливать.

Для того чтобы внешняя часть продукта не пригорала, большие куски мяса (жаркое, цыпленок и др.) должны размораживаться при 45-50 °C.

Маленькие или плоские кусочки можно размораживать при 50-55 °C.

## Таймер

В меню таймера устанавливаются:

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




### Вызов меню таймера

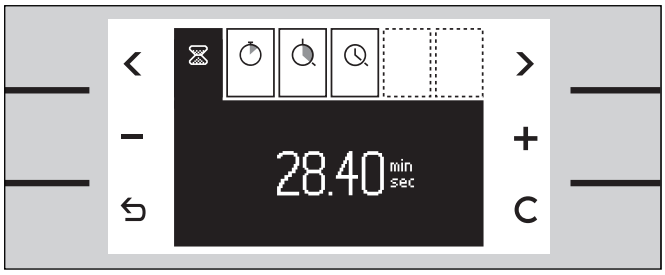
Меню таймера вызывается кнопкой ⏲.

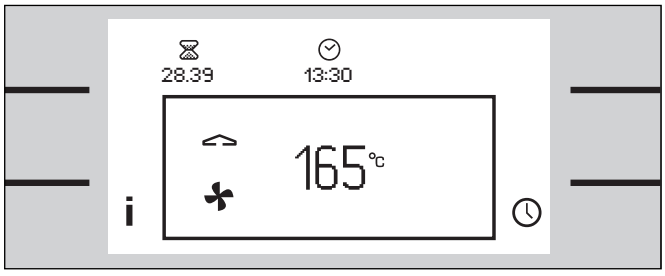
Если прибор находится в режиме готовности, то достаточно прикоснуться к любой кнопке. Дисплей переходит в активное состояние. Индицируются кнопки информации **i** и таймера ⏲.

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. В строке индикации появляется ⌛ и отображается истекающее время.

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**.

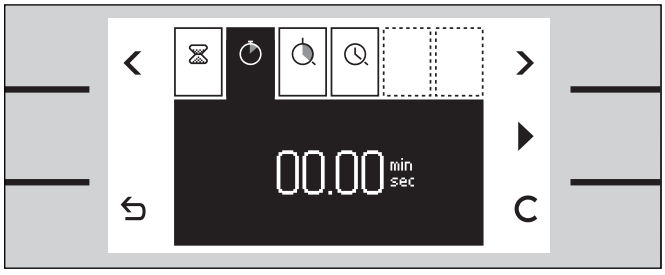
## Секундомер

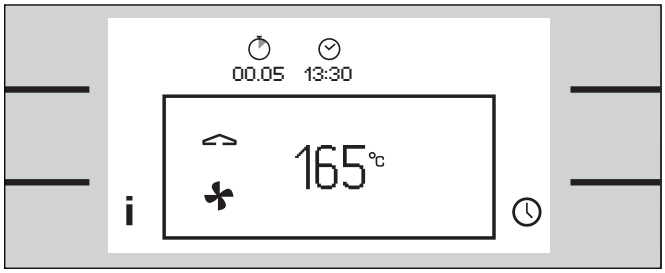
Секундомер отсчитывает время от 0 секунд до 90 минут.

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.

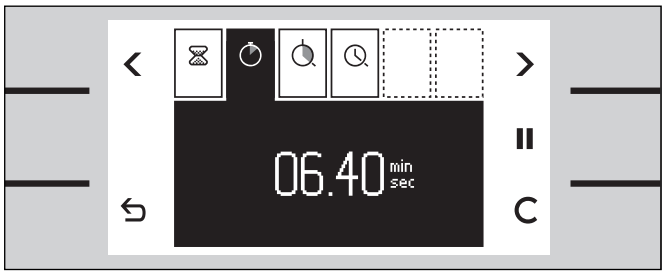
2 С помощью кнопок ❮ и ❯ выбрать функцию секундомера ⏱.

3 Запустить секундомер кнопкой ▶.

Через несколько секунд меню таймера закрывается. В строке индикации появляется ⏱ и отображается истекающее время.

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

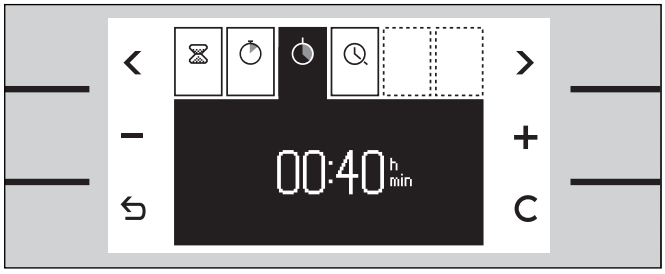
Если вы установили автоматику времени приготовления для вашего блюда, прибор отключается автоматически по истечении этого времени.

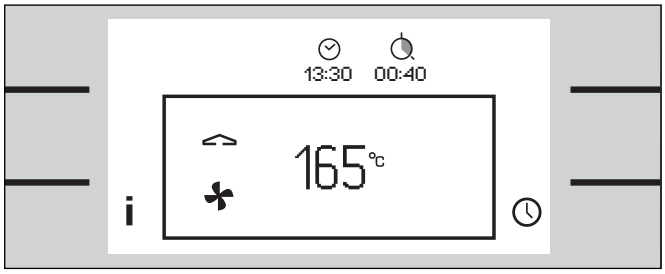
При этом вы можете даже выйти из кухни на продолжительное время.

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. В строке индикации отображается истекающее время 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 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

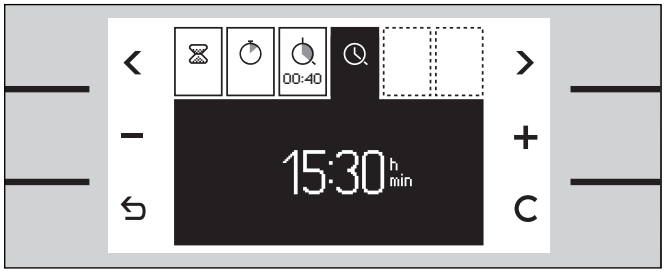
Время выключения можно отсрочить. Пример: На дисплее 13:30. Для приготовления блюда требуется 40 минут. Таким образом, блюдо должно быть готово в 15:30.

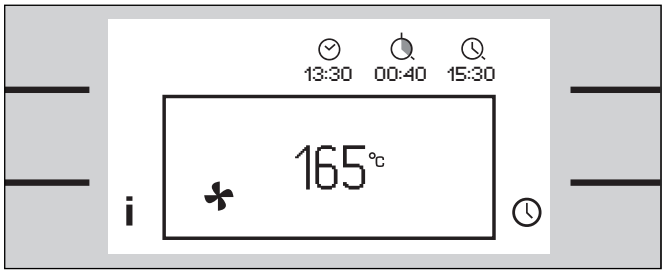
Вы задаете время приготовления и отсрочиваете выключение на 15:30. Электроника рассчитывает время запуска. Прибор запускается автоматически в 14:50 и выключается в 15:30.

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. Появляется строка индикации. 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.

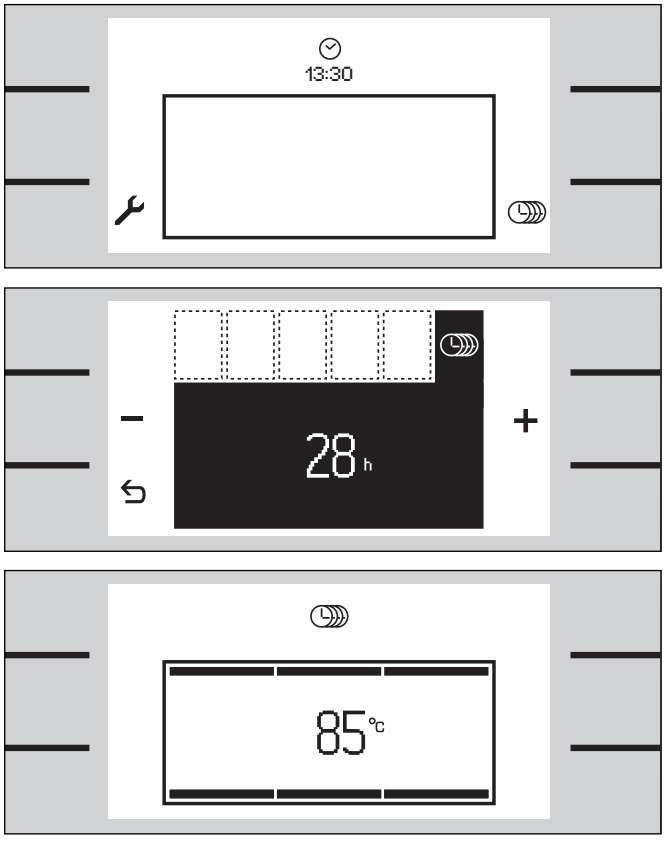
## Программа таймера с большой выдержкой

При активировании этой функции в духовом шкафу с верхним и нижнем нагревом поддерживается температура 85 °C.

Вы можете держать блюдо в теплом состоянии от 24 до 72 часов без необходимости включения и выключения прибора.

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

Условие:
В приборе имеется кнопка программы таймера с большой выдержкой . Для этого вы должны один раз активировать эту кнопку в меню основных установок. См. главу основные установки.




## Порядок выполнения установок

1 Повернуть селектор температуры на одно деление вправо в положение освещения.

2 Прикоснуться к кнопке рядом с символом . На дисплее появляется предлагаемое значение 28 часов.

3 Кнопкой + или − установить желаемое значение времени.

4 Произвести запуск кнопкой .

На дисплее индицируется температура и режим работы. Освещение духового шкафа не включается. Кнопки заблокированы. Подсветка дисплея выключена. Каждое прикосновение к кнопке квитируется звуковым сигналом.

По истечении времени прибор перестает нагреваться. Экран дисплея пуст. Выключите прибор селектором температуры.

## Указания

Если вы не можете найти кнопку :
Вы должны сначала обеспечить наличие кнопки. Для этого нужно обратиться к главе основных установок, а конкретно – к программе таймера с большой выдержкой.

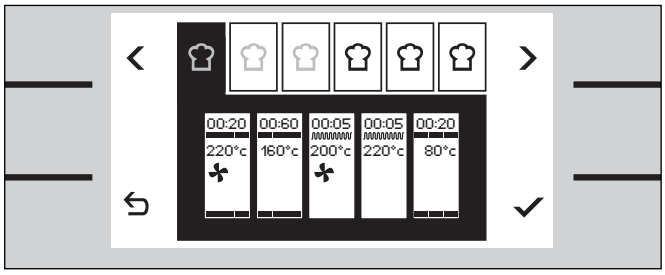
Прерывание процесса:
Выключите прибор селектором температуры.

## Программа Memory

С помощью программы Memory можно сохранить все установки для приготавливаемого блюда и затем вызвать их в любой момент. В вашем распоряжении шесть программных ячеек.

Для одного блюда вы можете сохранить до пяти различных установочных шагов. Один установочный шаг должен иметь длительность не менее двух минут.

Установку можно также сохранить с данными температурного зонда. В этом случае сохраняется запрограммированная внутренняя температура, а не длительность приготовления.

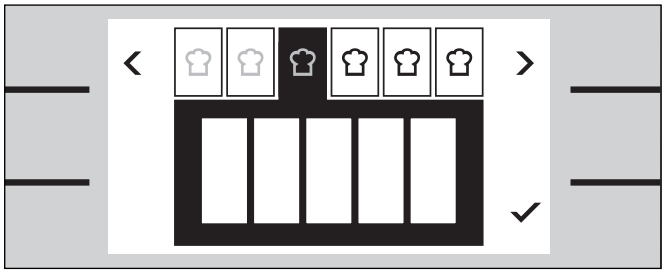


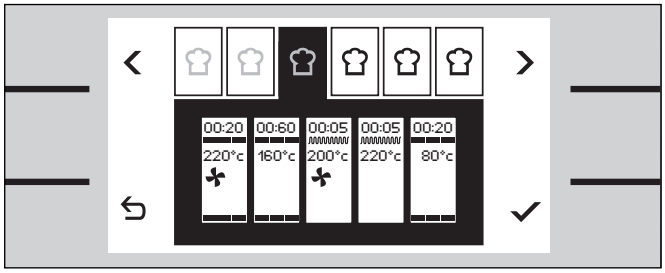

### Вызвать меню Memory

1 Повернуть селектор температуры на одно деление влево.

2 Установить селектор режима работы на два деления влево, в положение «Memory-Programm».

Появляется меню Memory с шестью программными ячейками. Занятые программные ячейки выделены серой маркировкой. Выберите желаемую программную ячейку кнопками меню ❮ или ❯. Когда программная ячейка занята, на дисплее отображаются сохраненные установочные шаги.






### Сохранение установок

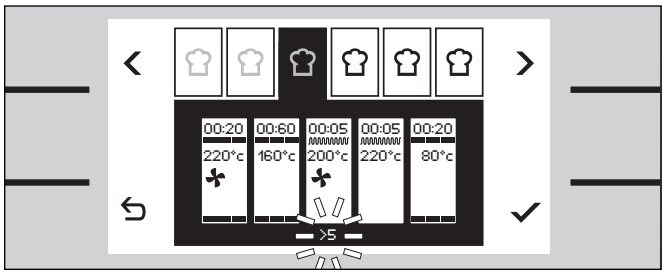
1 Приготовить блюдо с желаемыми установками.

2 После окончания времени приготовления вызовите меню Memory.

3 Выберите желаемую программную ячейку кнопками меню ❮ или ❯.

4 Прикоснитесь к кнопке ✓ и держите ее в течение 3 секунд.

Все установочные шаги для блюда, приготовленного последним, теперь сохранены. Установки отображаются на дисплее.

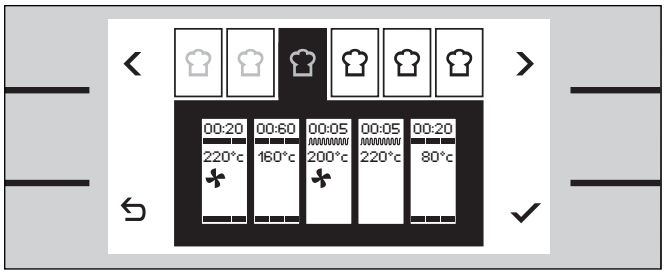


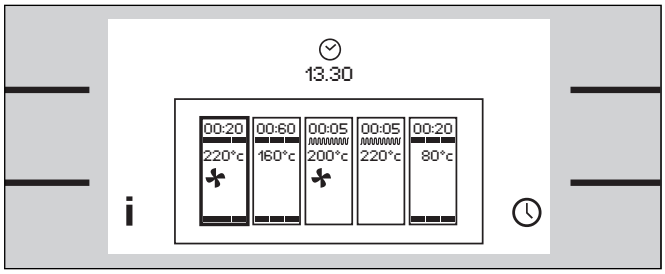

## Указания

Если вы хотите использовать программную ячейку повторно:
Сохраните новые установки. Все старые установочные шаги затираются.

Прибор должен быть выключен, по крайней мере, в течение 5 минут, прежде новое блюдо может быть сохранено как Memory-рецепт.

На дисплее появляется информация >5:
Сохраняемая программа состоит из более чем 5 установочных шагов. Сохраняются лишь последние 5 установочных шагов.




## Запуск программы Memory.

1 Повернуть селектор температуры на одно деление влево.

2 Установить селектор режима работы на два деления влево, в положение «Memory-Programm».

3 Кнопками меню ❮ или ❯ выбрать программную ячейку, в которой должны быть сохранены данные для вашего блюда.

4 Прикоснуться к кнопке ⮌.

На дисплее появляются отдельные установочные шаги. Включается режим духового шкафа. Выполняемые в текущий момент установочные шаги отображаются в полужирной рамке.

Если программа закончила работу, выключите селекторы температуры и режима.

## Указание

Если вы хотите запустить программу и мигает символ 🌡:
Процесс для сохраненного блюда выполняется с запрограммированной внутренней температурой. Перед тем, как запустить программу Memory вставьте температурный зонд.

## 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. В строке индикации отображается 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.

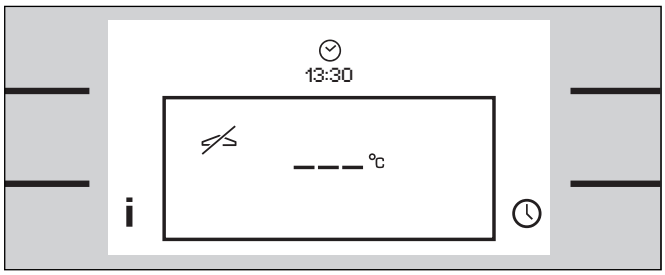
Предохранение от детей деактивировано. Вы можете настраивать прибор как обычно.

### 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».

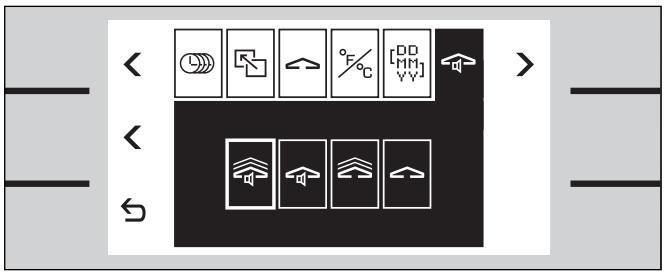
## Защитное отключение




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.

## Быстрый нагрев

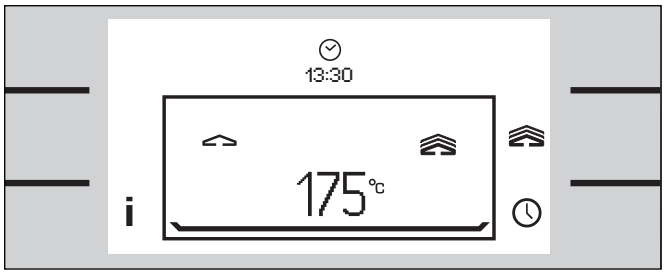


При помощи быстрого нагрева можно особенно быстро произвести предварительное нагревание духового шкафа.

Быстрый нагрев можно активировать через меню основных установок.

При быстром нагреве духовой шкаф (который при этом всегда должен быть пустым) нагревается до желаемой температуры, и только после этого в духовой шкаф помещается приготавливаемый продукт.

## Ступень обжаривания




Только с функцией жаровни: на ступени обжаривания духовка, при включении на полную мощность, нагревается прибл. за 3 минуты.

Таким образом, можно, например, быстро обжаривать антрекоты.

Нажмите и держите кнопку , пока не услышите звуковой сигнал. Процесс обжаривания запускается. Ступени обжаривания также можно настраивать несколько раз подряд.

Чтобы досрочно закончить обжаривание на действующей ступени, нужно снова нажать на кнопку .

Указание:
Работа на ступени обжаривания заканчивается в результате открывания двери.

## Изменение основных установок

Ваш прибор имеет различные основные установки.

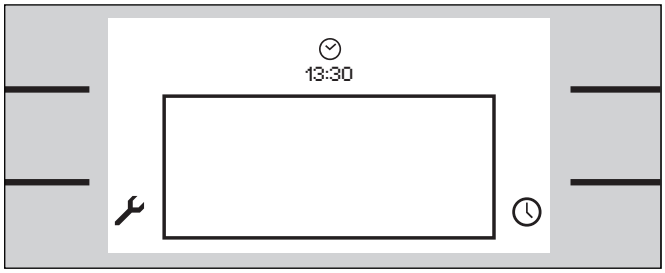
Вы можете привести эти установки в соответствие со своими привычками: для этого нужно повернуть селектор температуры на одно деление вправо в положение освещения.

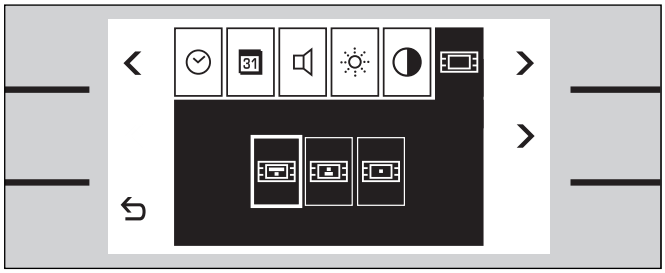
- Вызовите кнопкой ✓ меню основных установок.
- Меню можно листать при помощи верхних кнопок ❮ или ❯.
- Посредством средней кнопки вы можете выбирать установки. Не выходя из меню, вы можете изменить несколько установок друг за другом.
- Выйти из меню можно при помощи кнопки ↩. При этом все сделанные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

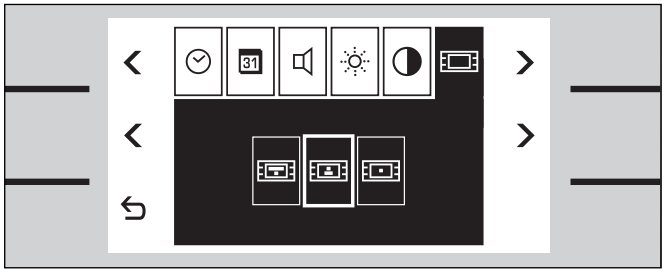
### Указания

В строке меню можно видеть одновременно только шесть функций. Нажимайте на кнопки меню ❮ или ❯ до тех пор, пока не появится желаемая функция. При помощи кнопок можно листать меню вперед и назад.

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




### Пример: Изменить индикацию состояния готовности

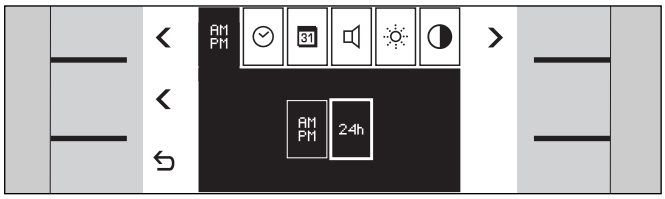
1 Вызвать меню основных установок: Для этого нужно повернуть селектор температуры на одно деление вправо в положение освещения.
Прикоснуться к кнопке рядом с символом ✓. Появляется меню.

2 Кнопкой меню ❯ выберите функцию состояния готовности ▭.

3 При помощи средних кнопок ❮ или ❯ выбрать желаемую индикацию. Сделанный выбор индицируется в течение короткого времени.

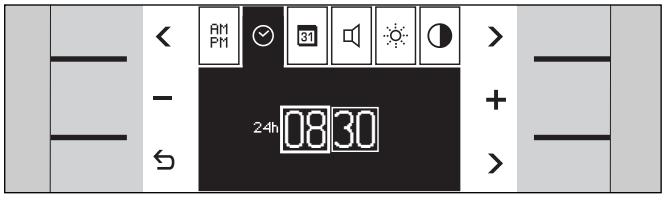
Теперь, не выходя из меню, вы можете изменять другие установки ↩.

## Вы можете изменять следующие установки




**Формат времени**

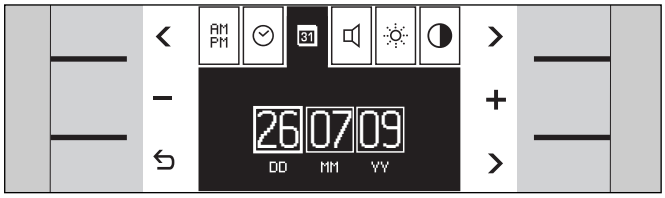
- Формат AM/PM: 12-часовой или 24-часовой формат




**Время дня**

- Часы / минуты

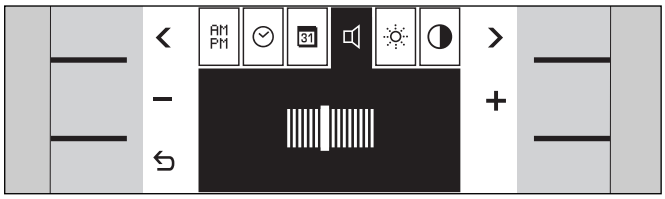
Переход от часов к минутам производится посредством кнопки со стрелкой › внизу справа.




**Дата**

- День / месяц / год

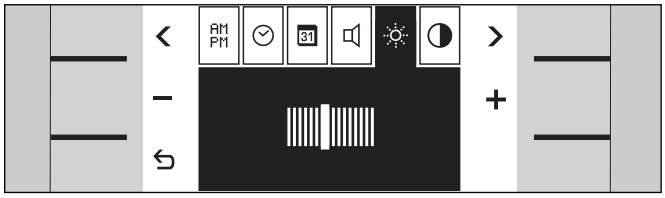
Переход от установки дня к установке месяца и года производится кнопкой со стрелкой › внизу справа.




**Громкость звукового квитирования при прикосновении к кнопке**

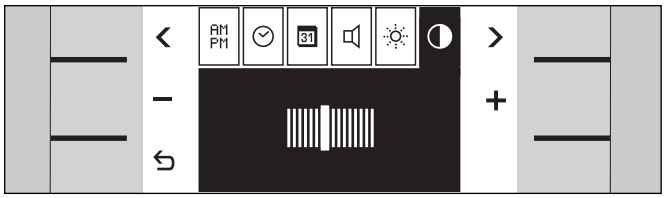
- Имеется 8 ступеней настройки.

Эта установка касается только звукового квитирования при прикосновении к кнопке. Звук не может быть изменен.




**Яркость дисплея**

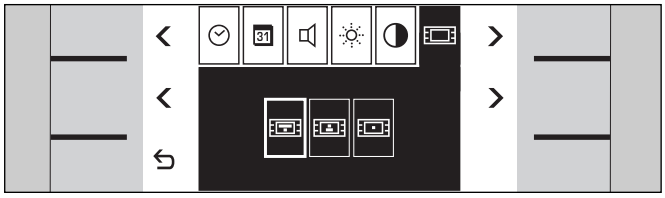
- Имеется 8 ступеней настройки.




**Контраст дисплея**

- Имеется 8 ступеней настройки.

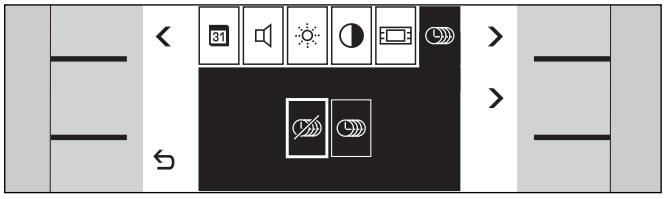
Контраст дисплея зависит от угла зрения.




**Индикация состояния готовности**

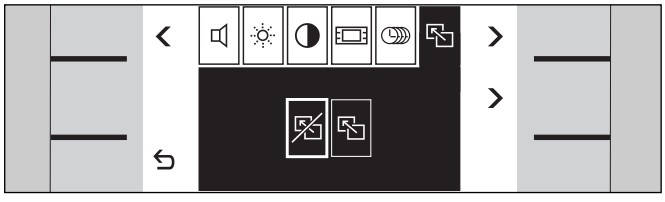
- Gaggenau и время дня /Время дня и дата / Время дня

Сделанный выбор в каждом случае индицируется в течение короткого времени.




**Таймер большой длительности**

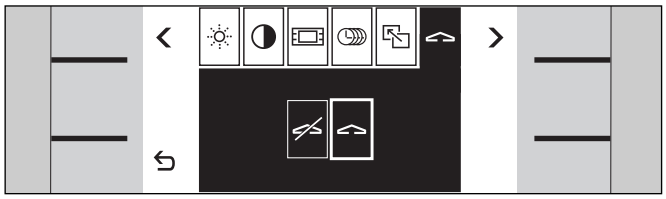
- Кнопка таймера большой длительности не доступна / доступна



**Вернуть все значения к состоянию поставки**

- нет / да

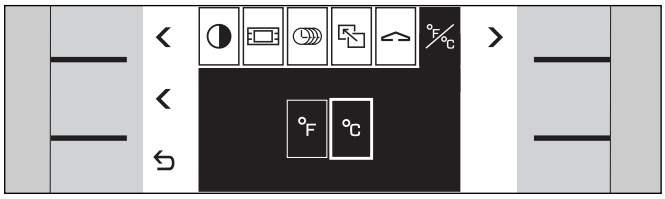
Возврат к состоянию поставки всегда должен быть сразу же подтвержден прикосновением к кнопке ⮌.



**Демонстрационный режим**

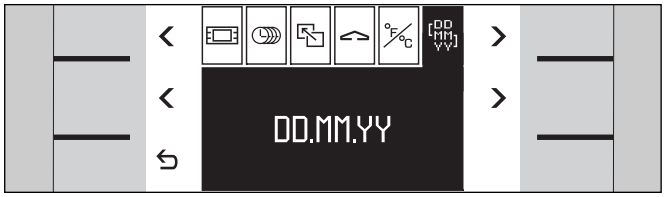
Установка ⌓ «отмена демонстрационного режима» должна быть активирована и не должна изменяться. В демонстрационном режиме ⌓ прибор не нагревается.

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



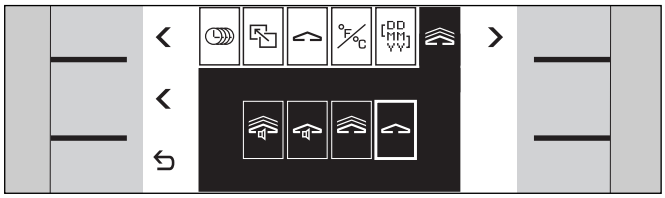
**Единицы температуры**

- °F или °C




**Формат даты**

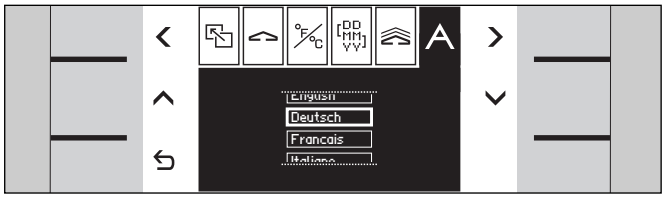
- День.Месяц.Год, или
  День/Месяц/Год, или
  Месяц/ День/Год



**Нагрев с сигналом / без сигнала**

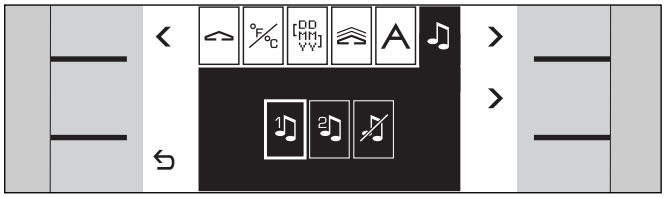
- Быстрый нагрев с сигналом / Нормальный нагрев с сигналом / Быстрый нагрев без сигнала / Нормальный нагрев без сигнала

Звуковой сигнал выдается, когда нагрев закончен.




**Язык**

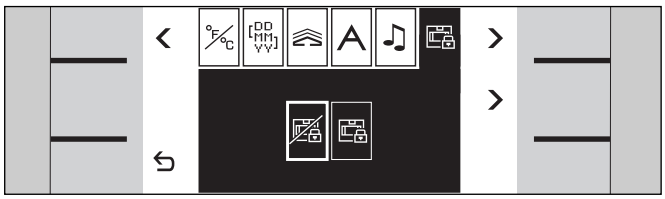
- Выбрать язык для текстов, или выключить отображение текстов



**Звуковое квитирование при прикосновении к кнопке**

- Звук 1 (короткий звуковой сигнал) / Звук 2 (щелчок) / Звук выключен

Эта установка касается только звукового квитирования при прикосновении к кнопке. Звук не может быть изменен.



**Выбрать кнопку предохранения от детей**

- Кнопка предохранения от детей не доступна / доступна

## 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 уделить 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.

В стекле может быть виден отблеск, отливающий всеми цветами радуги. Это – жаростойкое покрытие.

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.

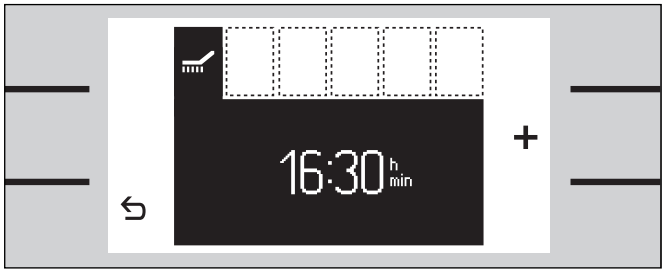
Работа в режиме самоочистки продолжается 3 часа.

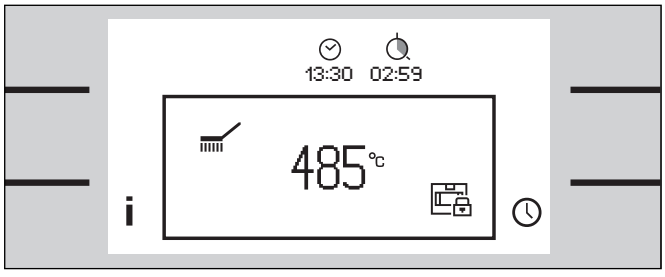
Для вашей безопасности духовой шкаф в это время заблокирован.

## 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.
- Из духовки следует вынуть все незакрепленные внутренние части (например, решетку гриля, температурный зонд). В духовке не должны оставаться никакие предметы!
- Закройте дверь духового шкафа.

## Порядок выполнения установок




1 Повернуть селекторы температуры и функций на одно деление влево.

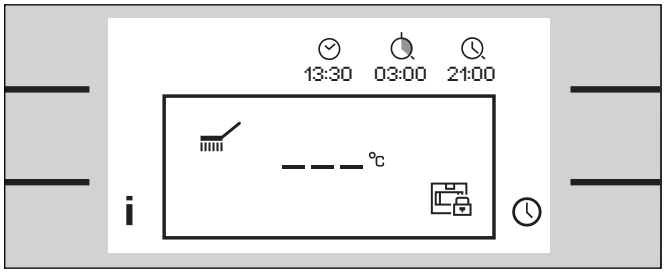
2 Появляется меню пиролиза. На дисплее высвечивается время выключения.

3 Произвести запуск кнопкой ⮌.

Меню пиролиза закрывается. На дисплее появляются символ и значение температуры очистки. В строке индикации отображается время пиролиза.

Во время пиролиза, лампа духовки и освещение дисплея выключены.




## Отсрочка выключения

Если вы хотите, чтобы пиролиз происходил, например, ночью, то вы можете отсрочить время включения. Таким образом, днем духовой шкаф будет в вашем распоряжении.

Выполните установки, как в 1 и 2.

**3** Время выключения можно отсрочить кнопкой **+**.

**4** Дать подтверждение, прикоснувшись к кнопке ⮌.

На дисплее появляется символ . В строке индикации отображается время выключения пиролиза. Вместо температуры индицируются три черты. При запуске пиролиза появляется температура процесса очистки.

По истечении установленного времени выдается звуковой сигнал. Исключение: В период 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.

Если пиролиз не запускается и на дисплее мигает  или :
Проверьте, хорошо ли закрыта дверь и был ли вынут температурный зонд.

Если вы хотите прервать пиролиз:
Выключите прибор селектором температуры.

Для вашей безопасности дверь духового шкафа заблокирована. Она открывается лишь после того, как духовой шкаф охладится и на дисплее исчезнет символ .

## 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 для гриля, вертел, литая жаровня, камень для выпечки, температурный зонд 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.

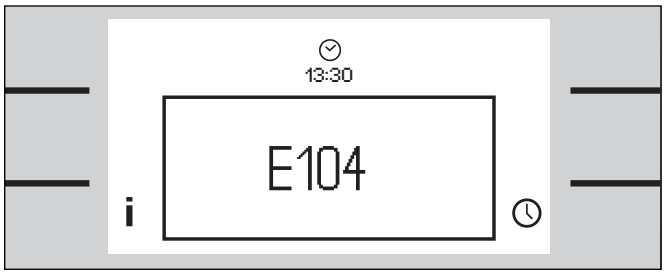
Для обеспечения электробезопасности ремонтные работы должны проводиться только авторизованными специалистами.

⚠ **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.

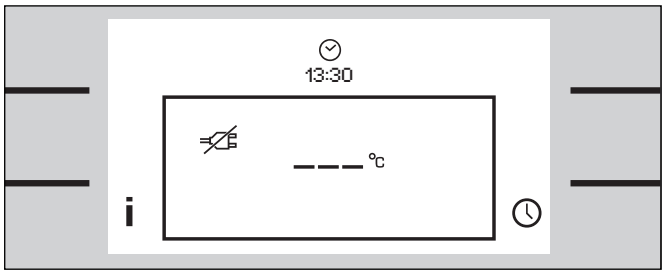
Указание: Вы можете выключить сигнальные часы и секундомер.

### 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.




## 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 и дату.
Указание: При отключении электроснабжения на протяжении нескольких дней, основные установки прибора сохраняются в памяти.

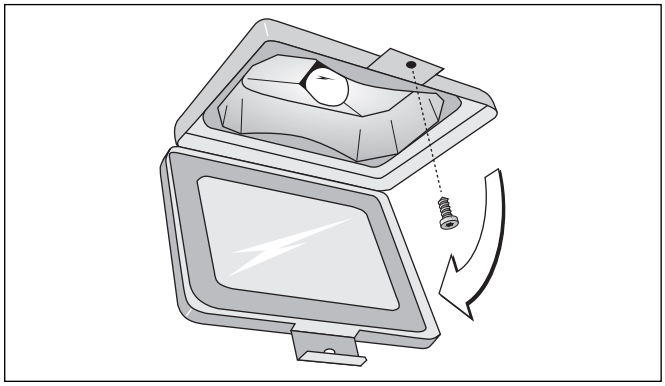
## Замена лампы в духовке

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).

### Замена верхней лампочки в духовке



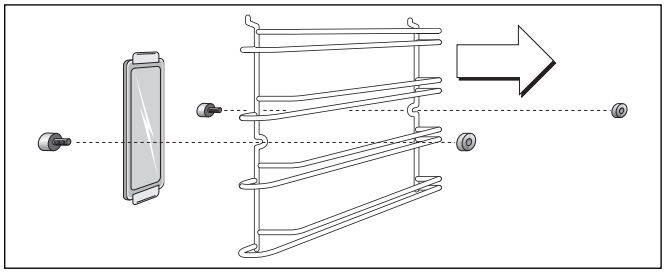
1 Отпустить винты крепления колпака лампы. Колпак лампы откидывается вниз.

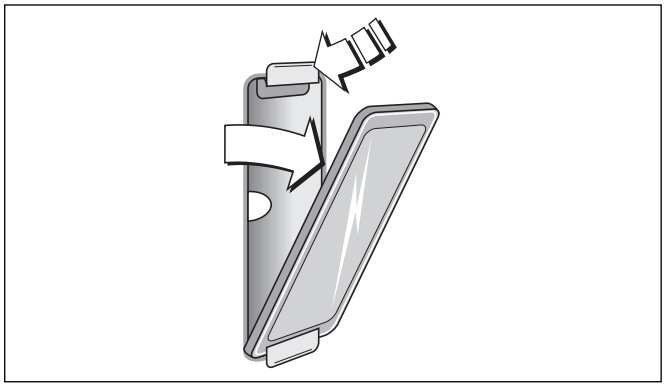
2 Вывернуть лампочку. Обратить внимание на положение штифта. Вставить новую лампочку и надавить на нее.
Указание: Использовать только температуростойкую галогенную лампочку такого же типа (BO 270: 60 W, BO 280: 75 W / 230 V / G9). За новую лампочку не следует браться пальцами, а следует пользоваться сухим платком.

3 Прижать колпак лампы вверх и надежно закрепить винтами.

4 Снова включить предохранитель.

### Замена лампы в духовке сбоку





1 Положить в духовой шкаф посудное полотенце, чтобы избежать повреждений.

2 Отпустить гайки с насечкой на вставной решетке. Вынуть вставную решетку

3 Отвести пружинную защелку в сторону и снять стеклянный колпак.

4 Вывернуть лампочку. Обратить внимание на положение штифта. Вставить новую лампочку и надавить на нее.
Указание: Использовать только температуростойкую галогенную лампочку такого же типа (10 Вт / 12 В / G4).
За новую лампочку не следует браться пальцами, а следует пользоваться сухим платком.

5 Установить стеклянный колпак в защелку и вставить сверху со щелчком. Скошенная сторона должна быть обращена к духовке.

6 Вынуть посудное полотенце из духовки и снова включить предохранитель.

Поврежденный стеклянный колпак подлежит замене. Подходящий стеклянный колпак вы можете получить в отделе обслуживания клиентов.

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

9000434728 EB 8912 ru

GAGGENAU