

BO 470/471
BO 480/481

Духовка

Оглавление

Важные правила техники безопасности	3	Проводной термошуп	21
Причины повреждений	5	Вставление проводного термошупа в приготавливаемый продукт	22
Охрана окружающей среды	5	Установка внутренней температуры	22
Экологически чистая утилизация	5	Ориентировочные значения для температуры в толще продукта	23
Советы по экономии электроэнергии	5	Вертел	24
Ознакомление с прибором	6	Подготовка	24
Духовка	6	Включение вертела	25
Дисплей и элементы управления	7	Выключение вертела	25
Символы	7	Степень обжаривания	25
Цвета и форма отображения	8	Функция пассивной безопасности детей	26
Автоматическое открывание дверцы	8	Активизация блокировки для безопасности детей	26
Дополнительная информация i и i [®]	8	Деактивизация блокировки для безопасности детей	26
Вентилятор охлаждения	8	Базовые установки	27
Положения переключателя функций	9	Очистка и уход	29
Принадлежности	11	Очистительные средства	29
Специальные принадлежности	11	Вынимание вставных решеток	30
Перед первым использованием	12	Пиролиз (самоочистка)	30
Установка языка	12	Подготовка к пиролизу	31
Установка формата времени суток	12	Запуск пиролиза	31
Установка времени суток	12	Очистка принадлежностей пиролизом	31
Установка формата даты	12	Неисправности – что делать	32
Установка даты	13	Отключение электроэнергии	32
Завершение первого ввода в эксплуатацию	13	Демонстрационный режим	32
Нагревание духовки	13	Замена лампы в духовой печи	33
Очистка принадлежностей	13	Сервисная служба	33
Активизация прибора	14	Таблицы и полезные советы	34
Режим ожидания	14	Таблица выпечки	34
Активизация прибора	14	Советы и приемы для выпечки	35
Управление прибором	14	Таблица жарения	36
Духовка	14	Советы и приемы для приготовления жаркого	37
Установка принадлежностей в духовку	15	Таблица гриля	38
Включение	15	Размораживание	39
Быстрый нагрев	15	Более подробную информацию о продукции, принадлежностях, запасных частях и службе сервиса можно найти на официальном сайте www.gaggenau.com и на сайте интернет-магазина www.gaggenau-eshop.com	
Защитное отключение	15		
Функции таймера	16		
Вызов меню таймера	16		
Таймер	16		
Секундомер	16		
Время приготовления	17		
Окончание времени приготовления	18		
Долговременный таймер	19		
Настройка долговременного таймера	19		
Индивидуальные рецепты	20		
Запись рецепта	20		
Ввод названия	20		
Активизация рецепта	21		
Удаление рецепта	21		

⚠ Важные правила техники безопасности

Внимательно прочитайте данное руководство. Оно поможет вам научиться правильно и безопасно пользоваться прибором. Сохраняйте руководство по эксплуатации и инструкцию по монтажу для дальнейшего использования или для передачи новому владельцу.

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

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

Подключение прибора без штепсельной вилки должен производить только квалифицированный специалист. Повреждения из-за неправильного подключения приводят к снятию гарантийных обязательств.

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

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

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

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

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

Опасность возгорания!

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

Опасность ожога!

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

Опасность ошпаривания!

- В процессе эксплуатации открытые для доступа детали прибора сильно нагреваются. Не прикасайтесь к раскаленным деталям. Не подпускайте детей близко к прибору.

- Из открытой дверцы прибора может вырваться горячий пар. Осторожно откройте дверцу прибора. Не позволяйте детям подходить близко к горячему прибору.
- При использовании воды в рабочей камере может образоваться горячий водяной пар. Запрещается наливать воду в горячую рабочую камеру.

Опасность травмирования!

Попцарапанное 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 пиролизической очистки удаляйте сильные загрязнения из рабочей камеры прибора и с принадлежностей.
- Во время пиролизической очистки прибор сильно нагревается снаружи. Никогда не вешайте на ручку дверцы духового шкафа кухонные полотенца и другие подобные предметы, которые могут загореться. Не загромождайте фронтальную поверхность прибора. Не позволяйте детям подходить близко к горячему прибору.

Опасность ожога!

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

Высокая опасность для здоровья!

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

Причины повреждений

Внимание!

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

Охрана окружающей среды

Распакуйте прибор и утилизируйте упаковку согласно требованиям экологии

Экологически чистая утилизация



Этот прибор соответствует Европейской директиве 2012/19/EG по обращению со старыми электрическими и электронными приборами (waste electrical and electronic equipment – WEEE). Эта директива устанавливает порядок возврата и утилизации старых приборов, действующий по всей Европе.

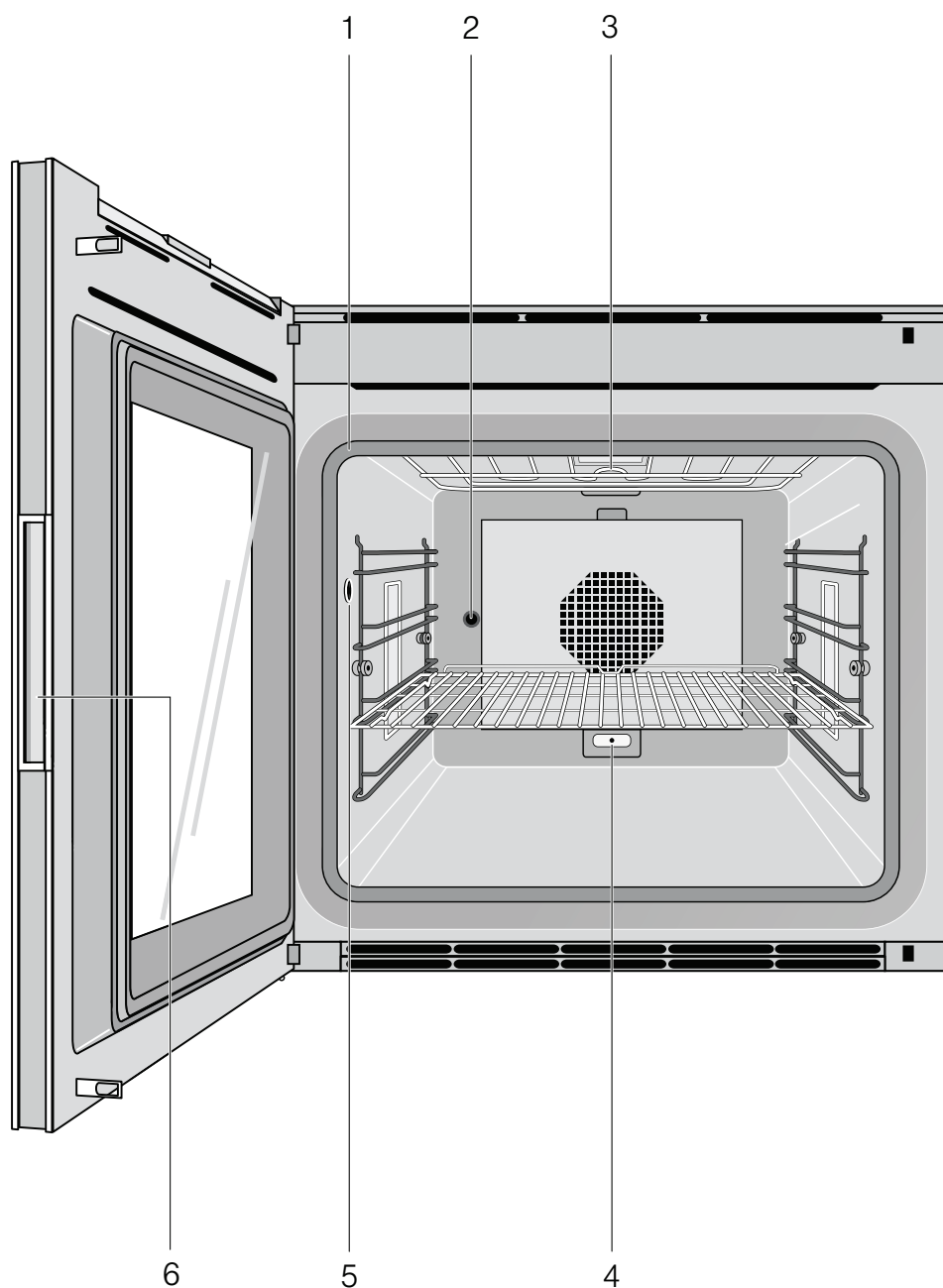
Советы по экономии электроэнергии

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

Ознакомление с прибором

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

Духовка

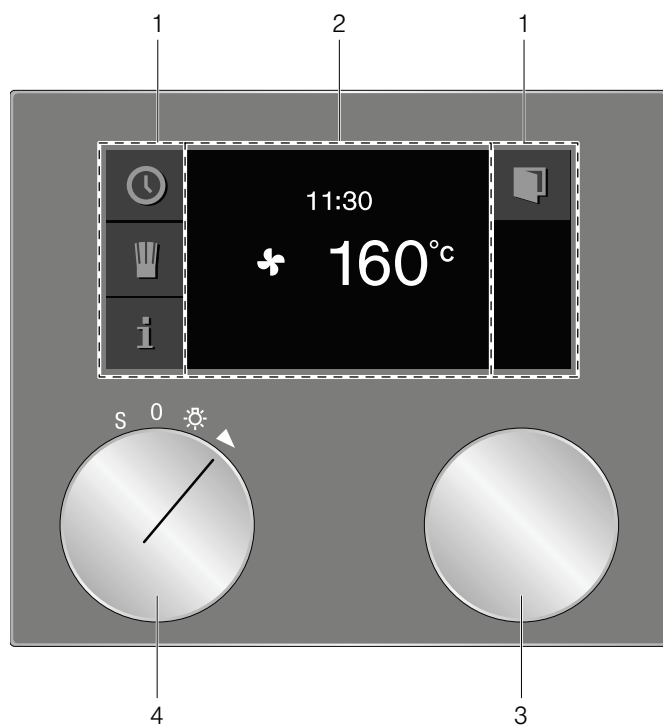


1	Уплотнение двери
2	Привод вертела
3	Нагревательный элемент гриля
4	Гнездо для дополнительного нагревательного элемента (специальная принадлежность камня для выпечки и для жаровни)
5	Гнездо для проводного термощупа
6	Желоб для захвата

Дисплей и элементы управления

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

Схема управления идентична для всех вариантов прибора.



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

Символы

Символ	Функция
▶	Пуск
■	Стоп
	Пауза/окончание
✕	Отмена
С	Сброс
✓	Подтверждение/сохранение установок
>	Стрелка выбора
🔒	Открывание дверцы прибора
i	Вызов дополнительной информации
⤴	Нагрев с индикацией состояния
👤	Вызов индивидуальных рецептов
rec	Запись меню
✎	Редактирование установок
>A ^Δ	Ввод названия
🔒	Блокировка для безопасности детей
🕒	Вызов меню таймера
🕒	Вызов функции «Долговременный таймер»
🔧	Демонстрационный режим
🔧	Проводной термощуп
🔧	Запуск вертела
🔧	Останов вертела

Цвета и форма отображения

Цвет

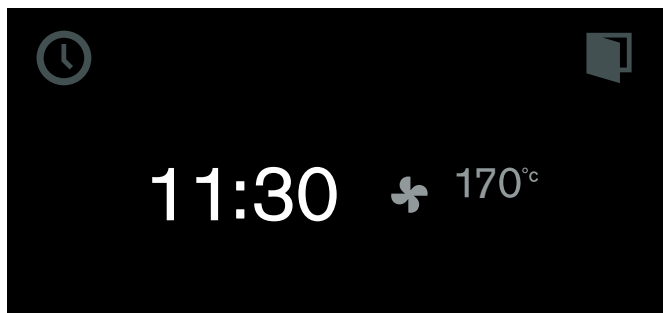
Различные цвета используются для ориентации пользователей в соответствующих ситуациях, связанных с установками.

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


Представление

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

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




Автоматическое открывание дверцы

При прикосновении к символу  дверца прибора открывается, после чего вы можете полностью открыть ее с помощью боковой ручки.

При активизированной функции блокировки для безопасности детей или при сбое в подаче электроэнергии функция автоматического открывания дверцы не работает. Вы можете открыть дверцу рукой с помощью боковой ручки.

Дополнительная информация **i** и **i**[Ⓢ]

При прикосновении к символу **i** Вы можете вывести на дисплей дополнительную информацию.

Важная информация и приглашения к выполнению операций сопровождаются символом **i**[Ⓢ]. Важная информация, касающаяся безопасности и рабочего состояния, иногда отображается также автоматически. Эти сообщения автоматически гасятся через несколько секунд или должны подтверждаться посредством .

Перед запуском программы можно запросить информацию, например, об установленном режиме нагрева. Это позволит проверить, подходят ли текущие установки для вашего блюда.

Во время работы прибора вы получаете информацию, например, об истекшем и оставшемся времени приготовления и/или о текущей температуре в рабочей камере.

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

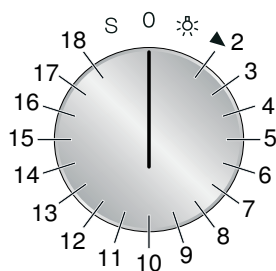
Вентилятор охлаждения








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

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

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

Положения переключателя функций



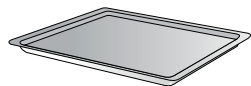
Положение	Функция / Вид нагрева	Температура	Применение
0	Нулевое положение		
☀	Освещение		
2	 Горячий воздух	50 - 300 °С Рекомендуемая температура 170 °С	Горячий воздух для пирогов, печений и пудингов – на нескольких уровнях. Вентилятор на задней стенке равномерно распределяет тепло в духовке.
3	 Экологически чистый горячий воздух	50 - 300 °С Рекомендуемая температура 170 °С	Энергосберегающий режим горячего воздуха для пирогов, пирожков, пудингов и gratin. Освещение духовки выключено.
4	--- Верхний нагрев + нижний нагрев	50 - 300 °С Рекомендуемая температура 170 °С	Для выпечки в формах или на противне, для пудинга и жаркого.
5	--- - Верхний нагрев + 1/3 нижний нагрев	50 - 300 °С Рекомендуемая температура 170 °С	Верхний нагрев с уменьшенным нижним нагревом.
6	--- Верхний нагрев	50 - 300 °С Рекомендуемая температура 170 °С	Целенаправленное нагревание сверху, например, при запекании фруктового пирога с бэзе.
7	- --- 1/3 Верхний нагрев+ нижний нагрев	50 - 300 °С Рекомендуемая температура 170 °С	Нижний нагрев с уменьшенным верхним нагревом.
8	--- Нижний нагрев	50 - 300 °С Рекомендуемая температура 170 °С	Для пропекания, например, влажных фруктовых пирогов, для консервирования, для блюд в водяной бане.
9	 Горячий воздух + нижний нагрев	50 - 300 °С Рекомендуемая температура 170 °С	Дополнительный нагрев снизу для влажных пирогов, например, фруктовых.
10	 Горячий воздух + 1/3 нижний нагрев	50 - 300 °С Рекомендуемая температура 170 °С	Дополнительно, уменьшенный нижний нагрев.
11	 Плоский гриль + конвекция	50 - 300 °С Рекомендуемая температура 220 °С	Равномерный нагрев со всех сторон для мяса, птицы и цельной рыбы.
12	 Плоский гриль	50 - 300 °С Рекомендуемая температура 220 °С	Плоский гриль из кусков мяса, колбасок или рыбного филе. Пропекание и запекание до образования корочки.
13	----- Компактный гриль	50 - 300 °С Рекомендуемая температура 220 °С	Нагревается только средняя область нагревательного элемента гриля. Энергосберегающее приготовление гриля из небольших количеств продуктов.
14	 Функция камня для выпечки	50 - 300 °С Рекомендуемая температура 250 °С	Только со специальными принадлежностями к камню для выпечки Нагреваемый снизу камень для выпечки – для приготовления хрустящей пиццы, хлеба или булочек, как из печи.

Положение	Функция / Вид нагрева	Температура	Применение
15	 Функция жаровни	50 - 220 °C Рекомендуемая температура 180 °C	Только со специальными принадлежностями к жаровне Нагреваемая чугунная жаровня для приготовления больших количеств мяса, пудинга или праздничного жаркого.
16	 Сбраживание	30 - 50 °C Рекомендуемая температура 40 °C	Сбраживание для дрожжевого теста и опары. Тесто созревает значительно быстрее, чем при комнатной температуре. Оптимальной температурной установкой для дрожжевого теста является 38 °C.
17	 Размораживание	40 - 60 °C Рекомендуемая температура 40 °C	Равномерное и щадящее размораживание. Для овощей, мяса, рыбы и фруктов.
18	 Поддержание в горячем состоянии	30 - 120 °C Рекомендуемая температура 70 °C	Поддержание блюд в горячем состоянии, подогревание фарфоровой посуды.
S	 Базовые установки		В базовых установках Вы можете индивидуально настроить прибор.
	 + Пиролиз	485 °C	Самоочистка

Принадлежности

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

Ваш прибор оснащен следующими принадлежностями:



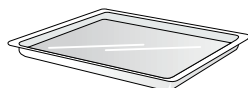
Противень
эмалированный



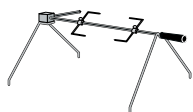
Решетка гриля



Ванна для гриля с
решеткой



Ванна для гриля (только
для духовок 60 см)



Вертел



Вставной проводной
термометр

Специальные принадлежности

Вы можете заказать в своем специализированном магазине следующие принадлежности:

ВО 470/471

- ВА 476 110 Ручка, нержавеющая сталь
- ВА 016 103 Система выдвижения
Телескопический механизм выдвижения
и стойкая к пиролизу чугунная рама
- ВА 026 103 Ванна для гриля, эмалированная,
глубиной 30 мм
- ВА 026 113 Противень, эмалированный, глубиной
15 мм
- ВА 036 103 Решетка гриля, хромированная, без
отверстия, с ножками
- ВА 046 113 Стеклопанель, глубиной 24 мм
- ВА 056 113 Нагревательный элемент для камня
выпечки и жаровни
- ВА 056 133 Камень для выпечки
включая опору камня и лопатку для
пиццы (нагревательный элемент
заказывается отдельно)
- BS 020 002 Лопатка для пиццы, набор из 2 частей
- GN 340 230 Жаровня из алюминиевого литья
GN 2/3, высотой 165 мм, с
антипригарным покрытием

ВО 480/481

- ВА 478 110 Ручка, нержавеющая сталь
- ВА 018 103 Система выдвижения
Телескопический механизм выдвижения
и стойкая к пиролизу чугунная рама
- ВА 028 113 Противень, эмалированный, глубиной
30 мм
- ВА 038 103 Решетка гриля, хромированная, без
отверстия, с ножками
- ВА 058 113 Нагревательные элементы камня
выпечки и жаровни
- ВА 058 133 Камень для выпечки,
включая опору камня и лопатку для
пиццы (нагревательный элемент
заказывается отдельно)
- BS 020 002 Лопатка для пиццы, набор из 2 частей
- GN 340 230 Жаровня из алюминиевого литья
GN 2/3, высотой 165 мм,
с антипригарным покрытием

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

Перед первым использованием

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

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

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

Прибор должен быть установлен и подключен к сети.

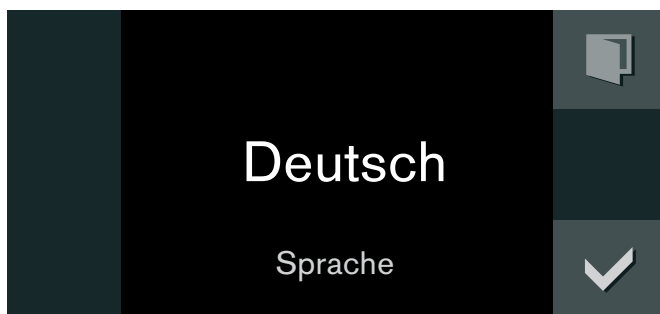
Указания

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

Установка языка

На дисплее появляется установленный по умолчанию язык.

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



Установка формата времени суток

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

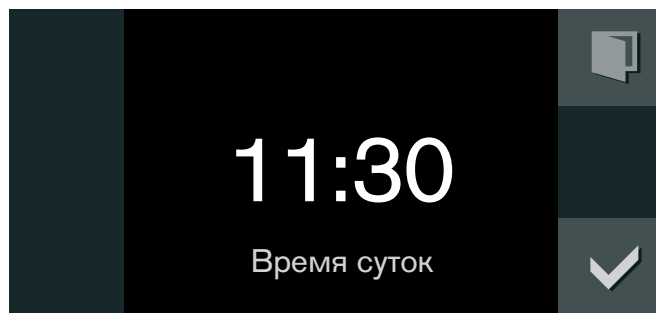
- 1 Выберите требуемый формат с помощью поворотного переключателя.
- 2 Подтвердите нажатием ✓.



Установка времени суток

На дисплее появляется время суток.

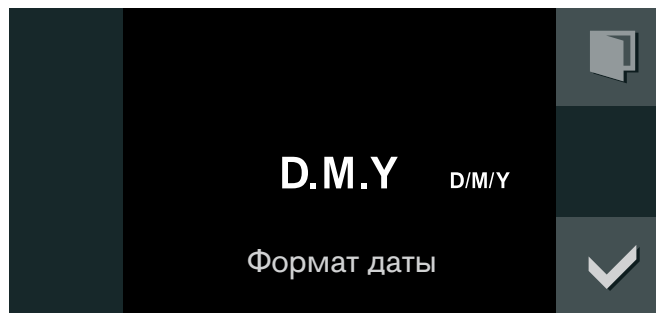
- 1 Установите требуемое время суток с помощью поворотного переключателя.
- 2 Подтвердите нажатием ✓.



Установка формата даты

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

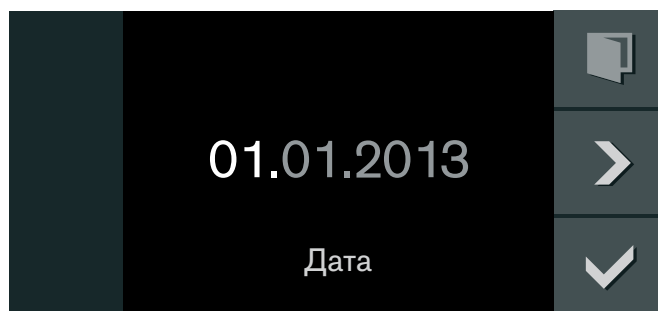
- 1 Выберите требуемый формат с помощью поворотного переключателя.
- 2 Подтвердите нажатием ✓.



Установка даты

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

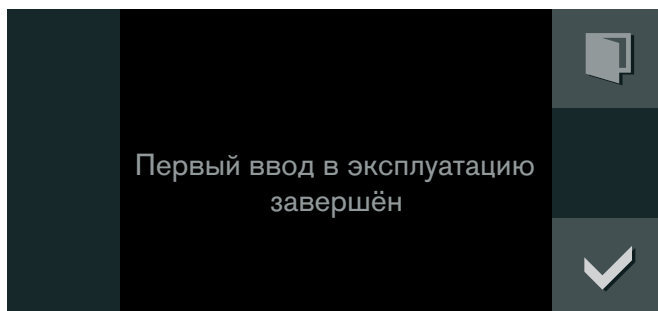
- 1 Установите день с помощью поворотного переключателя.
- 2 Перейдите к установке месяца нажатием символа >.
- 3 Установите месяц с помощью поворотного переключателя.
- 4 Перейдите к установке года нажатием символа >.
- 5 Установите год с помощью поворотного переключателя.
- 6 Подтвердите нажатием ✓.



Завершение первого ввода в эксплуатацию

На дисплее появляется «Первый ввод в эксплуатацию завершён».

Подтвердите нажатием ✓.



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

Нагревание духовки

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

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

Очистка принадлежностей

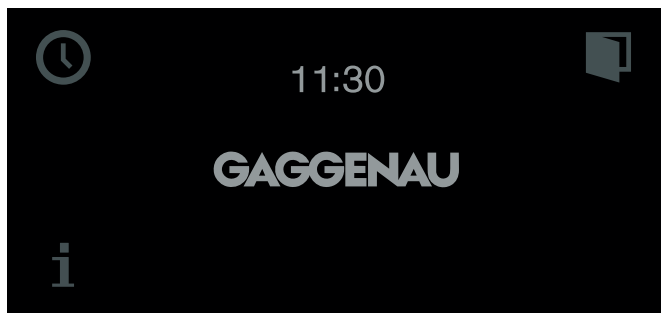
Перед первым использованием тщательно очистите принадлежности горячим мыльным раствором и мягкой тряпочкой.

Активизация прибора

Режим ожидания

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

В режиме ожидания уменьшается яркость индикации пульта управления.



Указания

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

Активизация прибора

Чтобы выйти из режима ожидания, можно либо

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

После этого можно установить требуемую функцию. Об установке различных функций см. в соответствующих главах.

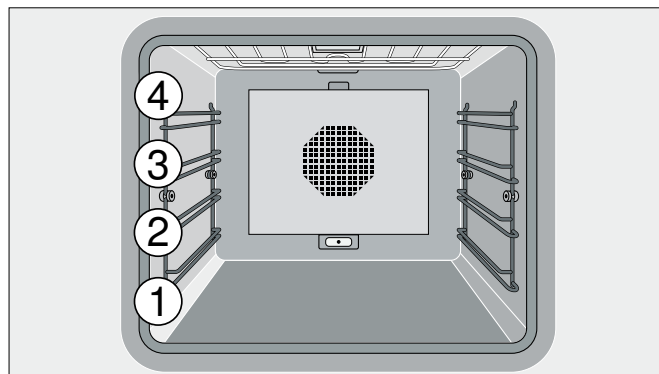
Указания

- Если в течение долгого времени после активизации ни одна установка не была задана, на дисплее снова появляется индикация режима ожидания.
- Если дверца остается открытой даже на короткое время, подсветка рабочей камеры гаснет.

Управление прибором

Духовка

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



Внимание!

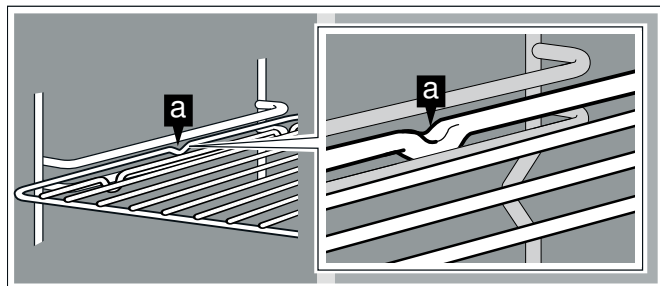
- Не ставьте ничего непосредственно на дно духовки. Не выкладывайте духовку алюминиевой фольгой. Возникающий при этом тепловой затор может привести к повреждению прибора.
- Не вставляйте никакие принадлежности между направляющими уровнями, так как это может привести к опрокидыванию.

Установка принадлежностей в духовку

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



При установке решетки следите за тем, чтобы

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



Включение

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

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

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

Выключение:

Поверните переключатель функций на 0.

Быстрый нагрев

Функция «Быстрый нагрев» позволяет прибору быстро достичь требуемой температуры.

Для достижения оптимального результата приготовления ставьте блюдо в рабочую камеру после окончания режима быстрого нагрева.


Функция «Быстрый нагрев» должна быть активизирована в базовых установках (см. главу *Базовые установки*).

Защитное отключение

Для вашей безопасности прибор оснащен функцией защитного отключения. По истечении 12 часов нагрев всегда отключается, если за это время прибор никак не используется. При этом на дисплее появляется соответствующее сообщение.

Исключение:

Программирование с помощью функции «Долговременный таймер».

Подтвердите сообщение нажатием , а затем поверните переключатель выбора функций на 0. После этого вы сможете использовать прибор в обычном режиме.

Функции таймера

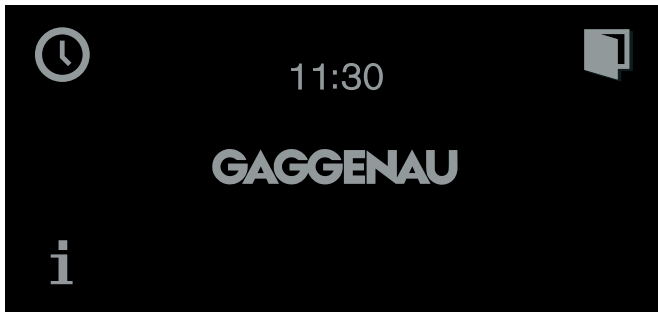
В меню таймера можно установить:

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

Вызов меню таймера

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

Прикоснитесь к символу 🕒.



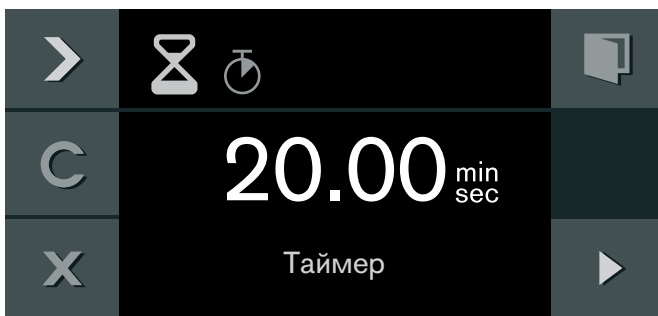
Появляется меню таймера.

Таймер

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

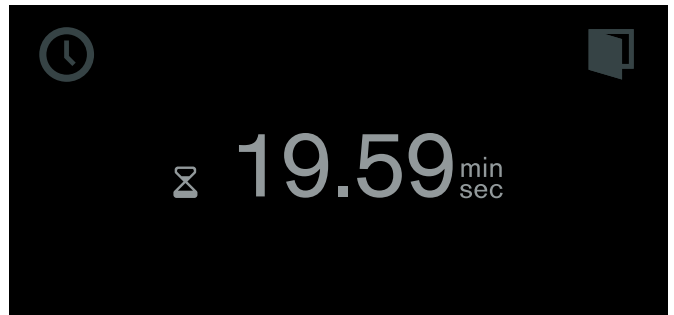
Установка кратковременного таймера

- 1 Вызовите меню таймера. На дисплее отображается функция «Таймер» ⌘.
- 2 Установите требуемое время с помощью поворотного переключателя.



- 3 Запустите программу нажатием ▶.

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



По истечении установленного времени раздаётся звуковой сигнал. Он выключится, если прикоснуться к символу ✓.

Вы можете в любой момент отменить все установки прикосновением к символу X. При этом установки теряются.

Остановка кратковременного таймера:

Вызовите меню таймера. С помощью кнопки > выберите функцию «Таймер» ⌘ и прикоснитесь к символу II. Для повторной активизации кратковременного таймера прикоснитесь к символу ▶.

Досрочное выключение кратковременного таймера:

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

Секундомер

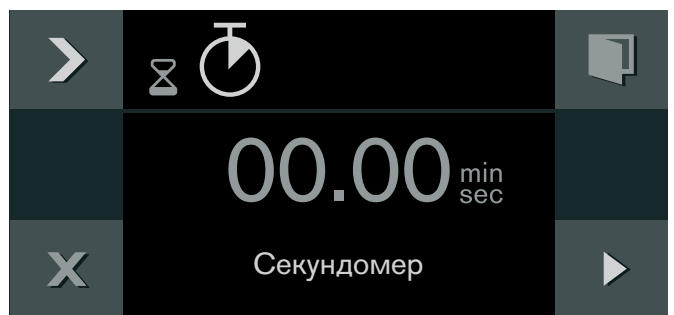
Секундомер работает независимо от других установок прибора.

Секундомер отсчитывает время от 0 секунд до 90 минут.


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

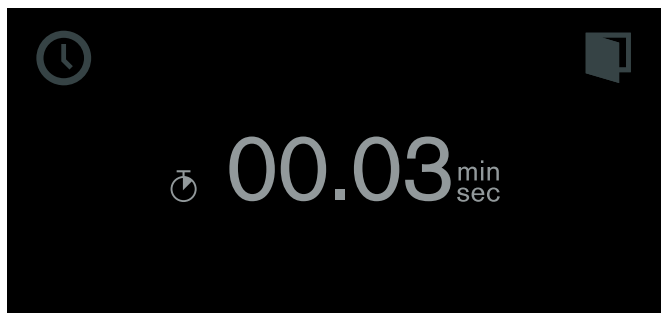
Запуск секундомера

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






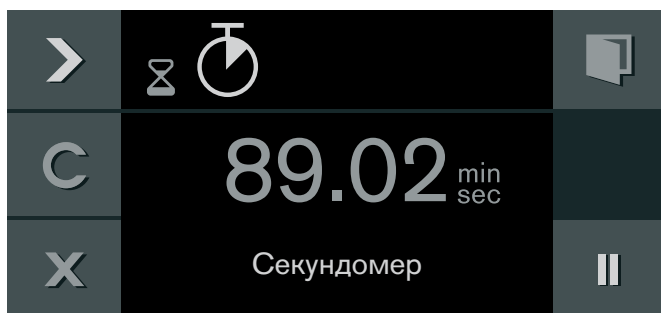
- 3 Запустите программу нажатием ▶.

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





Остановка и повторный запуск секундомера

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






Секундомер останавливается. Символ снова изменяется на «Пуск» .

- 4 Запустите программу нажатием .

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

Выключение секундомера:

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




Время приготовления

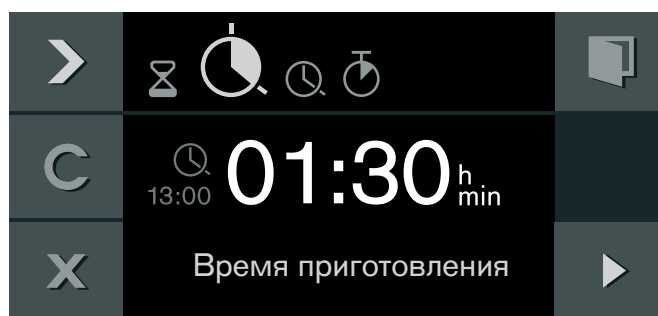
Если Вы установили время приготовления для Вашего блюда, прибор отключится автоматически по истечении этого времени.


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

Установка времени приготовления

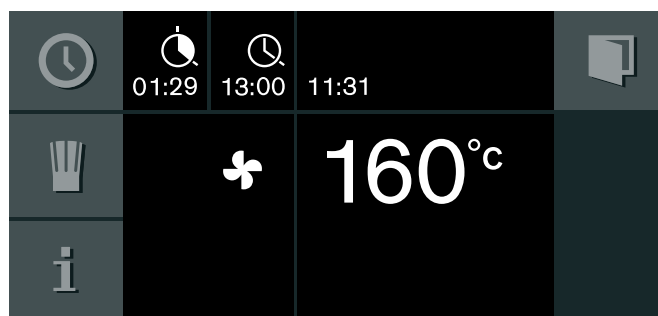
Вы установили вид нагрева и температуру и поставили блюдо в духовку.

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

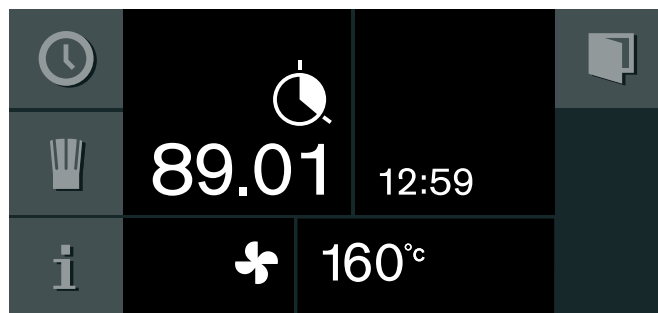




- 4 Запустите процесс с помощью .

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



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



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

Изменение времени приготовления:

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

Обнуление времени приготовления:

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

Прерывание всего процесса:

Установите переключатель функций на 0.

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

Окончание времени приготовления

Конец приготовления можно перенести на более позднее время.

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

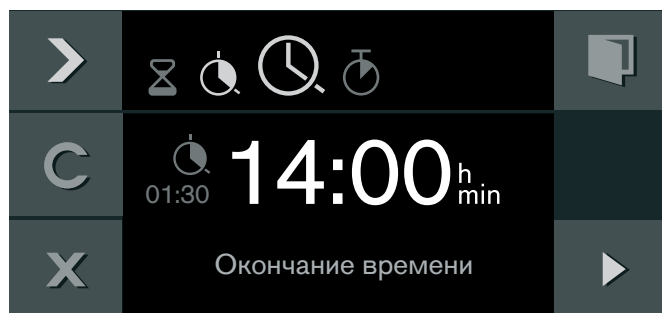
Вы задаете время приготовления и переносите конец на 15:30. Электроника рассчитывает время запуска. Прибор запускается автоматически в 14:50 и выключается в 15:30.

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

Изменение окончания времени приготовления

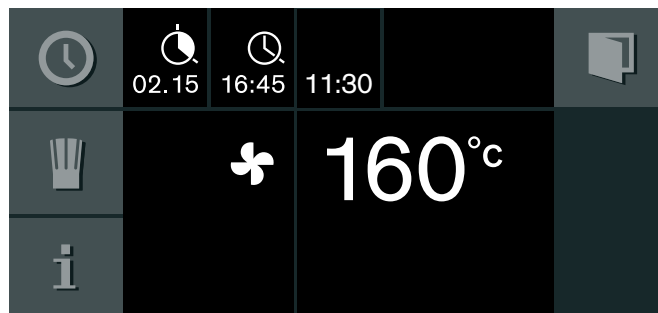
Вы установили вид нагрева, температуру и время приготовления.

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



- 3 С помощью поворотного переключателя установите желаемое время окончания приготовления.

- 4 Запустите процесс с помощью ▶.



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

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

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

Изменение окончания времени приготовления:

Вызовите меню таймера. С помощью > выберите функцию "окончание времени приготовления" ⌚. С помощью поворотного переключателя установите желаемое время окончания приготовления. Запустите процесс с помощью ▶.

Прерывание всего процесса

Установите переключатель функций на 0.

Долговременный таймер




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

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









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


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

Настройка долговременного таймера

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



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

Прибор запускается. На дисплее высвечивается  и температура.

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

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




Выключение: для прерывания процесса поверните переключатель функций на 0.

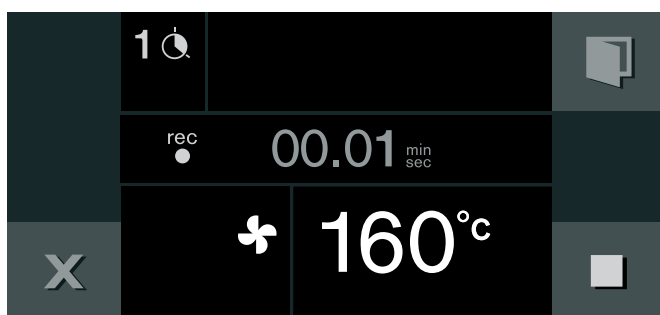
Индивидуальные рецепты


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

Запись рецепта

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

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



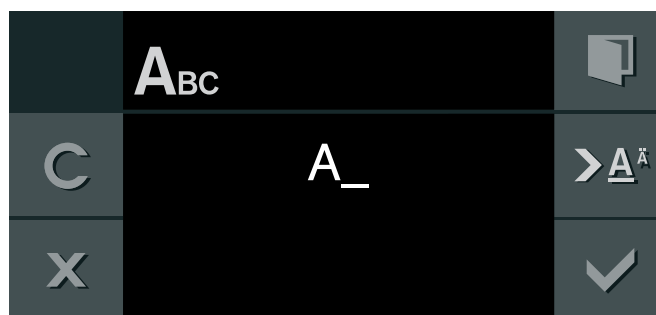
- 5 Установите желаемую температуру с помощью поворотного переключателя.
- 6 Время приготовления сохраняется.
- 7 Сохранение других рабочих фаз:
Установите переключатель функций на желаемый вид нагрева. Установите желаемую температуру с помощью поворотного переключателя. Начинается новая рабочая фаза.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

Указания

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

Ввод названия

- 1 Введите название рецепта под «ABC».






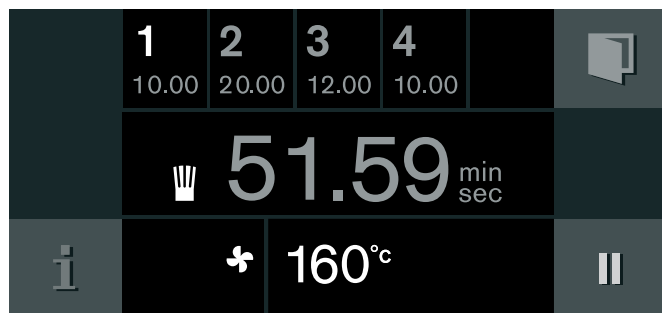
Поворотный переключатель	Выбор букв Любое новое слово всегда начинается с большой буквы.
>A ^ä	Короткое нажатие: курсор вправо Долгое нажатие: переключение на специальные символы Двойное нажатие: перенос
>Ä	Короткое нажатие: курсор вправо Долгое нажатие: переключение на обычные символы Двойное нажатие: перенос
C	Удаление букв

- 2 Сохраните нажатием .
- или -
Отмените нажатием **X** и выйдите из меню .

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





Активизация рецепта

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



Указание: Во время выполнения рецепта Вы можете изменять температуру с помощью поворотного переключателя. Это не приводит к изменениям в рецепте, сохраненном в памяти.

Удаление рецепта

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

Проводной термощуп

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

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

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

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

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

Опасность удара током!

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

Опасность ожогов!

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

Вставление проводного термощупа в приготавливаемый продукт

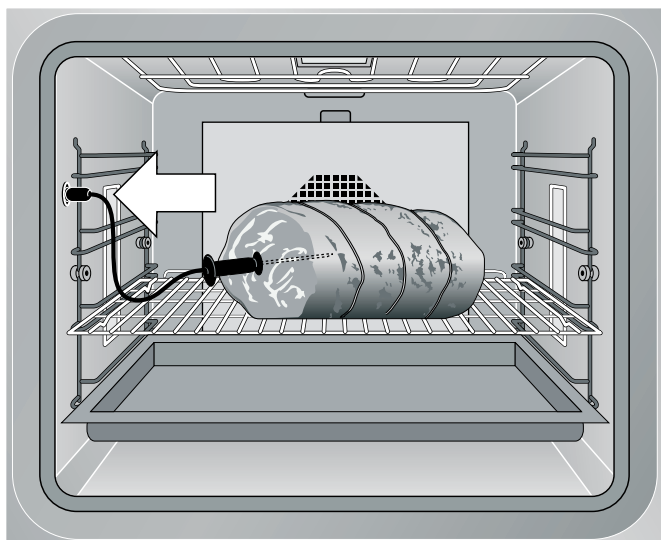
Прежде чем положить продукт в духовку, вставьте в него проводной термощуп.

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




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

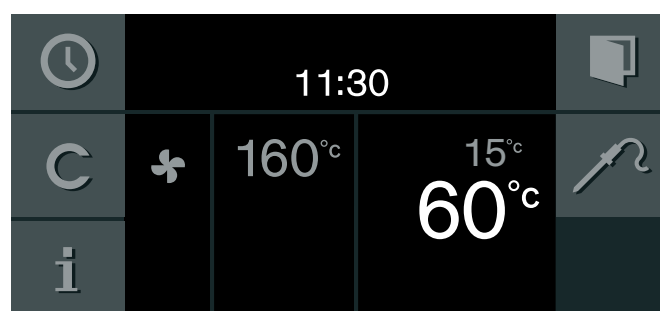
Проводной термощуп, по возможности, должен быть вставлен полностью.

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




Установка внутренней температуры

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





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

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


Указания

- Если после окончания режима приготовления оставить пищу в духовке еще на некоторое время, то, за счет остаточного тепла в духовке, температура внутри продукта немного поднимается.
- Если одновременно с программированием проводного термощупа была выполнена установка таймера приготовления, прибор выключается при достижении первого из установленных значений.

Изменение установленной температуры проводного термощупа

Прикоснитесь к символу . С помощью поворотного переключателя измените установленную внутреннюю температуру и подтвердите посредством .

Отмена установленной температуры проводного термощупа

Прикоснитесь к символу . Отмените установленную внутреннюю температуру с помощью **C**. После этого прибор нагревается в нормальном режиме

Ориентировочные значения для температуры в толще продукта

Используйте только свежие, незамороженные пищевые продукты. Данные таблицы являются ориентировочными. Они зависят от качества и состояния продукта.

По соображениям гигиены температура внутри рыбы и других скоропортящихся пищевых продуктов после приготовления должна быть не менее 62 - 65 °С.

Продукты	Ориентировочное значение температуры в толще продукта
Говядина	
Ростбиф, говяжье филе, антрекот	
кровавый	45 - 47 °С
с кровью	50 - 52 °С
не прожаренный	58 - 60 °С
прожаренный	70 - 75 °С
Жаркое из говядины	80 - 85 °С
Свинина	
Жаркое из свинины	
	72 - 80 °С
Спинка свинины	
не прожаренная	65 - 70 °С
прожаренная	75 °С
Мясной рулет	85 °С
Свиная вырезка	65 - 70 °С
Телятина	
Жаркое из телятины, прожаренное	
	75 - 80 °С
Телячья грудинка, с начинкой	
	75 - 80 °С
Спинка телятины	
не прожаренная	58 - 60 °С
прожаренная	65 - 70 °С
Телячье филе	
с кровью	50 - 52 °С
не прожаренное	58 - 60 °С
прожаренное	70 - 75 °С
Дичь	
Спинка косули	
	60 - 70 °С
Окорок косули	
	70 - 75 °С
Стейк из спинки оленя	
	65 - 70 °С
Спинка зайца/кролика	
	65 - 70 °С
Домашняя птица	
Цыпленок	
	85 °С
Цесарка	
	75 - 80 °С
Гусь, индейка, утка	
	80 - 85 °С

Продукты	Ориентировочное значение температуры в толще продукта
Грудинка утки	
не прожаренная	55 - 60 °С
прожаренная	70 - 80 °С
не прож	60 - 65 °С
Ягнятина	
Окорок ягненка	
не прожаренный	60 - 65 °С
прожаренный	70 - 80 °С
Спинка ягнятины	
не прожаренная	55 - 60 °С
прожаренная	65 - 75 °С
Баранина	
Бараний окорок	
не прожаренный	70 - 75 °С
прожаренный	80 - 85 °С
Баранья корейка	
не прожаренная	70 - 75 °С
прожаренная	80 °С
Рыба	
Филе	
	62 - 65 °С
Цельная	
	65 °С
Террин	
	62 - 65 °С
Прочее	
Хлеб	
	90 °С
Паштет	
	72 - 75 °С
Террин	
	60 - 70 °С
Фуа-гра	
	45 °С

Вертел

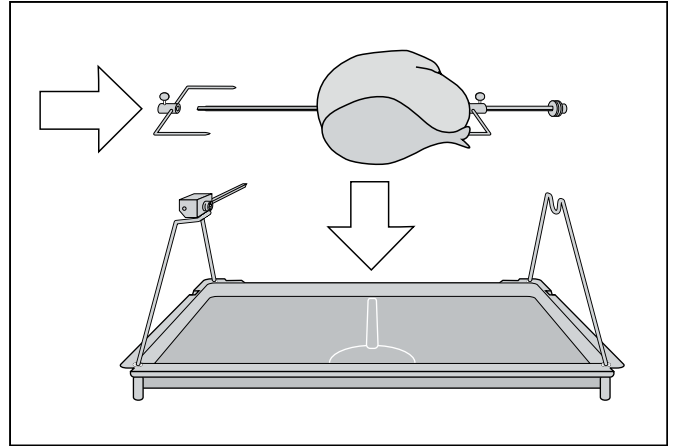
На вертеле можно готовить особенно большие порции жаркого, как например, рулет из окорока или домашнюю птицу. Мясо покрывается со всех сторон хрустящей корочкой и приобретает коричневый оттенок.

Вертел можно использовать со всеми режимами. Наилучших результатов можно добиться в режимах нагрева "плоский гриль" или "верхний нагрев".

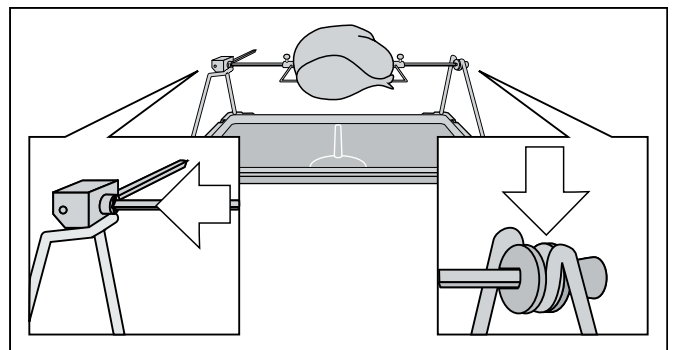
Внимание! Проводной термощуп нельзя использовать в режиме с вертелом

Подготовка

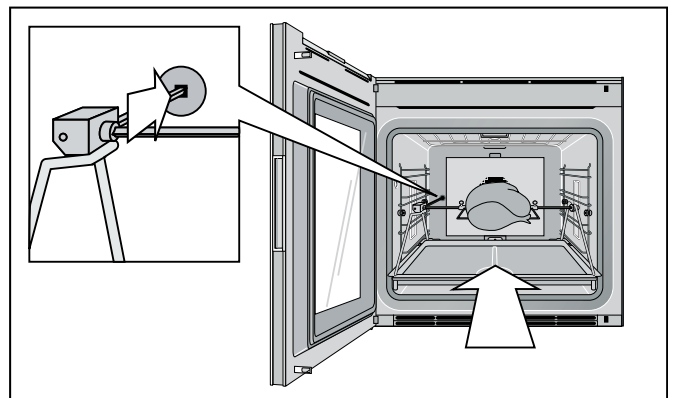
- 1 Вставьте обе опорные скобы во втулки ванны гриля. Привод должен быть слева.
- 2 Насадите на вертел правый зажим и хорошо завинтите его.
- 3 Вставьте приготавливаемый продукт посередине вертела. Закрепите выступающие части продукта (например, крылья), чтобы они не прикасались к нагревательному элементу гриля.




- 4 Насадите на вертел левый зажим и хорошо завинтите его.
- 5 Установите вертел на опорные скобы. Квадратный элемент должен зафиксироваться в приводной части.

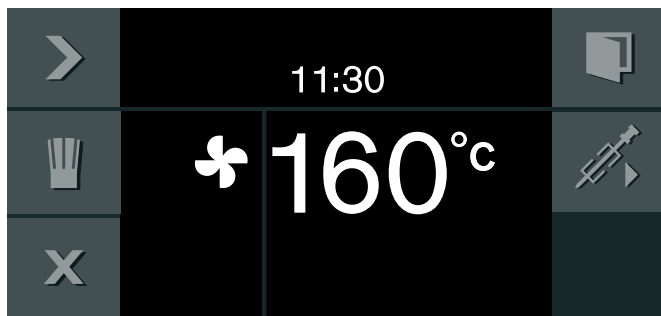


- 6 Установите ванну гриля с вертелом на самом нижнем уровне духовки. Привод должен зафиксироваться в отверстии на задней стенке духовки.




Включение вертела

- 1 Установите желаемую температуру и вид нагрева.
- 2 Прикоснитесь к символу . Включается привод вертела.



Выключение вертела

- 1 Прикоснитесь к символу . Привод вертела останавливается.
- 2 Выключите духовку посредством переключателя функций.
- 3 Извлеките грильную сковороду с вертелом и установите ее на прочное жаростойкое основание.

Опасность ожога!

При вынимании вертела используйте перчатки.

- 4 Для того чтобы снять гриль, нужно привинтить сбоку ручку.


Указания


- Используйте вертел в духовом шкафу только при температурах, не превышающих 250°.
- Приводную часть вертела нельзя очищать в посудомоечной машине.

Степень обжаривания

Только при установленном режиме нагрева "функция жаровни":

При включении на полную мощность на ступени обжаривания духовка нагревается прибл. за 3 минуты. Таким образом, можно, например, хорошо обжарить стейк.

Прикоснитесь к символу . Процесс обжаривания запускается. Степень обжаривания можно устанавливать также последовательно в несколько приемов.

Для досрочного выключения ступени обжаривания, прикоснитесь к символу .

Функция пассивной безопасности детей

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

Указания

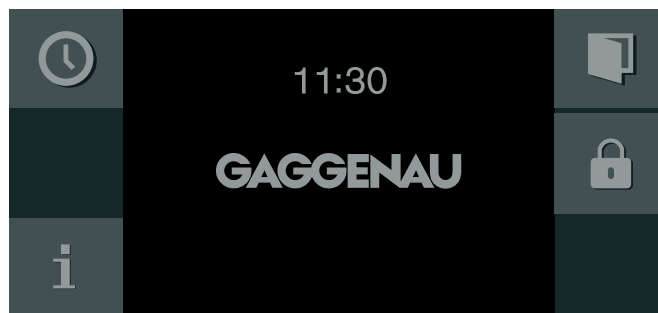
- Функция блокировки для безопасности детей должна быть установлена в базовых установках на «доступно» (см. главу *Базовые установки*).
- Если при активизированной функции блокировки для безопасности детей происходит отключение электроэнергии, то при последующем её включении данная функция может быть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


Активизация блокировки для безопасности детей

Необходимые условия:


Переключатель выбора функций установлен на 0.

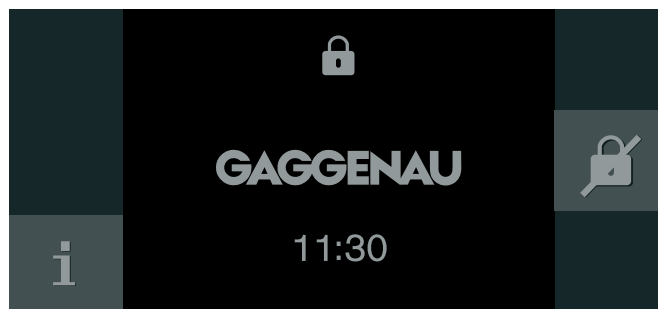
Прикоснитесь к символу  и удерживайте его не менее 6 секунд.



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

Деактивизация блокировки для безопасности детей





Прикоснитесь к символу  и удерживайте его не менее 6 секунд.















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

Базовые установки

В базовых установках Вы можете индивидуально настроить прибор.

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

Таким образом, изменения сохраняются.

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

	Формат даты	Д.М.Г* Д/М/Г Г/М/Д	Установка формата даты
	Дата	Текущая дата	Установка даты. Переключение между годом/месяцем/днём с помощью символа >.
	Язык	Русский* / Французский / Итальянский / Испанский / Португальский / Голландский / Датский / Шведский / Норвежский / Финский / Греческий / Турецкий / Немецкий / Польский / Чешский / Словенский / Словацкий / Арабский / Иврит / Японский / Корейский / Тайский / Китайский / Американский английский / Английский	Выбор языка для текстового дисплея
	Заводские установки	Восстановление заводских установок прибора	Подтвердить вопрос «Отменить все индивидуальные установки и восстановить заводские установки прибора?» нажатием ✓ или отменить нажатием X.
	Демонстрационный режим	Вкл./Выкл.*	Только для демонстрации. Прибор нагревается в демонстрационном режиме, все остальные функции доступны. Установка «Выкл» должна быть активизирована только для обычного режима. Установка возможна только в первые три минуты после подключения прибора.
	Долговременный таймер	Доступно/Не доступно*	Доступно: долговременный таймер может быть установлен, см. главу <i>Долговременный таймер</i> .
	Блокиратор двери	Выкл.* / Вкл.	Блокиратор двери предотвращает случайное открывание двери. В положении "Вкл." нужно в течение нескольких секунд держать палец на символе  до открывания двери.
	Блокировка для безопасности детей	Доступно/Не доступно*	Доступно: функция блокировки для безопасности детей может быть активизирована (см. главу <i>Блокировка для безопасности детей</i>).

* Заводская установка

Очистка и уход

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

Опасность ожога!

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

Опасность удара током!

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

Опасность травмирования!

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

Очистительные средства

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

Не пользуйтесь

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

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

Область использования	Очистительные средства
Стекла двери	Очиститель для стекла очищать мягкой тканью или микрофазерной салфеткой. Запрещается использовать скребки для стекла.
Дисплей	Протереть микрофазерной тканью или влажным полотенцем. Не протирать мокрым полотенцем.

Область использования	Очистительные средства
Нержавеющая сталь	Горячий мыльный раствор очищать кухонным полотенцем и протирать насухо мягкой тканью. Немедленно удалять пятна от известковых отложений, крахмала и яичного белка. Под такими пятнами возможно возникновение коррозии. В сервисной службе или в специализированном магазине предлагается специальный очиститель для нержавеющей стали.
Алюминий	Очистить мягким очистительным средством для окон. Протереть поверхности тряпкой для окна или не оставляющей следов микрофазерной салфеткой, горизонтально и без нажима.
Духовка	Горячий мыльный раствор очищать кухонным полотенцем и протирать насухо мягкой тканью.
Сильно загрязненная духовка	Очищающий гель для духовок (для заказа № 463582 в сервисной службе или интернет-шоппе). Просим обращать внимание на следующее <ul style="list-style-type: none">● Предохранять от попадания на уплотнение двери!● Оставлять для воздействия на 12 часов!● Не применять на нагретых поверхностях!● Тщательно промыть затем чистой водой!● Соблюдать данные изготовителя.
Стекланный колпак лампочки в духовке	Горячий мыльный раствор очищать кухонным полотенцем.
Уплотнение двери Не удалять!	Горячий мыльный раствор очищать кухонным полотенцем, не тереть. Запрещается использовать для очистки металлические скребки или скребки для стекла.
Проводной термощуп	Протереть влажной тканью. Не очищать в посудомоечной машине.
Принадлежности	Горячий мыльный раствор размягчать замачиванием и очищать кухонным полотенцем или щеткой.
Вставные решетки	Посудомоечная машина, см. главу <i>Внимание вставных решеток</i>
Телескопический выдвижной механизм (специальная принадлежность)	Горячий мыльный раствор очищать кухонным полотенцем или щеткой. Нельзя размягчать замачиванием или очищать в посудомоечной машине.
Камень для выпечки (заказная принадлежность)	Пригоревшие остатки следует размягчить и снять щеткой. Запрещается очищать камень для выпечки в мокром состоянии.

Микрофазерная ткань

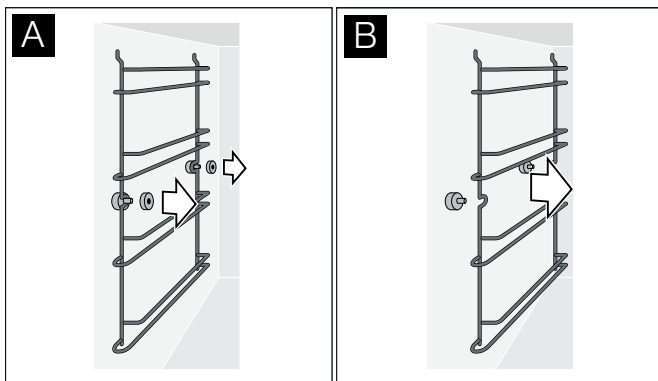
Микрофазерная ткань с сотовой структурой особенно подходит для чистки чувствительных поверхностей, таких как стекло, керамика, нержавеющая сталь или алюминий (для заказа № 460770 – в сервисной службе или в интернет-магазине). Она удаляет водянистые и жирные загрязнения за один проход.

Внимание вставных решеток

Вставные решетки можно вынуть для очистки.

Извлечение вставных решеток

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



Вставные решетки можно очищать в посудомоечной машине.

Навешивание вставных решеток

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

Пиролиз (самоочистка)

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

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

⚠ Опасность возгорания!

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

⚠ Опасность возгорания!

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 загромождайте фронтальную поверхность прибора. 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.

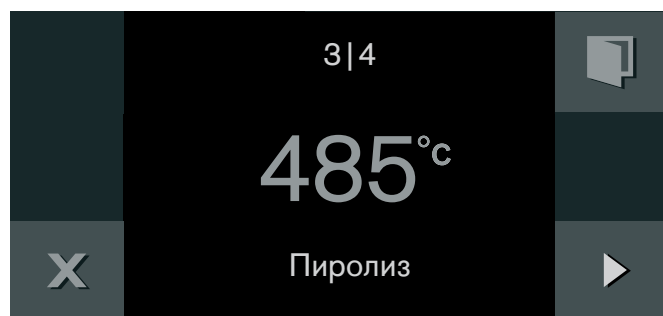
Подготовка к пиролизу

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

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

Запуск пиролиза

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



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

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

Очистка принадлежностей пиролизом

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

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

Указания




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

Неисправности – что делать

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

Опасность удара током!

При неквалифицированном ремонте прибор может стать источником опасности. 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.

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


Отключение электроэнергии

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

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

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

Демонстрационный режим

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

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

Замена лампы в духовой печи

Вы можете сами заменить лампу в духовой печи. Запасную термостойкую галогенную лампу Вы можете заказать в сервисной службе или в специализированном магазине. Используйте галогенные лампы только такого же типа.

- Верхняя лампа BO 450/451/470/471
60 Вт / 230 В / G9
Верхняя лампа BO 480/481, BX 480/481
75 Вт / 230 В / G9
- Боковая лампа 10 Вт / 12 В / G4

Опасность удара током!

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

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

Замена верхней лампы в духовке

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

Замена лампы в духовке сбоку

- 1 Положите в духовой шкаф посудное полотенце, чтобы избежать повреждений.
- 2 Отпустите гайки с накаткой на вставной решетке. Извлеките вставную решетку.
- 3 Прижмите вбок верхний пружинный держатель. Извлеките стеклянный колпак.
- 4 Вытащите галогенную лампу. Вставьте новую галогенную лампу.
- 5 Установите стеклянный колпак в пружинный держатель и вставьте со щелчком вверх. Скошенная сторона стеклянного колпака должна быть обращена к духовке.
- 6 Извлеките посудное полотенце из духового шкафа.
- 7 Снова включите предохранитель, находящийся в коробке предохранителей.

Замена стеклянного колпака

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

Сервисная служба

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

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

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

E-Nº

FD-Nº

Служба сервиса 

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

Заявка на ремонт и консультация при неполадках

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

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

Таблицы и полезные советы

Указания

- Приведенные значения являются ориентировочными. Температура и продолжительность зависят от количества и состояния пищи.
- Всегда предварительно нагревайте духовку. Так Вы можете добиться отличных результатов при приготовлении пищи. Указанные значения времени приготовления относятся к уже прогретому прибору.
- Старайтесь открывать дверь нагретой духовки лишь на короткое время и загружать духовку по возможности быстро.
- В таблицах приводятся диапазоны допустимых температур. Мы рекомендуем 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.
- Рекомендуемый режим работы выделен полужирным шрифтом.

Таблица выпечки

- Мы рекомендуем пользоваться темными металлическими выпечными формами, поскольку они лучше абсорбируют тепло.
- Для того чтобы определить степень готовности Вашего кекса, по истечении времени выпечки проткните его деревянной палочкой в самом высоком месте. Если тесто не прилипает к палочке, то пирог готов.
- Выпечные изделия из дрожжевого теста лучше всего получаются в режиме горячего воздуха.
- Созревание теста (брожение)
 - Установите режим брожения. Базовой установкой является температура 38 °С.
 - Для большой выпечки (например, хлеба) следует выбирать температуру 38-40 °С. При этом тесто поднимается равномерно от середины до краев.
 - Для маленьких порций теста (например, для завитушек, булочек) следует выбирать температуру 40-45 °С.

Выпечка	Уровень вставки	Горячий воздух Температура в °С	Экологически чистый горячий воздух Температура в °С	Горячий воздух + нижний нагрев Температура в °С	Верхний нагрев + нижний нагрев Температура в °С	Время выпечки в минутах
Бисквитный рулет	2				210	7 - 9
Лепешка для торта	2				165 - 175	30 - 35
Фруктовый пирог из дрожжевого теста	2	165			165 - 175	40 - 45
Фруктовый пирог из песочного теста	2	165	165	165	165 - 175	40 - 45
Пирожки из слоеного теста	1+3 / 2*	180	180		190	15 - 20
Творожник (высокий)	2	165	165	165	165 - 170	90 - 100
Творожные полоски (плоские)	2	165	165	165	165 - 175	45 - 50
Пирог (круглый)	2	160 - 170	160 - 175		170 - 175	50 - 60
Пирог прямоугольный	2	160 - 170	160 - 175		170 - 175	50 - 60
Кекс из дрожжевого теста (высокий)	1	160 - 175			165 - 175	40 - 50
Круглое печенье	1+3 / 2*	160 - 175	160 - 175		165 - 170	15 - 20
Плетеная булка из дрожжевого теста	2	165			165 - 170	30 - 40
Пирог на противне (с сухой начинкой)	2	165 - 170	165 - 170		165 - 170	40 - 50

* В режимах экологически чистого горячего и просто горячего воздуха Вы можете делать выпечку на нескольких уровнях одновременно.

** Предварительно нагрейте прибор до указанной температуры. После установки приготавливаемого продукта переключите температуру назад на второе значение.

Выпечка	Уровень вставки	Горячий воздух Температура в °C	Экологически чистый горячий воздух Температура в °C	Горячий воздух + нижний нагрев Температура в °C	Верхний нагрев + нижний нагрев Температура в °C	Время выпечки в минутах
Пирог на противне (с влажной начинкой)	2	165 - 170	165 - 170	170	165 - 170	40 - 50
Заварные пирожные	1+3 / 2*	180	180		180 - 190	20 - 25
Хлеб из смеси ржаной и пшеничной муки**	2	200/170			210/170	40 - 50

* В режимах экологически чистого горячего и просто горячего воздуха Вы можете делать выпечку на нескольких уровнях одновременно.

** Предварительно нагрейте прибор до указанной температуры. После установки приготавливаемого продукта переключите температуру назад на второе значение.

Советы и приемы для выпечки

Что делать, если ...	Решение
... пирог на противне слишком светлый снизу?	Поставьте пирог на один уровень ниже, удалите из духовки ненужные принадлежности.
... пирог в форме слишком светлый снизу?	Поставьте выпечную форму не на противень, а на решетку в духовке.
... пирог / выпечка слишком темного цвета снизу?	Поставьте пирог / выпечку повыше.
... пирог пересушен?	Установите температуру духовки немного выше. Разогрейте духовку.
... пирог внутри рыхлый или мясо внутри не готово?	Установите температуру выпечки или жарки немного ниже. Указание Время выпечки или жарки не может быть сокращено за счет использования более высоких температур. Лучше всего немного увеличить время жарки, соответственно, созревания теста.
... пирог в форме или в опоке, с горячим воздухом сзади, слишком темный?	Установите форму для выпечки не непосредственно перед задней стенкой, а посередине.
... пирог сел?	В следующий раз используйте при выпечке меньшее количество жидкости или выбирайте температуру на 10°C ниже. Соблюдайте значения времени приготовления замеса, указанные в рецепте. Не открывайте преждевременно дверь духовки.
... пирог в середине поднялся, а по краям низкий?	Смажьте края разъемной формы жиром. После окончания выпечки, осторожно отделите пирог ножом.
... пирог слишком темный сверху?	Установите его ниже, выберите более низкую температуру и выпекайте пирог немного дольше.
... пирог слишком светлый снизу?	Поставьте его повыше и выберите в следующий более низкую температуру.
... фруктовый пирог снизу слишком светлый, и фруктовый сок вытекает через край?	В следующий раз используйте лучше для выпечки более глубокую грильную ванну.
... пирог пересушен снизу?	Проткните готовый пирог зубочисткой в нескольких местах. Тогда в них по каплям может стекать фруктовый сок или алкогольный напиток. В следующий раз установите температуру выше на 10°C и уменьшите время выпечки.
... хлеб или пирог снаружи выглядит хорошо (готов), а внутри рыхлый или слишком влажный?	В следующий раз используйте немного меньше жидкости и выпекайте дольше при более низкой температуре. Для пирогов с влажной начинкой, пропеките сначала дно, посыпьте миндалем или панировочными сухарями, а затем положите сверху начинку. Пожалуйста, соблюдайте рецепты и время выпечки.

Что делать, если ...	Решение
... Вы выпекали на нескольких уровнях, и на верхнем противне выпечка получилась темнее, чем на нижних?	Выберите более низкую температуру, тогда выпечка будет равномерно коричневого цвета. Пироги на нескольких противнях не обязательно должны быть готовы одновременно. Выпекайте пироги на нижних противнях на 5 - 10 минут дольше или устанавливайте их соответственно раньше.
... печенья не отделяются от противня?	Вставьте противень в духовку еще раз на короткое время, а затем сразу же отделите печенья.
... пирог не отделяется при встряхивании?	Осторожно отделите край пирога ножом. Снова встряхните пирог и несколько раз накройте форму холодным мокрым полотенцем. В следующий раз хорошо смажьте форму жиром и дополнительно обсыпьте ее внутри панировочными сухарями.

Таблица жарения

- В принципе, можно использовать любую жаростойкую посуду. Посуда устанавливается посередине решетки. В случае большой порции жаркого можно использовать ванну для гриля.
- Для приготовления объемного 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 ставьте продукт или жаровню непосредственно на эмалированное дно.
- При вынимании, ставьте стеклянную посуду на сухое кухонное полотенце или на решетку, но не на холодную и сырую подставку. Стекло может лопнуть.
- После того как жаркое будет готово, оно должно постоять в выключенной и закрытой духовке еще около 10 минут. При этом мясо будет сочнее.
- 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 утки или гуся проткните кожу под крыльями. При этом жир будет стекать вниз.
- При приготовлении жаркого используйте в ванне для гриля вставную решетку (в зависимости от версии стандартных или специальных принадлежностей). Добавьте в ванну для гриля немного воды. При этом выделяющийся из мяса сок будет собираться, и духовой шкаф будет чище.

Блюда	Уровень вставки	Горячий воздух Температура в °C	Гриль + конвекция Температура в °C	Верхний нагрев + нижний нагрев Температура в °C	Время приготовления в минутах	Внутренняя температура в °C
Говядина						
Свиное жаркое 1,5 кг**	2	180		180	60 - 90	
Ростбиф по-английски 1,5 кг**	2	230/180	230/180		45 - 50	45 - 50
Ростбиф среднепрожаренный 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						
Свиное жаркое 1,5 кг**	2	230/180	230/180		60 - 70	75 - 80
Свиное жаркое с корочкой 1,5 кг***	2	180/200	180/200		60 - 70	75 - 80
Копченая свинина 1,5 кг**	2	180/160			40 - 50	65 - 70
Свинные ножки***	2	150/200	150/200		50 - 60	80 - 85
Рулет из окорока***	2	230/180	230/180		60 - 70	75 - 80
Телятина						
Жаркое из телятины**	2	230/180		230/180	60 - 70	75 - 80

* Сначала обжарить мясо в кастрюле на плите.

** Обжарить мясо при большом нагреве, через 15 - 20 минут переключиться назад на более низкую температуру.

*** Готовить мясо при пониженной температуре, на последние 15 - 20 минут установить более высокую температуру.

Блюда	Уровень вставки	Горячий воздух Температура в °С	Гриль + конвекция Температура в °С	Верхний нагрев + нижний нагрев Температура в °С	Время приготовления в минутах	Внутренняя температура в °С
Телячьи ножки***	2	150/180	150/180		50 - 60	75
Телячье филе	2	160 - 170			20	70 - 75
Фаршированная грудинка телятины*	2	120 - 130			120	75 - 80
Дичь						
Жаркое из кабана*	2	170 - 180			60 - 90	
Окорок косули*	2	170 - 180			60 - 80	75 - 80
Спинка косули	2	165 - 175		170 - 180	20 - 25	65 - 70
Окорок ягненка*	2	180 - 200			35 - 45	65 - 75
Домашняя птица						
Утка 2 - 3 кг***	2	160/190		160/190	100 - 120	80 - 85
Грудинка 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 курица	2	180	180		50 - 60	85
* Сначала обжарить мясо в кастрюле на плите.						
** Обжарить мясо при большом нагреве, через 15 - 20 минут переключиться назад на более низкую температуру.						
*** Готовить мясо при пониженной температуре, на последние 15 - 20 минут установить более высокую температуру.						

Советы и приемы для приготовления жаркого

Что делать, если ...	Решение
...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!
... в таблице отсутствуют данные для используемого веса жаркого?	Выберите данные по ближайшему меньшему значению веса и увеличьте указанное при этом время.

Таблица гриля

Внимание! Делайте гриль только при закрытой двери духовки.

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

- Кусочки гриля должны быть по возможности одинаковой толщины, по крайней мере, 2-3 см. При этом они румянятся равномерно и сохраняют сочность. Гриль из бифштексов следует делать всегда без соли. Кладите кусочки мяса для гриля непосредственно на решетку.

Блюда	Уровень вставки	Температура в °С	Плоский гриль, в минутах 1-я сторона / 2-я сторона	Плоский гриль + конвекция, в минутах 1-я сторона / 2-я сторона	Общее время приготовления, в минутах
Свиная грудинка, ломтиками	3	180 - 200	6 / 4	5 / 5	10
Шашлык	3	190		8 / 8	16
Жареные сардельки	3	200	5 / 4		9
Мергуез (колбаски на гриле)	3	200		6 / 6	12
Жареная курица*	2 (предварительно не нагревать)	180		30 / 30	60
Ножки цыпленка	3	180	20 / 20	15 / 15	30 - 40
Ребрышки	3	180 - 200	15 / 15	12 / 12	24 - 30
Свиные ножки**	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
Пропекание и запекание до образования корочки					
Бутерброд с поджаренным хлебом	3	190			5 - 7
Крем карамель***	4 (предварительно не нагревать)	250			
Крем брюле***	4 (предварительно не нагревать)	250			
Пирожное с меренгами***	3 (предварительно не нагревать)	250			

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

** Не поворачивать вертел со свиными ножками. Для последних 15 - 20 минут приготовления установите высокую температуру.

*** При этом приготавливаемый продукт должен быть панирован или запечен до желаемой степени зарумянивания.

Размораживание

- Установите режим "размораживание".
- Вставьте решетку для гриля с замороженным продуктом во второй уровень духовки. Установите под решеткой ванну для гриля, в которую должна стекать жидкость при размораживании.
- Для того чтобы внешняя часть продукта не пригорала, большие куски мяса (жаркое, цыпленок и др.) должны размораживаться при 45 - 50 °С. Маленькие или плоские кусочки можно размораживать при 50 - 55 °С.
- Перед размораживанием достаньте продукт из упаковки.
- Размораживайте только такое количество продукта, которое действительно требуется в данный момент.
- Следует иметь в виду: при определенных обстоятельствах размороженный продукт не допускает хранения и портится быстрее, чем свежий. Поэтому немедленно перерабатывайте размороженный продукт и полностью проваривайте его.

Опасность для здоровья!

При размораживании продукта животного происхождения, необходимо удалить образовавшуюся жидкость. Он не должен соприкасаться с другими продуктами. В противном случае возможно распространение бактерий.

Установите под блюдо ванну для гриля. Слейте жидкость, собравшуюся при размораживании мяса или птицы. После этого очистите раковину и тщательно промойте ее водой. Очистите ванну для гриля горячим мыльным раствором или в посудомоечной машине. После размораживания включите духовку на 15 минут в режиме с горячим воздухом при 180 °С.

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

GAGGENAU



9000801343 ru (921220)