

EB 388

Встраиваемый духовой шкаф

Оглавление

Важные правила техники безопасности	3	Очистка и уход	18
Причины повреждений	5	Очистительные средства	18
Охрана окружающей среды	5	Осушение рабочей камеры	18
Экологически чистая утилизация	5	Замена лампы в духовом шкафу	18
Экономия электроэнергии	5	Стеклянный плафон	19
Ознакомление с прибором	6	Самоочистка (пиролиз)	19
Духовой шкаф	6	Подготовка самоочистки	19
Дисплей и элементы управления	6	Настройка самоочистки	19
Режимы работы	7	Окончание самоочистки	19
Охлаждающий вентилятор	7	Неисправности – что делать	20
Принадлежности	8	Сервисная служба	21
Вставление принадлежностей в рабочую камеру	8		
Принадлежности	8		
Специальные принадлежности	8		
Перед первым использованием	9		
Установка времени суток	9		
Нагревание духового шкафа	9		
Очистка принадлежностей	9		
Управление прибором	9		
Включение	9		
Выключение	9		
Таблица настройки	10		
Функции таймера	11		
Время приготовления	11		
Окончание времени приготовления	11		
Таймер	12		
Функция будильника	12		
Секундомер	12		
Проводной термощуп	13		
Вставление проводного термощупа в приготавливаемый продукт	13		
Установка температуры в толще продукта	14		
Ориентировочные значения внутренней температуры продукта	15		
Вертел (заказная принадлежность)	16		
Нанизывание и закрепление мяса для жаркого	16		
Применение вертела	16		
Камень для выпечки (заказная принадлежность)	16		
Применение камня для выпечки	16		
Очистка камня для выпечки	16		
Функция пассивной безопасности детей	17		
Активирование защиты от детей	17		
Деактивирование защиты от детей	17		
Основные установки	17		

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

⚠ Важные правила техники безопасности

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

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

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

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

Подключение прибора без штепсельной вилки должен производить только квалифицированный специалист.

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

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

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

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

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

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

Опасность возгорания!

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

Опасность ожога!

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

Опасность ошпаривания!

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

Опасность травмирования!

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

Опасность удара током!

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


выключите предохранитель в блоке предохранителей. Вызовите специалиста сервисной службы.

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

Опасность возгорания!

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



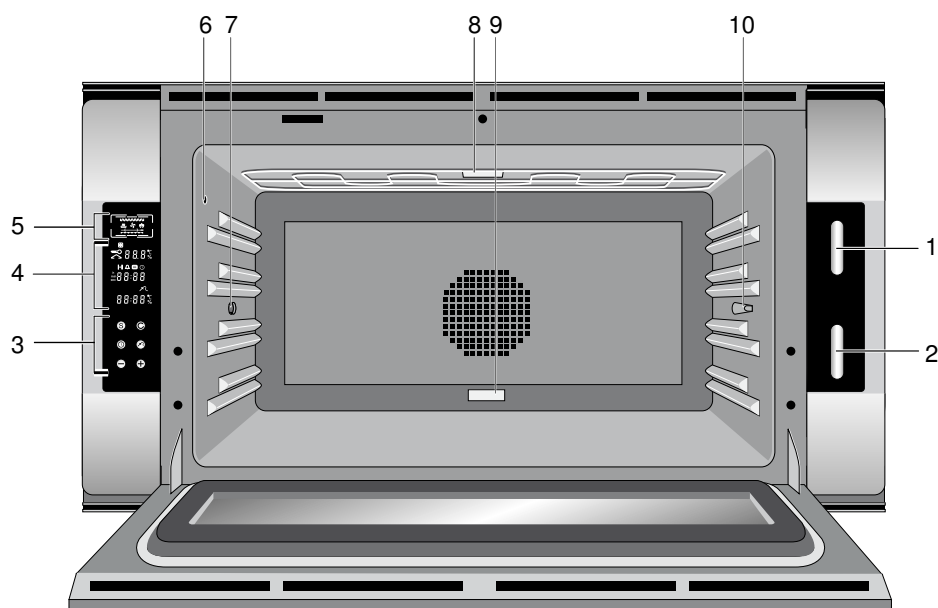
Этот прибор соответствует Европейской директиве 2012/19/EG по обращению со старыми электрическими и электронными приборами (waste electrical and electronic equipment – WEEE). Эта директива устанавливает порядок возврата и утилизации старых приборов, действующий по всей Европе.

Экономия электроэнергии

- Предварительно нагревайте духовой шкаф только в том случае, если это указано в рецепте или в таблицах руководства по эксплуатации.
- Используйте тёмные, покрытые чёрным лаком или эмалированные формы для выпекания. Они особенно хорошо поглощают тепло.
- Как можно реже открывайте дверцу духового шкафа во время тушения, выпекания или жарения продуктов.
- Несколько пирогов лучше всего печь один за другим. Духовой шкаф ещё тёплый, за счёт чего время выпекания второго пирога уменьшается. Два пирога прямоугольной формы можно поставить рядом.
- При длительном времени приготовления духовой шкаф можно выключить за 10 минут до окончания приготовления и использовать остаточное тепло для доведения блюда до готовности.

Ознакомление с прибором

Духовой шкаф



1	Регулятор температуры
2	Регулятор режима
3	Функциональные кнопки
4	Функции дисплея
5	Режим дисплея
6	Гнездо для проводного термощупа
7	Держатель вертела
8	Освещение духового шкафа
9	Гнездо камня для выпечки
10	Запор для фиксирования вертела

Кнопка	Функция
S	Запуск / состояние
C	ВКЛ/ВЫКЛ вертел
🕒	Функции времени
🔥	Проводной термощуп
- +	Уменьшить / увеличить значение













Символ	Значение
🔒	Защита от детей
🔑	Блокировка двери
🔥	Нагревание
⏸	Длительность, окончание
🔔	Таймер / сигнал таймера
🕒	Время приготовления
🕒	Часы
🔥	Проводной термощуп
00.0°C	Установленная температура / мощность
h min sec 0:00	Индикация времени
00:00°C	Текущая температура / мощность

Дисплей и элементы управления



Режимы работы

Вы можете использовать следующие режимы работы
Для выбора режима работы нужно поворачивать регулятор режима до тех пор, пока на дисплее для индикации режима не появится желаемая функция

Индикация на дисплее	Температура	Режим работы	Применение
	50 - 300° C	Горячий воздух	Выпечка, жарка, размораживание, просушка, сушка, стерилизация
	50 - 300° C	Горячий воздух + нижний нагрев	Выпечка, жарка
	50 - 300° C	Гриль + горячий воздух	Регулируемое температурой приготовление гриля с горячим воздухом, интенсивное приготовление гриля с горячим воздухом
	50 - 300° C	Приготовление гриля*	Регулируемое мощностью приготовление гриля
	50 - 300° C	Энергоэкономичное приготовление гриля*	Регулируемое мощностью приготовление на левой части гриля
	50 - 300° C	Нижний нагрев	Зарумянивание или доведение до готовности снизу
	50 - 300° C	Нижний нагрев + 1/3 верхний нагрев	Зарумянивание или доведение до готовности снизу и частично сверху
	50 - 300° C	Верхний нагрев + нижний нагрев	Выпечка и жарка
	50 - 300° C	Верхний нагрев + 1/3 нижний нагрев	Зарумянивание или доведение до готовности сверху и частично снизу
	50 - 300° C	Верхний нагрев	Зарумянивание или доведение до готовности
	50 - 300° C	Камень для выпечки (только с заказными принадлежностями)	Камень для выпечки хлебулочных изделий и приготовления пиццы
	485° C	Пиролиз	Самоочистка внутреннего пространства духового шкафа

*50% → 150° C 80% → 240° C
60% → 180° C 90% → 270° C
70% → 210° C 100% → 300° C

Охлаждающий вентилятор

Вентилятор включается и выключается по мере необходимости. Тёплый воздух выходит из дверцы.
Внимание! Не закрывайте вентиляционные прорези, иначе духовой шкаф перегреется.

Для более быстрого охлаждения рабочей камеры вентилятор продолжает работать определённое время после её выключения.

Принадлежности

Приобретённые принадлежности подходят для приготовления многих блюд. Следите за правильной установкой принадлежностей в рабочей камере.

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

Вставление принадлежностей в рабочую камеру

Решетка для гриля оснащена функцией фиксирования. Эта функция предотвращает опрокидывание решетки при вынимании её из духовки. Чтобы работала защита от опрокидывания, решетка должна быть правильно вставлена в рабочую камеру.

При вставлении решетки для гриля необходимо следить за тем, чтобы боковые выступы фиксирования были обращены вверх.

Принадлежности

В объеме поставки имеются следующие принадлежности:

2 противня

1 Ванна для гриля с решеткой

1 решетка

1 вставляемый проводной термощуп

Специальные принадлежности

Вы можете заказать в своем специализированном магазине следующие принадлежности:

BS 020 002	Лопатка для пиццы, набор из 2 частей
DS 070 062	Вертел
GP 032 062	Ванна для гриля, эмалированная Глубина 39 мм
GR 030 062	Решетка гриля, хромированная С бортиками, без отверстия
GR 035 062	Решетка гриля, хромированная С отверстием и ножками
KB 032 062	Противень, эмалированный Глубина 18 мм
KB 036 062	Противень, эмалированный Глубина 20 мм
PS 070 001	Камень для выпечки С нагревательным элементом, подставкой для камня и лопаткой для выпечки

Перед первым использованием

Здесь Вы узнаете, что необходимо сделать, прежде чем приступить к приготовлению блюд в Вашем духовом шкафу. Прочитайте сначала главу "Указания по технике безопасности".

Установка времени суток

При новом подключении или после отсутствия напряжения в сети в течение долгого времени, на индикации времени появляется **08:00**.

Чтобы установить время суток, действуйте следующим образом:

- 1 Нажмите четыре раза на кнопку **⌚**. На дисплее мигает символ **⌚**.
- 2 Кнопками **+** и **-** установите время суток.
- 3 Нажмите на кнопку **S**. На дисплее высвечивается время.

Эту установку можно выполнить также позднее в любое удобное время. Для этого нужно действовать тем же образом.

Указание: При выключении духового шкафа индикация часов не высвечивается. Это делается в целях соблюдения предписания ЕС по экономии электроэнергии в режиме готовности. О том, каким образом, тем не менее, сделать так, чтобы индикация часов высвечивалась постоянно, см. в разделе "Основные установки".

Нагревание духового шкафа

Убедитесь в том, что в духовом шкафу нет никаких остатков упаковки.

Для устранения запаха, свойственного новому прибору, прогрейте пустой духовой шкаф в закрытом состоянии. Оптимальным для этого является нагревание в течение часа в режиме горячего воздуха при 200°C.

После этого дайте духовому шкафу охладиться, а затем протрите его поверхности влажной тканью.

Очистка принадлежностей

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

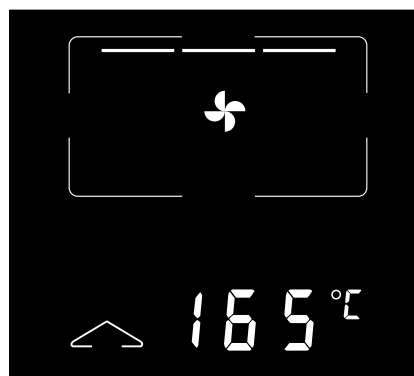
Указание: Камень для выпечки **нельзя** очищать водой и очистительными средствами. При нагревании влажного камня, в материале камня могут появляться трещины. Если на камень для выпечки попала влага, то перед следующим циклом нагревания его необходимо полностью просушить. Для этого может потребоваться несколько дней.

Управление прибором

Включение

- 1 Установите регулятор температуры на желаемое значение. На дисплее отображается температура и режим работы.
- 2 Установите регулятором режима желаемый режим работы.

На дисплее появляется символ нагрева **↗**, который высвечивается до тех пор, пока не будет достигнута установленная температура. При последующем нагревании этот символ появляется снова.



Индикация текущей температуры
Текущее значение температуры в духовке можно вывести на дисплей в любой момент. Для этого нажмите на кнопку **S**. В нижней части экрана кратковременно отображается текущая температура.

Указание: При непрерывной работе духового шкафа, могут возникать обусловленные системой колебания температуры с отклонением до 5°C вверх или вниз от установленной температуры – это нормально.

Выключение

Для выключения духового шкафа установите регулятор температуры на 0. Подсветка духового шкафа гаснет, духовой шкаф переходит в режим ожидания.

Указание: В режиме ожидания индикатор времени гаснет. Нажмите любую кнопку, чтобы заново установить время. В главе «Базовые установки» вы найдете способ установки времени на длительный срок.

Внимание!

Во избежание повреждения эмали не охлаждайте и не храните блюда в духовом шкафу. При образовании конденсата в рабочей камере еще раз нагрейте прибор в течение 5 минут в режиме "Горячий воздух" при температуре 50°C, а затем откройте дверцу для выхода влаги.

Таблица настройки

Данные таблицы установок относятся к уже прогретому прибору. Они служат лишь для ориентировки, так как в зависимости от вида и состояния приготавливаемого продукта требуется больше или меньше тепла.

Блюда	Горячий воздух (темп. °C)	Верхний и нижний нагрев (темп. °C)	Уровень вставки в рабочую камеру	Время приготовления (прибл. час:мин), рекомендация (температура в толще продукта)	Примечание
Пирог / выпечка					
Бисквитный рулет	180	180-190	2. снизу	00:19-00:20	
Бисквитная лепешка	165	165-175	2. снизу	00:30-00:35	
Пирог из дрожжевого теста	165	165-175	2. снизу	00:30	
Творожник (высокий)	165	165-175	2. снизу	01:20-01:35	
Творожные полоски	165	165-175	2. снизу	01:00-01:10	
Пирожки	165		1./2./3. снизу	00:15-00:20	
		165-175	2. снизу	00:15-00:20	
Кекс (дрожжевое тесто)	165	165-175	1. снизу	00:45-00:50	
Фруктовый пирог	165	165-175	2. снизу	00:45-00:50	
Заварное тесто (заварные пирожные)	180	180-190	2. снизу	00:25-00:30	
Кулич	165	165-175	2. снизу	00:55-01:00	
Мясо					
Свиное жаркое (1,5 кг)	220/180*		2. снизу	01:30 (80°C)	
Ростбиф по-английски	275/200*		2. снизу	00:30-00:35 (40-50°C)	
непрожаренный	275/200*		2. снизу	00:45-00:50 (55-65°C)	
прожаренный	275/200*		2. снизу	01:00-01:10 (65-75°C)	
Жаркое из телятины	175		2. снизу	01:10-01:20	
Ягнятина	220/180*		2. снизу	01:10 (75°C)	
Дичь					
Окорок косули	175-200		2. снизу	01:30-01:40 (80-85°C)	
Кабан	175-200		2. снизу	01:30 -01:40 (80-85°C)	
Домашняя птица					
Домашняя птица	180		2. снизу	01:00 (90°C)	
Рыба					
Рыбное филе	200-225		2. снизу	00:30-00:50	
Рыба (1,5 - 2 кг)	200		2. снизу	00:30-00:50	
* Мы рекомендуем, примерно, через 20 минут уменьшить температуру, путем переключения на ближайшее значение температуры					


Функции таймера

Вы можете выполнить установку следующих функций таймера


- Время приготовления
- Окончание времени приготовления
- Таймер
- Секундомер
- Функция будильника

Управление функциями таймера производится с помощью кнопок Операции управления сопровождаются оптическими и звуковыми сигналами

Кратковременный низкий тон	Выбор был успешным
Кратковременный высокий тон	Ввод завершен
Последовательность низких тонов	Достигнуто запрограммированное значение, ожидание подтверждения
Мигающий символ на дисплее	Ожидание ввода или подтверждения
На индикации отображается "тире"	Ни одно значение не было запрограммировано

Указание: При нажатии на кнопку , в течение 10 секунд отображаются установленные значения времени

Корректировка ввода

Нажмите на кнопку . Измените значение времени с помощью кнопок **+** и **-** в течение 10 секунд. Подтвердите ввод кнопкой **S**. Для отмены введенных данных нужно одновременно нажать на кнопки **+** и **-**.








Время приготовления

При установленном времени приготовления блюда, по истечении этого времени нагрев в приборе автоматически выключается



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



Поставьте приготавливаемое блюдо в духовой шкаф, а затем с помощью регуляторов температуры и режима установите желаемую температуру и нужный режим

Программирование времени приготовления


- 1 Нажмите один раз на кнопку . Мигают символы  и . На индикации времени отображается     или актуальное значение длительности



- 2 С помощью кнопок **+** и **-** установите желаемую длительность
- 3 Нажмите на кнопку пуска **S**. Символ  гаснет, символ  светится непрерывно

После истечения установленного времени Символ  мигает. Выдается звуковой сигнал. Прибор заканчивает процесс нагревания. Нажмите на любую кнопку. Символ  гаснет, звуковой сигнал прекращается и процесс нагревания возобновляется. Теперь нужно установить переключатель температуры на 0° C

Корректировка ввода

Нажмите на кнопку . Измените значение времени с помощью кнопок **+** и **-** в течение 10 секунд. Подтвердите ввод кнопкой **S**. Для отмены введенных данных нужно одновременно нажать на кнопки **+** и **-**.

Окончание времени приготовления

Эта функция позволяет переносить окончание установленного времени приготовления на более поздний срок.

Для этого нужно задать время приготовления и запрограммировать желаемое время окончания. Электроника вычисляет соответствующее время начала и автоматически запускает процесс приготовления.

Указание: Необходимо иметь в виду, что быстро портящиеся пищевые продукты не должны оставаться в духовом шкафу слишком долгое время.

Действуйте следующим образом:

- 1 Установите время приготовления (см. раздел "Время приготовления").

- Нажмите два раза на кнопку . Мигают символы и . На индикации времени отображается _ _ : _ _ или текущее значение длительности.
- С помощью кнопок и установите желаемую длительность.
- Нажмите на кнопку пуска . Символ гаснет, символ светится непрерывно.

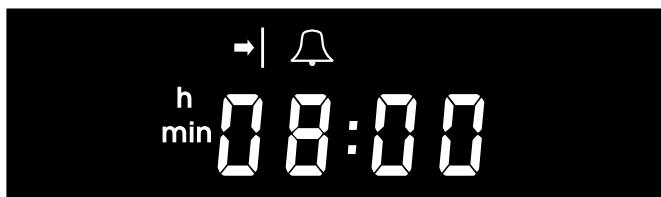
После истечения установленного времени символ мигает. Выдается звуковой сигнал. Прибор заканчивает процесс нагревания. Нажмите на любую кнопку. Символ гаснет, звуковой сигнал прекращается и процесс нагревания возобновляется. Теперь нужно установить регулятор температуры на 0° С.

Указание: Время отключения можно программировать, даже если не было установлено время приготовления. Для этого выполнение установки следует начать с пункта 2.

Таймер

С помощью таймера можно запрограммировать интервал времени, например, для варки яиц. Вы можете задавать значения от 00:01 секунды до 23:50 часов.

- Нажмите на кнопку . Мигают символы и . На индикации времени отображается _ _ : _ _ или текущее значение длительности.



- Установите желаемую длительность кнопками и .
- Нажмите на кнопку . На индикации появляется символ и истекающее время таймера. Если в течение 5 секунд не выполняется ни одна операция ввода, таймер запускается без нажатия кнопки .

После истечения установленного времени: мигает символ . Выдается звуковой сигнал. Для окончания нажмите на любую кнопку.

Указание: Во время работы таймера, нажатием на кнопку можно вызывать индикацию времени суток.

Функция будильника

Звуковой сигнал может быть запрограммирован на любое время суток. Сигнал будильника не зависит от других функций прибора.

Указание: Функция будильника не производит отключение Вашего прибора.

- Нажмите три раза кнопку . Мигают символы и . На индикации времени отображается _ _ : _ _ или текущее значение длительности.



- С помощью кнопок и установите желаемую длительность.
- Нажмите на кнопку пуска . Символ гаснет, символ светится непрерывно.

После истечения установленного времени: мигает символ . Выдается звуковой сигнал. Нажмите на любую кнопку. гаснет и звуковой сигнал прекращается.

Секундомер

Секундомер можно использовать, например, для контроля процесса приготовления блюд без программирования автоматического отключения.

На дисплее отображается время, начиная от 00:00 до максимального значения 12 часов.

Включение и выключение секундомера

Секундомер запускается или отключается при нажатии на кнопку .

Проводной термощуп

⚠ 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.

Проводной термощуп обеспечивает аккуратное и точное приготовление блюд. Он измеряет температуру в толще продукта в рабочем диапазоне от 30 °С до 99 °С.

Используйте только прилагаемый проводной термощуп. Его можно дополнительно приобрести как принадлежность в службе сервиса (номер для заказа 156 838, также в Интернет-магазине).

При температуре свыше 250 °С проводной термощуп может повредиться. Поэтому используйте его только в Вашем электрическом духовом шкафу (макс. 230 °С).

Подходящие виды нагрева

-  Горячий воздух
-  Горячий воздух + нижний нагрев
-  Нижний нагрев
-  Нижний нагрев + 1/3 верхний нагрев
-  Верхний нагрев + нижний нагрев
-  Верхний нагрев + 1/3 Нижний нагрев
-  Верхний нагрев

Установленная температура рабочей камеры должна быть, по крайней мере, на 10 °С выше установленной температуры в толще продукта.

Всегда вынимайте проводной термощуп из рабочей камеры после приготовления блюда. Не оставляйте термощуп в рабочей камере.

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

Внимание!

Проводной термощуп нельзя использовать в режиме с вертелом.

Вставление проводного термощупа в приготавливаемый продукт

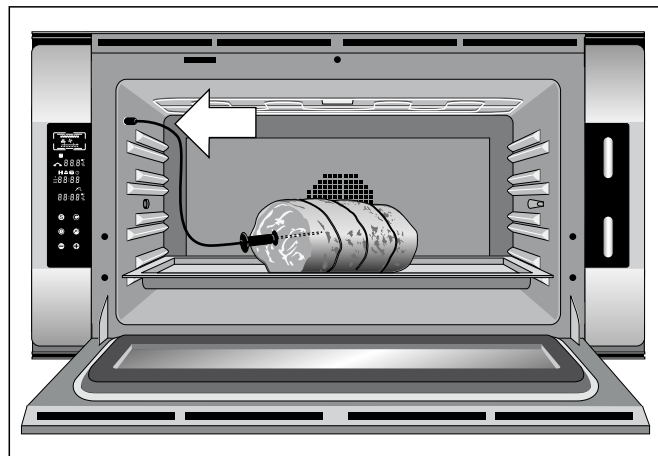
Прежде чем положить продукт в духовку, вставьте в него проводной термощуп.

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

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

Температурный зонд должен быть вставлен по возможности полностью.

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





Приготавливаемый продукт должен быть выложен посередине решетки.


Установка температуры в толще продукта


Опасность ожогов!


Когда проводной термощуп вставляется при уже работающем приборе, внутренние поверхности духовки и принадлежности могут сильно нагреваться. Необходимо пользоваться кухонными прихватками.

- 1 Вставьте проводной термощуп в гнездо, находящееся в духовке вверху справа, и закройте дверь прибора.
Не зажимайте провод термощупа.
На дисплее появляется  На индикации проводного термощупа отображается температура в толще продукта. При температуре ниже 30° C и выше 99° C индикация проводного термощупа мигает.
- 2 С помощью поворотных переключателей установите нагрев и температуру приготовления блюда.
- 3 Нажмите на кнопку 



Мигает символ  На индикации проводного термощупа появляется стандартное значение 60° C или более высокая температура, измеренная в толще продукта.

- 4 С помощью кнопок **+** и **-** установите желаемую температуру для продукта (30 - 99° C).
- 5 Чтобы запустить режим приготовления, нажмите на кнопку **S**.
Когда температура в толще продукта достигает 30° C, на дисплее под символом  появляется текущее значение температуры.
Установленную температуру в толще продукта Вы можете изменить в любое время.

При достижении установленной температуры звучит звуковой сигнал и мигает символ  Работа прибора в режиме приготовления автоматически заканчивается.

При нажатии на любую кнопку процесс нагревания возобновляется.

- 6 Чтобы закончить процесс нагревания, нужно повернуть регулятор температуры в 0° C.

Опасность ожогов!

Проводной термощуп и духовка сильно нагреваются. Прежде чем вынимать проводной термощуп или использовать кухонные прихватки, дайте духовке охладиться.

Указание: Если после окончания режима приготовления оставить пищу в духовке еще на некоторое время, то, за счет остаточного тепла в духовке, температура в толще продукта поднимается еще немного.

Прекращение приготовления с проводным термощупом

Вытащите проводной термощуп из гнезда, используя для этого кухонные прихватки. После этого прибор нагревается в нормальном режиме.

Ориентировочные значения внутренней температуры продукта

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

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

Продукт	Ориентировочное значение внутренней температуры продукта
Говядина	
Ростбиф, филе, антрекот	
полусырой	45-47 °С
с кровью	50-52 °С
слабопрожаренный	58-60 °С
прожаренный	70-75 °С
Говядина для жарки	80-85 °С
Свинина	
Свинина для жарки	
	72-80 °С
Свинина, спинка	
слабопрожаренный	65-70 °С
прожаренный	75 °С
Мясной рулет	85 °С
Свиное филе	65-70 °С
Телятина	
Телятина для жарки, прожаренная	
	75-80 °С
Телячья грудинка, фаршированная	
	75-80 °С
Телятина, спинка	
слабопрожаренный	58-60 °С
прожаренный	65-70 °С
Филе	
с кровью	50-52 °С
слабопрожаренный	58-60 °С
прожаренный	70-75 °С
Дичь	
Спинка косули	
	60-70 °С
Ножка косули	
	70-75 °С
Стейки из оленины, спинка	
	65-70 °С
Спинки зайца, кролика	
	65-70 °С

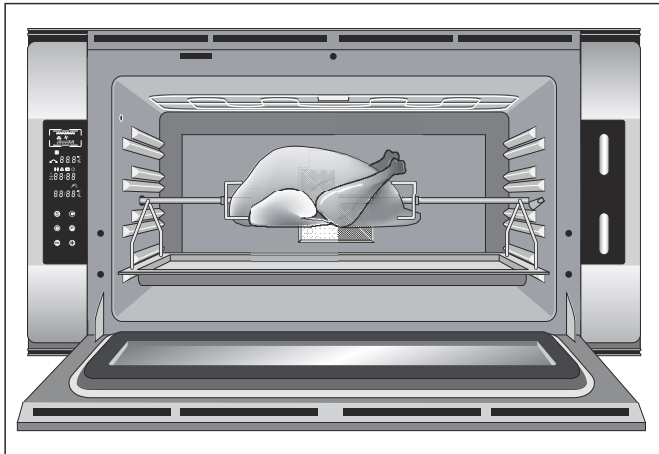
Продукт	Ориентировочное значение внутренней температуры продукта
Птица	
Цыплёнок	
	85 °С
Цесарка	
	75-80 °С
Гусь, индейка, утка	
	80-85 °С
Утиная грудка	
слабопрожаренный	55-60 °С
прожаренный	70-80 °С
Стейк из страуса	
	60-65 °С
Баранина	
Баранья нога	
слабопрожаренный	60-65 °С
прожаренный	70-80 °С
Баранина, спинка	
слабопрожаренный	55-60 °С
прожаренный	65-75 °С
Валух	
Валух, нога	
слабопрожаренный	70-75 °С
прожаренный	80-85 °С
Валух, спинка	
слабопрожаренный	70-75 °С
прожаренный	80 °С
Рыба	
Филе	
	62-65 °С
Целиком	
	65 °С
Паштет	
	62-65 °С
Прочее	
Хлеб	
	90 °С
Пирожки	
	72-75 °С
Паштет	
	60-70 °С
Фуагра	
	45 °С

Вертел (заказная принадлежность)

Функцию "Вертел" можно использовать во всех режимах прибора

Внимание!

Проводной термощуп нельзя использовать в режиме с вертелом



Нанизывание и закрепление мяса для жаркого



Нанизывайте мясо по возможности посередине вертела

Закрепляйте мясо зажимами по обоим концам

Дополнительно можно завязать мясо кухонными нитками. В случае домашней птицы свяжите концы крыльев под спинкой, а ножки привяжите к корпусу. Тогда они не будут слишком темными. Проколите кожу под крыльями, чтобы жир мог стекать вниз.

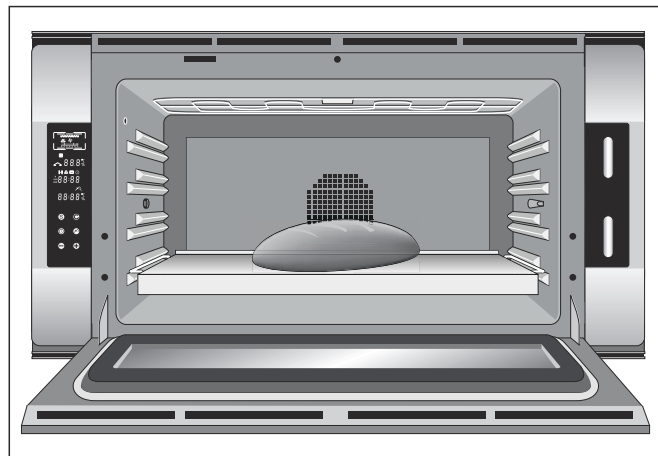
Отрегулируйте температуру духового шкафа, как указано в таблице. При слишком высокой температуре мясо или птица слишком сильно темнеет. При этом внутренняя часть в основном остается сырой.

Применение вертела


- 1 Вставьте опорные кронштейны в отверстия грильной сковороды слева и справа
- 2 Установите вертел на раму гриля и вставьте в духовку
- 3 Вставьте правую сторону вертела в запорный элемент в духовке и закройте на крючок
- 4 Привод можно включать и выключать кнопкой . При включении вертела, на дисплее режимов появляется индикация 

Камень для выпечки (заказная принадлежность)

Результаты выпечки, получаемые с камнем для выпечки, сравнимы с выпечкой в массивной каменной печи



Применение камня для выпечки

- 1 Вставьте нагревательный элемент в розетку для камня выпечки, расположенную на задней стенке духового шкафа
- 2 Установите решетку с камнем для выпечки в духовой шкаф на первый уровень снизу
Указание: Чтобы выложить приготовляемый продукт на камень для выпечки, используйте прилагаемую деревянную лопатку
- 3 Установите регулятор режима в положение камня для выпечки , а регулятор температуры – на требуемую температуру

Очистка камня для выпечки

Удалите мягкой щеткой загрязнения и остатки теста

Указания


- Камень для выпечки **нельзя** очищать водой и очистительными средствами
- Несмотря на очистку, на камне для выпечки могут возникать трудноустраняемые пятна. Однако это не приводит к ухудшению вкусовых качеств выпечки

Функция пассивной безопасности детей

Защита от детей позволяет предотвратить случайное включение прибора детьми


Активирование защиты от детей

Предпосылка регулятор температуры не находится в 0:

- 1 Нажмите и держите кнопку **S**.
- 2 Выключите духовой шкаф посредством регулятора температуры.
Защита от детей включена, мигает символ .

Теперь переключатели можно произвольно поворачивать без опасения, что может включиться нагревание.

Деактивирование защиты от детей

- 1 Нажмите и держите кнопку **S**
- 2 Включите духовой шкаф посредством регулятора температуры
Символ  на дисплее гаснет

Защита от детей деактивирована. Теперь можно снова выполнить установки для прибора, как обычно

Основные установки

Можно изменять следующие основные установки

- Индикация температуры °C/°F
- Индикация времени 12 час (до/после полудня) / 24 час
- Индикация времени в режиме ожидания ВКЛ/ВЫКЛ

Указание: При включенной индикации времени энергопотребление прибора превышает значение, официально предписываемое в ЕС для энергопотребления в режиме ожидания

Использование меню опций

- 1 Установите регуляторы температуры и режима работы в 0
- 2 Нажмите и держите кнопку **S**
- 3 Поверните регулятор режима вправо
- 4 Отпустите кнопку **S**
- 5 Поворачивая регулятор режима, можно выбирать различные функции
 - Позиция 1 Индикация температуры в °C/°F
 - Позиция 2 Индикация времени 12 ч / 24 ч
 - Позиция 3 Индикация времени ВКЛ/ВЫКЛ
- 6 Посредством **+** и **-** установите желаемое значение
- 7 Для подтверждения нажмите кнопку **S**

Для выхода из меню опций установите регулятор режима в 0, или поверните регулятор температуры в любое положение

Очистка и уход

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.

Очистительные средства

Чтобы не повредить различные поверхности неправильными очистительными средствами, соблюдайте данные, приведенные в таблице. Не пользуйтесь

- острыми или трущими очистительными средствами
- очистителями с большим содержанием спирта
- твердыми, царапающими подушечками и губками
- устройствами очистки под давлением или пароструйными очистителями

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

Область использования	Очистительные средства
-----------------------	------------------------

Лицевая сторона духового шкафа	Горячий щелочной раствор: очистить кухонным полотенцем и просушить мягкой тканью. Запрещается использовать очистители или скребки для стекол.
Нержавеющая сталь	Горячий щелочной раствор: очистить кухонным полотенцем и просушить мягкой тканью. Следует немедленно удалять возникающие следы известковых отложений, крахмала и яичного белка. В таких местах возможно образование коррозии. В службе сервиса или в специализированном магазине можно приобрести специальные средства ухода, которые хорошо подходят для очистки горячих поверхностей из нержавеющей стали. Наносите средство для ухода тонким слоем посредством мягкой ткани
Дверные стекла	Очиститель для стекла: очищать с помощью мягкой ткани. Запрещается использовать скребки для стекол.

Область использования	Очистительные средства
-----------------------	------------------------

Рабочая камера	Горячий щелочной раствор: очищать кухонным полотенцем. При сильном загрязнении следует использовать очистительные средства для духовых шкафов. Производите очистку только при холодной рабочей камере.
Стекланный колпак лампы в духовке	Горячий щелочной раствор: очищать кухонным полотенцем.
Уплотнение. Не снимать	Горячий щелочной раствор: очищать кухонным полотенцем. Не тереть.
Рамы	Горячий щелочной раствор: Размягчить замачиванием и очистить кухонным полотенцем или щеткой.
Телескопический выдвижной механизм	Горячий щелочной раствор: Очищать кухонным полотенцем или щеткой. Нельзя размягчать замачиванием или очищать в посудомоечной машине.
Принадлежности	Горячий щелочной раствор: Размягчить замачиванием и очистить кухонным полотенцем или щеткой.

Осушение рабочей камеры

Во избежание повреждения эмали следует после очистки тщательно просушить рабочую камеру. После очистки оставьте дверцу открытой на 30° примерно на 1 час, чтобы дать высохнуть эмалированным поверхностям камеры.

Замена лампы в духовом шкафу

Неисправная лампочка освещения духового шкафа подлежит замене. Запасные лампочки можно заказать в службе сервиса или приобрести в специализированном магазине. Используйте только такие лампочки

Опасность удара током!

Обесточьте прибор. Включите автоматический предохранитель или вывинтите предохранитель из блока предохранителей вашей квартиры.

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.

Действуйте следующим образом:

- 1 Отвинтите оба винта крестообразной отверткой.
- 2 Снимите раму с окном движением вниз.
- 3 Путем нажатия на контактную пружину, лампу можно повернуть вниз, а затем вынуть.

При вставлении новой лампы нужно действовать в обратной последовательности.

Стекланный плафон

Повреждённый плафон подлежит замене. Оригинальные плафоны можно приобрести через сервисную службу. При этом нужно указать номер изделия (номер E) и заводской номер (номер FD) Вашего прибора.

Самоочистка (пиролиз)

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

Для этого режима можно устанавливать длительность от 1 до 3 часов. Чем больше интенсивность и давность загрязнений, тем больше должна быть длительность очистки.

Достаточно очищать рабочую камеру один раз в два-три месяца. При необходимости очистка может выполняться также чаще.

Опасность возгорания!

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

Опасность возгорания!

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

Высокая опасность для здоровья!

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

Подготовка самоочистки

Внимание!


Опасность пожара. Возможно воспламенение остатков пищи, жира и соуса. Промойте рабочую камеру и протрите её влажной тряпкой.

- Удалите из духового шкафа крупные частицы загрязнения и остатков пищи.

- Уплотнение двери, внутреннюю сторону двери и стекло следует очищать вручную, так как эти части духового шкафа не очищаются пиролизом.
- Удалите из рабочей камеры все свободно вынимаемые внутренние части. О снятии решеток, можно прочитать в главе "Очистка и уход". В рабочей камере не должно оставаться никаких посторонних предметов.
- Закройте дверь духового шкафа.

Настройка самоочистки


- 1 Установите переключатель температуры в положение 485° C.
- 2 Переведите переключатель режима в положение пиролиза. При этом активируется программирование таймера. Стандартное время на таймере 2:00 часа.
- 3 Установите значение таймера с учетом степени загрязнения, используя кнопки **+** и **-** (диапазон установки 1:00 - 3:00 часа).
- 4 Нажмите на кнопку **S**. Самоочистка запускается.

Текущее значение оставшегося времени самоочистки можно в любое время вывести на дисплей с помощью кнопки  или изменить с помощью кнопок **+** и **-**. Для завершения ввода нужно нажать на кнопку **S**.

Указания

- Для Вашей безопасности, при температурах выше 300° C дверца духового шкафа блокируется. Длительность процесса блокирования и деблокирования составляет approx. 30 секунд. В течение этого времени мигает символ . Не предпринимайте попыток для открывания двери духового шкафа во время этого процесса.
- Если требуется, чтобы самоочистка выполнялась, например, ночью, имеется возможность для программирования времени отключения (глава "Функции таймера - время отключения"). При этом программа запускается автоматически.

Окончание самоочистки

После окончания процесса пиролиза мигает символ . Таймер автоматически выключает нагрев.

При нажатии на любую кнопку или при установке регулятора температуры в 0, мигающий символ гаснет.

Указание: При нажатии на кнопку **S** снова появляется стандартное значение 2:00 часа. Чтобы еще раз запустить процесс самоочистки, нажмите снова на кнопку **S**.

После того, как рабочая камера остынет, удалите из рабочей камеры оставшуюся золу с помощью влажной ткани.

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	Закройте дверь прибора
На индикации текущей температуры высвечивается _ _ _ _ Непрерывный звуковой сигнал	Произошло прерывание электропитания	Перевести регулятор температуры в 0 и снова выполнить установки духового шкафа
Прибор выключается самостоятельно	Защитное отключение управление прибором не производилось в течение 12 часов	Выключите прибор и включите снова
Освещение духового шкафа включено, высвечивается символ  , прибор не нагревается	Ваш прибор находится в демонстрационном режиме	<ol style="list-style-type: none">1 Отсоедините прибор на несколько секунд от электросети (выключите предохранитель)2 Включите предохранитель снова, нажмите и держите кнопку + и поверните регулятор температуры в любое положение (кроме освещения!)
При выключенном приборе индикация времени отсутствует	Ваш прибор находится в режиме ожидания, при котором обеспечивается экономия энергии	Изменение основной установки для индикации времени см. главу "Основные установки".

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.

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

GAGGENAU



9000753467 ru (931202)