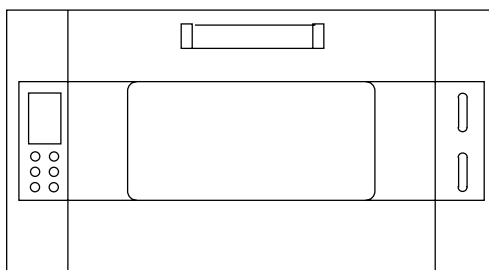


Инструкция по эксплуатации

# EB 388

Встраиваемый духовой шкаф



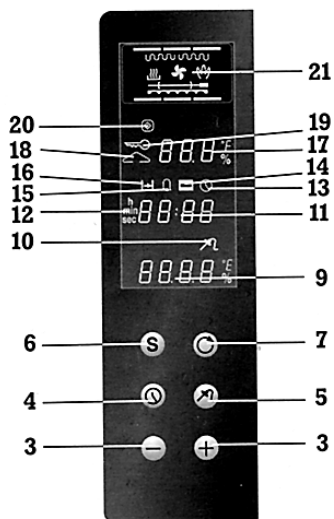
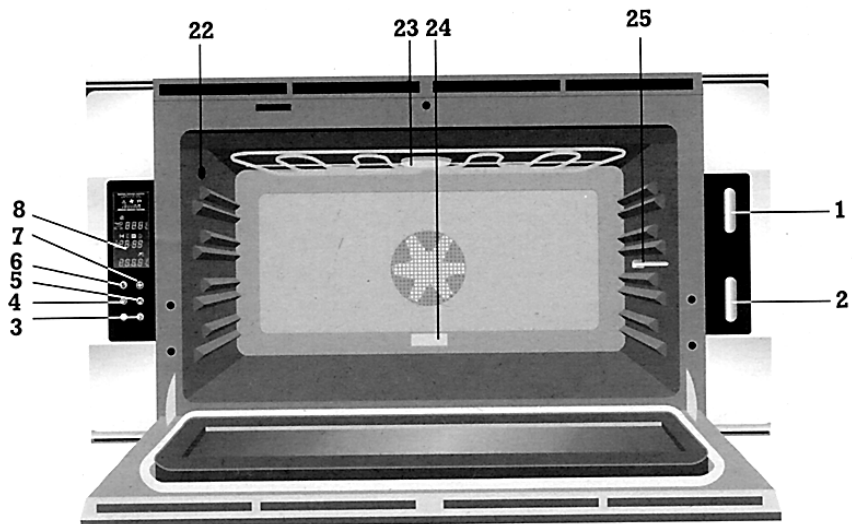
**GAGGENAU**

## Содержание

<b>1. Описание духового шкафа</b>	3
<b>2. Важные советы</b>	4
<b>3. Режимы работы</b>	
3.1 Обзорная информация	5
3.2 Горячий воздух	6
3.3 Верхний и нижний жар	8
3.4 Гриль	9
3.5 Температурный щуп	11
3.6 Камень для выпечки (аксессуар)	12
3.7 Вращающийся вертел (аксессуар)	12
<b>4. Таблица приготовления</b>	13
<b>5. Режим выставления короткого времени</b>	14
<b>6. Программирование таймера</b>	
6.1 Общие положения	15
6.2 Время выпекания и приготовления	16
6.3 Программирование звукового сигнала	17
6.4 Текущее время	17
<b>7. Специальные функции</b>	
7.1 Индикация фактической температуры	18
7.2 Аварийный предохранитель (в случае отключения электроэнергии)	18
7.3 Система самоотключения	18
7.4 Система защиты от детей	19
<b>8. Система самоочистки духового шкафа (пиролиз)</b>	20
<b>9. Чистка и уход</b>	21
<b>10. Рекомендации по сервисному обслуживанию</b>	21
<b>11. Технические характеристики</b>	22
<b>12. Советы и рекомендации</b>	23

Изготовитель не исключает возможности распространения данной инструкции также на новые модели продукции, которые будут выведены на рынок после изготовления тиража этой инструкции по эксплуатации при условии, что новые модели продукции будут идентичны актуальным с точки зрения особенностей их эксплуатации.

Право на внесение изменений изготовитель оставляет за собой.



# 1. ОПИСАНИЕ ДУХОВОГО ШКАФА

## **Панель управления (справа и слева)**

- 1 Регулятор температуры
- 2 Переключатель режима работы
- 3 Кнопки ПЛЮС/МИНУС
- 4 Кнопка выбора времени
- 5 Кнопка температурного щупа
- 6 Кнопка СТАРТ/СТАТУС
- 7 Кнопка включения/выключения вертела
- 8 Электронная индикация прибора

## **Электронная индикация прибора**

9. Фактическая температура
10. Символ «Температурный щуп»
11. Индикатор времени
12. Символ «Единица времени»
13. Символ «Часы»
14. Символ «Время приготовления»
15. Символ «Сигнальное время»
16. Символ «Продолжительность/окончание»
17. Показатель выставленной температуры/мощности (°C, %)
18. Символ «Нагрев»
19. Символ «Блокировка дверцы»
20. Символ «Защита от детей»
21. Символы «Режимы работы»

## **Оснащение**

22. Розетка температурного щупа
23. Верхнее освещение духовки
24. Розетка камня для выпечки
25. Элемент фиксации вертела

## 2. ВАЖНЫЕ СОВЕТЫ

- Перед первым включением духового шкафа рекомендуем внимательно ознакомиться с настоящей инструкцией и в последующем следовать ее рекомендациям.
- Символ «Нагрев» **(18)** на панели управления гаснет при достижении температуры, заданной для рабочего пространства духового шкафа.
- Не храните в духовом шкафу легко воспламеняемые предметы. Во время работы в нем должны находиться только необходимые предметы и инструменты.
- При включении режима работы «Гриль» следует вынуть из духового шкафа температурный шуп.
- Следите за тем, чтобы на дне духового шкафа не было посторонних предметов, и он не был выстлан алюминиевой фольгой.
- Фруктовые кислоты, например кислоты цитрусовых, слив и т.д., следует удалять после каждого пользования духовым шкафом, чтобы кислота не оставляла пятен на эмалированной поверхности прибора.
- При выпекании, жаренье или приготовлении на гриле температура внутри духового шкафа достигает больших значений. Мы обращаем Ваше внимание на необходимость соблюдения большой осторожности в отношении нагревательных элементов духового шкафа. Во время процесса пиролизной очистки, а также во время приготовления на гриле достигаются высокие температуры, в результате которых нагреваются дверца и рама прибора.  
**Мы просим Вас соблюдать необходимую осторожность и не подпускать к разогретому духовому шкафу детей!**
- При неправильном пользовании прибором можно получить повреждения. Закрывая дверцу духового шкафа, можно удариться о шарниры. Просим Вас помнить об этой опасности.
- Функция температурного шупа **не может быть использована в комбинации с функцией вертела.**
- Если Вы подключаете в непосредственной близости от духового шкафа другие электроприборы, обратайте внимание на то, чтобы их электропроводку не защемило горячей дверцей духовки.
- Духовой шкаф, который Вы приобрели, нельзя очищать с помощью пара или водой под давлением. Существует опасность короткого замыкания!
- При возникновении неисправностей проверьте прежде всего предохранители в электросети Вашей квартиры. Если причина неисправностей не связана с электроснабжением, обратитесь в торговую организацию, продавшую Вам духовой шкаф, или в Сервисную службу фирмы Гатенау.
- Ремонтные работы должны производиться только квалифицированными специалистами, которые обеспечат дальнейшую безопасную работу Вашего прибора.
- Пользователь должен использовать прибор по назначению и содержать его в безупречном состоянии.













**Фирма – изготовитель не несет гарантийной ответственности за неисправности, вызванные несоблюдением правил настоящей инструкции.**

Не пользуйтесь прибором, если он находится в неисправном состоянии.

Фирма оставляет за собой право на внесение технических изменений в конструкцию прибора без предварительного уведомления.

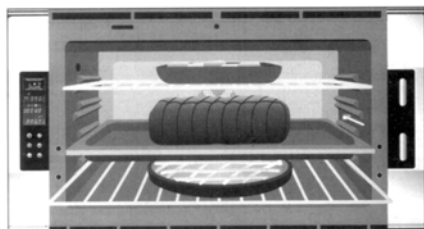
## 3. РЕЖИМЫ РАБОТЫ

### 3.1 Обзорная информация

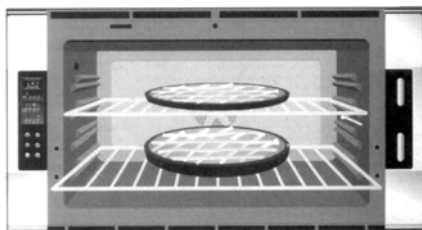
Температура, °C	Режим	Тип нагрева	Применение
50–300		Горячий воздух	Выпекание, жаренье, размораживание, подсушивание, стерилизация
50–300		Горячий воздух + нижний жар	Выпекание, жаренье
50–300		Гриль + горячий воздух	Гриль с регулированием температуры с горячим воздухом, интенсивный гриль с горячим воздухом
50–100%		Гриль	Гриль с регулировкой мощности
50–100%		Экономичный гриль	Гриль с регулировкой мощности левой половины нагревателя
50–300		Нижний жар	После выпекания (жаренья) поджаривание снизу
50–300		Нижний жар + 1/3 верхнего жара	После выпекания (жаренья) поджаривание снизу и частично сверху
50–300		Верхний + нижний жар	Выпечка и жаренье
50–300		Верхний жар + 1/3 нижнего	После выпекания (жаренья) поджаривание сверху и частично снизу
50–300		Верхний жар	После выпекания (жаренья) поджаривание сверху
50–300		Камень для выпечки	Для выпекания хлеба и пиццы
485		Пиролиз	Самоочистка духовки

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

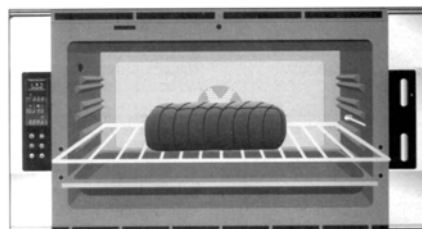
## 3.2 Горячий воздух



### Выпечка с горячим воздухом



### Жаренье с горячим воздухом



Горячий воздух быстро и равномерно переносит тепло на приготавливаемые продукты. На нескольких уровнях рабочего пространства духового шкафа Вы можете одновременно готовить различные или однородные продукты, при этом они не воспринимают вкус и запах друг друга.

Все приготавливаемые продукты готовятся при этом методе на одной температуре.

Установите переключатель «Режим работы» **(2)** на символ горячего воздуха, а переключатель «Температура» **(1)** – на желаемую температуру.

Символ «Нагрев» **(18)** на панели управления гаснет, как только в рабочем пространстве прибора достигается заданная температура.

Идеальный режим для работы с несколькими жарочными противнями или формами.

Мясо равномерно обжаривается со всех сторон.

Положите мясо на решетку гриля или противень для гриля. При жаренье мяса на решетке гриля можно использовать противень для сбора стекающего жира, установив его на один паз ниже.

## Оттаивание замороженных продуктов

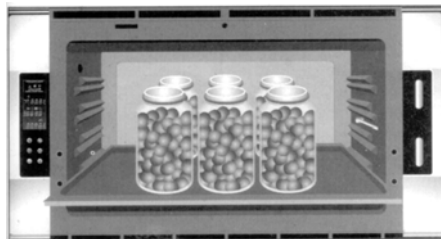
50°C



При температуре 50°C даже самые нежные продукты оттаивают быстро и без потери своих качеств.

Уложите замороженные продукты на решетку гриля. Для сбора талой воды рекомендуем использовать противень для гриля!

## Стерилизация



Банки (не более 6 штук) с овощами или фруктами установите в наполненный водой противень таким образом, чтобы они не касались друг друга. Нагревайте до 175°C, пока жидкость в банках не закипит. Затем:

- стерилизуйте овощи при температуре 80–100°C в течение 30–60 мин.;
- овощи после кипения стерилизуйте в выключенном духовом шкафу в течение 5–15 мин.

## Горячий воздух с нижним жаром



При установке этой программы одновременно работают нагревательный элемент нижнего жара и крыльчатка вентилятора, которая обеспечивает равномерное распределение тепла. Дополнительно тепло вырабатывается снизу, поэтому приготавливаемый продукт хорошо пропекается снизу.

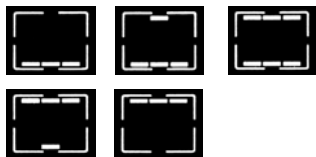
### Рекомендуем!

Быстрее всего рабочее пространство прибора прогревается при включении горячего воздуха и нижнего жара.

Дрожжевое и слоеное тесто в этом режиме пропекается равномерно. Дно торта хорошо подрумянивается. Противень лучше всего устанавливать во второй направляющий паз.

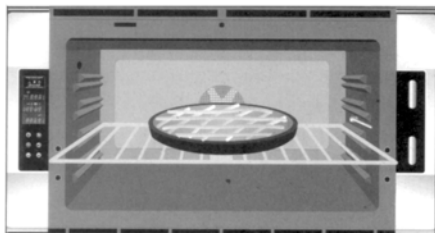


### 3.3 Верхний и нижний жар



Духовой шкаф разогревается благодаря тепловому излучению и циркуляции воздуха. Два нагревательных элемента (верхний жар и нижний жар) работают одновременно. При использовании верхнего и нижнего жара возможны лишь отдельные операции по жарению и выпечке. Наилучшие результаты Вы можете достичь, размещая решетки или противни с продуктами во втором снизу направляющем пазу.

#### Выпекание на верхнем и нижнем жаре

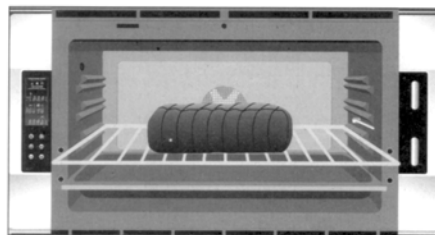


Установите переключатель «Режим работы» **(2)** на символ «Верхний и нижний жар», а переключатель «Температура» **(1)** — на желаемую температуру.

В Вашем приборе имеется возможность отдельного включения верхнего или нижнего жара. Используя эти режимы работы, Вы можете целенаправленно поджаривать продукты сверху или снизу.

Выбрав этот режим работы, Вы можете запекать продукты только на одном уровне.

#### Поджаривание на верхнем и нижнем жаре



Уложите мясо на решетку гриля или на противень для гриля.

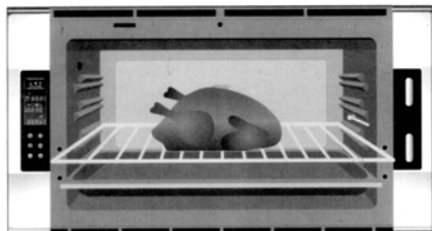
При поджаривании мяса на решетке Вы можете использовать противень для сбора стекающего жира, установив его в нижний направляющий паз.

#### Выпекание и поджаривание на верхнем/нижнем жаре и 1/3 жара

В режиме работы «Верхний жар + 1/3 нижнего жара» прекрасно выпекаются и подрумяниваются пудинги и запеканки. Для формового хлеба и нежного пирожного типа безе мы рекомендуем использовать такой режим работы, как «Нижний жар + 1/3 верхнего жара».

Эти новые режимы работы с использованием 1/3 верхнего или нижнего жара хороши особенно тогда, когда в конце приготовления кулинарного изделия его еще раз нужно подогреть.

### 3.4 Гриль



50% → 150°C

60% → 180°C

70% → 210°C

80% → 240°C

90% → 270°C

100% → 300°C



Ваш духовой шкаф позволяет выбрать один из нескольких способов приготовления на гриле:

- гриль на горячем воздухе с регулированием температуры от 50 до 270°C;
- интенсивный гриль с регулированием температуры (100°C);
- экономичный гриль.

Выбор мощности 50–100%.

При размещении продукта на решетке рекомендуем установить противень для гриля на одну направляющую ниже и использовать его для сбора стекающего жира.

Установите переключатель **(1)** на требующуюся температуру и мощность. При интенсивном гриле следует выставить 100%–ую мощность.

Установите переключатель **(2)** в требуемое положение.

#### Рекомендация:

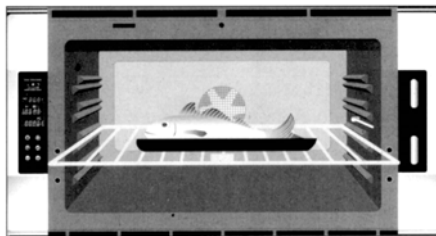
Рекомендуем Вам отказаться от приготовления на гриле при открытой дверце духового шкафа, если над ним установлена микроволновая печь.

**При приготовлении гриля на горячем воздухе с регулированием температуры** мясо в зависимости от положения регулятора температуры (50–270°C) подвергается большему или меньшему воздействию инфракрасного излучения. Одновременно с этим благодаря вращению крыльчатки вентилятора происходит циркуляция нагретого воздуха.

Гриль с применением вентилятора горячего воздуха обеспечивает, таким образом, равномерное нагревание мяса со всех сторон даже при заполнении всей решетки. Отпадает необходимость часто переворачивать мясо.

**При гриле с регулированием мощности** нагревательный элемент после выставления температурного режима с помощью переключателя (50–90%) излучает большее или меньшее количество инфракрасного излучения.

*Обязательно переворачивайте мясо на решетке!*



При выборе режима работы **«Интенсивный гриль»** прибор работает с максимальной мощностью. В этом режиме инфракрасный нагреватель гриля постоянно работает с мощностью 100%. Приготовление на гриле возможно также и при открытой дверце духового шкафа. Ваше мясо покроется в этом случае румяной корочкой.

*Не забывайте переворачивать мясо!*



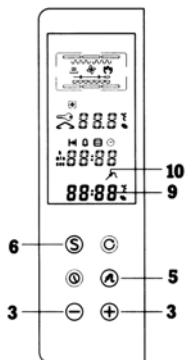
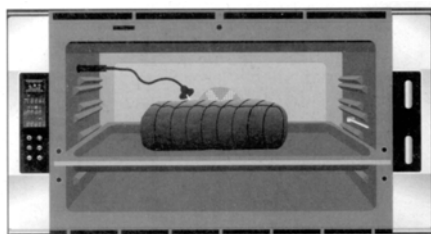
### **Экономичный гриль**

Преимущество режима **«Экономичный гриль»** заключается в том, что нагревается только левая половина высоко-температурного нагревателя. Режим экономичного гриля идеален для приготовления, например, одного куска мяса.

*Не забывайте переворачивать мясо!*

Установите переключатель **(1)** в любой из режимов мощности, а переключатель **(2)** – в положение «Экономичный гриль».

### 3.5 Температурный шуп



#### Температура приготовления различных продуктов

80 – 85°C	Свинина
40 – 50°C	Говядина (английская)
55 – 65°C	Говядина с кровью
65 – 75°C	Говядина прожаренная
70 – 80°C	Телятина
80 – 85°C	Домашняя птица, дичь
70 – 75°C	Молодая баранина
90°C	Хлеб

Температурный шуп позволяет узнать точное значение температуры внутри приготавливаемого продукта. Эти температурные параметры Вы можете выбрать сами (30–99°C) и выставить на индикаторе температуры (9).

#### Примечание:

При температуре продукта ниже 30 и выше 99°C индикация температуры (9) начинает мигать.

При приготовлении продуктов пользуйтесь только тем температурным шупом, который входил в комплект прибора. При необходимости Вы можете заказать запасной шуп (заказ № 3.4171.13).

Воткните кончик температурного шупа в середину приготавливаемого продукта. Подсоедините штекер шупа к соответствующей розетке (22). Для этого сдвиньте в сторону крышку розетки. Значение температуры внутри продукта (30–99°C) высветится на индикаторе (9).

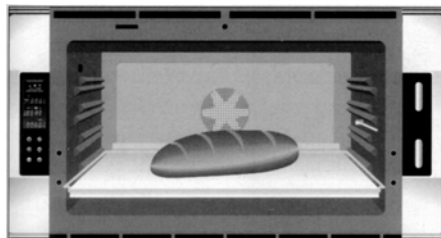
#### Ввод внутренней температуры продукта

1. Нажмите на кнопку температурного шупа (5). Начинает мигать символ температурного шупа (10). На индикаторе (9) высвечивается предлагаемая температура продукта (60°C) или более высокое значение.
2. С помощью кнопок «+» или «-» (3) выставьте желаемую температуру внутри приготавливаемого продукта (30–99°C).
3. Нажмите на кнопку «S» (6).

После достижения заданной температуры нагревательный элемент отключается. Символ температурного шупа (10) начинает мигать, и одновременно с этим раздается акустический сигнал.

При нажатии на одну из кнопок (3–7) процесс нагревания возобновляется, а звуковой сигнал замолкает. После этого следует установить переключатель температур на 0°C, чтобы завершить процесс нагревания.

### 3.6 Камень для выпечки (аксессуар)



С помощью камня для выпечки Вы можете получить такие же результаты, как и в стационарной каменной печи.

Подсоедините нагревательный элемент к соответствующей розетке (24) на задней стенке прибора. Вставьте решетку с камнем для выпечки в первую снизу направляющую духового шкафа.

Для помещения в прибор теста пользуйтесь имеющейся в комплекте деревянной лопаткой.

Установите переключатель «Режим работы» (2) на функцию «Камень для выпечки», а переключатель температуры (1) – на требуемое значение температуры.

#### Чистка

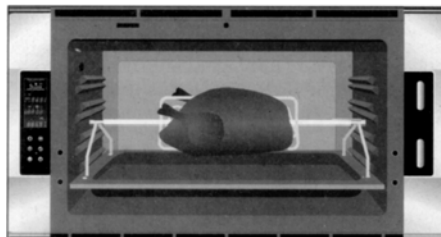
Очистите камень для выпечки от остатков продукта. Для самоочистения камень для выпечки необходимо перевернуть. Остатки теста можно счистить с помощью мягкой щетки.

#### Примечание

После использования на камне для выпечки могут оставаться пятна, которые не влияют на вкусовые качества выпекаемых изделий.

Не используйте для чистки камня для выпечки воду и моющие средства.

### 3.7 Вращающийся вертел (аксессуар)



Вы можете использовать вертел при любом режиме работы.

Вставьте прилагаемые опорные уголки (слева и справа) в отверстия противня для гриля.

Насадите сырой продукт на вертел. Установите вертел на раму гриля и задвиньте в печь.

Правый конец вертела вставьте в стопорный элемент (25), расположенный в печи, и зафиксируйте его.

Привод вертела включается и выключается с помощью кнопки (7).

#### Рекомендации:

- Температурный шуп не может быть использован в комбинации с вертелом.
- Через 20 минут приготовления продукта уменьшите температуру в духовом шкафу до второго значения.

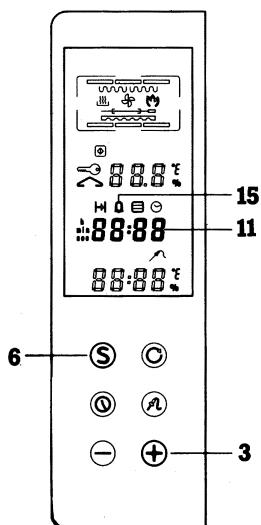
## 4. ТАБЛИЦА ПРИГОТОВЛЕНИЯ

### Параметры выпечки и поджаривания

Блюдо	Горячий воздух (t °C)	Верхний и нижний жар (t °C)	Уровень	Продолжительность, час : минуты (рекомендуемая температура продукта)
<b>Кондитерские изделия</b>				
Бисквитный рулет	180	180–190	2 снизу	00:19–00:20
Бисквитный торт	165	165–175	2 снизу	00:30–00:35
Дрожжевой пирог	165	165–175	2 снизу	00:30
Ватрушки	165	165–175	2 снизу	01:20–01:35
Творожники	165	165–175	2 снизу	01:00–01:10
Мелкие пирожные	165	165–175	1, 2, 3 снизу	00:15–00:20
			2 снизу	00:15–00:20
Кексы высокой формы (дрожжевое тесто)	165	165–175	1 снизу	00:45–00:50
Пироги с фруктами	165	165–175	2 снизу	00:45–00:50
Корзиночка с кремом из взбитых сливок	180	180–190	2 снизу	00:25–00:30
Пироги*	165	165–175	2 снизу	00:55–01:00
<b>Мясные блюда</b>				
Жаркое из свинины (1,5 кг)	220/180*		2 снизу	01:30 (80°C)
Ростбиф английский – с кровью	275/200*		2 снизу	00:30–00:35 (40–50°C)
– прожаренный	275/200*		2 снизу	00:45–00:50 (55–65°C)
			2 снизу	01:00–01:10 (65–75°C)
Жаркое из телятины	175		2 снизу	01:10–01:20
Баранина	220/180*		2 снизу	01:10 (75°C)
<b>Дичь</b>				
Мясо косули	175–200		2 снизу	01:30–01:40 (80–85°)
Мясо кабана	175–200		2 снизу	01:30–01:40 (80–85°)
<b>Птица</b>				
Птица	180		2 снизу	01:00 (90°C)
<b>Рыба</b>				
Рыбное филе	200–225		2 снизу	00:30–00:50
Рыба (1,5–2 кг)	200		2 снизу	00:30–00:50

\* Через 20 минут приготовления продукта советуем уменьшить температуру в духовом шкафу до второго значения.

## 5. РЕЖИМ ВЫСТАВЛЕНИЯ КОРОТКОГО ВРЕМЕНИ



С помощью этого режима Вы можете задать любой временной диапазон работы печи от 00:01 секунды до 23:50 часов и использовать печь, например, для приготовления различных блюд из яиц.

Для выставления короткого времени нажмите на кнопку «+» (3). Замигает символ сигнального времени (15). На индикаторе (11) высвечивается введенный параметр времени. Нажмите на кнопку «S» (6). Символ сигнального времени (15) светится, а на индикаторе (11) отсчитывается время.

Режим короткого времени срабатывает и без нажатия на кнопку «S» (6), если в течение 5 секунд Вы не зададите свое время. Пока отсчитывается выставленное короткое время, Вы можете вызвать текущее время суток нажатием на кнопку «S» (6).

После истечения выставленного короткого времени начинает мигать символ сигнального времени (15), и раздается сигнал, который можно выключить нажатием на любую из кнопок (3-7).

(См. также информацию в гл. 6.1 «Общие положения».)

## 6. ПРОГРАММИРОВАНИЕ ТАЙМЕРА

### 6.1 Общие положения

Все временные параметры вводятся с помощью кнопок **(3–7)** пульта управления (см. также гл. 6.2–6.4). Выставление текущего времени подробно описано в гл. 6.4. Выполнение операций управления сопровождается звуковыми и оптическими сигналами:

- короткий низкий звук: происходит набор параметров;
- короткий высокий звук: ввод параметров завершен;
- звуковая мелодия низкой частоты: программируемый параметр достигнут, ожидается подтверждение;
- мигание символа индикатора: ожидается ввод параметра или подтверждение;
- пунктирные линии в индикации: отсутствие запрограммированного параметра.

**Удаление из памяти:** одновременное нажатие на кнопки «+» и «-».

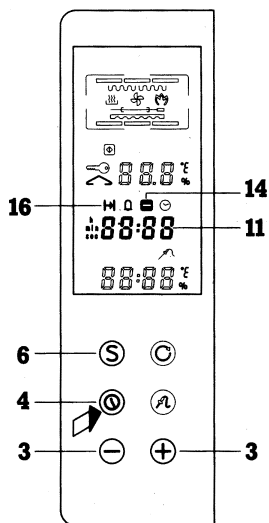
Запрограммированные параметры времени можно высветить на 10 секунд, нажав для этого кнопку **(4)**. Если в течение этого времени нажать на кнопки «+» или «-» **(3)**, можно изменить временной параметр. Закончить операцию можно нажатием кнопки «S» **(6)** или удалением параметра из памяти.

Выбранный режим работы можно высветить перед или после завершения временного программирования с помощью переключателей **(1)** и **(2)**.

По истечении запрограммированного времени начинают мигать соответствующие символы. При этом завершается процесс нагрева духового шкафа. При подтверждении нажатием на кнопки **(3–7)** выставленный режим работы запускается снова.



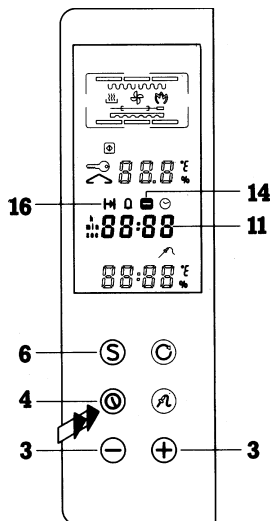
## 6.2 Время выпекания и приготовления



### Программирование продолжительности

1. Нажать один раз на кнопку выбора времени (4). Символ «Продолжительность» (16) и символ «Время приготовления» (14) начинают мигать. Индикатор (11) высвечивает пунктир или актуальный параметр времени.
2. Нажмите на кнопки «+» или «-» (3) для выставления нужной продолжительности.
3. Нажмите на кнопку «S» (6). Символ (16) гаснет, символ (14) горит.
4. По истечении выставленной продолжительности времени начинает мигать символ (14), одновременно раздается звуковой сигнал, который Вам следует отключить нажатием на одну из кнопок (3-7).

### Программирование времени отключения



1. Два раза нажать на кнопку (4). Мигают символы «Окончание» (16) и символ «Время приготовления» (14). Индикатор (11) высвечивает пунктир или актуальный параметр времени.
2. Нажмите на кнопки «+» или «-» (3) для выставления нужного параметра.
3. Нажмите на кнопку «S» (6). Символ (16) гаснет, символ (14) горит.
4. По истечении выставленного времени отключения начинает мигать символ (14). Одновременно раздается звуковой сигнал.

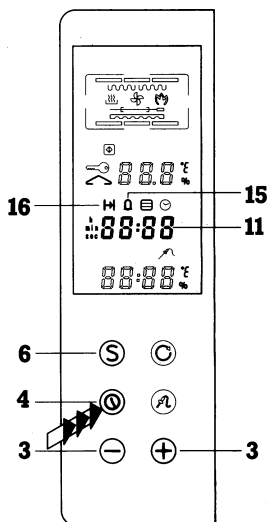
Нажатием на одну из кнопок (3-7) Вы выключите звуковой сигнал, после чего вновь запускается процесс нагрева духового шкафа. В заключение установите переключатель температуры на 0°C.

### Программирование продолжительности работы и времени отключения

Эта функция позволит Вам запустить и отключить прибор во время Вашего отсутствия.

Действуйте согласно рекомендациям гл. 6.2.

### 6.3 Программирование звукового сигнала



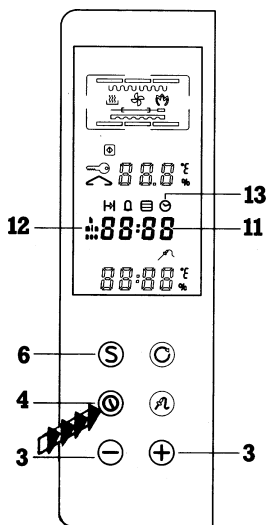
Можно запрограммировать подачу звукового сигнала на любое время суток.

1. Три раза нажмите на кнопку (4). Начинают мигать символ «Окончание» (16) и символ «Сигнальное время» (15). Индикатор (11) высвечивает пунктир или актуальный параметр времени.
2. Для выставления желаемого временного параметра нажмите на кнопки «+» и «-» (3).
3. Нажмите на кнопку «S» (6). Символ (16) гаснет, а символ (15) горит.
4. По истечении выставленного времени отключения начинает мигать символ (15). Одновременно раздается звуковой сигнал.

Сигнал отключится, если Вы нажмете на одну из кнопок (3-7).

(См. также информацию в гл. 6.1.)

### 6.4 Текущее время



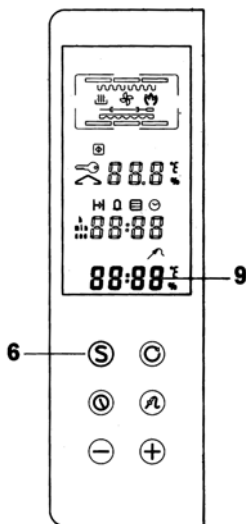
5. Четыре раза нажмите на кнопку (4). Начинает мигать символ «Часы» (13). Индикатор времени (11) показывает текущее время.
6. Нажмите на кнопки «+» или «-» (3) для выставления точного времени.
7. Нажмите на кнопку «S» (6). Горят символы единиц времени (12).

#### Внимание!

При первом включении или после отключения электроэнергии на индикаторе (11) высвечивается время 8:00.

## 7. СПЕЦИАЛЬНЫЕ ФУНКЦИИ

### 7.1 Индикация фактической температуры



Нажмите на кнопку «S» (6). Индикация (9) высветит на непродолжительное время температуру в рабочем пространстве прибора. Таким образом Вы можете сравнивать выставленные температурные параметры с фактическими температурами во время процесса нагревания или приготовления блюд.

При длительном пользовании прибором допускаются отклонения на  $\pm 5^{\circ}\text{C}$  от заданной температуры.

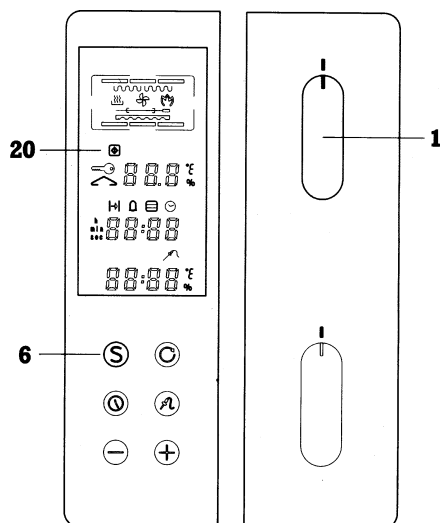
### 7.2 Аварийный предохранитель (в случае отключения электроэнергии)

При нарушении электроснабжения и повторной подаче тока процесс нагрева во включенном духовом шкафу не возобновляется. Об этом сигнализирует пунктир на индикаторе заданных значений (17) и мелодичный сигнал, который раздастся до установки переключателя температуры (1) в положение «AUS» (ВЫКЛЮЧЕНО). Прибор необходимо включить заново.

### 7.3 Система самоотключения

Любой вид нагрева в духовом шкафу выключается через 12 часов, если Вы не используете какие-либо функции управления. При программировании времени эта функция не работает.

## 7.4 Система защиты от детей



Данная функция защищает прибор от несанкционированного включения.

### Включение защиты

1. Нажмите и удерживайте в нажатом положении кнопку «S» (6).
2. С помощью переключателя температуры (1) выключите прибор.

Начинает мигать символ «Защита от детей». Теперь любые манипуляции с элементами управления прибором не смогут вызвать его включение на нагрев.

### Выключение защиты

1. Нажмите и держите в нажатом положении кнопку «S» (6).
2. С помощью переключателя температуры (1) включите духовой шкаф.

Символ «Защита от детей» (20) гаснет.

## 8. СИСТЕМА САМООЧИЩЕНИЯ ДУХОВОГО ШКАФА (ПИРОЛИЗ)

При включении этого режима рабочее пространство прибора нагревается до 485°C. При этом сгорают все остатки пищи, в том числе и твердые.

Пепел легко удаляется влажной тряпкой.

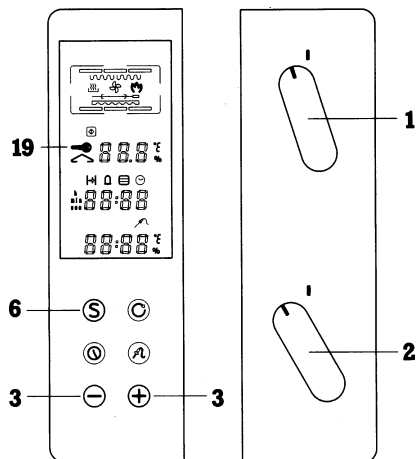
Посторонние предметы перед процессом самоочищения следует удалить из прибора!

### Рекомендации:

Перед каждой операцией пироллиза следует вручную очистить прокладку, внутреннюю сторону и стеклянную вставку дверцы прибора.

Перед включением функции пироллиза не забудьте убедиться в том, что дверца прибора плотно закрыта, и проверьте надежность блокирующего устройства.

Для Вашей безопасности предусмотрено автоматическое блокирование дверцы прибора при температуре свыше 300°C. При этом загорается символ «Блокировка дверцы» (19). Освещение прибора гаснет. При снижении температуры до 300°C происходит разблокирование дверцы, символ (19) гаснет. (См. также главу «Важные рекомендации».)



### Примечание:

Операция блокирования и разблокирования при пироллизе продолжается около 30 секунд. В течение этого времени символ «Блокировка дверцы» (19) мигает. В это время не предпринимайте попыток открывать дверцу!

### Включение пироллиза

1. Все незакрепленные компоненты рабочего пространства прибора, например, противень, решетку гриля, противень для гриля, температурный щуп, камень для выпечки и вертел, необходимо вынуть!
2. Закройте дверцу прибора.
3. Установите переключатель температуры (1) на 485°C, а переключатель (2) — на функцию «Пироллиз». Активируется функция программирования таймера. Рекомендуемое время — два часа.
4. Запрограммируйте таймер с помощью кнопок «+» и «-» (3). Диапазон установки 1:00–3:00 часа.
5. Нажмите на кнопку «S» (6), операция пироллиза начнется.

По Вашему выбору Вы можете дополнительно ввести время отключения и запустить процесс пироллиза в более позднее время в автоматическом режиме. Течущее время процесса пироллиза можно в любое время запросить или изменить (например, продлить).

По окончании процесса пироллиза начнет мигать символ «Время приготовления» (14). Таймер автоматически отключает процесс нагревания.

Мигание сигнала может быть прекращено нажатием одной из кнопок (3–7) или переключением регулятора температуры 1 в положение «0». Если при этом нажать на кнопку «S» (6), снова высветится рекомендуемое время 2:00 часа. Если нажать на кнопку «S» (6) еще раз, то процесс пироллиза может быть запущен вновь.

## 9. ЧИСТКА И УХОД

- В духовом шкафу предусмотрена программа самоочистки рабочего пространства «Пиролиз» (см. гл. 8 «Пиролиз»).
- Остальные части прибора, в том числе элементы управления и стеклянные поверхности, следует протирать губкой, смоченной легким моющим средством. После этого протрите прибор сухой мягкой тряпкой.

### **Не используйте для ухода за духовым шкафом сухие чистящие средства или нитрополироли!**

Переднюю стальную пластину рекомендуется очищать специальными средствами для чистки стальных деталей, которые имеются в продаже.

- Не мойте Ваш духовой шкаф с применением пара или воды под давлением, так как возникает опасность короткого замыкания!
- Мы рекомендуем протирать световое табло панели управления тряпкой, смоченной в теплой воде или в слабом растворе моющего средства.
- Аксессуары также промывайте только в теплой воде.
- Рекомендуем очищать прибор от оставшегося жира после каждого пользования.
- Не забывайте удалять грязь с камня для выпечки. Для самоочистения переверните его перед следующим использованием. Остатки теста можно счищать мягкой щеткой. Не пользуйтесь для чистки камня для выпечки водой (см. гл. 3.6 «Камень для выпечки»).

## 10. РЕКОМЕНДАЦИИ ПО СЕРВИСНОМУ ОБСЛУЖИВАНИЮ

При перегорании лампочки освещения прибора Вы легко можете ее заменить. Запасную лампочку (номер артикула – см. «Перечень запасных частей») Вы можете приобрести через Сервисную службу Гаггенау или в специализированных магазинах. Мы рекомендуем использовать лампочки только определенного артикула.

Перед заменой лампы следует отключить прибор от электросети.

### **Замена лампочки (23)**

- Открутите два шурупа с помощью крестообразной отвертки.
- Снимите раму с окошком движением вниз.
- Нажав на контактную пружину, нужно опрокинуть лампочку вниз и вынуть ее из гнезда.
- Установка производится в обратной последовательности.

# 11. ТЕХНИЧЕСКИЕ ХАРАКТЕРИСТИКИ

## Мощность нагрева, Вт

Инфракрасный гриль	3700
Электронагреватели воздуха	1500
Верхний жар	1300
Нижний жар	1600
Камень для выпечки	3200
Включение макс. мощности	4400
Пиролиз	6800

## Размеры, мм

Внешние размеры	890x480x570
Внутренние размеры	620x350x400

## Перечень запасных частей

Вы можете заказать следующие запасные части, указав приведенные рядом с ними номера:

– противень для выпечки	<b>2.4236.34</b>
– лоток для выпечки	<b>2.4336.35</b>
– решетка для гриля с отверстиями	<b>3.4238.02</b>
– решетка для гриля без отверстий	<b>3.4238.56</b>
– противень для гриля	<b>2.4263.41</b>
– температурный щуп	<b>3.4171.13</b>
– вращающийся вертел	<b>DS 070–062</b>
– камень для выпечки 230 В	<b>PS 075–001</b>
– камень для выпечки 400 В	<b>PS 075–002</b>
– лампочка	<b>3.4336.18</b>

## 12. СОВЕТЫ И РЕКОМЕНДАЦИИ

Что делать, если ...	Решение!
... пирог, выпекаемый в противне, не пропекается снизу?	Задвиньте противень глубже в духовку, уберите из нее все лишнее.
... пирог, выпекаемый в форме, не пропекается снизу?	Установите форму не на противне, а на решетке.
... пироги, кексы и печенье подгорают снизу?	Размещайте их на более высоком уровне.
... пирог слишком сухой?	Установите температуру духовки немного выше. Используйте режим предварительного разогрева духовки.
... пирог недостаточно пропекается внутри, или мясо внутри не прожарено?	Установите температуру выпечки/жаренья немного ниже. <b>Важно:</b> время выпечки/жаренья не уменьшается при выборе более высокой температуры. Лучше увеличить время приготовления и дать продукту как следует пропечься.
... пирог, выпекаемый горячим воздухом в форме или прямоугольной форме, подгорает сзади?	Устанавливайте форму для выпечки не в передней части духовки, а посередине.
... пирог оседает?	В следующий раз используйте меньше влаги или установите температуру выпечки на 10°C ниже. Обратите внимание на время приготовления, указанное в рецепте. Не открывайте дверцу духовки слишком рано.
... пирог в середине поднимается выше, чем по краям?	Не смазывайте края гибкой формы. По окончании приготовления аккуратно отделите пирог от формы ножом.
... пирог пригорает сверху?	Поместите его глубже в духовку, снизьте температуру выпекания и немного увеличьте время приготовления.
... пирог подгорает снизу?	Поставьте его выше и в следующий раз увеличьте температуру выпекания.
... фруктовый пирог не пропечен снизу, и фруктовые соки вытекают?	Советуем в следующий раз для выпекания использовать глубокую сковороду.
... пирог слишком сухой снизу?	Сделайте зубочисткой несколько отверстий в поверхности готового торта, затем сбрызните его фруктовым соком или алкогольным напитком. В следующий раз установите температуру выпекания на 10°C выше и сократите время приготовления.
... хлеб или пирог неплохо выйдут снаружи, но не пропечен (тесто внутри сырое)?	В следующий раз используйте меньше жидкости и выпекайте дольше при более низкой температуре. Если пирог обмазывается кремом, сначала испеките основу, потом присыпьте орехами или сухарями, а затем обмажьте кремом. Обратите внимание на время приготовления, указанное в рецепте.



<b>Что делать, если ...</b>	<b>Решение!</b>
... Вы выпекаете пироги на нескольких уровнях, и выпечка на верхних уровнях пропечена лучше, чем на нижних?	Если Вы выберете более низкую температуру выпекания, ваши кексы и печенья будут подрумяниваться более равномерно. Подносы, установленные одновременно, не обязательно будут готовы в одно время. Нижние подносы выпекаются на 5–10 минут позже, поэтому закладывайте их раньше на соответствующее время.
... бисквиты прилипают к подносу?	Верните поднос ненадолго в духовку, затем немедленно снимите бисквиты.
... пирог не отделяется от подноса?	Осторожно отделите край пирога ножом. Переверните пирог и накройте форму на некоторое время мокрой тканью. В следующий раз хорошо смажьте форму и посыпьте дно сухарями.
... Вы выпекаете на нескольких уровнях, и выпечка на верхних уровнях темнее, чем внизу?	Выберите более низкую температуру выпекания. Выпекайте нижние подносы на 5–10 минут больше или устанавливайте их в духовку на соответствующее время раньше.

## **Жарение и гриль**

<b>Что делать, если ...</b>	<b>Решение!</b>
... блюдо потемнело и часть корочки подгорела?	Проверьте высоту расположения блюда и температуру.
... блюдо выглядит неплохо, но соус подгорел?	В следующий раз выберите посуду для жаренья меньшего размера и используйте больше жидкости.
... блюдо выглядит неплохо, но соус слишком светлый и жидкий?	В следующий раз выберите посуду для жаренья большего размера и используйте меньше жидкости.
... вес Вашего блюда не указан в таблице?	Выберите ближайший меньший вес и увеличьте время приготовления.

## **И еще несколько полезных советов ...**

- Для приготовления блюд Вы можете использовать любую жаростойкую посуду. Поместите ее в центре решетки. Также можно использовать универсальную сковороду для жаренья больших кусков. Вынув стеклянную посуду, поместите ее на сухое кухонное полотенце или решетку. Не помещайте ее на холодную или влажную поверхность. Стекло может треснуть.
- Если Вы готовите по собственным рецептам, ориентируйтесь на аналогичные рецепты в таблице.
- Чтобы определить степень готовности выпечки, проткните ее спичкой в высшей точке за 5–10 минут до достижения времени, указанного в рецепте. Выпечка готова, если тесто не прилипает к дереву.
- Советуем для выпечки использовать темные металлические формы. Светлые формы для выпечки можно использовать при установке режима горячего воздуха. В этом случае время выпекания дольше.
- Значения в таблице указаны для предварительно разогретой духовки.
- Температура и длительность зависят от количества и консистенции теста. Поэтому в таблице указаны диапазоны температур. Советуем Вам в первый раз использовать меньшие значения. Если потребуются, в другой раз установите более высокие значения. **Запомните:** при низких температурах корочка подрумянивается даже лучше!
- Результат жаренья зависит от типа и качества мяса. Добавьте 2–3 столовых ложки жидкости для постного мяса. В зависимости от размера добавьте 8–10 столовых ложек жидкости при приготовлении в горшке. Переверните большие куски по истечении половины времени приготовления. Когда жаренье закончено, оставьте блюдо в выключенной, закрытой духовке еще на 10 минут.
- Всегда используйте гриль при закрытой духовке. По возможности жарящиеся куски должны быть одинаковой толщины, примерно 2–3 см. В этом случае они подрумяниваются одинаково, выглядят аппетитно и остаются сочными.  
*Никогда не солите вырезку!*
- Уложите куски для жаренья прямо на решетку. Если вы жарите единственный кусок мяса, для лучшего результата поместите его в центре решетки.
- Сковороду размещайте на нижнем уровне. Так Вы будете уверены в том, что мясной сок соберется в сковороде, и духовка останется чистой.
- Сырая выпечка и жарящиеся продукты могут производить большое количество пара. На короткое время и осторожно один или два раза откройте дверцу духовки, чтобы вышел пар. Это избавит вашу духовку и встроенное оборудование от повреждений конденсирующейся влагой.
- Переворачивайте обжариваемые куски по истечении 2/3 времени, указанного в таблице.
- Следует отметить, что нагревательный элемент гриля включается и выключается автоматически во время процесса приготовления. Это нормально. Количество включений – выключений зависит от уровня температуры и выбранного Вами времени приготовления.
- Птица особенно хорошо покрывается хрустящей корочкой, если Вы смажете ее маслом, соленой водой, вытекающим жиром, апельсиновым соком или сметаной.
- При приготовлении утки или гуся проткните кожу под крыльями, чтобы дать жиру возможность стекать.
- *Никогда не солите вырезку!*

## Советы по экономии электроэнергии

- Используйте для жаренья темные формы. Они лучше поглощают температуру.
- Если для приготовления блюда требуется длительное время, Вы можете выключить духовку на 5–10 минут раньше срока, остаточного тепла хватит для завершения процесса.
- Если вы выпекаете одновременно несколько тортов, выпекайте их на одном противне.
- Чаще используя режим горячего воздуха, Вы избежите загрязнений.
- Советуем чистить духовку после каждого приготовления пищи, особенно после жаренья или использования гриля. Этим Вы воспрепятствуете пригоранию остатков пищи, трудноудаляемых с поверхности духовки после нескольких ее использований.
- Если духовка загрязнена не сильно, вымойте ее горячим моющим средством и оставьте открытой, пока она не высохнет.
- *Не используйте* для чистки пар высокого давления, это может привести к короткому замыканию.

## Чистка и уход

- *Не используйте* абразивные вещества и твердые предметы, которые могут поцарапать внутреннюю поверхность прибора и противень.
- *Не отскребайте* пригоревшие остатки пищи, а отмойте их влажной салфеткой и моющим средством.
- *Не используйте* специальные средства, такие, как аэрозоли для алюминиевых и пластиковых деталей.
- *Не используйте* горячие моющие средства для чистки эмали и стекла.
- *Не используйте* имеющиеся в продаже средства для чистки нержавеющей стали для облицовки из нержавеющей стали, так как эти средства могут быть агрессивны для надписей. Также не используйте губку с грубой поверхностью.
- Наносите моющие средства на влажную ткань или замшу.
- Если оборудование облицовано стеклом, *не используйте* абразивные средства или губку с грубой поверхностью. Пользуйтесь специальными средствами для мытья окон, нанеся их на влажную ткань или салфетку для мытья окон. Не обрызгайте при этом панель управления.
- Перед чисткой Вашего кухонного оборудования обратите внимание на указания в инструкции по эксплуатации.