

BS 470/471

BS 474/475

BS 484/485

Комбинированный духовой шкаф-пароварка

Оглавление

Важные правила техники безопасности	3	Индивидуальные рецепты	22
Причины повреждений	4	Запись рецепта	22
Охрана окружающей среды	5	Программирование рецепта	22
Экологически чистая утилизация	5	Ввод названия	23
Советы по экономии электроэнергии	5	Активизация рецепта	23
Ознакомление с прибором	6	Изменение рецепта	23
Паровая печь	6	Удаление рецепта	23
Дисплей и элементы управления	7	Проводной термощуп	24
Символы	7	Вставление проводного термощупа в	
Цвета и форма отображения	8	приготавливаемый продукт	24
Автоматическое открывание дверцы	8	Установка температуры внутри продукта	24
Дополнительная информация i и i [Ⓞ]	8	Ориентировочные значения для температуры в толще	
Вентилятор охлаждения	8	продукта	25
Положения переключателя функций	9	Функция пассивной безопасности детей	26
Принадлежности	11	Активизация блокировки для безопасности детей	26
Специальные принадлежности	11	Деактивизация блокировки для безопасности детей	26
Перед первым использованием	12	Базовые установки	27
Установка языка	12	Очистка и уход	29
Установка формата времени суток	12	Очистительные средства	29
Установка времени суток	12	Программа очистки	30
Установка формата даты	12	Программа сушки	30
Установка даты	13	Вспомогательная функция удаления накипи	31
Установка единицы измерения температуры	13	Вынимание вставных решеток	32
Установка водопроводного фильтра	13	Неисправности – что делать	33
Установка жесткости воды	13	Отключение электроэнергии	34
Завершение первого ввода в эксплуатацию	14	Демонстрационный режим	34
Калибровка	14	Замена лампы в духовке	34
Жировой фильтр	14	Сервисная служба	34
Очистка принадлежностей	15	Таблицы и полезные советы	35
Фильтр для воды	15	Овощи	35
Использование с фильтром для воды или без него	15	Рыба	36
Замена водопроводного фильтра	15	Рыба – приготовление на пару при пониженной	
Активизация прибора	15	температуре	37
Режим ожидания	15	Мясо – приготовление при повышенных	
Активизация прибора	15	температурах	38
Управление прибором	16	Мясо/домашняя птица – приготовление при	
Духовка	16	пониженных температурах	39
Установка принадлежностей	16	Домашняя птица	40
Включение	16	Приготовление гриля	40
Увлажнение	17	Гарниры	41
Конденсация пара	17	Десерты	42
После каждого использования	17	Прочее	42
Защитное отключение	17	Выпечка	43
Функции таймера	18	Регенерация (подогревание)	44
Вызов меню таймера	18	Брожение (созревание)	45
Таймер	18	Размораживание	45
Секундомер	18	Консервирование	46
Время приготовления	19	Приготовление сока (из ягод)	46
Окончание времени приготовления	20	Приготовление йогурта	46
Долговременный таймер	21	Приготовление объемного продукта	47
Настройка долговременного таймера	21	Акриламид в продуктах питания	47

⚠ 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.

- Во время работы может вырваться горячий пар. Не прикасайтесь к вентиляционным отверстиям. Не подпускайте детей близко к прибору.

Опасность ошпаривания!

- Из открытой дверцы прибора может вырваться горячий пар. При определённой температуре он может быть не виден. Открывая дверцу, не стойте слишком близко к прибору. Осторожно откройте дверцу прибора. Не подпускайте детей близко к прибору.
- При вынимании лотка горячая жидкость может выплеснуться. Горячий лоток вынимайте осторожно и только с помощью прихваток.

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.
- 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.

Причины повреждений

Внимание!

- Не ставьте ничего непосредственно на дно камеры приготовления. Не выкладывайте камеру приготовления алюминиевой фольгой. Возникающее при этом теплообразование может привести к повреждению прибора. Дно камеры приготовления должно всегда оставаться свободным. Ставьте посуду всегда в перфорированную емкость или на решетку.
- При использовании алюминиевой фольги следите, чтобы она не касалась стекла дверцы. Это может привести к изменению цвета стекла.
- В случае жесткой водопроводной воды мы рекомендуем использовать систему удаления известковых отложений. Данные по составу водопроводной воды Вы можете получить на Вашей водопроводной станции.
- Посуда должна быть устойчивой к воздействию высоких температур и пара. Формы из силикона не подходят для комбинированного режима с паром.
- Используйте в камере прибора только фирменные принадлежности. Подверженные коррозии материалы (например: подносы, столовые приборы) могут привести к появлению ржавчины в духовке.
- Используйте только фирменные мелкие детали (например, гайки с накаткой). В случае утери мелких деталей заказывайте их через наш сервис запчастей.
- При приготовлении на пару с использованием лотка с отверстиями всегда дополнительно подставляйте под него противень или лоток без отверстий. Стекающая жидкость будет собираться в нём.
- Не держите влажные продукты в закрытой рабочей камере в течение длительного времени. Они могут вызвать коррозию в рабочей камере.
- Соль, острые соусы (например: кетчуп, горчица) или соленые блюда (например, соленое жаркое) содержат хлориды и кислоты. Последние воздействуют на поверхности из высококачественной стали. Немедленно удаляйте любые остатки на поверхности духовки.
- В рабочей камере могут остаться пятна от фруктового сока. Сразу же удалите фруктовый сок и протрите поверхность рабочей камеры сначала влажной тряпочкой, а затем сухой.
- Духовка Вашего прибора выполнена из высококачественной нержавеющей стали. В результате неправильного ухода, в духовке может возникать коррозия. Соблюдайте указания по уходу и очистке, содержащиеся в инструкции по эксплуатации. Очищайте духовку после каждого использования сразу же после охлаждения прибора. После очистки духовку необходимо просушить при помощи программы сушки.

- Не снимайте уплотнение двери. При повреждении уплотнения дверь не закрывается должным образом. Могут быть повреждены лицевые панели соседней мебели. Для замены уплотнения обращайтесь к специалистам.
- Не переносите 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.

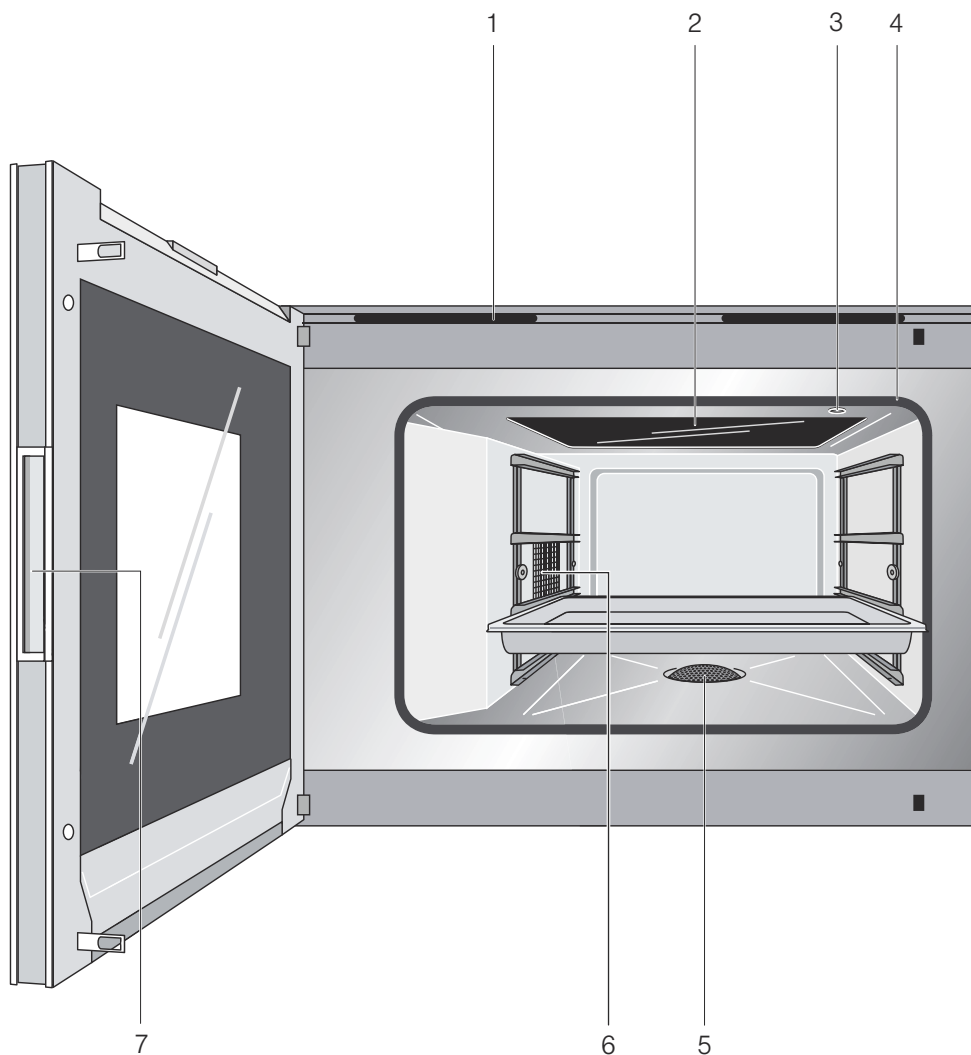
Советы по экономии электроэнергии

- Как можно реже открывайте дверь духовки во время приготовления пищи.
- Используйте для выпечки темные, покрытые черным лаком или эмалированные выпечные формы. Они особенно хорошо воспринимают тепло.
- Несколько пирогов лучше всего выпекать по очереди. Паровая духовка еще горячая. Благодаря этому время выпечки следующего пирога сокращается. Две прямоугольные формы Вы можете также разместить вплотную друг к другу.
- При более длительном приготовлении Вы можете отключить печь за 10 минут до окончания установленного времени и на заключительном этапе использовать остаточное тепло духовки.
- При приготовлении на пару можно одновременно использовать несколько уровней. Для блюд с различным временем приготовления в первую очередь следует устанавливать блюдо с наиболее длительным приготовлением.

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.

Паровая печь



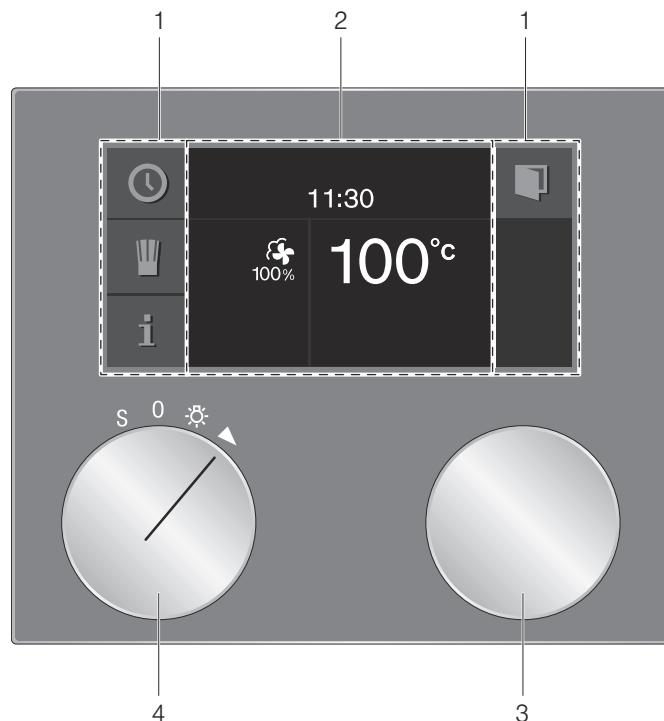
1	Вентиляционные прорези
2	Стеклокерамическая поверхность гриля
3	Гнездо для проводного термощупа
4	Уплотнение двери
5	Решетка стока
6	Жировой фильтр
7	Желоб для захвата

Дисплей и элементы управления

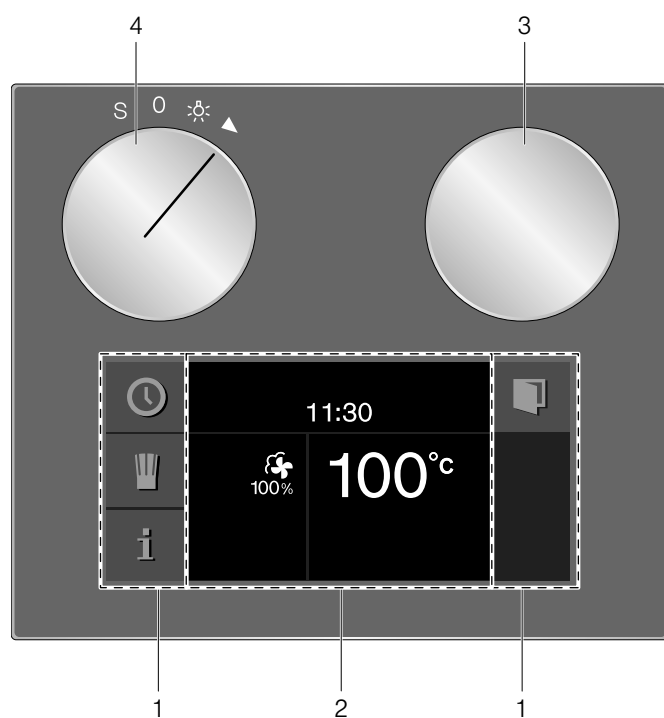
Данная инструкция действительна для различных версий прибора. В зависимости от типа прибора возможны отклонения в отношении отдельных деталей.

Управление является одинаковым для всех версий прибора.

Элемент управления на верхней стороне прибора



Элемент управления на нижней стороне 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 выбора функций	Переключатель выбора функций предназначен для выбора вида нагрева, функции очистки или базовых установок.

Символы

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

Цвета и форма отображения

Цвет

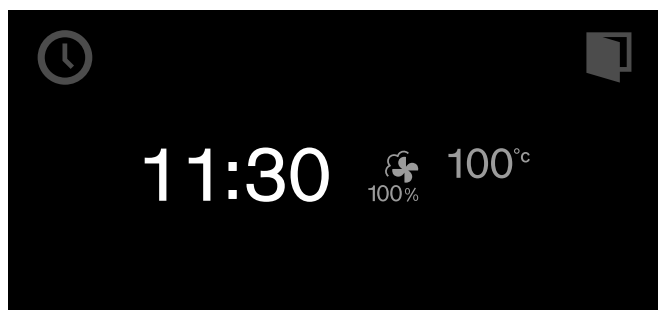
Различные цвета используются для ориентации пользователей в соответствующих ситуациях, связанных с установками.

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.

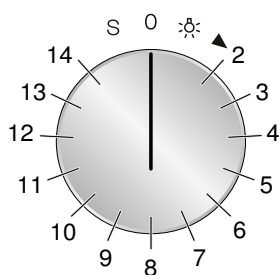
Вентилятор охлаждения

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 полукрытой, 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	Использование
0	Нулевое положение		
☀	Подсветка		
2	Горячий воздух + влажность 100 %	30-230 °C Рекомендуемая температура 100 °C	Приготовление на пару при 70-100 °C: для овощей, рыбы и гарниров. Блюда полностью окутываются паром. Комбинированный режим при 120-230 °C: для слоеного теста, хлеба и булочек. В этом режиме горячий воздух и пар смешиваются.
3	Горячий воздух + влажность 80 %	30-230 °C Рекомендуемая температура 170 °C	Комбинированный режим: для слоеного теста, мяса и птицы. В этом режиме горячий воздух и пар смешиваются.
4	Горячий воздух + влажность 60 %	30-230 °C Рекомендуемая температура 170 °C	Комбинированный режим: для изделий из дрожжевого теста и хлеба. В этом режиме горячий воздух и пар смешиваются.
5	Горячий воздух + влажность 30 %	30-230 °C Рекомендуемая температура 170 °C	Приготовление с использованием собственной влаги: для выпечки При использовании данной опции пар не создается и вентиляционная заслонка закрыта. Выходящая из продуктов влага остается в рабочей камере и препятствует пересыханию блюда.
6	Горячий воздух + влажность 0 %*	30-230 °C Рекомендуемая температура 170 °C	Горячий воздух: для пирогов, печенья и запеканок. Вентилятор, установленный в задней стенке, равномерно распределяет жар по всей рабочей камере.
7	Гриль + конвекция	30-230 °C Рекомендуемая температура 230 °C	Для овощей и креветок на шпажках.
8	Гриль	30-230 °C Рекомендуемая температура 230 °C	Для овощей на гриле, для запекания на гриле (например пирогов с безе или тостов с начинкой).
9	Гриль разной площади, ступень 1 + влажность	30-230 °C Рекомендуемая температура 170 °C	Гриль с влажностью: для запеканок и гратенов.
10	Гриль разной площади, ступень 2 + влажность	30-230 °C Рекомендуемая температура 170 °C	Гриль с влажностью: для фаршированных овощей. Мощность гриля увеличена.

* вид нагрева, при котором определялся класс эффективности энергопотребления в соответствии со стандартом EN50304.

Положение	Функция/Вид нагрева	Температура	Использование
11	 Функция приготовления опары	30-50 °C Рекомендуемая температура 38 °C	Подъём: для дрожжевого и кислого теста. Тесто подходит значительно быстрее, чем при комнатной температуре. Благодаря комбинации пара с горячим воздухом поверхность теста не подсыхает. Оптимальная температура для дрожжевого теста составляет 38 °C.
12	 Размораживание	40-60 °C Рекомендуемая температура 45 °C	Для овощей, фруктов, мяса и рыбы. Благодаря влажности тепло бережно проникает в продукты. Продукты не пересыхают и не деформируются.
13	 Подогрев	60-180 °C Рекомендуемая температура 120 °C	Для готовых блюд и хлебобулочных изделий. Бережный разогрев уже готовых блюд. Направленный пар не высушивает блюдо. Подогрев порционных блюд при 120 °C, хлебобулочных изделий при 180 °C.
14	 Низкотемпературное приготовление	30-90 °C Рекомендуемая температура 70 °C	Низкотемпературное приготовление: для мяса Медленное бережное приготовление для особенно нежных продуктов.
S	 Базовые установки		Вы можете индивидуально установить параметры прибора в меню «Базовые установки».
	 Программа очистки		С помощью программы очистки можно удалить загрязнения в рабочей камере паром.
	 Программа сушки		Программа сушки предназначена для просушки рабочей камеры после приготовления на пару или очистки.
	 Программа удаления накипи		С помощью программы удаления накипи можно удалить отложения накипи в рабочей камере.
	 Замена водяного фильтра		Замена водяного фильтра при установленной системе удаления накипи.
 Отключение напоминания об удалении накипи		После удаления накипи отключите напоминание на дисплее.	

* вид нагрева, при котором определялся класс эффективности энергопотребления в соответствии со стандартом EN50304.

Принадлежности

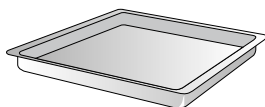
Используйте только принадлежности из комплекта поставки или предлагаемые сервисной службой. Эти принадлежности специально адаптированы к Вашему прибору. Следите всегда за тем, чтобы принадлежности были правильно вставлены в духовку.

Ваш прибор оснащен следующими принадлежностями:



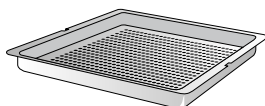
Решетка

для установки посуды, выпечных форм для пирогов и пудингов и для жаркого



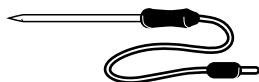
Емкость для приготовления, из нержавеющей стали, неперфорированная, GN 2/3, глубина 40 мм

для приготовления риса, бобовых и злаковых, для выпечки пирога на противне и сбора стекающей по каплям жидкости в режиме пара



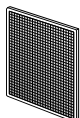
Емкость для приготовления, из нержавеющей стали, перфорированная, GN 2/3, глубина 40 мм

для приготовления на пару овощей или рыбы, для извлечения сока из ягод и для размораживания



Проводной термощуп

для приготовления мяса, рыбы, птицы и хлеба в точном соответствии с рецептом



Жировой фильтр

защищает вентилятор, находящийся на задней стенке камеры приготовления, от загрязнения (например, в результате брызг при жарке)

Шланг для подачи воды (3 м)

Шланг для стока воды, 3 м

Специальные принадлежности

Вы можете заказать в своем специализированном магазине следующие принадлежности:

- | | |
|------------|---|
| BA 476 310 | Ручка из нержавеющей стали для BS 470/471/474/475 |
| BA 478 310 | Ручка из нержавеющей стали для BS 484/485 |
| GF 111 100 | Смягчающий и вкусовой фильтр (головка и патрон фильтра для первоначальной установки) |
| GF 121 110 | Сменный патрон для смягчающего и вкусового фильтра |
| GN 114 130 | Вставка из нержавеющей стали GN 1/3, неперфорированная, глубина 40 мм, 1,5 л |
| GN 114 230 | Вставка для приготовления, из нержавеющей стали GN 2/3, неперфорированная, глубина 40 мм, 3 л |
| GN 124 130 | Вставка из нержавеющей стали GN 1/3, перфорированная, глубина 40 мм, 1,5 л |
| GN 124 230 | Вставка из нержавеющей стали GN 2/3, перфорированная, глубина 40 мм, 3 л |
| GN 340 230 | Жаровня из алюминиевого литья GN 2/3, высотой 165 мм, с антипригарным покрытием |
| GN 410 130 | Крышка из нержавеющей стали GN 1/3 |
| GN 410 230 | Крышка из нержавеющей стали GN 2/3 |
| GR 220 046 | Решетка гриля, хромированная, с ножками |
| GZ 010 011 | Удлинение для впускного и сливного шланга, 2 м |

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
- Формат времени суток
- Жёсткость воды

Прибор должен быть установлен и подключен к сети.

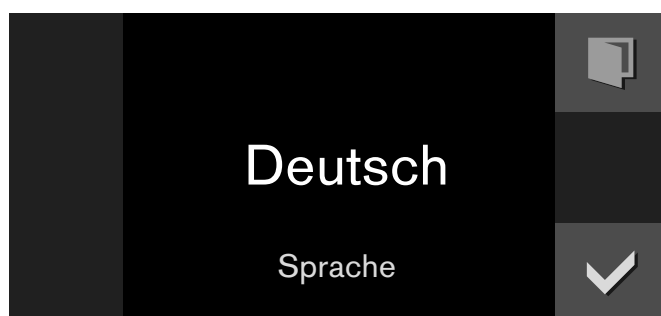
Указания

- 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 ✓.



Указание: При изменении языка система перезапускается. Этот процесс занимает несколько секунд.

Установка формата времени суток

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

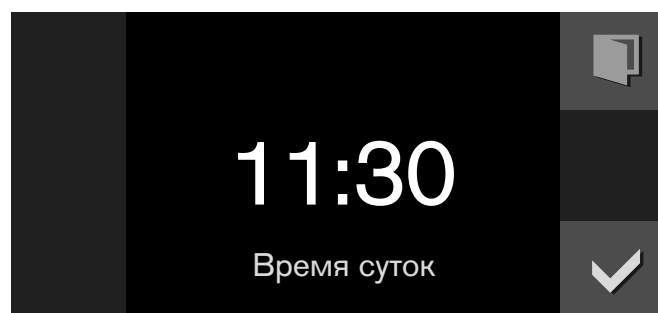
- 1 Выберите требуемый формат с помощью поворотного переключателя.
- 2 Подтвердите нажатием ✓.



Установка времени суток

На дисплее появляется время суток.

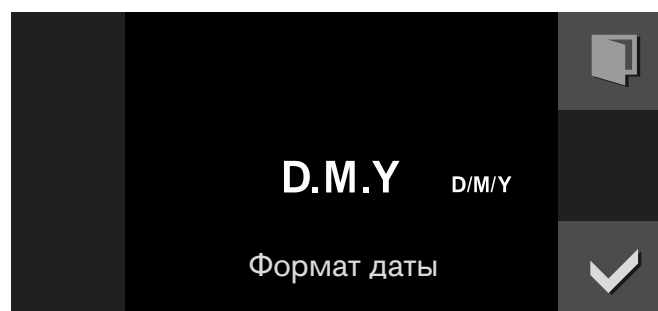
- 1 Установите требуемое время суток с помощью поворотного переключателя.
- 2 Подтвердите нажатием ✓.



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.

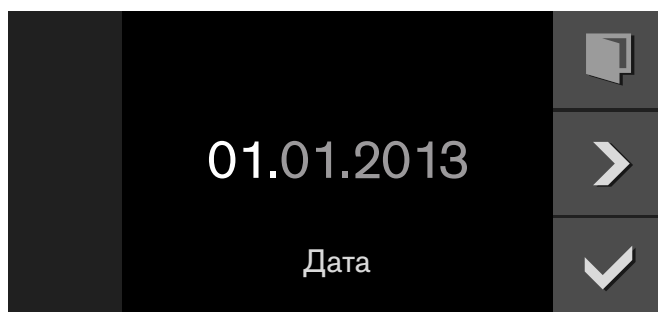
- 1 Выберите требуемый формат с помощью поворотного переключателя.
- 2 Подтвердите нажатием ✓.



Установка даты

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

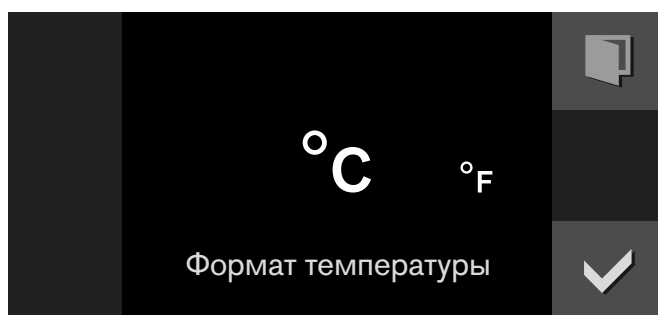
- 1 Установите день с помощью поворотного переключателя.
- 2 Перейдите к установке месяца нажатием символа >.
- 3 Установите месяц с помощью поворотного переключателя.
- 4 Перейдите к установке года нажатием символа >.
- 5 Установите год с помощью поворотного переключателя.
- 6 Подтвердите нажатием ✓.



Установка единицы измерения температуры

На индикаторе появляются две возможные единицы измерения температуры: °C и °F. По умолчанию установлено °C.

- 1 Выберите требуемую единицу измерения с помощью поворотного переключателя.
- 2 Подтвердите нажатием ✓.



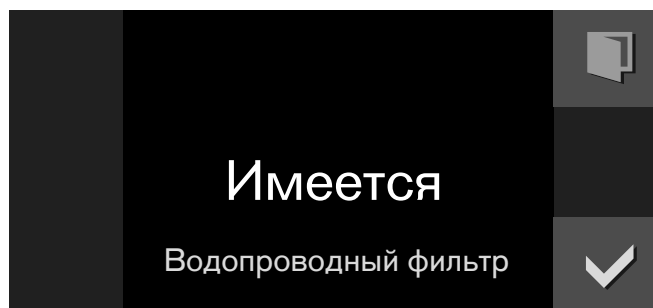
Установка водопроводного фильтра

На дисплее отображается "водопроводный фильтр". Стандартно выбрано "имеется".

Если жесткость воды превышает 7 ° дН или щелочность 5 ° дН, мы рекомендуем использовать систему удаления известковых отложений GF 111 100.

- 1 С помощью поворотного переключателя выберите "имеется" (с водопроводным фильтром) или "не имеется" (без водопроводного фильтра).
- 2 Подтвердите с помощью ✓.

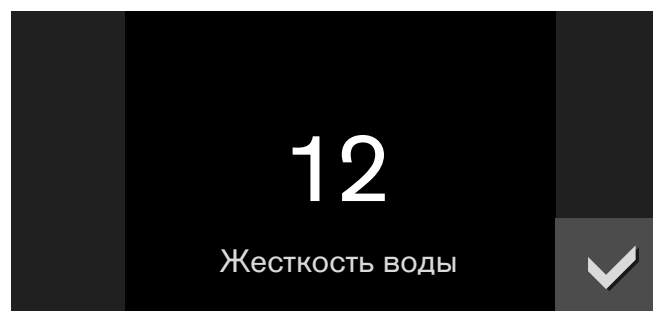
- 3 При выборе для водопроводного фильтра "имеется": На дисплее появляется строка "производительность водопроводного фильтра".
- 4 С помощью поворотного переключателя выберите производительность используемого водопроводного фильтра (от 100 - 9000 литров). Для этого необходимо следовать указаниям инструкции, прилагаемой к водопроводному фильтру.
- 5 Подтвердите с помощью ✓.



Установка жесткости воды


На дисплее отображается "жесткость воды".

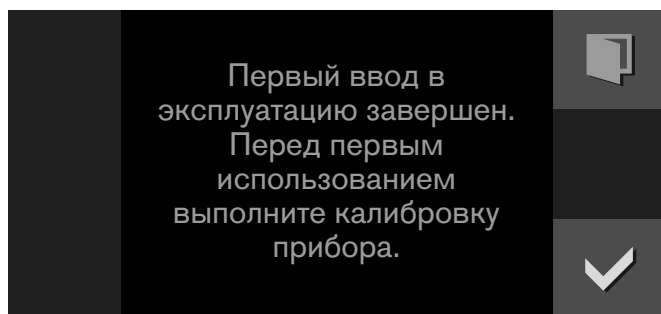
- 1 Проверьте жесткость водопроводной воды с помощью прилагаемого углеродного теста жесткости воды. Наполните измерительную трубку водой из водопровода до отметки 5 мл.
- 2 Добавляйте по каплям раствор индикатора до тех пор, пока фиолетовый раствор не станет желтым. **Важное замечание** Считайте количество капель и после каждой капли осторожно поворачивайте мерную трубку до полного перемешивания раствора. Количество капель является показателем жесткости воды.
- 3 С помощью поворотного переключателя установите измеренную жесткость воды. Предварительно установленное значение равно 12.
- 4 Подтвердите с помощью ✓.



Завершение первого ввода в эксплуатацию

На дисплее появляется надпись «Первый ввод в эксплуатацию завершен. Перед первым использованием выполните калибровку прибора».

Нажмите  для подтверждения.



Прибор переходит в режим ожидания, при этом на дисплее появляется соответствующая индикация. Прибор готов к использованию.




Перед первыми приготовлением на пару, проведите калибровку прибора. При этом прибор настраивается на точку кипения.


Калибровка

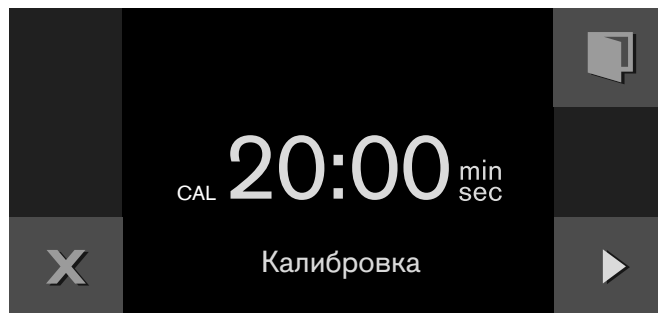
Температура кипения воды зависит от атмосферного давления. С увеличением высоты местности атмосферное давление уменьшается, что приводит к снижению точки кипения. При калибровке прибор настраивает точку кипения в соответствии с местным атмосферным давлением.

Важно, чтобы прибор проработал в режиме с паром без перерывов 20 минут при 100°C. В это время нельзя открывать дверь прибора.

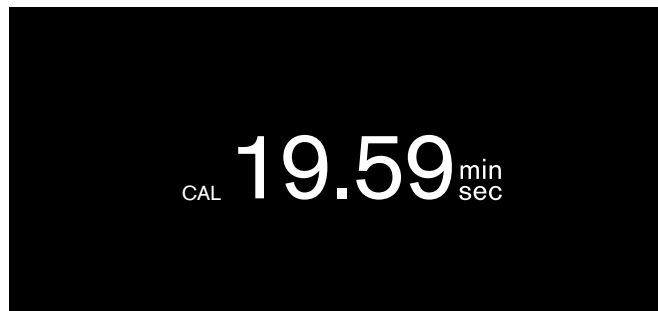
Указания

- Для выполнения калибровки прибор должен быть холодным.
 - При калибровке, в приборе вырабатывается больше пара, чем обычно.
- 1 Установите переключатель функций на **S**.
 - 2 С помощью поворотного переключателя выберите "базовые установки".
 - 3 Прикоснитесь к символу .
 - 4 С помощью поворотного переключателя выберите "калибровка".
 - 5 Прикоснитесь к символу .
 - 6 Удалите все принадлежности из камеры приготовления и прикоснитесь к .


- 7 На дисплее отображается длительность – 20:00 мин. Запустите калибровку с помощью .



Калибровка запускается. На дисплее отображается истекающее время.



Указание: Не прерывайте калибровку. Не поворачивайте переключатель функций. Не открывайте дверь прибора.

После истечения времени калибровки, на дисплее появляется сообщение. Подтвердите с помощью  и установите переключатель функций на **0**.

После переезда

Чтобы прибор автоматически настроился на новые условия эксплуатации, выполните калибровку повторно.

После восстановления заводских установок

После восстановления заводских установок в меню «Базовые установки» следует повторно выполнить калибровку.

После отключения электроэнергии

Прибор сохраняет настройки калибровки даже при отключении электроэнергии или отсоединении от сети. Повторная калибровка прибора не требуется.

Жировой фильтр

Подвесьте прилагаемый жировой фильтр на решетку подачи горячего воздуха, находящуюся на задней стенке камеры приготовления.

Для этого нужно извлечь левую вставную решетку (см. главу *Извлечение вставных решеток*).

Оставляйте жировой фильтр в камере при любом использовании прибора. После каждого приготовления в режиме с интенсивным загрязнением, очищайте жировой фильтр горячей мыльной водой или в посудомоечной машине.

Очистка принадлежностей

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

Фильтр для воды

Использование с фильтром для воды или без него






Вы можете использовать прибор, как с водопроводным фильтром, так и без него.


Если жесткость воды превышает 7 ° dH (соответственно, щелочность 5 ° dH), мы рекомендуем использовать систему удаления известковых отложений GF 111 100.

Замена водопроводного фильтра

Патрон фильтра следует заменять на регулярной основе. Подходящие патроны для фильтра Вы можете приобрести в службе сервиса или в интернет-магазине (номер для заказа: GF 121 110).

Производительность фильтра зависит от интенсивности использования прибора и жесткости воды. О предстоящей замене фильтра напоминает сообщение, выдаваемое на дисплей. Независимо от фактического количества пропущенной через фильтр воды, патрон фильтра должен заменяться через каждые 12 месяцев.

- 1 Установите переключатель функций на **S**. С помощью поворотного переключателя выберите "замена водопроводного фильтра".
- 2 На дисплее отображается символ . Подтвердите с помощью .
- 3 Замена водопроводного фильтра. При замене водопроводного фильтра следуйте указаниям инструкции, приложенной к фильтру. Подтвердите с помощью .
- 4 На дисплее появляется "Выберите производительность водопроводного фильтра". Подтвердите с помощью .
- 5 С помощью поворотного переключателя выберите производительность используемого водопроводного фильтра (от 100 - 9000 литров). Подтвердите с помощью .

Замена водопроводного фильтра закончена. Прикоснитесь к символу . Прибор готов к работе.

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

Для выхода 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. Подробнее об установке функций см. в соответствующих главах.

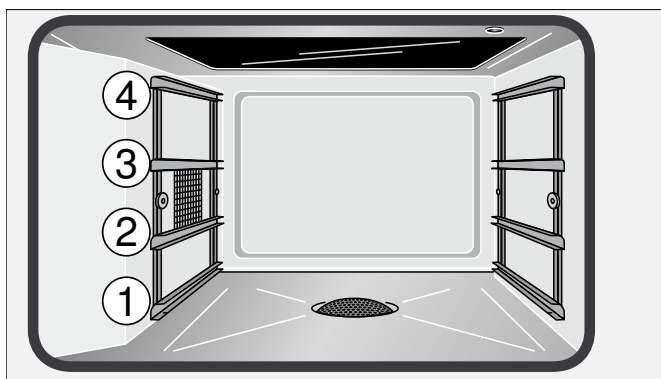
Указания

- Если в базовых установках выбрано «Индикация режима ожидания = Выкл», для выхода из режима ожидания следует повернуть переключатель выбора функций.
- Если в течение некоторого времени после активизации ни одна установка не будет задана, на дисплее снова появляется индикация режима ожидания.
- Подсветка рабочей камеры гаснет через некоторое время после открывания дверцы.

Духовка

В камере приготовления имеется четыре уровня вставки. Уровни следует считать снизу вверх.

Указание: При приготовлении на пару, размораживании, доведении до готовности и регенерации можно одновременно использовать до трех уровней (уровни 2, 3 и 4). Выпечка возможна только на одном уровне, используйте для этого уровень 2 (или уровень 1 – для высоких выпечных форм).



Внимание!

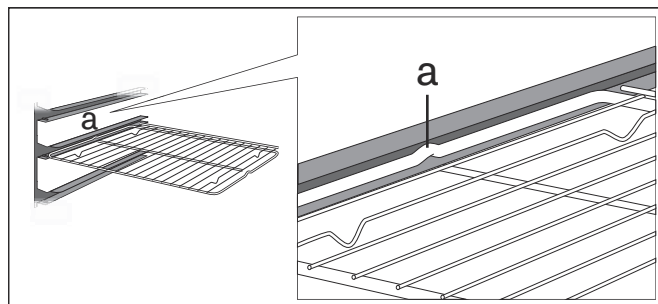
- Не ставьте ничего непосредственно на дно камеры приготовления. Не выкладывайте камеру приготовления алюминиевой фольгой. Возникающее при этом теплообразование может привести к повреждению прибора. Дно камеры приготовления должно всегда оставаться свободным. Ставьте посуду всегда в перфорированную емкость или на решетку.
- Не вставляйте никакие принадлежности между направляющими уровнями вставки, так как это может привести к опрокидыванию.

Установка принадлежностей

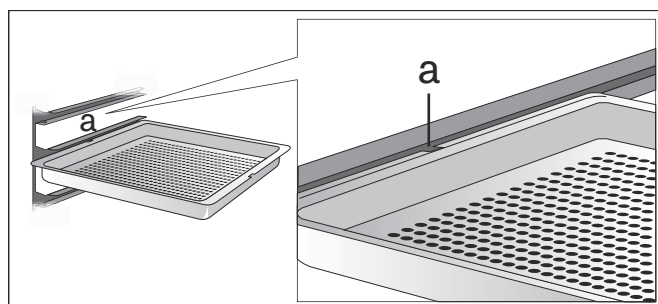
Решётка и лоток с отверстиями оснащены функцией фиксации. Функция фиксации препятствует опрокидыванию принадлежностей при выдвигании. Чтобы защита от опрокидывания сработала, принадлежности должны быть правильно установлены в рабочей камере. При выдвигании следует немного приподнять принадлежности.

При установке решётки следите за тем, чтобы

- фиксирующий выступ (а) был обращен вверх,
- ограничительная дуга решётки располагалась сзади вверху.





При установке лотка с отверстиями следите за тем, чтобы выемка (а) была обращена в сторону.



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 нагрева. При достижении заданной температуры выдается звуковой сигнал, символ нагревания  исчезает.

Указание: При установке температуры ниже 70 °С освещение в камере приготовления выключается.

Выключение:



Поверните переключатель функций на 0.

Увлажнение

При увлажнении пар целенаправленно подается в камеру приготовления. Таким образом, можно, например, выпекать хлеб и булочки в условиях достаточной влажности.

Увлажнение действует только при следующих видах нагрева:

- Горячий воздух + 30% влажности
- Горячий воздух + 0% влажности
- Плоский гриль + циркуляция воздуха
- Плоский гриль

Прикоснитесь к символу  и держите его в течение желаемого времени подачи пара – максимум 8 секунд. Перед новым увлажнением подождите, как минимум, полсекунды и снова прикоснитесь к символу .

Конденсация пара

При конденсации пара в рабочую камеру подается холодная вода. При этом рабочая камера охлаждается, а пар конденсируется на стенках рабочей камеры. Если после этого открыть дверцу рабочей камеры, наружу выйдет немного пара.


Опасность ошпаривания!

При открывании дверцы с нее может капать горячая вода.


Функция конденсации пара работает только при видах нагрева с температурой рабочей камеры ниже 130 °C:

- Горячий воздух + влажность 100 %
- Горячий воздух + влажность 80 %
- Горячий воздух + влажность 60 %
- Гриль разной площади, ступень 1 + влажность
- Гриль разной площади, ступень 2 + влажность

Выполните следующее:

Прикоснитесь к символу . Процесс конденсации пара занимает прим. 20 секунд. В течение этого времени нагрев отключен.

Досрочное отключение конденсации пара:

Откройте дверцу рабочей камеры или прикоснитесь к символу .

Указание: Конденсация пара может быть выполнена также в течение короткого времени после выключения прибора.

После каждого использования

- 1 Сразу после того, как прибор охладится, удалите загрязнения из камеры приготовления. Если это сделать позднее, то пригоревшие остатки удаляются значительно хуже.
- 2 Протрите охлажденную камеру приготовления и просушите ее мягким полотенцем.
- 3 Протрите насухо мебель и ручки, если на них образовался налет конденсатной влаги.
- 4 Просушите духовку, запустив программу сушки (см. главу *Программа сушки*) или оставьте открытой дверь прибора до полного высыхания духовки.

Защитное отключение

Для обеспечения вашей безопасности прибор оснащен функцией защитного отключения. Любой процесс нагрева отключается по истечении 12 часов, если за это время не осуществляется никакое управление. На дисплее появляется соответствующее сообщение.

Исключение:

Программирование с долговременным таймером.

Поверните переключатель выбора функций на **0**, после чего можно ввести прибор в эксплуатацию в обычном режиме.

Функции таймера

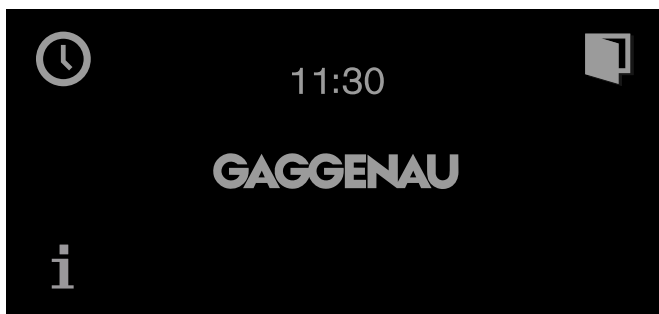
В меню таймера можно установить:

- ⌚ 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 ⌚.



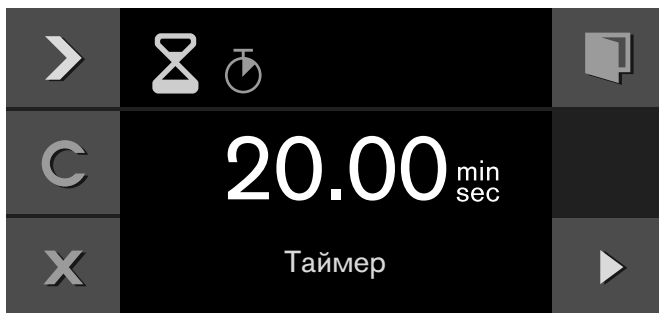
Появляется меню таймера.

Таймер

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

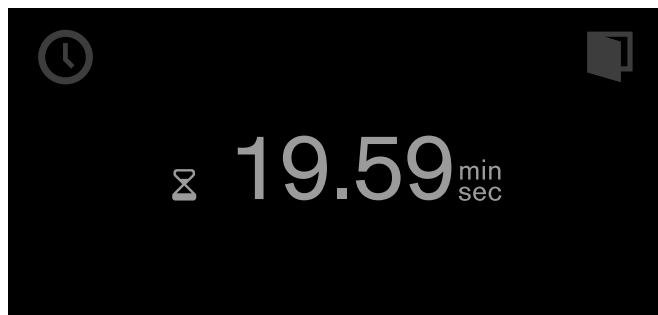
Установка кратковременного таймера

- 1 Вызовите меню таймера.
На дисплее отображается функция «Таймер» ⌚.
- 2 Установите требуемый язык с помощью поворотного переключателя.



- 3 Запустите программу нажатием ▶.

Меню таймера закрывается и отсчет времени начинается. На дисплее отображается символ ⌚ и отсчитываемое время.



По истечении установленного времени раздаётся звуковой сигнал. При нажатии на символ ✓ звуковой сигнал выключается.

Вы можете в любой момент выйти из меню таймера путем прикосновения к символу X. Однако при этом все установки будут потеряны.

Приостановка таймера:

Вызовите меню таймера. С помощью > выберите функцию «Таймер» ⌚ и прикоснитесь к символу II. Для возобновления отсчета времени на таймере прикоснитесь к символу ▶.

Досрочное выключение таймера:

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

Секундомер

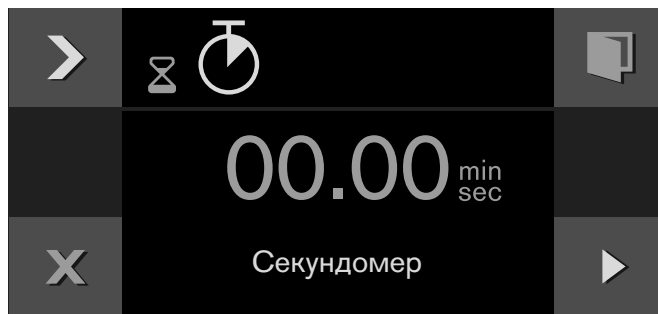
Секундомер работает независимо от других установок прибора.

Секундомер отсчитывает время от 0 секунд до 90 минут.


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

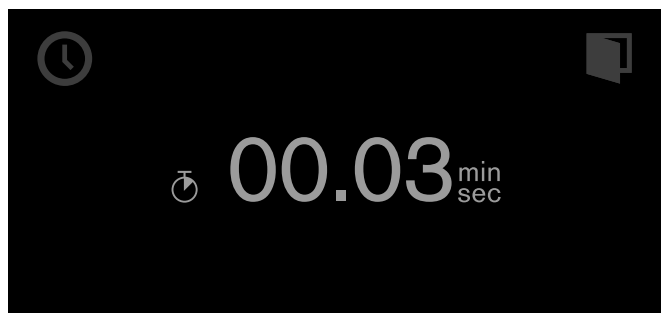
Запуск секундомера

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






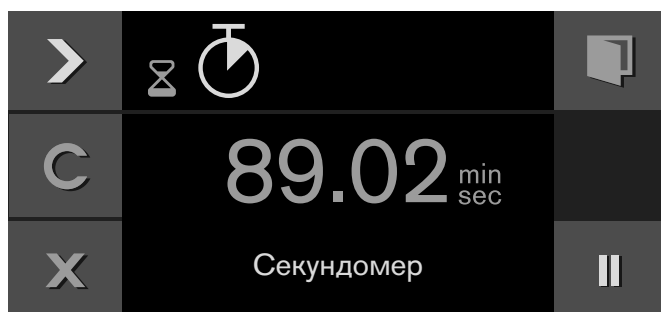
- 3 Запустите программу нажатием ▶.


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.

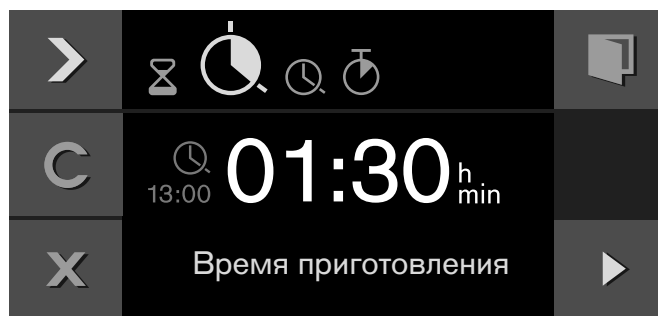
Время приготовления можно устанавливать в диапазоне от 1 минуты до 23 часов 59 минут.

Установка времени приготовления

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

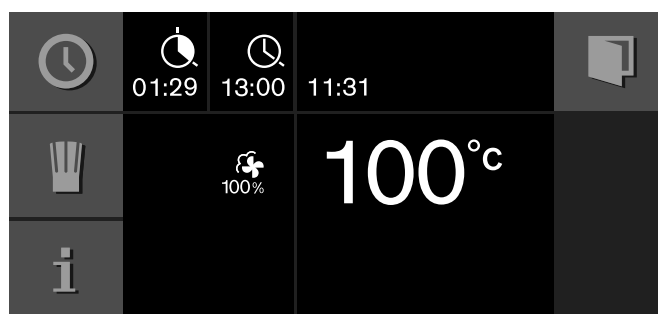
- 1 Прикоснитесь к символу .
- 2 С помощью  выберите функцию "времени приготовления" .

- 3 С помощью поворотного переключателя установите желаемое время приготовления.

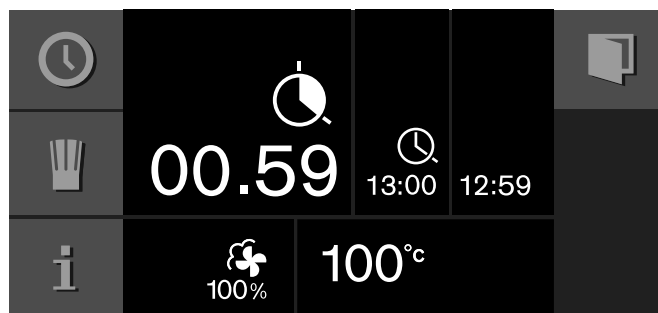




- 4 Запустите процесс с помощью .

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 "времени приготовления" . С помощью поворотного переключателя измените время приготовления. Запустите процесс с помощью .

Обнуление времени приготовления:

Вызовите меню таймера. С помощью  выберите функцию "времени приготовления" . Обнулите время приготовления с помощью . С помощью  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.

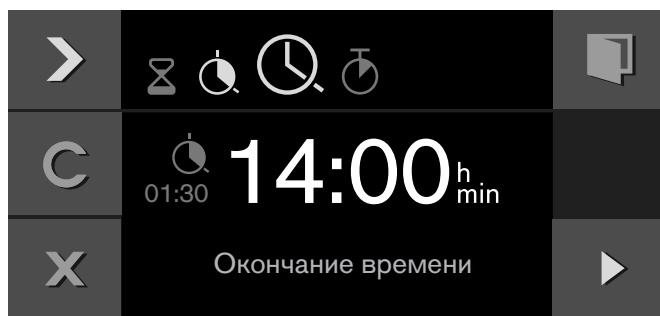
Вы задаете время приготовления и переносите конец на 15:30. Электроника рассчитывает время запуска. Прибор запускается автоматически в 14:50 и выключается в 15:30.

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

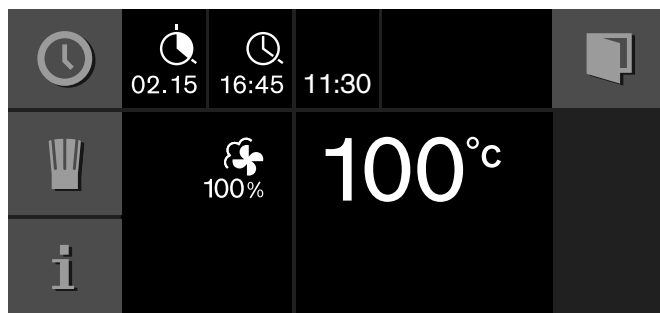
Изменение окончания времени приготовления

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, как только Вы прикоснетесь к символу ✓, откроете 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**.

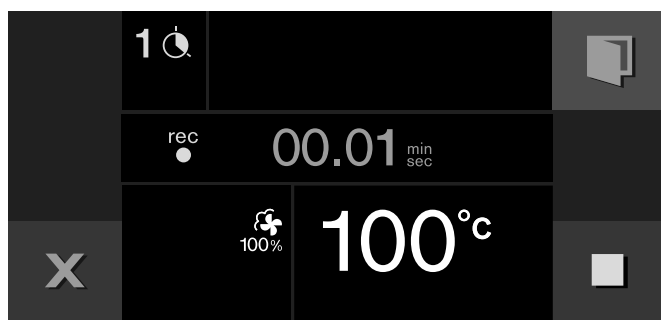
Индивидуальные рецепты


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.

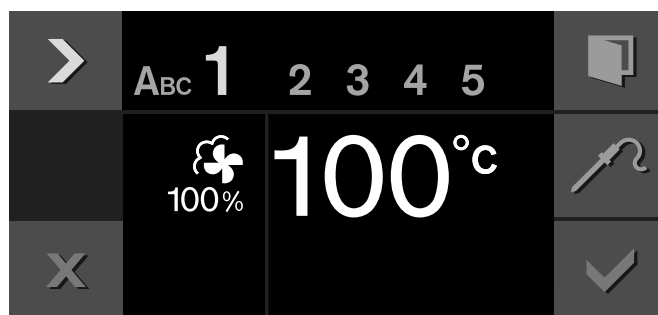
Ввод внутренней температуры для фазы:





вставьте проводной термомощуп в гнездо духовки. Установка вида нагрева и температуры. Прикоснитесь к символу . С помощью поворотного переключателя введите желаемую внутреннюю температуру и подтвердите ввод посредством .

Программирование рецепта




Вы можете запрограммировать и сохранить в памяти до 5 этапов процесса приготовления.

- 1 Установите переключатель выбора функций на требуемый вид нагрева. Установите требуемую температуру с помощью поворотного переключателя. На дисплее отображается символ .
- 2 Прикоснитесь к символу .
- 3 Выберите свободную ячейку памяти с помощью поворотного переключателя.
- 4 Прикоснитесь к символу .
- 5 Введите название под «ABC» (см. главу *Ввод названия*).
- 6 Выберите первый этап с помощью символа . На дисплее отображается вид нагрева и температура, установленные в самом начале. Вы можете изменить вид нагрева и температуру с помощью поворотного переключателя.



- 7 Выберите установку времени с помощью символа .
- 8 Установите требуемое время приготовления с помощью поворотного переключателя.
- 9 Выберите следующий этап с помощью символа .
- или -
Если программирование завершено, выйдите из режима ввода.
- 10 Нажмите  для сохранения.
- или -
Нажмите  для отмены и выйдите из меню.

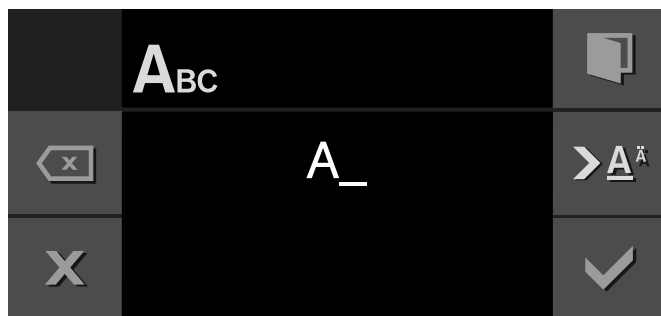
Ввод внутренней температуры продукта для определенного этапа:

Выберите следующий этап с помощью символа . Установите вид нагрева и температуру. Прикоснитесь к символу . Введите требуемую внутреннюю температуру с помощью поворотного переключателя и подтвердите нажатием .

Указание: Для этапов с запрограммированной внутренней температурой вводить время приготовления необязательно.

Ввод названия

- 1 В поле "ABC" введите имя рецепта.



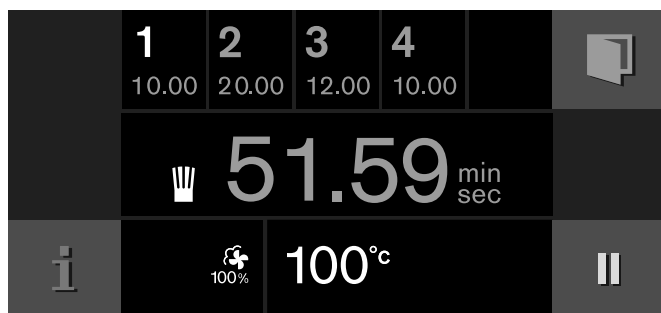
Поворотный переключатель	Как набирать буквы Новое слово всегда начинается с большой буквы.
>A ^ˆ	быстрое нажатие курсор вправо долгое нажатие переключение на специальные знаки двукратное нажатие ввод пробела
>A	быстрое нажатие курсор вправо долгое нажатие переключение на нормальные символы двукратное нажатие ввод пробела
<X	стирание буквы

- 2 Сохраните в памяти с помощью ✓.
- или -
Отмените посредством 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.



Указания

- Отсчет времени начинается только после того, как прибор достигнет установленной температуры.
- Вы можете изменить температуру с помощью поворотного переключателя прямо в процессе приготовления. Это не вызовет изменений в рецепте.

Изменение рецепта

Вы можете изменять установки для записанного или запрограммированного рецепта.

- 1 Установите переключатель выбора функций на любой вид нагрева.
На дисплее отображается символ 🍷.
- 2 Прикоснитесь к символу 🍷.
- 3 Выберите требуемый рецепт с помощью поворотного переключателя.
- 4 Прикоснитесь к символу _.
- 5 Выберите требуемый этап с помощью символа >.
На дисплее отображается требуемый вид нагрева, температура и время приготовления. Вы можете изменить установки с помощью поворотного переключателя или переключателя выбора функций.
- 6 Нажмите ✓ для сохранения.
- или -
Нажмите X для отмены и выйдите из меню.

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 C.
- 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 °С проводной термощуп может повредиться. Поэтому используйте его в приборе только при температуре не выше 230 °С.

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.

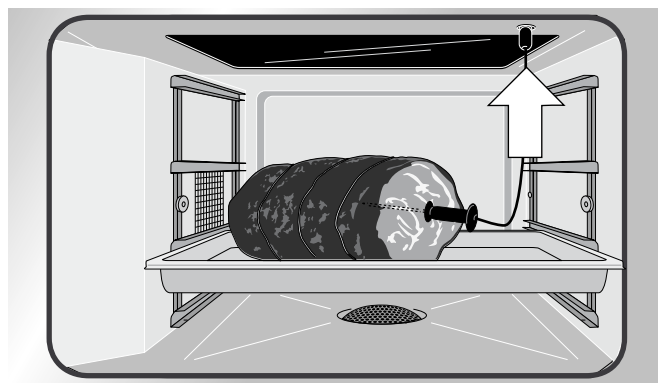
Полностью введите металлическое острие термощупа в том месте, где продукт имеет наибольшую толщину. Обращайте внимание на то, чтобы конец острия находился примерно в центре продукта. Не вставляйте термощуп в жир и избегайте контакта термощупа с посудой или костями.

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



Проводной термощуп, по возможности, должен быть вставлен полностью.

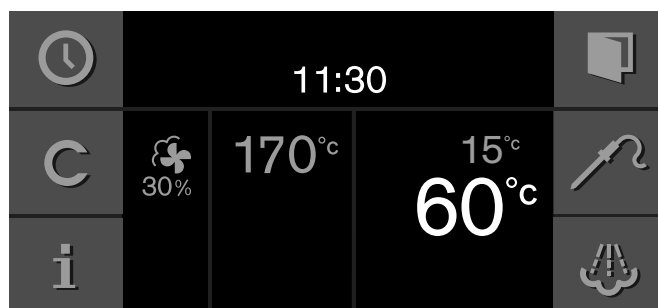
В случае домашней птицы необходимо следить за тем, чтобы острие термощупа внутри продукта не оказалось

в полости. Поэтому термощуп нужно вставлять в мясную часть между ножкой и животом птицы.




Установка температуры внутри продукта

- 1 Установите продукт со вставленным проводным термощупом в камеру приготовления. Вставьте проводной термощуп в гнездо камеры и закройте дверь прибора. Не зажимайте кабель проводного термощупа!
- 2 Установите переключатель функций на желаемый вид нагрева.
- 3 С помощью поворотного переключателя установите температуру в камере приготовления.
- 4 Прикоснитесь к символу . С помощью поворотного переключателя установите 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 температура, а под ней – установленная внутренняя температура. Установленную температуру внутри продукта можно 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

- Диапазон измерения составляет от 15 °С до 99 °С. За пределами диапазона измерения в качестве текущей внутренней температуры продукта на дисплее отображается "--°С".
- Если вы оставите продукт по окончании приготовления на некоторое время в рабочей камере, внутренняя температура продукта немного повысится в результате образования остаточного тепла в рабочей камере.
- Если вы одновременно установите программы с проводным термощупом и таймером времени приготовления, то прибор будет выключаться в зависимости от того, в какой программе будет быстрее достигнуто введенное значение.

Изменение установленной внутренней температуры продукта:

Прикоснитесь к символу . Измените установленную внутреннюю температуру продукта с помощью поворотного переключателя и подтвердите нажатием на .

Удаление установленной внутренней температуры продукта:

Прикоснитесь к символу . Удалите установленную внутреннюю температуру продукта с помощью **C**. Прибор будет продолжать нагреваться в обычном 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	

Продукты		Ориентировочное значение температуры в толще продукта
Мясной рулет		85 °С
Свинная 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
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

Продукты	Ориентировочное значение температуры в толще продукта
Цельная	65 °C
Террин	62 - 65 °C
Прочее	
Хлеб	90 °C
Паштет	72 - 75 °C
Террин	60 - 70 °C
Фуа-гра	45 °C

Функция пассивной безопасности детей

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

Указания

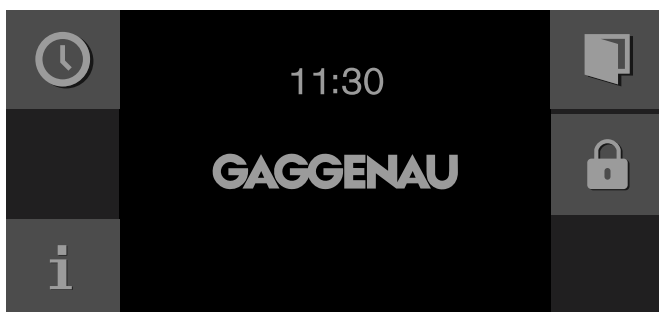
- Функция блокировки для безопасности детей должна быть установлена в базовых установках на «доступно» (см. главу *Базовые установки*).
- Если при активизированной функции блокировки для безопасности детей происходит отключение электроэнергии, то при последующем её включении данная функция может быть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


Активизация блокировки для безопасности детей

Необходимые условия:

Переключатель выбора функций установлен на 0.

Прикоснитесь к символу  и удерживайте его не менее 6 секунд.




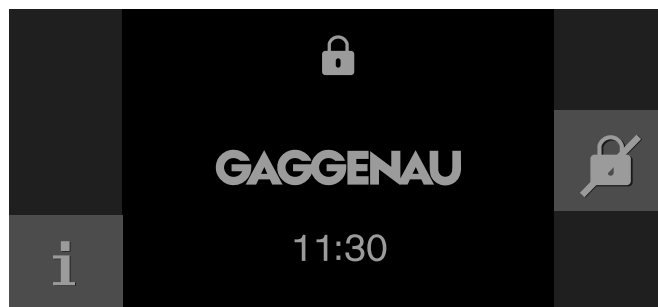
Функция блокировки для безопасности детей активизирована. На дисплее появляется индикация режима ожидания. В верхней части дисплея отображается символ .

Деактивизация блокировки для безопасности детей

Необходимые условия:

Переключатель выбора функций установлен на 0.





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
	Сигнал нагревания	Вкл.* / Выкл.	Когда при нагревании достигается желаемая температура, выдается звуковой сигнал.
	Громкость сигнала	Ступени 1, 2, 3, 4, 5*, 6, 7, 8	Установка громкости звукового сигнала
	Фильтр для воды	Доступно*/Не доступно	Доступно: эксплуатация прибора с фильтром для воды. Не доступно: эксплуатация прибора без фильтра для воды.
	Производительность водопроводного фильтра	100 - 9000 литров	Установка производительности водопроводного фильтра
	Жесткость воды	1-18	Проверьте водопроводную воду с помощью прилагаемого теста карбонатной жесткости воды. Установите значение измеренной жесткости воды.

	Калибровка	Откалибровать прибор	Установить точку кипения
	Формат времени суток	AM/PM / 24 h*	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 >.
	Единица измерения температуры	°C* / °F	Установка единицы измерения температуры
	Язык	Немецкий* / Французский / Итальянский / Испанский / Португальский / Голландский / Датский / Шведский / Норвежский / Финский / Греческий / Турецкий / Русский / Польский / Чешский / Словенский / Словацкий / Арабский / Иврит / Японский / Корейский / Тайский / Китайский / Английский (США) / Английский	Выбор языка текстового дисплея Указание: При изменении языка система перезапускается. Этот процесс занимает несколько секунд. После этого меню базовых установок закрывается.
	Заводские установки	Восстановление заводских установок прибора	На вопрос «Удалить все индивидуальные установки и вернуться к заводским??» нажмите ✓ для подтверждения или X для отмены. Указание: При восстановлении заводских установок индивидуальные рецепты также стираются. После восстановления заводских установок на дисплее открывается меню «Первичные установки».
	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	Не доступно* / 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	Не доступно* / 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!

Пощарапанное 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 тупыми 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: Очистить посудной тряпкой. Запрещается использовать скребки для стекла.
Дисплей	Протереть микрофазерной салфеткой или влажным полотенцем. Не протирать мокрым полотенцем.

Область использования	Очистительные средства
Нержавеющая сталь	Горячий мыльный раствор: Очистить посудной тряпкой и протереть мягкой тканью. Немедленно удалить пятна известковых отложений, жира, 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.
Камера приготовления из нержавеющей стали или эмалированная	Горячий мыльный раствор: Очистить посудной тряпкой и протереть мягкой тканью. Не применяйте никакие аэрозоли для духовок или другие агрессивные очистители, включая трущие средства. Кроме того, не используйте мочалки, грубые губки и очистители для кастрюль. Эти средства царапают поверхность. Для регулярного ухода за духовкой, очистители следует применять в соответствии с данными изготовителя (номер для заказа 667027 в сервисной службе или интернет-магазине). Внимание! При нагревании, остатки очистителя могут привести к образованию пятен. Перед просушкой духовки следует удалить чистой водой остатки очистителя или средства по уходу за духовкой. Всегда просушивайте духовку после очистки (см. главу <i>Программа сушки</i>).
Сильно загрязненная камера приготовления из нержавеющей стали или эмалированная	Очищающий гель для духовок (номер для заказа 463582 в сервисной службе или интернет-магазине). Обращаем внимание на следующее: <ul style="list-style-type: none">● Очиститель не должен попадать на уплотнения двери, лампы и поддона испарителя!● Оставить для воздействия на 12 часов!● Не применять на нагретых поверхностях!● После этого тщательно промыть чистой водой!● Соблюдать данные изготовителя.

Область использования	Очистительные средства
Стеклокерамическая поверхность гриля (только для версии с камерой приготовления из нержавеющей стали)	Регулярно очищайте стеклокерамическую поверхность в камере приготовления посредством очистителя для стеклокерамики (номер для заказа 311298 в сервисной службе или в интернет-магазине). Пригоревшие остатки можно удалить с помощью скребка для стекла. При этом следует следить за тем, чтобы не поцарапать камеру.
Стеклокерамическая поверхность лампы камеры приготовления	Горячий мыльный раствор: Очистить посудной тряпкой.
Жировой фильтр	Посудомоечная машина
Уплотнение двери Не снимать!	Горячий мыльный раствор: Очистить посудной тряпкой, не тереть. Запрещается использовать для очистки металлические скребки или скребки для стекла.
Проводной термощуп	Протереть влажной тканью. Не очищать в посудомоечной машине.
Емкость для приготовления, решетка	Посудомоечная машина или горячий щелочной раствор. Пригоревшие остатки следует размягчить и снять щеткой.
Вставные решетки	Посудомоечная машина или горячий щелочной раствор, см. главу <i>Извлечение вставных решеток</i>

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.

Программа очистки

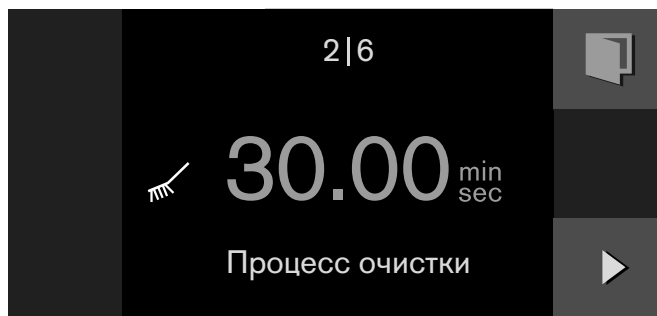
Программа очистки позволяет растворить стойкие загрязнения в рабочей камере и облегчить процесс очистки.



Программа очистки состоит из трех этапов: очистка и двукратное промывание.

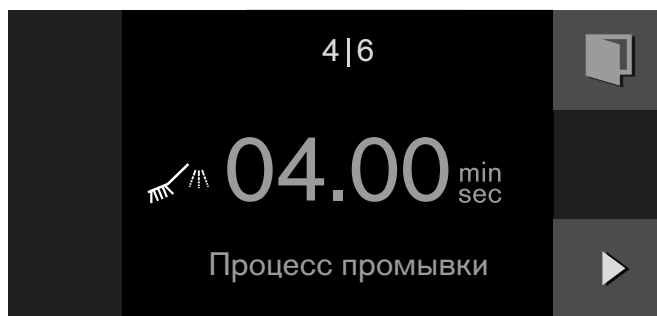
Запуск программы очистки


- 1 Установите переключатель выбора функций на **S**.
- 2 На дисплее отображается символ . Нажмите  для подтверждения.
- 3 Выньте принадлежности и жирославливающий фильтр из рабочей камеры. Выньте съёмные решётки из рабочей камеры (см. главу *Снятие съёмных решеток*). Протрите рабочую камеру чистящим средством.
- 4 Закройте дверцу прибора. Нажмите  для подтверждения.
- 5 На дисплее отображается время очистки (30 минут). Запустите программу нажатием . На

дисплее отсчитывается время очистки. Лампочка в рабочей камере не горит.



- 6 Через 30 минут раздается звуковой сигнал. На дисплее появляется сообщение.
- 7 Протрите рабочую камеру. Удалите остатки чистящего средства. Нажмите  для подтверждения.
- 8 На дисплее отображается этап промывки. Запустите программу нажатием . Прибор промывается. На дисплее отсчитывается время промывки.



Через 4 минут раздается звуковой сигнал. Нажмите  для подтверждения. Протрите рабочую камеру мягкой тряпкой и просушите окончательно с помощью программы сушки.

Указания

- Программа очистки должна всегда выполняться до конца и не может быть прервана.
- Перед приготовлением пищи обязательно удалите все остатки чистящего средства из рабочей камеры.
- Если программа очистки была прервана из-за перебоев в подаче электроэнергии, перед следующим использованием следует заново запустить программу для полного удаления остатков чистящего средства из прибора.

Программа сушки




С помощью программы сушки Вы можете просушить камеру после очистки или после приготовления на пару.

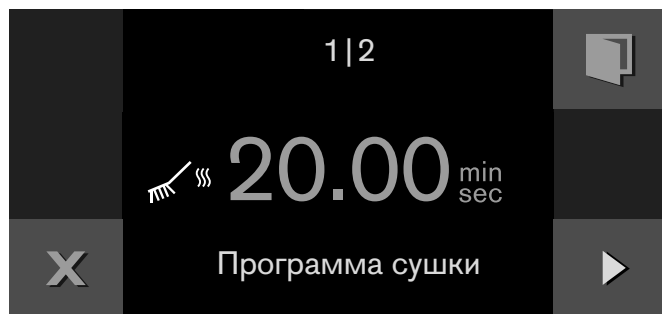
Программа сушки работает в течение 20 минут.


Запуск программы сушки

- 1 Извлеките принадлежности из камеры приготовления. Протрите камеру. Удалите

полностью остатки очистительного средства. Закройте дверь прибора.

- Установите переключатель функций на **S**. С помощью поворотного переключателя выберите программу сушки.
- На дисплее отображается символ . Подтвердите с помощью .
- На дисплее отображается время процесса сушки – 20 мин. Запустите процесс с помощью . На дисплее идет обратный отсчет времени процесса сушки. Лампа в духовке остается выключенной.



- Через 20 минуты выдается звуковой сигнал. На дисплее появляется сообщение. Подтвердите с помощью .

Программа сушки закончила работу. Дайте прибору охладиться. После этого можно насухо протереть камеру приготовления и стекло мягким полотенцем.

Вспомогательная функция удаления накипи

Регулярное удаление известковых отложений позволяет поддерживать хорошее состояние камеры приготовления. В частности, следует регулярно очищать от накипи область за боковой панелью. В зависимости от типа воды и интенсивности использования прибора удаление накипи должно производиться чаще, особенно в приборах с эмалью с покрытием.

При демонтаже боковых панелей необходимо обращать внимание на то, чтобы не повредить камеру приготовления. Следите за тем, чтобы в решетку стока не попадали мелкие детали. Полезный совет: Постелите на дно камеры посудное полотенце.

Средство для удаления накипи

Для удаления накипи используйте только рекомендуемое средство (номер для заказа 667025 в сервисной службе или в интернет-магазине). Использование других средств для удаления накипи может привести к повреждению прибора.






Внимание!

- Повреждение поверхности: При попадании средства для удаления накипи на уплотнение двери, лицевую панель или на другие чувствительные поверхности, следует немедленно промыть их водой.
- Повреждение поверхности: Не используйте при удалении накипи царапающие и трущие очистительные средства или предметы.

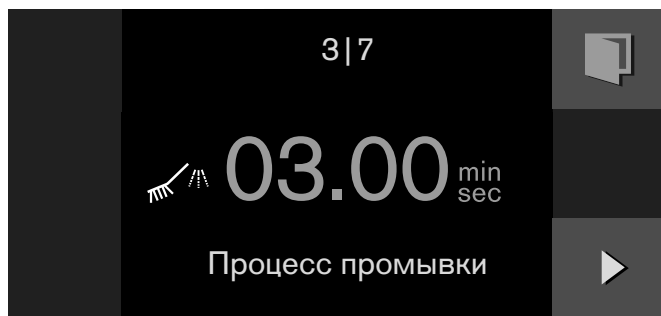
Указания

- При использовании смягчающего и вкусового фильтра (специальная принадлежность GF 111 100): производите очистку и удаление накипи в камере приготовления при каждой смене патрона фильтра. При отсутствии необходимости удаления накипи, при очистке и обслуживании камеры рекомендуется использовать средство для ухода за камерой приготовления.
- В качестве оптимального дополнения к средствам удаления накипи и специального ухода за стальными поверхностями и связывания остатков накипи хорошо подходит комплект Gaggenau по уходу за камерой приготовления (номер для заказа 667027 в сервисной службе или в нашем интернет-магазине). Он включает средства для ухода, нецарапающую губку и безворсовую салфетку.

Запуск функции удаления накипи

- Установите переключатель функций на **S**. С помощью поворотного переключателя выберите желаемую функцию удаления накипи.
 - На дисплее отображается символ . Подтвердите с помощью . Следуйте инструкциям на экране дисплея.
 - Чтобы снять боковую панель, удалите левую вставную решетку (см. главу *Извлечение вставных решеток*). Снимите жировой фильтр движением вверх. Ослабьте передний болт, при необходимости, с помощью торцового ключа (SW 13). Извлеките боковую панель. Подтвердите с помощью .
 - Опрыскайте боковую панель отдельно в раковине средством для удаления накипи. Оставьте на несколько минут для воздействия, а затем тщательно промойте водой.
- Внимание!** Средство для удаления накипи не должно попадать на кислотно-чувствительные материалы (такие как, мраморная столешница)!
- Опрыскайте средством для удаления накипи соответствующие области в камере приготовления и оставьте для воздействия на 1 - 3 минуты. Подтвердите с помощью .
 - При необходимости, проведите процесс удаления накипи повторно.
 - Тщательно смойте остатки средства для удаления накипи. В частности, еще раз тщательно протрите уплотнитель двери влажной чистой тряпкой. Для промывки следует использовать водораспылитель и чистую мягкую губку или ткань.
- Внимание!** Никогда не сжигайте в камере приготовления неразбавленное средство для удаления накипи или его остатки! Это приводит к образованию пятен!
- Установите боковую панель на место. Установите жировой фильтр и вставные решетки.
 - Появляется индикация процесса промывки. Запустите процесс с помощью . Прибор

промывается. На дисплее идет обратный отсчет времени промывки.



- 10 Через 3 минуты выдается звуковой сигнал. Подтвердите с помощью ✓.

Удаление накипи закончено. После этого нужно погасить на дисплее указание по удалению накипи. Подтвердите с помощью ✓.

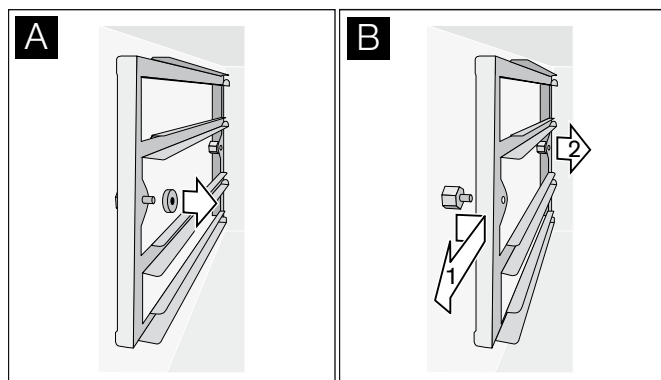
Протрите уплотнение двери чистой влажной тканью. Протрите духовку насухо мягкой тканью и полностью просушите с помощью программы сушки.

Внимание вставных решеток

Вставные решетку можно вынуть для очистки.

Извлечение вставных решеток

- 1 Постелите в духовку посудное полотенце, чтобы защитить стальную поверхность от царапин.
- 2 Отпустите гайки с накаткой (рис. А).
- 3 Потяните за вставную решетку сбоку около винта и вытащите вперед (рис. В).



Вставные решетки можно очищать в посудомоечной машине.

Навешивание вставных решеток

- 1 Правильная установка вставных решеток упором назад.
- 2 Сдвиньте решетки к задней стенке на штифты, а затем навесьте спереди.
- 3 Затяните гайки с накаткой.

Указание: При потере гаек с накаткой, их можно заказать как запчасти в нашей сервисной службе. Использование не фирменных гаек с накаткой приводит к коррозии в духовке.

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
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
Прибор не запускается, на дисплее появляется сообщение	В приборе нет воды	Проверить подвод воды
Видимый выход пара отсутствует	При температуре выше 100°C водяной пар не виден	Это нормально
Нагревательный элемент гриля светится только по краям, но не в своей центральной части.	Для оптимального распределения тепла поверхность гриля нагревается только с краю	Это нормально
Символ  "ликвидация пара" не появляется	Ликвидация пара возможна только при температуре в камере приготовления ниже 130°C	Это нормально
Интенсивный выход пара над дверцей.	Идет калибровка точки кипения или нагревание прибора, или был изменен рабочий режим	Это нормально
	Не выполнена настройка точки кипения	Выполнить настройку точки кипения
Интенсивный выход пара по обеим сторонам двери.	Загрязненно или плохо закреплено уплотнение двери	Очистить уплотнение, соответственно, закрепить его в пазу
Сильное гудение при включении	Не работает насос сточной воды	Нормальный рабочий шум
	Прибор не использовался несколько дней	Нормально: автоматическая промывка при включении прибора.
При доведении до готовности возникают "хлопки"	При большом перепаде температуры возникают напряжения, вызываемые тепловым расширением	Это нормально
Прибор не работает с паром, как должно	В приборе образовалась накипь	Запустите программу удаления накипи.


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 деактивируйте демонстрационный режим в базовых установках (см. главу *Базовые установки*).

Замена лампы в духовке

По техническим причинам колпак лампы является несъемным. Замена лампы должна производиться только специалистом сервиса Gaggenau.

Внимание! Не снимайте колпак лампы. При этом повреждается уплотнение.

Если колпак лампы 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 ниже значения времени приготовления являются ориентировочными. Фактические значения времени приготовления зависят от качества и температуры исходного продукта, а также от его массы и толщины.
- Всегда предварительно прогревайте прибор. Так Вы можете добиться отличных результатов при приготовлении пищи. Указанные значения времени приготовления относятся к уже прогретому прибору. Если Вы предварительно не прогреваете прибор, увеличьте значение времени пригл. на 5 минут.
- Эти значения относятся к среднему количеству продукта на четыре персоны. При большем количестве продукта, время приготовления следует увеличить.
- Используйте при приготовлении указанную посуду. Если Вы используете другую посуду, то время приготовления следует увеличить или уменьшить.
- Если у Вас нет опыта приготовления блюда, начните с минимального значения времени. При необходимости, Вы можете продлить процесс приготовления.
- Старайтесь открывать дверь прогретого прибора лишь на короткое время и загружать продукт по возможности быстро.
- При использовании только одной емкости приготовления, ее следует устанавливать на втором уровне снизу.
- При приготовлении на пару, размораживании, доведении до готовности и подогревании можно одновременно использовать до трех вставных уровней (2-й, 3-й и 4-й снизу). При этом смешивание вкусовых качеств не происходит. Таким образом, можно одновременно готовить рыбу, овощи и десерт. Однако при большом количестве продуктов указанное время приготовления должно быть увеличено.
- Вы можете печь только на одном уровне – используйте для этого второй уровень снизу.
- Пищевой продукт не должен контактировать с духовкой, жироулавливающим фильтром или задней стенкой.
- Дверь паровой печи должна быть плотно закрыта. Для этого необходимо постоянно поддерживать уплотнение двери в чистом состоянии.
- Не заполняйте решетки и резервуары продуктом слишком плотно. Только так можно обеспечить оптимальную циркуляцию пара.
- При каждом использовании прибора, в духовке должен быть жироулавливающий фильтр.

Овощи

- При приготовлении на пару овощи доводятся до готовности более щадящим образом, чем в кипящей воде: Вкус, цвет и консистенция при этом сохраняются лучше. Водорастворимые витамины и ингредиенты практически не вымываются. Поскольку паровая печь работает без давления только при 100°C, приготовление идет намного более щадящим образом, чем, например, в скороварке.
- Все данные приводятся в расчете на 1 кг очищенных овощей.
- Для приготовления овощей на пару возьмите перфорированную вставку и установите ее на второй уровень снизу. Установите ниже неперфорированную вставку. Собранный при этом овощной отвар можно использовать как основу для соуса или овощного бульона.
- Бланширование производится с предварительным прогреванием прибора в течение не более четырех минут. Если овощи или плоды сервируются не сразу, следует облить их ледяной водой, чтобы исключить воздействие остаточного тепла.

Продукт	Емкость для приготовления	Температура в °C	Влажность в %	Время в мин.	Примечания
Артишоки, большие	перфорированная	100	100	25 - 35	
Артишоки, маленькие	перфорированная	100	100	15 - 20	
Цветная капуста, цельная	перфорированная	100	100	20 - 25	
Цветная капуста, розочками	перфорированная	100	100	10 - 20	
Зеленая фасоль	перфорированная	100	100	20 - 25	
Брокколи, розочками	перфорированная	100	100	10 - 15	

Продукт	Емкость для приготовления	Температура в °С	Влажность в %	Время в мин.	Примечания
Фенхель, ломтиками	перфорированная	100	100	10 - 15	
Овощной террин	перфорированная/решетка	100	100	40 - 50	в форме для террина
Морковь, ломтиками	перфорированная	100	100	10 - 15	
Картофель, очищенный и нарезанный четвертями	перфорированная	100	100	20 - 35	
Кольраби, ломтиками	перфорированная	100	100	15 - 25	
Лук, ломтиками	перфорированная	100	100	5 - 10	
Паприка, с начинкой	неперфорированная	180 - 200	80 / 100	15 - 20	При использовании мясной начинки, ее следует предварительно обжарить.
Картофель в мундире (прибл. по 50 г)	перфорированная	100	100	25 - 30	
Картофель в мундире (прибл. по 100 г)	перфорированная	100	100	40 - 45	
Брюссельская капуста	перфорированная	100	100	15 - 20	
Спаржа, зеленая	перфорированная	100	100	10 - 15	
Спаржа, белая	перфорированная	100	100	18 - 25	
Шпинат	перфорированная	100	100	4	
Помидоры очищенные	перфорированная	100	100	3 - 4	Надрезать помидоры и после обработки паром облить ледяной водой.
Сахарный горох	перфорированная	100	100	5 - 10	

Рыба

- При приготовлении на пару, рыба не пересушивается и хорошо сохраняет свой вкус и свою фактуру.
- При приготовлении, температура внутри рыбы должна быть не менее 62 - 65 °С (по причинам гигиены). В то же время, это идеальная температура для приготовления.
- Солите рыбу только после ее готовности. При этом сохраняется естественный аромат, а сама рыба теряет меньше жидкости.
- При использовании перфорированной емкости если рыба сильно «пристает», емкость можно смазать жиром.
- Во избежание чрезмерного загрязнения духовки рыбным отваром с интенсивным запахом, устанавливайте неперфорированную вставку на первый уровень снизу.
- В случае рыбного филе со шкуркой положите рыбу шкуркой вверх, так как при этом структура и аромат продукта сохраняются лучше.

Продукт	Емкость для приготовления	Температура в °С	Влажность в %	Время в мин.	Примечания
Золотая макрель, цельная (700 г)	неперфорированная	90 - 100	100	20 - 25	
Рыбные фрикадельки (по 20 - 40 г)	неперфорированная	90 - 100	100	5 - 10	неперфорированная емкость, выложенная пергаментной бумагой
Регенерация отварных вылущенных омаров	перфорированная	70 - 80	100	10 - 12	

Продукт	Емкость для приготовления	Температура в °С	Влажность в %	Время в мин.	Примечания
Карп голубой, цельный (1,5 кг)	неперфорированная	90 - 100	100	40 - 50	в отваре
Филе лосося (по 300 г)	перфорированная	90 - 100	100	12 - 15	
Лосось, цельный (2,5 кг)	перфорированная	100	100	70 - 80	
Мидии (1,5 кг)	перфорированная	100	100	8 - 12	Готовность мидий при приготовлении определяется по раскрытию раковин.
Сайда, цельная (800 г)	перфорированная	90 - 100	100	20 - 25	
Филе из морского черта (по 300 г)	Стеклянная форма / решетка	180 - 200	100	10 - 12	в концентрированном соусе
Полосатый окунь, цельный (по 400 г)	перфорированная	90 - 100	100	15 - 20	

Рыба – приготовление на пару при пониженной температуре

- При приготовлении на пару и температуре от 70 до 90 °С рыба не разваривается и ее мякоть не разваливается. Это особенно хорошо подходит для сортов рыбы с нежной мякотью.
- Приводимые данные по различным сортам рыбы относятся к рыбному филе.
- Во избежание чрезмерного загрязнения духовки рыбным отваром с интенсивным запахом, устанавливайте неперфорированную вставку на первый уровень снизу.
- Готовое блюдо сервируйте в подогретой посуде.

Продукты	Лоток	Температура, °С	Влажность, %	Время приготовления, мин	Рекомендации
Устрицы (10 шт.)	Лоток без отверстий	80-90	100	2-5	в бульоне
Тилапия (по 150 г)	Лоток с отверстиями	80-90	100	10-12	
Дорада (по 200 г)	Лоток с отверстиями	80-90	100	12-15	
Рыбное филе (по 200-300 г)	Лоток с отверстиями	80-90	100	12-15	
Рыбный паштет	Решётка	70-80	100	50-90	в форме для паштета
Форель, целиком (по 250 г)	Лоток с отверстиями	80-90	100	12-15	
Палтус (по 300 г)	Лоток с отверстиями	80-90	100	12-15	
Моллюски (6 шт.)	Лоток без отверстий	80-90	100	4-8	
Треска (по 250 г)	Лоток с отверстиями	80-90	100	10-12	
Красный лucciан (по 200 г)	Лоток с отверстиями	80-90	100	12-15	
Морской окунь (по 120 г)	Лоток с отверстиями	80-90	100	10-12	
Морской черт (по 200 г)	Лоток с отверстиями	80-90	100	10-15	
Рулетки из морского языка, фаршированные (по 150 г)	Лоток с отверстиями	80-90	100	12-15	

Продукты	Лоток	Температура, °С	Влажность, %	Время приготовления, мин	Рекомендации
Тюрбо (по 300 г)	Лоток с отверстиями	80-90	100	12-15	
Сибас (по 150 г)	Лоток с отверстиями	80-90	100	10-12	
Судак (по 250 г)	Лоток с отверстиями	80-90	100	12-15	

Мясо – приготовление при повышенных температурах

- Комбинация пара с горячим воздухом является оптимальной для приготовления многих видов мяса. В этом режиме духовка герметично закрыта, и влажность предотвращает эффект пересушивания при циркуляции горячего воздуха. Путем регулировки влажности, для каждого продукта может быть создана оптимальная атмосфера.
- Приведенные значения времени приготовления являются ориентировочными и существенно зависят от исходной температуры продукта и длительности обжаривания. Для лучшего контроля пользуйтесь проводным термощупом. Указания и оптимальные целевые температуры Вы можете найти в главе *Проводной термощуп*.
- За один час перед приготовлением блюда достаньте мясо из холодильника.
- При использовании перфорированной вставки или решетки, ниже устанавливайте неперфорированный контейнер. Чтобы избежать пригорания, добавьте в неперфорированную вставку небольшое количество воды. Для получения вкусной основы для соуса, можно добавлять овощи, вино, пряности и различные травы.
- Если вы хотите приготовить мясо «с кровью» или «розовое» Когда до достижения желаемой температуры остается 5 °С (по термощупу), откройте дверь и дождитесь достижения целевой температуры. Таким образом, Вы можете избежать разваривания и предоставить мясу требуемый "отдых".
- Отдых для мяса при достижении готовности оставьте мясо еще на 10-15 минут в алюминиевой фольге. При этом мясо "отдыхает", уменьшается циркуляция соков, и в результате этого при разрезании мяса уменьшается выделение сока.

Продукт	Емкость для приготовления	Температура в °С	Влажность в %	Время в мин.	Примечания
Антрекот, обжаренный, непрожаренный (по 350 г)	неперфорированная	170 - 180	30	10 - 20	
Филе, обжаренное, непрожаренное, в слоеном тесте (600 г)	неперфорированная	180 - 200	80 / 100	30 - 45	Емкость для приготовления, выложенная бумагой для выпечки
Спинка телянка, обжаренная, непрожаренная (1 кг)	неперфорированная	160 - 180	30 / 60	20 - 30	При добавлении жидкости в неперфорированную емкость достаточной является влажность 30%.
Копченая свинина, тушеная, ломтиками	неперфорированная	100	100	15 - 20	
Жаркое с корочкой (из свинины, зажаренной с кожей), протушенное (1,5 кг)	Решетка	1) 120 2) 150 - 160 3) 220 - 230	100 60 - 80 0	30 25 - 40 15 - 30	Перед тушением надрежьте корочку крест-накрест. Используйте проводной термощуп: На втором шаге тушения следует обеспечить внутреннюю температуру прилб. 65°С, чтобы на третьем шаге мясо готовилось до достижения температуры 75 - 80°С внутри продукта.
Ножка ягненка, обжаренная, непрожаренная (1,5 кг)	неперфорированная	170 - 180	30 / 60	60 - 80	
Спинка оленя, обжаренная, непрожаренная (по 500 г)	неперфорированная	160 - 180	0 / 30	12 - 18	
Жаркое из говядины, протушенное (1,5 кг)	Решетка	1) 210 - 230 2) 140 - 160	100 30 / 60	15 - 20 60 - 90	При добавлении жидкости в неперфорированную емкость достаточной является влажность 30%.

Продукт	Емкость для приготовления	Температура в °С	Влажность в %	Время в мин.	Примечания
Ростбиф, обжаренный, непрожаренный (1 кг)	неперфорированная	160 - 180	0 / 30	40 - 60	
Жаркое из свинины (шейная часть или лопатка), протушенное (1,5 кг)	Решетка	1) 220 - 230 2) 160 - 170	100 30 / 60	10 60 - 90	При добавлении жидкости в неперфорированную емкость достаточной является влажность 30%.
Колбаса, вареная, подогретая	неперфорированная	85 - 90	100	10 - 20	например, лионская колбаса, белая колбаса

Мясо/домашняя птица – приготовление при пониженных температурах

- Хорошо прожаренное мясо созревает до готовности, если его оставить на длительное время при пониженной температуре. Это делает мясо равномерно розовым и необыкновенно сочным вплоть до тонкого края. При этом не требуется ни переворачивания, ни заливания.
- Приведенные значения времени приготовления являются ориентировочными и существенно зависят от исходной температуры продукта и длительности обжаривания. Для лучшего контроля пользуйтесь проводным термощупом. Указания и оптимальные целевые температуры Вы можете найти в главе *Проводной термощуп*.
- За один час перед приготовлением блюда достаньте мясо из холодильника.
- По соображениям гигиены, быстро обжарьте мясо со всех сторон на горячей сковороде. При этом возникает хрустящая корочка, которая предотвращает выход мясного сока и обеспечивает типичный аромат жареного.
- Добавляйте пряности осторожно: медленное созревание мяса усиливает аромат.
- В случае дичи и лошадиного мяса, при щадящем приготовлении собственный вкус мяса сохраняется лучше, чем при классическом приготовлении.
- Используйте режим "доведение до готовности при пониженной температуре" . При этом влага, выделяющаяся из продукта, остается в духовке и предотвращает «засушивание» блюда.
- Следует иметь в виду, что температура внутри продукта не может подниматься выше температуры духовки. Основное правило духовки должно быть на 10 -15°С выше желаемой температуры внутри продукта.
- В конце времени приготовления можно уменьшить температуру до 60°С. Так можно продлить время приготовления (например, если гости запаздывают). Если Вы хотите задержать процесс приготовления, температура в духовке не должна быть выше, чем желаемая внутренняя температура продукта. Таким образом, крупные куски могут оставаться в духовке в течение 1 - 1,5 часа, а небольшие – 30 - 45 минут.
- Готовое блюдо сервируйте на подогретой посуде.

Продукт	Емкость для приготовления	Температура в °С	Вид нагрева	Время в мин.	Примечания
Утиная грудка, не прожаренная (по 350 г)	неперфорированная	70 - 80		40 - 60	
Антрекот, не прожаренный (по 350 г)	неперфорированная	70 - 80		40 - 70	
Окорок ягненка, без костей, связанный, не прожаренный (1,5 кг)	неперфорированная	70 - 80		180 - 240	
Ростбиф, не прожаренный (1 - 1,5 кг)	неперфорированная	70 - 80		150 - 210	
Медальоны из свинины, прожаренные (по 70 г)	неперфорированная	80		50 - 70	
Говяжий стейк, не прожаренный (по 350 г)	неперфорированная	70 - 80		30 - 60	

Домашняя птица

- В комбинированном режиме влажность предотвращает высыхание, что очень важно, особенно, для домашней птицы. В то же время, благодаря высокой температуре, на поверхности продукта образуется хрустящая корочка. Горячий пар обладает в два раза более высокой теплопередачей, чем при обычном режиме горячего воздуха, и доходит до всех частей продукта. Таким образом, цыпленок полностью покрывается румяной и хрустящей корочкой, в то время как мясо грудной части сохраняет свою нежность и сочность.
- Приведенные значения времени приготовления являются ориентировочными и существенно зависят от исходной температуры продукта. Для лучшего контроля пользуйтесь проводным термощупом. Вставляйте острие проводного термощупа не посередине тушки птицы (область пустот), а между животиком и бедром. Дальнейшие указания и оптимальные целевые температуры Вы можете найти в главе *Проводной термощуп*.
- Если готовить птицу, главным образом, с пряностями и небольшим количеством масла (или без масла), ее шкурка будет более хрустящей.

Продукт	Емкость для приготовления	Температура в °C	Влажность в %	Время в мин.	Примечания
Утка, цельная (3 кг)	неперфорированная	1) 150 - 160 2) 220	60 0	80 - 90 20 - 30	Начинайте тушить грудкой вниз. По истечении половины времени переверните утку. При этом нежное мясо грудки не пересушивается.
Утиная грудка, обжаренная, нежаренная (по 350 г)	неперфорированная	160 - 180	0	8 - 15	
Цыпленок, цельный (1,5 кг)	Решетка	1) 170 - 180 2) 185	60 0	30 - 45 15 - 20	
Грудка цыпленка, начиненная, на пару (по 200 г)	перфорированная	100	100	10 - 15	
Индюшачья грудка, на пару (по 300 г)	перфорированная	100	100	12 - 15	
Молодые цыплята, перепела, голуби (по 300 г)	перфорированная	100	100	25 - 30	
Молодые цыплята, перепела, голуби (по 300 г)	перфорированная	180 - 200	60 / 80	12 - 16	

Приготовление гриля

- При использовании различных функций гриля, пища, если требуется, может зарумяниться сильнее.
- Во всех режимах гриля рекомендуется использовать только уровни духовки с 1-го по 3-й (снизу).
- Для желаемой степени зарумянивания используйте различные уровни духовки. На 1-м уровне снизу Вы получаете небольшое зарумянивание, а на 3-м уровне – наиболее сильное.
- Если корочка получилась слишком светлой, то ее можно дополнительно подрумянить на 2-м уровне.
- В режимах гриля и гриля с горячим воздухом нагревание следует производить в течение не более 5 минут, так как гриль начинает действовать уже через 5 минут после включения.
- Не используйте температурный зонд в режиме гриля, гриля с горячим воздухом и гриля с влажностью.

Продукт	Емкость для приготовления	Температура в °C	Вид нагрева	Время в мин.	Уровень вставки
Картофель гратен	неперфорированная	180	Плоский гриль, Ступень 1 + Влажность	35 - 40	1/2/3
Овощной пудинг	неперфорированная	180	Плоский гриль, Ступень 1 + Влажность	35 - 40	1/2/3
Запеченные цуккини, с начинкой, разрезанные вдоль пополам	неперфорированная	180	Плоский гриль, Ступень 2 + Влажность	17 - 23	2

Продукт	Емкость для приготовления	Температура в °С	Вид нагрева	Время в мин.	Уровень вставки
Овощи на гриле (например: цуккини, баклажаны)	неперфорированная	230	Плоский гриль	15	3
Овощи на вертеле	Решетка + Неперфорированная вставка	230	Плоский гриль / Плоский гриль + Циркуляция воздуха	12 - 14 на каждой стороне	3
Тост с сыром или ветчиной	Решетка + Неперфорированная вставка	200	Плоский гриль	12 - 14	2/3
Тост	Решетка	230	Плоский гриль + Циркуляция воздуха / Плоский гриль	2 - 3	2/3
Куриные ножки (по 350 г)	Решетка + Неперфорированная вставка	180 - 200	Плоский гриль, Ступень 2 + Влажность	35 - 40	2/3
Пирог с меренгами на гриле	Разъемная форма	230	Плоский гриль	5 - 6	2
Креветки на вертеле	Решетка + Неперфорированная вставка	230	Плоский гриль + Циркуляция воздуха	3 - 5	3
Форель (цельная)	Решетка + Неперфорированная вставка	230	Плоский гриль	10 - 12 на каждой стороне	3

Гарниры

Соблюдайте данные, приведенные на упаковке.

Продукт	Емкость для приготовления	Температура в °С	Влажность в %	Время в мин.	Примечания
Рис басмати (250 г + 500 мл воды)	неперфорированная	100	100	20 - 25	
Кус-кус (250 г + 250 мл воды)	неперфорированная	100	100	5 - 10	
Картофель гратен (1,5 кг картофеля)	неперфорированная	180 - 200	0 / 30	35 - 50	
Клецки (по 90 г)	перфорированная / неперфорированная	95 - 100	100	20 - 25	
Длиннозёрный рис (250 г + 500 мл воды)	неперфорированная	100	100	25 - 30	
Натуральный рис (250 г + 375 мл воды)	неперфорированная	100	100	30 - 40	
Плоская чечевица (250 г + 500 мл воды)	неперфорированная	100	100	25 - 35	
Макаронные изделия, в свежем или охлажденном виде	перфорированная	100	100	5 - 7	

Продукт	Емкость для приготовления	Температура в °С	Влажность в %	Время в мин.	Примечания
Макаронные изделия, с начинкой, в свежем или охлажденном виде	перфорированная	100	100	7 - 10	
Белая фасоль, предварительно замоченная (250 г + 1 л воды)	неперфорированная	100	100	55 - 65	






Десерты

Продукт	Емкость для приготовления	Температура в °С	Влажность в %	Время в мин.	Примечания
Крем-брюле (по 130 г)	перфорированная	90 - 95	100	35 - 40	в формочках для суфле, укрыть жаростойкой фольгой
Лапша / клецки (по 100 г)	неперфорированная	100	100	20 - 30	Перед приготовлением на пару дайте лапше в течение 30 мин. созреть (см. главу <i>Сбраживание</i>).
Флан / крем-карамель (по 130 г)	перфорированная	90 - 95	100	25 - 30	в формочках для суфле, укрыть жаростойкой фольгой
Компот	неперфорированная	100	100	5 - 15	например, яблоки, груши, ревень Добавить по вкусу сахар, ванилин, корицу или лимонный сок
Рисовая каша на молоке (250 г риса + 625 мл молока)	неперфорированная	100	100	35 - 45	Добавить по вкусу фрукты, сахар или корицу
Сладкий пудинг,	неперфорированная	180 - 200	0 / 60	20 - 40	например: манная крупа, творог или проваренная рисовая каша на молоке.

Прочее

Продукт	Емкость для приготовления	Температура в °С	Влажность в %	Время в мин.	Примечания
Дезинфекция (например, бутылочки для детского питания, банки для варенья)	Решетка	100	100	20 - 25	
Просушка/ сушка плодов и овощей	перфорированная	80 - 100	0	180 - 300	например, томаты, грибы, цуккини, яблоки, груши и т.д., нарезанные тонкими кружочками.
Яйца средней величины (5 шт.)	перфорированная	100	100	8 - 15	
Распущенное яйцо (500 г)	Стеклянная форма, решетка	90	80 - 100	25 - 30	укрыть термостойкой прозрачной пленкой.
Маннeе клецки	неперфорированная	90 - 95	100	8 - 10	
Лазанья	неперфорированная	170 - 190	0 / 60	35 - 60	
Суфле	Формочки для суфле, решетка	180 - 200	60	12 - 20	


Выпечка

- С помощью паровой печи Вы всегда можете готовить выпечные изделия при оптимальной влажности
 -  | Горячий воздух + 0% влажности
При приготовлении фруктового пирога и киша избыточная влажность может выходить наружу. Этот режим соответствует режиму горячего воздуха в обычной духовке.
 -  | Горячий воздух + 30% влажности
Кекс не пересушивается. Собственная влага пищевого продукта не может выходить из камеры приготовления.
 -  -  | Горячий воздух + 60 -100% влажности
Слоеное тесто и дрожжевая выпечка становятся внутри мягкими, а снаружи покрываются хрустящей и блестящей корочкой.
- В паровой печи выпечку можно делать только на одном уровне. На второй уровень снизу поставьте неперфорированную вставку. Если Вы используете высокую выпечную форму, поставьте ее на решетку в первом уровне снизу.
- При выпечке, жировой фильтр должен оставаться в приборе.
- При увлажнении – в режиме горячего воздуха (0% влажности) и, возможно, на ступени влажности 30% – путем прикосновения к символу  к приготавливаемому продукту можно резко "подать" влажность. Эта функция используется, в том числе, при выпечке хлеба в начале процесса выпечки, обеспечивая увеличение объема и возникновение хрустящей корочки.

Продукт	Емкость для приготовления	Температура в °C	Влажность в %	Время в мин.	Примечания
Яблочный пирог, закрытый	Разъемная форма 20 см, решетка	165 - 175	0	70 - 80	
Круглые булочки с отверстием посередине	неперфорированная	190 - 210	80 - 100	20 - 25	
Багет, предварительно пропеченный	Решетка	190 - 200	0 - 80	10 - 15	
Бисквит высокий (6 яиц)	Разъемная форма	160 - 170	0	30 - 35	
Бисквитный рулет (2 яйца)	неперфорированная	190 - 210	0 - 30	8 - 11	
Пирожок из слоеного теста	неперфорированная	190 - 210	80 - 100	12 - 20	
Булочки (по 50 - 100 г)	неперфорированная	180 - 200	80 - 100	15 - 25	Булочки можно хорошо выпекать также следующим образом: Прогреть камеру на 220 °C при 30 % влажности. После размещения продукта выпечки в камере прибора, выполните два цикла увлажнения, и через 5 минут переключите влажность на 0%, а температуру – на 190 °C.
Булочки, предварительно пропеченные	Решетка	150 - 170	0	8 - 15	увлажнить перед началом
Хлеб (1 - 1,5 кг)	неперфорированная	1) 210 - 230 2) 165	30 0	15 - 20 35 - 50	увлажнить 2-3 раза перед началом
Плоский пирог из теста для кекса	неперфорированная	160 - 175	0	25 - 40	
Кулич	Форма для кулича, решетка	160 - 175	30 - 60	35 - 45	Дрож. тесто из 1 кг муки
Дрожжевой пирог на противне	неперфорированная	160 - 170	0 - 60	30 - 45	Дрожжевой пирог с влажным наполнением (например, сливовый или луковый пирог) рекомендуется делать при 0 % влажности, а с сухим наполнением (например, с посыпкой крошками теста) – при 60% влажности.
Плетеная булка из дрожжевого теста (500 г муки)	неперфорированная	160 - 170	60 - 80	25 - 35	

Продукт	Емкость для приготовления	Температура в °С	Влажность в %	Время в мин.	Примечания
Мафины	Форма для мафинов, решетка	170 - 180	0 - 30	20 - 30	
Миндальные пирожные	неперфорированная	150 - 160	0	15 - 20	
Круглое печенье	неперфорированная	150 - 175	0	10 - 20	
Квиш, открытый пирог	Форма для квиша, решетка	190 - 210	0	45 - 60	
Кекс	Опочная/разъемная форма, решетка	160 - 175	0 - 30	50 - 60	
Маленькие кексы	неперфорированная	150 - 160	0	35 - 45	
Песочное печенье	неперфорированная	150 - 160	0	25 - 30	
Торт	Форма для торта, решетка	190 - 210	0 - 30	30 - 45	
Выпечные изделия из заварного теста, эклеры	неперфорированная	180 - 190	0 - 30	40 - 45	

Регенерация (подогревание)

- В паровой печи может быть создана оптимальная атмосфера для нагревания – без пересушивания уже готовых блюд. Таким образом, сохраняется вкус и качество, и блюда так же вкусны, как свежеприготовленные.
- Используйте для этого режим "регенерация" .
- Данные приводятся для одной порции на одну персону. Более крупные порции также можно разогреть в неперфорированной вставке. При этом указанное время должно быть увеличено.

Продукт	Емкость для приготовления	Температура в °С	Время в мин.	Примечания
Багеты, булочки (замороженные)	Решетка	140	8 - 12	
Багеты, булочки (вчерашние)	Решетка	180	4 - 8	
Овощи	Тарелка, решетка	90 - 100	7 - 10	
Гарниры с содержанием крахмала	Тарелка, решетка	120	7 - 10	например вермишель, картофель, рис; не подходят запеченные или фритированные блюда, такие как пом-фри или крокеты
Блюда на тарелке	Тарелка, решетка	120	8 - 15	
Пицца, толстая	Решетка	180	8 - 10	
Пицца, тонкая	Решетка	180	4 - 6	

Брожение (созревание)

- Паровая печь обеспечивает идеальную атмосферу для созревания теста и тестовых замесов или мелких изделий из теста без пересушивания.
- Используйте для этого режим "брожения" *.
- Не покрывайте миску влажной тканью. Созревание теста занимает вдвое меньше времени, чем при обычном способе.
- Приведенные значения времени являются ориентировочными. Дайте тесту подняться так, чтобы его объем удвоился.

Продукт	Емкость для приготовления	Температура в °C	Время в мин.	Примечания
Тестовый замес	Миска / решетка	38	25 - 45	например, дрожжевое тесто, разрыхлитель, опара

Размораживание

- В паровой печи можно размораживать замороженные продукты в более щадящем режиме и, в то же время, быстрее, чем при комнатной температуре.
- Используйте для этого режим "размораживания" *.
- Приведенные значения времени размораживания являются ориентировочными. Продолжительность размораживания зависит от величины, веса и формы продукта. Замораживайте блюда в плоском виде, соответственно, по-отдельности. Таким образом, Вы сократите время размораживания.
- 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.
- После истечения половины времени размораживания мяса или рыбы переверните продукт или разделите его на мелкие части, как в случае ягод или кусков мяса. Рыба не должна полностью оттаять, достаточно, если ее поверхность размягчается достаточно для того, чтобы впитать специи.

Опасность для здоровья!

При размораживании продуктов животного происхождения, необходимо удалить образовавшуюся жидкость. Он никогда не должен вступать в контакт с другими продуктами. В противном случае возможно распространение бактерий. Обязательно ставьте под блюдо неперфорированный контейнер. Жидкость, собравшаяся в нем во время размораживания мяса или птицы, следует слить. После этого очистите раковину мойки и промойте ее обильно водой. Вставку очищайте горячим щелочным раствором или в посудомоечной машине. После размораживания включите паровую печь на 15 минут в режиме с горячим воздухом при 180°C.

Продукт	Емкость для приготовления	Температура в °C	Вид нагрева	Время в мин.	Примечания
Фрукто-ягодные (300 г)	перфорированная	45 - 50	* ◊	3 - 4	
Жаркое (1000 г)	перфорированная	45 - 50	* ◊	45 - 60*	
Рыбное филе (по 150 г)	перфорированная	45 - 50	* ◊	5 - 10*	
Овощи (400 г)	перфорированная	45 - 50	* ◊	5 - 7	
Гуляш (600 г)	перфорированная	45 - 50	* ◊	30 - 45*	
Цыпленок (1000 г)	перфорированная	45 - 50	* ◊	45 - 60*	
Куриные ножки (по 400 г)	перфорированная	45 - 50	* ◊	30 - 35*	

*Для этого блюда следует добавить также время выравнивания температуры: После окончания размораживания выключите прибор и оставьте продукт еще на 10 - 15 минут в закрытом приборе, чтобы продукт оттаял также внутри.

Консервирование

- В паровой печи можно консервировать овощи и фрукты с минимальными затратами.
- Консервируйте пищевые продукты по возможности тотчас после покупки или огорода. Длительное хранение продуктов приводит к уменьшению содержания витаминов и вызывает брожение.
- Используйте только высококачественные фрукты и овощи.
- Паровая печь не пригодна для консервирования мяса.
- Проверяйте и тщательно очищайте банки для консервирования, кольцевые резиновые прокладки, зажимы и пружины.
- Перед консервированием дезинфицируйте чистые банки в паровом духовом шкафу при 100 °С и 100% влажности в течение 20-25 минут.
- Установите банки в перфорированную емкость для приготовления. Они не должны соприкасаться.
- После окончания заданного времени откройте дверь камеры прибора. Банки с законсервированным продуктом вынимайте только после того, как они полностью охладятся.

Продукт	Емкость для приготовления	Температура в °С	Влажность в %	Время в мин.	Примечания
Фрукты, овощи (в закрытых банках 0,75 л)	перфорированная	100	100	35 - 40	
Фасоль, горох (в закрытых банках 0,75 л)	перфорированная	100	100	120	

Приготовление сока (из ягод)

- В паровой печи Вы можете легко и гигиенично выжимать плодово-ягодный сок.
- Положите фрукты или ягоды в перфорированную вставку, и поставьте ее на третий уровень снизу. Уровнем ниже установите неперфорированную вставку для сбора выделяющейся жидкости.
- Фрукты или ягоды должны оставаться в приборе в течение всего времени, пока выделяется сок.
- После этого, для получения последних остатков сока Вы можете отжать ягоды в посудном полотенце

Продукт	Емкость для приготовления	Температура в °С	Влажность в %	Время в мин.	Примечания
Плодово-ягодные	перфорированная + неперфорированная	100	100	60 - 120	

Приготовление йогурта

- В паровой печи можно приготовить даже йогурт.
- Чтобы не повредить йогуртные культуры, нагревайте пастеризованное молоко на конфорке при температуре 90 °С. Не нагревайте молоко, обработанное ультрафиолетом (с меткой «Н»). (Указание: если Вы делаете йогурт с холодным молоком, то время созревания увеличивается).
- Важное замечание! Для того, чтобы не повредить йогуртные культуры, дайте молоку охладиться в водяной бане до 40 °С.
- Замешайте в молоко натуральный йогурт с исключенными йогуртными культурами (на 100 мл 1 - 2 чайных ложки йогурта).
- В случае фермента для йогурта следуйте указаниям на упаковке.
- Разлейте йогурт в чистые банки.
- Перед наполнением йогуртом, чистые банки можно дополнительно дезинфицировать в паровом шкафу в течение 20 - 25 минут при 100 °С и 100% влажности. Обращаем внимание на то, что перед тем, как наполнять банки йогуртом и ставить их в камеру, нужно подождать, пока банки и камера охладятся.
- После приготовления поставьте йогурт в холодильник
- Для того чтобы получить устойчивую консистенцию йогурта, перед нагреванием добавьте в молоко сухого обезжиренного молока (1 - 2 столовые ложки на литр).

Продукт	Емкость для приготовления	Температура в °C	Влажность в %	Время в мин.	Примечания
Закваска йогурта (в закрытых банках)	неперфорированная	45	100	240 - 360	

Приготовление объемного продукта

- Для приготовления объемного пищевого продукта можно снять вставные боковые решетки.
- Ослабьте гайки с накаткой на вставных решетках спереди и вытащите решетки (см. главу *Вынимание вставных решеток*).
- Установите решетку прямо на дно духовки и поставьте на решетку приготавливаемый продукт или жаровню. Не ставьте продукт или жаровню непосредственно на дно духовки.

Акриламид в продуктах питания

В каких блюдах содержится большое количество акриламида?

Акриламид образуется в первую очередь в продуктах из зерновых и картофеля, например в картофельных чипсах, картофеле фри, тостах, булочках, хлебе, выпечке (кексы, печенье).

Рекомендации по приготовлению пищи с низким содержанием акриламида

Общие сведения	Время приготовления должно быть по возможности коротким. Блюда должны иметь золотистый цвет, а не темный. Чем больше размер приготавливаемого блюда, тем меньше акриламида образуется в процессе его приготовления.
Выпекание	В режиме «Горячий воздух» макс. 180 °C.
Мелкое печенье	Яйцо или яичный желток уменьшают образование акриламида. Распределите картофель на противне равномерно в один слой.
Картофель фри в духовом шкафу	Выпекайте на противне, по меньшей мере, 400 г, чтобы картофель не высох.

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

GAGGENAU



9000913143 ru (930702)