

# BSP 250/251

Комбинированный духовой шкаф-пароварка

## Оглавление

<b>Важные правила техники безопасности</b>	<b>3</b>
Причины повреждений	4
<b>Охрана окружающей среды</b>	<b>5</b>
Экономия электроэнергии	5
Правильная утилизация упаковок	5
<b>Ознакомление с прибором</b>	<b>6</b>
Паровая печь	6
Дисплей и элементы управления	7
Символы	7
Цвета и форма отображения	8
Дополнительная информация <b>i</b> и <b>i</b> <sup>®</sup>	8
Вентилятор охлаждения	8
Положения переключателя функций	9
Принадлежности	10
Специальные принадлежности	10
<b>Перед первым использованием</b>	<b>11</b>
Установка языка	11
Установка формата времени суток	11
Установка времени суток	11
Установка формата даты	11
Установка даты	11
Установка единицы измерения температуры	12
Установка жесткости воды	12
Завершение первого ввода в эксплуатацию	12
Калибровка	13
Жироулавливающий фильтр	13
Очистка стекла дверцы	13
Очистка принадлежностей	13
<b>Активизация прибора</b>	<b>14</b>
Режим ожидания	14
Активизация прибора	14
<b>Управление прибором</b>	<b>14</b>
Наполните бак водой	14
Духовка	15
Установка принадлежностей	15
Включение	15
После каждого использования	16
Защитное отключение	16
<b>Функции таймера</b>	<b>16</b>
Вызов меню таймера	16
Таймер	16
Секундомер	17
Время приготовления	18
Окончание времени приготовления	18
<b>Долговременный таймер</b>	<b>19</b>
Настройка долговременного таймера	19
<b>Индивидуальные рецепты</b>	<b>20</b>
Запись рецепта	20
Программирование рецепта	21
Ввод названия	21
Активизация рецепта	21
Изменение рецепта	22

Удаление рецепта	22
<b>Проводной термощуп</b>	<b>22</b>
Вставление проводного термощупа в приготавливаемый продукт	23
Настройка температуры внутри продукта	23
Ориентировочные значения внутренней температуры продукта	24
<b>Функция пассивной безопасности детей</b>	<b>25</b>
Активизация блокировки для безопасности детей	25
Деактивизация блокировки для безопасности детей	25
<b>Базовые установки</b>	<b>26</b>
<b>Очистка и уход</b>	<b>28</b>
Очистительные средства	28
Программа очистки	29
Программа сушки	30
Программа удаления накипи	30
Вынимание вставных решеток	31
<b>Что делать в случае неисправности?</b>	<b>32</b>
Отключение электроэнергии	33
Демонстрационный режим	33
Замена лампы в духовке	33
<b>Сервисная служба</b>	<b>33</b>
Номер E и номер FD	33
<b>Таблицы и полезные советы</b>	<b>34</b>
Овощи	34
Рыба	36
Рыба – приготовление на пару при пониженной температуре	37
Мясо – приготовление при повышенных температурах	38
Мясо/домашняя птица – приготовление при пониженных температурах	39
Птица	40
Гарниры	40
Десерты	41
Прочее	41
Выпечка	42
Регенерация (подогревание)	43
Приготовление опары (Подъем теста)	44
Размораживание	44
Консервирование	45
Приготовление сока (из ягод)	45
Приготовление йогурта	46
Приготовление объемного продукта	47
Акриламид в продуктах питания	47

Более подробную информацию о продукции, принадлежностях, запасных частях и службе сервиса можно найти на официальном сайте [www.gaggenau.com](http://www.gaggenau.com) и на сайте интернет-магазина [www.gaggenau.com/zz/store](http://www.gaggenau.com/zz/store)

## **⚠ 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 15 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.
- В процессе эксплуатации лампочки сильно нагреваются. Некоторое время после выключения существует опасность получения ожога. Перед очисткой прибора дайте лампочкам остыть. Во время очистки прибора отключайте освещение.

### **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.

- Вода в поддоне испарителя после выключения остаётся горячей. Никогда не выполняйте очистку поддона испарителя сразу после выключения. Перед очисткой дайте прибору остыть.
- Будьте осторожны при вынимании из духовки принадлежностей с горячей жидкостью: жидкость может выплеснуться. Вынимая горячие принадлежности, используйте прихватки.

### **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 посуду на дно рабочей камеры. Не выстилайте дно алюминиевой фольгой. Скопление жара может привести к повреждению прибора. Дно рабочей камеры и поддон испарителя нельзя закрывать. Ставьте посуду всегда по центру лотка с отверстиями или на решётку.
- При использовании алюминиевой фольги следите, чтобы она не касалась стекла дверцы. Это может привести к изменению цвета стекла.
- При сильно хлорированной водопроводной воде (>40 мг/л) мы рекомендуем использовать не содержащую хлоридов минеральную воду без углекислоты. 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.
- Стекающая жидкость: при приготовлении на пару в лотке с отверстиями всегда ставьте под него противень, универсальный 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.
- Неправильный уход за прибором может вызвать коррозию в рабочей камере. Соблюдайте указания по уходу и очистке прибора в руководстве по эксплуатации. Очищайте рабочую камеру после каждого использования сразу после охлаждения прибора. После очистки просушите рабочую камеру с помощью 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

---

Ваш новый прибор отличается особенной эффективностью энергопотребления. В этом разделе вы найдёте ряд рекомендаций, как при эксплуатации прибора сэкономить ещё больше энергии и как правильно утилизировать прибор.

### Экономия 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.

### Правильная утилизация упаковки

Утилизируйте упаковку с соблюдением правил экологической безопасности.



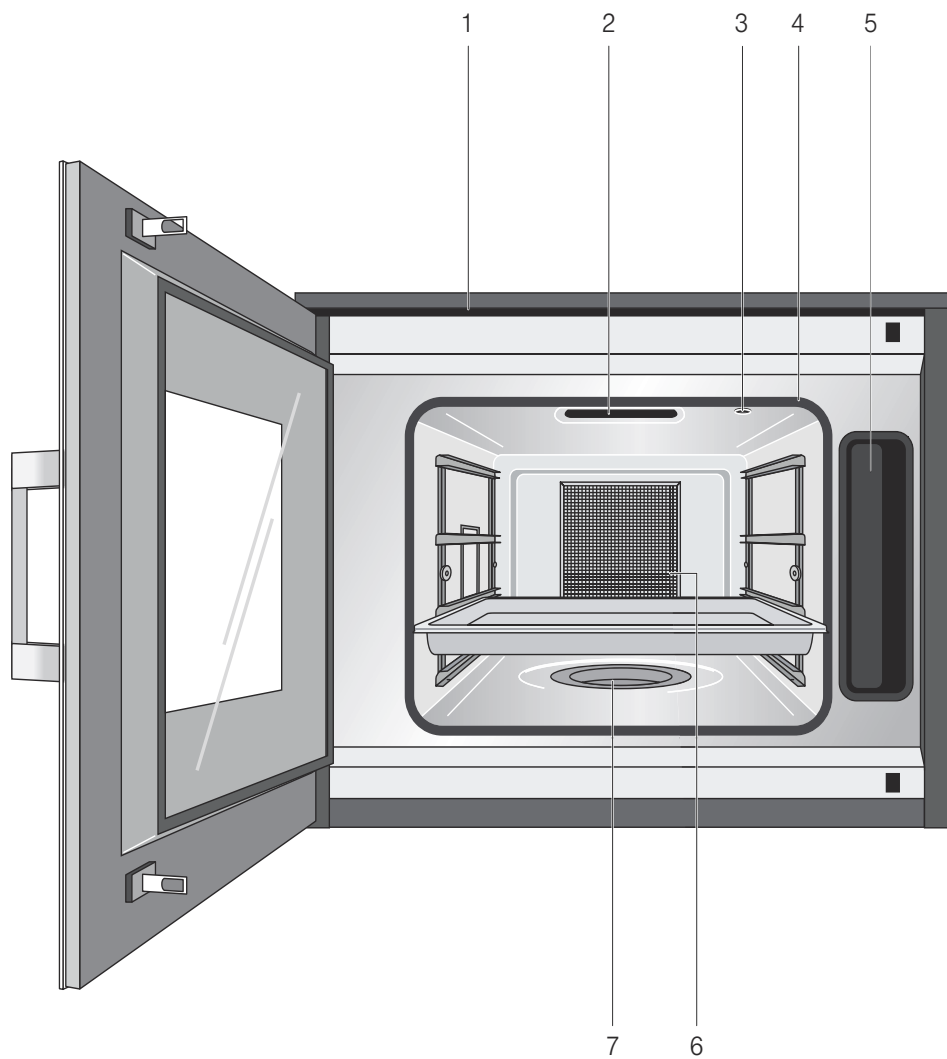
Данный прибор имеет отметку о соответствии европейским нормам 2012/19/EU утилизации электрических и электронных приборов (waste electrical and electronic equipment - WEEE).

Данные нормы определяют действующие на территории Евросоюза правила возврата и утилизации старых приборов.

## 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

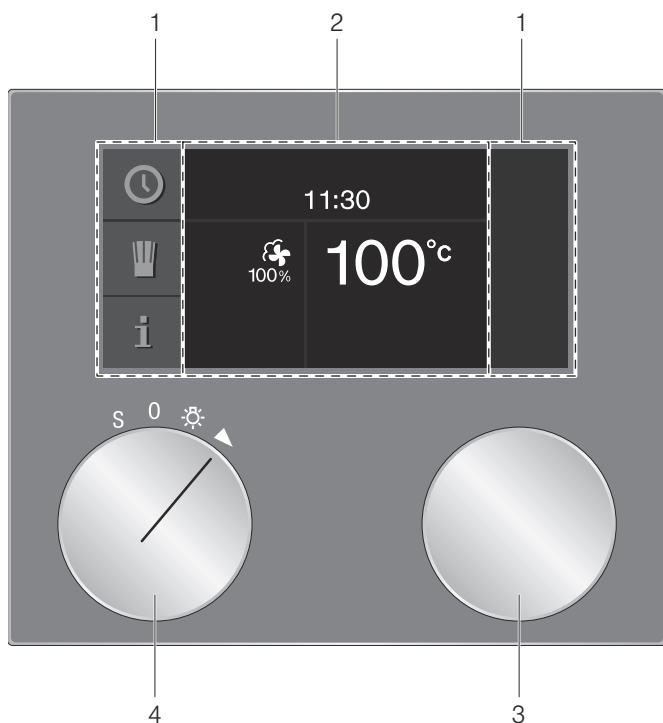


1	Вентиляционные прорези
2	Вентиляционный люк
3	Гнездо для проводного термощупа
4	Уплотнение двери
5	Бак для воды
6	Жироулавливающий фильтр
7	Поддон испарителя

## Дисплей и элементы управления

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

Схема управления идентична для всех вариантов прибора.



## Символы

Символ	Функция
▶	Пуск
■	Стоп
	Пауза/окончание
✕	Отмена
С	Сброс
✓	Подтверждение/сохранение установок
>	Стрелка выбора
i	Вызов дополнительной информации
⤴	Нагрев с индикацией состояния
🍷	Вызов индивидуальных рецептов
rec	Запись меню
↶	Редактирование установок
> A <sup>^</sup>	Ввод названия
✕	Удаление букв
🔒	Блокировка для безопасности детей
🕒	Вызов меню таймера
🕒	Вызов функции «Долговременный таймер»
🔧	Демонстрационный режим
🔌	Проводной термощуп

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.

## Цвета и форма отображения

### Цвет

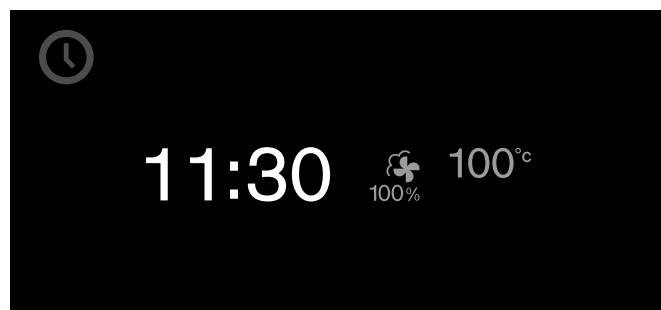
Различные цвета используются для ориентации пользователей в соответствующих ситуациях, связанных с установками.

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

### Форма отображения

Форма отображения символов, значений или индикации на дисплее в целом может изменяться в зависимости от ситуации.

Увеличенный масштаб	Изменяемая установка отображается в увеличенном масштабе. Время приготовления незадолго до окончания отображается в увеличенном масштабе (например, последние 60 секунд при установке таймера).
Сокращённая индикация на дисплее	По истечении некоторого времени индикация на дисплее сокращается и отображается только самая важная информация. Эта функция задана по умолчанию и может быть изменена в базовых установках.



## Дополнительная информация i и i<sup>Ⓢ</sup>

Прикоснувшись к символу **i**, Вы можете вывести на дисплей дополнительную информацию, например, об установленном виде нагрева или текущей температуре рабочей камеры.

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

При необходимости выполнения важных действий и для обозначения важной информации появляется символ **i<sup>Ⓢ</sup>**. Важная информация, касающаяся безопасности и рабочего режима, иногда высвечивается автоматически. Эти сообщения автоматически исчезают через несколько секунд или должны быть подтверждены с помощью **✓**.

## Вентилятор охлаждения

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

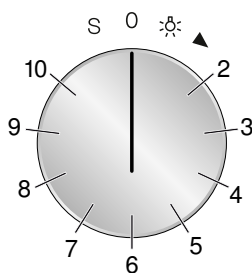
После вынимания продукта из духовки, дверь прибора должна оставаться закрытой до полного охлаждения. Дверь духовой печи не должна быть полуоткрытой, так как это может привести к повреждению соседней мебели. После выключения печи вентилятор охлаждения продолжает работать еще некоторое время, а затем автоматически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









### Внимание!

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








## Положения переключателя функций



Положение	Функция/вид нагрева	Температура,	Использование
0	Нулевое положение		
☀	Освещение		
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 слоёного 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 слоёного 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 создаётся и вентиляционная заслонка закрыта. Выходящая из продуктов влага остаётся 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	 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.
8	* Размораживание	40 - 60 °C Рекомендуемая температура 45 °C	Овощи, фрукты, мясо, рыба. Благодаря влажности тепло бережно проникает в продукты. Продукты не пересыхают и не деформируются.
9	 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.
10	 Низкотемпературное приготовление	30–90 °C Рекомендуемая температура 70 °C	Низкотемпературное приготовление: для мяса Медленное бережное приготовление для особенно нежных продуктов.

\* вид нагрева, при котором определялся класс эффективности энергопотребления в соответствии со стандартом EN60350-1.

Положение	Функция/вид нагрева	Температура,	Использование
S	 Базовые установки		В базовых установках можно задать индивидуальные установки для прибора.
	 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.
	 Отключение напоминания об удалении накипи		После удаления накипи отключите напоминание на дисплее.

\* вид нагрева, при котором определялся класс эффективности энергопотребления в соответствии со стандартом EN60350-1.

## Принадлежности

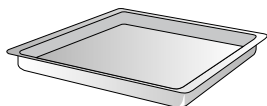
Используйте только принадлежности из комплекта поставки или предлагаемые сервисной службой. Эти принадлежности специально адаптированы к Вашему прибору. Следите всегда за тем, чтобы принадлежности были правильно вставлены в духовку.

Ваш прибор оснащен следующими принадлежностями:



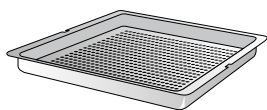
### Решетка

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



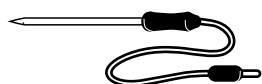
### Емкость для приготовления, из нержавеющей стали, неперфорированная, GN 2/3, глубина 40 мм

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



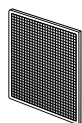
### Емкость для приготовления, из нержавеющей стали, перфорированная, GN 2/3, глубина 40 мм

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 на задней стенке духовки от загрязнения (например, в результате брызг при жарке)

## Специальные принадлежности

Вы можете заказать в своем специализированном магазине следующие принадлежности:

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, хромованная, с ножками

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

## Перед первым использованием

Из этой главы вы узнаете, как подготовить прибор к первому использованию. Прежде всего, внимательно изучите главу «Правила техники безопасности».

Прибор должен быть установлен и подключен к сети.

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

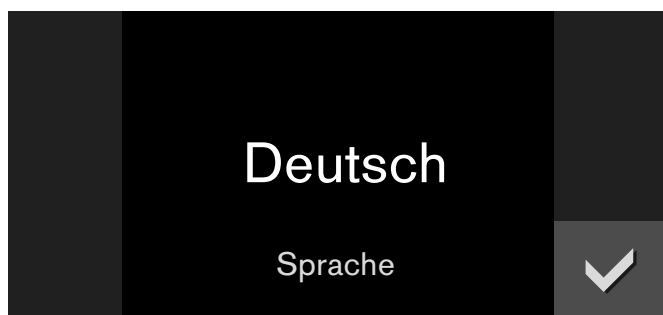
### Указания

- Меню «Первые установки» появляется при первом включении или если прибор несколько дней не был подключён 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 ✓.

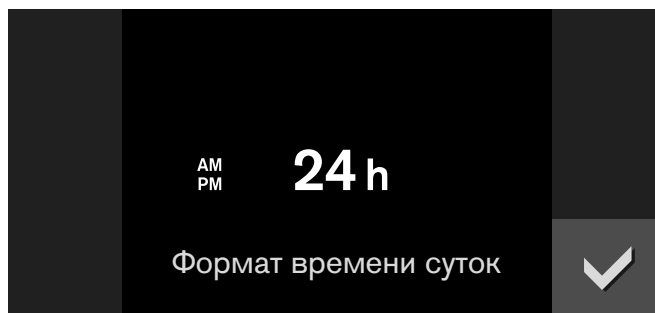


**Указание:** При изменении языка система перезапускается. Этот процесс занимает несколько секунд.

## Установка формата времени суток

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

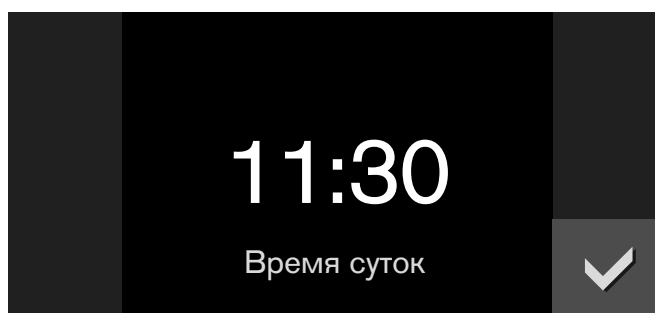
- 1 Выберите требуемый формат с помощью поворотного переключателя.
- 2 Подтвердите нажатием ✓.



## Установка времени суток

На дисплее появляется время суток.

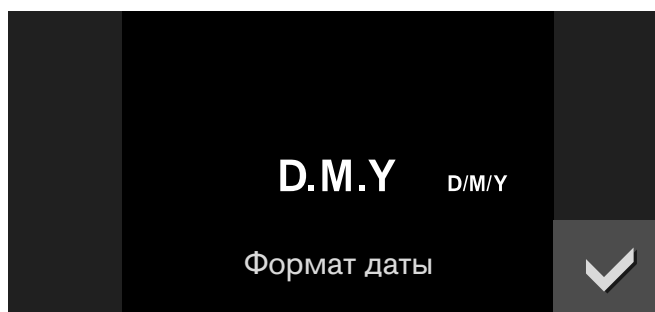
- 1 Установите требуемое время суток с помощью поворотного переключателя.
- 2 Подтвердите нажатием ✓.



## Установка формата даты

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

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

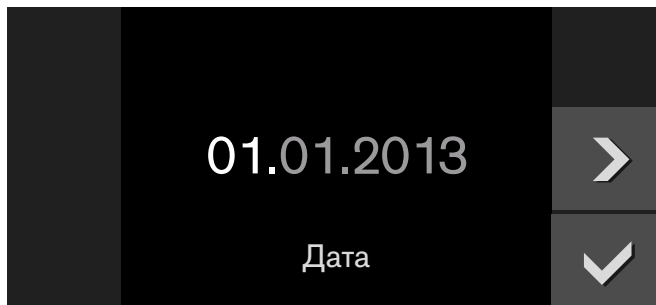


## Установка даты

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.

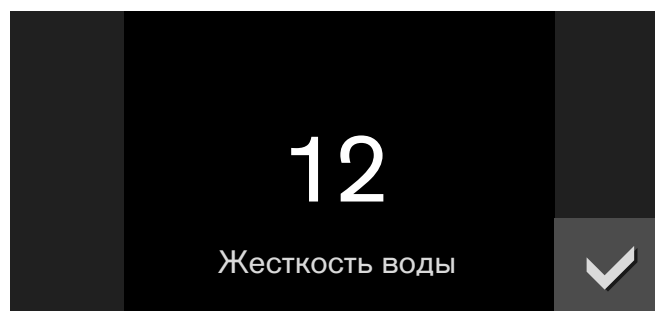
- 1 Выберите требуемую единицу измерения с помощью поворотного переключателя.
- 2 Подтвердите нажатием ✓.



## Установка жесткости воды

На дисплее отображается "жесткость воды".

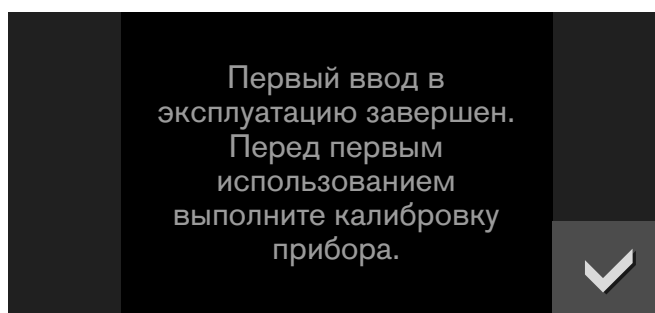
- 1 Проверьте жесткость водопроводной воды с помощью прилагаемого углеродного теста жесткости воды. Наполните измерительную трубку водой из водопровода до отметки 5 мл.
- 2 Добавляйте по каплям раствор индикатора до тех пор, пока фиолетовый раствор не станет желтым. **Важное замечание** Считайте количество 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.

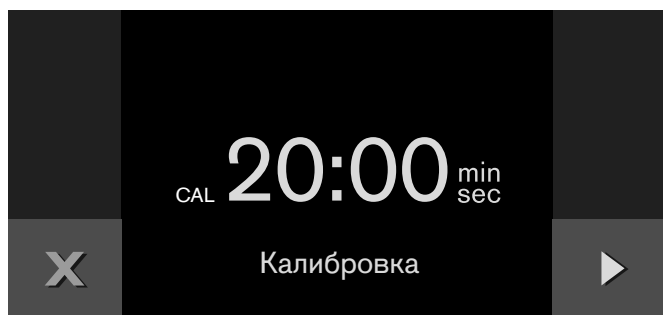
## Калибровка

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.

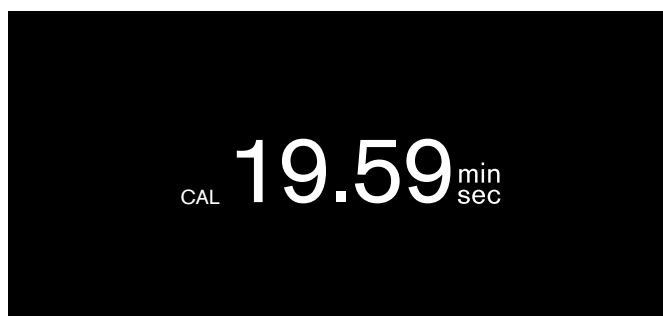
Важно, чтобы прибор проработал в режиме с паром без перерывов 20 минут при 100°C. В это время нельзя открывать дверь прибора.

### 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 Наполните бак холодной водой и прикоснитесь к ✓.
  - 7 Удалите все принадлежности из духовки и прикоснитесь к ✓.
  - 8 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.

По истечении 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.

## Жирулавливающий фильтр

Подвесьте прилагаемый жировой фильтр на решетке горячего воздуха, находящейся на задней стенке духовки.

Оставляйте жирулавливающий фильтр в приборе во всех режимах. После каждого приготовления, интенсивно загрязняющего духовку, очищайте жирулавливающий фильтр горячей мыльной водой или в посудомоечной машине.

## Очистка стекла дверцы

Для обеспечения герметичности на уплотнитель дверцы на заводе наносится смазка. Возможно, что её следы останутся на стекле дверцы.

Перед первым использованием прибора протрите стекло салфеткой для окон или салфеткой из микроволоконистого материала, смоченной средством для очистки стёкол. Не используйте скребок для стеклянных поверхностей.

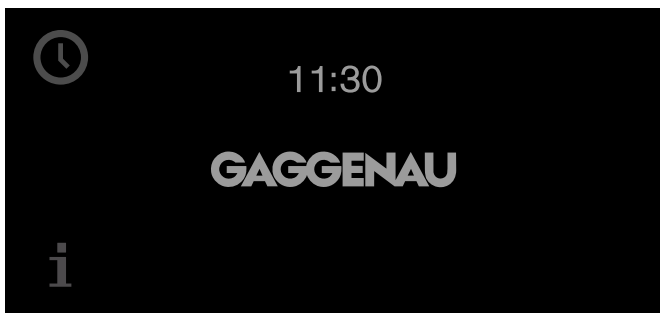
## Очистка принадлежностей

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

### 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.

### Наполните бак водой

Если открыть дверь прибора, то сбоку можно увидеть бак для воды.

#### Внимание!

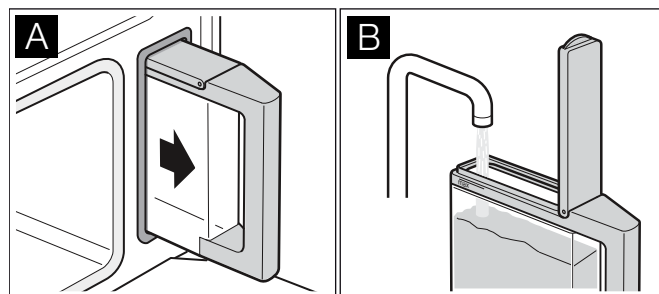
Повреждение прибора в результате использования неподходящих жидкостей

- Используйте только свежую водопроводную воду, смягченную или минеральную не газированную воду.
- Если Ваша водопроводная вода очень жесткая, мы советуем использовать уже смягченную воду.
- Нельзя использовать дистиллированную воду, а также водопроводную воду с высоким содержанием хлорида (> 40 мг/л) или другие жидкости.

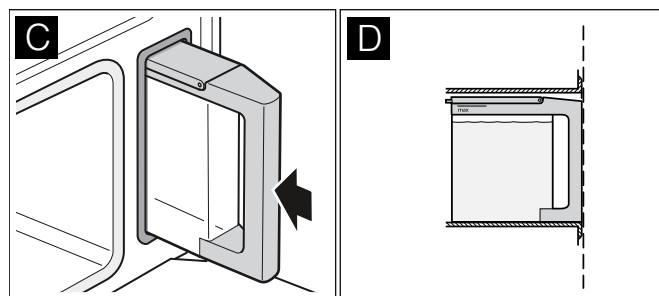
Информацию о составе водопроводной воды Вы можете получить на Вашей водопроводной станции. Жесткость воды можно проверить с помощью прилагаемого набора тестов.

Перед каждым использованием заливайте воду в бак (кроме режимов "горячий воздух + 30% влажность", "горячий воздух + 0% влажность" и "программа сушки")

- 1 Откройте дверь прибора и извлеките бак для воды (рис. А).
- 2 Наполните бак холодной водой до отметки "max" (рис. В).



- 3 Закройте крышку бака так, чтобы зафиксировалась со щелчком.
- 4 Вставьте бак для воды полностью до упора (рис. С).

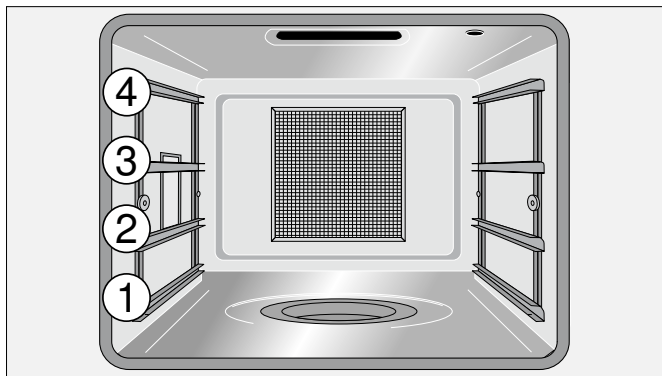


Бак должен быть установлен заподлицо с нишей для бака (рис. D).

## Духовка

Духовка имеет 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 духовки. Не выкладывайте духовку алюминиевой фольгой. Возникающий при этом тепловой затвор может привести к повреждению прибора. Дно духовки и поддон испарителя должны быть всегда свободны. Ставьте посуду всегда в перфорированную емкость приготовления или на решетку.
- Не вставляйте никакие принадлежности между направляющими уровнями, так как это может привести к опрокидыванию.

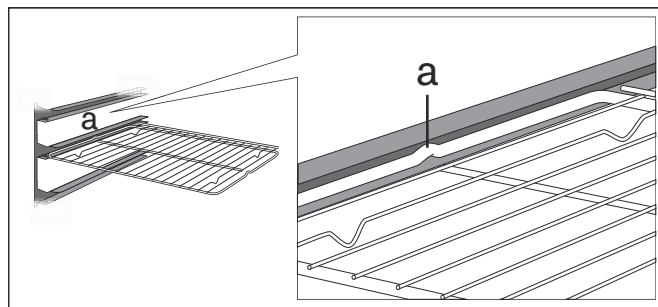
Дверь прибора следует всегда открывать до упора. В этом положении открытая дверь не отклоняется сама по себе назад.

## Установка принадлежностей

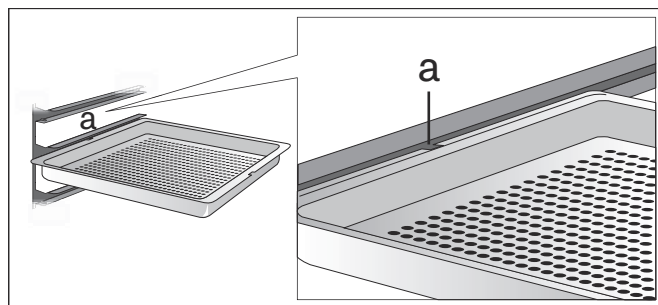
Решётка и лоток с отверстиями оснащены функцией фиксации. Функция фиксации препятствует опрокидыванию принадлежностей при выдвигании. Чтобы защита от опрокидывания срабатывала, принадлежности должны быть правильно установлены в рабочей камере. При выдвигании следует немного приподнять принадлежности.

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 отображаются выбранный вид нагрева и рекомендованная температура.
- 2 Если Вы хотите изменить температуру: Установите желаемую температуру с помощью поворотного переключателя.

На дисплее появляется символ нагревания  $\hat{=}$ . Индикатор показывает текущее состояние нагревания. При достижении заданной температуры выдается звуковой сигнал, символ нагревания  $\hat{=}$  исчезает.

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

### Добавление воды:

Когда в баке заканчивается вода, на дисплее появляется сообщение. Наполните бак для воды до отметки "max" и установите его на место.

### Выключение:

Поверните переключатель функций на 0.

## После каждого использования

### Опорожнение резервуара

- 1 Осторожно откройте дверцу прибора. Из неё выходит горячий пар!
- 2 Выньте резервуар для воды и опорожните его.
- 3 Тщательно высушите уплотнитель крышки и шахту резервуара в приборе.

### Внимание!

Не сушите резервуар для воды в рабочей камере. Так его можно повредить.

### Просушка духовки

#### Опасность ошпаривания!

Вода в поддоне испарителя может быть еще горячей. Дайте ей перед опорожнением охладиться.

- 1 Сразу после того, как прибор охладится, удалите из духовки грязь. Если это сделать позднее, то пригоревшие остатки удаляются значительно хуже.
- 2 Поддон испарителя следует опорожнять с помощью прилагаемой очистительной губки.
- 3 Промойте духовку и поддон испарителя очистительной губкой и после этого хорошо протрите мягкой тканью.
- 4 Протрите насухо мебель и ручки в случае появления на них конденсатной влаги.
- 5 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

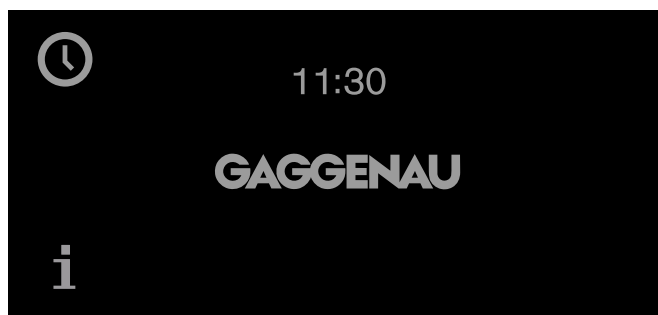
В меню таймера можно установить:

-  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 .




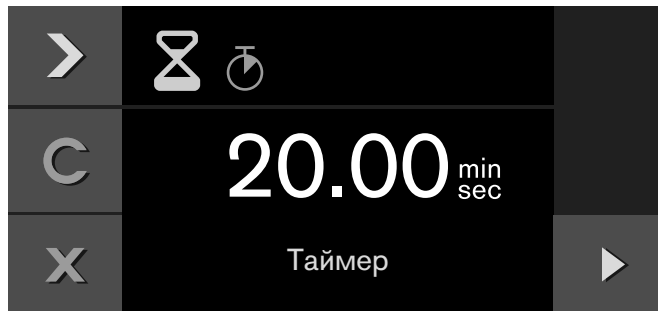
Появляется меню таймера.

## Таймер

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

### Установка кратковременного таймера

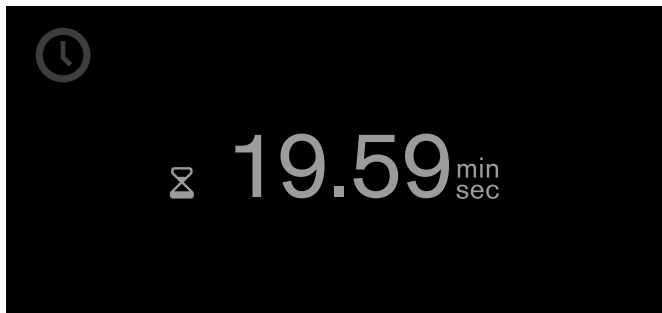
- 1 Вызовите меню таймера. На дисплее отображается функция «Таймер» .
- 2 Установите требуемый язык с помощью поворотного переключателя.



- 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 ||. 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

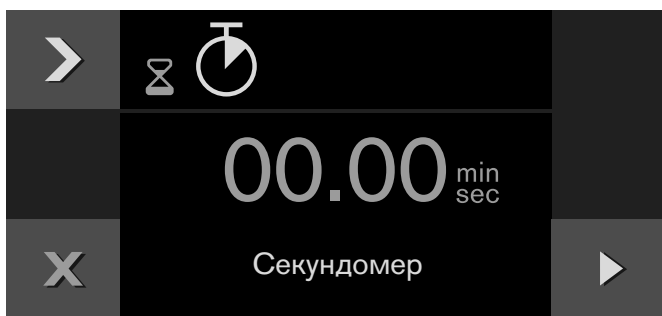
Секундомер работает независимо от других установок прибора.

Секундомер отсчитывает время от 0 секунд до 90 минут.

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

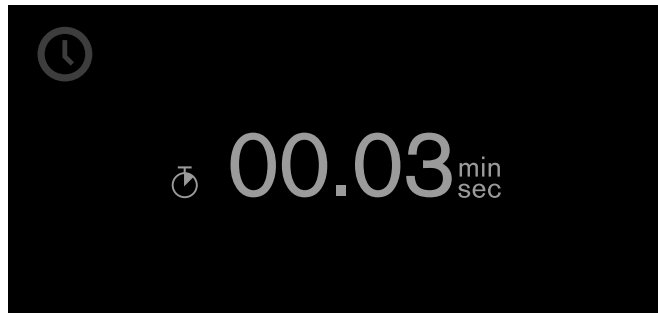
#### Запуск секундомера

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



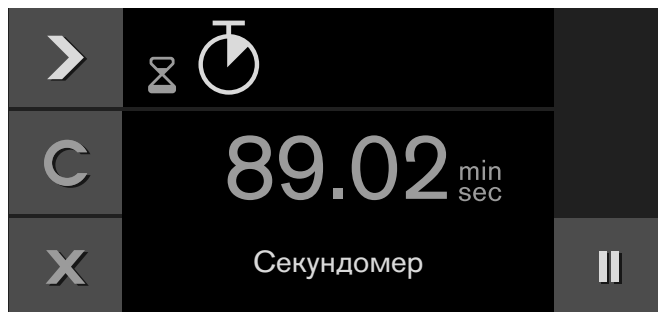
- 3 Запустите программу нажатием ▶.

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 раздаётся 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 C.

## Время приготовления

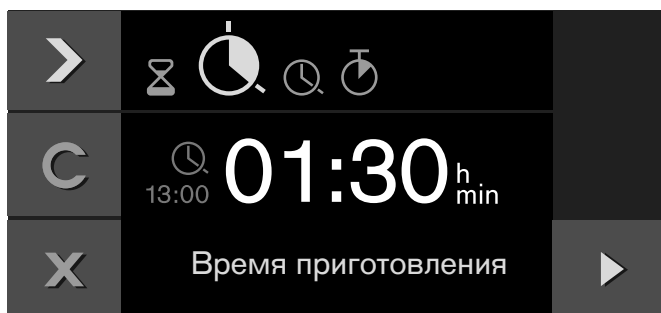
Если Вы установили время приготовления для Вашего блюда, прибор отключится автоматически по истечении этого времени.

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

### Установка времени приготовления

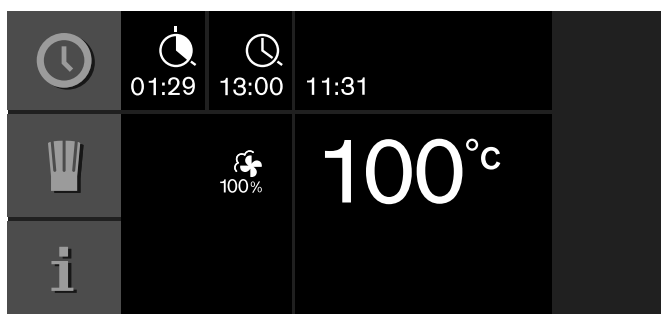
Вы установили вид нагрева и температуру и поставили блюдо в духовку.

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

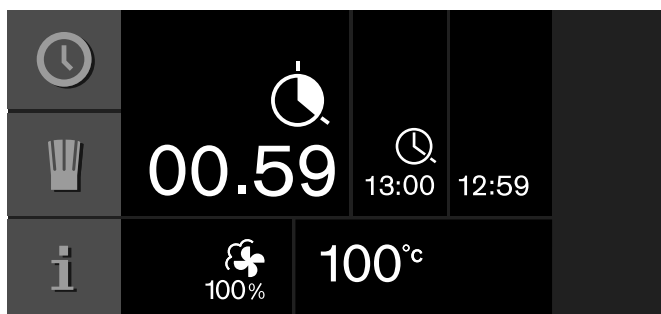


- 4 Запустите процесс с помощью ▶.

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



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



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

### Изменение времени приготовления:

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

### Обнуление времени приготовления:

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

### Прерывание всего процесса

Установите переключатель функций на 0.

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

## Окончание времени приготовления

Конец приготовления можно перенести на более позднее время.

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

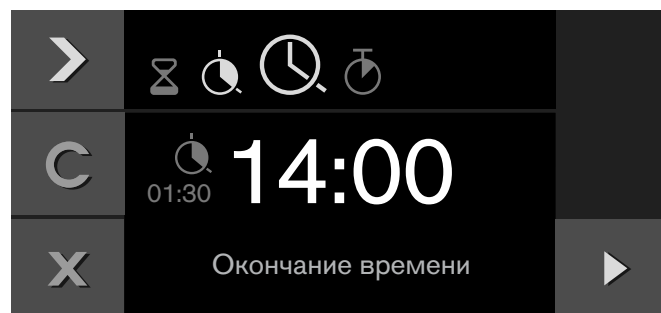
Вы задаете время приготовления и переносите конец на 15:30. Электроника рассчитывает время запуска. Прибор запускается автоматически в 14:50 и выключается в 15:30.

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

### Увеличение времени приготовления

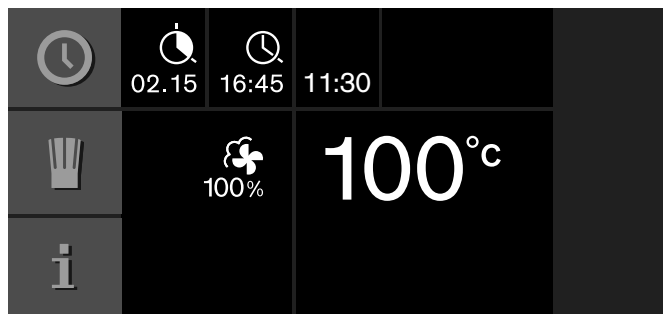
Вы установили вид нагрева, температуру и время приготовления.

- 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.

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

**Изменение окончания времени приготовления:**  
Вызовите меню таймера. С помощью ► выберите функцию "окончание времени приготовления" ⏸. С помощью поворотного переключателя установите желаемое время окончания приготовления. Запустите процесс с помощью ►.

**Прерывание всего процесса**  
установите переключатель функций на 0.

## Долговременный таймер

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

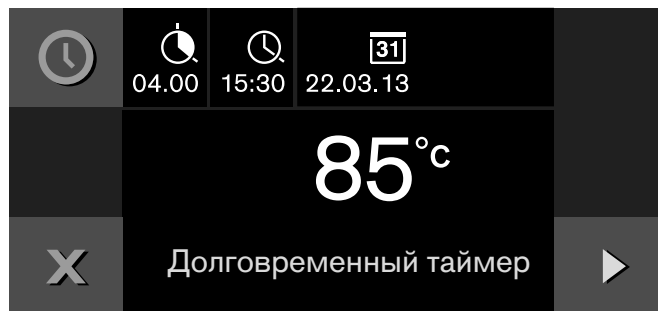
Блюдо до 74 часов может оставаться в подогретом состоянии без необходимости включения или выключения прибора.

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 °C. 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 [31]:  
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 подсветка 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

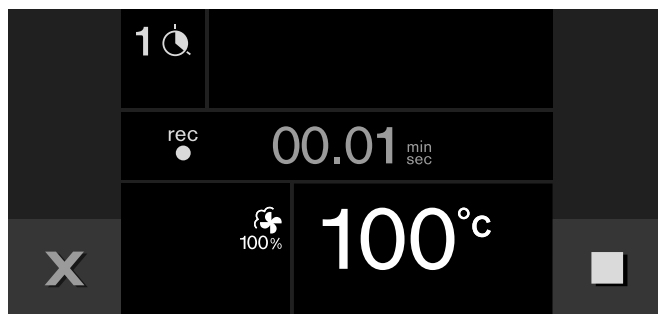
---


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

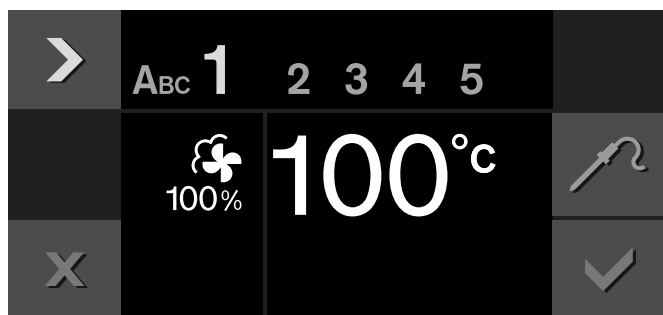
#### Указания

- Сохранение фазы начинается лишь после того, как прибор достигает установленной температуры.
- Каждая фаза должна иметь продолжительность не менее 1 минуты.
- В течение первой минуты фазы можно еще изменить вид нагрева или температуру.

## 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.

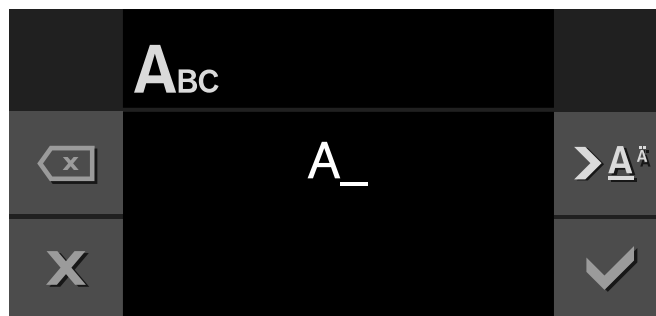
### Ввод внутренней температуры продукта для определенного этапа:

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.



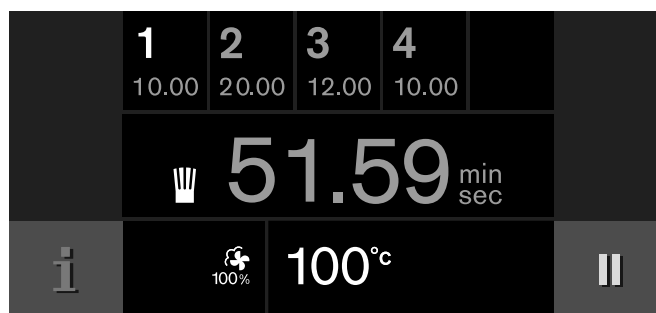
Поворотный переключатель	Как набирать буквы Новое слово всегда начинается с большой буквы.
A <sup>ˆ</sup>	быстрое нажатие курсор вправо долгое нажатие переключение на специальные знаки двукратное нажатие ввод пробела
A <sup>ˆ</sup>	быстрое нажатие курсор вправо долгое нажатие переключение на нормальные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

- 2 Сохраните в памяти с помощью .  
- или -  
Отмените посредством 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 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
- 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 °C проводной термощуп может повредиться. Поэтому используйте его в приборе только при температуре не выше 230 °C.

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

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

### **Опасность удара током!**

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

### **Опасность ожогов!**

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

## Вставление проводного термощупа в приготавливаемый продукт

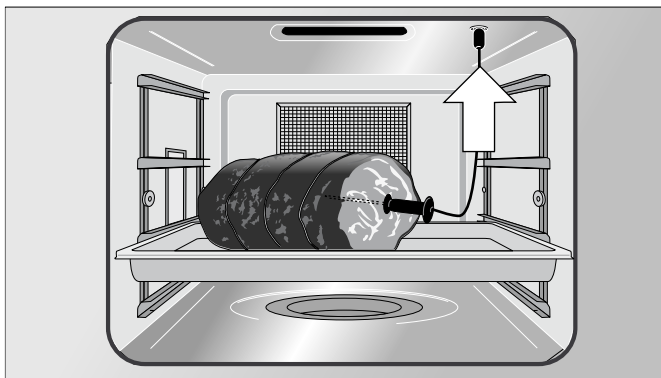
Прежде чем положить продукт в духовку, вставьте в него проводной термощуп.

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




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

Проводной термощуп, по возможности, должен быть вставлен полностью.

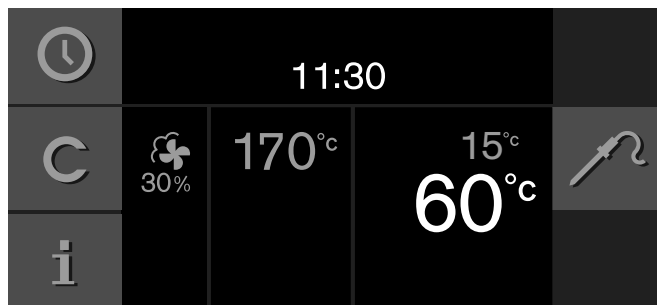
В случае домашней птицы необходимо следить за тем, чтобы острие термощупа внутри продукта не оказалось в полости. Поэтому термощуп нужно вставлять в мясную часть между ножкой и животом птицы.




## Настройка температуры внутри продукта

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

Установленная внутренняя температура должна быть выше, чем фактическая температура внутри продукта.





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

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


### Указания

- Диапазон измерения составляет от 15 °C до 99 °C. За пределами диапазона измерения в качестве текущей внутренней температуры продукта на дисплее отображается "-- °C".
- 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 внутренней температуры продукта

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

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

Продукт	Ориентировочное значение внутренней температуры продукта
<b>Говядина</b>	
Ростбиф, филе, антрекот	
полусырой	45–47 °С
с кровью	50–52 °С
слабопрожаренный	58–60 °С
хорошо прожаренный	70–75 °С
Жаркое из говядины	80–85 °С
<b>Свинина</b>	
Жаркое из свинины	
	72–80 °С
Свинина, спинка	
слабопрожаренная	65–70 °С
хорошо прожаренная	75 °С
Мясной рулет	85 °С
Свинная вырезка	65–70 °С
<b>Телятина</b>	
Телятина для жарки, прожаренная	
	75–80 °С
Телячья грудинка, фаршированная	
	75–80 °С
Телятина, спинка	
слабопрожаренная	58–60 °С
хорошо прожаренная	65–70 °С
Филе телятины	
с кровью	50–52 °С
слабопрожаренное	58–60 °С
хорошо прожаренное	70–75 °С
<b>Дичь</b>	
Спинка косули	
	60–70 °С
Ножка косули	
	70–75 °С
Стейки из оленины (спинка)	
	65–70 °С
Спинки зайца, кролика	
	65–70 °С

Продукт	Ориентировочное значение внутренней температуры продукта
<b>Птица</b>	
Цыплёнок	
	85 °С
Цесарка	
	75–80 °С
Гусь, индейка, утка	
	80–85 °С
Утиная грудка	
слабопрожаренная	55–60 °С
хорошо прожаренная	70–80 °С
Стейк из страуса	
	60–65 °С
<b>Баранина</b>	
Баранья нога	
слабопрожаренная	60–65 °С
хорошо прожаренная	70–80 °С
Баранина, спинка	
слабопрожаренная	55–60 °С
хорошо прожаренная	65–75 °С
<b>Валух</b>	
Валух, нога	
слабопрожаренная	70–75 °С
хорошо прожаренная	80–85 °С
Валух, спинка	
слабопрожаренная	70–75 °С
хорошо прожаренная	80 °С
<b>Рыба</b>	
Филе	
	62–65 °С
Целиком	
	65 °С
Паштет	
	62–65 °С
<b>Прочее</b>	
Хлеб	
	96 °С
Пирожки	
	72–75 °С
Паштет	
	60–70 °С
Фуагра	
	45 °С



## Функция пассивной безопасности детей

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

### Указания

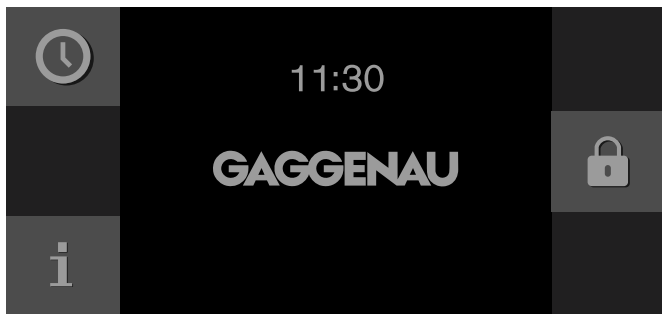
- Блокировка для безопасности детей должна быть установлена в базовых установках на «доступно» (см. главу «Базовые установки»).
- Если при активированной блокировке для безопасности детей происходит отключение электроэнергии, то при последующем её включении блокировка может быть деактивирована.


## Активизация блокировки для безопасности детей

### Необходимые условия:

Переключатель выбора функций установлен на 0.

Прикоснитесь к символу  и удерживайте его не менее 6 секунд.




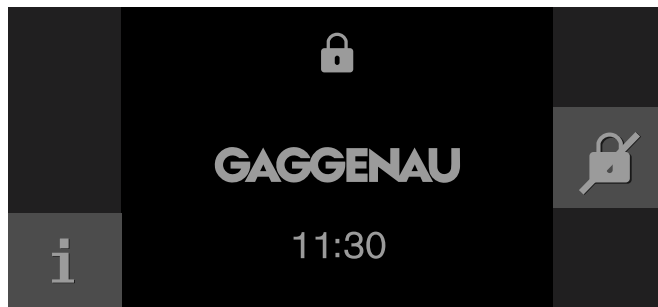
Функция блокировки для безопасности детей активизирована. На дисплее появляется индикация режима ожидания. В верхней части дисплея отображается символ .

## 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.
	Индикация на дисплее	Сокращ.* / Стандарт	При выборе «Сокращ.» 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
	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 М/Д/Г	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 <b>Указание:</b> 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. <b>Указание:</b> 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 активирована 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 «Долговременный таймер».
	Блокировка для безопасности детей	Не доступно* / Доступно	Доступно: блокировка для безопасности детей может быть активирована (см. главу «Блокировка для безопасности детей»).

\* 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 удара током!**

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

### **⚠ 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 ожога!**

В процессе эксплуатации лампочки сильно нагреваются. Некоторое время после выключения существует опасность получения ожога. Перед очисткой прибора дайте лампочкам остыть. Во время очистки прибора отключайте освещение.

### **⚠ Опасность травмирования!**

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

## Очистительные средства

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

Не пользуйтесь

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

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

Зона очистки	Чистящее средство
Стёкла дверцы	Средство для очистки стёкол: очистите с помощью тряпочки. Не используйте скребок для стеклянных поверхностей.
Дисплей	Используйте для очистки салфетку из микроволокна или слегка влажную тряпку. Не используйте мокрую тряпку.
Нержавеющая сталь	Горячий мыльный раствор: очистите с помощью тряпочки и вытрите насухо мягким полотенцем. Немедленно удаляйте пятна извести, жира, крахмала и яичного белка. Под такими пятнами может возникать коррозия. Специальные средства для очистки изделий из нержавеющей стали можно приобрести в сервисной службе или в специализированном магазине.
Алюминий	Очищайте с помощью мягкого средства для мытья окон. Протрите поверхность без нажима мягкой салфеткой для окон или салфеткой из неворсистого микроволокна.
Рабочая камера с покрытием из нержавеющей стали или эмали	Горячий мыльный раствор: Очистите с помощью тряпочки и вытрите насухо мягким полотенцем. Не используйте ни спреи для духовых шкафов, ни любые другие агрессивные очистители для духовых шкафов, а также абразивные чистящие средства. Кроме того, не подходят жёсткие мочалки, грубые губки и средства для чистки посуды. Все эти средства царапают поверхность. Для регулярного ухода за рабочей камерой используйте специальное средство для ухода в соответствии с указаниями изготовителя (номер для заказа 667027 в сервисной службе или интернет-магазине). <b>Внимание!</b> <ul style="list-style-type: none"><li>– Не брызгайте чистящим средством в вентиляционную заслонку на верхней стороне рабочей камеры!</li><li>– Остатки чистящего средства обуславливают образование пятен во время нагрева. Перед сушкой рабочей камеры тщательно удаляйте остатки чистящего средства или средства для ухода чистой водой.</li></ul> Всегда просушивайте рабочую камеру после очистки (см. главу «Программа сушки»).
Сильно загрязнённая рабочая камера с покрытием из нержавеющей стали или эмали	Гель-спрей для очистки духовых шкафов (номер для заказа 00311860 в сервисной службе или интернет-магазине). <b>Обратите внимание:</b> <ul style="list-style-type: none"><li>● Гель не должен попасть на уплотнители дверцы, лампочку и поддон испарителя!</li><li>● Не оставляйте более, чем на 12 часов!</li><li>● Не наносите на тёплые поверхности!</li><li>● Тщательно смывайте водой!</li><li>● Соблюдайте указания производителя.</li></ul>

Зона очистки	Чистящее средство
Стекланный плафон лампочки в рабочей камере	Горячий мыльный раствор: очистите с помощью тряпочки.
Жироулавливающий фильтр	Посудомоечная машина
Резервуар для воды	Горячий мыльный раствор. Запрещено мыть в посудомоечной машине. Хорошо просушите уплотнитель крышки. Оставьте сушиться с открытой крышкой.
Шахта резервуара	После каждого использования вытирайте насухо.
Уплотнитель дверцы Не снимайте!	Горячий мыльный раствор: очистите с помощью тряпочки. Не трите. Не используйте для очистки металлические скребки или скребки для стеклянных поверхностей.
Проводной термощуп	Протрите влажной тряпочкой. Запрещено мыть в посудомоечной машине.
Лоток, решётка	Посудомоечная машина или горячий мыльный раствор. Пригоревшие остатки размочите в воде и удалите щёткой.
Выдвижные решётки	Посудомоечная машина или горячий мыльный раствор, см. главу «Снятие выдвижных решёток»

#### Очистительная губка

Прилагаемая очистительная губка имеет очень высокую абсорбирующую способность. Используйте очистительную губку только для удаления остатков воды из поддона испарителя или для очистки духовки.

Перед первым использованием тщательно промойте губку. Очистительную губку можно также промывать в стиральной машине.

#### Микроволокнистая салфетка




Микроволокнистая салфетка с ячеистой структурой специально предназначена для очистки легкоповреждаемых поверхностей, таких как, например, стекло, стеклокерамика, нержавеющая сталь, алюминий (номер для заказа 00460770 в сервисной службе или интернет-магазине). Она очень хорошо удаляет жидкости и масла.

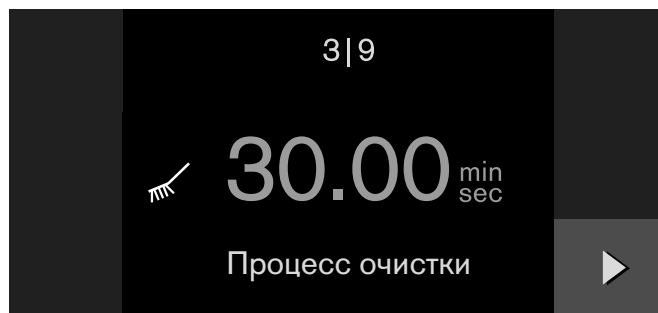
## Программа очистки



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

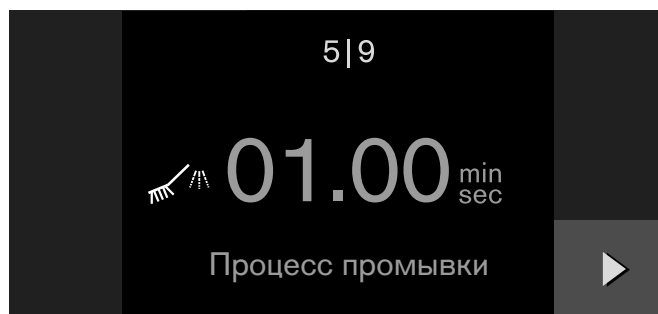
Программа очистки состоит из трех этапов: очистка и двукратное промывание.


#### Запуск программы очистки

- 1 Установите переключатель выбора функций на **S**.
- 2 На дисплее отображается символ . Нажмите  для подтверждения.
- 3 Выньте принадлежности и жироулавливающий фильтр из рабочей камеры. Выньте съёмные решётки из рабочей камеры (см. главу Снятие съёмных решеток). Протрите рабочую камеру чистящим средством.
- 4 Заполните резервуар для воды холодной водой до отметки «MAX» и вставьте до упора в шахту резервуара. Закройте дверцу прибора.
- 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 раздаётся звуковой сигнал. На дисплее появляется сообщение.
- 7 Протрите рабочую камеру. Удалите остатки чистящего средства. Заполните резервуар для воды свежей водой. Нажмите  для подтверждения.
- 8 На дисплее отображается первый этап промывки. Запустите программу нажатием . Прибор промывается. На дисплее отсчитывается время промывки.



- 9 Через 1 минуту раздаётся звуковой сигнал. Опорожните поддон испарителя с помощью губки. Нажмите  для подтверждения.

- 10 На дисплее отображается второй этап промывки. Запустите программу нажатием ►. Прибор промывается. На дисплее отсчитывается время промывки.

Через 1 минуту раздается звуковой сигнал. Опорожните поддон испарителя с помощью губки. Опорожните резервуар для воды и оставьте его сушиться с открытой крышкой. 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 духовку после очистки или приготовления на пару.

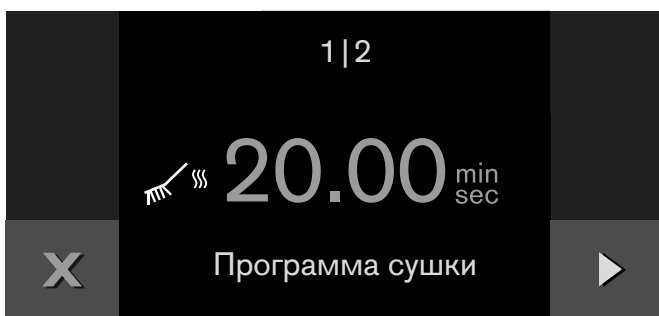
Программа сушки работает в течение 20 минут.

#### Внимание!

Не просушивайте в горячей духовке емкость для воды. Она может получить повреждения.

#### Запуск программы сушки

- 1 Удалите бак для воды. Извлеките принадлежности из духовки. Опорожните поддон испарителя с помощью прилагаемой очистительной губки. Протрите духовку. Удалите полностью остатки очистительного средства. Закройте дверь прибора.
- 2 Установите переключатель функций на **S**. С помощью поворотного переключателя выберите программу сушки.
- 3 На дисплее отображается символ . Подтвердите с помощью ✓.
- 4 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.



- 5 Через 20 минут выдается звуковой сигнал. На дисплее появляется сообщение. Подтвердите с помощью ✓.

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

## Программа удаления накипи

Чтобы устройство продолжало функционировать, необходимо периодически удалять накипь. Вам об этом напоминает сообщение, выдаваемое на дисплей.

Программа удаления накипи состоит из шагов удаления и двухэтапной промывки.

#### Средство для удаления накипи

Для удаления накипи используйте только рекомендуемую жидкость для удаления накипи (для заказа №311138 – в сервисной службе клиентов или в интернет-магазине). Использование других средств для удаления накипи может привести к повреждению прибора.

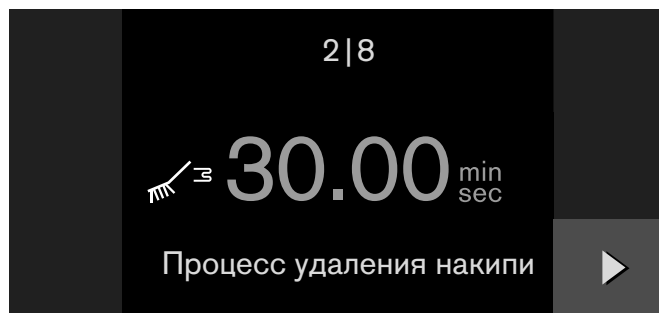
#### Внимание!

Повреждение поверхности: При попадании средства на уплотнение двери, лицевую панель или на другие чувствительные поверхности, немедленно промойте их водой.

#### Запуск программы удаления накипи

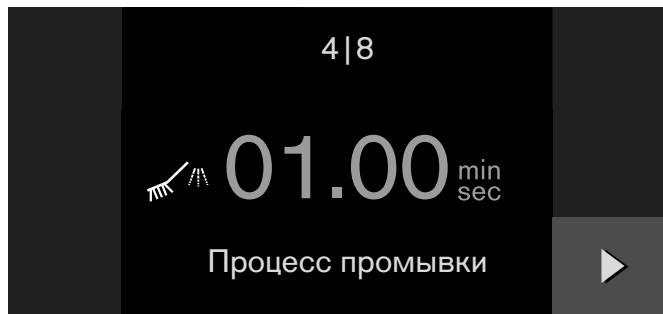
Рабочая камера должна полностью остыть.

- 1 Приготовьте раствор из 300 мл воды и 60 мл жидкого средства для удаления накипи.
- 2 Установите переключатель выбора функций на **S**. Выберите программу удаления накипи с помощью поворотного переключателя.
- 3 На дисплее отображается символ . Нажмите ✓ для подтверждения.
- 4 Наполните резервуар для воды раствором для удаления накипи и вставьте до упора в шахту резервуара. Закройте дверцу прибора. Нажмите ✓ для подтверждения.
- 5 На дисплее отображается время удаления накипи (30 минут). Запустите программу нажатием ►. Время удаления накипи отсчитывается на дисплее. Лампочка в рабочей камере не горит.



- 6 Через 30 минут раздается звуковой сигнал. На дисплее появляется сообщение.
- 7 Опорожните поддон испарителя с помощью губки. Заполните резервуар для воды холодной водой. Нажмите ✓ для подтверждения.

- 8 На дисплее отображается первый этап промывки. Запустите программу нажатием ►. Прибор промывается. На дисплее отсчитывается время промывки.



- 9 Через 1 минуту раздается звуковой сигнал. Опорожните поддон испарителя с помощью губки. Нажмите ✓ для подтверждения.
- 10 На дисплее отображается второй этап промывки. Запустите программу нажатием ►. Прибор промывается. На дисплее отсчитывается время промывки.

Через 1 минуту раздается звуковой сигнал. Программа удаления накипи завершена.

Опорожните поддон испарителя с помощью губки. Опорожните резервуар для воды и оставьте его сохнуть с открытой крышкой. Протрите рабочую камеру мягкой тряпкой и просушите окончательно с помощью программы сушки.

В завершение отключите напоминание об удалении накипи на дисплее.

#### Отключение напоминания об удалении накипи

- 1 Установите переключатель выбора функций на **S**. Выберите «Отключить напоминание об удалении накипи» с помощью поворотного переключателя. Нажмите ✓ для подтверждения.
- 2 На дисплее появляется напоминание. Нажмите ✓ для подтверждения.

#### Указания

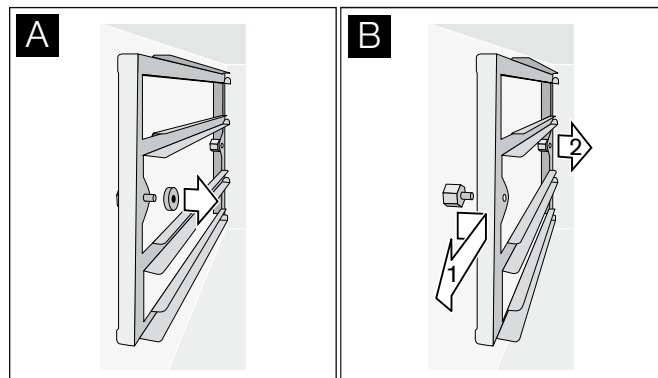
- Программа удаления накипи должна всегда выполняться до конца и не может быть прервана.
- Перед приготовлением пищи обязательно удалите все остатки накипи из рабочей камеры.
- Если программа удаления накипи была прервана из-за перебоев в подаче электроэнергии, перед следующим использованием следует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

## Внимание вставных решеток

Вставные решетки 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.

## Что делать в случае неисправности?

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. 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.

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 	Блокировка для безопасности детей активирована	Деактивировать блокировку для безопасности детей (см. главу «Блокировка для безопасности детей»).
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	Бак для воды пуст	Наполните бак водой
Видимый выход пара отсутствует	При температуре выше 100°C водяной пар не виден	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
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.
Сообщение об ошибке «Еxxx»		В случае появления сообщения об ошибке поверните переключатель выбора функций на 0. Если индикация исчезнет, это означает, что имела место случайная ошибка. Если сообщение об ошибке появляется снова или остается на дисплее, обратитесь в сервисную службу и укажите код ошибки.




## Отключение электроэнергии

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

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

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

## Демонстрационный режим

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

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

## Замена лампы в 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.

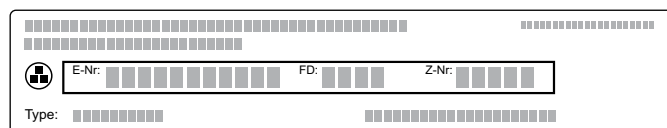
Если колпак лампы в духовке поврежден, его следует заменить. Такой колпак можно заказать в сервисной службе. При заказе следует указать E-Nr и FD-Nr Вашего прибора.

## Сервисная служба

Если ваш прибор нуждается в ремонте, наша сервисная служба всегда к вашим услугам. Мы всегда стараемся найти подходящее решение, чтобы избежать, в том числе, ненужных вызовов специалистов.

## Номер E и номер FD

При звонке обязательно сообщите полный номер изделия (номер E) и заводской номер (номер FD), что позволит вам получить квалифицированную помощь. Фирменная табличка с номерами находится на внутренней стороне дверцы.



Чтобы не тратить время на поиск этих номеров, впишите их и телефонный номер сервисной службы здесь.

Номер E

Номер FD

Сервисная служба 

Обратите внимание, что визит специалиста сервисной службы для устранения повреждений, связанных с неправильным использованием прибора, даже во время действия гарантии 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

- Указанные 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 нагревайте прибор. Так вы обеспечите лучший результат приготовления. Указанное время приготовления относится к уже прогретому прибору. Оно увеличивается прим. на 5 минут, если прибор не был предварительно разогрет.
- Приведённые 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.
- При недостаточном опыте в приготовлении блюда начните с наименьшего значения времени приготовления. При необходимости блюдо можно довести до готовности.
- Следите за тем, чтобы дверь прогретого прибора открывалась лишь на короткое время, и старайтесь загружать прибор по возможности быстро.
- Если вы используете только один лоток, устанавливайте его на второй уровень снизу.
- Если вы используете перфорированный лоток или решётку без дополнительной посуды, всегда устанавливайте на первый снизу уровень не перфорированный лоток, чтобы предотвратить сильное загрязнение дна рабочей камеры и поддона.
- При выборе режимов приготовления с паром, размораживания, брожения и подогрева можно одновременно использовать до трёх уровней установки (уровни установки 2, 3 и 4 снизу). При этом блюда не приобретут вкус друг друга. Так можно одновременно готовить рыбу, овощи и десерт. Указанное время приготовления можно увеличить при приготовлении большого объёма продуктов.
- Выпекать можно лишь на одном уровне. Для этого используйте второй уровень снизу.
- Продукт не должен соприкасаться с поверхностями рабочей камеры, жироулавливающим фильтром или задней панелью.
- Закройте дверцу духового шкафа-пароварки. Уплотнительные поверхности должны всегда оставаться чистыми.
- Не заполняйте решётки и лотки продуктом слишком плотно. В этом случае будет обеспечиваться оптимальная циркуляция пара.
- Всегда используйте жироулавливающий фильтр.
- Если вы хотите приготовить блюдо с использованием пара, а прибор нагрет до температуры выше 100 °С (например, вы уже что-то выпекали), дайте прибору остыть перед использованием. В противном случае блюда будут пересушены из-за высокой температуры.

### Овощи

- На пару овощи доводятся до готовности в более щадящем режиме, 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 °С, 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. Снизу установите неперфорированную вставку. Тем самым Вы предотвратите сильное загрязнение духовки. Собранный при этом овощной отвар можно использовать как основу для соуса или овощного бульона.
- Бланширование производится в течение не более четырех минут в предварительно разогретом приборе. Если овощи или плоды сервируются не сразу, следует облить их ледяной водой, чтобы избежать приготовления в остаточном тепле.

Продукт	Емкость для приготовления	Температура в °С	Влажность в %	Время в мин.	Примечания
Артишок, большой	перфорированная	100	100	25 - 35	
Артишок, маленький	перфорированная	100	100	15 - 20	
Цветная капуста, цельная	перфорированная	100	100	20 - 25	

Продукт	Емкость для приготовления	Температура в °С	Влажность в %	Время в мин.	Примечания
Цветная капуста, розочками	перфорированная	100	100	15 - 20	
Зеленая фасоль	перфорированная	100	100	25 - 30	
Брокколи, розочками	перфорированная	100	100	10 - 15	
Фенхель, ломтиками	перфорированная	100	100	10 - 15	
Овощной террин	перфорированная/ решетка	100	100	50 - 60	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, мелкий (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.
Цуккини, с начинкой	перфорированная	160 - 180	80 / 100	15 - 35	При использовании мясной начинки ее следует предварительно обжарить.
Сахарный горох	перфорированная	100	100	10 - 15	

## Рыба

- Приготовление на пару представляет собой способ приготовления продуктов без добавления жира, при котором рыба не пересыхает.
- В гигиенических целях по окончании приготовления температура в толще рыбы должна быть не ниже 62–65 °С. Это идеальная температура для приготовления рыбы.
- Солите рыбу только после доведения её до готовности. При этом сохраняется естественный аромат, а сама рыба теряет меньше жидкости.
- При использовании лотка с отверстиями: если рыба сильно пригорает, смажьте лоток жиром.
- Задвиньте неперфорированную вставку на первый уровень снизу, чтобы предотвратить загрязнение рабочей камеры рыбным бульоном.
- При приготовлении рыбного филе со шкуркой положите рыбу шкуркой вверх, так как при этом структура и аромат продукта сохраняются лучше.

Продукты	Лоток	Температура °С	Влажность, %	Время приготовления, мин	Рекомендации
Дорада, целиком (по 500 г)	без отверстий	90 - 100	100	18 - 20	Рыбу можно готовить спинкой вверх, положив её на половинку картофеля.
Рыбные фрикадельки (по 20 –40 г)	без отверстий	90 - 100	100	4 - 8	Выложить лоток без отверстий пергаментной бумагой.
Омар, вареный, без панциря, подогрев	с отверстиями	70 - 80	100	10 - 12	
Голубой карп, целиком (1,5 кг)	без отверстий	90 - 100	100	35 - 45	в бульоне
Филе лосося (по 150 г)	с отверстиями	90 - 100	100	10 - 12	
Лосось, целиком (2,5 кг)	с отверстиями	100	100	65 - 75	
Мидии (1,5 кг)	с отверстиями	100	100	6 - 8	Мидии считаются готовыми после того, как раковина раскрылась.
Сайда, целиком (800 г)	с отверстиями	90 - 100	100	18 - 20	
Филе морского чёрта (по 300 г)	Форма из стекла / решётка	180 - 200	100	8 - 10	в бульоне
Сибас, целиком (по 400 г)	с отверстиями	90 - 100	100	12 - 18	

## Рыба – приготовление на пару при пониженной температуре

- При приготовлении на пару при температуре от 70 до 90 °С рыба не переваривается слишком быстро. Это обеспечивает преимущество при приготовлении нежной рыбы.
- Данные для различных сортов рыбы относятся к приготовлению филе.
- Задвиньте неперфорированную вставку на первый уровень снизу, чтобы предотвратить загрязнение рабочей камеры рыбным бульоном.
- Подавать мясо следует на предварительно разогретой посуде.

Продукты	Лоток	Температура °С	Влажность, %	Время приготовления, мин	Рекомендации
Устрицы (10 шт.)	без отверстий	80 - 90	100	2 - 5	в бульоне
Тилапия (по 150 г)	с отверстиями	80 - 90	100	10 - 12	
Дорада (по 200 г)	с отверстиями	80 - 90	100	12 - 15	
Рыбное филе (по 200– 300 г)	с отверстиями	80 - 90	100	12 - 15	
Рыбный паштет	Решетка	70 - 80	100	50 - 90	в форме для паштета Для более точного контроля времени приготовления используйте проводной термощуп (см. главу «Проводной термощуп»).
Форель, целиком (по 250 г)	с отверстиями	80 - 90	100	12 - 15	
Палтус (по 300 г)	с отверстиями	80 - 90	100	12 - 15	
Моллюски (по 15–30 г)	без отверстий	80 - 90	100	4 - 8	Чем больше вес моллюсков, тем дольше длится процесс их приготовления.
Треска (по 250 г)	с отверстиями	80 - 90	100	10 - 12	
Красный лucciан (по 200 г)	с отверстиями	80 - 90	100	12 - 15	
Морской окунь (по 120 г)	с отверстиями	80 - 90	100	10 - 12	
Морской чёрт (по 200 г)	с отверстиями	80 - 90	100	10 - 15	
Рулетки из морского языка, фаршированные (по 150 г)	с отверстиями	80 - 90	100	12 - 15	
Тюрбо (по 300 г)	с отверстиями	80 - 90	100	12 - 15	
Сибас (по 150 г)	с отверстиями	80 - 90	100	10 - 12	
Судак (по 250 г)	с отверстиями	80 - 90	100	12 - 15	

## Мясо – приготовление при повышенных температурах

- Комбинация пара с горячим воздухом является оптимальным способом приготовления для многих сортов мяса. В данном режиме работы рабочая камера герметично закрыта, и влага предотвращает эффект пересыхания блюда, создаваемый традиционным режимом горячего воздуха. За счёт изменяемой регулировки влажности можно создать оптимальный микроклимат для приготовления любого продукта.
- Указанное время приготовления является ориентировочным и в значительной степени зависит от исходной температуры продукта и длительности обжаривания. Для лучшего контроля процесса приготовления используйте проводной термощуп. Указания по приготовлению и оптимальные значения температуры приготовления можно найти в главе «Проводной термощуп».
- За 1 час до начала приготовления выньте мясо из холодильника.
- При использовании перфорированной вставки или решётки установите под неё лоток без отверстий. Наполните лоток без отверстий водой, чтобы предотвратить пригорание. Дополнительно можно добавить овощи, вино, специи и зелень, чтобы получить основу для сочного соуса.
- Для приготовления мяса с кровью или слабопрожаренного мяса: перед тем, как до достижения требуемой температуры в толще продукта останется 5 °С, откройте дверцу и дождитесь, пока будет достигнута требуемая температура. Этим вы предотвратите переваривание и дадите мясу «отдохнуть».
- По окончании приготовления оставьте мясо «отдохнуть» в течение 5 минут на решётке. При этом уменьшается циркуляция сока, благодаря чему выделяется меньше сока при разрезании мяса.

Продукт	Емкость для приготовления	Температура в °С	Влажность в %	Время в мин.	Примечания
Антрекот, непрожаренный (по 350 г)	неперфорированная	170 - 180	0 / 30	10 - 20	
Филе, непрожаренное, в слоеном тесте (600 г)	неперфорированная	190 - 200	80 / 100	25 - 40	Емкость для приготовления, выложенная бумагой для выпечки
Спинка телянка, непрожаренный (1 кг)	неперфорированная	160 - 180	30 / 60	20 - 30	При добавлении жидкости в неперфорированную емкость достаточной является влажность 30%.
Копченая свинина, протушенная, ломтиками	неперфорированная	100	100	15 - 20	
Жаркое с корочкой (свинина, зажаренная с кожей), протушенное (1,5 кг)	Решетка	1) 120	100	30	Перед тушением надрежьте корочку крест-накрест. Используйте проводной термощуп. На втором шаге тушения следует достичь внутренней температуры прилб. 65°С, чтобы на третьем шаге мясо готовилось до достижения внутренней температуры 75 - 80°С.
		2) 170 - 180	60	30 - 35	
		3) 220	0	10 - 15	
Ножка ягненка, непрожаренная (1,5 кг)	неперфорированная	170 - 180	30 / 60	60 - 80	
Спинка оленя, непрожаренная (по 500 г)	неперфорированная	160 - 180	0 / 30	12 - 18	
Жаркое из говядины, протушенное (1,5 кг)	Решетка	1) 210 - 230	100	15 - 20	При добавлении жидкости в неперфорированную емкость достаточной является влажность 30%.
		2) 140 - 160	30 / 60	60 - 90	
Ростбиф, непрожаренный (1 кг)	неперфорированная	160 - 180	0 / 30	40 - 60	
Жаркое с свинины (шейная часть или лопатка), протушенное (1,5 кг)	Решетка	1) 220 - 230	100	20	При добавлении жидкости в неперфорированную емкость достаточной является влажность 30%.
		2) 160 - 170	30 / 60	60 - 90	
Колбаса, ошпаренная, подогретая	неперфорированная	85 - 90	100	10 - 20	например, лионская колбаса, белая колбаса

## Мясо/домашняя птица – приготовление при пониженных температурах

- Сильно обжаренное мясо доводится до готовности в течение длительного времени при низкой температуре. Благодаря этому мясо получается внутри нежно-розовым и невероятно сочным до самой корочки. При этом его не нужно ни переворачивать, ни поливать соком от жарения.
- Указанное время приготовления является ориентировочным и в значительной степени зависит от исходной температуры продукта и длительности обжаривания. Для лучшего контроля процесса приготовления используйте проводной термомуш. Указания по приготовлению и оптимальные значения температуры приготовления можно найти в главе «Проводной термомуш».
- За 1 час до начала приготовления выньте мясо из холодильника.
- Прежде чем доводить мясо до готовности, в гигиенических целях недолго обжарьте его со всех сторон на горячей сковороде. В результате этого образуется корочка, препятствующая вытеканию мясного сока и придающая жаркому характерный аромат.
- Перец и соль используйте с осторожностью: при медленном приготовлении мяса усиливаются все ароматы.
- При низкотемпературном приготовлении дичи и конины их специфический вкус становится более выраженным, чем в случае приготовления классическим способом.
- Используйте режим «Низкотемпературное приготовление»  $\curvearrowright$ . Выходящая из продуктов влага остаётся в рабочей камере и препятствует пересыханию блюда.
- Учтите, что температура в толще продукта не может быть выше температуры рабочей камеры. Общее правило: установленная температура рабочей камеры должна быть на 10-15°C выше нужной температуры внутри продукта.
- В конце времени приготовления можно снизить температуру до 60°C. Это позволит увеличить время приготовления, (например, если гости опаздывают). Если необходимо приостановить процесс приготовления, температура рабочей камеры не должна превышать нужную температуру внутри продукта. Большие куски могут оставаться в рабочей камере 1–1,5 часа, мелкие куски – 30–45 минут.
- Подавать мясо следует на предварительно разогретой посуде.

Продукты	Лоток	Температура °С	Вид нагрева	Время приготовления, мин	Рекомендации
Утиные грудки, слабoproжаренные (по 350 г)	без отверстий	70 - 80	$\curvearrowright$	40 - 60	После приготовления можно слегка поджарить на сковороде, чтобы получить хрустящую корочку
Антрекот, слабoproжаренный (по 350 г)	без отверстий	70 - 80	$\curvearrowright$	40 - 70	
Баранья нога без кости, обвязанная, слабoproжаренная (1,5 кг)	без отверстий	70 - 80	$\curvearrowright$	180 - 240	Перед приготовлением смазать растительным маслом с чесноком и зеленью
Стейки из говядины, слабoproжаренные (по 175 г)	без отверстий	70 - 80	$\curvearrowright$	30 - 60	
Ростбиф, слабoproжаренный (1 – 1,5 кг)	без отверстий	70 - 80	$\curvearrowright$	150 - 210	Нарезать ломтиками, подавать с соусом «Бешмель»
Медальоны из свинины, прожаренные (по 70 г)	без отверстий	80	$\curvearrowright$	50 - 70	

## Птица

- Установка уровня влажности в комбинированном режиме предотвращает высыхание, что имеет решающее значение при приготовлении птицы. В то же время, благодаря высокой температуре, на поверхности блюда образуется хрустящая румяная корочка. Горячий пар обладает способностью вдвое лучше передавать тепло, чем традиционный горячий воздух, и проникать внутрь приготавливаемого продукта. Поэтому ваш цыплёнок будет иметь снаружи равномерную поджаристую корочку, а внутри мясо останется нежным и сочным.
- Указанное время приготовления является ориентировочным и в значительной степени зависит от исходной температуры продукта. Для лучшего контроля процесса приготовления используйте проводной термощуп. Вставляйте его не в середину продукта (пустое пространство), а между грудкой и бедром. Дальнейшие указания по приготовлению и оптимальные значения температуры приготовления можно найти в главе «Проводной термощуп».
- Если использовать при приготовлении птицы преимущественно специи и малое количество масла или добавлять приправы без масла, кожа 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, непрожаренная (по 350 г)	неперфорированная	160 - 180	0	12 - 18	
Цыпленок, цельный (1,5 кг)	Решетка	170 - 180	60	50 - 60	
Грудка цыпленка, начиненная, на пару (по 200 г)	перфорированная	100	100	10 - 15	
Ножки цыпленка (по 350 г)	Решетка	170 - 180	30 / 60	40 - 45	
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	

## Гарниры

Соблюдайте указания на упаковке.

Продукты	Лоток	Температура °C	Влажность, %	Время приготовления, мин	Рекомендации
Рис басмати (250 г + 500 мл воды)	без отверстий	100	100	15 - 20	
Кус-кус (250 г + 250 мл воды)	без отверстий	100	100	5 - 10	
Клэцки (по 90 г)	Лоток с отверстиями / без отверстий	95 - 100	100	20 - 25	
Длиннозёрный рис (250 г + 500 мл воды)	без отверстий	100	100	20 - 25	
Неполированный рис (250 г + 375 мл воды)	без отверстий	100	100	25 - 35	
Чечевица (250 г + 500 мл воды)	без отверстий	100	100	25 - 35	
Белая фасоль, замоченная (250 г + 1 л воды)	без отверстий	100	100	55 - 65	






## Десерты

Продукты	Лоток	Температура °С	Влажность, %	Время приготовления, мин	Рекомендации
Крем-брюле (по 130 г)	без отверстий	90	100	40 - 45	В формочках для суфле, накрыть жаропрочной прозрачной плёнкой.
Горячие кнедли / кнедлики (по 100 г)	без отверстий	100	100	20 - 30	Горячие кнедли перед приготовлением на пару оставить подниматься в течение 30 минут (см. главу «Приготовление опары»).
Флан / крем-карамель (по 130 г)	с отверстиями	90 - 95	100	30 - 35	В формочках для суфле, накрыть жаропрочной прозрачной плёнкой.
Компот	без отверстий	100	100	15 - 25	Например, яблоки, груши, ревень Рекомендации к рецептам: добавить сахар, ванилин, корицу или лимонный сок.
Молочный рис (250 г риса + 625 мл молока)	без отверстий	100	100	35 - 45	Рекомендации к рецептам: добавить фрукты, сахар или корицу.
Сладкая запеканка	без отверстий	180 - 200	0 / 60	20 - 40	Например, манная крупа, творог или сваренный до полуготовности молочный рис

## Прочее

Продукты	Лоток	Температура °С	Влажность, %	Время приготовления, мин	Рекомендации
Стерилизация (например, бутылочки для детского питания, банки для варенья)	Решетка	100	100	20 - 25	
Сушка фруктов или овощей	с отверстиями	80 - 100	0	180 - 300	Например, помидоры, грибы, кабачки цуккини, яблоки, груши и др. тонкими кружками
Яйца среднего размера (5 шт.)	с отверстиями	100	100	8 - 15	
Яичная заправка для супа (500 г)	Форма из стекла, решётка	90	80 - 100	25 - 30	Накрыть жаропрочной прозрачной плёнкой.
Маннe клёцки	без отверстий	90 - 95	100	8 - 10	
Лазанья	без отверстий	170 - 190	0 / 60	35 - 60	
Суфле	Формочки для суфле, решётка	180 - 200	60	12 - 20	
Растапливание шоколада	Жаропрочная миска, решётка	100	100	5 - 8	Накрыть жаропрочной прозрачной плёнкой.


## Выпечка

- С помощью паровой печи Вы всегда можете готовить выпечные изделия при оптимальной влажности
  -  | Горячий воздух + 0% влажности в случае фруктовых пирогов и запеканок 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 духовки.
  -  | Горячий воздух + 60 -100% влажности Слоеное тесто и дрожжевая выпечка становятся мягкими внутри и покрываются хрустящей и блестящей корочкой снаружи.
- В паровой печи выпечку можно делать только на одном уровне. На второй уровень снизу поставьте неперфорированную вставку. Если вы используете высокую выпечную форму, ставьте ее на решетку, которая вставляется в первый уровень снизу.
- При выпечке жирулавливающий фильтр должен оставаться в приборе.

Продукт	Емкость для приготовления	Температура в °C	Влажность в %	Время в мин.	Примечания
Яблочный пирог, закрытый	Разъемная форма 20 см, решетка	160 - 170	0	70 - 80	
Рогалики (по 100 г)	неперфорированная	190 - 210	80 / 100	20 - 25	
Багет, предварительно пропеченный	Решетка	190 - 200	60 / 100	10 - 15	
Бисквит высокий (6 яиц)	Разъемная форма	160 - 170	0	30 - 35	
Бисквитный рулет (2 яйца)	неперфорированная	210 - 220	0 / 30	6 - 8	
Булочка из бисквитного теста	неперфорированная	180 - 200	80 / 100	15 - 25	
Булочки (по 50 - 100 г)	неперфорированная	180 - 200	80 / 100	15 - 25	
Булочки, предварительно пропеченные	Решетка	170 - 180	60	8 - 15	
Хлеб (1 - 1,5 кг)	неперфорированная	1) 200 2) 160 - 165	100 0	15 25 - 35	
Плоский пирог из теста для кекса	неперфорированная	150 - 160	0	25 - 30	
Кулич (дрож. тесто из 1 кг муки)	Форма для кулича	160 - 175	30 / 60	35 - 45	
Дрожжевой пирог на противне	неперфорированная	160 - 170	30 / 60	30 - 45	Делайте дрожжевой пирог с влажным наполнением (например, сливовый или луковый пирог) при 30% влажности и с сухим наполнением (например, с посыпкой крошками теста) при 60% влажности.
Плетеная булка из дрожжевого теста (500 г муки)	неперфорированная	150 - 160	60 / 80	20 - 30	
Маффины	Форма для маффинов, решетка	170 - 180	0 / 30	20 - 30	
Миндальные пирожные	неперфорированная	140 - 150	0	25 - 35	
Круглое печенье	неперфорированная	150 - 170	0	15 - 25	

Продукт	Емкость для приготовления	Температура в °C	Влажность в %	Время в мин.	Примечания
Квиш, открытый пирог	Форма для квиша, решетка	180 - 190	0	35 - 60	
Кекс	Опочная/разъемная форма, решетка	160 - 175	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	170 - 180	0 / 30	40 - 45	

## Регенерация (подогревание)

- В духовом шкафу-пароварке создаётся оптимальный микроклимат для разогревания готовых блюд без их пересушивания. При этом вкусовые качества сохраняются, блюда приобретают вкус только что приготовленных.
- Для этого используйте режим «Восстановление» .
- Не закрывайте блюда сверху. Не используйте алюминиевую фольгу или пищевую плёнку.
- Приведённые значения действительны для порции на одного человека. Большое количество порций можно также подогреть в неперфорированном лотке. При этом указанное время может увеличиться.

Продукты	Лоток	Температура °C	Время приготовления, мин	Рекомендации
Багеты, булочки (замороженные)	Решетка	140	10 - 15	
Багеты, булочки (чёрствые)	Решетка	180	5 - 8	
Жаркое, ломтиками (по 150 г)	без отверстий	120	12 - 15	Ломтики толщиной с палец, не класть друг на друга, для большей сочности добавить в лоток соус.
Овощи	Тарелка, решётка	90 - 100	8 - 10	
Пицца, тонкое тесто	Решетка	180	10 - 12	
Пицца, пышное тесто	Решетка	180	12 - 14	
Гарниры	Тарелка, решётка	120	7 - 8	Например, макароны, картофель, рис; не подходят готовые или жареные во фритюре блюда, такие как картофель фри или крокеты
Порционные блюда	Тарелка, решётка	120	8 - 15	

## Приготовление опары (Подъём теста)

- Паровая печь обеспечивает идеальную атмосферу для созревания теста и тестовых замесов или мелких изделий из теста без пересушивания.
- Используйте для этого режим "брожения" \*<sup>δ</sup>.
- 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" \*<sup>δ</sup>.
- 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
Фруктово-ягодные (300 г)	перфорированная	40 - 45		3 - 4	
Жаркое (1000 г)	перфорированная	40 - 45		45 - 60*	
Рыбное филе (по 150 г)	перфорированная	40 - 45		5 - 10*	
Овощи (400 г)	перфорированная	40 - 45		5 - 7	
Гуляш (600 г)	перфорированная	45 - 50		30 - 45*	
Цыпленок (1000 г)	перфорированная	45 - 50		45 - 60*	
Ножки цыпленка (по 400 г)	перфорированная	45 - 50		20 - 30*	

\*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 духовом шкафу-пароварке можно без особых усилий законсервировать фрукты и овощи.
- По возможности, готовьте продукты сразу после их покупки или сбора урожая. Длительное хранение продуктов приводит к уменьшению содержания витаминов и вызывает брожение.
- Используйте только неиспорченные фрукты и овощи.
- Комбинированный духовой шкаф-пароварка не предназначен для консервирования мяса.
- Проверяйте и тщательно очищайте банки для консервирования, кольцевые резиновые прокладки, зажимы и пружины.
- Стерилизация вымытых банок в духовом шкафу-пароварке перед консервированием выполняется при температуре 100 °С и влажности 100 % в течение 20–25 минут.
- Установите банки в лоток с отверстиями. Они не должны соприкасаться друг с другом.
- После окончания заданного времени откройте дверцу рабочей камеры. Вынимайте банки из рабочей камеры только после того, как они полностью остынут.

Продукты	Лоток	Температура °С	Влажность, %	Время приготовления, мин	Рекомендации
Овощи, фрукты (в закрытых банках по 0,75 л)	с отверстиями	100	100	35 - 40	
Фасоль, горох (в закрытых банках по 0,75 л)	с отверстиями	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

Продукты	Лоток	Температура °С	Влажность, %	Время приготовления, мин	Рекомендации
Ягоды	Лоток с отверстиями + без отверстий	100	100	60 - 120	

## Приготовление йогурта

- В комбинированном духовом шкафу-пароварке возможно самостоятельное приготовление йогурта.
- Нагрейте пастеризованное молоко на варочной панели до 90 °С, чтобы предотвратить разрушение йогуртовых культур. Молоко, пастеризованное при сверхвысокой температуре (стерилизованное молоко), нагревать не требуется. (Указание: при приготовлении йогурта с холодным молоком продолжительность его созревания увеличивается).
- Важно! Охладить молоко на водяной бане до 40 °С, чтобы не разрушить йогуртовые культуры.
- Смешайте натуральный йогурт с указанными йогуртовыми культурами и молоком (на 100 мл 1 - 2 чайные ложки йогурта).
- Соблюдайте указания по использованию йогуртового фермента, данные на упаковке.
- Наполните йогуртом вымытые банки.
- Перед наполнением вымытых банок йогуртом их можно стерилизовать в духовом шкафу-пароварке при 100 °С и влажности 100 % в течение 20–25 минут. Перед тем, как наполнить банки йогуртом и поставить их в рабочую камеру, проследите за тем, чтобы банки и рабочая камера были охлаждены.
- Приготовленный йогурт поставьте в холодильник.
- Для получения густого йогурта добавьте в молоко перед его нагреванием сухое обезжиренное молоко (1 - 2 столовые ложки на литр).

Продукты	Лоток	Температура °С	Влажность, %	Время приготовления, мин	Рекомендации
Йогуртовая закваска (в закрытых банках)	без отверстий	40 - 45	100	300 - 360	Рекомендации к рецептам: ароматизировать йогуртовую закваску фруктовым пюре, повидлом, мёдом, ванилью или шоколадом, при необходимости увеличить время приготовления.

## Приготовление объемного продукта

- Для приготовления объёмного пищевого продукта можно снять боковые выдвижные решётки.
- Для этого ослабьте гайки с накаткой впереди на выдвижных решётках и вытяните решётки движением вперёд.
- Установите решётку прямо на дно рабочей камеры и разместите продукт или жаровню на решётке. Не кладите продукт и не ставьте жаровню на дно рабочей камеры.

## 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 или 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 тёмный. Чем больше размер приготавливаемого блюда, тем меньше акриламида образуется в процессе его приготовления.
----------------	---

---

Выпекание	В режиме «Горячий воздух» при макс. 180 °C.
-----------	---

---

Мелкое печенье	Яйцо или яичный желток уменьшают образование акриламида. Распределите картофель на противне равномерно в один слой.
----------------	---

---

Картофель фри Картофель фри	Чтобы картофель фри не пересох, кладите на противень не меньше 400 г.
--------------------------------	---

---

**Gaggenau Hausgeräte GmbH**  
Carl-Wery-Straße 34  
81739 München  
GERMANY  
[www.gaggenau.com](http://www.gaggenau.com)

**GAGGENAU**



9000913017 ru (970328)