

Gaggenau

Правила пользования

BSP 260 1.1

BSP 261 1.1

Комбинированный духовой шкаф-пароварка

Оглавление

Использование по назначению	4	После каждого использования	18
		Защитное отключение	18
Важные указания по технике безопасности	5	Функции времени	19
Причины повреждений	6	Вызов меню таймера	19
Охрана окружающей среды	7	Таймер	19
Экономия электроэнергии	7	Секундомер	19
Правильная утилизация упаковки	7	Время приготовления	20
		Окончание времени приготовления	21
Знакомство с прибором	8	Долговременный таймер	22
Паровая печь	8	Настройка долговременного таймера	22
Резервуар для воды для программы удаления накипи	8	Блокировка для безопасности детей	23
Жироулавливающий фильтр	8	Активизация блокировки для безопасности детей	23
Дисплей и элементы управления	9	Деактивизация блокировки для безопасности детей	23
Символы	9	Программы автоматического приготовления	23
Цвета и форма отображения	9	Указания к установкам	23
Режим ожидания	10	Выбор блюда	24
Активизация прибора	10	Установка блюда	24
Дополнительная информация i и i [®]	10	Вызов последних программ автоматического приготовления	24
Охлаждающий вентилятор	10	Индивидуальные рецепты	25
Просушка рабочей камеры	10	Запись рецепта	25
Положения переключателя функций	11	Программирование рецепта	25
Принадлежности	13	Ввод названия	26
Специальные принадлежности	13	Активизация рецепта	26
		Изменение рецепта	26
Перед первым использованием	14	Удаление рецепта	26
Установка языка	14	Термощуп	27
Установка формата времени суток	14	Вставка термощупа	27
Установка времени суток	14	Установка внутренней температуры продукта	28
Установка формата даты	14	Ориентировочные значения внутренней температуры продукта	29
Установка даты	14	Home Connect	30
Установка единицы измерения температуры	14	Настройка	30
Установка водопроводного фильтра	14	Дистанционный запуск	31
Установка жесткости воды	15	Настройки Home Connect	31
Завершение первого ввода в эксплуатацию	15	Дистанционная диагностика	32
Жироулавливающий фильтр	15	О защите данных	32
Очистка стекла дверцы	15	Декларация о соответствии	32
Очистка принадлежностей	15	Базовые установки	33
Нагревание прибора	15	Чистка и техническое обслуживание	36
Фильтр для воды	16	Очистительные средства	36
Использование с фильтром для воды или без него	16	Программа очистки	37
Замена водопроводного фильтра	16	Программа сушки	38
		Программа удаления накипи	38
Активизация прибора	16	Снятие выдвигаемых решёток	39
Режим ожидания	16		
Активизация прибора	16		
Управление бытовым прибором	17		
Духовка	17		
Установка принадлежностей	17		
Включение	17		
Выключение	17		
Увлажнение	17		
Конденсация пара	18		

Что делать в случае неисправности?	40
Отключение электроэнергии	41
Демонстрационный режим	41
Сервисная служба	42
Номер E и номер FD	42
Таблицы и полезные советы	42
Овощи	43
Рыба	44
Рыба – приготовление на пару при пониженной температуре	45
Мясо – приготовление при повышенных температурах	46
Мясо/домашняя птица – приготовление при пониженных температурах	47
Птица	48
Приготовление по технологии Sous-vide	49
Приготовление гриля	53
Гарниры	54
Десерты	54
Прочее	55
Выпечка	56
Приготовление опары (Подъем теста)	58
Регенерация (подогревание)	58
Размораживание	59
Консервирование	60
Приготовление сока (из ягод)	60
Приготовление йогурта	61
Акриламид в продуктах питания	61

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

⚠ Использование по назначению

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.

Данный прибор предназначен для использования на высоте не более 4000 м над уровнем моря.

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.

⚠ Важные указания по технике безопасности

⚠ Предупреждение – 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.

⚠ Предупреждение – 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.

⚠ Предупреждение – 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.
- Будьте осторожны при вынимании из духовки принадлежностей с горячей жидкостью: жидкость может выплеснуться. Вынимая горячие принадлежности, используйте прихватки.

⚠ Предупреждение – 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.

⚠ Предупреждение – Опасность травмирования!

Свет от светодиодных элементов очень яркий и может травмировать глаза (группа риска 1). Не смотрите на включённые светодиодные элементы дольше 100 секунд.

Причины повреждений

Внимание! – Не ставьте ничего непосредственно на дно камеры приготовления. Не выкладывайте камеру приготовления алюминиевой фольгой. Возникающее при этом теплообразование может привести к повреждению прибора.

Дно камеры приготовления должно всегда оставаться свободным. Ставьте посуду всегда в перфорированную емкость или на решетку.

- При использовании алюминиевой фольги следите, чтобы она не касалась стекла дверцы. Это может привести к изменению цвета стекла.
- В случае жесткой водопроводной воды мы рекомендуем использовать систему удаления известковых отложений. Данные по составу водопроводной воды Вы можете получить на Вашей водопроводной станции.
- Посуда должна быть устойчивой к воздействию высоких температур и пара. Формы из силикона не подходят для комбинированного режима с паром.
- Используйте оригинальные принадлежности в рабочей камере. Не используйте эмалированные противни и поддоны для гриля. Ржавые элементы (например, подносов, столовых приборов) могут вызвать коррозию в рабочей камере.
- 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 дополнительно подставляйте под него 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.

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.



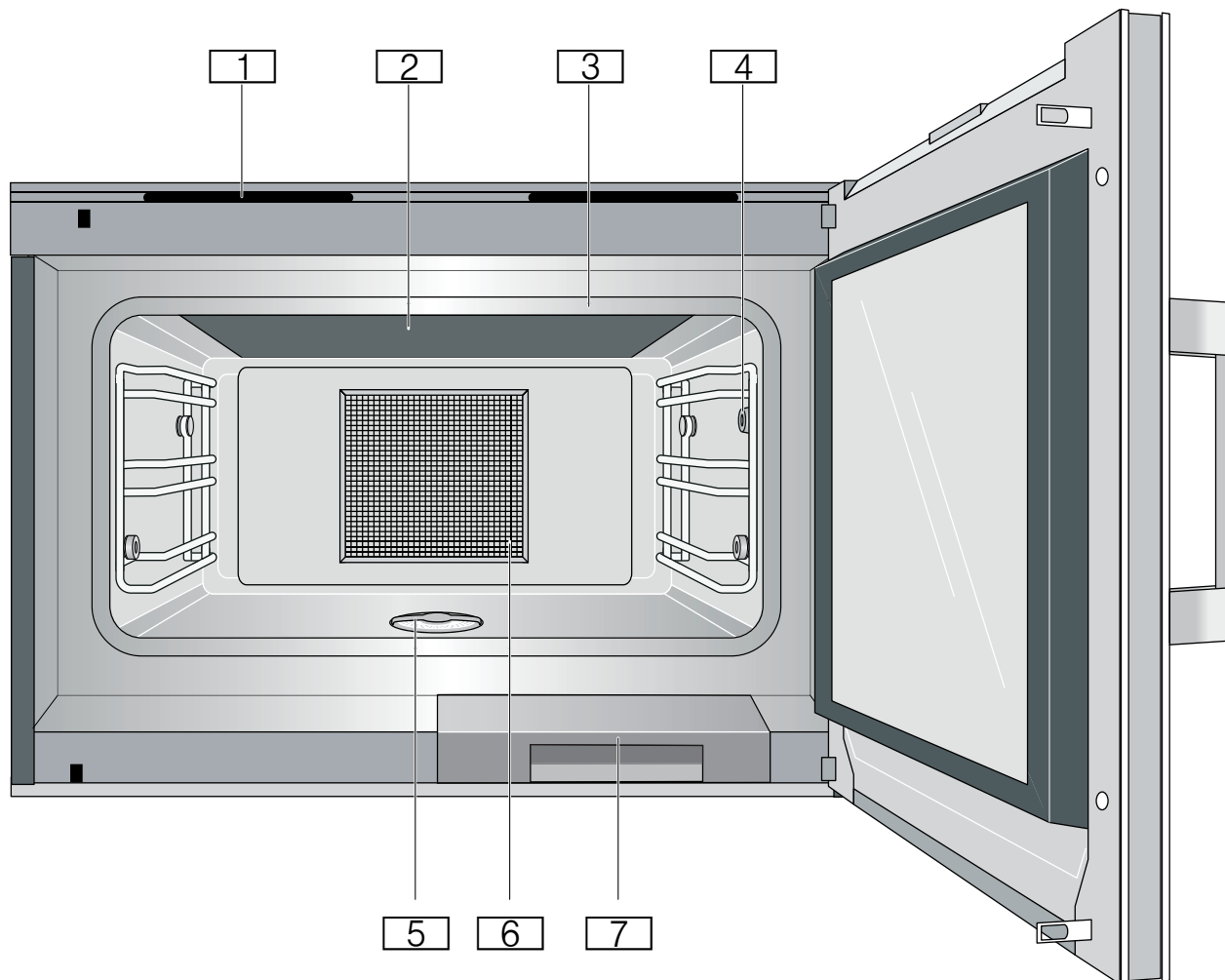
Данный прибор имеет отметку о соответствии европейским нормам 2012/19/EU утилизации электрических и электронных приборов (waste electrical and electronic equipment - WEEE).

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

Знакомство с прибором

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

Паровая печь



- 1 Вентиляционные прорези
- 2 Стеклокерамическая поверхность гриля
- 3 Уплотнитель дверцы
- 4 Гнездо для термощупа
- 5 Сетчатый фильтр
- 6 Жироулавливающий фильтр
- 7 Резервуар для воды для программы удаления накипи

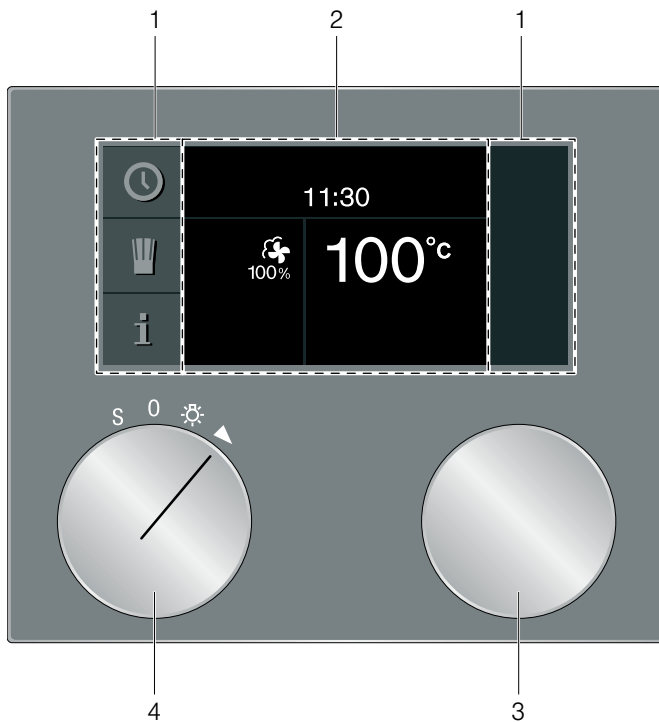
Резервуар для воды для программы удаления накипи

Прибор имеет резервуар для воды максимальной емкостью 1,7 литра. Если вы откроете дверцу прибора, то увидите резервуар для воды для программы удаления накипи. Снимите крышку на время очистки.
→ "Программа удаления накипи" на страница 38

Жироулавливающий фильтр

Прибор имеет один жироулавливающий фильтр. Жироулавливающий фильтр предотвращает загрязнение жиром деталей прибора. Жироулавливающий фильтр должен находиться в рабочей камере при каждом приготовлении.

Дисплей и элементы управления



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

Символы

Символ	Функция
▶	Пуск
■	Стоп
	Пауза/окончание
✕	Отмена
С	Сброс
✓	Подтверждение/сохранение установок
>	Стрелка выбора
i	Вызов дополнительной информации
⤴	Нагрев с индикацией состояния
🍷	Вызов программ автоматического приготовления или индивидуальных рецептов
rec	Запись меню
↵	Редактирование установок
>A	Ввод названия

✕	Удаление букв
🔒	Блокировка для безопасности детей
🕒	Вызов меню таймера
🕒	Вызов функции «Долговременный таймер»
✂	Демонстрационный режим
🔌	Проводной термощуп
💧	Увлажнение запущено
💧	Увлажнение завершено
💧	Запуск процесса ликвидации пара
💧	Прерывание процесса ликвидации пара
📶	Соединение с сетью (Home Connect)

Цвета и форма отображения

Цвет

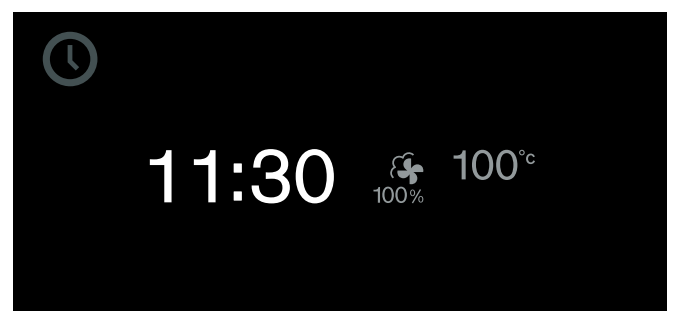
Различные цвета используются для ориентации пользователей в соответствующих ситуациях, связанных с установками.

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.
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.



Режим ожидания

Прибор находится в режиме ожидания, если не выбрана ни одна функция или активирована функция защиты от детей.

В режиме ожидания яркость панели управления уменьшается.

Указания

- Для режима ожидания предусмотрена различная индикация. По умолчанию установлен логотип GAGGENAU и время суток.
- Яркость индикации зависит от вертикального угла зрения.
- Индикацию и яркость можно изменить в любое время в меню базовых установок.

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 нужную функцию. Процесс установки функций описан в соответствующих разделах.

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.
- Прибор автоматически промывается после каждого приготовления пищи. Прибор автоматически промывается перед приготовлением пищи, если он не был в эксплуатации больше 100 часов.
- Подсветка рабочей камеры гаснет через некоторое время после открывания дверцы.

Дополнительная информация i и i^{\circledast}

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^{\circledast} . Важная информация, касающаяся безопасности и рабочего режима, иногда высвечивается автоматически. Эти сообщения автоматически исчезают через несколько секунд или должны быть подтверждены с помощью ✓.

В сообщениях, связанных с Home Connect, в символе i^{\circledast} дополнительно отображается статус Home Connect. Дополнительную информацию можно найти в главе → "Home Connect" на страница 30.

Охлаждающий вентилятор

Прибор оборудован охлаждающим вентилятором. Охлаждающий вентилятор включается и выключается по мере необходимости. Тёплый воздух выходит из дверцы.

После вынимания блюда держите дверцу закрытой до полного остывания. Нельзя оставлять дверцу наполовину открытой, иначе соседняя кухонная мебель может быть повреждена. Охлаждающий вентилятор продолжает работать некоторое время после отключения и затем автоматически выключается.

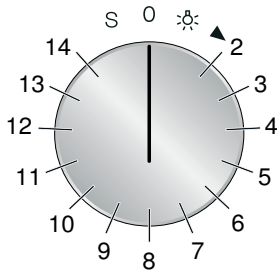
Внимание!







Не закрывайте вентиляционные прорези, в противном случае возможно перегревание прибора.

Просушка рабочей камеры












После использования функции обдува паром в рабочей камере остается влага. Охлаждающий вентилятор и вентилятор в задней части рабочей камеры работают некоторое время после выключения, а затем автоматически отключаются. Это может длиться до 95 минут. Во время просушки рабочей камеры дверца прибора должна быть закрыта.

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. Брожение, подъём теста: для дрожжевого теста и теста на закваске. 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.
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. 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	 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
8	 Приготовление по технологии Sous-vide	50–95 °C Рекомендуемая температура 60 °C	Приготовление в вакууме при низкой температуре от 50 до 95 °C и с использованием пара 100 %: подходит для приготовления мяса, рыбы, овощей и десертов. Продукт помещается в специальный герметично запаиваемый жаропрочный пакет для вакуумного приготовления. Питательные и ароматические вещества сохраняются благодаря защитной оболочке.
9	 Гриль, уровень 1 + влажность	30–230 °C Рекомендуемая температура 170 °C	Гриль с влажностью: для запеканок и gratin.
10	 Гриль, уровень 2 + влажность	30–230 °C Рекомендуемая температура 170 °C	Гриль с влажностью: для фаршированных овощей. Мощность гриля увеличена.
11	 Гриль + конвекция	30–230 °C Рекомендуемая температура 230 °C	Для овощей и креветок на шампурах.
12	 Приготовление опары	30–50 °C Рекомендуемая температура 38 °C	Подъем: для дрожжевого теста и теста на закваске. 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.
13	* 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.
14	 Регенерация	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.
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		С помощью программы сушки можно быстро просушить рабочую камеру, например после очистки.
	 Программа удаления накипи		С помощью программы удаления накипи можно удалить известковые отложения в приборе.
	 Замена фильтра для воды		Замена фильтра для воды при установленной системе удаления накипи.
* Вид нагрева, при котором определялся класс эффективности энергопотребления в соответствии со стандартом EN60350-1.			

Принадлежности

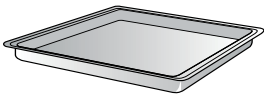
Используйте только принадлежности из комплекта поставки или предлагаемые сервисной службой. Эти принадлежности специально адаптированы к Вашему прибору. Следите всегда за тем, чтобы принадлежности были правильно вставлены в духовку.

Ваш прибор оснащен следующими принадлежностями:



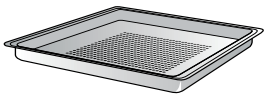
Решетка

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



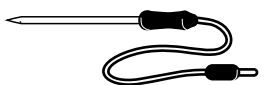
Лоток из нержавеющей стали, без отверстий, глубина 40 мм

для приготовления риса, бобовых и круп, для выпекания пирогов и для удерживания жидкости при приготовлении на пару



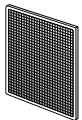
Лоток из нержавеющей стали, с отверстиями, глубина 40 мм

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



Проводной термощуп

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



Жировой фильтр

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

Специальные принадлежности

Вы можете заказать в своем специализированном магазине следующие принадлежности:

BA 020 360	Лоток из нержавеющей стали, с отверстиями, глубина 40 мм, 5 л
BA 020 370	Лоток из нержавеющей стали, без отверстий, глубина 40 мм, 5 л
BA 020 380	Лоток с антипригарным покрытием, без отверстий, глубина 40 мм, 5 л
BA 020 390	Лоток с антипригарным покрытием, с отверстиями, глубина 40 мм, 5 л
BA 030 300	Решётка для гриля с опорой
CL S30 040	Таблетки для удаления накипи (Набор из 4 таблеток)
GN 010 330	Адаптер GN (для использования с паровыми секциями GN и жаровней)
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

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

Антипригарное покрытие лотка можно нагревать только до 230 °С. Используйте лоток с антипригарным покрытием только в духовом шкафу-пароварке.

Перед первым использованием

Из этой главы вы узнаете, как подготовить прибор к первому использованию. Сначала прочитайте главу → "Важные указания по технике безопасности" на страница 5.

Прибор должен быть установлен и подключен к сети.

После подключения к электросети на дисплее появляется меню «Первые установки». Теперь вы можете настроить ваш новый прибор для первого ввода в эксплуатацию.

Указания

- Меню «Первые установки» появляется только при первом включении после подачи электроэнергии или если прибор несколько дней не был подключён к электросети.
После подключения к электросети сначала прим. на 30 секунд появляется логотип GAGGENAU, а затем автоматически меню «Первые установки».
- Эти установки можно в любой момент изменить в меню базовых установок.

Установка языка

На дисплее появляется установленный по умолчанию язык.

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

Установка формата времени суток

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

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

Установка времени суток

На дисплее появляется время суток.

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

Установка формата даты

На дисплее отображаются три возможных формата: Д.М.Г, Д/М/Г и 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 дисплее появляются две возможные единицы измерения температуры: °C и °F. По умолчанию выбрана единица измерения °C.

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

Установка водопроводного фильтра

На дисплее появляется символ «Фильтр для воды». По умолчанию: «Доступно».

Если жесткость воды 7° dH (° dH – немецкий общий градус жёсткости) или карбонатная жесткость превышает 5° dH, рекомендуется использование системы удаления накипи GF 111 100.

- 1 Поворотным переключателем выберите «Доступно» (с фильтром для воды) или «Не доступно» (без фильтра для воды).
- 2 Нажмите ✓ для подтверждения.
- 3 Если для выбранного фильтра для воды выбрано «Доступно»: На дисплее появляется символ «Производительность фильтра для воды».
- 4 Выберите производительность фильтра для воды вращением поворотного переключателя (от 100 до 9000 литров). Соблюдайте указания, приведенные в руководстве к фильтру для воды.
- 5 Нажмите ✓ для подтверждения.

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 «Первый ввод в эксплуатацию завершён».

Подтвердите нажатием ✓.

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

Жироулавливающий фильтр

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

Оставляйте жироулавливающий фильтр в приборе во всех режимах. После каждого приготовления, интенсивно загрязняющего духовку, очищайте жироулавливающий 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 микроволоконного 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.

Нагревание прибора

Убедитесь, что внутри рабочей камеры не остались упаковочные материалы.

Чтобы устранить запах нового прибора, нагрейте пустой закрытый прибор. Наиболее подходящим будет нагревание в течение одного часа в режиме «Горячий воздух» ✿ + уровень влажности 60% при 200 °C.

Фильтр для воды

Использование с фильтром для воды или без него

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

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

Замена водопроводного фильтра

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

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

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

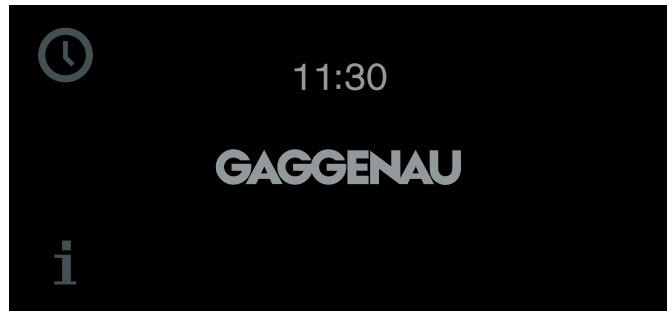
Замена водопроводного фильтра закончена. Прикоснитесь к символу ✓. Прибор готов к работе.

Активизация прибора

Режим ожидания

Прибор находится в режиме ожидания, если не выбрана ни одна функция или активирована функция защиты от детей.

В режиме ожидания яркость панели управления уменьшается.



Указания

- Для режима ожидания предусмотрена различная индикация. По умолчанию установлен логотип GAGGENAU и время суток. Вы можете изменить вид индикатора, используя настройку «Индикация режима ожидания» в основных настройках. → "Базовые установки" на страница 33
- Яркость индикации зависит от вертикального угла зрения. и устанавливается с помощью опции «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

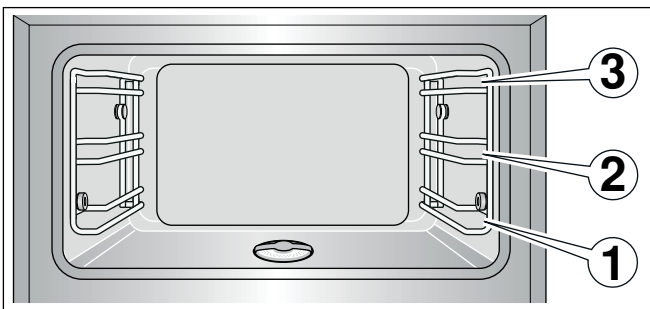
- Если в базовых установках выбрано «Индикация режима ожидания = Выкл», для выхода из режима ожидания следует повернуть переключатель выбора функций.
- Если в течение некоторого времени после активизации ни одна установка не будет задана, на дисплее снова появляется индикация режима ожидания.
- Подсветка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

Управление бытовым прибором

Духовка

Рабочая камера имеет три уровня установки. Уровни установки считаются снизу вверх.

Указание: При выборе режимов приготовления с паром, размораживания, брожения и подогрева можно одновременно использовать до трёх уровней установки. Выпекать можно только на одном уровне. Используйте для этого уровень 2 (или уровень 1 для высоких форм для выпекания). Для очень маленьких хлебобулочных изделий вы также можете использовать два уровня, например, уровень 1 и уровень 3.



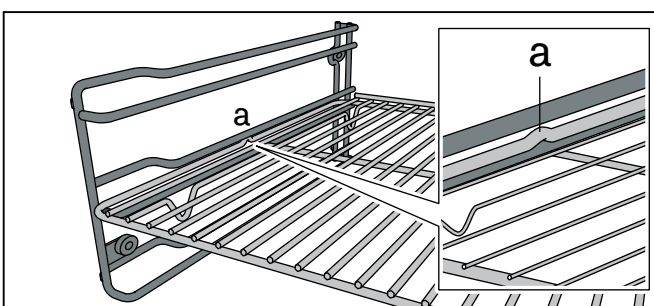
- Внимание!:** – Не ставьте посуду на дно рабочей камеры. Не выстилайте дно алюминиевой фольгой. Излишняя аккумуляция тепла может повредить прибор. Дно рабочей камеры должно всегда оставаться свободным. Всегда ставьте посуду на решётку или в лоток с отверстиями.
- Не устанавливайте принадлежности между уровнями установки противня, так как они могут опрокинуться.

Установка принадлежностей

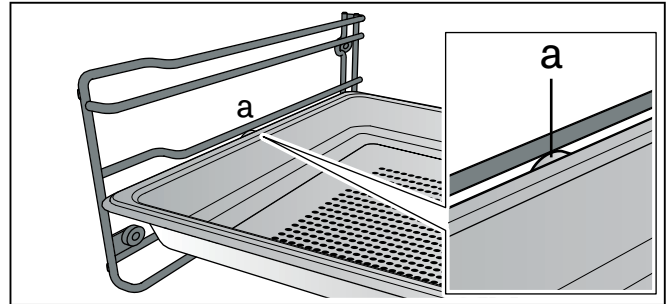
Решётка и лоток с отверстиями оснащены функцией фиксации. Функция фиксации препятствует опрокидыванию принадлежностей при выдвигании. Чтобы защита от опрокидывания сработала, принадлежности должны быть правильно установлены в рабочей камере. При выдвигании следует немного приподнять принадлежности.

При установке решётки следите за тем, чтобы

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



При установке лотка без отверстий следите за тем, чтобы фиксирующий выступ (а) был обращён вверх.



Включение

- 1 Установите требуемый вид нагрева с помощью переключателя выбора функций. Выбранный вид нагрева и рекомендуемая температура отображаются на дисплее.
- 2 Для изменения температуры: Установите требуемую температуру поворотным переключателем.

На дисплее появляется символ нагрева $\hat{=}$. Столбиковая диаграмма отражает ход процесса нагрева. При достижении установленной температуры раздаётся звуковой сигнал, после чего символ нагрева $\hat{=}$ гаснет.

Указание: После смены режима работы установленная температура сохраняется. Рекомендуемая температура появляется только после включения.

Выключение

Поверните переключатель выбора функций на 0.

В зависимости от режима работы можно автоматический процесс промывки может быть слышим.

Увлажнение

При увлажнении пар попадает в рабочую камеру. Таким образом, вы можете выпекать хлеб и булочки при необходимом уровне влажности.

Увлажнение работает только при следующих видах нагрева:

- Горячий воздух + влажность 30 %
- Горячий воздух + влажность 0 %
- Гриль + конвекция

Чтобы начать увлажнение, прикоснитесь к символу $\hat{=}$. Через некоторое время пар поступит в рабочую камеру.

Увлажнение продолжается около 5 минут.

Увлажнение отменено:
Нажмите на символ $\hat{=}$.

Конденсация пара

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


Предупреждение – Опасность ошпаривания!

При открывании дверцы с неё может капать горячая вода.


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

- Горячий воздух + влажность 100 %
- Горячий воздух + влажность 80 %
- Горячий воздух + влажность 60 %
- Гриль, уровень 1 + влажность
- Гриль, уровень 2 + влажность
- Приготовление по технологии Sous-vide

Выполните следующее:

Прикоснитесь к символу . Процесс конденсации пара занимает прим. 25 секунд. В течение этого времени нагрев отключен.

Досрочное отключение конденсации пара:

Откройте дверцу рабочей камеры или прикоснитесь к символу .

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

После каждого использования

- 1 Удаляйте загрязнения в рабочей камере сразу после охлаждения прибора. Пригоревшие остатки удалять в дальнейшем значительно труднее.
- 2 После выключения охлаждающий вентилятор и вентилятор в задней части рабочей камеры работают некоторое время, а затем автоматически отключаются. Это может длиться до 95 минут. Во время просушки рабочей камеры дверца прибора должна быть закрыта.
- 3 При необходимости вы можете использовать программу сушки для быстрой просушки рабочей камеры. → "Программа сушки" на страница 38
- 4 Остывшую рабочую камеру протрите мягкой тряпочкой.
- 5 Насухо протрите мебель или ручки, если на них образовался конденсат.

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 времени

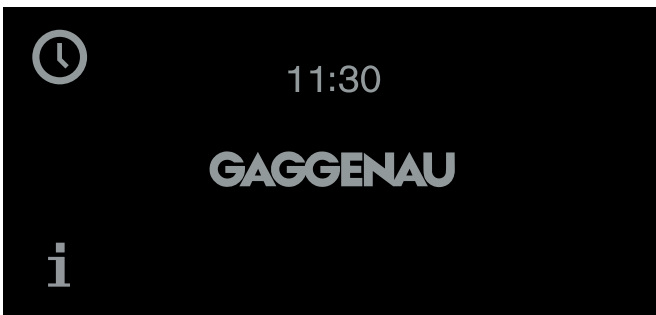
В меню таймера можно установить:

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

Вызов меню таймера

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

Прикоснитесь к символу ⌚.



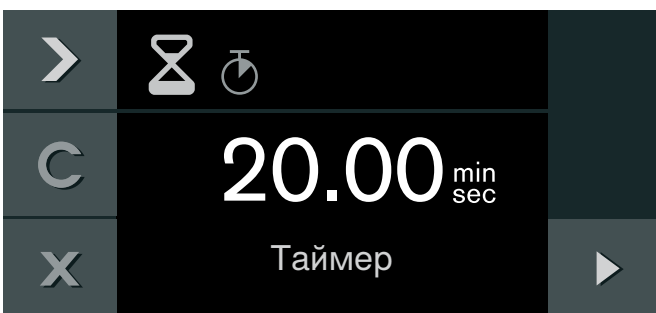
Появляется меню таймера.

Таймер

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

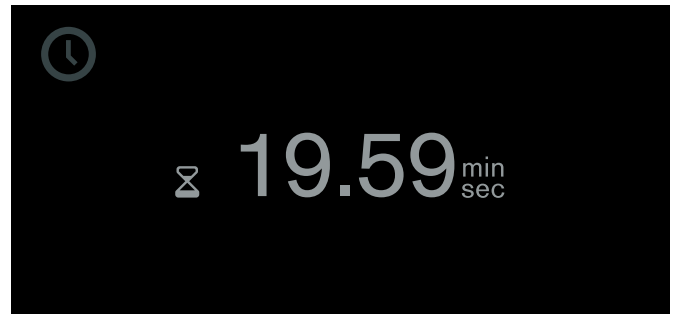
Установка кратковременного таймера

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



- 3 Запустите программу нажатием ▶.

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



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

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

Приостановка таймера:

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

Досрочное выключение таймера:

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

Секундомер

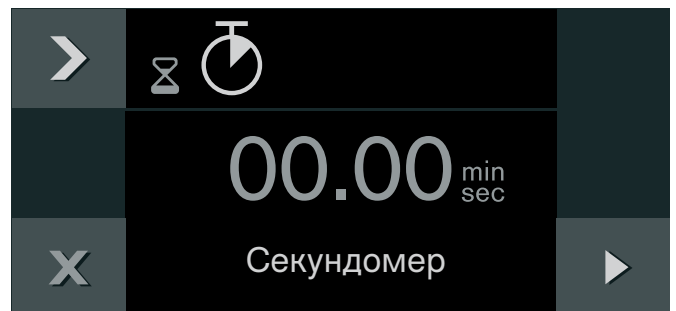
Секундомер работает независимо от других установок прибора.

Секундомер отсчитывает время от 0 секунд до 90 минут.

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

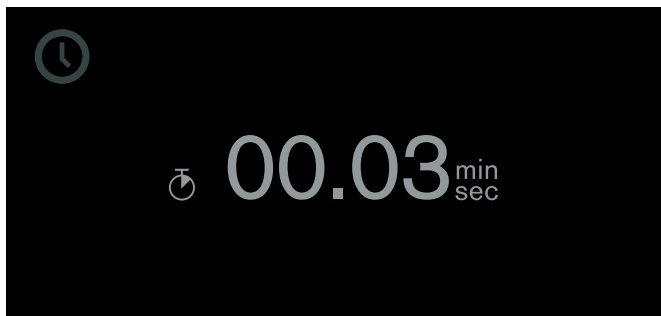
Запуск секундомера

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



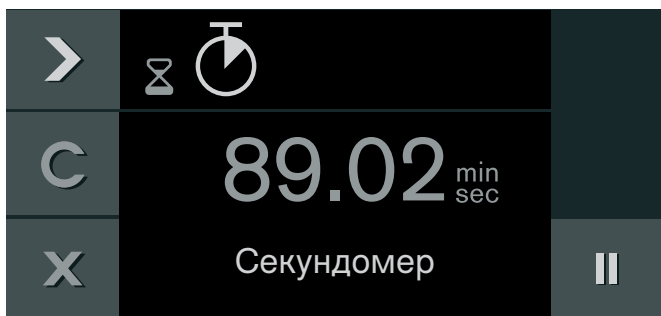
- 3 Запустите программу нажатием ▶.

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



Остановка и повторный запуск секундомера

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



Секундомер останавливается. Символ снова изменяется на «Пуск» ▶.

- 4 Запустите программу нажатием ▶.

Секундомер возобновляет работу. По истечении 90 минут индикация начинает мигать и 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.

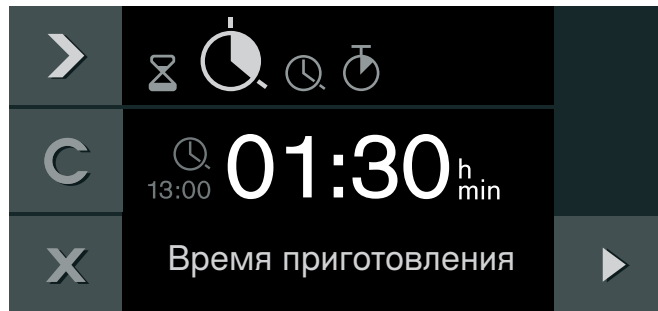
Время приготовления можно устанавливать в диапазоне от 1 минуты до 23 часов 59 минут.

Установка времени приготовления

Вы установили вид нагрева и температуру и поставили блюдо в рабочую камеру.

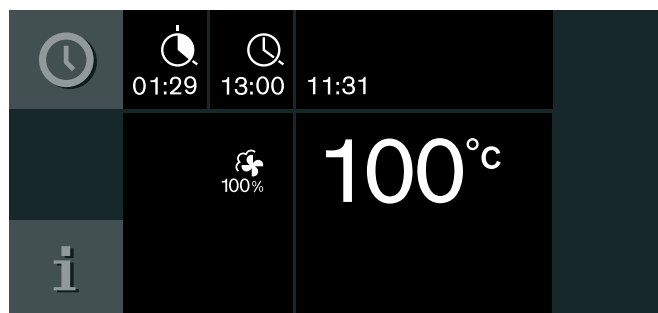
- 1 Прикоснитесь к символу ⌚.
- 2 С помощью кнопки > выберите функцию «Время приготовления» ⌚.

- 3 Установите требуемое время приготовления поворотным переключателем.

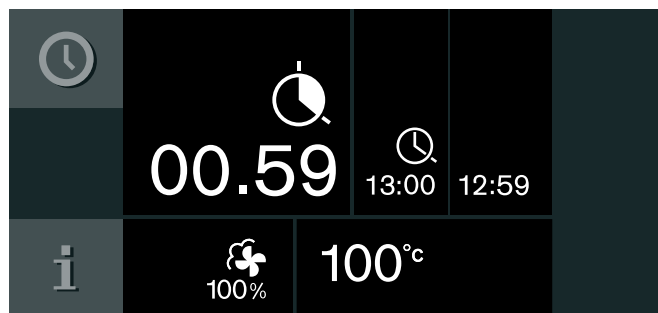


- 4 Запустите кнопкой ▶.

Прибор включается. Меню таймера закрывается. На дисплее отображаются температура, режим работы, оставшееся время приготовления и окончание времени приготовления.



За минуту до окончания времени приготовления оставшееся время приготовления отображается на дисплее в увеличенном виде.



По окончании времени приготовления прибор выключается. Мигает символ ⌚ и раздаётся звуковой сигнал. Звуковой сигнал выключится раньше, если нажать символ ✓, открыть дверцу прибора или повернуть переключатель выбора функций на 0.

Изменение времени приготовления:

Вызовите меню таймера. С помощью кнопки > выберите функцию «Время приготовления» ⌚. Поворотным переключателем измените время приготовления. Запустите программу нажатием ▶.

Сброс времени приготовления:

Вызовите меню таймера. С помощью кнопки > выберите функцию «Время приготовления» ⌚. С помощью кнопки C сбросьте время приготовления. С помощью кнопки X вернитесь в обычный режим работы.

Отмена всего процесса:

Установите переключатель выбора функций на 0.

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

Окончание времени приготовления

Конец приготовления можно перенести на более позднее время.

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

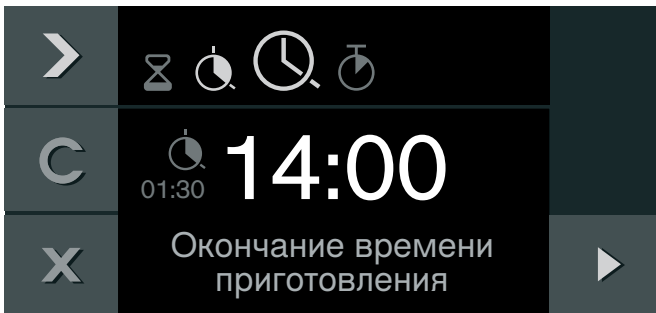
Вы задаете время приготовления и переносите конец на 15:30. Электроника рассчитывает время запуска. Прибор запускается автоматически в 14:50 и выключается в 15:30.

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

Изменение окончания времени приготовления

Вы установили вид нагрева, температуру и время приготовления.

- 1 Прикоснитесь к символу ⌚.
- 2 С помощью кнопки ➤ выберите функцию «Окончание времени приготовления» ⌚.



- 3 Установите требуемый момент окончания времени приготовления с помощью поворотного переключателя.
- 4 Запустите программу нажатием ▶.



Прибор переходит в режим ожидания. На дисплее отображается режим работы, температура, время приготовления и окончание времени приготовления. Прибор запускается в рассчитанный момент времени и автоматически выключается по окончании времени приготовления.

Указание: Если мигает символ ⌚: время приготовления не установлено. Всегда сначала устанавливайте время приготовления.

По окончании времени приготовления прибор выключается. Мигает символ ⌚ и раздаётся звуковой сигнал. Звуковой сигнал выключится раньше, если нажать символ ✓, открыть дверцу прибора или повернуть переключатель выбора функций на 0.

Изменение окончания времени приготовления: Вызовите меню таймера. С помощью кнопки ➤ выберите функцию «Окончание времени приготовления» ⌚. Установите требуемый момент окончания времени приготовления с помощью поворотного переключателя. Запустите программу нажатием ▶.

Отмена всего процесса:

Установите переключатель выбора функций на 0.

Долговременный таймер




С помощью этой функции и вида нагрева «Горячий воздух» температура прибора поддерживается на уровне между 50 и 230 °С.

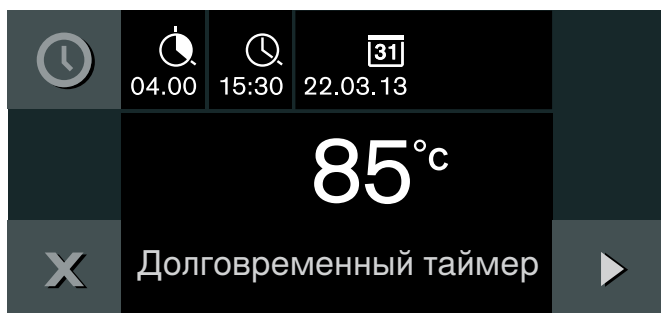
Это позволяет сохранять готовые блюда до 74 часов без выключения и повторного включения прибора.


Следите за тем, чтобы скоропортящиеся продукты не оставались в духовом шкафу слишком долго.


Указание: Долговременный таймер нужно в меню базовых установок перевести в значение «доступно».

Настройка долговременного таймера

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



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

Прибор запускается. На дисплее высвечивается  и температура.

Функции освещения духовки и 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**.

Блокировка для безопасности детей

Чтобы дети не могли случайно воспользоваться прибором, он оснащён функцией защиты от детей.

Указания

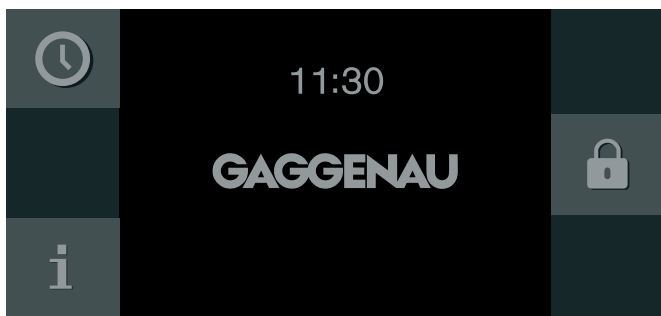
- Функцию защиты от детей нужно в меню базовых установок перевести в значение «доступно».
- Если при активированной функции защиты происходит отключение электроэнергии, то при последующем её включении защита может быть деактивирована.


Активизация блокировки для безопасности детей

Необходимые условия:

Переключатель выбора функций установлен на 0.

Прикоснитесь к символу  и удерживайте его не менее 6 секунд.



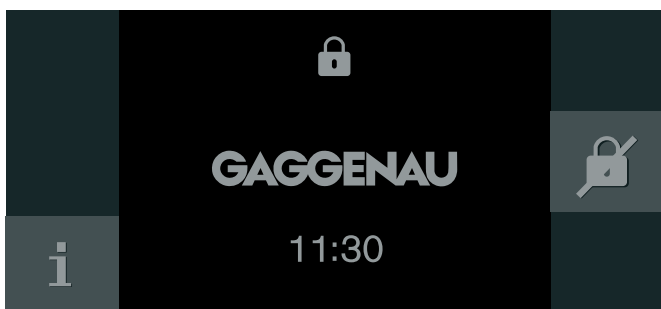
Функция блокировки для безопасности детей активизирована. На дисплее появляется индикация режима ожидания. В верхней части дисплея отображается символ .

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.

Программы автоматического приготовления

Программы автоматического приготовления позволяют готовить самые различные блюда. Прибор самостоятельно выбирает для вас оптимальную установку.

Чтобы результат приготовления выбранного блюда вас устроил, рабочая камера не должна быть слишком горячей для его приготовления. Если рабочая камера слишком горячая, на дисплее появляется соответствующее указание. Дайте прибору остыть и снова включите его.

Указания к установкам

- Результат приготовления зависит от качества продуктов, размера и вида посуды. Для оптимального результата приготовления используйте только продукты безупречного качества и мясо, имеющее такую же температуру, как в холодильнике. При приготовлении быстрозамороженных блюд используйте продукты, только что взятые из морозильной камеры.
- Программа автоматического приготовления предлагает температуру, вид нагрева и время приготовления.
- При приготовлении некоторых блюд необходимо указать вес. Нельзя устанавливать вес свыше указанного значения.
- При приготовлении некоторых блюд необходимо указать желаемую степень подрумянивания, толщину продукта, степень готовности мяса или овощей.
- Перед приготовлением некоторых блюд производится предварительный разогрев пустой рабочей камеры. Ставьте блюдо в рабочую камеру только после завершения предварительного разогрева и появления на дисплее соответствующего сообщения.
- Ваши предпочтительные установки в следующий раз отобразятся на дисплее в качестве рекомендуемых.

Проводной термощуп

Для приготовления блюд по некоторым рецептам требуется термощуп. Используйте для приготовления блюдо по этим рецептам термощуп. → "Термощуп" на страница 27

Выбор блюда

Доступны следующие категории. Для каждой категории можно найти одно или несколько блюд.

Указание: Последняя выбранная категория отображается первой.







Категории:

- Мясо и птица
- Рыба
- Овощи
- Гарниры и блюда для духовки
- Десерты
- Хлеб и хлебобулочные изделия
- Приготовление опары
- Регенерация
- Размораживание

Установка блюда

Весь процесс настройки сопровождается указаниями. Следуйте указаниям на дисплее.

Для перехода между отдельными уровнями воспользуйтесь поворотным переключателем.

- 1 Установите переключатель выбора функций на .
- 2 Прикоснитесь к символу . Нажмите  для подтверждения.
- 3 Выберите с помощью поворотного переключателя категорию и подтвердите нажатием .
- 4 Выберите с помощью поворотного переключателя нужное блюдо и подтвердите нажатием .
На дисплее отображаются возможные установки. Установки многих блюд можно заменить на более удобные для вас.
Для некоторых блюд необходимо указать вес.
Рекомендация: При нажатии символа , отображается информация о принадлежностях и инструкции по приготовлению.
- 5 Необходимые установки подтвердите нажатием . Следуйте указаниям, отображенным на дисплее.



По истечении времени приготовления раздаётся сигнал. Прибор перестаёт нагреваться.

При открывании дверцы прибора изменяется результат приготовления. Открывайте дверцу прибора только на короткое время. Программа автоматического приготовления прерывается и продолжается после закрывания дверцы прибора.

Доведение до готовности

Если вас не устраивает полученный результат, то по истечении времени приготовления некоторые блюда можно довести до готовности.

На дисплее появляется запрос о том, желаете ли вы довести блюдо до готовности.

- 1 Подтвердите нажатием .
- 2 При необходимости выберите обычное или двойное время приготовления.
- 3 Запустите программу нажатием .
- 4 Если доведение блюда до готовности завершено, поверните переключатель выбора функций на 0.






Изменение и отмена

После запуска установки изменить невозможно.

Если требуется отмена, поверните переключатель выбора функций на 0.

Вызов последних программ автоматического приготовления

Пять последних блюд сохраняются в памяти с выбранными вами установками. Вы можете сохранить эти блюда с выбранными установками как индивидуальные рецепты. Впоследствии вы не сможете изменить установки индивидуальных рецептов, если сохранили их с помощью функции «Последние программы автоматического приготовления». → "Индивидуальные рецепты" на страница 25





- 1 Установите переключатель выбора функций на . Отображается .
- 2 Прикоснитесь к символу .
- 3 Выберите с помощью поворотного переключателя «Последние программы автоматического приготовления» и подтвердите нажатием .
- 4 Выберите с помощью поворотного переключателя нужное блюдо и подтвердите нажатием .
- 5 Введите название блюда и сохраните его. → "Ввод названия" на страница 26

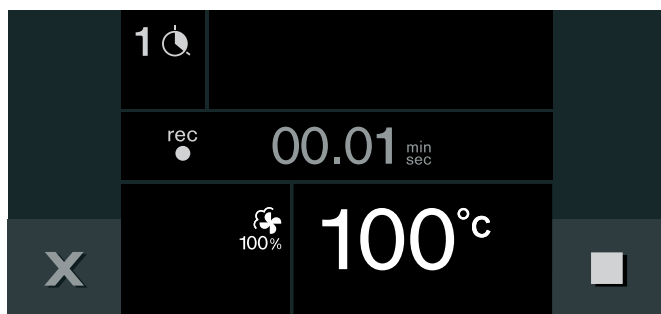
Индивидуальные рецепты

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 установить и записать подряд до 5 этапов.

- 1 Установите переключатель выбора функций на .
- 2 Прикоснитесь к символу .
- 3 Выберите с помощью поворотного переключателя «Индивидуальные рецепты» и подтвердите нажатием .
- 4 Выберите свободную ячейку памяти с помощью поворотного переключателя.
- 5 Прикоснитесь к символу .








- 6 Установите требуемую температуру поворотным переключателем.
- 7 Время приготовления записывается.
- 8 Запись следующих этапов:
Установите переключатель выбора функций на требуемый вид нагрева. Установите требуемую температуру поворотным переключателем. Новый этап начинается.
- 9 Когда блюдо достигнет требуемой степени готовности, прикоснитесь к символу  для завершения рецепта.
- 10 Введите название с помощью функции «ABC».
→ "Ввод названия" на страница 26

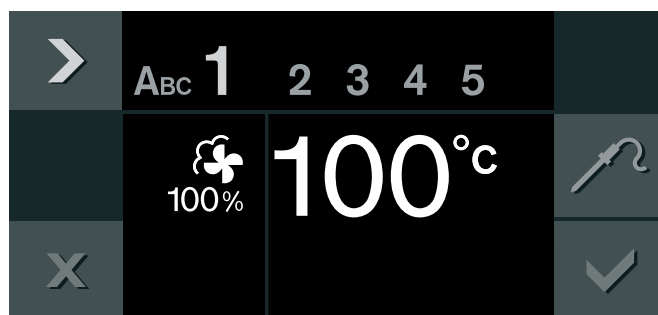
Указания





- Запись этапа начнётся только после того, как температура прибора достигнет установленного значения.
- Каждый этап должен длиться минимум одну минуту.
- В течение первой минуты этапа вы можете 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 .
- 2 Прикоснитесь к символу .
- 3 Выберите с помощью поворотного переключателя «Индивидуальные рецепты» и подтвердите нажатием .
- 4 Выберите свободную ячейку памяти с помощью поворотного переключателя.
- 5 Прикоснитесь к символу .
- 6 Введите название с помощью функции «ABC».
→ "Ввод названия" на страница 26
- 7 Выберите первый этап с помощью символа . На дисплее отображается вид нагрева и температура, установленные в самом начале. Можно изменить вид нагрева и температуру поворотным переключателем.



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

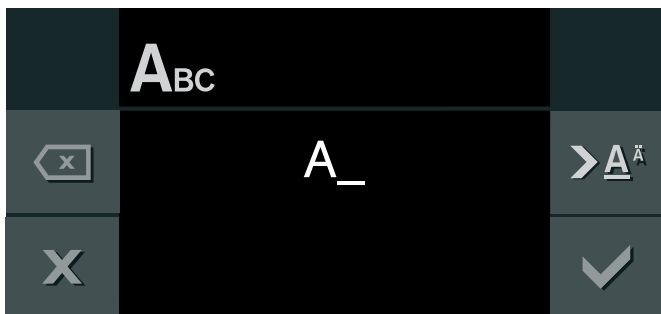
Ввод внутренней температуры продукта для определенного этапа:

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

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

Ввод названия

- 1 В поле "ABC" введите имя рецепта.



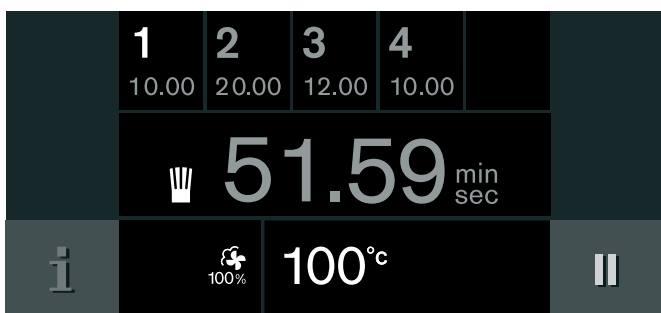
Поворотный переключатель	Как набирать буквы Новое слово всегда начинается с большой буквы.
> A ^Ä	быстрое нажатие курсор вправо долгое нажатие переключение на специальные знаки двукратное нажатие ввод пробела
> Ä	быстрое нажатие курсор вправо долгое нажатие переключение на нормальные символы двукратное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

- 2 Сохраните в памяти с помощью ✓.
- или -
Отмените посредством X и выйдите из меню.

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

Активизация рецепта

- 1 Установите переключатель выбора функций на ⚙️.
- 2 Прикоснитесь к символу 🍷.
- 3 Выберите с помощью поворотного переключателя «Индивидуальные рецепты» и подтвердите нажатием ✓.
- 4 Выберите требуемый рецепт с помощью поворотного переключателя.
- 5 Запустите программу нажатием ▶️.
Режим включается. Начинается отсчёт времени приготовления.
Установки для отдельных этапов отображаются на панели 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.
- Вставьте термощуп, если рецепт содержит сохранённую в памяти внутреннюю температуру.

Изменение рецепта

Вы можете изменять установки для записанного или запрограммированного рецепта.

- 1 Установите переключатель выбора функций на ⚙️.
- 2 Прикоснитесь к символу 🍷.
- 3 Выберите с помощью поворотного переключателя «Индивидуальные рецепты» и подтвердите нажатием ✓.
- 4 Выберите требуемый рецепт с помощью поворотного переключателя.
- 5 Прикоснитесь к символу _.
- 6 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.
- 7 Нажмите ✓ для сохранения.
- или -
Нажмите X для отмены и выйдите из меню.

Удаление рецепта

- 1 Установите переключатель выбора функций на ⚙️.
- 2 Прикоснитесь к символу 🍷.
- 3 Выберите с помощью поворотного переключателя «Индивидуальные рецепты» и подтвердите нажатием ✓.
- 4 Выберите требуемый рецепт с помощью поворотного переключателя.
- 5 Удалите рецепт нажатием C.
- 6 Подтвердите нажатием ✓.

Термощуп

Термощуп обеспечивает точность процесса приготовления. Он измеряет температуру внутри продукта. Автоматическое отключение при достижении требуемой температуры гарантирует, что каждое блюдо будет доведено до строго определенной степени готовности.

При температуре выше 250 °С существует риск повреждения термощупа. Поэтому его следует использовать только до температуры 230 °С.

⚠ Предупреждение – Опасность удара током!

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

⚠ Предупреждение – Опасность ожогов!

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

Используйте только термощуп, входящий в комплект поставки. Вы можете приобрести его в качестве запасной детали в сервисной службе или интернет-магазине.

При использовании термощупа никогда не ставьте блюдо на самый верхний уровень установки.

Всегда вынимайте термощуп из рабочей камеры после использования. Не храните термощуп в рабочей камере.

После каждого использования очищайте термощуп влажной тряпкой. Не мойте в посудомоечной машине!

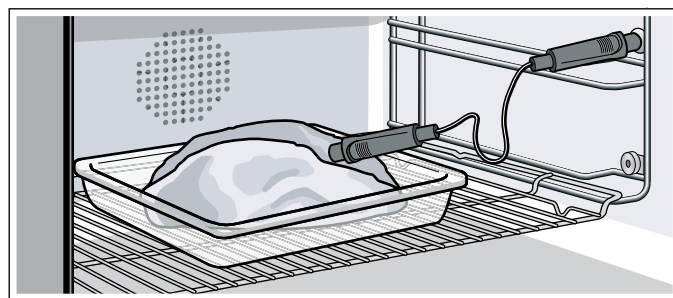
Вставка термощупа

Прежде чем поместить продукт в рабочую камеру, вставьте в него термощуп.

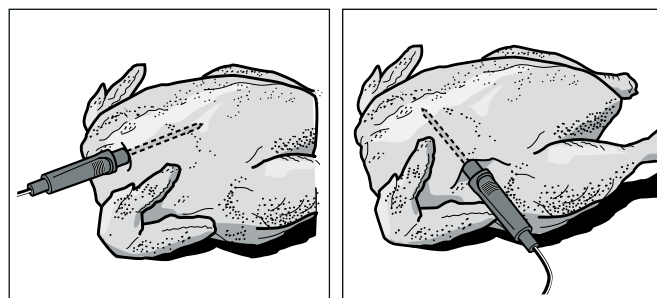
На термощупе имеются три точки измерения. По возможности, вставьте термощуп в мясо полностью. Термощуп нельзя втыкать в жир, и он не должен касаться костей или посуды.

Мясо: Воткните термощуп в самую толстую часть куска мяса до упора.

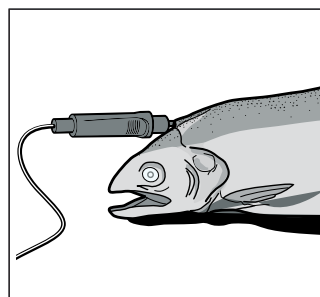
При приготовлении нескольких кусков вставьте термощуп в середину самого толстого куска.



Птица: вставьте термощуп через самую толстую часть грудки птицы до упора. В зависимости от свойств продукта располагайте термощуп вдоль или поперек. При приготовлении птицы следите за тем, чтобы конец термощупа находился не в пустоте.



Рыба: вставьте термощуп за головой рыбы в направлении хребтовой кости до упора. Положите рыбу при помощи половинки картофеля спинкой вверх на решётку.



Переворачивание продукта: если вы хотите перевернуть продукт, не вынимайте термощуп. После переворачивания проверьте правильное положение термощупа в продукте.

Если в процессе приготовления вынуть термощуп, то все установки будут сброшены, и их необходимо будет задать снова.

Установка внутренней температуры продукта

Внимание!



Повреждение термощупа:


При слишком малом расстоянии между нагревательным элементом гриля и термощупом возможно повреждение термощупа. Проследите за тем, чтобы расстояние между нагревательным элементом гриля и термощупом или кабелем термощупа составляло несколько сантиметров. Мясо во время приготовления может приподняться.

Внимание!

Повреждение термощупа:

Не допускайте заземления кабеля термощупа в дверце прибора.

- 1 Установите блюдо с вставленным термощупом в рабочую камеру. Вставьте термощуп в розетку в рабочей камере и закройте дверцу духового шкафа.
- 2 Установите переключатель выбора функций на требуемый вид нагрева.
- 3 Установите температуру в рабочей камере с помощью поворотного переключателя.
- 4 Прикоснитесь к символу . Установите нужную внутреннюю температуру продукта с помощью поворотного переключателя и подтвердите нажатием . Установленная внутренняя температура продукта должна быть выше текущей температуры продукта.
- 5 Прибор нагревается в установленном режиме нагрева. На дисплее отображается текущая температура продукта, а под ней – установленная внутренняя температура продукта. Установленную внутреннюю температуру продукта можно изменить в любой момент.


При достижении установленной внутренней температуры продукта раздаётся звуковой сигнал. Процесс приготовления завершается автоматически. Подтвердите нажатием  и поверните переключатель выбора функций на 0.

Примерное время приготовления

При установке температуры прибора выше 100 °C и вставленном термощупе прим. через 5–20 минут приготовления на дисплее отображается примерное время приготовления.

Примерное время приготовления постоянно обновляется. Чем дольше продолжается процесс приготовления, тем точнее примерное время приготовления. Не открывайте дверцу прибора, иначе примерное время приготовления будет неверным.

Примерное время приготовления отображается в нормальном режиме и при выполнении программы автоматического приготовления.



Текущая внутренняя температура продукта отображается на дисплее при прикосновении к символу .

Индикацию примерного времени приготовления можно деактивировать в базовых установках для отображения вместо него текущей внутренней температуры.



Указания

- Первые 3-4 минуты времени приготовления в качестве внутренней температуры будет отображаться «<15°C».
- Диапазон измерения составляет от 15 °C до 99 °C. За пределами диапазона измерения в качестве текущей внутренней температуры продукта на дисплее отображается «<15°C» или «--°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 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 .

Удаление установленной внутренней температуры продукта

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

Ориентировочные значения внутренней температуры продукта

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

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

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

Продукт	Ориентировочное значение внутренней температуры продукта
Птица	
Цыплёнок	90 °С
Цесарка	80–85 °С
Гусь, индейка, утка	85–90 °С
Утиная грудка	
слабопрожаренная	55–60 °С
хорошо прожаренная	70–80 °С
Стейк из страуса	60–65 °С
Ягнятина	
Ножка ягнёнка	
слабопрожаренная	60–65 °С
хорошо прожаренная	70–80 °С
Седло ягнёнка	
слабопрожаренное	55–60 °С
хорошо прожаренное	65–75 °С
Баранина	
Баранина, нога	
слабопрожаренная	70–75 °С
хорошо прожаренная	80–85 °С
Баранина, спинка	
слабопрожаренная	70–75 °С
хорошо прожаренная	80 °С
Рыба	
Филе	62–65 °С
Целиком	65 °С
Паштет	62–65 °С
Прочее	
Хлеб	96 °С
Пирожки	72–75 °С
Паштет	60–70 °С
Фуа-гра	45 °С

Home Connect

Этот прибор поддерживает работу в сети, и им можно управлять дистанционно через мобильное оконечное устройство. Приложение Home Connect предлагает дополнительные функции, оптимально дополняющие работу подключённого к сети прибора. При отсутствии соединения с домашней сетью прибор управляется с помощью дисплея в обычном режиме.

Возможность использования функции Home Connect зависит от наличия сервиса Home Connect в вашей стране. Сервис Home Connect имеется не во всех странах. Дополнительные сведения приведены на сайте www.home-connect.com.

Указания

- Соблюдайте изложенные в данной инструкции правила техники безопасности. Обеспечьте их соблюдение также при дистанционном управлении прибором через приложение Home Connect в то время, когда вы отсутствуете дома. Соблюдайте также указания, приведённые в приложении Home Connect.
- Приоритетным является управление непосредственно на самом приборе. В этом случае одновременное управление через приложение Home Connect невозможно.
- Информацию можно найти в прилагаемой документации Home Connect.

Настройка

Для выполнения настроек через Home Connect на мобильном устройстве должно быть установлено приложение Home Connect.

Кроме того, ваш прибор должен быть соединён с домашней сетью и приложением Home Connect. Вы можете выбрать следующие возможности соединения:

- Соединение с помощью кабеля LAN: соединение с домашней беспроводной сетью происходит автоматически после подтверждения на приборе.
- Соединение через WLAN: сначала установите соединение с домашней беспроводной сетью и затем с приложением Home Connect.

Указание: Приложение проведёт вас через весь процесс регистрации. В случае возникновения вопросов руководствуйтесь указаниями в приложении.

Установка приложения

Установите приложение Home Connect на вашем мобильном оконечном устройстве (например, на планшете или смартфоне).

- 1 Откройте на мобильном устройстве App Store (для устройств системы Apple) или Google Play Store (для устройств системы Android).
- 2 Введите поисковый запрос «Home Connect».






- 3 Выберите приложение Home Connect и установите его на мобильном устройстве.
- 4 Запустите приложение и настройте доступ к Home Connect. Приложение подскажет вам, как пройти процедуру регистрации.

Соединение прибора с домашней беспроводной сетью (LAN)

Необходимо установить соединение прибора с домашней беспроводной сетью через кабель LAN. Соединение с сетью произойдёт автоматически, как только прибор в первый раз будет подключён к электросети и введён в эксплуатацию.






Соединение прибора с домашней беспроводной сетью (WLAN с WPS)

Необходимые условия:

- Ваш маршрутизатор оснащён кнопкой WPS. Информация об этом приведена в руководстве по эксплуатации маршрутизатора.
 - Необходим доступ к маршрутизатору.
- 1 Выберите  «Home Connect» в меню базовых установок.
 - 2 Прикоснитесь к символу .
 - 3 Поворотным переключателем выберите «WLAN».
 - 4 Подтвердите, прикоснувшись к символу .
 - 5 Для продолжения прикоснитесь к символу .
 - 6 Поворотным переключателем выберите «Автоматически (WPS)».
 - 7 Прикоснитесь к символу , чтобы запустить процесс соединения.
 - 8 В течение 2 минут нажимайте кнопку WPS на маршрутизаторе домашней беспроводной сети.

Появление сообщения «Соединение с сетью выполнено успешно» означает, что процесс установки соединения завершён. Следуйте указаниям в приложении.

Соединение прибора с домашней беспроводной сетью (WLAN без WPS)



- 1 Выберите  «Home Connect» в меню базовых установок.
- 2 Прикоснитесь к символу .
- 3 Поворотным переключателем выберите «WLAN».
- 4 Подтвердите, прикоснувшись к символу .
- 5 Для продолжения прикоснитесь к символу .
- 6 Поворотным переключателем выберите «Вручную».
- 7 Прикоснитесь к символу , чтобы запустить процесс соединения. Прибор создаст собственную сеть WLAN «HomeConnect», с которой следует соединить планшет или смартфон.
- 8 Следуйте указаниям в приложении.

Появление сообщения «Соединение с сетью выполнено успешно» означает, что процесс установки соединения завершён. Следуйте указаниям в приложении.

Соединение прибора с приложением

Установите соединение вашего прибора с приложением во время инсталляции Home Connect или установите соединение вашего прибора с дополнительным аккаунтом Home Connect. Приложение Home Connect может устанавливаться на любом количестве мобильных устройств и соединять их с прибором.

Необходимые условия:

- Прибора подключен к домашней беспроводной сети.
 - Приложение Home Connect установлено на мобильном устройстве.
- 1 Для соединения с дополнительным аккаунтом выберите «Home Connect» в меню базовых установок.
 - 2 Поворотным переключателем выберите «Соединение с приложением».
 - 3 Прикоснитесь к символу  и запустите процесс соединения с помощью .
 - 4 Следуйте указаниям в приложении.

Появление на дисплее сообщения «Соединение с приложением выполнено успешно» обозначает завершение процесса соединения.

Дистанционный запуск





Для запуска и управления вашим прибором с помощью приложения Home Connect необходимо активировать функцию дистанционного запуска. Если дистанционный запуск деактивирован, в приложении Home Connect могут отображаться только состояние работы и настройки прибора.

Дистанционный запуск автоматически деактивируется в следующих случаях:


- Если через 15 минут после активации дистанционного запуска дверца прибора будет открыта.
- Если через 15 минут после завершения работы дверца прибора будет открыта.
- Через 24 часа после активации дистанционного запуска.

Когда вы запускаете вид нагрева на самом приборе, дистанционный запуск активируется автоматически. Это позволяет сделать изменения на мобильном устройстве или запустить новую программу.

Активация дистанционного запуска

- 1 Установите переключатель выбора функций на .
- 2 Прикоснитесь к символу . Рядом с символом  появляется .




Дистанционный запуск активирован. Теперь Вы можете запустить вид нагрева и произвести необходимые установки на приборе с помощью мобильного приложения.





Для отключения дистанционного запуска прикоснитесь к символу .

Настройки Home Connect

Home Connect можно в любое время настроить под свои потребности.

Указание: Настройки Home Connect вы найдёте в меню базовых установок вашего прибора. Перечень настроек, отображаемых на дисплее, зависит от того, установлено ли приложение Home Connect и соединён ли прибор с домашней беспроводной сетью.

	Базовая установка	Возможные установки	Пояснения
	Тип подключения	LAN/WLAN	Вы можете поменять тип подключения с помощью кабеля LAN или WLAN. В зависимости от типа подключения соблюдайте указания по установке. → "Настройка" на страница 30
	Соединение	Соединить / Отсоединить	Включение или отключение соединения с сетью в случае необходимости (например, на время отпуска). После выключения сетевая информация сохраняется. После включения подождите несколько секунд, пока снова не установится соединение прибора с сетью. При работе в сети прибор потребляет не более 2 Вт.
	Соединение с приложением		Запуск процесса соединения между приложением и прибором.

	Обновление ПО		Если доступна новая версия программного обеспечения, на дисплее появляется сообщение. В меню Home Connect ↓ вы можете установить новое программное обеспечение.
	Дистанционное управление	Активировать / Деактивировать	Получение доступа к функциям прибора с помощью приложения Home Connect. Если доступ деактивирован, в приложении отображаются только состояния работы прибора.
	Сброс настроек сети		Все настройки сети в любое время могут быть удалены на приборе.
	Информация о приборе		На дисплее отображается: <ul style="list-style-type: none"> ● MAC-адрес COM-модуль ● Серийный номер прибора ● Версия программного обеспечения В зависимости от вида соединения при нажатии на клавишу со стрелкой может отображаться другая информация, например, SSID-имя сети.

Дистанционная диагностика

По вашему желанию сервисная служба может провести дистанционную диагностику, получив доступ к вашему прибору, если он подключен к серверу, а в вашей стране возможна удаленная диагностика.

Указание: Для получения дополнительной информации и указаний по доступу к удаленной диагностике в вашей стране см. раздел Сервис/Поддержка на местном веб-сайте www.home-connect.com

О защите данных

При первом подсоединении к беспроводной сети, имеющей выход в Интернет, прибор передает на сервер Home Connect данные следующих категорий (первичная регистрация):

- Однозначный идентификатор прибора (состоящий из кодовых номеров прибора и MAC-адреса установленного модуля Wi-Fi).
- Сертификат безопасности модуля Wi-Fi (для информационно-технической защиты соединения).
- Текущие версии программного и аппаратного обеспечения прибора.
- Статус восстановления заводских настроек (если производилось).

Первичная регистрация является этапом подготовки к пользованию функциями Home Connect. Необходимость в ней возникает лишь единожды, при первом использовании функций Home Connect.

Указание: Обратите внимание, что использование функций Home Connect возможно только при наличии приложения Home Connect. Информацию о защите данных можно найти в приложении Home Connect.


Декларация о соответствии

Настоящим компания Gaggenau Hausgeräte GmbH заявляет, что прибор с функциями Home Connect соответствует основополагающим требованиям и другим соответствующим положениям директивы 2014/53/EC.

Подробная декларация о соответствии RED содержится на интернет-сайте www.gaggenau.com на странице с описанием вашего прибора в разделе дополнительной документации.



2,4 ГГц Связь: 100 мВт макс.
5 ГГц Связь: 100 мВт макс.

	BE	BG	CZ	DK	RU	EE	IE	EL
	ES	FR	HR	IT	CY	LV	LT	LU
	HU	MT	NL	AT	PL	PT	RO	SI
	SK	FI	SE	UK	NO	CH	TR	













5 ГГц WLAN (Wi-Fi): Только для использования в помещении













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 X 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
	Фильтр для воды	Доступно*/Не доступно	Доступно: эксплуатация прибора с фильтром для воды. Не доступно: эксплуатация прибора без фильтра для воды.
	Производительность водопроводного фильтра	100 - 9000 литров	Установка производительности водопроводного фильтра
	Жесткость воды	1-18	Проверьте водопроводную воду с помощью прилагаемого теста карбонатной жесткости воды. Установите значение измеренной жесткости воды.
	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
	Единица веса	кг* / унц.	Установка единицы веса
	Язык	Немецкий*/ Французский [...]/ Английский	Выбор языка для текстового дисплея Указание: При изменении языка система перезапускается. Этот процесс занимает несколько секунд. После этого меню базовых установок закрывается.
	Заводские установки	Восстановление заводских установок прибора	На вопрос «Удалить все индивидуальные установки и вернуться к заводским?» нажмите ✓ для подтверждения или X для отмены. Указание: При восстановлении заводских установок индивидуальные рецепты также стираются. После восстановления заводских установок на дисплее открывается меню «Первичные установки».
	Демонстрационный режим	Вкл/Выкл*	Только для демонстрации. Прибор нагревается в демонстрационном режиме, все остальные функции доступны. Установка «Выкл» должна быть активизирована только для обычного режима. Установка возможна только в первые три минуты после подключения прибора.
	Долговременный таймер	Не доступно*/Доступно	Доступно: долговременный таймер может быть установлен. → "Долговременный таймер" на страница 22
	Отобразить примерное время приготовления с термощупом	Вкл*/ Выкл	Вкл: примерное время приготовления при использовании термощупа будет отображаться на дисплее.
	Блокировка для безопасности детей	Не доступно*/Доступно	Доступно: блокировку для безопасности детей можно активировать. → "Блокировка для безопасности детей" на страница 23





Домашняя беспроводная сеть

LAN / WLAN Вид соединения


 Соединение

 Соединение с приложением

 Обновление ПО

 Дистанционное управление

 Сброс настроек сети

 Информация о приборе

Установки для соединения с домашней беспроводной сетью и мобильными устройствами.

В зависимости от состояния подключения отображаются различные возможные установки.

* Заводская установка

Чистка и техническое обслуживание

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.

⚠ Предупреждение – Опасность удара током!

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

⚠ Предупреждение – 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.

⚠ Предупреждение – Опасность травмирования!

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

Очистительные средства

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

Не пользуйтесь

- острыми или 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
Стекла дверцы	Средство для очистки стёкол: очистите с помощью мягкой салфетки для окон или салфетки из микроволокна. Не используйте скребок для стеклянных поверхностей.
Дисплей	Используйте для очистки салфетку из микроволокна или слегка влажную салфетку. Не используйте мокрую салфетку.

Зона очистки	Чистящее средство
Нержавеющая сталь	Горячий мыльный раствор: очистите с помощью тряпочки и вытрите насухо мягкой салфеткой. Немедленно удалите пятна извести, жира, крахмала и яичного белка. Под такими пятнами может возникнуть 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	<p>Горячий мыльный раствор: очистите с помощью тряпочки и вытрите насухо мягкой салфеткой.</p> <p>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.</p> <p>Всегда просушивайте рабочую камеру после очистки. → "Программа сушки" на страница 38</p> <p>Для регулярного ухода за рабочей камерой из нержавеющей стали используйте специальное средство для ухода в соответствии с указаниями изготовителя (номер для заказа 00667027 в сервисной службе или интернет-магазине).</p> <p>Внимание! Остатки чистящего средства обуславливают образование пятен во время нагрева. Перед сушкой рабочей камеры тщательно удаляйте остатки чистящего средства или средства для ухода чистой водой.</p>
Сильно загрязнённая рабочая камера	<p>Гель-спрей для очистки духовых шкафов (номер для заказа 00311860 в сервисной службе или интернет-магазине).</p> <p>Обратите внимание:</p> <ul style="list-style-type: none"> ● Не допускайте попадания геля на уплотнители дверцы и лампочку! ● Не оставляйте более, чем на 12 часов! ● Не наносите на тёплые поверхности! ● Тщательно смывайте водой! ● Соблюдайте указания производителя.

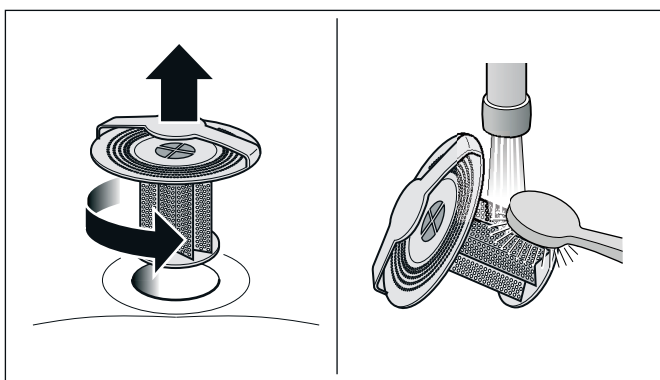
Зона очистки	Чистящее средство
Стеклокерамическая поверхность гриля	Регулярно очищайте стеклокерамическую поверхность гриля в рабочей камере чистящим средством для стеклокерамических поверхностей (номер для заказа 00311499 в сервисной службе или интернет-магазине).
Стеклокерамическая поверхность лампы в рабочей камере	Горячий мыльный раствор: очистите с помощью тряпочки.
Жирулавливающий фильтр	Посудомоечная машина
Резервуар для воды	При необходимости промойте в посудомоечной машине. Снимите крышку и положите перевернутый резервуар для воды в посудомоечную машину.
Уплотнитель дверцы Не снимайте!	Горячий мыльный раствор: очистите с помощью тряпочки, не трите. Не используйте для очистки металлические скребки или скребки для стеклянных поверхностей.
Термошуп	Протрите влажной тряпкой. Запрещено мыть в посудомоечной машине.
Лоток, решётка	Посудомоечная машина или горячий мыльный раствор. Пригоревшие остатки размочите в воде и удалите щёткой. Удалите несложные загрязнения на посуде из нержавеющей стали (остатки белка) с помощью лимонного сока.
Выдвижные решётки	Посудомоечная машина или горячий мыльный раствор.

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.

Сетчатый фильтр

При необходимости, сетчатый фильтр на дне рабочей камеры можно очистить. При приготовлении рыбы или мяса мы рекомендуем выполнять очистку после каждого использования.



- 1 Поверните сетчатый фильтр движением влево и выньте его.
- 2 Удалите кусочки пищи из сетчатого фильтра.
- 3 Промойте под струёй воды. При сильном загрязнении очистите в посудомоечной машине.
- 4 Установите сетчатый фильтр и поверните вправо до упора.

Ни в коем случае не используйте духовой шкаф-пароварку без сетчатого фильтра.

Программа очистки

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

Запуск программы очистки

- 1 Установите переключатель выбора функций на **S**.
- 2 На дисплее отображается символ . Нажмите для подтверждения.
- 3 Выньте принадлежности и жирулавливающий фильтр из рабочей камеры. Извлеките выдвижные решетки из рабочей камеры (см. → "Снятие выдвижных решёток" на страница 39).
- 4 Распылите гель-спрей в остывшей рабочей камере (номер для заказа 00311860).
- 5 Закройте дверцу прибора.
- 6 На дисплее отображается время очистки. Запустите программу нажатием . На дисплее отсчитывается время очистки. Лампочка в рабочей камере не горит.
- 7 По истечении установленного времени очистки раздаётся звуковой сигнал. На дисплее появляется сообщение.
- 8 Протрите рабочую камеру.

Протрите рабочую камеру мягкой тряпочкой 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.

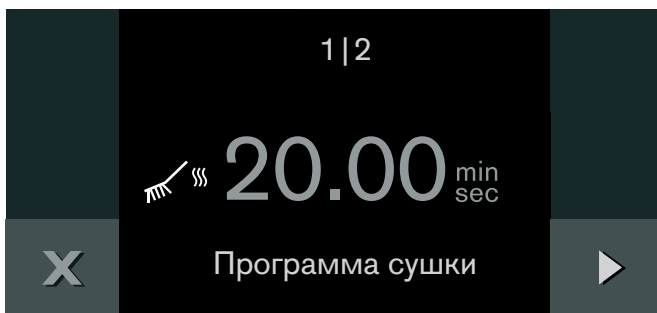
Программа сушки


С помощью программы сушки можно быстро просушить рабочую камеру.

Длительность программы сушки — 20 минут.

Запуск программы сушки

- 1 Установите переключатель выбора функций на **S**. Выберите программу сушки с помощью поворотного переключателя.
- 2 На дисплее отображается символ . Нажмите  для подтверждения.
- 3 На дисплее отображается время сушки (20 минут). Запустите программу нажатием . Время сушки отсчитывается на дисплее. Лампочка в рабочей камере не горит.



- 4 Через 20 минут раздается звуковой сигнал. На дисплее появляется сообщение. Нажмите  для подтверждения.

Программа сушки завершена. Дайте прибору остыть. Очистите рабочую камеру и стекло мягкой тряпочкой.

Программа удаления накипи

Периодическое удаление накипи позволяет поддерживать прибор в надлежащем состоянии. С помощью программы удаления накипи, прибор полностью автоматически очищается от накипи и промывается.

Отображаемое на дисплее сообщение напоминает, в зависимости от вида воды и использования прибора, о выполнении программы удаления накипи.

Чтобы предотвратить повреждение прибора, режимы работы с паром блокируются после повторного сообщения. Вы можете продолжать пользование прибором без режимов работы с паром. Только после завершения программы удаления накипи прибор будет снова полностью готов к использованию.

Полный процесс удаления накипи продолжается 1 час 45 минут.

Для программы удаления накипи требуются специальные таблетки для удаления накипи. Их можно приобрести через сервисную службу или в интернет-магазине (CL S30 040 Набор из 4 таблеток).





Внимание!

- **Повреждение прибора:** Накипь может повредить прибор. Регулярно очищайте прибор от накипи.
- **Повреждение прибора:** Применение неподходящего средства для удаления накипи может привести к повреждению прибора. Используйте только рекомендованные таблетки для удаления накипи.
- **Повреждение рабочей камеры:** Используйте таблетки для удаления накипи только для программы удаления накипи. Положите таблетки для удаления накипи в резервуар. Ни в коем случае не кладите таблетки для удаления накипи в рабочую камеру и не нагревайте их в рабочей камере.

Указания

- Перед запуском программы удаления накипи удалите все принадлежности из рабочей камеры (решётка, лоток, проводной термошуп).
- Во время выполнения программы удаления накипи сетчатый фильтр должен оставаться установленным на дне рабочей камеры.
- Обязательно дайте программе удаления накипи завершиться. Выполнение программы удаления накипи прервать невозможно.
- Даже при использовании системы удаления накипи (специальные принадлежности GF 111 100) удаление накипи может потребоваться в зависимости от типа воды и режима пользования прибором. Об этом напоминает отображаемое на дисплее сообщение.

Запуск программы удаления накипи

- 1 Установите переключатель выбора функций на **S**. Выберите программу удаления накипи с помощью поворотного переключателя.
- 2 Отображается символ . Нажмите  для подтверждения.
- 3 Отображается время завершения программы удаления накипи. При необходимости, время завершения можно изменить поворотным переключателем. Нажмите  для подтверждения.
- 4 Выньте все принадлежности из рабочей камеры. Нажмите  для подтверждения.
- 5 Извлеките таблетку для удаления накипи из пластиковой упаковки.

Предупреждение – Опасность травмирования!

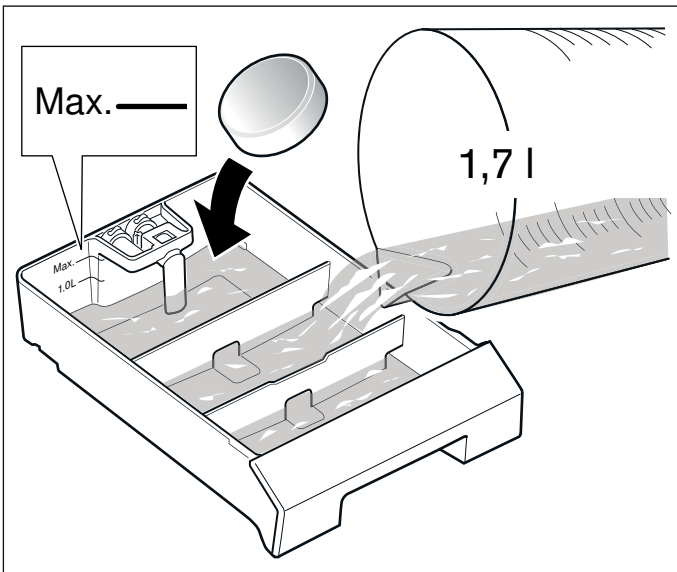
Таблетки для удаления накипи могут привести к химическим ожогам полости рта, глотки и глаз или к удушью. Храните таблетки для удаления накипи вдали от детей.

Внимание!

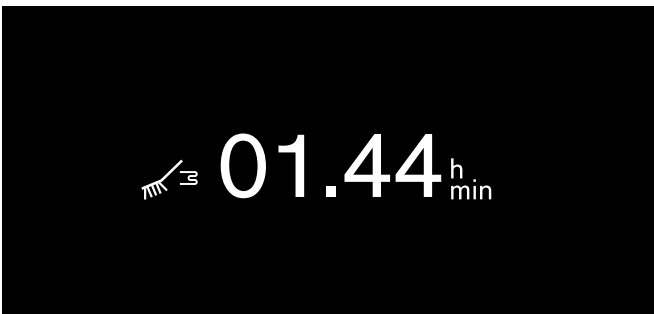
Повреждение прибора

Применение неподходящего средства для удаления накипи может привести к повреждению прибора. Используйте только рекомендованные таблетки для удаления накипи.

- 6 Извлеките резервуар из прибора и снимите крышку резервуара.
- 7 Поместите таблетку для удаления накипи в заднее отделение резервуара для воды. Наполните резервуар водой до отметки "Max." (1,7 л).



- 8 Закройте резервуар крышкой и зафиксируйте ее..
- 9 Установите резервуар внутрь прибора.
- 10 Закройте дверцу прибора. Нажмите ✓ для подтверждения. На дисплее отображается время удаления накипи: 1 час 45 минут.
- 11 Запустите программу нажатием ▶. Время удаления накипи отсчитывается на дисплее. Лампочка в рабочей камере не горит.



Указание: Примерно через 1,5 часа на дисплее появляется сообщение. Извлеките и опорожните резервуар для воды. Заполните резервуар свежей водой. Установите резервуар внутрь прибора. Подтвердите нажатием ✓.

Осушение рабочей камеры

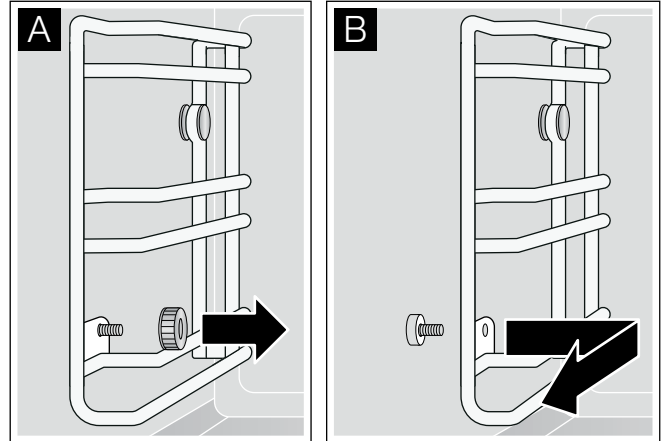
После удаления накипи просушите рабочую камеру с помощью программы сушки. Извлеките резервуар и протрите насухо мягкой тряпочкой.

Снятие выдвижных решёток

Выдвижные решётки можно снимать для очистки.

Снятие выдвижных решёток

- 1 Положите кухонное полотенце на дно рабочей камеры во избежание оцарапывания нержавеющей стали.
- 2 Отверните гайки с накаткой (рис. А).
- 3 Потяните выдвижные решётки в сторону винта и вытяните вперед (рис. В).



Выдвижные решётки можно мыть в посудомоечной машине.

Установка выдвижных решёток

- 1 Вставьте выдвижные решётки в правильном направлении: от себя до упора.
- 2 Прикрутите выдвижные решётки сзади на болты, затем повесьте спереди.
- 3 Заверните гайки с накаткой.

Указание: Если гайка с накаткой потеряны, вы можете заказать новые на замену в нашей сервисной службе. Использование неоригинальных гайки с накаткой приводит в появлению ржавчины в рабочей камере.

Что делать в случае неисправности?

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

⚠ Предупреждение – 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.

⚠ Предупреждение – Опасность травмирования!

Свет от светодиодных элементов очень яркий и может травмировать глаза (группа риска 1). Не смотрите на включённые светодиодные элементы дольше 100 секунд.

Светодиодные лампы

Замена неисправных светодиодных элементов должна выполняться только специалистами фирмы-производителя, его сервисной службы или сертифицированным специалистом по электромонтажу.

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 функционирует, на дисплее отображается «Прибор заблокирован. Необходимо удаление накипи.»	В приборе образовалась накипь	Запуск программы удаления накипи → "Программа удаления накипи" на страница 38
Несмотря на произведенное удаление накипи на дисплее отображается «Удалите накипь»	В приборе образовалась накипь, использовано неподходящее средство для удаления накипи	Использованы рекомендованные таблетки для удаления накипи, запущена программа удаления накипи → "Программа удаления накипи" на страница 38
Прибор не запускается	Дверь прибора закрыта не полностью	Закрывать дверь прибора
Прибор не функционирует, дисплей не реагирует. На дисплее появляется 	Блокировка для безопасности детей активирована	Деактивация блокировки для безопасности детей → "Блокировка для безопасности детей" на страница 23
Прибор выключается самостоятельно	Защитное отключение более 12 часов не была выполнена ни одна операция управления	Подтвердите сообщение с помощью  , выключите прибор и настройте его заново
Прибор не нагревается, на дисплее появляется 	Прибор находится в демонстрационном режиме	Деактивизируйте демонстрационный режим в базовых установках
Прибор не запускается, на дисплее появляется сообщение	В приборе нет воды	Проверить подвод воды
Термошуп вставлен, но символ  не отражается	Влага на разъеме в рабочей камере	Несколько раз вставьте и вытащите штепсельную вилку термошупа в разъем в рабочей камере
Видимый выход пара отсутствует	При температуре выше 100°C водяной пар не виден	Это нормально
Символ  "ликвидация пара" не появляется	Ликвидация пара возможна только при температуре в камере приготовления ниже 130°C	Это нормально
Сильный выход пара в верхней части дверцы	Изменен режим работы	Это нормально
Интенсивный выход пара по обеим сторонам двери.	Загрязненно или плохо закреплено уплотнение двери	Очистить уплотнение, соответственно, закрепить его в пазу

Сильное гудение при включении	Не работает насос сточной воды Прибор не использовался несколько дней	Нормальный рабочий шум Нормально: автоматическая промывка при включении прибора.
Во время нагрева появляется свистящий звук	Звук может возникать во время парообразования	Это нормально
При доведении до готовности возникают "хлопки"	При большом перепаде температуры возникают напряжения, вызываемые тепловым расширением	Это нормально
Приготовление на пару невозможно	В приборе образовалась накипь. Необходимо очистить прибор от накипи, чтобы предотвратить его повреждение	Запуск программы удаления накипи → "Программа удаления накипи" на страница 38
Прибор не работает с паром, как должно	В приборе образовалась накипь	Запустите программу удаления накипи.
Подсветка не работает Сообщение об ошибке «Exxx»	Подсветка неисправна	Вызовите специалиста сервисной службы 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.
При открывании дверцы прибора капает вода	Влагоотводящий желоб в нижней части стекла дверцы полон	Удалите влагу из желоба с помощью мягкой губки

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.

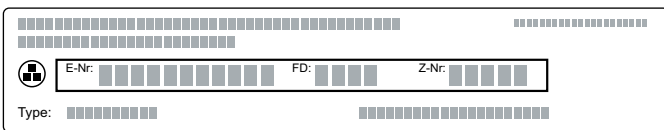
Ненадолго отсоедините прибор от электросети (выверните предохранитель или выключите предохранительный выключатель в блоке предохранителей). После этого в течение 3 минут деактивируйте демонстрационный режим в меню базовых установок.

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.
- 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.
- При выборе режимов приготовления с паром, размораживания, брожения и подогрева можно одновременно использовать до трёх уровней установки (Уровни установки 1, 2 и 3). 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.
- При выпекании только на одном уровне используйте уровень 2. При одновременном выпекании на двух уровнях, используйте уровни 1 и 3.
- 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.
- Лоток может деформироваться из-за воздействия очень холодных блюд или высоких температур. Деформация не оказывает влияния на функционирование. После охлаждения лотка деформация устраняется.
- Если вы хотите приготовить блюдо с использованием пара, а прибор нагрет до температуры выше 100 °C (например, вы уже что-то выпекали), дайте прибору остыть перед использованием. В противном случае блюда будут пересушены из-за высокой температуры.

Овощи

- Приготовление овощей на пару является более бережным по сравнению с приготовлением в кипящей воде, так как при этом лучше сохраняются вкус, цвет и консистенция. Растворяющиеся в воде витамины и вещества почти не вымываются. Поскольку духовой шкаф-пароварка работает без давления только при 100 °С, процесс приготовления является более бережным, чем, например, приготовление в скороварке.
- Все данные относятся к очищенным овощам весом 1 кг.
- Если для приготовления на пару овощей вы используете лоток с отверстиями, установите его на второй уровень снизу. Подставьте под него лоток без отверстий. Собранный овощной сок можно использовать в качестве основы для соуса или овощного бульона.
- Бланширование выполняется в течение 8-10 минут в предварительно разогретом приборе. Если овощи или фрукты подаются не сразу, быстро охладите их в воде со льдом для предотвращения доведения блюда до готовности вследствие воздействия остаточного тепла.
- При приготовлении на пару предварительный нагрев не требуется при температуре до 100 °С. Поставьте блюдо в неразогретую рабочую камеру и затем включите прибор.

Продукты	Лоток	Температура, °С	Влажность, %	Время приготовления, мин	Рекомендации
Артишоки, большого размера	с отверстиями	100	100	35–40	
Артишоки, малого размера	с отверстиями	100	100	25–30	
Цветная капуста, целиком	с отверстиями	100	100	25–30	
Цветная капуста, соцветия	с отверстиями	100	100	20–25	
Стручковая фасоль	с отверстиями	100	100	25–30	
Брокколи, соцветия (в соответствии со стандартом EN60350-1)	с отверстиями	90-100	100	20–25	Рекомендации к рецептам: подавать с жареным в сливочном масле миндалём.
Фенхель, кружками	с отверстиями	100	100	20–25	
Овощной паштет	Лоток с отверстиями/решётка	90	100	50–60	в форме для паштета
Горошек, глубокая заморозка (в соответствии со стандартом EN60350-1) (3кг)	с отверстиями	100	100	35–45	
Морковь, кружками по 0,5 см	с отверстиями	100	100	20–25	
Картофель, очищенный, четвертинками	с отверстиями	100	100	30–35	
Кольраби, кружками	с отверстиями	100	100	25–30	
Лук-порей, кружками	с отверстиями	100	100	15–20	
Фаршированный сладкий перец	без отверстий	180–200	80/100	20–25	Предварительно разогреть. Мясную начинку предварительно обжарить.
Картофель в мундире (по прим. 50 г)	с отверстиями	100	100	30–35	
Картофель в мундире (по прим. 100 г)	с отверстиями	100	100	35–40	
Брюссельская капуста	с отверстиями	100	100	25–30	

Продукты	Лоток	Температура, °C	Влажность, %	Время приготовления, мин	Рекомендации
Спаржа, зелёная	с отверстиями	100	100	15–20	
Спаржа, белая	с отверстиями	100	100	15–30	
Шпинат	с отверстиями	100	100	8–12	Припустить в кастрюле с луком и чесноком.
Помидоры, очищенные	с отверстиями	100	100	3–4	Предварительно разогреть. Надрезать помидоры, после приготовления на пару быстро охладить в воде со льдом.
Сахар. горошек, стручки	с отверстиями	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 °C. Это идеальная температура для приготовления рыбы.
- При приготовлении на пару предварительный нагрев не требуется при температуре до 90–100 °C. Поставьте блюдо в неразогретый духовой шкаф и затем включите его.
- 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 лоток без отверстий 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, °C	Влажность, %	Время приготовления, мин	Рекомендации
Дорада, целиком (по 500 г)	с отверстиями	100	100	20–30	Рыбу можно готовить спинкой вверх, положив её на половинку картофеля.
Рыбные фрикадельки (по 20–40 г)	без отверстий	90–100	100	8–12	Выложить лоток без отверстий пергаментной бумагой.
Омар, вареный, без панциря, подогрев	с отверстиями	70–80	100	10–15	
Голубой карп, целиком (1,5 кг)	с отверстиями	90–100	100	35–45	в бульоне
Филе лосося (по 150 г)	с отверстиями	80	100	20–25	
Лосось, целиком (2,5 кг)	с отверстиями	100	100	65–75	
Мидии (1,5 кг)	с отверстиями	100	100	12–15	Мидии считаются готовыми после того, как раковина раскрылась.
Сайда, целиком (800 г)	с отверстиями	90–100	100	20–25	
Филе морского чёрта (по 300 г)	Форма из стекла/решётка	180–200	100	8–10	Предварительный разогрев
Сибас, целиком (по 400 г)	с отверстиями	90–100	100	20–25	

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 лоток без отверстий на первый уровень снизу, чтобы предотвратить загрязнение рабочей камеры рыбным бульоном.
- Подавать мясо следует на предварительно разогретой посуде.
- При низкотемпературном приготовлении на пару предварительный разогрев не требуется. Поставьте блюдо в неразогретый духовой шкаф и затем включите его.

Продукты	Лоток	Температура, °С	Влажность, %	Время приготовления, мин	Рекомендации
Устрицы (10 шт.)	без отверстий	80–90	100	7–10	в бульоне
Тилапия (по 150 г)	с отверстиями	80–90	100	15-17	
Дорада (по 200 г)	с отверстиями	80–90	100	17-20	
Рыбное филе (по 200–300 г)	с отверстиями	80–90	100	17-20	
Рыбный паштет	Решётка	70–80	100	50-90	в форме для паштета
Форель, целиком (по 250 г)	с отверстиями	80–90	100	17-20	
Палтус (по 300 г)	с отверстиями	80–90	100	17-20	
Моллюски (по 15-30 г)	без отверстий	80–90	100	9-13	Чем больше вес моллюсков, тем дольше длится процесс их приготовления.
Треска (по 250 г)	с отверстиями	80–90	100	15-17	
Красный луциан (по 200 г)	с отверстиями	80–90	100	17-20	
Морской окунь (по 120 г)	с отверстиями	80–90	100	15-17	
Морской черт (по 200 г)	с отверстиями	80–90	100	15-17	
Рулетики из морского языка, фаршированные (по 150 г)	с отверстиями	80–90	100	17-20	
Тюрбо (по 300 г)	с отверстиями	80–90	100	17-20	
Сибас (по 150 г)	с отверстиями	80–90	100	15-17	
Судак (по 250 г)	с отверстиями	80–90	100	17-20	

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 → "Термощуп" на страница 27.
- За 1 час до начала приготовления выньте мясо из холодильника.
- При использовании лотка с отверстиями или решётки установите снизу 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 слабoproжаренного 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.

Продукты	Лоток	Температура, °С	Влажность, %	Время приготовления, мин	Рекомендации
Антрекот, обжаренный, слабoproжаренный, (по 350 г)	без отверстий	170–180	30	10–20	
Филе, обжаренное, слабoproжаренное, в слоёном тесте (600 г)	без отверстий	180–200	80	30–45	Выложить лоток пергаментной бумагой.
Телятина (спинка), обжаренная, слабoproжаренная (1 кг)	без отверстий	160–180	30/60	20–30	При добавлении жидкости в лоток без отверстий достаточно 30 % влажности.
Копчёная грудинка, готовая, ломтиками	без отверстий	100	100	15–20	
Жаркое с корочкой (жаркое из свинины с кожей), прожаренное (1,5 кг)	Решётка + лоток без отверстий	1) 100 2) 165 3) 200	100 0 Гриль, режим 2 + влажность	30 30-60 20	Перед приготовлением надрезать корочку крест-накрест. Используйте термощуп: на втором этапе приготовления готовьте до достижения температуры в толще продукта прим. 60-70 °С, на третьем этапе – до температуры в толще продукта 75-80 °С.
Баранья спинка, обжаренная, слабoproжаренная (по 150 г)	без отверстий	160–170	0/30	12-15	
Баранья нога, обжаренная, слабoproжаренная (1,5 кг)	без отверстий	170–180	30/60	60–80	
Спинка косули, обжаренная, слабoproжаренная (по 500 г)	без отверстий	160–170	0/30	12-18	
Говядина, прожаренная (1,5 кг)	Решётка + лоток без отверстий	1) 230 2) 160	100 60*	15 60–90	* При добавлении жидкости в лоток без отверстий достаточно 30 % влажности.
Ростбиф, обжаренный, слабoproжаренный (1 кг)	без отверстий	170–180	30	50–60	

Продукты	Лоток	Температура, °C	Влажность, %	Время приготовления, мин	Рекомендации
Жаркое из свинины (шейная часть или лопатка), прожаренная (1-1,5 кг)	Решётка + лоток без отверстий	1) 200-220 2) 160-180	100 60*	15 40-60	* При добавлении жидкости в лоток без отверстий достаточно 30 % влажности.
Колбаса, варёная, нагрев	без отверстий	85–90	100	10–20	Например, лионская колбаса, белая колбаса

Мясо/домашняя птица – приготовление при пониженных температурах

- При низкотемпературном приготовлении блюда готовятся при температуре от 60 до 80 °C и время приготовления варьируется от нескольких минут до нескольких часов. Этот способ приготовления используется преимущественно для мясных и рыбных блюд. Благодаря этому сохраняются вкусовые качества (например, нежность и сочность) продуктов. Благодаря постепенному нагреванию 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 термощуп. Указания по приготовлению и оптимальные значения температуры приготовления можно найти в главе → "Термощуп" на страница 27.
- 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» r . Выходящая из продуктов влага остаётся в рабочей камере и препятствует пересыханию блюда.
- В этом режиме работы предварительный разогрев не требуется.
- 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, °C	Вид нагрева	Время приготовления, мин	Рекомендации
Утиные грудки, слабопрожаренные (по 350 г)	без отверстий	70–80	r	40-60	После приготовления можно слегка поджарить на сковороде, чтобы получить хрустящую корочку. Или: Гриль + конвекция, 230 °C на 5 минут.
Антрекот, слабопрожаренный (по 350 г)	без отверстий	70–80	r	40-70	
Баранья нога без кости, обвязанная, слабопрожаренная (1,5 кг)	без отверстий	70–80	r	180-240	Перед приготовлением смазать растительным маслом с чесноком и зеленью
Стейки из говядины, слабопрожаренные (по 175 г)	без отверстий	70–80	r	30-60	

Продукты	Лоток	Температура, °C	Вид нагрева	Время приготовления, мин	Рекомендации
Ростбиф, слабoproжаренный (1 -1,5 кг)	без отверстий	70–80	г.	150-210	
Медальоны из свинины, прожаренные (по 70 г)	без отверстий	80	г.	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 в грудку. Дополнительные указания по приготовлению и оптимальные значения температуры приготовления можно найти в главе → "Термощуп" на страница 27.
- Если использовать при приготовлении птицы преимущественно специи и малое количество масла или добавлять приправы без масла, кожа будет более хрустящей.

Продукты	Лоток	Температура, °C	Влажность, %	Время приготовления, мин	Рекомендации
Утка, целиком (3 кг)	без отверстий	1) 150-160 2) 220	60 0	80–90 20–30	Готовить, уложив грудкой вниз. По истечении половины времени перевернуть утку. Так нежное мясо не будет пересушено.
Утиные грудки, обжаренные, слабoproжаренные (по 350 г)	без отверстий	160	0	25–30	
Цыплёнок, целиком (1,5 кг)	Решётка + лоток без отверстий	1) 170-180 2) 190	60 	55-65 15	Готовить, связав вместе ножки и уложив грудкой вверх.
Куриная грудка, фаршированная, на пару (по 200 г)	с отверстиями	100	100	25–30	Без предварительного разогрева. Рекомендации к рецептам: начинить шпинатом и овечьим сыром.
Филе из грудки индейки, на пару (по 300 г)	с отверстиями	100	100	17-25	Без предварительного разогрева.
Молодые цыплята, перепела, на пару (по 150-200 г)	с отверстиями	100	100	20–25	Без предварительного разогрева.
Молодые цыплята, перепела (по 150 -200 г)	без отверстий	180–200	60/80	15–20	Рекомендации к рецептам: смазать маслом и добавить прованские травы.
Голубь, на пару (по 300 г)	с отверстиями	100	100	25–35	Без предварительного разогрева.
Голубь (по 300 г)	без отверстий	180–200	60/80	25–30	

Приготовление по технологии Sous- vide

Приготовление по технологии Sous-*vide* (Су-вид) представляет собой приготовление в вакууме при низкой температуре от 50 °С до 95 °С и с использованием пара 100%.

В этом режиме работы предварительный разогрев не требуется.

Приготовление по технологии Sous-*vide* является бережным способом приготовления мяса, рыбы, овощей и десертов с минимальным количеством жира. Продукт помещается в специальный, герметично запаиваемый жаропрочный пакет для вакуумного приготовления.

Питательные и ароматические вещества сохраняются благодаря защитной оболочке. Низкая температура и прямая передача тепла позволяют полностью контролировать процесс приготовления. Передержание продукта практически невозможно.

Порции

Соблюдайте размеры порций, указанные в таблице рецептов. При приготовлении большого объёма продуктов или больших кусков время приготовления следует соответствующим образом изменить.

Указанные порции для рыбы, мяса и птицы соответствуют норме потребления в расчёте на одного человека. Размеры порций при приготовлении овощей и десертов указаны в расчёте на четырёх человек.

Уровни установки

Для приготовления можно использовать максимум два уровня. Для получения оптимального результата приготовления лотки устанавливаются на уровни 1 и 3. При приготовлении только на одном уровне используйте уровень 2.

Гигиена

⚠ Предупреждение – Риск для здоровья!

Приготовление по технологии Sous-*vide* выполняется при низких температурах. Обязательно соблюдайте следующие указания по использованию и гигиене:

- Используйте только свежие продукты хорошего качества.
- Мойте и дезинфицируйте руки. Используйте одноразовые перчатки или щипцы для варки/гриля.
- Скоропортящиеся продукты, например, птицу, яйца и рыбу, следует готовить с особой тщательностью.
- Всегда тщательно мойте и/или очищайте овощи и фрукты.
- Держите в чистоте поверхности и разделочные доски. Для различных продуктов используйте различные разделочные доски.
- Соблюдайте метод холодильной цепи, которая может быть ненадолго прервана лишь для подготовки продуктов. До процесса приготовления храните продукты в вакуумных пакетах в холодильнике.

- Блюда предназначены для немедленного употребления в пищу. После завершения приготовления продукты следует употребить в пищу немедленно. Длительное хранение, в том числе в холодильнике, недопустимо. Они не предназначены для подогрева.

Вакуумный пакет

Для приготовления по технологии Sous-*vide* используйте только предназначенные для данной цели жаропрочные вакуумные пакеты.

Не готовьте продукты в тех пакетах, в которых они были куплены (например, порционная рыба). Эти пакеты не подходят для приготовления по технологии Sous-*vide*.

Вакуумирование

Для вакуумирования продуктов используйте прибор для вакуумной упаковки камерного типа, создающий вакуум 99 %. Только так можно обеспечить равномерную передачу тепла и, вместе с тем, оптимальный результат приготовления.

Перед приготовлением проверьте, не нарушен ли вакуум в пакете. Обязательно убедитесь в следующем:

- В вакуумном пакете отсутствует воздух.
- Сварной шов закрыт надлежащим образом.
- В вакуумном пакете нет отверстий. Не используйте термометр для мяса.
- Находящиеся в одной вакуумной упаковке куски мяса и рыбы не должны прилегать друг к другу.
- Овощи и десерты должны быть уложены в вакуумную упаковку по возможности плоско.

В сомнительных случаях уложите продукт в новый пакет и выполните вакуумирование снова.

Вакуумирование продуктов должно выполняться не раньше, чем за один день до их приготовления. Только так можно предотвратить выделение газов из продуктов (например, из овощей), препятствующее передаче тепла, или изменение структуры продуктов и их поведения при приготовлении в связи с вакуумным давлением.

Качество продуктов

Качество результата приготовления на 100 % зависит от качества исходного продукта. Используйте только свежие продукты высокого качества. Только в этом случае может быть обеспечен безопасный и оптимальный результат приготовления.

Приготовление

При приготовлении в вакууме ароматические вещества не испаряются, и специфический вкус продукта становится более интенсивным. Учитывайте, что специи, зелень и чеснок, добавляемые в обычном количестве, могут значительно воздействовать на вкус. Сначала добавьте количество вдвое меньше обычного.

При использовании исходных продуктов высокого качества достаточно добавить в пакет маленький кусочек сливочного масла, немного соли и перца. Как правило, интенсивность естественных ароматических веществ, содержащихся в продуктах, является достаточной.

Не кладите вакуумированные продукты друг на друга или слишком близко друг к другу в лотке. Продукты не должны соприкасаться друг с другом – это обеспечит равномерное распределение тепла. При наличии нескольких вакуумных упаковок готовьте на двух уровнях.

После завершения приготовления осторожно удалите вакуумный пакет, поскольку на нем собирается горячая вода. Установите лоток без отверстий на уровень, находящийся под лотком с отверстиями с горячим продуктом.

Обсушите упаковку снаружи, положите в чистый лоток без отверстий и откройте ножницами. Выложите полностью продукт и содержащуюся жидкость в лоток.

После приготовления по технологии Sous-vide процесс приготовления блюда можно завершить следующим образом:

Мясо: в течение нескольких секунд обжарьте каждую сторону на сильном огне. Благодаря этому вы получите ароматную хрустящую корочку, и мясо не будет пережарено. Особенно хороших результатов можно











достичь с помощью панели Терпан Yaki или гриля. Важно: обмокните мясо бумажным полотенцем, прежде чем положить его в горячее масло, чтобы избежать разбрызгивания при жарении.

















Овощи: слегка обжарьте в сковороде или на панели Терпан Yaki, чтобы сохранить аромат обжаренного продукта. При этом овощи можно приправить или смешать с другими ингредиентами, не опасаясь, что они остынут.








Рыба: приправьте и полейте горячим растопленным сливочным маслом. Поскольку после приготовления по технологии Sous-vide рыба многих сортов может легко развалиться, при желании рыбу можно слегка обжарить перед приготовлением по технологии Sous-vide.

Увеличьте время обжаривания, если после приготовления по технологии Sous-vide блюдо ещё не достигло требуемой степени приготовления.





подавайте блюдо на предварительно нагретых тарелках и, по возможности, с горячим соусом или сливочным маслом, поскольку приготовление по технологии Sous-vide выполняется при низких температурах.









Продукты	Лоток	Температура, °C	Вид нагрева	Время приготовления, мин	Рекомендации
Мясо					
Антрекот, с кровью (по 180 г)	с отверстиями	58		100	После приготовления на панели Терпан Yaki или на гриле слегка обжарьте каждую сторону при высокой температуре. Так вы получите красивую корочку и аромат обжаренного продукта, а мясо не будет пережарено.
Антрекот, слабoproжаренный (по 180 г)	с отверстиями	63		90	
Антрекот, прожаренный (180 г)	с отверстиями	70		85	
Стейки из телячьего огузка (по 160 г)	с отверстиями	60		80	
Стейки из говядины, с кровью (по 180 г)	с отверстиями	58		60	
Стейки из говядины, слабoproжаренные (по 180 г)	с отверстиями	63		50	
Стейки из говядины, прожаренные (по 180 г)	с отверстиями	70		45	
Медальоны из свинины (по 80 г)	с отверстиями	63		75	
Птица					
Утиная грудка (по 350 г)	с отверстиями	58		70	После приготовления поджарить кожу в горячей сковороде до получения хрустящей корочки.
Фуа-гра (1 рулет по 300 г)	с отверстиями	80		30	Рекомендации к рецептам: подготовить гусиную печень, добавить другие ингредиенты. Закатать в плёнку и несколько раз проткнуть. Вакуумировать рулет и оставить охлаждаться в холодильнике перед приготовлением по технологии Sous-vide.

Продукты	Лоток	Температура, °С	Вид нагрева	Время приготовления, мин	Рекомендации
Куриная грудка (по 250 г)	с отверстиями	65	 100%	60	
Рыба и морепродукты					
Креветки (125 г)	с отверстиями	60	 100%	30	Рекомендации к рецептам: вакуумировать с оливковым маслом, солью и чесноком.
Моллюски (по 20–50 г)	с отверстиями	60	 100%	6–10	Чем больше вес моллюсков, тем дольше длится процесс их приготовления.
Треска (по 140 г)	с отверстиями	59	 100%	25	
Филе лосося (по 140 г)	с отверстиями	58	 100%	30	После приготовления можно слегка обжарить в горячей сковороде.
Судак (по 140 г)	с отверстиями	60	 100%	20	
Овощи					
Шампиньоны, четвертинками (500 г)	с отверстиями	85	 100%	20	Рекомендации к рецептам: вакуумировать с розмарином, чесноком и солью.
Салатный цикорий, половинками (4–6 шт.)	с отверстиями	85	 100%	40	Рекомендации к рецептам: разрезать салатный цикорий на половинки. Вакуумировать с апельсиновым соком, сахаром, солью, сливочным маслом и тимьяном.
Белая спаржа, целиком (500 г)	с отверстиями	88	 100%	45	Рекомендации к рецептам: вакуумировать со сливочным маслом, солью и небольшим количеством сахара.
Зелёная спаржа, целиком (600 г)	с отверстиями	85	 100%	15–20	Рекомендации к рецептам: если перед вакуумированием бланшировать, сохранится зелёный цвет. Вакуумировать со сливочным маслом, солью и перцем.
Морковь, кружками по 0,5 см (600 г)	с отверстиями	95	 100%	35–40	Рекомендации к рецептам: вакуумировать с апельсиновым соком, карри и сливочным маслом.
Картофель, очищенный, кусочки 2 x 2 см (800 г)	с отверстиями	95	 100%	40	Рекомендации к рецептам: вакуумировать со сливочным маслом и солью. Хорошо подходит для дальнейшей обработки (например, для салата).
Картофель, неочищенный, целиком или половинки (800 г)	с отверстиями	95	 100%	50	Рекомендации к рецептам: вакуумировать со сливочным маслом и солью. Предварительно тщательно вымыть.
Помидоры черри, целиком или половинками (500 г)	с отверстиями	85	 100%	15	Рекомендации к рецептам: вакуумировать с оливковым маслом, солью и сахаром. Смешать красные и жёлтые помидоры черри.
Тыква, кубиками 2 x 2 см (600 г)	с отверстиями	90	 100%	20–25	Время приготовления зависит от сорта тыквы.
Кабачки цуккини, кружками по 1 см (600 г)	с отверстиями	85	 100%	30	Рекомендации к рецептам: вакуумировать с оливковым маслом, солью и тимьяном.

Продукты	Лоток	Температура, °C	Вид нагрева	Время приготовления, мин	Рекомендации
Стручковый сахарный горошек, целиком (500 г)	с отверстиями	85		5–10	Рекомендации к рецептам: вакуумировать со сливочным маслом и солью.
Десерт					
Ананас, кружками по 1,5 см (400 г)	с отверстиями	85		70	Рекомендации к рецептам: вакуумировать со сливочным маслом, мёдом и ванилью.
Яблоки, очищенные, кружками по 0,5 см (2–4 шт.)	с отверстиями	85		10–15	Рекомендации к рецептам: вакуумировать с карамельным соусом.
Бананы, целиком (2–4 шт.)	с отверстиями	65		15–20	Рекомендации к рецептам: вакуумировать со сливочным маслом, мёдом и стручком ванили.
Груша, очищенная, дольками (2–4 шт.)	с отверстиями	85		30	Рекомендации к рецептам: добавить мёд или сахар.
Кумкват, половинками (12–16 шт.)	с отверстиями	85		75	Рекомендации к рецептам: вакуумировать со сливочным маслом, стручком ванили, мёдом и абрикосовым повидлом. Промыть в горячей воде, разрезать пополам и удалить косточки.
Ванильный соус (0,5 л)	с отверстиями	82		18–20	Рекомендации к рецептам: 0,5 л молока, 1 яйцо, 3 яичных желтка, 80 г сахара, 1 стручок ванили.

Приготовление гриля

- В общей сложности три функции гриля дают возможность готовить блюда в соответствии с вашими предпочтениями: приготовить на гриле («Гриль большой площади и конвекция») или выполнить два этапа одновременно («Гриль большой площади, уровень 1 + влажность» и «Гриль большой площади, уровень 2 + влажность»).
 -  | Запекание с «Гриль большой площади + конвекция» при температуре 230 °С: также называется «подрумянивание» или «золотистая корочка». Это и есть последний этап приготовления, когда на поверхности блюда образуется румяная корочка. Он занимает всего нескольких минут. Ингредиенты должны быть предварительно обработаны.
 -  | Приготовление на гриле с «Гриль большой площади + конвекция» при температуре 180-200 °С: полностью процесс приготовления завершается при наличии запеченной корочки. Этот процесс приготовления занимает больше времени, чем при запекании. Предварительно обрабатывать ингредиенты не требуется.
 -  -  | Запекание + приготовление на гриле с «Гриль большой площади, уровень 1 + влажность» и «Гриль по всей площади, уровень 2 + влажность»: для приготовления и запекания в одно и то же время используются две функции; одновременно выполняются два этапа с одним типом нагрева. Блюдо готовится на пару (например, картофельная запеканка), а на втором этапе оно запекается до румяной корочки
- С функцией гриля всегда нужно готовить при закрытой дверце прибора.
- При включении функции «Гриль большой площади и конвекция» достаточное время разогрева — 5 минут. Не нужно ждать, пока температура будет достигнута. При использовании функции «Гриль большой площади и конвекция» установленная и фактическая температура в приборе могут не совпадать. Приготовление на гриле — быстрый способ приготовления при высоких температурах. При этом всегда выбирается более высокая температура, чем на самом деле требуется для подрумянивания или обжаривания поверхности блюда.
- Используя термощуп при включенной функции «Гриль большой площади и конвекция» или «Гриль большой площади и влажность» следите за тем, чтобы термощуп находился на расстоянии не менее 5 см от гриля. В противном случае термощуп может быть поврежден.

Продукты	Лоток, уровень	Температура, °С	Вид нагрева	Время приготовления, мин	Рекомендации
«Шапка» из безе (для пирога/десерта)	Решётка 2	230		3–8	
Тост с начинкой	Решётка + лоток без отверстий 2	200		12-15	
Форель (целиком)	Решётка + лоток без отверстий 2	230		12-15	Рекомендации к рецептам: начинить ломтиками лимона и петрушкой.
Овощи на гриле (700 г)	без отверстий 2	230		20–25	Например, кабачки цуккини, баклажаны
Овощная запеканка	без отверстий 2	190		30–35	Например, с брокколи и цветной капустой
Овощи на шампурах	Решётка + лоток без отверстий 2	230		15 для каждой стороны	Время приготовления зависит от сорта овощей.
Куриные окорочка (по 350 г)	Решётка + лоток без отверстий 2	180–200		35–40	
Шницели по-гамбургски (125 г) в соответствии со стандартом EN60350-1	Решётка + лоток без отверстий 2	230		12-15 для каждой стороны	Предварительно разогреть в течение 5 минут

Продукты	Лоток, уровень	Температура, °C	Вид нагрева	Время приготовления, мин	Рекомендации
Картофельная запеканка (1 кг картофеля)	Решётка/ лоток без отверстий 2	180		45-65	
Тост в соответствии со стандартом EN60350-1	Решётка 1	230		5-7	Предварительно разогреть в течение 5 минут.
Запечённые кабачки цуккини, фаршированные, разрезаны пополам вдоль	без отверстий 2	180		30–40	

Гарниры

Продукты	Лоток	Температура, °C	Влажность, %	Время приготовления, мин	Рекомендации
Рис басмати (250 г + 500 мл воды)	без отверстий	100	100	20–25	
Кус-кус (250 г + 250 мл воды)	без отверстий	100	100	10–15	
Клёцки (по 90 г)	с отверстиями/без отверстий	95-100	100	25–30	
Длиннозёрный рис (250 г + 500 мл воды)	без отверстий	100	100	25–30	
Неполированный рис (250 г + 375 мл воды)	без отверстий	100	100	30–35	
Чечевица (250 г + 500 мл воды)	без отверстий	100	100	30–35	
Белая фасоль, замоченная (250 г + 1 л воды)	без отверстий	100	100	55-65	

Десерты




Продукты	Лоток	Температура, °C	Влажность, %	Время приготовления, мин	Рекомендации
Крем-брюле (по 130 г)	с отверстиями	90	100	45–50	
Горячие кнедли/кнедлики (по 100 г)	без отверстий	100	100	20–30	Горячие кнедли перед приготовлением на пару оставить подниматься в течение 30 минут. → "Приготовление опары (Подъём теста)" на страница 58
Флан/крем-карамель (по 130 г)	с отверстиями	90	100	35–40	
Компот	без отверстий	100	100	20–25	Например, яблоки, груши, ревень Рекомендации к рецептам: добавить сахар, ванилин, корицу или лимонный сок.

Продукты	Лоток	Температура, °C	Влажность, %	Время приготовления, мин	Рекомендации
Молочный рис (200 г риса + 800 мл молока)	без отверстий	100	100	55–60	Дать остыть в течение 10 минут, помешивая. Рекомендации к рецептам: добавить фрукты, сахар или корицу.
Сладкая запеканка	без отверстий	180–200	0/60	20-40	Предварительный разогрев Например, манная крупа, творог или сваренный до полуготовности молочный рис

Прочее

Продукты	Лоток	Температура, °C	Влажность, %	Время приготовления, мин	Рекомендации
Стерилизация (например, бутылочки для детского питания, банки для варенья)	Решётка	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	12-19	
Яичная заправка для супа (500 г)	Форма из стекла, решётка	90	100	25–30	
Манные клёцки	без отверстий	90-95	100	12-15	
Лазанья	без отверстий	170-190	30/60	40-55	
Суфле	Формочки для суфле, решётка	180–200	60	12-20	
Растапливание шоколада	Жаропрочная миска, решётка	60	100	15–20	Накрыть жаропрочной прозрачной плёнкой.


Выпечка




- В духовом шкафу-пароварке вы можете готовить выпечку при оптимальной влажности:
 -  | Горячий воздух + влажность 0 %:
при приготовлении фруктового пирога или пирога киш возможно чрезмерное образование жидкости. Этот режим работы аналогичен режиму с использованием горячего воздуха в традиционном духовом шкафу.
 -  | Горячий воздух + влажность 30 %:
сдобный пирог не пересыхает. Собственная влага продукта не может испаряться из рабочей камеры.
 -  | Горячий воздух + влажность 60 - 100 %:
изделия из слоёного и дрожжевого теста получаются внутри пышными, а снаружи – с румяной блестящей корочкой.
- При выпекании только на одном уровне используйте уровень 2. При одновременном выпекании на двух уровнях, используйте уровни 1 и 3. Подставьте лоток без отверстий на уровень 2. При использовании высокой формы для выпечки поставьте её на решётку, которую следует установить на первом уровне.
- При увлажнении – возможно в режиме с горячим воздухом (влажность 0 %) и при уровне влажности 30 % – выполняется подача влаги к продукту. Данная функция используется, помимо прочего, при выпекании хлеба и дрожжевых пирогов в начале процесса выпекания и обеспечивает пышность и наличие хрустящей корочки.

Продукты	Лоток	Температура, °C	Влажность, %	Время приготовления, мин	Рекомендации
Яблочный пирог (в соответствии со стандартом EN60350-1)	Разъёмная форма 20 см, решётка	160	0	110	Предварительный разогрев
Рогалики	без отверстий	190-210	80–100	20–25	
Багеты, готовые	Решётка	190–200	0-80	10–15	
Бисквитный корж, высокий (6 яиц)	Разъёмная форма	150	0	45	
Бисквитный корж, плоский (2 яйца)	без отверстий	190-210	0-30	8–10	Например, для бисквитного рулета
Мелкая выпечка из слоёного теста	без отверстий	190-210	80–100	10-18	Например, с маком, марципаном или пикантная: с ветчиной, сыром
Бриоши, булочки	без отверстий	160	0	8–12	
Булочки (по 50-100 г)	без отверстий	1) 150 2) 170-230	100 30	10 25	Этап 2) 170°C для светлых/ 230°C для румяных
Булочки, готовые	Решётка	150-170	0	8-15	В начале приготовления выполнить увлажнение.
Хлеб (0,5-1 кг)	без отверстий	1) 150 2) 170-230	100 30	10 25-45	Этап 2) 170°C для светлых/ 230°C для румяных Для более точного контроля времени приготовления используйте проводной термощуп. → Страница 27 Дать остыть на решётке.
Плоский пирог из теста для кекса	без отверстий	160–165	0	35–40	
Круглый кекс (1 кг муки)	Круглая форма для кекса, решётка	160-175	30	45–50	


Продукты	Лоток	Температура, °C	Влажность, %	Время приготовления, мин	Рекомендации
Пирог из дрожжевого теста	без отверстий	160–170	0-60	30–45	Для приготовления пирогов из дрожжевого теста с сочной начинкой (например, пирога из слив или лукового пирога) установите уровень влажности 0 %, для приготовления пирогов из дрожжевого теста с сухой начинкой (например, с посыпкой) установите уровень влажности 60 %.
Плетёнка из дрожжевого теста (500 г муки)	без отверстий	160–170	30	25–35	В начале приготовления выполнить однократное увлажнение
Кексы	Противень для маффинов, решётка	170	30	20–30	
Миндальное печенье	без отверстий	150-160	0	15–20	
Мелкое печенье	без отверстий	150-165	0	10–20	
Киш, открытый пирог	Форма для киша, решётка	190-210	0	45–60	
Сдобный пирог	Прямоугольная/разъёмная форма, решётка	165–170	0-30	50-75	
Маленькие кексы (в соответствии со стандартом EN60350-1)	без отверстий - уровень 2	160	0	25–30	Предварительный разогрев
	с отверстиями - уровень 1	150	0	30–35	
	без отверстий - уровень 3				
Фигурное печенье (в соответствии со стандартом EN60350-1)	без отверстий - уровень 2	140	0	40	Предварительный разогрев
	с отверстиями - уровень 1	140	0	40	
	без отверстий - уровень 3				
Тарт	Форма для тарта, решётка	190–200	0-30	30–45	Например, с яблоками, шоколадом, абрикосами или пикантный: со спаржей, луком, сыром
Бисквит на воде (в соответствии со стандартом EN60350-1)	без отверстий	150	0	40	Предварительный разогрев
Заварные булочки, эклеры	без отверстий	180–190	0-30	40–45	








Приготовление опары (Подъём теста)

- Духовой шкаф-пароварка обеспечивает оптимальный микроклимат для подъёма теста и тестового замеса или для мелкой выпечки таким образом, что они не пересыхают.
- Для этой цели используйте режим работы «Приготовление опары» .
- В этом режиме работы предварительный разогрев не требуется.
- Миску не требуется накрывать влажной салфеткой. Так подъём теста занимает в два раза меньше времени по сравнению с традиционным способом.
- Указанное время приготовления является ориентировочным. Оставьте тесто подниматься, пока оно не увеличится в два раза.

Продукты	Лоток	Температура, °C	Вид нагрева	Время приготовления, мин	Рекомендации
Тестовый замес - пицца	Миска/решётка	38		25	Например, дрожжевое тесто, разрыхлитель, тесто на закваске
Тестовый замес - хлеб	Миска/решётка	45		40	
Тестовый замес - бриоши	Миска/решётка	45		55	

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	Вид нагрева	Время приготовления, мин	Рекомендации
Багеты, булочки (замороженные)	Решётка	140		10–15	
Багеты, булочки (чёрствые)	Решётка	180		4-7	
Жаркое, ломтиками (по 150 г)	без отверстий	120		15–20	Ломтики толщиной с палец, не класть друг на друга, для большей сочности добавить в лоток соус.
Овощи	Тарелка, решётка	120		10–12	Без предварительного разогрева.
Пицца (несвежеприготовленная, незамороженная)	Решётка	180		8–10	
Гарниры	Тарелка, решётка	120		8–12	Например, макароны, четвертинки картофеля, рис; не подходят готовые или жареные во фритюре блюда, такие как картофель фри или крокеты
Порционные блюда	Тарелка, решётка	120		15–20	

Размораживание

- В духовом шкафу-пароварке вы можете плавно и в то же время быстрее, чем в холодильнике и равномернее, чем в микроволновой печи разморозить продукты после глубокой заморозки.
- Для этого используйте режим «Размораживание» *_o.
- В этом режиме работы предварительный разогрев не требуется.
- Приведённые значения времени размораживания являются ориентировочными. Продолжительность размораживания зависит от величины, веса и формы продукта. Замораживайте блюда в плоском виде или по отдельности. Так вы сократите время размораживания.
- Перед размораживанием обязательно выньте продукты из упаковки.
- Размораживайте ровно то количество, которое необходимо в данный момент.

- Помните: при определённых обстоятельствах размороженные продукты хранятся значительно меньше и портятся быстрее, чем свежие. После размораживания старайтесь обработать продукты как можно быстрее.
- По истечении половины времени размораживания мяса или рыбы переверните их. При обработке ягод или кусков мяса разделите их на части. Рыба не должна полностью оттаять, достаточно, если её поверхность размякнется достаточно для того, чтобы выпитать специи.

Предупреждение – Риск для здоровья!

При размораживании продуктов животного происхождения обязательно удаляйте образующую жидкость. Она не должна соприкасаться с другими продуктами, так как на них могут попасть микроорганизмы с замороженного мяса.

Подставьте лоток без отверстий под продукты. Вылейте эту жидкость. Тщательно очистите раковину и промойте большим количеством воды. Вымойте лоток в горячем мыльном растворе или в посудомоечной машине.

После размораживания включите паровой духовой шкаф на 15 минут в режиме горячего воздуха на 180 °С.

Продукты	Лоток	Температура, °С	Вид нагрева	Время приготовления, мин	Рекомендации
Ягоды (300 г)	с отверстиями	45–50	* _o	6–8	
Жаркое (1-1,5 кг)	с отверстиями	45–50	* _o	90-120	
Рыбное филе (по 150 г)	с отверстиями	45–50	* _o	15–20	
Овощи (400 г)	с отверстиями	45–50	* _o	10–12	
Гуляш (600 г)	с отверстиями	45–50	* _o	40-55	
Цыплёнок (1 кг)	с отверстиями	45–50	* _o	60–70	
Куриные окорочка (по 400 г)	с отверстиями	45–50	* _o	40–50	

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 духовом шкафу-пароварке можно без особых усилий получить сок из мытых ягод.
- Поместите ягоды в лоток без отверстий и вставьте его на уровень 2 снизу. Подставьте на уровень ниже лоток без отверстий для сбора вытекающей жидкости.
- Оставьте ягоды в приборе до тех пор, пока сок не перестанет вытекать.
- Затем вы можете выжать последние остатки сока из ягод через кухонное полотенце.

Продукты	Лоток	Температура, °С	Влажность, %	Время приготовления, мин	Рекомендации
Ягоды	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)	с отверстиями	45	100	300	Рекомендации к рецептам: ароматизировать йогуртовую закваску фруктовым пюре, повидлом, мёдом, ванилью или шоколадом.

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 °С.
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

9001346447 (991001)
ru



GAGGENAU