

**BS 470/471**

**BS 474/475**

**BS 484/485**

Комбинированный духовой шкаф-пароварка

## Оглавление

<b>Важные правила техники безопасности</b>	<b>4</b>
Причины повреждений	5
<b>Охрана окружающей среды</b>	<b>6</b>
Экономия электроэнергии	6
Правильная утилизация упаковки	6
<b>Ознакомление с прибором</b>	<b>7</b>
Паровая печь	7
Дисплей и элементы управления	8
Символы	8
Цвета и форма отображения	9
Автоматическое открывание дверцы	9
Дополнительная информация <b>i</b> и <b>i</b> <sup>®</sup>	9
Вентилятор охлаждения	9
Положения переключателя функций	10
Принадлежности	12
Специальные принадлежности	12
<b>Перед первым использованием</b>	<b>13</b>
Установка языка	13
Установка формата времени суток	13
Установка времени суток	13
Установка формата даты	13
Установка даты	14
Установка единицы измерения температуры	14
Установка водопроводного фильтра	14
Установка жесткости воды	14
Завершение первого ввода в эксплуатацию	15
Калибровка	15
Очистка принадлежностей	15
<b>Фильтр для воды</b>	<b>16</b>
Использование с фильтром для воды или без него	16
Замена водопроводного фильтра	16
<b>Активизация прибора</b>	<b>16</b>
Режим ожидания	16
Активизация прибора	16
<b>Управление прибором</b>	<b>17</b>
Духовка	17
Установка принадлежностей	17
Включение	17
Увлажнение	18
Конденсация пара	18
После каждого использования	18
Защитное отключение	18
<b>Функции таймера</b>	<b>19</b>
Вызов меню таймера	19
Таймер	19
Секундомер	19
Время приготовления	20
Окончание времени приготовления	21
<b>Долговременный таймер</b>	<b>22</b>
Настройка долговременного таймера	22

<b>Индивидуальные рецепты</b>	<b>23</b>
Запись рецепта	23
Программирование рецепта	23
Ввод названия	24
Активизация рецепта	24
Изменение рецепта	24
Удаление рецепта	24
<b>Проводной термощуп</b>	<b>25</b>
Вставка проводного термощупа	25
Установка температуры внутри продукта	26
Ориентировочные значения внутренней температуры продукта	27
<b>Функция пассивной безопасности детей</b>	<b>28</b>
Активизация блокировки для безопасности детей	28
Деактивизация блокировки для безопасности детей	28
<b>Базовые установки</b>	<b>29</b>
<b>Очистка и уход</b>	<b>32</b>
Очистительные средства	32
Программа промывки	33
Программа сушки	35
Программа удаления накипи	35
<b>Неисправности – что делать</b>	<b>37</b>
Отключение электроэнергии	38
Демонстрационный режим	38
Замена лампы в духовке	38
<b>Сервисная служба</b>	<b>39</b>
<b>Таблицы и полезные советы</b>	<b>40</b>
Овощи	40
Рыба	41
Рыба – приготовление на пару при пониженной температуре	42
Мясо – приготовление при повышенных температурах	43
Мясо/домашняя птица – приготовление при пониженных температурах	44
Домашняя птица	45
Приготовление по технологии Sous-vide	46
Приготовление гриля	50
Гарниры	51
Десерты	51
Прочее	52
Выпечка	52
Брожение (созревание)	54
Регенерация (подогревание)	54
Размораживание	55
Консервирование	56
Приготовление сока (из ягод)	56
Приготовление йогурта	57
Приготовление объемного продукта	57
Акриламид в продуктах питания	57

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

## **⚠ Важные правила техники безопасности**

Внимательно прочитайте данное руководство. Оно поможет вам научиться правильно и безопасно пользоваться прибором. Сохраняйте руководство по эксплуатации и инструкцию по монтажу для дальнейшего использования или для передачи новому владельцу.

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

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

Подключение прибора без штепсельной вилки должен производить только квалифицированный специалист. Повреждения из-за неправильного подключения приводят к снятию гарантийных обязательств.

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

Данный прибор предназначен для использования на высоте не более 2000 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 8 лет и их контролируют взрослые.

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

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

### **Опасность возгорания!**

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

### **Опасность ожога!**

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

## Опасность ошпаривания!

- Из открытой дверцы прибора может вырваться горячий пар. При определённой температуре он может быть не виден. Открывая дверцу, не стойте слишком близко к прибору. Осторожно откройте дверцу прибора. Не подпускайте детей близко к прибору.
- Будьте осторожны при вынимании из духовки принадлежностей с горячей жидкостью: жидкость может выплеснуться. Вынимая горячие принадлежности, используйте прихватки.

## Опасность удара током!

- При неквалифицированном ремонте прибор может стать источником опасности. Любые ремонтные работы и замена проводов и труб должны выполняться только специалистами сервисной службы, прошедшими специальное обучение. Если прибор неисправен, выньте вилку сетевого провода из розетки или отключите предохранитель в блоке предохранителей. Вызовите специалиста сервисной службы.
- При сильном нагреве прибора изоляция кабеля может расплавиться. Следите за тем, чтобы кабель не соприкасался с горячими частями электроприборов.
- Проникающая влага может привести к удару электрическим током. Не используйте очиститель высокого давления или пароструйные очистители.
- Неисправный прибор может быть причиной поражения током. Никогда не включайте неисправный прибор. Выньте из розетки вилку сетевого провода или выключите предохранитель в блоке предохранителей. Вызовите специалиста сервисной службы.
- При использовании неподходящего термометра для мяса изоляция прибора может быть повреждена. Используйте только предназначенный для данного прибора термометр для мяса.

## Причины повреждений

### Внимание!

- Не ставьте ничего непосредственно на дно камеры приготовления. Не выкладывайте камеру приготовления алюминиевой фольгой. Возникающее при этом теплообразование может привести к повреждению прибора. Дно камеры приготовления должно всегда оставаться свободным. Ставьте посуду всегда в перфорированную емкость или на решетку.
- При использовании алюминиевой фольги следите, чтобы она не касалась стекла дверцы. Это может привести к изменению цвета стекла.
- В случае жесткой водопроводной воды мы рекомендуем использовать систему удаления известковых отложений. Данные по составу водопроводной воды Вы можете получить на Вашей водопроводной станции.
- Посуда должна быть устойчивой к воздействию высоких температур и пара. Формы из силикона не подходят для комбинированного режима с паром.
- Используйте в камере прибора только фирменные принадлежности. Подверженные коррозии материалы (например: подносы, столовые приборы) могут привести к появлению ржавчины в духовке.
- Используйте только фирменные мелкие детали (например, гайки с накаткой). В случае утери мелких деталей заказывайте их через наш сервис запчастей.
- 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.

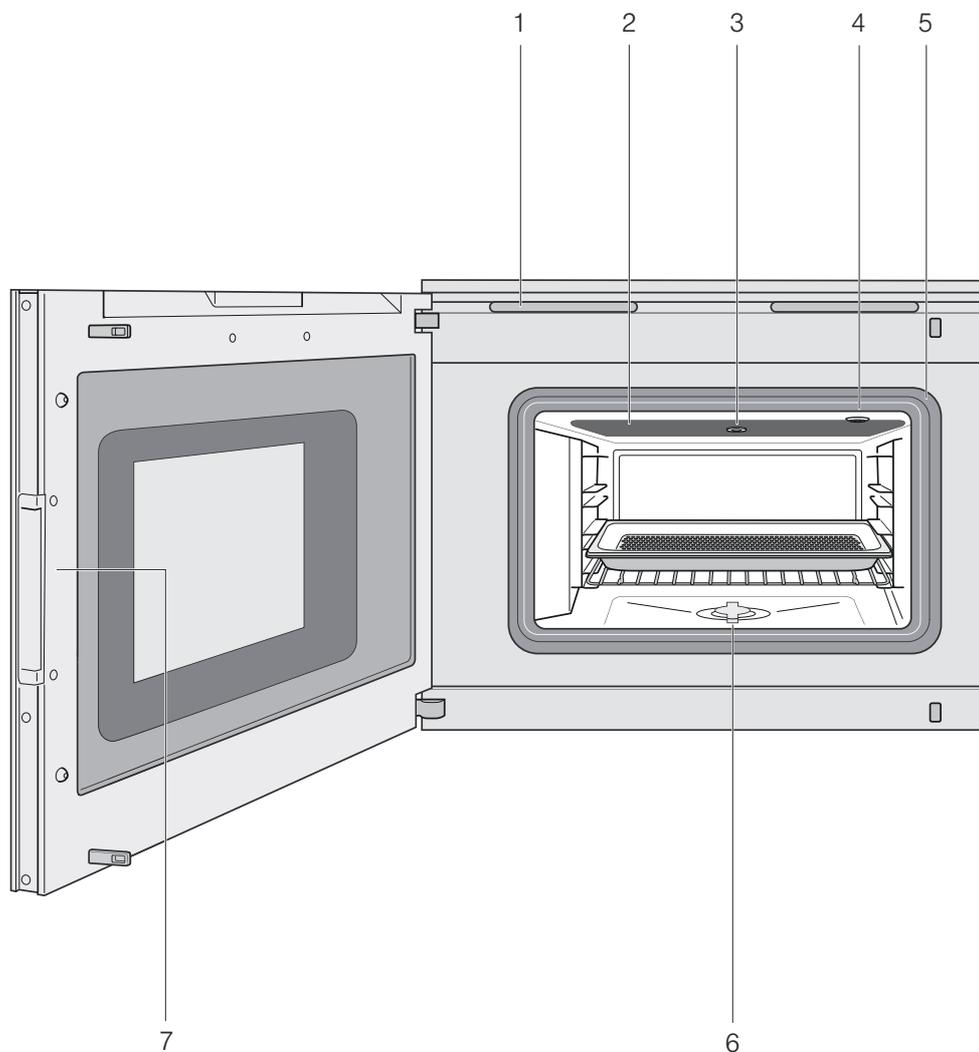
---

## Ознакомление с прибором

---

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

### Паровая печь



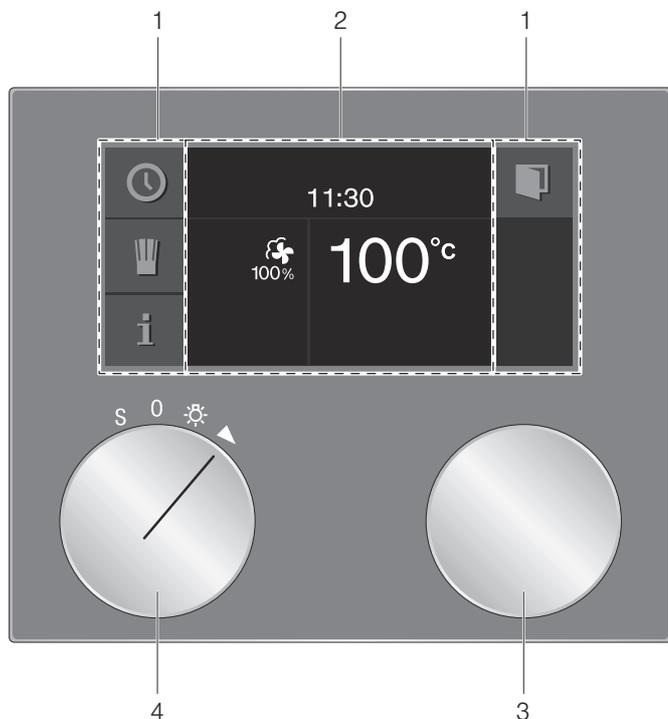
- 
- |   |  |
|---|--|
| 1 | Вентиляционные прорези                               |
| 2 | Стеклокерамическая поверхность гриля                 |
| 3 | Разъём для чистящего картриджа и картриджа от накипи |
| 4 | Втулка для проводного термощупа                      |
| 5 | Уплотнитель дверцы                                   |
| 6 | Сетчатый фильтр                                      |
| 7 | Утопленная ручка                                     |
-

## Дисплей и элементы управления

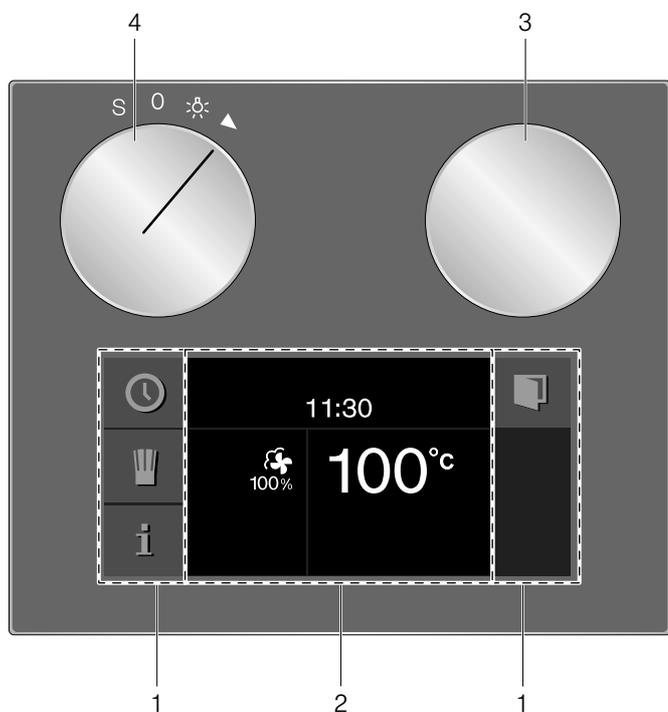
Данная инструкция действительна для различных версий прибора. В зависимости от типа прибора возможны отклонения в отношении отдельных деталей.

Управление является одинаковым для всех версий прибора.

### Элемент управления на верхней стороне прибора



### Элемент управления на нижней стороне прибора



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

## Символы

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

## Цвета и форма отображения

### Цвет

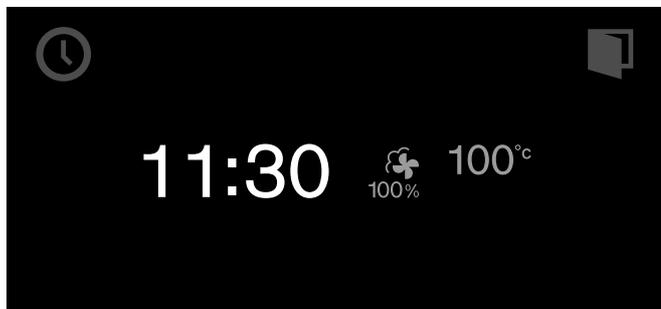
Различные цвета используются для ориентации пользователей в соответствующих ситуациях, связанных с установками.

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

### Представление

В зависимости от ситуации представление символов, значений или всего дисплея может изменяться.

Увеличение масштаба	Установка, которая изменяется в данный момент, представляется в увеличенном масштабе. Время, которое отсчитывается в текущий момент, незадолго до конца (например, последние 60 секунд таймера) представляется в увеличенном масштабе.
Сокращенная индикация на дисплее	Через короткое время индикация на дисплее сокращается до представления лишь наиболее важных параметров. Эта функция предварительно настроена и может быть затем изменена в базовых установках.



## Автоматическое открывание дверцы

При прикосновении к символу  дверца прибора открывается, после чего вы можете полностью открыть ее с помощью боковой ручки.

При активизированной функции блокировки для безопасности детей или при сбое в подаче электроэнергии функция автоматического открывания дверцы не работает. Вы можете открыть дверцу рукой с помощью боковой ручки.

## Дополнительная информация **i** и **i**<sup>⓪</sup>

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

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

При необходимости выполнения важных действий и для обозначения важной информации появляется символ **i**<sup>⓪</sup>. Важная информация, касающаяся безопасности и рабочего режима, иногда высвечивается автоматически. Эти сообщения автоматически исчезают через несколько секунд или должны быть подтверждены с помощью .

## Вентилятор охлаждения

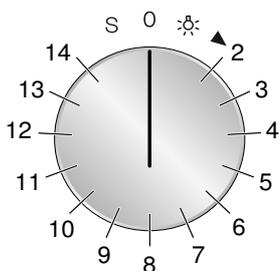
В приборе имеется холодный наддув. Вентилятор охлаждения включается в рабочем режиме. В зависимости от исполнения, горячий теплый воздух выходит через дверь или поверх двери.

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

### Внимание!

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

## Положения переключателя функций



Положение	Функция/Вид нагрева	Температура	Использование
0	Нулевое положение		
☀	Подсветка		
2	 100% 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	 80% 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	 60% 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	 30% Горячий воздух + влажность 30 %	30–230 °C Рекомендуемая температура 170 °C	Приготовление с использованием собственной влаги: для выпечки При использовании данной опции пар не создаётся и вентиляционная заслонка закрыта. Выходящая из продуктов влага остаётся в рабочей камере и препятствует пересыханию блюда.
6	 0%* 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.
8	 100% Приготовление по технологии Sous-vide	50–95 °C Рекомендуемая температура 60 °C	Приготовление в вакууме при низкой температуре от 50 °C 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 + конвекция	30–230 °C Рекомендуемая температура 230 °C	Для овощей и креветок на шампурх.

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

Положение	Функция/Вид нагрева	Температура	Использование
10	 Гриль	30–230 °C Рекомендуемая температура 230 °C	Для овощей на гриле, для запекания на гриле (например, пирогов с безе или тостов с начинкой).
11	 Гриль разной площади, ступень 1 + влажность	30–230 °C Рекомендуемая температура 170 °C	Гриль с влажностью: для запеканок и graten.
12	 Гриль разной площади, ступень 2 + влажность	30–230 °C Рекомендуемая температура 170 °C	Гриль с влажностью: для фаршированных овощей. Мощность гриля увеличена.
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	 Подогрев	60–180 °C Рекомендуемая температура 120 °C	Для готовых блюд и хлебобулочных изделий. Бережный разогрев уже готовых блюд. Направленный пар не высушивает блюдо. Подогрев порционных блюд при 120 °C, хлебобулочных изделий при 180 °C.
S	 Базовые установки		В базовых установках можно задать индивидуальные установки для прибора.
	 Программа промывки		С помощью программы промывки можно удалить сильные загрязнения в рабочей камере.
	 Программа сушки		Программа сушки предназначена для просушки рабочей камеры после приготовления на пару или очистки.
	 Программа удаления накипи		С помощью программы удаления накипи можно удалить отложения накипи в рабочей камере.
	 Замена водяного фильтра		Замена водяного фильтра при установленной системе удаления накипи.
 Отключение напоминания об удалении накипи		После удаления накипи отключите напоминание на дисплее.	

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

## Принадлежности

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

Ваш прибор оснащен следующими принадлежностями:



### Решетка

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



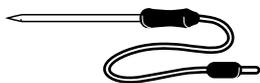
### Емкость для приготовления, из нержавеющей стали, неперфорированная, GN 2/3, глубина 40 мм

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



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

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



### Проводной термощуп

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



### Набор с 4 чистящими картриджами



### Шланг подачи воды, 3 м

### Шланг для стока воды, 3 м

## Специальные принадлежности

Вы можете заказать в своем специализированном магазине следующие принадлежности:

- |            |   |
|------------|---|
| BA 476 310 | Ручка из нержавеющей стали для BS 470/471/474/475   |
| BA 478 310 | Ручка из нержавеющей стали для BS 484/485   |
| CL S10 040 | Набор с 4 чистящими картриджами   |
| CL S20 040 | Набор с 4 картриджами от накипи   |
| GF 111 100 | Смягчающий и вкусовой фильтр (головка и патрон фильтра для первоначальной установки)                |
| GF 121 110 | Сменный патрон для смягчающего и вкусового фильтра  |
| GN 114 130 | Вставка из нержавеющей стали GN 1/3, неперфорированная, глубина 40 мм, 1,5 л                        |
| GN 114 230 | Вставка для приготовления, из нержавеющей стали GN 2/3, неперфорированная, глубина 40 мм, 3 л       |
| GN 124 130 | Вставка из нержавеющей стали GN 1/3, перфорированная, глубина 40 мм, 1,5 л                          |
| GN 124 230 | Вставка из нержавеющей стали GN 2/3, перфорированная, глубина 40 мм, 3 л                            |
| GN 144 130 | Аксессуар для приготовления GN 1/3, с антипригарным покрытием, без отверстий, глубиной 40 мм, 1,5 л |
| GN 144 230 | Аксессуар для приготовления GN 2/3, с антипригарным покрытием, без отверстий, глубиной 40 мм, 3 л   |
| GN 154 130 | Аксессуар для приготовления GN 1/3, с антипригарным покрытием, с отверстиями, глубиной 40 мм, 1,5 л |
| GN 154 230 | Аксессуар для приготовления GN 2/3, с антипригарным покрытием, с отверстиями, глубиной 40 мм, 3 л   |
| GN 340 230 | Жаровня из алюминиевого литья GN 2/3, высотой 165 мм, с антипригарным покрытием                     |
| GN 410 130 | Крышка из нержавеющей стали GN 1/3  |
| GN 410 230 | Крышка из нержавеющей стали GN 2/3  |
| GR 220 046 | Решетка гриля, хромированная, с ножками   |
| GZ 010 011 | Удлинение для впускного и сливного шланга, 2 м  |

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

## Перед первым использованием

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

Прибор должен быть установлен и подключен к сети.

После подключения к электросети на дисплее появляется меню «Первые установки». После этого можно задать установки для нового прибора:

- Язык
- Формат времени суток
- Время суток
- Формат даты
- Дата
- Формат времени суток
- Жёсткость воды

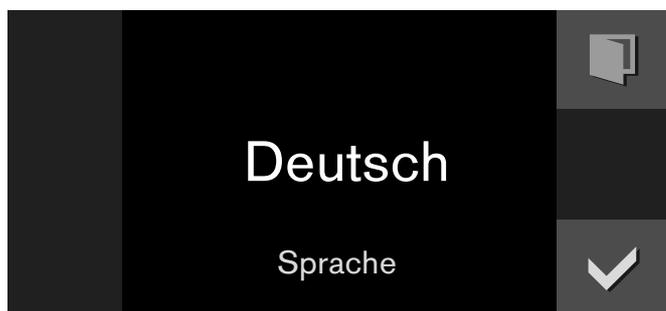
### Указания

- Меню «Первые установки» появляется при первом включении или если прибор несколько дней не был подключён к сети. После подключения к сети сначала прим. на 30 секунд появляется логотип GAGGENAU, а затем автоматически меню «Первые установки».
- Вы можете изменить установки в любой момент (см. главу «Базовые установки»).

## Установка языка

На дисплее появляется установленный по умолчанию язык.

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



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

## Установка формата времени суток

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

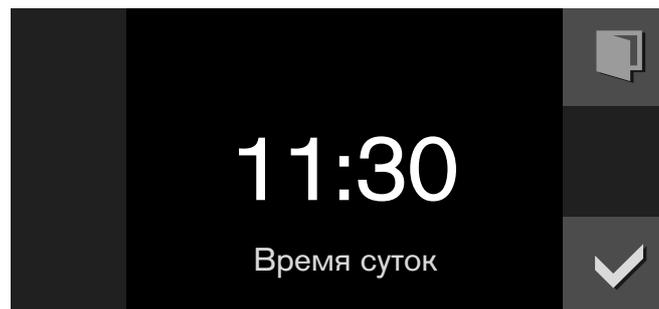
- 1 Выберите требуемый формат с помощью поворотного переключателя.
- 2 Подтвердите нажатием ✓.



## Установка времени суток

На дисплее появляется время суток.

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



## Установка формата даты

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

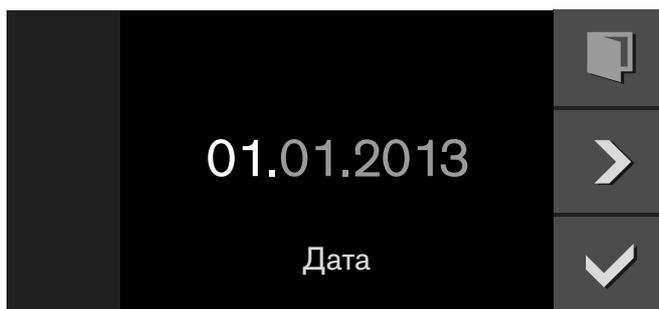
- 1 Выберите требуемый формат с помощью поворотного переключателя.
- 2 Подтвердите нажатием ✓.



## Установка даты

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

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



## Установка единицы измерения температуры

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

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

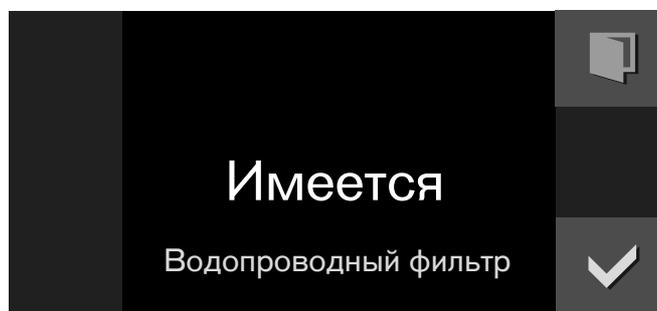


## Установка водопроводного фильтра

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

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

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



## Установка жесткости воды

На дисплее отображается "жесткость воды".

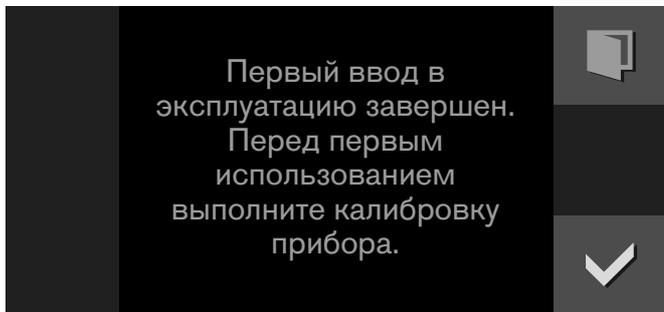
- 1 Проверьте жесткость водопроводной воды с помощью прилагаемого углеродного теста жесткости воды. Наполните измерительную трубку водой из водопровода до отметки 5 мл.
- 2 Добавляйте по каплям раствор индикатора до тех пор, пока фиолетовый раствор не станет желтым. **Важное замечание** Считайте количество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



## Завершение первого ввода в эксплуатацию

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

Нажмите ✓ для подтверждения.



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

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

## Калибровка

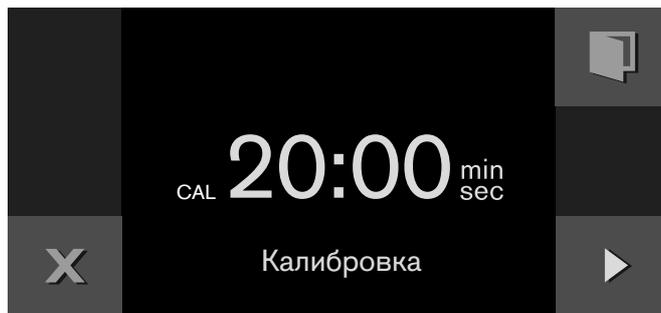
Температура кипения воды зависит от атмосферного давления. С увеличением высоты местности атмосферное давление уменьшается, что приводит к снижению точки кипения. При калибровке прибор настраивает точку кипения в соответствии с местным атмосферным давлением.

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

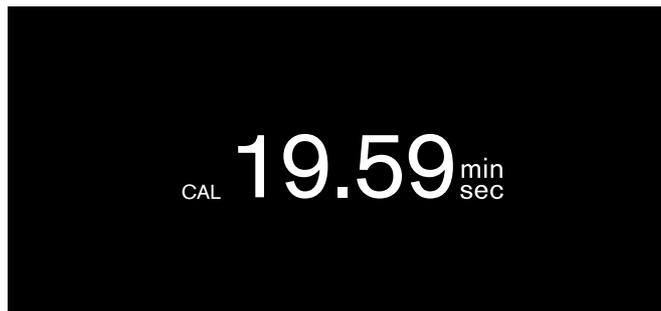
### Указания

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

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



Калибровка запускается. На дисплее отображается истекающее время.



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

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

### После переезда

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

### После восстановления заводских установок

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

### После отключения электроэнергии

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

## Очистка принадлежностей

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

### Использование с фильтром для воды или без него

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

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

### Замена водопроводного фильтра

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

Производительность фильтра зависит от интенсивности использования прибора и жесткости воды.

О предстоящей замене фильтра напоминает сообщение, выдаваемое на дисплей. Независимо от фактического количества пропущенной через фильтр воды, патрон фильтра должен заменяться через каждые 12 месяцев.

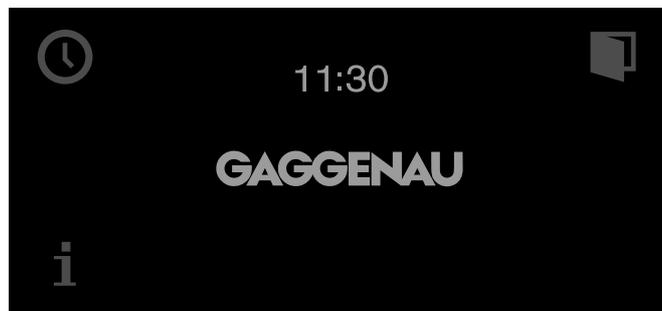
- 1 Установите переключатель функций на **S**. С помощью поворотного переключателя выберите "замена водопроводного фильтра".
- 2 На дисплее отображается символ ☉. Подтвердите с помощью ✓.
- 3 Замена водопроводного фильтра. При замене водопроводного фильтра следуйте указаниям инструкции, приложенной к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

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

### Режим ожидания

Прибор находится в режиме ожидания, если не была установлена ни одна функция или была активирована защита от детей.

В режиме ожидания уменьшается яркость индикации пульта управления.



#### Указания

- Для режима ожидания имеются различные виды индикации. Стандартной является индикация логотипа GAGGENAU и времени дня. Если Вы хотите изменить индикацию, см. главу Базовые установки.
- Яркость индикации зависит от вертикального угла зрения. Вы можете корректировать индикацию дисплея при помощи настройки "яркость" в базовых установках.

### Активизация прибора

Для выхода из режима ожидания можно либо

- повернуть переключатель выбора функций, либо
- прикоснуться к панели управления, либо
- открыть или закрыть дверцу.

После этого можно установить требуемую функцию. Подробнее об установке функций см. в соответствующих главах.

#### Указания

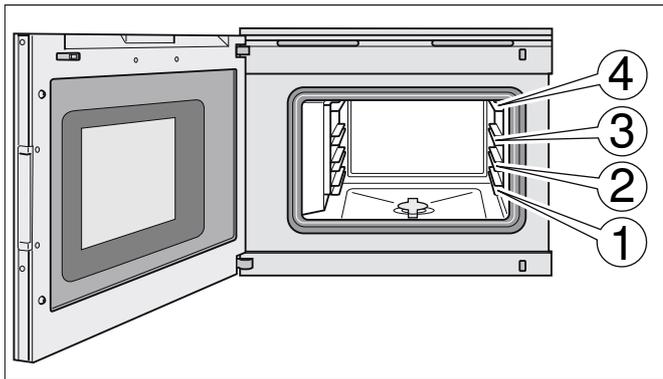
- Если в базовых установках выбрано «Индикация режима ожидания = Выкл», для выхода из режима ожидания следует повернуть переключатель выбора функций.
- Если в течение некоторого времени после активизации ни одна установка не будет задана, на дисплее снова появляется индикация режима ожидания.
- Подсветка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

## Управление прибором

### Духовка

Рабочая камера имеет четыре 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 (уровни 2, 3 и 4). Выпекать можно только на одном уровне. Используйте для этого уровень 2 (или уровень 1 для высоких форм для выпекания).



#### Внимание!

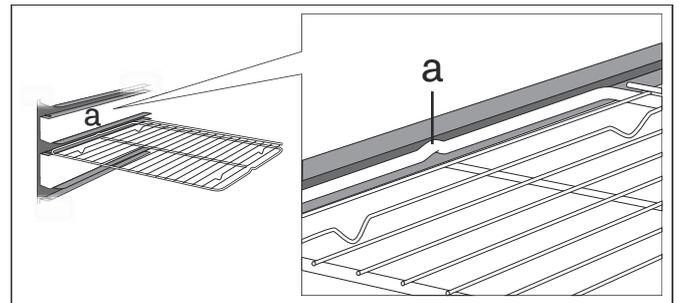
- Не ставьте посуду на дно рабочей камеры. Не выстилайте дно алюминиевой фольгой. Скопление жара может привести к повреждению прибора. Дно рабочей камеры должно всегда оставаться свободным. Всегда ставьте посуду на решётку или в лоток с отверстиями.
- Не устанавливайте принадлежности между уровнями установки противня, так как они могут опрокинуться.

## Установка принадлежностей

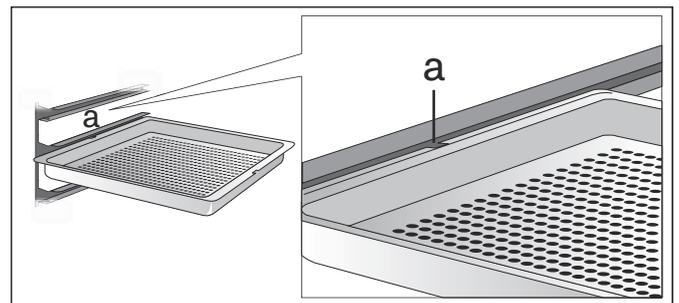
Решётка и лоток с отверстиями оснащены функцией фиксации. Функция фиксации препятствует опрокидыванию принадлежностей при выдвигании. Чтобы защита от опрокидывания срабатывала, принадлежности должны быть правильно установлены в рабочей камере. При выдвигании следует немного приподнять принадлежности.

При установке решётки следите за тем, чтобы

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



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



## 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.

#### Указания

- При установленной температуре ниже 70 °C внутреннее освещение рабочей камеры выключено.
- При выборе вида нагрева «Приготовление по технологии Sous-vide» внутреннее освещение остаётся выключенным.
- После смены режима работы установленная температура сохраняется. Рекомендуемая температура появляется только после включения.

#### Выключение:

Поверните переключатель выбора функций на 0.

## Увлажнение

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

Увлажнение действует только при следующих видах нагрева:

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

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

## Конденсация пара

При конденсации пара в рабочую камеру 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.

### 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, режим 1 + влажность
- Гриль, режим 2 + влажность
- Приготовление по технологии Sous-vide

### Выполните следующее:

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

### Досрочное отключение конденсации пара:

Откройте дверцу рабочей камеры или прикоснитесь к символу .

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

## После каждого использования

- 1 Удаляйте загрязнения в рабочей камере сразу после охлаждения прибора. Пригоревшие остатки удалять в дальнейшем значительно труднее.
- 2 Протрите охлаждённую рабочую камеру и тщательно высушите мягкой тряпочкой.
- 3 Насухо протрите мебель или ручки, если на них образовался конденсат.
- 4 Выполните сушку рабочей камеры с помощью программы сушки (см. главу «Программа сушки») или оставьте дверцу прибора приоткрытой, пока рабочая камера не высохнет полностью.

## 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 ввести прибор в эксплуатацию в обычном режиме.

## Функции таймера

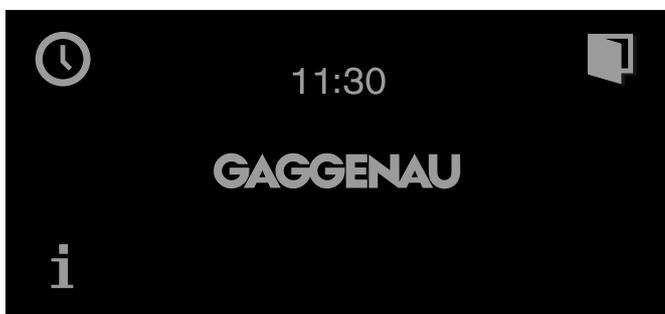
В меню таймера можно установить:

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

## Вызов меню таймера

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

Прикоснитесь к символу ⌚.



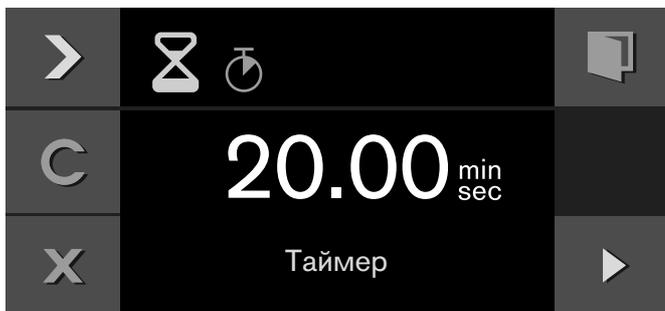
Появляется меню таймера.

## Таймер

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

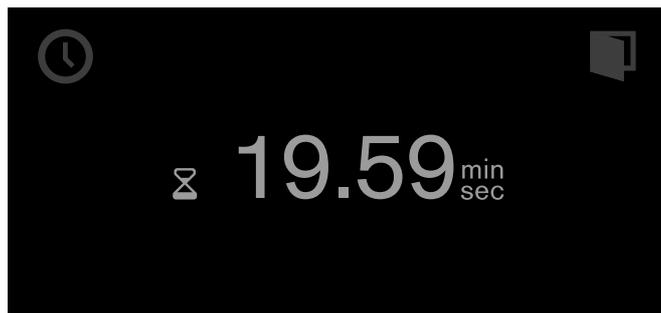
### Установка кратковременного таймера

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



- 3 Запустите программу нажатием ▶.

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



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

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

### Приостановка таймера:

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

### Досрочное выключение таймера:

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

## Секундомер

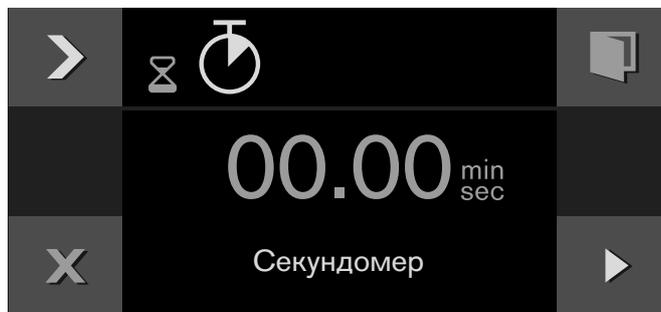
Секундомер работает независимо от других установок прибора.

Секундомер отсчитывает время от 0 секунд до 90 минут.

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

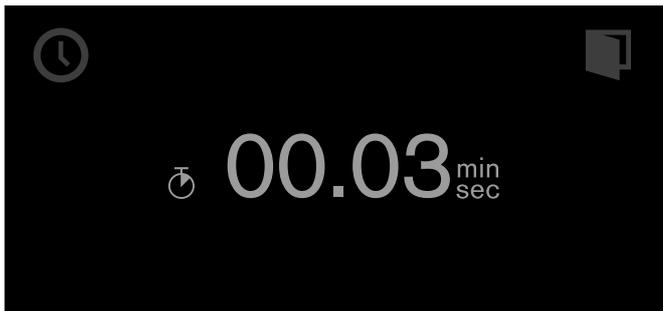
### Запуск секундомера

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



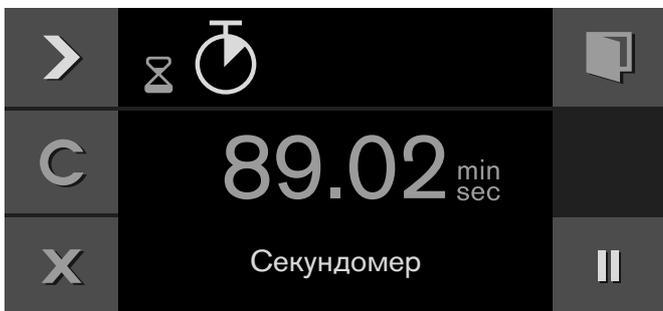
- 3 Запустите программу нажатием ▶.

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



#### Остановка и повторный запуск секундомера

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



Секундомер останавливается. Символ снова изменяется на «Пуск» .

- 4 Запустите программу нажатием .

Секундомер возобновляет работу. По истечении 90 минут индикация начинает мигать и раздается звуковой сигнал. Он выключится, если прикоснуться к символу . Символ  на дисплее гаснет. Процесс завершён.

#### Выключение секундомера:

Вызовите меню таймера. С помощью кнопки  выберите функцию «Секундомер»  и прикоснитесь к символу .

## Время приготовления

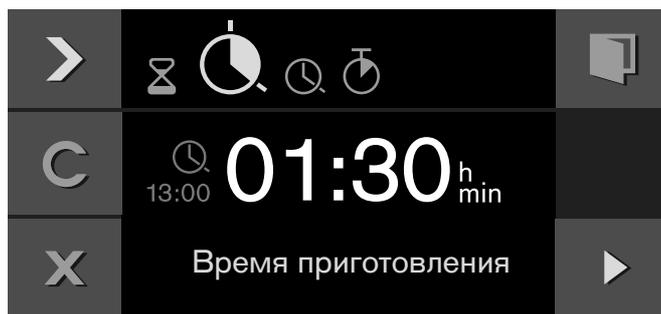
Если Вы установили время приготовления для Вашего блюда, прибор отключится автоматически по истечении этого времени.

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

#### Установка времени приготовления

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

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

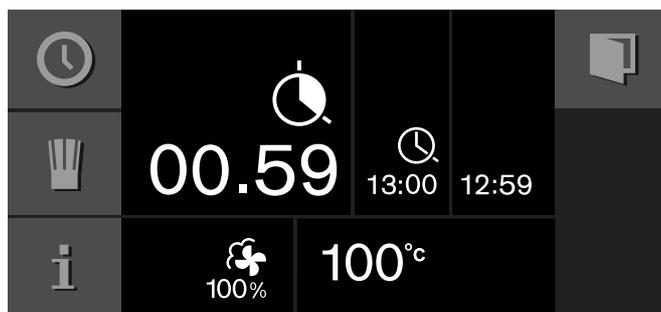


- 4 Запустите процесс с помощью .

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



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



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

#### Изменение времени приготовления:

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

#### Обнуление времени приготовления:

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

#### Прерывание всего процесса:

Установите переключатель функций на 0.

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

## Окончание времени приготовления

Конец приготовления можно перенести на более позднее время.

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

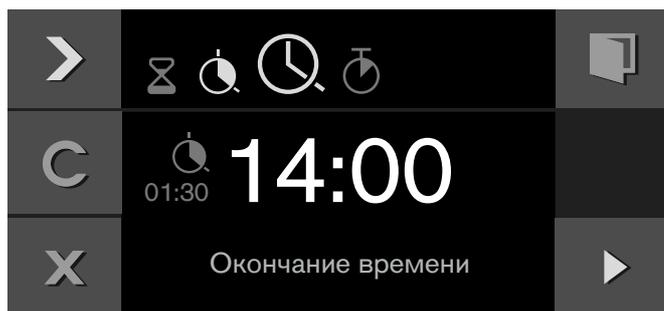
Вы задаете время приготовления и переносите конец на 15:30. Электроника рассчитывает время запуска. Прибор запускается автоматически в 14:50 и выключается в 15:30.

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

#### Изменение окончания времени приготовления

Вы установили вид нагрева, температуру и время приготовления.

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



- 3 С помощью поворотного переключателя установите желаемое время окончания приготовления.
- 4 Запустите процесс с помощью ▶.



Прибор переходит в состояние ожидания. На дисплее отображается режим работы, температура, время приготовления и время окончания. Прибор запускается в рассчитанное время и выключается по истечении времени приготовления.

**Указание:** Если мигает символ ⌚: не сделана установка времени приготовления. Всегда устанавливайте сначала время приготовления.

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

#### Изменение окончания времени приготовления:

Вызовите меню таймера. С помощью > выберите функцию "окончание времени приготовления" ⌚. С помощью поворотного переключателя установите желаемое время окончания приготовления. Запустите процесс с помощью ▶.

#### Прерывание всего процесса:

Установите переключатель функций на 0.

## Долговременный таймер

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

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

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

**Указание:** Долговременный таймер должен быть настроен в базовых установках, как "доступен" (см. главу Базовые установки).

## Настройка долговременного таймера

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



- 3 Изменение времени приготовления ⌚: Прикоснитесь к символу ⌚. С помощью поворотного переключателя установите желаемое время приготовления.
- 4 Изменение времени окончания приготовления ⌚: Прикоснитесь к символу ▶. С помощью поворотного переключателя установите желаемое время окончания приготовления.
- 5 Изменение даты отключения 31: Прикоснитесь к символу ▶. С помощью поворотного переключателя установите желаемую дату отключения. Подтвердите с помощью ✓.
- 6 Изменение температуры: Установите желаемую температуру с помощью поворотного переключателя.
- 7 Запустите процесс с помощью ▶.

Прибор запускается. На дисплее высвечивается ⌚ и температура.

Функции освещения духовки и подсветки дисплея выключены. Панель управления заблокирована, звуковой сигнал при прикосновении к кнопкам не выдается.

По истечении установленного времени нагревание прибора прекращается. Индикация отсутствует. Поверните переключатель функций на 0.

### Выключение:

для прерывания процесса поверните переключатель функций на 0.

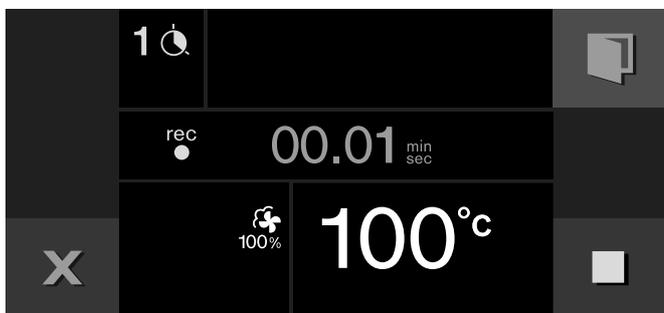
## Индивидуальные рецепты

Вы можете сохранить в памяти до 50 индивидуальных рецептов. Вы можете записывать рецепты и давать им названия, чтобы в дальнейшем при необходимости быстро и легко вызывать их.

### Запись рецепта

Вы можете последовательно настроить и сохранить в памяти до 5 рабочих фаз.

- 1 Установите переключатель функций на желаемый вид нагрева. На дисплее отображается символ .
- 2 Прикоснитесь к символу .
- 3 С помощью поворотного переключателя выберите свободную область памяти.
- 4 Прикоснитесь к символу .



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

#### Указания

- Сохранение рабочей фазы начинается лишь после того, как температура в приборе достигает установленного значения.
- Каждая рабочая фаза должна иметь продолжительность не менее 1 минуты.
- В течение первой минуты рабочей фазы можно еще изменить вид нагрева или температуру.

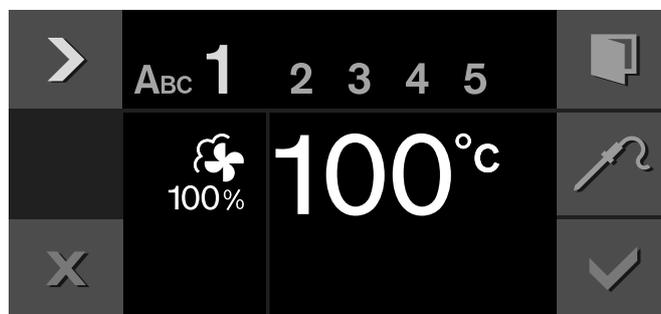
#### Ввод внутренней температуры для фазы:

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

## Программирование рецепта

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

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



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

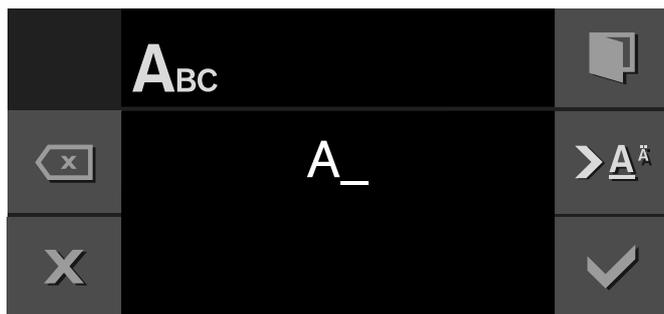
#### Ввод внутренней температуры продукта для определенного этапа:

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

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

## Ввод названия

- 1 В поле "ABC" введите имя рецепта.



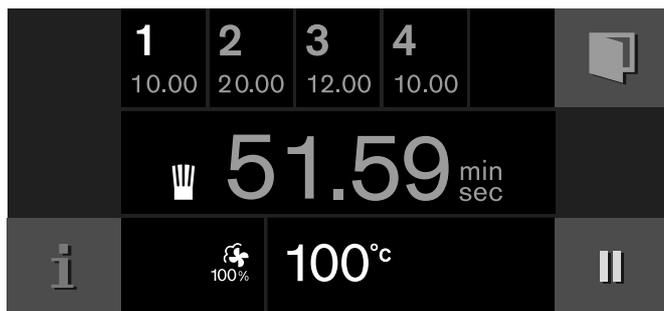
Поворотный переключатель	Как набирать буквы Новое слово всегда начинается с большой буквы.
➤ Ä	быстрое нажатие курсор вправо долгое нажатие переключение на специальные знаки двукратное нажатие ввод пробела
➤ Ä	быстрое нажатие курсор вправо долгое нажатие переключение на нормальные символы двукратное 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 функций на любой вид нагрева.  
На дисплее отображается символ 🍷.
- 2 Прикоснитесь к символу 🍷. Выберите желаемый рецепт с помощью поворотного переключателя.
- 3 Запустите с помощью ▶.  
Запускается рабочий режим. На дисплее отображается оставшееся время.  
Установки рабочей фазы отображаются в строке индикации.



## Указания

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

## Изменение рецепта

Вы можете изменять установки для записанного или запрограммированного рецепта.

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

## Удаление рецепта

- 1 Установите переключатель функций на любой вид нагрева.  
На дисплее отображается символ 🍷.
- 2 Прикоснитесь к символу 🍷.
- 3 Выберите желаемый рецепт с помощью поворотного переключателя.
- 4 Удалите рецепт с помощью C.
- 5 Подтвердите с помощью ✓.

## Проводной термощуп

Проводной термощуп обеспечивает аккуратное и точное приготовление блюд. Он измеряет температуру внутри приготавливаемого продукта. Автоматическое выключение при достижении желаемой температуры внутри продукта гарантирует абсолютно точное приготовление каждого продукта.

Используйте только прилагаемый проводной термощуп. Вы можете заказать его как запасную часть в сервисной службе или в нашем интернет-магазине.

При температуре свыше  $250^{\circ}\text{C}$  проводной термощуп может повредиться. Поэтому используйте его в приборе только при температуре не выше  $230^{\circ}\text{C}$ .

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

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

### **⚠ Опасность удара током!**

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

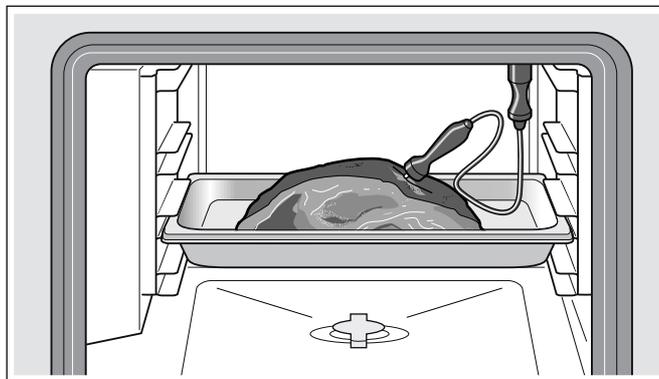
### **⚠ Опасность ожогов!**

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

## Вставка проводного термощупа

Прежде чем положить кусок мяса в рабочую камеру, воткните в него проводной термощуп.

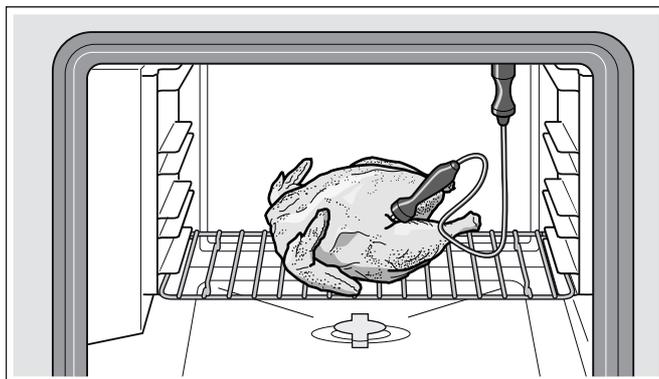
Втыкайте металлический конец термощупа в самую толстую часть куска мяса. Следите за тем, чтобы конец термощупа был приблизительно в середине куска мяса. Термощуп нельзя втыкать в жир, и он не должен касаться костей или посуды.



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

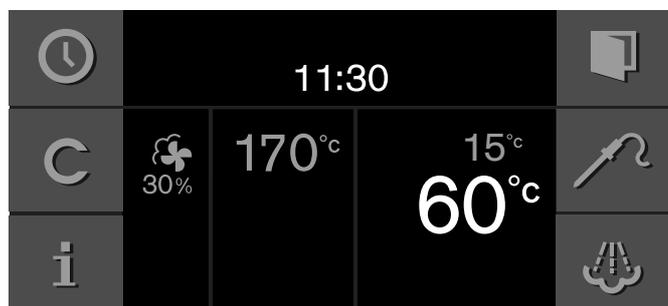
По возможности, вставьте термощуп в мясо полностью.

При приготовлении птицы следите за тем, чтобы конец проводного термощупа находился не в пустоте, а в мясе между грудинкой и бедром.



## Установка температуры внутри продукта

- 1 Установите продукт со вставленным проводным термощупом в камеру приготовления. Вставьте проводной термощуп в гнездо камеры и закройте дверь прибора.  
Не зажимайте кабель проводного термощупа!
- 2 Установите переключатель функций на желаемый вид нагрева.
- 3 С помощью поворотного переключателя установите температуру в камере приготовления.
- 4 Прикоснитесь к символу . С помощью поворотного переключателя установите желаемую температуру внутри продукта и подтвердите ввод посредством .  
Установленная внутренняя температура должна быть выше, чем фактическая температура внутри продукта.



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

При достижении в продукте установленной температуры выдается звуковой сигнал. Работа прибора в режиме приготовления автоматически заканчивается.

Подтвердите с помощью  и установите переключатель функций на 0.

### Указания

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

### Изменение установленной внутренней температуры продукта:

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

### Удаление установленной внутренней температуры продукта:

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

## Ориентировочные значения внутренней температуры продукта

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

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

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

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

## Функция пассивной безопасности детей

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

### Указания

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

## Активизация блокировки для безопасности детей

### Необходимые условия:

Переключатель выбора функций установлен на 0.

Прикоснитесь к символу  и удерживайте его не менее 6 секунд.



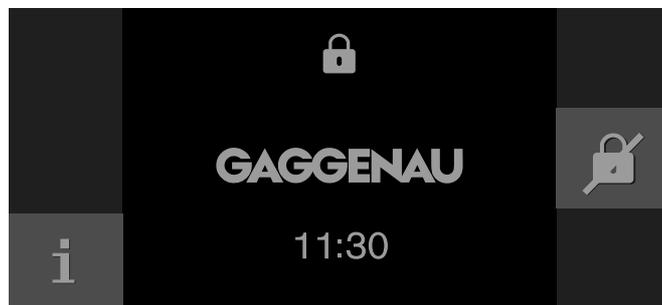
Функция блокировки для безопасности детей активирована. На дисплее появляется индикация режима ожидания. В верхней части дисплея отображается символ .

## 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 деактивирована. Вы можете использовать прибор, как обычно.

## Базовые установки

В базовых установках Вы можете индивидуально настроить прибор.

- 1 Установите переключатель функций на **S**.
- 2 С помощью поворотного переключателя выберите "базовые установки".
- 3 Прикоснитесь к символу .
- 4 С помощью поворотного переключателя выберите желаемую базовую установку.

- 5 Прикоснитесь к символу .
- 6 Настройте базовую установку с помощью поворотного переключателя.
- 7 Сохраните с помощью  или отмените с помощью  настройку и выйдите из текущей базовой установки.
- 8 Установите переключатель функций на **0**, чтобы выйти из меню базовых установок.

Таким образом, изменения сохраняются.

	Базовая установка	Возможные установки	Пояснения
	Яркость	Ступени 1, 2, 3, 4, 5*, 6, 7, 8	Установка яркости дисплея
	Индикация режима ожидания	Вкл*/Выкл - время - время + логотип GAGGENAU* - дата - дата + логотип GAGGENAU - время + дата - время + дата + логотип GAGGENAU	Внешний вид индикации режима ожидания. Выкл: индикация отсутствует. Эта установка позволяет уменьшить расход электроэнергии прибора. Вкл: возможность установки нескольких индикаций, подтвердите «Вкл» нажатием  , а затем выберите требуемую индикацию с помощью поворотного переключателя. Выбранная индикация отображается на дисплее.
	Индикация на дисплее	Сокращ.* / Стандарт	При выборе «Сокращ.» на дисплее через некоторое время отображается только самая важная информация.
	Цвет сенсорной панели	Серый* / Белый	Выбор цвета символов на сенсорных панелях
	Тон звука сенсорной панели	Тон 1* / Тон 2 / Выкл	Выбор звукового сигнала при прикосновении к сенсорной панели
	Громкость звуковых сигналов сенсорной панели	Ступени 1, 2, 3, 4, 5*, 6, 7, 8	Установка громкости звуковых сигналов сенсорной панели
	Сигнал нагревания	Вкл.* / Выкл.	Когда при нагревании достигается желаемая температура, выдается звуковой сигнал.
	Громкость сигнала	Ступени 1, 2, 3, 4, 5*, 6, 7, 8	Установка громкости звукового сигнала
	Фильтр для воды	Доступно* / Не доступно	Доступно: эксплуатация прибора с фильтром для воды. Не доступно: эксплуатация прибора без фильтра для воды.
	Производительность водопроводного фильтра	100 - 9000 литров	Установка производительности водопроводного фильтра
	Жесткость воды	1-18	Проверьте водопроводную воду с помощью прилагаемого теста карбонатной жесткости воды. Установите значение измеренной жесткости воды.

	Калибровка	Откалибровать прибор	Установить точку кипения
	Формат времени суток	AM/PM / 24 h*	Индикация времени суток в 24- или 12-часовом формате.
	Время суток	Текущее время суток	Установка времени суток
	Переустановка времени суток	Ручн.*/Автомат.	Автоматическая переустановка времени суток при переходе с летнего на зимнее время. При автоматической переустановке: при изменении времени изменяется месяц, день и неделя. Это действительно как для летнего, так для зимнего времени.
	Формат даты	Д.М.Г* Д/М/Г М/Д/Г	Установка формата даты
	Дата	Текущая дата	Установка даты. Переключение между годом/месяцем/днём с помощью символа >.
	Единица измерения температуры	°C* / °F	Установка единицы измерения температуры
	Язык	Немецкий * / Французский / Итальянский / Испанский / Португальский / Голландский / Датский / Шведский / Норвежский / Финский / Греческий / Турецкий / Русский / Польский / Чешский / Словенский / Словацкий / Арабский / Иврит / Японский / Корейский / Тайский / Китайский / Английский (США) / Английский	Выбор языка текстового дисплея <b>Указание:</b> При изменении языка система перезапускается. Этот процесс занимает несколько секунд. После этого меню базовых установок закрывается.
	Заводские установки	Восстановление заводских установок прибора	На вопрос «Удалить все индивидуальные установки и вернуться к заводским?» нажмите <input checked="" type="checkbox"/> для подтверждения или <input type="checkbox"/> для отмены. <b>Указание:</b> При восстановлении заводских установок индивидуальные рецепты также стираются. После восстановления заводских установок на дисплее открывается меню «Первичные установки».
	Демонстрационный режим	Вкл/Выкл*	Только для демонстрации. Прибор нагревается в демонстрационном режиме, все остальные функции доступны. Установка «Выкл» должна быть активизирована только для обычного режима. Установка возможна только в первые три минуты после подключения прибора.
	Демонстрационная программа очистки	Запустить демонстрационную программу очистки	Только в целях презентации. Без выполнения режима очистки и нагрева. Демонстрационная программа очистки длится 10 минут. Её можно завершить в любое время. Вам потребуется новый или уже использованный стандартный картридж для очистки. Прибор следует подключить к водопроводу и канализации. После вручную просушите рабочую камеру.

	Долговременный таймер	Не доступно* / Доступно	Доступно: долговременный таймер может быть установлен, см. главу «Долговременный таймер».
	Блокиратор двери	Выкл.* / Вкл.	Блокиратор двери предотвращает случайное открывание двери. В положении "Вкл." нужно в течение нескольких секунд держать палец на символе  до открывания двери.
	Блокировка для безопасности детей	Не доступно* / Доступно	Доступно: блокировка для безопасности детей может быть активирована (см. главу «Блокировка для безопасности детей»).

\* Заводская установка

## Очистка и уход

При тщательном уходе и очистке прибор надолго сохранит свою привлекательность и функциональность. В данном руководстве по эксплуатации приводится описание правильного ухода и правильной очистки прибора.

### **⚠ Опасность ожога!**

Прибор становится очень горячим. Не прикасайтесь к горячим внутренним поверхностям прибора или нагревательным элементам. Всегда давайте прибору остыть. Не позволяйте детям подходить близко к горячему прибору.

### **⚠ Опасность удара током!**

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

### **⚠ Опасность травмирования!**

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

## Очистительные средства

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

Не пользуйтесь

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

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

Зона очистки	Чистящее средство
Стекла дверцы	Средство для очистки стёкол: очистите с помощью мягкой салфетки для окон или салфетки из микроволоконного материала. Не используйте скребок для стеклянных поверхностей.
Дисплей	Используйте для очистки салфетку из микроволоконна или слегка влажную тряпку. Не используйте мокрую тряпку.
Нержавеющая сталь	Горячий мыльный раствор: очистите с помощью тряпочки и вытрите насухо мягким полотенцем. Немедленно удалите пятна извести, жира, крахмала и яичного белка. Под такими пятнами может возникнуть коррозия. Специальные средства для очистки металлических изделий можно приобрести в сервисной службе или в специализированном магазине.

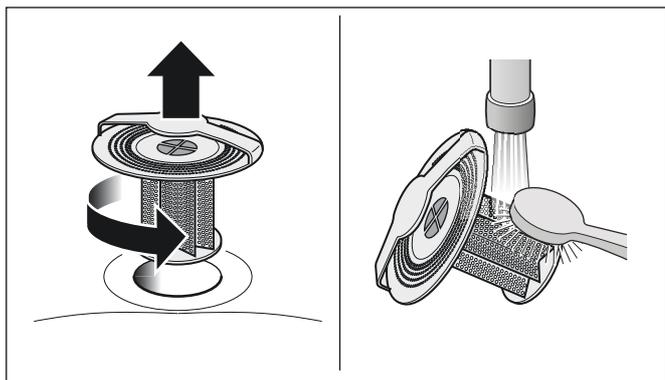
Зона очистки	Чистящее средство
Алюминий	Очищайте с помощью мягкого средства для мытья окон. Протрите поверхность без нажима мягкой салфеткой для окон или салфеткой из неворсистого микроволоконного материала.
Рабочая камера	Горячий мыльный раствор: очистите с помощью тряпочки и вытрите насухо мягким полотенцем.  Не используйте ни спреи для духовых шкафов, ни любые другие агрессивные очистители для духовых шкафов, а также абразивные чистящие средства. Кроме того, не подходят жёсткие мочалки, грубые губки и средства для чистки посуды. Все эти средства царапают поверхность.  Всегда просушивайте рабочую камеру после очистки (см. главу «Программа сушки»).  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).  <b>Внимание!</b> Остатки чистящего средства обуславливают образование пятен во время нагрева. Перед сушкой рабочей камеры тщательно удаляйте остатки чистящего средства или средства для ухода чистой водой.
Сильно загрязнённая рабочая камера	С помощью программы промывки можно удалить сильные загрязнения (см. главу «Программа промывки»).
Стеклокерамическая поверхность гриля (только версия с грилем)	Регулярно очищайте стеклокерамическую поверхность гриля в рабочей камере чистящим средством для стеклокерамических поверхностей (номер для заказа 00311298 в сервисной службе или интернет-магазине). Пригоревшие остатки удаляйте скребком для стеклянных поверхностей.  <b>Внимание!</b> Не оцарапайте рабочую камеру скребком для стеклянных поверхностей.
Стеклоплафон лампы в рабочей камере	Горячий мыльный раствор: очистите с помощью тряпочки.
Уплотнитель дверцы Не снимайте!	Горячий мыльный раствор: очистите с помощью тряпочки, не тереть. Не используйте для очистки металлические скребки или скребки для стеклянных поверхностей.
Проводной термощуп	Протрите влажной тряпочкой. Запрещено мыть в посудомоечной машине.
Лоток, решётка	Посудомоечная машина или горячий мыльный раствор. Пригоревшие остатки размочите в воде и удалите щёткой.

### 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 частом приготовлении рыбы или мяса мы рекомендуем выполнять ежемесячную очистку.



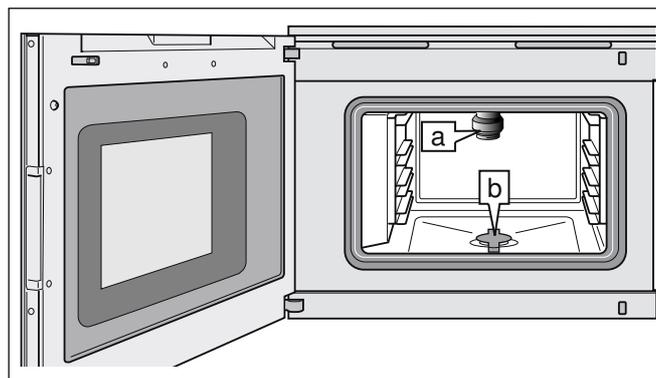
- 1 Поверните сетчатый фильтр движением влево и выньте его.
- 2 Удалите кусочки пищи из сетчатого фильтра.
- 3 Промойте под струёй воды. При сильном загрязнении очистите в посудомоечной машине.
- 4 Установите сетчатый фильтр и поверните вправо до упора.

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

### Рабочая камера с эмалированными поверхностями

Эмаль в рабочей камере становится в процессе использования более светлой. Изменение цвета не влияет на рабочие свойства деталей. Не пытайтесь устранить изменение цвета путём очистки с помощью абразивных чистящих средств.

## Программа промывки



С помощью программы промывки удаляются стойкие загрязнения. Чистящий картридж (a) привинчивается в верхней части рабочей камеры. Рабочая камера очищается, промывается и просушивается автоматически. Сетчатый фильтр (b) во время выполнения программы промывки должен оставаться установленным на дне рабочей камеры.

Полный процесс промывки продолжается 3 часа 45 минут.

При обычном использовании мы рекомендуем очищать прибор с помощью программы промывки четыре раза в год. В зависимости от использования может потребоваться более частая очистка.

Не давайте пригореть сильным загрязнениям. Сразу после использования запустите программу промывки.

Для программы промывки требуются специальные чистящие картриджи. Их можно приобрести в сервисной службе или в интернет-магазине (набор CL S10 040 с 4 чистящими картриджами, номер для заказа 00311703).

Чистящие картриджи могут быть использованы только один раз. Повторное наполнение невозможно. Не используйте другой очиститель.

### Внимание!

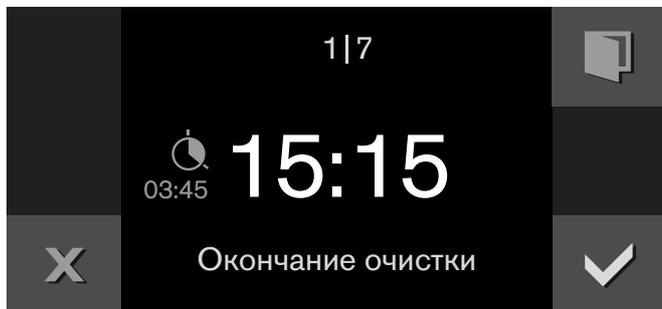
Повреждение рабочей камеры: Используйте чистящие картриджи только для программы промывки. Ни в коем случае не кладите чистящие картриджи в горячую рабочую камеру и не нагревайте их в рабочей камере.

### Указания

- Программа промывки может быть запущена только в том случае, если прибор охлаждён до 40 °С.
- Перед запуском программы промывки удалите все принадлежности из рабочей камеры (решётка, лоток, проводной термощуп).
- Удалите грубые загрязнения из рабочей камеры.
- Во время выполнения программы промывки сетчатый фильтр должен оставаться установленным на дне рабочей камеры. Если перед программой промывки сетчатый фильтр будет удалён, то рабочая камера не очистится.
- Во время выполнения программы промывки дверца прибора заблокирована.
- Не пытайтесь открыть дверцу прибора во время выполнения программы промывки, иначе может выступить вода.
- Обязательно дайте программе промывки завершиться. Выполнение программы промывки прервать невозможно.

### Запуск программы промывки

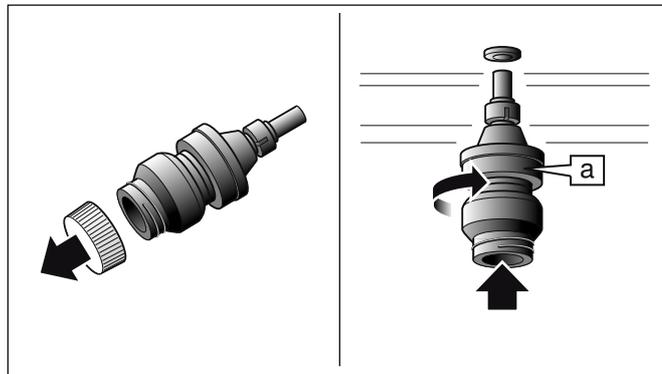
- 1 Установите переключатель выбора функций на **S**.
- 2 На дисплее отображается символ . Нажмите  для подтверждения.
- 3 Отображается время завершения программы промывки. При необходимости, время завершения можно изменить поворотным переключателем. Нажмите  для подтверждения. Время запуска и время отключения изменяются, время очистки остаётся прежним.



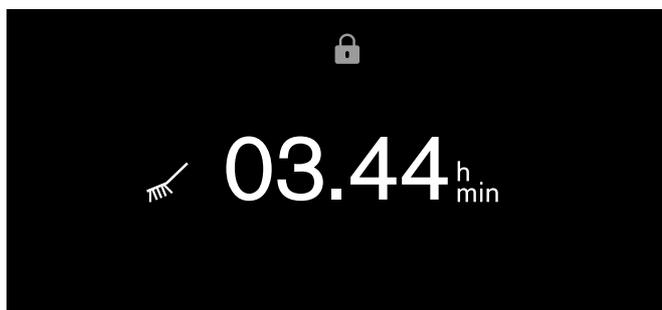
- 4 Выньте все принадлежности из рабочей камеры и удалите грубые загрязнения. Нажмите  для подтверждения.
- 5 Удалите крышку чистящего картриджа.

#### Внимание!

Не удаляйте восковую пробку из отверстия чистящего картриджа. Не используйте другой очиститель. Не используйте повреждённые картриджи.



- 6 Ввинтите чистящий картридж (**a**) в разъем в верхней части рабочей камеры до упора. Закройте дверцу прибора. Нажмите  для подтверждения. На дисплее отображается время очистки: 3 часа 45 минут.
- 7 Запустите программу нажатием . На дисплее отсчитывается время очистки. Лампочка в рабочей камере не горит. Дверца прибора заблокирована.



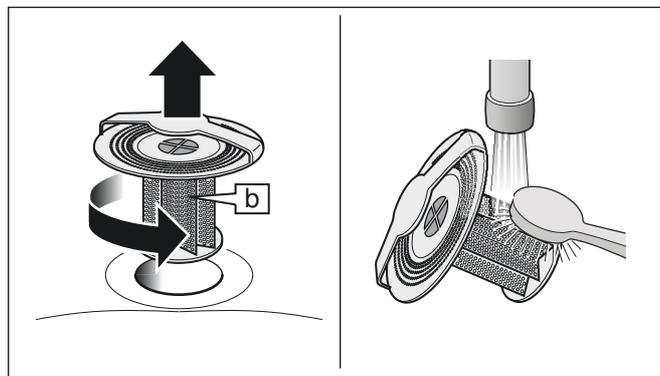
По завершении программы промывки раздаётся звуковой сигнал. Выполняется разблокировка дверцы прибора. На дисплее появляется сообщение.

- 8 Выньте чистящий картридж.

#### Внимание!

Повреждение рабочей камеры: никогда не нагревайте прибор, если установлен картридж.

- 9 Поверните сетчатый фильтр на дне рабочей камеры влево и снимите. Удалите кусочки пищи из сетчатого фильтра. Промойте под струёй воды.



- 10 Установите сетчатый фильтр и поверните вправо до упора. Нажмите  для подтверждения.

Программа промывки завершена. Дайте прибору остыть. Очистите рабочую камеру и стекло мягкой тряпкой.

Пустой чистящий картридж утилизируйте в соответствии с региональными предписаниями вместе с бытовым мусором.

## Причины неудовлетворительного результата очистки

Если по истечении программы промывки рабочая камера осталась грязной, выявите причину с помощью следующей таблицы. Установите новый чистящий картридж и снова запустите программу промывки.

Возможная причина	Устранение
Крышка на чистящем картридже	Крышка чистящего картриджа не снята.  После завершения программы промывки выньте картридж из прибора. Не используйте картридж повторно. Утилизируйте картридж в соответствии с местными предписаниями.  <b>⚠ Опасность травмирования!</b>  Не снимайте крышку использованного картриджа, чтобы избежать контакта очистителя с кожей или глазами.
Неподходящий картридж (картридж от накипи)	Для программы промывки следует использовать только оригинальные чистящие картриджи
Отсутствует сетчатый фильтр	Во время выполнения программы промывки сетчатый фильтр должен оставаться установленным на дне рабочей камеры.
Отключение электроэнергии	После отключения электроэнергии, продолжающегося более 3 минут, программа промывки завершается короткой программой.
Сильно пригоревшее загрязнение	Снова запустите программу промывки, чтобы удалить стойкое загрязнение.

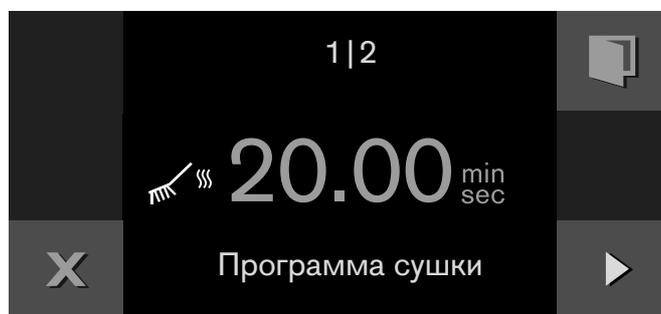
## Программа сушки

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

Программа сушки работает в течение 20 минут.

### Запуск программы сушки

- 1 Извлеките принадлежности из камеры приготовления. Протрите камеру. Удалите полностью остатки очистительного средства. Закройте дверь прибора.
- 2 Установите переключатель функций на **S**. С помощью поворотного переключателя выберите программу сушки.
- 3 На дисплее отображается символ . Подтвердите с помощью .
- 4 На дисплее отображается время процесса сушки – 20 мин. Запустите процесс с помощью . На дисплее идет обратный отсчет времени процесса сушки. Лампа в духовке остается выключенной.



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

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

## Программа удаления накипи

Периодическое удаление накипи позволяет поддерживать рабочую камеру в надлежащем состоянии. С помощью программы удаления накипи из рабочей камеры автоматически удаляется накипь, а также выполняется автоматическая промывка и просушивание.

Отображаемое на дисплее сообщение напоминает, в зависимости от вида воды и использования прибора, о необходимости выполнения программы удаления накипи. При необходимости (например, следы накипи в рабочей камере) программа удаления накипи может выполняться чаще.

Полный процесс удаления накипи продолжается 2 часа 15 минут.

Для программы удаления накипи требуются специальные картриджи от накипи. Их можно приобрести в сервисной службе или через интернет-магазин (набор CL S20 040 с 4 картриджами от накипи, номер для заказа 00311768),

## Внимание!

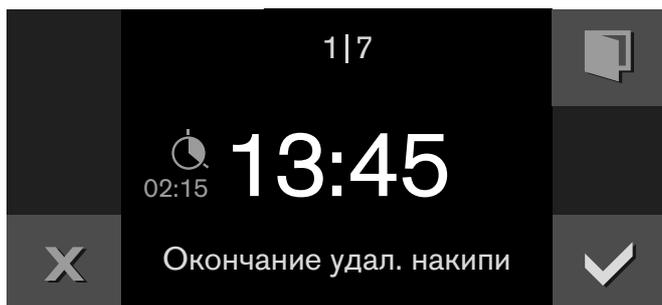
Повреждение рабочей камеры: Используйте картриджи от накипи только для программы удаления накипи. Ни в коем случае не кладите картриджи от накипи в горячую рабочую камеру и не нагревайте их в рабочей камере.

## Указания

- Программа удаления накипи может быть запущена только в том случае, если прибор охлаждён до 40 °С.
- Перед запуском программы удаления накипи удалите все принадлежности из рабочей камеры (решётка, лоток, проводной термощуп).
- Во время выполнения программы удаления накипи сетчатый фильтр должен оставаться установленным на дне рабочей камеры.
- Во время выполнения программы удаления накипи дверца прибора заблокирована.
- Обязательно дайте программе удаления накипи завершиться. Выполнение программы удаления накипи прервать невозможно.
- При использовании фильтра для удаления накипи и нейтрализующего фильтра (специальные принадлежности GF 111 100), в зависимости от вида воды и использования прибора, также может потребоваться выполнить удаление накипи. Об этом напоминает отображаемое на дисплее сообщение.

## Запуск программы удаления накипи

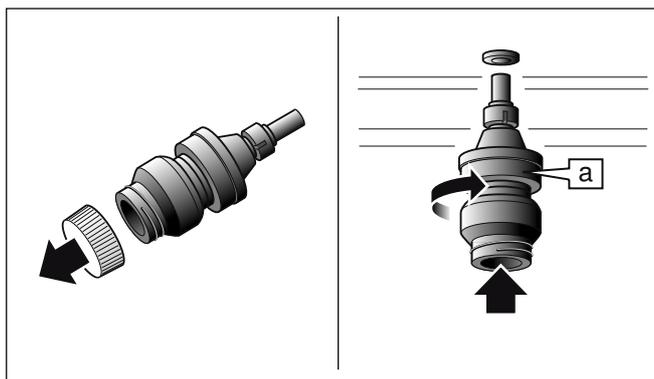
- 1 Установите переключатель выбора функций на **S**. Выберите программу удаления накипи с помощью поворотного переключателя.
- 2 На дисплее отображается символ . Нажмите для подтверждения.
- 3 Отображается время завершения программы удаления накипи. При необходимости, время завершения можно изменить поворотным переключателем. Нажмите для подтверждения.



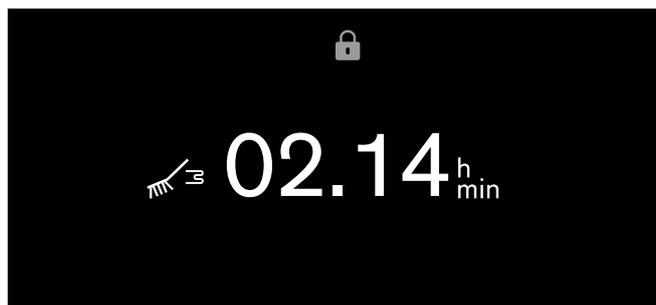
- 4 Выньте все принадлежности из рабочей камеры. Нажмите для подтверждения.
- 5 Удалите крышку картриджа от накипи.

## Внимание!

Не удаляйте восковую пробку из отверстия картриджа от накипи. Не используйте другое средство для удаления накипи.



- 6 Ввинтите картридж от накипи (**a**) в разъем в верхней части рабочей камеры до упора. Закройте дверцу прибора. Нажмите для подтверждения. На дисплее отображается время удаления накипи: 2 часа 15 минут.
- 7 Запустите программу нажатием . Время удаления накипи отсчитывается на дисплее. Лампочка в рабочей камере не горит. Дверца прибора заблокирована.



По завершении программы удаления накипи раздаётся звуковой сигнал. Выполняется разблокировка дверцы прибора. На дисплее появляется сообщение.

- 8 Выньте картридж от накипи. Нажмите для подтверждения.
- 9 Поверните сетчатый фильтр на дне рабочей камеры влево и снимите. Удалите кусочки пищи из сетчатого фильтра. Промойте под струёй воды.
- 10 Установите сетчатый фильтр и поверните вправо до упора. Нажмите для подтверждения.

Программа удаления накипи завершена. В завершение отключите напоминание об удалении накипи на дисплее. Нажмите для подтверждения.

Дайте прибору остыть. Очистите рабочую камеру и стекло мягкой тряпкой.

Пустой картридж от накипи утилизируйте в соответствии с региональными предписаниями вместе с бытовым мусором.

## Неисправности – что делать

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

### Опасность удара током!

При неквалифицированном ремонте прибор может стать источником опасности. Любые ремонтные работы и замена проводов и труб должны выполняться только специалистами сервисной службы, прошедшими специальное обучение. Если прибор неисправен, выньте вилку сетевого провода из розетки или отключите предохранитель в блоке предохранителей. Вызовите специалиста сервисной службы.

Неисправность	Возможная причина	Устранение
Прибор не работает, на дисплее отсутствует индикация	Сетевой штепсель не вставлен в розетку	Подключите прибор к электросети
	Исчезновение напряжения в сети	Проверьте, работают ли другие кухонные приборы
	Неисправный предохранитель.	Проверьте в коробке предохранителей исправность предохранителя прибора
	Ошибка управления	Выключите предохранитель прибора в блоке предохранителей и через 60 сек. включите снова
Прибор не запускается	Дверь прибора закрыта не полностью	Закройте дверь прибора
Прибор не функционирует, дисплей не реагирует. На дисплее появляется 	Блокировка для безопасности детей активирована	Деактивировать блокировку для безопасности детей (см. главу «Блокировка для безопасности детей»).
Прибор выключается самостоятельно	Защитное отключение более 12 часов не была выполнена ни одна операция управления	Подтвердите сообщение с помощью  , выключите прибор и настройте его заново
Прибор не нагревается, на дисплее появляется 	Прибор находится в демонстрационном режиме	Деактивизируйте демонстрационный режим в базовых установках
Прибор не запускается, на дисплее появляется сообщение	В приборе нет воды	Проверить подвод воды
Видимый выход пара отсутствует	При температуре выше 100°C водяной пар не виден	Это нормально
Нагревательный элемент гриля светится только по краям, но не в своей центральной части.	Для оптимального распределения тепла поверхность гриля нагревается только с краю	Это нормально
Символ  "ликвидация пара" не появляется	Ликвидация пара возможна только при температуре в камере приготовления ниже 130°C	Это нормально
Интенсивный выход пара над дверцей.	Идет калибровка точки кипения или нагревание прибора, или был изменен рабочий режим	Это нормально
	Не выполнена настройка точки кипения	Выполнить настройку точки кипения
Интенсивный выход пара по обеим сторонам двери.	Загрязненно или плохо закреплено уплотнение двери	Очистить уплотнение, соответственно, закрепить его в пазу
Сильное гудение при включении	Не работает насос сточной воды	Нормальный рабочий шум
	Прибор не использовался несколько дней	Нормально: автоматическая промывка при включении прибора.
При доведении до готовности возникают "хлопки"	При большом перепаде температуры возникают напряжения, вызываемые тепловым расширением	Это нормально
Прибор не работает с паром, как должно	В приборе образовалась накипь	Запустите программу удаления накипи.
Рабочая камера после приготовления становится влажной	В зависимости от использованного режима это нормальное явление	По окончании приготовления просушите рабочую камеру, запустив программу сушки

## 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 базовых установках. (см. главу «Базовые установки»).

## Замена лампы в духовке

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

### Внимание!

Не снимайте колпак лампы. При этом повреждается уплотнение.

Если колпак лампы в духовке поврежден, его следует заменить. Такой колпак можно заказать в сервисной службе. При заказе следует указать E-Nº и FD-Nº Вашего прибора.

---

## Сервисная служба

---

Если Ваш прибор требует ремонта, наша служба сервиса всегда готова прийти Вам на помощь. Мы всегда находим подходящее решение, которое позволяет избежать ненужного вызова специалиста.

При обращении к нам по телефону следует сообщить номер изделия (E-Nº) и заводской номер (FD-Nº), чтобы мы могли предоставить Вам квалифицированную поддержку. Фирменную табличку с этими номерами можно увидеть на передней стороне, если открыть дверь прибора.

Чтобы в случае необходимости избежать долгих поисков, здесь Вы можете записать данные своего прибора и телефон службы сервиса.

---

**E-Nº**

**FD-Nº**

---

---

**Служба сервиса** 

---

Обращаем внимание на то, что при неисправности, являющейся следствием неправильного обращения с прибором, вызов специалиста сервиса даже в гарантийный период не является бесплатным.

### **Заявка на ремонт и консультация при неполадках**

Контактные данные всех стран Вы найдёте в приложенном списке сервисных центров.

Положитесь на компетентность изготовителя. Тогда вы можете быть уверены, что ремонт будет произведён грамотными специалистами и с использованием фирменных запасных частей.

## Таблицы и полезные советы

### Указания

- Указанные значения времени приготовления являются ориентировочными. Фактические значения времени приготовления зависят от качества и температуры исходного продукта, а также от его массы и толщины.
- Всегда предварительно нагревайте прибор. Так вы обеспечите лучший результат приготовления. Указанное время приготовления относится к уже прогретому прибору. Оно увеличивается прим. на 5 минут, если прибор не был предварительно разогрет.
- Приведённые значения относятся к среднему количеству продукта на четыре персоны. При большем количестве продукта время приготовления следует увеличить.
- Используйте при приготовлении указанную посуду. Если вы используете другую посуду, то время приготовления следует увеличить или уменьшить.
- При недостаточном опыте в приготовлении блюда начните с наименьшего значения времени приготовления. При необходимости блюдо можно довести до готовности.
- Следите за тем, чтобы дверь прогретого прибора открывалась лишь на короткое время, и старайтесь загружать прибор по возможности быстро.
- Если вы используете только один лоток, устанавливайте его на второй уровень снизу.
- При выборе режимов приготовления с паром, размораживания, брожения и подогрева можно одновременно использовать до трёх уровней установки (уровни установки 2, 3 и 4 снизу). При этом блюда не приобретут вкус друг друга. Так можно одновременно готовить рыбу, овощи и десерт. Указанное время приготовления можно увеличить при приготовлении большого объёма продуктов.
- Выпекать можно лишь на одном уровне. Для этого используйте второй уровень снизу.
- Продукт не должен соприкасаться с поверхностями рабочей камеры, жиронаправляющим 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.
- Если вы хотите приготовить блюдо с использованием пара, а прибор нагреет до температуры выше 100 °С (например, вы уже что-то выпекали), дайте прибору остыть перед использованием. В противном случае блюда будут пересушены из-за высокой температуры.

### Овощи

- 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 перфорированную вставку, установите её на второй уровень снизу. Подставьте под неё неперфорированную вставку. 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.

Продукты	Лоток	Температура, °С	Влажность, %	Время приготовления, мин	Рекомендации
Артишоки, большого размера	с отверстиями	100	100	30 - 40	
Артишоки, малого размера	с отверстиями	100	100	20 - 25	
Цветная капуста, целиком	с отверстиями	100	100	25 - 30	
Цветная капуста, соцветия	с отверстиями	100	100	15 - 25	
Стручковая фасоль	с отверстиями	100	100	25 - 30	
Брокколи, соцветия	с отверстиями	100	100	15 - 20	Рекомендации к рецептам: подавать с жареным в сливочном масле миндалём.
Фенхель, кружками	с отверстиями	100	100	15 - 20	
Овощной паштет	Лоток с отверстиями / решётка	100	100	50 - 60	в форме для паштета Для более точного контроля времени приготовления используйте проводной термометр (см. главу «Проводной термометр»).

Продукты	Лоток	Температура, °С	Влажность, %	Время приготовления, мин	Рекомендации
Морковь, кружками 0,5 см	с отверстиями	100	100	15 - 20	
Картофель, очищенный, четвертинками	с отверстиями	100	100	25 - 35	
Кольраби, кружками	с отверстиями	100	100	20 - 30	
Лук-порей, кружками	с отверстиями	100	100	10 - 15	
Фаршированный сладкий перец	без отверстий	180 - 200	80 / 100	20 - 25	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	45 - 50	
Брюссельская капуста	с отверстиями	100	100	20 - 25	
Спаржа, зелёная	с отверстиями	100	100	12 - 15	
Спаржа, белая	с отверстиями	100	100	20 - 30	
Шпинат	с отверстиями	100	100	4 - 6	Припустить в кастрюле с луком и чесноком.
Помидоры, очищенные	с отверстиями	100	100	3 - 4	Надрезать помидоры, после приготовления на пару быстро охладить в воде со льдом.
Стручковый сахарный горошек	с отверстиями	100	100	5 - 10	

## Рыба

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

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

## Рыба – приготовление на пару при пониженной температуре

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

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

## Мясо – приготовление при повышенных температурах

- Комбинация пара с горячим воздухом является оптимальным способом приготовления для многих сортов мяса. В данном режиме работы рабочая камера герметично закрыта, и влага предотвращает эффект пересыхания блюда, создаваемый традиционным режимом горячего воздуха. За счёт изменяемой регулировки влажности можно создать оптимальный микроклимат для приготовления любого продукта.
- Указанное время приготовления является ориентировочным и в значительной степени зависит от исходной температуры продукта и длительности обжаривания. Для лучшего контроля процесса приготовления используйте проводной термощуп. Указания по приготовлению и оптимальные значения температуры приготовления можно найти в главе «Проводной термощуп».
- За 1 час до начала приготовления выньте мясо из холодильника.
- При использовании перфорированной вставки или решётки установите под неё лоток без отверстий. Наполните лоток без отверстий водой, чтобы предотвратить пригорание. Дополнительно можно добавить овощи, вино, специи и зелень, чтобы получить основу для сочного соуса.
- Для приготовления мяса с кровью или 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 / 100	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)	Решетка	1) 120 2) 160 3) 230	100 80 0	30 30 - 40 20 - 40	Перед приготовлением надрезать корочку крест-накрест. Используйте проводной термощуп: на втором этапе приготовления готовьте до достижения температуры в толще продукта прим. 60 °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)	Решетка	1) 210 - 230 2) 140 - 160	100 30 / 60	15 - 20 60 - 90	При добавлении жидкости в лоток без отверстий достаточно 30 % влажности.
Ростбиф, обжаренный, слабoproжаренный (1 кг)	без отверстий	170 - 180	30	50 - 60	
Свинина для жарки (шейная часть или лопатка), прожаренная (1–1,5 кг)	Решетка	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

- Сильно обжаренное мясо доводится до готовности в течение длительного времени при низкой температуре. Благодаря этому мясо получается внутри нежно-розовым и невероятно сочным до самой корочки. При этом его не нужно ни переворачивать, ни поливать соком от жарения.
- Указанное время приготовления является ориентировочным и в значительной степени зависит от исходной температуры продукта и длительности обжаривания. Для лучшего контроля процесса приготовления используйте проводной термощуп. Указания по приготовлению и оптимальные значения температуры приготовления можно найти в главе «Проводной термощуп».
- За 1 час до начала приготовления выньте мясо из холодильника.
- 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»  $\text{r}$ . Выходящая из продуктов влага остаётся в рабочей камере и препятствует пересыханию блюда.
- Учтите, что температура в толще продукта не может быть выше температуры рабочей камеры. Общее правило: установленная температура рабочей камеры должна быть на 10-15°C выше нужной температуры внутри продукта.
- В конце времени приготовления можно снизить температуру до 60°C. Это позволит увеличить время приготовления, (например, если гости опаздывают). Если необходимо приостановить процесс приготовления, температура рабочей камеры не должна превышать нужную температуру внутри продукта. Большие куски могут оставаться в рабочей камере 1–1,5 часа, мелкие куски – 30–45 минут.
- Подавать мясо следует на предварительно разогретой посуде.

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

## Домашняя птица

- Установка уровня влажности в комбинированном режиме предотвращает высыхание, что имеет решающее значение при приготовлении птицы. В то же время, благодаря высокой температуре, на поверхности блюда образуется хрустящая румяная корочка. Горячий пар обладает способностью вдвое лучше передавать тепло, чем традиционный горячий воздух, и проникать внутрь приготавливаемого продукта. Поэтому ваш цыплёнок будет иметь снаружи равномерную поджаристую корочку, а внутри мясо останется нежным и сочным.
- Указанное время приготовления является ориентировочным и в значительной степени зависит от исходной температуры продукта. Для лучшего контроля процесса приготовления используйте проводной термощуп. Вставляйте его не в середину продукта (пустое пространство), а между грудкой и бедром. Дальнейшие указания по приготовлению и оптимальные значения температуры приготовления можно найти в главе «Проводной термощуп».
- Если использовать при приготовлении птицы преимущественно специи и малое количество масла или добавлять приправы без масла, кожа будет более хрустящей.

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)	Решетка	1) 170 - 180 2) 190	60 0	35 - 45 15 - 20	Готовить, связав вместе ножки и уложив грудкой вверх.
Куриная грудка, фаршированная, на пару (по 200 г)	с отверстиями	100	100	10 - 15	Рекомендации к рецептам: начинить шпинатом и овечьим сыром.
Филе из грудки индейки, на пару (по 300 г)	с отверстиями	100	100	12 - 15	
Молодые цыплята, перепела, на пару (по 150–200 г)	с отверстиями	100	100	15 - 20	
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	20 - 30	
Голубь (по 300 г)	без отверстий	180 - 200	60 / 80	25 - 30	

## Приготовление по технологии Sous-vide

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

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

### Гигиена

#### Риск для здоровья!

Приготовление по технологии Sous-vide выполняется при низких температурах. Обязательно соблюдайте следующие указания по использованию и по 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 упаковках в холодильнике.
- Продукты 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.

### Вакуумная упаковка

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

Не готовьте продукты в тех упаковках, в которых они были куплены (например, порционная рыба). Эти упаковки 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. Соблюдайте следующие правила:

- В вакуумной упаковке отсутствует воздух.
- Сварной шов закрыт надлежащим образом.
- В вакуумной упаковке нет отверстий. Не используйте проводной термометр.
- Находящиеся в одной вакуумной упаковке куски мяса и рыбы не должны прилегать друг к другу.
- Укладывайте овощи и десерт в вакуумную упаковку по возможности плоско.

В сомнительных случаях уложите продукт в новую упаковку 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

Результат приготовления полностью зависит от свойств исходных продуктов. Используйте только свежие продукты высокого качества. Только в этом случае может быть обеспечен безопасный и оптимальный результат приготовления.

### Порядок приготовления

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 упаковку маленький кусочек сливочного масла, немного соли и перца. Как правило, интенсивность естественных ароматических веществ, содержащихся в продуктах, является достаточной.

Не кладите продукты из вакуумной упаковки 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 упаковку, поскольку на ней собирается горячая вода. Установите лоток без отверстий на уровень, находящийся под лотком с отверстиями с горячим продуктом.

Высушите упаковку снаружи, положите в чистый лоток без отверстий и откройте ножницами. Положите продукт целиком 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 передержано. Особенно хороших результатов можно

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

**Овощи:** слегка обжарьте в сковороде или на панели Террап 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 сливочным маслом. Поскольку после приготовления по технологии Sous-vide рыба многих сортов может легко развалиться, при желании рыбу можно слегка обжарить только 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
<b>Мясо</b>					
Антрекот, с кровью (по 180 г)	с отверстиями	58		100	После приготовления на панели Террап Yaki или на гриле слегка обжарьте каждую сторону при высокой температуре. Так вы получите красивую корочку и аромат обжаренного продукта, а мясо не будет передержано.
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	
<b>Птица</b>					
Утиная грудка (по 350 г)	с отверстиями	58		70	После приготовления поджарить кожицу в горячей сковороде до получения хрустящей корочки.
Фуагра (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.
Куриная грудка (по 250 г)	с отверстиями	65		60	

Продукты	Лоток	Температура, °С	Вид нагрева	Время приготовления, мин	Рекомендации
<b>Рыба и морепродукты</b>					
Креветки (125 г)	с отверстиями	60		30	Рекомендации к рецептам: вакуумировать с оливковым маслом, солью и чесноком.
Моллюски (по 20–50 г)	с отверстиями	60		6 - 10	Чем больше вес моллюсков, тем дольше длится процесс их приготовления.
Треска (по 140 г)	с отверстиями	59		25	
Филе лосося (по 140 г)	с отверстиями	58		30	После приготовления можно слегка обжарить в горячей сковороде.
Судак (по 140 г)	с отверстиями	60		20	
<b>Овощи</b>					
Шампиньоны, четвертинками (500 г)	с отверстиями	85		20	Рекомендации к рецептам: вакуумировать с розмарином, чесноком и солью.
Салатный цикорий, половинки (4–6 шт.)	с отверстиями	85		40	Рекомендации к рецептам: разрезать салатный цикорий на половинки. Вакуумировать с апельсиновым соком, сахаром, солью, сливочным маслом и тимьяном.
Зелёная спаржа, целиком (600 г)	с отверстиями	85		15 - 20	Рекомендации к рецептам: если перед вакуумированием бланшировать, сохранится зелёный цвет. Вакуумировать со сливочным маслом, солью и перцем.
Морковь, кружками 0,5 см (600 г)	с отверстиями	95		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		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		50	Рекомендации к рецептам: вакуумировать со сливочным маслом и солью. Предварительно тщательно вымыть.
Помидоры черри, целиком или половинки (500 г)	с отверстиями	85		15	Рекомендации к рецептам: вакуумировать с оливковым маслом, солью и сахаром. Смешать красные и жёлтые помидоры черри.
Тыква, кусочки 2 x 2 см (600 г)	с отверстиями	90		20 - 25	Время приготовления зависит от сорта тыквы.
Кабачки цуккини, кружками по 1 см (600 г)	с отверстиями	85		30	Рекомендации к рецептам: вакуумировать с оливковым маслом, солью и тимьяном.
Стручковый сахарный горошек, целиком (500 г)	с отверстиями	85		5 - 10	Рекомендации к рецептам: вакуумировать со сливочным маслом и солью.
<b>Десерт</b>					
Ананас, кружками по 1,5 см (400 г)	с отверстиями	85		70	Рекомендации к рецептам: вакуумировать со сливочным маслом, мёдом и ванилью.

Продукты	Лоток	Температура, °С	Вид нагрева	Время приготовления, мин	Рекомендации
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, половинки (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

- С помощью различных функций гриля можно, при необходимости, сильнее подрумянить продукт.
- Для всех режимов работы с функцией гриля по всей площади прибора используйте только уровни установки от 1 до 3. Готовьте на гриле всегда при закрытой дверце прибора.
- Для требуемой степени подрумянивания используйте различные уровни установки. На первом уровне снизу блюдо лишь слегка подрумянивается, на третьем уровне блюдо подрумянивается сильнее.
- Чтобы блюдо подрумянилось сильнее, его можно запекать на втором уровне в режиме работы с функцией гриля по всей площади прибора.
- При выборе режимов работы с функциями «Гриль по всей площади прибора» или «Гриль по всей площади прибора + конвекция» не выполняйте нагрев более 5 минут, поскольку уже через 5 минут начинается воздействие гриля.
- Не используйте проводной термощуп в режимах работы «Гриль по всей площади прибора», «Гриль по всей площади прибора + конвекция» и «Гриль по всей площади прибора + влажность».

Продукты	Лоток, уровень	Температура, °C	Вид нагрева	Время приготовления, мин	Рекомендации
«Шапка» из безе (для пирога / десерта)	Решетка 2	230	~~~~~	3 - 5	
Тост с начинкой	Решётка + лоток без отверстий 2 / 3	200	~~~~~	10 - 12	
Форель (целиком)	Решётка + лоток без отверстий 3	230	~~~~~	10 - 12 для каждой стороны	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	180	~~~~~ f1	35 - 40	Например, с брокколи и цветной капустой
Овощи на шампурах	Решётка + лоток без отверстий 3	230	~~~~~ / ~~~~~	12 - 14 для каждой стороны	Время приготовления зависит от сорта овощей.
Куриные окорочка (по 350 г)	Решётка + лоток без отверстий 2 / 3	180 - 200	~~~~~ f2	35 - 40	
Картофельная запеканка (1 кг картофеля)	без отверстий 2	180	~~~~~ f1	35 - 40	
Тосты (в соответствии со стандартом EN60350-1)	Решетка 2	230	~~~~~	4 - 5	Предварительно разогреть в течение 5 минут.
Запечённые кабачки цуккини, фаршированные, разрезаны пополам вдоль	без отверстий 2	180	~~~~~ f2	20 - 25	

## Гарниры

Соблюдайте указания на упаковке.

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

## Десерты

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

## Прочее

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

## Выпечка

- 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.
- В духовом шкафу-пароварке можно выпекать только на одном уровне. Задвиньте неперфорированную вставку на второй уровень. 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 % – после прикосновения к символу  выполняется мгновенная подача влаги к продукту. Данная функция используется, помимо прочего, при выпекании хлеба в начале процесса выпекания и обеспечивает пышность и наличие хрустящей корочки.

Продукты	Лоток	Температура, °C	Влажность, %	Время приготовления, мин	Рекомендации
Закрытый яблочный пирог (в соответствии со стандартом EN60350-1)	Разъёмная форма 20 см, решётка	160	0	110	Предварительный разогрев
Бейглы	без отверстий	190 - 210	80 - 100	20 - 25	
Багеты, готовые	Решетка	190 - 200	0 - 80	10 - 15	
Бисквитный корж, высокий (6 яиц)	Разъёмная форма	160 - 170	0	30 - 35	
Бисквитный корж, плоский (2 яйца)	без отверстий	190 - 210	0 - 30	8 - 10	Например, для бисквитного рулета

Продукты	Лоток	Температура, °С	Влажность, %	Время приготовления, мин	Рекомендации
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	180 - 200	80 - 100	15 - 25	Для получения хорошего результата булочки можно печь также следующим образом: выполнить предварительный нагрев до 220 °С при влажности 30 %. После того, как блюдо будет поставлено в рабочую камеру, выполнить увлажнение один-два раза, через 5 минут установить влажность 0 % и температуру 190 °С.
Булочки, готовые	Решетка	150 - 170	0	8 - 15	В начале приготовления выполнить увлажнение.
Хлеб (0,5–1 кг)	без отверстий	1) 210 - 230 2) 165	30 0	15 - 20 35 - 50	В начале приготовления выполнить увлажнение 2–3 раза. Для более точного контроля времени приготовления используйте проводной термощуп (см. главу «Проводной термощуп»). 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	
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	60 - 80	25 - 35	
Кексы	Противень для маффинов, решётка	170 - 180	0 - 30	20 - 30	
Миндальное печенье	без отверстий	150 - 160	0	15 - 20	
Мелкое печенье	без отверстий	150 - 175	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	60 - 65	
Маленькие кексы	без отверстий	160	0	30	
Фигурное печенье (в соответствии со стандартом EN60350-1)	без отверстий	165	0	30 - 32	Предварительный разогрев
Торт	Форма для торта, 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	

## Брожение (созревание)

- Духовой шкаф-пароварка обеспечивает оптимальный микроклимат для подъёма теста и тестового замеса или для мелкой выпечки таким образом, что они не пересыхают.
- Для этого используйте режим работы «Горячий воздух + влажность 60 %».
- 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, °С	Влажность, %	Время приготовления, мин	Рекомендации
Тестовый замес (600 г муки)	Миска / решётка	38 - 40	60	30 - 45	Например, дрожжевое тесто, разрыхлитель, тесто на закваске

## Регенерация (подогревание)

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

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

## Размораживание

- В паровой печи можно размораживать замороженные продукты в более щадящем режиме и, в то же время, быстрее, чем при комнатной температуре.
- Используйте для этого режим "размораживания" \*.
- Приведенные значения времени размораживания являются ориентировочными. Продолжительность размораживания зависит от величины, веса и формы продукта. Замораживайте блюда в плоском виде, соответственно, по-отдельности. Таким образом, Вы сократите время размораживания.
- Перед размораживанием достаньте продукт из упаковки.
- Размораживайте только такое количество продукта, которое действительно требуется в данный момент.
- Следует иметь в виду при определенных обстоятельствах размороженный продукт не допускает хранения и портится быстрее, чем свежий. Поэтому немедленно перерабатывайте размороженный продукт и полностью проваривайте его.

- После истечения половины времени размораживания мяса или рыбы переверните продукт или разделите его на мелкие части, как в случае ягод или кусков мяса. Рыба не должна полностью оттаять, достаточно, если ее поверхность размягчается достаточно для того, чтобы впитать специи.

### **Опасность для здоровья!**

При размораживании продуктов животного происхождения, необходимо удалить образовавшуюся жидкость. Он никогда не должен вступать в контакт с другими продуктами. В противном случае возможно распространение бактерий.

Обязательно ставьте под блюдо неперфорированный контейнер. Жидкость, собравшаяся в нем во время размораживания мяса или птицы, следует слить. После этого очистите раковину мойки и промойте ее обильно водой. Вставку очищайте горячим щелочным раствором или в посудомоечной машине.

После размораживания включите паровую печь на 15 минут в режиме с горячим воздухом при 180°C.

Продукты	Лоток	Температура, °C	Вид нагрева	Время приготовления, мин	Рекомендации
Ягоды (300 г)	с отверстиями	45 - 50	* ◊	4 - 6	
Жаркое (1–1,5 кг)	с отверстиями	45 - 50	* ◊	80 - 110*	
Рыбное филе (по 150 г)	с отверстиями	45 - 50	* ◊	8 - 12*	
Овощи (400 г)	с отверстиями	45 - 50	* ◊	6 - 8	
Гуляш (600 г)	с отверстиями	45 - 50	* ◊	30 - 45*	
Цыпленок (1 кг)	с отверстиями	45 - 50	* ◊	45 - 60*	
Куриные окорочка (по 400 г)	с отверстиями	45 - 50	* ◊	30 - 35*	

\* При приготовлении данного блюда следует добавить также время выравнивания температуры: после окончания размораживания выключите прибор и оставьте продукт ещё на 10–15 минут в закрытом приборе, чтобы продукт оттаял также внутри.

## Консервирование

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

Продукты	Лоток	Температура, °С	Влажность, %	Время приготовления, мин	Рекомендации
Овощи, фрукты (в закрытых банках по 0,75 л)	с отверстиями	100	100	35 - 40	
Фасоль, горох (в закрытых банках по 0,75 л)	с отверстиями	100	100	120	

## Приготовление сока (из ягод)

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

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

## Приготовление йогурта

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

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

## Приготовление объемного продукта

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

## Акриламид в продуктах питания

В каких блюдах содержится большое количество акриламида?

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

### Рекомендации по приготовлению пищи с низким содержанием акриламида

Общие сведения	Время приготовления должно быть по возможности коротким. Блюда должны иметь золотистый цвет, а не тёмный. Чем больше размер приготавливаемого блюда, тем меньше акриламида образуется в процессе его приготовления.
Выпекание	В режиме «Горячий воздух» при макс. 180 °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  
D-81739 München  
[www.gaggenau.com](http://www.gaggenau.com)

**GAGGENAU**



9000975755 ru (950707)