

BSP 220/221

Духовой шкаф-пароварка

Оглавление

Важные правила техники безопасности	3
Причины повреждений	4
Охрана окружающей среды	5
Правильная утилизация упаковки	5
Советы по экономии электроэнергии	5
Ознакомление с прибором	6
Паровая печь	6
Дисплей и элементы управления	7
Символы	7
Цвета и форма отображения	8
Дополнительная информация i и i [®]	8
Вентилятор охлаждения	8
Положения переключателя функций	9
Принадлежности	10
Специальные принадлежности	10
Перед первым использованием	11
Установка языка	11
Установка формата времени суток	11
Установка времени суток	11
Установка формата даты	11
Установка даты	12
Установка единицы измерения температуры	12
Установка жесткости воды	12
Завершение первого ввода в эксплуатацию	12
Калибровка	13
Очистка стекла дверцы	13
Очистка принадлежностей	13
Активизация прибора	14
Режим ожидания	14
Активизация прибора	14
Управление прибором	14
Наполните бак водой	14
Духовка	15
Установка принадлежностей	15
Включение	15
После каждого использования	16
Защитное отключение	16
Функции таймера	16
Вызов меню таймера	16
Таймер	16
Секундомер	17
Время приготовления	17
Окончание времени приготовления	18
Функция пассивной безопасности детей	20
Активизация блокировки для безопасности детей	20
Деактивизация блокировки для безопасности детей	20
Базовые установки	21

Очистка и уход	23
Очистительные средства	23
Программа очистки	24
Программа удаления накипи	25
Вынимание вставных решеток	26
Что делать в случае неисправности?	27
Отключение электроэнергии	28
Демонстрационный режим	28
Замена лампы в духовке	28
Сервисная служба	28
Номер E и номер FD	28
Таблицы и полезные советы	29
Овощи	29
Овощи – щадящее приготовление на пару	31
Рыба – приготовление на пару	31
Рыба – щадящее приготовление на пару	32
Мясо/домашняя птица – приготовление на пару при пониженных температурах	33
Мясо/колбаса – подогревание	34
Домашняя птица – приготовление на пару	34
Гарниры	34
Десерты	35
Прочее	35
Регенерация (подогревание)	35
Приготовление опары (Подъем теста)	36
Размораживание	36
Консервирование	37
Приготовление сока (из ягод)	37
Приготовление йогурта	38
Приготовление объемного продукта	38

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

⚠ Важные правила техники безопасности

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

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

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

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

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

Дети до 8 лет, лица с ограниченными физическими, умственными и психическими возможностями, а также лица, не обладающие достаточными знаниями о приборе, могут использовать прибор только под присмотром лиц, ответственных за их безопасность, или после подробного инструктажа и осознания всех опасностей, связанных с эксплуатацией прибора.

Детям не разрешается играть с прибором. Очистка и обслуживание прибора не должны производиться детьми, это допустимо, только если они старше 15 лет и их контролируют взрослые.

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

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

Опасность возгорания!

Сложенные в рабочей камере легковоспламеняющиеся предметы могут загореться. Не храните в рабочей камере легковоспламеняющиеся предметы. Не открывайте дверцу прибора, если внутри прибора образовался дым. Выключите прибор, выньте вилку сетевого провода из розетки или отключите предохранитель в блоке предохранителей.

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.
- Во время работы может вырваться горячий пар. Не прикасайтесь к вентиляционным отверстиям. Не подпускайте детей близко к прибору.
- В процессе эксплуатации лампочки сильно нагреваются. Некоторое время после выключения существует опасность получения ожога. Перед очисткой прибора дайте лампочкам остыть. Во время очистки прибора отключайте освещение.

Опасность ошпаривания!

- Из открытой дверцы прибора может вырваться горячий пар. При определённой температуре он может быть не виден. Открывая дверцу, не стойте слишком близко к прибору. Осторожно откройте дверцу прибора. Не подпускайте детей близко к прибору.
- Вода в поддоне испарителя после выключения остаётся горячей. Никогда не выполняйте очистку поддона испарителя сразу после выключения. Перед очисткой дайте прибору остыть.

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

Опасность удара током!

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

Причины повреждений

Внимание!

- Не ставьте посуду на дно рабочей камеры. Не выстилайте дно алюминиевой фольгой. Скопление жара может привести к повреждению прибора. Дно рабочей камеры и поддон испарителя нельзя закрывать. Ставьте посуду всегда по центру лотка с отверстиями или на решётку.
- При использовании алюминиевой фольги следите, чтобы она не касалась стекла дверцы. Это может привести к изменению цвета стекла.
- При сильно хлорированной водопроводной воде (>40 мг/л) мы рекомендуем использовать не содержащую хлоридов минеральную воду без углекислоты. Данные по составу водопроводной воды Вы можете получить на Вашей водопроводной станции.
- Посуда должна быть устойчивой к воздействию высоких температур и пара. Формы из силикона не подходят для комбинированного режима с паром.
- Используйте в камере прибора только фирменные принадлежности. Подверженные коррозии материалы (например: подносы, столовые приборы) могут привести к появлению ржавчины в духовке.
- Используйте только фирменные мелкие детали (например, гайки с накаткой). В случае утери мелких деталей заказывайте их через наш сервис запчастей.
- Стекающая жидкость: при приготовлении на пару в лотке с отверстиями всегда ставьте под него противень, универсальный противень или лоток без отверстий. Стекающая жидкость будет собираться в нём.
- Не держите влажные продукты в закрытой рабочей камере в течение длительного времени. Они могут вызвать коррозию в рабочей камере.
- Соль, острые соусы (например: кетчуп, горчица) или соленые блюда (например, соленое жаркое) содержат хлориды и кислоты. Последние воздействуют на поверхности из высококачественной стали. Немедленно удаляйте любые остатки на поверхности духовки.
- В рабочей камере могут остаться пятна от фруктового сока. Сразу же удалите фруктовый сок и протрите поверхность рабочей камеры сначала влажной тряпочкой, а затем сухой.
- Неправильный уход за прибором может вызвать коррозию в рабочей камере. Соблюдайте указания по уходу и очистке прибора в руководстве по эксплуатации. Очищайте рабочую камеру после каждого использования сразу после охлаждения прибора. После очистки просушите рабочую камеру с помощью программы сушки.

- Не снимайте уплотнение двери. При повреждении уплотнения дверь не закрывается должным образом. Могут быть повреждены лицевые панели соседней мебели. Для замены уплотнения обращайтесь к специалистам.
- Не переносите прибор за ручку дверцы. Ручка дверцы не рассчитана на вес прибора и может сломаться.

Охрана окружающей среды

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.

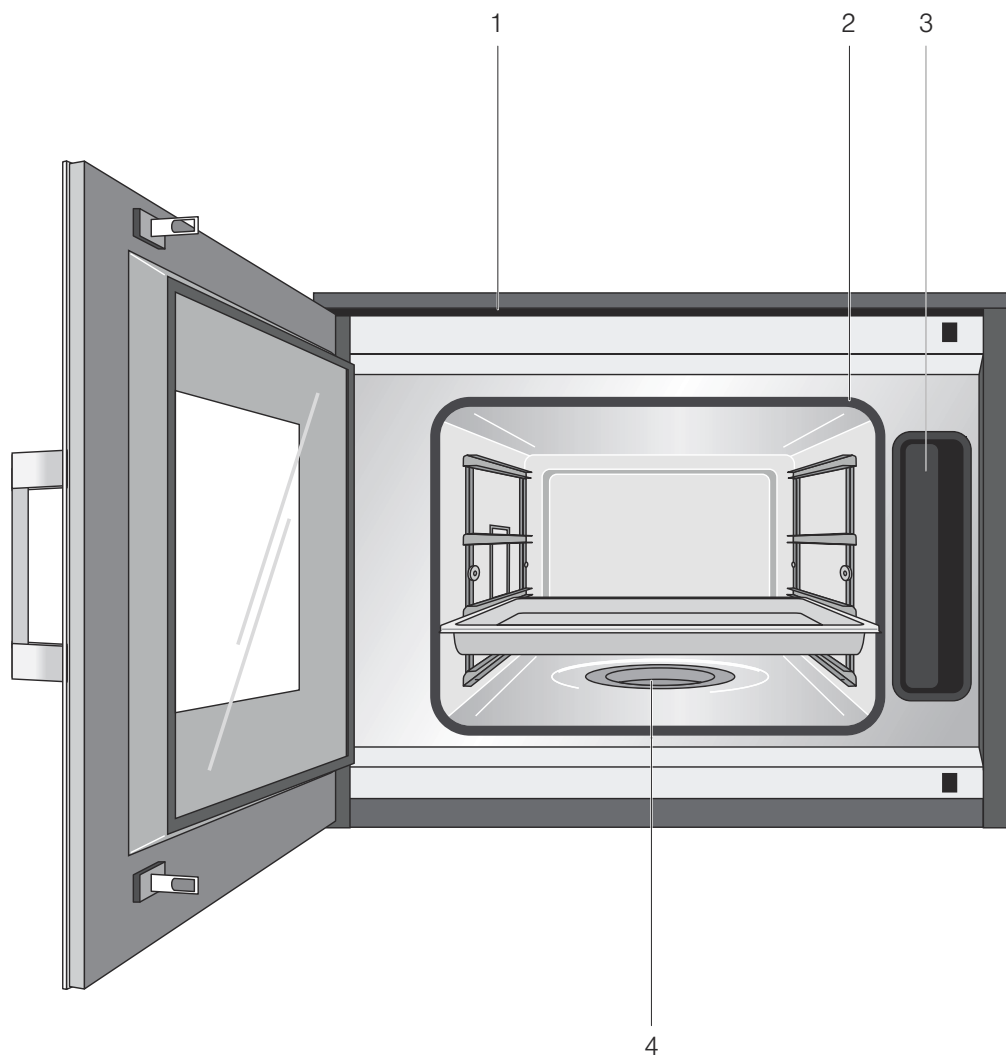
Советы по экономии электроэнергии

- Открывайте дверь духовки во время приготовления пищи по возможности реже.
- При более длительном приготовлении Вы можете отключить паровую печь за 10 минут до окончания установленного времени и на заключительном этапе использовать остаточное тепло камеры приготовления.
- При приготовлении на пару можно одновременно использовать несколько уровней. Для блюд с различным временем приготовления в первую очередь следует устанавливать блюдо с наибольшим временем приготовления.

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 Уплотнение двери

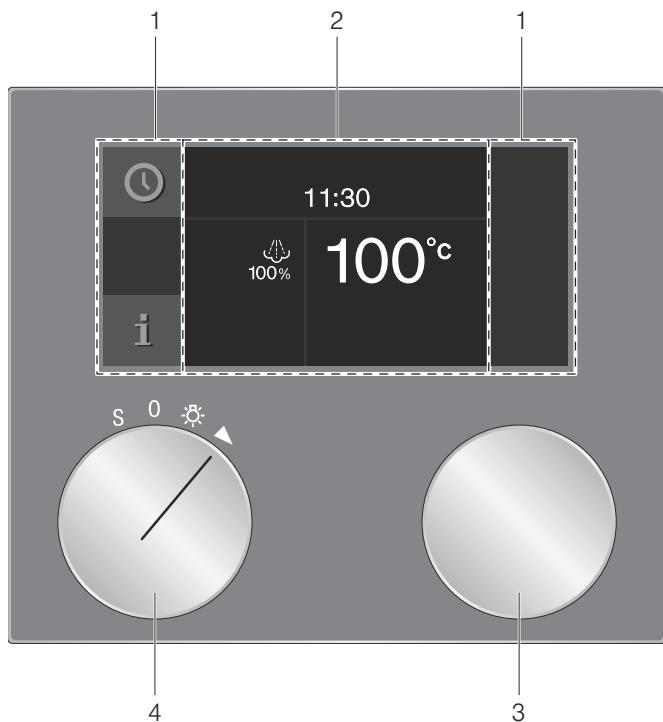
3 Бак для воды

4 Поддон испарителя

Дисплей и элементы управления

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

Схема управления идентична для всех вариантов прибора.



Символы

Символ	Функция
▶	Пуск
■	Стоп
	Пауза/окончание
✕	Отмена
С	Сброс
✓	Подтверждение/сохранение установок
>	Стрелка выбора
i	Вызов дополнительной информации
⤴	Нагрев с индикацией состояния
↵	Редактирование установок
🔒	Блокировка для безопасности детей
🕒	Вызов меню таймера
🕒	Вызов функции «Долговременный таймер»
✈	Демонстрационный режим

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

Цвета и форма отображения

Цвет

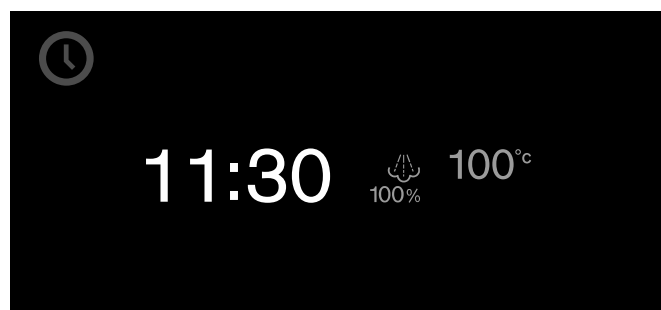
Различные цвета используются для ориентации пользователей в соответствующих ситуациях, связанных с установками.

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

Форма отображения

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

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



Дополнительная информация i и i[Ⓢ]

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[Ⓢ]**. 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

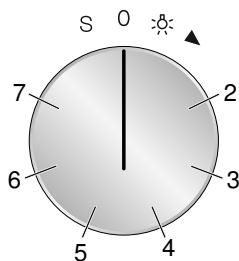
В приборе имеется холодный наддув. Вентилятор охлаждения включается в рабочем режиме. В зависимости от исполнения, горячий теплый воздух выходит через дверь или по верху двери.











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

Внимание!

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

Положения переключателя функций



Положение	Функция/Вид нагрева	Температура	Использование
0	Нулевое положение		
☼	Подсветка		
2	 Влажность 100 %	30-100 °C Рекомендуемая температура 100 °C	Приготовление на пару при 70-100 °C: для овощей, рыбы и гарниров. Блюда полностью окутываются паром.
3	 Щадящее приготовление на пару	30-100 °C Рекомендуемая температура 80 °C	Бережное приготовление на пару: для овощей и рыбы.
4	 Функция приготовления опары	30-50 °C Рекомендуемая температура 38 °C	Подъём: для дрожжевого и кислого теста. Тесто поднимается 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	 Размораживание	40-60 °C Рекомендуемая температура 45 °C	Для овощей, фруктов, мяса и рыбы. Благодаря влажности тепло бережно проникает в продукты. Продукты не пересыхают и не деформируются.
6	 Подогрев	60-100 °C Рекомендуемая температура 100 °C	Для готовых блюд и хлебобулочных изделий. Бережный разогрев уже готовых блюд. Направленный пар не высушивает блюдо.
7	 Низкотемпературное приготовление на пару	70-90 °C Рекомендуемая температура 70 °C	Низкотемпературное приготовление: для мяса Медленное бережное приготовление для особенно нежных продуктов.
S	 Базовые установки		Вы можете индивидуально установить параметры прибора в меню «Базовые установки».
	 Программа очистки		С помощью программы очистки можно удалить загрязнения в рабочей камере паром.
	 Программа удаления накипи		С помощью программы удаления накипи можно удалить отложения накипи в рабочей камере.
	 Отключение напоминания об удалении накипи		После удаления накипи отключите напоминание на дисплее.

Принадлежности

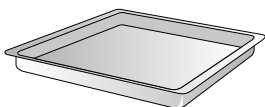
Используйте только принадлежности из комплекта поставки или предлагаемые сервисной службой. Эти принадлежности специально адаптированы к Вашему прибору. Следите всегда за тем, чтобы принадлежности были правильно вставлены в духовку.

Ваш прибор оснащен следующими принадлежностями:



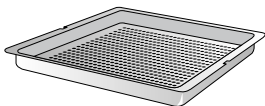
Решетка

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

Специальные принадлежности

Вы можете заказать в своем специализированном магазине следующие принадлежности:

- GN 114 130 Вставка из нержавеющей стали GN 1/3, неперфорированная, глубина 40 мм, 1,5 л
- GN 114 230 Вставка для приготовления, из нержавеющей стали GN 2/3, неперфорированная, глубина 40 мм, 3 л
- GN 124 130 Вставка из нержавеющей стали GN 1/3, перфорированная, глубина 40 мм, 1,5 л
- GN 124 230 Вставка из нержавеющей стали GN 2/3, перфорированная, глубина 40 мм, 3 л
- GN 340 230 Жаровня из алюминиевого литья GN 2/3, высотой 165 мм, с антипригарным покрытием
- GN 410 130 Крышка из нержавеющей стали GN 1/3
- GN 410 230 Крышка из нержавеющей стали GN 2/3
- GR 220 046 Решетка гриля, хромированная, с ножками

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

Перед первым использованием

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

Прибор должен быть установлен и подключен к сети.

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

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

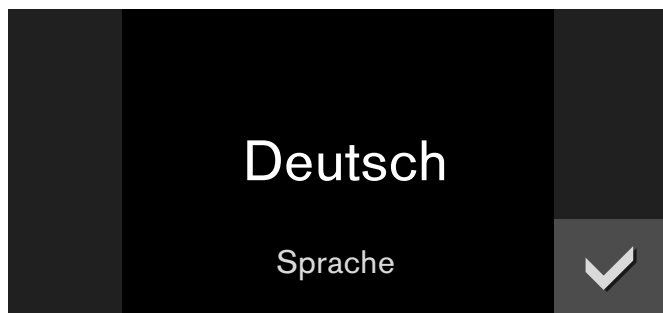
Указания

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

Установка языка

На дисплее появляется установленный по умолчанию язык.

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

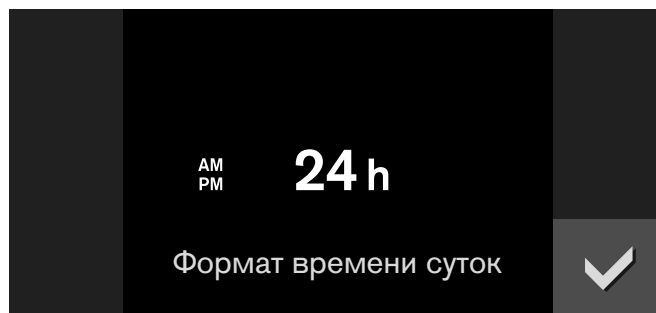


Указание: При изменении языка система перезапускается. Этот процесс занимает несколько секунд.

Установка формата времени суток

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

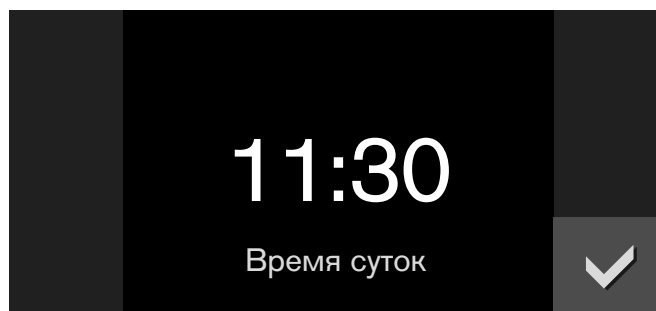
- 1 Выберите требуемый формат с помощью поворотного переключателя.
- 2 Подтвердите нажатием ✓.



Установка времени суток

На дисплее появляется время суток.

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



Установка формата даты

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

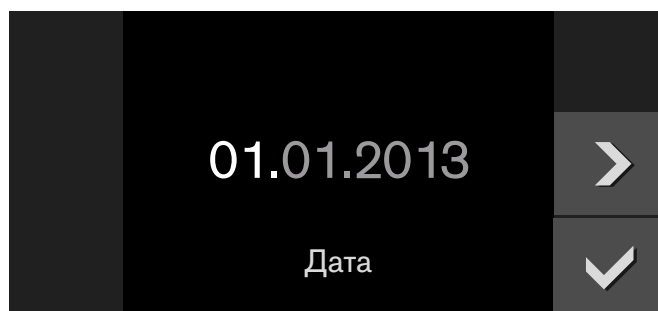
- 1 Выберите требуемый формат с помощью поворотного переключателя.
- 2 Подтвердите нажатием ✓.



Установка даты

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

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



Установка единицы измерения температуры

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

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



Установка жесткости воды

На дисплее отображается "жесткость воды".

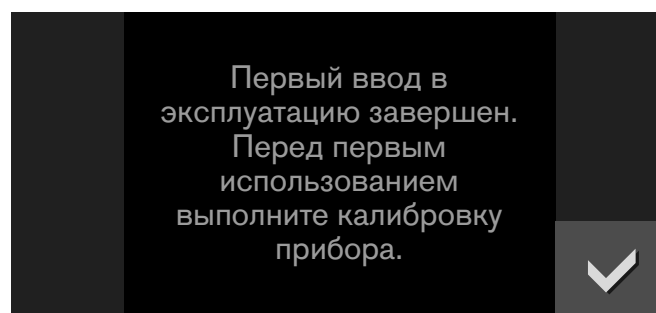
- 1 Проверьте жесткость водопроводной воды с помощью прилагаемого углеродного теста жесткости воды. Наполните измерительную трубку водой из водопровода до отметки 5 мл.
- 2 Добавляйте по каплям раствор индикатора до тех пор, пока фиолетовый раствор не станет желтым. **Важное замечание** Считайте количество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



Завершение первого ввода в эксплуатацию

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

Нажмите ✓ для подтверждения.



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

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

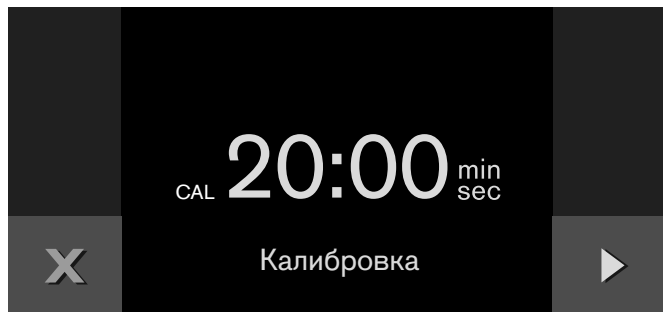
Калибровка

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

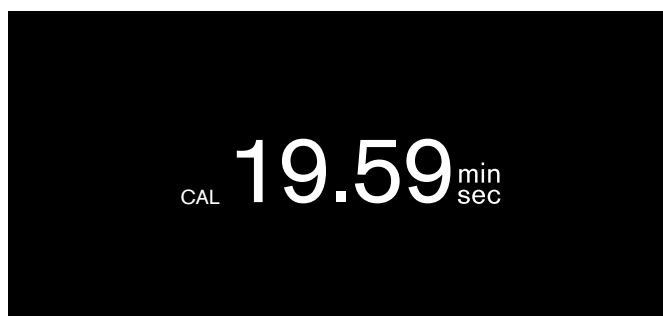
Важно, чтобы прибор проработал в режиме с паром без перерывов 20 минут при 100°C. В это время нельзя открывать дверь прибора.

Указания

- Для выполнения калибровки прибор должен быть холодным.
 - При калибровке, в приборе вырабатывается больше пара, чем обычно.
- 1 Установите переключатель функций на **S**.
 - 2 С помощью поворотного переключателя выберите "базовые установки".
 - 3 Прикоснитесь к символу ✓.
 - 4 С помощью поворотного переключателя выберите "калибровка".
 - 5 Прикоснитесь к символу _.
 - 6 Наполните бак холодной водой и прикоснитесь к ✓.
 - 7 Удалите все принадлежности из духовки и прикоснитесь к ✓.
 - 8 На дисплее отображается длительность – 20:00 мин. Запустите калибровку с помощью ►.



Калибровка запускается. На дисплее отображается истекающее время.



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

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

После переезда

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

После восстановления заводских установок

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

После отключения электроэнергии

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

Очистка стекла дверцы

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

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

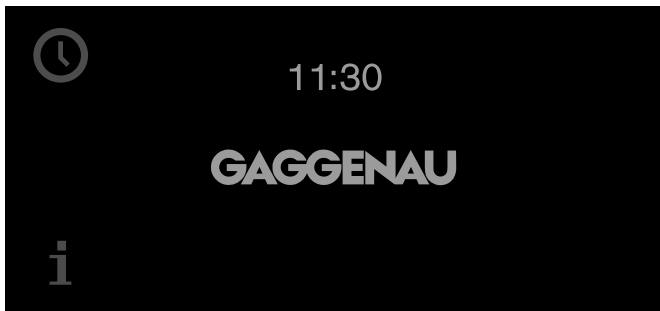
Очистка принадлежностей

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

Режим ожидания

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

В режиме ожидания уменьшается яркость индикации пульта управления.



Указания

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

Активизация прибора

Для выхода из режима ожидания можно либо

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

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

Указания

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

Наполните бак водой

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

Внимание!

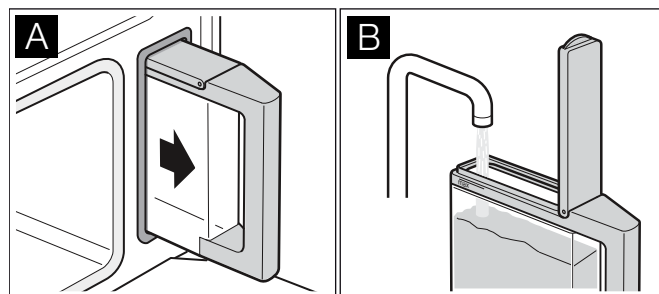
Повреждение прибора в результате использования неподходящих жидкостей

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

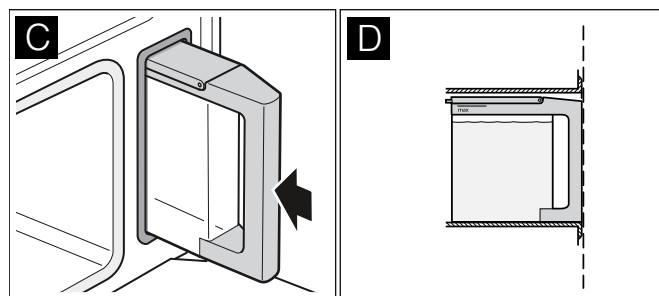
Информацию о составе водопроводной воды Вы можете получить на Вашей водопроводной станции. Жесткость воды можно проверить с помощью прилагаемого набора тестов.

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

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



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

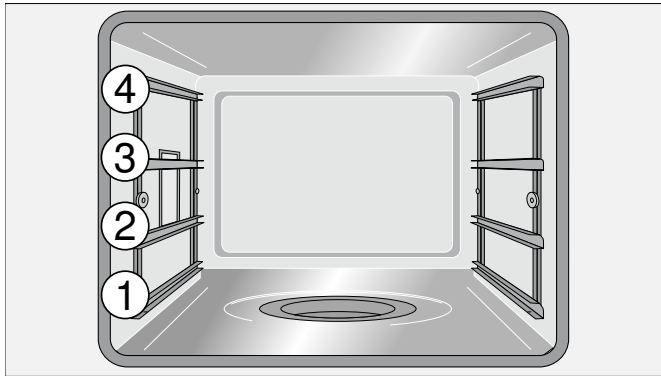


Бак должен быть установлен заподлицо с нишей для бака (рис. D).

Духовка

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

Указание: Вы можете одновременно использовать до трех уровней вставки (уровни 2, 3 и 4).



Внимание!

- Не ставьте ничего непосредственно на дно камеры приготовления. Не выкладывайте камеру приготовления алюминиевой фольгой. Возникающий при этом тепловой затор может привести к повреждению прибора. Дно камеры приготовления и поддон испарителя должны быть всегда свободны. Ставьте посуду всегда в перфорированную емкость или на решетку.
- Не вставляйте никакие принадлежности между направляющими уровнями, так как это может привести к опрокидыванию.

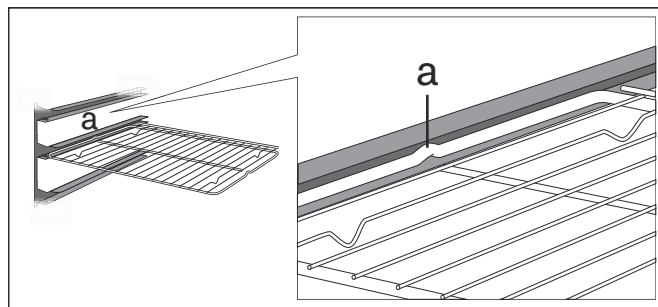
Дверь прибора следует всегда открывать до упора. В этом положении открытая дверь не отклоняется сама по себе назад.

Установка принадлежностей

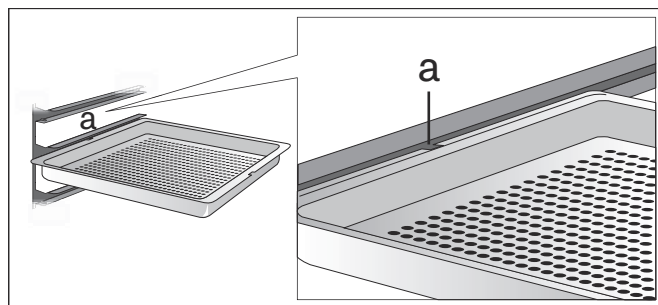
Решётка и лоток с отверстиями оснащены функцией фиксации. Функция фиксации препятствует опрокидыванию принадлежностей при выдвигании. Чтобы защита от опрокидывания срабатывала, принадлежности должны быть правильно установлены в рабочей камере. При выдвигании следует немного приподнять принадлежности.

При установке решётки следите за тем, чтобы

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



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



Включение

- 1 С помощью переключателя функций установите желаемый вид нагрева. На дисплее отображается выбранный вид нагрева и рекомендованная температура.
- 2 Если Вы хотите изменить температуру: Установите желаемую температуру с помощью поворотного переключателя.

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

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

Добавление воды:

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

Выключение:

Поверните переключатель функций на 0.

После каждого использования

Опорожнение резервуара

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

Внимание!

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

Просушка камеры приготовления

Опасность ошпаривания!

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

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

Защитное отключение

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





Исключение:

Программирование с долговременным таймером.

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

Функции таймера

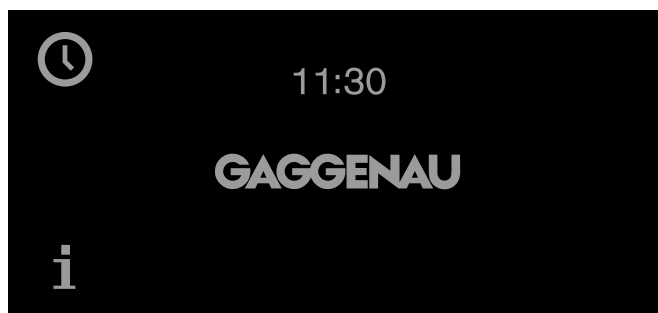
В меню таймера можно установить:

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

Вызов меню таймера

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

Прикоснитесь к символу .




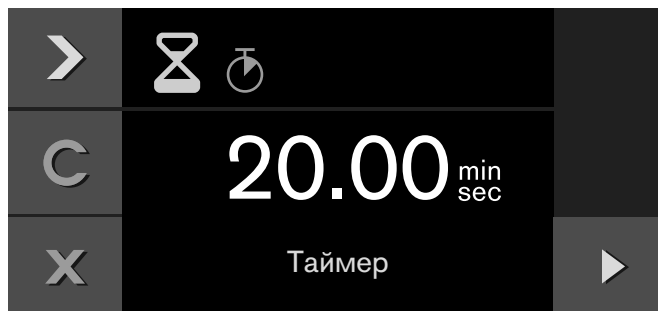
Появляется меню таймера.

Таймер

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

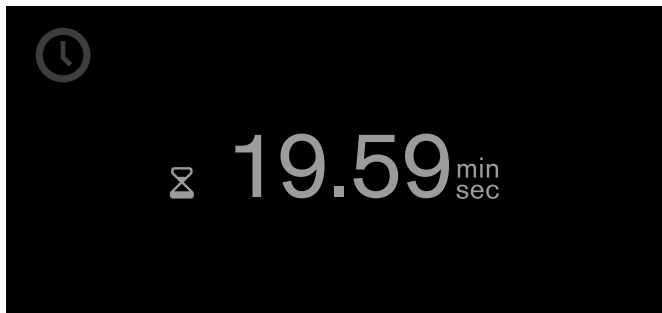
Установка кратковременного таймера

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



- 3 Запустите программу нажатием .

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



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

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

Приостановка таймера:

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

Досрочное выключение таймера:

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

Секундомер

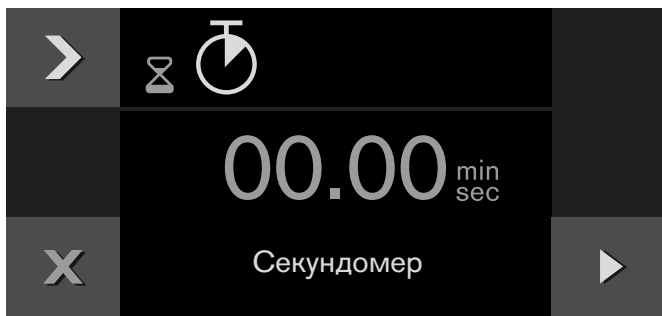
Секундомер работает независимо от других установок прибора.

Секундомер отсчитывает время от 0 секунд до 90 минут.

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

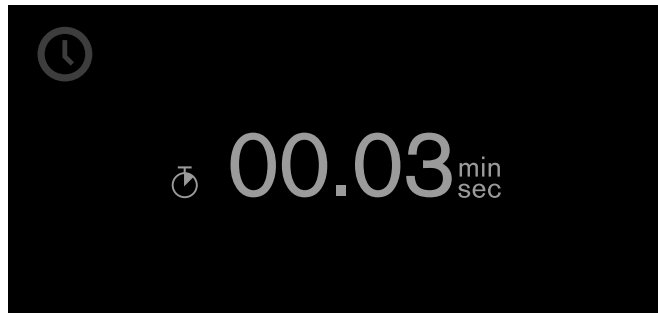
Запуск секундомера

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



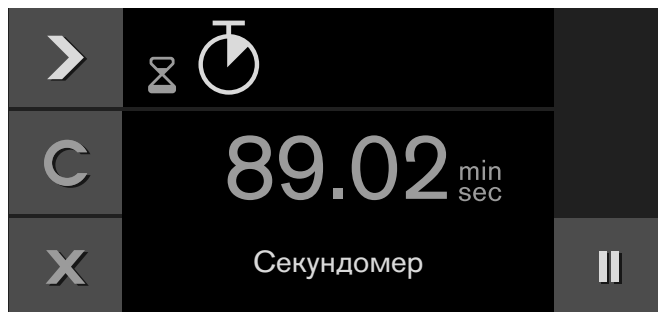
- 3 Запустите программу нажатием ▶.

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



Остановка и повторный запуск секундомера

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



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

- 4 Запустите программу нажатием ▶.

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

Выключение секундомера:

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

Время приготовления

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

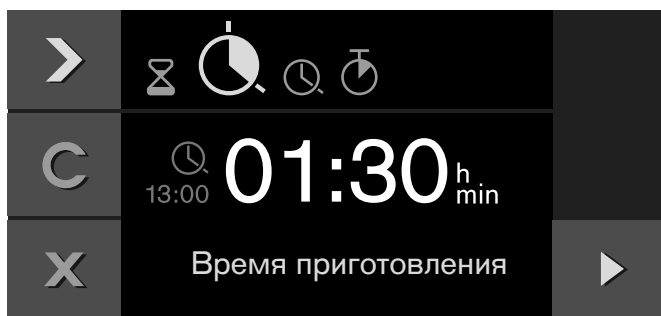
Время приготовления можно устанавливать в диапазоне от 1 минуты до 23 часов 59 минут.

Установка времени приготовления

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

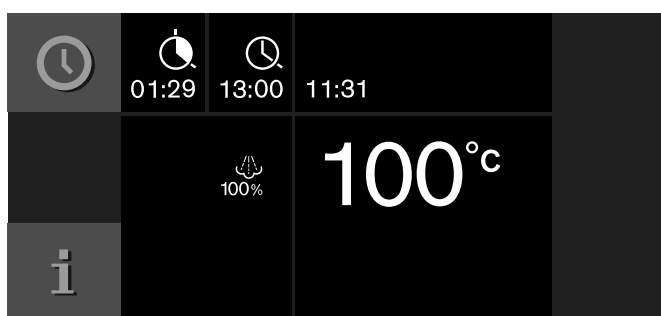
- 1 Прикоснитесь к символу ⌚.
- 2 С помощью > выберите функцию "времени приготовления" ⌚.

- 3 С помощью поворотного переключателя установите желаемое время приготовления.

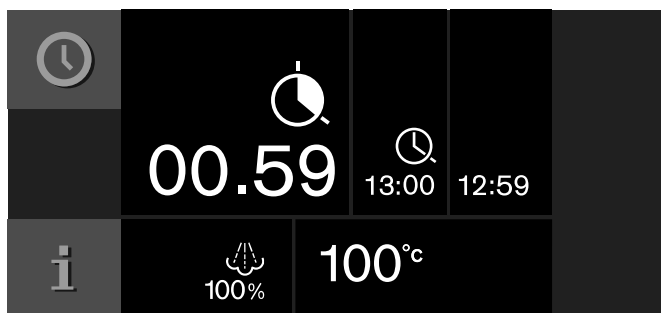


- 4 Запустите процесс с помощью ►.

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 C. С помощью X вернитесь в нормальный режим.

Прерывание всего процесса:

Установите переключатель функций на 0.

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

Окончание времени приготовления

Конец приготовления можно перенести на более позднее время.

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

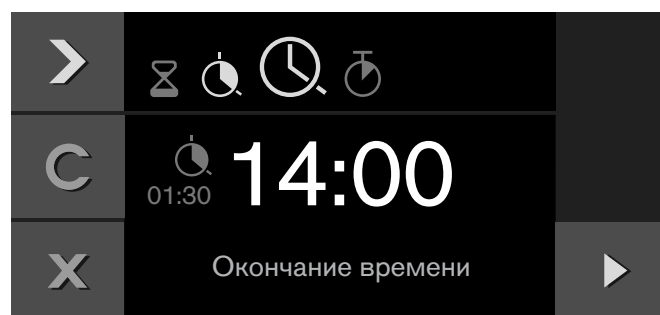
Вы задаете время приготовления и переносите конец на 15:30. Электроника рассчитывает время запуска. Прибор запускается автоматически в 14:50 и выключается в 15:30.

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

Изменение окончания времени приготовления

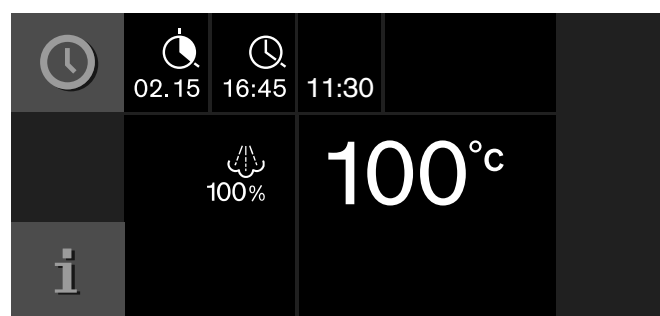
Вы установили вид нагрева, температуру и время приготовления.

- 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 .

Функция пассивной безопасности детей

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

Указания

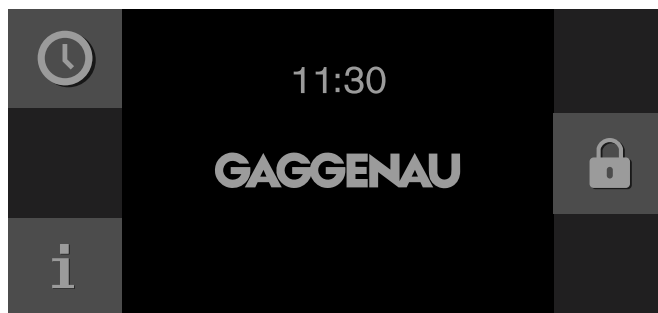
- Блокировка для безопасности детей должна быть установлена в базовых установках на «доступно» (см. главу «Базовые установки»).
- Если при активированной блокировке для безопасности детей происходит отключение электроэнергии, то при последующем её включении блокировка может быть деактивирована.


Активизация блокировки для безопасности детей

Необходимые условия:

Переключатель выбора функций установлен на 0.

Прикоснитесь к символу  и удерживайте его не менее 6 секунд.




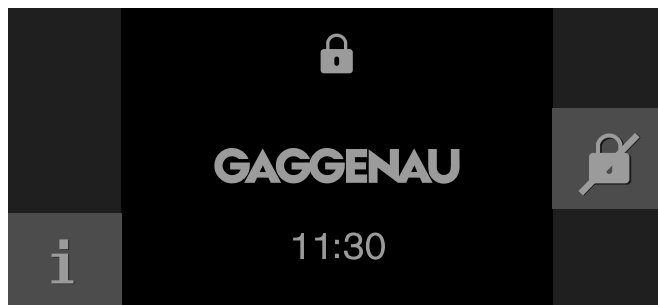
Функция блокировки для безопасности детей активизирована. На дисплее появляется индикация режима ожидания. В верхней части дисплея отображается символ .

Деактивация 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
	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 Указание: При изменении языка система перезапускается. Этот процесс занимает несколько секунд. После этого меню базовых установок закрывается.
	Заводские установки	Восстановление заводских установок прибора	На вопрос «Удалить все индивидуальные установки и вернуться к заводским?» нажмите ✓ для подтверждения или X для отмены. Указание: При восстановлении заводских установок индивидуальные рецепты также стираются. После восстановления заводских установок на дисплее открывается меню «Первичные установки».
	Демонстрационный режим	Вкл/Выкл*	Только для демонстрации. Прибор нагревается в демонстрационном режиме, все остальные функции доступны. Установка «Выкл» должна быть активизирована только для обычного режима. Установка возможна только в первые три минуты после подключения прибора.
	Долговременный таймер	Не доступно* / Доступно	Доступно: долговременный таймер может быть установлен, см. главу «Долговременный таймер».
	Блокировка для безопасности детей	Не доступно* / Доступно	Доступно: блокировка для безопасности детей может быть активирована (см. главу «Блокировка для безопасности детей»).

* Заводская установка

Очистка и уход

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

Опасность удара током!

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

Опасность ожога!

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

Опасность ожога!

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

Опасность травмирования!

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

Очистительные средства

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

Не пользуйтесь

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

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

Зона очистки	Чистящее средство
Стёкла дверцы	Средство для очистки стёкол: очистите с помощью тряпочки. Не используйте скребок для стеклянных поверхностей.
Дисплей	Используйте для очистки салфетку из микрофибры или слегка влажную тряпку. Не используйте мокрую тряпку.

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

Зона очистки	Чистящее средство
Шахта резервуара	После каждого использования вытирайте насухо.
Уплотнитель дверцы Не снимайте!	Горячий мыльный раствор: очистите с помощью тряпочки. Не трите. Не используйте для очистки металлические скребки или скребки для стеклянных поверхностей.
Проводной термощуп	Протрите влажной тряпочкой. Запрещено мыть в посудомоечной машине.
Лоток, решётка	Посудомоечная машина или горячий мыльный раствор. Пригоревшие остатки размочите в воде и удалите щёткой.
Выдвижные решётки	Посудомоечная машина или горячий мыльный раствор, см. главу «Снятие выдвижных решёток»

Очистительная губка

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

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

Микроволокнистая салфетка




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

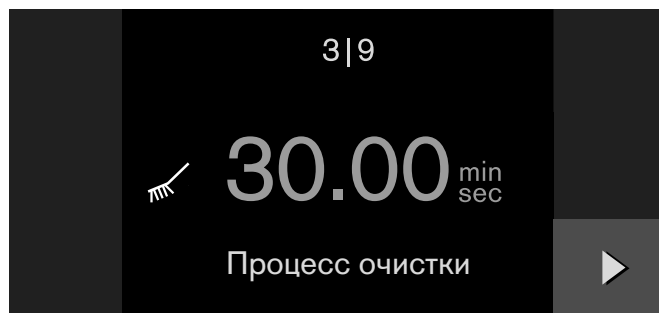
Программа очистки



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

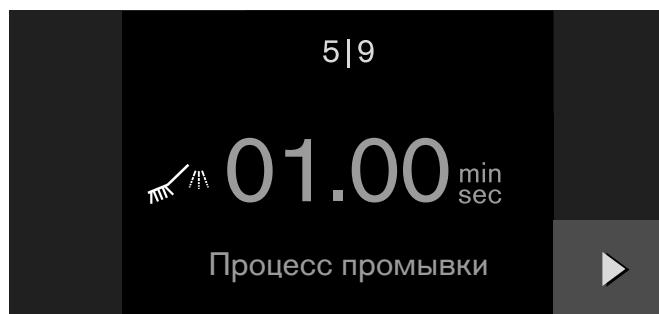
Программа очистки состоит из трех этапов: очистка и двукратное промывание.



Запуск программы очистки

- 1 Установите переключатель выбора функций на **S**.
- 2 На дисплее отображается символ . Нажмите  для подтверждения.
- 3 Выньте принадлежности и жируоулавливающий фильтр из рабочей камеры. Выньте съёмные решётки из рабочей камеры (см. главу Снятие съёмных решеток). Протрите рабочую камеру чистящим средством.
- 4 Заполните резервуар для воды холодной водой до отметки «MAX» и вставьте до упора в шахту резервуара. Закройте дверцу прибора.
- 5 На дисплее отображается время очистки (30 минут). Запустите программу нажатием . На дисплее отсчитывается время очистки. Лампочка в рабочей камере не горит.



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



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

Через 1 минуту раздается звуковой сигнал. Опорожните поддон испарителя с помощью губки. Опорожните резервуар для воды и оставьте его сушиться с открытой крышкой. Протрите рабочую камеру мягкой тряпкой и просушите окончательно с помощью программы сушки.

Указания

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

Программа удаления накипи

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

Программа удаления накипи состоит из шагов удаления и двухэтапной промывки.

Средство для удаления накипи


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

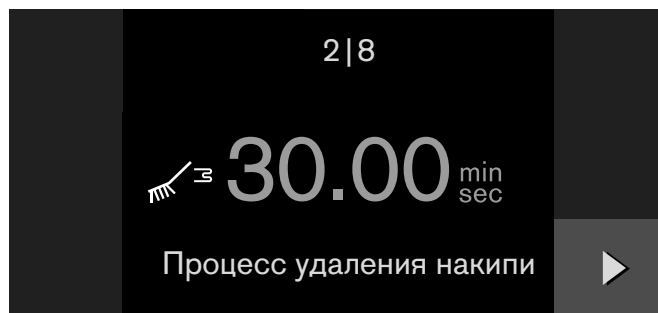
Внимание!

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

Запуск программы удаления накипи

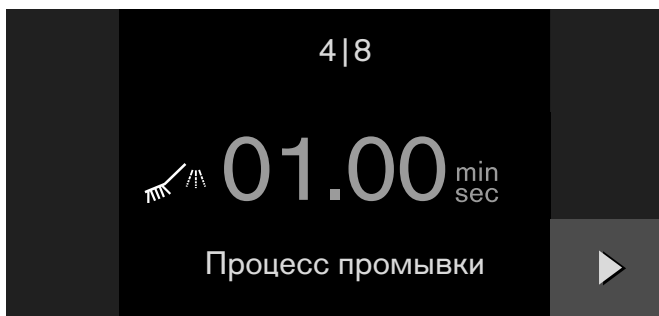
Рабочая камера должна полностью остыть.

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



- 6 Через 30 минут раздается звуковой сигнал. На дисплее появляется сообщение.
- 7 Опорожните поддон испарителя с помощью губки. Заполните резервуар для воды холодной водой. Нажмите ✓ для подтверждения.
- 8 На дисплее отображается первый этап промывки. Запустите программу нажатием ►. Прибор

промывается. На дисплее отсчитывается время промывки.



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

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

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

В завершение отключите напоминание об удалении накипи на дисплее.

Отключение напоминания об удалении накипи

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

Указания

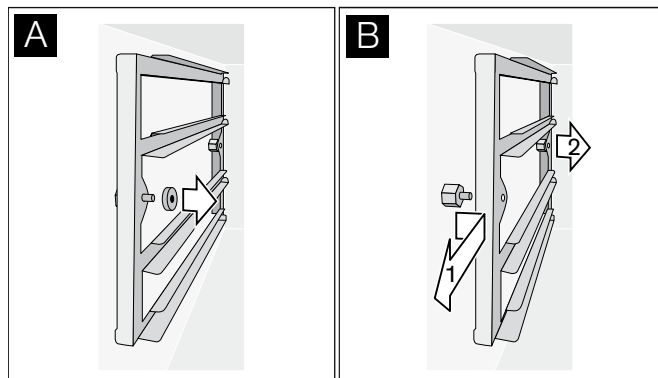
- Программа удаления накипи должна всегда выполняться до конца и не может быть прервана.
- Перед приготовлением пищи обязательно удалите все остатки накипи из рабочей камеры.
- Если программа удаления накипи была прервана из-за перебоев в подаче электроэнергии, перед следующим использованием следует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

Внимание вставных решеток

Вставные решетки можно вынуть для очистки.

Извлечение вставных решеток

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



Вставные решетки можно очищать в посудомоечной машине.

Навешивание вставных решеток

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

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

Что делать в случае неисправности?

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

Опасность удара током!

При неквалифицированном ремонте прибор может стать источником опасности. Любые ремонтные работы и замена проводов и труб должны выполняться только

специалистами сервисной службы, прошедшими специальное обучение. Если прибор неисправен, выньте вилку сетевого провода из розетки или отключите предохранитель в блоке предохранителей. Вызовите специалиста сервисной службы.

Неисправность	Возможная причина	Устранение
Прибор не работает, на дисплее отсутствует индикация	Сетевой штепсель не вставлен в розетку	Подключите прибор к электросети
	Исчезновение напряжения в сети	Проверьте, работают ли другие кухонные приборы
	Неисправный предохранитель.	Проверьте в коробке предохранителей исправность предохранителя прибора
	Ошибка управления	Выключите предохранитель прибора в блоке предохранителей и через 60 сек. включите снова
Прибор не запускается	Дверь прибора закрыта не полностью	Закройте дверь прибора
Прибор не функционирует, дисплей не реагирует. На дисплее появляется 	Блокировка для безопасности детей активирована	Деактивировать блокировку для безопасности детей (см. главу «Блокировка для безопасности детей»).
Прибор выключается самостоятельно	Защитное отключение более 12 часов не была выполнена ни одна операция управления	Подтвердите сообщение с помощью  , выключите прибор и настройте его заново
Прибор не нагревается, на дисплее появляется 	Прибор находится в демонстрационном режиме	Деактивизируйте демонстрационный режим в базовых установках
Прибор не запускается, на дисплее появляется сообщение	Бак для воды пуст	Наполните бак водой
Интенсивный выход пара над дверцей.	Идет калибровка точки кипения или нагревание прибора, или был изменен рабочий режим	Это нормально
	Не выполнена настройка точки кипения	Выполнить настройку точки кипения
Интенсивный выход пара по обеим сторонам двери.	Загрязненно или плохо закреплено уплотнение двери	Очистить уплотнение, соответственно, закрепить его в пазу
При доведении до готовности возникают "хлопки"	При большом перепаде температуры возникают напряжения, вызываемые тепловым расширением	Это нормально
Прибор не работает с паром, как должно	В приборе образовалась накипь	Запустите программу удаления накипи.
Сообщение об ошибке «Exxx»		В случае появления сообщения об ошибке поверните переключатель выбора функций на 0. Если индикация исчезнет, это означает, что имела место случайная ошибка. Если сообщение об ошибке появляется снова или остается на дисплее, обратитесь в сервисную службу и укажите код ошибки.


Отключение электроэнергии

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

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

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

Демонстрационный режим

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

Ненадолго отсоедините прибор от электросети (выверните предохранитель или выключите предохранительный выключатель в блоке предохранителей). После этого в течение 3 минут 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.

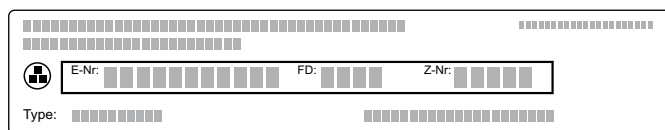
Если колпак лампы в духовке поврежден, его следует заменить. Такой колпак можно заказать в сервисной службе. При заказе следует указать E-№ и FD-№ Вашего прибора.

Сервисная служба

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

Номер E и номер FD

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



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

Номер E

Номер FD

Сервисная служба 

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

Заявка на ремонт и консультация при неполадках

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

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

Таблицы и полезные советы

Указания

- Приведенные ниже значения времени приготовления являются ориентировочными. Фактические значения времени приготовления зависят от качества и температуры исходного продукта, а также от его массы и толщины.
- Всегда предварительно прогревайте прибор. Так Вы можете добиться отличных результатов при приготовлении пищи. (Исключение: В режиме нагревания с "щадящее приготовление на пару" прибор не прогревается.) Указанные значения времени приготовления относятся к уже прогретому прибору. Если Вы предварительно не прогреваете прибор, увеличьте значение времени пригл. на 5 минут.
- Эти значения относятся к среднему количеству продукта на четыре персоны. При большем количестве продукта, время приготовления следует увеличить.
- Используйте при приготовлении указанную посуду. Если Вы используете другую посуду, то время приготовления следует увеличить или уменьшить.
- Если у Вас нет опыта приготовления блюда, начните с минимального значения времени. При необходимости, Вы можете продлить процесс приготовления.
- Старайтесь открывать дверь прогретого прибора лишь на короткое время и загружать продукт по возможности быстро.
- При использовании только одной емкости приготовления, ее следует устанавливать на втором уровне снизу.
- Если Вы используете перфорированную вставку или решетку без добавочной посуды, то во избежание сильного загрязнения дна камеры и поддона испарителя, всегда устанавливайте на первый уровень снизу неперфорированную вставку.
- Вы можете одновременно использовать до трех уровней вставки (уровни 2, 3 и 4 снизу). При этом смешивание вкусовых качеств не происходит. Таким образом, можно одновременно готовить рыбу, овощи и десерт. Однако при большом количестве продуктов указанное время приготовления должно быть увеличено.
- Пищевой продукт не должен контактировать с камерой, жировым фильтром или задней стенкой.
- Дверь паровой печи должна быть плотно закрыта. Для этого необходимо постоянно поддерживать уплотнение двери в чистом состоянии.
- Не заполняйте решетки и резервуары продуктом слишком плотно. Только так можно обеспечить оптимальную циркуляцию пара.

Овощи

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

Продукт	Емкость для приготовления	Температура в °C	Влажность в %	Время в мин.	Примечания
Артишок, большой	перфорированная	100	100	25 - 35	
Артишок, маленький	перфорированная	100	100	15 - 20	
Цветная капуста, цельная	перфорированная	100	100	20 - 25	
Цветная капуста, розочками	перфорированная	100	100	15 - 20	
Зеленая фасоль	перфорированная	100	100	25 - 30	

Продукт	Емкость для приготовления	Температура в °С	Влажность в %	Время в мин.	Примечания
Брокколи, розочками	перфорированная	100	100	10 - 15	
Фенхель, ломтиками	перфорированная	100	100	10 - 15	
Овощной террин	перфорированная/ решетка	100	100	50 - 60	в форме для террина
Морковь, ломтиками	перфорированная	100	100	10 - 15	
Картофель, очищенный и нарезанный четвертями	перфорированная	100	100	20 - 35	
Кольраби, ломтиками	перфорированная	100	100	15 - 25	
Лук, ломтиками	перфорированная	100	100	5 - 10	
Картофель в мундире (прибл. по 50 г)	перфорированная	100	100	25 - 30	
Картофель в мундире, мелкий (прибл. по 100 г)	перфорированная	100	100	40 - 45	
Брюссельская капуста	перфорированная	100	100	15 - 20	
Спаржа, зеленая	перфорированная	100	100	10 - 15	
Спаржа, белая	перфорированная	100	100	18 - 25	
Помидоры очищенные	перфорированная	100	100	3 - 4	Надрезать помидоры и после обработки паром облить ледяной водой.
Сахарный горох	перфорированная	100	100	10 - 15	

Овощи – щадящее приготовление на пару

- "Щадящее приготовление на пару" является идеальным способом для различных видов овощей, которые при приготовлении быстро теряют свой цвет или структуру/консистенцию.
- При щадящем приготовлении пищевого продукта на пару время увеличивается, что гарантирует достижения отличных результатов.
- В порядке исключения, не разогревая камеру, выберите режим ⌚ "Щадящее приготовление на пару".

Продукт	Емкость для приготовления	Температура в °С	Вид нагрева	Время в мин.	Примечания
Овощи, нарезанные тонкими полосками и ломтиками (1 - 2 мм)	перфорированная	100	⌚	8 - 10	
Мангольд	перфорированная	90	⌚	8	
Пак-хой	перфорированная	90	⌚	7	
Шпинат	перфорированная	90	⌚	7	
Соцветия цуккини	перфорированная	90	⌚	8	
Сахарный горох	перфорированная	100	⌚	10	

Рыба – приготовление на пару

- 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	


Продукты	Лоток	Температура, °С	Влажность, %	Время приготовления, мин	Рекомендации
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 – щадящее приготовление на пару

- Нежная рыба особенно бережно приготавливается в режиме "щадящее приготовление на пару" при температуре от 80 до 90 °С. Этот метод приготовления особенно хорошо подходит для всех разновидностей рыбы, которые быстро развариваются и распадаются – рыба остается сочной и нежной.
- При щадящей обработке пищевого продукта паром время увеличивается, что гарантирует отличный результат приготовления.
- В порядке исключения, не прогревая камеру, выберите режим ⚙ "Щадящее приготовление на пару".
- Данные по различным сортам рыбы относятся к рыбному филе.
- В случае рыбного филе со шкуркой: выкладывайте рыбу шкуркой вверх, так как при этом структура и аромат продукта сохраняются лучше.
- Готовое блюдо сервируйте в подогретой посуде.

Продукт	Емкость для приготовления	Температура в °С	Вид нагрева	Время в мин.	Примечания
Устрицы (10 шт.)	неперфорированная	80 - 90	⚙	2 - 5	в отваре
Пестрый окунь (тилапия) (по 150 г)	перфорированная	80 - 90	⚙	10 - 12	
Золотая макрель (по 200 г)	перфорированная	80 - 90	⚙	12 - 15	
Рыбный террин	Решетка	70 - 80	⚙	50 - 90	в форме для террина
Форель, цельная (по 250 г)	перфорированная	80 - 90	⚙	12 - 15	
Палтус(по 300 г)	перфорированная	80 - 90	⚙	12 - 15	
Моллюски (6 шт.)	неперфорированная	80 - 90	⚙	4 - 8	
Треска (по 250 г)	перфорированная	80 - 90	⚙	12 - 15	
Красный лucciан (по 200 г)	перфорированная	80 - 90	⚙	12 - 15	
Красный окунь (по 120 г)	перфорированная	80 - 90	⚙	10 - 12	
Морская камбала (по 150 г)	перфорированная	80 - 90	⚙	8 - 10	
Рулетики из морского языка, с начинкой (по 150 г)	перфорированная	80 - 90	⚙	12 - 15	
Ромбовидная камбала (по 300 г)	перфорированная	80 - 90	⚙	12 - 15	
Полосатый окунь (по 150 г)	перфорированная	80 - 90	⚙	10 - 12	
Судак (по 250 г)	перфорированная	80 - 90	⚙	12 - 15	

Мясо/домашняя птица – приготовление на пару 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.
- 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.
- Чтобы корочка под действием пара не размягчилась, прежде чем поставить обжаренное мясо в предварительно разогретый прибор, заверните его в кулинарный рукав или жаропрочную прозрачную плёнку. Мясо будет готовиться в собственном соку.
- Перец и соль используйте с осторожностью: при медленном приготовлении мяса усиливаются все ароматы.
- При низкотемпературном приготовлении на пару дичи и конины их специфический вкус становится более выраженным, чем в случае приготовления классическим способом.
- Используйте режим «Низкотемпературное приготовление на пару» .
- Учтите, что температура в толще продукта не может быть выше температуры рабочей камеры. Общее правило: установленная температура рабочей камеры должна быть на 10-15 °С выше нужной температуры внутри продукта.
- В конце времени приготовления можно снизить температуру до 60 °С. 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.

Продукт	Емкость для приготовления	Температура в °С	Вид нагрева	Время в мин.	Примечания
Утиная грудка, не прожаренная (по 350 г)	неперфорированная	70 - 80		40 - 60	
Антрекот, не прожаренный (по 350 г)	неперфорированная	70 - 80		20 - 40	
Окорок ягненка, без костей, связанный, не прожаренный (1,5 кг)	неперфорированная	70 - 80		150 - 180	
Ростбиф, не прожаренный (1 - 1,5 кг)	неперфорированная	70 - 80		120 - 180	
Медальоны из свинины, прожаренные (по 70 г)	неперфорированная	80		30 - 40	
Говяжий стейк, не прожаренный (по 350 г)	неперфорированная	70 - 80		20 - 40	

Мясо/колбаса – подогревание

Продукт	Емкость для приготовления	Температура в °С	Влажность в %	Время в мин.	Примечания
Копченая свинина, тушеная, ломтиками	неперфорированная	100	100	15 - 20	
Колбаса, вареная (например, лионская колбаса, белая колбаса)	неперфорированная	85 - 90	100	10 - 20	

Домашняя птица – приготовление на пару

Продукт	Емкость для приготовления	Температура в °С	Влажность в %	Время в мин.	Примечания
Грудка цыпленка, начиненная, на пару (по 200 г)	перфорированная	100	100	10 - 15	
Индюшачья грудка, на пару (по 300 г)	перфорированная	100	100	12 - 15	
Молодые цыплята, перепела, голуби (по 300 г)	перфорированная	100	100	25 - 30	

Гарниры

Соблюдайте данные, приведенные на упаковке.

Продукт	Емкость для приготовления	Температура в °С	Влажность в %	Время в мин.	Примечания
Рис басмати (250 г + 500 мл воды)	неперфорированная	100	100	20 - 25	
Кус-кус (250 г + 250 мл воды)	неперфорированная	100	100	5 - 10	
Клецки (по 90 г)	перфорированная / неперфорированная	95 - 100	100	20 - 25	
Длинный рис (250 г + 500 мл воды)	неперфорированная	100	100	25 - 30	
Натуральный рис (250 г + 375 мл воды)	неперфорированная	100	100	30 - 40	
Плоская чечевица (250 г + 500 мл воды)	неперфорированная	100	100	25 - 35	
Макаронные изделия, в свежем или охлажденном виде	перфорированная	100	100	5 - 7	
Макаронные изделия, с начинкой, в свежем или охлажденном виде	перфорированная	100	100	7 - 10	
Белая фасоль, предварительно замоченная (250 г + 1 л воды)	неперфорированная	100	100	55 - 65	


Десерты

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

Прочее


Продукт	Емкость для приготовления	Температура в °С	Влажность в %	Время в мин.	Примечания
Дезинфекция (например, бутылочки для детского питания, банки для варенья)	Решетка	100	100	20 - 25	
Яйца средней величины (5 шт.)	перфорированная	100	100	8 - 15	
Распущенное яйцо (500 г)	Стеклоанная форма, решетка	90	100	25 - 30	укрыть термостойкой прозрачной пленкой.
Клецки из манной крупы	неперфорированная	90 - 95	100	8 - 10	

Регенерация (подогревание)

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


Продукт	Емкость для приготовления	Температура в °С	Время в мин.	Примечания
Овощи	Тарелка, решетка	90 - 100	7 - 10	
Гарниры из продуктов с содержанием крахмала	Тарелка, решетка	100	10 - 12	например вермишель, картофель, рис; сюда не относятся запеченные или фритированные блюда, такие как картофель фри или крокеты

Приготовление опары (Подъём теста)

- Паровая печь обеспечивает идеальную атмосферу для созревания теста и тестовой закваски или мелких изделий из теста без пересушивания.
- Используйте для этого режим "брожение" .
- Не покрывайте миску влажной тканью. Созревание теста занимает вдвое меньше времени, чем обычным способом.
- Приведенные значения времени являются ориентировочными. Дайте тесту подняться так, чтобы его объем удвоился.








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

Размораживание

- В паровом шкафу вы можете разморозить продукты глубокой заморозки постепенно и намного быстрее, чем при комнатной температуре.
- Для этого используйте режим «Размораживание» * .
- Приведённые значения времени размораживания являются ориентировочными. Продолжительность размораживания зависит от величины, веса и формы продукта. Замораживайте блюда в плоском виде или по отдельности. Так вы сократите время размораживания.
- Перед размораживанием обязательно выньте продукты из упаковки.
- Размораживайте ровно то количество, которое необходимо в данный момент.
- Помните: при определённых обстоятельствах размороженные продукты хранятся значительно меньше и портятся быстрее, чем свежие. После размораживания старайтесь обработать продукты как можно быстрее.
- По истечении половины времени размораживания мяса или рыбы переверните их. При обработке ягод или кусков мяса разделите их на части. Рыба не должна полностью оттаять, достаточно, если её поверхность размягчится достаточно для того, чтобы впитать специи.

Опасно для здоровья!!

При размораживании продуктов животного происхождения обязательно удаляйте образующуюся жидкость. Она не должна соприкасаться с другими продуктами, так как на них могут попасть микроорганизмы с замороженного мяса. Подставьте перфорированный лоток под продукты. Жидкость, собравшаяся в нём во время размораживания мяса или птицы, следует слить. После этого тщательно очистите раковину и промойте большим количеством воды. Вымойте лоток в горячем мыльном растворе или в посудомоечной машине. После размораживания включите паровой шкаф на 15 минут в режиме 100% влажности при температуре 100°C.

Продукт	Емкость для приготовления	Температура в °C	Вид нагрева	Время в мин.	Примечания
Фруктово-ягодные (300 г)	перфорированная	40 - 45		3 - 4	
Жаркое (1000 г)	перфорированная	40 - 45		45 - 60*	
Рыбное филе (по 150 г)	перфорированная	40 - 45		5 - 10*	
Овощи (400 г)	перфорированная	40 - 45		5 - 7	
Гуляш (600 г)	перфорированная	45 - 50		30 - 45*	
Цыпленок (1000 г)	перфорированная	45 - 50		45 - 60*	
Ножки цыпленка (по 400 г)	перфорированная	45 - 50		20 - 30*	

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

Консервирование

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

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

Приготовление сока (из ягод)

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

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

Приготовление йогурта

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

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

Приготовление объемного продукта

- Для приготовления пищевого продукта, занимающего много места, можно снять вставные боковые решетки.
- Ослабьте гайки с накаткой на вставных решетках спереди и вытащите решетки (см. главу Извлечение вставных решеток).
- Установите решетку прямо на дно духовки и разместите на решетке приготавливаемый продукт или жаровню. Не размещайте продукт или жаровню непосредственно на дне камеры приготовления.

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

GAGGENAU



9000912945 ru (970328)