

Gaggenau

Правила пользования

BSP 220 1.1

BSP 221 1.1

Духовой шкаф-пароварка

Оглавление

Использование по назначению	3	Блокировка для безопасности детей	18
Важные указания по технике безопасности	4	Активизация блокировки для безопасности детей	18
Причины повреждений	5	Деактивизация блокировки для безопасности детей	18
Охрана окружающей среды	5	Home Connect	18
Советы по экономии электроэнергии	5	Настройка	18
Правильная утилизация упаковки	5	Дистанционный запуск	20
Знакомство с прибором	6	Настройки Home Connect	20
Духовой шкаф-пароварка	6	Дистанционная диагностика	21
Резервуар для воды	6	О защите данных	21
Дисплей и элементы управления	7	Декларация о соответствии	21
Символы	7	Базовые установки	22
Цвета и форма отображения	7	Чистка и техническое обслуживание	24
Режим ожидания	8	Очистительные средства	24
Активизация прибора	8	Программа очистки	25
Дополнительная информация <i>i</i> и <i>i</i> [®]	8	Программа удаления накипи	25
Охлаждающий вентилятор	8	Снятие выдвигаемых решёток	26
Положения переключателя функций	9	Что делать в случае неисправности?	27
Принадлежности	10	Отключение электроэнергии	28
Специальные принадлежности	10	Демонстрационный режим	28
Перед первым использованием	11	Сервисная служба	29
Установка языка	11	Номер E и номер FD	29
Установка формата времени суток	11	Таблицы и полезные советы	29
Установка времени суток	11	Овощи	30
Установка формата даты	11	Рыба	31
Установка даты	11	Рыба – приготовление на пару при пониженной температуре	32
Установка единицы измерения температуры	11	Мясо/домашняя птица – приготовление на пару при пониженных температурах	33
Установка жесткости воды	11	Мясо/колбаса – подогревание	33
Завершение первого ввода в эксплуатацию	11	Домашняя птица – приготовление на пару	34
Очистка стекла дверцы	12	Приготовление по технологии Sous-vide	34
Очистка принадлежностей	12	Гарниры	38
Активизация прибора	12	Десерты	38
Режим ожидания	12	Прочее	39
Активизация прибора	12	Регенерация (подогревание)	39
Управление бытовым прибором	13	Приготовление опары (Подъём теста)	40
Наполнение резервуара для воды	13	Размораживание	40
Духовка	13	Консервирование	41
Установка принадлежностей	14	Приготовление сока (из ягод)	41
Включение	14	Приготовление йогурта	42
Выключение	14		
После каждого использования	14		
Защитное отключение	14		
Функции времени	15		
Вызов меню таймера	15	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	
Таймер	15		
Секундомер	15		
Время приготовления	16		
Окончание времени приготовления	17		

⚠ Использование по назначению

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

⚠ Важные указания по технике безопасности

⚠ Предупреждение – Опасность возгорания!

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

⚠ Предупреждение – Опасность ожога!

- Прибор становится очень горячим. Не прикасайтесь к горячим внутренним поверхностям прибора или нагревательным элементам. Всегда давайте прибору остыть. Не позволяйте детям подходить близко к горячему прибору.
- Принадлежности или посуда очень горячие. Чтобы извлечь горячую посуду или принадлежности из рабочей камеры, всегда используйте прихватки.
- Во время работы может вырваться горячий пар. Не прикасайтесь к вентиляционным отверстиям. Не подпускайте детей близко к прибору.

⚠ Предупреждение – Опасность ошпаривания!

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

⚠ Предупреждение – Опасность удара током!

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

⚠ Предупреждение – Опасность травмирования!

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

Причины повреждений

Внимание! – Не ставьте посуду на дно рабочей камеры. Не выстилайте дно алюминиевой фольгой. Излишняя аккумуляция тепла может повредить прибор.

Дно рабочей камеры должно всегда оставаться свободным. 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 оригинальные принадлежности в рабочей камере. Не используйте эмалированные противни и поддоны для гриля. Ржавые элементы (например, подносов, столовых приборов) могут вызвать коррозию в рабочей камере.
- Используйте только фирменные мелкие детали (например, гайки с накаткой). В случае утери мелких деталей заказывайте их через наш сервис запчастей.
- Стекающая жидкость: при приготовлении на пару в лотке с отверстиями всегда дополнительно подставляйте под него лоток без отверстий. Стекающая жидкость будет собираться в нём.
- Не держите влажные продукты в закрытой рабочей камере в течение длительного времени. Они могут вызвать коррозию в рабочей камере.
- Соль, острые соусы (например: кетчуп, горчица) или соленые блюда (например, соленое жаркое) содержат хлориды и кислоты. Последние воздействуют на поверхности из высококачественной стали. Немедленно удаляйте любые остатки на поверхности духовки.
- В рабочей камере могут остаться пятна от фруктового сока. Сразу же удалите фруктовый сок и протрите поверхность рабочей камеры сначала влажной тряпочкой, а затем сухой.
- Неправильный уход за прибором может вызвать коррозию в рабочей камере. Соблюдайте указания по уходу и очистке прибора, данные в руководстве по эксплуатации. Очищайте рабочую камеру после каждого использования сразу после охлаждения прибора. После очистки насухо вытирайте рабочую камеру мягкой салфеткой.
- 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.

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.

Правильная утилизация упаковки

Утилизируйте упаковку с соблюдением правил экологической безопасности.



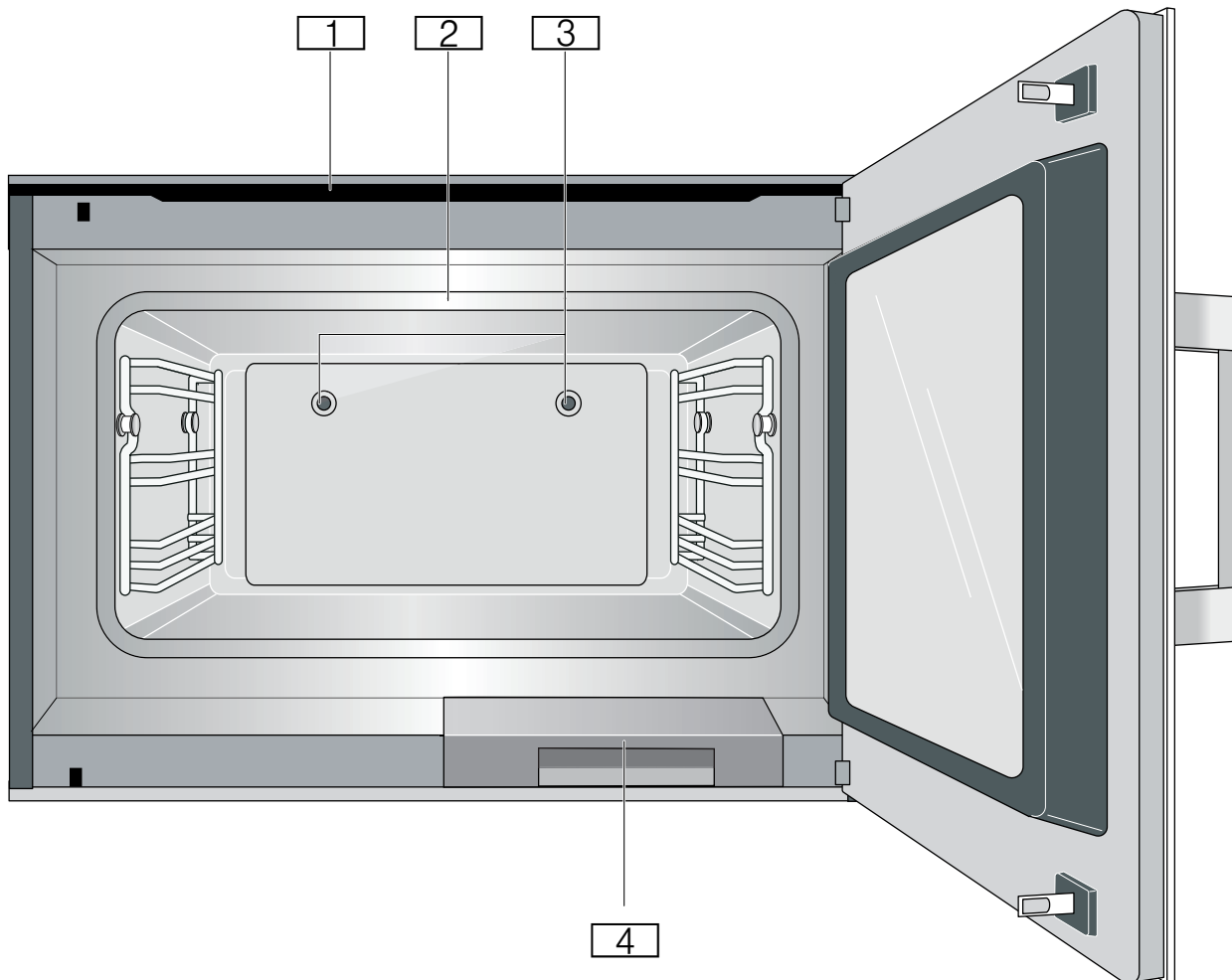
Данный прибор имеет отметку о соответствии европейским нормам 2012/19/ EU утилизации электрических и электронных приборов (waste electrical and electronic equipment - WEEE).

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

Знакомство с прибором

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

Духовой шкаф-пароварка



- 1 Вентиляционные прорези
- 2 Уплотнитель дверцы
- 3 Выходное отверстие для пара
- 4 Резервуар для воды

Резервуар для воды

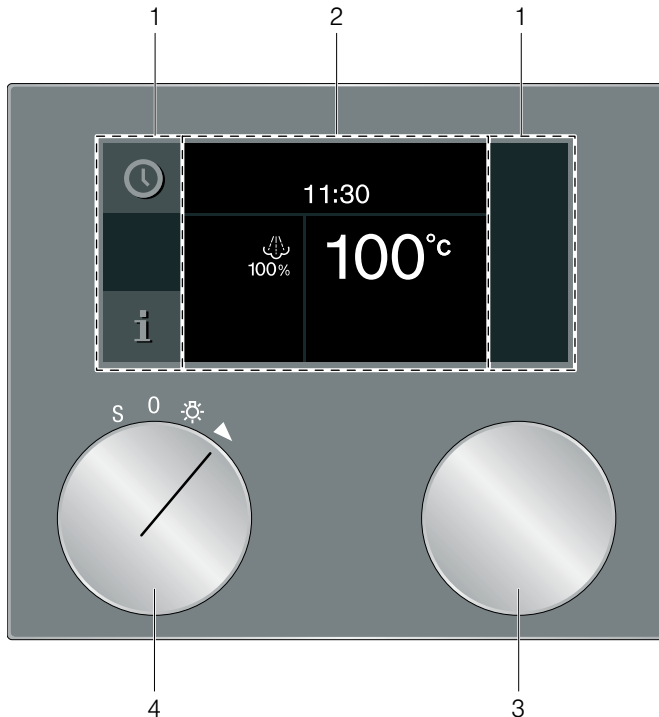
Прибор имеет резервуар для воды максимальной емкостью 1,7 литра. При открытой дверце прибора, видно резервуар для воды.

Перед каждым запуском прибора наполняйте резервуар для воды. → "Наполнение резервуара для воды" на страница 13

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.



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

Символы

Символ	Функция
▶	Пуск
■	Стоп
	Пауза/окончание
✕	Отмена
С	Сброс
✓	Подтверждение/сохранение установок
➤	Стрелка выбора
i	Вызов дополнительной информации
»»	Быстрый нагрев с индикацией состояния

↵	Редактирование установок
🔒	Блокировка для безопасности детей
🕒	Вызов меню таймера
🔧	Демонстрационный режим
📶	Соединение с сетью (Home Connect)

Цвета и форма отображения

Цвет

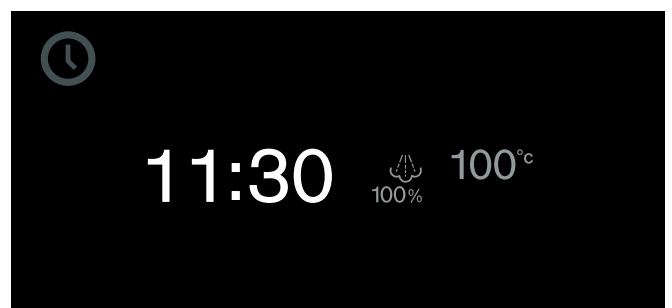
Различные цвета используются для ориентации пользователей в соответствующих ситуациях, связанных с установками.

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

Форма отображения

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

Увеличенный масштаб	Изменяемая установка отображается в увеличенном масштабе.
	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.



Режим ожидания

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

В режиме ожидания яркость панели управления уменьшается.

Указания

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

Активизация прибора

Для выхода из режима ожидания можно либо

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

После этого можно установить 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.

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 ✓.

В сообщениях, связанных с Home Connect, в символе i[Ⓢ] дополнительно отображается статус Home Connect. Дополнительную информацию можно найти в главе → "Home Connect" на страница 18.

Охлаждающий вентилятор

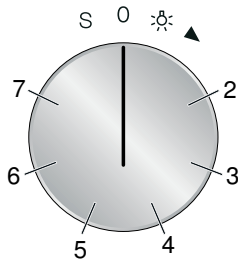
Прибор оборудован охлаждающим вентилятором. Охлаждающий вентилятор включается и выключается по мере необходимости. Тёплый воздух выходит из дверцы.

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

Внимание!

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

Положения переключателя функций



Положение	Функция/вид нагрева	Температура	Использование
0	Нулевое положение		
☀	Освещение		
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	Приготовление по технологии Sous-vide	50–95 °C Рекомендуемая температура 60 °C	Приготовление в вакууме при низкой температуре от 50 до 95 °C и с использованием пара 100 %: подходит для приготовления мяса, рыбы, овощей и десертов. Продукт помещается в специальный герметично запаиваемый жаропрочный пакет для вакуумного приготовления. Питательные и ароматические вещества сохраняются благодаря защитной оболочке.
4	Приготовление опары	30–50 °C Рекомендуемая температура 38 °C	Подъём: 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	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.
6	Регенерация	60–100 °C Рекомендуемая температура 100 °C	Для готовых блюд и хлебобулочных изделий. Бережный разогрев уже готовых блюд. Направленный пар не высушивает блюдо.
7	Низкотемперат. пригот. на пару	70–90 °C Рекомендуемая температура 70 °C	Низкотемпературное приготовление: для мяса. Медленное бережное приготовление для особенно нежных продуктов.
S	Базовые установки		В базовых установках можно задать индивидуальные установки для прибора.
	Программа очистки		С помощью программы очистки можно удалить загрязнения в рабочей камере паром.
	Программа удаления накипи		С помощью программы удаления накипи можно удалить известковые отложения в приборе.

Принадлежности

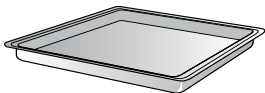
Используйте только принадлежности из комплекта поставки или предлагаемые сервисной службой. Эти принадлежности специально адаптированы к Вашему прибору. Следите всегда за тем, чтобы принадлежности были правильно вставлены в духовку.

Ваш прибор оснащен следующими принадлежностями:



Решётка

для посуды, пирогов и форм для запеканки и для жаркого



Лоток из нержавеющей стали, без отверстий, глубина 40 мм

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



Лоток из нержавеющей стали, с отверстиями, глубина 40 мм

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

Специальные принадлежности

Вы можете заказать в своем специализированном магазине следующие принадлежности:

BA 220 360	Лоток из нержавеющей стали, без отверстий, глубина 40 мм, 1,5 л
BA 220 370	Лоток из нержавеющей стали, с отверстиями, глубина 40 мм, 1,5 л
BA 020 380	Лоток с антипригарным покрытием, без отверстий, глубина 40 мм, 5 л
BA 020 390	Лоток с антипригарным покрытием, с отверстиями, глубина 40 мм, 5 л
CL S30 040	Таблетки для удаления накипи (Набор из 4 таблеток)
GN 010 330	Адаптер GN (для использования с паровыми секциями GN)
GN 114 130	Вставка из нержавеющей стали GN 1/3, неперфорированная, глубина 40 мм, 1,5 л
GN 114 230	Вставка для приготовления, из нержавеющей стали GN 2/3, неперфорированная, глубина 40 мм, 3 л
GN 124 130	Вставка из нержавеющей стали GN 1/3, перфорированная, глубина 40 мм, 1,5 л
GN 124 230	Вставка из нержавеющей стали GN 2/3, перфорированная, глубина 40 мм, 3 л

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

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

Перед первым использованием

Из этой главы вы узнаете, как подготовить прибор к первому использованию. Сначала прочитайте главу → "Важные указания по технике безопасности" на страница 4.

Прибор должен быть установлен и подключен к сети.

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

Указания

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

Установка языка

На дисплее появляется установленный по умолчанию язык.

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

Установка формата времени суток

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

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

Установка времени суток

На дисплее появляется время суток.

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

Установка формата даты

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

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

Установка даты

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

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

Установка единицы измерения температуры

На дисплее появляются две возможные единицы измерения температуры: °C и °F. По умолчанию выбрана единица измерения °C.

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

Установка жесткости воды

На дисплее отображается "жесткость воды".

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

Завершение первого ввода в эксплуатацию

На дисплее появляется «Первый ввод в эксплуатацию завершён».

Подтвердите нажатием ✓.

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

Очистка стекла дверцы

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

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

Очистка принадлежностей

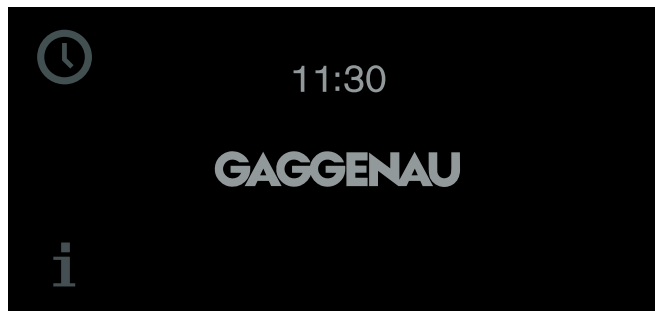
Перед первым использованием тщательно очистите принадлежности горячим мыльным раствором и мягкой тряпочкой.

Активизация прибора

Режим ожидания

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

В режиме ожидания яркость панели управления уменьшается.



Указания

- Для режима ожидания предусмотрена различная индикация. По умолчанию установлен логотип GAGGENAU и время суток. Вы можете изменить вид индикатора, используя настройку «Индикация режима ожидания» в основных настройках. → "Базовые установки" на страница 22
- Яркость индикации зависит от вертикального угла зрения. и устанавливается с помощью опции «Яркость» в базовых установках.

Активизация прибора

Для выхода из режима ожидания можно либо

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

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

Указания

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

Управление бытовым прибором

Наполнение резервуара для воды

Перед запуском режима с паром откройте дверцу прибора и наполните резервуар водой.

Убедитесь, что жёсткость воды установлена правильно.
→ "Установка жесткости воды" на страница 11

⚠ Предупреждение – Опасность повреждений и возникновения пожара!

Наполняйте резервуар для воды только водой. Не наполняйте резервуар для воды легко воспламеняющимися жидкостями (например, алкогольными напитками). Пары воспламеняющихся веществ могут загореться в рабочей камере при взаимодействии с горячими поверхностями (взорваться). Дверца прибора может распахнуться. Из рабочей камеры могут вырваться горячий пар и языки пламени.

⚠ Предупреждение – Опасность ожога!

Во время работы передний край рабочей камеры сильно нагревается. При извлечении резервуара для воды касайтесь только ручки резервуара.

Внимание!

Повреждение прибора в результате использования неподходящих жидкостей

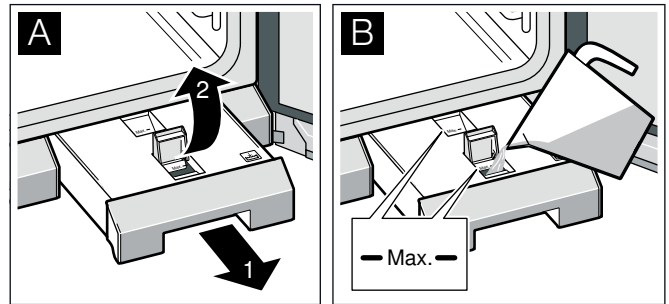
- Используйте только свежую водопроводную воду, смягченную или минеральную не газированную воду.
- Если Ваша водопроводная вода очень жесткая, мы советуем использовать уже смягченную воду.
- Нельзя использовать дистиллированную воду, а также водопроводную воду с высоким содержанием хлорида (> 40 мг/л)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

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

Наполняйте резервуар для воды перед каждым использованием:

- 1 Налейте воду в мерный стакан.
- 2 Откройте дверцу прибора.
- 3 Выдвиньте из корпуса прибора резервуар для воды так, чтобы видеть индикатор уровня заполнения (рис. А).

- 4 Наполните резервуар холодной водой до отметки «Max.» (рис В).



- 5 Полностью задвиньте резервуар до упора.

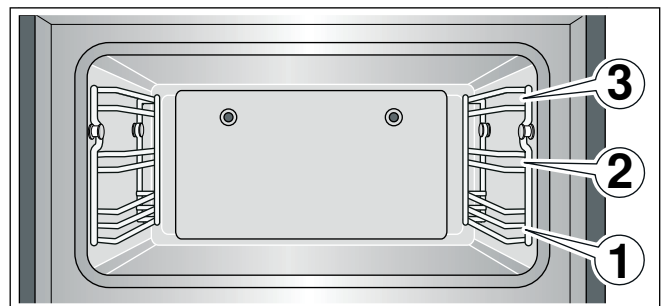
При нескольких последовательных циклах приготовления пищи сливайте остатки воды из резервуара после каждого цикла и наполняйте его свежей водой.

Духовка

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

Самый нижний уровень состоит из двух уровней установки. Таким образом вы можете, например, при размораживании подставить лоток без отверстий под лоток с отверстиями для сбора образующейся жидкости.

Указание: Одновременно можно использовать до трёх уровней установки.



Внимание!: –Не ставьте посуду на дно рабочей камеры.

Не выстилайте дно алюминиевой фольгой. Излишняя аккумуляция тепла может повредить прибор.

Дно рабочей камеры должно всегда оставаться свободным. Всегда ставьте посуду на решётку или в лоток с отверстиями.

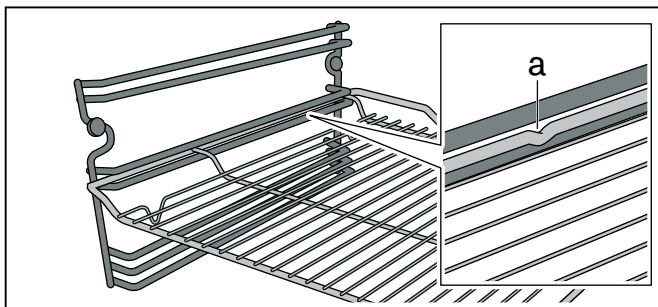
- Не устанавливайте принадлежности между уровнями установки противня, так как они могут опрокинуться.

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

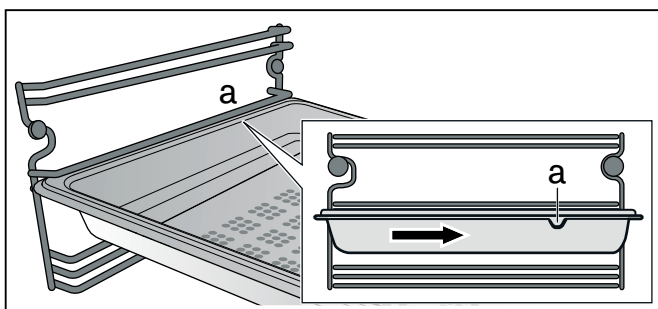
Установка принадлежностей

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 ограничительная дуга решётки располагалась сзади и была направлена вверх, а фиксирующий выступ (а) находился сзади и был направлен вниз.



При установке лотка с отверстиями следите за тем, чтобы фиксирующий выступ (а) находился сзади и был направлен вниз.



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 \gg . Столбиковая диаграмма отражает ход процесса нагрева. При достижении установленной температуры раздаётся звуковой сигнал, после чего символ нагрева \gg гаснет.

Добавление воды:

После опорожнения резервуара на дисплее появляется сообщение. Наполните резервуар для воды до максимальной отметки «max» и установите его на место.

Указание: Резервуар для воды блокируется в приборе во время эксплуатации. Резервуар для воды можно доставать для заполнения только при появлении сообщения на дисплее.

Выключение

Поверните переключатель выбора функций на **0**.

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

После каждого использования

⚠ Предупреждение – Опасность ошпаривания!

Из открытой дверцы прибора может вырваться горячий пар. При определённой температуре он может быть не виден. Открывая дверцу, не стойте слишком близко к прибору. Осторожно откройте дверцу прибора. Не подпускайте детей близко к прибору.

Опорожнение резервуара

- 1 Осторожно откройте дверцу прибора. Из неё выходит горячий пар!
- 2 Выньте резервуар для воды и опорожните его.

Внимание!

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

Осушение рабочей камеры

- 1 Удаляйте загрязнения в рабочей камере сразу после охлаждения прибора. Пригоревшие остатки удалять в дальнейшем значительно труднее.
- 2 Удалите остатки воды в остывшей рабочей камере, протерев мягкой губкой.
- 3 Очистите и вытрите насухо остывшую рабочую камеру мягкой салфеткой.
- 4 Насухо протрите мебель или ручки, если на них образовался конденсат.

Защитное отключение

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

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

Функции времени

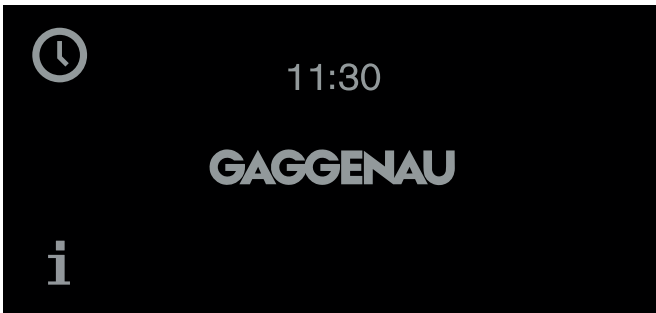
В меню таймера можно установить:

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

Вызов меню таймера

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

Прикоснитесь к символу ⌚.



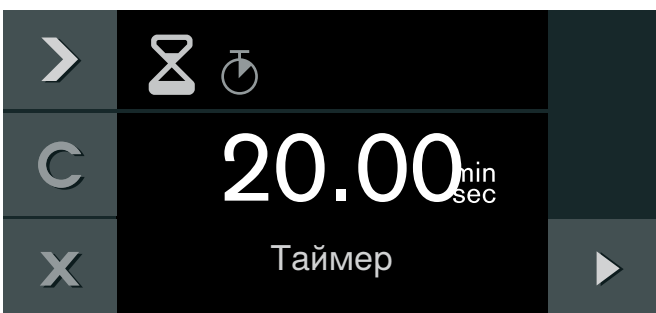
Появляется меню таймера.

Таймер

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

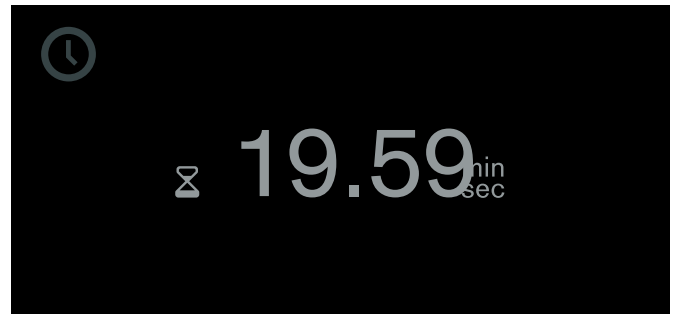
Установка кратковременного таймера

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



- 3 Запустите программу нажатием ▶.

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



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

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

Приостановка таймера:

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

Досрочное выключение таймера:

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

Секундомер

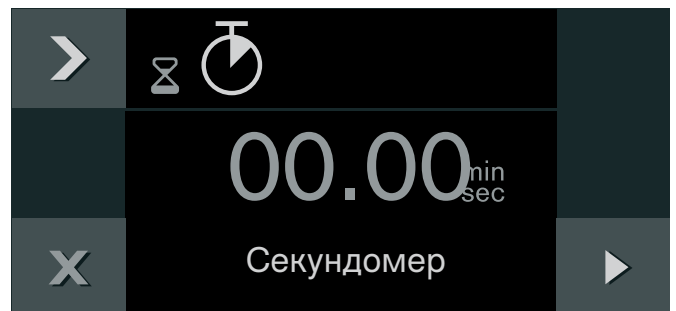
Секундомер работает независимо от других установок прибора.

Секундомер отсчитывает время от 0 секунд до 90 минут.

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

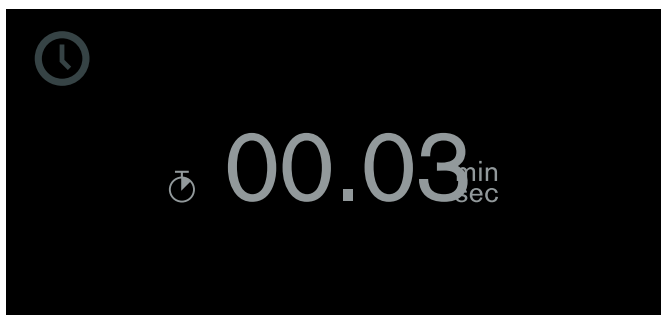
Запуск секундомера

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



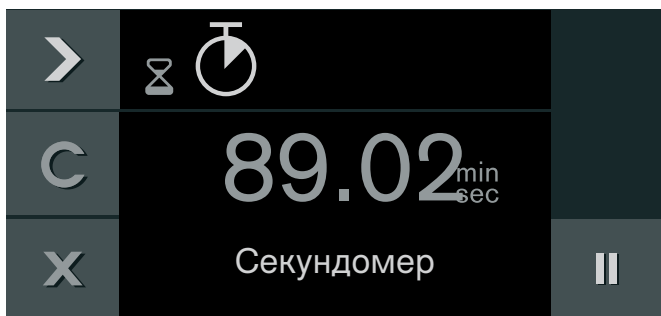
- 3 Запустите программу нажатием ▶.

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



Остановка и повторный запуск секундомера

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



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

- 4 Запустите программу нажатием ▶.

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

Выключение секундомера:

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

Время приготовления

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

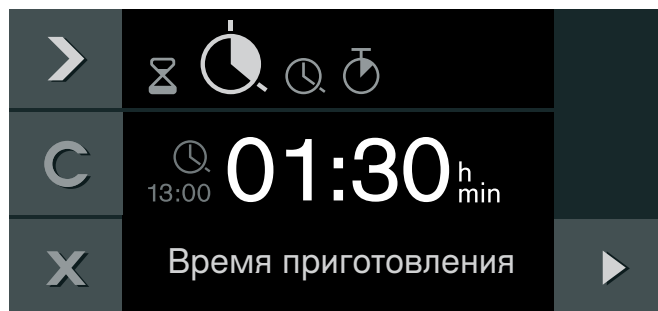
Время приготовления можно устанавливать в диапазоне от 1 минуты до 23 часов 59 минут.

Установка времени приготовления

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

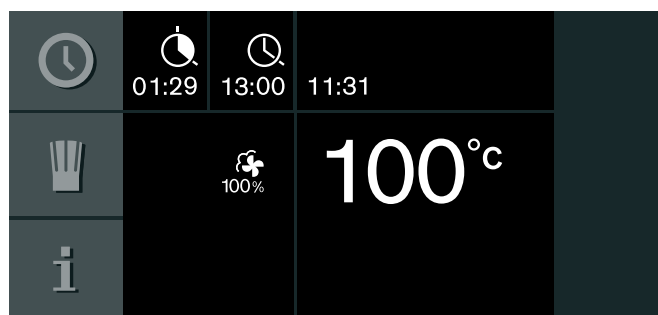
- 1 Прикоснитесь к символу ⌚.
- 2 С помощью кнопки > выберите функцию «Время приготовления» ⌚.

- 3 Установите требуемое время приготовления поворотным переключателем.

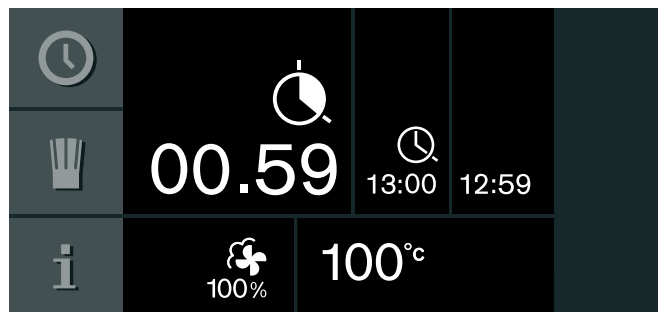


- 4 Запустите кнопкой ▶.

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



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



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

Изменение времени приготовления:

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

Сброс времени приготовления:

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

Отмена всего процесса:

Установите переключатель выбора функций на 0.

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

Окончание времени приготовления

Конец приготовления можно перенести на более позднее время.

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

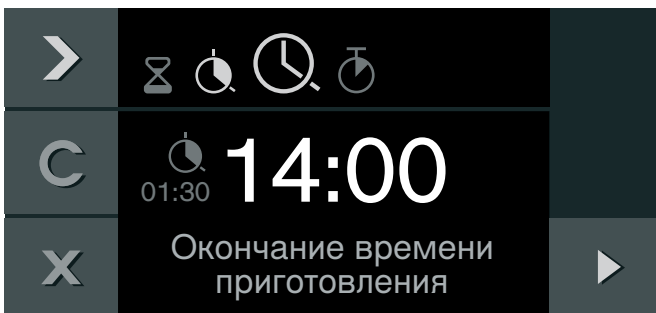
Вы задаете время приготовления и переносите конец на 15:30. Электроника рассчитывает время запуска. Прибор запускается автоматически в 14:50 и выключается в 15:30.

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

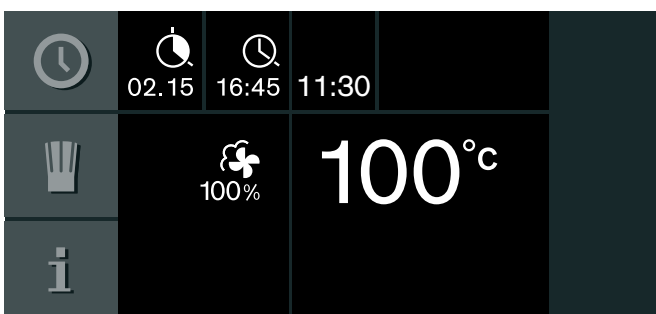
Изменение окончания времени приготовления

Вы установили вид нагрева, температуру и время приготовления.

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



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



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

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

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

Изменение окончания времени приготовления:

Вызовите меню таймера. С помощью кнопки ➤ выберите функцию «Окончание времени приготовления» ⌚.

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

Отмена всего процесса:

Установите переключатель выбора функций на 0.

Блокировка для безопасности детей

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


Указания

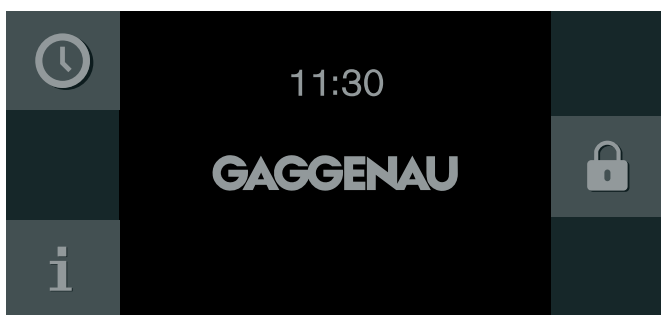
- Функцию защиты от детей нужно в меню базовых установок перевести в значение «доступно».
- Если при активированной функции защиты происходит отключение электроэнергии, то при последующем её включении защита может быть деактивирована.


Активизация блокировки для безопасности детей

Необходимые условия:

Переключатель выбора функций установлен на **0**.

Прикоснитесь к символу  и удерживайте его не менее 6 секунд.



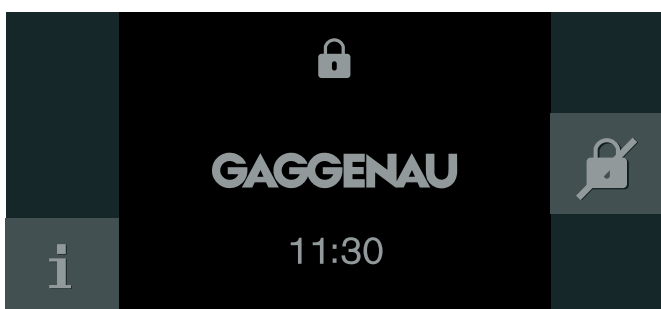
Функция блокировки для безопасности детей активизирована. На дисплее появляется индикация режима ожидания. В верхней части дисплея отображается символ .

Деактивизация блокировки для безопасности детей

Необходимые условия:

Переключатель выбора функций установлен на **0**.

Прикоснитесь к символу  и удерживайте его не менее 6 секунд.



Функция блокировки для безопасности детей деактивирована. Вы можете использовать прибор, как обычно.

Home Connect

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

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

Указания

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

Настройка

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

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

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

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

Установка приложения

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

- 1 Откройте на мобильном устройстве App Store (для устройств системы Apple) или Google Play Store (для устройств системы Android).
- 2 Введите поисковый запрос «Home Connect».
- 3 Выберите приложение Home Connect и установите его на мобильном устройстве.
- 4 Запустите приложение и настройте доступ к Home Connect.
Приложение подскажет вам, как пройти процедуру регистрации.






Соединение прибора с домашней беспроводной сетью (LAN)

Необходимо установить соединение прибора с домашней беспроводной сетью через кабель LAN.

Соединение с сетью произойдёт автоматически, как только прибор в первый раз будет подключён к электросети и введён в эксплуатацию.






Соединение прибора с домашней беспроводной сетью (WLAN с WPS)

Необходимые условия:

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

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

Соединение прибора с домашней беспроводной сетью (WLAN без WPS)



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

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

Соединение прибора с приложением

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

Необходимые условия:

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

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

Дистанционный запуск

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

Дистанционный запуск автоматически деактивируется в следующих случаях:

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

Настройки Home Connect

Home Connect можно в любое время настроить под свои потребности.

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

Активация дистанционного запуска

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

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

Для отключения дистанционного запуска прикоснитесь к символу .

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

	Базовая установка	Возможные установки	Пояснения
	Тип подключения	LAN/WLAN	Вы можете поменять тип подключения с помощью кабеля LAN или WLAN. В зависимости от типа подключения соблюдайте указания по установке. → "Настройка" на страница 18
	Соединение	Соединить / Отсоединить	Включение или отключение соединения с сетью в случае необходимости (например, на время отпуска). После выключения сетевая информация сохраняется. После включения подождите несколько секунд, пока снова не установится соединение прибора с сетью. При работе в сети прибор потребляет не более 2 Вт.
	Соединение с приложением		Запуск процесса соединения между приложением и прибором.
	Обновление ПО		Если доступна новая версия программного обеспечения, на дисплее появляется сообщение. В меню Home Connect вы можете установить новое программное обеспечение.
	Дистанционное управление	Активировать / Деактивировать	Получение доступа к функциям прибора с помощью приложения Home Connect. Если доступ деактивирован, в приложении отображаются только состояния работы прибора.
	Сброс настроек сети		Все настройки сети в любое время могут быть удалены на приборе.
	Информация о приборе		На дисплее отображается: <ul style="list-style-type: none"> ● MAC-адрес COM-модуль ● Серийный номер прибора ● Версия программного обеспечения В зависимости от вида соединения при нажатии на клавишу со стрелкой может отображаться другая информация, например, SSID-имя сети.

Дистанционная диагностика

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

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

О защите данных

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

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

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

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

Декларация о соответствии


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

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



2,4 ГГц Связь: 100 мВт макс.

5 ГГц Связь: 100 мВт макс.

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

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












Базовые установки










В базовых установках Вы можете индивидуально настроить прибор.

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

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

Таким образом, изменения сохраняются.

	Базовая установка	Возможные установки	Пояснения
	Яркость	Ступени 1, 2, 3, 4, 5*, 6, 7, 8	Установка яркости дисплея
	Индикация режима ожидания	Вкл*/Выкл - время - время + логотип GAGGENAU* - дата - дата + логотип GAGGENAU - время + дата - время + дата + логотип GAGGENAU	Внешний вид индикации режима ожидания. Выкл: индикация отсутствует. Эта установка позволяет уменьшить расход электроэнергии прибора. Вкл: возможность установки нескольких индикаций, подтвердите «Вкл» нажатием ✓, а затем выберите требуемую индикацию с помощью поворотного переключателя. Выбранная индикация отображается на дисплее.
	Индикация на дисплее	Сокращ.* / Стандарт	При выборе «Сокращ.» на дисплее через некоторое время отображается только самая важная информация.
	Цвет сенсорной панели	Серый* / Белый	Выбор цвета символов на сенсорных панелях
	Тон звука сенсорной панели	Тон 1* / Тон 2 / Выкл	Выбор звукового сигнала при прикосновении к сенсорной панели
	Громкость звуковых сигналов сенсорной панели	Ступени 1, 2, 3, 4, 5*, 6, 7, 8	Установка громкости звуковых сигналов сенсорной панели
	Сигнал нагревания	Вкл.* / Выкл.	Когда при нагревании достигается желаемая температура, выдается звуковой сигнал.
	Громкость сигнала	Ступени 1, 2, 3, 4, 5*, 6, 7, 8	Установка громкости звукового сигнала
	Жесткость воды	1-18	Проверьте водопроводную воду с помощью прилагаемого теста карбонатной жесткости воды. Установите значение измеренной жесткости воды.
	Формат времени суток	AM/PM / 24 h*	Индикация времени суток в 24- или 12-часовом формате.
	Время суток	Текущее время суток	Установка времени суток

	Переустановка времени суток	Ручн.*/Автомат.	Автоматическая переустановка времени суток при переходе с летнего на зимнее время. При автоматической переустановке: при изменении времени изменяется месяц, день и неделя. Это действительно как для летнего, так для зимнего времени.
	Формат даты	Д.М.Г* Д/М/Г М/Д/Г	Установка формата даты
	Дата	Текущая дата	Установка даты. Переключение между годом/месяцем/днём с помощью символа >.
	Единица измерения температуры	°C* / °F	Установка единицы измерения температуры
	Язык	Немецкий*/ Французский [...] / Английский	Выбор языка для текстового дисплея Указание: При изменении языка система перезапускается. Этот процесс занимает несколько секунд. После этого меню базовых установок закрывается.
	Заводские установки	Восстановление заводских установок прибора	На вопрос «Удалить все индивидуальные установки и вернуться к заводским?» нажмите ✓ для подтверждения или X для отмены. Указание: После восстановления заводских установок на дисплее открывается меню «Первичные установки».
	Демонстрационный режим	Вкл/Выкл*	Только для демонстрации. Прибор нагревается в демонстрационном режиме, все остальные функции доступны. Установка «Выкл» должна быть активирована только для обычного режима. Установка возможна только в первые три минуты после подключения прибора.
	Блокировка для безопасности детей	Не доступно*/Доступно	Доступно: блокировку для безопасности детей можно активировать. → "Блокировка для безопасности детей" на страница 18
	Домашняя беспроводная сеть	LAN / WLAN Вид соединения ☰ Соединение 📱 Соединение с приложением ↓ Обновление ПО 📶 Дистанционное управление ⊗ Сброс настроек сети 🗉 Информация о приборе	Установки для соединения с домашней беспроводной сетью и мобильными устройствами. В зависимости от состояния подключения отображаются различные возможные установки.

* Заводская установка

Чистка и техническое обслуживание

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

⚠ Предупреждение – Опасность удара током!

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

⚠ Предупреждение – Опасность ожога!

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

⚠ Предупреждение – Опасность травмирования!

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

Очистительные средства

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

Не пользуйтесь

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

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

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

Зона очистки	Чистящее средство
Нержавеющая сталь	Горячий мыльный раствор: очистите с помощью тряпочки и вытрите насухо мягкой салфеткой. Немедленно удалите пятна извести, жира, крахмала и яичного белка. Под такими пятнами может возникнуть коррозия. Специальные средства для очистки изделий из нержавеющей стали можно приобрести в сервисной службе или в специализированном магазине.
Алюминий	Очищайте с помощью мягкого средства для мытья окон. Протрите поверхность без нажима мягкой салфеткой для окон или салфеткой из неворсистого микрофибры.
Рабочая камера	Горячий мыльный раствор: очистите с помощью тряпочки и вытрите насухо мягкой салфеткой. Не используйте ни спреи для духовых шкафов, ни любые другие агрессивные очистители для духовых шкафов, а также абразивные чистящие средства. Кроме того, не подходят жёсткие мочалки, грубые губки и средства для чистки посуды. Все эти средства царапают поверхность. Для регулярного ухода за рабочей камерой из нержавеющей стали используйте специальное средство для ухода в соответствии с указаниями изготовителя (номер для заказа 00667027 в сервисной службе или интернет-магазине).
	Внимание! Остатки чистящего средства обуславливают образование пятен во время нагрева. Перед сушкой рабочей камеры тщательно удаляйте остатки чистящего средства или средства для ухода чистой водой. Всегда просушивайте рабочую камеру после очистки.

Сильно загрязнённая рабочая камера
Гель-спрей для очистки духовых шкафов (номер для заказа 00311860 в сервисной службе или интернет-магазине).

Обратите внимание:

- Не распыляйте гель в выходные отверстия для пара на задней стороне рабочей камеры.
- Не допускайте попадания геля на уплотнители дверцы и лампочку!
- Не оставляйте более, чем на 12 часов!
- Не наносите на тёплые поверхности!
- Тщательно смывайте водой!
- Соблюдайте указания производителя.

Зона очистки	Чистящее средство
Стекланный плафон лампочки в рабочей камере	Горячий мыльный раствор: очистите с помощью тряпочки.
Резервуар для воды	При необходимости вымойте в посудомоечной машине. Снимите крышку и положите перевернутый резервуар для воды в посудомоечную машину.
Уплотнитель дверцы Не снимайте!	Горячий мыльный раствор: очистите с помощью тряпочки, не трите. Не используйте для очистки металлические скребки или скребки для стеклянных поверхностей.
Лоток, решётка	Посудомоечная машина или горячий мыльный раствор. Пригоревшие остатки размочите в воде и удалите щёткой. Удалите несложные загрязнения на посуде из нержавеющей стали (остатки белка) с помощью лимонного сока.
Выдвижные решётки	Посудомоечная машина или горячий мыльный раствор.




Микроволокнистая салфетка

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

Программа очистки

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

Запуск программы очистки

- 1 Установите переключатель выбора функций на **S**.
- 2 На дисплее отображается символ . Нажмите  для подтверждения.
- 3 Выньте принадлежности из рабочей камеры. Извлеките выдвижные решетки из рабочей камеры (см. → "Снятие выдвижных решёток" на страница 26).
- 4 Протрите рабочую камеру с чистящим средством.
- 5 Наполните резервуар для воды до максимальной отметки «max» холодной водой и задвиньте до упора. Закройте дверцу прибора.
- 6 На дисплее отображается время очистки. Запустите программу нажатием . На дисплее отсчитывается время очистки. Лампочка в рабочей камере не горит.
- 7 По истечении установленного времени очистки раздаётся звуковой сигнал. На дисплее появляется сообщение.
- 8 Протрите рабочую камеру.

Опорожните резервуар для воды и оставьте его сушиться с открытой крышкой. Насухо вытрите рабочую камеру мягкой салфеткой.

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

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

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

Чтобы предотвратить повреждение прибора, прибор блокируется после повторного сообщения. Только после завершения программы удаления накипи прибор будет снова полностью готов к использованию.

Полный процесс удаления накипи продолжается 1 час 50 минут.

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



Внимание!

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

Указания

- Перед запуском программы удаления накипи удалите все принадлежности из рабочей камеры (решётка, лоток).
- Обязательно дайте программе удаления накипи завершиться. Выполнение программы удаления накипи прервать невозможно.

Запуск программы удаления накипи

- 1 Установите переключатель выбора функций на **S**. Выберите программу удаления накипи с помощью поворотного переключателя.
- 2 Отображается символ . Нажмите  для подтверждения.

- 3 Выньте все принадлежности из рабочей камеры. Нажмите ✓ для подтверждения.
- 4 Извлеките таблетку для удаления накипи из пластиковой упаковки.

⚠ Предупреждение – Опасность травмирования!

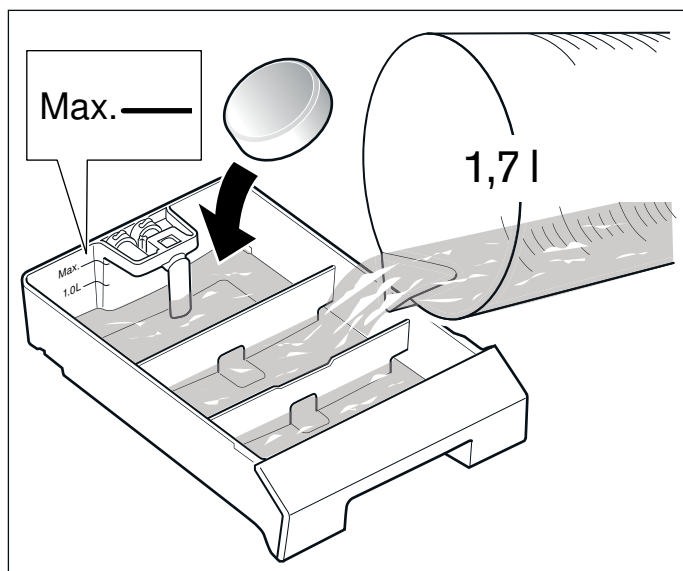
Таблетки для удаления накипи могут привести к химическим ожогам полости рта, глотки и глаз или к удушью. Храните таблетки для удаления накипи вдали от детей.

Внимание!

Повреждение прибора

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

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



- 7 Закройте резервуар крышкой и зафиксируйте ее..
- 8 Установите резервуар внутри прибора.
- 9 Закройте дверцу прибора. Нажмите ✓ для подтверждения. На дисплее отображается время удаления накипи: 1 час 50 минут.
- 10 Запустите программу нажатием ▶. Время удаления накипи отсчитывается на дисплее. Лампочка в рабочей камере не горит.



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

- 11 По завершении программы удаления накипи раздаётся звуковой сигнал. На дисплее появляется сообщение.

Насухо вытрите рабочую камеру мягкой салфеткой.

Очистка резервуара

Отходы после удаления известкового налета остаются в резервуаре. Поэтому после завершения программы удаления накипи необходимо очистить резервуар.

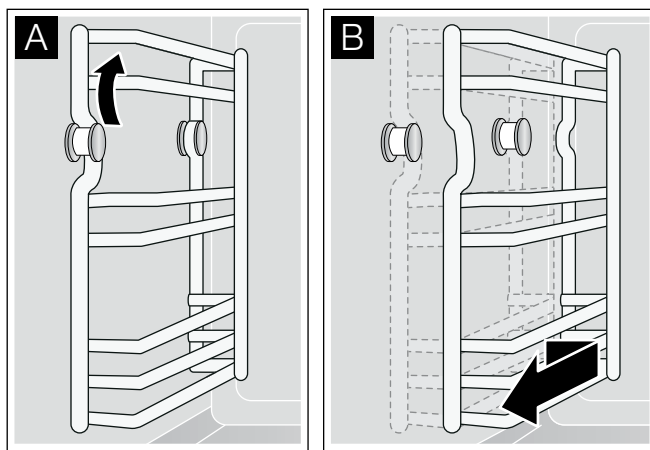
- 1 Извлеките резервуар из прибора и снимите крышку резервуара.
- 2 Вымойте резервуар и его крышку в посудомоечной машине.

Снятие выдвижных решёток

Выдвижные решётки можно снимать для очистки.

Снятие выдвижных решёток

- 1 Положите кухонное полотенце на дно рабочей камеры во избежание оцарапывания нержавеющей стали.
- 2 Приподнимите вставные решётки спереди (рис. А) и выдвиньте их сбоку на себя (рис. В).



Выдвижные решётки можно мыть в посудомоечной машине.

Установка выдвижных решёток

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

Что делать в случае неисправности?

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

⚠ Предупреждение – Опасность удара током!




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

⚠ Предупреждение – Опасность травмирования!

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

Светодиодные элементы

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

Неисправность	Возможная причина	Устранение
Прибор не работает, на дисплее отсутствует индикация	Сетевой штепсель не вставлен в розетку	Подключите прибор к электросети
	Исчезновение напряжения в сети	Проверьте, работают ли другие кухонные приборы
	Неисправный предохранитель.	Проверьте в коробке предохранителей исправность предохранителя прибора
	Ошибка управления	Выключите предохранитель прибора в блоке предохранителей и через 60 сек. включите снова
Прибор не функционирует, на дисплее отображается «Прибор заблокирован. Необходимо удаление накипи.»	В приборе образовалась накипь	Запуск программы удаления накипи → "Программа удаления накипи" на страница 25
Несмотря на произведенное удаление накипи на дисплее отображается «Удалите накипь»	В приборе образовалась накипь, использовано неподходящее средство для удаления накипи	Использованы рекомендованные таблетки для удаления накипи, запущена программа удаления накипи → "Программа удаления накипи" на страница 25
Прибор не запускается	Дверь прибора закрыта не полностью	Закрыть дверь прибора
Прибор не работает, на дисплее отображается «E182»	В прибор не поступает вода	Снимите резервуар для воды и убедитесь, что впускной шланг входит прямо в резервуар и не перегнут. Если сообщение об ошибке появляется снова, обратитесь в сервисную службу.
Прибор не функционирует, дисплей не реагирует. На дисплее появляется 	Блокировка для безопасности детей активирована	Деактивация блокировки для безопасности детей → "Блокировка для безопасности детей" на страница 18
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	Деактивируйте демонстрационный режим в базовых установках
Прибор не запускается, на дисплее появляется сообщение	Бак для воды пуст	Наполните бак водой
Сильный выход пара в верхней части дверцы	Изменен режим работы	Это нормально
Интенсивный выход пара по обеим сторонам двери.	Загрязненно или плохо закреплено уплотнение двери	Очистить уплотнение, соответственно, закрепить его в пазу

Во время нагрева появляется свистящий звук	Звук может возникать во время парообразования	Это нормально
При доведении до готовности возникают "хлопки"	При большом перепаде температуры возникают напряжения, вызываемые тепловым расширением	Это нормально
Приготовление на пару невозможно	В приборе образовалась накипь. Необходимо очистить прибор от накипи, чтобы предотвратить его повреждение	Запуск программы удаления накипи → "Программа удаления накипи" на страница 25
Прибор не работает с паром, как должно	В приборе образовалась накипь	Запустите программу удаления накипи.
Подсветка не работает	Подсветка неисправна	Вызовите специалиста сервисной службы
Сообщение об ошибке «Еххх»		В случае появления сообщения об ошибке поверните переключатель выбора функций на 0 . Если индикация исчезнет, это означает, что имела место случайная ошибка. Если сообщение об ошибке появляется снова или остается на дисплее, обратитесь в сервисную службу и укажите код ошибки.
При открывании дверцы прибора капает вода	Влагоотводящий желоб в нижней части стекла дверцы полон	Удалите влагу из желоба с помощью мягкой губки

Отключение электроэнергии

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

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

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

Демонстрационный режим

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

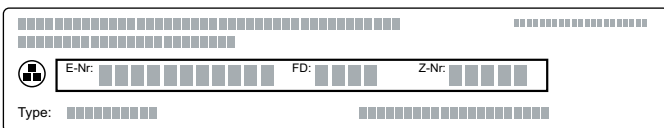
Ненадолго отсоедините прибор от электросети (выверните предохранитель или выключите предохранительный выключатель в блоке предохранителей). После этого в течение 3 минут деактивируйте демонстрационный режим в меню базовых установок.

Сервисная служба

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

Номер E и номер FD

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



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

Номер E

Номер FD

Сервисная служба ☎

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

Заявка на ремонт и консультация при неполадках

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

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

Таблицы и полезные советы

Указания

- Указанные значения времени приготовления являются ориентировочными. Фактические значения времени приготовления зависят от качества и температуры исходного продукта, а также от его массы и толщины.
- Приведённые значения относятся к среднему количеству продукта на четыре персоны. При большем количестве продукта время приготовления следует увеличить.
- Используйте при приготовлении указанную посуду. Если вы используете другую посуду, то время приготовления следует увеличить или уменьшить.
- При недостаточном опыте в приготовлении блюда начните с наименьшего значения времени приготовления. При необходимости блюдо можно довести до готовности.
- Если вы используете только один лоток, устанавливайте его на второй уровень снизу.
- Если вы используете лоток с отверстиями или решётку без дополнительной посуды, всегда устанавливайте на первый снизу уровень лоток без отверстий, чтобы предотвратить сильное загрязнение дна рабочей камеры.
- Одновременно можно использовать до трёх уровней установки. 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.
- Продукт не должен соприкасаться с поверхностями рабочей камеры.
- Закройте дверцу прибора. Уплотнительные поверхности должны всегда оставаться чистыми.
- Не заполняйте решётки и лотки продуктом слишком плотно. В этом случае будет обеспечиваться оптимальная циркуляция пара.
- Лоток может деформироваться из-за воздействия очень холодных блюд или высоких температур. Деформация не оказывает влияния на функционирование. После охлаждения лотка деформация устраняется.

Овощи

- При приготовлении на пару овощи доводятся до готовности более щадящем 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 °С, приготовление идет намного более щадящим образом, чем, например, в скороварке.
- Все данные приводятся в расчете на 1 кг очищенных овощей.
- Для приготовления овощей на пару возьмите перфорированную вставку и установите ее на второй уровень снизу. 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.

Продукты	Лоток	Температура, °С	Влажность, %	Время приготовления, мин	Рекомендации
Артишоки, большого размера	с отверстиями	100	100	35–40	
Артишоки, малого размера	с отверстиями	100	100	25–30	
Цветная капуста, целиком	с отверстиями	100	100	25–30	
Цветная капуста, соцветия	с отверстиями	100	100	20–25	
Стручковая фасоль	с отверстиями	100	100	25–30	
Брокколи, соцветия (в соответствии со стандартом EN60350-1)	с отверстиями	90–100	100	20–25	
Овощи тонко нарезанные соломкой и кружками (1–2 мм)	с отверстиями	100	100	12–15	
Фенхель, кружками	с отверстиями	100	100	20–25	
Овощной паштет	с отверстиями/решётка	90	100	50–60	в форме для паштета
Горошек, глубокая заморозка (2 кг) (в соответствии со стандартом EN60350-1)	с отверстиями	100	100	35–40	
Морковь, нарезанная кружками	с отверстиями	100	100	20–25	
Картофель, очищенный, четвертинками	с отверстиями	100	100	30–35	
Кольраби, кружками	с отверстиями	100	100	25–30	
Лук-порей, кружками	с отверстиями	100	100	15–20	
Мангольд	с отверстиями	90	100	12	
Пак-чой	с отверстиями	90	100	11	
Картофель в мундире (по прим. 50 г)	с отверстиями	100	100	30–35	
Картофель в мундире (по прим. 100 г)	с отверстиями	100	100	35–40	

Продукты	Лоток	Температура, °С	Влажность, %	Время приготовления, мин	Рекомендации
Брюссельская капуста	с отверстиями	100	100	25–30	
Спаржа, зелёная	с отверстиями	100	100	15–20	
Спаржа, белая	с отверстиями	100	100	15–30	
Шпинат	с отверстиями	90	100	11	
Помидоры, очищенные	с отверстиями	100	100	3–4	Требуется предварительный разогрев. Надрезать помидоры, после приготовления на пару быстро охладить в воде со льдом.
Цветки цуккини	с отверстиями	90	100	12	
Сахарный горошек, стручки	с отверстиями	100	100	10–15	

Рыба

- Приготовление на пару представляет собой способ приготовления продуктов без добавления жира, при котором рыба не пересыхает.
- В гигиенических целях по окончании приготовления температура в толще рыбы должна быть не ниже 62–65 °С. Это идеальная температура для приготовления рыбы.
- При приготовлении на пару предварительный нагрев не требуется при температуре до 90–100 °С. Поставьте блюдо в неразогретый духовой шкаф и затем включите его.
- Солите рыбу только после доведения её до готовности. При этом сохраняется естественный аромат, а сама рыба теряет меньше жидкости.
- При использовании лотка с отверстиями: если рыба сильно пригорает, смажьте лоток жиром.
- Задвиньте лоток без отверстий на первый уровень снизу, чтобы предотвратить загрязнение рабочей камеры рыбным бульоном.
- При приготовлении рыбного филе со шкуркой положите рыбу шкуркой вверх, так как при этом структура и аромат продукта сохраняются лучше.


Продукты	Лоток	Температура, °С	Влажность, %	Время приготовления, мин	Рекомендации
Дорада, целиком (по 500 г)	с отверстиями	100	100	20–30	Рыбу можно готовить спинкой вверх, положив её на половинку картофеля.
Рыбные фрикадельки (по 20–40 г)	без отверстий	90–100	100	8–12	Выложить лоток без отверстий пергаментной бумагой.
Омар, вареный, без панциря, подогрев	с отверстиями	70–80	100	10–15	
Голубой карп, целиком (1,5 кг)	без отверстий	90–100	100	35–45	в бульоне
Филе лосося (по 150 г)	с отверстиями	80	100	20–25	
Лосось, целиком (2,5 кг)	с отверстиями	100	100	65–75	
Мидии (1,5 кг)	с отверстиями	100	100	12–15	Мидии считаются готовыми после того, как раковина раскрылась.
Сайда, целиком (800 г)	с отверстиями	90–100	100	20–25	
Сибас, целиком (по 400 г)	с отверстиями	90–100	100	20–25	


Рыба – приготовление на пару при пониженной температуре

- При приготовлении на пару при температуре от 70 до 90 °С рыба не переваривается слишком быстро. Это обеспечивает преимущество при приготовлении нежной рыбы.
- Данные для различных сортов рыбы относятся к приготовлению филе.
- Задвиньте лоток без отверстий на первый уровень снизу, чтобы предотвратить загрязнение рабочей камеры рыбным бульоном.
- Подавать мясо следует на предварительно разогретой посуде.
- При низкотемпературном приготовлении на пару предварительный разогрев не требуется. Поставьте блюдо в неразогретый духовой шкаф и затем включите его.

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

Мясо/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.

Продукты	Лоток	Температура, °С	Вид нагрева	Время приготовления, мин	Рекомендации
Утиные грудки, слабопрожаренные (по 350 г)	без отверстий	70–80		30–50	
Антрекот, слабопрожаренный (по 350 г)	без отверстий	70		20–30	
Баранья нога без кости, обвязанная, слабопрожаренная (1,5 кг)	без отверстий	70–80		150–180	
Стейки из говядины, слабопрожаренные (по 200 г)	без отверстий	70		20–35	
Ростбиф, слабопрожаренный (1 -1,5 кг)	без отверстий	70–80		120–180	
Медальоны из свинины, прожаренные (по 70 г)	без отверстий	80		30–40	

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

Продукты	Лоток	Температура, °C	Влажность, %	Время приготовления, мин	Рекомендации
Куриная грудка, фаршированная, на пару (по 200 г)	с отверстиями	100	100	25–30	
Филе из грудки индейки, на пару (по 300 г)	с отверстиями	100	100	17-25	
Молодые цыплята, перепела, голуби (по 300 г)	с отверстиями	100	100	25–30	

Приготовление по технологии Sous-vide

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

В этом режиме работы предварительный разогрев не требуется.

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

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

Порции

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

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

Уровни установки

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

Гигиена

Предупреждение – Риск для здоровья!

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

- Используйте только свежие продукты хорошего качества.
- Мойте и дезинфицируйте руки. Используйте одноразовые перчатки или щипцы для варки/гриля.

- Скоропортящиеся продукты, например, птицу, яйца и рыбу, следует готовить с особой тщательностью.
- Всегда тщательно мойте и/или очищайте овощи и фрукты.
- Держите в чистоте поверхности и разделочные доски. Для различных продуктов используйте различные разделочные доски.
- Соблюдайте метод холодильной цепи, которая может быть ненадолго прервана лишь для подготовки продуктов. До процесса приготовления храните продукты в вакуумных пакетах в холодильнике.
- Блюда предназначены для немедленного употребления в пищу. После завершения приготовления продукты следует употребить в пищу немедленно. Длительное хранение, в том числе в холодильнике, недопустимо. Они не предназначены для подогрева.

Вакуумный пакет

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

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

Вакуумирование

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

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

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

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

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

Качество продуктов

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

Приготовление

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

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

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

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

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

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





Мясо: в течение нескольких секунд обжарьте каждую сторону на сильном огне. Благодаря этому вы получите ароматную хрустящую корочку, и мясо не будет передержано. Особенно хороших результатов можно достичь с помощью панели Террап Yaki или гриля. Важно: обмокните мясо бумажным полотенцем, прежде чем положить его в горячее масло, чтобы избежать разбрызгивания при жарении.















Овощи: слегка обжарьте в сковороде или на панели 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 растопленным сливочным маслом. Поскольку после приготовления по технологии Sous-vide рыба многих сортов может легко развалиться, при желании рыбу можно слегка обжарить перед приготовлением по технологии Sous-vide.

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

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

Продукты	Лоток	Температура, °C	Вид нагрева	Время приготовления, мин	Рекомендации
Мясо					
Антрекот, с кровью (по 180 г)	с отверстиями	58		100	После приготовления на панели 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	

Продукты	Лоток	Температура, °C	Вид нагрева	Время приготовления, мин	Рекомендации
Птица					
Утиная грудка (по 350 г)	с отверстиями	58		70	После приготовления поджарить кожу в горячей сковороде до получения хрустящей корочки.
Фуа-гра (1 рулет по 300 г)	с отверстиями	80		30	Рекомендации к рецептам: подготовить гусиную печень, добавить другие ингредиенты. Закатать в плёнку и несколько раз проткнуть. Вакуумировать рулет и оставить охлаждаться в холодильнике перед приготовлением по технологии Sous-vide.
Куриная грудка (по 250 г)	с отверстиями	65		60	
Рыба и морепродукты					
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	
Овощи					
Шампиньоны, четвертинками (500 г)	с отверстиями	85		20	Рекомендации к рецептам: вакуумировать с розмарином, чесноком и солью.
Салатный цикорий, половинками (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.
Белая спаржа, целиком (500 г)	с отверстиями	88		45	Рекомендации к рецептам: вакуумировать со сливочным маслом, солью и небольшим количеством сахара.
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 по 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).

Продукты	Лоток	Температура, °С	Вид нагрева	Время приготовления, мин	Рекомендации
Картофель, неочищенный, целиком или половинки (800 г)	с отверстиями	95	 100%	50	Рекомендации к рецептам: вакуумировать со сливочным маслом и солью. Предварительно тщательно вымыть.
Помидоры черри, целиком или половинками (500 г)	с отверстиями	85	 100%	15	Рекомендации к рецептам: вакуумировать с оливковым маслом, солью и сахаром. Смешать красные и жёлтые помидоры черри.
Тыква, кубиками 2 x 2 см (600 г)	с отверстиями	90	 100%	20–25	Время приготовления зависит от сорта тыквы.
Кабачки цуккини, кружками по 1 см (600 г)	с отверстиями	85	 100%	30	Рекомендации к рецептам: вакуумировать с оливковым маслом, солью и тимьяном.
Стручковый сахарный горошек, целиком (500 г)	с отверстиями	85	 100%	5–10	Рекомендации к рецептам: вакуумировать со сливочным маслом и солью.
Десерт					
Ананас, кружками по 1,5 см (400 г)	с отверстиями	85	 100%	70	Рекомендации к рецептам: вакуумировать со сливочным маслом, мёдом и ванилью.
Яблоки, очищенные, кружками по 0,5 см (2–4 шт.)	с отверстиями	85	 100%	10–15	Рекомендации к рецептам: вакуумировать с карамельным соусом.
Бананы, целиком (2–4 шт.)	с отверстиями	65	 100%	15–20	Рекомендации к рецептам: вакуумировать со сливочным маслом, мёдом и стручком ванили.
Груша, очищенная, дольками (2–4 шт.)	с отверстиями	85	 100%	30	Рекомендации к рецептам: добавить мёд или сахар.
Кумкват, половинками (12–16 шт.)	с отверстиями	85	 100%	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	 100%	18–20	Рекомендации к рецептам: 0,5 л молока, 1 яйцо, 3 яичных желтка, 80 г сахара, 1 стручок ванили.

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	20–25	
Кус-кус (250 г + 250 мл воды)	без отверстий	100	100	10–15	
Клёцки (по 90 г)	с отверстиями/без отверстий	95-100	100	25–30	
Длиннозёрный рис (250 г + 500 мл воды)	без отверстий	100	100	25–30	
Неполированный рис (250 г + 375 мл воды)	без отверстий	100	100	30–35	
Чечевица (250 г + 500 мл воды)	без отверстий	100	100	30–35	
Изделия из теста, свежепригот., охлажденные (250 г + 1 л воды)	без отверстий	100	100	8–12	
Изделия из теста, с начинкой, свежепригот., охлажд.(250 г + 1 л воды)	без отверстий	100	100	10–15	
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)	с отверстиями	90-95	100	45–50	В формочках для суфле
Горячие кнедли/кнедлики (по 100 г)	без отверстий	100	100	20–30	Горячие кнедли перед приготовлением на пару оставить подниматься в течение 30 минут. → "Приготовление опары (Подъём теста)" на страница 40
Флан/крем-карамель (по 130 г)	с отверстиями	90-95	100	35–40	В формочках для суфле
Компот	без отверстий	100	100	20–25	Например, яблоки, груши, ревень Добавить по вкусу сахар, ванилин, корицу или лимонный сок.
Молочный рис (200 г риса + 800 мл молока)	без отверстий	100	100	55–60	Добавить по вкусу фрукты, сахар или корицу.

Прочее

Продукты	Лоток	Температура, °C	Влажность, %	Время приготовления, мин	Рекомендации
Стерилизация (например, бутылочки для детского питания, банки для варенья)	Решётка	100	100	20–25	
Яйца среднего размера (5 шт.)	с отверстиями	100	100	12-19	
Яичная заправка для супа (500 г)	Форма из стекла, решётка	90	100	25–30	Установить на уровне 1
Манные клёцки	без отверстий	90-95	100	12-15	
Растапливание шоколада	Миска, решётка	60	100	15–20	Накрыть жаропрочной прозрачной плёнкой




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.
- 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.

Продукты	Лоток	Температура, °C	Вид нагрева	Время приготовления, мин	Рекомендации
Овощи	Тарелка, решётка	90-100		10–15	
Гарниры	Тарелка, решётка	100		10–14	Например, макароны, картофель, рис; не подходят готовые или жареные во фритюре блюда, такие как картофель фри или крокеты
Порционные блюда	Тарелка, решётка	100		15–20	

Приготовление опары (Подъём теста)

- Духовой шкаф-пароварка обеспечивает оптимальный микроклимат для подъёма теста и тестового замеса или для мелкой выпечки таким образом, что они не пересыхают.
- Миску не требуется накрывать влажной салфеткой. Так подъём теста занимает в два раза меньше времени по сравнению с традиционным способом.
- Указанное время приготовления является ориентировочным. Оставьте тесто подниматься, пока оно не увеличится в два раза.

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

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 размякнется достаточно для того, чтобы впитать специи.

Предупреждение – 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 неперфорированный лоток под продукты. Жидкость, собравшуюся 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.

Продукты	Лоток	Температура, °C	Вид нагрева	Время приготовления, мин	Рекомендации
Ягоды (300 г)	с отверстиями	45–50	* 	8–12	
Жаркое (1 кг)	с отверстиями	45–50	* 	90-120	
Рыбное филе (по 150 г)	с отверстиями	45–50	* 	15–20	
Овощи (400 г)	с отверстиями	45–50	* 	12-15	
Гуляш (600 г)	с отверстиями	45–50	* 	40-55	

Продукты	Лоток	Температура, °С	Вид нагрева	Время приготовления, мин	Рекомендации
Цыпленок (1 кг)	с отверстиями	45–50	* ◊	60–70	
Куриные окорочка (по 400 г)	с отверстиями	45–50	* ◊	40–50	

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

Приготовление сока (из ягод)

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

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

Приготовление йогурта

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

Продукты	Лоток	Температура, °С	Влажность, %	Время приготовления, мин	Рекомендации
Йогуртовая закваска (в закрытых банках)	с отверстиями	45	100	300	

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

9001346480 (000106)
ru



GAGGENAU