

RU

ПАРОВАРКА 45

Монтаж — Использование — Обслуживание

Уважаемый покупатель!

Благодарим Вас за оказанное доверие и поздравляем с приобретением нового прибора. Этот прибор имеет продуманную конструкцию и произведен с использованием высококачественных материалов, тщательно проверен, чтобы гарантировать безупречный результат приготовления. Внимательно прочитайте инструкцию перед использованием прибора. Настоящая инструкция поможет вам правильно пользоваться и осуществлять обслуживание вашей новой пароварки.

ВАЖНЫЕ УКАЗАНИЯ И МЕРЫ БЕЗОПАСНОСТИ



**ВНИМАТЕЛЬНО ПРОЧИТАЙТЕ И СОХРАНИТЕ ИНСТРУКЦИЮ ДЛЯ
ДАЛЬНЕЙШЕГО ИСПОЛЬЗОВАНИЯ**

ДАННЫЙ ПРИБОР ПРЕДНАЗНАЧЕН ДЛЯ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ В БЫТУ. ПРОИЗВОДИТЕЛЬ НЕ НЕСЕТ ОТВЕТСТВЕННОСТЬ ЗА ТРАВМЫ И УЩЕРБ, СВЯЗАННЫЕ С НЕПРАВИЛЬНЫМ ПОДКЛЮЧЕНИЕМ И МОНТАЖОМ, А ТАКЖЕ НЕПРАВИЛЬНЫМ, ОШИБОЧНЫМ ИЛИ НЕДОПУСТИМЫМ ИСПОЛЬЗОВАНИЕМ. ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ПРИБОРА ЛЮДЬМИ С ОГРАНИЧЕННЫМИ ФИЗИЧЕСКИМИ, ДВИГАТЕЛЬНЫМИ И ПСИХИЧЕСКИМИ СПОСОБНОСТЯМИ, А ТАКЖЕ ЛЮДЬМИ, НЕ ИМЕЮЩИМИ ДОСТАТОЧНОГО ОПЫТА ИЛИ ЗНАНИЙ ДЛЯ ЕГО ИСПОЛЬЗОВАНИЯ, И ДЕТЬМИ ДОПУСКАЕТСЯ ТОЛЬКО ПОД ПРИСМОТРОМ ИЛИ ЕСЛИ ОНИ БЫЛИ ОБУЧЕНЫ ПОЛЬЗОВАНИЮ ПРИБОРОМ ЛИЦАМИ, ОТВЕЧАЮЩИМИ ЗА ИХ БЕЗОПАСНОСТЬ. НЕ ПОЗВОЛЯЙТЕ ДЕТЯМ ИГРАТЬ С ПРИБОРОМ. НЕ ВЫСТИЛАЙТЕ ДНО ПАРОВАРКИ АЛЮМИНИЕВОЙ ФОЛЬГОЙ, НЕ СТАВЬТЕ НА НЕГО КАСТРЮЛИ И ПОДОБНЫЕ ПРЕДМЕТЫ. ВО ВРЕМЯ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ ПРИБОР СИЛЬНО НАГРЕВАЕТСЯ. ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: НЕ ПРИКАСАЙТЕСЬ К НАГРЕВАТЕЛЬНЫМ ЭЛЕМЕНТАМ ВНУТРИ ПРИБОРА!

ВНИМАНИЕ!

- Запрещается пользование прибором, если повреждена дверца или уплотнитель дверцы. Пользование возможно только после устранения повреждений.
- Ремонт и замену деталей прибора может производить только специалист авторизованного сервисного центра. Не пытайтесь ремонтировать технику самостоятельно во избежание травм и повреждения прибора. Неквалифицированный ремонт может стать причиной опасности для пользователя. Опасность короткого замыкания и удара электрическим током! Помните, что даже замену лампочки должен производить специалист авторизованного сервисного центра, который перед заменой должен отключить прибор от электросети.
- Если прибор не работает или сломан, обратитесь в сервисный центр.
- Используйте только оригинальные запчасти.

ВАЖНО!

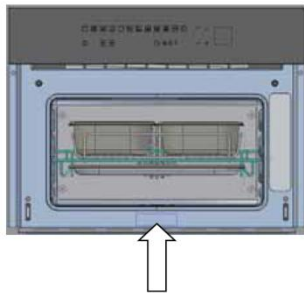
- Перед очисткой отключите прибор от электросети, вынув вилку из розетки или отсоединив присоединительный кабель.
- Избегайте использования кислотных и щелочных веществ (таких как лимон, уксус, соль, помидоры и т. п.). Избегайте использования веществ, содержащих хлор, кислоты и абразивы, особенно для очистки крашенных поверхностей.

УХОД И ОБСЛУЖИВАНИЕ

- Рабочая камера пароварки изготовлена из высококачественной нержавеющей стали, однако несоответствующее обслуживание может стать причиной коррозии.
- Периодически необходимо производить очистку рабочей камеры и убирать засохшие остатки пищи.
- Не производите очистку непосредственно после завершения приготовления и извлечения блюда, так как оставшийся в камере пар может быть горячим (опасность ожогов!). Убедитесь, что дисплей показывает низкую температуру остаточного тепла или температуры совсем нет на дисплее.
- Осторожно открывайте дверцу прибора, так как из него может выйти горячий пар или воздух. Опасность ожогов!
- Если произошло отключение электроэнергии, то после возобновления ее подачи пароварка потребует спустить паровой контур, даже если в нем нет воды.
- Нельзя использовать абразивные чистящие средства и металлические губки для очистки стеклянной дверцы, так как они могут поцарапать стекло и привести к его растрескиванию.
- Во время очистки следите, чтобы вода не попала в прибор.
- Для очистки используйте слегка влажную ткань.
- Нельзя разбрызгивать воду на внутренние и наружные поверхности прибора.
- Для очистки духовки не используйте очистители высокого давления и пароструйные очистители, так как это может вызвать короткое замыкание и привести к удару электрическим током
- Нельзя использовать прибор для обогрева помещения и как увлажнитель воздуха.
- Используйте защитную блокировку.
- Прибор должен быть установлен и использоваться при температуре в помещении от 5 до 35°C.
- Если температура слишком низкая, существует риск замерзания оставшейся в насосах воды, что может привести к их поломке.
- Используйте температурный зонд, поставляемый производителем данной пароварки.

ВАЖНО

Заводская табличка с основными данными доступна после монтажа прибора и видна при открытой двери. Заводская табличка содержит данные, которые вам потребуются при заказе запчастей.



ПЕРВОЕ ИСПОЛЬЗОВАНИЕ

Перед первым использованием очистите рабочую камеру с помощью слабого мыльного раствора. Тщательно удалите остатки моющего средства и вытрите насухо.

Прогрейте пароварку в течение 30 минут на максимальной температуре. Это устранил остатки технического масла, которое может вызвать неприятные запахи во время приготовления. Для этого включите режим вентиляционного нагрева и выньте все оборудование из пароварки.

Перед первым использованием очистите оборудование теплым мыльным раствором и мягкой тканью.

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ РЕШЕТКИ

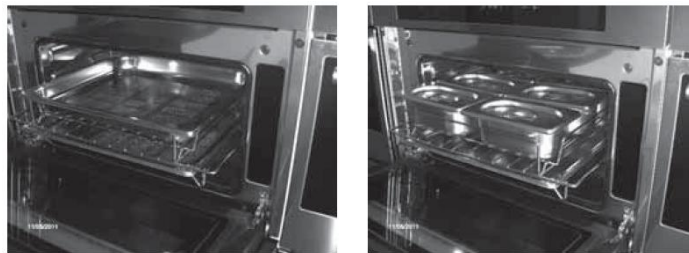
Чтобы извлечь решетку, потяните ее на себя до упора, затем, приподнимая ее верх извлеките до конца. Для установки вставляйте решетку под углом 45°, пока она не зафиксируется, затем положите и задвиньте до конца.



Если под решеткой установлен мелкий противень, чтобы извлечь его, слегка приподнимите и потяните на себя. Чтобы установить противень, вставьте его и задвиньте в рабочую камеру.

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ПЕРФОРИРОВАННОГО ПРОТИВНЯ

Перфорированный противень используется для приготовления на пару. Его устанавливают на решетку вместе с подставкой.



Рекомендуется устанавливать под перфорированным противнем глубокий противень для сбора капающего сока.

ЗАБОТА ОБ ОКРУЖАЮЩЕЙ СРЕДЕ

Документация этого прибора напечатана на бумаге, отбеленной без хлора, или на вторичной бумаге в целях защиты окружающей среды. Упаковка была разработана для предотвращения ущерба окружающей среде. Документация и упаковка могут быть вторично переработаны. Вторичная переработка упаковки помогает сберечь природные ресурсы и уменьшает объем промышленных и бытовых отходов.

УПАКОВКА полностью подлежит вторичной переработке и имеет соответствующую маркировку. Утилизируйте упаковку в соответствии с местным законодательством. Упаковочные материалы (полиэтилен, пенопласт и т. д.) могут представлять опасность для детей.



ДАННЫЙ ПРИБОР маркирован в соответствии с Европейской директивой 2002/96/ЕС по обращению с отходами от электрического и электронного оборудования (WEEE). Соблюдая правила утилизации изделия, вы сможете предотвратить причинение ущерба окружающей среде и здоровью людей, который возможен вследствие неподобающего обращения с подобными отходами.

СИМВОЛ на изделии или его упаковке указывает, что оно не подлежит утилизации в качестве бытовых отходов. Изделие следует сдать в соответствующий пункт приема электронного и электрооборудования для последующей утилизации.

УТИЛИЗАЦИЯ должна быть осуществлена в соответствии с местными законами по утилизации отходов.

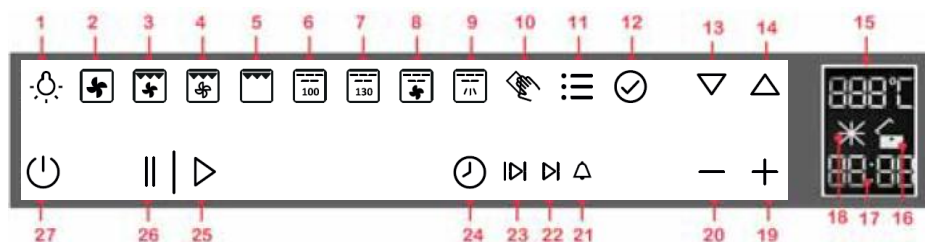


ЗА БОЛЕЕ ПОДРОБНОЙ ИНФОРМАЦИЕЙ об утилизации изделия просьба обращаться к местным властям, в службу по вывозу и утилизации отходов или в магазин, в котором вы приобрели изделие.

ПЕРЕД УТИЛИЗАЦИЕЙ сделайте изделие непригодным для использования, для этого обрежьте соединительный кабель.

ПАРОВАРКА 45

ПАНЕЛЬ УПРАВЛЕНИЯ



1. освещение
2. вентиляционный нагрев
3. гриль + вентиляционный нагрев
4. гриль + работа вентилятора
5. гриль
6. приготовление на пару до 100°C
7. приготовление на пару при 130°C (подогрев)
8. приготовление на пару + вентиляционный нагрев
9. подача пара
10. функция ОЧИСТКА/ОЧИСТКА ПАРОВОГО КОНТУРА
11. автоматические программы (рецепты)
12. подтверждение установок
13. перемещение по меню вниз, понижение температуры
14. перемещение по меню вверх, повышение температуры
15. температурный дисплей
16. индикатор защитной блокировки
17. дисплей времени
18. индикатор таймера
19. увеличение значения
20. уменьшение значения
21. будильник
22. окончание приготовления
23. продолжительность приготовления
24. таймер
25. СТАРТ
26. СТОП
27. ВКЛ./ВЫКЛ. и защитная блокировка

ПРИМЕЧАНИЕ! Все установки подтверждаются звуковым сигналом.

Во время **приготовления на пару** можно воспользоваться функцией ПАУЗА. Чтобы включить паузу, еще раз нажмите на сенсор активного в данный момент режима/функции. Сенсор начнет мигать и продолжает мигать до тех пор, пока вы снова на него не нажмете (**не забудьте** снова нажать на сенсор режима/функции, чтобы заершить приготовление!).

ЗНАКОМСТВО С ПАРОВАРКОЙ

Уважаемый покупатель, ваша новая пароварка оснащена электронным управлением, которое постоянно контролирует работу прибора для достижения наилучших результатов. Современное сенсорное управление является точным и надежным. Панель управления имеет элегантный дизайн. Она обеспечивает интуитивно понятное и простое управление прибором. Небольшое количество сенсоров, богатый набор функций и отсутствие необходимости нажимать комбинации сенсоров — все это делает пользование прибором максимально приятным. Вам необходимо только следовать рецепту, и пароварка готова к работе за несколько нажатий на сенсоры!

МОНТАЖ И ПОДКЛЮЧЕНИЕ

Уважаемый покупатель, ваша новая пароварка — это сложный электронный прибор, предназначенный для длительного использования. Его установку (монтаж и подключение к электросети) должен производить специалист сервисного центра.

Первое подключение

После первого подключения к электросети дисплей предложит выбрать язык.



Выберите язык с помощью сенсоров ▾ ▴.
Сенсором ☑ подтвердите выбор.

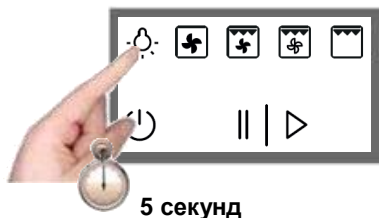
Теперь вся информация на дисплее будет отображаться на выбранном вами языке, в том числе после возобновления подачи электроэнергии, если она была отключена.

Пароварка перейдет в **деморезим**.

ДЕМОРЕЖИМ

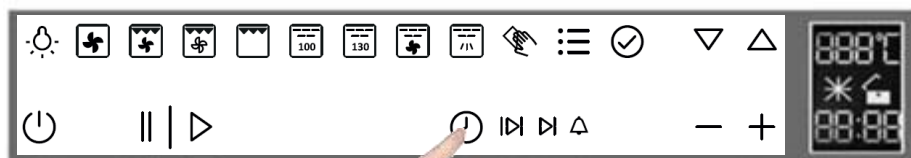
В этом режиме пароварка включается каждый раз при возобновлении подачи электроэнергии после сбоя и при первом подключении.

Деморежим показывает с помощью последовательности команд, как управлять пароваркой. В этом режиме пароварка **никогда** не работает, то есть нагревательные элементы не включаются. Панель управления **неактивна** и не реагирует на нажатия!



Чтобы выключить деморежим, нажмите и удерживайте 5 секунд сенсор освещения. Духовка перейдет в обычный режим, будьте готовы ко включению нагревательных элементов. Теперь можно установить время на часах.

УСТАНОВКА ВРЕМЕНИ



После подключения к электропитанию раздается двойной звуковой сигнал. Чтобы установить время, нажмите и удерживайте сенсор ТАЙМЕРА не менее 3-х секунд.

Все установки подтверждаются звуковым сигналом.



Установите время с помощью сенсоров + и -: во время установки разделитель между часами и минутами мигает, после установки горит постоянно.

ЧТО МОЖНО СДЕЛАТЬ, КОГДА ПАРОВАРКА ВЫКЛЮЧЕНА?

– Включение освещения



Освещение внутренней камеры включается сенсором освещения.

– Изменение языка

Когда пароварка выключена, можно поменять язык, на котором выводятся надписи на дисплее. Для этого одновременно нажмите и удерживайте не менее 3-х секунд сенсоры ☀ и +.

Затем стрелками ▽ △ установите новый язык и подтвердите выбор нажатием на сенсор ☑.

ВКЛЮЧЕНИЕ ПАРОВАРКИ




Включите пароварку, нажав на сенсор, как показано на рисунке.

Чтобы воспользоваться любой функцией или программой пароварки, кроме освещения и функций таймера, необходимо сначала включить пароварку сенсором ☰. На панели управления подсветятся все сенсоры.

ПРИМЕЧАНИЕ! Помните, чтобы включить прибор, необходимо выключить защитную блокировку.

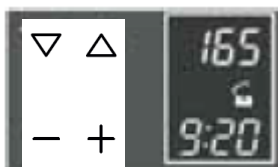
На дисплее в течение одной минуты будет высвечиваться надпись ON (вкл.). Панель управления ожидает, когда вы начнете задавать настройки. Если в течение минуты не производить никаких настроек, пароварка автоматически выключится. На дисплее несколько секунд будет высвечиваться надпись OFF (выкл.).

Защитная блокировка

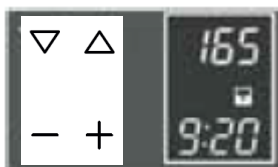
Для включения/выключения защитной блокировки нажмите и удерживайте сенсор  не менее 3-х секунд.



Заблокировать и разблокировать пароварку можно в любой момент.



Символ ОТКРЫТОГО замка означает, что блокировка выключена.



Символ ЗАКРЫТОГО замка означает, что блокировка включена.

Режимы, функции и программы



Освещение внутренней камеры.



При данных режимах нагрева работает вентилятор на задней стенке камеры, который равномерно распределяет горячий воздух по всему внутреннему пространству. Приготовление происходит быстрее, чем при обычном нагреве. Такие режимы позволяют одновременно готовить на нескольких уровнях, в том числе разные виды продуктов (например, мясо, рыба и т. п.).



Режим для приготовления на гриле и поджаривания. Решетка с продуктами устанавливается на 2-й или 3-й уровень снизу. Перед приготовлением нужно прогреть камеру не менее 2-х минут.



Приготовление на пару до 100°C (предустановленная температура 100°C, понижается до 40°C).



Приготовление на пару при 130°C (подогрев).



Приготовление на пару + вентиляционный нагрев.



Подача пара.



Функция ОЧИСТКА/ОЧИСТКА ПАРОВОГО КОНТУРА (выполняйте очистку для повышения эффективности работы пароварки).



Меню с автоматическими программами (рецептами).

В таблице ниже приведены результаты тестовых приготовлений, проведенных в нашей лаборатории профессиональным поваром. Таблица носит информативный характер, и указанные в ней значения — лишь отправная точка для ваших экспериментов для получения наилучшего результата!

F					F					
°C	140-160	160-180	190	MAX	°C	160-180	160-190	200-220	175-190	190-210
	2	2-3	2-3	2-3		2	2	2-3	2	2
	10°- 40°	45°- 60°	60°- 70°	14°-18°		120°- 160°	90°- 120°	50°- 60°	60°- 70°	40°- 50°

Простое управление

Благодаря современному управлению достаточно двух прикосновений, чтобы установить режим приготовления: включите пароварку и выберите режим.



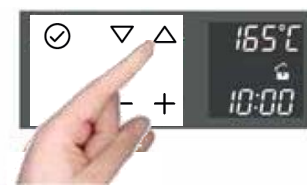
Затем...



пароварка предлагает предустановленную температуру для каждого режима, которую вы можете поменять. Если температуру менять не надо, вам не нужно ничего делать — пароварка сама включится через несколько секунд.

Установка температуры

В пароварку встроен температурный датчик, с помощью которого поддерживается заданная температура с точностью $\pm 5^{\circ}\text{C}$. Вы можете поменять температуру в любой момент. После выбора режима приготовления сенсорами ∇ \triangle установите необходимую температуру в диапазоне от 50°C до MAX.



Температуру подтверждать не нужно, она автоматически сохранится через несколько секунд. Во время нагрева на дисплее мигает символ $^{\circ}\text{C}$, показывая, что прибор набирает температуру. Когда температура будет достигнута, раздастся звуковой сигнал.

ПРИМЕЧАНИЕ! В некоторых моделях дисплей показывает фактическую температуру, пока не будет достигнуто заданное значение. Чтобы проверить заданную температуру, нажмите на один из сенсоров ∇ \triangle . Также с помощью этих сенсоров можно поменять температуру.

ПРИМЕЧАНИЕ! Осторожно открывайте дверцу прибора, так как из него может выйти горячий пар или воздух.

Остаточное тепло

Во время приготовления прибор нагревается. Защиту соседних кухонных элементов обеспечивает высококачественная изоляция и сама конструкция пароварки. После выключения пароварки температура постепенно понижается, что показывает дисплей, пока температура не упадет ниже 50°C.

Остаточное тепло можно использовать, например, для поддержания температуры блюда или для завершения приготовления.

ТЕМПЕРАТУРНЫЙ ЗОНД



Нежность, аромат и вкус блюда — это результат точного контроля за приготовлением.

Температурный зонд — термометр, который, если его воткнуть в продукт, позволяет измерить температуру внутри продукта и в соответствии с этим скорректировать параметры приготовления. Например, мясо может выглядеть готовым снаружи, а внутри остаться сырым.



Температура, достигаемая во время приготовления пищи, непосредственно связана с проблемами здоровья и гигиены. Бактерии могут содержаться в любом виде мяса, птицы и рыбы, а также в сырых яйцах. Некоторые бактерии портят продукты, а другие, например сальмонелла, кампилобактеры, листерии, кишечная палочка и золотистый стафилококк могут наносить серьезный вред здоровью человека. Бактерии активно размножаются при температуре от 4,4 до 60°C. С этой точки зрения, с фаршем нужно быть особенно внимательным и проверять его свежесть.

Для предотвращения размножения бактерий необходимо учитывать следующее:

- Никогда не оттаивайте продукты при комнатной температуре. Для оттаивания ставьте продукты в холодильник или пользуйтесь специальной программой пароварки. В последнем случае продукт необходимо готовить сразу после оттаивания;
- Фаршируйте курицу непосредственно перед приготовлением и едой. Не покупайте фасованную готовую фаршированную курицу. Покупайте готовую фаршированную курицу, только если вы ее употребите в течение двух часов;
- Маринуйте продукты не при комнатной температуре, а в холодильнике;
- Используйте температурный зонд для кусков мяса, рыбы и птицы толще пяти сантиметров, чтобы убедиться, что достигнута минимальная температура приготовления. Большой риск здоровью представляет плохо пропеченная курица, так как может содержать сальмонеллу.
- Избегайте хранить не до конца приготовленные блюда и завершать их приготовление позже. Это способствует активному размножению бактерий, так как была достигнута высокая температура внутри продукта.
- Готовьте мясо и птицу при температуре не ниже 165°C.

ПРИМЕЧАНИЕ! Используйте температурный зонд, поставляемый производителем данной пароварки.

ИСПОЛЬЗОВАНИЕ ТЕМПЕРАТУРНОГО ЗОНДА

Гнездо для подключения температурного зонда находится в левом верхнем углу камеры и закрыто металлической заглушкой.



Извлеките заглушку и вставьте штекер зонда в гнездо до упора (услышите щелчок).



Воткните зонд в кусок мяса так, чтобы он не касался костей и не оказался в области жира.

Помните, что зонд не будет работать, если его подключить после включения пароварки.

Краткое руководство

- Вставьте штекер зонда в гнездо, пока пароварка выключена.
- Поставьте продукты в пароварку.
- Воткните зонд в кусок мяса так, чтобы он не касался костей и не оказался в области жира.
- Включите пароварку и установите режим.
- Установите температуру.
- Через несколько секунд пароварка начнет приготовление. На дисплее отображается температура (66°C предустановленная) зонда, которую можно поменять сенсорами ▽ △ в пределах от 30 до 99°C.
- Если необходимо изменить температуру пароварки во время приготовления, нажмите сенсор ☺, сенсор подсветится красным. Теперь можно поменять температуру сенсорами ▽ △. После завершения настроек на дисплее высветится текущая температура.

Рекомендуем вам ознакомиться со следующей таблицей, взятой из Национальной базы данных по безопасности продовольствия (США).

ПРОДУКТ	МИНИМАЛЬНАЯ ТЕМПЕРАТУРА ВНУТРИ ПРОДУКТА
Фарш	
Гамбургер	71°С
Говядина, телятина, баранина, свинина	74°С
Курица, индейка	74°С
Говядина, телятина, баранина	
Жаркое, стейки	
Сырое	Национальная база данных по безопасности продовольствия не приводит температуру для данной степени прожарки, так как такое мясо небезопасно для здоровья.
С кровью	63°С
Средней прожарки	71°С
Прожаренное	77°С
Свинина	
Отбивные, жаркое, ребрышки	
Средней прожарки	71°С
Прожаренное	77°С
Свежий окорок	71°С
Свежие колбаски	71°С
Птица	
Цыпленок целиком или кусочками	82°С
Утка	82°С
Индейка целиком, не фаршированная	82°С
Грудка индейки	77°С

ПРИМЕЧАНИЕ: ЕСЛИ ЗОНД ОТСОЕДИНИТЬ ОТ ГНЕЗДА ПОСЛЕ НАЧАЛА ПРИГОТОВЛЕНИЯ, ПАРОВАРКА БЛОКИРУЕТСЯ И НА ДИСПЛЕЕ ВЫСВЕЧИВАЕТСЯ НАДПИСЬ «CENTRE PROBE DISCONNECTED» (ЗОНД ОТКЛЮЧЕН).

При приготовлении пищи с помощью зонда все предустановленные температуры меняются на 165°С (кроме парового приготовления), но вы можете их поменять в диапазоне от 120 до 250°С.


Приготовление завершается, когда температура, установленная для зонда, будет достигнута; все функции программирования времени блокируются, кроме будильника.


После завершения приготовления не забудьте отсоединить зонд и закрыть гнездо заглушкой.

Освещение камеры

Освещение работает при всех режимах и не зависит от них, то есть может быть включено или выключено в любой момент!

Освещение духовки обычно работает при нагреве и затем в течение трех минут после достижения заданной температуры. После этого освещение выключается для экономии электроэнергии.

Чтобы проверить ход приготовления, включите внутреннее освещение. Для этого нажмите сенсор .

Освещение будет гореть три минуты, а затем автоматически выключится. Вы можете выключить освещение сами, нажав на сенсор . Внутреннее освещение всегда включается при открывании дверцы и горит, пока не закрыть дверцу.

ПРОГРАММИРОВАНИЕ ВРЕМЕНИ

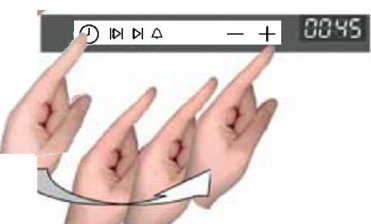


Время работы пароварки можно запрограммировать тремя способами в сочетании со всеми режимами приготовления.

ПРОГРАММИРОВАНИЕ ВРЕМЕНИ: продолжительность приготовления



Нажмите на сенсор таймера, подсветится соответствующий индикатор. На дисплее текущее время поменяется на 00.00.



Разделитель часов и минут мигает, показывая, что время можно программировать.



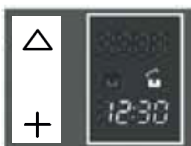
После ввода времени на дисплее снова высветится текущее время и загорится индикатор продолжительности приготовления.

Начнется отсчет времени. По истечении заданного времени раздастся звуковой сигнал, нагревательные элементы выключатся, приготовление завершится. На дисплее появится надпись PROGRAM FINISHED REMOVE THE DISH (ПРОГРАММА ЗАВЕРШЕНА. ВЫНЬТЕ БЛЮДО). Для отключения звукового сигнала нажмите на любой сенсор или откройте дверцу. Если не установить новый режим, через минуту пароварка автоматически выключится.

ПРОГРАММИРОВАНИЕ ВРЕМЕНИ: окончание приготовления



Нажмите на сенсор таймера два раза. Загорится соответствующий индикатор. Разделитель часов и минут мигает, показывая, что время можно программировать. Установите время окончания приготовления сенсорами + и -.



После ввода времени на дисплее снова высветится текущее время и подсветится индикатор завершения приготовления.

Начнется отсчет времени. По истечении заданного времени раздастся звуковой сигнал, нагревательные элементы выключатся, приготовление завершится. На дисплее появится надпись PROGRAM FINISHED REMOVE THE DISH (ПРОГРАММА ЗАВЕРШЕНА. ВЫНЬТЕ БЛЮДО). Для отключения звукового сигнала нажмите на любой сенсор или откройте дверцу. Если не установить новый режим, через минуту пароварка автоматически выключится.

ПРОГРАММИРОВАНИЕ ВРЕМЕНИ: отсрочка приготовления



Комбинируя две функции таймера — продолжительность приготовления и окончание приготовления, — вы можете запрограммировать включение пароварки на более позднее время. Например, вы хотите уйти из дома в 08.30 и хотите, чтобы жаркое было готово к 13.00. Сделайте следующее:

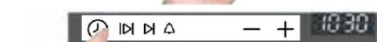
Включите пароварку, выберите режим и установите температуру.



Установите продолжительность приготовления, например, два часа.



Теперь установите время окончания приготовления. Обычно электроника прибавляет длительность приготовления к текущему времени, показывая время завершения приготовления. В нашем случае это будет 10:30 (8:30+2:00).



Измените время окончания приготовления на необходимое. В нашем случае — на 13:00.



Пароварка переходит в режим ожидания, внутреннее освещение выключено. Пароварка автоматически включится в 11:00 (13:00-2:00) и выключится в 13:00. Жаркое будет готово к вашему приходу!

ПРОГРАММИРОВАНИЕ ВРЕМЕНИ: будильник

Будильник не влияет на работу пароварки, то есть по истечении установленного времени пароварка не выключается, раздается только звуковой сигнал.

Будильник можно установить в любой момент, например, чтобы напомнить о том, что нужно проверить готовящееся блюдо. Будильник можно установить также при выключенной пароварке, для этого нажмите на сенсор таймера один раз.

Если пароварка включена, для установки будильника необходимо нажать на сенсор таймера три раза.



Разделитель часов и минут мигает, показывая, что время можно программировать.

Сенсорами + и – установите время, после этого начнется отсчет времени. По истечении заданного времени раздастся звуковой сигнал, и соответствующий символ будет мигать.

Чтобы выключить звуковой сигнал, нажмите на любой сенсор.

ПРОГРАММИРОВАНИЕ ВРЕМЕНИ: отмена функций

Чтобы отменить функцию, установите ее время на 0 и выключите пароварку.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ НА ПАРУ

Приготовление на пару более характерно для азиатской кухни, но мы можем воспользоваться всеми его преимуществами. При таком способе пища сохраняет свой оригинальный вкус.

Продукты готовятся не в воде, а на пару, что по своим результатам принципиально отличается от варки. Пар готовит изнутри. В продуктах сохраняются все вещества, кроме жира. Жесткие перепонки и жилы постепенно размягчаются, белки свертываются, крахмал набухает и скрепляет продукты, сахара и минералы не меняют свою структуру. Натуральный аромат и цвет продуктов также сохраняются.

Только жир из-за высокой температуры растапливается и стекает в поддон, поэтому не рекомендуется готовить в пароварке крупные куски мяса и рыбы. Витамины же наоборот сохраняются.

Для парового приготовления идеально подходят нежирные продукты, например, рыба, некоторые виды мяса, бобовые, картофель, крупы, яйца, пудинги и т. п. Не подходят овощи с жесткими волокнами и фрукты.

Полезные советы

Паровое приготовление рекомендуется начинать в холодной пароварке. Использование пара в разогретой камере (сразу после традиционного приготовления) сводит все преимущества парового приготовления к минимуму.


Используйте перфорированный противень (на подставке, установленные на решетку) и мелкий противень для сбора жидкости. Отверстия в перфорированном противне позволяют пару воздействовать на продукты со всех сторон и стекать соку с нижний мелкий противень.

После завершения приготовления перфорированный противень с подставкой можно поставить на столешницу, чтобы переложить блюдо в сервировочную посуду.

РЕЖИМЫ НАГРЕВА

ПРИГОТОВЛЕНИЕ НА ПАРУ ДО 100°C



Включите пароварку сенсором .

Нажмите на сенсор режима «Приготовление на пару до 100°C».


Пароварка начнет работу через несколько секунд.

Парогенератор подает в рабочую камеру пар, нагретый до 100°C. Радиальный вентилятор распределяет пар по всему пространству, обеспечивая равномерное приготовление. Это позволяет готовить одновременно на трех уровнях с тем условием, что более плотные продукты устанавливаются на верхний уровень, менее плотные, например, овощи — на нижний.



ПРИМЕЧАНИЕ! При паровом приготовлении всегда устанавливайте под перфорированным противнем мелкий противень для сбора жидкости.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ НА ПАРУ ПРИ 130°C (ПОДОГРЕВ)



Включите пароварку сенсором .

Нажмите на сенсор режима «Приготовление на пару при 130°C (подогрев)».

С помощью сенсоров   установите температуру в диапазоне от 105 до 130°C с шагом в 5°C.

Пароварка начнет работу через несколько секунд.

При подогреве камера нагревается с помощью пара и вентиляционного нагрева, что позволяет быстро подогреть блюдо без пересушивания.

Этот режим позволяет менять температуру в камере в соответствии с подогреваемым блюдом и особенно подходит для:



- подогрева готовых блюд при температуре 105-130°C,
- приготовления полуфабрикатов и замороженных блюд при температуре 105-130°C.

ПРИМЕЧАНИЕ! При приготовлении/подогреве таких блюд используйте соответствующую посуду (не из синтетических материалов), устанавливайте ее на решетку и убедитесь, что крышка снята.

ПРИГОТОВЛЕНИЕ НА ПАРУ + ВЕНТИЛЯЦИОННЫЙ НАГРЕВ

Включите пароварку сенсором .



Нажмите на сенсор режима «Приготовление на пару + вентиляционный нагрев». С помощью сенсоров   установите температуру в диапазоне от 50 до 230°C с шагом в 5°C.

Этот режим еще называют профессиональным приготовлением, так как продукты устанавливаются в холодную рабочую камеру.

Сначала продукты готовятся на пару, а спустя определенное время прибор автоматически переключается на вентиляционный нагрев.

Этот режим подходит для приготовления крупных кусков мяса и рыбы, больших батонов хлеба из пшеничной, темной и цельнозерновой муки или дрожжевого теста, а также свежих и замороженных пирогов с начинкой при температуре 190-210°C.

ВНИМАНИЕ! Для оптимальных результатов при приготовлении двух блюд подряд в режиме профессионального приготовления, дайте пароварке остыть перед вторым блюдом.

ПОДАЧА ПАРА



Данный режим может использоваться только совместно с традиционными режимами нагрева.



ЕСЛИ ВЫ НЕ ПОЛЬЗУЕТЕСЬ РЕЖИМОМ ПОДАЧИ ПАРА ВО ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ, ИЗВЛЕКИТЕ РЕЗЕРВУАР ДЛЯ ВОДЫ.



После включения пароварки подачей пара можно воспользоваться, если температура внутри рабочей камеры достигла 100°C. До этого на кнопку нажать невозможно.

Пар подается в течение пяти минут, предотвращая высыхание блюда во время приготовления. Этот режим идеально подходит для жаркого, крупных кусков мяса/рыбы и деликатных блюд.


ПРИМЕЧАНИЕ! Этот режим невозможно использовать с другими паровыми режимами.

В таблице ниже приведены результаты тестовых приготовлений, проведенных в нашей лаборатории профессиональным поваром. Таблица носит информативный характер, и указанные в ней значения — лишь отправная точка для ваших экспериментов для получения наилучшего результата!



БЛЮДО	ВЕС, г	РЕЖИМ	ТЕМ-РА, ПРИГОТ. БЕЗ ПАРА, °С	ПАРОВОЕ ПРИГОТ., °С	УРО ВЕ НЬ	РЕКОМЕНДУЕМОЕ ОБОРУДОВАНИЕ	ВРЕМЯ, мин.
РАВИОЛЛИ С КРЕВЕТКАМИ	1700	Пар 100°С		100	2	Решетка + перфорированный противень + мелкий противень для сбора жидкости	55
РИЗОТТО С КЛУБНИКОЙ	1200	Пар 100°С		100	2	Решетка	15
РИЗОТТО С СЫРОМ КАСТЕЛЬМАНЬО	1200	Пар 100°С		100	2	Решетка	15
КРЕВЕТОЧНЫЙ КОКТЕЙЛЬ	100	Пар 100°С		100	2	Решетка + перфорированный противень + мелкий противень для сбора жидкости	15
МОЛОЧНЫЕ БУЛОЧКИ	800	Вентиляционный нагрев Пар 100°С	175	100	2	Решетка + перфорированный противень	30
САЛАТ С ЧЕРНЫМ РИСОМ	500	Пар 100°С		100	2	Решетка	35
ПОДОГРЕВ ПЕРВЫХ БЛЮД	1 порция	Пар 130°С		120	2	Решетка	20
ПОДОГРЕВ ОВОЩЕЙ	1 порция	Пар 130°С		120	2	Решетка	20
ПОДОГРЕВ ВТОРЫХ БЛЮД С ОВОЩАМИ	1 порция	Пар 130°С		120	2	Решетка	20
ЗАПЕЧЕННАЯ ФАРШИРОВАННАЯ КУРИЦА	1800	Вентиляционный нагрев Пар 130°С	210	100	2	Решетка	85
НЕЖНАЯ ДОРАДА	1300	Пар 100°С		100	2	Решетка + перфорированный противень + мелкий противень для сбора жидкости	35
МОРСКОЙ ЧЕРТ С АПЕЛЬСИНОВЫМ СОУСОМ	800	Пар 100°С		100	2	Решетка + перфорированный противень + мелкий противень для сбора жидкости	30
ПАРОВАЯ ДОРАДА С БАКЛАЖАНОВЫМ ПЮРЕ	2000	Вентиляционный нагрев Пар 100°С	200	100	2	Решетка + перфорированный противень + мелкий противень для сбора жидкости	45
ФОРЕЛЬ В ПРЯНОМ СОУСЕ	600	Пар 100°С		100	2	Решетка + перфорированный противень + мелкий противень для сбора жидкости	35
МИДИИ, ЗАПЕЧЕННЫЕ ПОД СЫРОМ	1000	Пар 100°С + гриль		100	2	Решетка + перфорированный противень + мелкий противень для сбора жидкости	25
			МАКС.			Решетка + перфорированный противень + мелкий противень для сбора жидкости	8
МОЛЛЮСКИ В БЕЛОМ ВИНЕ	1000	Пар 100°С		100	2	Решетка + перфорированный противень + мелкий противень для сбора жидкости	35
ФИЛЕ ТРЕСКИ В ЦИТРУСОВОМ СОУСЕ	1000	Пар 100°С		100	2	Решетка + перфорированный противень + мелкий противень для сбора жидкости	25
ФИЛЕ ЛОСОСЯ В АПЕЛЬСИНОВОМ СОУСЕ	700	Пар 100°С		100	2	Решетка + перфорированный противень + мелкий противень для сбора жидкости	20
ОВОЩНОЕ АССОРТИ	1000	Пар 100°С		100	2	Решетка + перфорированный противень + мелкий противень для сбора жидкости	35

БЛЮДО	ВЕС, г	РЕЖИМ	ТЕМ-РА, ПРИГОТ. БЕЗ ПАРА, °С	ПАРОВОЕ ПРИГОТ., °С	УРО ВЕ НЬ	РЕКОМЕНДУЕМОЕ ОБОРУДОВАНИЕ	ВРЕМЯ, мин.
ЦВЕТНАЯ КАПУСТА, ЗАПЕЧЕННАЯ ПОД СЫРОМ	700	Пар 100°С + гриль		100	2	Решетка + перфорированный противень + мелкий противень для сбора жидкости	25
			МАКС.			Решетка + перфорированный противень + мелкий противень для сбора жидкости	10
КАРТОФЕЛЬНЫЙ САЛАТ ПО-ДАТСКИ	800			100	2	Решетка + перфорированный противень + мелкий противень для сбора жидкости	45
ОВОЩИ НА ПАРУ С ТОФУ И СОУСОМ ИЗ ТУНЦА	1000			100	2	Решетка + перфорированный противень + мелкий противень для сбора жидкости	30

ОЧИСТКА

Включите пароварку сенсором .
Нажмите на сенсор режима «Очистка».
На дисплее появится следующее:



С помощью сенсоров   выберите OVEN (ДУХОВКА). Сенсор СТАРТ мигает, нажмите на него, начнется выполнение программы очистки рабочей камеры пароварки.

На дисплее появится

после включения программы нажмите СТАРТ еще раз, чтобы начать очистку. Программа завершится через 15 минут, раздастся звуковой сигнал, и на дисплее появится:

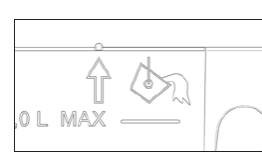
Откройте дверцу. Будьте осторожны, так как из пароварки может выйти горячий воздух. После открывания дверцы продолжает раздаваться звуковой сигнал. Все засохшие остатки пищи благодаря выполненной программе размягчатся, и их будет легко убрать.

После завершения программы нажмите на сенсор ВКЛ./ВЫКЛ.
На дисплее появится:


После частичного извлечения резервуара (см. на стрелку с левой стороны или две отметки над резервуаром) нажмите на сенсор СТАРТ, чтобы спустить паровой контур. На дисплее появится:

После спуска парового контура на дисплее появится:

Теперь слейте воду из резервуара и дайте ему высохнуть.



ОЧИСТКА ПАРОВОГО КОНТУРА

Включите пароварку сенсором .
Нажмите на сенсор режима «Очистка».
На дисплее появится следующее:



С помощью сенсоров   выберите STEAM CIRCUIT (ПАРОВОЙ КОНТУР). Сенсор СТАРТ мигает, нажмите на него.

На дисплее появится

после включения программы нажмите СТАРТ еще раз, чтобы начать очистку. Программа завершится через несколько минут, раздастся звуковой сигнал, и на дисплее появится:

После открывания дверцы продолжает раздаваться звуковой сигнал. После выключения пароварки раздастся звуковой сигнал и на дисплее появится:



Откройте дверцу и извлеките резервуар:



После частичного извлечения резервуара (см. на стрелку с левой стороны или две отметки над резервуаром) нажмите на сенсор СТАРТ, чтобы спустить паровой контур,



на дисплее появится:



После спуска парового контура на дисплее появится:



Теперь слейте воду из резервуара и дайте ему высохнуть. Данная программа обеспечивает чистоту и длительный срок службы парового контура.

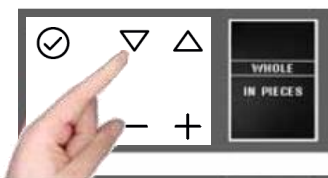
ПРИМЕЧАНИЕ! Если при сливании воды из резервуара вы заметили, что вода мутная, повторите очистку, пока вода не станет прозрачная.

ВАЖНО!

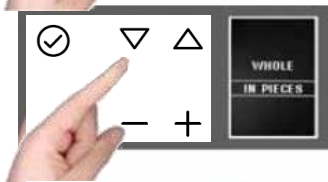
Если во время выполнения любой программы очистки произойдет отключение электроэнергии, то после возобновления подачи пароварка потребует спустить паровой контур, даже если в нем нет воды.

Данная пароварка не требует выполнять очистку от накипи, чтобы обеспечивать нормальную работу парогенератора.

Периодически пароварка будет рекомендовать провести очистку. Выполните очистку!



На дисплее появится следующее.
Сенсорами ▾ ▸ выберите тип блюда и подтвердите выбор нажатием на сенсор ☑.



На дисплее появится следующее.
Сенсорами ▾ ▸ выберите тип блюда и подтвердите выбор нажатием на сенсор ☑.



На дисплее появится вес. Сенсорами ▾ ▸ выберите одно из значений и подтвердите выбор нажатием на сенсор ☑.



В завершение на дисплее высветятся все параметры приготовления.

Разделитель часов и минут (0:40) будет мигать, показывая, что время можно изменить.

Для изменения нажмите **- и +**.

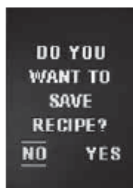
Или сразу нажмите на мигающий сенсор ▸, и программа начнет приготовление с предустановленной продолжительностью.

ВНИМАНИЕ! В некоторых рецептах предусмотрен предварительный нагрев, поэтому устанавливайте блюдо в пароварку, когда будет достигнута необходимая температура и на дисплее появится сообщение PRE-HEATING FINISHED PUT IN THE DISH (ПРЕДВАРИТЕЛЬНЫЙ НАГРЕВ ЗАВЕРШЕН. ПОСТАВЬТЕ БЛЮДО).



После завершения приготовления на дисплее появится надпись (см. рис. слева), раздастся звуковой сигнал. Чтобы его выключить, нажмите на любой сенсор и откройте дверцу.

ПРИМЕЧАНИЕ! Если вы ошиблись при установке параметров или хотите их поменять, в любой момент нажмите на ||. Установки обнулятся, и вы сможете установить параметры с самого начала.



ПРИМЕЧАНИЕ! Если вы меняли параметры предустановленного рецепта, когда раздастся звуковой сигнал при завершении приготовления, на дисплее появится сообщение.

Описание сохранения собственных рецептов вы найдете в следующем разделе.

ВАЖНО! ПОСЛЕ ЗАВЕРШЕНИЯ ПАРОВОЙ ПРОГРАММЫ ПРИБОР АВТОМАТИЧЕСКИ СПУСТИТ ПАРОВОЙ КОНТУР.

СОХРАНЕНИЕ СОБСТВЕННЫХ РЕЦЕПТОВ

Если вы воспользовались предустановленной программой и изменили ее время, то после завершения программы вы можете сохранить эти параметры (вес и продолжительность приготовления) как собственный рецепт.

После завершения предустановленной программы, если вы вносили в нее изменения, на дисплее появится сообщение (см. рис. ниже). Чтобы сохранить собственный рецепт:



- сенсором + выберите YES (ДА),
- нажмите сенсор ☺ для подтверждения, высветится продолжительность последней программы,
- при необходимости сенсорами + и – поменяйте время, сенсором ☺ подтвердите выбор, высветится вес,
- при необходимости сенсорами + и – поменяйте вес, на дисплее появится сообщение «Recipe saved POS. 1/1» (Рецепт сохранен ПОЗ. 1/1) и так далее в порядке возрастания.

Каждый раз при входе в меню СОБСТВЕННЫЕ РЕЦЕПТЫ вы найдете там сохраненный рецепт.



Если в памяти прибора недостаточно места, чтобы сохранить новый рецепт, на дисплее появится сообщение MEMORY FULL UNABLE TO SAVE (ПАМЯТЬ ЗАПОЛНЕНА СОХРАНИТЬ НЕВОЗМОЖНО).

Чтобы сохранить рецепт, надо почистить память.



- нажмите сенсор ≡;
- выберите PERSONAL RECIPES (СОБСТВЕННЫЕ РЕЦЕПТЫ), где сохранены все ваши рецепты,
- сенсорами ▽ △ выберите рецепт, который необходимо удалить.

ПРИМЕЧАНИЕ! Названия рецептов в меню выводятся по умолчанию.

Когда появится рецепт, который вы хотите удалить, нажмите и удерживайте ||, пока на дисплее не появится следующее:



По умолчанию выбор установлен на **NO** (НЕТ), но сенсорами + или – можно выбрать **YES** (ДА) и подтвердить выбор.



На дисплее появится сообщение, что рецепт удален.

ЗАМЕНА ЛАМПОЧКИ ОСВЕЩЕНИЯ

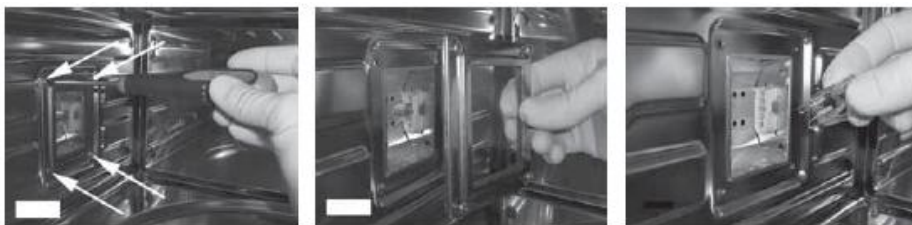
ВАЖНО!

Лампочка должна соответствовать определенным характеристикам:

- а) устойчивость к высоким температурам (до 300°C)
- б) параметры электросети: см. напряжение и частоту на заводской табличке прибора,
- в) мощность 25 Вт,
- г) цоколь 9G.

ВНИМАНИЕ! Перед заменой лампочки убедитесь, что прибор выключен, чтобы избежать опасности удара электрическим током.

- Чтобы избежать повреждений, расстелите в камере кухонное полотенце.
- Открутите винты, удерживающие стальную рамку.
- Осторожно извлеките старую лампочку из гнезда, чтобы не сломать ее.
- Вставьте новую лампочку, не прикасаясь к ней руками (рекомендуется использовать одноразовые латексные перчатки).
- Установите на место стальную рамку. Следите, чтобы не зажать силиконовую прокладку.
- Закрутите винты.
- Подключите прибор к электросети.



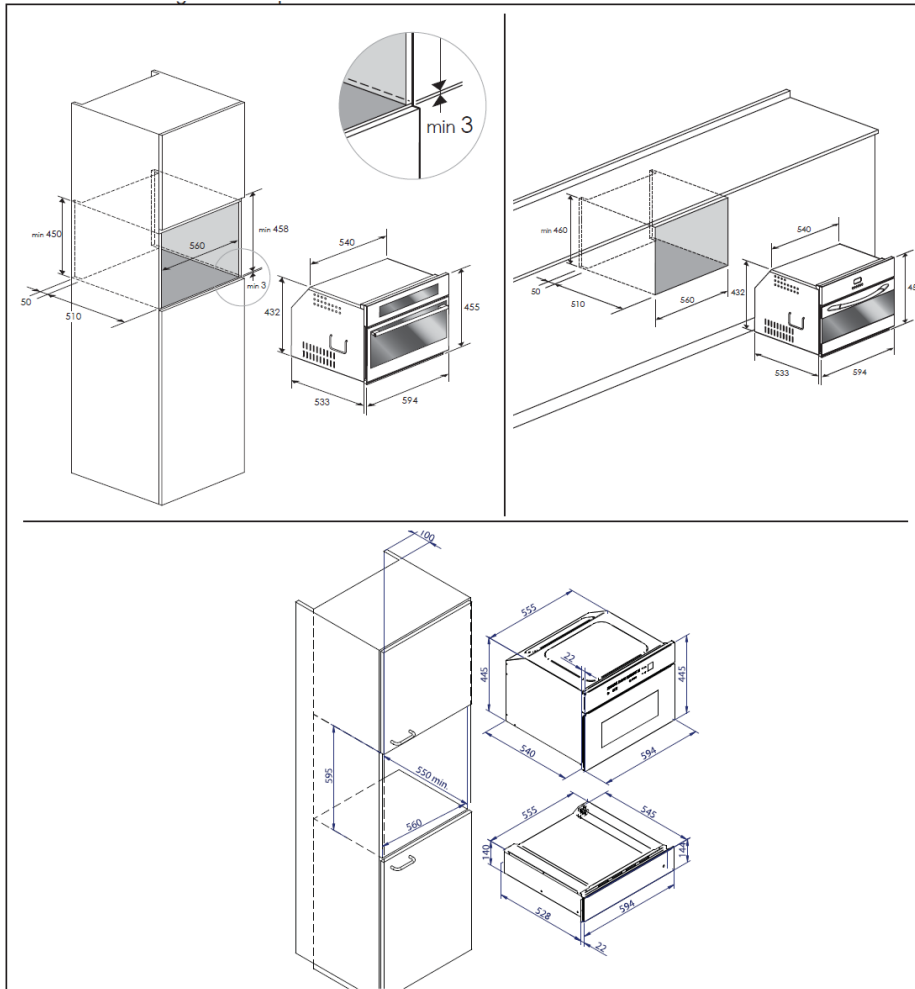
ДЛЯ СПЕЦИАЛИСТА, ПРОИЗВОДЯЩЕГО МОНТАЖ ПРИБОРА

Установка пароварки в нишу

Пароварка может быть установлена под варочной панелью, в высокий кухонный шкаф самостоятельно или в комбинации со шкафом для подогрева посуды.

Размеры ниши для встраивания указаны на рисунках. Материалы кухонной мебели, куда встраивается прибор, должны быть устойчивыми к высоким температурам.

Пароварку необходимо выровнять по центру между боковыми стенками ниши встраивания и закрепить винтами, которые прилагаются в комплекте.



ПОДКЛЮЧЕНИЕ К ЭЛЕКТРОСЕТИ

Перед подключением к электросети убедитесь, что:

- совпадают ли параметры сети, указанные в заводской табличке, с фактическими параметрами в сети,
- прибор оборудован заземлением в соответствии с действующими стандартами и нормами.

Данный прибор в соответствии с требованиями законодательства должен быть заземлен. Присоединительный кабель не должен нагреваться до температуры, превышающей температуру окружающей среды на 50°C.

Прибор подсоединяется к электросети с помощью присоединительного кабеля и вилки, которая должна подходить к подключаемой розетке.

Если прибор подключен не через вилку и розетку или другое устройство, отключающее все контакты и с расстоянием между разомкнутыми контактами не менее 3 мм, которое полностью отсоединяет прибор от электросети в условиях чрезмерного напряжения III категории, такое отключающее устройство должно быть предусмотрено в электросети для обеспечения безопасности пользования прибором.

Установка должна обеспечивать свободный доступ к розетке или выключателю.

ПРИМЕЧАНИЕ! Производитель не несет ответственность за возможные неисправности, связанные с неправильным подключением.

ТИП И МИНИМАЛЬНЫЙ ДИАМЕТР КАБЕЛЯ	
	SASO
H05RR-F 3x1,5 мм	H05RR-F 3x2,5 мм
H05VV-F 3x1,5 мм	H05VV-F 3x2,5 мм
H05RN-F 3x1,5 мм	H05RN-F 3x2,5 мм
H05V2V2-F 3x1,5 мм	H05V2V2-F 3x2,5 мм

