

Паровой шкаф
HB25D5.2.

[ru] Правила пользования

SIEMENS

Указания по технике безопасности	4	Таблицы и рекомендации	17
Указания по безопасности.....	4	Принадлежности	17
Причины повреждений.....	4	Посуда	17
Ваш новый прибор.....	5	Время приготовления и объём продуктов	17
Панель управления	5	Распределение продуктов.....	17
Рабочая камера	6	Продукты, чувствительные к давлению	17
Принадлежности	6	Одновременное приготовление нескольких блюд	17
Автоматическая калибровка	6	Овощи	18
Перед первым использованием	7	Гарниры и бобовые.....	19
Установка времени суток	7	Мясо и птица	19
Установка жёсткости воды.....	7	Рыба	20
Первый ввод в эксплуатацию.....	7	Заправки для супов и прочее.....	20
Предварительная очистка принадлежностей	7	Десерты, компоты	20
Обслуживание прибора	8	Подогрев блюд.....	21
Наполнение резервуара.....	8	Размораживание.....	21
Включение прибора	8	Подъём теста	22
Выключение прибора.....	9	Выжимание сока.....	22
После каждого использования	9	Консервирование	22
Изменение времени суток	9	Продукты глубокой заморозки.....	23
Программы автоматического приготовления	10		
Настройка программ	10		
Указания к программам	10		
Таблица программ.....	11		
Базовые установки	12		
Уход и очистка.....	13		
Чистящие средства.....	13		
Удаление известкового налёта	14		
Что делать при неисправности?	15		
Замена уплотнителя дверцы	16		
Замена лампочки в приборе.....	16		
Сервисная служба	16		
Номер E и номер FD.....	16		
Охрана окружающей среды	17		
Экологически чистая утилизация	17		
Советы по экономии электроэнергии	17		

Более подробную информацию о продукции, принадлежностях, запасных частях и службе сервиса можно найти на официальном сайте www.siemens-home.com и на сайте интернет-магазина www.siemens-eshop.com

Указания по технике безопасности

Внимательно изучите данное руководство по эксплуатации. Храните руководство по эксплуатации и монтажу в надёжном месте. При передаче прибора новому владельцу не забудьте передать также эти документы.

Указания по безопасности

Данный прибор предназначен только для бытового использования. Используйте прибор только для приготовления пищи.

Запрещается использование прибора без присмотра взрослыми и детьми в следующих случаях:

- при наличии ограничений по физическому или психическому состоянию;
- при отсутствии необходимых знаний и опыта.

Никогда не позволяйте детям баловаться с прибором.

Опасность травмирования!

Не открывайте дверцу прибора до тех пор, пока полностью не встроите его в мебель. Пока винты крепления не затянуты, открывайте дверцу прибора очень осторожно. Он может опрокинуться и выпасть из мебели.

Соблюдайте инструкции по монтажу.

Опасность ошпаривания!

При открывании дверцы из прибора может вырваться горячий пар. Будьте осторожны, открывая дверцу прибора во время или после приготовления пищи. Открывая дверцу, не стойте слишком близко к прибору. Имейте в виду, что пар в зависимости от температуры может быть не виден.

Опасность ожога!

Не прикасайтесь к внутренним поверхностям и к нагревательным элементам. Не позволяйте детям подходить близко.

Опасность возгорания!

Не храните в рабочей камере легковоспламеняющиеся предметы.

Опасность ошпаривания!

Запрещается наливать воду в горячую рабочую камеру. Это может привести к образованию горячего пара.

Опасность короткого замыкания!

Не допускайте заземления соединительных проводов электроприборов горячей дверцей прибора. Изоляция кабеля может расплавиться.

Опасность ожога!

Запрещается готовить блюда, в которых используются напитки с высоким содержанием спирта. Пары спирта в рабочей камере могут вспыхнуть. Добавляйте в блюда только небольшое количество напитков с высоким содержанием спирта и открывайте дверцу с осторожностью.

Опасность ожога!

При вынимании из рабочей камеры горячих принадлежностей или посуды используйте прихватки.

Опасность ошпаривания!

Никогда не выполняйте очистку прибора сразу после выключения. Вода в поддоне испарителя остаётся горячей. Подождите, пока прибор не остынет.

Опасность удара током!

При неквалифицированном ремонте прибор может стать источником опасности. Поэтому ремонт должен производиться только специалистом сервисной службы, прошедшим специальное обучение. Если прибор неисправен, выньте вилку из розетки или выключите соответствующий предохранитель в блоке предохранителей. Вызовите специалиста сервисной службы.

Причины повреждений

Внимание!

- Не ставьте посуду на дно рабочей камеры. Не выстилайте дно алюминиевой фольгой. Скопление жара может привести к повреждению прибора.
Дно рабочей камеры и поддон испарителя нельзя закрывать. Ставьте посуду всегда по центру лотка с отверстиями или на решётку.
- При использовании алюминиевой фольги следите, чтобы она не касалась стекла дверцы. Это может привести к изменению цвета стекла.
- Посуда должна быть устойчивой к воздействию высоких температур и пара.
- Не используйте посуду со следами коррозии. Даже маленькие пятна ржавчины могут вызвать коррозию в рабочей камере.
- При приготовлении на пару с использованием лотка с отверстиями всегда дополнительно подставляйте под него противень или лоток без отверстий. Стекающая жидкость будет собираться в нём.
- Не держите влажные продукты в закрытой рабочей камере в течение длительного времени. Они могут вызвать коррозию в рабочей камере.
- 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.
- Если уплотнитель дверцы сильно загрязнён, то дверца не будет плотно закрываться. Это может привести к повреждению поверхности стоящей рядом мебели. Следите за тем, чтобы уплотнитель дверцы был всегда чистым, и в случае необходимости замените его.
- Рабочая камера вашего прибора изготовлена из нержавеющей стали. Неправильный уход может вызвать коррозию в рабочей камере. Соблюдайте указания по уходу и очистке прибора, приведенные в руководстве по эксплуатации. Удаляйте загрязнения в рабочей камере сразу после охлаждения прибора.

Ваш новый прибор

Эта глава содержит информацию о:

- панели управления
- рабочей камере
- принадлежностях
- автоматической калибровке

Панель управления

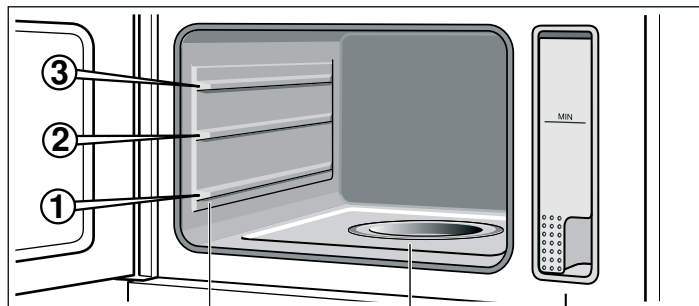


Элемент управления/индикатор		Использование/значение
Кнопка «Вкл/выкл»	on/off	Включение и выключение прибора
Кнопки температуры	40°	Приготовление на пару при 40 °С, например, для подъёма теста и размораживания
	60°	Приготовление на пару при 60 °С, например, для размораживания
	80°	Приготовление на пару при 80 °С, например, для рыбы и колбасок
	90°	Приготовление на пару при 90 °С, например, для рыбы, колбасок и заправок для супов
	100 °С	Приготовление на пару при 100 °С, например, для овощей, рыбы, мяса и гарниров, для приготовления сока и консервирования
(более подробные указания по приготовлению блюд и закусок см. в главе «Таблицы и рекомендации»)		
Поворотный переключатель		Установка значений на дисплее Поворотный переключатель является утапливаемым. Чтобы зафиксировать или расфиксировать переключатель, нажмите на него.
Функциональная кнопка «Удаление известкового налёта»	calc	Удаление известкового налёта в каналах подачи воды и поддоне испарителя (см. главу «Удалении известкового налёта»)
Функциональная кнопка «Часы»	⌚	Включённый прибор: установка времени приготовления ► I → I
		Выключенный прибор: Короткое нажатие: изменение времени ► ⌚ Длительное нажатие: изменение базовых установок
Функциональная кнопка «Программа»	P	Выбор программ автоматического приготовления (см. главу «Программы автоматического приготовления»)
Функциональная кнопка «Вес»	kg	Установка веса продуктов для приготовления по программе
Индикатор «Удаление известкового налёта»	calc	Индикатор calc сообщает о необходимости произвести удаление известкового налёта из прибора (см. главу «Удаление известкового налёта»)
Индикатор «Опорожнить поддон испарителя»	⬆	Во время удаления известкового налёта этот индикатор ⬆ сообщает о необходимости убрать оставшуюся воду из поддона испарителя губкой из комплекта
Индикатор «Наполнить резервуар»	⬆	Индикатор ⬆ сообщает о необходимости наполнить резервуар для воды (см. главу «Наполнение резервуара»)
Кнопка Start	Start	Включение режима
Кнопка Stop	Stop	Коротким нажатием: запуск и прерывание режима работы (пауза)
		Длительное нажатие: окончание работы режима

Рабочая камера

Нажмите символ , чтобы открыть дверцу прибора.

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



Уровни установки Поддон испарителя Резервуар для воды

После каждого использования прибора, протирайте поддон губкой, входящей в комплект поставки, иначе при следующей эксплуатации он может переполниться.

Внимание!

Не ставьте посуду на дно рабочей камеры. Не выстилайте дно алюминиевой фольгой. Скопление жара может привести к повреждению прибора.

Дно рабочей камеры и поддон испарителя нельзя закрывать. Ставьте посуду всегда по центру лотка с отверстиями или на решётку.

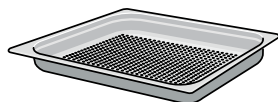
Принадлежности

Используйте только принадлежности, входящие в комплект прибора или приобретённые в специализированном магазине. Они приведены в соответствие с вашим прибором.

В комплектацию вашего прибора входят следующие принадлежности:



Лоток без отверстий, GN 1/2, глубиной 40 мм
для конденсата, образующегося при приготовлении на пару, и для приготовления риса, бобовых и зерновых



Лоток с отверстиями, GN 1/2, глубиной 40 мм
Предназначен для приготовления рыбы целиком или большого количества овощей, а также для выжимания сока из ягод и т.д.

Дополнительные принадлежности вы можете приобрести в специализированном магазине:

Принадлежности	Номер заказа
Лоток без отверстий, GN 1/2, глубиной 40 мм	HZ36D523
Лоток с отверстиями, GN 1/2, глубиной 40 мм	HZ36D523G
Лоток без отверстий, GN 1/3, глубиной 40 мм	HZ36D513
Лоток с отверстиями, GN 1/3, глубиной 40 мм	HZ36D513G
Чистящая губка	643 254
Средства для удаления известкового налёта	311 138
Микроволокнистая салфетка с ячеистой структурой	460 770

Автоматическая калибровка

Температура кипения воды зависит от давления воздуха. При калибровке прибор настраивается на условия давления воздуха в месте установки. Это происходит автоматически при первой эксплуатации (см. главу «Первый ввод в эксплуатацию»). Поэтому количество образующегося пара больше чем обычно.

При этом очень важно, чтобы прибор нагревался в течение 20 минут при температуре 100 °C. В это время запрещается открывать дверцу прибора.

Если прибор не был автоматически откалиброван (например, была открыта дверца прибора), то при следующей эксплуатации калибровка будет вновь проведена.

После переезда

Чтобы прибор мог опять автоматически настроиться в новом месте установки, верните ему заводские установки (см. главу «Базовые установки») и повторите ввод в эксплуатацию (см. главу «Первый ввод в эксплуатацию»).

После отключения электроэнергии

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

Перед первым использованием

В этой главе вы узнаете, какие действия необходимо выполнить перед первым использованием прибора:

- установка время суток
- изменение жёсткости воды при необходимости
- первый ввод в эксплуатацию
- предварительная очистка принадлежностей

Прибор был тщательно протестирован изготовителем. Поэтому в приборе может находиться небольшое количество конденсата.

Установка времени суток

После подключения на дисплее загораются символ  и **00:00**.

1. Установите текущее время суток поворотным переключателем.
2. Нажмите кнопку .
Текущее время суток сохраняется в памяти.

Установка жёсткости воды

Регулярно удаляйте известковый налёт из прибора. Таким образом предотвращается возникновение многих повреждений.

Прибор автоматически определяет, когда нужно удалить известковый налёт. Прибор предустановлен на жёсткость воды «средняя». Измените это значение, если вода мягче или жёстче.

Вы можете проверить жёсткость воды можно с помощью тестовых полосок, входящих в комплект поставки, или узнать на станции водоснабжения.

Если вода содержит большое количество извести, рекомендуется использовать смягчённую воду.

Если Вы всегда используете только смягчённую воду, то удаление известкового налёта не требуется. В этом случае установите значение жёсткости воды на «смягчённая».

Установленную жёсткость воды можно изменить в базовых установках, когда прибор выключен.

1. Нажмите кнопку on/off, чтобы выключить прибор.
2. Удерживайте кнопку  нажатой, пока на дисплее не появится **c 1 I**.
3. Нажимайте кнопку , пока не появится **c 5 2** (жёсткость воды «средняя»).
4. Чтобы изменить жёсткость воды, поворачивайте поворотный переключатель. Возможные значения:

c 5 0	Смягчённая	-
c 5 1	Мягкая	I
c 5 2	Средняя	II
c 5 3	Жёсткая	II
c 5 4	Очень жёсткая	IV

5. Удерживайте нажатой кнопку , чтобы выйти из базовых установок.
Изменение введено в память.

Первый ввод в эксплуатацию

Перед первым использованием нагревайте пустой прибор в течение 20 минут при температуре 100 °C. В это время запрещается открывать дверцу прибора. Происходит автоматическая калибровка прибора (см. главу «Автоматическая калибровка»).

1. Для включения прибора нажмите кнопку on/off.
2. Наполните резервуар и задвиньте его в прибор (см. главу «Наполнение резервуара»).
3. Нажмите кнопку Start.

Прибор нагревается до 100 °C. Отсчёт 20 минут начинается только после достижения установленной температуры. В это время запрещается открывать дверцу прибора.

Нагрев завершится автоматически, после чего раздастся звуковой сигнал.

4. Для выключения прибора нажмите кнопку on/off.
Слегка приоткройте дверцу прибора, чтобы дать ему остыть.

Предварительная очистка принадлежностей

Перед первым использованием тщательно очистите принадлежности специальной тряпочкой и мыльным раствором.

Обслуживание прибора

Из этой главы вы узнаете:

- как наполнять резервуар для воды
- как включать и выключать прибор
- что необходимо делать после каждого использования прибора
- как изменить время суток

Наполнение резервуара

Нажмите символ , чтобы открыть дверцу прибора. Справа будет виден резервуар для воды.

Внимание!

Повреждение прибора в результате использования неподходящих жидкостей

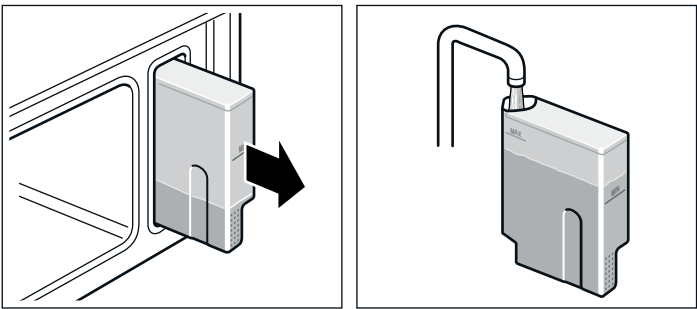
- Используйте исключительно чистую, холодную водопроводную воду, смягчённую воду или минеральную воду без газа.
- Водопроводная вода слишком жёсткая, мы рекомендуем использовать смягченную воду.
- Не используйте дистиллированную воду, сильно хлорированную водопроводную воду (> 40 мг/л) и другие жидкости.

Информацию о качестве водопроводной воды в вашем доме вы можете получить на водопроводной станции. Жёсткость воды вы можете проверить с помощью прилагаемой индикаторной полоски.

Наполняйте резервуар для воды перед каждым использованием:

1. Откройте дверцу прибора и выньте резервуар.
2. Наполните резервуар холодной водой.

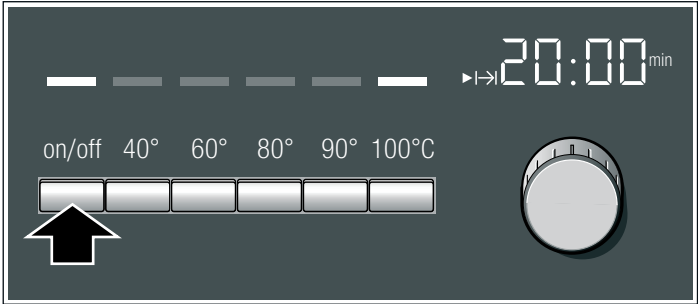
MIN	Количества воды достаточно для 30 минут приготовления пищи на пару при 100 °C
MAX	Количества воды достаточно для 2 часов приготовления пищи на пару при 100 °C



3. Задвиньте резервуар для воды и прижмите его к заштрихованной поверхности внизу до упора.

Включение прибора

1. Для включения прибора нажмите кнопку on/off.

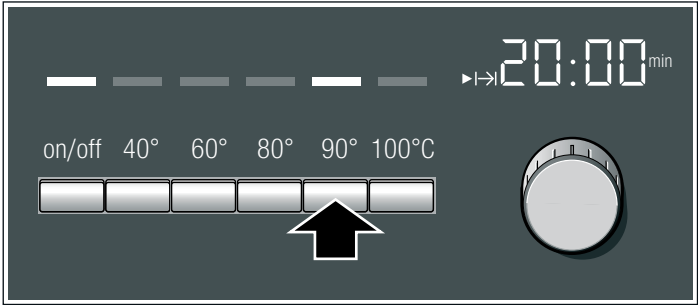


Появляется предлагаемая температура в 100 °C. На дисплее появится  и предлагаемое время приготовления в 20 мин.

2. Нажмите кнопку температуры, чтобы выбрать температуру (более подробные указания по приготовлению блюд и закусок см. в главе «Таблицы и рекомендации»).

Кнопка	Использование	Рекомендуемое время приготовления
40 °C	например, для подъёма теста и размораживания	30 мин
60 °C	например, для размораживания	20 мин
80 °C	например, для рыбы и колбасок	20 мин
90 °C	например, для рыбы, колбасок и заправки для супов	20 мин
100 °C	например, для овощей, рыбы, мяса и гарниров, для приготовления сока и консервирования	20 мин

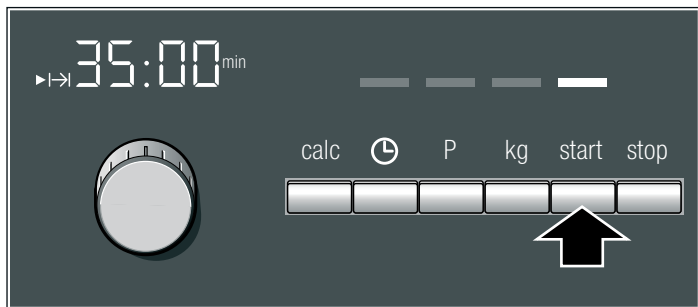
На дисплее появляется рекомендуемое время приготовления.



3. Чтобы изменить время приготовления (макс. 2 ч), поверните поворотный переключатель.



4. Нажмите кнопку Start.



Прибор начинает нагреваться. Отсчет установленного времени выполнения начинается только после разогрева.

Изменение температуры

Температуру можно изменить в любое время. Для этого нажмите нужную кнопку температуры:

- Если вы измените температуру на меньшую, отсчет продолжительности будет продолжаться без прерывов.
- Если на большую - отсчет продолжительности продолжится только после достижения новой установленной температуры.

Двойное нажатие на кнопку температуры прерывает установленный режим работы. На дисплее появляется предлагаемая температура в 100 °C и время приготовления 20 мин. Для включения прибора нажмите кнопку Start.

Изменение времени приготовления

Температуру можно изменить в любое время. Поворачивайте поворотный переключатель, чтобы установить новое время приготовления. Через несколько секунд установка будет принята автоматически.

прерывание режима работы (пауза)

Коротко нажмите кнопку Start, чтобы прервать режим. Охлаждающий вентилятор может продолжать работать. Для возобновления работы снова коротко нажмите кнопку Start.

При открывании дверцы прибора при его работе режим прерывается. Для повторного включения режима закройте дверцу прибора и коротко нажмите кнопку Start.

Если включена базовая установка «Продолжение работы после закрывания дверцы», повторное включение не требуется (см. главу «Базовые установки»).

Индикатор «Наполнить резервуар»

Если резервуар для воды пуст, раздаётся сигнал и появляется символ . Работа прекращается.

1. Осторожно откройте дверцу прибора. Из неё выходит горячий пар.
2. Выньте резервуар для воды, наполните его водой и установите обратно.
3. Коротко нажмите кнопку Start.

Если включена базовая установка «Продолжение работы после закрывания дверцы», повторное включение не требуется (см. главу «Базовые установки»).

Указание: Когда в резервуаре кончается вода, раздаётся громкий звук работающего насоса, продолжающийся до полного испарения воды из чаши испарителя. Только после этого появляется индикатор  и раздается сигнал.

В этом случае прервите процесс приготовления и снова наполните резервуар (см. «Прерывание работы (пауза)»).

Выключение прибора

Опасность ошпаривания!

При открывании дверцы из прибора может вырваться горячий пар. Будьте осторожны, открывая дверцу прибора во время или после приготовления пищи. Открывая дверцу, не стойте слишком близко к прибору. Имейте в виду, что пар в зависимости от температуры может быть не виден.

Для прерывания нагрева нажмите кнопку Stop и удерживайте её некоторое время нажатой.

После истечения установленной продолжительности нагрев автоматически завершится, и раздастся звуковой сигнал.

Для выключения прибора нажмите кнопку on/off. Осторожно откройте дверцу прибора.

Вентилятор может продолжать работать даже при открытой дверце прибора. .

После каждого использования

Опорожнение резервуара

Опорожняйте резервуар для воды после каждого использования:

1. медленно извлеките из прибора резервуар для воды, удерживая его в горизонтальном положении, чтобы из клапана не капала оставшаяся вода.
2. Вылейте всю воду.
3. Насухо вытрите резервуар и шахту резервуара.

Осушение рабочей камеры

Опасность ошпаривания!

Вода в поддоне испарителя может быть горячей. Перед тем, как вытирать поддон, дайте воде остыть.

Слегка приоткройте дверцу прибора, чтобы дать ему остыть.

После каждого использования прибора, протирайте поддон губкой, входящей в комплект поставки, иначе при следующей эксплуатации он может переполниться.

Протрите остывшую рабочую камеру губкой, входящей в комплект, и тщательно высушите мягкой тряпкой.

Насухо протрите мебель и ручки, если на них образовался конденсат.

Изменение времени суток

Не должно быть установлено время приготовления.

1. Нажмите кнопку .
На дисплее появляется символ .
2. Измените время суток поворотным переключателем.
3. Нажмите кнопку .
Изменение принято.

Вы можете выключить индикацию времени суток. Она будет высвечиваться только во время работы прибора (см. главу «Базовые установки»).

Программы автоматического приготовления

С помощью 20 различных программ вы можете очень просто готовить блюда.

Из этой главы вы узнаете:

- об установке любой из программ автоматического приготовления
- об указаниях и рекомендациях к программам
- о том, какие программы вы можете устанавливать

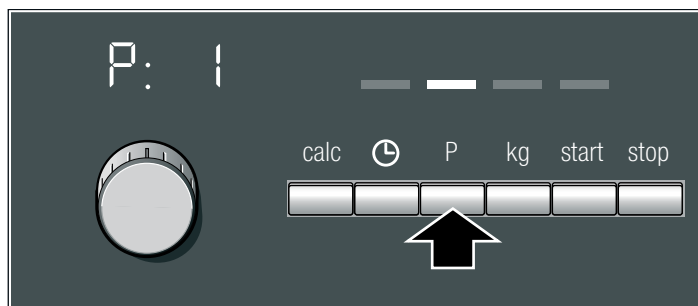
Настройка программ

Выберите в таблице программ подходящую программу. Соблюдайте указания, приведённые для данной программы.

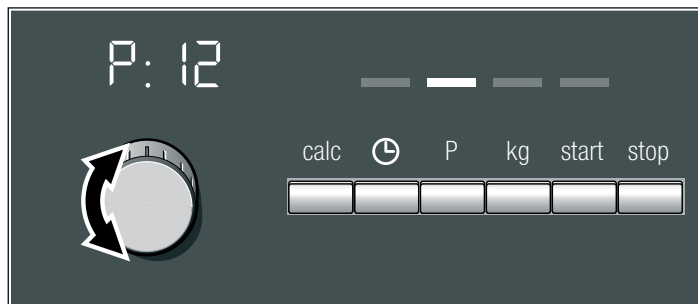
1. Для включения прибора нажмите кнопку on/off.

2. Нажмите кнопку P.

На дисплее появляется первая программа P 1.



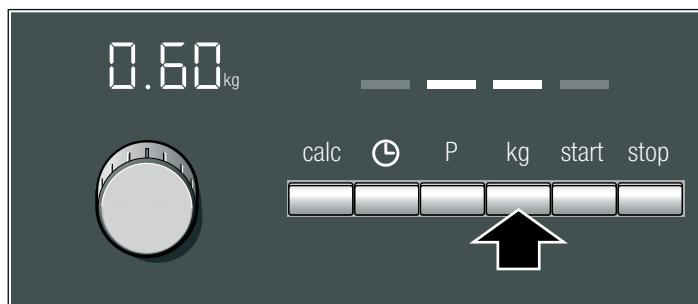
3. Поворачивайте поворотный переключатель, пока не будет установлена нужная программа.



4. Нажмите кнопку kg.

На дисплее появляется предлагаемый вес.

Если раздаётся сигнал, это значит, что для данной программы указание веса не требуется.



5. Поворачивайте поворотный переключатель, пока не будет введен нужный вес блюда.



6. Нажмите кнопку Start.

На дисплее отображается отсчёт установленного времени.

Окончание программы

Раздаётся звуковой сигнал. Процесс приготовления завершается. Для выключения прибора нажмите кнопку on/off.

⚠ Опасность ошпаривания!

При открывании дверцы из прибора может вырваться горячий пар. Будьте осторожны, открывая дверцу прибора во время или после приготовления пищи. Открывая дверцу, не стойте слишком близко к прибору. Имейте в виду, что пар в зависимости от температуры может быть не виден.

Отмена программы

Для отмены программы и выключения прибора нажмите кнопку on/off.

Указания к программам

Все программы настроены для приготовления на одном уровне.

Результат приготовления может изменяться в зависимости от количества и качества продуктов.

Посуда

Применяйте рекомендуемую посуду. Рецепты блюд были опробованы специалистами по домашнему хозяйству в нашей кухне-студии. Если пользоваться другой посудой, результат приготовления может оказаться другим.

При приготовлении блюд в лотке с отверстиями дополнительно устанавливайте лоток без отверстий на уровень 1. Стекающая жидкость будет собираться в нём.

Количество/вес

Наполняйте посуду не более чем на 4 см от дна.

Для программ автоматического приготовления нужно устанавливать вес продуктов. Общий вес не должен выходить за рамки заданного диапазона веса.

Время приготовления

После запуска программы начинает отображаться время приготовления. Во время первых 10 минут время приготовления может изменяться, т.к. время нагрева зависит от температуры продуктов и воды.

Приготовление овощей P1-P5

Добавляйте приправы в овощи только после их приготовления.

Приготовление зерновых/чечевицы, P7-P10

Взвесьте количество продукта и добавьте в правильном соотношении воду:

Рис басмати 1:1,5

Кускус 1:1

Неполированный рис 1:1,5

Чечевица 1:2

Вес нужно указывать без жидкости.

Перемешайте крупу после приготовления. Таким образом, невпитавшаяся в процессе приготовления жидкость быстро впитается.

Куриная грудка, приготовление на пару Р11

Не кладите кусочки грудки в посуду друг на друга.

Рыба, приготовление на пару Р12-Р13

Для приготовления рыбы необходимо смазать жиром лоток с отверстиями.

Не кладите филе рыбы друг на друга. Указывайте вес самого тяжёлого филе и используйте по возможности филе одинаковой величины.

Приготовление компота из фруктов Р14

Программа подходит только для косточковых и семечковых плодов. Взвесьте фрукты, добавьте примерно 100 мл воды, сахар и специи по вкусу.

Приготовление молочного риса Р15

Взвесьте рис и добавьте на 1 объём крупы 2,5 объёма молока. Насыпьте рис и влейте молоко в специальную ёмкость не более чем на 2,5 см от дна. Вес риса нужно указывать без веса жидкости. Перемешайте после приготовления. Оставшееся молоко быстро впитается.

Приготовление йогурта Р16

Нагрейте молоко на плите до 90 °С. Затем охладить до 40 °С. Стерилизованное молоко нагревать не надо.

На каждые 100 г молока добавьте одну или две ложки натурального йогурта или соответствующее количество йогуртового фермента. Влейте смесь в чистые стаканчики и закройте их.

Затем поставьте стаканчики для охлаждения в холодильник.

Стерилизация бутылочек

Очистите бутылочки ёршиком сразу после опорожнения. После этого вымойте их в посудомоечной машине.

Поставьте бутылочки в лоток с отверстиями таким образом, чтобы они не соприкасались друг с другом.

После стерилизации просушите бутылочки чистым полотенцем. Процесс идентичен обычному кипячению.

Приготовление яиц, Р19-Р20

Проколите яйца перед приготовлением. Не кладите яйца друг на друга. Значение М соответствует весу около 50 г.

Таблица программ

В этой главе вы получите информацию обо всех программах вашего парового шкафа. Соблюдайте указания, приведённые для данной программы.

Программа	Примечания	Посуда/принадлежности	Уро- вень	
<i>Р 1</i>	Цветная капуста, соцветия, на пару	Соцветия одинакового размера	Лоток с отверстиями + без отверстий	2 1
<i>Р 2</i>	Соцветия брокколи, на пару	Соцветия одинакового размера	Лоток с отверстиями + без отверстий	2 1
<i>Р 3</i>	Стручковая фасоль, на пару	-	Лоток с отверстиями + без отверстий	2 1
<i>Р 4</i>	Морковь кружками, на пару	Кружки толщиной прим. 3 мм	Лоток с отверстиями + без отверстий	2 1
<i>Р 5</i>	Замороженная овощная смесь, на пару	-	Лоток с отверстиями + без отверстий	2 1
<i>Р 6</i>	Картофель в мундире	Средней величины, Ø 4-5 см	Лоток с отверстиями + без отверстий	2 1
<i>Р 7</i>	Рис басмати	Макс. 0,45 кг	Лоток без отверстий	2
<i>Р 8</i>	Неполированный рис	Макс. 0,45 кг	Лоток без отверстий	2
<i>Р 9</i>	Кускус	Макс. 0,45 кг	Лоток без отверстий	2
<i>Р 10</i>	Чечевица	Макс. 0,4 кг	Лоток без отверстий	2
<i>Р 11</i>	Свежая куриная грудка, на пару	Общий вес 0,2-1,2 кг	Лоток с отверстиями + без отверстий	2 1
<i>Р 12</i>	Свежая рыба целиком, на пару	0,3-1,5 кг	Лоток с отверстиями + без отверстий	2 1
<i>Р 13</i>	Свежее рыбное филе, на пару	Толщиной макс. 2,5 см	Лоток с отверстиями + без отверстий	2 1
<i>Р 14</i>	Компот из фруктов	-	Лоток без отверстий	2
<i>Р 15</i>	Молочный рис	-	Лоток без отверстий	2
<i>Р 16</i>	Йогурт в стаканчиках	-	Стаканчики + лоток без отверстий	2
<i>Р 17</i>	Готовые гарниры, подогрев		Лоток без отверстий	2
<i>Р 18</i>	Стерилизация бутылочек		Лоток без отверстий	1
<i>Р 19</i>	Яйца вкрутую	Среднего размера, макс. 1 кг	Лоток с отверстиями + без отверстий	2 1
<i>Р 20</i>	Яйца всмятку	Среднего размера, макс. 1 кг	Лоток с отверстиями + без отверстий	2 1

Базовые установки

Прибор имеет различные базовые установки, которые были сделаны на заводе. Однако в случае необходимости эти установки можно изменить.

Если вы захотите отменить все изменения установок, вернитесь к заводским установкам.

1.Нажмите кнопку on/off, чтобы выключить прибор.

2.Удерживайте кнопку  нажатой, пока на дисплее не появится **c 1 1**.

3.Нажимайте кнопку  до тех пор, пока не появится требуемая базовая установка.

4.Чтобы изменить базовую настройку, поверните поворотный переключатель.

5.Удерживайте нажатой кнопку , чтобы выйти из базовых установок.

Изменение введено в память.

Можно изменить следующие базовые установки:

Базовая установка	Функция	Возможные установки
c 1 1	Индикация времени при выключенном приборе	c 1 0 = выкл c 1 1 = вкл
c 2 1	Звуковой сигнал при нажатии кнопки	c 2 0 = выкл c 2 1 = вкл
c 3 2	Продолжительность звукового сигнала при завершении работы	c 3 1 = короткий (30 секунд) c 3 2 = средний (2 минуты) c 3 3 = длинный (10 минут)
c 4 1	Продолжение работы после закрывания дверцы Отпадает необходимость нового запуска после открывания дверцы прибора	c 4 0 = выкл c 4 1 = вкл
c 5 2	Жёсткость воды для индикации образования известкового налёта	c 5 0 = смягчённая c 5 1 = мягкая (I) c 5 2 = средняя (II) c 5 3 = жёсткая (III) c 5 4 = очень жёсткая (IV)
c 6 1	Звуковой сигнал по окончании времени нагревания	c 6 0 = выкл c 6 1 = вкл
c 7 1	Индивидуальная настройка степени готовности блюда по программам	c 7 1 = норма c 7 2 = чуть меньше нормы c 7 3 = чуть больше нормы
c 8 0	Возвращение прибору заводских установок: ■ все изменения базовых установок аннулируются, ■ заново производится автоматическая калибровка. Прибор вернётся к заводским установкам, если выбрать c 8 1 и после этого 4 секунды удерживать нажатой кнопку  .	c 8 0 = не возвращать c 8 1 = вернуть

Уход и очистка

Эта глава содержит информацию о

- очистке прибора и уходе за ним
- программе удаления накипи

Опасность короткого замыкания!

Для очистки прибора ни в коем случае не используйте очистители высокого давления и пароструйные очистители.

Внимание!

Повреждение поверхности: Не используйте

- едкие или абразивные чистящие средства,
- средства для очистки духовок
- едкие, хлорсодержащие и коррозионно-активные очистители
- чистящие средства, содержащие большой процент спирта.

Если такое средство попадёт на переднюю панель, сразу смойте его водой.

Внимание!

Повреждение поверхности: Если средство для удаления известкового налёта попадёт на переднюю стенку или другие легкоповреждаемые поверхности, сразу же смойте его водой.

Удаляйте загрязнения в рабочей камере сразу после охлаждения прибора.

Соль является агрессивным веществом и может привести к образованию ржавчины. Удаляйте остатки острых соусов (кетчуп, горчица) или солёных блюд сразу же после охлаждения рабочей камеры.

Не используйте жёсткие мочалки или губки.

Чистящие средства

Прибор снаружи (с передней панелью из нержавеющей стали)	Мыльный раствор - вытрите досуха мягкой тряпкой. Известковые пятна, пятна жира, крахмала и яичного белка удаляйте немедленно. Специальные средства для чистки металлических изделий можно приобрести в сервисной службе или в специализированном магазине
Рабочая камера с поддоном испарителя	Горячий мыльный раствор или раствор уксуса: используйте губку, входящую в комплект, или мягкую щётку с подводом воды. Внимание! ■ Повреждения прибора: Вода по шлангу, проходящему по дну рабочей камеры, попадает в поддон испарителя. При очистке старайтесь не сдавить шланг, следите, чтобы он ни за что не зацепился. Шланг может быть выдавлен из рабочей камеры. В этом случае вызовите специалиста сервисной службы! Не используйте прибор! ■ Рабочая камера может заржаветь: Не используйте металлические губки для очистки
Резервуар для воды	Мыльный раствор. Запрещено мыть в посудомоечной машине. Для очистки можно осторожно снять крышку с резервуара для воды
Шахта резервуара	После каждого использования вытирайте насухо
Уплотнитель дверцы	Используйте горячий мыльный раствор
Стёкла дверцы	Очистка стёкол Внимание! Повреждение поверхности: После очистки средством для чистки стёкол насухо вытрите дверцу прибора. В противном случае на ней могут остаться пятна, которые в последствии невозможно будет удалить
Внутренняя поверхность дверцы прибора (пластмассовое покрытие)	Мыльный раствор - вытрите досуха мягкой тряпкой. Известковые пятна, пятна жира, крахмала и яичного белка удаляйте немедленно
Принадлежности	Замочите в горячем мыльном растворе и почистите щёткой или губкой. Можно мыть в посудомоечной машине. В случае окрашивания очистить с помощью крахмалосодержащих продуктов (например, рис) с уксусным раствором

Чистящая губка

Чистящая губка, входящая в комплект, очень хорошо впитывает влагу. Используйте чистящую губку только для очистки внутреннего пространства и для удаления остатков воды из поддона испарителя.

Перед первым использованием тщательно вымойте губку или выстирайте её в стиральной машине (программа для кипячения белья).

Микроволокнистая салфетка

Микроволокнистая салфетка с ячеистой структурой специально предназначена для очистки легкоповреждаемых поверхностей, таких как, например, стекло, стеклокерамика, нержавеющая сталь, алюминий (номер для заказа 460 770, возможен заказ через интернет-магазин). Она очень хорошо удаляет жидкости и масла.

Удаление известкового налёта

Для нормальной эксплуатации прибора периодически следует удалять известковый налёт (накипь). Об этом вам напомнит сообщение **calc**.

Если вы всегда используете только смягчённую воду, то удаление известкового налёта не требуется.

Процесс удаления известкового налёта состоит из нескольких этапов:

- Удаление известкового налёта (30 минут). После этого этапа следует снова наполнить резервуар для воды и опорожнить поддон испарителя.
- Первая промывка (30 секунд). По окончании необходимо опорожнить поддон испарителя.
- Вторая промывка (30 секунд). Вытрите оставшуюся воду.

Все три этапа должны быть выполнены. Прибор можно будет использовать только после второй промывки.

Средство для удаления известкового налёта

Для удаления накипи используйте только рекомендованное сервисной службой жидкое средство для удаления известкового налёта (номер для заказа 311 138, возможен заказ через интернет-магазин). Все прочие средства для удаления известкового налёта могут повредить прибор.

1. Приготовьте раствор из 300 мл воды и 60 мл жидкого средства для удаления известкового налёта.
2. Опорожните резервуар для воды и наполните его приготовленным раствором.
3. Осторожно вставьте резервуар с раствором для удаления известкового налёта и закройте дверцу прибора.

Внимание!

Повреждение поверхности: Если средство для удаления известкового налёта попадёт на переднюю стенку или другие легкоповреждаемые поверхности, сразу же смойте его водой.

Внимание!

Повреждение прибора: Средство для удаления известкового налёта, находящееся длительное время в приборе, может повредить водяной насос. Следите за тем, чтобы процессы удаления известкового налёта и ополаскивания прибора длились не более трёх часов.

Запуск программы удаления накипи

Рабочая камера должна полностью остыть.

1. Для включения прибора нажмите кнопку **on/off**.
2. Нажмите кнопку **calc**.
Появится символ  (Наполнить резервуар). Это напоминание о необходимости наполнить резервуар для воды раствором для удаления известкового налёта (см. раздел «Удаление известкового налёта»).
3. Нажмите кнопку **Start**.

1-я промывка

Примерно через 30 минут раздаётся сигнал. Появляется символ , а также  и **1:00** мин.

1. Тщательно протрите резервуар, наполните его водой до отметки **MIN** (минимум) и снова установите в прибор.

Появляется символ  (Опорожнить поддон испарителя).

2. Удалите раствор для удаления известкового налёта из поддона испарителя губкой, входящей в комплект поставки.
3. Закройте дверцу прибора и нажмите кнопку **Start**.
Прибор промывается.

2-я промывка

Через короткий промежуток времени второй раз появляется символ . На дисплее появляется  **0:30** мин.

1. Тщательно промойте губку.
2. Удалите губкой оставшуюся в поддоне испарителя воду.
3. Закройте дверцу прибора и нажмите кнопку **Start**.
Прибор промывается.
По окончании программы удаления известкового налёта на дисплее появляются символы **00:00** и .
4. Для отмены программы удаления известкового налёта и выключения прибора нажмите кнопку **on/off**.

Удаление оставшейся воды

Удалите губкой оставшуюся в поддоне воду. Вытрите губкой рабочую камеру и насухо протрите её мягкой тряпкой.

Отмена программы удаления известкового налёта

Указание: После отмены программы удаления известкового налёта необходимо дважды промыть прибор. До проведения второй промывки прибор будет заблокирован для использования.

1. Для прерывания программы удаления известкового налёта нажмите и удерживайте кнопку **Stop**.
Чтобы раствор для удаления известкового налёта не остался в приборе, после отмены режима промойте прибор дважды.
2. Нажмите кнопку **Start**.
Появляется символ .

Выполните действия, описанные в разделе «1-я промывка».

Что делать при неисправности?

Часто случается, что причиной неисправности стала какая-то мелочь. Прежде чем обращаться в сервисную службу, прочтите следующие указания.

Ремонт должен выполняться только специально обученными сотрудниками сервисной службы. При неквалифицированно выполненном ремонте прибор может стать источником серьезной опасности.

Опасность удара током!

- Работы над электроникой прибора должны выполняться только квалифицированным специалистом.
- Во время работ с электроникой прибора необходимо обесточить. Включите защитную автоматику или выньте предохранитель из блока предохранителей.

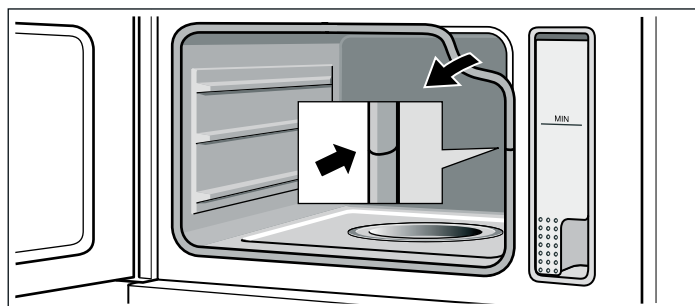
Неисправность	Возможная причина	Указания/устранение
Прибор не работает	Вилка не вставлена в розетку	Подключите прибор к электросети
	Отключение электроэнергии	Проверьте, функционируют ли другие кухонные приборы
	Неисправен предохранитель	Проверьте, в порядке ли предохранитель прибора в блоке предохранителей
	Неправильное использование	Отключите предохранитель в блоке предохранителей прибора и примерно через 10 секунд включите его снова
Прибор не запускается	Дверца прибора закрыта неплотно	Закройте дверцу прибора
Прибор не запускается. На дисплее загорается  и 1:00 мин	Была отменена программа удаления накипи	Дважды промойте прибор (см. главу «Отмена программы удаления накипи»)
На дисплее загорается  и 00:00	Отключение электроэнергии	Заново установите время суток (см. главу «Изменение времени»)
Прибор не работает. На дисплее загорается  и время приготовления	Был случайно повернут поворотный переключатель	Нажмите кнопку on/off.
	После установки не была нажата кнопка Start	Нажмите кнопку Start, чтобы начать работу, или кнопку on/off, чтобы выключить прибор
Появляется индикатор  (Наполнить резервуар), хотя резервуар для воды полон	Резервуар для воды вставлен неправильно	Задвиньте резервуар для воды до ощутимой фиксации
	Система распознавания не работает	Проведите удаление известкового налёта (см. главу «Удаление известкового налёта») и проверьте правильность установки жёсткости воды (см. главу «Установка жёсткости воды»)
Резервуар для воды фиксируется с усилием	Резиновый уплотнитель клапана резервуара для воды	Слегка смажьте резиновый уплотнитель специальным средством (номер для заказа 311 168)
Нагревается пустой поддон испарителя, хотя резервуар для воды полон	Резервуар для воды вставлен неправильно	Задвиньте резервуар для воды до ощутимой фиксации
	Подводящий шланг закупорен	Проведите удаление известкового налёта (см. главу «Удаление известкового налёта»). Проверьте, правильно ли установлена жёсткость воды
Поддон испарителя переполняется	Поддон испарителя не был опорожнён после последнего использования прибора	После каждого использования прибора, протирайте поддон губкой, входящей в комплект поставки
Очень сильный шум работающего насоса во время процесса приготовления	Резервуар для воды пуст, а из поддона испарителя ещё испаряется вода	Наполните резервуар
	Резервуар для воды вставлен неправильно	Задвиньте резервуар для воды до ощутимой фиксации
Слышен шум работающего насоса во время процесса приготовления		Это нормально
При приготовлении появляется специфический шум	Шум обусловлен образованием водяного пара при приготовлении блюд из продуктов глубокой заморозки	Это нормально
При приготовлении на пару образуется очень большое количество пара	Происходит автоматическая калибровка прибора	Это нормально (см. главу «Автоматическая калибровка»)
При приготовлении на пару неоднократно образуется очень большое количество пара	При слишком коротком времени приготовления прибор не может выполнить автоматическую калибровку	Верните заводские установки (см. главу «Базовые установки») и ещё раз выполните калибровку (см. главу «Первый ввод в эксплуатацию»)
Во время приготовления пар выходит через вентиляционные прорезы		Это нормально

Неисправность	Возможная причина	Указания/устранение
Образование пара в приборе происходит неправильно	В приборе имеется известковый налёт	Запустите программу удаления известкового налёта
Шланг для поступления воды в рабочую камеру выдавлен вбок или зацепился за стену рабочей камеры	Сильное давление на шланг или зацепление за предмет во время очистки	Не используйте прибор! Вызовите сервисную службу.
Не горит подсветка рабочей камеры	Не исправна светодиодная лампа	Вызовите сервисную службу. Запрещается вынимать стекло лампы
На дисплее появляется сообщение об ошибке «E...»	Техническая неисправность	Нажмите кнопку  , чтобы сбросить сообщение об ошибке. При необходимости установите время заново. Если это сообщение об ошибке появляется снова, вызовите специалиста сервисной службы
На дисплее появляется сообщение об ошибке «E011»	Одна из кнопок слишком долго нажата или зажала.	Нажмите кнопку  , чтобы сбросить сообщение об ошибке. Нажмите по очереди все кнопки и проверьте, чистые ли они.
Прибор больше не нагревается. На дисплее мигает двоеточие.	Была нажата комбинация кнопок	Для выключения прибора нажмите кнопку  . В течение 4 секунд удерживайте нажатой кнопку kg, после этого нажмите кнопку clean

Замена уплотнителя дверцы

Если наружный уплотнитель дверцы рабочей камеры повреждён, его необходимо заменить. Запасные уплотнители для прибора можно приобрести в сервисной службе. При этом нужно указать номер изделия (номер E) и заводской номер (номер FD) вашего прибора.

1. Откройте дверцу прибора.
2. Снимите старый уплотнитель дверцы.
3. Вставьте новый уплотнитель в одном месте и натяните его со всех сторон. Место стыка должно быть сбоку.
4. Обратите особое внимание на прилегание уплотнителя дверцы по углам.



Замена лампочки в приборе

В качестве подсветки рабочей камеры Вашего прибора служит долговечная светодиодная лампа. Если светодиодная лампа всё же станет неисправной, вызовите специалиста сервисной службы. Запрещается вынимать стекло лампы.

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

Для получения квалифицированного обслуживания при вызове специалиста сервисной службы обязательно указывайте номер изделия (номер E) и заводской номер (номер FD) вашего прибора. Фирменная табличка с номерами находится на внутренней стороне дверцы прибора с левой стороны внизу.

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

Номер E	Номер FD
Сервисная служба ☎	

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.

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

Охрана окружающей среды

Распакуйте прибор. Утилизируйте упаковку в соответствии с требованиями охраны окружающей среды.

Экологически чистая утилизация



Этот прибор соответствует Европейской директиве 2002/96/EG по обращению со старыми электрическими и электронными приборами (waste electrical and electronic equipment – WEEE). Эта директива устанавливает порядок возврата и утилизации старых приборов, действующий по всей Европе.

Советы по экономии электроэнергии

- Предварительно нагревайте прибор только в том случае, если это указано в рецепте или в таблицах руководства по эксплуатации.
- Как можно реже открывайте дверцу прибора в процессе приготовления продуктов.
- С помощью приготовления на пару вы сможете готовить одновременно на нескольких уровнях. Если время приготовления блюд различается, первыми необходимо устанавливать те блюда, у которых это время больше.

Таблицы и рекомендации

Приготовление на пару является особенно щадящим видом приготовления пищи. Пар обволакивает продукты и предотвращает потерю питательных веществ. Приготовление происходит без повышения давления. При этом сохраняется форма, цвет и специфический аромат блюда.

В таблицах вы найдете список блюд, которые можно вкусно приготовить в паровом шкафу. Вы можете узнать, какую температуру, принадлежности и время приготовления блюд лучше выбрать. Все данные, если не указано другое, приведены в расчёте на то, что блюдо будет ставиться в холодный прибор.

Принадлежности

Используйте входящие в комплект поставки принадлежности.

При приготовлении пищи в лотке с отверстиями всегда дополнительно подставляйте под него лоток без отверстий. Стекающая жидкость будет собираться в нём.

Посуда

Если вы используете посуду, ставьте ее всегда по центру лотка с отверстиями.

Посуда должна быть устойчивой к воздействию высоких температур и пара. Чем толще стенки посуды, тем дольше время приготовления.

Никогда не закрывайте фольгой или плёнкой продукты, которые должны готовиться на водяной бане (напр. при растапливании шоколада).

Время приготовления и объём продуктов

Время приготовления при приготовлении на пару зависит от размера порций, но не зависит от общего объёма блюда. В приборе можно приготовить до 1,5 кг продуктов одновременно.

Соблюдайте указания по размеру порции, приведённые в таблице. При приготовлении маленьких кусочков время можно сократить, а при приготовлении больших - немного увеличить. Также на время приготовления влияют качество и степень зрелости продуктов. Поэтому приведённые значения нужно использовать как ориентировочные данные.

Распределение продуктов

Распределяйте продукты равномерно по посуде. Если слой будет неровным, блюдо приготовится неравномерно.

Продукты, чувствительные к давлению

Продукты, чувствительные к давлению, не укладывайте в лоток в несколько слоёв. Лучше использовать два лотка.

Одновременное приготовление нескольких блюд

На пару можно готовить несколько блюд одновременно, не опасаясь, что они приобретут вкус друг друга. Блюда с более долгим временем приготовления устанавливайте в прибор первыми, а остальные блюда устанавливайте в определённые моменты времени. Тогда все блюда будут готовы одновременно.

Общее время приготовления при одновременном приготовлении нескольких блюд увеличивается при каждом открывании дверцы прибора: так как пар выходит, необходимо дополнительное нагревание.

Овощи

Овощи в лотке с отверстиями устанавливайте на уровень 2. Всегда подставляйте под него лоток без отверстий на уровень 1. Стекающая жидкость будет собираться в нём.

Продукты	Размер	Принадлежности	Температура, °C	Время приготовления, мин
Артишоки	Целиком	Лоток с отверстиями + без отверстий	100	30-35
Цветная капуста	Целиком	Лоток с отверстиями + без отверстий	100	25-30
Цветная капуста	Кочешки	Лоток с отверстиями + без отверстий	100	10-15
Брокколи	Кочешки	Лоток с отверстиями + без отверстий	100	8-10
Горошек	-	Лоток с отверстиями + без отверстий	100	5-10
Фенхель	Кружками	Лоток с отверстиями + без отверстий	100	10-14
Овощной флан	-	Форма для водяной бани 1,5 л + лоток с отверстиями, уровень 1	100	60-70
Фасоль, зелёная	-	Лоток с отверстиями + без отверстий	100	20-25
Морковь	Кружками	Лоток с отверстиями + без отверстий	100	10-20
Кольраби	Кружками	Лоток с отверстиями + без отверстий	100	15-20
Лук-порей	Кружками	Лоток с отверстиями + без отверстий	100	4-6
Кукурузный початок	-	Лоток с отверстиями + без отверстий	100	25-35
Свёкла листовая	Соломкой	Лоток с отверстиями + без отверстий	100*	8-10
Спаржа, зелёная	Целиком	Лоток с отверстиями + без отверстий	100*	12-15
Спаржа, белая	Целиком	Лоток с отверстиями + без отверстий	100*	15-20
Шпинат	-	Лоток с отверстиями + без отверстий	100*	2-3
Капуста романеско	Кочешки	Лоток с отверстиями + без отверстий	100	8-10
Брюссельская капуста	Кочешки	Лоток с отверстиями + без отверстий	100	20-30
Свёкла	Целиком	Лоток с отверстиями + без отверстий	100	40-50
Краснокочанная капуста	Соломкой	Лоток с отверстиями + без отверстий	100	30-35
Белокочанная капуста	Соломкой	Лоток с отверстиями + без отверстий	100	25-35
Цуккини	Кружками	Лоток с отверстиями + без отверстий	100	2-3
Стручковый сахарный горошек	-	Лоток с отверстиями + без отверстий	100	8-12

* Предварительно разогреть прибор

Гарниры и бобовые

Добавьте соответствующее количество воды или жидкости.
Например: 1:1,5 = на 100 г риса добавьте 150 мл жидкости.

Уровень установки лотка без отверстий можно выбрать произвольно.

Продукты	Соотношение/ указания	Принадлежности	Уровень	Температура, °C	Время приготовления, мин
Картофель в мундире	Среднего размера	Лоток с отверстиями + без отверстий	2 1	100	35-45
Отварной картофель	Четвертинками	Лоток с отверстиями + без отверстий	2 1	100	20-25
Неполированный рис	1:1,5	Лоток без отверстий	-	100	30-40
Длиннозёрный рис	1:1,5	Лоток без отверстий	-	100	20-30
Рис басмати	1:1,5	Лоток без отверстий	-	100	15-20
Пропаренный рис	1:1,5	Лоток без отверстий	-	100	15-20
Ризотто	1:2	Лоток без отверстий	2	100	30-35
Чечевица	1:2	Лоток без отверстий	-	100	30-45
Белая фасоль, замоченная	1:2	Лоток без отверстий		100	65-75
Кускус	1:1	Лоток без отверстий	-	100	6-10
Полба, дроблёная	1:2,5	Лоток без отверстий	-	100	15-20
Пшено, цельное	1:2,5	Лоток без отверстий	-	100	25-35
Пшеница, цельная	1:1	Лоток без отверстий	-	100	60-70
Клецки	-	Лоток с отверстиями + без отверстий	2 1	90	25-30

Мясо и птица

Птица

Продукты	Количество/вес	Принадлежности	Уровень	Температура, °C	Время приготовления, мин
Куриные грудки	На каждые 0,15 кг	Лоток без отверстий	2	100	15-25
Утиная грудка*	На каждые 0,35 кг	Лоток без отверстий	2	100	12-18

* Предварительно обжарить и завернуть в плёнку

Говядина

Продукты	Количество/вес	Принадлежности	Уровень	Температура, °C	Время приготовления, мин
Тонкий ростбиф, средне-прожаренный*	1 кг	Лоток без отверстий	2	100	25-35
Толстый ростбиф, средне-прожаренный*	1 кг	Лоток без отверстий	2	100	30-40

* Предварительно обжарить и завернуть в плёнку

Свинина

Продукты	Количество/вес	Принадлежности	Уровень	Температура, °C	Время приготовления, мин
Свиное филе*	0,5 кг	Лоток без отверстий	2	100	10-12
Медальоны из свинины*	ок. 3 см толщиной	Лоток без отверстий	2	100	10-12
Копченые ребрышки	Кусочками	Лоток без отверстий	2	100	15-20

* Предварительно обжарить и завернуть в плёнку

Колбаски

Продукты	Принадлежности	Уровень	Температура, °C	Время приготовления, мин
Венские сосиски	Лоток с отверстиями + без отверстий	2 1	80-90	12-18
Белые колбаски	Лоток с отверстиями + без отверстий	2 1	80-90	15-20

Рыба

Продукты	Количество/вес	Принадлежности	Уровень	Температура, °C	Время приготовления, мин
Дорада целиком	На каждые 0,3 кг	Лоток с отверстиями + лоток без отверстий	2 1	80-90	15-25
Филе дорады	На каждые 0,15 кг	Лоток с отверстиями + лоток без отверстий	2 1	80-90	10-20
Рыбный паштет	Форма для водяной бани 1,5 л	Лоток без отверстий	2	80-100	40-80
Форель целиком	На каждые 0,2 кг	Лоток с отверстиями + лоток без отверстий	2 1	80-90	12-15
Филе трески	На каждые 0,15 кг	Лоток с отверстиями + лоток без отверстий	2 1	80 - 90	10 - 14
Филе лосося	На каждые 0,15 кг	Лоток с отверстиями + лоток без отверстий	2 1	100	8-10
Моллюски	1,5 кг	Лоток без отверстий	2	100	10-15
Филе морского окуня	На каждые 0,15 кг	Лоток с отверстиями + лоток без отверстий	2 1	80-90	10-20
Рулетики из морского языка, фаршированные		Лоток с отверстиями + лоток без отверстий	2 1	80-90	10-20

Заправки для супов и прочее

Продукты	Принадлежности	Уровень	Температура, °C	Время приготовления, мин
Яичная заправка для супа	Лоток без отверстий	2	90	15-20
Маннe клёцки	Лоток с отверстиями + лоток без отверстий	2 1	90	7-10
Яйца вкрутую (среднего размера, макс. 1,8 кг)	Лоток с отверстиями + лоток без отверстий	2 1	100	10 - 12
Яйца всмятку (среднего размера, макс. 1 кг)	Лоток с отверстиями + лоток без отверстий	2 1	100	6 - 8

Десерты, компоты

Компот

Взвесьте фрукты, добавьте примерно 100 мл воды, сахар и специи по вкусу.

Молочный рис

Взвесьте рис и добавьте на 1 объём крупы 2,5 объёма молока. Насыпьте рис и влейте молоко в специальную ёмкость не более чем на 2,5 см от дна. Перемешайте после приготовления. Оставшееся молоко быстро впитается.

Продукты	Принадлежности	Температура, °C	Время приготовления, мин
Кнедлики	Лоток без отверстий	100	20-25
Крем-карамель	Формочки + лоток с отверстиями	90	20-25
Молочный рис*	Лоток без отверстий	100	25-35
Яблочный компот	Лоток без отверстий	100	10-15
Грушевый компот	Лоток без отверстий	100	10-15
Вишнёвый компот	Лоток без отверстий	100	10-15
Компот из ревеня	Лоток без отверстий	100	10-15
Сливовый компот	Лоток без отверстий	100	15-20

* Вы можете использовать программу **P 15** (см. главу «Программы автоматического приготовления»)

Подогрев блюд

Приготовленное блюдо можно бережно разогреть на пару. При этом оно выглядит и имеет вкус свежеприготовленного.

Продукты	Принадлежности	Уровень	Температура, °C	Время приготовления, мин
Овощи	Лоток без отверстий	2	100	12-15
Макароны, картофель, рис	Лоток без отверстий	2	100	5-10

Размораживание

Замораживайте продукты по возможности тонким слоем и порционно при –18 °C. Не замораживайте слишком большие порции продуктов. В отличие от свежих, размороженные продукты плохо хранятся и быстро портятся.

Размораживайте блюда в упаковке, на тарелке или в лотке с отверстиями. Всегда подставляйте лоток без отверстий. Тогда продукты не будут лежать в талой воде, а рабочая камера останется чистой.

При необходимости разделите блюдо на части, и по мере размораживания вынимайте готовые куски.

После выполнения программы размораживания оставьте продукт ещё на 5-15 минут для выравнивания температуры.

⚠ Риск для здоровья!

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

После размораживания продуктов прогревайте рабочую камеру в течение 15 минут до температуры 100 °C.

Размораживание мяса

Панированные куски мяса размораживать до такой степени, чтобы пряности и панировка остались на поверхности.

Размораживание птицы

Перед размораживанием снимите упаковку. Обязательно удалите жидкость от размораживания.

Продукты	Количество/вес	Принадлежности	Уровень	Температура, °C	Время приготовления, мин
Цыплёнок	1 кг	Лоток с отверстиями + лоток без отверстий	2 1	40	90 - 110
Куриные окорочка	0,4 кг	Лоток с отверстиями + лоток без отверстий	2 1	40	60 - 70
Замороженные овощи в брикете (например, шпинат)	0,4 кг	Лоток с отверстиями + лоток без отверстий	2 1	40	20-30
Ягоды	0,3 кг	Лоток с отверстиями + лоток без отверстий	2 1	40	5 - 8
Рыба целиком	1 кг	Лоток с отверстиями + лоток без отверстий	2 1	40 -60	40 - 50
Рыбное филе	0,4 кг	Лоток с отверстиями + лоток без отверстий	2 1	40	30-40
Гуляш	-	Лоток с отверстиями + лоток без отверстий	2 1	40	85 - 95
Говядина для жарки	-	Лоток с отверстиями + лоток без отверстий	2 1	40	90-100

Подъём теста

В паровом шкафу тесто поднимается значительно быстрее, чем при комнатной температуре.

Вставьте лоток с отверстиями на любой уровень установки в рабочей камере. Поставьте миску с тестом в лоток с отверстиями. Тесто не накрывайте.

Продукты	Объём	Принадлежности	Температура, °C	Время приготовления, мин
Дрожжевое тесто	1 кг	Миска + лоток с отверстиями	40	20-30
Тесто на закваске	1 кг	Миска + лоток с отверстиями	40	20-30

Выжимание сока

Положите ягоды, из которых выжимается сок, в миску и посыпьте сахаром. Оставьте примерно на час, чтобы ягоды пустили сок.

Наполните лоток с отверстиями ягодами и поставьте на уровень 2. Установите лоток без отверстий на уровень 1 для сбора полученного из ягод сока.
После всего заверните ягоды в чистое полотенце и выдавите оставшийся сок.

Продукты	Принадлежности	Уровень	Температура, °C	Время приготовления, мин
Малина	Лоток с отверстиями + без отверстий	2 1	100	30-45
Смородина	Лоток с отверстиями + без отверстий	2 1	100	40-50

Консервирование

По возможности консервируйте свежие продукты. После длительного хранения продукты теряют витамины, кроме того, свежие продукты готовятся существенно легче.
Используйте только фрукты и овощи, которые не начали портиться.
В приборе нельзя консервировать следующие продукты: продукты из жестяных консервных банок, мясо, рыбу, паштеты.
Приготовьте банки, резиновые кольца, зажимы и пружины.

Тщательно вымойте в горячей воде банки и резиновые кольца. Для очистки банок также предназначена программа **P 18** (стерилизация бутылочек).
Установите банки в лоток с отверстиями. Они не должны соприкасаться друг с другом.
По истечению заданного времени откройте дверцу прибора. Вынимайте банки только после того, как они полностью остынут.

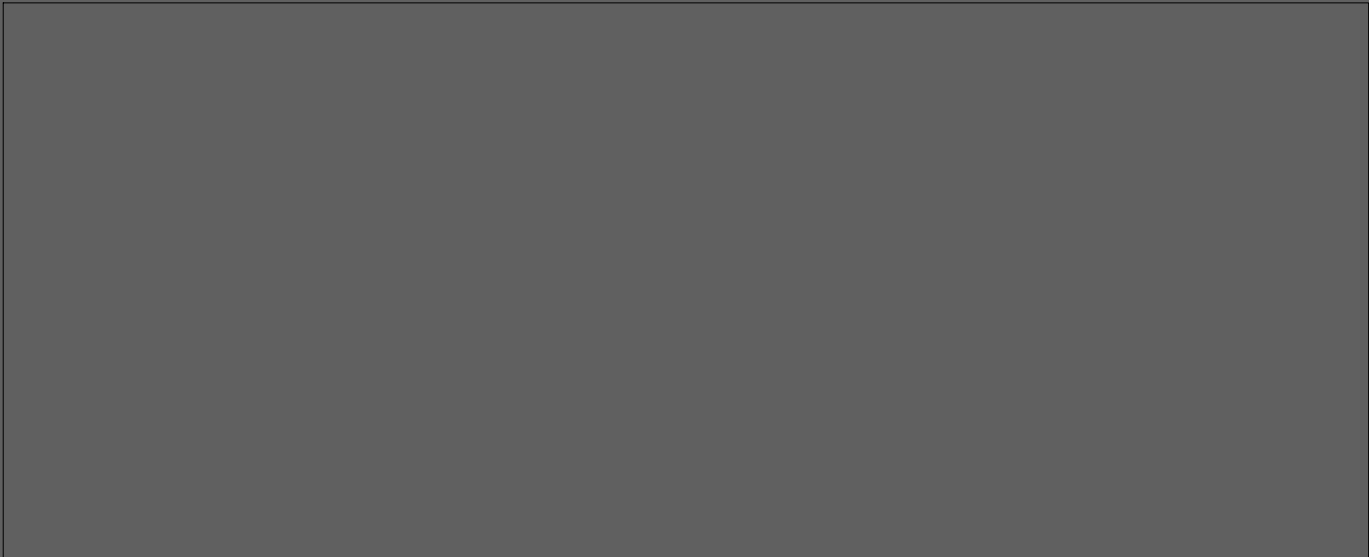
Продукты	Принадлежности	Уровень	Температура, °C	Время приготовления, мин
Овощи	Литровая банка	1	100	30-120
Косточковые плоды	Литровая банка	1	100	25-30
Фрукты с мелкими косточками	Литровая банка	1	100	25-30

Продукты глубокой заморозки

Соблюдайте указания изготовителя на упаковке.
Указанное время приготовления действительно при установке продуктов в холодную рабочую камеру.

Продукты	Принадлежности	Уровень	Температура, °C	Время приготовления, мин
Изделия из теста, свежие продукты, охлажденные*	Лоток без отверстий	2	100	5-10
Форель	Лоток с отверстиями + без отверстий	2 1	80-100	20-25
Филе лосося	Лоток с отверстиями + без отверстий	2 1	80-100	20-25
Брокколи	Лоток с отверстиями + без отверстий	2 1	100	4-6
Цветная капуста	Лоток с отверстиями + без отверстий	2 1	100	5-8
Фасоль	Лоток с отверстиями + без отверстий	2 1	100	4-6
Горошек	Лоток с отверстиями + без отверстий	2 1	100	4-6
Морковь	Лоток с отверстиями + без отверстий	2 1	100	3-5
Овощная смесь	Лоток с отверстиями + без отверстий	2 1	100	4-8
Брюссельская капуста	Лоток с отверстиями + без отверстий	2 1	100	5-10

* Добавить немного жидкости



9000525931

Siemens-Electrogeräte GmbH
Carl-Wery-Straße 34
81739 München
DEUTSCHLAND

910309