

SIEMENS

Чтобы процесс приготовления еды доставил вам столько же удовольствия как и сама еда,

внимательно прочитайте это руководство по эксплуатации. Тогда Вы сможете использовать все технические возможности Вашего парового шкафа в полной мере.

Здесь вы найдете важные указания по безопасной эксплуатации и узнаете особенности работы отдельных узлов вашего нового прибора. А мы, со своей стороны, поможем вам настроить его в соответствии с вашими предпочтениями. Это совсем просто.

В приложенных таблицах вы найдёте рекомендации по приготовлению блюд и выбору уровня установки противня. Все рецепты и установки были предварительно протестированы в нашей кухне-студии.

А если вдруг возникнут проблемы - на страницах настоящего руководства дана информация, с помощью которой вы сможете сами устранить мелкие неполадки.

Подробное оглавление поможет вам быстро и эффективно осуществлять поиск.

Приятного аппетита!

Руководство по эксплуатации

HB26D552

ru

9000 350 119

Содержание

Правила техники безопасности	5
Причины повреждений	6
Ваш новый прибор	8
Панель управления	8
Режимы работы	9
Рабочая камера и принадлежности	10
Резервуар для воды	12
Автоматическая калибровка	13
Перед первым использованием	14
Базовые установки	14
Установка жёсткости воды	15
Очистка	16
Обслуживание прибора	16
Включение прибора	16
Выключение прибора	18
После каждого использования	18
Советы по установкам	19
Функции времени	20
Установка таймера	21
Установка времени	21
Изменение времени окончания	23
Установка времени суток	24
Программа автоматического приготовления ...	25
Настройка программ	25
Указания к программам	28
Таблицы программ	29

Содержание

Память	35
Сохранение установок в памяти	35
Запуск программ из памяти	36
Блокировка для безопасности детей	36
Базовые установки	37
Уход и очистка	39
Чистящие средства	40
Программа очистки	41
Удаление известкового налёта	42
Снятие с петель и навешивание дверцы прибора	45
Очистка навесных элементов	46
Очистка стекол дверцы	47
Что делать при неисправности?	48
Замена лампочки в приборе	51
Замена уплотнителя дверцы	52
Сервисная служба	53
Номер E и номер FD	53
Рекомендации по экономии электроэнергии и охране окружающей среды	54
Экономия электроэнергии	54
Правильная утилизация упаковки	54

Содержание

Таблицы и рекомендации	55
Овощи	57
Гарниры и бобовые	59
Мясо, птица, рыба	60
Заправки для супов	63
Десерты, компоты	64
Подогрев блюд	65
Размораживание	66
Подъём теста	68
Выжимание сока	68
Консервирование	69
Продукты глубокой заморозки	70

Правила техники безопасности

Внимательно прочитайте это руководство по эксплуатации.

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

Не позволяйте взрослым и детям самостоятельно использовать прибор:

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

Никогда не позволяйте детям баловаться с прибором.

Горячая рабочая камера

Опасность ожога!

Никогда не прикасайтесь к горячим внешним поверхностям прибора или к горячим внутренним поверхностям рабочей камеры. Открывайте дверь прибора с осторожностью. Из неё выходит горячий пар. Не позволяйте детям подходить близко.

Опасность возгорания!

Не храните легковоспламеняющиеся предметы в рабочей камере.

Опасность короткого замыкания!

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

Опасность ожога!

Запрещается готовить блюда с большим количеством алкогольных напитков. Пары алкоголя могут вспыхнуть в рабочей камере. Добавляйте в блюда только небольшое количество напитков с высоким содержанием спирта и открывайте дверцу с осторожностью.

Горячие принадлежности

Опасность ожога!
При вынимании из прибора горячих принадлежностей или посуды используйте прихватки.

Горячая вода

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

Неквалифицированный ремонт

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, отключите предохранитель в блоке предохранителей или выньте вилку сетевого провода из розетки. Вызовите специалиста сервисной службы.

Причины повреждений

Не закрывайте дно рабочей камеры

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. Всегда ставьте посуду на решётку или в лоток с отверстиями.

Посуда

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.

Приготовление на пару с использованием лотка с отверстиями

При приготовлении пищи в лотке с отверстиями всегда дополнительно подставляйте под него лоток без отверстий, стекающая жидкость будет собираться в этой ёмкости.

Влажные продукты

Не держите влажные продукты в закрытой рабочей камере в течение длительного времени. Они могут вызвать коррозию в рабочей камере.

Сильно загрязнённый уплотнитель дверцы

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.

Дверца прибора в качестве опорной поверхности

Не садитесь и не становитесь на открытую дверцу прибора. Прибор может повредиться.

Транспортировка прибора

Не переносите прибор за ручку дверцы. Ручка дверцы может отломиться.

Уход и очистка

Рабочая камера вашего прибора изготовлена из высококачественной стали. Неправильный уход может вызвать коррозию в рабочей камере. Соблюдайте данные в руководстве по эксплуатации указания по уходу и очистке прибора. Удаляйте загрязнения в рабочей камере сразу после охлаждения прибора.

Ваш новый прибор

В этой главе Вы получите информацию о

- панели управления
- режимах работы
- рабочей камере и принадлежностях

Панель управления



Элемент управления		Использование
Главный выключатель	on/off	Включение и выключение прибора
Кнопки выбора меню		Выбор режимов работы
		Выбор программ автоматического приготовления (см. главу "Программы автоматического приготовления")
		Сохранение в памяти и вызов из памяти (см. главу "Память")
	clean	Выбор программы очистки (см. главу "Уход и очистка")
Кнопки навигации	< >	Перемещение по дисплею влево или вправо. Изменения при этом сохраняются

Элемент управления		Использование
Поворотный переключатель		Изменение значений времени суток, времени приготовления, веса и т. п. Нажмите на поворотный переключатель, чтобы его зафиксировать или расфиксировать
Функциональные кнопки		Выбор функций времени (см. главу "Функции времени")
		Включение и выключение блокировки для безопасности детей (см. главу "Блокировка для безопасности детей")
		При включённом приборе: Вызов актуальной информации При выключенном приборе: Выбор базовых установок (см. главу "Базовые установки")
Кнопка Start	start	Включение режима
Кнопка Stop	stop	Короткое нажатие: прерывание режима работы (пауза)
		Длительное нажатие: окончание режима работы

Режимы работы

Кнопка  поможет вам выбрать нужный режим работы вашего прибора.

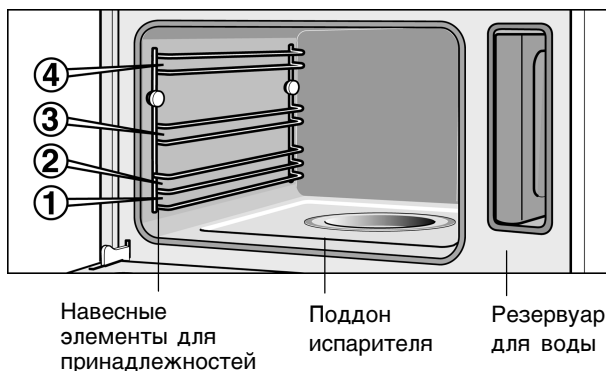
Режим работы		Использование
Приготовление на пару	35 - 100 °C	Овощи, рыба, гарниры, выжимание фруктового сока и бланширование.
Подогрев	80 - 100 °C	Порционные блюда и хлебобулочные изделия. Бережный разогрев уже готовых блюд. Направленный пар не высушивает блюдо.
Подъём теста	35 - 50 °C	Дрожжевое тесто и тесто на закваске. Тесто подходит значительно быстрее, чем при комнатной температуре. Поверхностный слой теста не подсыхает.
Размораживание	35 - 60 °C	Овощи, фрукты, мясо, рыба. Благодаря влажности тепло бережно проникает в продукты. Продукты не пересыхают и не деформируются.

Рабочая камера и принадлежности

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

Внимание!

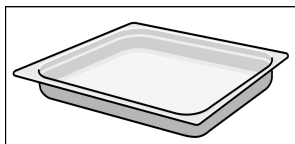
- Поддон испарителя нельзя накрывать. Не ставьте посуду на дно рабочей камеры.
- Не устанавливайте принадлежности между уровнями установки противня, они могут опрокинуться.



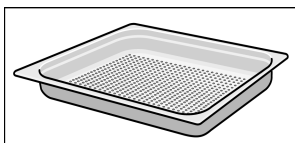
Принадлежности

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

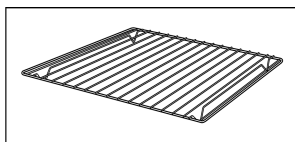
В комплектацию вашего прибора входят следующие принадлежности:



Лоток, без отверстий, GN $\frac{2}{3}$, 40 мм глубиной для конденсата, образующегося при паровой обработке, и для приготовления риса, бобовых и зерновых



Лоток с отверстиями, GN $\frac{2}{3}$, глубиной 40 мм для приготовления на пару рыбы целиком или большого количества овощей, для выжимания сока из ягод и т. д.



Решётка для посуды, например, форм для пудингов и запеканок, стеклянных консервных банок и т. д.

Дополнительные принадлежности вы можете приобрести в специализированном магазине:

Принадлежности	Номер заказа
Лоток без отверстий, GN $\frac{2}{3}$, глубиной 40 мм	HZ36D533
Лоток с отверстиями, GN $\frac{2}{3}$, глубиной 40 мм	HZ36D533G
Лоток без отверстий, GN $\frac{2}{3}$, глубиной 28 мм (противень)	HZ36D532
Лоток без отверстий, GN $\frac{1}{3}$, глубиной 40 мм	HZ36D513
Лоток с отверстиями, GN $\frac{1}{3}$, глубиной 40 мм	HZ36D513G
Решётка	HZ36DR

Резервуар для воды

Если вы откроете дверцу прибора, то увидите справа резервуар для воды.

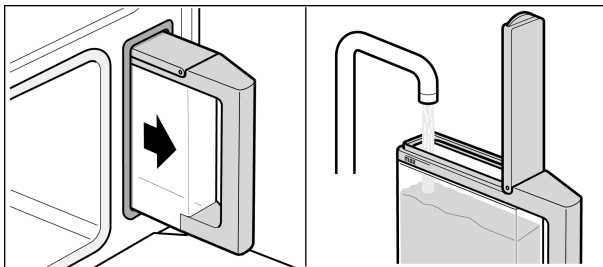
Наполните резервуар свежей водопроводной водой или бутилированной водой без углекислоты. Если вода содержит большое количество извести, мы рекомендуем использовать смягчённую воду.

Если водопроводная вода содержит много хлора (> 40 мг/л), используйте покупную негазированную воду с малым его содержанием. Информацию о качестве водопроводной воды вы можете узнать на станции водоснабжения.

Перед первым использованием слегка смочите уплотнитель крышки резервуара.

Внимание!

Не заливайте в резервуар для воды дистиллированную воду или какие-либо другие жидкости. Это может повредить прибор.



Перед каждым использованием

Наполняйте резервуар для воды перед каждым использованием прибора.

1. Наполните резервуар холодной водой до максимальной отметки.
2. Закройте крышку до ощутимой фиксации.
3. Установите и зафиксируйте резервуар.

После каждого использования

Опорожняйте резервуар для воды после каждого использования прибора.

1. Медленно выньте из прибора резервуар для воды, удерживая его в горизонтальном положении, чтобы из клапана не капала оставшаяся вода.
2. Вылейте всю воду.
3. Тщательно высушите уплотнитель крышки и шахту резервуара в приборе.

Сообщение "Наполнить резервуар"

Если резервуар пуст, раздаётся сигнал. На дисплее появляется сообщение "Наполнить резервуар". Работа прекращается.

1. Осторожно откройте дверцу прибора. Из неё выходит горячий пар.
2. Извлеките резервуар, наполните его водой до отметки и установите на место.
3. Нажмите кнопку Start.

Сообщение "Наполнить резервуар?"

Это сообщение появится, если вы запустите процесс приготовления приполовину заполненном резервуаре.

Если вы считаете, что для приготовления достаточно такого количества воды, запустите прибор снова.

Если нет, долейте в резервуар воды до максимальной отметки, установите его на место и после этого запустите прибор.

Автоматическая калибровка

Температура кипения воды зависит от давления воздуха. При калибровке прибор настраивается на условия давления воздуха в месте установки. Это выполняется автоматически при первом образовании пара при 100 °C. При этом образуется большее количество пара, чем обычно.

После переезда

Чтобы прибор мог опять автоматически настроиться в новом месте установки, верните ему заводские установки (см. главу "Базовые установки").

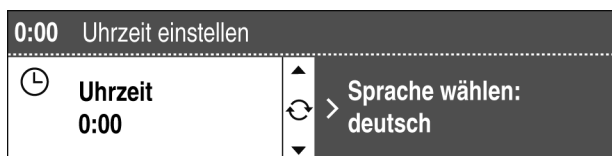
Перед первым использованием

Из этой главы вы узнаете:

- как после подключения прибора к электросети установить время
- как изменить язык текстового дисплея
- как изменить значение жёсткости воды
- как очистить прибор перед первым использованием

Базовые установки

После подключения прибора на дисплее появляется сообщение «Uhrzeit» (Время суток) и «Sprache wählen» (Выбрать язык). Установите время суток и, при необходимости, язык текстового дисплея.



Установка времени суток и изменение языка

1. Установите текущее время суток поворотным переключателем.
2. С помощью кнопки > перейдите к функции «Sprache wählen» (Выбрать язык).
3. Установите необходимый язык поворотным переключателем.
4. Нажмите кнопку ⌚.

Язык и время суток сохранены в памяти. На дисплее будет отображаться текущее время суток.

Установка жёсткости воды

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

Прибор автоматически определяет, когда нужно удалить известковый налёт. Он отрегулирован на жёсткость воды II. Измените это значение, если вода мягче или жёстче.

Проверка жёсткости воды

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

Смягчённая вода

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

Изменение жёсткости воды

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

1. Держите нажатой кнопку **i**, пока на дисплее не появится сообщение «Выбрать язык».
2. Поворачивайте поворотный переключатель, пока не появится сообщение «Жёсткость воды».
3. Нажмите кнопку **>**.
На дисплее отмечено «2-средняя».

4. Измените жёсткость воды поворотным переключателем. Возможные значения:

Смягчённая

1-мягкая I

2-средняя II

3-жёсткая III

4-очень жёсткая IV

5. Нажмите кнопку **i**, чтобы выйти из базовых установок.

Изменение введено в память.

Очистка

Нагревание прибора

Перед первым использованием нагрейте пустой прибор и очистите принадлежности.

1. Для включения прибора нажмите кнопку $\frac{on}{off}$.
Примерно через 4 секунды появляется режим работы "Приготовление на пару".
2. Нажмите кнопку Start.
Прибор автоматически нагревается до 100 °C и выключается через 20 минут. Раздаётся сигнал.
3. Нажмите кнопку Stop, чтобы закончить работу режима.

Слегка приоткройте дверцу прибора, чтобы дать прибору остыть.

Предварительная очистка принадлежностей

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

Обслуживание прибора

Из этой главы Вы узнаете:

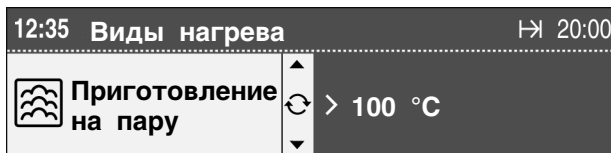
- как включать и выключать прибор
- что необходимо делать после каждого использования прибора

Включение прибора

1. Для включения прибора нажмите кнопку $\frac{on}{off}$.
На дисплее на 4 секунды появляется логотип. Затем на дисплее автоматически появится меню "Виды нагрева".

Выбор вида нагрева

Вы можете сразу вызвать меню "Виды нагрева" кнопкой ☐.



Выбор температуры

Выбор времени приготовления

2. Установите требуемый вид нагрева с помощью поворотного переключателя.
3. Нажмите кнопку >. Предлагаемая температура отмечена.
4. Установите требуемую температуру с помощью поворотного переключателя.
5. Нажмите кнопку ⌚. На дисплее появляется сообщение "Таймер".
6. Перейдите к установке времени приготовления с помощью кнопки >.
7. Установите требуемое время приготовления с помощью поворотного переключателя.
8. Нажмите кнопку ⌚.
9. Нажмите кнопку Start, чтобы включить прибор. Прибор начинает нагреваться. В режиме "Приготовление на пару" отсчет времени приготовления начинается только по истечении времени разогрева.

Текущая температура

Нажмите кнопку i. Текущая температура высвечивается на дисплее на 10 секунд.

Индикаторные столбики контроля нагрева рядом со временем суток показывают повышение температуры в рабочей камере.

Изменение температуры

Поворотным переключателем вы можете в любое время изменить температуру. Изменение автоматически принимается.

Выключение прибора



Опасность ошпариться!

При открывании дверцы из прибора может вырваться горячий пар. С осторожностью открывайте дверцу прибора после приготовления пищи.

По истечении времени

По истечении времени приготовления прибор автоматически выключается. Раздаётся сигнал. Нажмите кнопку , чтобы выключить сигнал.

Для выключения прибора нажмите кнопку . Осторожно откройте дверцу прибора.

Пауза

Коротко нажмите кнопку Stop. Охлаждающий вентилятор может продолжать работать. Для включения прибора нажмите кнопку Start.

Если вы откроете дверцу прибора во время работы прибора, режим будет прерван. Для включения закройте дверцу прибора и нажмите кнопку Start.

Если для базовой установки "Продолжение работы после закрывания дверцы" выбрано "автоматически", повторное включение не требуется (см. главу "Базовые установки").

Отмена

Длительно нажмите кнопку Stop, чтобы прервать работу прибора.

Для выключения прибора нажмите кнопку . Осторожно откройте дверцу прибора.

Вентилятор может продолжать работать даже при открытой дверце прибора.

После каждого использования

Опорожнение резервуара

Вылейте воду из резервуара. Тщательно высушите уплотнитель крышки и шахту резервуара в приборе.

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

Осушение рабочей камеры



Слегка приоткройте дверцу прибора, чтобы дать ему остыть.

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

Протрите рабочую камеру прибора и поддон испарителя губкой из комплекта и тщательно высушите мягкой тряпкой.

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

Советы по установкам

Когда вы выбираете блюдо из советов по установкам, на дисплее высвечиваются оптимальные установочные значения. Вы можете выбирать различные категории продуктов. Мы подготовили для вас большое количество вариантов приготовления пирогов, хлеба, птицы, мяса, рыбы, дичи и запеканок и для каждого подобрали подходящие установки. В процессе работы можно изменять температуру и время приготовления, но режим работы изменить нельзя.

Осуществив выбор на каждом из нескольких уровней установок, вы создадите свое собственное блюдо. Попробуйте! В вашем распоряжении огромный выбор возможностей.

Выбор блюда

1. Нажмите кнопку .
На дисплее появляются режим работы "Приготовление на пару" и 100 °C.
2. Поверните поворотный переключатель влево на "Советы по установкам" .
3. С помощью кнопки > перейдите к первой категории блюд и поворотным переключателем выберите нужную категорию.

Кнопкой > перейдите на следующий уровень. Поворотным переключателем выберите следующее условие приготовления.

В итоге вы увидите оптимальные установки для приготовления блюда из указанных продуктов.

4. Нажмите кнопку Start.

	Режим включается. На дисплее отображается отсчёт предложенного времени приготовления I→I.
По истечении времени	Раздаётся сигнал. Прибор больше не нагревается. На дисплее появляется I→I 0:00. Нажмите кнопку ☹, чтобы выключить сигнал.
Изменение температуры	Поворотным переключателем вы можете в любое время изменить температуру.
Изменение времени приготовления	Нажмите кнопку ☹ и кнопкой > перейдите к установке времени приготовления. Поворотным переключателем измените время приготовления. Закройте функции времени кнопкой ☹.
Вызов информации	Коротко нажмите кнопку i. Для получения дополнительной информации повторно нажмите кнопку i.

Функции времени

Функции времени вызываются кнопкой ☹. Доступны следующие функции:

Если прибор выключен:

- Установка таймера
- Установка времени суток

Если прибор включён:

- Установка таймера
- Установка времени
- изменение времени окончания

Кратко об установках функций времени

1. Нажмите кнопку ☹.
2. С помощью кнопки < или > перейдите к нужной функции.
3. Установите время суток и время приготовления с помощью поворотного переключателя.
4. Нажмите кнопку ☹ для выхода из функций времени.

Подробное описание установки отдельных функций приводится в приложении.

Установка таймера

Таймер работает независимо от прибора. Вы можете использовать и настраивать бытовой таймер в любое время.

1. Нажмите кнопку .
2. Установите время таймера с помощью поворотного переключателя.
3. Нажмите кнопку  для выхода из функций времени.

Дисплей возвращается в прежнее состояние. На нём отображаются символ таймера  и отсчёт времени.

Изменение времени таймера

Нажмите кнопку . В течение нескольких секунд измените время таймера с помощью поворотного переключателя. Закройте функции времени кнопкой .

По окончании времени таймера

Раздаётся сигнал. На дисплее отображается  0:00. Для отключения сигнала нажмите кнопку .

Аннулирование времени таймера

Нажмите кнопку . Сбросьте время таймера на 00:00 с помощью поворотного переключателя. Закройте функции времени кнопкой .

Установка времени

С помощью функции "Время приготовления" устанавливается время приготовления блюда. По истечении установленного времени прибор автоматически выключается.

Пример на рисунке: Приготовление на пару в течение 45 минут при температуре 100 °С.

Необходимые условия:
установлены режим работы и температура.

1. Нажмите кнопку .

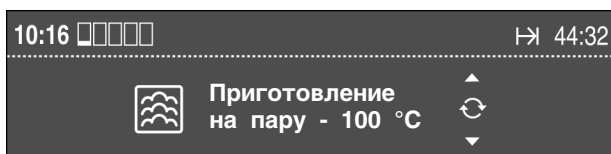


2. Перейдите к установке времени приготовления с помощью кнопки > или < и установите время приготовления с помощью поворотного переключателя.



3. Нажмите кнопку ⌚ для выхода из функций времени.
4. Нажмите кнопку Start.
Прибор начинает нагреваться. На дисплее отображается отсчёт времени приготовления I→J.

В режиме "Приготовление на пару" отсчет времени приготовления начинается только по истечении времени разогрева.



Изменение времени приготовления

Нажмите кнопку ⌚. Кнопкой > или < перейдите к установке времени приготовления и измените ее поворотным переключателем. Закройте функции времени кнопкой ⌚.

По истечении времени

Раздаётся сигнал. Прибор больше не нагревается. На дисплее отображается I→J 0:00. Для отключения сигнала нажмите кнопку ⌚.

Изменение времени окончания

Вы можете отложить начало приготовления блюда, указав время, к которому блюдо должно быть готово. Прибор автоматически включится, блюдо будет готово к указанному времени. Продукты можно поставить в рабочую камеру, например, утром, с тем чтобы блюдо было готово днём.

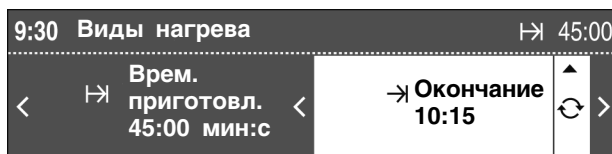
Следите за тем, чтобы продукты не оставались в рабочей камере слишком долго и не портились.

Для некоторых программ невозможно изменить время окончания приготовления.

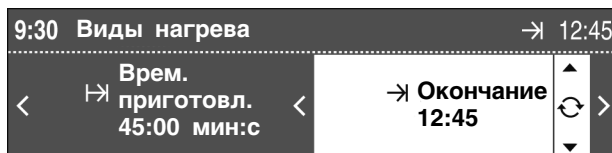
Время нагревания прибора для режима с использованием пара должно быть прибавлено к времени приготовления. Время окончания также необходимо сдвинуть с учетом времени нагревания.

Пример на рисунке: сейчас 9:30, время приготовления составляет 45 минут, а блюдо должно быть готово только к 12:45.

Необходимые условия:
выбранный режим ещё не запущен. Время приготовления установлено. Функции времени открыты с помощью ⊕.



1. Перейдите к установке времени окончания с помощью кнопки >.



2. Поворотным переключателем измените время окончания на более позднее.

3. Нажмите кнопку ☹ для выхода из функций времени.
4. Подтвердите кнопкой Start.

Установка принята. Прибор включается в режим ожидания. На дисплее отображается время окончания →I. Режим запустится в нужный момент времени. На дисплее отображается отсчёт времени приготовления.

Изменение времени окончания

Это возможно, пока прибор находится в режиме ожидания. Нажмите кнопку ☹. Перейдите к установке времени окончания с помощью кнопки > или < и измените время окончания с помощью поворотного переключателя. Закройте функции времени кнопкой ☹.

По истечении времени

Раздаётся сигнал. Прибор больше не нагревается. Индикатор времени приготовления показывает I→ 0:00. Для отключения сигнала нажмите кнопку ☹.

Отмена времени окончания

Это возможно, пока прибор находится в режиме ожидания. Нажмите кнопку ☹. Перейдите к установке времени окончания с помощью кнопки > или <. Поворачивайте поворотный переключатель влево, пока индикация не погаснет. Начнётся отсчёт установленного времени приготовления.

Установка времени суток

После отключения электроэнергии

Устанавливать или изменять время можно только при выключенном приборе.

После отключения электроэнергии на дисплее появляется сообщение "Установка времени".

1. Поворотным переключателем установите текущее время суток.

Установленный язык при отключении питания не изменяется.

2. Нажмите кнопку ☹.
Время суток установлено.

Изменение времени суток

Например: при смене летнего и зимнего времени.

1. Нажмите кнопку ☰.
2. Перейдите к установке времени суток ☰ с помощью кнопки > и измените время суток с помощью поворотного переключателя.
3. Нажмите кнопку ☰ для выхода из функций времени.

Изменение индикатора часов

Когда прибор выключается, на дисплее появляется текущее время суток. Вы можете изменить или отключить эту индикацию (см. главу "Базовые установки").

Программа автоматического приготовления

Из этой главы вы узнаете:

- как установить какую-нибудь программу из программ автоматического приготовления
- об указаниях и рекомендациях к программам
- о том, какие программы вы можете устанавливать (таблицы программ)

С помощью программы автоматического приготовления вы можете очень просто готовить блюда. Прибор оснащен 9 группами программ. Всего 40 Программ.

Настройка программ

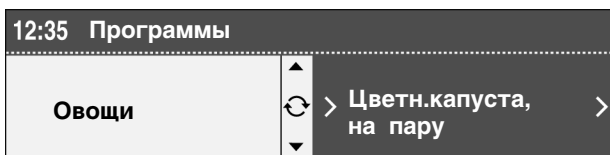
Например: Вы хотите приготовить на пару 500 г свежих куриных грудок.

Соблюдайте указания, приведенные для программы. Выберите сначала подходящую программу в таблице программ.

Например:

- Группа программ "Мясо, птица"
- Программа "Куриная грудка, свежие продукты, на пару"

Выбор группы программ



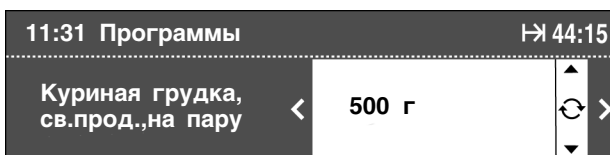
1. Нажмите кнопку **P**.
На дисплее появляется первая группа программ "Овощи".
2. Поворачивайте поворотный переключатель, пока не появится нужная группа программ.

Выбор программы



3. Нажмите кнопку **>**, чтобы отметить первую программу группы программ.
4. Поворачивайте поворотный переключатель, пока не появится нужная программа.

Ввод веса



5. Нажмите кнопку **>**, чтобы отметить предлагаемый вес.
6. Поворачивайте поворотный переключатель, пока не появится нужный вес блюда.

Индивидуальная настройка степени готовности блюда

7. Нажмите кнопку >.

На дисплее появляется индивидуальная настройка .

8. Чтобы настроить результат приготовления, поверните поворотный переключатель.

Прокрутка влево: степень готовности меньше

Прокрутка вправо: степень готовности больше

Вы можете индивидуально настроить результат приготовления по всем программам одновременно (см. главу "Базовые установки").

9. Нажмите кнопку Start, чтобы запустить программу.

На дисплее отображается отсчёт времени приготовления по программе. Контроль нагрева не отображается.

Изменение времени окончания

Для некоторых программ можно изменить время окончания программы. Программа запустится позднее и закончится к нужному времени (см. главу "Функции времени").

Окончание программы

Раздаётся сигнал. Прибор выключается. Нажмите кнопку Stop.



Опасность ошпаривания!

При открывании дверцы из прибора может вырваться горячий пар. Открывайте с осторожностью дверцу прибора после приготовления пищи.

Отмена выполнения программы

Нажмите и держите кнопку Stop.

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 этой ёмкости.

Количество/вес

Продукты должны занимать максимум 4 см по высоте в посуде.

Для программ автоматического приготовления нужно устанавливать вес продуктов. При приготовлении отдельными кусками всегда указывайте вес самого большого куска. Общий вес не должен выходить за рамки заданного диапазона веса.

Время приготовления

После запуска программы начинает отображаться время приготовления. Его можно изменить в течение первых 10 минут, т. к. время нагревания прибора зависит, кроме прочего, от температуры приготовляемых продуктов и воды.

Таблицы программ

В этой главе вы получите информацию обо всех группах программ и о каждой программе вашего прибора. Прежде, чем готовить блюдо по программе, внимательно прочитайте указания.

Овощи

Добавляйте приправы в овощи только после их приготовления.

Программа	Примечания	Посуда/ принадлежности	Уро- вень
Цветная капуста, на пару / соцветия	Соцветия одинакового размера	Лоток с отверстиями + лоток без отверстий	3 1
Цветная капуста, на пару / цветная капуста, целиком	-	Лоток с отверстиями + лоток без отверстий	3 1
Соцветия брокколи, на пару	Соцветия одинакового размера	Лоток с отверстиями + лоток без отверстий	3 1
Стручковая фасоль, на пару	-	Лоток с отверстиями + лоток без отверстий	3 1
Морковь кружками, на пару	Кружки толщиной прим. 3 мм	Лоток с отверстиями + лоток без отверстий	3 1
Кольраби кружками, на пару	Кружки толщиной прим. 3 мм	Лоток с отверстиями + лоток без отверстий	3 1
Брюссельская капуста, на пару	-	Лоток с отверстиями + лоток без отверстий	3 1
Спаржа, на пару / белая спаржа	-	Лоток с отверстиями + лоток без отверстий	3 1
Спаржа, на пару / зеленая спаржа	-	Лоток с отверстиями + лоток без отверстий	3 1
Овощная смесь, замороженная, на пару		Лоток с отверстиями + лоток без отверстий	3 1

Картофель

Добавляйте приправы в картофель только после приготовления.

Программа	Примечания	Посуда/ принадлежности	Уро- вень
Отварной картофель	Средней величины, разделенный на 4 части, вес части 30-40 г	Лоток с отверстиями + лоток без отверстий	3 1
Картофель в мундире	Средней величины, Ø 4-5 см	Лоток с отверстиями + лоток без отверстий	3 1

Крупяные изделия

Взвесьте количество продукта и добавьте в правильном соотношении воду:

Рис 1 : 1,5

Кускус 1 : 1

Пшено 1 : 3

Чечевица 1 : 2

Вес нужно указывать без жидкости.

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

Приготовление ризотто

Для приготовления ризотто соотношение воды и крупы должно быть 1 : 2. Укажите общий объем блюда вместе с водой. Через 15 минут появляется сообщение "Перемешать". Перемешайте ризотто и нажмите кнопку Start.

Программа	Примечания	Посуда/ принадлежности	Уро- вень
Рис / длиннозерный рис	Макс. 0,75 кг	Лоток без отверстий	2
Рис / рис басмати	Макс. 0,75 кг	Лоток без отверстий	2
Рис / неполированный рис	Макс. 0,75 кг	Лоток без отверстий	2
Кускус	Макс. 0,75 кг	Лоток без отверстий	2
Пшено	Макс. 0,55 кг	Лоток без отверстий	2
Ризотто	Макс. 2 кг	Лоток без отверстий	2
Чечевица	Макс. 0,55 кг	Лоток без отверстий	2

Мясо, птица

Не кладите куски мяса или птицы друг на друга в посуду.

Кусочки куриной грудки можно предварительно замариновать.

Программа	Примечания	Посуда/ принадлежности	Уро- вень
Куриная грудка, свежие продукты, на пару	Общий вес 0,2-1,5 кг	Лоток с отверстиями + лоток без отверстий	3 + 1
Копченая грудинка, свежие продукты, ломтиками	-	Лоток с отверстиями + лоток без отверстий	3 + 1
Сардельки	-	Лоток с отверстиями + лоток без отверстий	3 + 1

Рыба

Для приготовления рыбы необходимо смазать жиром лоток с отверстиями.

Не кладите рыбу или кусочки рыбного филе друг на друга. Указывайте вес самой тяжёлой рыбы и используйте по возможности куски одинаковой величины.

Программа	Примечания	Посуда/ принадлежности	Уро- вень
Свежая рыба целиком, на пару	0,3 - 2 кг	Лоток с отверстиями + лоток без отверстий	3 1
Рыбное филе, на пару / рыбное филе, свежие продукты	Макс. толщина 2,5 см	Лоток с отверстиями + лоток без отверстий	3 1
Рыбное филе, на пару / рыба, глубокой заморозки	Макс. толщина 2,5 см	Лоток с отверстиями + лоток без отверстий	3 1
Мидии	-	Лоток с отверстиями + лоток без отверстий	3 1

Выпечка, десерты

Приготовление компота из фруктов

Программа приготовления фруктового компота подходит только для фруктов с косточками или зёрнышками. Взвесьте фрукты и добавьте на 1 объём фруктов приблизительно $\frac{1}{3}$ объёма воды и добавьте по вкусу сахар и приправы.

Приготовление молочного риса

Взвесьте рис и добавьте на 1 объём крупы 2,5 объёма молока. Высота риса и молока не должна быть выше 2,5 см в посуде. Перемешайте после приготовления. Оставшееся молоко быстро впитается.

Приготовление йогурта

Подогрейте молоко на варочной панели до 90 °С. Затем охладите его до 40 °С. Стерилизованное молоко нагревать не надо.

Добавьте на каждые 100 мл молока по две столовых ложки натурального йогурта или такое же количество йогуртового фермента. Вылейте смесь в чистые баночки и закройте их.

Затем поставьте баночки для охлаждения в холодильник.

Программа	Примечания	Посуда/ принадлежности	Уро- вень
Компот из фруктов	-	Лоток без отверстий	2
Молочный рис	-	Лоток без отверстий	2
Йогурт в стаканчиках	-	Стаканчики + лоток с отверстиями	2

Подогрев

Программа	Примечания	Посуда/ принадлежности	Уро- вень
Гарниры, готовые	-	Лоток без отверстий	2
Овощи, готовые	-	Лоток без отверстий	2

Размораживание

Замораживайте продукты по возможности тонким слоем и порционно при -18 °C. Не замораживайте слишком большие порции продуктов.

Все программы размораживания подходят для сырых продуктов.



Опасно для здоровья!
При размораживании продуктов животного происхождения обязательно удаляйте появившуюся жидкость. Она не должна соприкасаться с другими продуктами, т.к. на них могут попасть микроорганизмы с замороженного мяса. После размораживания включите паровой шкаф на 15 минут при 100 °C.

Размораживание рыбного филе

Не кладите филе друг на друга.

Размораживание птицы целиком

Перед размораживанием удалите упаковку. После размораживания дайте птице некоторое время постоять. Для крупной птицы (напр. индейки) время выдержки должно составлять не менее 30 минут, чтобы тепло равномерно распределилось по всему объёму.

Размораживание мяса

С помощью этой программы можно разморозить мясо куском.

Оттаивание фруктов

Если фрукты необходимо только оттаивать, выполните индивидуальную настройку результатов приготовления.

Программа	Примечания	Посуда/ принадлежности	Уро- вень
Рыба / рыба целиком	Макс. толщина 2,5 см	Лоток с отверстиями + лоток без отверстий	3
			1
Рыба / рыбное филе	Макс. толщина 2,5 см	Лоток с отверстиями + лоток без отверстий	3
			1
Птица, целиком	Макс. 1,5 кг	Лоток с отверстиями + лоток без отверстий	3
			1
Мясо	Макс. вес куска 1,5 кг	Лоток с отверстиями + лоток без отверстий	3
			1
Ягоды	-	Лоток с отверстиями + лоток без отверстий	3
			1

Специальные блюда

Стерилизация бутылочек

Почистите бутылочки ёршиком сразу после употребления их содержимого. Затем 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 пропариванию.

Консервирование

Программа подходит только для косточковых и семечковых плодов и овощей (кроме Фасоли).

Программа рассчитана на литровые банки. Для банок большей или меньшей емкости определяйте результат приготовления индивидуально.

После окончания программы откройте дверцы рабочей камеры, чтобы предотвратить подгорание. Оставьте банки охладиться в рабочей камере примерно 1 минуту.

Консервирование тыквы

Перед консервированием бланшируйте тыкву.

Консервирование яблок/груш

Программа настроена на обработку твёрдых фруктов. Если обрабатываемые фрукты уже не очень твёрдые, устанавливайте результат приготовления индивидуально.

Приготовление яиц

Не кладите яйца одно на другое. Вес одного яйца среднего размера составляет прим. 50 г. Указывайте общий вес яиц.

Программа	Примечания	Посуда/ принадлежности	Уро- вень
Стерилизация бутылочек	-	Лоток с отверстиями	2
Консервирование	В литровых банках	Лоток с отверстиями + лоток без отверстий	3 1
Яйца / яйца вкрутую	Яйца, среднего размера, макс. 1,8 кг	Лоток с отверстиями + лоток без отверстий	3 1
Яйца / яйца всмятку	Яйца, среднего размера, макс. 1 кг	Лоток с отверстиями + лоток без отверстий	3 1

Память

Режим "Память" предоставляет вам возможность сохранить собственную программу и вызывать её одним нажатием кнопки.
Целесообразно использовать функцию памяти для блюд, которые вы готовите чаще всего.

Сохранение установок в памяти

1. Установите нужный режим работы. Не запускайте прибор.
2. Держите нажатой кнопку **[M]**, пока на дисплее не появится сообщение "Введено в память".

Установка сохраняется в памяти и может быть запущена в любой момент.

Сохранение другой установки

Выполните заново установку и сохраните её в памяти кнопкой **[M]**. Предыдущая установка при этом будет перезаписана.

Запуск программ из памяти

Вы можете в любой момент вызвать установку, сохранённую в памяти.

1. Коротко нажмите кнопку .
2. Нажмите кнопку Start.

Запускается сохранённая в памяти установка.

Изменение установок

Установку можно изменить в любое время. Когда вы в следующий раз запустите приготовление из памяти, появляется сохранённая ранее установка.

Блокировка для безопасности детей

Активизация блокировки для безопасности детей

Для того чтобы дети не могли случайно включить прибор или изменить текущий режим, существует блокировка для безопасности детей.

Держите кнопку  нажатой в течение прим. 4 секунд, пока не появится символ .

Панель управления заблокирована.

Деактивизация блокировки для безопасности детей

Удерживайте кнопку  нажатой, пока не появится символ . После этого можно опять выполнять установки.

Указание

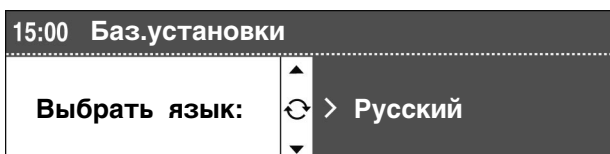
При активизированной блокировке для безопасности детей вы можете выключить прибор, отключить сигнал кнопкой , остановить выполнение режима кнопкой Stop и установить таймер.

Базовые установки

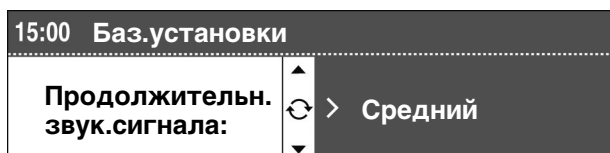
Прибор имеет различные базовые установки, которые были сделаны на заводе. По мере надобности вы можете изменять эти базовые установки.

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

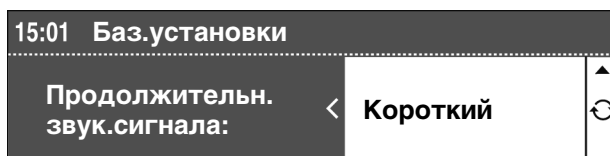
Прибор должен быть выключен.



1. Держите нажатой кнопку **i** прим. 4 секунды, пока на дисплее не появится сообщение "Выбрать язык".



2. Поворачивайте поворотный переключатель, пока не появится нужная установка.



3. Нажмите кнопку **>**, чтобы отметить значение.
 4. Поворачивайте поворотный переключатель, пока не появится нужное значение.
 5. Держите нажатой кнопку **i** прим. 4 секунды, чтобы выйти из базовых установок.
- Изменение введено в память.

Вы можете изменить следующие базовые установки:

Базовая установка	Функция	Возможные установки
Выбрать язык	Изменение языка текстового дисплея	Возможен выбор из 30 языков
Продолжительность звукового сигнала	Установка продолжительности звукового сигнала	Короткий Средний Длинный
Звук нажатия кнопок	Включение/выключение звукового сигнала при нажатии кнопок	Выкл Вкл
Яркость дисплея	Изменение яркости дисплея	День Средняя Ночь
Контрастность	Изменение контрастности дисплея	7 режимов -  +
Индикатор времени	Индикация времени при выключенном приборе	Выкл Аналоговый 1 Аналоговый 2 Аналоговый 3 Цифровой
Продолжение работы после закрывания дверцы	Отпадает необходимость нового запуска после открывания дверцы прибора	Выкл Автоматически
Индивидуальная настройка	Изменение степени готовности по программе на большую или меньшую	7 режимов -  +
Индикация логотипа	Включение или выключение индикации логотипа при включении прибора	Вкл Выкл
Жёсткость воды	Установка жёсткости воды для индикации образования известкового налёта	Смягчённая 1-мягкая 2-средняя 3-жёсткая 4-очень жёсткая
Сигнал нагрева при приготовлении на пару	Сообщает о завершении фазы нагрева при режимах работы с паром	Выкл Вкл

Базовая установка	Функция	Возможные установки
Восстановление заводских установок	Возвращение прибору заводских установок: - все изменения базовых установок аннулируются - память стирается - автоматическая калибровка проводится заново	Сохранение Сброс

Уход и очистка

В этой главе вы получите информацию о

- очистке прибора и уходе за ним
- чистящих средствах и программах очистки
- режиме работы "Очистка"
- режиме работы "Удаление накипи"



Опасность короткого замыкания!

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

Внимание!

Повреждения поверхности камеры! Не используйте едкие или абразивные чистящие средства, средства для очистки духовок, а также едкие, хлорсодержащие или агрессивные средства. Если такое средство попадёт на переднюю панель, сразу смойте его водой.

Удаляйте загрязнения в рабочей камере сразу после охлаждения прибора. Пригоревшие остатки удалять в дальнейшем значительно труднее.

При сильном загрязнении воспользуйтесь программой очистки (см. главу "Программа очистки").

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

Чистящая губка

Для очистки рабочей камеры можно использовать губку, входящую в комплект. Эта губка очень хорошо впитывает. С её помощью можно удалять оставшуюся в поддоне воду.

Перед первым использованием тщательно промойте губку. Губку можно промыть в стиральной машине (программа для кипячения белья).

Чистящие средства

Прибор снаружи	Мыльный раствор - протрите насухо мягкой тряпкой.
С алюминиевой передней панелью	Мягкое средство для мытья окон - протирайте поверхность мягкой салфеткой для стёкол или безворсовой салфеткой из микроволокна по горизонтали без нажима.
С передней панелью из высококачественной стали	Мыльный раствор - протрите насухо 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.
Внутреннее пространство	Горячий мыльный раствор или раствор уксуса. Используйте губку, входящую в комплект, или мягкую щётку с подводом воды. Не пользуйтесь металлическими губками или жёсткими царапающими губками! Это может стать причиной появления ржавчины в рабочей камере.
Поддон испарителя	Горячий мыльный раствор или раствор уксуса.
Внешние уплотнители рабочей камеры	Горячий мыльный раствор.

Резервуар для воды	Мыльный раствор, нельзя мыть в посудомоечной машине.
Шахта резервуара	После каждого использования вытирать насухо.
Уплотнитель крышки	После каждого использования тщательно высушивать.
Навесные элементы	Горячий мыльный раствор или посудомоечная машина.
Стёкла дверцы	Средство для очистки стёкол.
Принадлежности	Замочите в горячем мыльном растворе и почистите щеткой или губкой. Можно мыть в посудомоечной машине. При изменении цвета из-за содержащих крахмал продуктов (например, рис) используйте уксусный раствор.

Программа очистки

Программа очистки растворяет загрязнения в рабочей камере при помощи пара, после этого они легко удаляются.

Программа очистки длится ок. 30 минут.

Подготовка

Дайте рабочей камере остыть и выньте из неё все принадлежности. Очистите поддон испарителя губкой, входящей в комплект поставки.

Наполните водой резервуар для воды до отметки "max". Добавьте каплю моющего средства в поддон испарителя на дне рабочей камеры.

Запуск программы очистки

1. Нажмите кнопку clean.

На дисплее появляется сообщение "Очистка".

2. Нажмите кнопку Start.

Начинается выполнение программы очистки. Лампочка в рабочей камере не горит.

1-я промывка

Примерно через 30 минут раздаётся сигнал.

На дисплее появляется сообщение "Опорожнить поддон и протереть прибор".

1. Выньте навесные элементы из рабочей камеры и очистите их (см. главу "Снятие навесных элементов").
2. Растворившуюся грязь в рабочей камере и поддоне испарителя протрите мягкой щёткой и вытрите губкой из комплекта.

3. Резервуар для воды при необходимости наполните водой и вставьте на место.
4. Нажмите кнопку Start.
Прибор промывается. На дисплее появляется сообщение "1-я промывка".

2-я промывка

Через короткое время появляется сообщение "Опорожнить поддон".

1. Тщательно промойте губку.
2. Удалите губкой оставшуюся в поддоне испарителя воду.
3. Нажмите кнопку Start.

Прибор промывается. На дисплее появляется сообщение "2-я промывка".

После второй промывки появляется сообщение "Опорожнить поддон и протереть прибор".

4. Нажмите кнопку Stop.

Удаление оставшейся воды

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

Отмена программы очистки

Для прерывания программы очистки нажмите кнопку Stop. На дисплее появляется сообщение "Опорожнить поддон и протереть прибор".

Чтобы моющее средство не осталось в приборе, после отмены режима необходимо дважды промыть прибор. Для этого выполните действия, описанные в разделе "1-я промывка".

Удаление известкового налёта

Для нормальной эксплуатации прибора периодически следует удалять известковый налёт (накипь). Об этом вам напомним сообщение "Удаление накипи". Программа удаления известкового налёта длится ок. 30 минут. Рабочая камера должна быть полностью охлаждена.

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

Средства для удаления известкового налёта

Для удаления накипи используйте только рекомендованное сервисной службой жидкое средство для удаления известкового налёта (№ артикула 311138, возможен заказ через интернет-магазин). Все прочие средства для удаления известкового налёта могут повредить прибор.

1. Согласно указаниям изготовителя смешайте воду и жидкое средство для удаления известкового налёта, чтобы получить 350 мл раствора.
2. Опорожните резервуар для воды и наполните его приготовленным раствором.

Внимание!

Не допускайте попадание раствора для удаления известкового налёта на панель управления или другие легко повреждаемые поверхности. Если же это произошло, сразу же смойте раствор водой.

Запуск программы удаления известкового налёта

Рабочая камера должна быть полностью охлаждена.

1. Нажмите кнопку clean.
На дисплее появляется сообщение "Очистка".
2. Поворачивайте поворотный переключатель, пока не появится сообщение "Удаление накипи".
3. Нажмите кнопку Start.
Начинается удаление известкового налёта.
Лампочка в рабочей камере не горит.

1-я промывка

Примерно через 30 минут раздаётся сигнал. На дисплее появляется сообщение "Опорожнить поддон и заново наполнить резервуар".

1. Удалите раствор для удаления известкового налёта из поддона испарителя губкой, входящей в комплект поставки.
2. Тщательно промойте резервуар для воды, наполните его водой и вставьте на место.
3. Нажмите кнопку Start.
Прибор промывается. На дисплее появляется сообщение "1-я промывка".

2-я промывка

Через короткое время появляется сообщение "Опорожнить поддон и заново наполнить резервуар".

1. Тщательно промойте губку.
2. Удалите губкой оставшуюся в поддоне испарителя воду.
3. Нажмите кнопку Start.

Прибор промывается. На дисплее появляется сообщение "2-я промывка".

После второй промывки появляется сообщение "Опорожнить поддон и протереть прибор".

4. Нажмите кнопку Stop.

Удаление оставшейся воды

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

Отмена программы удаления известкового налёта

Для прерывания процесса удаления известкового налёта длительно нажмите кнопку Stop. На дисплее появляется сообщение "Опорожнить поддон и заново наполнить резервуар".

Чтобы раствор для удаления известкового налёта не остался в приборе, после отмены программы необходимо дважды промыть прибор. Для этого выполните действия, описанные в разделе "1-я промывка".

Удаление известкового налёта только из поддона испарителя

Если вам необходимо удалить известковый налёт только из поддона испарителя рабочей камеры, а не из всего прибора, все равно воспользуйтесь режимом работы "Удаление накипи".

Единственное отличие:

1. Налейте в поддон испарителя раствор для удаления известкового налёта до краев.
2. Наполните резервуар для воды только водой.
3. Запустите режим работы "Удаление накипи", как описано ранее.

Можно также удалить известковый налёт из поддона испарителя вручную.

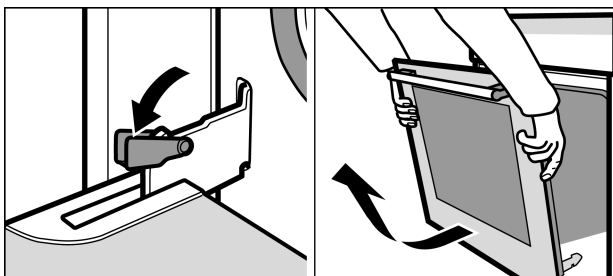
Снятие с петель и навешивание дверцы прибора

Для облегчения процесса очистки можно снять дверцу прибора с петель.



Опасность травмирования!

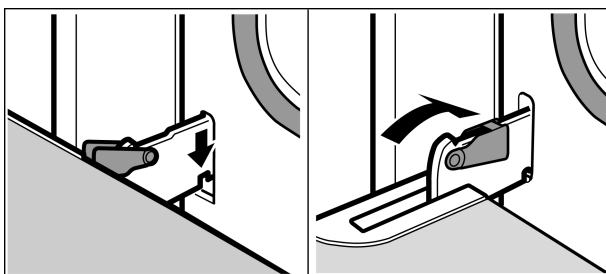
- Дверца прибора может с силой захлопнуться. При навешивании и снятии дверцы с петель всегда поворачивайте оба фиксатора до упора.
- Если оба фиксатора не были повернуты до упора, то дверца может захлопнуться. Не просовывайте пальцы в вырезы петель. Вызовите специалиста сервисной службы.



1. Полностью откройте дверцу прибора.
2. Поверните оба блокировочных рычага справа и слева.
3. Установите дверцу прибора под наклоном. Возьмитесь обеими руками слева и справа сверху. Еще немного прикройте и вытащите дверцу прибора.

Установка дверцы прибора

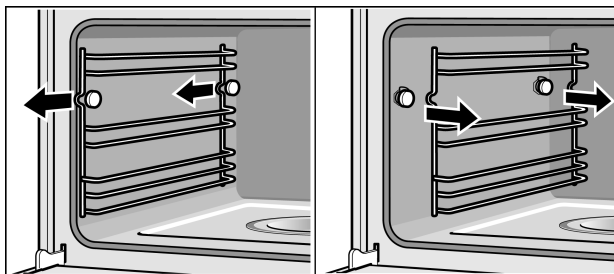
После очистки дверцу прибора необходимо установить на место.



1. Вставьте петли точно в отверстия справа и слева в рабочей камере. Вырез петли должен входить в отверстия с обеих сторон.
2. Откройте полностью дверцу прибора и потяните вверх блокировочные рычаги.
3. Закройте дверцу прибора.

Очистка навесных элементов

Навесные элементы можно снять для чистки.



Для этого вытяните их вперед и снимите с креплений.

Почистите навесные элементы губкой с моющим средством или щёткой для посуды. Навесные элементы также можно мыть в посудомоечной машине.

Установка навесных элементов

Установите навесной элемент перед передним и задним креплением и задвиньте назад до фиксации.

Навесные элементы устанавливаются каждый со своей стороны.

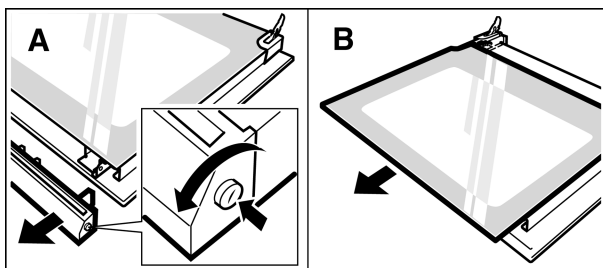
Очистка стекол дверцы

Для лучших результатов очистки можно снять внутреннее стекло дверцы прибора.

Внимание!

Прибором можно снова пользоваться только после правильной установки стекла.

1. Снимите дверцу прибора и положите на полотенце рукояткой вниз.



2. Отсоедините верхнюю защитную панель дверцы прибора. Для этого ослабьте винты слева и справа. (Рис. А)
3. Выдвиньте стекло дверцы прибора. (Рис. В)

Протирайте стёкла мягкой тряпочкой, смоченной средством для чистки стекол.

Установка стекла дверцы

1. Установите стекло дверцы прибора на место. Убедитесь, что гладкая поверхность стекла находится снаружи, а поверхность с рисунком - внутри.
2. Установите уплотнитель на место и закрепите его.
3. Установите на место дверцу прибора.

Что делать при неисправности?

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

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

Неисправность	Возможная причина	Указания/устранение
Прибор не работает	Вилка не вставлена в розетку	Подключите прибор к электросети
	Отключение электро-энергии	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
На дисплее появляется сообщение "Время суток"	Отключение электроэнергии	Установите заново время суток (см. главу "Функции времени")
Прибор не работает. На дисплее появляется время приготовления	Был случайно повёрнут поворотный переключатель	Нажмите кнопку Stop
	После установки не была нажата кнопка Start	Нажмите кнопку Start или отмените установку кнопкой Stop
На дисплее появляется сообщение "Автоматическое отключение"	Активизировано автоматическое отключение	Нажмите любую кнопку

Неисправность	Возможная причина	Указания/устранение
Появляется сообщение "Наполнить резервуар", хотя резервуар для воды полон	Резервуар для воды вставлен неправильно	Задвиньте резервуар для воды до ощутимой фиксации
	Система распознавания не работает	Вызовите специалиста сервисной службы
Появляется сообщение "Наполнить резервуар" хотя резервуар полон. Резервуар для воды пустой, но сообщение "Наполнить резервуар" не появляется	Резервуар для воды загрязнён. Подвижный индикатор уровня воды заклинило	Встряхните и очистите резервуар для воды. Если это не помогло, приобретите новый резервуар для воды в сервисной службе
Резервуар для воды опорожняется без видимых причин. Поддон испарителя переполняется	Резервуар для воды был закрыт неправильно	Закройте крышку до ощутимой фиксации
	Загрязнён уплотнитель крышки резервуара	Очистите уплотнитель
	Повреждён уплотнитель крышки резервуара	Приобретите в сервисной службе новый резервуар для воды
Нагревается пустой поддон испарителя, хотя резервуар для воды полон	Резервуар для воды вставлен неправильно	Установите и зафиксируйте резервуар.
	Подводящий шланг закупорен	Очистите прибор от известкового налёта. Проверьте, правильно ли установлена жёсткость воды
На дисплее появляется сообщение "Опорожнить резервуар/очистить?"	Прибор не использовался по крайней мере 2 дня, а резервуар для воды полон	Опорожните резервуар для воды и очистите его. Каждый раз после приготовления выливайте остатки воды из резервуара
В ходе приготовления слышится "хлюпающий" звук	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

Неисправность	Возможная причина	Указания/устранение
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"). Затем запустите приготовление на пару на 20 минут при 100 °C
Во время приготовления пар выходит через вентиляционные прорези		Это нормально
Образование пара в приборе происходит неправильно	На приборе имеется известковый налёт	Запустите программу удаления известкового налёта
На дисплее появляется сообщение об ошибке "E..."	Техническая неисправность	Нажмите кнопку  , чтобы сообщение об ошибке погасло. 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 запала	Нажмите кнопку  , чтобы сообщение об ошибке погасло. Нажмите по очереди все кнопки и проверьте, чистые ли они
Прибор больше не нагревается. На дисплее появляется сообщение "Demo"	Была нажата комбинация кнопок	Отключите электропитание, через 10 секунд снова включите. В течение следующих 2 минут нажмите и удерживайте нажатой в течение 4 секунд кнопку 

Замена лампочки в приборе

Термоустойчивые галогеновые лампочки 230 В/ 25 Вт с уплотнителями можно приобрести в сервисной службе. При этом нужно указать номер изделия (номер E) и заводской номер (номер FD) вашего прибора.

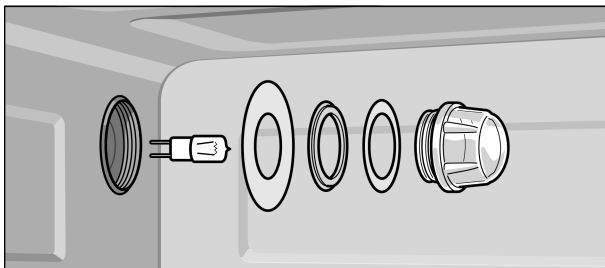


Опасность ожога!

Прежде чем менять лампочку в рабочей камере, подождите, пока камера и лампочка остынут.

Берите новую галогенную лампочку из упаковки только сухим полотенцем, это продлит срок её службы.

1. Выключите предохранитель в блоке предохранителей или выньте из розетки сетевой шнур.
2. Снимите колпак, вращая его влево.
3. Извлеките лампочку и замените её лампочкой того же типа.
4. Наденьте новые уплотнители и зажим на стеклянный колпак в правильном порядке.



5. Вкрутите стеклянный колпак с уплотнителями.
6. Подключите прибор к электросети и установите время заново.

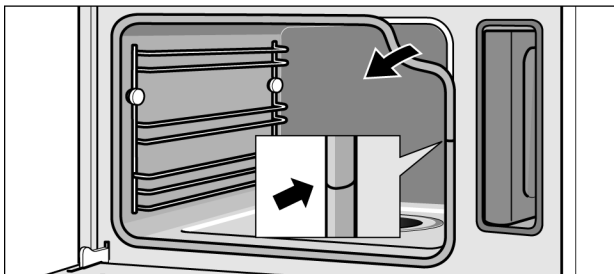
Никогда не используйте прибор без стеклянного плафона и без уплотнителей.

Замена стеклянного колпака или уплотнителей

Поврежденный стеклянный колпак или уплотнители необходимо заменить. При этом в сервисной службе нужно указать номер изделия (номер E) и заводской номер (номер FD) вашего прибора.

Замена уплотнителя дверцы

Если наружный уплотнитель дверцы рабочей камеры поврежден, его необходимо заменить. Запасные уплотнители 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. Новый уплотнитель дверцы уложите на место и прижмите по всему периметру. Место стыка должно быть сбоку.
4. Обратите особое внимание на прилегание уплотнителя дверцы по углам.

Сервисная служба

Если ваш прибор нуждается в ремонте, наша сервисная служба всегда к вашим услугам. Адрес и номер телефона ближайшей мастерской вы найдете в телефонном справочнике. В сервисных центрах, указанных в данном руководстве, вам также назовут адрес ближайшей мастерской.

Номер E и номер FD

При вызове специалиста сервисной службы всегда 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 долго не искать в случае неисправности, выпишите данные прибора сюда.

Номер E	FD
Сервисная служба ☎	

Рекомендации по экономии электроэнергии и охране окружающей среды

В этом разделе мы посоветуем вам, как можно сэкономить электроэнергию и как правильно утилизировать прибор.

Экономия 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.

Правильная утилизация упаковки

Утилизируйте упаковку с соблюдением правил экологической безопасности.



Данный прибор имеет отметку о соответствии европейским нормам 2002/96/EG для электрических и электронных приборов (waste electrical and electronic equipment-WEEE). Данные нормы определяют действующие на территории Евросоюза правила возврата и утилизации старых приборов.

Таблицы и рекомендации

Приготовление на пару является очень 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 узнаете, какой режим работы и время приготовления лучше всего подойдут для того или иного блюда и какие принадлежности необходимо использовать.

Все данные, если не указано другое, приведены в расчете 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 этой ёмкости.

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 пленкой 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. На пару можно приготовить не более 2 кг.

Соблюдайте указания по размеру порции, приведенные 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 приведенные 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 слоев. 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 определенные 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, и необходимо дополнительное нагревание.

Овощи

Овощи в лотке с отверстиями устанавливайте на уровень 3. Всегда подставляйте под него лоток без отверстий на уровень 1. Стекающая жидкость будет собираться в этой ёмкости.

Продукты	Размер	Принадлежности	Режим работы	Температура, °C	Время приготовления, мин
Артишоки	Целиком	Лоток с отверстиями + без отверстий	Приготовление на пару	100	30 - 35
Цветная капуста	Целиком	Лоток с отверстиями + без отверстий	Приготовление на пару	100	30 - 40
Цветная капуста	Кочешками	Лоток с отверстиями + без отверстий	Приготовление на пару	100	10 - 15
Брокколи	Кочешками	Лоток с отверстиями + без отверстий	Приготовление на пару	100	8 - 10
Горошек	-	Лоток с отверстиями + без отверстий	Приготовление на пару	100	5 - 10
Фенхель	Кружками	Лоток с отверстиями + без отверстий	Приготовление на пару	100	10 - 14
Овощной флан	-	Форма для водяной бани 1,5 л + лоток с отверстиями на уровень 2	Приготовление на пару	100	50 - 70
Фасоль, зеленая	-	Лоток с отверстиями + без отверстий	Приготовление на пару	100	20 - 25
Морковь	Кружками	Лоток с отверстиями + без отверстий	Приготовление на пару	100	10 - 20
Кольраби	Кружками	Лоток с отверстиями + без отверстий	Приготовление на пару	100	15 - 20

* Предварительно разогреть прибор

Продукты	Размер	Принадлежности	Режим работы	Температура, °C	Время приготовления, мин
Зелёный лук	Кружками	Лоток с отверстиями + без отверстий	Приготовление на пару	100	4 - 6
Свёкла листовая*	Соломкой	Лоток с отверстиями + без отверстий	Приготовление на пару	100	8 - 10
Спаржа, зелёная*	Целиком	Лоток с отверстиями + без отверстий	Приготовление на пару	100	7 - 12
Спаржа, белая*	Целиком	Лоток с отверстиями + без отверстий	Приготовление на пару	100	10 - 15
Шпинат*	-	Лоток с отверстиями + без отверстий	Приготовление на пару	100	2 - 3
Капуста романеско	Кочешками	Лоток с отверстиями + без отверстий	Приготовление на пару	100	8 - 10
Брюссельская капуста	Кочешками	Лоток с отверстиями + без отверстий	Приготовление на пару	100	20 - 30
Красная свёкла	Целиком	Лоток с отверстиями + без отверстий	Приготовление на пару	100	40 - 50
Краснокочанная капуста	Соломкой	Лоток с отверстиями + без отверстий	Приготовление на пару	100	30 - 35
Белокочанная капуста	Соломкой	Лоток с отверстиями + без отверстий	Приготовление на пару	100	25 - 35
Цуккини	Кружками	Лоток с отверстиями + без отверстий	Приготовление на пару	100	2 - 3
Стручковый сахарный горошек	-	Лоток с отверстиями + без отверстий	Приготовление на пару	100	8 - 12
* Предварительно разогреть прибор					

Гарниры и бобовые

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

Уровень установки для лотка без отверстий можно выбрать произвольно.

Продукты	Соотношение/ указания	Принадлежности/уровень	Режим работы	Температура, °C	Время приготовления, мин
Картофель в мундире	Среднего размера	С отверстиями (уровень 3) + противень (уровень 1)	Приготовление на пару	100	35 - 45
Отварной картофель	Разделённый на 4 части	С отверстиями (уровень 3) + противень (уровень 1)	Приготовление на пару	100	20 - 25
Неполированный рис	1 : 1,5	Лоток без отверстий	Приготовление на пару	100	30 - 40
Длиннозерный рис	1 : 1,5	Лоток без отверстий	Приготовление на пару	100	20 - 30
Рис басмати	1 : 1,5	Лоток без отверстий	Приготовление на пару	100	20 - 30
Пропаренный рис	1 : 1,5	Лоток без отверстий	Приготовление на пару	100	15 - 20
Чечевица	1 : 2	Лоток без отверстий	Приготовление на пару	100	30 - 45
Белая фасоль, замоченная	1 : 2	Лоток без отверстий	Приготовление на пару	100	65 - 75
Кускус	1 : 1	Лоток без отверстий	Приготовление на пару	100	6 - 10
Полба, дробленая	1 : 2,5	Лоток без отверстий	Приготовление на пару	100	15 - 20
Пшено, цельное	1 : 2,5	Лоток без отверстий	Приготовление на пару	100	25 - 35

Продукты	Соотношение/ указания	Принадлежности/уровень	Режим работы	Температура, °С	Время приготовления, мин
Пшеница, цельная	1 : 1	Лоток без отверстий	Приготовление на пару	100	60 - 70
Клецки	—	С отверстиями (уровень 3) + противень (уровень 1)	Приготовление на пару	95	20 - 25

Мясо, птица, рыба

Устанавливайте лоток с отверстиями на уровень 3 и лоток без отверстий на уровень 1.

Оставьте готовое жаркое в закрытой духовке ещё на 10 минут после выключения парового шкафа. Тогда мясо будет особенно сочным.

Птица

Продукты	Количество/ вес	Принадлежности	Уровень	Режим работы	Температура, °С	Время приготовления, мин
Куриные грудки	по 0,15 кг	Лоток без отверстий	2	Приготовление на пару	100	15 - 25
Утиная грудка*	по 0,35 кг	Лоток без отверстий	2	Приготовление на пару	100	12 - 18

* Предварительно обжарить и завернуть в пленку

Говядина

Продукты	Количество/ вес	Принадлежности	Уровень	Режим работы	Температура, °С	Время приготовления, мин
Тонкий ростбиф, среднепрожаренный*	1 кг	Лоток без отверстий	2	Приготовление на пару	100	25 - 35
Толстый ростбиф, среднепрожаренный*	1 кг	Лоток с отверстиями + без отверстий	3 1	Приготовление на пару	100	30 - 40
* Предварительно обжарить и завернуть в пленку						

Свинина

Продукты	Количество/ вес	Принадлежности	Уровень	Режим работы	Температура, °С	Время приготовления, мин
Свиное филе*	0,5 кг	Лоток без отверстий	2	Приготовление на пару	100	10 - 12
Медальоны из свинины*	Прим. 3 см толщиной	Лоток без отверстий	2	Приготовление на пару	100	10 - 12
Копченые рёбрышки	Кусочками	Лоток без отверстий	2	Приготовление на пару	100	15 - 20
* Предварительно обжарить и завернуть в пленку						

Колбаски

Продукты	Количество/ вес	Принадлежности	Уровень	Режим работы	Температура, °С	Время приготовления, мин
Венские сосиски	–	Лоток с отверстиями + без отверстий	3 1	Приготовление на пару	80 - 85	12 - 18
Белые колбаски	–	Лоток с отверстиями + без отверстий	3 1	Приготовление на пару	80 - 85	15 - 20

Рыба

Продукты	Количество/ вес	Принадлежности	Уровень	Режим работы	Температура, °С	Время приготовления, мин
Дорада, целиком	по 0,3 кг	Лоток с отверстиями + без отверстий	3 1	Приготовление на пару	80 - 90	15 - 25
Филе дорады	по 0,15 кг	Лоток с отверстиями + без отверстий	3 1	Приготовление на пару	80 - 90	10 - 20
Рыбный паштет	форма для водяной бани 1,5 л	Лоток без отверстий	2	Приготовление на пару	70 - 80	40 - 80
Форель целиком	по 0,2 кг	Лоток с отверстиями + без отверстий	3 1	Приготовление на пару	80 - 90	12 - 15
Филе трески	по 0,15 кг	Лоток с отверстиями + без отверстий	3 1	Приготовление на пару	80 - 90	10 - 14

Продукты	Количество/ вес	Принадлежности	Уровень	Режим работы	Температура, °С	Время приготовления, мин
Филе лосося	по 0,15 кг	Лоток с отверстиями + без отверстий	3 1	Приготовление на пару	100	8 - 10
Моллюски	1,5 кг	Лоток без отверстий	2	Приготовление на пару	100	10 - 15
Филе морского окуня	по 0,15 кг	Лоток с отверстиями + без отверстий	3 1	Приготовление на пару	80 - 90	10 - 20
Рулетики из морского языка, фаршированные		Лоток с отверстиями + без отверстий	3 1	Приготовление на пару	80 - 90	10 - 20

Заправки для супов

Продукты	Принадлежности	Уровень	Режим работы	Температура, °С	Время приготовления, мин
Яичная заправка для супа	Лоток без отверстий	2	Приготовление на пару	90	15 - 20
Маннe клёцки	Лоток с отверстиями + без отверстий	3 1	Приготовление на пару	90 - 95	7 - 10

Десерты, компоты

Компот

Взвесьте фрукты и добавьте на 1 объем фруктов приблизительно $\frac{1}{3}$ объема воды и добавьте по вкусу сахар и приправы.

Молочный рис

Взвесьте рис и добавьте на 1 объем крупы 2,5 объема молока. Высота риса и молока не должна быть выше 2,5 см в посуде. Перемешайте после приготовления. Оставшееся молоко быстро впитается.

Йогурт

Подогрейте молоко на варочной панели до 90 °С. Затем охладите его до 40 °С. Стерилизованное молоко нагревать не надо.

Добавьте на каждые 100 мл молока по две столовых ложки натурального йогурта или такое же количество йогуртового фермента. Вылейте смесь в чистые баночки и закройте их.

Затем поставьте баночки для охлаждения в холодильник.

Продукты	Принадлежности	Режим работы	Температура, °С	Время приготовления, мин
Кнедлики	Лоток без отверстий	Приготовление на пару	100	20 - 25
Крем-карамель	формочки + лоток с отверстиями	Приготовление на пару	90 - 95	15 - 20
Молочный рис*	Лоток без отверстий	Приготовление на пару	100	25 - 35
Йогурт*	Стаканчики + лоток с отверстиями	Приготовление на пару	40	300 - 360
Яблочный компот	Лоток без отверстий	Приготовление на пару	100	10 - 15
Грушевый компот	Лоток без отверстий	Приготовление на пару	100	10 - 15

* Можно использовать подходящую программу (см. главу "Программы автоматического приготовления")

Продукты	Принадлежности	Режим работы	Температура, °C	Время приготовления, мин
Вишнёвый компот	Лоток без отверстий	Приготовление на пару	100	10 - 15
Компот из ревеня	Лоток без отверстий	Приготовление на пару	100	10 - 15
Сливовый компот	Лоток без отверстий	Приготовление на пару	100	15 - 20

* Можно использовать подходящую программу (см. главу "Программы автоматического приготовления")

Подогрев блюд

В режиме "Подогрев" блюдо быстро подогревается. При этом оно выглядит и имеет вкус свежеприготовленного.

Продукты	Принадлежности	Уровень	Режим работы	Температура, °C	Время приготовления, мин
Овощи	Лоток без отверстий	3	Подогрев	100	12 - 15
Макароны, картофель, рис	Лоток без отверстий	3	Подогрев	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 под него лоток без отверстий. Тогда продукты не будут лежать в талой воде, а рабочая камера останется чистой.

Используйте режим "Размораживание".

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

После размораживания оставьте продукты на 5 - 15 минут для выравнивания температуры.



Опасно для здоровья!

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

После размораживания включите паровой шкаф на 15 минут в режиме приготовления на пару на 100 °C.

Размораживание мяса

Если куски мяса потом предстоит панировать, разморозьте из настолько, чтобы панировка или приправа прилипала к ним.

Размораживание птицы

Перед размораживанием выньте птицу из упаковки. Обязательно удалите жидкость от размораживания.

Продукты	Количество/вес	Принадлежности	Уровень	Температура, °С	Время приготовления, мин
Цыплёнок	1 кг	Лоток с отверстиями + без отверстий	3 1	45 - 50	60 - 70
Куриные окорочка	0,4 кг	Лоток с отверстиями + без отверстий	3 1	45 - 50	30 - 35
Замороженные овощи в брикете (напр. шпинат)	0,4 кг	Лоток с отверстиями + без отверстий	3 1	45 - 50	20 - 30
Ягоды	0,3 кг	Лоток с отверстиями + без отверстий	3 1	45 - 50	5 - 8
Рыбное филе	0,4 кг	Лоток с отверстиями + без отверстий	3 1	45 - 50	15 - 20
Гуляш		Лоток с отверстиями + без отверстий	3 1	45 - 50	40 - 50
Говядина для жарки		Лоток с отверстиями + без отверстий	3 1	45 - 50	70 - 80

Подъём теста

В режиме «Подъём теста» тесто подходит значительно быстрее, чем при комнатной температуре.

Поставить миску с тестом на решётку Тесто не накрывать.

Продукты	Объём	Посуда	Уровень	Температура, °С	Время приготовления, мин
Дрожжевое тесто	1 кг	Миска + решётка	2	40	20-30
Тесто на закваске	1 кг	Миска + решётка	2	40	20-30

Выжимание сока

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

Положите ягоды в лоток с отверстиями и установите на уровень 3. Для сбора стекающего сока установите на уровень 1 лоток без отверстий.

После всего заверните ягоды в чистое полотенце и выдавите оставшийся сок.

Продукты	Принадлежности	Уровень	Режим работы	Температура, °С	Время приготовления, мин
Малина	Лоток с отверстиями + без отверстий	3 1	Приготовление на пару	100	30-45
Смородина	Лоток с отверстиями + без отверстий	3 1	Приготовление на пару	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.

Приготовьте банки, резиновые кольца, зажимы и пружины.

Тщательно вымойте в горячей воде банки и резиновые кольца. Для подготовки банок очень хорошо подходит программа «Стерилизация бутылочек».

Установите банки в лоток с отверстиями. Они не должны соприкасаться друг с другом.

По истечении указанного времени откройте дверцу шкафа.

Банки можно вынимать только после того, как они полностью остынут.

Продукты	Принад- лежности	Уровень	Режим работы	Темпера- тура, °C	Время при- готовления, мин
Овощи	1-литровые банки	2	Приготовление на пару	100	30-120
Косточковые плоды	1-литровые банки	2	Приготовление на пару	100	25-30
Фрукты с мелкими косточками	1-литровые банки	2	Приготовление на пару	100	25-30

Продукты глубокой заморозки

Соблюдайте указания изготовителя, приведённые на упаковке.

Указанное время приготовления действительно при установке продуктов в холодную рабочую камеру.

Продукты	Принадлежности	Уров- ень	Режим работы	Темпе- ратура, °С	Время пригото- вления, мин
Изделия из теста, свежие продукты, охлажденные*	Лоток без отверстий	2	Приготовление на пару	100	5 - 10
Форель	Лоток с отверстиями + лоток без отверстий	3 + 1	Приготовление на пару	80 - 100	20 - 25
Филе лосося	Лоток с отверстиями + лоток без отверстий	3 + 1	Приготовление на пару	80 - 100	20 - 25
Брокколи	Лоток с отверстиями + лоток без отверстий	3 + 1	Приготовление на пару	100	4 - 6
Цветная капуста	Лоток с отверстиями + лоток без отверстий	3 + 1	Приготовление на пару	100	5 - 8
Фасоль	Лоток с отверстиями + лоток без отверстий	3 + 1	Приготовление на пару	100	4 - 6
Горошек	Лоток с отверстиями + лоток без отверстий	3 + 1	Приготовление на пару	100	4 - 6
Морковь	Лоток с отверстиями + лоток без отверстий	3 + 1	Приготовление на пару	100	3 - 5
Овощная смесь	Лоток с отверстиями + лоток без отверстий	3 + 1	Приготовление на пару	100	4 - 8
Брюссельская капуста	Лоток с отверстиями + лоток без отверстий	3 + 1	Приготовление на пару	100	5 - 10

* Добавить немного жидкости

This image shows a single sheet of white paper with horizontal ruling lines. The lines are evenly spaced and run across the width of the page. There are no margins, text, or other markings on the paper.

This image shows a single sheet of white paper with horizontal ruling lines. The lines are evenly spaced and run across the width of the page. There are no margins, text, or other markings on the paper.