

[ru] Правила пользования

Паровой шкаф C44.20N0.

NEFF

ru Оглавление

Указания по технике безопасности ... 4
Указания по безопасности ... 4
Причины повреждений ... 4
Ваш новый прибор ... 5
Панель управления ... 5
Рабочая камера ... 6
Принадлежности ... 6
Автоматическая калибровка ... 6
Перед первым использованием ... 7
Установка времени суток ... 7
Установка жёсткости воды ... 7
Первый ввод в эксплуатацию ... 7
Предварительная очистка принадлежностей ... 7
Обслуживание прибора ... 8
Наполнение резервуара ... 8
Включение прибора ... 8
Выключение прибора ... 9
После каждого использования ... 9
Таймер ... 9
Изменение времени суток ... 9
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
Таблицы и рекомендации ... 17
Принадлежности ... 17
Посуда ... 17
Время приготовления и объём продуктов ... 17
Распределение продуктов ... 17
Продукты, чувствительные к давлению ... 17
Одновременное приготовление нескольких блюд ... 17
Овощи ... 18
Гарниры и бобовые ... 18
Мясо и птица ... 19
Рыба ... 19
Заправки для супов и прочее ... 20
Десерты, компоты ... 20
Подогрев блюд ... 20
Размораживание ... 21
Подъём теста ... 21
Выжимание сока ... 21
Консервирование ... 22
Продукты глубокой заморозки ... 22

Более подробную информацию о продукции, принадлежностях, запасных частях и службе сервиса можно найти на официальном сайте www.neff-international.com и на сайте интернет-магазина www.neff-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 защемления 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

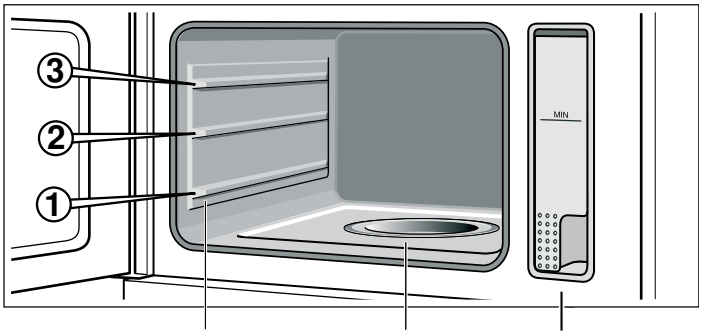


Элемент управления/индикация		Использование/значение	
Кнопки температуры	**40°**	Приготовление на пару при 40 °C, например, для подъёма теста и размораживания	
	60°	Приготовление на пару при 60 °C, например, для размораживания	
	80°	Приготовление на пару при 80 °C, например, для рыбы и колбасок	
	90°	Приготовление на пару при 90 °C, например, для рыбы, колбасок и заправок для супов	
	100°	Приготовление на пару при 100 °C, 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»).		
Функциональная кнопка	◁▷	Выбор функции	Установка таймера
			Установка времени приготовления
			Установка времени суток
Поворотный переключатель «Время»		Изменение времени суток на дисплее. Поворотный переключатель является утапливаемым, чтобы зафиксировать или расфиксировать переключатель, нажмите на него	
Главный выключатель	⏻	Включение и выключение прибора. Для включения или выключения нажмите главный выключатель	
Функциональная кнопка Программа/вес	P/kg	Короткое нажатие: установка программы автоматического приготовления или веса для программы (см. главу «Программы автоматического приготовления») Продолжительное нажатие: изменение базовых установок (см. главу «Базовые установки»)	
Поворотный переключатель Программа/вес		Изменение программы или значение веса на дисплее. Поворотный переключатель является утапливаемым, чтобы зафиксировать или расфиксировать переключатель, нажмите на него	
Индикация «Опорожнить поддон испарителя»		Появление индикации во время очистки прибора от известкового налёта означает необходимость удаления оставшейся воды из поддона испарителя губкой из комплекта	
Индикация «Наполнить резервуар»		Появление индикации означает необходимость наполнения резервуара водой (см. главу «Наполнение резервуара»)	
Индикация/Функциональная кнопка «Удаление накипи»		Появление индикации означает необходимость очистки прибора от известкового налёта (см. главу «Удаление известкового налёта»).	
Кнопка Start/Stop	Start Stop	Короткое нажатие: запуск и прерывание режима работы (пауза) Длительное нажатие: окончание работы режима	

Рабочая камера

Нажмите на 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.

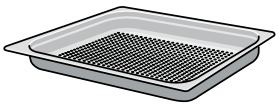
Принадлежности

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 ½, глубиной 40 мм
для конденсата, образующегося при приготовлении на пару, и для приготовления риса, бобовых и зерновых



Лоток с отверстиями, GN ½, 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 для заказа**
Лоток без отверстий, GN 1/2, глубиной 40 мм	Z1642X0
Лоток с отверстиями, GN 1/2, глубиной 40 мм	Z1643X0
Лоток без отверстий, GN 1/3, глубиной 40 мм	Z1663X0
Лоток с отверстиями, GN 1/3, глубиной 40 мм	Z1662X0
Чистящая губка	643 254
Средство 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.

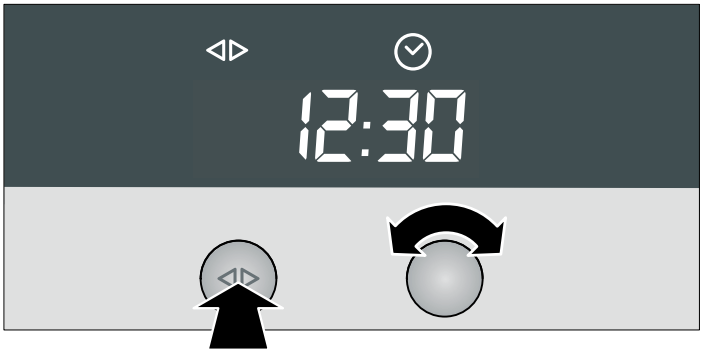
Установка времени суток

После подключения прибора к электросети загораются символы ◁▷ и ⏲. На дисплее появляется символ 00:00.

1. Установите текущее время суток поворотным переключателем «Время».

2. Нажмите функциональную 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».

Значение жёсткости воды можно изменить в базовых установках:

1. Нажмите главный выключатель ⏻, чтобы включить прибор.

2. Нажмите кнопку 🔧 и удерживайте 3 секунды для перехода в меню «Базовые установки».
На дисплее появляется c 1 1.

3. Нажимайте кнопку 🔧 несколько раз, пока не появится символ c 4 2

4. Чтобы изменить жёсткость воды, поворачивайте поворотный переключатель. Возможные значения:

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

5. Нажмите кнопку 🔧 и удерживайте ее 3 секунды для выхода из меню «Базовые установки».
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. Нажмите главный выключатель ⏻, чтобы включить прибор.

2. Наполните резервуар и задвиньте его в прибор (см. главу «Наполнение резервуара»).

3. Нажмите кнопку Start/Stop.
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. Нажмите главный выключатель ⏻, чтобы выключить прибор.
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 установить таймер
- как изменить время суток

Наполнение резервуара

Нажмите на 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.

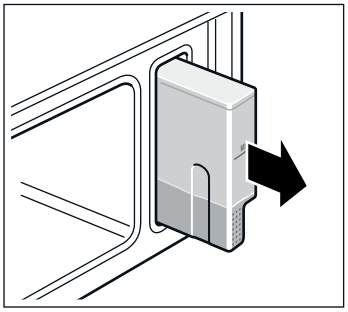
Информацию о качестве водопроводной воды в вашем доме вы можете получить на водопроводной станции. Жёсткость воды вы можете проверить с помощью прилагаемой индикаторной полоски.

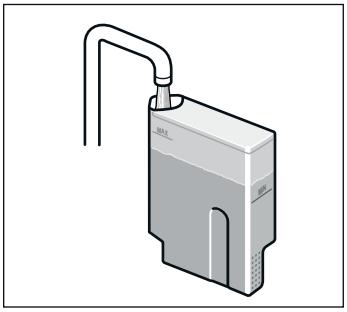
Наполняйте резервуар для воды перед каждым использованием:

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

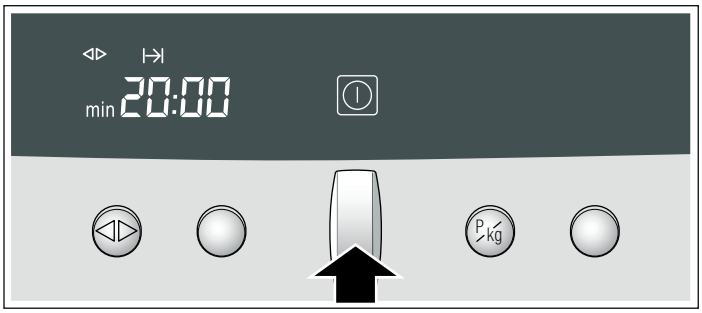




3. Задвиньте резервуар для воды и прижмите его к заштрихованной поверхности внизу до упора.

Включение прибора

1. Нажмите главный выключатель ⏻, чтобы включить прибор.

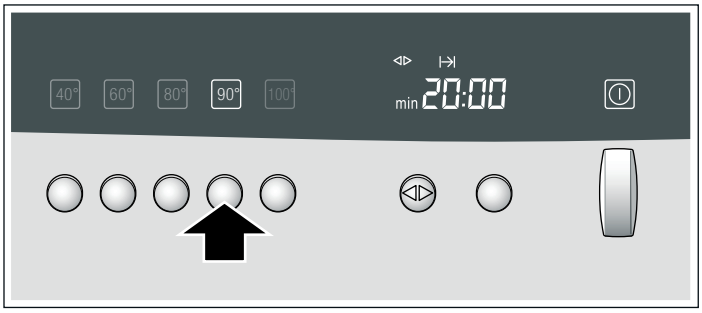


На дисплее загорается температура 100° C и предлагаемое время приготовления 20 минут.

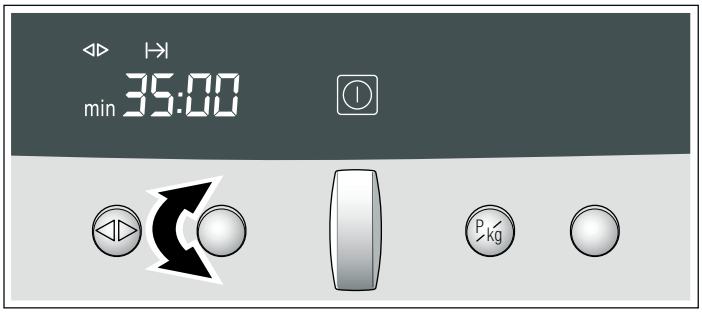
2. Нажмите кнопку температуры, чтобы выбрать температуру (более подробные указания по приготовлению блюд и закусок см. в главе «Таблицы и рекомендации»).

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

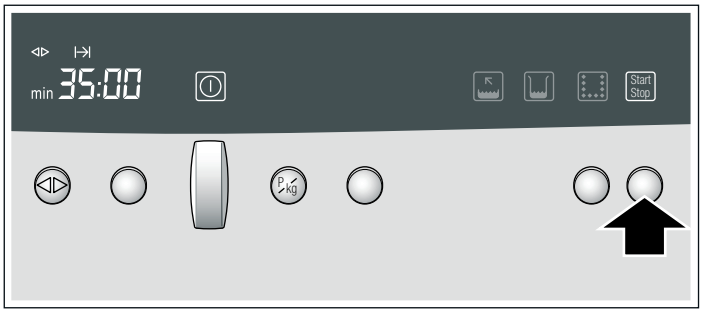
На дисплее появляется рекомендуемое время приготовления.



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



4. Нажмите кнопку Start Stop.



Прибор начинает нагреваться.

Отсчёт 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, отсчёт продолжительности будет продолжаться без перерывов.
- Если на большую — отсчёт продолжительности продолжиться 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 Stop.

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 Stop, чтобы прервать работу. Охлаждающий вентилятор может продолжать работать. Для запуска снова коротко нажмите Start Stop.

При открывании дверцы прибора при его работе режим прерывается. Для возобновления работы прибора коротко нажмите Start Stop. Если включён автозапуск, то повторное включение не требуется (см. главу «Базовые установки»).

Индикация «Наполните 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 Stop.

   Если включён автозапуск, то 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 на дисплее появится и раздастся 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.

Нажмите и удерживайте кнопку Start Stop, чтобы прервать процесс приготовления.

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

Нажмите главный выключатель, чтобы выключить прибор. 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.

Таймер

Таймер можно использовать, например, при варке яиц или как обычный бытовой таймер Прибор не выключается автоматически.

1. Нажимайте функциональную кнопку до тех пор, пока не загорятся символы и .
2. Поворотным переключателем установите время таймера.

   Установка автоматически принимается. После этого снова отображается время суток, а таймер начинает отсчёт времени.

Изменение времени суток

При этом нельзя устанавливать никаких функций времени (продолжительность или таймер).

1. Нажимайте функциональную кнопку до тех пор, пока не загорятся символы и .
2. Чтобы изменить время, поверните поворотный переключатель.

   Через несколько секунд установленное время будет автоматически принято.

Включение и выключение дисплея времени

1. Нажмите функциональную кнопку и удерживайте 6 секунд.

   Дисплей времени выключается.
2. Нажмите и удерживайте функциональную кнопку .

   Дисплей времени включается.

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

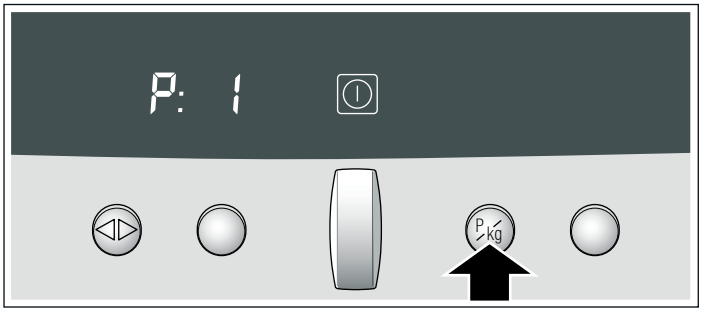
Настройка программ

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

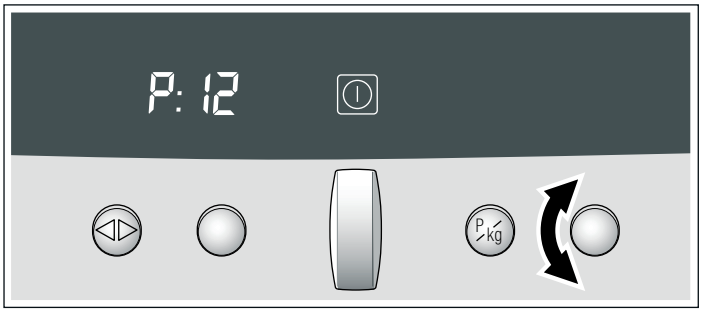
1. Нажмите главный выключатель ⏻, чтобы включить прибор.

2. Нажмите кнопку ⚖.

На дисплее появляется первая программа P 1



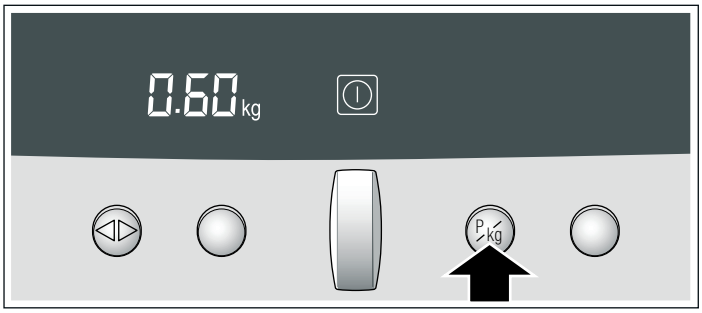
3. Поворачивайте поворотный переключатель, пока не будет установлена нужная программа.



4. Снова нажмите кнопку ⚖

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/Stop.

На дисплее отображается отсчёт установленного времени.

Окончание программы

Раздаётся звуковой сигнал. Процесс приготовления завершается. Нажмите главный выключатель ⏻, чтобы выключить прибор.

⚠ 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

Нажмите главный выключатель ⏻, чтобы прервать программу и выключить прибор.

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 P11
Не кладите кусочки грудки в посуду друг на друга.

Рыба, приготовление на пару P12-P13
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 P14
Программа подходит только для косточковых и семечковых плодов. Взвесьте фрукты, добавьте примерно 100 мл воды, сахар и специи по вкусу.

Приготовление молочного риса P15
Взвесьте рис и добавьте на 1 объём крупы 2,5 объёма молока. Насыпьте рис и влейте молоко в специальную емкость 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 P16
Нагрейте молоко на плите до 90 °C. Затем охладить до 40 °C. Стерилизованное молоко нагревать не надо.

На каждые 100 г молока добавьте одну или две ложки натурального йогурта или соответствующее количество йогуртового фермента. Вылейте 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, P19-P20
Проколите яйца перед приготовлением. Не кладите яйца друг на друга. Значение M 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	Уровень
P 1	Цветная капуста, соцветия, на пару	Соцветия одинакового размера	Лоток с отверстиями + без отверстий	2 1
P 2	Соцветия брокколи, на пару	Соцветия одинакового размера	Лоток с отверстиями + без отверстий	2 1
P 3	Стручковая фасоль, на пару	-	Лоток с отверстиями + без отверстий	2 1
P 4	Морковь кружками, на пару	Кружки толщиной прим. 3 мм	Лоток с отверстиями + без отверстий	2 1
P 5	Замороженная овощная смесь, на пару	-	Лоток с отверстиями + без отверстий	2 1
P 6	Картофель в мундире	Средней величины, Ø 4-5 см	Лоток с отверстиями + без отверстий	2 1
P 7	Рис басмати	Макс. 0,45 кг	Лоток без отверстий	2
P 8	Неполированный рис	Макс. 0,45 кг	Лоток без отверстий	2
P 9	Кускус	Макс. 0,45 кг	Лоток без отверстий	2
P 10	Чечевица	Макс. 0,4 кг	Лоток без отверстий	2
P 11	Свежая куриная грудка, на пару	Общий вес 0,2-1,2 кг	Лоток с отверстиями + без отверстий	2 1
P 12	Свежая рыба целиком, на пару	0,3-1,5 кг	Лоток с отверстиями + без отверстий	2 1
P 13	Свежее рыбное филе, на пару	Толщиной макс. 2,5 см	Лоток с отверстиями + без отверстий	2 1
P 14	Компот из фруктов	-	Лоток без отверстий	2
P 15	Молочный рис	-	Лоток без отверстий	2
P 16	Йогурт в стаканчиках	-	Стаканчики + лоток без отверстий	2
P 17	Готовые гарниры, подогрев		Лоток без отверстий	2
P 18	Стерилизация бутылочек		Лоток без отверстий	1
P 19	Яйца вкрутую	Среднего размера, макс. 1 кг	Лоток с отверстиями + без отверстий	2 1
P20	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 главный выключатель ⏻, чтобы включить прибор.
2. Нажмите кнопку %⃝ и удерживайте 3 секунды для перехода в меню «Базовые установки».
   На дисплее появляется c 1 1.
3. Нажимайте кнопку %⃝ столько раз, пока не появится актуальная базовая настройка соответствующего подменю.
4. Чтобы изменить базовую настройку, поверните поворотный переключатель.
5. Нажмите кнопку %⃝ и удерживайте ее 3 секунды для выхода из меню «Базовые установки».
   Изменение введено в память.

Можно изменить следующие базовые установки:

Меню: Базовые установки		
Подменю	**Базовая установка**	**Символ установки**
Звуковой сигнал при нажатии кнопок	Звуковой сигнал выключен	c 1 0
	Звуковой сигнал включен	c 1 1
Звуковой сигнал по окончанию работы прибора	Короткий звуковой сигнал (30 секунд)	c2 1
	Средний звуковой сигнал (2 минуты)	c2 2
	Длительный звуковой сигнал (10 минут)	c2 3
Автозапуск : отпадает необходимость нового запуска после открывания дверцы прибора	Автозапуск выключен	c3 0
	Автозапуск включен	c3 1
Жёсткость воды для индикации образования известкового налёта	Смягчённая	c4 0
	Мягкая (I)	c4 1
	Средняя (II)	c4 2
	Жёсткая (III)	c4 3
	Очень жёсткая (IV)	c4 4
Звуковой сигнал после завершения нагрева	Автозапуск выключен	c5 0
	Автозапуск включен	c5 1
Индивидуальная настройка степени готовности блюда по программам	норма	c6 1
	чуть меньше нормы	c6 2
	чуть больше нормы	c6 3
Возвращение прибору заводских установок*	Нет	c7 0
	Возврат	c7 1

* Заводская установка:

- все изменения базовых установок аннулируются,
- заново производится автоматическая калибровка.

Прибор вернётся к заводским установкам, если выбрать c7 1 и после этого 4 секунды удерживать нажатой кнопку %⃝.

Уход и очистка

Эта глава содержит информацию о:

- очистке прибора и уходе за ним
- чистящих средствах
- режиме работы «Удаление 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 индикация ⬚.

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. Нажмите главный выключатель ⏻, чтобы включить прибор.
2. Нажмите кнопку ⬚.

   Появляется символ ⬚ (Наполнить резервуар). Это напоминание о необходимости наполнить резервуар для воды раствором для удаления известкового налёта (см. раздел «Средство для удаления известкового налёта»).
3. Нажмите кнопку Start/Stop.

1-я промывка

Примерно через 30 минут раздаётся сигнал. Появляются символы ⬚ (наполнить резервуар) 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 и нажмите кнопку Start/Stop.

   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 и нажмите кнопку Start/Stop.

   Прибор промывается.

   По окончании программы удаления известкового налёта на дисплее появляются символы 00:00 и ⬚.
4. Нажмите главный выключатель ⏻, чтобы закончить очистку от известкового налёта и выключить прибор.

Удаление оставшейся воды

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

Отмена программы удаления накипи

1. Нажмите кнопку Start/Stop и удерживайте её нажатой.

   Удаление известкового налёта прерывается.

   Чтобы раствор для удаления известкового налёта не остался в приборе, после отмены программы необходимо дважды промыть прибор.
2. Нажмите кнопку Start/Stop.

   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 прибор необходимо обесточить. Включите защитную автоматику или выньте предохранитель из блока предохранителей.

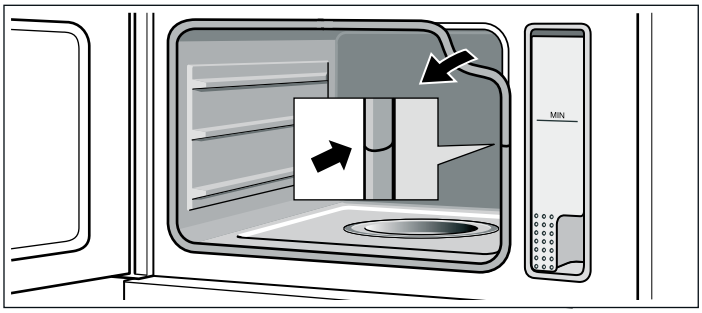
Неисправность	Возможная причина	Указания/устранение
Прибор не работает	Вилка не вставлена в розетку	Подключите прибор к электросети
	Отключение электроэнергии	Проверьте, функционируют ли другие кухонные приборы
	Неисправен предохранитель	Проверьте, в порядке ли предохранитель прибора в блоке предохранителей
	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 появляется I→I и 1:00 мин	Была отменена программа удаления накипи	Дважды промойте прибор (см. главу «Отмена программы удаления накипи»)
На дисплее загорается 00:00	Отключение электроэнергии	Заново установите время суток (см. главу «Установка времени суток»)
Прибор не работает. На дисплее появляется I→I и продолжительность	После установки не была нажата кнопка Start/Stop	Для запуска нажмите кнопку Start/Stop или нажмите главный выключатель ⏻ для того, чтобы выключить прибор
Прибор не работает. На дисплее не появляется время	Дисплей часов выключен	Включить дисплей часов (см. главы «Изменение времени суток», «Включение и выключение дисплея часов»)
На дисплее появляется ⊔ (наполнить резервуар водой), 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	Наполнение резервуара
	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»)

Неисправность	Возможная причина	Указания/устранение
Во время приготовления пар выходит через вентиляционные прорези		Это нормально
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 F...	Техническая неисправность	Нажмите функциональную 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 F011	Одна из кнопок слишком долго нажата или запала	Нажмите функциональную 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	Нажмите и удерживайте в течении 4 секунд кнопку ☼, а затем нажмите ▣

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 ☎

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

Заявка на ремонт и консультация при неполадках

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

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

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, среднепрожаренный*	1 кг	Лоток без отверстий	2	100	25-35
Толстый ростбиф, среднепрожаренный*	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
Манные 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

Constructa Neff
Vertriebs-GmbH
Carl-Wery-Straße 34
D-81739 München

9000525964

910131