Уважаемый клиент

Вы приобрели новый паровой духовой шкаф Neff. Мы искренне благодарим вас за доверие, оказанное нашей фирме, и надеемся, что вы получите незабываемое удовольствие от приготовления блюд, а также надежного и верного помощника на кухне.

Для того чтобы в полном объёме пользоваться всеми техническими преимуществами вашего парового духового шкафа, пожалуйста, изучите данное руководство по эксплуатации.

Оглавление позволит вам быстро найти всю необходимую информацию:

- Здесь вы ознакомитесь с важными указаниями по безопасности
- и узнаете нюансы отдельных узлов парового духового шкафа.
- А мы, со своей стороны, поможем вам настроить его в соответствии с вашими предпочтениями.
- В приложенных таблицах вы найдете проверенные нами рекомендации по приготовлению блюд и выбору уровня установки противня.
- А если вдруг возникнут проблемы - на страницах настоящего руководства дана информация, с помощью которой вы сможете сами устранить мелкие неполадки.

Надеемся, что приготовление пищи доставит вам много приятных минут.

Руководство по эксплуатации

C47C42.0.
C47C62.0.

ru **9000 350 258**

Содержание

Правила техники безопасности 5

Причины повреждений 6

Рекомендации по экономии электроэнергии и охране окружающей среды 8

Экономия электроэнергии 8

Правильная утилизация упаковки 8

Ваш новый прибор 9

Панель управления 9

Режимы работы 10

Рабочая камера и принадлежности 11

Резервуар для воды 13

Автоматическая калибровка 15

Перед первым использованием 16

Установка языка 16

Установка времени суток 17

Установка жёсткости воды 17

Очистка 18

Обслуживание прибора 19

Включение прибора 19

Выключение прибора 21

После каждого использования 22

Автоматическое аварийное выключение 22

Изменение базовых установок 23

Электронные часы 24

Дисплей времени 24

Таймер 26

Время выполнения 26

Время окончания 27

Содержание

Режим пред-варительного выбора 28
Установка времени суток 29
Проверка, изменение и сброс установок 29
Блокировка для безопасности детей 30
Блокировка 30
Длительная блокировка 31
Программа автоматического приготовления . . . 33
Настройка программ 33
Указания к программам 35
Таблицы программ 36
Память 46
Ввод в память 46
Запуск сохранённой в памяти установки 47
Отмена функции памяти 47
Уход и очистка 48
Чистящих средствах 49
EasyClean 50
Удаление известкового налёта 52
Снятие с петель и навешивание дверцы прибора 54
Очистка навесных элементов 55
Очистка стекол дверцы 56
Что делать при неисправности? 57
Замена лампочки в приборе 60
Замена уплотнителя дверцы 61
Сервисная служба 62
Номер E и номер FD 62

Содержание

Таблицы и рекомендации 62
Приготовление на пару 63
Горячий воздух 64
CircoSteam 64
Овощи 64
Гарниры и бобовые 66
Мясо, птица, рыба 68
Щадящее приготовление мяса 73
Запеканки, суповые засыпки 74
Десерты, компоты 75
Пироги и выпечка 76
Подогрев блюд 80
Размораживание 80
Режим подъёма теста 82
Выжимание сока 82
Консервирование 83
Продукты глубокой заморозки 84
Контрольные блюда 86

⚠ 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 защемления 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.

Алюминиевая фольга

При использовании алюминиевой фольги следите, чтобы она не касалась стекла дверцы. Это может привести к изменению цвета стекла.

Посуда

Посуда должна быть устойчивой к воздействию высоких температур и пара. Формы из силикона не подходят для комбинированного режима горячего воздуха 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 на пару с использованием лотка с отверстиями всегда устанавливайте под ним противень. Стекающая жидкость будет собираться в нём.

Влажные продукты

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

Фруктовый сок

При выпекании сочных фруктовых пирогов не заполняйте противень целиком. Сок от фруктов будет вытекать из противня и оставлять пятна, которые будет практически невозможно удалить.

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.

Использование дверцы прибора в качестве полки

Ничего не ставьте 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 нержавеющей 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.

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.

Выпекание

Используйте темные, чёрные окрашенные или эмалированные формы для выпекания. Они поглощают тепло особенно хорошо.

Несколько пирогов лучше всего печь один за другим. Паровой духовой шкаф еще теплый, за счет чего время выпекания второго пирога уменьшается. Два пирога прямоугольной формы можно поставить рядом.

При длительном времени приготовления паровой духовой шкаф можно выключить за 10 минут до окончания приготовления и использовать остаточное тепло для доведения блюда до готовности.

Приготовление на пару

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.

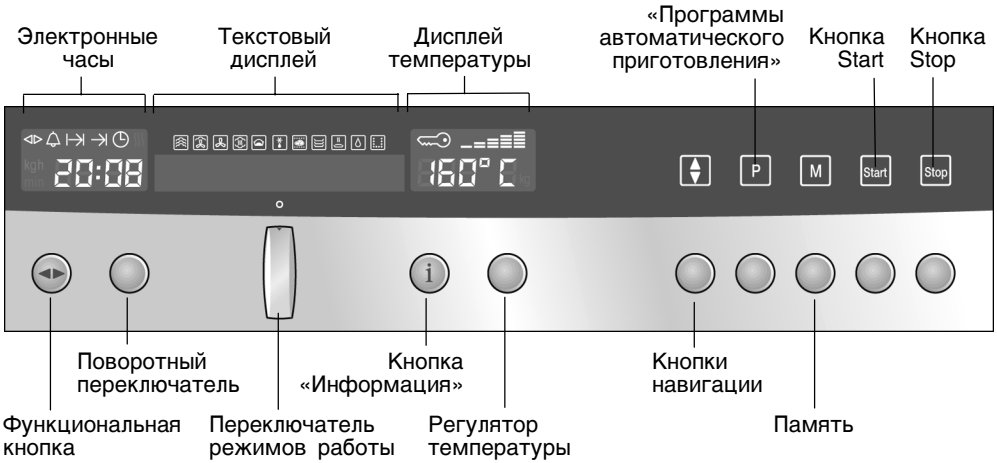
Данный прибор имеет отметку о соответствии европейским нормам 2002/96/EG для электрических и электронных приборов (waste electrical and electronic equipment-WEEE). Данные нормы определяют действующие на территории Евросоюза правила возврата и утилизации старых приборов.

Ваш новый прибор

В этой главе Вы получите информацию о

- панели управления
- режимах работы
- рабочей камере и принадлежностях

Панель управления



	Элемент управления	Использование
◁▷	Функциональная кнопка	Выбор функции времени (см. главу «Электронные часы»)
	Поворотный переключатель	Выполнение установок в рамках определенной функции времени (см. главу: «Электронные часы»)
	Переключатель режимов работы	Выбрать режим
i	Кнопка «Информация»	При включённом приборе: вызов актуальной информации При выключенном приборе: выбор базовых установок (см. главу «Базовые установки»).

	Элемент управления	Использование
	Регулятор температуры	При включённом приборе: установка температуры При выключенном приборе: изменение базовых установок (см. главу «Базовые установки»).
⇕	Кнопки навигации	Выбор строки текстового дисплея. При этом изменения запоминаются.
P	«Программы автоматического приготовления»	Выбор предварительно установленной программы (см. главу «Программы автоматического приготовления»).
M	Память	Сохранение в памяти и вызов из памяти (см. главу «Память»)
Start	Кнопка Start	Включение режима
Stop	Кнопка Stop	Короткое нажатие: прерывание режима работы (пауза) Длительное нажатие: окончание режима работы

Утапливаемые переключатели

Поворотный переключатель, регулятор температуры и переключатель режимов работы являются утапливаемыми. Чтобы зафиксировать или расфиксировать переключатель, нажмите на него.

Режимы работы

Переключатель режимов предназначен для выбора следующих режимов работы.

Режим работы	Использование
Приготовление на пару	Овощи, рыба, гарниры, выжимание фруктового сока и бланширование.
CircoSteam®	Для мяса, запеканок и выпечки. Комбинируются горячий воздух и пар.
Горячий воздух	Для пирогов с сочной начинкой, бисквитов, тушеных блюд. Вентилятор, установленный в задней стенке, распределяет жар равномерно по всей рабочей камере.
Подогрев	Порционные блюда и хлебобулочные изделия. Бережный разогрев уже готовых блюд. Направленный пар не высушивает блюдо.
Режим подъёма теста	Для дрожжевого теста и теста на закваске. Тесто подходит значительно быстрее, чем при комнатной температуре. Благодаря комбинации пара с горячим воздухом поверхность теста не подсыхает.

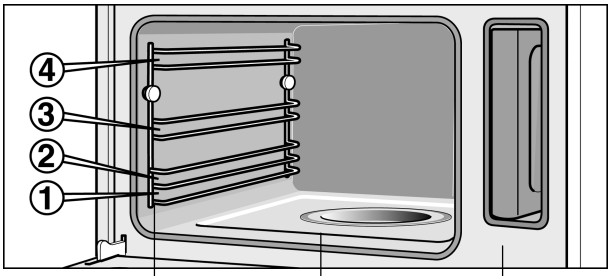
Режим работы	Использование
Размораживание	Для овощей, фруктов, мяса и рыбы. В этом режиме горячий воздух и пар смешиваются. Благодаря влажности тепло бережно проникает в продукты. Продукты не пересыхают и не деформируются.
Щадящее приготовление	Для ростбифа, бараньей ноги. В этом режиме нежные куски мяса получаются особенно сочными.
Предварительный разогрев	Для посуды из фарфора. В предварительно нагретой посуде пища остывает не так быстро. Напитки дольше остаются тёплыми.
Поддержание в горячем состоянии	Для поддержания в горячем состоянии приготовленных блюд в течение двух часов.
EasyClean®	Облегчает очистку рабочей камеры.
Удаление накипи	Удаление известкового налёта из поддона испарителя и водяной системы.

Рабочая камера и принадлежности

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

Внимание!

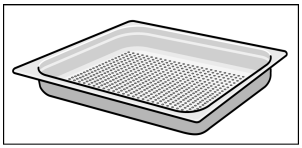
- Поддон испарителя нельзя накрывать. Не ставьте посуду на дно рабочей камеры.
- Не устанавливайте принадлежности между уровнями установки противня, они могут опрокинуться.



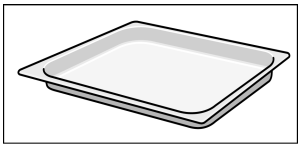
Принадлежности

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

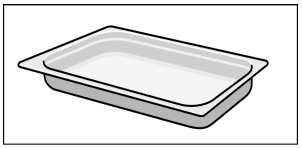
В комплектацию Вашего прибора входят следующие принадлежности:



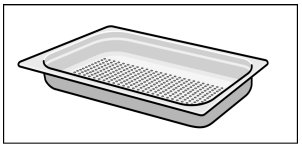
Лоток с отверстиями, GN $^{2}/_{3}$, глубиной 40 мм
для приготовления на пару рыбы целиком или большого количества овощей, для выжимания сока из ягод и т. д.



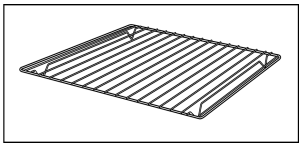
Лоток без отверстий, GN $^{2}/_{3}$, глубиной 28 мм (противень)
для выпекания пирогов и для сбора конденсата, образующегося при приготовлении блюд на пару



Лоток без отверстий, GN $^{1}/_{3}$, глубиной 40 мм
для приготовления риса, бобовых и зерновых



Лоток с отверстиями, GN $^{1}/_{3}$, глубиной 40 мм
для приготовления на пару овощей, выжимания сока из ягод и размораживания



Решётка
для посуды, пирогов и форм для запеканки и для жаркого

Дополнительные принадлежности вы можете приобрести в специализированном магазине:

Принадлежности	**Номер заказа**
Лоток без отверстий, GN $^{2}/_{3}$, глубиной 40 мм	Z1683X0
Лоток с отверстиями, GN $^{2}/_{3}$, глубиной 40 мм	Z1682X0
Лоток без отверстий, GN $^{2}/_{3}$, глубиной 28 мм (противень)	Z1673X0
Лоток без отверстий, GN $^{1/3}$, глубиной 40 мм	Z1663X0
Лоток с отверстиями, GN $^{1/3}$, глубиной 40 мм	Z1662X0
Решётка	Z1664X0
Набор для жарения	Z1684X0
Чистящая губка	643 254
Средство для удаления накипи	311 138
Микроволокнистая салфетка с ячеистой структурой	460 770

В процессе работы духового шкафа лоток или противень могут деформироваться. Причина кроется в большой разности температур на различных частях посуды. Она может возникнуть, если была закрыта только часть лотка или противня или если на них готовили продукт глубокой заморозки, например, пиццу.

Резервуар для воды

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

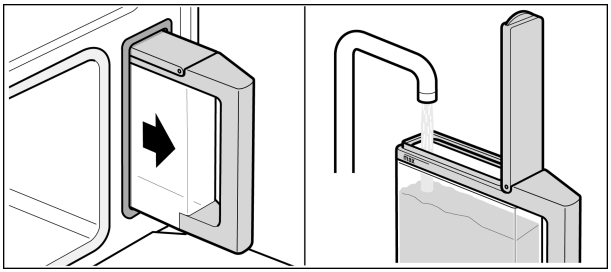
Наполните резервуар свежей водопроводной водой или бутилированной водой без углекислоты. Если вода содержит большое количество извести, мы рекомендуем использовать смягчённую воду.

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 при наполовину 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").

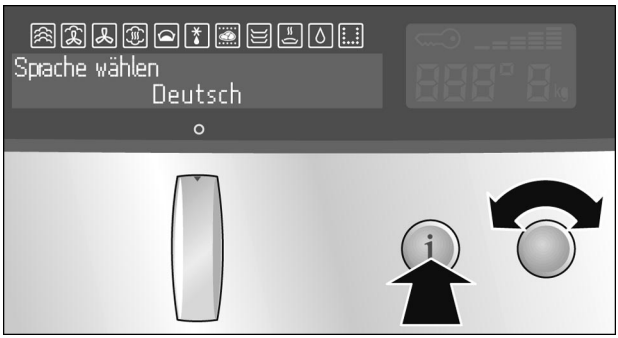
Перед первым использованием

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

Установка языка

После подключения к электросети вы должны выбрать язык для текстового дисплея.



1. Поворачивайте регулятор температуры, пока на текстовом дисплее не появится нужный язык.
2. Держите кнопку «Информация» нажатой в течение 3 секунд.

   Ваша установка будет принята.

Изменение языка

Если прибор заблокирован, нужно его сначала разблокировать. (см. главу «Блокировка для безопасности детей»)

1. Поверните переключатель режимов работы в положение ○.
2. Удерживайте кнопку «Информация» нажатой до тех пор, пока на текстовом дисплее не появится «Sprache wählen» (Выбор языка).
3. Установите нужный язык регулятором температуры.
4. Держите кнопку «Информация» нажатой в течение 3 секунд.

   Изменение введено в память.

Установка времени суток

На дисплее времени мигает *0:00*.



1. Нажмите функциональную кнопку.
   Загораются символы ◁▷ и ⏲.
   На дисплее времени появляется *12:00*.
2. Поворотным переключателем установите текущее время суток.
   Через 3 секунды установка автоматически принимается.

Изменение времени суток

Чтобы впоследствии изменить время суток, нажимайте на функциональную кнопку до тех пор, пока снова не загорятся символы ◁▷ и ⏲.

Поворотным переключателем измените 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

Значение жёсткости воды можно изменить в базовых установках.

1. Поверните переключатель режимов работы в положение ○.
2. Удерживайте кнопку «Информация» нажатой до тех пор, пока на текстовом дисплее не появится «Выбор языка».
3. Нажимайте кнопку «Информация», пока не появится «Жёсткость воды 2-средняя».
4. Измените жёсткость воды регулятором температуры. Возможные значения:

Смягчённая	
1-мягкая	I
2-средняя	II
3-жёсткая	III
4-очень жёсткая	IV

5. Держите кнопку «Информация» нажатой в течение 3 секунд.

   Изменение введено в память.

Дальнейшая информация, см. главу базовые установки.

Очистка

Перед первым использованием нагрейте пустой прибор и очистите принадлежности.

Нагревание прибора

1. Наполните резервуар водой и вставьте.
2. Поворачивайте переключатель режимов работы, пока не установите его на режим приготовления на пару ⧈.
3. Нажмите кнопку Start.

   Прибор автоматически нагревается до 100 °C и через 20 минут выключается. Раздаётся сигнал.
4. Нажмите кнопку Stop и установите переключатель режимов работы в положение ○.
5. Нажмите функциональную кнопку, чтобы выйти из настроек времени.

Слегка приоткройте дверцу прибора, чтобы дать прибору остыть.

Предварительная очистка принадлежностей

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

Обслуживание прибора

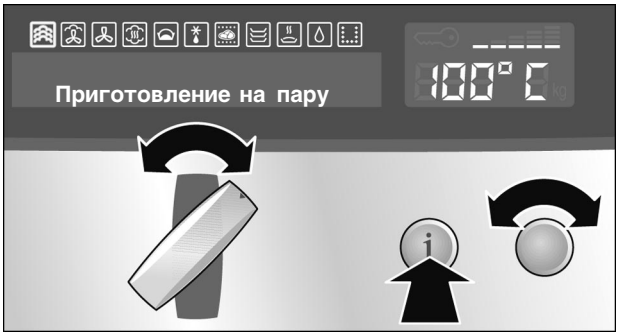
Из этой главы Вы узнаете:

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

Включение прибора

Нажмите на утопленный переключатель режимов работы, чтобы его расфиксировать. Прибор при этом включается. На текстовом дисплее появляется сообщение "Прибор готов к эксплуатации".

1. Поворачивайте переключатель режимов работы, пока на текстовом дисплее не появится нужный режим работы.



На дисплее температуры появляется предлагаемая температура.

2. Поверните регулятор температуры, чтобы изменить предлагаемую температуру.

При выборе режимов работы с паром на электронных часах появляется предлагаемое время приготовления Загораются символы ◁▷ и I→I (время выполнения).

3. Чтобы изменить предлагаемое время выполнения, поверните поворотный переключатель.

   Новое время выполнения через 3 секунды автоматически сохраняется.

Вы также можете устанавливать время выполнения для режимов без пара (см. главу "Электронные часы")

4. Нажмите кнопку Start.

Если вы не нажмете кнопку Start, раздаётся звуковой сигнал и на текстовом дисплее появляется "Нажать кнопку Start".

При режиме работы "Приготовление на пару" отсчёт времени выполнения начнётся только по истечении времени разогрева.

Режим работы	Предлагаемая температура, °C	Диапазон температур, °C
Приготовление на пару	100	35-100
CircoSteam®	160	120-230
Горячий воздух	160	30-230
Подогрев	120	100-180
Режим подъёма теста	40	35-50
Размораживание	45	35-60
Щадящее приготовление	80	60-120
Предварительный разогрев	50	30-70
Поддержание в горячем состоянии	70	60-100
Программа EasyClean®	О порядке использования см. главу "Программа EasyClean®"	
Удаление накипи	О порядке использования см. главу "Удаление известкового налёта"	

Текущая температура

Нажмите кнопку "Информация". Текущая температура высвечивается на дисплее на 3 секунды.

Увеличение температуры отображается на индикаторе контроля нагрева в рабочей камере.

Индикация и изменение времени выполнения

Нажимайте функциональную кнопку до тех пор, пока не загорятся символы ◁▷ и I→I. На дисплее будет отображаться текущее время выполнения. Чтобы его изменить, поверните поворотный переключатель. Изменение автоматически записывается.

Изменение температуры

Температуру можно изменить в любое время. Для этого поворачивайте регулятор температуры, пока не появится нужная температура.

Выключение прибора

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

По истечении времени выполнения

Если установлено время выполнения, прибор автоматически выключается. Раздаётся сигнал. Нажмите функциональную кнопку, чтобы прекратить сигнал.

Осторожно откройте дверцу прибора или нажмите кнопку Stop.

Верните переключатель режимов работы в положение ○.

Пауза

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

Если вы откроете дверцу прибора во время работы прибора, выполнение режима будет прервано. Для включения закройте дверцу прибора и нажмите кнопку Start.

Если вы включили автозапуск, не нужно снова запускать прибор (см. главу "Изменение базовых установок").

Выключение вручную

Нажмите кнопку Stop и осторожно откройте дверцу прибора или нажмите кнопку Stop и удерживайте её нажатой.

Верните переключатель режимов работы в положение ○.

Вентилятор может продолжать работать даже при открытой дверце прибора.

Индикация остаточного тепла

На дисплее вы видите, какая температура в рабочей камере - высокая или низкая.

Дисплей температуры	Текстовый дисплей
H	Высокий уровень остаточного тепла
h	Низкий уровень остаточного тепла

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.

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

Если на мебели и ручках имеется конденсат, вытрите их досуха.

Автоматическое аварийное выключение

Автоматическое аварийное отключение следует активизировать только в том случае, если вы в течение длительного времени не будете менять настройки вашего прибора.

Промежуток времени, по истечении которого прибор будет выключаться, зависит от ваших настроек.

На дисплее температуры мигает 000. Работа прибора прекратится.

Деактивизация

Поверните переключатель режимов работы назад в положение ○.

Изменение базовых установок

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

Прибор должен быть выключен и не заблокирован.

1. Поверните переключатель режимов работы в положение ○.
2. Нажимайте в течение 3 секунд кнопку "Информация", чтобы выйти в меню "Базовые установки".

   На текстовом дисплее появляется сообщение "Выбрать язык" Если прибор заблокирован, нужно его сначала разблокировать.
3. Коротко нажимайте на кнопку "Информация" до тех пор, пока на текстовом дисплее не появится базовая установка соответствующего подменю (например, "Звуковой сигнал выкл").
4. Установите регулятором температуры нужную базовую установку в подменю (например, "Длительность сигнала 2 мин").
5. Нажимайте кнопку "Информация" в течение 3 секунд.

   Ваша базовая установка будет сохранена.

Можно изменить следующие базовые установки:

Меню "Базовые установки"		
Подменю	**Базовая установка**	**Установочный символ (дисплей температуры)**
Выбрать язык	Возможны другие языки	
Блокировка для безопасности детей	Блокировка не активизирована	c 10
	Блокировка активизирована	c 11
	Длительная блокировка активизирована	c2 1
Продолжительность звукового сигнала	Звуковой сигнал выключен	c30
	Длительность сигнала 30 секунд	c31
	Продолжительность сигнала 2 минуты	c32
	Продолжительность сигнала 10 минут	c33
Автозапуск	выкл	c40
	да	c41
Индивидуальная настройка	– ❑❑❑■❑❑❑ +	c5...

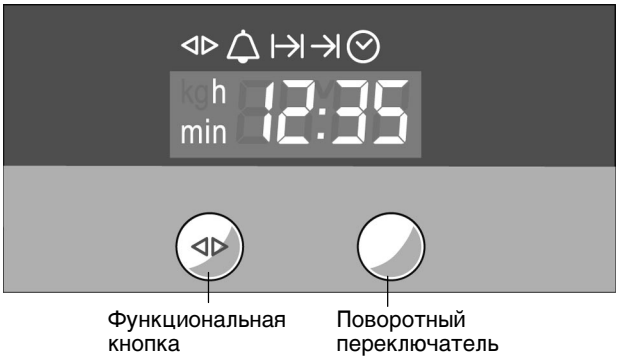
Подменю	Базовая установка	Установочный символ (дисплей температуры)
Жёсткость воды	смягчённая	c60
	1-мягкая	c61
	2-средняя	c62
	3-жёсткая	c63
	4-очень жёсткая	c64
Сигнал разогрева для приготовления на пару	выкл	c70
	да	c71
К заводским установкам	нет	c80
	возврат	c81

Электронные часы

В этой главе вы получите информацию,

- как устанавливать таймер
- как автоматически выключить прибор
- как автоматически включать и выключать прибор (режим предварительной установки)
- как устанавливать время

Дисплей времени



Функции времени	Использование
Таймер	Таймер можно использовать, например, при варке яиц или как обычный бытовой таймер. Прибор не включается и не выключается автоматически.
Время выполнения	По истечении установленного времени выполнения (например 1:30 часов) прибор автоматически выключается.
Время окончания	Прибор автоматически выключается в установленное время (например 12:30 часов).
Режим предварительного выбора	Прибор включается и выключается автоматически. Время выполнения и время окончания комбинируются.
Время суток	Установка времени суток.

Указания:

- При настройке функций времени шаг установки увеличивается с увеличением значения (напр., установка времени выполнения до 1:00h осуществляется шагом в одну минуту, после 1:00h - шагом в 5 минут).
- Между 22:00 и 5:59 часами дисплей времени гаснет, если в этот промежуток не выполняются никакие установки и не активизированы никакие функции времени.
- По окончании установок функций времени (кроме времени суток) звучит сигнал и мигает соответствующий символ или . Чтобы отменить звуковой сигнал нажмите функциональную кнопку.

Включение и выключение дисплея для отображения функций времени

1. Нажимайте функциональную кнопку в течение 7 секунд.

   Дисплей выключается. Если одна из функций времени активна, соответствующий символ продолжает гореть.

2. Коротко нажмите функциональную кнопку.

   Дисплей включается.

Таймер



1. Нажимайте функциональную кнопку до тех пор, пока не высветятся символы ◁▷ и 🔔.
2. Поворотным переключателем установите время (например 5:00 минут).

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

Время выполнения

Автоматическое выключение после установления времени выполнения.



1. Установите режим и температуру. Нажмите кнопку Start.

   Прибор начинает нагреваться.
2. Нажимайте функциональную кнопку до тех пор, пока не загорятся символы ◁▷ и |→|.
3. Поворотным переключателем установите время выполнения (например 1:30 часов).

   Установка автоматически принимается, затем снова отобразится время суток.

При режиме работы "Приготовление на пару" отсчёт времени выполнения начнётся только по истечении времени разогрева.

По истечении времени выполнения прибор автоматически выключится.

4. Верните переключатель режимов в положение ○.
5. Нажмите функциональную кнопку, чтобы выйти из настроек времени.

Время окончания

Автоматическое отключение в установленное время. Возможно только для режимов работы без пара.



1. Установите режим и температуру. Нажмите кнопку Start.

   Прибор начинает нагреваться.

2. Нажимайте функциональную кнопку до тех пор, пока не загорятся символы ◁▷ и →|.
3. Поворотным переключателем установите время окончания (например 12:30 часов).

   Установка будет автоматически принята. Затем снова будет показано время суток.

В установленное время окончания прибор автоматически выключается.

4. Верните переключатель режимов в положение ○.
5. Нажмите функциональную кнопку, чтобы выйти из настроек времени.

Режим предварительного выбора

Прибор включается и выключается в установленное время окончания автоматически. Для этого скомбинируйте функции времени: время выполнения и время окончания.

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

Для некоторых программ воспользоваться режимом предварительного выбора невозможно.

Время нагревания прибора для режима с использованием пара должно быть прибавлено к времени приготовления. Время окончания также может сместиться с учётом времени нагревания.

1. Установите режим и температуру. Нажмите кнопку Start.

   Прибор начинает нагреваться.

2. Нажимайте функциональную кнопку до тех пор, пока не загорятся символы ◁▷ и |→|.
3. Поворотным переключателем установите время выполнения (например 1:30 часов).
4. Нажимайте функциональную кнопку до тех пор, пока не загорятся символы ◁▷ и →|.
5. Поворотным переключателем установите время окончания (например 12:30 часов).

   Прибор отключается, чтобы включится в рассчитанное время (например, в 11:00 часов).

В установленное время окончания прибор автоматически отключается (12:30 часов). Раздаётся сигнал, и мигает символ →|.

6. Установите режим работы на ○.
7. Нажмите функциональную кнопку, чтобы выйти из настроек предварительного выбора.

Установка времени суток

Вы можете изменить время суток, только если ни одна из функций времени не активна.



1. Нажимайте функциональную кнопку до тех пор, пока не загорятся символы ◁▷ и ⏲.
2. Установите время суток поворотным переключателем.

   Установка будет автоматически принята.

Проверка, изменение и сброс установок

1. Для проверки ваших установок, нажимайте функциональную кнопку до тех пор, пока не загорится соответствующий символ.
2. При необходимости можно исправить установки поворотным переключателем.
3. Если вы хотите аннулировать установку, поверните поворотный переключатель влево к первоначальному значению.

Блокировка для безопасности детей

В этой главе вы получите информацию,

- как заблокировать прибор
- как заблокировать его на долгое время (постоянная защита от детей)

Блокировка

Заблокированный прибор не может быть включен случайно или посторонними людьми (например, играющими детьми).

Для того чтобы снова включить прибор, вам необходимо его разблокировать. После произведённых действий прибор не блокируется автоматически. При необходимости заблокируйте его снова или активируйте длительную блокировку.

Блокировка прибора

1. Выключите прибор.
2. Нажимайте в течение 3 секунд кнопку «Информация», чтобы выйти в меню «Базовые установки».
3. Нажимайте кнопку «Информация», пока на дисплее температуры не появится c 10.
4. Поворачивайте регулятор температуры до тех пор, пока на дисплее температуры не появится c 11.
5. Удерживайте кнопку «Информация» нажатой до тех пор, пока на дисплее температуры не появится символ ⇦.

Указание:

Если вы попытаетесь включить заблокированный прибор, то на дисплее температуры появляется -5-, а на текстовом дисплее - «Прибор заблокирован».

Разблокировка прибора

1. Удерживайте кнопку «Информация» нажатой до тех пор, пока на дисплее температуры не появится символ c 11.
2. Поворачивайте регулятор температуры до тех пор, пока на дисплее температуры не появится c 10.
3. Удерживайте кнопку «Информация» нажатой до тех пор, пока не погаснет символ ⇦.

Длительная блокировка

Заблокированный на длительное время прибор не может быть включен случайно (например, играющими детьми).

Для того чтобы включить прибор, вам потребуется ненадолго прервать длительную блокировку. После того как вы выключите прибор, он будет вновь заблокирован автоматически.

Длительная блокировка прибора

1. Выключите прибор.
2. Нажимайте в течение 3 секунд кнопку «Информация», чтобы выйти в меню «Базовые установки».
3. Нажимайте кнопку «Информация», пока на дисплее температуры не появится c 10.
4. Поворачивайте регулятор температуры до тех пор, пока на дисплее температуры не появится c21.
5. Нажмите кнопку «Информация» и удерживайте её в течение 3 секунд.

   Через 30 секунд прибор будет заблокирован. На дисплее температуры появляется символ ⇦.

Указание:

Если вы попытаетесь включить заблокированный прибор, то на дисплее температуры появляется -SP-, а на текстовом дисплее - «Прибор заблокирован на длительное время».

Прерывание длительной блокировки

1. Удерживайте кнопку «Информация» нажатой до тех пор, пока на дисплее температуры не появится символ c21.
2. Поворачивайте регулятор температуры до тех пор, пока на дисплее температуры не появится c20.
3. Удерживайте кнопку «Информация» нажатой до тех пор, пока не погаснет символ ⇦.

   Длительная блокировка прервана.
4. Включите прибор в течение 30 секунд.

После выключения длительная блокировка будет снова активирована через 30 секунд.

Длительная разблокировка прибора

1. Удерживайте кнопку «Информация» нажатой до тех пор, пока на дисплее температуры не появится символ c21.
2. Поворачивайте регулятор температуры до тех пор, пока на дисплее температуры не появится c20.
3. Удерживайте кнопку «Информация» нажатой до тех пор, пока не погаснет символ ⊂⊃.
4. В течение следующих 30 секунд еще раз нажмите кнопку «Информация» на три секунды, чтобы выйти в меню «Базовые установки».
5. Нажимайте кнопку «Информация», пока на дисплее температуры не появится c21.
6. Поворачивайте регулятор температуры до тех пор, пока на дисплее температуры не появится c 10.
7. Нажмите кнопку «Информация» и удерживайте её в течение 3 секунд.

   Длительная блокировка отменена.

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 16 группами программ. Всего 70 Программ.

Настройка программ

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

Пример на рисунке: Вы хотите приготовить на пару 500 г парной куриной грудки.

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

Выбор группы программ



1. Установите переключатель режимов работы в положение ○.
2. Нажмите кнопку P.

   На текстовом дисплее появляется первая группа программ.
3. Поворачивайте переключатель режимов работы до тех пор, пока на текстовом дисплее не появится нужная группа программ.

Выбор программы



4. Нажмите кнопку ⇕.

   На текстовом дисплее появляется первая программа из группы.

5. Поворачивайте переключатель режимов работы до тех пор, пока не появится нужная программа.

Индивидуальная настройка степени готовности блюда

Если степень готовности блюда при данной программе не соответствует вашему вкусу, в следующий раз вы можете её индивидуально настроить.

6. Нажмите кнопку ⇕.

   На текстовом дисплее появляется шкала индивидуальных настроек результата приготовления
   – ❑❑❑■❑❑❑ +.

7. Поверните переключатель режимов работы, чтобы изменить настройку на шкале:

   Влево = степень готовности меньше
   Вправо = степень готовности больше

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

Установка веса

На дисплее температуры появляется рекомендуемый вес.



8. Поверните регулятор температуры, чтобы установить вес.

Нажмите кнопку "Информация", чтобы запросить информацию по принадлежностям. Она появится на несколько секунд.

9. Нажмите кнопку Start.

Контроль нагрева не отображается.

Вызов времени выполнения

Нажимайте функциональную кнопку до тех пор, пока не загорятся символы ◁▷ и I→I.

Программа с настройками предварительного выбора

Для некоторых программ можно установить настройки предварительного выбора. Программа запустится позднее и закончится к нужному времени (см. главу "Электронные часы")

Окончание программы

Раздаётся сигнал. Прибор выключается. Нажмите кнопку Stop.

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

Отмена программы

Нажмите кнопку Stop и удерживайте её нажатой.

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	Уровень
Цветная капуста, на пару / соцветия*	Соцветия одинакового размера	Лоток с отверстиями + противень	3 1
Соцветия брокколи, на пару*	Соцветия одинакового размера	Лоток с отверстиями + противень	3 1
Стручковая фасоль, на пару*	-	Лоток с отверстиями + противень	3 1
Морковь кружками, на пару*	Кружки толщиной прим. 3 мм	Лоток с отверстиями + противень	3 1
Кольраби кружками, на пару*	Кружки толщиной прим. 3 мм	Лоток с отверстиями + противень	3 1
Брюссельская капуста, на пару*	-	Лоток с отверстиями + противень	3 1
Спаржа, на пару / белая спаржа*	-	Лоток с отверстиями + противень	3 1

* Для этой программы можно установить настройки предварительного выбора.

Программа	Примечания	Посуда/ принадлежности	Уровень
Спаржа, на пару / зелёная спаржа*	-	Лоток с отверстиями + противень	3 1
Овощная смесь, мороженая, на пару	-	Лоток с отверстиями + противень	3 1

* Для этой программы можно установить настройки предварительного выбора.

Картофель

Добавляйте приправы в картофель только после приготовления.

Программа	Примечания	Посуда/ принадлежности	Уровень
Отварной картофель*	Средней величины, разделённый на 4 части, вес части 30 - 40 г	Лоток с отверстиями + противень	3 1
Картофель в мундире*	Средней величины, Ø 4 - 5 см	Лоток с отверстиями + противень	3 1

* Для этой программы можно установить настройки предварительного выбора.

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 не впитавшаяся в процессе приготовления жидкость быстро впитается.

Приготовление ризотто

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

Программа	Примечания	Посуда/ принадлежности	Уровень
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

Запеканки

Программа	Примечания	Посуда/ принадлежности	Уровень
Запеканка, пикантная, готовые ингредиенты*	Макс. 4 см высотой	Решётка + форма для запеканки	2
Запеканка, сладкая*	Макс. 4 см высотой	Решётка + форма для запеканки	2

* Для этой программы можно установить настройки предварительного выбора.

Птица

Не кладите куски куриной грудки или кусочки курицы друг на друга в посуду. Кусочки курицы можно предварительно замариновать.

Программа	Примечания	Посуда/ принадлежности	Уровень
Цыплёнок, свежие продукты	Общий вес 0,7 - 1,5 кг	Решётка + противень	2
Цыплёнок кусочками, свежие продукты	Вес кусочка 0,04 - 0,35 кг	Решётка + противень	2
Утка, свежие продукты	Общий вес 1 - 2 кг	Решётка + противень	2
Куриная грудка, свежие продукты, на пару	Общий вес 0,2 - 1,5 кг	Лоток с отверстиями + противень	3 1

Говядина

Для приготовления ростбифа лучше всего подходит толстый ростбиф.

Программа	Примечания	Посуда/ принадлежности	Уровень
Мясо для тушения, свежие продукты*	1 - 1,5 кг	Противень	2
Ростбиф, свежие продукты, щадящее приготовление/ ростбиф, среднепрожаренный**	Общий вес 1 - 2 кг	Противень	2
Ростбиф, свежие продукты, щадящее приготовление/ ростбиф с кровью**	Общий вес 1 - 2 кг	Противень	2

* Для этой программы можно установить настройки предварительного выбора.

** Предварительно мясо хорошо обжарить.

Телятина

Программа	Примечания	Посуда/ принадлежности	Уровень
Мясо для жарки, свежие продукты/ постное мясо для жарки*	1 - 2 кг	Решётка + противень	2
Мясо для жарки, свежие продукты/ мясо для жарки с прослойками жира*	1 - 2 кг	Решётка + противень	2
Грудинка, фаршированная*	1 - 2 кг	Решётка + противень	2

* Для этой программы можно установить настройки предварительного выбора.

Свинина

Предварительно надрежьте кожу от центра к краям.

Жаркое в панировке лучше всего получается из мяса лопаточной части.

Программа	Примечания	Посуда/ принадлежности	Уровень
Шейная часть для жарки без кости, свежие продукты*	1 - 2 кг	Решётка + противень	2
Мясо для жарки в панировке, свежие продукты*	0,8 - 2 кг	Решётка + противень	2
Сардельки*	-	Лоток с отверстиями + лоток без отверстий	3 1

* Для этой программы можно установить настройки предварительного выбора.

Баранина

Программа	Примечания	Посуда/ принадлежности	Уровень
Нога, свежие продукты/ без кости, прожаренная	1 - 2 кг	Решётка + противень	2
Нога, свежие продукты, без кости, среднепрожаренная, щадящее приготовление*	1 - 2 кг	Противень	2

* Предварительно мясо хорошо обжарить

Мясной рулет

Программа	Примечания	Посуда/ принадлежности	Уровень
Из свежего мясного фарша	Общий вес 0,5 - 2 кг	Противень	2

Рыба

Для приготовления рыбы необходимо смазать жиром лоток с отверстиями.

Не кладите рыбу, куски рыбного филе или рыбные палочки друг на друга. Указывайте вес самого тяжёлой рыбы и используйте по возможности куски одинаковой величины.

Программа	Примечания	Посуда/ принадлежности	Уровень
Свежая рыба, куском, на пару	0,3 - 2 кг	Лоток с отверстиями + противень	3 1
Рыбное филе, на пару/рыбное филе, свежие продукты	Макс. толщина 2,5 см	Лоток с отверстиями + противень	3 1
Рыбное филе, на пару/ рыба глубокой заморозки	Макс. толщина 2,5 см	Лоток с отверстиями + противень	3 1
Мидии	-	Лоток с отверстиями + противень	3 1
Кольца кальмара в панировке, замороженные	0,5 - 1,25 кг	Противень + пергаментная бумага	2
Рыбные палочки	0,5 - 1 кг	Противень + пергаментная бумага	2

Выпечка, десерты

Плетёнка из дрожжевого теста
Оставьте дрожжевое тесто подниматься в паровом духовом шкафу при температуре 40 °C на полчаса.

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 ⅓ 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 °C. Затем охладите его до 40 °C. 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 стаканчики и закройте их.

Затем поставьте стаканчики для охлаждения в холодильник.

Программа	Примечания	Посуда/ принадлежности	Уровень
Плетёнка из дрожжевого теста	0,6 - 1,8 кг	Противень + пергаментная бумага	2
Сдобный пирог	0,8 - 2 кг	Смазанная жиром или маслом разъёмная форма Ø 26 см + решётка	2
Компот из фруктов*	-	Противень	2
Молочный рис	-	Противень	2
Йогурт в стаканчиках	-	Стаканчики + лоток с отверстиями	2

* Для этой программы можно установить настройки предварительного выбора.

Хлеб, булочки

Хлеб
Программы предназначены для выпекания подового хлеба без использования форм для выпекания. Тесто не должно быть слишком жидким. Перед выпеканием надрежьте острым ножом буханку хлеба в нескольких местах на глубину прим. 1 см.

Подъём теста и выпекание
Прим. через 20 минут появляется сообщение "Надрезать хлеб". Надрежьте хлеб и нажмите кнопку Start.

Выпекание свежих булочек
Булочки должны быть примерно одинаковые. Укажите вес одной булочки.

Программа	Примечания	Посуда/ принадлежности	Уровень
Хлеб из муки различных видов/выпекание*	0,6 - 2 кг	Противень + пергаментная бумага	2
Хлеб из различных видов муки/подъём теста и выпекание	Следите за сообщениями	Противень + пергаментная бумага	2
Ржаной хлеб/выпекание*	0,6 - 2 кг	Противень + пергаментная бумага	2

* Для этой программы можно установить настройки предварительного выбора.

Программа	Примечания	Посуда/ принадлежности	Уровень
Ржаной хлеб/подъём теста и выпекание	Следите за сообщениями	Противень + пергаментная бумага	2
Белый хлеб/выпекание*	0,4 - 2 кг	Противень + пергаментная бумага	2
Белый хлеб/подъём теста и выпекание	Следите за сообщениями	Противень + пергаментная бумага	2
Булочки/свежие булочки, выпекание*	Вес булочки 0,05 - 0,1 кг	Противень + пергаментная бумага	2
Булочки/замороженные булочки, выпекание	Общий вес 0,2 - 1 кг	Противень + пергаментная бумага	2

* Для этой программы можно установить настройки предварительного выбора.

Подогрев

Программа	Примечания	Посуда/ принадлежности	Уровень
1 порция*	-	Решётка	2
2 порции*	-	Решётка	2
Гарниры, готовые*	-	Противень	2
Овощи, готовые*	-	Противень	2
Пицца, испечённая/пицца, тонкое тесто*	-	Решётка + противень	3
Пицца, испечённая/пицца, толстое тесто*	-	Решётка + противень	3

* Для этой программы можно установить настройки предварительного выбора.

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. Снизу всегда устанавливайте противень. Тогда продукты не будут лежать в талой воде, а рабочая камера останется чистой.

Все программы размораживания подходят для сырых продуктов.

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 духовой шкаф на 15 минут в режиме горячего воздуха на 180 °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**	**Уровень**
Рыба/рыба целиком	Макс. толщина 3 см	Лоток с отверстиями + противень	3 1
Рыба/рыбное филе	Макс. толщина 2,5 см	Лоток с отверстиями + противень	3 1
Птица, целиком	Макс. 1,5 кг	Лоток с отверстиями + противень	3 1
Мясо	Макс. вес куска 1,5 кг	Лоток с отверстиями + противень	3 1
Ягоды	-	Лоток с отверстиями + противень	3 1

Специальные блюда

Стерилизация бутылочек
Почистите бутылочки ёршиком сразу после того, как будет выпито их содержимое. 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 кипячению.

Консервирование
Программа подходит только для косточковых и семечковых плодов и овощей (без косточек).

Тыкву следует бланшировать перед консервированием.

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

После окончания программы откройте дверцу прибора во избежание подгорания. Оставьте банки охладиться в рабочей камере ещё на несколько минут.

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

Приготовление яиц
Перед приготовлением яйца следует проколоть. Не кладите яйца друг на друга. Вес одного яйца среднего размера составляет прим. 50 г.

Программа	Примечания	Посуда/ принадлежности	Уровень
Стерилизация бутылочек*	-	Лоток с отверстиями	2
Консервирование	В литровых банках	Лоток с отверстиями + противень	3 1
Яйца/яйца вкрутую*	Яйца среднего размера, макс. 1,8 кг	Лоток с отверстиями + противень	3 1
Яйца/яйца всмятку*	Яйца среднего размера, макс. 1 кг	Лоток с отверстиями + противень	3 1

* Для этой программы можно установить настройки предварительного выбора.

Память

С помощью функции памяти вы можете сохранить и в любой момент снова вызвать до 6 собственных установок. Это целесообразно, если вы готовите какое-нибудь блюдо очень часто. Можно сохранить в памяти блюдо из программы автоматического приготовления.

Ввод в память

1. Выберите режим работы, температуру и время выполнения или программу из списка программ автоматического приготовления (кнопку Start не нажимать).



2. Нажмите кнопку Ⓜ, чтобы вызвать меню «Память».
3. Поверните переключатель режимов работы, чтобы выбрать одну из 6 ячеек памяти.
4. Нажмите кнопку Ⓜ и удерживайте, пока не раздастся сигнал.

   На текстовом дисплее появляется сообщение «Введено в память».

Отмена сохранения

Коротко нажмите кнопку Ⓜ, чтобы выйти из меню «Память» без сохранения.

Запуск сохранённой в памяти установки

1. Поверните переключатель режимов работы в положение ○.
2. Поставьте блюдо в рабочую камеру.
3. Нажмите кнопку Ⓜ, чтобы вызвать меню «Память».
4. Поверните переключатель режимов работы, чтобы выбрать ячейку памяти.
5. Нажмите кнопку Start.

После запуска можно изменить температуру и время выполнения (не для программ автоматического приготовления).

При выборе режима работы «Приготовление на пару» отсчет времени выполнения начнется только по истечении времени разогрева.

Пауза

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

Отмена

Длительно нажмите кнопку Stop.

Отмена функции памяти

Можно очистить память или записать в нее новые значения.

1. Поверните переключатель режимов работы в положение ○.
2. Нажмите кнопку Ⓜ, чтобы вызвать меню «Память».
3. Поверните переключатель режимов работы, чтобы выбрать ячейку памяти.
4. Нажмите кнопку ⇕.

   На текстовом дисплее появляется сообщение «Удалить: нет».
5. Переключателем режимов работы выберите «Удалить: да».
6. Нажмите кнопку Ⓜ, чтобы очистить память.
7. Коротко нажмите кнопку Ⓜ, чтобы выйти из меню «Память».

Уход и очистка

Эта глава содержит информацию о

- очистке прибора и уходе за ним
- чистящих средствах и программах очистки
- режиме работы EasyClean®
- 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,
- едкие, хлорсодержащие или агрессивные очистители.

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 "EasyClean®").

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.

Чистящая губка

Прилагаемая чистящая губка 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 предназначена для очистки поверхностей из таких материалов, как стекло, стеклокерамика, нержавеющая сталь или алюминий (арт.№. 460 770, её можно также приобрести в интернет-магазине в eShop). С помощью этой салфетки можно будет вытереть перекипевшую жирную жидкость даже во время работы.

Чистящих средствах

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. При сильных загрязнениях используйте только рекомендованный сервисной службой гель для очистки грилей и духовых шкафов (№ артикула 463582, возможен заказ через интернет-магазин). Соблюдайте указания изготовителя. Все прочие средства для очистки духовых шкафов могут повредить прибор. Следите, чтобы гель не попал на лампочку в духовом шкафу, на уплотнители дверцы, лампочку и поддон испарителя. Оставьте гель максимум на 12 часов и не включайте прибор в течение этого времени. После этого тщательно промойте рабочую камеру водой (например, с помощью разбрызгивателя), чтобы удалить весь оставшийся гель.
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.

EasyClean®

Режим работы EasyClean® является программой очистки вашего прибора. В этом режиме загрязнения в рабочей камере растворяются паром, после этого они легко удаляются.

Программа EasyClean® длится ок. 30 минут.

Указание:

При отмене программы EasyClean® работа прибора блокируется. Прибором можно пользоваться только после двух промывок, необходимых для полного удаления моющего средства.

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 EasyClean®

1. Поверните переключатель режимов работы в положение EasyClean® ⍁.
2. Нажмите кнопку Start.

   Начинается выполнение программы EasyClean®. Лампочка в рабочей камере не горит. На дисплее температуры появляется ECS.

1-я промывка

Примерно через 30 минут раздаётся сигнал. На текстовом дисплее появляется сообщение "Протереть прибор".

1. Выньте навесные элементы из рабочей камеры и очистите их (см. главу "Очистка навесных элементов").
2. Вытрите растворившуюся грязь в рабочей камере и поддоне испарителя мягкой щёточкой и губкой.
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 на текстовом дисплее появляются сообщения "Готово" и "Опорожнить поддон".

4. Верните переключатель режимов работы в положение o.

Удаление оставшейся воды

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

Отмена программы EasyClean®

1. Нажмите кнопку Stop и удерживайте её нажатой.

   Выполнение программы EasyClean® прерывается.

Чтобы моющее средство не осталось в приборе, после отмены режима необходимо дважды промыть прибор.

2. Нажмите кнопку Start.

   На дисплее появляется сообщение "Протереть 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 напомнит сообщение "Удаление накипи".

Удаление известкового налёта длится ок. 30 минут.

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

Указание:

При отмене программы удаления известкового налёта работа прибора блокируется. Прибором можно пользоваться только после двух промывок, необходимых для полного вымывания раствора для удаления известкового налёта.

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. Смешайте 300 мл воды и 60 мл жидкого средства для удаления известкового налёта для получения удаляющего накипь раствора.
2. Опорожните резервуар для воды и наполните его приготовленным раствором.

Внимание!

Не допускайте попадание раствора 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. Установите переключатель режимов работы на "Удаление накипи" ⌸.
2. Нажмите кнопку Start.

Начинается удаление известкового налёта. Лампочка в рабочей камере не горит.

1-я промывка

Примерно через 30 минут раздаётся сигнал. На текстовом 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.

На текстовом дисплее появляется сообщение "Прибор готов к промывке" и "1-я промывка".

3. 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 появляются сообщения "Готово" и "Опорожнить поддон".

4. Верните переключатель режимов работы в положение ○.

Удаление оставшейся воды

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

Отмена программы удаления известкового налёта

1. Нажмите кнопку 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.

   На дисплее появляется сообщение "Опорожнить поддон и заново наполнить резервуар".

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 программой "Удаление накипи".

Единственное отличие:

1. Смешайте 100 мл воды и 20 мл жидкого средства для удаления известкового налёта для получения удаляющего накипь раствора.
2. Налейте в поддон испарителя раствор для удаления известкового налёта до краев.
3. Наполните резервуар для воды только водой.
4. Запустите программу "Удаление накипи", как описано ранее.

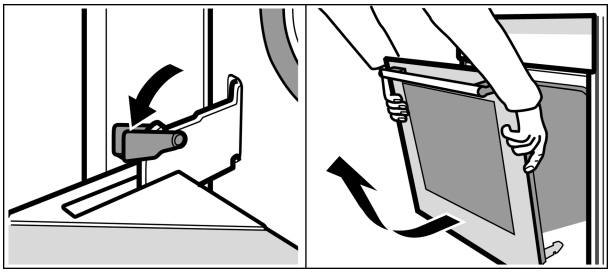
Можно также удалить известковый налёт из поддона испарителя вручную.

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 фиксатор до упора.
- Если оба фиксатора не были повернуты до упора, то дверца может захлопнуться. Не просовывайте пальцы в вырезы петель. Вызовите специалиста сервисной службы.

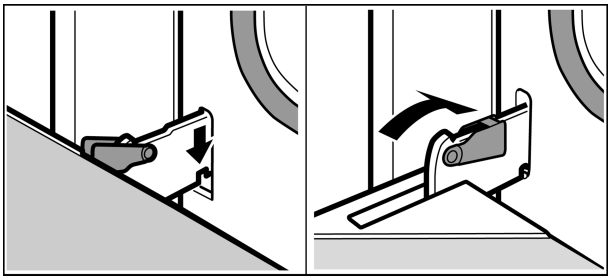


1. Полностью откройте дверцу прибора.
2. Поверните оба блокировочных рычага справа и слева.

3. Установите дверцу прибора под наклоном. Возьмитесь обеими руками слева и справа сверху. Еще немного прикройте и вытащите дверцу прибора.

Установка дверцы прибора

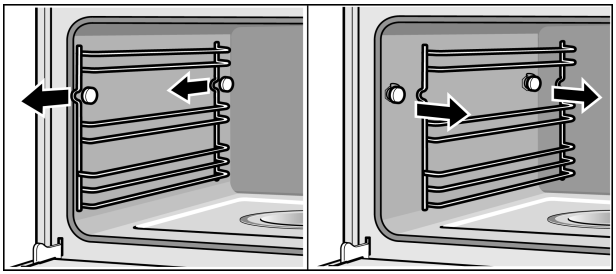
После очистки дверцу прибора необходимо установить на место.



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 щёточкой 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.

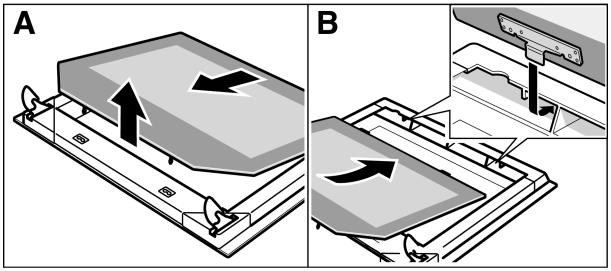
Навесные элементы устанавливаются каждый со своей стороны.

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. Обеими руками слегка поддержите стекло дверцы рядом с петлями и вытяните в направлении петель. (Рис. A)

Протирайте стёкла мягкой тряпочкой, смоченной средством для чистки стекол.

Установка стекла дверцы

1. Установите на место стекло дверцы (Рис. B) и спереди рядом с петлями нажмите вниз до фиксации.
2. 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 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 текстовом дисплее появляется сообщение "Очистка" или "Удаление накипи"	Была отменена программа EasyClean® или программа удаления известкового налёта	Промойте прибор дважды (см. главу "Отмена программы EasyClean®" или "Отмена программы удаления известкового налёта")
На дисплее времени мигает 0:00	Была прервана подача электроэнергии	Установите заново время суток (см. главу "Электронные часы")
Прибор не работает. На дисплее появляется время приготовления	После установки не была нажата кнопка Start	Нажмите кнопку Start или сбросьте установку кнопкой Stop

Неисправность	Возможная причина	Указания/устранение
На текстовом дисплее появляется сообщение "Аварийное отключение" и на дисплее температуры мигает 000	Автоматическое аварийное выключение активно	Верните переключатель режимов работы в положение ○
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 резервуар для воды до ощутимой фиксации
	Подводящий шланг закупорен	Очистите прибор от известкового налёта. Проверьте, правильно ли установлена жёсткость воды
На текстовом 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	В приборе имеется известковый налёт	Запустите программу удаления известкового налёта
На дисплее температуры появляется сообщение об ошибке "E..."	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 температуры появляется сообщение об ошибке "E011"	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 времени мигает двоеточие. На дисплее температуры появляется например 100	Была нажата комбинация кнопок	Выключите прибор, нажимайте кнопу "Информация" в течение 3 секунд, затем функциональную кнопку часов в течение 4 секунд, затем опять кнопку "Информация" в течение 3 секунд

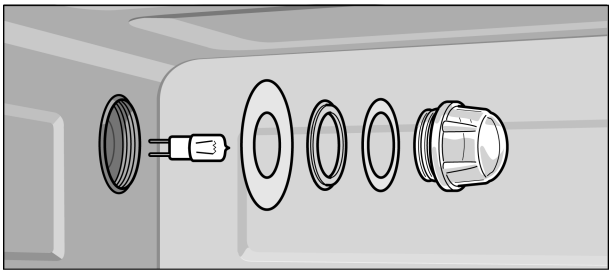
Замена лампочки в приборе

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.

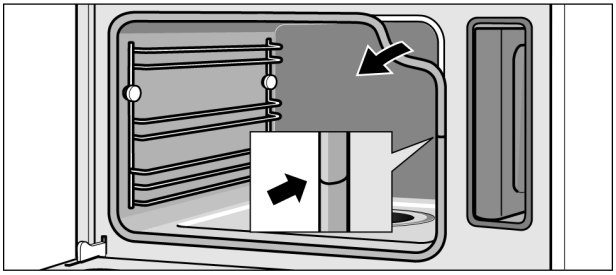
Никогда не используйте прибор без стеклянного плафона и без уплотнителей.

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 ☎

Таблицы и рекомендации

В таблицах вы найдете список блюд, которые можно отлично приготовить в паровом духовом 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 на пару в лотке с отверстиями всегда подставляйте под него противень. Стекающая жидкость будет собираться в этой ёмкости.

Посуда

Если вы используете посуду, ставьте ее всегда по центру решётки.

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).

Приготовление на пару

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.

Время приготовления и объёмы

Время приготовления на пару зависит от размера кусков, 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.

Горячий воздух

Горячий воздух великолепно подходит для приготовления сладкой и пряной выпечки, жаркого и разнообразных пирогов.

CircoSteam®

Режим работы CircoSteam® благодаря комбинации горячего воздуха и пара великолепно подходит для приготовления жаркого, цыплят и выпечки, например, булочек из дрожжевого теста или хлеба.

Жаркое и цыплята получаются сочными внутри и румяными сверху. Кроме того, мясо лишь слегка уменьшается по весу.

Выпечка, например, булочки из дрожжевого теста или хлеб, получаются с красивой блестящей корочкой, а внутри не пересыхают.

Овощи

Овощи в лотке с отверстиями устанавливайте на уровень 3. Под лоток подставляйте противень на уровень 1. Стекающая жидкость будет собираться в нём.

Продукты	Размер	Принадлежности	Режим работы	Температура, °C	Время приготовления, мин
Артишоки	Целиком	Лоток с отверстиями + противень	Приготовление на пару	100	30-35
Цветная капуста	Целиком	Лоток с отверстиями + противень	Приготовление на пару	100	30-40

* Предварительно разогреть прибор

Продукты	Размер	Принадлежности	Режим работы	Температура, °C	Время приготовления, мин
Цветная капуста	Кочешками	Лоток с отверстиями + противень	Приготовление на пару	100	10-15
Брокколи	Кочешками	Лоток с отверстиями + противень	Приготовление на пару	100	8-10
Горошек	-	Лоток с отверстиями + противень	Приготовление на пару	100	5-10
Фенхель	Кружками	Лоток с отверстиями + противень	Приготовление на пару	100	10-14
Овощи, фаршированные (цуккини, баклажаны, паприка)	Овощи предварительно не обрабатывать	Противень на уровень 2	CircoSteam®	160-180	15-30
Овощной флан	-	Форма для водяной бани 1,5 л + решётка на уровень 2	Приготовление на пару	100	50-70
Фасоль, зеленая	-	Лоток с отверстиями + противень	Приготовление на пару	100	15-20
Морковь	Кружками	Лоток с отверстиями + противень	Приготовление на пару	100	10-20
Кольраби	Кружками	Лоток с отверстиями + противень	Приготовление на пару	100	15-20
Зелёный лук	Кружками	Лоток с отверстиями + противень	Приготовление на пару	100	4-6
Свёкла листовая*	Соломкой	Лоток с отверстиями + противень	Приготовление на пару	100	8-10
Спаржа, зелёная*	Целиком	Лоток с отверстиями + противень	Приготовление на пару	100	7-12

* Предварительно разогреть прибор

Продукты	Размер	Принадлежности	Режим работы	Температура, °C	Время приготовления, мин
Спаржа, белая*	Целиком	Лоток с отверстиями + противень	Приготовление на пару	100	10-15
Шпинат*	-	Лоток с отверстиями + противень	Приготовление на пару	100	2-3
Капуста романеско	Кочешками	Лоток с отверстиями + противень	Приготовление на пару	100	8-10
Брюссельская капуста	Кочешками	Лоток с отверстиями + противень	Приготовление на пару	100	20-30
Красная свёкла	Целиком	Лоток с отверстиями + противень	Приготовление на пару	100	40-50
Краснокочанная капуста	Соломкой	Лоток с отверстиями + противень	Приготовление на пару	100	30-35
Белокочанная капуста	Соломкой	Лоток с отверстиями + противень	Приготовление на пару	100	25-35
Цуккини	Кружками	Лоток с отверстиями + противень	Приготовление на пару	100	2-3
Стручковый сахарный горошек	-	Лоток с отверстиями + противень	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	Лоток с отверстиями (уровень 3) + противень (уровень 1)	Приготовление на пару	100	35-45
Отварной картофель	Разделенный на 4 части	Лоток с отверстиями (уровень 3) + противень (уровень 1)	Приготовление на пару	100	20-25
Картофельная запеканка	–	Противень (уровень 2)	Горячий воздух	170-180	35-45
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, °C	Время приготовления, мин
Пшеница, цельная	1: 1	Лоток без отверстий	Приготовление на пару	100	60-70
Клецки	–	Лоток с отверстиями (уровень 3) + противень (уровень 1)	Приготовление на пару	95	20-25

Мясо, птица, рыба

Решётку и противень устанавливайте на один уровень.

Оставьте готовое жаркое в закрытом паровом духовом шкафу еще на 10 минут после выключения. Тогда мясо будет особенно сочным.

Приготовленное в режиме работы CircoSteam® мясо получается сочным внутри и румяным сверху.

Птица

Продукты	Количество/ вес	Принадлежности	Уровень	Режим работы	Температура, °C	Время приготовления, мин
Цыплёнок целиком	1,2 кг	Решётка + противень	2	CircoSteam®	180-190	50-60
Цыплёнок, половина	по 0,4 кг	Решётка + противень	2	CircoSteam®	180-190	35-45
Куриные грудки	по 0,15 кг	Лоток с отверстиями + противень	3 1	Приготовление на пару	100	15-25
Цыплёнок кусочками	по 0,12 кг	Решётка + противень	2	CircoSteam®	180-200	20-35

* Предварительно обжарить.

Продукты	Количество/ вес	Принадлежности	Уровень	Режим работы	Температура, °C	Время приготовления, мин
Утка, целиком	2 кг	Решётка + противень	2	CircoSteam®	170	60-80
				Горячий воздух	210	15-20
Утиная грудка*	по 0,35 кг	Решётка + противень	2	CircoSteam®	170-180	10-15
Рулет из индейки	1,5 кг	Решётка + противень	2	CircoSteam®	150-160	70–90
Грудка индейки	1 кг	Решётка + противень	2	CircoSteam®	150-160	60-80

* Предварительно обжарить.

Говядина

Продукты	Количество/ вес	Принадлежности	Уровень	Режим работы	Температура, °C	Время приготовления, мин
Говядина для тушения*	1,5 кг	Решётка + противень	2	Подогрев	140-150	100-140
Филе говядины, среднепрожаренное*	1 кг	Решётка + противень	2	Подогрев	170-180	20-28
Тонкий ростбиф, среднепрожаренный*	1 кг	Решётка + противень	2	Горячий воздух	170-180	40-55
Толстый ростбиф, среднепрожаренный*	1 кг	Решётка + противень	2	Горячий воздух	170-180	45–60

* Предварительно обжарить.

Телятина

Продукты	Количество/ вес	Принадлежности	Уровень	Режим работы	Температура, °C	Время приготовления, мин
Телятина для жарки	1,5 кг	Решётка + противень	2	CircoSteam®	160-180	50-70
Телятина (спинка)*	1 кг	Решётка + противень	2	CircoSteam®	160-180	15-25
Телячья грудинка, фаршированная	1,5 кг	Решётка + противень	2	CircoSteam®	140-160	75-120

* Предварительно обжарить.

Свинина

Продукты	Количество/ вес	Принадлежности	Уровень	Режим работы	Температура, °C	Время приготовления, мин
Жаркое без кожи (например, шейка)	1,5 кг	Решётка + противень	2	CircoSteam®	170-180	70-80
Жаркое с кожей (с корочкой)	1,5 кг	Решётка + противень	2	Приготовление на пару	100	20-25
				CircoSteam®	140-160	40-50
				Горячий воздух	210-220	20
Свиное филе*	0,5 кг	Решётка + противень	2	CircoSteam®	160-180	20-30
Филе в слоеном тесте	1 кг	Противень	2	CircoSteam®	180-200	40-60
Копчёная грудинка на кости	1 кг	Решётка + противень	2	CircoSteam®	120-140	60-70

* Предварительно обжарить.

Продукты	Количество/ вес	Принадлежности	Уровень	Режим работы	Температура, °C	Время приготовления, мин
Копченые ребрышки	Кусочками	Противень	2	Приготовление на пару	100	15-20
Мясной рулет	1,5 кг	Решётка + противень	2	CircoSteam®	170-180	70-80

* Предварительно обжарить.

Прочее

Продукты	Количество/ вес	Принадлежности	Уровень	Режим работы	Температура, °C	Время приготовления, мин
Мясной рулет	из 0,5 кг фарша	Противень	2	CircoSteam®	140-150	45-60
Спинная часть косули на кости*	0,6-0,8 кг	Решётка + противень	2	CircoSteam®	150-170	15-30
Баранья нога без кости	1,5 кг	Решётка + противень	2	CircoSteam®	170-180	60-80
Баранья спинка на кости*	1,5 кг	Решётка + противень	2	CircoSteam®	160-170	15-25
Кролик кусочками	1,5 кг	Решётка + противень	2	CircoSteam®	150-160	40-60
Венские сосиски	–	Лоток с отверстиями + противень	3 1	Приготовление на пару	80-85	12-18
Белые колбаски		Лоток с отверстиями + противень	3 1	Приготовление на пару	80-85	15-20

* Предварительно обжарить.

Рыба

Продукты	Количество/ вес	Принадлежности	Уровень	Режим работы	Температура, °C	Время приготовления, мин
Дорада, целиком	по 0,3 кг	Лоток с отверстиями + противень	3 1	Приготовление на пару	80-90	15-25
Филе дорады	по 0,15 кг	Лоток с отверстиями + противень	3 1	Приготовление на пару	80-90	10-20
Рыбный паштет	Форма для водяной бани 1,5 л	Решётка	2	Приготовление на пару	70-80	40-80
Форель целиком	по 0,2 кг	Лоток с отверстиями + противень	3 1	Приготовление на пару	80-90	12-15
Филе трески	по 0,15 кг	Лоток с отверстиями + противень	3 1	Приготовление на пару	80-90	10-14
Филе лосося	по 0,15 кг	Лоток с отверстиями + противень	3 1	Приготовление на пару	100	8-10
Моллюски	1,5 кг	Противень	2	Приготовление на пару	100	10-15
Филе морского окуня	по 0,15 кг	Лоток с отверстиями + противень	3 1	Приготовление на пару	80-90	10-20
Рулетики из морского языка, фаршированные	–	Лоток с отверстиями + противень	3 1	Приготовление на пару	80-90	10-20

Рекомендации по жарению

Использование набора для жарения.	При использовании набора для жарения вам не только гарантирован оптимальный результат жарения, но еще и почти чистая рабочая камера. Набор для жарения можно приобрести в специализированном магазине (см. гл. «Рабочая камера и принадлежности»).
Когда жаркое можно считать готовым?	Используйте термометр для мяса (его можно приобрести в специализированном магазине) или снимите «пробу ложкой». Для этого ложкой надавите на жаркое. Если оно твёрдое, значит оно готово. Если оно продавливается ложкой, то его надо жарить ещё.
Жаркое слишком темное, а корочка местами подгорела.	Проверьте уровень установки и температуру.
Жаркое получилось хорошо, а соус подгорел.	В следующий раз возьмите посуду поменьше или добавьте больше жидкости.
Жаркое получилось хорошо, но соус слишком светлый и жидкий	В следующий раз возьмите посуду больше или добавьте меньше жидкости.

Щадящее приготовление мяса

Щадящее приготовление блюд - идеальный способ приготовления всех нежных кусков мяса, которые должны оставаться розовыми внутри или должны быть доведены до определённой степени готовности. Мясо получается сливочно-нежным и остаётся очень сочным.

Установите противень в паровой духовой шкаф и произведите предварительный разогрев в режиме «Щадящее приготовление блюд».

На варочной панели в сковороде обжарьте мясо со всех сторон.

Переложите на противень в разогретом шкафу и доведите до готовности.

Приготовленное мясо выложите на предварительно разогретое блюдо и полейте белым соусом.

Продукты	Объём	Принадлежности	Уровень	Температура, °C	Время приготовления, мин
Баранья нога без кости	1-1,5 кг	Противень	2	80	140 - 160
Ростбиф	1,5-2,5 кг	Противень	2	80	150 - 180
Свиное филе	–	Противень	2	80 - 90	50 - 70
Медальоны из свинины	–	Противень	2	80	60 - 80
Стейки из говядины	Прим. 3 см толщиной	Противень	2	80	40 - 60
Утиная грудка	–	Противень	2	80	35 - 55

Запеканки, суповые засыпки ...

Продукты	Принадлежности	Уровень	Режим работы	Температура, °C	Время приготовления, мин
Лазанья	Противень	2	CircoSteam®	160-170	35-45
Суфле	Формочка + решётка	2	CircoSteam®	180-200	15-25
Яичная заправка для супа	Лоток без отверстий	2	Приготовление на пару	90	15-20
Манные клёцки	Лоток с отверстиями + противень	3 1	Приготовление на пару	90-95	7-10

Десерты, компоты

Компот
Взвесьте фрукты и добавьте на 1 объём фруктов приблизительно ⅓ объёма воды и добавьте по вкусу сахар и приправы.

Молочный рис
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.

Йогурт
Подогрейте молоко на варочной панели до 90 °C. Затем охладите его до 40 °C. 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, °C	Время приготовления, мин
Кнедлики	Противень	Приготовление на пару	100	20-25
Крем-карамель	Формочка + решётка	Приготовление на пару	90-95	15-20
Сладкая запеканка (например, манная запеканка)	Форма для запеканки + решётка	CircoSteam®	160-170	50-60
Молочный рис*	Противень	Приготовление на пару	100	25-35
Йогурт*	Порционные баночки + решётка	Приготовление на пару	40	300-360

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

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

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

Пироги и выпечка

Лучше всего использовать тёмные металлические формы для выпекания.

Температура и время приготовления зависят от количества теста и от его свойств. Поэтому в таблице указывается диапазон температур. Сначала установите минимальную температуру. Таким образом обеспечивается равномерное подрумянивание. При необходимости в следующий раз установите более высокую температуру.

Не заполняйте слишком плотно решётку или противень.

Пироги в форме

Продукты	Принадлежности	Уровень	Режим работы	Температура, °C	Время приготовления, мин
Сдобный пирог	Форма венок/ прямоугольная	2	Горячий воздух	150 - 160	60 - 70
Корж из теста для кекса	Форма для фруктового пирога	2	Горячий воздух	150 - 160	30 - 45

Продукты	Принадлежности	Уровень	Режим работы	Температура, °C	Время приготовления, мин
Фруктовый пирог, тонкий, тесто для кекса	Разъёмная форма	2	Горячий воздух	150 - 160	45 - 55
Бисквитный корж (2 яйца)	Форма для фруктового пирога	2	Горячий воздух	180 - 190	12 - 16
Бисквитный торт (6 яиц)	Разъёмная форма	2	Горячий воздух	150 - 160	25 - 35
Корж с бортиками, из песочного теста	Разъёмная форма	2	Горячий воздух	150 - 160	40 - 50
Швейцарский торт	Разъёмная форма	2	Горячий воздух	180 - 190	35 - 60
Круглый кекс	Круглая форма для кекса	2	CircoSteam®	150 - 160	35 - 45
Пикантный пирог (например, киш)	Форма для киша	2	Горячий воздух	180 - 190	35 - 60
Яблочный пирог	Форма для торта	2	Горячий воздух	170 - 190	35 - 50

Пироги на противне

Продукты	Принадлежности	Уровень	Режим работы	Температура, °C	Время приготовления, мин
Пирог из дрожжевого теста с сухой начинкой	Противень	2	CircoSteam®	150 - 160	35 - 45
Пирог из дрожжевого теста с сочной начинкой (фрукты)	Противень	2	Горячий воздух	150 - 160	35 - 45
Бисквитный рулет	Противень	2	Горячий воздух	180 - 200	10 -15
Плетёнка из дрожжевого теста (500 г муки)	Противень + пергаментная бумага	2	CircoSteam®	150 - 160	25 - 35
Штрудель, сладкий	Противень	2	CircoSteam®	160 - 180	40 - 60
Луковый пирог	Противень	2	CircoSteam®	170 - 180	30 - 40

Хлеб, булочки

Продукты	Принадлежности	Уровень	Режим работы	Температура, °C	Время приготовления, мин
Белый хлеб (750 г муки)	Противень + пергаментная бумага	2	CircoSteam®	200 - 210	15 - 20
			Горячий воздух	160 - 170	20 - 25
Хлеб из кислого теста (750 г муки)	Противень + пергаментная бумага	2	CircoSteam®	200 - 220	15 - 25
			Горячий воздух	150 - 160	40 - 60
Хлеб из различных видов муки (750 г муки)	Противень + пергаментная бумага	2	CircoSteam®	200 - 220	15 - 20
			Горячий воздух	160 - 170	25 - 40
Хлеб из муки грубого помола (750 г муки)	Противень + пергаментная бумага	2	CircoSteam®	200 - 220	20 - 30
			Горячий воздух	140 - 150	40 - 60
Ржаной хлеб (750 г муки)	Противень + пергаментная бумага	2	CircoSteam®	200 - 220	20 - 30
			Горячий воздух	150 - 160	50 - 60
Булочки (полуфабрикаты по 70 г)	Противень + пергаментная бумага	2	CircoSteam®	190 - 200	25 - 30
Булочки из дрожжевого теста, сладкие (полуфабрикаты по 70 г)	Противень + пергаментная бумага	2	CircoSteam®	170 - 180	20 - 30

Мелкая выпечка

Продукты	Принадлежности	Уровень	Режим работы	Температура, °C	Время приготовления, мин
Безе	Противень	2	Горячий воздух	80 - 90	120 - 180
Миндальное печенье	Противень	2	Горячий воздух	140 - 160	15 - 25
Выпечка из слоёного теста	Противень	2	CircoSteam®	170 - 190	10 - 20
Кексы	Противень для кексов	2	Горячий воздух	170 - 180	20 - 30

Продукты	Принадлежности	Уровень	Режим работы	Температура, °С	Время приготовления, мин
Выпечка из заварного теста	Противень	2	Горячий воздух	170 - 190	27 - 35
Мелкое печенье	Противень	2	Горячий воздух	150 - 160	12 - 17
Выпечка из дрожжевого теста	Противень	2	Горячий воздух	150 - 160	15 - 20

Рекомендации по выпеканию

Вы хотите печь по собственному рецепту.	Ориентируйтесь на похожую выпечку в таблице выпечки.
Проверка степени пропекания сдобного пирога.	За 10 мин до истечения установленного по рецепту времени выпекания проткните пирог в самом высоком месте деревянной палочкой. Если тесто не прилипает к палочке, пирог готов.
Пирог опадает.	В следующий раз добавьте меньше жидкости или установите температуру выпекания на 10 °С ниже. Соблюдайте указанное в рецепте время замеса теста.
Пирог поднялся только в середине, а по краям низкий.	Не смазывайте жиром бортики разъёмной формы. После выпекания осторожно отделите пирог ножом от стенок формы.
Задняя часть пирога, выпекаемого в форме, слишком сильно подрумянилась.	Устанавливайте форму не к задней стенке шкафа, а посередине противня или решетки.
Пирог слишком сухой.	Проткните зубочисткой в готовом пироге маленькие дырочки и влейте в них по капле фруктовый сок или какой-нибудь алкогольный напиток. В следующий раз установите температуру на 10 °С выше и сократите время выпекания или используйте для выпекания «Комбинированный режим».
Хлеб или пирог выглядит готовым, но внутри не пропёкся (сырой, с закалинами).	В следующей раз наливайте меньше жидкости. Выпекайте при более низкой температуре немного дольше. У пирогов с сочной начинкой сначала следует пропечь низ. Посыпьте его миндалем или толчеными сухарями и только на них кладите начинку. Соблюдайте время выпекания, указанное в рецепте.
Пирог или выпечка подрумяниваются неравномерно.	В следующий раз установите меньшую температуру.

Подогрев блюд

В режиме «Подогрев» блюдо быстро подогревается. При этом оно выглядит и имеет вкус свежеприготовленного. Таким же образом можно восстановить зачерствевшую выпечку.

Продукты	Принадлежности	Уровень	Режим работы	Температура, °C	Время приготовления, мин
Готовое блюдо на тарелке	Решётка	2	Подогрев	120	12-18
Овощи	Противень	3	Подогрев	100	12-15
Макароны, картофель, рис	Противень	3	Подогрев	100	5-10
Булочки*	Решётка	2	CircoSteam®	170-180	6-8
Багеты*	Решётка	2	CircoSteam®	170-180	5-10
Хлеб*	Решётка	2	CircoSteam®	170-180	8-12
Пицца	Решётка + Противень	3	Подогрев	170-180	12-15

* Предварительно разогреть в течение 5 минут.

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. Снизу всегда устанавливайте противень. Тогда продукты не будут лежать в талой воде, а рабочая камера останется чистой.

Используйте режим размораживания.

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 духовой шкаф на 15 минут в режиме горячего воздуха на 180 °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, °C**	**Время приготовления, мин**
Цыплёнок	1 кг	Лоток с отверстиями + противень	3 1	45-50	60-70
Куриные окорочка	0,4 кг	Лоток с отверстиями + противень	3 1	45-50	30-35
Замороженные овощи в брикете (например, шпинат)	0,4 кг	Лоток с отверстиями + противень	3 1	45-50	20-30
Ягоды	0,3 кг	Лоток с отверстиями + противень	3 1	45-50	5-8
Рыбное филе	0,4 кг	Лоток с отверстиями + противень	3 1	45-50	15-20
Гуляш		Лоток с отверстиями + противень	3 1	45-50	40-50
Говядина для жарки		Лоток с отверстиями + противень	3 1	45-50	70-80

Режим подъёма теста

В режиме подъёма тесто подходит гораздо быстрее, чем при комнатной температуре.

Вы можете выбрать уровень установки для решётки по своему усмотрению или осторожно поставить решётку на дно рабочей камеры. Внимание: Старайтесь не оцарапать дно рабочей камеры!

Поставить миску с тестом на решётку Тесто не накрывать.

Продукты	Объём	Посуда	Уровень	Температура, °C	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, °C	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 рабочей камеры.

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

Продукты	**Принадлежности**	**Уровень**	**Режим работы**	**Температура, °C**	**Время приготовления, 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 на упаковке.

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

Продукты	Принадлежности	Уровень	Режим работы	Температура, °C	Время приготовления, мин
Картофель фри	Противень + пергаментная бумага	2	Горячий воздух	170 - 190	25 - 35
Крокеты	Противень + пергаментная бумага	2	Горячий воздух	180 - 200	18 - 22
Жареный картофель	Противень + пергаментная бумага	2	Горячий воздух	180 - 200	25 - 30
Изделия из теста, свежие продукты, охлаждённые*	Противень	2	Приготовление на пару	100	5 - 10
Лазанья глубокой заморозки	Противень + решётка	2	CircoSteam®	190 - 210	35 - 55
Пицца, тонкое тесто	Противень + решётка	2	Горячий воздух	180 - 200	15 - 23
Пицца, пышное тесто	Противень + решётка	2	Горячий воздух	180 - 200	18 - 25
Пицца - багет	Противень + решётка	2	Горячий воздух	180 - 200	18 - 22
Пицца, охлаждённая	Противень	2	Горячий воздух	170 - 180	12 - 17
Багеты со сливочным маслом с пряностями, охлаждённые	Противень	2	Горячий воздух	180 - 200	15 - 20
Булочки, багеты, глубокой заморозки	Противень + решётка	2	Горячий воздух	180 - 200	18 - 22
Крендели, глубокой заморозки	Противень + пергаментная бумага	2	Горячий воздух	180 - 200	18 - 22

* Добавить немного жидкости

Продукты	Принадлежности	Уровень	Режим работы	Температура, °C	Время приготовления, мин
Круассаны, глубокой заморозки	Противень + пергаментная бумага	2	CircoSteam®	180 - 200	20 - 25
Булочки или багеты для разогревания, готовые	Противень + пергаментная бумага	2	Горячий воздух	150 - 170	12 - 15
Штрудель, глубокой заморозки	Противень + пергаментная бумага	2	CircoSteam®	160 - 180	45 - 60
Рыбные палочки	Противень + пергаментная бумага	2	Горячий воздух	195 - 205	20 - 24
Форель	Лоток с отверстиями + противень	3 1	Приготовление на пару	80 - 100	20 - 25
Рыбное филе, запечённое	Противень + решётка	2	CircoSteam®	180 - 200	35 - 50
Филе лосося	Лоток с отверстиями + без отверстий	3 1	Приготовление на пару	80 - 100	20 - 25
Кольца кальмара	Противень + пергаментная бумага	2	Горячий воздух	190 - 210	25 - 30
Брокколи	Лоток с отверстиями + без отверстий	3 1	Приготовление на пару	100	4 - 6
Цветная капуста	Лоток с отверстиями + без отверстий	3 1	Приготовление на пару	100	5 - 8
Фасоль	Лоток с отверстиями + без отверстий	3 1	Приготовление на пару	100	4 - 6
Горошек	Лоток с отверстиями + без отверстий	3 1	Приготовление на пару	100	4 - 6

* Добавить немного жидкости

Продукты	Принадлежности	Уровень	Режим работы	Температура, °C	Время приготовления, мин
Морковь	Лоток с отверстиями + без отверстий	3 1	Приготовление на пару	100	3 - 5
Овощная смесь	Лоток с отверстиями + без отверстий	3 1	Приготовление на пару	100	4 - 8
Брюссельская капуста	Лоток с отверстиями + без отверстий	3 1	Приготовление на пару	100	5 - 10

* Добавить немного жидкости

Контрольные блюда

Согласно DIN 44547 и EN 60350.

Значения, приведённые в таблице, действительны при установке продуктов в холодную рабочую камеру.

Продукты	Форма/ противень	Уровень	Режим работы	Температура, °C	Время приготовления, мин
Фигурное печенье	Противень	2	Горячий воздух	160 - 170	17 - 20
Маленькие кексы	Противень	2	Горячий воздух	160 - 170	25 - 33
Бисквит на воде	Разъёмная форма 26 см	2	Горячий воздух	150 - 160	35 - 40
Пирог из дрожжевого теста	Противень	2	Горячий воздух	150 - 160	36 - 44
Закрытый яблочный пирог	Разъёмная форма 20 см	2	Горячий воздух	160 - 170	60 - 70

Для заметок

Для заметок