

**Чтобы процесс приготовления еды доставил вам такое же удовольствие, как и сама еда,**

внимательно прочитайте это руководство по эксплуатации. Тогда вы сможете использовать все технические возможности вашего парового духового шкафа в полной мере.

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

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

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

Подробное оглавление поможет вам быстро и эффективно осуществлять поиск.

Приятного аппетита!

## **Руководство по эксплуатации**

---

**HVC34D553.**

**ru**

**9000 474 202**

# Содержание

<b>Правила техники безопасности</b> .....	<b>4</b>
Причины повреждений .....	5
<b>Ваш новый прибор</b> .....	<b>7</b>
Панель управления .....	7
Режимы работы .....	8
Рабочая камера и принадлежности .....	9
Резервуар для воды .....	11
Автоматическая калибровка .....	12
<b>Перед первым использованием</b> .....	<b>13</b>
Установка времени суток .....	13
Установка жёсткости воды .....	13
Очистка .....	14
<b>Обслуживание прибора</b> .....	<b>15</b>
Включение прибора .....	15
Выключение прибора .....	16
После каждого использования .....	17
<b>Установка функций времени</b> .....	<b>18</b>
Установка таймера .....	18
Установка времени приготовления .....	19
Изменение времени окончания .....	20
Установка времени суток .....	22
<b>Программы автоматического приготовления</b> ...	<b>23</b>
Настройка программ .....	23
Указания к программам .....	25
Таблица программ .....	28
<b>Блокировка для безопасности детей</b> .....	<b>31</b>
<b>Базовые установки</b> .....	<b>32</b>
<b>Уход и очистка</b> .....	<b>33</b>
Чистящих средствах .....	34

# Содержание

Программа очистки .....	36
Удаление известкового налёта .....	38
Снятие с петель и навешивание дверцы прибора	40
Очистка навесных элементов .....	41
Очистка стекол дверцы .....	42
<b>Что делать при неисправности? .....</b>	<b>43</b>
Замена лампочки в приборе .....	46
Замена уплотнителя дверцы .....	47
<b>Сервисная служба .....</b>	<b>48</b>
Номер E и номер FD .....	48
<b>Рекомендации по экономии электроэнергии и охране окружающей среды .....</b>	<b>49</b>
Экономия электроэнергии .....	49
Правильная утилизация упаковки .....	50
<b>Таблицы и рекомендации .....</b>	<b>50</b>
Приготовление на пару .....	51
Горячий воздух .....	51
Комбиниро- ванный режим .....	52
Овощи .....	52
Гарниры и бобовые .....	54
Мясо, птица, рыба .....	56
Запеканки, суповые засыпки ... ..	61
Десерты, компоты .....	62
Пироги и выпечка .....	63
Подогрев блюд .....	68
Подъём теста .....	69
Выжимание сока .....	69
Консервирование .....	70
Продукты глубокой заморозки .....	71
Контрольные блюда .....	73

---

# Правила техники безопасности

Внимательно прочитайте это руководство по эксплуатации.

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

Не позволяйте взрослым и детям самостоятельно использовать прибор:

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

Никогда не позволяйте детям баловаться с прибором.

## **Горячая рабочая камера**

**Опасность ожога!**

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

**Опасность возгорания!**

Не храните легковоспламеняющиеся предметы в рабочей камере.

**Опасность короткого замыкания!**

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

**Опасность ожога!**

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

## **Горячие принадлежности**

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

## **Горячая вода**

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

## **Неквалифицированный ремонт**

Опасность удара током!  
При неквалифицированном ремонте прибор может стать источником опасности. Поэтому ремонт должен производиться только специалистом сервисной службы, прошедшим специальное обучение.

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

---

## **Причины повреждений**

### **Не закрывайте дно рабочей камеры**

Не ставьте посуду на дно рабочей камеры. Не выстилайте дно алюминиевой фольгой. Скопление жара может привести к повреждению прибора. Дно рабочей камеры и поддон испарителя нельзя закрывать. Всегда ставьте посуду на решётку или в лоток с отверстиями.

### **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**

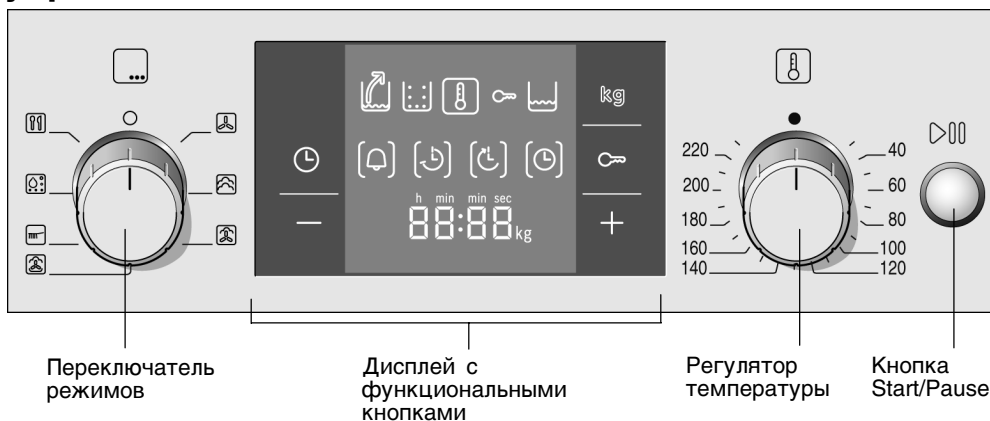
Рабочая камера вашего прибора изготовлена из нержавеющей стали. Неправильный уход может вызвать коррозию в рабочей камере. Соблюдайте данные в руководстве по эксплуатации указания по уходу и очистке прибора. Удаляйте загрязнения в рабочей камере сразу после охлаждения прибора.

# Ваш новый прибор

В этой главе Вы получите информацию о

- панели управления
- режимах работы
- рабочей камере и принадлежностях

## Панель управления










Элемент управления		Использование
Переключатель режимов		Включение и выключение прибора. Выбор режима
Функциональные кнопки		Выбор функций времени (см. главу "Функции времени").
		Установка веса приготавливаемых продуктов (см. главу "Программы автоматического приготовления").
		Включение и выключение блокировки для безопасности детей (см. главу "Блокировка для безопасности детей").
		Изменение значений времени суток, времени приготовления, веса и т. п.
Регулятор температуры		Выбор температуры
Кнопка Start/Pause		Короткое нажатие: запуск и прерывание режима работы (пауза)
		Длительное нажатие: окончание режима работы

## Утапливаемые переключатели

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

## Режимы работы

С помощью переключателя режимов можно установить следующие режимы работы.

Режимы работы	Использование
 Горячий воздух 30-230 °С	Сочная выпечка, бисквиты, жаркое. Вентилятор, установленный в задней стенке, распределяет жар равномерно по всей рабочей камере.
 Приготовление на пару 35-100 °С	Для овощей, рыбы, гарниров, выжимания фруктового сока и бланширования. Для подъёма теста (при 35 °С). Блюда полностью окутываются паром.
 Комбинированный режим 120-230 °С	Мясо, запеканки и выпечка. В этом режиме горячий воздух и пар смешиваются.
 Подогрев 100-180 °С	Порционные блюда и хлебобулочные изделия. Бережный разогрев уже готовых блюд. Направленный пар не высушивает блюдо.
 Очистка	Облегчает очистку рабочей камеры (см. главу «Программа очистки»).
 Удаление накипи	Для удаления известкового налёта в системе водоснабжения и поддоне испарителя (см. главу «Удаление известкового налёта»).
 Программы автоматического приготовления	Выбор предварительно установленной программы (см. главу «Программы автоматического приготовления»).

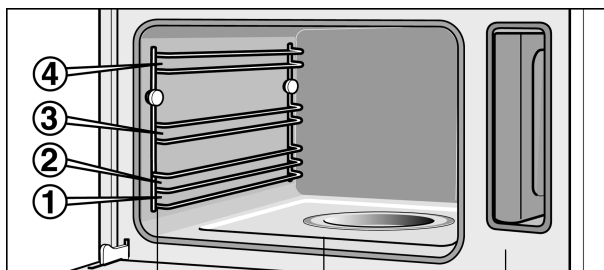


## Рабочая камера и принадлежности

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.



Навесные элементы для принадлежностей

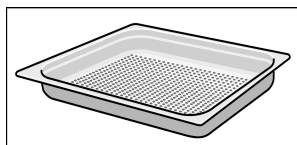
Поддон испарителя

Резервуар для воды

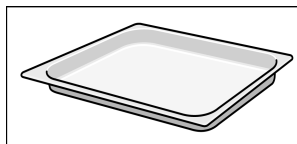
## Принадлежности

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

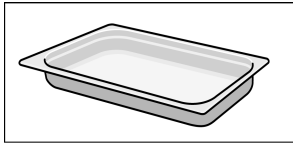
В комплектацию Вашего прибора входят следующие принадлежности:



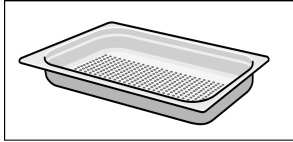
**Лоток с отверстиями, GN 2/3, глубиной 40 мм** для приготовления на пару рыбы целиком или большого количества овощей, для выжимания сока из ягод и т. д.



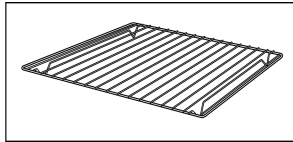
**Лоток без отверстий, GN 2/3, глубиной 28 мм (противень)** для выпекания пирогов и для сбора конденсата, образующегося при приготовлении блюд на пару



**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:

<b>Принадлежности</b>	<b>Номер заказа</b>
Лоток без отверстий, GN 2/3, глубиной 40 мм	HEZ36D353
Лоток с отверстиями, GN 2/3, глубиной 40 мм	HEZ36D353G
Лоток без отверстий, GN 2/3, глубиной 28 мм (противень)	HEZ36D352
Лоток без отверстий, GN 1/3, глубиной 40 мм	HEZ36D153
Лоток с отверстиями, GN 1/3, глубиной 40 мм	HEZ36D153G
Решётка	HEZ36DR
Набор для жарения	HEZ36DB
Чистящая губка	643 254
Средства для удаления известкового налёта	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.

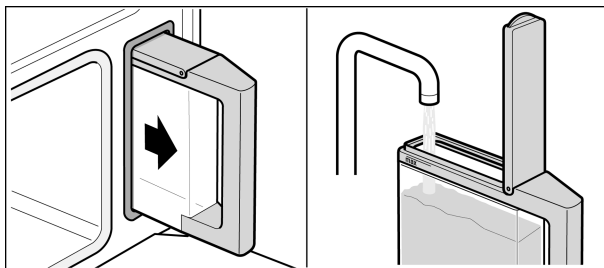
Наполните резервуар свежей водопроводной водой или бутилированной водой без углекислоты. Если вода содержит большое количество извести, мы рекомендуем использовать смягчённую воду.

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. Наполняйте 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. Вынимайте резервуар для воды из прибора медленно и в горизонтальном положении, чтобы из вентиля не капала оставшаяся вода.
2. Вылейте всю воду.
3. Тщательно высушите уплотнитель крышки и шахту резервуара в приборе.

## Индикатор

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

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

---

## 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 °С. 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 при необходимости изменить значение жёсткости воды
- как очистить прибор перед первым использованием

---

## Установка времени суток

После подключения на дисплее загораются символ ☉ и **00:00**. Установите время суток.

1. Нажмите кнопку ☉.  
На дисплее появляется время **12:00** часов.
2. Установите время суток кнопкой + или -.

Через несколько секунд установленное время суток принимается.

---

## Установка жёсткости воды

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

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

### Проверка жёсткости воды





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

### Смягчённая вода

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


## Изменение жёсткости воды

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

1. Выключите прибор.
2. Держите нажатой кнопку , пока на дисплее не появится *c 03*.
3. Нажимайте кнопку , пока не появится *c 52*.
4. Нажмите кнопку  или , чтобы изменить установку жёсткости воды.

Возможные значения:

<i>c 50</i>	смягчённая	
<i>c 51</i>	1-мягкая	I
<i>c 52</i>	2-средняя	II
<i>c 53</i>	3-жёсткая	III
<i>c 54</i>	4-очень жёсткая	IV

5. Держите нажатой кнопку , чтобы выйти из базовой установки.



Изменение введено в память.

---

## Очистка

### Нагревание прибора

Перед первым использованием нагрейте пустой прибор и очистите принадлежности.

1. Наполните резервуар водой и вставьте.
2. Установите переключатель режимов на «Приготовление на пару» .
3. Установите регулятор температуры на 100 °C.
4. Нажмите кнопку .

Прибор нагревается до 100 °C и через 20 минут автоматически выключается. Раздаётся звуковой сигнал.

5. Для завершения работы верните переключатель режимов работы и регулятор температуры в положение 0.

Слегка приоткройте дверцу прибора, чтобы дать прибору остыть.

### Предварительная очистка принадлежностей

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

# Обслуживание прибора

Из этой главы Вы узнаете:

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




## Включение прибора

1. Установите переключатель режимов на нужный режим.
2. Установите температуру с помощью регулятора температуры.

Режим работы	Диапазон значений температуры
 Горячий воздух	30-230 °С
 Приготовление на пару	35-100 °С
 Комбинированный режим	120-230 °С
 Подогрев	100-180 °С
 Очистка	Использование, см. главу «Программа очистки»
 Удаление накипи	Использование, см. главу «Удаление известкового налёта»
 Программы автоматического приготовления	Использование, см. главу «Программы автоматического приготовления»

## Выбор времени приготовления

В режимах работы с использованием пара необходимо всегда устанавливать время приготовления. На дисплее появляется рекомендуемое время приготовления.

3. Нажимайте кнопку  до тех пор, пока время приготовления  не будет заключено в скобки.
4. Установите время приготовления с помощью кнопки **+** или **-**.
5. Нажмите кнопку .

Прибор начинает нагреваться. В режиме «Приготовление на пару» отсчёт времени приготовления начинается только по истечении времени разогрева.

Если звуковой сигнал раздаётся, однако режим не включается, это означает, что установленная температура находится за пределами допустимого диапазона. Соблюдайте температуру, предписанную для данного режима.

## Изменение температуры

Температуру можно изменить в любое время. Для этого поверните регулятор температуры.

Если установленная температура находится за пределами допустимого диапазона, режим прерывается (пауза).

---

## Выключение прибора



Опасность ошпаривания!

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

## По истечении времени приготовления

Если установлено время приготовления, прибор автоматически выключается. Раздаётся звуковой сигнал. Для отключения сигнала нажмите кнопку ⊖.

Установите переключатель режимов и регулятор температуры в положение 0. Осторожно откройте дверцу прибора.

## Пауза

Нажмите кнопку ▷|||. Охлаждающий вентилятор может продолжать работать. Для продолжения работы нажмите кнопку ▷|||.

При открывании дверцы прибора при работающем приборе режим прерывается. Для повторного включения режима закройте дверцу прибора и нажмите кнопку ▷|||.

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

## Выключение

Установите переключатель режимов и регулятор температуры в положение 0. Осторожно откройте дверцу прибора.

Вентилятор может продолжать работать даже при открытой дверце прибора.



---

## После каждого использования

### Опорожнение резервуара

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

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

### Осушение рабочей камеры

Слегка приоткройте дверцу прибора, чтобы дать ему остыть.



Опасность ошпариться!

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


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

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.


---

# Установка функций времени

Ваш духовой шкаф имеет различные функции времени. Кнопкой  вызовите меню и переключайтесь между различными функциями. В это время на дисплее будут высвечиваться все символы времени. Скобки [ ] подскажут вам, какую именно функцию в настоящий момент вы можете менять.

Выбранную функцию времени вы можете изменять при помощи кнопок + или -, пока соответствующий ей символ заключён в скобки.



## Запрос функций времени


Нажимайте кнопку  до тех пор, пока соответствующий символ не будет заключён в скобки. Вызываемое значение на несколько секунд появляется на дисплее.

---

## Установка таймера

Вы можете использовать таймер как обычный бытовой. Он работает независимо от прибора. Таймер издаёт характерный звуковой сигнал, который показывает, что установленное время приготовления или время на таймере истекло.


1. Нажмите кнопку .  
На дисплее высвечиваются символы времени, символ  заключён в скобки.
2. Установите время таймера кнопками + или -.  
Кнопка +, предлагаемое значение = 10 минут  
Кнопка -, предлагаемое значение = 5 минут

Через несколько секунд установленное время принимается. Таймер включается. На дисплее отображается символ  для обозначения таймера и отсчёт времени.

## Изменение времени таймера

Измените время таймера кнопками + и -. Через несколько секунд установка будет принята.

## По истечении времени таймера

Раздаётся звуковой сигнал. На дисплее появляется 00:00. Выключите таймер кнопкой .

## Сброс времени таймера

Сброс времени таймера на 00:00 выполняется с помощью кнопки -. Через несколько секунд установка будет принята.

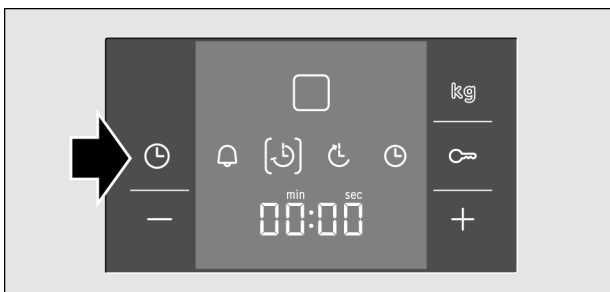
## Установка времени приготовления



Если для прибора установлено время приготовления, то по истечении этого времени режим автоматически выключается. Прибор больше не нагревается.

При видах нагрева с использованием пара необходимо всегда устанавливать время приготовления.

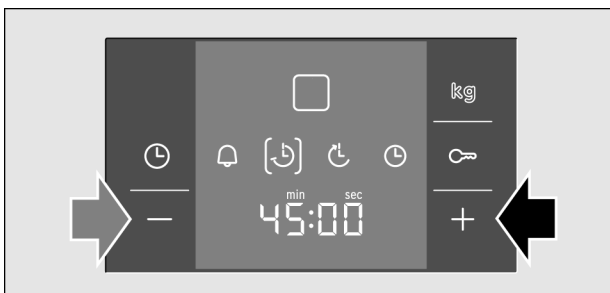
Пример на рисунке: время приготовления 45 минут.

Необходимые условия:  
установлены режим работы и температура.



1. Нажимайте кнопку  до тех пор, пока время приготовления  не будет заключено в скобки.

Символы времени горят. На дисплее появляется 00:00.



2. Установите время приготовления с помощью кнопки + или –.  
Кнопка +, предлагаемое значение = 30 минут  
Кнопка –, предлагаемое значение = 10 минут

3. Нажмите кнопку ▷∞.  
Прибор начинает нагреваться. На дисплее начнётся отсчёт времени приготовления и загорится символ [▷∞].

В режиме «Приготовление на пару» отсчёт времени приготовления начинается только по истечении времени разогрева.

## Изменение времени приготовления

Измените время приготовления с помощью кнопки + или –. Через несколько секунд установка будет принята.

Если установлен таймер, то сначала нажмите кнопку ⊖.

## По истечении времени приготовления

Раздаётся звуковой сигнал. Прибор больше не нагревается.

Нажмите кнопку ⊖ и установите переключатель режимов работы в нулевое положение. Осторожно откройте дверцу прибора.

## Сброс времени приготовления

Сброс времени приготовления на 00:00 выполняется с помощью кнопки –. Через несколько секунд установка будет принята. Если установлен таймер, то сначала нажмите кнопку ⊖.

---

## Изменение времени окончания

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

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




Для некоторых программ невозможно изменить время окончания приготовления.


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

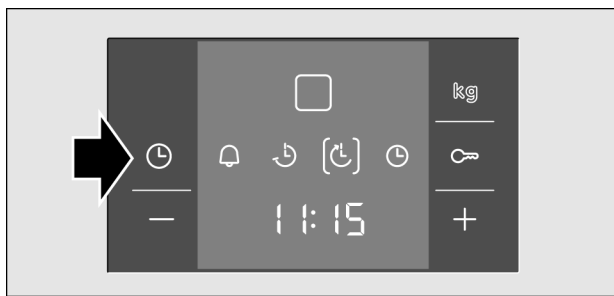
Пример на рисунке: сейчас 10:30, время приготовления составляет 45 минут, а блюдо должно быть готово только к 12:30.

Необходимые условия:

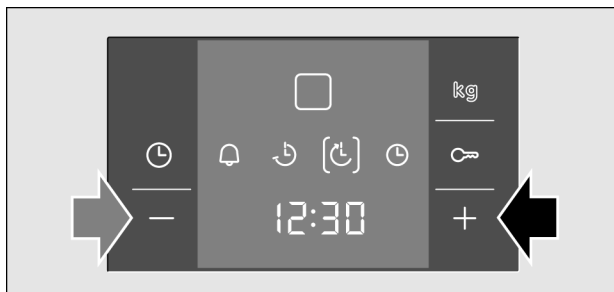
установлены режим работы и температура.


1. Нажимайте кнопку  до тех пор, пока время приготовления  не будет заключено в скобки.
2. Установите время приготовления с помощью кнопки **+** или **-**.
3. Нажмите кнопку .


Символ  заключается в скобки. На дисплее появляется время, к которому блюдо должно быть готово.



4. Кнопкой **+** или **-** установите более позднее время окончания.



5. Нажмите кнопку .

Прибор включается в режим ожидания. На дисплее отображается время окончания . Режим запустится в нужный момент времени. На дисплее начинается отсчёт времени приготовления.

## Изменение времени окончания

Измените время окончания кнопками + или -. Через несколько секунд установка будет принята. Если включён таймер, нажимайте кнопку ⏸ до тех пор, пока на дисплее не появится время окончания [⏸].

Не изменяйте время окончания, если отсчет времени приготовления уже начался. Результат приготовления может оказаться непредсказуемым.

## По истечении времени приготовления

Раздаётся звуковой сигнал. Прибор больше не нагревается. На дисплее появляется 00:00.

Нажимайте кнопку ⏸ до тех пор, пока не появится время приготовления [⏸]. Вы можете установить новое время приготовления кнопкой + или -.

Или нажмите кнопку ⏸ и установите переключатель режимов в нулевое положение. Прибор выключен.

## Сброс времени окончания

Сбросьте время окончания на текущее время суток кнопкой -. Через несколько секунд установка будет принята. Прибор включается. Если включён таймер, нажимайте кнопку ⏸ до тех пор, пока на дисплее не появится время приготовления [⏸].

---

## Установка времени суток

После первого подключения прибора или после восстановления питания на дисплее загораются символ ⏸ и четыре нуля. Установите время суток.

1. Нажмите кнопку ⏸.

На дисплее появляется время 12:00 часов.

2. Установите время суток кнопкой + или -.

Через несколько секунд установленное время суток принимается.

## Изменение времени суток

При этом никакие другие функции времени не должны быть установлены.

1. Нажимайте кнопку ⏸ до тех пор, пока на дисплее не появится символ часов [⏸].

2. Измените время суток кнопкой + или -.

Через несколько секунд установленное время суток принимается.

## Отключение индикации времени суток

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

# Программы автоматического приготовления

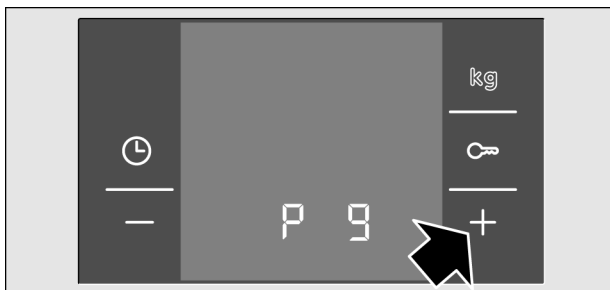
Из этой главы вы узнаете,

- о порядке установки любой из программ автоматического приготовления
- об указаниях и рекомендациях к программам
- о том, какие программы можно устанавливать

С помощью 40 различных программ вы можете очень просто готовить блюда.

## Настройка программ

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



1. Переключатель режимов работы установите на **00**.  
На дисплее появляется первая программа **P 1**.
2. Установите кнопками **- +** нужную программу.

## Ввод веса



### 3. Нажмите кнопку kg.

На дисплее появляется предлагаемый вес.

Для некоторых программ указание веса не требуется. В данном случае на дисплее высвечивается 0:00 кг.

### 4. Установите кнопками – + вес продукта.

### 5. Нажмите кнопку ▷|||.

На дисплее показывается отсчёт установленного времени.

## Изменение времени окончания

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

## Окончание программы

Раздаётся звуковой сигнал. Прибор выключается. Установите переключатель режимов работы в положение 0.



**Опасность ошпаривания!**

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

## Отмена программы

Установите переключатель режимов работы в положение 0.



---

## Указания к программам

Все программы настроены для приготовления на одном уровне.

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

### Посуда

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

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

### Количество/вес

Продукты должны занимать максимум 4 см от общей высоты посуды.

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, так как время нагревания прибора зависит, кроме прочего, от температуры приготовляемых продуктов и воды.

### Приготовление овощей P 1 - P 8

Добавляйте приправы в овощи только после их приготовления.

### Приготовление риса P 9 - P 10

Взвесьте рис и добавьте воду в соотношении 1 : 1,5.

Вес нужно указывать без жидкости.

По окончании приготовления перемешайте рис. Таким образом, невпитавшаяся в процессе приготовления жидкость быстро впитается.

### Птица, приготовление P 11 - P 13

Не кладите куриные грудки или кусочки курицы друг на друга в посуду.

Кусочки курицы можно предварительно замариновать.

**Ростбиф, щадящее  
приготовление**  
Р 15

Для приготовления ростбифа лучше всего подходит толстый ростбиф. Предварительно хорошо обжарьте мясо.

**Баранья нога, щадящее  
приготовление**  
Р 19

Предварительно хорошо обжарьте мясо.

**Рыба, на пару**  
Р 21 - Р 22

Для приготовления рыбы необходимо смазать жиром лоток с отверстиями.

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

**Плетёнка из  
дрожжевого теста,  
выпекание**  
Р 24

Оставьте дрожжевое тесто подниматься в паровом духовом шкафу на полчаса при температуре 40 °С.

**Молочный рис,  
приготовление**  
Р 25

Взвесьте рис и добавьте на 1 объём крупы 2,5 объёма молока. Уровень риса и молока не должен превышать 2,5 см от дна посуды. Перемешайте после приготовления. Оставшееся молоко быстро впитается.

**Йогурт, приготовление**  
Р 26

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

Добавьте на каждые 100 мл молока по две столовых ложки натурального йогурта или такое же количество йогуртового фермента. Разлейте смесь по чистым стаканчикам и плотно закройте их.

Поставьте стаканчики в холодильник для охлаждения.

**Хлеб, выпекание**  
Р 27 - Р 28

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.

**Булочки, выпекание**  
Р 29

Все булочки должны быть примерно одного веса. Укажите вес одной булочки.

## **Размораживание Р 35 - Р 37**

Замораживайте продукты по возможности тонким слоем и порционно при  $-18\text{ }^{\circ}\text{C}$ . 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, так как на них могут попасть микроорганизмы с замороженного мяса. После размораживания включите паровой духовой шкаф на 15 минут в режиме горячего воздуха на  $180\text{ }^{\circ}\text{C}$ .

### **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 (например, индейки) время выдержки должно составлять не менее 30 минут, чтобы тепло равномерно распределилось по всему объёму.

## Стерилизация бутылочек P 38

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

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

После стерилизации обсушите бутылочки чистым полотенцем. Процесс идентичен обычному пропариванию.

## Консервирование P 39

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

Тыкву следует бланшировать перед консервированием.

Программа рассчитана на литровые ёмкости.

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

## Яйца, приготовление P 40

Проколите яйца перед приготовлением. Не кладите яйца друг на друга. Вес одного яйца среднего размера составляет прим. 50 г.

## Таблица программ

В этой главе дан обзор всех программ вашего парового шкафа. Соблюдайте указания, приведённые для программы.

Программа	Примечания	Посуда/ принадлежности	Уро- вень
P1* Цветная капуста, соцветия, на пару	Соцветия одинакового размера	Лоток с отверстиями + противень	3 1
P2* Соцветия брокколи, на пару	Соцветия одинакового размера	Лоток с отверстиями + противень	3 1
P3* Стручковая фасоль, на пару	-	Лоток с отверстиями + противень	3 1

\* Вы можете изменить время окончания этой программы.

	<b>Программа</b>	<b>Примечания</b>	<b>Посуда/ принадлежности</b>	<b>Уро- вень</b>
P4*	Морковь кружками, на пару	Кружки толщиной прим. 3 мм	Лоток с отверстиями + противень	3 1
P5*	Белая спаржа, на пару	-	Лоток с отверстиями + противень	3 1
P6	Замороженная овощная смесь, на пару	-	Лоток с отверстиями + противень	3 1
P7*	Отварной картофель	Средней величины, порезанный на 4 части, вес каждой части 30-40 г	Лоток с отверстиями + противень	3 1
P8*	Картофель в мундире	Средней величины, Ø 4-5 см	Лоток с отверстиями + противень	3 1
P9	Длиннозёрный рис	Макс. 0,75 кг	Лоток без отверстий	2
P10	Рис басмати	Макс. 0,75 кг	Лоток без отверстий	2
P11	Цыплёнок, свежие продукты	Общий вес 0,7-1,5 кг	Решётка + противень	2
P12	Цыплёнок кусочками, свежие продукты	Вес кусочка 0,04-0,35 кг	Решётка + противень	2
P13	Куриная грудка, свежие продукты, на пару	Общий вес 0,2-1,5 кг	Лоток с отверстиями + противень	3 1
P14*	Мясо для жарки, свежие продукты	1-1,5 кг	Противень	2
P15	Ростбиф, свежие продукты, среднепрожаренный, щадящее приготовление	Общий вес 1-2 кг	Противень	2
P16*	Телятина для жарки, постная, свежие продукты	1-2 кг	Решётка + противень	2
P17*	Телячья грудинка, фаршированная	1-2 кг	Решётка + противень	2
P18*	Свинина для жарки (шейка), без кости, свежие продукты	0,8-2 кг	Решётка + противень	2

\* Вы можете изменить время окончания этой программы.

	<b>Программа</b>	<b>Примечания</b>	<b>Посуда/ принадлежности</b>	<b>Уро- вень</b>
P19	Баранья нога без кости, свежие продукты, среднепрожаренная, щадящее приготовление	1-2 кг	Противень	2
P20	Мясной рулет из свежего фарша	Общий вес 0,5-2 кг	Противень	2
P21	Свежая рыба, куском, на пару	0,3 - 2 кг	Лоток с отверстиями + противень	3 1
P22	Свежее рыбное филе, на пару	Макс. толщина 2,5 см	Лоток с отверстиями + противень	3 1
P23	Мидии	-	Лоток с отверстиями + противень	3 1
P24	Плетёнка из дрожжевого теста	0,6-1,8 кг	Противень + пергаментная бумага	2
P25	Молочный рис	-	Противень	2
P26	Йогурт в стаканчиках	-	Стаканчики + лоток с отверстиями	2
P27*	Хлеб из различных видов муки, выпекание	0,6-2 кг	Противень + пергаментная бумага	2
P28*	Ржаной хлеб, выпекание	0,6-2 кг	Противень + пергаментная бумага	2
P29*	Свежие булочки, выпекание	Вес булочки 0,05-0,1 кг	Противень + пергаментная бумага	2
P30*	1 порция, подогрев	-	Решётка	2
P31*	Готовые гарниры, подогрев	-	Противень	2
P32*	Готовые овощи, подогрев	-	Противень	2
P33*	Готовая пицца (тонкое тесто), подогрев	-	Решётка + противень	3
P34*	Готовая пицца (пышное тесто), подогрев	-	Решётка + противень	3
P35	Рыбное филе, размораживание	Макс. толщина 2,5 см	Лоток с отверстиями + противень	3 1
P36	Птица целиком, размораживание	Макс. 1,5 кг	Лоток с отверстиями + противень	3 1

\* Вы можете изменить время окончания этой программы.



Программа	Примечания	Посуда/ принадлежности	Уро- вень
P37	Ягоды, размораживание	-	Лоток с отверстиями + противень 3 1
P38*	Стерилизация бутылочек	-	Лоток с отверстиями 2
P39	Консервирование	В литровых банках	Лоток с отверстиями + противень 3 1
P40*	Яйца всмятку	Яйца среднего размера, макс. 1 кг	Лоток с отверстиями + противень 3 1

\* Вы можете изменить время окончания этой программы.

## Блокировка для безопасности детей


Чтобы дети не смогли случайно включить прибор или изменить его установки, он оборудован блокировкой для безопасности детей.

### Активизация блокировки для безопасности детей



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

Панель управления заблокирована.

### Деактивизация блокировки для безопасности детей

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

### Указание

Даже при активной блокировке для безопасности детей можно выключить прибор кнопкой  или долгим нажатием кнопки , установить таймер и отключить звуковой сигнал.

# Базовые установки

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

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

1. Выключите прибор.
2. Удерживайте нажатой кнопку  $\ominus$ , пока на дисплее не появится  $c03$ .
3. Нажимайте кнопку  $\ominus$ , пока не появится нужная базовая установка.
4. Нажмите кнопку  $-$  или  $+$ , чтобы изменить базовую установку.
5. Удерживайте нажатой кнопку  $\ominus$ , чтобы выйти из базовой установки.

Изменение введено в память.

Можно изменить следующие базовые установки:

Базовая установка	Функция	Возможные установки
$c03$	Яркость дисплея	$c01$ = тёмный $c02$ = средний $c03$ = светлый
$c12$	Продолжительность звукового сигнала: установка продолжительности звукового сигнала при завершении работы	$c11$ = короткий (10 секунд) $c12$ = средний (2 минуты) $c13$ = длинный (5 минут)
$c21$	Индикация времени при выключенном приборе	$c20$ = выкл $c21$ = вкл
$c31$	Продолжение работы после закрывания дверцы Отпадает необходимость нового запуска после открывания дверцы прибора	$c30$ = выкл $c31$ = вкл
$c42$	Время до автоматического сохранения изменений	$c41$ = короткое (2 секунды) $c42$ = среднее (5 секунд) $c43$ = долгое (10 секунд)



Базовая установка	Функция	Возможные установки
c52	Установка жёсткости воды для индикации образования известкового налёта	c50 = смягчённая c51 = 1-мягкая c52 = 2-средняя c53 = 3-жёсткая c54 = 4-очень жёсткая
c61	Сигнал разогрева на пару	c60 = выкл c61 = вкл
c70	Возвращение прибору заводских установок: - все изменения базовых установок аннулируются, - заново производится автоматическая калибровка	c70 = не возвращать c71 = вернуть

## Уход и очистка

Эта глава содержит информацию

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



**Опасность короткого замыкания!**

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

### Внимание!

Повреждения поверхности камеры!

Не используйте

- абразивные чистящие средства,
- средства для очистки духовок,
- едкие, хлорсодержащие или агрессивные очистители.
- чистящие средства, содержащие большой процент алкоголя.

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

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

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

Соль является агрессивным веществом и может привести к образованию ржавчины. Удаляйте остатки острых соусов (кетчуп, горчица) или 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 специально разработана для очистки легко повреждаемых поверхностей, например, из стекла, стеклокерамики, нержавеющей стали или алюминия (№ артикула 460 770, возможен заказ через интернет-магазин). Она очень хорошо удаляет жидкости и масла.

---

## 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.

---

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

## Программа очистки

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

Программа очистки длится ок. 30 минут.

### Указание:



При отмене программы очистки 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 резервуар водой до отметки «max». Добавьте каплю моющего средства в поддон испарителя на дне рабочей камеры.

### Запуск программы очистки


1. Установите переключатель режимов на Очистка .
  2. Нажмите кнопку .
- Начинается выполнение программы очистки. Лампочка в рабочей камере не горит.


### 1-я промывка



Примерно через 30 минут раздаётся сигнал. Появляется символ  (опорожнить поддон испарителя).

1. Выньте навесные элементы из рабочей камеры и очистите их (см. главу «Снятие навесных элементов»).
  2. Вытрите растворившуюся грязь в рабочей камере и поддоне испарителя мягкой щёткой и губкой.
  3. При необходимости наполните резервуар для воды водой и вставьте на место.
  4. Нажмите кнопку .
- Прибор промывается.

## 2-я промывка

Через короткий промежуток времени второй раз появляется символ .

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


После второй промывки на дисплее появляется  и .

4. Верните переключатель режимов в положение 0.

## Удаление оставшейся воды

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


## Отмена программы очистки

1. Нажмите кнопку  и удерживайте её нажатой.

Выполнение программы очистки прервётся.


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

2. Нажмите кнопку .

На дисплее появляется символ .

Выполните действия, описанные в разделе «Первая промывка».

## Удаление известкового налёта

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

Удаление известкового налёта продолжается около 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 известкового налёта» .
2. Нажмите кнопку .


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

## Первая промывка


Примерно через 30 минут раздаётся сигнал. Появляется символ  (наполнить резервуар).





1. Тщательно промойте резервуар для воды, наполните его водой и вставьте на место.

Появляется символ  (опорожнить поддон испарителя).

2. Удалите раствор для удаления известкового налёта из поддона испарителя губкой, входящей в комплект поставки.
3. Нажмите кнопку .  
Прибор промывается.

## 2-я промывка


Через короткий промежуток времени второй раз появляется символ .

1. Тщательно промойте губку.
2. Удалите губкой оставшуюся в поддоне испарителя воду.
3. Нажмите кнопку .  
Прибор промывается. По окончании программы удаления известкового налёта на дисплее появляются символы  и .
4. Установите 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  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 .  
Появляется символ .

Для этого выполните действия, описанные в разделе «Первая 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, всё равно воспользуйтесь режимом работы «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 краёв.
3. Наполните резервуар для воды только водой.
4. Запустите режим работы «Удаление накипи», как описано ранее.

Можно также удалить известковый налёт из поддона испарителя вручную.

---

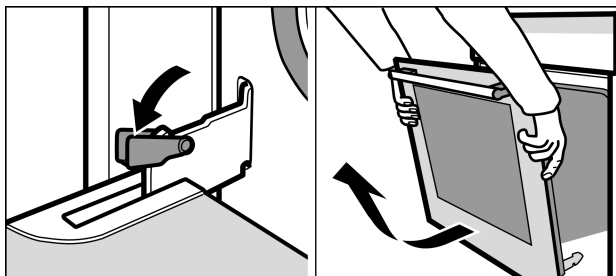
## Снятие с петель и навешивание дверцы прибора

Для облегчения процесса очистки можно снять дверцу прибора с петель.



Опасность травмирования!

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

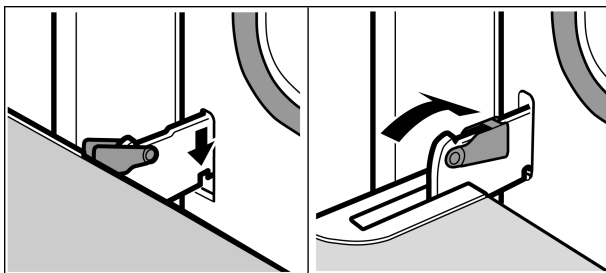




1. Полностью откройте дверцу прибора.
2. Поверните оба блокировочных рычага справа и слева.
3. Установите дверцу прибора под наклоном. Возьмитесь обеими руками слева и справа сверху. Еще немного прикройте и вытащите дверцу прибора.

## Установка дверцы прибора

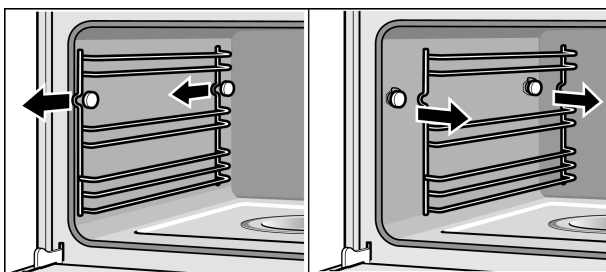
После очистки дверцу прибора необходимо установить на место.



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

## Очистка навесных элементов

Навесные элементы можно снять для чистки.



Для этого вытяните их вперед и снимите с креплений.

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

## Установка навесных элементов

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

Навесные элементы устанавливаются каждый со своей стороны.

---

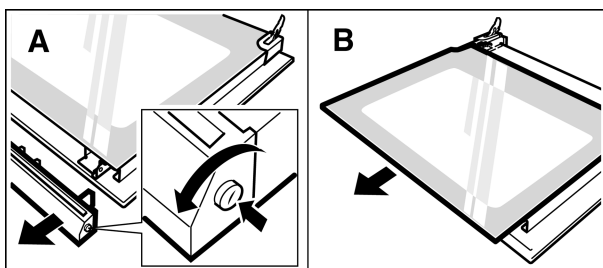
## Очистка стекол дверцы

Для лучших результатов очистки можно снять внутреннее стекло дверцы прибора.

### Внимание!

Прибором можно снова пользоваться только после правильной установки стекла.

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



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

Протирайте стёкла мягкой тряпочкой, смоченной средством для чистки стекол.

## Установка стекла дверцы

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

# Что делать при неисправности?

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

Ремонт должен выполняться только специально обученными сотрудниками сервисной службы. При неквалифицированно выполненном ремонте прибор может стать источником серьёзной 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.
	Была отменена программа очистки или программа удаления известкового налёта	Установите переключатель режимов в положение  или  и дважды промойте прибор (см. главу «Отмена программы очистки» или «Отмена программы удаления известкового налёта»).
Прибор не запускается. Раздаётся звуковой сигнал	Установленная температура находится за пределами допустимого диапазона	Соблюдайте предписания по установке температуры для различных режимов.
При поворачивании регулятора температуры режим прерывается	Установленная температура находится за пределами допустимого диапазона	Соблюдайте предписания по установке температуры для различных режимов. Нажмите кнопку Start.

<b>Неисправность</b>	<b>Возможная причина</b>	<b>Указания/устранение</b>
На дисплее горит ☹ и три нуля	Отключение электроэнергии	Заново установите время суток (см. главу «Функции времени»).
Прибор не работает. На дисплее появляется время приготовления	Случайно был приведён в действие регулятор	Нажмите кнопку Stop.
	После установки не была нажата кнопка Start	Нажмите кнопку Start или сбросьте установку кнопкой Stop.
	Была отменена программа очистки или программа удаления известкового налёта	Установите переключатель режимов в положение  или  и дважды промойте прибор (см. главу «Отмена программы очистки» или «Отмена программы удаления известкового налёта»).
На дисплее появляется F8	Активизировано автоматическое отключение	Нажмите любую кнопку.
На дисплее появляется  , 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.
На дисплее появляется  , хотя резервуар для воды ещё не пуст, или же наоборот, резервуар для воды пуст, а индикация  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	Задвиньте резервуар для воды до ощутимой фиксации.
	Засорился подводящий шланг	Очистите прибор от известкового налёта. Проверьте, правильно ли установлена жёсткость воды.

<b>Неисправность</b>	<b>Возможная причина</b>	<b>Указания/устранение</b>
На дисплее появляется 	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 процессе приготовления слышен «хлопающий» 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.
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 °С.
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 появляется сообщение об ошибке «E...»	Техническая неисправность	Нажмите кнопку  , чтобы сбросить сообщение об ошибке. При необходимости установите время заново. Если это сообщение об ошибке появляется снова, вызовите специалиста сервисной службы.
На дисплее появляется сообщение об ошибке «E011»	Одна из кнопок слишком долго нажата или зажала	Нажмите кнопку  , чтобы сбросить сообщение об ошибке. Нажмите по очереди все кнопки и проверьте, чистые ли они.
Прибор больше не нагревается. На дисплее мигает символ двоеточия	Была нажата комбинация кнопок	Установите режим работы «Приготовление на пару» на 35 °С, после этого нажмите и удерживайте нажатой кнопку  , пока не раздастся звуковой сигнал. Ещё раз коротко нажмите кнопку  .

## Замена лампочки в приборе

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

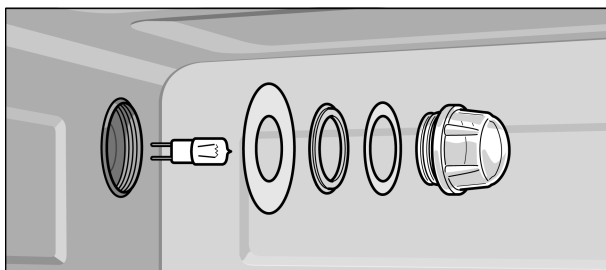


Опасность ожога!

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

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

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



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

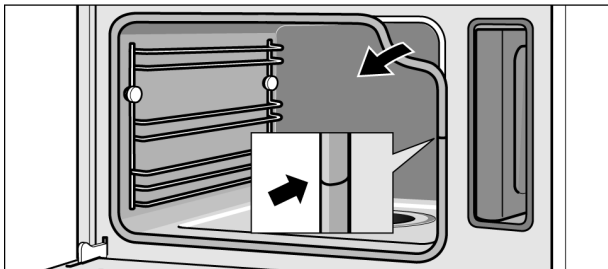
Никогда не используйте прибор без стеклянного плафона и без уплотнителей.

## Замена стеклянного колпака или уплотнителей

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

## Замена уплотнителя дверцы

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



1. Откройте дверцу прибора.
2. Снимите старый уплотнитель дверцы.
3. Новый уплотнитель дверцы уложите на место и прижмите по всему периметру. Место стыка должно быть сбоку.
4. Обратите особое внимание на прилегание уплотнителя дверцы по углам.

---

# Сервисная служба

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

---

## Номер E и номер FD

При вызове специалиста сервисной службы всегда указывайте номер изделия (номер E) и заводской номер (номер FD) вашего прибора. Фирменная табличка с номерами находится на внутренней стороне дверцы прибора с левой стороны внизу. Чтобы долго не искать в случае неисправности, выпишите данные прибора сюда.

Номер E	FD
---------	----

Сервисная служба ☎
--------------------



---

# Рекомендации по экономии электроэнергии и охране окружающей среды

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

---

## Экономия электроэнергии

Предварительно нагревайте прибор только в том случае, если это указано в рецепте или в таблицах руководства по эксплуатации.

Как можно реже открывайте дверцу прибора в процессе приготовления продуктов.

## 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.

---

## 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 при приготовлении на пару зависит от размера порций, но не зависит от общего объёма блюда. На пару можно приготовить не более 2 кг.

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

### **Распределение продуктов**

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

### **Продукты, чувствительные к давлению**

Продукты, чувствительные к давлению, не укладываются 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, необходимо дополнительное нагревание.

---

## **Горячий воздух**

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

## Комбинированный режим

Комбинированный режим включает в себя приготовление с помощью горячего воздуха и пара и особенно хорошо подходит для приготовления жаркого, курицы и выпечки, напр. булочек из дрожжевого теста или хлеба.

Жаркое и курица получаются сочными внутри и с хрустящей румяной корочкой. Кроме того, мясо лишь слегка уменьшается по весу.

Выпечка, напр. 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 лотком установите противень на уровень 1. Стекающая жидкость будет собираться в этой ёмкости.

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

\* Предварительно разогреть прибор

Продукты	Размер	Принадлежности	Режим работы	Температура, °С	Время приготовления, мин
Овощи, фаршированные (цуккини, баклажаны, паприка)	Не подвешивать овощи предварительной обработке	Противень на уровень 2	Комбинированный режим	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
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

\* Предварительно разогреть прибор

Продукты	Размер	Принадлежности	Режим работы	Температура, °С	Время приготовления, мин
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.

Пример: 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, °С	Время приготовления, мин
Картофель в мундире	Среднего размера	Лоток с отверстиями (уровень 3) + противень (уровень 1)	Приготовление на пару	100	35-45
Отварной картофель	четвертинками	Лоток с отверстиями (уровень 3) + противень (уровень 1)	Приготовление на пару	100	20-25

<b>Продукты</b>	<b>Соотношение/ указания</b>	<b>Принад- лежности/ уровень</b>	<b>Режим работы</b>	<b>Темпера- тура, °С</b>	<b>Время пригото- вления, мин</b>
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
Длиннозёрный 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, дроблёная	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
Пшеница, цельная	1 : 1	Лоток без отверстий	Приготовление на пару	100	60-70
Клёцки	-	Лоток с отверстиями (уровень 3) + противень (уровень 1)	Приготовление на пару	80-90	20-30

## Мясо, птица, рыба

Решётку и противень устанавливайте на один уровень.

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

С использованием режима работы "Комбинированный режим" мясо получится особенно сочным внутри, но с хорошо прожаренной корочкой.

## Птица

Продукты	Количество/вес	Принадлежности	Уровень	Режим работы	Температура, °С	Время приготовления, мин
Цыплёнок целиком	1,2 кг	Решётка + противень	2	Комбинированный режим	180 - 190	50 - 60
Цыплёнок, половина	по 0,4 кг	Решётка + противень	2	Комбинированный режим	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	Комбинированный режим	180 - 200	20 - 35
Утка, целиком	2 кг	Решётка + противень	2	Комбинированный режим	170	60 - 80
				Горячий воздух	210	15 - 20
Утиная грудка*	по 0,35 кг	Решётка + противень	2	Комбинированный режим	170 - 180	10 - 15
Рулет из индейки	1,5 кг	Решётка + противень	2	Комбинированный режим	150 - 160	70 - 90
Грудка индейки	1 кг	Решётка + противень	2	Комбинированный режим	150 - 160	60 - 80

\* Предварительно обжарить



## Говядина

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

\* Предварительно обжарить

## Свинина

Продукты	Количество/вес	Принадлежности	Уровень	Режим работы	Температура, °С	Время приготовления, мин
Жаркое без кожи (напр., шейка)	1,5 кг	Решётка + противень	2	Комбинированный режим	170 - 180	70 - 80
Жаркое с кожей (с корочкой)	1,5 кг	Решётка + противень	2	Приготовление на пару	100	20 - 25
				Комбинированный режим	140 - 160	40 - 50
				Горячий воздух	210 - 220	20
Свиное филе*	0,5 кг	Решётка + противень	2	Комбинированный режим	160 - 180	20 - 30
Филе в слоеном тесте	1 кг	Противень	2	Комбинированный режим	180 - 200	40 - 60
Копчёная грудинка на кости	1 кг	Решётка + противень	2	Комбинированный режим	120 - 140	60 - 70
Копченые ребрышки	Кусочками	Противень	2	Приготовление на пару	100	15 - 20
Мясной рулет	1,5 кг	Решётка + противень	2	Комбинированный режим	170 - 180	70 - 80

\* Предварительно обжарить

## Прочее

Продукты	Количество/вес	Принадлежности	Уровень	Режим работы	Температура, °С	Время приготовления, мин
Мясной рулет	из 0,5 кг фарша	Противень	2	Комбинированный режим	140 - 150	45 - 60
Спинная часть кошули на кости*	0,6-0,8 кг	Решётка + противень	2	Комбинированный режим	150 - 170	15 - 30
Баранья нога без кости	1,5 кг	Решётка + противень	2	Комбинированный режим	170 - 180	60 - 80
Баранья спинка на кости*	1,5 кг	Решётка + противень	2	Комбинированный режим	160 - 170	15 - 25
Кролик кусочками	1,5 кг	Решётка + противень	2	Комбинированный режим	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, °С	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
Рулетки из морского языка, фаршированные	-	Лоток с отверстиями + противень	3 1	Приготовление на пару	80 - 90	10 - 20

## Рекомендации по жарению

<b>Использование набора для жарения.</b>	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»).
<b>Когда жаркое можно считать готовым?</b>	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.
<b>Жаркое слишком темное, а корочка местами подгорела.</b>	Проверьте уровень установки и температуру.
<b>Жаркое получилось хорошо, а соус подгорел.</b>	В следующий раз возьмите посуду поменьше или добавьте больше жидкости.
<b>Жаркое получилось хорошо, но соус слишком светлый и жидкий</b>	В следующий раз возьмите посуду больше или добавьте меньше жидкости.

## Запеканки, суповые засыпки ...

Продукты	Принадлежности	Уровень	Режим работы	Температура, °С	Время приготовления, мин
Лазанья	Противень	2	Комбинированный режим	160 - 170	35 - 45
Суфле	Формочка + решётка	2	Комбинированный режим	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	80 - 90	7 - 12

## Десерты, компоты

### Компот

Взвесьте фрукты и добавьте на 1 объём фруктов приблизительно  $\frac{1}{3}$  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 °С. Затем охладите его до 40 °С. Стерилизованное молоко нагревать не надо.

Добавьте на каждые 100 мл молока от одной до двух чайных ложек натурального йогурта или такое же количество йогуртового фермента. Вылейте смесь в чистые баночки и закройте их.

Затем поставьте баночки для охлаждения в холодильник.

Продукты	Принадлежности	Режим работы	Температура, °С	Время приготовления, мин
Кнедлики	Противень	Приготовление на пару	100	20 - 25
Крем-карамель	Формочка + решётка	Приготовление на пару	85 - 90	25 - 30
Сладкая запеканка (например, манная запеканка)	Форма для запеканки + решётка	Комбинированный режим	160 - 170	50 - 60
Молочный рис*	Противень	Приготовление на пару	100	25 - 35
Йогурт*	Порционные баночки + решётка	Приготовление на пару	40	300 - 360
Яблочный компот	Противень	Приготовление на пару	100	10 - 15

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

Продукты	Принадлежности	Режим работы	Температура, °С	Время приготовления, мин
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, °С	Время приготовления, мин
Сдобный пирог	Форма веноч/прямоугольная	2	Горячий воздух	150-160	60-70
Корж для торта из сдобного теста	Форма для фруктового пирога	2	Горячий воздух	150-160	30-45
Фруктовый пирог, тонкий, сдобное тесто	Разъёмная форма	2	Горячий воздух	150-160	45-55

<b>Продукты</b>	<b>Принад- лежности</b>	<b>Уро- вень</b>	<b>Режим работы</b>	<b>Темпе- ратура, °С</b>	<b>Время пригото- вления, мин</b>
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	Комбини- рованный режим	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**

<b>Продукты</b>	<b>Принад- лежности</b>	<b>Уро- вень</b>	<b>Режим работы</b>	<b>Темпе- ратура, °С</b>	<b>Время пригото- вления, мин</b>
Пирог из дрожжевого теста с сухой начинкой	Противень	2	Комбини- рованный режим	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	Комбини- рованный режим	150-160	25-35



Продукты	Принад- лежности	Уро- вень	Режим работы	Темпе- ратура, °С	Время пригото- вления, мин
Штрудель, сладкий	Противень	2	Комбини- рованный режим	160-180	40-60
Луковый пирог	Противень	2	Комбини- рованный режим	170-180	30-40

## Хлеб, булочки

Продукты	Принад- лежности	Уро- вень	Режим работы	Темпе- ратура, °С	Время пригото- вления, мин
Белый хлеб (750 г муки)	Противень + пергаментная бумага	2	Комбини- рованный режим	200-210	15-20
			Горячий воздух	160-170	20-25
Хлеб из теста на закваске (750 г муки)	Противень + пергаментная бумага	2	Комбини- рованный режим	200-220	15-25
			Горячий воздух	150-160	40-60
Хлеб из различных видов муки (750 г муки)	Противень + пергаментная бумага	2	Комбини- рованный режим	200-220	15-20
			Горячий воздух	160-170	25-40
Хлеб из муки грубого помола (750 г муки)	Противень + пергаментная бумага	2	Комбини- рованный режим	200-220	20-30
			Горячий воздух	140-150	40-60

Продукты	Принадлежности	Уровень	Режим работы	Температура, °С	Время приготовления, мин
Ржаной хлеб (750 г муки)	Противень + пергаментная бумага	2	Комбинированный режим	200-220	20-30
			Горячий воздух	150-160	50-60
Булочки (полуфабрикаты по 70 г)	Противень + пергаментная бумага	2	Комбинированный режим	190-200	25-30
Булочки из дрожжевого теста, сладкие (полуфабрикаты по 70 г)	Противень + пергаментная бумага	2	Комбинированный режим	170-180	20-30

## Мелкая выпечка

Продукты	Принадлежности	Уровень	Режим работы	Температура, °С	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	Комбинированный режим	170-190	10-20
Кексы	Противень для кексов	2	Горячий воздух	170-180	20-30
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

<b>Вы хотите печь по собственному рецепту.</b>	Ориентируйтесь на похожую выпечку в таблице выпечки.
<b>Проверка степени пропекания сдобного пирога.</b>	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.
<b>Пирог опадает.</b>	В следующий раз добавьте меньше жидкости или установите температуру выпекания на 10 °С ниже. Соблюдайте указанное в рецепте время замеса теста.
<b>Пирог поднялся только в середине, а по краям низкий.</b>	Не смазывайте жиром бортики разъёмной формы. После выпекания осторожно отделите пирог ножом от стенок формы.
<b>Задняя часть пирога, выпекаемого в форме, слишком сильно подрумянилась.</b>	Устанавливайте форму не к задней стенке шкафа, а посередине противня или решетки.
<b>Пирог слишком сухой.</b>	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».
<b>Хлеб или пирог выглядит готовым, но внутри не пропёкся (сырой, с закалинами).</b>	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.
<b>Пирог или выпечка подрумяниваются неравномерно.</b>	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, °С	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	Комбинированный режим	170 - 180	6 - 8
Багеты*	Решётка	2	Комбинированный режим	170 - 180	5 - 10
Хлеб*	Решётка	2	Комбинированный режим	170 - 180	8 - 12
Пицца	Решётка + Противень	3	Подогрев	170 - 180	12 - 15

\* Предварительно разогреть в течение 5 минут.

## Подъём теста

В режиме «Приготовление на пару» тесто поднимается значительно 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	Температура, °С	Время приготовления, мин
Дрожжевое тесто	1 кг	Миска + решётка	35	20-30
Тесто на закваске	1 кг	Миска + решётка	35	20-30

## Выжимание сока

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

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

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

Продукты	Принадлежности	Уровень	Режим работы	Температура, °С	Время приготовления, мин
Малина	Лоток с отверстиями + без отверстий	3 1	Приготовление на пару	100	30 - 45
Смородина	Лоток с отверстиями + без отверстий	3 1	Приготовление на пару	100	40 - 50

## Консервирование

По возможности консервируйте свежие продукты. После длительного хранения продукты теряют витамины, кроме того, свежие, продукты готовятся существенно легче.

Используйте только фрукты и овощи, которые не начали портиться.

Приготовьте банки, резиновые кольца, зажимы и пружины.

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

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

По истечении указанного времени откройте дверцу шкафа.

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

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

## Продукты глубокой заморозки

Соблюдайте указания изготовителя на упаковке.

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

Продукты	Принадлежности	Уровень	Режим работы	Температура, °С	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	Комбинированный режим	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

\* Добавить немного жидкости

<b>Продукты</b>	<b>Принад- лежности</b>	<b>Уро- вень</b>	<b>Режим работы</b>	<b>Темпе- ратура, °С</b>	<b>Время пригото- вления, мин</b>
Крендели, глубокой заморозки	Противень + пергаментная бумага	2	Горячий воздух	180-200	18-22
Круасаны, глубокой заморозки	Противень + пергаментная бумага	2	Комбиниро- ванный режим	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	Комбиниро- ванный режим	160-180	45-60
Рыбные палочки	Противень + пергаментная бумага	2	Горячий воздух	195-205	20-24
Форель	Лоток с отверстиями + противень	3 1	Пригото- вление на пару	80-100	20-25
Рыбное филе, запечённое	Противень + решётка	2	Комбиниро- ванный режим	180-200	35-50
Филе лосося	Лоток с отверстиями + без отверстий	3 1	Пригото- вление 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	Пригото- вление на пару	100	4-6
Цветная капуста	Лоток с отверстиями + без отверстий	3 1	Пригото- вление на пару	100	5-8
Фасоль	Лоток с отверстиями + без отверстий	3 1	Пригото- вление на пару	100	4-6

\* Добавить немного жидкости



Продукты	Принад- лежности	Уро- вень	Режим работы	Темпе- ратура, °С	Время пригото- вления, мин
Горошек	Лоток с отверстиями + без отверстий	3	Пригото- вление на пару	100	4-6
		1			
Морковь	Лоток с отверстиями + без отверстий	3	Пригото- вление на пару	100	3-5
		1			
Овощная смесь	Лоток с отверстиями + без отверстий	3	Пригото- вление на пару	100	4-8
		1			
Брюссельская капуста	Лоток с отверстиями + без отверстий	3	Пригото- вление на пару	100	5-10
		1			

\* 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	Темпе- ратура, °С	Время при- готовления, 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













