



HB38D5.5.

Духовой паровой шкаф

SIEMENS

| | | | |
|---|-----------|--|-----------|
| Указания по технике безопасности | 4 | Уход и очистка | 20 |
| Указания по безопасности..... | 4 | Чистящие средства | 20 |
| Причины повреждений | 4 | Программа очистки | 21 |
| Ваш новый прибор | 5 | Удаление известкового налёта..... | 22 |
| Панель управления | 5 | Снятие и навешивание дверцы прибора | 23 |
| Поворотный переключатель..... | 5 | Очистка стёкол дверцы | 23 |
| Дисплей..... | 5 | Очистка навесных элементов | 24 |
| Контроль температуры..... | 6 | Что делать при неисправности? | 24 |
| Виды нагрева..... | 6 | Замена лампочки в рабочей камере..... | 25 |
| Рабочая камера | 6 | Замена уплотнителя дверцы | 26 |
| Принадлежности | 7 | Сервисная служба | 26 |
| Автоматическая калибровка | 7 | Номер E и номер FD | 26 |
| Датчик влажности..... | 7 | Охрана окружающей среды | 26 |
| Перед первым использованием | 8 | Экологически чистая утилизация | 26 |
| Установка времени суток и языка | 8 | Советы по экономии электроэнергии | 26 |
| Установка жёсткости воды..... | 8 | Таблицы и рекомендации | 27 |
| Первый ввод в эксплуатацию..... | 8 | Приготовление на пару | 27 |
| Предварительная очистка принадлежностей | 8 | Горячий воздух..... | 27 |
| Установка жироулавливающего фильтра..... | 8 | Горячий воздух + приготовление на пару | 27 |
| Обслуживание прибора | 9 | Овощи | 27 |
| Наполнение резервуара..... | 9 | Гарниры и бобовые..... | 28 |
| Включение прибора | 9 | Мясо и птица | 29 |
| Выключение прибора..... | 10 | Рыба | 31 |
| После каждого использования | 10 | Щадящее приготовление мяса | 32 |
| Советы по установкам | 10 | Запеканки, суповые засыпки | 32 |
| Функции времени | 10 | Десерты, компоты | 32 |
| Установка таймера..... | 10 | Пироги и выпечка..... | 33 |
| Установка времени приготовления | 11 | Подогрев блюд..... | 35 |
| Изменение времени окончания..... | 11 | Размораживание..... | 35 |
| Установка времени суток | 11 | Подъём теста..... | 36 |
| «Программы автоматического приготовления» | 12 | Выжимание сока..... | 36 |
| Настройка программ | 12 | Консервирование | 36 |
| Указания к программам | 12 | Продукты глубокой заморозки..... | 37 |
| Таблицы программ | 13 | Контрольные блюда | 38 |
| Память | 17 | | |
| Ввод в память | 17 | | |
| Запуск программ из памяти..... | 17 | | |
| Термометр для мяса | 17 | | |
| Вставка термометра для мяса..... | 18 | | |
| Установка температуры в толще продукта..... | 18 | | |
| Ориентировочные значения температуры в толще продукта.. | 18 | | |
| Блокировка для безопасности детей | 19 | | |
| Активизация блокировки для безопасности детей | 19 | | |
| Деактивизация блокировки для безопасности детей | 19 | | |
| Базовые установки | 19 | | |
| Автоматическое отключение | 20 | | |

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

⚠ Указания по технике безопасности

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

Указания по безопасности

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

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

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

Никогда не позволяйте детям баловаться с прибором.

Опасность ошпаривания!

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

Опасность ожога!

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

Опасность возгорания!

Не храните в рабочей камере легковоспламеняющиеся предметы.

Опасность возгорания!

При использовании пергаментной бумаги закрепляйте её в посуде перед установкой посуды в прибор на режим предварительного разогрева. Из-за струи воздуха, проникающей в прибор при открывании дверцы, пергаментная бумага может загореться при взаимодействии с горячими поверхностями. Чтобы избежать этого, ставьте на бумагу кастрюлю или форму для выпекания. Используйте пергаментную бумагу нужного размера. Она не должна выступать за края посуды.

Опасность ошпаривания!

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

Опасность короткого замыкания!

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

Опасность ожога!

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

Опасность ожога!

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

Опасность ошпаривания!

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

Опасность удара током!

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

Причины повреждений

Внимание!

- Не ставьте посуду на дно рабочей камеры. Не выстилайте дно алюминиевой фольгой. Скопление жара может привести к повреждению прибора.
Дно рабочей камеры и поддон испарителя нельзя закрывать. Ставьте посуду всегда по центру лотка с отверстиями или на решётку.
- При использовании алюминиевой фольги следите, чтобы она не касалась стекла дверцы. Это может привести к изменению цвета стекла.
- Посуда должна быть устойчивой к воздействию высоких температур и пара. Формы из силикона не подходят для комбинированного режима с паром.
- Не используйте посуду со следами коррозии. Даже маленькие пятна ржавчины могут вызвать коррозию в рабочей камере.
- При приготовлении на пару с использованием лотка с отверстиями всегда дополнительно подставляйте под него противень или лоток без отверстий. Стекающая жидкость будет собираться в нём.
- Не держите влажные продукты в закрытой рабочей камере в течение длительного времени. Они могут вызвать коррозию в рабочей камере.
- В рабочей камере могут остаться пятна от фруктового сока. Сразу же удалите фруктовый сок и протрите поверхность рабочей камеры сначала влажной тряпочкой, а затем сухой.
- Если уплотнитель дверцы сильно загрязнён, то дверца не будет плотно закрываться. Это может привести к повреждению поверхности стоящей рядом мебели. Следите за тем, чтобы уплотнитель дверцы был всегда чистым, и в случае необходимости замените его.
- Ничего не ставьте на открытую дверцу прибора. Прибор может повредиться.
- Не переносите прибор за ручку дверцы. Ручка дверцы не рассчитана на вес прибора и может сломаться.
- Рабочая камера вашего прибора изготовлена из нержавеющей стали. Неправильный уход может вызвать коррозию в рабочей камере. Соблюдайте указания по уходу и очистке прибора, приведенные в руководстве по эксплуатации. Удаляйте загрязнения в рабочей камере сразу после охлаждения прибора.

Ваш новый прибор

Эта глава содержит информацию о:

- панели управления
- видах нагрева
- рабочей камере
- принадлежностях
- автоматической калибровке

Панель управления



| Элемент управления | | Использование |
|--------------------------|--------------------------|---|
| Главный выключатель | on/off | Включение и выключение прибора |
| Кнопки выбора меню | <input type="checkbox"/> | Выбор вида нагрева |
| | P | Выбор программ автоматического приготовления (см. главу «Программы автоматического приготовления») |
| | M | Сохранение в памяти и вызов из памяти (см. главу «Память») |
| | clean | Выбор программы очистки и удаления накипи (см. главу «Уход и очистка») |
| Навигационные кнопки | < > | Перемещение по дисплею влево или вправо. Изменения при этом сохраняются в памяти |
| Поворотный переключатель | | Изменение значений времени суток, времени приготовления, веса и т. п. Нажмите на поворотный переключатель, чтобы его зафиксировать или расфиксировать |
| Функциональные кнопки | 🕒 | Выбор функций времени (см. главу «Функции времени») |
| | 🔒 | Включение и выключение блокировки для безопасности детей (см. главу «Блокировка для безопасности детей») |
| | i | Включенный прибор: вызов актуальной информации Выключенный прибор: выбор базовых установок (см. главу «Базовые установки») |
| Кнопка Start | start | Запустите режим приготовления |
| Кнопка Stop | stop | Коротким нажатием: прерывание режима приготовления (пауза) |
| | | Длительное нажатие: окончание работы режима приготовления |

Поворотный переключатель

Поворотным переключателем можно изменять рекомендуемые и установочные значения.

Поворотный переключатель может утапливаться в панель управления. Чтобы зафиксировать или расфиксировать переключатель, нажмите на него.

Дисплей

Вскоре после выключения прибора дисплей переключается в режим экономии энергии и темнеет.

Дисплей делится на разные зоны:

- Статусная строка
- Индикатор процесса
- Зона настроек
- Индикатор направления вращения



Статусная строка

Статусная строка находится в верхней части дисплея. В ней показываются время суток, выбранный режим, указания, информация и установленные функции времени.

Индикатор процесса

Индикатор процесса обеспечивает быстрый обзор текущего времени приготовления, которое отображается после запуска под статусной строкой в виде линии. Линия начинается слева и удлиняется, в зависимости от процесса времени приготовления. По истечении времени приготовления линия достигает правого края дисплея.


Зона настройки

В обеих зонах настройки появляются рекомендуемые значения, которые можно изменить. Активная зона светлая с чёрным шрифтом. В ней можно изменять установки.

С помощью навигационных кнопок < и > можно переходить из одной зоны настройки в другую. Направление перехода указывают стрелки < и > в зонах настройки.

После запуска обе зоны тёмные со светлым шрифтом.

Индикатор направления вращения

Индикатор  показывает направление вращения поворотного переключателя.

 = поверните поворотный переключатель вправо

 = поверните поворотный переключатель влево

Если видны обе стрелки, значит, переключатель можно поворачивать в обе стороны.

Контроль температуры

Индикаторные столбики температуры показывают фазы нагрева или остаточное тепло в рабочей камере.

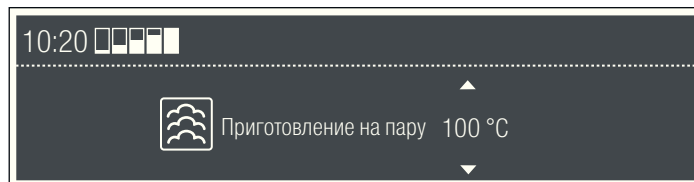
| Вид нагрева | Температура | Использование |
|--|-------------|---|
| Горячий воздух | 30-230 °C | Сочная выпечка, бисквиты, жаркое. Вентилятор, установленный в задней стенке, распределяет жар равномерно по всей рабочей камере. |
| Приготовление на пару | 35-100 °C | Овощи, рыба, гарниры, выжимание фруктового сока и бланширование. |
| Горячий воздух + приготовление на пару | 60-230 °C | Мясо, запеканки и выпечка. В этом режиме горячий воздух и пар смешиваются. |
| Подогрев | 100-180 °C | Порционные блюда и хлебобулочные изделия. Бережный разогрев уже готовых блюд. Направленный пар не высушивает блюдо. |
| Подъём теста | 35-50 °C | Дрожжевое тесто и кислое тесто. Тесто подходит значительно быстрее, чем при комнатной температуре. Благодаря комбинации пара с горячим воздухом поверхность теста не подсыхает. |
| Размораживание | 35-60 °C | Овощи, фрукты, мясо, рыба. В этом режиме горячий воздух и пар смешиваются. Благодаря влажности тепло бережно проникает в продукты. Продукты не пересыхают и не деформируются. |
| Щадящее приготовление | 60-120 °C | Ростбиф, баранья нога. В этом режиме нежные куски мяса получаются особенно сочными. |
| Предварительный разогрев | 30-70 °C | Для фарфоровой посуды. В предварительно нагретой посуде пища остывает не так быстро, напитки дольше остаются тёплыми. |
| Поддержание в горячем состоянии | 60-100 °C | Поддержание блюд в горячем состоянии до двух часов. |

Рабочая камера


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

Контроль нагрева

Увеличение температуры в рабочей камере отображается на индикаторе контроля нагрева.




При режимах очистки индикаторные столбики не загораются.

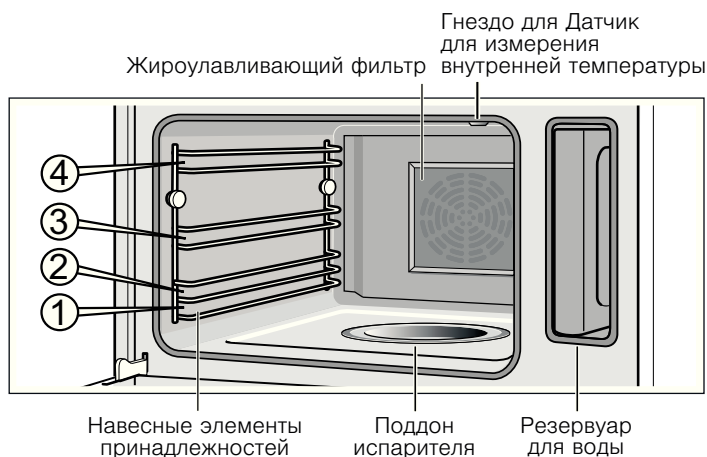
Во время нагрева вы можете запросить текущее значение температуры нагрева нажатием кнопки . Из-за термической инерционности отображаемая температура может отличаться от фактической температуры рабочей камеры.

Остаточное тепло

После выключения контроль температуры показывает остаточное тепло в рабочей камере. Когда заполнен последний индикаторный столбик, температура в рабочей камере достигает прим. 300 °C. Когда температура опускается ниже прим. 60 °C, индикация гаснет.

Виды нагрева

С помощью кнопки  вы можете настроить прибор для различного использования.



Внимание!

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

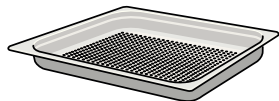
Дно рабочей камеры и поддон испарителя нельзя закрывать. Ставьте посуду всегда по центру лотка с отверстиями или на решётку.

- 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 $\frac{2}{3}$, глубиной 40 мм

для приготовления рыбы целиком или большого количества овощей, а также для выжимания сока из ягод и т.д.



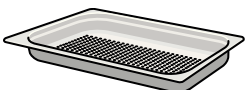
Лоток без отверстий, GN $\frac{2}{3}$, глубиной 28 мм (противень)

для выпечки пирогов и стекания испарений, возникающих при паровой обработке



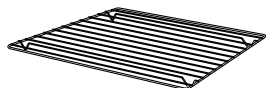
Лоток без отверстий, GN $\frac{1}{3}$, глубиной 40 мм

для приготовления риса, бобовых и зерновых.



Лоток с отверстиями, GN $\frac{1}{3}$, глубиной 40 мм

для приготовления овощей на пару, выпаривания сока из ягод и размораживания



Решётка

для посуды, пирогов и форм для запеканки и для жаркого



Термометр для мяса

Термометр для мяса обеспечивает точность процесса приготовления



Жироулавливающий фильтр

защищает вентилятор на задней стенке рабочей камеры от загрязнения (например, брызг от жаркого)

Дополнительные принадлежности можно приобрести в специализированном магазине

| Принадлежности | Номер для заказа |
|--|------------------|
| Лоток без отверстий, GN $\frac{2}{3}$, глубиной 40 мм | HZ36D533 |
| Лоток с отверстиями, GN $\frac{2}{3}$, глубиной 40 мм | HZ36D533G |
| Лоток без отверстий, GN $\frac{2}{3}$, глубиной 28 мм (противень) | HZ36D532 |
| Лоток без отверстий, GN $\frac{1}{3}$, глубиной 40 мм | HZ36D513 |
| Лоток с отверстиями, GN $\frac{1}{3}$, глубиной 40 мм | HZ36D513G |
| Фарфоровый лоток без отверстий, GN $\frac{2}{3}$ | HZ36D533P |
| Фарфоровый лоток без отверстий, GN $\frac{1}{3}$ | HZ36D513P |
| Решётка | HZ36DR |
| Набор для жарения | HZ36DB |
| Чистящая губка | 643 254 |
| Средство для удаления известкового налёта | 311 138 |
| Микроволокнистая салфетка с ячеистой структурой | 460 770 |
| Термометр для мяса | 644 777 |
| Жироулавливающий фильтр | HZ36DF |

В процессе приготовления лоток или противень могут деформироваться. Причина 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.

Автоматическая калибровка

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

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

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

После переезда

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

После отключения электроэнергии

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

Датчик влажности

Датчик влажности размещается справа сверху на верхней панели рабочей камеры. Он измеряет влажность в рабочей камере при видах нагрева с использованием пара.

Датчик влажности служит для экономии энергии и воды, поскольку вырабатывается лишь необходимое количество пара.

Пар конденсируется на датчике влажности и капает с него. Это нормально.

Внимание!

При очистке рабочей камеры запрещается сгибать датчик влажности или нажимать на него. Это может привести к возникновению неисправностей.

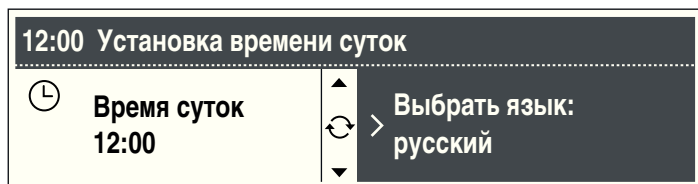
Перед первым использованием

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

- установка времени суток и языка
- установка жёсткости воды
- первый ввод в эксплуатацию
- предварительная очистка принадлежностей
- установка жирулавливающего фильтра

Установка времени суток и языка

После подключения прибора к электросети на дисплее появляется «Время суток» и «Выбрать язык». Установите время суток и, при необходимости, язык текстового дисплея.



1. Установите текущее время суток поворотным переключателем.
2. С помощью кнопки > перейдите к функции «Выбрать язык».
3. Установите необходимый язык поворотным переключателем.
4. Нажмите кнопку ⌚.
Язык и время суток сохранены в памяти. На дисплее появляется текущее время суток.

Установка жёсткости воды

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

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

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

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

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

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

1. Нажмите кнопку off , чтобы выключить прибор.
2. Держите нажатой кнопку i , пока на дисплее не появится сообщение «Выбрать язык».
3. Нажимайте кнопку >, пока не появится сообщение «Жёсткость воды».
На дисплее отмечено «2-средняя».
4. Измените жёсткость воды поворотным переключателем.
Возможные значения:

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

5. Нажмите кнопку i , чтобы выйти из базовых установок.
Изменение введено в память.

Первый ввод в эксплуатацию

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

1. Для включения прибора нажмите кнопку off .
Примерно через 4 секунды появляется вид нагрева «Горячий воздух».
2. Наполните резервуар и задвиньте его в прибор (см. главу «Наполнение резервуара»)
Перед первым использованием слегка смочите уплотнитель крышки резервуара.
3. Поворачивайте поворотный переключатель, пока не появится «Приготовление на пару».
4. Нажмите кнопку Start.
Прибор нагревается до 100 °C. Отсчёт 20 минут начинается только после достижения установленной температуры. В это время запрещается открывать дверцу прибора.
Нагрев завершится автоматически, после чего раздастся звуковой сигнал.
5. Для выключения прибора нажмите кнопку off .
Слегка приоткройте дверцу прибора, чтобы дать ему остыть.

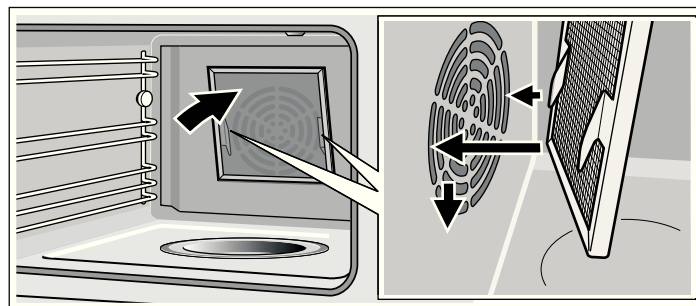
Предварительная очистка принадлежностей

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

Установка жирулавливающего фильтра

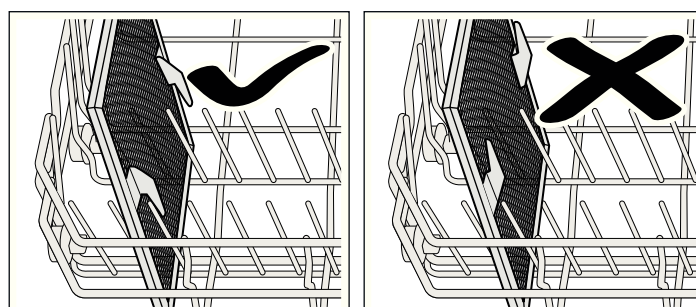
Установите жирулавливающий фильтр, входящий в комплект поставки, на решётку вентилятора на задней стенке рабочей камеры.

Жирулавливающий фильтр должен находиться в рабочей камере при каждом приготовлении.



⚠ Опасность травмирования!

Крючки жирулавливающего фильтра могут стать причиной травмы. Очищайте фильтр очень осторожно. Ставьте жирулавливающий фильтр в посудомоечную машину только таким образом, чтобы крючки для установки фильтра были направлены вниз.



Очищайте сильно загрязнённый жирулавливающий фильтр после каждого приготовления горячим мыльным раствором или промывайте в посудомоечной машине.

Обслуживание прибора

Из этой главы вы узнаете:

- как наполнять резервуар для воды
- как включать и выключать прибор
- что необходимо делать после каждого использования прибора
- как можно изменять базовые установки

Наполнение резервуара

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

Внимание!

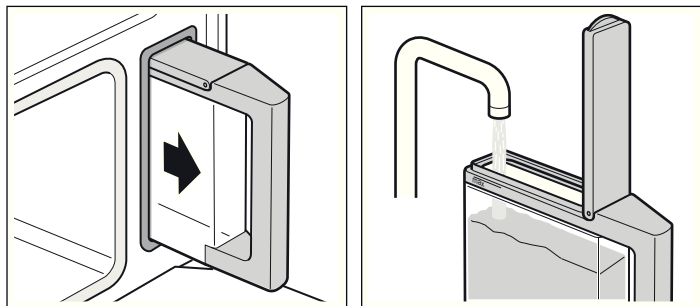
Повреждение прибора в результате использования неподходящих жидкостей

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

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

Наполняйте резервуар для воды перед каждым использованием:

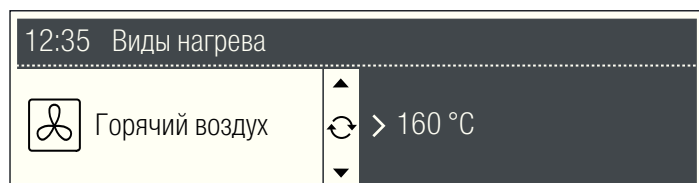
1. Откройте дверцу прибора и выньте резервуар.
2. Наполните резервуар для воды холодной водой до максимальной отметки.



3. Закройте крышку до ощутимой фиксации.
4. Задвиньте резервуар для воды до ощутимой фиксации.

Включение прибора

1. Для включения прибора нажмите кнопку on/off .
На дисплее на примерно 4 секунды появляется логотип. Затем на дисплее автоматически появляется меню «Виды нагрева».
Или нажмите кнопку \square , чтобы сразу перейти в меню «Виды нагрева».
2. Установите необходимый вид нагрева поворотным переключателем.



3. Нажмите кнопку \triangleright .
Предлагаемая температура отмечена.

4. Установите необходимый вид нагрева поворотным переключателем.

| Вид нагрева | Диапазон значений температуры |
|--|-------------------------------|
| Горячий воздух | 30-230 °C |
| Приготовление на пару | 35-100 °C |
| Горячий воздух + приготовление на пару | 60-230 °C |
| Подогрев | 100–180 °C |
| Подъём теста | 35-50 °C |
| Размораживание | 35–60 °C |
| Щадящее приготовление | 60-120 °C |
| Предварительный разогрев | 30-70 °C |
| Поддержание в горячем состоянии | 60-100 °C |

Для видов нагрева с использованием пара следует устанавливать время приготовления (см. главу «Функции времени»):

5. Нажмите кнопку ⌚ .
На дисплее появляется Δ «Таймер».
6. С помощью кнопки \triangleright перейдите к настройке времени приготовления $\text{I} \rightarrow \text{I}$.
7. Поворотным переключателем установите нужное время приготовления.
8. Нажмите кнопку ⌚ .
9. Нажмите кнопку Start, чтобы начать процесс приготовления.
Прибор начинает нагреваться.
Если выбран вид нагрева «Приготовление на пару», отсчёт времени приготовления начинается только по истечении времени разогрева.

Сообщение «Наполнить резервуар?»

Это сообщение появится, если вы установите вид нагрева 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.

Текущая температура

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

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

Изменение температуры

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

Пауза

Коротко нажмите кнопку Stop, чтобы прервать процесс приготовления (пауза). Охлаждающий вентилятор может продолжать работать. Для включения прибора нажмите кнопку Start.

Если Вы откроете дверцу во время работы прибора, режим будет прерван. Для повторного включения режима закройте дверцу прибора и нажмите кнопку Start.
Если для базовой установки «Продолжение работы после закрывания дверцы» вы выбрали «автоматически», повторное включение не требуется (см. главу «Базовые установки»).

Сообщение «Наполнить резервуар»

Когда в резервуаре заканчивается вода, раздаётся звуковой сигнал. На дисплее появляется сообщение «Наполнить резервуар». Режим приготовления прекращается.

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

Выключение прибора

Опасность ошпаривания!

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

Нажмите и удерживайте кнопку Stop, чтобы закончить процесс приготовления. Если вы устанавливаете время приготовления, режим приготовления автоматически завершится по истечении данного времени. Раздаётся звуковой сигнал.

Для выключения прибора нажмите кнопку .

Вентилятор может продолжать работать даже при открытой дверце прибора.

После каждого использования

Опорожнение резервуара

1. Осторожно откройте дверцу прибора.
Из неё выходит горячий пар!
2. Выньте резервуар для воды и опорожните его.
3. Тщательно высушите уплотнитель крышки и шахту резервуара в приборе.

Внимание!

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


Осушение рабочей камеры

Опасность ошпаривания!

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

1. Слегка приоткройте дверцу прибора, чтобы дать ему остыть.
2. Протрите рабочую камеру прибора и поддон испарителя губкой из комплекта и тщательно высушите мягкой тряпкой.

Функции времени

Функции времени вызываются кнопкой . Доступны следующие функции:


Если прибор выключен:

- Установка таймера
- Установка времени суток

Если прибор включён:

- Установка таймера
- Установка времени приготовления
- Изменение времени окончания

Кратко об установках функций времени

1. Нажмите кнопку .
2. Выберите нужную функцию времени кнопкой < или >.



3. Удаляйте загрязнения в рабочей камере сразу после охлаждения прибора. Пригоревшие остатки удалять в дальнейшем значительно труднее.
4. Насухо протрите мебель или ручки, если на них образовался конденсат.

Советы по установкам

Если Вы выбираете блюдо из советов по установкам, то оптимальные установочные значения уже заданы.

Вы можете выбирать различные категории продуктов. В советах по установкам Вы найдёте рекомендации по приготовлению блюд из птицы, мяса, рыбы, а также готовых продуктов.

Существует несколько уровней установок для блюд. Попробуйте! В Вашем распоряжении огромный выбор возможностей.

1. Нажмите кнопку .
На дисплее появляется сообщение «Приготовление на пару 100 °C».
2. Поверните поворотный переключатель влево на  «Советы по установкам».
На дисплее появляется первая категория блюд.
3. Выберите категорию блюд кнопкой >, а затем поворотным переключателем.
(Чтобы перейти на следующий уровень, нажмите кнопку >. Выберите следующую опцию поворотным переключателем).
В итоге Вы увидите оптимальные установки для приготовления блюда из указанных продуктов. Температуру и время приготовления можно изменить, вид нагрева-нет.
4. Нажмите кнопку Start.
Режим приготовления включается. На дисплее появляется отсчёт времени приготовления I→I.

По истечении времени приготовления



Раздаётся сигнал. Прибор больше не нагревается. На дисплее появляется I→I «0:00».

Нажмите кнопку , чтобы выключить сигнал.



Изменение температуры


Поворотным переключателем вы можете в любое время изменить температуру.

Изменение времени приготовления

Нажмите кнопку . Кнопкой > перейдите к установке времени приготовления и измените его поворотным переключателем. Закройте функции времени кнопкой .




Вызов информации

Нажмите кнопку .
Для получения следующей информации снова нажмите кнопку .



3. Поворотным переключателем установите время суток или время приготовления.
4. Закройте функции времени кнопкой .

Установка таймера



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

1. Нажмите кнопку .
2. Поворотным переключателем установите время таймера.
3. Закройте функции времени кнопкой .
Дисплей возвращается в прежнее состояние. На нём отображаются символ таймера  и отсчёт времени.



Изменение времени таймера

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

По истечении времени таймера

Раздаётся звуковой сигнал. На дисплее появляется  «0:00». Нажмите кнопку , чтобы выключить сигнал.

Сброс времени таймера

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

Установка времени приготовления

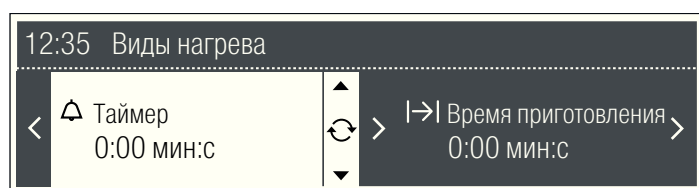
Если вы устанавливаете время приготовления для блюда, режим приготовления автоматически завершится по истечении данного времени. Прибор больше не нагревается.


При видах нагрева с использованием пара всегда устанавливайте время приготовления.

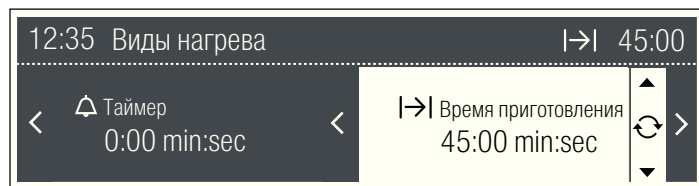
Пример на рисунке: время приготовления 45 минут.



Необходимые условия: вид нагрева и температура установлены.

1. Нажмите кнопку .






2. С помощью кнопки  перейдите к настройке времени приготовления.
3. Установите время приготовления поворотным переключателем.





4. Закройте функции времени кнопкой .
5. Если режим ещё не запустился, нажмите кнопку Start. На дисплее отображается отсчёт времени приготовления . Если выбран вид нагрева «Приготовление на пару» отсчёт времени приготовления начинается только по истечении времени разогрева.




Изменение времени приготовления

Нажмите кнопку . Кнопкой  перейдите к установке времени приготовления и измените его поворотным переключателем. Закройте функции времени кнопкой .

По истечении времени приготовления

Раздаётся звуковой сигнал. Прибор больше не нагревается. На дисплее появляется время приготовления  «0:00». Нажмите кнопку , чтобы выключить сигнал.

Сброс времени приготовления

Нажмите кнопку . Кнопкой  перейдите к установке времени приготовления и сбросьте её поворотным переключателем на «0:00». Закройте функции времени кнопкой .

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.

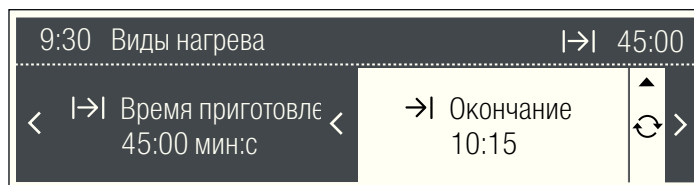
Для некоторых программ невозможно изменить время окончания приготовления.

Если выбран вид нагрева «Приготовление на пару», отсчёт времени приготовления начинается только по истечении времени разогрева. Время окончания также сдвинется с учётом времени нагревания.

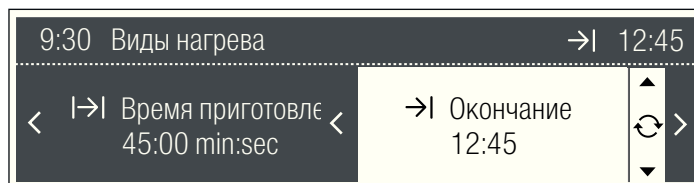
Пример на рисунке: сейчас 9:30, время приготовления 45 минут, блюдо должно быть готово к 12:45.



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

1. Кнопкой  перейдите к  «Окончание». На дисплее отображается время окончания режима.







2. Поворотным переключателем измените время окончания на более позднее.





3. Закройте функции времени кнопкой .
4. Подтвердите установку с помощью кнопки Start. Установка принята. Прибор находится в режиме ожидания. На дисплее отображается время окончания . Режим приготовления запустится в нужный момент времени. На дисплее отображается отсчёт времени приготовления.





Изменение времени окончания

Время окончания можно изменить, пока прибор находится в режиме ожидания. Нажмите кнопку . Кнопкой  перейдите к  «Окончание» и поворотным переключателем измените время окончания. Закройте функции времени кнопкой .

По истечении времени приготовления

Раздаётся звуковой сигнал. Прибор больше не нагревается. На дисплее появляется время приготовления  «0:00». Нажмите кнопку , чтобы выключить сигнал.





Сброс времени окончания

Время окончания можно сбросить, пока прибор находится в режиме ожидания. Нажмите кнопку . Кнопкой  перейдите к  «Окончание». Поворачивайте поворотный переключатель влево, пока индикация не погаснет. Закройте функции времени кнопкой . Начнётся отсчёт установленного времени приготовления.


Установка времени суток

Вы можете устанавливать или изменять время только при выключенном приборе.

Пример: при переходе с летнего времени на зимнее.

1. Выключите прибор.
2. Нажмите кнопку .
3. Перейдите кнопкой  в поле  «Время суток».
4. Измените время суток поворотным переключателем.
5. Закройте функции времени кнопкой .

После отключения электроэнергии

После отключения электроэнергии на дисплее появляется сообщение «Установка времени». Установите текущее время суток поворотным переключателем. Закройте функции времени кнопкой . Время суток установлено.

Изменение индикации времени

Когда прибор выключается, на дисплее появляется текущее время суток. Вы можете изменить индикатор на другой вид часов (см. главу «Базовые установки»).

«Программы автоматического приготовления»

С помощью программы автоматического приготовления можно очень просто готовить блюда. Прибор оснащён 16 группами программ. Всего 70 программ.

Из этой главы вы узнаете:

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

Настройка программ

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

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

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

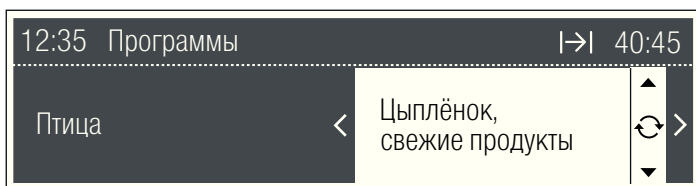
Выбор группы программ

1. Для включения прибора нажмите кнопку on/off .
2. Нажмите кнопку [P].
На дисплее появляется первая группа программ «Овощи».
3. Поворачивайте поворотный переключатель, пока не появится нужная группа программ.



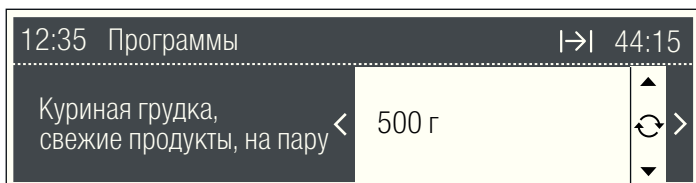
Выбор программы

4. Нажмите кнопку >.
Первая программа в выбранной группе программ отмечена.
5. Поворачивайте поворотный переключатель, пока не появится нужная программа.



Ввод веса

6. Нажмите кнопку >.
Отмечен предлагаемый вес.
7. Поворачивайте поворотный переключатель, пока не появится нужный вес блюда.



Индивидуальная настройка степени готовности блюда

8. Нажмите кнопку >.
Отмечена индивидуальная настройка результата приготовления «- □□□□■□ +».

9. Чтобы настроить результат приготовления, поверните поворотный переключатель.

- Влево: степень готовности меньше.
- Вправо: степень готовности больше.

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

10. Нажмите кнопку Start, чтобы запустить программу.
На дисплее отображается отсчёт времени приготовления по программе. Контроль нагрева не отображается.

Изменение времени окончания

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

Отмена программы

Нажмите кнопку Stop и удерживайте её нажатой.

Окончание программы

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

⚠ Опасность ошпаривания!

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

Указания к программам

Все программы настроены для приготовления на одном уровне.

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

Посуда

Используйте 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 пищи в лотке с отверстиями всегда дополнительно подставляйте противень на уровень 1. Стекающая жидкость будет собираться в нём.

Количество/вес

Наполняйте посуду не более чем на 4 см от дна.

Для программ автоматического приготовления нужно устанавливать вес продуктов. 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. Во время первых 10 минут время приготовления может изменяться, т.к. время нагрева зависит от температуры продуктов и воды.

Таблицы программ

Соблюдайте указания, приведённые для программ.

Овощи

Добавляйте приправы в овощи только после их приготовления.

| Программа | Примечание | 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 |
| Спаржа, на пару/зелёная спаржа* | - | Лоток с отверстиями + Противень | 3 1 |
| Овощная смесь, мороженая, на пару | - | Лоток с отверстиями + Противень | 3 1 |

* Время окончания этой программы можно изменить.

Картофель

Добавляйте приправы в картофель только после приготовления.

| Программа | Примечание | Принадлежности | Уровень |
|----------------------|---|---------------------------------|---------|
| Отварной картофель* | Средней величины, четвертинками, Вес каждой 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 |

* Время окончания этой программы можно изменить.

Крупяные изделия

Взвесьте количество продукта и добавьте в правильном соотношении воду:

- Рис 1:1,5
- Кускус 1:1
- Пшено 1:3
- Чечевица 1:2

Вес нужно указывать без жидкости.

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

Приготовление ризотто

Для приготовления ризотто соотношение воды и крупы 1:2. Укажите общий объём блюда вместе с водой. Через прим. 15 минут появляется сообщение «Перемешать». Перемешайте ризотто и нажмите при необходимости кнопку «Start».

| Программа | Примечание | Принадлежности | Уровень |
|------------------------|---------------|---------------------|---------|
| Рис/длиннозёрный 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 |

Запеканка

| Программа | Примечание | 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 |

* Время окончания этой программы можно изменить.

Птица

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

| Программа | Примечание | 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 | Примечание | 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 |

* Время окончания этой программы можно изменить.

** Предварительно хорошо обжарьте мясо

Телятина

| Программа | Примечание | Принадлежности | Уровень |
|---|------------|---------------------|---------|
| Мясо для жарки, свежие продукты/постное мясо для жарки* | 1–2 кг | Решётка + противень | 2 |
| Мясо для жарки, свежие продукты/мясо с прожилками жира* | 1–2 кг | Решётка + противень | 2 |
| Грудинка, фаршированная* | 1–2 кг | Решётка + противень | 2 |

* Время окончания этой программы можно изменить.

Свинина

Предварительно надрежьте кожу от центра к краям.

Жаркое в панировке лучше всего получается из мяса лопаточной части.

| Программа | Примечание | 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 + Противень | 3 1 |

* Время окончания этой программы можно изменить.

Баранина

| Программа | Примечание | Принадлежности | Уровень |
|--|------------|---------------------|---------|
| Нога, свежие продукты/без кости, прожаренная | 1-2 кг | Решётка + противень | 2 |

* Предварительно мясо хорошо обжарить

| Программа | Примечание | Принадлежности | Уровень |
|---|------------|----------------|---------|
| Окорочок, свежие продукты/ без кости, среднепрожаренный, щадящее при- готовление* | 1-2 кг | Противень | 2 |

* Предварительно мясо хорошо обжарить

Мясной рулет

| Программа | Примечание | Принадлежности | Уровень |
|--------------------------|--------------------|----------------|---------|
| Из свежего мясного фарша | Общий вес 0,5-2 кг | Противень | 2 |

Рыба

Для приготовления рыбы смажьте жиром лоток с отверстиями.

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

| Программа | Примечание | Принадлежности | Уровень |
|--|-----------------------|------------------------------------|---------|
| Свежая рыба целиком, на пару | 0,3-2 кг | Лоток с отверстиями + Противень | 3 1 |
| Рыбное филе, на пару/рыбное филе, свежие продукты | Толщиной макс. 2,5 см | Лоток с отверстиями + Противень | 3 1 |
| Рыбное филе, на пару/рыба глубокой замор- озки | Толщиной макс. 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, выпекание

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

Приготовление компота из фруктов

Программа подходит только для косточковых и семечковых плодов. Взвесьте фрукты и добавьте на 1 объём фруктов приблизительно 1/3 объёма воды и добавьте по вкусу сахар и приправы.

Приготовление молочного риса

Взвесьте рис и добавьте на 1 объём крупы 2,5 объёма молока. Насыпьте рис и влейте молоко в специальную ёмкость не

более чем на 2,5 см от дна. Перемешайте после приготовления. Оставшееся молоко быстро впитается.

Приготовление йогурта

Нагрейте молоко на варочной панели до 90 °С. Затем оставьте его остывать до 40 °С. Стерилизованное молоко нагревать не надо.

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

Затем поставьте стаканчики для охлаждения в холодильник.

| Программа | Примечание | Принадлежности | Уро- вень |
|------------------------------|------------|--|--------------|
| 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 отверсти- ями | 2 |

* Время окончания этой программы можно изменить.

Хлеб, булочки

Выпекание хлеба

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

Сообщение «Надрезать хлеб» появляется прим.

через 20 минут. Надрежьте хлеб и, при необходимости, нажмите кнопку Start.

Свежие булочки, выпекание

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

| Программа | Примечание | 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 |
| 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/булочки, мороженые, выпекание | Общий вес 0,2-1 кг | Противень + пергаментная бумага | 2 |

* Время окончания этой программы можно изменить.

Подогрев

| Программа | Примечание | 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 |

* Время окончания этой программы можно изменить.

Размораживание

Замораживайте продукты по возможности тонким слоем и порционно при -18 °С. 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 выполнения программы размораживания оставьте продукт ещё на 5-15 минут для выравнивания температуры.

Риск для здоровья!

При размораживании продуктов животного происхождения обязательно удаляйте появившуюся жидкость. Она не должна

соприкасаться с другими продуктами, так как на них могут попасть микроорганизмы с замороженного мяса. После размораживания включите паровой духовой шкаф на 15 минут в режиме горячего воздуха на 180 °С.

Рыбное филе, размораживание

Не кладите филе рыбы 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.

Размораживание мяса

С помощью этой программы можно разморозить мясо куском.

Оттаивание фруктов

Если вы хотите, чтобы фрукты только оттаяли, выполните индивидуальную настройку результатов приготовления.

| Программа | Примечание | Принадлежности | Уровень |
|-------------------|-----------------------|---------------------------------|---------|
| Рыба/рыба целиком | Толщиной макс. 3 см | Лоток с отверстиями + Противень | 3 1 |
| Рыба/рыбное филе | Толщиной макс. 2,5 см | Лоток с отверстиями + Противень | 3 1 |
| Птица, целиком | Макс. 1,5 кг | Лоток с отверстиями + Противень | 3 1 |

| Программа | Примечание | Принадлежности | Уровень |
|-----------|------------------------|------------------------------------|---------|
| Мясо | Макс. вес куска 1,5 кг | Лоток с отверстиями + Противень | 3 1 |
| Ягоды | - | Лоток с отверстиями + Противень | 3 1 |

Специальные блюда

Стерилизация бутылочек

Очистите бутылочки ёршиком сразу после опорожнения. 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 (кроме бобовых).

Тыкву следует бланшировать перед консервированием.

Программа рассчитана на литровые ёмкости. 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.

Варка яиц

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

| Программа | Примечание | 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 |

* Время окончания этой программы можно изменить

Память

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

Ввод в память

1. Установите вид нагрева, температуру и при необходимости время приготовления или температуру в толще продукта для выбранного блюда. Не запускайте прибор.
2. Удерживайте кнопку **M** нажатой до тех пор, пока не появится сообщение «Введено в память». Установка сохранена в памяти.

Если вы сохраните другую установку кнопкой **M**, предыдущая установка при этом будет перезаписана.

Запуск программ из памяти

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

1. Коротко нажмите кнопку **M**.

2. Нажмите кнопку Start.

Запускается сохранённая в памяти установка.

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

Термометр для мяса

Термометр для мяса обеспечивает точность процесса приготовления. Он измеряет температуру в толще продукта в диапазоне между 30 °C и 99 °C.

Используйте только входящий в комплект поставки термометр для мяса. Вы можете также заказать его отдельно в сервисной службе (номер для заказа 644 777, также возможен заказ через интернет-магазин).

Термометр для мяса может быть повреждён при температуре выше 250 °C. Поэтому используйте его только в вашем паровом духовом шкафу (макс. 230 °C).

Подходящие виды нагрева:

- Горячий воздух
- Приготовление на пару
- Горячий воздух + приготовление на пару
- Подогрев
- Щадящее приготовление

Установленная температура рабочей камеры должна быть минимум на 10 °C выше, чем установленная температура в толще продукта.

Всегда вынимайте термометр для мяса из рабочей камеры после использования. Не храните термометр для мяса в рабочей камере.

После каждого использования очищайте термометр для мяса влажной тряпкой. Не мойте термометр для мяса в посудомоечной машине!

Вставка термометра для мяса

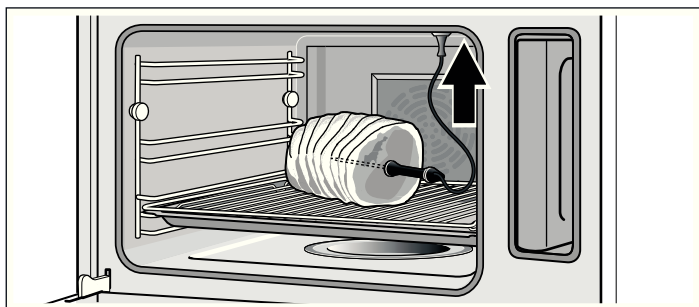
Прежде чем положить кусок мяса в рабочую камеру, воткните в него термометр.

Втыкайте металлический конец термометра в самую толстую часть куска мяса. Следите за тем, чтобы конец термометра был приблизительно в середине куска мяса. Термометр нельзя втыкать в жир, и он не должен касаться костей или посуды.

При приготовлении нескольких кусков вставьте термометр для мяса в середину самого толстого куска.

По возможности, вставьте термометр в мясо полностью.

При приготовлении птицы следите за тем, чтобы конец термометра для мяса находился не в пустоте посередине, а в мясе между грудкой и бедром.



Положите кусок мяса посередине решётки или в центре лотка с отверстиями.

Установка температуры в толще продукта

1. Для включения прибора нажмите кнопку **on/off**.

⚠ Опасность ожога!

Если вы используете термометр для мяса, а прибор незадолго до этого был включён, внутренние поверхности и принадлежности рабочей камеры могут быть горячими. Используйте прихватки!

2. Вставьте термометр для мяса в розетку сверху справа в рабочей камере и закройте дверцу духового шкафа. Не зажимайте кабель термометра для мяса!

На дисплее появляется **→**.

3. Установите вид нагрева с помощью поворотного переключателя.

4. Нажмите кнопку **>** и поворотным переключателем установите температуру рабочей камеры.

5. Нажмите кнопку **>** и поворотным переключателем установите температуру в толще продукта.

6. Нажмите кнопку **Start**, чтобы начать процесс приготовления.

Когда температура в толще продукта достигнет 30 °C, рядом с символом **→** появится текущая температура продукта.

Установленную температуру в толще продукта Вы можете изменить в любое время.

Когда установленная температура в толще продукта достигнута, раздаётся сигнал. Процесс приготовления завершается автоматически.

7. Для выключения прибора нажмите кнопку **on/off**.

⚠ Опасность ожога!

Термометр для мяса и рабочая камера горячие. Прежде чем вынуть термометр для мяса, дайте рабочей камере остыть или используйте прихватки.

Указание: Если вы оставите продукт по окончании приготовления на некоторое время в рабочей камере,

температура в толще продукта немного повысится вследствие образования остаточного тепла в рабочей камере.

Отмена доведения до готовности с использованием термометра для мяса

Выньте термометр для мяса из розетки при помощи прихваток. Прибор будет нагреваться дальше в обычном режиме.

Ориентировочные значения температуры в толще продукта

Используйте только свежие продукты, не используйте продукты глубокой заморозки. Значения, приведенные в таблице, являются ориентировочными. Они зависят от качества и свойств продуктов.

После доведения до готовности рыба и другие скоропортящиеся продукты должны иметь минимальную температуру 62-65 °C в толще продукта.

| Продукт | Ориентировочное значение температуры в толще продукта |
|---------------------------------|---|
| Говядина | |
| Ростбиф, филе, антрекот | |
| полусырой | 45-47 °C |
| с кровью | 50-52 °C |
| слабопрожаренный | 57-60 °C |
| прожаренный | 65-75 °C |
| Говядина для жарки | 80-85 °C |
| Свинина | |
| Свинина для жарки | 75-85 °C |
| Свинина (спинка) | |
| слабопрожаренная | 65-70 °C |
| прожаренная | 75 °C |
| Мясной рулет | 85-90 °C |
| Свиное филе | 65-70 °C |
| Телятина | |
| Телятина для жарки, прожаренная | 75-80 °C |
| Телячья грудка, фаршированная | 75-80 °C |
| Телятина (спинка) | |
| слабопрожаренная | 58-60 °C |
| прожаренная | 65-70 °C |
| Филе | |
| с кровью | 50-52 °C |
| слабопрожаренное | 58-60 °C |
| прожаренное | 70-75 °C |
| Дичь | |
| Спинка косули | 60-70 °C |
| Ножка косули | 70-75 °C |
| Стейки из спинки оленины | 65-70 °C |
| Спинки зайца, кролика | 65-70 °C |
| Птица | |
| Цыплёнок | 80-85 °C |
| Куриные грудки | 75-80 °C |
| Гусь, индейка, утка | 80-85 °C |
| Утиная грудка | |
| слабопрожаренная | 55-60 °C |
| прожаренная | 70-80 °C |
| Пулярка | 80-85 °C |
| Грудка индейки | 80 °C |



| Продукт | Ориентировочное значение температуры в толще продукта |
|------------------|---|
| Баранина | |
| Баранья нога | |
| слабопрожаренная | 60-65 °C |
| прожаренная | 70-80 °C |
| Спинка барашка | |
| слабопрожаренная | 55-60 °C |
| прожаренная | 65-75 °C |

| Продукт | Ориентировочное значение температуры в толще продукта |
|---------------|---|
| Рыба | |
| Филе | 62-65 °C |
| Целиком | 65 °C |
| Паштет | 62-65 °C |
| Прочее | |
| Хлеб | 90 °C |
| Пирожки | 72-75 °C |
| Паштет | 60-70 °C |
| Фуа-гра | 45 °C |


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

Нажмите и удерживайте кнопку  прим. 4 секунды, пока не появится символ .

Панель управления заблокирована.

Даже при активной блокировке для безопасности детей Вы можете выключить прибор, отключить сигнал кнопкой , остановить выполнение режима приготовления кнопкой Stop и установить таймер.

Деактивизация блокировки для безопасности детей

Нажмите и удерживайте кнопку , пока символ  не исчезнет. После этого можно опять выполнять установки.


Базовые установки


Прибор имеет различные базовые установки, которые были сделаны на заводе. Вы можете изменять базовые установки в случае необходимости.

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


Прибор должен быть выключен.

1. Выключите прибор.

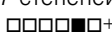
2. Держите нажатой кнопку  прим. 4 секунды, пока на дисплее не появится сообщение «Выбрать язык».

3. Нажимайте кнопку , пока не появится требуемая базовая установка.

4. Чтобы изменить установку, поверните поворотный переключатель.

5. Держите нажатой кнопку  прим. 4 секунды, чтобы выйти из базовых установок.
Изменение введено в память.

Можно изменить следующие базовые установки:

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

| Базовая установка | Функция | Возможные установки |
|------------------------------------|--|------------------------------|
| Сигнал разогрева на пару | Звуковой сигнал по окончании времени нагревания при приготовлении на пару | Выкл/Вкл |
| Восстановление заводских установок | Возвращение прибору заводских установок: <ul style="list-style-type: none"> ■ все изменения базовых установок аннулируются ■ память стирается ■ заново производится автоматическая калибровка | Не возвращать/ Возвратить |

Автоматическое отключение

Автоматическое отключение активизируется, если вы в течение нескольких часов не изменяете установку прибора. На дисплее появляется сообщение «Автоматическое отключение».

Для деактивизации автоматического отключения нажмите любую кнопку. После этого вы можете заново выполнить установки.

Уход и очистка

Эта глава содержит информацию о:

- очистке прибора и уходе за ним
- программе очистки
- программе удаления накипи

Опасность короткого замыкания!

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

Внимание!

Повреждение поверхности: Не используйте

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

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

Внимание!

Повреждение поверхности: Если средство для удаления известкового налёта или гель для очистки духового шкафа-гриля попадёт на переднюю стенку или другие легкоповреждаемые поверхности, сразу же 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.

Не используйте жёсткие мочалки или губки.

Чистящие средства

| | |
|---|--|
| Прибор снаружи (с алюминиевой передней панелью) | Мыльный раствор. Протрите насухо мягкой тряпкой. Мягкое средство для мытья окон. Протрите алюминиевую переднюю панель мягкой салфеткой для стёкол или безворсовой салфеткой из микроволокна по горизонтали без нажима. |
| Прибор снаружи (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. |
| Рабочая камера с поддоном испарителя | Горячий мыльный раствор или раствор уксуса. Используйте губку, входящую в комплект, или мягкую щётку с подводом воды. Внимание! Рабочая камера может заржаветь: Не используйте металлические губки для очистки. При сильном загрязнении духового шкафа используйте только рекомендованный сервисной службой гель для очистки духового шкафа-гриля (номер для заказа 463 582, также 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. |
| Датчик влажности (на верхней панели рабочей камеры) | При очистке рабочей камеры запрещается сгибать датчик влажности или нажимать на него! |

| | |
|--|--|
| Жироулавливающий фильтр | Снимите жироулавливающий фильтр с задней стенки рабочей камеры движением вверх и промойте его горячим мыльным раствором или в посудомоечной машине. Очищайте сильно загрязнённый фильтр после каждого приготовления ⚠ Опасность травмирования! Крючки жироулавливающего фильтра могут стать причиной травмы. Очищайте фильтр очень осторожно. Ставьте жироулавливающий фильтр в посудомоечную машину только таким образом, чтобы крючки для установки фильтра были направлены вниз. |
| Термометр для мяса | После каждого использования очищайте влажной тряпкой. Нельзя мыть в посудомоечной машине! |
| Резервуар для воды | Мыльный раствор. Нельзя мыть в посудомоечной машине! |
| Шахта резервуара | После каждого использования вытирать насухо |
| Уплотнитель крышки резервуара для воды | После каждого использования тщательно высушивайте |
| Навесные элементы | См. главу «Очистка навесных элементов» |
| Стёкла дверцы | См. главу «Очистка стёкол дверцы» Внимание! Повреждение поверхности: После очистки средством для чистки стёкол насухо вытрите дверцу прибора. В противном случае на ней могут остаться пятна, которые впоследствии невозможно будет удалить. |
| Уплотнитель дверцы | Горячий мыльный раствор |
| Принадлежности | Замочите в горячем мыльном растворе. Почистите щёткой или губкой или вымойте в посудомоечной машине При изменении цвета из-за содержащих крахмал продуктов (например, риса) очистите уксусным раствором |

Чистящая губка

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

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

Микроволокнистая салфетка

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

Набор для жарения

Используйте при жарении по возможности набор для жарения (номер для заказа HZ36DB, также возможен заказ через интернет-магазин). Благодаря его использованию значительно уменьшается загрязнение рабочей камеры брызгами от жарения.

Программа очистки

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

Процесс очистки состоит из нескольких этапов:

- Очистка (прим. 30 минут). После этого этапа опорожните поддон испарителя и протрите прибор.
- Первая промывка (20 секунд). По окончании опорожните поддон испарителя.
- Вторая промывка (20 секунд). Вытрите оставшуюся воду.

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

Подготовка

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

Добавьте каплю моющего средства в поддон испарителя на дне рабочей камеры.

Запуск программы очистки

1. Для включения прибора нажмите кнопку **on/off**.
2. Нажмите кнопку **clean**.
На дисплее появляется сообщение «Очистка».
3. Наполните резервуар для воды холодной водой до максимальной отметки.
4. Нажмите кнопку **Start**.
Начинается выполнение программы очистки. Лампочка в рабочей камере не горит.

Опорожнение поддона и протирание прибора

Примерно через 30 минут раздаётся сигнал. На дисплее появляется сообщение «Опорожнить поддон и протереть прибор» и «I→I 0:40».

1. Откройте дверцу прибора.
На дисплее появляется сообщение «Прибор готов к промывке».
2. Выньте навесные элементы из рабочей камеры и очистите их (см. главу «Очистка навесных элементов»).
3. Вытрите растворившуюся грязь в рабочей камере и поддоне испарителя мягкой щёткой и губкой.
4. Резервуар для воды при необходимости наполните водой и вставьте на место.
5. Закройте дверцу прибора.
На дисплее появляется сообщение «Продолжить нажатием кнопки Start».

1-я промывка

Нажмите кнопку **Start**. Прибор промывается. На дисплее появляется сообщение «Первая промывка» и её продолжительность I→I.

Опорожнение поддона испарителя

Через 20 секунд на дисплее появляется сообщение «Опорожнить поддон» и «I→I 0:20».

1. Откройте дверцу прибора.
На дисплее появляется сообщение «Прибор готов к промывке».
2. Тщательно промойте губку.

- Удалите губкой оставшуюся в поддоне испарителя воду.
- Закройте дверцу прибора.
На дисплее появляется сообщение «Продолжить нажатием Start».

2-я промывка

Нажмите кнопку Start .
Прибор промывается. На дисплее появляется сообщение «Вторая промывка» и её продолжительность I→I.

Удаление оставшейся воды

Через 20 секунд на дисплее появляется сообщение «Опорожнить поддон».

- Откройте дверцу прибора.
На дисплее появляется «Окончание» и «I→I 0:00»
- Удалите губкой оставшуюся в поддоне испарителя воду.
- Вытрите губкой рабочую камеру и насухо протрите её мягкой тряпкой.
- Для выключения прибора нажмите кнопку $\frac{on}{off}$.

Программа очистки завершена.

Отмена программы очистки

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

- Для прерывания программы очистки нажмите кнопку Stop.
На дисплее появляется сообщение «Продолжить нажатием Start» и «Очистка».
Чтобы моющее средство не осталось в приборе, после отмены режима промойте прибор дважды.
- Нажмите кнопку Start.
На дисплее появляется сообщение «Опорожнить поддон и протереть прибор».
- При необходимости наполните резервуар для воды водой, вставьте на место и нажмите кнопку Start.

Выполните действия, описанные в разделе «Опорожнение поддона и протирание прибора».

Удаление известкового налёта

Для нормальной эксплуатации прибора периодически следует удалять известковый налёт (накипь). Об этом вам напомнит сообщение «Удаление накипи».

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

Процесс удаления известкового налёта состоит из нескольких этапов:

- Удаление известкового налёта (30 минут). После этого этапа опорожните поддон испарителя и снова наполните резервуар для воды.
- Первая промывка (20 секунд). По окончании опорожните поддон испарителя.
- Вторая промывка (20 секунд). Вытрите оставшуюся воду.

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

Средство для удаления известкового налёта

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

- Приготовьте раствор из 300 мл воды и 60 мл жидкого средства для удаления известкового налёта.
- Опорожните резервуар для воды и наполните его приготовленным раствором.

Внимание!

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

Запуск программы удаления накипи

Рабочая камера должна полностью остыть.

- Для включения прибора нажмите кнопку $\frac{on}{off}$.
- Нажмите кнопку **clean**.
На дисплее появляется сообщение «Очистка».
- Поворачивайте поворотный переключатель, пока не появится сообщение «Удаление накипи».
- Вставьте резервуар с раствором для удаления известкового налёта и закройте дверцу прибора.
- Нажмите кнопку Start.
Процесс удаления известкового налёта (накипи) запускается. Лампочка в рабочей камере не горит.

Опорожнение поддона испарителя и наполнение резервуара водой

Примерно через 30 минут раздаётся сигнал. На дисплее появляется сообщение «Опорожнить поддон и заново наполнить резервуар» и «I→I 0:40».

- Откройте дверцу прибора.
- Удалите губкой оставшийся в поддоне испарителя раствор.
- Тщательно промойте резервуар для воды, наполните его водой и вставьте на место.
На дисплее появляется сообщение «Прибор готов к промывке».
- Закройте дверцу прибора.
На дисплее появляется сообщение «Продолжить нажатием кнопки Start».

1-я промывка

Нажмите кнопку Start .
Прибор промывается. На дисплее появляется сообщение «Первая промывка» и её продолжительность I→I.

Опорожнение поддона испарителя

Через 20 секунд на дисплее появляется сообщение «Опорожнить поддон» и «I→I 0:20».

- Откройте дверцу прибора.
На дисплее появляется сообщение «Прибор готов к промывке».
- Тщательно промойте губку.
- Удалите губкой оставшуюся в поддоне испарителя воду.
- Закройте дверцу прибора.
На дисплее появляется сообщение «Продолжить нажатием Start».

2-я промывка

Нажмите кнопку Start .
Прибор промывается. На дисплее появляется сообщение «Вторая промывка» и её продолжительность I→I.

Удаление оставшейся воды

Через 20 секунд на дисплее появляется сообщение «Опорожнить поддон».

- Откройте дверцу прибора.
На дисплее появляется «Окончание» и «I→I 0:00»
- Удалите губкой оставшуюся в поддоне испарителя воду.
- Вытрите губкой рабочую камеру и насухо протрите её мягкой тряпкой.
- Для выключения прибора нажмите кнопку $\frac{on}{off}$.
Удаление известкового налёта завершено.

Отмена программы удаления накипи

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

1. Для прерывания программы удаления накипи нажмите и удерживайте кнопку Stop.
На дисплее появляются сообщения «Продолжить нажатием Start» и «Удаление накипи».

Чтобы раствор для удаления известкового налёта не остался в приборе, после отмены режима промойте прибор дважды.

2. Нажмите кнопку Start.

На дисплее появляется сообщение «Опорожнить поддон и заново наполнить резервуар».

Выполните действия, описанные в разделе «Опорожнение поддона и наполнение резервуара водой».

Удаление известкового налёта только из поддона испарителя

Если вам необходимо удалить известковый налёт (накипь) только из поддона испарителя рабочей камеры, а не из всего прибора, следует всё равно использовать режим «Удаление накипи».

Единственное отличие:

1. Приготовьте раствор из 300 мл воды и 60 мл жидкого средства для удаления известкового налёта.
2. Налейте в поддон испарителя раствор для удаления известкового налёта до краев.
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 и навешивание дверцы прибора

Для улучшения результатов очистки можно снять дверцу прибора.

⚠ Опасность травмирования!

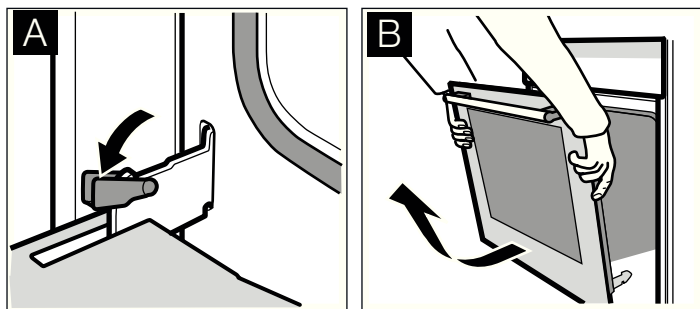
Дверца прибора может с силой захлопнуться. Всегда полностью откидывайте фиксаторы петель при снятии дверцы и устанавливайте их обратно после её установки. Не просовывайте пальцы в вырезы петель.

⚠ Опасность травмирования!

Если дверца прибора навешена только с одной стороны, не просовывайте пальцы в вырезы петель. Дверца прибора может с силой захлопнуться. Вызовите специалиста сервисной службы.

Снятие дверцы прибора

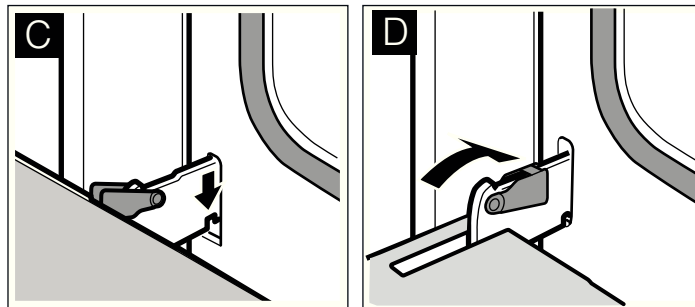
1. Полностью откройте дверцу прибора.
2. Откиньте фиксаторы слева и справа (рис. А).
Петли заблокированы, дверца не может захлопнуться.
3. Закрывайте дверцу прибора, пока не почувствуете сопротивление.
4. Возьмитесь за дверцу снизу слева и справа обеими руками, закройте её ещё немного и вытяните (рис. В).



Навешивание дверцы прибора

После очистки установите дверцу прибора на место.

1. Установите петли в левый и правый держатели (рис. А).
Вырезы петель должны зафиксироваться с обеих сторон.
2. Полностью откройте дверцу прибора.
3. Установите обратно фиксаторы слева и справа (рис. D).



Дверца прибора зафиксирована и больше не может быть снята с петель.

4. Закройте дверцу прибора.

Очистка стёкол дверцы

Для улучшения результатов очистки можно снять стёкла дверцы прибора.

⚠ Опасность травмирования!

Некоторые части дверцы прибора имеют острые кромки. Вы можете порезаться. Надевайте перчатки.

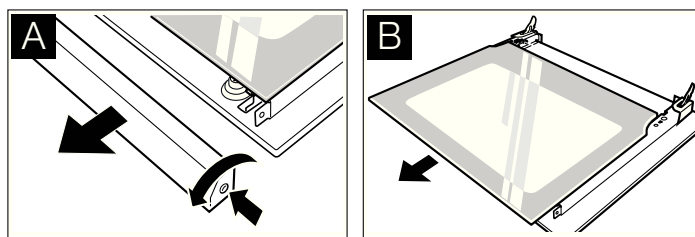
⚠ Опасность травмирования!

Прибором можно снова пользоваться только после правильной установки стёкол.

Снятие стекла дверцы

Указание: Перед снятием обратите внимание, как установлены стёкла, чтобы не ошибиться при их последующей установке.

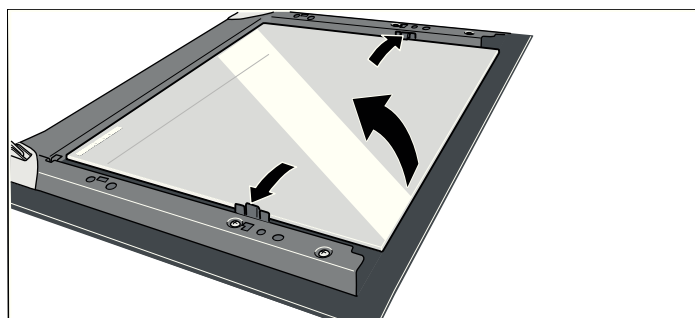
1. Снимите дверцу прибора и положите наружной поверхностью вниз на мягкое чистое основание (см. главу «Снятие и установка дверцы прибора»).
2. Выверните передние левый и правый болты защитной панели и снимите её (рис. А).
3. Приподнимите и вытяните стекло дверцы (рис. В).



Снятие внутреннего стекла дверцы

Перед снятием обратите внимание, как установлено внутреннее стекло, чтобы не ошибиться при его установке.

1. Отожмите наружу левый и правый держатели.
2. Приподнимите и выньте внутреннее стекло.



Очистка

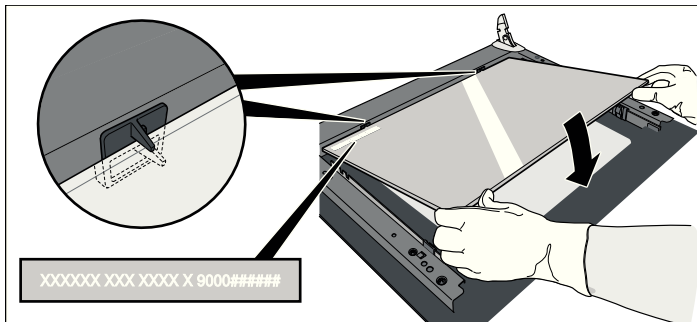
Протирайте стёкла мягкой тряпочкой, смоченной средством для чистки стёкол.

Внимание!

Не используйте едкие и абразивные чистящие средства, а также скребки для стекла. Иначе можно повредить стекло.

Установка внутреннего стекла

1. Вставьте внутреннее стекло в левый и правый зажимы.
2. Отожмите внутреннее стекло вниз так, чтобы оно вошло в держатели.



Установка стекла дверцы

1. Задвиньте стекло до упора.
2. Установите защитную панель на место и закрепите её.
3. Установите на место дверцу прибора.

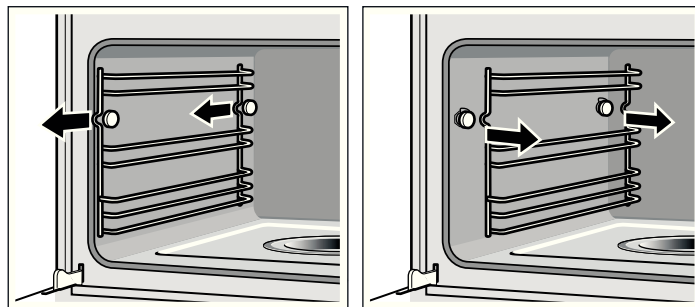
Очистка навесных элементов

Навесные элементы можно снять для чистки.

⚠ Опасность ожога горячими частями рабочей камеры!

Подождите, пока рабочая камера остынет.

1. Вытяните навесные элементы вперёд и снимите с креплений.



2. Очистите навесные элементы моющим средством и мягкой губкой/щёткой или вымойте навесные элементы в посудомоечной машине.
3. Установите навесные элементы перед передним и задним креплением и задвиньте назад до фиксации. Навесные элементы устанавливаются каждый со своей стороны.

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.

⚠ Опасность удара током!

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

| Неисправность | Возможная причина | Указания/устранение |
|--|--|---|
| Прибор не работает | Вилка не вставлена в розетку | Подключите прибор к электросети |
| | Отключение электроэнергии | Проверьте, функционируют ли другие кухонные приборы |
| | Неисправен предохранитель | Проверьте, в порядке ли предохранитель прибора в блоке предохранителей |
| | Неправильное использование | Отключите предохранитель в блоке предохранителей прибора и примерно через 10 секунд включите его снова |
| Прибор не запускается | Дверца прибора закрыта неплотно | Закройте дверцу прибора |
| Прибор не запускается, на дисплее появляется «Продолжить нажатием Start» «Удаление известкового налёта» | Была отменена программа удаления известкового налёта | Нажмите кнопку Start. Затем промойте прибор дважды (см. главу «Удаление известкового налёта»). Выполните действия, описанные в разделе «Опорожнение поддона и наполнение резервуара водой») |
| Прибор не запускается, на дисплее появляется «Продолжить нажатием Start» «Очистка» | Была отменена программа очистки | Нажмите кнопку Start. Затем промойте прибор дважды (см. главу «Программа очистки»). Выполните действия, описанные в разделе «Опорожнение поддона и протирание прибора») |
| На дисплее появляется сообщение «Время суток» | Отключение электроэнергии | Заново установите время суток (см. главу «Функции времени») |
| Прибор не работает. На дисплее появляется время приготовления. | Был случайно повёрнут поворотный переключатель | Нажмите кнопку Stop |
| | После установки не была нажата кнопка Start | Нажмите кнопку Start или сбросьте установку кнопкой Stop |

| Неисправность | Возможная причина | Указания/устранение |
|--|--|--|
| На дисплее появляется сообщение «Автоматическое отключение» | Активизировано автоматическое отключение | Нажмите любую кнопку |
| 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 ещё не пуст. 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 | Задвиньте резервуар для воды до ощутимой фиксации |
| | Подводящий шланг закупорен | Очистите прибор от известкового налёта. Проверьте, правильно ли установлена жёсткость воды |
| На дисплее появляется сообщение «Опорожнить резервуар/очистить?» | Прибор не использовался, по крайней мере, два дня, а резервуар для воды полон | Опорожните резервуар для воды и очистите его. Каждый раз после приготовления выливайте остатки воды из резервуара |
| При приготовлении появляется специфический шум | Шум обусловлен образованием водяного пара при приготовлении блюд из продуктов глубокой заморозки | Это нормально |
| При приготовлении на пару образуется очень большое количество пара | Происходит автоматическая калибровка прибора | Это нормально |
| 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 |
| При видах нагрева с использованием пара с датчика влажности капает вода на верхнюю панель рабочей камеры | | Это нормально. Пар конденсируется на датчике влажности |
| Образование пара в приборе происходит неправильно | На приборе имеется известковый налёт | Запустите программу удаления известкового налёта |
| 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. |
| 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. |
| Прибор больше не нагревается. На дисплее появляется сообщение «Demo» | Была нажата комбинация кнопок | Отключите электропитание, через 10 секунд снова включите. В течение следующих 2 минут нажмите и удерживайте нажатой кнопку  прим. 4 секунды |

Замена лампочки в рабочей камере

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

Опасность ожога!

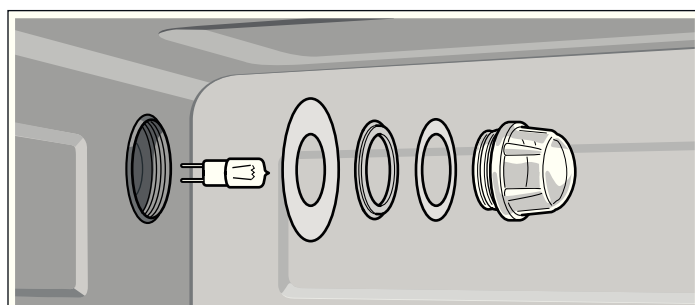
Прежде чем менять лампочку в рабочей камере, подождите, пока камера и лампочка остынут.

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 плафон, вращая его влево.

3. Извлеките лампочку и замените её лампочкой того же типа.

4. Наденьте новые уплотнители и зажим на стеклянный плафон в правильном порядке.



5. Вкрутите стеклянный плафон с уплотнителями.

6. Подключите прибор к электросети и установите время заново.

Никогда не используйте прибор без стеклянного колпака и без уплотнителей!

Замена стеклянного плафона или уплотнителей

Повреждённый стеклянный плафон или уплотнители необходимо заменить. При этом в сервисной службе укажите номер изделия (номер E) и заводской номер (номер FD) вашего прибора.

Замена уплотнителя дверцы

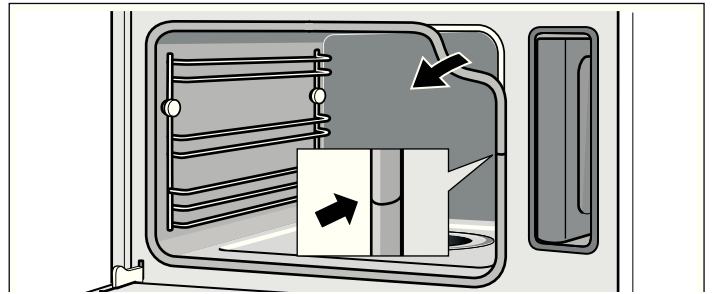
Если наружный уплотнитель дверцы рабочей камеры повреждён, его необходимо заменить. Запасные уплотнители для прибора можно приобрести в сервисной службе. При этом нужно указать номер изделия (номер E) и заводской номер (номер FD) вашего прибора.

1. Откройте дверцу прибора.

2. Снимите старый уплотнитель дверцы.

3. Вставьте новый уплотнитель в одном месте и натяните его со всех сторон. Место стыка должно быть сбоку.

4. Обратите особое внимание на прилегание уплотнителя дверцы по углам.



Сервисная служба

Если ваш прибор нуждается в ремонте, наша сервисная служба всегда к вашим услугам. Мы всегда стараемся найти подходящее решение, чтобы избежать в том числе ненужных вызовов специалистов.

Номер E и номер FD

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

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

Номер E

Номер FD

Сервисная служба ☎

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

Заявка на ремонт и консультация при неполадках

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

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

Охрана окружающей среды

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

Экологически чистая утилизация



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

Советы по экономии электроэнергии

- Предварительно нагревайте прибор только в том случае, если это указано в рецепте или в таблицах руководства по эксплуатации.
- Как можно реже открывайте дверцу прибора в процессе приготовления продуктов.
- Используйте при выпекании тёмные, покрытые чёрным лаком или эмалированные формы для выпекания. Они поглощают тепло особенно хорошо.
- Несколько пирогов лучше всего печь один за другим. Паровой духовой шкаф еще теплый, за счёт 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.
- С помощью приготовления на пару вы сможете готовить одновременно на нескольких уровнях. Если время приготовления блюд различается, первыми необходимо устанавливать те блюда, у которых это время больше.

Таблицы и рекомендации

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 расчёте 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 нём.

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 плёнкой продукты, которые должны готовиться на водяной бане (например, при растапливании шоколада).

Жирулавливающий фильтр

Жирулавливающий фильтр должен находиться в рабочей камере при каждом приготовлении.

Приготовление на пару

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

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, приведённые в таблице. При приготовлении маленьких кусочков время можно сократить, а при приготовлении больших - немного увеличить. Также на время приготовления влияют качество и степень

Овощи

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

зрелости продуктов. Поэтому приведённые значения нужно использовать как ориентировочные данные.

Распределение продуктов

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

Продукты, чувствительные к давлению

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

Одновременное приготовление нескольких блюд

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

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

Горячий воздух

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

Горячий воздух + приготовление на пару

Режим «Горячий воздух + приготовление на пару» особенно хорошо подходит для приготовления жаркого, цыплёнка и таких хлебобулочных изделий как выпечка из дрожжевого теста и хлеб.

Жаркое и курица получаются сочными внутри и с хрустящей румяной корочкой. 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.

| 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 |
| Овощи, фаршированные (цуккини, баклажаны, перцы) | Не подвергать овощи предварительной обработке | Противень на уровень 2 | Горячий воздух + приготовление на пару | 160-180 | 15-30 |
| Овощной флан | - | Форма для водяной бани 1,5 л + решётка на уровень 2 | Приготовление на пару | 100 | 50-70 |

* Предварительно разогреть прибор

| Продукты | Размер | Принадлежности | Режим работы | Температура, °С | Время приготовления, мин |
|-----------------------------|-----------|---------------------------------|-----------------------|-----------------|--------------------------|
| Фасоль, зелёная | - | 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 |
| Лук-порей | Кружками | Лоток с отверстиями + противень | Приготовление на пару | 100 | 4-6 |
| Кукуруза | Целиком | Лоток с отверстиями + противень | Приготовление на пару | 100 | 25-35 |
| 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 |
| 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 добавить 150 мл жидкости.

Уровень установки лотка без отверстий можно выбрать произвольно.

| Продукты | Соотношение | Принадлежности | Уровень | Вид нагрева | Температура, °С | Время приготовления, мин |
|--|-------------|---------------------------------|---------|-----------------------|-----------------|--------------------------|
| Картофель в мундире (среднего размера) | - | Лоток с отверстиями + противень | 3 1 | Приготовление на пару | 100 | 35-45 |
| Отварной картофель (четвертинками) | - | Лоток с отверстиями + противень | 3 1 | Приготовление на пару | 100 | 20 - 25 |
| Картофельная запеканка | - | Противень | 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 |
| Ризотто | 1:2 | Лоток без отверстий | - | Приготовление на пару | 100 | 30-35 |
| 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 |

| Продукты | Соотношение | Принадлежности | Уровень | Вид нагрева | Температура, °С | Время приготовления, мин |
|------------------|-------------|---------------------------------|---------|-----------------------|-----------------|--------------------------|
| 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 + противень | 3 1 | Приготовление на пару | 95 | 20-25 |

Мясо и птица

Решётку и противень устанавливайте на один уровень.

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

При приготовлении в режиме «Горячий воздух + Приготовление на пару» мясо получается внутри особенно сочным, а снаружи – поджаристым.

Значения, указанные в таблицах, являются ориентировочными. Для лучшего контроля используйте термометр для мяса и следите за ориентировочными значениями (см. главу «Термометр для мяса»).

Птица

| Продукты | Объём | Принадлежности | Уровень | Вид нагрева | Температура, °С | Время приготовления, мин |
|---------------------|------------|---------------------------------|---------|--|-------------------------|--------------------------|
| Цыплёнок, целиком | 1,2 кг | Решётка + противень | 2 | Горячий воздух + приготовление на пару | 180-190 | 50-60 |
| Цыплёнок целиком** | 1,2 кг | Решётка + противень | 2 | Горячий воздух + приготовление на пару | сначала 90 затем 200 | 50-70 20-25 |
| Цыплёнок, половина | по 0,4 кг | Решётка + противень | 2 | Горячий воздух + приготовление на пару | 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 | Горячий воздух + приготовление на пару | 180-200 | 20-35 |
| Утка/гусь целиком | 2 кг | Решётка + противень | 2 | Горячий воздух + приготовление на пару | 170 | 60-80 |
| | | | | Горячий воздух | 210 | 15-20 |
| Утка/гусь целиком** | 2 кг | Решётка + противень | 2 | Горячий воздух + приготовление на пару | сначала 90 затем 200 | 70-90 20-25 |
| Утиная грудка* | по 0,35 кг | Решётка + противень | 2 | Горячий воздух + приготовление на пару | 170-180 | 10-15 |
| Рулет из индейки | 1,5 кг | Решётка + противень | 2 | Горячий воздух + приготовление на пару | 150-160 | 70-90 |
| Грудка индейки | 1 кг | Решётка + противень | 2 | Горячий воздух + приготовление на пару | 150-160 | 60-80 |

* Предварительно обжарить

** Данный вариант использования занимает больше времени, но обеспечивает приготовление более нежного и сочного блюда

Говядина

| Продукты | Объём | Принадлежности | Уровень | Вид нагрева | Температура, °С | Время приготовления, мин |
|------------------------------------|--------|---------------------|---------|--|-----------------|--------------------------|
| Говядина для тушения* | 1,5 кг | Решётка + противень | 2 | Подогрев | 140-150 | 100-140 |
| Маринованное мясо* | 1,5 кг | Противень | 2 | Горячий воздух + приготовление на пару | 130 | 120 - 180 |
| Филе говядины, сред-непрожаренное* | 1 кг | Решётка + противень | 2 | Подогрев | 170 - 180 | 20 - 28 |

* Предварительно обжарить

| Продукты | Объём | Принадлежности | Уровень | Вид нагрева | Температура, °С | Время приготовления, мин |
|-------------------------------------|--------|---------------------|---------|--|-----------------|--------------------------|
| Тонкий ростбиф, среднепрожаренный* | 1 кг | Решётка + противень | 2 | Горячий воздух | 170-180 | 40-55 |
| Тонкий ростбиф, по-английски* | 1 кг | Решётка + противень | 2 | Горячий воздух | 170-180 | 30-45 |
| Толстый ростбиф, среднепрожаренный* | 1 кг | Решётка + противень | 2 | Горячий воздух | 170-180 | 45-60 |
| Толстый ростбиф, по-английски* | 1 кг | Решётка + противень | 2 | Горячий воздух | 170-180 | 35-50 |
| Огузок | 1,5 кг | Противень | 2 | Горячий воздух + приготовление на пару | 100 | 120-150 |

* Предварительно обжарить

Телятина

| Продукты | Объём | Принадлежности | Уровень | Вид нагрева | Температура, °С | Время приготовления, мин |
|---------------------------------------|--------|---------------------|---------|--|-----------------|--------------------------|
| Телятина для жарки, с прожилками жира | 1 кг | Решётка + противень | 2 | Горячий воздух + приготовление на пару | 160-170 | 60-70 |
| Телятина для жарки, постная | 1 кг | Решётка + противень | 2 | Горячий воздух + приготовление на пару | 160-170 | 50-60 |
| Телятина (спинка)* | 1 кг | Решётка + противень | 2 | Горячий воздух + приготовление на пару | 160-180 | 15-25 |
| Телячья грудинка, фаршированная | 1,5 кг | Решётка + противень | 2 | Горячий воздух + приготовление на пару | 140-160 | 75-120 |
| Огузок | 1,5 кг | Противень | 2 | Горячий воздух + приготовление на пару | 100 | 120-150 |

* Предварительно обжарить

Свинина

| Продукты | Объём | Принадлежности | Уровень | Режим работы | Температура, °С | Время приготовления, мин |
|----------------------------------|-----------|---------------------|---------|--|-----------------|--------------------------|
| Жаркое без кожи (например шейка) | 1,5 кг | Решётка + противень | 2 | Горячий воздух + приготовление на пару | 170-180 | 70-80 |
| Жаркое с кожей (с корочкой) | 1,5 кг | Решётка + противень | 2 | Приготовление на пару | 100 | 20-25 |
| | | | | Горячий воздух + приготовление на пару | 140-160 | 40-50 |
| | | | | Горячий воздух | 210-220 | 20 |
| Свиное филе* | 0,5 кг | Решётка + противень | 2 | Горячий воздух + приготовление на пару | 160-180 | 20-30 |
| Филе в слоёном тесте | 1 кг | Противень | 2 | Горячий воздух + приготовление на пару | 180-200 | 40-60 |
| Копчёная грудинка на кости | 1 кг | Решётка + противень | 2 | Горячий воздух + приготовление на пару | 120-140 | 60-70 |
| Копчёные рёбрышки | Кусочками | Противень | 2 | Приготовление на пару | 100 | 15-20 |
| Мясной рулет | 1,5 кг | Решётка + противень | 2 | Горячий воздух + приготовление на пару | 170-180 | 70-80 |

* Предварительно обжарить

Прочее

| Продукты | Объём | Принадлежности | Уровень | Вид нагрева | Температура, °С | Время приготовления, мин |
|-----------------------------------|-------------------------|---------------------------------|---------|--|-------------------------|--|
| Мясной рулет | из 0,5 кг мясного фарша | Противень | 2 | Горячий воздух + приготовление на пару | 140-150 | 45-60 |
| Спинная часть косули на кости* | 0,6-0,8 кг | Решётка + противень | 2 | Горячий воздух + приготовление на пару | 150-170 | 15 - 30 |
| Баранья нога без кости | 1,5 кг | Решётка + противень | 2 | Горячий воздух + приготовление на пару | сначала 150 затем 60 | пока температура в толще продукта не достигнет 65 °С 20 |
| Баранья спинка на кости* | 1,5 кг | Решётка + противень | 2 | Горячий воздух + приготовление на пару | 160-170 | 15-25 |
| Кролик кусочками | 1,5 кг | Решётка + противень | 2 | Горячий воздух + приготовление на пару | 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 |
| Мясной паштет / печеночный паштет | 1-1,5 кг | Форма на решётке | 2 | Горячий воздух + приготовление на пару | 110 | пока температура в толще продукта не достигнет 80 °С |
| Рулеты* | На каждые 0,15 кг | Противень | 2 | Горячий воздух + приготовление на пару | 90 | 80 |

* Предварительно обжарить

Рекомендации по жарению

| | |
|--|---|
| Использование набора для жарения | При использовании набора для жарения вам не только гарантирован оптимальный результат жарения, но ещё и почти чистая рабочая камера. Набор для жарения можно приобрести в специализированном магазине (см. главу «Принадлежности»). |
| Когда жаркое можно считать готовым? | Используйте входящий в комплект поставки термометр для мяса. |
| Жаркое слишком тёмное, а корочка местами подгорела | Проверьте уровень установки и температуру. |
| Жаркое получилось хорошо, а соус подгорел | В следующий раз возьмите посуду меньшего размера или добавьте больше жидкости. |
| Жаркое получилось хорошо, но соус слишком светлый и жидкий | В следующий раз возьмите посуду больше или добавьте меньше жидкости. |

Рыба

Значения, указанные в таблицах, являются ориентировочными. Для лучшего контроля используйте термометр для мяса и

следите за ориентировочными значениями (см. главу «Термометр для мяса»).

| Продукты | Объём | Принадлежности | Уровень | Вид нагрева | Температура, °С | Время приготовления, мин |
|----------------|------------------------------|---------------------------------|---------|-----------------------|-----------------|--------------------------|
| Дорада целиком | На каждые 0,3 кг | Лоток с отверстиями + противень | 3 1 | Приготовление на пару | 80-90 | 15-25 |
| Филе дорады | На каждые 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 | На каждые 0,2 кг | Лоток с отверстиями + противень | 3 1 | Приготовление на пару | 80-90 | 12-15 |
| Филе трески | На каждые 0,15 кг | Лоток с отверстиями + противень | 3 1 | Приготовление на пару | 80-90 | 10-14 |
| Филе лосося | На каждые 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 |

| Продукты | Объём | Принадлежности | Уровень | Вид нагрева | Температура, °С | Время приготовления, мин |
|--|-------------------|---------------------------------|---------|-----------------------|-----------------|--------------------------|
| Филе морского окуня | На каждые 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 |

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, °С | 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 | ок. 3 см толщиной | Противень | 2 | 80 | 40-60 |
| Утиная грудка | - | Противень | 2 | 80 | 35-55 |

Запеканки, суповые засыпки ...

| Продукты | Принадлежности | Уровень | Режим работы | Температура, °С | Время приготовления, мин |
|---|---------------------------------|---------|--|-----------------|--------------------------|
| Пикантная запеканка из готовых ингредиентов | Форма для запеканки + решётка | 2 | Горячий воздух + приготовление на пару | 150-170 | 30-40 |
| Сладкая запеканка | Форма для запеканки + решётка | 2 | Горячий воздух + приготовление на пару | 150-170 | 30-40 |
| Лазанья | Противень | 2 | Горячий воздух + приготовление на пару | 160-170 | 35-45 |
| Суфле | Формочка + решётка | 2 | Горячий воздух + приготовление на пару | 180-200 | 15-25 |
| Яичная заправка для супа | Лоток без отверстий | 2 | Приготовление на пару | 90 | 15-20 |
| Маннe клёцки | Лоток с отверстиями + противень | 3 1 | Приготовление на пару | 90-95 | 7-10 |
| Яйца вкрутую (среднего размера, макс. 1,8 кг) | Лоток с отверстиями + противень | 3 1 | Приготовление на пару | 100 | 10-12 |
| Яйца всмятку (среднего размера, макс. 1 кг) | Лоток с отверстиями + противень | 3 1 | Приготовление на пару | 100 | 6-8 |

Десерты, компоты

Компот

Взвесьте фрукты и добавьте на 1 объём фруктов приблизительно 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. Насыпьте рис и влейте молоко в специальную емкость не более чем на 2,5 см от дна. Перемешайте после приготовления. Оставшееся молоко быстро впитается.

Йогурт

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

На каждые 100 г молока добавьте одну или две ложки натурального йогурта или соответствующее количество йогуртового фермента. Разлейте смесь по чистым стаканчикам и плотно закройте их.

Затем поставьте стаканчики 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 | Горячий воздух + приготовление на пару | 160-170 | 50-60 |
| Молочный рис* | Противень | Приготовление на пару | 100 | 25-35 |
| Йогурт* | Порционные стаканчики + решётка | Приготовление на пару | 40 | 300-360 |
| 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 |

* Также можно использовать соответствующую 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 форма | 2 | Горячий воздух | 150-160 | 60-70 |
| Корж из теста для кекса | Форма для фруктового пирога | 2 | Горячий воздух | 150-160 | 30-45 |
| 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 | Горячий воздух + приготовление на пару | 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 |
|---|----------------|---------|--|-----------------|--------------------------|
| Пироги из дрожжевого теста с сухой начинкой | Противень | 2 | Горячий воздух + приготовление на пару | 150-160 | 35-45 |
| Пироги 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 |

| Продукты | Принадлежности | Уровень | Режим работы | Температура, °С | Время приготовления, мин |
|---|---------------------------------|---------|--|-----------------|--------------------------|
| Плетёнка из дрожжевого теста (500 г муки) | Противень + пергаментная бумага | 2 | Горячий воздух + приготовление на пару | 150-160 | 25-35 |
| Штрудель, сладкий | Противень | 2 | Горячий воздух + приготовление на пару | 160-180 | 40-60 |
| Луковый пирог | Противень | 2 | Горячий воздух + приготовление на пару | 170-180 | 30-40 |

Хлеб, булочки

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

| | |
|---|---|
| Вы хотите печь по собственному рецепту | Ориентируйтесь на похожую выпечку в таблице. |
| 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 решётки. |
| 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 «Горячий воздух» и «Приготовление на пару». |
| 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, °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 | Горячий воздух + приготовление на пару | 170-180 | 6-8 |
| Багеты* | Решётка | 2 | Горячий воздух + приготовление на пару | 170-180 | 5-10 |
| Хлеб* | Решётка | 2 | Горячий воздух + приготовление на пару | 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 °С. Не замораживайте слишком большие порции продуктов. В отличие от свежих, замороженные 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 «Размораживание».

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

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

Риск для здоровья!

При размораживании продуктов животного происхождения обязательно удаляйте появившуюся жидкость. Она не должна соприкоснуться 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 °С.

Размораживание мяса

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

Размораживание птицы

Перед размораживанием снимите упаковку. Обязательно удалите жидкость от размораживания.

| Продукты | Объём | Принадлежности | Уровень | Температура, °С | 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 |

| Продукты | Объём | Принадлежности | Уровень | Температура, °С | Время приготовления, мин |
|--------------------|--------|---------------------------------|---------|-----------------|--------------------------|
| Рыбное филе | 0,4 кг | Лоток с отверстиями + противень | 3 1 | 45-50 | 15-20 |
| Рыба целиком | 1 кг | Лоток с отверстиями + противень | 3 1 | 45-50 | 40-50 |
| Гуляш | - | Лоток с отверстиями + противень | 3 1 | 45-50 | 40-50 |
| Говядина для жарки | - | Лоток с отверстиями + противень | 3 1 | 45-50 | 70-80 |

Подъём теста

В режиме «Подъём теста» 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. Старайтесь не оцарапать дно рабочей камеры!

Поставьте миску с тестом на решётку. Тесто не накрывайте.

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

Выжимание сока

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

Наполните лоток с отверстиями ягодами и поставьте на уровень 3. Установите противень на уровень 1, чтобы собирать вытекающий сок.

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

| Продукты | Принадлежности | Уровень | Вид нагрева | Температура, °С | Время приготовления, мин |
|-----------|---------------------------------|---------|-----------------------|-----------------|--------------------------|
| Малина | Лоток с отверстиями + противень | 3 1 | Приготовление на пару | 100 | 30-45 |
| Смородина | Лоток с отверстиями + противень | 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.

В приборе нельзя консервировать следующие продукты: продукты из жестяных консервных банок, мясо, рыбу, паштеты.

Приготовьте банки, резиновые кольца, зажимы и пружины.

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

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

По истечению заданного времени откройте дверцу прибора.

Вынимайте банки только после того, как они полностью остынут.

| Продукты | Принадлежности | Уровень | Вид нагрева | Температура, °С | Время приготовления, мин |
|-----------------------------|----------------|---------|-----------------------|-----------------|--------------------------|
| Овощи | Литровые банки | 2 | Приготовление на пару | 100 | 30-120 |
| Косточковые плоды | Литровые банки | 2 | Приготовление на пару | 100 | 25-30 |
| Фрукты с мелкими косточками | Литровые банки | 2 | Приготовление на пару | 100 | 25-30 |

Продукты глубокой заморозки

Соблюдайте указания производителя 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, охлажденные* | Противень | 2 | Приготовление на пару | 100 | 5-10 |
| Лазанья глубокой заморозки | Противень + решётка | 2 | Горячий воздух + приготовление на пару | 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 пряно-ностями, 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 |
| Круасаны, глубокой заморозки | Противень + пергаментная бумага | 2 | Горячий воздух + приготовление на пару | 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 | Горячий воздух + приготовление на пару | 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 | Горячий воздух + приготовление на пару | 180-200 | 35-50 |
| Филе лосося | Лоток с отверстиями + противень | 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 + противень | 3 1 | Приготовление на пару | 100 | 4-6 |
| Цветная капуста | Лоток с отверстиями + противень | 3 1 | Приготовление на пару | 100 | 5-8 |
| Фасоль | Лоток с отверстиями + противень | 3 1 | Приготовление на пару | 100 | 4-6 |
| Горошек | Лоток с отверстиями + противень | 3 1 | Приготовление на пару | 100 | 4-6 |
| Морковь | Лоток с отверстиями + противень | 3 1 | Приготовление на пару | 100 | 3-5 |
| Овощная смесь | Лоток с отверстиями + противень | 3 1 | Приготовление на пару | 100 | 4-8 |
| Брюссельская капуста | Лоток с отверстиями + противень | 3 1 | Приготовление на пару | 100 | 5-10 |

* Добавить немного жидкости

Контрольные блюда

В соответствии с EN 50304/EN 60350 (2009) или IEC 60350.

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

| Продукты | Принадлежности | 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 |
| Закрытый яблочный пирог | Разъёмная форма 20 см | 2 | Горячий воздух | 160-170 | 60-70 |

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



9000703690 910912