

SIEMENS

Щоб готування приносило Вам таке ж задоволення, як і їда,

будь ласка, прочитайте інструкцію з експлуатації. Тоді Ви зможете використовувати всі технічні переваги Вашої парової шафи.

Ви дізнаєтесь важливу інформацію з безпеки. Детально ознайомитесь з новим пристроям. А ми крок за кроком проведемо Вас по його основних установках. Все дуже просто.

В таблиці Ви знайдете параметри та рекомендовані рівні встановлення для багатьох поширених страв. Все перевірено у нашій кулінарній студії.

А якщо виникне яксьо несправність, то тут Ви знайдете інформацію щодо того, як усунути її самостійно.

Докладний зміст допоможе Вам швидко зорієнтуватися.

А тепер - смачного Вам!

Інструкція з експлуатації

HB26D552.

uk

9000 350 165

Зміст

Техніка безпеки	5
Причини несправностей	6
Ваш новий прилад	8
Панель управління	8
Режими роботи	9
Робоча камера та приладдя	10
Резервуар для води	11
Автоматичне калібрування	13
Перед першим використанням	13
Початкові установки	13
Відрегулювати жорсткість води	14
Очищення	15
Обслуговування приладу	15
Увімкнення приладу	16
Вимкнення приладу	17
Після кожної експлуатації	17
Рекомендовані установки	18
Установки таймера	19
Встановлення таймера	20
Встановлення тривалості	20
Перенесення часу закінчення роботи	21
Встановлення часу	23
Автоматичні програми	24
Встановлення програми	24
Вказівки до програм	26
Таблиці програм	27

Зміст

Пам'ять	33
Збереження установок у пам'яті приладу	33
Запуск параметрів з пам'яті	34
Функція "Захист від дітей"	34
Основні установки	35
Догляд та очищенння	37
Очисні засоби	38
Допомога при чищенні	39
Видалення накипу	40
Монтаж та демонтаж дверцят приладу	43
Очищення підвісних каркасів	44
Очищення скла дверцят	45
Що робити у випадку несправності?	46
Заміна лампи робочої камери	49
Заміна ущільнення дверцят	50
Сервісна служба	51
E-номер та FD-номер (дата виробництва)	51
Поради щодо використання енергії та захисту навколошнього середовища	52
Заощадження енергії	52
Утилізація відповідно до правил екологічної безпеки	52
Таблиці та поради	52
Овочі	54
Гарніри та бобові	57
М'ясо, птиця, риба	58
Супові заправки	61
Десерти, компот	62
Підігрівання страви	63

Зміст

Розморожування	64
Сходження тіста	65
Віджимання соку	66
Консервування	67
Заморожені продукти	68

⚠ Техніка безпеки

Уважно прочитайте інструкцію з експлуатації.

Цей прилад призначений тільки для побутового використання. Використовуйте цей прилад виключно для приготування страв.

Не дозволяється експлуатація приладу без нагляду дорослими та дітьми,

- якщо у них є певні фізичні або душевні вади, що не дозволяють належно користуватись приладом, або
- якщо у них недостатньо знань і досвіду для правильної та безпечної експлуатації приладу.

Не дозволяйте дітям грatisя з приладом.

Гаряча робоча камера

Небезпека опіків!

Ніколи не торкайтесь зовнішньої поверхні плит та печей або гарячої поверхні в робочій камері.

Обережно відкривайте дверцята робочої камери. Звідти виходить гаряча пара. Завжди тримайте маленьких дітей подалі від приладу.

Небезпека пожежі!

Забороняється поміщати легкозаймисті предмети у робочу камеру.

Небезпека короткого замикання!

Стежте, щоб кабель від електроприладу не затисло гарячими дверцятами. Це може пошкодити ізоляцію кабелю.

Небезпека опіків!

Забороняється готувати страви із високим вмістом алкоголю. Алкогольні випари можуть спалахнути у робочій камері. Напої з високим вмістом алкоголю можна використовувати лише в невеликій кількості. При готуванні таких страв дверцята потрібно відчиняти обережно.

Гаряче приладдя

Небезпека опіків!

Ніколи не витягуйте гаряче приладдя з приладу без прихватки.

Гаряча вода

Небезпека опіку!

Не очищуйте прилад одразу ж після вимикання. Вода у піддоні ще гаряча. Зачекайте, поки прилад охолоне.

Некваліфікований ремонт

Небезпека ураження електричним струмом!

Некваліфікований ремонт небезпечний. Ремонтні роботи може виконувати тільки підготовлений нами технік сервісної служби.

Якщо прилад несправний, вимкніть запобіжник у розподільному блокі або витягніть з розетки мережевий штекер. Зателефонуйте до сервісної служби.

Причини несправностей

Тримайте дно робочої камери вільним

Нічого не ставте на дно робочої камери. Не покривайте його алюмінієвою фольгою.

Акумульований жар може пошкодити прилад. Дно робочої камери та піддон повинні завжди залишатись вільними. Завжди ставте посуд на решітку або в перфороване деко.

Алюмінієва фольга

Алюмінієва фольга у робочій камері не повинна дотикатись до скла дверцят. Від неї на склі дверцят може виникнути стійке забруднення.

Посуд

Посуд повинен бути термо- та вологостійким.

Не використовуйте посуду, на якому є іржаві місця. Навіть маленька плямка іржі може привести до корозії робочої камери.

Готування на парі з перфорованим деком

Під час готування на парі з використанням перфорованого дека завжди ставте під нього неперфороване деко. Таким чином збиратиметься рідина, що скапуватиме.

Вологі продукти

Не тримайте тривалий час вологі продукти у закритій робочій камері. Вони можуть привести до корозії робочої камери.

Дуже забруднене ущільнення дверцят

Якщо ущільнення дуже забруднене, дверцята приладу не закриватимуться належним чином. З часом це може привести до ушкодження панелей розташованих поряд меблів. Завжди тримайте ущільнення дверцят чистим та за необхідності замінюйте.

Складання речей на дверцята приладу

Ніколи нічого не ставте на дверцята приладу. Прилад може пошкодитись.

Транспортування приладу

Забороняється переносити або тримати прилад за ручку дверцят. Ручка дверцят може зламатись.

Догляд та очищення

Робоча камера Вашого приладу виготовлена з високоякісної сталі. Неправильний догляд за нею може спричинити корозію. Будь ласка, дотримуйтесь інформації щодо догляду та чищення із Інструкції з використання. Завжди видаляйте забруднення з робочої камери одразу ж після того, як охолов прилад.

Ваш новий прилад

У даному розділі Ви познайомитеся із

- панеллю управління,
- режимами роботи,
- робочою камерою та приладдям.

Панель управління



Елементи управління	Застосування
Головний вимикач	on off Увімкнення/вимкнення приладу
Клавіші меню	<input type="checkbox"/> Обрати режим
	<input checked="" type="checkbox"/> Вибрати автоматичні програми (див. розділ: "Автоматичні програми")
	<input checked="" type="checkbox"/> Занесення в пам'ять та виклик з неї (див. розділ: "Пам'ять")
clean	Вибрати очищення(див. розділ: "Догляд та очищення")
Навігаційні клавіші	< > Перейти на дисплеї наліво чи направо. Зміни при цьому автоматично зберігаються

Елементи управління	Застосування
Перемикач	Змінити параметри поточного часу, тривалості, ваги тощо. Натисніть на перемикач, щоб його зафіксувати/звільнити
Клавіші функцій	🕒 Вибрати установки таймера (див. розділ: "Установки таймера")
	▬○ Увімкнути/вимкнути функцію "Захист від дітей" (див. розділ: "Функція "Захист від дітей")
	i Увімкнений прилад: запит поточних даних Вимкнений прилад: вибрати основні установки (див. розділ: "Основні установки")
Клавіша "Старт"	"start" старт Розпочати роботу
Клавіша "Стоп"	"stop" зупинка Коротке натиснення: Призупинити роботу (пауза) Довге натиснення: Завершити роботу

Режими роботи

За допомогою клавіші Ви можете перейти до можливих режимів роботи Вашого приладу.

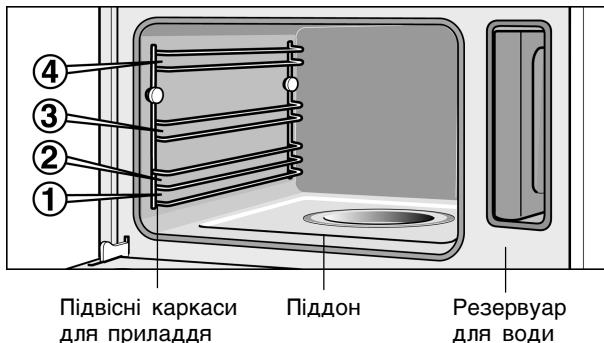
Режим роботи	Застосування
Приготування на парі	35-100 °C для овочів, риби, гарніру, віджимання соку з фруктів та бланшування
Підігрівання	80-100 °C для порційних страв та випічки. Приготовані страви обережно розігріваються знову. Завдяки підведенню пари вони не висихають
Сходження тіста	35-50 °C для дріжджового тіста та закваски. Тісто сходить значно швидше, ніж за кімнатної температури. А його поверхня не висихає.
Розморожування	35-60 °C для овочів, м'яса, риби та фруктів Волога дозволяє обережно передати тепло стравам. Завдяки цьому вони не пересихають та не деформуються

Робоча камера та приладдя

В робочій камері є чотири рівні встановлення. Вони рахуються послідовно знизу вгору.

Увага!

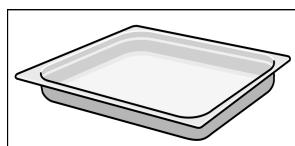
- Піддон не можна накривати. На дно робочої камери посуд не ставити.
- Не ставте приладдя між рівнями встановлення, інакше воно може перекинутись.



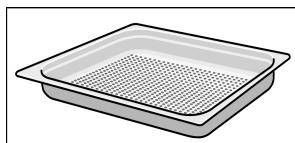
Приладдя

Використовуйте лише приладдя, що постачається в комплекті, або отримане через сервісну службу. Воно спеціально підігнане під Ваш прилад.

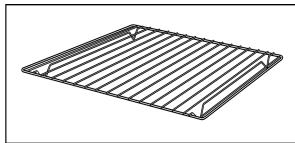
Ваш прилад оснащений наступним приладдям:



Деко неперфороване, GN 2/3, глибина 40 мм
для збору рідини, що скапує під час
готування на парі, та
для готування рису,
бобових і круп



Деко перфороване, GN 2/3, глибина 40 мм
для приготування на
парі цілої риби або
великої кількості овочів,
віджимання соку тощо.



Решітка

для посуду (наприклад, банок для консервування, форм для запіканок та пудингів)

Інше приладдя Ви можете придбати у спеціалізованій мережі:

Приладдя	Номер за каталогом.
Деко, неперфороване, GN 2/3, глибиною 40 мм	HZ36D533
Деко, перфороване, GN 2/3, глибиною 40 мм	HZ36D533G
Деко, неперфороване, GN 2/3, глибиною 28 мм(деко для випікання)	HZ36D532
Деко, неперфороване, GN 1/3, глибиною 40 мм	HZ36D513
Деко, перфороване, GN 1/3, глибиною 40 мм	HZ36D513G
Решітка	HZ36DR
Губка для чищення	643 254
Засіб для видалення накипу	311 138
Рушник з мікроволокна із вічковою структурою	460 770

Резервуар для води

Коли Ви відкриєте дверцята приладу, то справа побачите резервуар для води.

Наповнюйте його тільки свіжою водопровідною водою або водою без вуглекислого газу, що продається у спеціалізованій мережі.

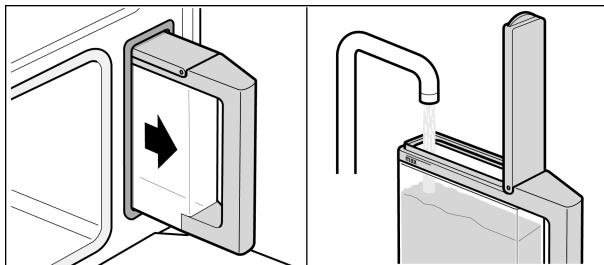
Якщо Ваша вода дуже жорстка, ми рекомендуємо використовувати пом'якшенну воду.

Якщо водопровідна вода має високу концентрацію хлору (> 40 мг/л), використовуйте мінеральну воду з низьким вмістом хлору, без вуглекислого газу. Інформацію щодо водопровідної води Ви можете отримати у свого водопостачальника.

Перед першим використанням зволожте ущільнювач кришки горловини невеликою кількістю води.

Увага!

Не наливайте у резервуар для води дистильовану воду та інші рідини. Вони можуть пошкодити пристрій.



Перед кожною експлуатацією

Кожного разу перед тим, як працювати з пристрієм, наповнюйте резервуар для води.

1. Наповніть резервуар для води до позначки "max" холодною водою.
2. Закрійте кришку горловини, вона повинна відчутно зафіксуватись.
3. Вставте всередину резервуар для води, поки він не зафіксується.

Після кожної експлуатації

Кожного разу після експлуатації спорожнюйте резервуар для води.

1. Повільно витягніть резервуар для води з пристрію горизонтально, щоб з вентиля уже не скапувала залишкова вода.
2. Спустіть воду.
3. Добре висушіть шахту резервуару в пристрії та ущільнювач кришки горловини.

Повідомлення "Наповнити резервуар"

Якщо бак для води порожній, лунає сигнал. На дисплеї з'являється текст "Наповнити резервуар". Робота пристрію призупиняється.

1. Обережно відкрийте дверцята пристрію. Звідти виходить пара.
2. Вийміть резервуар для води, заповніть до позначки та вставте знову.
3. Натисніть клавішу "Старт".

Повідомлення "Наповнити резервуар?"

Дане повідомлення з'являється тоді, коли Ви встановлюєте режим роботи, а резервуар для води заповнений лише наполовину.

Якщо Ви гадаєте, що води в резервуарі для даного готування вистачить, то можете запускати прилад.

Якщо ні, заповніть резервуар для води до позначки "max", вставте його назад на місце та вмикайте прилад.

Автоматичне калібрування

Після переїзду

Температура кипіння води залежить від тиску повітря. При калібруванні прилад регулюється залежно від умов тиску на місці установки. Це відбувається автоматично при першому приготуванні на парі при температурі 100 °C. При цьому утворюється більше пари, ніж в інших випадках.

Щоб прилад автоматично підлаштувався під умови нового місця установки, поверніть його налаштування назад на заводські (див. розділ: "Основні установки").

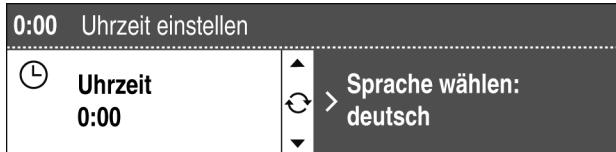
Перед першим використанням

В даному розділі Ви дізнаєтесь,

- як встановити годинник після підключення приладу до електричної мережі,
- як змінити мову тексту на дисплеї,
- як змінювати встановлену жорсткість води,
- як почистити прилад перед першим застосуванням.

Початкові установки

Після того, як Ваш новий прилад підключили, на дисплеї з'являється "Uhrzeit" (Поточний час) та "Sprache wählen" (Вибір мови). Встановіть час та за потребою змініть мову на дисплеї.



Встановлення часу та зміна мови

1. Встановіть перемикачем поточний час.
2. За допомогою клавіші > перейдіть до "Sprache wählen" (вибору мови).
3. Встановіть перемикачем бажану мову.
4. Натисніть клавішу ⓧ.

Мова та час заносяться в пам'ять. Годинник показує поточний час.

Відрегулювати жорсткість води

Регулярно видаляйте накип з Вашого приладу. Тільки так можна запобігти пошкодженням.

Ваш прилад сам сповістить Вас, коли потрібно видаляти накип. Він відрегульований на жорсткість води II. Змініть цей показник, якщо Ваша вода м'яка чи жорсткіша.

Перевірити жорсткість води

Ви можете перевірити жорсткість води тестовими смужками в комплекті або дізнатись її у Вашого водопостачальника.

Пом'якшена вода

Необхідність у видаленні накипу відпадає лише тоді, коли Ви застосовуєте достатньо пом'якшену воду. В такому випадку потрібно змінити встановлену жорсткість води на "пом'якш.вода".

Змінити жорсткість води

Жорсткість води можна змінити в основних установках, коли прилад вимкнутий.

1. Натисніть та утримуйте клавішу i, поки на дисплеї не з'явиться "Вибрать мову".
2. Повертайте перемикач, поки не відобразиться "Жорсткість води".
3. Натисніть клавішу >.

На дисплеї відображається "2 серед.м'якості".

4. За допомогою перемикача змініть жорсткість води. Можливі варіанти:
пом'якш.вода
1 м'яка I
2 серед.м'якості II
3 жорстка III
4 дуже жорстка IV
5. Натисніть клавішу і, щоб вийти з основних установок.
Зміна установки занесена у пам'ять.

Очищення

Нагрівання приладу

Очищення приладдя перед використанням

Перед першим використанням розігрійте прилад один раз та прочистіть усе приладдя.

1. Наповніть резервуар та вставте в прилад.
2. Увімкніть прилад клавішею ^{on} off.
Через прибл. 4 секунди відобразиться режим роботи "Приготування на парі".
3. Натисніть клавішу "Старт".
Прилад автоматично розігріється до 100 °C і через 20 хвилин вимкнеться. Лунає сигнал.
4. Натисніть клавішу "Стоп", щоб завершити роботу.

Залиште дверцята приладу дещо відчиненими, поки він не охолоне.

Перед першим використанням ретельно промийте приладдя лужним розчином та протріть рушником.

Обслуговування приладу

У даному розділі Ви дізнаєтесь,

- як вмикати та вимикати прилад;
- на що потрібно звернути увагу після кожної експлуатації.

Увімкнення приладу

1. Увімкніть прилад клавішею **on/off**.
На дисплей на 4 секунди з'являється логотип.
При цьому дисплей автоматично переключиться на меню "Види нагрівання".

Вибрати вид нагрівання

Ви можете викликати меню "Види нагрівання" також безпосередньо клавішею **□**.



2. Встановіть перемикачем бажаний вид нагрівання.
3. Натисніть клавішу **>**.
Відображається запропонована температура.
4. Встановіть перемикачем бажану температуру.
5. Натисніть клавішу **⊖**.
На дисплей з'являється "Таймер".
6. За допомогою клавіші **>** перейдіть до тривалості.
7. Встановіть перемикачем бажану тривалість.
8. Натисніть клавішу **⊖**.
9. Запустіть прилад клавішею "Старт".

Прилад нагрівається. Якщо обраний режим роботи "Готування на парі", встановлена тривалість починає відраховуватись лише після того, як прилад нагрівся.

Натисніть клавішу **i**. Поточна температура на 10 с відображається на дисплей.

Рисочки контролю нагрівання біля поточного часу відображають підвищення температури у робочій камері.

Ви можете в будь-який час змінити температуру перемикачем. Зміни автоматично заносяться в пам'ять.

Поточна температура

Зміна температури

Вимкнення приладу



Небезпека опіку!

Коли відчиняються дверцята, може виходити гаряча пара. Тому після завершення готування відчиняйте дверцята приладу обережно.

Час роботи закінчився

Після того як час вийде, ваш прилад вимкнеться автоматично. Лунає сигнал. Щоб завершити сигнал, натисніть клавішу ⏺.

Вимкніть прилад клавішею off. Обережно відкрийте дверцята приладу.

Пауза

Коротко натисніть клавішу "Стоп".

Охолоджувальний вентилятор може продовжувати роботу. Щоб увімкнути знову, натисніть клавішу "Старт".

Якщо Ви під час експлуатації відчиняєте дверцята, робота приладу призупиняється. Щоб запустити його, закрійте дверцята та натисніть клавішу "Старт".

Якщо Ви встановили основну установку "Продовження роботи після закриття дверцят" на "автоматично", знову запускати прилад кнопкою не потрібно.
(див. розділ: "Основні установки").

Переривання

Натисніть та утримуйте клавішу "Стоп", щоб перервати роботу.

Вимкніть прилад клавішею off. Обережно відкрийте дверцята приладу.

Коли Ви відкриваєте дверцята приладу під час роботи, вентилятор може продовжувати працювати.

Після кожної експлуатації

Спорожнити резервуар для води

Спорожніть резервуар для води. Добре висушіть шахту резервуару в приладі та ущільнювач кришки горловини.

Не сушіть резервуар для води в гарячій робочій камері. Він від цього пошкодиться.

Висушити робочу камеру

Залиште дверцята приладу дещо відчиненими, поки він не охолоне.



Небезпека опіку!

Вода у піддоні може бути гаряча. Дайте їй охолонути перед тим, як будете витирати.

Витріть піддон губкою (в комплекті) та м'якою ганчіркою.

Якщо конденсат потрапив на меблі чи ручки, витріть їх насухо.

Рекомендовані установки

Якщо Ви обираєте страву з рекомендованих установок, її оптимальний режимgotування вже заданий у програмі.

Ви можете обрати одну з багатьох категорій. Ми приготували для Вас багато рекомендацій дляgotування пирогів, хліба, птиці, м'яса, риби, дичини, запіканок та готових продуктів. Ви можете змінювати температуру та тривалість. Режим роботи уже запрограмований.

Пройшовши декілька рівнів вибору, Ви дійдете до окремих страв. Спробуйте! У Вашому розпорядженні величезне розмаїття можливостей.

Обрати страву

1. Натисніть клавішу .

На дисплей відображається режим роботи "Готування на парі" та "100 °C".

2. Поверніть перемикач ліворуч на "Рекомендовані установки".

3. За допомогою клавіші > перейдіть до першої категорії страв та оберіть перемикачем бажану категорію.

За допомогою клавіші > перейдіть до наступного рівня. Оберіть бажаний варіант перемикачем. В кінці з'являться параметри обраної страви.

4. Натисніть клавішу "Старт".

Починається робота в даному режимі. На дисплей відображається відлік заданої тривалості .

Час роботи закінчився

Лунає сигнал. Прилад перестав гріти. На дисплей з'являється 0:00. Щоб завершити сигнал, натисніть клавішу .

Зміна температури	Ви можете в будь-який час змінити температуру перемикачем.
Зміна тривалості	Натисніть клавішу  та перейдіть за допомогою клавіші  або  до тривалості. За допомогою перемикача змініть тривалість. Закройте установки часу клавішею  .
Запит інформації	Коротко натисніть клавішу  i. Для подальшої інформації знову коротко натисніть клавішу  i.

Установки таймера

Установки таймера можна відкрити за допомогою клавіші . Можна встановити наступні функції:

Коли прилад вимкнутий:

- Встановлення таймера
- Встановлення часу

Коли прилад увімкнутий:

- Встановлення таймера
- Встановлення тривалості
- Перенесення часу закінчення роботи

1. Натисніть клавішу .
2. За допомогою клавіші  або  перейдіть до бажаної функції.
3. Встановіть перемикачем бажаний час або тривалість.
4. Закройте установки часу клавішею .

Як включати окремі функції, ми детально пояснимо Вам наприкінці.

Встановлення установок таймера – короткий огляд

Встановлення таймера

Таймер працює незалежно від роботи приладу. Ви можете використовувати його як кухонний таймер та змінювати його налаштування в будь-який час.

1. Натисніть клавішу .
2. За допомогою перемикача встановіть час таймера.
3. Закрійте установки часу клавішею .

Дисплей повертається у попередній стан. З'являється символ таймера  та час, який відраховується у зворотному напрямку.

Зміна часу таймера

Натисніть клавішу . Протягом наступних секунд змініть час таймера за допомогою перемикача. Закрійте установки часу клавішею .

Після того, як час таймера вийшов

Лунає сигнал. На дисплеї з'являється  0:00. Щоб завершити сигнал, натисніть клавішу .

Скасування часу для таймера

Натисніть клавішу . За допомогою перемикача встановіть час таймера назад на 0:00. Закрійте установки часу клавішею .

Встановлення тривалості

Тривалість визначає, скільки часу готуватимуться Ваші страви. Коли закінчилась встановлена тривалість, прилад автоматично відключається.

Приклад на малюнку: готування на парі протягом 45 хвилин при 100 °C.

Передумова:

Режим роботи та температура уже встановлені.

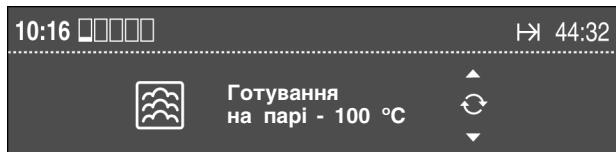
1. Натисніть клавішу .



- За допомогою клавіші > або < перейдіть до тривалості та за допомогою перемикача встановіть час.



- Закрійте установки часу клавішею ⓧ.
- Натисніть клавішу "Старт".
Прилад нагрівається. На дисплеї відображається відлік тривалості ⌂.
Якщо обраний режим роботи "Готовування на парі", встановлена тривалість починає відраховуватись лише після того, як прилад нагрівся.



Зміна тривалості

Натисніть клавішу ⓧ. За допомогою клавіші > або < перейдіть до тривалості та за допомогою перемикача змініть час. Закрійте установки часу клавішею ⓧ.

Час роботи закінчився

Лунає сигнал. Прилад перестав гріти. На дисплеї з'являється тривалість ⌂ 0:00. Щоб завершити сигнал, натисніть клавішу ⓧ.

Перенесення часу закінчення роботи

Ви можете перенести час, до якого страва повинна бути готова. Прилад почне роботу автоматично, а закінчить у встановлений час. Ви можете, наприклад, зранку поставити посуд у робочу камеру та встановити прилад так, щоб страва була готова по обіді.

Звертайте увагу на те, щоб продукти не стояли у робочій камері надто довго та не зіпсувалися.

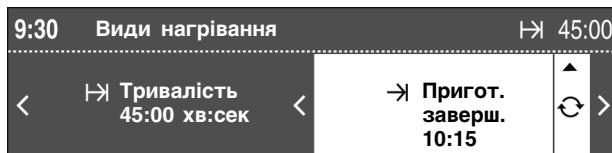
у деяких програмах час закінчення подовжити неможливо.

Для роботи з парою потрібно додати до часу роботи ще й час розігрівання. Таким чином, встановлений час закінчення може змінюватись у залежності від часу розігрівання.

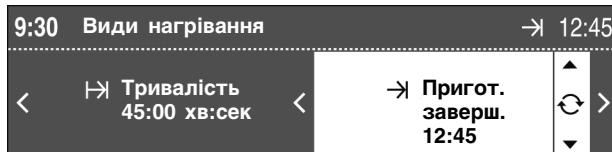
Приклад на малюнку: Зараз 9:30, страва готується 45 хвилин, але повинна бути готова лише о 12:45.

Передумова:

Обраний режим ще не запускається. Встановлена тривалість. Відкриваються установки таймера ⌂.



1. За допомогою клавіші > перейдіть до часу закінчення.



2. За допомогою перемикача перенесіть час закінчення роботи програми.
3. Закрійте установки часу клавішею ⌂.
4. Підтвердіть клавішею "Старт".

Установка активована. Прилад у режимі очікування. На дисплеї відображається час закінчення →. Нагрівання починається у встановлений час. На дисплеї відображається відлік тривалості.

Зміна часу закінчення

Це можливо, поки прилад знаходиться в режимі очікування. Натисніть клавішу ⌂. За допомогою клавіші > або < перейдіть до часу закінчення та виправте його перемикачем. Закрійте установки часу клавішею ⌂.

Час роботи закінчився

Анулювання часу закінчення

Лунає сигнал. Прилад перестав гріти. Тривалість стоять на \rightarrow 0:00. Щоб завершити сигнал, натисніть клавішу \odot .

Це можливо, поки прилад знаходиться в режимі очікування. Натисніть клавішу \odot . Клавішею $>$ або $<$ перейдіть до часу закінчення. Повертайте перемикач вліво, поки не згасне індикатор. Відразу ж починається відлік встановленого часу.

Встановлення часу

Після аварійного відключення електроживлення

Встановити або змінити час можна лише тоді, коли прилад вимкнуто.

Після аварійного відключення електроживлення на дисплеї з'являється "Встановлення часу".

- 1.** Встановіть перемикачем поточний час.
- 2.** Натисніть клавішу \odot .
Поточний час встановлений.

Зміна часу

Наприклад: треба змінити час з літнього на зимовий.

- 1.** Натисніть клавішу \odot .
- 2.** За допомогою клавіші $>$ перейдіть до поточного часу \odot та змініть його за допомогою перемикача.
- 3.** Закрійте установки часу клавішею \odot .

Зміна відображення годинника

Після відключення приладу на дисплеї з'являється поточний час. Ви можете змінити або вимкнути його відображення (див. розділ: "Основні установки").

Автоматичні програми

У даному розділі Ви дізнаєтесь,

- як регулювати автоматичні програми;
- поради та підказки щодо програм;
- які програми можна відрегулювати (таблиці програм).

Автоматичні програми дозволяють готувати їжу дуже просто. Є 9 груп програм, що містять всього близько 40 програм.

Встановлення програм

Дотримуйтесь наведених для них вказівок.
Виберіть з таблиць відповідну програму.

Приклад на малюнку: Ви хочете приготувати на парі 500 г свіжого філе курчати.

- Група програм "М'ясо, птиця"
- Програма "Філе курчати, свіже, пригот.на парі"

Вибір групи програм



1. Натисніть клавішу **[P]**.

На дисплеї з'являється перша група програм "Овочі".

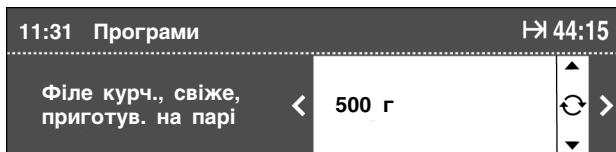
2. Поверніть перемикач, поки не відобразиться бажана група програм.

Вибір програми



3. Натисніть клавішу >, щоб позначити першу програму з групи.
4. Поверніть перемикач, поки не відобразиться бажана програма.

Вказати вагу



Індивідуальне налаштування роботи духової шафи

5. Натисніть клавішу >, щоб позначити запропоновану вагу.
6. Повертаючи перемикач, задайте вагу страви.
7. Натисніть клавішу >.
 - На дисплей з'являється позначення індивідуального налаштування
 - □□□□□■□ +.
8. Повертаючи перемикач, відрегулюйте інтенсивність готовування:
 - вліво: слабша інтенсивність готовування
 - вправо: сильніша інтенсивність готовування

Ви можете також на майбутнє відкоригувати інтенсивність готовування для всіх програм одночасно

(див. розділ: "Основні установки").

9. Запустіть програму клавішею "Старт".

На дисплей відображається відлік тривалості програми. Контроль нагрівання не відображається.

Перенесення часу закінчення роботи

Ви можете змінити час закінчення деяких програм. Програма увімкнеться пізніше та закінчиться у бажаний час (див. розділ: "Установки таймера").

Завершення програми



Лунає сигнал. Прилад вимикається.
Натисніть клавішу "Стоп".

Небезпека опіку!

Коли відчиняються дверцята, може виходити гаряча пара. Тому після завершення готовування відчиняйте дверцята приладу обережно.

Переривання програми

Натисніть та утримуйте клавішу "Стоп".

Вказівки до програм

Посуд

Всі програми призначені для готування на одному рівні.

Результат готування може змінюватись у залежності від розміру та якості страв.

Застосовуйте той посуд, який пропонується для кожного окремого випадку. Всі страви випробовувались саме таким чином. Якщо Ви застосуєте інший посуд, результат готування може змінитись.

При готуванні на перфорованому деку додатково поставте неперфороване деко на першому рівні. Таким чином збиратиметься рідина, що скапуватиме.

Порція/Вага

Накладайте страви у приладдя не більше, ніж на 4 см заввишки.

Автоматичним програмам потрібно враховувати вагу страв. Для окремих штук завжди вказуйте найбільшу вагу однієї штуки. Загальна вага повинна бути в межах заданого діапазону ваги.

Час готування

Після початку програми відображається час готування. Він може змінюватись протягом перших 10 хвилин, оскільки час нагрівання змінюється в т.ч. залежно від температури страви та води.

Таблиці програм

В даному розділі знаходяться усі групи програм та їх програми. Перед тим, як вмикати програму для страви, будь ласка, ознайомтесь із інформацією до неї.

Овочі

Приправи до овочів додавайте уже після того, як готовування скінчиться.

Програма	Примітки	Посуд/приладдя	Рівень
Цвітна капуста, приготування на парі / суцвіттями*	Суцвіття однакового розміру	перфороване + неперфороване деко	3 1
Цвітна капуста, приготування на парі / цвітна капуста, цілі качанчики*	-	перфороване + неперфороване деко	3 1
Суцвіття броколі, приготування на парі*	Суцвіття однакового розміру	перфороване + неперфороване деко	3 1
Зелена квасоля, приготування на парі*	-	перфороване + неперфороване деко	3 1
Морква скибочками, приготування на парі*	Скибочки товщиною прибл. по 3 мм	перфороване + неперфороване деко	3 1
Кольрабі, скибочками, приготування на парі*	Скибочки товщиною прибл. по 3 мм	перфороване + неперфороване деко	3 1
Брюссельська капуста, приготування на парі*	-	перфороване + неперфороване деко	3 1
Спаржа, приготування на парі / біла спаржа*	-	перфороване + неперфороване деко	3 1
Спаржа, приготування на парі / зелена спаржа*	-	перфороване + неперфороване деко	3 1
Овочева суміш, морожена, приготування на парі		перфороване + неперфороване деко	3 1

* Ви можете змінити час закінчення цієї програми

Картопля

Приправи до картоплі додавайте уже після того, як готування скінчиться.

Програма	Примітки	Посуд/приладдя	Рівень
Варена картопля*	середньої величини, порізана на четвертинки, вага однієї штучки 30-40 г	перфороване + неперфороване деко	3 1
Картопля "в мундирі"**	середнього розміру, Ø 4-5 см	перфороване + неперфороване деко	3 1

* Ви можете змінити час закінчення цієї програми

Крупи

Зважте продукти та додайте води у правильному співвідношенні:

Рис	1 : 1,5
Кускус	1 : 1
Пшоно	1 : 3
Сочевиця	1 : 2

Вказуйте вагу без рідини.

Після готування крупи потрібно перемішати. Таким чином залишок води швидко всмоктеться.

Готування різotto

Для різotto додайте води у пропорції 1 : 2. Параметр ваги вкажіть як загальну кількість включно з водою. Через приблизно 15 хвилин з'явиться повідомлення "Перемішати". Перемішайте різotto та натисніть клавішу "Старт".

Програма	Примітки	Посуд/приладдя	Рівень
Рис / довгозернистий рис	макс. 0,75 кг	неперфороване деко	2
Рис / рис басматі	макс. 0,75 кг	неперфороване деко	2
Рис / неполірований рис	макс. 0,75 кг	неперфороване деко	2

Програма	Примітки	Посуд/приладдя	Рівень
Кускус	макс. 0,75 кг	неперфороване деко	2
Пшоно	макс. 0,55 кг	неперфороване деко	2
Різotto	макс. 2 кг	неперфороване деко	2
Сочевиця	макс. 0,55 кг	неперфороване деко	2

М'ясо, птиця

Не кладіть шматочки м'яса чи птиці у посуді один на одний.

Курятину можна попередньо замаринувати.

Програма	Примітки	Посуд/приладдя	Рівень
Філе курчати, свіже, приготування на парі	Загальна вага 0,2 - 1,5 кг	перфороване + неперфороване деко	3 + 1
Копчена свинина, свіжа, скибочками*	-	перфороване + неперфороване деко	3 + 1
Сардельки*	-	перфороване + неперфороване деко	3 + 1

* Ви можете змінити час закінчення цієї програми

Риба

При готуванні риби перфороване деко потрібно змастити.

Не кладіть рибини чи шматочки філе одне на одного. Вказуйте вагу найважчої рибини та обирайте по можливості шматочки однакової величини.

Програма	Примітки	Посуд/приладдя	Рівень
Свіжа риба, ціла тушка, приготування на парі	0,3 - 2 кг	перфороване + неперфороване деко	3 1
Рибне філе, приготування на парі / рибне філе, свіже	Товщиною макс. 2,5 см	перфороване + неперфороване деко	3 1

Програма	Примітки	Посуд/приладдя	Рівень
Рибне філе, приготування на парі / риба, заморожена	Товщиною макс. 2,5 см	перфороване + неперфороване деко	3 1
Мідії	-	перфороване + неперфороване деко	3 1

Випічка, десерт

Готування компоту із фруктів

Дана програма призначена лише для кісточкових та зерняткових фруктів. Зважте фрукти, додайте води приблизно $\frac{1}{3}$ від їх кількості та цукор і спеції за смаком.

Готування рису на молоці

Зважте рис, додайте молока у 2,5 раз більше від його ваги. Помістіть рис і молоко у приладдя так, щоб вони займали не більше 2,5 см в глибину. Після готування перемішайте. Залишок молока швидко всмоктеться.

Виготовлення йогурту

Розігрійте молоко на варильній поверхні до 90 °C. Дайте йому охолонути до 40 °C. При використанні гомогенізованого молока попередньо прогрівати його не потрібно.

Розмішайте в молоці одну-дві чайних ложечки природного йогурту на 100 мл молока або відповідну кількість йогуртового ферменту.

Налийте суміш у чисті склянки та закрійте їх.

Після приготування охолодіть склянки в холодильнику.

Програма	Примітки	Посуд/приладдя	Рівень
Компот із фруктів*	-	неперфороване деко	2
Рис на молоці	-	неперфороване деко	2
Йогурт у скляній ємності	-	скляна ємність + перфороване деко	2

* Ви можете змінити час закінчення цієї програми

Підігрівання

Програма	Примітки	Посуд/приладдя	Рівень
Гарнір, із готових інгредієнтів*	-	неперфороване деко	2
Овочі, приготовані*	-	неперфороване деко	2

* Ви можете змінити час закінчення цієї програми

Розморожування

Заморожуйте продукти по можливості плоско та порціями при -18 °C. Не заморожуйте продукти у великих обсягах.

Усі програми з розморожування розраховані на сирі продукти.



Небезпека для здоров'я!

При розморожуванні продуктів тваринного походження вода, що утворилася, необхідно обов'язково злити. Вона не повинна контактувати з іншими продуктами. При цьому можуть переноситись бактерії.

Після розморожування прогрівайте парову шафу протягом 15 хвилин при температурі 100 °C.

Розморожування рибного філе

Не кладіть шматочки рибного філе один на один.

Розморожування цілої птиці

Перед розморожуванням зніміть упаковку.

Після розморожування дайте птиці ще постояти. Приблизно через 30 хвилин очікування у великої птиці (наприклад, індички) можна виймати нутрощі.

Розморожування м'яса

Ця програма дозволяє розморожувати цілі шматки печени.

Напіврозморозити фрукти

Якщо ви хочете тільки трохи розморозити фрукти, параметри експлуатації доведеться підбирати самостійно.

Програма	Примітки	Посуд/приладдя	Рівень
Риба / риба, ціла тушка	Товщиною макс. 2,5 см	перфороване + неперфороване деко	3 1
Риба / рибне філе	Товщиною макс. 2,5 см	перфороване + неперфороване деко	3 1
Птиця, ціла тушка	Макс. 1,5 кг	перфороване + неперфороване деко	3 1
М'ясо	макс. вага однієї порції 1,5 кг	перфороване + неперфороване деко	3 1
Ягоди	-	перфороване + неперфороване деко	3 1

Інше

Стерилізація дитячих пляшечок

Завжди чистіть пляшечки одразу ж після пиття за допомогою спеціальної щіточки. Потім промийте їх у посудомийній машині.

Поставте пляшечки на перфороване деко таким чином, щоб вони одна до одної не доторкались.

Після стерилізації витріть пляшечки чистим рушником насухо. Така операція відповідає звичайному виварюванню.

Консервування

Дана програма годиться для кісточкових та зерняткових фруктів, а також овочів (крім бобових).

Гарбуз перед консервуванням потрібно бланшувати.

Дана програма розрахована на однолітрові банки. Для більших чи менших банок параметри готування потрібно буде підбирати індивідуально.

Після завершення програми відкрийте дверцята робочої камери, щоб запобігти пригорянню. Дайте банкам охолонути в робочій камері ще декілька хвилин.

Дана програма розрахована на тверді фрукти. Якщо фрукти, що застосовуються, уже не тверді, параметри готування потрібно буде підбирати індивідуально.

Приготування яєць

Проколіть яйця перед тим як їх готувати. Не ставте яйця одне на одне. Середній розмір (M) відповідає вазі одного яйця у прибл. 50 г.

Програма	Примітки	Посуд/приладдя	Рівень
Дитячі пляшечки, стерилізація*	-	перфороване деко	2
Консервування	в однолітрових банках	перфороване + неперфороване деко	3 1
Яйця / яйця вкруту*	Яйця середнього розміру, макс. 1,8 кг	перфороване + неперфороване деко	3 1
Яйця / яйця, зварені некрутко*	Яйця середнього розміру, макс. 1 кг	перфороване + неперфороване деко	3 1

* Ви можете змінити час закінчення цієї програми

Пам'ять

Функція пам'яті надає Вам можливість зберегти власну програму та викликати її одним натисканням клавіші.

Ця функція особливо зручна, якщо є страви, які Ви дуже часто готуєте.

Збереження установок у пам'яті приладу

1. Встановіть бажаний режим. Не стартуйте.
2. Натисніть та утримуйте клавішу **M**, поки на дисплеї не з'явиться "Збережено в пам'яті".

Установки занесені у пам'ять, тепер Ви можете викликати їх у будь-який потрібний час.

Збереження інших установок

Задайте нові установки та збережіть їх клавішею **M**. Попередні установки будуть перезаписані.

Запуск параметрів з пам'яті

Ви можете в будь-який момент запустити програму, занесену в пам'ять.

1. Коротко натисніть клавішу **M**.
2. Натисніть клавішу "Старт".

Починається виконання програми по занесеним у пам'ять установкам.

Зміна установки

Ви можете змінити установки в будь-який момент. Коли Ви відкриєте пам'ять наступного разу, на дисплеї з'являться початкові збережені установки.

Функція "Захист від дітей"

Функція "Захист від дітей" служить для того, щоб діти не могли випадково увімкнути прилад або змінити режим його роботи.

Активування функції "Захист від дітей"

Натисніть клавішу **-o** та утримуйте протягом приблизно 4 с, поки не засвітиться символ **-o**.

Панель управління заблокована.

Деактивування функції "Захист від дітей"

Натисніть клавішу **-o** та утримуйте її, поки не згасне символ **-o**. Ви можете заново ввести параметри.

Інформація

Навіть якщо функція "Захист від дітей" включена, Ви можете вимкнути прилад, відключити сигнал за допомогою клавіші **⊕**, затримати роботу за допомогою клавіші "Стоп" та встановити таймер.

Основні установки

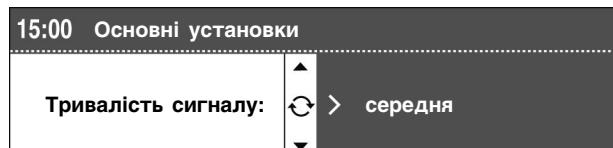
У Вашого приладу є різноманітні основні установки, які встановлені на заводі. За потребою Ви можете їх змінити.

Якщо Ви хочете відмінити усі зміни, можна повернутися назад до заводських установок.

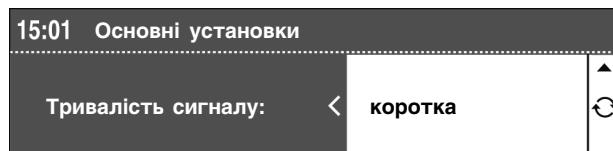
Прилад повинен бути вимкненим.



1. Натисніть та утримуйте клавішу і прибл. 4 секунди, поки на дисплеї не з'явиться "Вибрati мову".



2. Повертайте перемикач, поки не відобразиться бажане налаштування.



3. Натисніть клавішу > щоб позначити даний параметр.
4. Повертайте перемикач, поки не відобразиться бажаний параметр.
5. Натисніть клавішу і та утримуйте її протягом прибл. 4 с, щоб вийти з основних установок.
Зміна установки занесена у пам'ять.

Ви можете змінити наступні основні установки:

Основна установка	Функція	Можливі налаштування
Вибір мови	Змінити мову тексту на дисплей	30 різних мов
Тривалість сигналу	Регулювання тривалості звукового сигналу при завершенні роботи	короткий середній довгий
Звук клавіш	Включити/відключити звуковий сигнал при натисканні клавіш	вимкн. ввімкн.
Яскравість дисплею	Зміна яскравості дисплею	день помірно ніч
Контраст	Зміна контрастності дисплею	7 рівнів - <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> +
Відображення годинника	Відображення годинника при вимкнутому приладі	вимкн. аналоговий 1 аналоговий 2 аналоговий 3 цифровий
Продовження роботи після закриття дверцят	Не потрібно додатково запускати прилад кнопкою після того, як дверцята були відчинені	вимкн. автоматично
Індивідуальне налаштування:	Встановити слабші чи сильніші результати готовування по всім програмам	7 рівнів - <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> +
Відображення логотипа:	Включити/відключити відображення логотипа при увімкненні приладу	ввімкн. вимкн.
Жорсткість води	Налаштуйте жорсткість води для індикатора видалення накипу	пом'якш.вода 1 м'яка 2 серед.м'якості 3 жорстка 4 дуже жорстка
Сигнал нагрівання на парі:	Позначає кінець етапу розігрівання для режимів роботи з парою	вимкн. ввімкн.
Відновити заводські установки:	Відновити заводські установки приладу: - усі зміни в основних установках анулюються - записи в пам'яті анулюються - автоматичне калібрування буде проведено заново	не відновлювати відновити

Догляд та очищення

У даному розділі Ви дізнаєтесь про

- чищення та догляд за Вашим пристроям,
- засоби очищення та допоміжні засоби,
- режим роботи "Очищення",
- режим роботи "Видалення залишків".



Небезпека короткого замикання!

Не застосовуйте очищувачі високого тиску або пароструменевих помп для очищення Вашого пристроя.

Увага!

Пошкодження поверхні! Забороняється використовувати

- гострі та дряпаючі очисні засоби,
- засоби для очищення духовок,
- їдкі, хлоромісткі чи агресивні очисні засоби,
- очисні засоби з високим вмістом етилового спирту.

Якщо такий засіб все ж потрапив на передню панель, одразу ж змийте його водою.

Завжди видаляйте забруднення з робочої камери одразу ж після того, як охолодите пристрій. Підгорілі залишки їжі потім видаляти значно важче.

При значному забрудненні використовуйте допомогу при чищенні (див. розділ: "Допомога при чищенні").

Солоні речовини дуже агресивні та можуть спричинити утворення корозії. Видаляйте залишки гострих соусів (кетчуп, горчиця) чи солоних страв одразу ж після того, як охолодите робочу камеру.

Губка для чищення

Очисна губка, що постачається в комплекті, здатна вбирати велику кількість рідини.

Використовуйте її тільки для чищення робочої камери та видалення залишків води з піддону.

Перед першим застосуванням очисну губку потрібно добре вимити. Її можна також прати у пральній машині разом з білизною, яку можна кип'ятити.

Рушник з мікроволокна

Рушник з мікроволокна із вічковою структурою спеціально призначений для чищення чутливих поверхонь, як-то скло, склокераміка, високоякісна сталь чи алюміній (№ за каталогом 460 770, можна замовити також онлайн через Інтернет-магазин). Він видаляє одразу ж і водорозчинні, і жирові забруднення.

Очисні засоби

Прилад зовні

фронтальна панель з алюмінію

фронтальна панель з високоякісної сталі

робоча камера, всередині

Піддон

Ущільнювач зовні у робочій камері

Резервуар для води

Шахта резервуару для води

Ущільнювач кришки горловини

Підвісні каркаси

Лужний розчин - витерти м'якою ганчіркою.

М'який засіб для чищення вікон - витерти поверхні горизонтально, без тиску м'якою ганчіркою для вікон або безволокнистою мікрофібрвою серветкою.

Лужний розчин - витерти м'якою ганчіркою. Після експлуатації завжди одразу ж очищайте духову шафу від накипу, плям жиру, крохмалю та білка.

Спеціальні очисні засоби для виробів з високоякісної сталі можна придбати в сервісній службі або в дилерській мережі.

Гарячий лужний розчин або водний розчин оцту

Користуйтесь губкою для очищення (в комплекті) або м'якою змивною щіткою. В жодному випадку не застосовуйте сталевих чи абразивних губок! Від них робоча камера може почати іржавіти.

Гарячий лужний розчин або водний розчин оцту.

Гарячий лужний розчин.

Лужний розчин, в жодному разі не мити в посудомийній машині!

Після кожної експлуатації витирати насухо.

Після кожної експлуатації добре висушувати.

Гарячий лужний розчин або в посудомийній машині.

Скло дверцят	Засіб для очищення скла.
Приладдя	<p>Замочіть у гарячому лужному розчині. Почистіть щіткою чи губкою або промийте в посудомийній машині.</p> <p>При забрудненні стійкими до видалення продуктами (наприклад, рис) очистіть водним розчином оцту.</p>

Допомога при чищенні

Допомога при чищенні розм'якшує забруднення у робочій камері за допомогою пари. Після цього їх можна легко видалити.

Допомога при чищенні займає прибл. 30 хвилин.

Інформація:

Якщо допомогу при чищенні перервати, робота приладу блокується. Лише після першого та другого промивань прилад можна експлуатувати знову, щоб очисні засоби не залишились у приладі.

Підготовка

Дайте робочій камері охолонути та вийміть з неї приладдя. Очистіть піддон губкою, що постачається в комплекті.

Наповніть резервуар для води водою до позначки "max". Додайте краплю миючого засобу в піддон на дні робочої камери.

1. Натисніть клавішу "clean".

На дисплеї з'являється "Очищення".

2. Натисніть клавішу "Старт".

Вмикається допомога при чищенні. Лампа в робочій камері залишається вимкнутою.

Запустити допомогу при чищенні

Через прибл. 30 хвилин лунає сигнал. На дисплеї з'являється "Спорожнити піддон та витерти прилад".

1. Вийміть підвісні каркаси з робочої камери та очистіть (див. розділ: "Вийняти каркаси").

2. Витріть м'якою змивною щіткою та очисною губкою часточки бруду, які відокремились у робочій камері.

Перше промивання

3. За потреби наповніть резервуар для води знову водою та вставте у прилад.
4. Натисніть клавішу "Старт".

Відбувається промивання. На дисплеї з'являється "Перше промивання".

Друге промивання

Через короткий час з'явиться повідомлення "Спорожнити піддон".

1. Ретельно вимийте губку.
2. Губкою видаліть залишки води з піддону.
3. Натисніть клавішу "Старт".

Відбувається промивання. На дисплеї з'являється "Друге промивання".

Після другого промивання відображається повідомлення "Спорожнити піддон".

4. Натисніть клавішу "Стоп".

Видалення залишків води

Губкою видаліть залишки води з піддону. Нею ж витріть робочу камеру та після цього насухо протріть м'яким рушником.

Перервати допомогу при чищенні

1. Натисніть та утримуйте клавішу "Стоп".
Допомога при чищенні перервана.

Щоб у приладі не залишився очисний засіб, після переривання даної операції потрібно двічі промити прилад.

2. Натисніть клавішу "Старт".
На дисплеї з'являється "Спорожнити піддон та витрти прилад".

Виконайте дії, описані в частині "Перше промивання".

Видалення накипу

Щоб Ваш прилад завжди залишався в робочому стані, з нього потрібно періодично видаляти накип. Про це Вам нагадуватиме повідомлення "Видалення накипу".

Видалення накипу займає прибл. 30 хвилин.

Необхідність у видаленні накипу відпадає лише тоді, коли Ви застосовуєте достатньо пом'якшено воду.

Інформація:

Якщо видалення накипу перервати, робота приладу блокується. Лише після першого та другого промивань прилад можна експлуатувати знову, щоб розчин засобу для видалення накипу не залишився у приладі.

Засіб для видалення накипу

Для видалення накипу використовуйте виключно рекомендований сервісною службою рідкий засіб для видалення накипу (№ за каталогом 311138, можна замовити також онлайн через Інтернет-магазин). Інші засоби для видалення накипу можуть пошкодити Ваш прилад.

1. Змішайте 300 мл води та 60 мл рідкого засобу для видалення накипу до однорідної консистенції.
2. Спорожніть резервуар для води та наповніть отриманим розчином для видалення накипу.

Увага!

Не наносьте розчин для видалення накипу на панель управління чи інші чутливі поверхні. Але якщо він все ж туди потрапив, негайно видаліть розчин, промивши це місце водою.

Запустити видалення накипу

Робоча камера повинна спочатку повністю охолонути.

1. Натисніть клавішу "clean".
На дисплеї з'являється "Очищення".
2. Повертайте перемикач, поки не відобразиться "Видалення накипу".
3. Натисніть клавішу "Старт".
Вмикається видалення накипу. Лампа в робочій камері залишається вимкнутою.

Перше промивання

Через прибл. 30 хвилин лунає сигнал. На дисплей з'являється "Спорожнити піддон та наповнити резервуар для води".

- 1.** Губкою, що постачається в комплекті, видаліть засіб для видалення накипу з піддону.
- 2.** Ретельно промийте резервуар для води, наповніть його знову водою та вставте у прилад.
- 3.** Натисніть клавішу "Старт".

Відбувається промивання. На дисплей з'являється "Перше промивання".

Друге промивання

Через короткий час з'явиться повідомлення "Спорожнити піддон".

- 1.** Ретельно вимийте губку.
- 2.** Губкою видаліть залишки води з піддону.
- 3.** Натисніть клавішу "Старт".

Відбувається промивання. На дисплей з'являється "Друге промивання".

Після другого промивання відображається повідомлення "Спорожнити піддон".

- 4.** Натисніть клавішу "Стоп".

Губкою видаліть залишки води з піддону. Нею ж витріть робочу камеру та після цього насухо протріть м'яким рушником.

Видалення залишків води

Перервати видалення накипу

- 1.** Натисніть та утримуйте клавішу "Стоп".
Видалення накипу перерване.

Щоб у приладі не залишився розчин для видалення накипу, після перервання даної операції потрібно двічі промити прилад.

- 2.** Натисніть клавішу "Старт".
На дисплей з'являється "Спорожнити піддон та наповнити резервуар для води".

Виконайте дії, описані в частині "Перше промивання".

Видалення накипу лише з піддону

Якщо Ви хочете видалити накип не з усього приладу, а тільки з піддону в робочій камері, Ви можете так само скористатись режимом роботи "Видалення накипу".

Єдина відмінність:

1. Змішайте 100 мл води та 20 мл рідкого засобу для видалення накипу до однорідної консистенції.
2. Заповніть піддон до країв розчином для видалення накипу.
3. Резервуар для води наповніть тільки водою.
4. Запустіть режим роботи "Видалення накипу", як описано вище.

Ви можете видалити накип з піддону також і вручну, не користуючись зазначеним режимом.

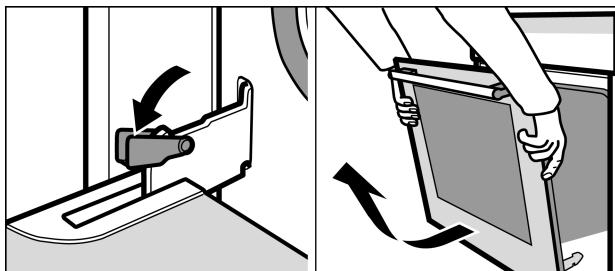
Монтаж та демонтаж дверцят приладу



Щоб полегшити процес очищення, дверцята приладу можна демонтувати.

Небезпека травмування!

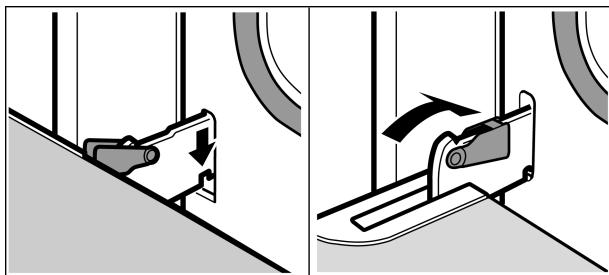
- Шарніри дверцят можуть захлопнутись назад з великою силою. Для монтажу та демонтажу дверцят завжди повертайте обидва стопори до упору.
- Якщо дверцята демонтовані, а фіксатори повернуті не до упору, шарнір може захлопнутись назад. Не беріться за шарнір. Зателефонуйте до сервісної служби.



1. Повністю відкрийте дверцята приладу.
2. Прикріпіть обидва фіксатори ліворуч та праворуч.
3. Поставте дверцята приладу під кутом. Обома руками обхопіть дверцята зліва та справа зверху. Прикрийте дверцята ще трохи та вийміть їх.

Монтаж дверцят приладу

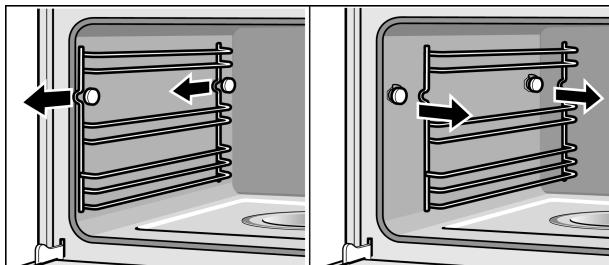
Завершивши очищенння, встановіть дверцята назад.



1. Вставте шарніри дверцят прямо в отвори зліва і справа у робочій камері. Виймка на шарнірі повинна зафіксуватись з обох боків.
2. Повністю відкрийте дверцята приладу та поверніть фіксатор угору.
3. Закрійте дверцята.

Очищення підвісних каркасів

Ви можете зняти підвісні каркаси для очищенння.



Для цього витягніть їх вперед і вийміть.

Почистіть підвісні каркаси миючим засобом та губкою або щіткою. Їх можна також мити у посудомийній машині.

Поставити підвісні каркаси на місце

Навісьте підвісний каркас спереду та ззаду і посуньте назад, поки він не зафіксується.

Кожен з каркасів підходить тільки для однієї сторони.

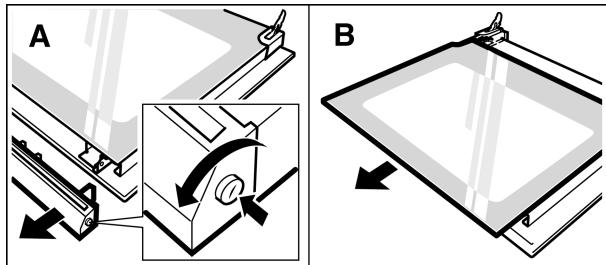
Очищення скла дверцят

Для кращого очищення Ви можете зняти скло з дверцят приладу.

Увага!

Прилад можна буде використовувати лише тоді, коли дверцята та їх скло будуть правильно встановлені.

1. Зніміть дверцята та покладіть ручкою донизу на рушник.



2. Відгвинтіть захисну панель зверху на дверцях приладу. Для цього відкрутіть гвинти зліва та справа. (мал. А)
3. Витягніть скло дверцят. (мал. В).

Почистіть скло дверцят за допомогою засобу для чищення скла та м'якої ганчірки.

Установка скла дверцят

1. Вставте скло дверцят назад. Переконайтесь, що гладенька поверхня знаходиться ззовні, а поверхня з малюнком - всередині.
2. Установіть та закріпіть захисну панель.
3. Знову змонтуйте дверцята приладу.

Що робити у випадку несправності?

Часто несправність спричинена якоюсь дрібницею. Перед тим як викликати сервісну службу, ознайомтеся із наступними вказівками.

Ремонтні роботи може виконувати тільки кваліфікований спеціаліст. Прилад, відремонтований неналежним чином, може бути небезпечним для Вас.

Несправність	Можлива причина	Допомога/вказівка
Прилад не функціонує	Штекер вийнятий з розетки	Підключіть прилад до мережі.
	Збій постачання електроструму	Перевірте, чи працюють інші кухонні прилади.
	Несправний запобіжник	Перевірте у розподільному блоці, чи не перегорів запобіжник.
	Помилка в обслуговуванні	Вимкніть запобіжник приладу в розподільному блоці та через прибл. 10 с увімкніть його знову.
Прилад не запускається.	Дверцята приладу нещільно закриті	Закройте дверцята.
Прилад не запускається, на дисплеї світиться "Очищення" чи "Видалення накипу"	Перервана робота допомоги при чищенні / видаленні накипу	Двічі промийте прилад (див. розділ "Перервати допомогу при чищенні" / "Перервати видалення накипу").
На дисплеї відображається "Поточний час"	Збій постачання електроструму	Знову введіть поточний час (див. розділ "Установки таймера").
Прилад не функціонує. На дисплеї світиться тривалість	Випадково було активовано перемикач	Натисніть клавішу "Стоп".
	Після встановлення параметрів не було натиснуто клавішу "Старт".	Натисніть "Старт" або відмініть установку, натиснувши "Стоп".

Несправність	Можлива причина	Допомога/вказівка
На дисплеї з'являється текст "Автоматичне вимкнення"	Активоване автоматичне вимкнення	Натисніть будь-яку клавішу.
Висвітлюється "Наповнити резервуар", хоча резервуар для води повний	Резервуар для води вставлений неправильно	Вставте резервуар для води всередину, поки він не зафіксується.
	Збій системи розпізнавання	Викличте сервісну службу.
З'являється повідомлення "Наповнити резервуар", хоча резервуар для води ще не порожній / резервуар для води порожній, але повідомлення "Наповнити резервуар" не з'являється	Резервуар для води забруднений. Рухомі датчики рівня води заклинило	Потрусять та очистіть резервуар для води. Якщо деталі не повернуться в нормальній стан, придайте новий резервуар для води в сервісній службі.
Резервуар для води спорожнюється без видимих причин. Піддон переливається	Резервуар для води вставлений неправильно	Закройте кришку, поки вона відчутно не зафіксується.
	Ущільнювач кришки горловини забруднений	Очистіть ущільнювач.
	Ущільнювач кришки горловини дефектний	Придайте новий резервуар для води в сервісній службі.
Вода у піддоні википіла повністю, хоча резервуар для води повний	Резервуар для води вставлений неправильно	Вставте всередину резервуар для води, поки він не зафіксується.
	Забились труби, по яким подається вода	Видаліть накип. Перевірте, чи правильно встановлена жорсткість води.
На дисплеї відображається "Спорожнити резервуар/очистити?"	Прилад не використовувався мінімум два дні, а резервуар для води повний	Спорожніть та очистіть резервуар для води. Завжди спорожняйте резервуар для води після готовання.
При готуванні щось хлопає	Ефект холодного/гарячого, спричинений водяною парою від заморожених продуктів	Це нормально.
Під час готування на парі утворюється дуже багато вологи	Відбувається автоматичне калібрування приладу	Це нормально.

Несправність	Можлива причина	Допомога/вказівка
Під час готування на парі повторно утворюється дуже багато вологи	Якщо час готування дуже малий, прилад не встигає провести автоматичне калібрування	Поверніть прилад на заводські налаштування (див. розділ "Основні установки"). Потім увімкніть готування на парі протягом 20 хвилин при 100 °C.
При готуванні з вентиляційних отворів виходить пара		Це нормальну.
Готування на парі відбувається неналежним чином	Робота приладу порушена накипом	Запустіть програму з видалення накипу.
На дисплеї з'являється повідомлення про несправність "E..."	Технічна несправність	Клавішею ⏺ відмініть повідомлення про несправність, за необхідності заново встановіть поточний час. Якщо повідомлення про помилку з'явиться знову, зателефонуйте у сервісну службу.
На дисплеї з'являється повідомлення про несправність "E011"	Клавіша була натиснута занадто довго або заклинила	Відмініть повідомлення про несправність клавішею ⏻. Натискаючи на клавіші по одній, перевірте, чи всі вони чисті.
Прилад перестав гріти. На дисплеї відображається "Demo-режим"	Було натиснуто декілька клавіш одночасно	Відключіть електро живлення та через 10 секунд увімкніть знову. Протягом двох хвилин після цього натисніть та утримуйте 4 секунди клавішу ☰.

Заміна лампи робочої камери

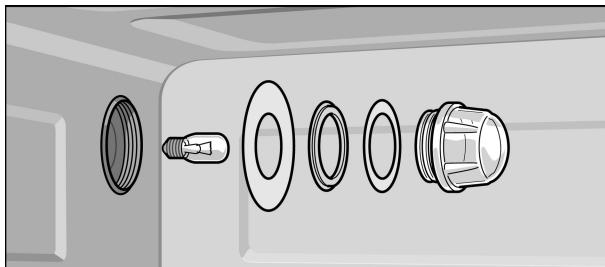
Термостійкі лампи на 25 Вт, 220/240 В, цоколь Е14, та прокладки до них Ви можете отримати в сервісній службі. Будь ласка, вкажіть Е- та FD-номери Вашого приладу.



Небезпека опіків!

Перед тим, як міняти лампу робочої камери, дайте охолонути і їй, і робочій камері.

1. Витягніть мережевий штекер або виключіть запобіжник у розподільному блоці.
2. Викрутіть захисну панель ліворуч.
3. Викрутіть лампу, повертаючи її наліво, та замініть на аналогічну.
4. Стежте, щоб нові прокладки та затиснє кільце встали у скляний захисний ковпак у правильному порядку.



5. Знову закрутіть скляний захисний ковпак з прокладками.
6. Підключіть прилад до електромережі та знову встановіть поточний час.

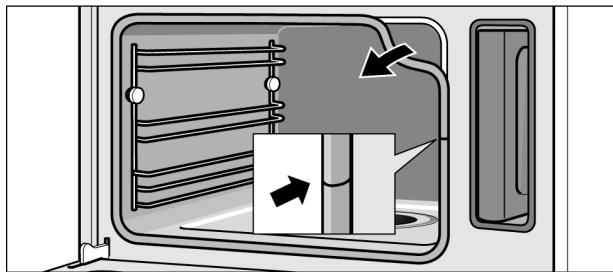
Ніколи не експлуатуйте прилад, у якому відсутній скляний захисний ковпак та/або прокладки.

Заміна скляного захисного ковпака або прокладок

Якщо прокладка або захисний ковпак пошкодились, їх потрібно замінити. Будь ласка, повідомте сервісній службі Е- та FD-номери Вашого приладу.

Заміна ущільнення дверцят

Якщо ущільнення дверцят зовні робочої камери дефектне, його потрібно замінити. Запасні ущільнення для Вашого приладу Ви можете отримати у сервісній службі. Будь ласка, вкажіть Е- та FD-номери Вашого приладу.



1. Відкрийте дверцята приладу.
2. Витягніть старе ущільнення.
3. Вставте всередину нове ущільнення в одному місці та протягніть його по всьому периметру. Місце стику повинно бути збоку.
4. Ще раз перевірте його щільність, передусім у кутах.

Сервісна служба

Якщо необхідно відремонтувати Ваш прилад, наша сервісна служба стане Вам у нагоді. Адресу та телефонні номери найближчої сервісної служби Ви знайдете у телефонному довіднику. Сервісні центри також можуть надати Вам цю інформацію.

E-номер та FD-номер (дата виробництва)

Завжди повідомляйте сервісній службі номер виробу (E-Nr.) та номер виготовлення (FD-Nr.) Вашого приладу. Ви знайдете фірмову таблицю з номерами, відкривши дверцята приладу, на лівій стороні внизу. Для того, щоб у разі збою електропостачання не гаяти час на пошуки, можна внести дані Вашого приладу сюди.

E-Nr.

FD

Сервісна служба ☎

Поради щодо використання енергії та захисту навколошнього середовища

Тут Ви дізнаєтесь, як можна заощадити енергію під час випікання та смаження, та про те, як правильно утилізувати Ваш прилад.

Заощадження енергії

Використовуйте попереднє прогрівання приладу лише тоді, коли це вказано в рецепті або в таблиці інструкції з експлуатації.

Під час готовування відкривайте дверцята приладу по можливості якомога рідше.

Під час готовування на парі Ви можете готувати страви одночасно на кількох рівнях. Роблячи страви з різним часом готовування, ставте першими страви, що готуються найдовше.

Утилізація відповідно до правил екологічної безпеки



Обов'язково утилізуйте упаковку відповідно до правил екологічної безпеки.

Цей прилад відповідає європейській Директиві 2002/96/ЄС щодо утилізації старих електричних та електронних приладів (WEEE).

Ця директива визначає норми прийняття та утилізації старих приладів, які діють на території ЄС.

Таблиці та поради

Готування на парі - це особливо бережний спосіб приготування їжі. Волога огортає страви та запобігає таким чином втраті поживних речовин з їжі. Готування відбувається без надмірного тиску. Це дозволяє зберегти форму, колір та звичайний аромат страв.

В таблицях Ви знайдете перелік страв, які добре готувати у паровій шафі. Тут Ви також можете дізнатись, який режим роботи, приладдя та час готування краще за все обрати.

Дані стосуються, якщо не зазначено інакше, страви, що ставиться в холодний прилад.

Приладдя

Застосуйте приладдя, яке постачається у комплекті.

Під час готування на парі з використанням перфорованого дека завжди ставте під нього неперфороване деко. Таким чином збиратиметься рідина, що скапуватиме.

Посуд

Коли Ви використовуєте посуд, ставте його завжди по центру перфорованого дека.

Посуд повинен бути термо- та паростійким. Посуд з товстими стінками подовжує час готування.

Продукти, які зазвичай готуються на водяній бані, загортайте у фольгу (наприклад, при розтоплюванні шоколаду).

Час готування та порції

Час готування при готуванні на парі залежать від величини шматочка, а не від загального об'єму порції. Готуватись на парі може одночасно до 2 кг страв.

Дотримуйтесь величин шматочків, наведених у таблиці. Для менших шматочків час готування скорочується, для більших - подовжується. Якість та стиглість також можуть впливати на час готування. Тому наведені показники можуть використовуватись лише як орієнтир.

Рівномірно розділяйте їжу

Їжу в посуді завжди розподіляйте рівномірно. Якщо шар їжі різної товщини, вона приготується нерівномірно.

Продукти, чутливі до тиску

Не накладайте чутливі до тиску продукти в контейнер товстим шаром. Використовуйте краще два контейнери.

Готування комплексних обідів

На парі можна готувати цілі комплексні обіди, при цьому смак однієї страви не передаватиметься іншій. Спочатку ставте в прилад страви, що готуються найдовше, а інші додавайте уже у відповідний час. Тоді вони всі будуть готові одночасно.

При готуванні комплексних обідів час готування дещо подовжується, оскільки при кожному відкриванні дверцят частина пари виходить, і прилад потрібно розігрівати знову.

Овочі

Овочі готуйте в перфорованому деку на рівні 3. При цьому завжди ставте під нього неперфороване деко на рівні 1. Таким чином збиратиметься рідина, що скапуватиме.

Продукти	Розмір шматка	Приладдя	Режим роботи	Темпера-тура, °C	Час готу-вання, хв.
Артишоки	Цілі	перфороване + неперфороване	Приготу-вання на парі	100	30-35
Цвітна капуста	Ціла	перфороване + неперфороване	Приготу-вання на парі	100	30-40
Цвітна капуста	суцвіттями	перфороване + неперфороване	Приготу-вання на парі	100	10-15
Броколі	суцвіттями	перфороване + неперфороване	Приготу-вання на парі	100	8-10
Горох	-	перфороване + неперфороване	Приготу-вання на парі	100	5-10
Фенхель	Скибочками	перфороване + неперфороване	Приготу-вання на парі	100	10-14

* Попередньо розігріти прилад

Продукти	Розмір шматка	Приладдя	Режим роботи	Темпера-тура, °C	Час готу-вання, хв.
Овочевий пудинг	-	форма для готовування на водяній бані 1,5 л + перфороване деко на рівні 2	Приготування на парі	100	50-70
Зелена квасоля	-	перфороване + неперфороване	Приготування на парі	100	20-25
Морква	Скибочками	перфороване + неперфороване	Приготування на парі	100	10-20
Кольрабі	Скибочками	перфороване + неперфороване	Приготування на парі	100	15-20
Цибуля	Скибочками	перфороване + неперфороване	Приготування на парі	100	4-6
Мангольд*	Соломкою	перфороване + неперфороване	Приготування на парі	100	8-10
Спаржа, зелена*	Ціла	перфороване + неперфороване	Приготування на парі	100	7-12
Спаржа, біла*	Ціла	перфороване + неперфороване	Приготування на парі	100	10-15
Шпинат*	-	перфороване + неперфороване	Приготування на парі	100	2-3
Капуста романеско	суцвіттями	перфороване + неперфороване	Приготування на парі	100	8-10
Брюссельська капуста	суцвіттями	перфороване + неперфороване	Приготування на парі	100	20-30

* Попередньо розігріти прилад

Продукти	Розмір шматка	Приладдя	Режим роботи	Темпера-тура, °C	Час готу-вання, хв.
Буряк	Цілий	перфороване + неперфороване	Приготу-вання на парі	100	40-50
Червонокачанна капуста	Соломкою	перфороване + неперфороване	Приготу-вання на парі	100	30-35
Білокачанна капуста	Соломкою	перфороване + неперфороване	Приготу-вання на парі	100	25-35
Цукіні	Скибочками	перфороване + неперфороване	Приготу-вання на парі	100	2-3
Цукровий горошок	-	перфороване + неперфороване	Приготу-вання на парі	100	8-12

* Попередньо розігріти прилад

Гарніри та бобові

Додайте воду/рідину в зазначеному співвідношенні.
Наприклад: 1 : 1,5 = на 100 г рису додати 150 мл рідини.

Рівень установлення для неперфорованого дека
Ви можете вибирати довільно.

Продукти	Співвідношення/інформація	Приладдя/рівень	Режим роботи	Температура, °C	Час готування, хв.
Картопля "в мундирі"	Середнього розміру	перфороване (рівень 3) + неперфороване деко (рівень 1)	Приготування на парі	100	35-45
Варена картопля	Четвертинки	перфороване (рівень 3) + неперфороване деко (рівень 1)	Приготування на парі	100	20-25
Неполірований рис	1 : 1,5	неперфороване деко	Приготування на парі	100	30-40
Довгозернистий рис	1 : 1,5	неперфороване деко	Приготування на парі	100	20-30
Рис басматі	1 : 1,5	неперфороване деко	Приготування на парі	100	20-30
Пропарений рис	1 : 1,5	неперфороване деко	Приготування на парі	100	15-20
Сочевиця	1 : 2	неперфороване деко	Приготування на парі	100	30-45
Біла квасоля попередньо замочена	1 : 2	неперфороване деко	Приготування на парі	100	65-75
Кускус	1 : 1	неперфороване деко	Приготування на парі	100	6-10
Полба подрібнена	1 : 2,5	неперфороване деко	Приготування на парі	100	15-20

Продукти	Співвідношення/ інформація	Приладдя/ рівень	Режим роботи	Температура, °C	Час готування, хв.
Пшено, цільне	1 : 2,5	неперфороване деко	Приготування на парі	100	25-35
Пшениця, неподрібнене зерно	1 : 1	неперфороване деко	Приготування на парі	100	60-70
Галушки	-	перфороване (рівень 3) + неперфороване деко (рівень 1)	Приготування на парі	95	20-25

М'ЯСО, ПТИЦЯ, РИБА

Ставте перфороване деко на рівні 3 та неперфороване деко на рівні 1.

Готову печеню залиште у закритій вимкнuttй паровій шафі ще на 10 хвилин. Таким чином м'ясо буде соковитіше.

Птиця

Продукти	Порція/ Вага	Приладдя	Рівень	Режим роботи	Температура, °C	Час готування, хв.
Філе курчати	по 0,15 кг	неперфороване деко	2	Приготування на парі	100	15-25
Качине філе*	по 0,35 кг	неперфороване деко	2	Приготування на парі	100	12-18

* попередньо обсмажити та загорнути в фольгу

Яловичина

Продукти	Порція/ Вага	Приладдя	Рівень	Режим роботи	Темпера- тура, °C	Час готу- вання, хв.
Тонкий ростбіф, середнього ступеня просмаження*	1 кг	неперфо- роване деко	2	Приготу- вання на парі	100	25-35
Товстий ростбіф, середнього ступеня просмаження*	1 кг	перфоро- ване + неперфо- роване	3 1	Приготу- вання на парі	100	30- 40

* попередньо обсмажити та загорнути в фольгу

Свинина

Продукти	Порція/ Вага	Приладдя	Рівень	Режим роботи	Темпера- тура, °C	Час готу- вання, хв.
Свиняче філе*	0,5 кг	неперфо- роване деко	2	Приготу- вання на парі	100	10- 12
Медальйони зі свинини*	товщиною бл. 3 см	неперфо- роване деко	2	Приготу- вання на парі	100	10-12
Копчена свинина, реберця	Скибоч- ками	неперфо- роване деко	2	Приготу- вання на парі	100	15- 20

* попередньо обсмажити та загорнути в фольгу

Ковбаски

Продукти	Порція/ Вага	Приладдя	Рівень	Режим роботи	Темпера- тура, °C	Час готу- вання, хв.
Віденські ковбаски	-	перфороване + неперфороване	3 1	Приготування на парі	80-85	12-18
Баварські білі ковбаски	-	перфороване + неперфороване	3 1	Приготування на парі	80-85	15-20

Риба

Продукти	Порція/ Вага	Приладдя	Рівень	Режим роботи	Темпера- тура, °C	Час готу- вання, хв.
Золота макрель, ціла тушка	по 0,3 кг	перфороване + неперфороване	3 1	Приготування на парі	80-90	15-25
Філе золотої макрелі	по 0,15 кг	перфороване + неперфороване	3 1	Приготування на парі	80-90	10-20
Рибний суп	Форма для водянної бані, 1,5 л	неперфороване деко	2	Приготування на парі	70-80	40-80
Форель, ціла тушка	по 0,2 кг	перфороване + неперфороване	3 1	Приготування на парі	80-90	12-15
Філе трішки	по 0,15 кг	перфороване + неперфороване	3 1	Приготування на парі	80-90	10-14

Продукти	Порція/ Вага	Приладдя	Рівень	Режим роботи	Темпера- тура, °C	Час готу- вання, хв.
Філе лосося	по 0,15 кг	перфоро- ване + неперфо- роване	3 1	Приготу- вання на парі	100	8-10
Молюски	1,5 кг	неперфо- роване деко	2	Приготу- вання на парі	100	10-15
Філе морського окуня	по 0,15 кг	перфоро- ване + неперфоро- ване	3 1	Приготу- вання на парі	80-90	10-20
Фаршировані рулетики з морського язика		перфоро- ване + неперфо- роване	3 1	Приготу- вання на парі	80-90	10-20

Супові заправки

Продукти	Приладдя	Рівень	Режим роботи	Темпера- тура, °C	Час готування, хв.
Яєчна заправа для супу	неперфороване деко	2	Приготування на парі	90	15-20
Манні галушки	перфороване + неперфороване	3 1	Приготування на парі	90-95	7-10

Десерти, КОМПОТ

Компот

Зважте фрукти, додайте води приблизно $\frac{1}{3}$ від їх кількості та цукор і спеції за смаком.

Рис на молоці

Зважте рис, додайте молока у 2,5 раз більше від його ваги. Помістіть рис і молоко у приладдя так, щоб вони займали не більше 2,5 см в глибину. Після готовування перемішайте. Залишок молока швидко всмокчеться.

Йогурт

Розігрійте молоко на варильній поверхні до 90 °C. Дайте йому охолонути до 40 °C. При використанні гомогенізованого молока попередньо прогрівати його не потрібно.

Розмішайте в молоці одну-дві чайних ложечки природного йогурту на 100 мл молока або відповідну кількість йогуртового ферменту. Налийте суміш у чисті склянки та закрійте їх.

Після приготування охолодіть склянки в холодильнику.

Продукти	Приладдя	Режим роботи	Темпера-тура, °C	Час готування, хв.
Кнедлі	неперфороване деко	Приготу-вання на парі	100	20-25
Карамельний крем	Формочки + перфороване деко	Приготу-вання на парі	90-95	15-20
Рис на молоці*	неперфороване деко	Приготу-вання на парі	100	25-35
Йогурт*	порційні склянки + перфороване деко	Приготу-вання на парі	40	300-360
Компот з яблук	неперфороване деко	Приготу-вання на парі	100	10-15

* Ви можете також користуватись відповідною програмою (див. розділ: "Автоматичні програми").

Продукти	Приладдя	Режим роботи	Темпера-тура, °C	Час готування, хв.
Компот із груш	неперфороване деко	Приготу-вання на парі	100	10-15
Компот з вишні	неперфороване деко	Приготу-вання на парі	100	10-15
Компот з ревеню	неперфороване деко	Приготу-вання на парі	100	10-15
Компот зі слив	неперфороване деко	Приготу-вання на парі	100	15-20

* Ви можете також користуватись відповідною програмою (див. розділ: "Автоматичні програми").

Підігрівання страви

В режимі "Підігрівання" страви обережно розігриваються знову. Вони смакують та виглядають, як щойно приготовані.

Продукти	Приладдя	Рівень	Режим роботи	Темпера-тура, °C	Час готування, хв.
Овочі	неперфороване деко	3	Підігрівання	100	12-15
Макарони, картопля, рис	неперфороване деко	3	Підігрівання	100	5-10

Розморожування

Заморожуйте продукти по можливості плоско та порціями при -18°C . Не заморожуйте продукти у великих обсягах. Розморожені продукти не такі тривкі та псуються швидше за свіжі.

Розморожуйте страви у пакеті для заморозки, на тарілці чи на перфорованому деку. При цьому завжди ставте під нього неперфороване деко. Таким чином, продукти не залишатимуться у відтлії воді, а робоча камера залишиться чистою.

Користуйтесь режимом роботи "Розморожування".

За необхідності поділіть порції чи вийміть уже розморожені шматочки з приладу.

Після розморожування залишіть страву всередині на 5-15 хвилин до повного вирівнювання температури.



Небезпека для здоров'я!

При розморожуванні продуктів тваринного походження воду, що утворилася, необхідно обов'язково злити. Вона не повинна контактувати з іншими продуктами. При цьому можуть переноситись бактерії.

Після розморожування прогрівайте Вашу парову шафу протягом 15 хвилин у режимі "Готування на парі" при температурі 100°C .

Розморожування м'яса

Шматки м'яса, які підлягають паніруванню, розморожуйте лише доти, доки на них тримаються прянощі та панірувальна суміш.

Розморожування птиці

Перед розморожуванням вийміть із упаковки. Відталу рідину обов'язково вилийте геть.

Продукти	Порція/ Вага	Приладдя	Рівень	Темпера- тура, $^{\circ}\text{C}$	Час готування, хв.
Курча	1 кг	перфороване + неперфороване	3 1	45-50	60-70
Курячі стегенця	0,4 кг	перфороване + неперфороване	3 1	45-50	30-35

Продукти	Порція/ Вага	Приладдя	Рівень	Темпера- тура, °C	Час готування, хв.
Овочі, заморожені блоком (наприклад, шпинат)	0,4 кг	перфороване + неперфороване	3 1	45-50	20-30
Ягоди	0,3 кг	перфороване + неперфороване	3 1	45-50	5-8
Рибне філе	0,4 кг	перфороване + неперфороване	3 1	45-50	15-20
Гуляш		перфороване + неперфороване	3 1	45-50	40-50
Яловичина для смаження		перфороване + неперфороване	3 1	45-50	70-80

Сходження тіста

Тісто сходить значно швидше, ніж за кімнатної температури, якщо скористатись режимом "Сходження тіста".

Поставте кастрюлю із тістом на решітку. Тісто не накривайте.

Продукти	Кількість	Посуд	Рівень	Температура, °C	Час готування, хв.
Дріжджове тісто	1 кг	Каструлія + решітка	2	40	20-30
Закваска	1 кг	Каструлія + решітка	2	40	20-30

Віджимання соку

Перед віджиманням покладіть ягоди в кастрюлю та додайте цукру. Залиште їх там не менш як на годину, потім відцідіть сік.

Покладіть ягоди в перфороване деко та поставте його на рівень 3. Для збирання соку на рівні 1 підставте неперфороване деко.

В кінці зберіть ягоди у марлю та витисніть залишки соку.

Продукти	Приладдя	Рівень	Режим роботи	Темпера-тура, °C	Час готування, хв.
Малина	перфороване + неперфороване	3 1	Приготування на парі	100	30-45
Смородина	перфороване + неперфороване	3 1	Приготування на парі	100	40-50

Консервування

Консервуйте продукти по можливості свіжими. Довше зберігання зменшує вміст вітамінів, а в продуктах швидше починається бродіння.

Використовуйте для консервації лише бездоганні овочі та фрукти.

Перевірте банки, гумові прокладки, затискачі та пружини.

Гумові прокладки та банки ретельно вимийте гарячою водою. Очистити банки можна також за допомогою програми "Дитячі пляшечки, стерилізація".

Поставте банки в перфороване деко. Вони не повинні доторкатись одна до одної.

Після зазначеного часу відкрийте дверцята робочої камери.

Виймайте банки з приладу лише тоді, коли вони повністю охолонуть.

Продукти	Приладдя	Рівень	Режим роботи	Темпера-тура, °C	Час готу-вання, хв.
Овочі	Скляні банки ємністю 1 л	2	Приготу-вання на парі	100	30-120
Кісточкові фрукти	Скляні банки ємністю 1 л	2	Приготу-вання на парі	100	25-30
Зерняткові фрукти	Скляні банки ємністю 1 л	2	Приготу-вання на парі	100	25-30

Заморожені продукти

Зверніть увагу на інформацію на упаковці.

Наведені значення часу готування стосуються
страв, що ставляться в холодну робочу камеру.

Продукти	Приладдя	Рівень	Режим роботи	Температура, °C	Час готування, хв.
Вироби із тіста, свіжі, охолоджені*	неперфороване деко	2	Приготування на парі	100	5-10
Форель	перфороване + неперфороване деко	3 + 1	Приготування на парі	80-100	20-25
Філе лосося	перфороване + неперфороване деко	3 + 1	Приготування на парі	80-100	20-25
Броколі	перфороване + неперфороване деко	3 + 1	Приготування на парі	100	4-6
Цвітна капуста	перфороване + неперфороване деко	3 + 1	Приготування на парі	100	5-8
Бобові	перфороване + неперфороване деко	3 + 1	Приготування на парі	100	4-6
Горох	перфороване + неперфороване деко	3 + 1	Приготування на парі	100	4-6
Морква	перфороване + неперфороване деко	3 + 1	Приготування на парі	100	3-5
Овочева суміш	перфороване + неперфороване деко	3 + 1	Приготування на парі	100	4-8
Брюссельська капуста	перфороване + неперфороване деко	3 + 1	Приготування на парі	100	5-10

* додати трохи рідини

Нотатки

