

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 шафи-пароварки.

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 переведено у нашій кулінарній студії.

А якщо виникне якська 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

**HB36D.72.
HB36D582.**

uk

9000 349 827

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	12
Автоматичне калібрування	14
Перед першим використанням	14
Початкові установки	14
Відрегулювати жорсткість води	15
Очищення	16
Обслуговування приладу	17
Увімкнення приладу	17
Вимкнення приладу	18
Після кожної експлуатації	19
Рекомендовані установки	19
Установки таймера	20
Встановлення таймера	21
Встановлення тривалості	21
Перенесення часу закінчення роботи	23
Встановлення часу	24
Автоматичні програми	25
Встановлення програми	25
Вказівки до програм	27
Таблиці програм	28

Зміст

Пам'ять	39
Збереження установок у пам'яті приладу	39
Запуск параметрів з пам'яті	39
Функція "Захист від дітей"	40
Основні установки	40
Автоматичне вимкнення	42
Догляд та очищення	43
Очильні засоби	44
Допомога при чищенні	45
Видалення накипу	47
Монтаж та демонтаж дверцят приладу	49
Очищення підвісних каркасів	51
Очищення скла дверцят	51
Що робити у випадку несправності?	52
Заміна лампи робочої камери	55
Заміна ущільнення дверцят	56
Сервісна служба	56
E-номер та FD-номер (дата виробництва)	57
Поради щодо використання енергії та захисту навколошнього середовища	57
Заощадження енергії	57
Утилізація відповідно до правил екологічної безпеки	58
Таблиці та поради	58
Приготування на парі	59
Гаряче повітря	59
Гаряче повітря + приготування на парі	60
Овочі	60
Гарніри та бобові	63

Зміст

М'ясо, птиця, риба	64
Томління/слабке нагрівання м'яса	72
Запіканки, супові заправки...	73
Десерти, компот	74
Пироги та печиво	75
Підігрівання страви	80
Розморожування	81
Сходження тіста	83
Віджимання соку	83
Консервування	84
Заморожені продукти.....	85
Тестові страви	87

⚠ 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 психічні 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 приладу. Звідти виходитиме 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 блоці 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. Силіконові форми для випікання не призначені для комбінованого режиму з гарячим повітрям та парою.

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 у перфорованому деку завжди ставте під нього деко для випікання. 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.

Сік від фруктів

Якщо Ви випікаєте соковитий фруктовий пиріг, не слід викладати на деко для випікання забагато інгредієнтів. Сік від фруктів, що капатиме з дека, залишатиме плями, які неможливо буде видалити.

Дуже забруднене ущільнення дверцят

Якщо ущільнення дуже забруднене, дверцята приладу не закриватимуться належним чином. З часом це може пошкодити панелі меблів, розташованих поряд. 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: вибрать 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
Гаряче повітря 30-230 °C	для пирогів з соковитою начинкою, бісквітів, печени. Вентилятор на задній стінці рівномірно розподіляє тепло у робочій камері
Приготування на парі 35-100 °C	для овочів, риби, гарніру, віджимання соку з фруктів та бланшування
Гаряче повітря + приготування на парі 120-230 °C	для м'яса, запіканок та випічки. При цьому поєднуються висока температура повітря та вологість
Підігрівання 100-180 °C	для порційних страв та випічки. Приготовані страви обережно розігриваються 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. Гаряче повітря та пара поєднуються для того, щоб запобігти висиханню поверхні тіста
Розморожування 35-60 °C	для овочів, м'яса, риби та фруктів. Висока температура повітря поєднується з парою. Волога дозволяє бережно передати тепло стравам. Завдяки цьому вони не пересихають та не деформуються

Режим роботи	Застосування
Томління/слабке нагрівання	60-120 °C для ростбіфу, стегна ягняти. Це дозволяє додати соковитості навіть найжорсткішому м'ясу
Попереднє підігрівання	30-70 °C для порцелянового посуду. Страви не так швидко охолоджуються у попередньо підігрітому посуді. Напої довше залишаються теплими
Підтримання страв у гарячому стані	60-100 °C для підтримання страв у гарячому стані до двох годин

Робоча камера та приладдя

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

Увага!

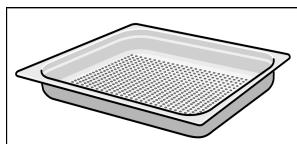
- Піддон не можна накривати. На дно робочої камери посуд не ставти.
- Не ставте приладдя між рівнями встановлення, інакше воно може перекинутись.



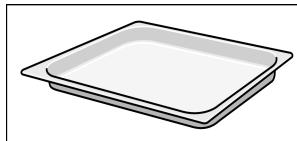
Приладдя

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

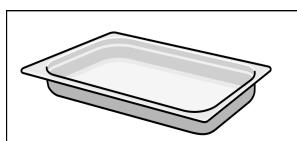
Ваш прилад оснащений наступним приладдям:



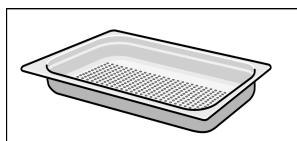
**Деко перфороване,
GN 2/3, глибина 40 мм**
для приготування на
парі цілої риби або
великої кількості овочів,
віджимання соку тощо.



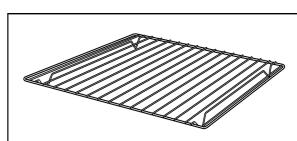
**Деко неперфороване,
GN 2/3, глибина 28 мм
(для випікання)**
для випікання пирогів на
деку та для збору
рідини, що скапує під
час готування на парі



**Деко неперфороване,
GN 1/3, глибина 40 мм**
для готування рису,
бобових та крупу



**Деко перфороване,
GN 1/3, глибина 40 мм**
для приготування на
парі овочів, віджимання
соку з ягід та
розморожування



Решітка
для посуду, пирогів та
запіканок у формах і
для смаження

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

Приладдя	Номер за каталогом.
Деко, неперфороване, GN 1/3, глибиною 40 мм	HZ36D513
Деко, перфороване, GN 1/3, глибиною 40 мм	HZ36D513G
Решітка	HZ36DR
Набір для смаження	HZ36DB
Губка для чищення	643 254
Засіб для видалення накипу	311 138
Рушник з мікроволокна із вічковою структурою	460 770

Дека можуть деформуватися під час нагрівання. Це може статися через велику різницю температури приладдя. Це може трапитися, якщо лише одна частина приладдя закрита стравою або якщо Ви готуєте за допомогою приладдя продукт глибокого замороження, наприклад, піцу.

Резервуар для води

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

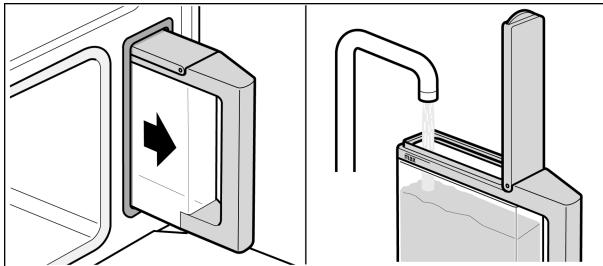
Наповнюйте його тільки свіжою водопровідною водою або водою без вуглекислого газу, що продається у спеціалізованій мережі. Якщо Ваша вода дуже жорстка, ми рекомендуємо використовувати пом'якшень воду.

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 прилад.



Перед кожною експлуатацією

Кожного разу перед тим, як працювати з пристроям, наповніть 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 пристроя 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 пристроя призупиняється.

1. Обережно відкрийте дверцята пристроя. 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

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.

Після переїзду

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

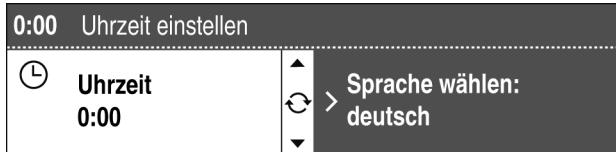
Перед першим використанням

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 i, щоб вийти з основних установок.
Зміна установки занесена у пам'ять.

Очищення

Нагрівання приладу

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

1. Наповніть резервуар та вставте в прилад.
2. Увімкніть прилад клавішею **on**.
Через прибл. 4 секунди висвітиться режим роботи "Гаряче повітря".
3. Повертайте перемикач, поки не відобразиться "Готовання на парі".
4. Натисніть клавішу "Старт".
Прилад автоматично розігріється до 100 °C і через 20 хвилин вимкнеться. Лунає сигнал.
5. Натисніть клавішу "Стоп", щоб завершити роботу.

Залиште дверцята приладу дещо відчиненими, поки він не охолоне.

Очищення приладдя перед використанням

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.

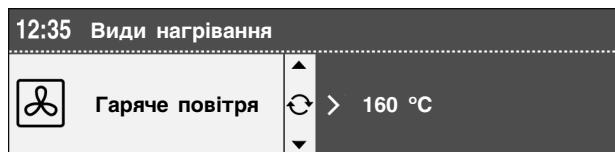
Увімкнення приладу

Вибрати вид нагрівання

1. Увімкніть прилад клавішею .

На дисплеї на 4 секунди з'являється логотип. При цьому дисплей автоматично переключиться на меню "Види нагрівання".

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



Вибрати температуру

2. Встановіть перемикачем бажаний вид нагрівання.
3. Натисніть клавішу .

Відображається запропонована температура.

4. Встановіть перемикачем бажану температуру.
5. Натисніть клавішу .

На дисплеї з'являється "Таймер".

6. За допомогою клавіші  переайдіть 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.

Вибрати тривалість

Поточна температура

Натисніть клавішу і. Поточна температура на 10 с відображається на дисплей.

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

Зміна температури

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

Вимкнення приладу



Небезпека опіку!

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

Час роботи закінчився

Коли Ви встановили бажану тривалість, прилад автоматично вимикається. Лунає сигнал. Щоб завершити сигнал, натисніть клавішу ⌂.

Вимкніть прилад клавішею ^{оп} 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, закройте 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 ^{оп} 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



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.

Завжди видаляйте забруднення з робочої камери одразу ж після того, як охолов прилад. Підгорілі залишки іжі потім видаляти значно важче.

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

Рекомендовані установки

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

Ви можете обрати одну з багатьох категорій. Ми приготували для Вас багато рекомендацій для готовування 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 дисплеї відображається режим роботи "Гаряче повітря" та "160 °C".

2. Поверніть перемикач ліворуч на "Рекомендовані установки".

- 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.

- Натисніть клавішу "Старт".

Починається робота в даному режимі На дисплеї відображається відлік заданої тривалості \rightarrow .

Час роботи закінчився

Лунає сигнал. Прилад перестав гріти. На дисплеї з'являється \rightarrow 0:00. Щоб завершити сигнал, натисніть клавішу \odot .

Зміна температури

Ви можете в будь-який час змінити температуру перемикачем.

Зміна тривалості

Натисніть клавішу \odot та перейдіть за допомогою клавіші > до тривалості. Регулятором змініть тривалість. Закройте установки часу клавішею \odot .

Запит інформації

Коротко натисніть клавішу i. Для подальшої інформації знову коротко натисніть клавішу i.

Установки таймера

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

Коли прилад вимкнутий:

- Встановлення таймера
- Встановлення часу

Коли прилад увімкнутий:

- Встановлення таймера
- Встановлення тривалості
- Перенесення часу закінчення роботи

Встановлення установок таймера - короткий огляд

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

Як включати окрім функції, ми детально пояснимо Вам наприкінці.

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

Якщо для страви Ви встановлюєте тривалість (час готування), то робота приладу автоматично перерветься після закінчення вказаного Вами часу. Прилад перестав гріти.

Для режимів роботи з парою потрібно завжди встановлювати певну тривалість.

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

Передумова:

Режим роботи та температура уже встановлені.

1. Натисніть клавішу



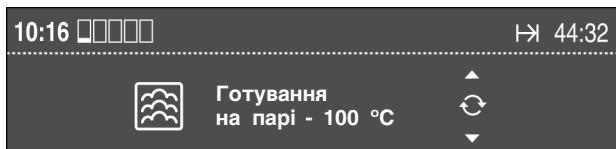
2. За допомогою клавіші або перейдіть до тривалості та за допомогою перемикача встановіть час.



3. Закрійте установки часу клавішею

4. Якщо нагрівання ще не почалося, натисніть клавішу "Старт".
На дисплеї відображається відлік тривалості

Якщо обраний режим роботи "Готування 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

Анулювання тривалості

Натисніть клавішу . За допомогою клавіші або перейдіть до тривалості та за допомогою перемикача встановіть її на 0:00. На індикаторі з'являється встановлений режим роботи та температура. Для гарячого повітря: Натисніть клавішу "Старт", прилад продовжить подальшу роботу без врахування вказаної тривалості.

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.

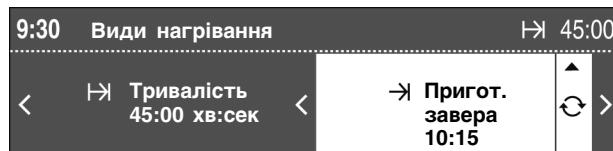
У деяких програмах час закінчення подовжити неможливо.

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 .



- За допомогою клавіші перейдіть до часу закінчення.



2. За допомогою перемикача перенесіть час закінчення роботи програмами.
3. Закройте установки часу клавішею \odot .
4. Підтвердіть клавішею "Старт".

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

Зміна часу закінчення

Це можливо, поки прилад знаходиться в режимі очікування. Натисніть клавішу \odot . За допомогою клавіші $>$ або $<$ перейдіть до часу закінчення та вправте його перемикачем. Закройте установки часу клавішею \odot .

Час роботи закінчився

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

Анулювання часу закінчення

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 електро живлення

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

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

1. Встановіть перемикачем поточний час.

Після відключення електро живлення встановлена мова не змінюється.

2. Натисніть клавішу \odot .

Поточний час встановлений.

Зміна часу

Наприклад: треба змінити час з літнього на зимовий.

1. Натисніть клавішу ⌂.
2. За допомогою клавіші > перейдіть до поточного часу ⌂ та змініть його за допомогою перемикача.
3. Закрійте установки часу клавішею ⌂.

Зміна відображення годинника

Після відключення приладу на дисплей 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 16 груп програм, що містять всього близько 70 програм.

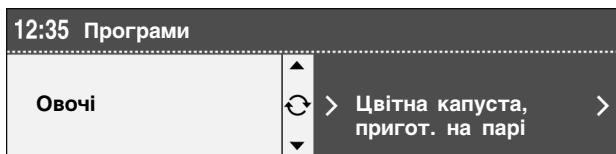
Встановлення програми

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 "Птиця"
- Програма "Філе курчати, свіже, приготов.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 дисплеї 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 готування для всіх програм одночасно (див. розділ: "Основні установки").

9. Запустіть програму клавішею "Старт".

На дисплеї 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 готування відчиняйте дверцята приладу обережно.

Переривання програми

Натисніть та утримуйте клавішу "Стоп".

Вказівки до програм

Всі програми призначенні для готування на одному рівні.

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

Посуд

Застосуйте 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

Овочі

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

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

Програма	Примітки	Посуд/приладдя	Рівень
Цвітна капуста, приготування на парі / суцвіттями*	Суцвіття однакового розміру	перфороване деко + деко для випікання	3 1
Суцвіття броколі, приготування на парі*	Суцвіття однакового розміру	перфороване деко + деко для випікання	3 1
Зелена квасоля, приготування на парі*	-	перфороване деко + деко для випікання	3 1
Морква скибочками, приготування на парі*	Скибочки товщиною прибл. по 3 мм	перфороване деко + деко для випікання	3 1
Кольрабі, скибочками, приготування на парі*	Скибочки товщиною прибл. по 3 мм	перфороване деко + деко для випікання	3 1
Брюссельська капуста, приготування на парі*	-	перфороване деко + деко для випікання	3 1
Спаржа, приготування на парі / біла спаржа*	-	перфороване деко + деко для випікання	3 1

* Ви можете змінити час закінчення цієї програми

Програма	Примітки	Посуд/приладдя	Рівень
Спаржа, приготування на парі / зелена спаржа*	-	перфороване деко + деко для випікання	3 1
Овочева суміш, морожена, приготування на парі	-	перфороване деко + деко для випікання	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 деко + деко для випікання	3 1
Картопля "в мундирі"**	середнього розміру, Ø 4-5 см	перфороване деко + деко для випікання	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
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

Запіканка

Програма	Примітки	Посуд/приладдя	Рівень
Запіканка, пікантна з готових інгредієнтів*	висотою макс. 4 см	Решітка + форма для запіканок	2
Запіканка, солодка*	висотою макс. 4 см	Решітка + форма для запіканок	2

* Ви можете змінити час закінчення цієї програми

Птиця

Не кладіть шматочки грудки чи інших частин курчати у посуді один на одний.
Курятину можна попередньо замаринувати.

Програма	Примітки	Посуд/приладдя	Рівень
Курча, свіже	Загальна вага 0,7-1,5 кг	Решітка + деко для випікання	2
Курча, порційні шматки, свіже	Вага одного шматка 0,04-0,35 кг	Решітка + деко для випікання	2
Качка, свіжа	Загальна вага 1-2 кг	Решітка + деко для випікання	2
Філе курчати, свіже, приготування на парі	Загальна вага 0,2-1,5 кг	перфороване деко + деко для випікання	3 1

Яловичина

Для ростбіфа найкраще використати товсті шматки м'яса.

Програма	Примітки	Посуд/приладдя	Рівень
М'ясо для тушкування, свіже*	1-1,5 кг	Деко для випікання	2
Ростбіф, св.м'ясо, слабке нагрівання / ростбіф, середн. ступ.просмаж.**	Загальна вага 1-2 кг	Деко для випікання	2
Ростбіф, св.м'ясо, слабке нагрівання / ростбіф, з кров'ю**	Загальна вага 1-2 кг	Деко для випікання	2

* Ви можете змінити час закінчення цієї програми

** М'ясо попередньо потрібно сильно обсмажити

Телятина

Програма	Примітки	Посуд/приладдя	Рівень
М'ясо для запікання, свіже / пісне м'ясо для запікання*	1-2 кг	Решітка + деко для випікання	2
М'ясо для запікання, свіже / м'ясо для запікання, з прошарками жиру*	1-2 кг	Решітка + деко для випікання	2
Фаршироване філе*	1-2 кг	Решітка + деко для випікання	2

* Ви можете змінити час закінчення цієї програми

Свинина

Спочатку зріжте шкіру, починаючи з середини назовні.

Печена в паніровці вдається найкраще з м'яса лопатки.

Програма	Примітки	Посуд/приладдя	Рівень
Ошийок для запікання без кістки, свіже м'ясо*	1-2 кг	Решітка + деко для випікання	2
М'ясо для запікання в паніровці, свіже*	0,8-2 кг	Решітка + деко для випікання	2
Сардельки*	-	перфороване + неперфороване деко	3 1

* Ви можете змінити час закінчення цієї програми

Ягнятина

Програма	Примітки	Посуд/приладдя	Рівень
Стегно, свіже / без кістки, добре просмажене	1-2 кг	Решітка + деко для випікання	2
Стегно, свіже / без кістки, середн.ступ. просмаж., слабке нагрівання*	1-2 кг	Деко для випікання	2
* М'ясо попередньо потрібно сильно обсмажити			

М'ясний рулет

Програма	Примітки	Посуд/приладдя	Рівень
Із свіжого фаршу	Загальна вага 0,5-2 кг	Деко для випікання	2

Риба

При готуванні риби перфороване деко потрібно змастити.

Не кладіть рибини, шматочки філе чи рибні палички одна на одну. Вказуйте вагу найважчої рибини та обираєте по можливості шматочки однакової величини.

Програма	Примітки	Посуд/приладдя	Рівень
Свіжа риба, ціла тушка, приготування на парі	0,3 - 2 кг	перфороване деко + деко для випікання	3 1
Рибне філе, приготування на парі / рибне філе, свіже	Товщиною макс. 2,5 см	перфороване деко + деко для випікання	3 1
Рибне філе, приготування на парі / риба, заморожена	Товщиною макс. 2,5 см	перфороване деко + деко для випікання	3 1
Мідії	-	перфороване деко + деко для випікання	3 1
Паніровані кільця кальмарів, заморожені	0,5-1,25 кг	Деко для випікання + папір для випікання	2
Рибні палички	0,5-1 кг	Деко для випікання + папір для випікання	2

Випічка, десерт

Випікання дріжджового плетеника

Залиште дріжджове тісто доходити в шафі-пароварці при 40 °C протягом півгодини.

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 готовування перемішайте. Залишок молока швидко всмокчеться.

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
Плетеник із дріжджового тіста	0,6-1,8 кг	Деко для випікання + папір для випікання	2
Здобний пиріг	0,8-2 кг	Змащена рознімна форма з трубчатою решіткою Ø 26 см + решітка	2
Компот із фруктів*	-	Деко для випікання	2
Рис на молоці	-	Деко для випікання	2
Йогурт у скляній ємності	-	Скляна ємність + перфороване деко	2

* Ви можете змінити час закінчення цієї програми

Хліб, булочки

Випікання хліба

Програми розраховані на череневий хліб без форми для випікання. Тісто повинно бути не дуже м'яким. Перед тим, як пекти, зробіть на тісті багато надрізів гострим ножем на глибину прибл. 1 см.

Сходження тіста та випікання хліба

Через прибл. 20 хвилин з'явиться повідомлення "Зробити насічки". Зробіть насічки на тісті та натисніть клавішу "Старт".

Випікання свіжих булочок

Всі булочки повинні бути однакової ваги. Вкажіть вагу однієї булочки.

Програма	Примітки	Посуд/приладдя	Рівень
Хліб із кількох видів борошна / випікання*	0,6-2 кг	Деко для випікання + папір для випікання	2
Хліб із кількох видів борошна / сходження тіста та випікання	Див. повідомлення	Деко для випікання + папір для випікання	2
Житній хліб / випікання*	0,6-2 кг	Деко для випікання + папір для випікання	2
Житній хліб / сходження тіста та випікання	Див. повідомлення	Деко для випікання + папір для випікання	2
Білий хліб / випікання*	0,4-2 кг	Деко для випікання + папір для випікання	2
Білий хліб / сходження тіста та випікання	Див. повідомлення	Деко для випікання + папір для випікання	2
Булочки / випікання свіжих булочок*	Вага однієї булочки 0,05-0,1 кг	Деко для випікання + папір для випікання	2
Булочки / випікання заморожених булочок	Загальна вага 0,2-1 кг	Деко для випікання + папір для випікання	2

* Ви можете змінити час закінчення цієї програми

Підігрівання

Програма	Примітки	Посуд/приладдя	Рівень
1 порція*	-	Решітка	2
2 порції*	-	Решітка	2
Гарнір, із готових інгредієнтів*	-	Деко для випікання	2
Овочі, приготовані*	-	Деко для випікання	2
Піца, запечена / піца, тонкий корж*	-	Решітка + деко для випікання	3
Піца, запечена / піца, товстий корж*	-	Решітка + деко для випікання	3

* Ви можете змінити час закінчення цієї програми

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 підставляйте під нього деко для випікання. Таким чином, продукти не залишатимуться у відталії воді, а робоча камера залишиться чистою.

Усі програми з розморожування розраховані на сирі продукти.

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

Після розморожування прогрівайте шафу-пароварку протягом 15 хвилин гарячим повітрям при температурі 180 °C.

Розморожування рибного філе

Не кладіть шматочки рибного філе один на одного.

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.

Наліврозморозити фрукти

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

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

Гарбuz перед консервуванням потрібно бланшувати.

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

Після завершення програми відкрийте дверцята приладу, 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 готовування потрібно буде підбирати індивідуально.

Приготування яєць

Проколіть яйця перед тим як їх готовувати. 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 деко + деко для випікання	3 1
Яйця / яйця вкруту*	Яйця середнього розміру, макс. 1,8 кг	перфороване деко + деко для випікання	3 1
Яйця / яйця, зварені некрутко*	Яйця середнього розміру, макс. 1 кг	перфороване деко + деко для випікання	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

Збереження інших установок

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

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

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 **—○** та утримуйте протягом приблизно 4 с, поки не засвітиться символ **—○**.

Панель управління заблокована.

Деактивування функції "Захист від дітей"

Натисніть клавішу **—○** та утримуйте її, поки не згасне символ **—○**. 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 "Вибрать мову".

15:00 Основні установки

Тривалість сигналу:

> середня

2. Повертайте перемикач, поки не відобразиться бажане налаштування.

15:01 Основні установки

Тривалість сигналу:

< коротка

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 дисплеї	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 - +
Відображення годинника	Відображення годинника при вимкнутому приладі	вимкн. аналоговий 1 аналоговий 2 аналоговий 3 цифровий

Основна установка	Функція	Можливі налаштування
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 готування по всім програмам	7 рівнів - <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> +
Відображення логотипа: Включити/виключити 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

Автоматичне вимкнення

Якщо Ви кілька годин не міняли установки на своєму приладі, активізується автоматичне вимкнення. На дисплеї з'являється текст "Автоматичне вимкнення".

Натисніть будь-яку клавішу, щоб відключити автоматичне вимкнення. Тепер Ви можете вводити нові параметри.

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 накипу".



Небезпека короткого замикання!

Не застосовуйте очищувачів 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.

Очильні засоби

Прилад зовні

фронтальна панель з алюмінію

фронтальна панель з високоякісної сталі

робоча камера, всередині

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.

При значному забрудненні використовуйте виключно рекомендований сервісною службою гель для очищення духовок та гриля (№ за каталогом 463582, можна замовити також онлайн через Інтернет-магазин). Дотримуйтесь вказівок виробника. Інші засоби для очищення духовок можуть пошкодити Ваш прилад.

Лампа робочої камери, ущільнювачі дверцят, лампи та піддону в жодному випадку не повинні контактувати з гелем. Гель можна залишати нанесеним не більше 12 годин; прилад у цей час вмикати не можна. Після цього потрібно ретельно промити робочу камеру водою (наприклад, із оприскувача), щоб видалити усі залишки гелю.

Піддон	Гарячий лужний розчин або водний розчин оцту.
Ущільнювач зовні у робочій камері	Гарячий лужний розчин.
Резервуар для води	Лужний розчин, в жодному разі не мити в посудомийній машині!
Шахта резервуару для води	Після кожної експлуатації витирати насухо.
Ущільнювач кришки горловини	Після кожної експлуатації добре висушувати.
Підвісні каркаси	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 первого та другого промивань прилад можна експлуатувати знову, щоб очисні засоби не залишилися у приладі.

Підготовка

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

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

Запустити допомогу при чищенні

1. Натисніть клавішу "clean".
На дисплей з'являється "Очищення".
2. Натисніть клавішу "Старт".
Вмикється допомога при чищенні. Лампа в робочій камері залишається вимкнутою.

Перше промивання

- 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.
 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 витерти 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'якшенню 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 рекомендованій 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 дисплеї 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 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".

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

Перервати видалення накипу

1. Натисніть та утримуйте клавішу "Стоп".

Видалення накипу перерване.

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

2. Натисніть клавішу "Старт".

На дисплеї 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.

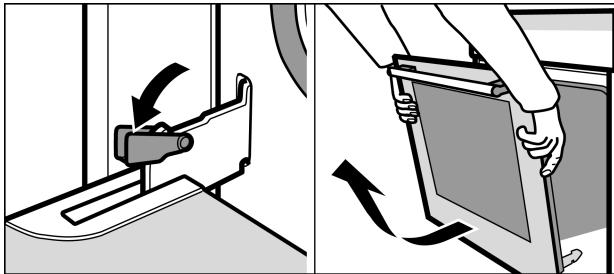
Монтаж та демонтаж дверцят приладу



Щоб полегшити процес очищення, дверцята приладу можна демонтувати.

Небезпека травмування!

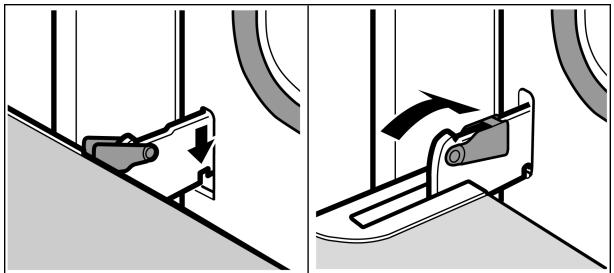
- Шарніри дверцят можуть захлопнутись назад з великою силою. Для монтажу та демонтажу дверцят завжди повертайте обидва стопори до упору.
- Якщо дверцята демонтовані, а фіксатори повернуті не до упору, шарнір може захлопнутись назад. Не беріться за шарнір. Зателефонуйте до сервісної служби.



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

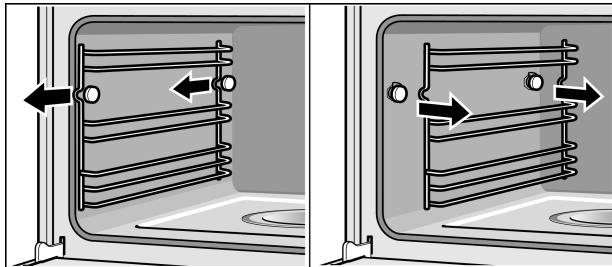
Завершивши очищенння, встановіть дверцята назад.



1. Вставте шарніри дверцят прямо в отвори зліва і справа у робочій камері. Виїмка 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 очищення.



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.

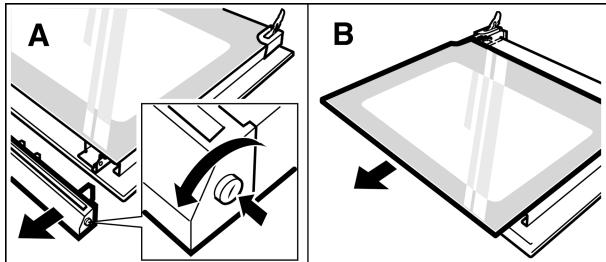
Очищення скла дверцят

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 дверцятах 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, ознайомтесь 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	Закрійте дверцята.

Несправність	Можлива причина	Допомога/вказівка
Прилад не запускається, на дисплеї світиться "Очищення" чи "Видалення накипу"	Перервана робота допомоги при чищенні / видалення накипу	Двічі промийте прилад (див. розділ "Перервати допомогу при чищенні" / "Перервати видалення накипу").
На дисплеї відображається "Поточний час"	Збій постачання електроstromу	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".
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.

Несправність	Можлива причина	Допомога/вказівка
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 готування.
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.
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 нормально.
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

Термостійку галогенну лампу 230 В/25 Вт з відповідними прокладками Ви можете отримати в сервісній службі. Будь ласка, вкажіть Е- та FD-номери Вашого приладу.

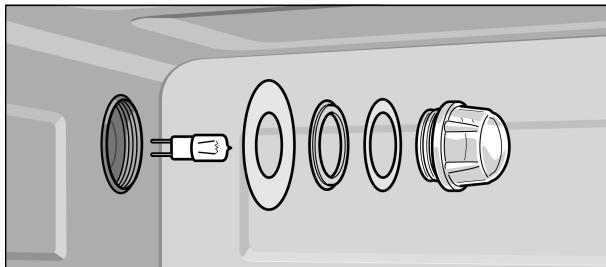


Небезпека опіків!

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

Галогенну лампу виймайте з упаковки завжди тільки сухим рушником, інакше термін служби лампи скорочується.

1. Витягніть мережевий штекер або виключіть запобіжник у розподільному блоці.
2. Викрутіть захисну панель ліворуч.
3. Вийміть лампу та замініть на аналогічну.
4. Стежте, щоб нові прокладки та затиснке 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.

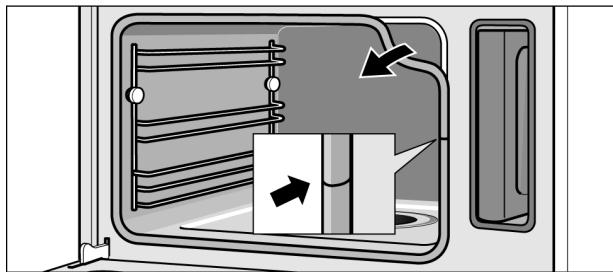
Ніколи не експлуатуйте прилад, у якому відсутній скляний захисний ковпак та/або прокладки.

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 табличку 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 навколишнього 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 готовання відкривайте дверцята приладу по можливості якомога рідше.

Застосовуйте темні, покриті чорним лаком або емальовані форми для випікання. Вони дуже добре проводять тепло.

Якщо Ви печете багато пирогів, випікайте їх по черзі. Шафа-пароварка ще тепла. Тому час випікання наступного пирога скорочується. А дві прямокутні форми Ви можете поставити одну поруч з іншою.

Випікання

Якщо час випікання дуже тривалий, Ви можете вимкнути шафу-пароварку на 10 хв. раніше запланованого та скористатися залишковим теплом, щоб довести страву до кінцевого стану.

Приготування на парі

Під час готовування на парі Ви можете готувати страви одночасно на кількох рівнях. Роблячи страви з різним часом готування, 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

В таблицях Ви знайдете перелік страв, які добре готувати у шафі-пароварці. Тут Ви також можете дізнатись, який режим роботи, приладдя та час готовування краще за все обрати. Дані стосуються, якщо не зазначено інакше, страви, що ставиться в холодний прилад.

Приладдя

Застосовуйте приладдя, яке постачається у комплекті.

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

Посуд

Коли Ви використовуєте посуд, ставте його завжди по центру решітки.

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

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

Приготування на парі

Час готування та порції

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.

Час готування при готованні 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 орієнтири.

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

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

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

Рівномірно розподіляйте їжу

Продукти, чутливі до тиску

Готування комплексних обідів

Гаряче повітря

Режим роботи "Гаряче повітря" прекрасно підходить для солодкої та пікантної випічки, печені та різноманітних пирогів.

Гаряче повітря + приготування на парі

Режим "Гаряче повітря + готування на парі" особливо добре підходить для готування печени, курятини та випічки, наприклад, випікання власного дріжджового хліба.

Печена та курятина будуть хрумкими ззовні та соковитими зсередини. Крім цього, м'ясо втрачає менше ваги.

Випічка, як, наприклад, дріжджові вироби та хліб, покривається гладенькою шкірочкою та не висихає.

Овочі

Овочі готуйте в перфорованому деку на рівні 3. При цьому завжди підставляйте під нього деко для випікання 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 + для випікання	Приготу-вання на парі	100	30-35
Цвітна капуста	Ціла	перфороване + для випікання	Приготу-вання на парі	100	30-40
Цвітна капуста	суцвіттями	перфороване + для випікання	Приготу-вання на парі	100	10-15
Броколі	суцвіттями	перфороване + для випікання	Приготу-вання на парі	100	8-10
Горох	-	перфороване + для випікання	Приготу-вання на парі	100	5-10
Фенхель	Скибочками	перфороване + для випікання	Приготу-вання на парі	100	10-14

* Попередньо розігріти прилад

Продукти	Розмір шматка	Приладдя	Режим роботи	Темпера-тура, °C	Час готу-вання, хв.
Фаршировані овочі (цукіні, баклажани, паприка)	Не тушкувати овочі попередньо	деко для випікання, рівень 2	Гаряче повітря + приготування на парі	160-180	15-30
Овочевий пудинг	-	форма для готування на водяній бані 1,5 л + решітка на рівні 2	Приготування на парі	100	50-70
Зелена квасоля	-	перфороване + для випікання	Приготування на парі	100	15-20
Морква	Скибочками	перфороване + для випікання	Приготування на парі	100	10-20
Кольрабі	Скибочками	перфороване + для випікання	Приготування на парі	100	15-20
Цибуля	Скибочками	перфороване + для випікання	Приготування на парі	100	4-6
Мангольд	Соломкою	перфороване + для випікання	Приготування на парі	100*	8-10
Спаржа, зелена	Ціла	перфороване + для випікання	Приготування на парі	100*	7-12
Спаржа, біла	Ціла	перфороване + для випікання	Приготування на парі	100*	10-15
Шпинат	-	перфороване + для випікання	Приготування на парі	100*	2-3
Капуста романеско	суцвіттями	перфороване + для випікання	Приготування на парі	100	8-10

* Попередньо розігріти прилад

Продукти	Розмір шматка	Приладдя	Режим роботи	Темпера-тура, °C	Час готу-вання, хв.
Брюссельська капуста	суцвіттями	перфороване + для випікання	Приготування на парі	100	20-30
Буряк	Цілий	перфороване + для випікання	Приготування на парі	100	40-50
Червонокачанна капуста	Соломкою	перфороване + для випікання	Приготування на парі	100	30-35
Білокачанна капуста	Соломкою	перфороване + для випікання	Приготування на парі	100	25-35
Цукіні	Скибочками	перфороване + для випікання	Приготування на парі	100	2-3
Цукровий горошок	-	перфороване + для випікання	Приготування 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	Співвід-ношення/ інформація	Приладдя/рівень	Режим роботи	Темпе-ратура, °C	Час готу-вання, хв.
Картопля "в мундирі"	Середнього розміру	Перфороване (рівень 3) + деко для випікання (рівень 1)	Приготування на парі	100	35-45
Варена картопля	Четвертинки	Перфороване (рівень 3) + деко для випікання (рівень 1)	Приготування на парі	100	20-25
Запіканка з картоплі	-	Деко для випікання (рівень 2)	Гаряче повітря	170-180	35-45
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

Продукти	Співвідношення/інформація	Приладдя/рівень	Режим роботи	Температура, °C	Час готування, хв.
Кускус	1 : 1	неперфороване деко	Приготування на парі	100	6-10
Полба подрібнена	1 : 2,5	неперфороване деко	Приготування на парі	100	15-20
Пшоно, 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) + деко для випікання (рівень 1)	Приготування на парі	95	20-25

М'ясо, птиця, риба

Вставляйте решітку та деко для випікання разом на одному рівні.

Готову печенью залиште у закритій вимкнuttїй шафі-пароварці ще на 10 хвилин. Таким чином м'ясо буде соковитіше.

За допомогою режиму "Гаряче повітря + готування на парі" м'ясо залишиться особливо соковитим всередині та хрумким ззовні.

Птиця

Продукти	Порція/ Вага	Приладдя	Рівень	Режим роботи	Темпера- тура, °C	Час готу- вання, хв.
Курча, ціла тушка	1,2 кг	Решітка + деко для випікання	2	Гаряче повітря + приготування на парі	180-190	50-60
Курча, половина по 0,4 кг		Решітка + деко для випікання	2	Гаряче повітря + приготування на парі	180-190	35-45
Філе курчати по 0,15 кг		перфороване + для випікання	3 1	Приготування на парі	100	15-25
Курча, порційні шматки по 0,12 кг		Решітка + деко для випікання	2	Гаряче повітря + приготування на парі	180-200	20-35
Качка, ціла тушка 2 кг		Решітка + деко для випікання	2	Гаряче повітря + приготування на парі	170	60-80
				Гаряче повітря	210	15-20
Качине філе* по 0,35 кг		Решітка + деко для випікання	2	Гаряче повітря + приготування на парі	170-180	10-15

* Попередньо обсмажити

Продукти	Порція/ Вага	Приладдя	Рівень	Режим роботи	Темпера- тура, °C	Час готу- вання, хв.
Печена з індички	1,5 кг	Решітка + деко для випікання	2	Гаряче повітря + приготування на парі	150-160	70-90
Філе індички	1 кг	Решітка + деко для випікання	2	Гаряче повітря+ приготування на парі	150-160	60-80

* попередньо обсмажити

Яловичина

Продукти	Порція/ Вага	Приладдя	Рівень	Режим роботи	Темпера- тура, °C	Час готу- вання, хв.
Тушкована яловичина*	1,5 кг	Решітка + деко для випікання	2	Підігрівання	140-150	100-140
Яловиче філе, середнього ступеня просмаження*	1 кг	Решітка + деко для випікання	2	Підігрівання	170-180	20-28
Тонкий ростбіф, середнього ступеня просмаження*	1 кг	Решітка + деко для випікання	2	Гаряче повітря	170-180	40-55
Товстий ростбіф, середнього ступеня просмаження*	1 кг	Решітка + деко для випікання	2	Гаряче повітря	170-180	45-60

* попередньо обсмажити

Телятина

Продукти	Порція/ Вага	Приладдя	Рівень	Режим роботи	Темпера- тура, °C	Час готу- вання, хв.
Теляча печења	1,5 кг	Решітка + деко для випікання	2	Гаряче повітря + приготу- вання на парі	160-180	50-70
Спинна частина теляти*	1 кг	Решітка + декодля випікання	2	Гаряче повітря + приготу- вання на парі	160-180	15-25
Теляче філе фаршироване	1,5 кг	Решітка + деко для випікання	2	Гаряче повітря + приготу- вання на парі	140-160	75-120

* Попередньо обсмажити

Свинина

Продукти	Порція/ Вага	Приладдя	Рівень	Режим роботи	Темпера- тура, °C	Час готу- вання, хв.
М'ясо для запікання без шкірки (ошийок)	1,5 кг	Решітка + деко для випікання	2	Гаряче повітря + приготування на парі	170-180	70-80
М'ясо для смаження зі шкіркою (скоринкою)	1,5 кг	Решітка + деко для випікання	2	Приготування на парі	100	20-25
				Гаряче повітря + приготування на парі	140-160	40-50
				Гаряче повітря	210-220	20
Свиняче філе*	0,5 кг	Решітка + деко для випікання	2	Гаряче повітря + приготування на парі	160-180	20-30
Філе в листковому тісті	1 кг	Деко для випікання	2	Гаряче повітря + приготування на парі	180-200	40-60
Копчена свинина з кісткою	1 кг	Решітка + деко для випікання	2	Гаряче повітря + приготування на парі	120-140	60-70

* Попередньо обсмажити

Продукти	Порція/ Вага	Приладдя	Рівень	Режим роботи	Темпера- тура, °C	Час готу- вання, хв.
Копчена свинина, реберця	Скибочками	Деко для випікання	2	Приготування на парі	100	15-20
М'ясний рулет	1,5 кг	Решітка + деко для випікання	2	Гаряче повітря+ приготування на парі	170-180	70-80

* Попередньо обсмажити

Інше

Продукти	Порція/ Вага	Приладдя	Рівень	Режим роботи	Темпера- тура, °C	Час готу- вання, хв.
М'ясний рулет	з 0,5 кг фаршу	Деко для випікання	2	Гаряче повітря + приготування на парі	140-150	45-60
Спинна частина косулі із кісткою*	0,6-0,8 кг	Решітка + деко для випікання	2	Гаряче повітря + приготування на парі	150-170	15-30
Стегно ягняти, без кістки	1,5 кг	Решітка + деко для випікання	2	Гаряче повітря + приготування на парі	170-180	60-80
Спинна частина ягняти з кісткою*	1,5 кг	Решітка + деко для випікання	2	Гаряче повітря + приготування на парі	160-170	15-25

* Попередньо обсмажити

Продукти	Порція/ Вага	Приладдя	Рівень	Режим роботи	Темпера- тура, °C	Час готу- вання, хв.
Кролик, порційні шматки	1,5 кг	Решітка + деко для випікання	2	Гаряче повітря + приготу- вання на парі	150-160	40-60
Віденські ковбаски	-	перфоро- ване + для випікання	3 1	Приготу- вання на парі	80-85	12-18
Баварські білі ковбаски	-	перфоро- ване + для випікання	3 1	Приготу- вання на парі	80-85	15-20

* попередньо обсмажити

Риба

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

Продукти	Порція/ Вага	Приладдя	Рівень	Режим роботи	Темпера- тура, °C	Час готу- вання, хв.
Філе тріски	по 0,15 кг	перфоро- ване + для випікання	3 1	Приготу- вання на парі	80-90	10-14
Філе лосося	по 0,15 кг	перфоро- ване + для випікання	3 1	Приготу- вання на парі	100	8-10
Молюски	1,5 кг	Деко для випікання	2	Приготу- вання на парі	100	10-15
Філе морського окуня	по 0,15 кг	перфоро- ване + для випікання	3 1	Приготу- вання на парі	80-90	10-20
Фаршировані рулетики з морського язика	-	перфоро- ване + для випікання	3 1	Приготу- вання на парі	80-90	10-20

Поради щодо смаження

Користуйтесь набором для смаження.	Він дозволить Вам оптимально підсмажити страву та не забруднити робочу камеру. Набір для смаження Ви можете отримати як приладдя у спеціалізованій мережі (див. розділ: "Робоча камера та приладдя").
Коли печена готова?	Скористайтесь термометром для м'яса (доступний в спеціалізованій мережі) або зробіть "пробу ложкою": Натисніть на печено ложкою. Якщо відчувається, що затверділа, отже, готова. Якщо ще піддається, потрібно ще трохи часу.
Печена занадто темна і шкірочка місцями підгоріла.	Перевірте рівень установлення та температуру.
Печена виглядає добре, але соус підгорів.	Наступного разу оберіть менший посуд для смаження або додайте більше рідини.
Печена виглядає добре, але соус занадто світлий та водянистий.	Наступного разу оберіть більший посуд для смаження або додайте менше рідини.

Томління/слабке нагрівання м'яса

Томління/слабке нагрівання - ідеальний режим для готування ніжних шматків м'яса, які Ви плануєте приготувати із кров'ю або до певної готовності. М'ясо залишається дуже соковитим та ніжним.

Вставте деко в шафу-пароварку та попередньо прогрійте її в режимі "Томління/слабке нагрівання".

Сильно обсмажте м'ясо на варильній поверхні з усіх боків.

Поставте в розігріту шафу-пароварку та продовжуйте м'яко тушкувати далі.

Коли буде готово, подайте на попередньо підігрітих тарілках із гарячим соусом.

Продукти	Кількість	Приладдя	Рівень	Темпера- тура, °C	Час готування, хв.
Стегно ягняти, без кістки	1-1,5 кг	Деко для випікання	2	80	140-160
Ростбіф	1,5-2,5 кг	Деко для випікання	2	80	150-180

Продукти	Кількість	Приладдя	Рівень	Темпера- тура, °C	Час готування, хв.
Свиняче філе	-	Деко для випікання	2	80-90	50-70
Медальйони зі свинини	-	Деко для випікання	2	80	60-80
Яловичі стейки	товщиною бл. 3 см	Деко для випікання	2	80	40-60
Качине філе	-	Деко для випікання	2	80	35-55

Запіканки, супові заправки...

Продукти	Приладдя	Рівень	Режим роботи	Темпера- тура, °C	Час готу- вання, хв.
Лазанья	Деко для випікання	2	Гаряче повітря + приготування на парі	160-170	35-45
Суфле	формочка + решітка	2	Гаряче повітря + приготування на парі	180-200	15-25
Яєчна заправа для супу	неперфороване деко	2	Приготування на парі	90	15-20
Манні галушки	перфороване + для випікання	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 готовання 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	Деко для випікання	Приготування на парі	100	20-25
Карамельний крем	формочка + решітка	Приготування на парі	90-95	15-20
Солодка запіканка (напр., манна запіканка)	Форма для запіканок + решітка	Гаряче повітря + приготування на парі	160-170	50-60
Рис на молоці*	Деко для випікання	Приготування на парі	100	25-35
Йогурт*	Порційні склянки + решітка	Приготування на парі	40	300-360
Компот з яблук	Деко для випікання	Приготування 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	Деко для випікання	Приготування на парі	100	10-15
Компот з вишні	Деко для випікання	Приготування на парі	100	10-15
Компот з ревеню	Деко для випікання	Приготування на парі	100	10-15
Компот зі слив	Деко для випікання	Приготування на парі	100	15-20

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

Пироги та печиво

Найкраще підходять темні форми для випікання, виготовлені з металу.

Температура і тривалість готування залежать від властивостей та кількості тіста. Тому в таблицях вказані діапазони температури.

Спочатку встановіть нижчий показник температури. Це дасть рівномірніше пропікання. За потреби наступного разу встановіть вищу температуру.

Не вкладайте вироби на решітку чи деко для випікання надто щільно.

Формові пироги

Продукти	Приладдя	Рівень	Режим роботи	Темпера-тура, °C	Час готування, хв.
Здобний пиріг	Прямокутна форма або форма для кексу	2	Гаряче повітря	150-160	60-70
Основа для торту зі здобного тіста	Форма для фруктового пирога	2	Гаряче повітря	150-160	30-45

Продукти	Приладдя	Рівень	Режим роботи	Темпера-тура, °C	Час готу-вання, хв.
Фруктовий пиріг зі здобного тіста	Рознімна форма	2	Гаряче повітря	150-160	45-55
Бісквітний корж (2 яйця)	Форма для фруктового пирога	2	Гаряче повітря	180-190	12-16
Бісквітний торт (6 яєць)	Рознімна форма	2	Гаряче повітря	150-160	25-35
Основа з пісочного тіста з загнутими краями	Рознімна форма	2	Гаряче повітря	150-160	40-50
Швейцарський пиріг	Рознімна форма	2	Гаряче повітря	180-190	35-60
Ромова баба	Форма для ромової баби	2	Гаряче повітря + приготування на парі	150-160	35-45
Пікантні пироги (наприклад, французький пиріг)	Форма для французького пирога	2	Гаряче повітря	180-190	35-60
Яблучний пиріг	Форма для пирогів	2	Гаряче повітря	170-190	35-50

Пиріг на деку

Продукти	Приладдя	Рівень	Режим роботи	Темпера-тура, °C	Час готу-вання, хв.
Пиріг з дріжджового тіста з несоковитою начинкою	Деко для випікання	2	Гаряче повітря + приготування на парі	150-160	35-45
Пиріг з дріжджового тіста з соковитою начинкою (фрукти)	Деко для випікання	2	Гаряче повітря	150-160	35-45

Продукти	Приладдя	Рівень	Режим роботи	Темпера-тура, °C	Час готу-вання, хв.
Бісквітний рулет	Деко для випікання	2	Гаряче повітря	180-200	10-15
Плетеник з дріжджового тіста (500 г борошна)	Деко для випікання + папір для випікання	2	Гаряче повітря + приготування на парі	150-160	25-35
Штрудель, солодкий	Деко для випікання	2	Гаряче повітря + приготування на парі	160-180	40-60
Пиріг з цибулею	Деко для випікання	2	Гаряче повітря + приготування на парі	170-180	30-40

Хліб, булочки

Продукти	Приладдя	Рівень	Режим роботи	Темпера-тура, °C	Час готу-вання, хв.
Білий хліб (750 г борошна)	Деко для випікання + папір для випікання	2	Гаряче повітря + приготування на парі	200-210	15-20
			Гаряче повітря	160-170	20-25
Хліб з кислого тіста (750 г борошна)	Деко для випікання + папір для випікання	2	Гаряче повітря + приготування на парі	200-220	15-25
			Гаряче повітря	150-160	40-60

Продукти	Приладдя	Рівень	Режим роботи	Темпера-тура, °C	Час готу-вання, хв.
Хліб із кількох видів борошна (750 г борошна)	Деко для випікання + папір для випікання	2	Гаряче повітря + приготування на парі	200-220	15-20
			Гаряче повітря	160-170	25-40
Хліб з зерна грубого помелу (750 г борошна)	Деко для випікання + папір для випікання	2	Гаряче повітря + приготування на парі	200-220	20-30
			Гаряче повітря	140-150	40-60
Житній хліб (750 г борошна)	Деко для випікання + папір для випікання	2	Гаряче повітря + приготування на парі	200-220	20-30
			Гаряче повітря	150-160	50-60
Булочки (в сирому вигляді по 70 г)	Деко для випікання + папір для випікання	2	Гаряче повітря + приготування на парі	190-200	25-30
Солодкі булочки з дріжджового тіста (в сирому вигляді по 70 г)	Деко для випікання + папір для випікання	2	Гаряче повітря + приготування на парі	170-180	20-30

Дрібне печиво

Продукти	Приладдя	Рівень	Режим роботи	Темпера-тура, °C	Час готу-вання, хв.
Безе	Деко для випікання	2	Гаряче повітря	80-90	120-180
Мигдалальні тістечка	Деко для випікання	2	Гаряче повітря	140-160	15-25
Листкове тісто	Деко для випікання	2	Гаряче повітря + приготування на парі	170-190	10-20
Кекси	Деко для кексів	2	Гаряче повітря	170-180	20-30
Хлібобулочні вироби з заварного тіста	Деко для випікання	2	Гаряче повітря	170-190	27-35
Домашнє печиво	Деко для випікання	2	Гаряче повітря	150-160	12-17
Випічка з дріжджового тіста	Деко для випікання	2	Гаряче повітря	150-160	15-20

Поради щодо випікання

Якщо Ви хочете випікати за власним рецептом.	Орієнтуйтесь за наведеними в таблицях значеннями для подібної випічки.
Як визначити, чи пропіксся здобний пиріг.	Приблизно за 10 хвилин до закінчення зазначеного у рецепті часу випікання проколіть дерев'яною паличкою пиріг у найвищому місці. Якщо тісто до палички не пристає, значить, пиріг готовий.
Пиріг осідає.	Наступного разу додавайте менше рідини або встановіть температуру випікання на 10 градусів нижче. Дотримуйтесь зазначеного в рецепті часу замішування тіста.
Пиріг добре піднявся посередині, але не достатньо по краях.	Не змащуйте краї рознімної форми. Після випікання потрібно обережно відокремити пиріг від форми за допомогою ножа.

Пиріг у формі занадто темний ззаду.	Не ставте форму для випікання безпосередньо біля задньої стінки, лише по центру на приладді.
Пиріг надто сухий.	Проколіть зубочисткою маленькі дірочки у готовому пирозі. Після цього збрізніть його фруктовим соком або алкогольним напоєм. Наступного разу оберіть температуру на 10 °Cвищу та скоротіть час випікання або застосуйте режим роботи "Комбінований режим".
Хліб або пиріг виглядає добре, але клейкий всередині (маслянистий, водянистий).	Наступного разу додавайте менше рідини. Випікайте трохи довше на нижчій температурі. Якщо Ви плануєте зробити пиріг із соковитою начинкою, спочатку слід спекти нижній корж. Потім посыпте його мигдалем або панірувальними сухарями та викладіть начинку. Дотримуйтесь зазначеного в рецепті часу випікання.
Колір готового пирога чи іншої випічки неоднорідний.	Наступного разу встановіть нижчу температуру.

Підігрівання страви

В режимі "Підігрівання" страви обережно розігріваються знову. Вони смакують та виглядають як щойно приготовані. Навіть випічку з вчорашнього дня можна освіжити так добре.

Продукти	Приладдя	Рівень	Режим роботи	Температура, °C	Час готування, хв.
Готова страва на тарілці	Решітка	2	Підігрівання	120	12-18
Овочі	Деко для випікання	3	Підігрівання	100	12-15
Макарони, картопля, рис	Деко для випікання	3	Підігрівання	100	5-10
Булочки*	Решітка	2	Гаряче повітря + приготування на парі	170-180	6-8

* Попередньо розігрівати 5 хвилин

Продукти	Приладдя	Рівень	Режим роботи	Темпера- тура, °C	Час готу- вання, хв.
Багет*	Решітка	2	Гаряче повітря + приготування на парі	170-180	5-10
Хліб*	Решітка	2	Гаряче повітря + приготування на парі	170-180	8-12
Піца	Решітка + деко для випікання	3	Підігрівання	170-180	12-15

* Попередньо розігрівати 5 хвилин

Розморожування

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

Розморожуйте страви у пакеті для заморозки, на тарілці чи на перфорованому деку. При цьому завжди підставляйте під нього деко для випікання. Таким чином, продукти не залишатимуться у відталій 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 вода, що утворилася, необхідно обов'язково злити. Вона не повинна контактувати з іншими продуктами. При цьому можуть переноситись бактерії.

Після розморожування прогрівайте шафу-пароварку протягом 15 хвилин гарячим повітрям при температурі 180 °C.

Розморожування м'яса

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

Розморожування птиці

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

Продукти	Порція/ Вага	Приладдя	Рівень	Темпера- тура, °C	Час готування, хв.
Курча	1 кг	перфороване + для випікання	3 1	45-50	60-70
Курячі стегенця	0,4 кг	перфороване + для випікання	3 1	45-50	30-35
Овочі, заморожені блоком (наприклад, шпинат)	0,4 кг	перфороване + для випікання	3 1	45-50	20-30
Ягоди	0,3 кг	перфороване + для випікання	3 1	45-50	5-8
Рибне філе	0,4 кг	перфороване + для випікання	3 1	45-50	15-20
Гуляш		перфороване + для випікання	3 1	45-50	40-50
Яловичина для смаження		перфороване + для випікання	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	Кастрюля + решітка	2	40	20-30
Закваска	1 кг	Кастрюля + 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 готу-вання, хв.
Малина	перфороване + неперфороване	3 1	Приготу-вання на парі	100	30-45
Смородина	перфороване + неперфороване	3 1	Приготу-вання 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.
Картопля фрі	Деко для випікання + папір для випікання	2	Гаряче повітря	170-190	25-35
Крокети	Деко для випікання + папір для випікання	2	Гаряче повітря	180-200	18-22
Смажена картопля	Деко для випікання + папір для випікання	2	Гаряче повітря	180-200	25-30
Вироби із тіста, свіжі, охоложенні*	Деко для випікання	2	Приготування на парі	100	5-10
Лазанья, заморожена	Деко для випікання + решітка	2	Гаряче повітря + приготування на парі	190-210	35-55
Піца, на тонкому тісті	Деко для випікання + решітка	2	Гаряче повітря	180-200	15-23
Піца, на пухкому тісті	Деко для випікання + решітка	2	Гаряче повітря	180-200	18-25
Піца-багет	Деко для випікання + решітка	2	Гаряче повітря	180-200	18-22
Піца, охоложена	Деко для випікання	2	Гаряче повітря	170-180	12-17
Свіжий багет та масло з прянощами, охоложені	Деко для випікання	2	Гаряче повітря	180-200	15-20

* додати трохи рідини

Продукти	Приладдя	Рівень	Режим роботи	Темпера-тура, °C	Час готу-вання, хв.
Булочки, багети, глибокого замороження	Деко для випікання + решітка	2	Гаряче повітря	180-200	18-22
Кренделі, глибокого замороження	Деко для випікання + папір для випікання	2	Гаряче повітря	180-200	18-22
Круасани, глибокого замороження	Деко для випікання + папір для випікання	2	Гаряче повітря + приготування на парі	180-200	20-25
Булочка/багет, попередньо запечений	Деко для випікання + папір для випікання	2	Гаряче повітря	150-170	12-15
Штрудель, заморожений	Деко для випікання + папір для випікання	2	Гаряче повітря + приготування на парі	160-180	45-60
Рибні палички	Деко для випікання + папір для випікання	2	Гаряче повітря	195-205	20-24
Форель	перфороване + для випікання	3 1	Приготування на парі	80-100	20-25
Рибне філе	Деко для випікання + решітка	2	Гаряче повітря + приготування на парі	180-200	35-50
Філе лосося	перфороване + неперфороване	3 1	Приготування на парі	80-100	20-25
Кільця кальмарів	Деко для випікання + папір для випікання	2	Гаряче повітря	190-210	25-30
Броколі	перфороване + неперфороване	3 1	Приготування на парі	100	4-6

* додати трохи рідини

Продукти	Приладдя	Рівень	Режим роботи	Темпера-тура, °C	Час готу-вання, хв.
Цвітна капуста	перфороване + неперфороване	3 1	Приготування на парі	100	5-8
Бобові	перфороване + неперфороване	3 1	Приготування на парі	100	4-6
Горох	перфороване + неперфороване	3 1	Приготування на парі	100	4-6
Морква	перфороване + неперфороване	3 1	Приготування на парі	100	3-5
Овочева суміш	перфороване + неперфороване	3 1	Приготування на парі	100	4-8
Брюссельська капуста	перфороване + неперфороване	3 1	Приготування на парі	100	5-10

* додати трохи рідини

Тестові страви

Відповідно до стандартів DIN 44547 і EN 60350.

Наведені у таблиці значення стосуються страв, що ставляться в холодну робочу камеру.

Продукти	Форма/деко	Рівень	Режим роботи	Темпера-тура, °C	Час готу-вання, хв.
Фігурне печиво	Деко для випікання	2	Гаряче повітря	160-170	17-20
Маленьке печиво	Деко для випікання	2	Гаряче повітря	160-170	25-33
Бісквіт на воді	Рознімна форма 26 см	2	Гаряче повітря	150-160	35-40
Дріжджовий пиріг на деку	Деко для випікання	2	Гаряче повітря	150-160	36-44
Закритий яблучний пиріг	Рознімна форма 20 см	2	Гаряче повітря	160-170	60-70

Нотатки
