

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

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

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

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

А якщо виникне якась 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**

---

**HBC24D553.**

**uk**

**9000 349 222**

# Зміст

<b>Техніка безпеки</b> .....	<b>4</b>
Причини несправностей .....	5
<b>Ваш новий прилад</b> .....	<b>7</b>
Панель управління .....	7
Режими роботи .....	8
Робоча камера та приладдя .....	8
Резервуар для води .....	10
Автоматичне калібрування .....	11
<b>Перед першим використанням</b> .....	<b>12</b>
Встановлення часу .....	12
Відрегулювати жорсткість води .....	12
Очищення .....	13
<b>Обслуговування приладу</b> .....	<b>14</b>
Увімкнення приладу .....	14
Вимкнення приладу .....	15
Після кожної експлуатації .....	15
<b>Встановлення установок таймера</b> .....	<b>16</b>
Встановлення таймера .....	16
Встановлення тривалості .....	17
Перенесення часу закінчення роботи .....	19
Встановлення часу .....	21
<b>Автоматичні програми</b> .....	<b>21</b>
Встановлення програми .....	22
Вказівки до програм .....	23
Таблиця програм .....	25
<b>Функція "Захист від дітей"</b> .....	<b>27</b>
<b>Основні установки</b> .....	<b>27</b>

# Зміст

<b>Догляд та очищення</b> .....	<b>29</b>
Очисні засоби .....	30
Видалення накипу .....	31
Монтаж та демонтаж дверцят приладу .....	33
Очищення підвісних каркасів .....	34
Очищення скла дверцят .....	35
<b>Що робити у випадку несправності?</b> .....	<b>36</b>
Заміна лампи робочої камери .....	39
Заміна ущільнення дверцят .....	40
<b>Сервісна служба</b> .....	<b>40</b>
Е-номер та FD-номер (дата виробництва) .....	41
<b>Поради щодо використання енергії та захисту навколишнього середовища</b> .....	<b>41</b>
Заощадження енергії .....	41
Утилізація відповідно до правил екологічної безпеки .....	41
<b>Таблиці та поради</b> .....	<b>42</b>
Овочі .....	43
Гарніри та бобові .....	46
М'ясо, птиця, риба .....	47
Супові заправки .....	50
Десерти, компот .....	50
Розморожування .....	51
Сходження тіста .....	53
Віджимання соку .....	53
Консервування .....	54
Заморожені продукти .....	55

---

# Техніка безпеки

Уважно прочитайте інструкцію з експлуатації.

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

Не дозволяється експлуатація приладу без нагляду дорослими та дітьми,

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

Не дозволяйте дітям гратися з приладом.

## Гаряча робоча камера

Небезпека опіків!

Ніколи не торкайтеся зовнішньої поверхні плит та печей або гарячої поверхні в робочій камері. Обережно відкривайте дверцята робочої камери. 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. Акумуляований жар може пошкодити прилад. Дно робочої камери та піддон повинні завжди залишатись вільними. Завжди ставте посуд на решітку або в перфороване деко.

### **Алюмінієва фольга**

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

### **Посуд**

Посуд повинен бути термо- та вологостійким.

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

### **Готування на парі з перфорованим деком**

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

### **Вологі продукти**

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

### **Дуже забруднене ущільнення дверцят**

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

### **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**

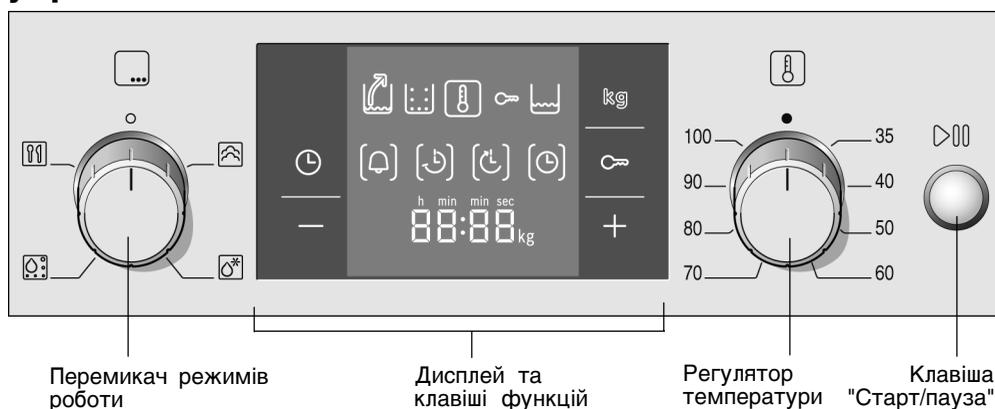
Робоча камера Вашого приладу виготовлена з високоякісної сталі. Неправильний догляд за нею може спричинити корозію. Будь ласка, дотримуйтесь інформації щодо догляду та чищення із Інструкції з використання. Завжди видаляйте забруднення з робочої камери одразу ж після того, як охолов прилад.

# Ваш новий прилад

У даному розділі Ви познайомитесь із

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

## Панель управління



Елементи управління	Застосування
Перемикач режимів роботи	 Увімкнення/вимкнення приладу Обрати режим
Клавіші функцій	 Вибрати установки таймера (див. розділ: "Установки таймера")
	 Відрегулювати вагу страв (див. розділ: "Автоматичні програми")
	 Увімкнути/вимкнути функцію "Захист від дітей" (див. розділ: "Функція "Захист від дітей")
	 Змінити параметри поточного часу, тривалості, ваги тощо.
Регулятор температури	 Вибрати температуру
Клавіша "Старт/пауза"	 Коротке натиснення: Почати та призупинити роботу (пауза)
	Довге натиснення: Завершити роботу

## Заглиблювальні елементи обслуговування

Перемикачі температури та режимів роботи можна утоплювати в поверхню. Щоб їх утопити або витягнути, натисніть на відповідний елемент обслуговування.

## Режими роботи

За допомогою перемикача режимів роботи Ви можете регулювати наступні режими.

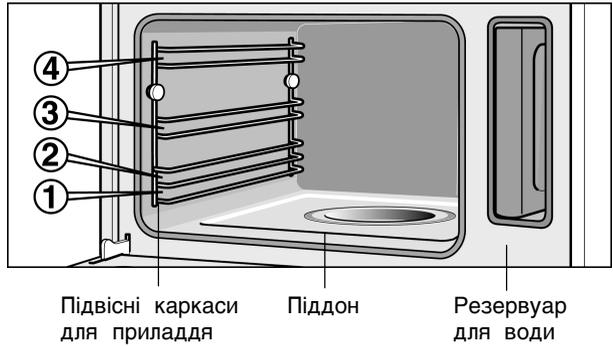
Режими роботи	Застосування
 Готування на парі 35-100 °C	для овочів, риби, гарніру, віджимання соку з фруктів, бланшування та сходження тіста при 35 °C. Страви повністю огорнуті паром
 Розморожування 35-60 °C	для овочів, м'яса, риби та фруктів Волога дозволяє бережно передати тепло стравам. Завдяки цьому вони не пересихають та не деформуються
 Видалення накипу	Для видалення накипу систем водопостачання та піддону (див. розділ: "Видалення накипу")
 Автоматичні програми	Вибрати одну з уже встановлених програм (див. розділ: "Автоматичні програми")

## Робоча камера та приладдя

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

### Увага!

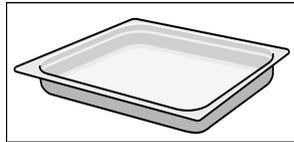
- Піддон не можна накривати. На дно робочої камери посуд не ставити.
- Не ставте приладдя між рівнями встановлення, інакше воно може перекинутись.



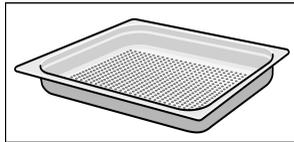
## Приладдя

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

Ваш прилад оснащений наступним приладдям:



**Деко неперфороване, GN  $\frac{2}{3}$ , глибина 40 мм** для збору рідини, що скапує під час готування на парі, та для готування рису, бобових і круп



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

Інше приладдя Ви можете придбати у спеціалізованій мережі:

Приладдя	Номер за каталогом.
Деко, неперфороване, GN $\frac{2}{3}$ , глибиною 40 мм	HEZ36D353
Деко, перфороване, GN $\frac{2}{3}$ , глибиною 40 мм	HEZ36D353G
Деко, неперфороване, GN $\frac{2}{3}$ , глибиною 28 мм (деко для випікання)	HEZ36D352

Приладдя	Номер за каталогом.
Деко, неперфороване, GN $\frac{1}{3}$ , глибиною 40 мм	HEZ36D153
Деко, перфороване, GN $\frac{1}{3}$ , глибиною 40 мм	HEZ36D153G
Решітка	HEZ36DR
Губка для чищення	643 254
Засіб для видалення накипу	311 138
Рушник з мікрОВОлокна із вічковою структурою	460 770

## Резервуар для води

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

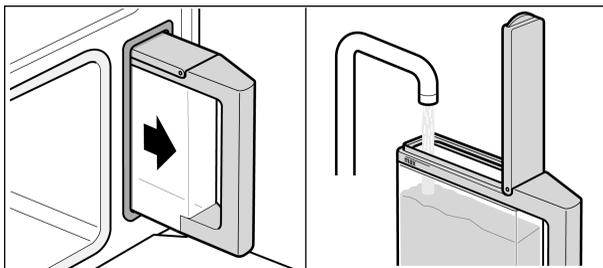
Наповніть його тільки свіжою водопровідною водою або водою без вуглекислого газу, що продається у спеціалізованій мережі. Якщо Ваша вода дуже жорстка, ми рекомендуємо використовувати пом'якшену воду.

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 зволожите 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 приладом, наповніть резервуар для води.

1. Наповніть резервуар для води до позначки "max" холодною водою.
2. Закрийте 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 приладу горизонтально, щоб з вентиля уже не скапувала залишкова вода.
2. Спустіть воду.
3. Добре висушіть шахту резервуару в приладі та ущільнювач кришки горловини.

## Символ

Коли резервуар для води порожній, лунає сигнал, а на дисплеї з'являється символ . Робота приладу призупиняється.

1. Обережно відкрийте дверцята приладу. Звідти виходитиме пара.
2. Вийміть резервуар для води, заповніть та вставте знову.
3. Натисніть клавішу "Старт".

---

## 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 змінювати встановлену жорсткість води за потреби;
- як почистити прилад перед першим застосуванням.

---

## Встановлення часу

Після підключенні духової шафи на дисплеї загоряється символ ☰ та *00:00*. Встановіть поточний час.

1. Натисніть клавішу ☰.  
На дисплеї з'являється час *12:00*.
2. За допомогою клавіші + або – встановіть поточний час.

Через декілька секунд встановлений час буде занесений у пам'ять.

---

## 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'якша 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 вимкнтий.

1. Вимкніть прилад.
2. Натисніть клавішу  та тримайте її доти, поки на дисплеї не з'явиться *c03*.
3. Натискайте клавішу , поки не з'явиться *c52*.
4. Змініть жорсткість води клавішею **-** або **+**.

Можливі варіанти:

<i>c50</i>	пом'якш.вода	
<i>c51</i>	1 м'яка	I
<i>c52</i>	2 серед.м'якості	II
<i>c53</i>	3 жорстка	III
<i>c54</i>	4 дуже жорстка	IV

5. Щоб вийти з основних установок, натисніть та утримуйте клавішу .

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. Встановіть перемикач режимів роботи на "Готування на парі" .
3. Встановіть регулятор температури на 100 °C.
4. Натисніть клавішу .

Прилад автоматично розігріється до 100 °C і через 20 хвилин вимкнеться. Лунає сигнал.

5. Поверніть регулятори режимів роботи та температури назад у положення о, 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 дізнаєтеся,

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

## Увімкнення приладу

1. Встановіть перемикач режимів роботи на бажаний режим.
2. Проверніть регулятор температури, щоб відрегулювати температуру.

Режим роботи	Діапазон температур
 Готування на парі	35-100 °C
 Розморожування	35-60 °C
 Видалення накипу	Обслуговування див. розділ: Видалення накипу
 Автоматичні програми	Обслуговування див. розділ: Автоматичні програми

На дисплеї з'являється запропонована тривалість.

3. За допомогою клавіші + або – встановіть тривалість.
4. Натисніть клавішу .

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

## Зміна температури

Ви можете змінити температуру в будь-який момент. Для цього поверніть регулятор температури.

---

## Вимкнення приладу



Небезпека опіку!

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

## Час роботи закінчився

Коли закінчилась встановлена тривалість, Ваш прилад автоматично відключається. Лунає сигнал. Щоб завершити сигнал, натисніть клавішу ☹.

Поверніть перемикач режимів роботи та регулятор температури назад у положення 0. Обережно відкрийте дверцята приладу.

## Пауза

Натисніть клавішу ▷|||. Охолоджувальний вентилятор може продовжувати роботу. Щоб увімкнути знову, натисніть клавішу ▷|||.

Якщо Ви під час експлуатації відчиняєте дверцята, робота приладу призупиняється. Щоб запустити його, закрийте дверцята та натисніть клавішу ▷|||.

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

## Вимкнення

Поверніть перемикач режимів роботи та регулятор температури назад у положення 0. Обережно відкрийте дверцята приладу.

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

---

## Після кожної експлуатації

### Спорожнити резервуар для води

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

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

### Висушити робочу камеру

Залиште дверцята приладу дещо відчиненими, поки він не охолоне.



Небезпека опіку!

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

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

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

---

## Встановлення установок таймера

Ваш прилад має різноманітні установки таймера. За допомогою клавіші  Ви можете відкрити меню та перемикати окремі установки. Під час вибору бажаної установки на дисплеї світлитимуться усі символи часу. Дужки [ ] показуватимуть Вам, на якій установці таймера Ви зараз перебуваєте.

Якщо установка вже встановлена, її можна змінити безпосередньо клавішами + або -, якщо символ даної установки стоїть у дужках.

### Запит установки таймера

Натискайте клавішу , поки дужки не стоятимуть біля відповідного символу. Даний параметр на кілька секунд з'являється на дисплеї.

---

### Встановлення таймера

Таймер Ви можете використовувати і як кухонний таймер. Він працює незалежно від приладу. У таймера свій власний сигнал. Таким чином Ви можете почути, що відключилося: таймер чи духов шафа.

1. Натисніть клавішу .  
На дисплеї з'являються символи параметрів часу, у дужках стоїть .
2. За допомогою клавіші + або - встановіть час.  
Тривалість, яку встановлює клавіша + = 10 хвилин  
Тривалість, яку встановлює клавіша - = 5 хвилин

Через декілька секунд встановлений час буде занесений у пам'ять. Таймер починає працювати. З'являється символ таймера [🔔] та час, що відраховується.

## Зміна часу таймера

За допомогою клавіші + або – змініть час роботи таймера. Через декілька секунд зміни заносяться у програму.

## Після того, як час таймера вийшов

Лунає сигнал. На дисплеї з'являється 00:00. За допомогою клавіші ⏸ вимкніть таймер.

## Скасування часу для таймера

За допомогою клавіші – встановіть таймер назад на 00:00. Через декілька секунд зміни заносяться у програму.

---

## Встановлення тривалості

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

Приклад на малюнку: тривалість 45 хвилин.

Передумова:

Режим роботи та температура уже встановлені.



1. Натискайте клавішу , поки дужки не стоять біля тривалості .  
Висвітлюються символи часу. На дисплеї з'являється 00:00.



2. За допомогою клавіші + або - встановіть тривалість.  
Тривалість, яку встановлює клавіша + = 30 хвилин  
Тривалість, яку встановлює клавіша - = 10 хвилин
3. Натисніть клавішу .  
Прилад нагрівається. На дисплеї відображається відлік тривалості та світиться символ .  
Якщо обраний режим роботи "Готування на парі", встановлена тривалість починає відраховуватись лише після того, як прилад нагрівся.

## Зміна тривалості

За допомогою клавіші + або - змініть тривалість. Через декілька секунд зміни заносяться у програму.  
Якщо встановлений таймер, спочатку натисніть клавішу .

## Час роботи закінчився

Лунає сигнал. Прилад перестав гріти.

Натисніть клавішу  та поверніть перемикач режимів роботи у нульову позицію. Обережно відкрийте дверцята приладу.

## 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 10:30, страва готується 45 хвилин, але повинна бути готова лише о 12:30.

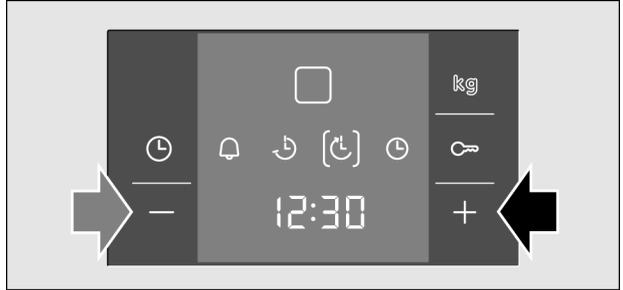
Передумова:

Режим роботи та температура уже встановлені.

1. Натискайте клавішу , поки дужки не стоятимуть біля тривалості .
2. За допомогою клавіші + або – встановіть тривалість.
3. Натисніть клавішу .  
Дужки стоять біля . З'являється час, до якого буде готова страва.



4. За допомогою клавiші + або – перенесіть час закінчення готування.



5. Натисніть клавiшу ▷|||.

Прилад перемикається в режим очiкування. На дисплеї вiдображається час закінчення [⌚]. Нагрiвання починається у встановлений час. На дисплеї вiдображається вiдлiк тривалостi.

### **Змiна часу закінчення**

За допомогою клавiші + або – змiнiть час закінчення роботи. Через декiлька секунд змiни заносяться у програму. Якщо встановлений таймер, спочатку натискайте клавiшу ⌚, поки не вiдобразиться час закінчення [⌚]. Не змiнюйте час закінчення роботи, якщо починається вiдлiк тривалостi. Результати готування будуть iншими.

### **Час роботи закінчився**

Лунає сигнал. Прилад перестав грiти. На дисплеї з'являється 00:00.

Натискайте клавiшу ⌚, поки не вiдобразиться тривалiсть [⌚]. Встановити нову тривалiсть Ви можете за допомогою клавiші + або –. Або натисніть клавiшу ⌚ та поверніть перемикач режимiв роботи у нульову позицію. Прилад вимикається.

### **Анулювання часу закінчення**

За допомогою клавiші – встановiть час закінчення роботи назад на поточний. Через декiлька секунд змiни заносяться у програму. Прилад запускається.

Якщо встановлений таймер, спочатку натисніть клавiшу ⌚, поки не вiдобразиться тривалiсть [⌚].

---

## Встановлення часу

Після підключення або після відключення електропостачання на дисплеї з'являється символ ☹ та чотири нулі. Встановіть поточний час.

1. Натисніть клавішу ☹.  
На дисплеї з'являється час 12:00.
2. За допомогою клавіші + або – встановіть поточний час.

Через декілька секунд встановлений час буде занесений у пам'ять.

## Зміна часу

Іншу функцію таймера встановити неможливо.

1. Натискайте клавішу ☹, поки не з'явиться символ поточного часу [☹].
2. За допомогою клавіші + або – змініть час.

Через декілька секунд встановлений час буде занесений у пам'ять.

## Відключення дисплею годинника

Ви можете відключити відображення часу. Тоді воно з'являтиметься лише тоді, коли прилад увімкнтий (див. розділ: "Основні установки").

---

# Автоматичні програми

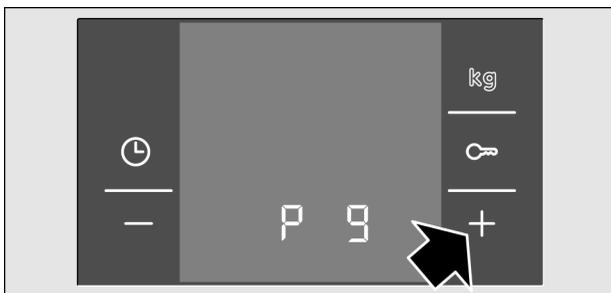
У даному розділі Ви дізнаєтеся,

- як регулювати автоматичні програми,
- поради та підказки щодо програм,
- які програми Ви можете відрегулювати

20 різноманітних автоматичних програм дозволяють готувати їжу дуже просто.

## Встановлення програми

Виберіть відповідну програму із таблиці.  
Дотримуйтесь наведених для них вказівок.



1. Поверніть перемикач режимів роботи на .  
На дисплеї з'являється перша програма P 1.
2. Встановіть бажану програму клавішами - +.

## Вказати вагу



3. Натисніть клавішу .
4. Задайте вагу страви клавішами - +.
5. Натисніть клавішу .

На дисплеї відображається зворотний відлік тривалості програми.

## 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. Поверніть назад перемикач режимів роботи до установки 0.



### **Небезпека опіку!**

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

## **Переривання програми**

Поверніть назад перемикач режимів роботи до установки 0.

---

## **Вказівки до програм**

Всі програми призначені для готування на одному рівні.

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

## **Посуд**

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

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

## **Порція/Вага**

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

Автоматичним програмам потрібно враховувати вагу страв. 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.

## **Готування овочів P1-P5**

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

### **Готування круп/сочевиці P7-P10**

Зважте продукти та додайте води у правильному співвідношенні:

Рис басматі 1 : 1,5

Неполірований рис 1 : 1,5

Кускус 1 : 1

Сочевиця 1 : 2

Вказуйте вагу без рідини.

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

### **Готування на парі філе курчати P11**

Не кладіть шматочки філе у посуді один на одиний.

### **Готування на парі риби P12-P13**

При готуванні риби перфороване деко потрібно змастити.

Не кладіть шматочки рибного філе один на одиний. Вказуйте вагу найважчого філе та обирайте по можливості шматочки однакової величини.

### **Готування компоту з фруктів P14**

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 P15**

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

### **Готування йогурту P16**

Розігрійте молоко на варильній поверхні до 90 °С. Дайте йому охолонути до 40 °С. 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 закрийте їх.

Після приготування охолодіть склянки в холодильнику.

## Дитячі пляшечки, стерилізація P18

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

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

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

## Приготування яєць P19-P20

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

## Таблиця програм

В даному розділі знаходяться усі програми Вашої парової шафи. Дотримуйтесь наведених для них вказівок.

Програма	Примітки	Посуд/приладдя	Рівень	
P 1*	Цвітна капуста, суцвіття, на парі	Суцвіття однакового розміру	перфороване + неперфороване деко	3 1
P 2*	Суцвіття броколі, приготування на парі	Суцвіття однакового розміру	перфороване + неперфороване деко	3 1
P 3*	Зелена квасоля, приготування на парі	-	перфороване + неперфороване деко	3 1
P 4*	Морква скибочками, приготування на парі	Скибочки товщиною прибіл. по 3 мм	перфороване + неперфороване деко	3 1
P 5	Заморожена овочева суміш, приготування на парі	-	перфороване + неперфороване деко	3 1
P 6*	Картопля "в мундирі"	середнього розміру, Ø 4-5 см	перфороване + неперфороване деко	3 1
P 7	Рис басматі	макс. 0,75 кг	неперфороване деко	2

\* Ви можете змінити час закінчення цієї програми

	<b>Програма</b>	<b>Примітки</b>	<b>Посуд/приладдя</b>	<b>Рівень</b>
P 8	Неполірований рис	макс. 0,75 кг	неперфороване деко	2
P 9	Кускус	макс. 0,75 кг	неперфороване деко	2
P10	Сочевиця	макс. 0,55 кг	неперфороване деко	2
P11	Свіже філе курчати, приготування на парі	Загальна вага 0,2-1,5 кг	перфороване + неперфороване деко	3 1
P12	Свіжа риба, ціла тушка, приготування на парі	0,3-2 кг	перфороване + неперфороване деко	3 1
P13	Свіже рибне філе, приготування на парі	Товщиною макс. 2,5 см	перфороване + неперфороване деко	3 1
P14*	Компот із фруктів	-	неперфороване деко	2
P15	Рис на молоці	-	неперфороване деко	2
P16	Йогурт у скляній ємності	-	Скляна ємність + перфороване деко	2
P17*	Готовий гарнір, розігрівання	-	Неперфороване деко	2
P18*	Дитячі пляшечки, стерилізація	-	перфороване деко	2
P19*	Яйця вкруту	Яйця середнього розміру, макс. 1,8 кг	перфороване + неперфороване деко	3 1
P20*	Яйця, зварені некруто	Яйця середнього розміру, макс. 1 кг	перфороване + неперфороване деко	3 1

\* Ви можете змінити час закінчення цієї програми

---

# Функція "Захист від дітей"

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

## Активация функції "Захист від дітей"

Натисніть клавішу  та утримуйте протягом прибл. 4 с., поки не засвітиться символ .

Панель управління заблокована.

## Деактивация функції "Захист від дітей"

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

## Інформація

Навіть при активованій функції "Захист від дітей" Ви можете вимкнути духову шафу, встановити таймер чи вимкнути сигнал, натиснувши на  або утримуючи клавішу .

---

# 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.

1. Вимкніть прилад.
2. Натисніть клавішу  та тримайте її доти, поки на дисплеї не з'явиться .
3. Натискайте клавішу  до тих пір, поки не з'явиться бажана основна установка.
4. Змініть установку клавішею  або .
5. Щоб вийти з основних установок, натисніть та утримуйте клавішу .

Зміна установки занесена у пам'ять.

Ви можете змінити наступні основні установки:

Основна установка	Функція	Можливі налаштування
<i>c03</i>	Яскравість дисплею	<i>c01</i> = темно <i>c02</i> = помірно <i>c03</i> = світло
<i>c12</i>	Тривалість сигналу: Регулювання тривалості звукового сигналу при завершенні роботи	<i>c11</i> = коротка (10 секунд) <i>c12</i> = середня (2 хвилин) <i>c13</i> = довга (5 хвилин)
<i>c21</i>	Відображення годинника при вимкненому приладі	<i>c20</i> = вимкн. <i>c21</i> = увімкн.
<i>c31</i>	Продовження роботи після закриття дверцят. Не потрібно додатково запускати прилад кнопкою після того, як дверцята були відчинені	<i>c30</i> = вимкн. <i>c31</i> = увімкн.
<i>c42</i>	Час до автоматичного збереження змін	<i>c41</i> = короткий (2 секунди) <i>c42</i> = середній (5 секунд) <i>c43</i> = тривалий (10 секунд)
<i>c52</i>	Налаштуйте жорсткість води для індикатора видалення накипу	<i>c50</i> = пом'якш.вода <i>c51</i> = 1 м'яка <i>c52</i> = 2 серед.м'якості <i>c53</i> = 3 жорстка <i>c54</i> = 4 дуже жорстка
<i>c60</i>	Сигнал нагрівання на парі:	<i>c60</i> = вимкн. <i>c61</i> = увімкн.
<i>c70</i>	Відновити заводські установки приладу: - усі зміни в основних установках анулюються, - автоматичне калібрування буде проведене заново	<i>c70</i> = не відновлювати <i>c71</i> = відновити

# Догляд та очищення

У даному розділі Ви дізнаєтесь про

- чищення та догляд за Вашим приладом,
- очисні засоби,
- режим роботи "Видалення накипу".



**Небезпека короткого замикання!**

Не застосовуйте очищувачів високого тиску або пароструменевих pomp для очищення Вашого приладу.

## **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 охолов прилад. Підгорілі залишки їжі потім видаляти значно важче.

Солоні речовини дуже агресивні та можуть спричинити утворення корозії. Видаляйте залишки гострих соусів (кетчуп, гірчиця) чи солоних страв одразу ж після того, як охолоне робоча камера.

## **Губка для чищення**

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

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

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

## Рушник з мікрОВОлокна

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

## Очисні засоби

<b>Прилад зовні</b>	Лужний розчин - витерти м'якою ганчіркою.
<b>фронтальна панель з алюмінію</b>	М'який засіб для чищення вікон - витерти поверхні горизонтально, без тиску м'якою ганчіркою для вікон або безволокнистою мікрофібровою серветкою.
<b>фронтальна панель з високоякісної сталі</b>	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.
<b>робоча камера, всередині</b>	Гарячий лужний розчин або водний розчин оцту Користуйтеся 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.
<b>Піддон</b>	Гарячий лужний розчин або водний розчин оцту.
<b>Ущільнювач зовні у робочій камері</b>	Гарячий лужний розчин.
<b>Резервуар для води</b>	Лужний розчин, в жодному разі не мити в посудомийній машині!
<b>Шахта резервуару для води</b>	Після кожної експлуатації витирати насухо.
<b>Ущільнювач кришки горловини</b>	Після кожної експлуатації добре висушувати.
<b>Підвісні каркаси</b>	Гарячий лужний розчин або в посудомийній машині.
<b>Скло дверцят</b>	Засіб для очищення скла.
<b>Приладдя</b>	Замочіть у гарячому лужному розчині. Почистіть щіткою чи губкою або промийте в посудомийній машині. При забрудненні стійкими до видалення продуктами (наприклад, рис) очистіть водним розчином оцту.

## Видалення накипу

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

Видалення накипу займає прибіл. 30 хвилин.

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

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

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

### Увага!

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

## Засіб для видалення накипу

## Запустити видалення накипу

Робоча камера повинна спочатку повністю охолонути.

1. Встановіть перемикач режимів роботи на "Видалення накипу" .
2. Натисніть клавішу .

Вмикається видалення накипу. Лампа в робочій камері залишається вимкнутою.

## Перше промивання

Через припл. 30 хвилин лунає сигнал. З'являється символ  ("Наповнити резервуар").

1. Ретельно промийте резервуар для води, наповніть його знову водою та вставте у прилад.

З'являється символ  (Спожжити піддон).

2. Губкою, що постачається в комплекті, видаліть засіб для видалення накипу з піддону.
3. Натисніть клавішу . Відбувається промивання.

## Друге промивання

Через короткий час вдруге з'явиться символ .

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

Відбувається промивання. Після завершення видалення накипу на дисплеї з'явиться  та .

4. Поверніть назад перемикач режимів роботи до установки 0.

## Видалення залишків води

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 . Видалення накипу перерване.

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

2. Натисніть клавішу . З'являється символ .

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.

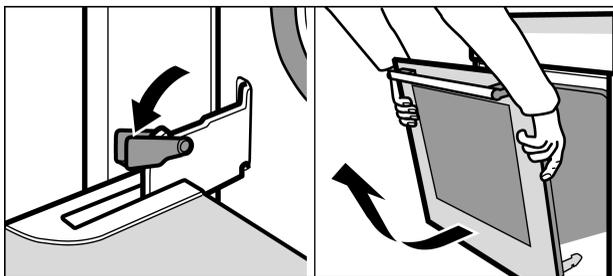
## Монтаж та демонтаж дверцят приладу



Щоб полегшити процес очищення, дверцята приладу можна демонтувати.

Небезпека травмування!

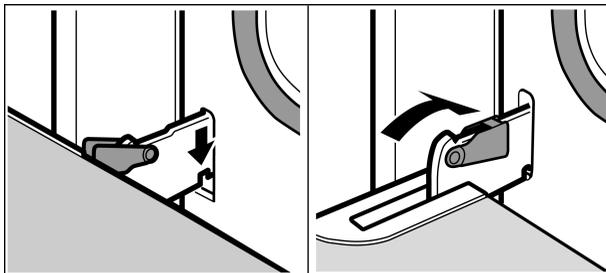
- Шарніри дверцят можуть захлопнутись назад з великою силою. Для монтажу та демонтажу дверцят завжди повертайте обидва стопори до упору.
- Якщо дверцята демонтовані, а фіксатори повернуті не до упору, шарнір може захлопнутись назад. Не беріться за шарнір. Зателефонуйте до сервісної служби.



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

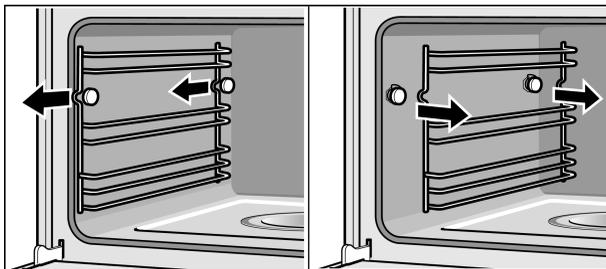
Завершивши очищення, встановіть дверцята назад.



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

## Очищення підвісних каркасів

Ви можете зняти підвісні каркаси для очищення.



Для цього витягніть їх вперед і вийміть.

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

## Поставити підвісні каркаси на місце

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

Кожен з каркасів підходить тільки для однієї сторони.

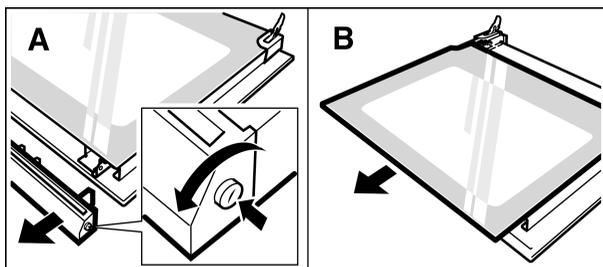
## Очищення скла дверцят

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 електричного струму	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 приблизно 10 с увімкніть його знову.
Прилад не запускається.	Дверцята приладу нещільно закриті.	Закрийте дверцята.
	Перерване видалення накипу	Поверніть перемикач режимів роботи на  та двічі промийте прилад (див. розділ "Перервати видалення накипу").
На дисплеї з'являється ☹ та три нулі	Збій постачання електричного струму	Знову введіть поточний час (див. розділ "Установки таймера").

<b>Несправність</b>	<b>Можлива причина</b>	<b>Допомога/вказівка</b>
Прилад не функціонує. На дисплеї світиться тривалість	Випадково було активовано один з елементів обслуговування	Натисніть клавішу "Стоп".
	Після встановлення параметрів не було натиснуто клавішу "Старт"	Натисніть "Старт" або відмініть установку, натиснувши "Стоп".
	Перерване видалення накипу	Поверніть перемикач режимів роботи на  та двічі промийте прилад (див. розділ "Перервати видалення накипу").
На дисплеї відображається "F8"	Активоване автоматичне вимкнення.	Натисніть будь-яку клавішу.
Відображається  , 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.
Відображається  , хоча резервуар для води ще не порожній / резервуар для води порожній, але  не відображається	Резервуар для води забруднений. Рухомі датчики рівня води заклинило	Потрусіть та очистіть резервуар для води. Якщо деталі не повернуться в нормальний стан, придбайте новий резервуар для води в сервісній службі.
Резервуар для води спорожнюється без видимих причин. Піддон переливається	Резервуар для води вставлений неправильно	Закрийте кришку, поки вона відчутно не зафіксується.
	Ущільнювач кришки горловини забруднений	Очистіть ущільнювач.
	Ущільнювач кришки горловини дефектний	Придбайте 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.
З'являється символ 	Прилад не використовувався мінімум два дні, а резервуар для води повний	Спорожніть та очистіть резервуар для води. Завжди спорожняйте резервуар для води після готування.

<b>Несправність</b>	<b>Можлива причина</b>	<b>Допомога/вказівка</b>
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 °С.
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	Кнопкою  відмініть повідомлення про несправність, за необхідності заною встановіть поточний час. Якщо повідомлення про помилку з'явиться знову, зателефонуйте у сервісну службу.
На дисплеї з'являється повідомлення про несправність "E011"	Клавішабула натиснута занадто довго або заклінула	Відмініть повідомлення про несправність клавішею  . Натискаючи на клавіші по одній, перевірте, чи всі вони чисті.
Прилад перестав гріти. На дисплеї блимають дві крапки	Було натиснуто декілька клавіш одночасно	Встановіть режим роботи "Готування на парі" при 35 °С, потім натисніть та утримуйте клавішу  , поки не пролунає сигнал. Ще раз коротко натисніть клавішу  .

## Заміна лампи робочої камери

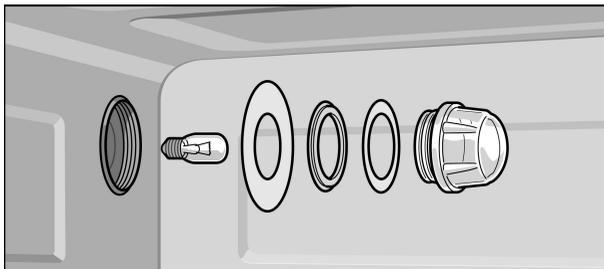
Термостійкі лампи на 25 Вт, 220/240 В, цоколь E14, та прокладки до них Ви можете отримати в сервісній службі. Будь ласка, вкажіть E- та FD-номери Вашого приладу.



Небезпека опіків!

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

1. Витягніть мережевий штекер або вимкніть запобіжник у розподільному блоці.
2. Викрутіть захисну панель ліворуч.
3. Викрутіть лампу, повертаючи її наліво, та замініть на аналогічну.
4. Стежте, щоб нові прокладки та затискне 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.

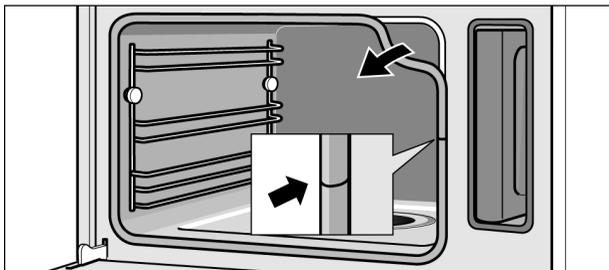
Ніколи не експлуатуйте прилад, у якому відсутній скляний захисний ковпак та/або прокладки.

## Заміна скляного захисного ковпака або прокладок

Якщо прокладка або захисний ковпак пошкодились, їх потрібно замінити. Будь ласка, повідомте сервісній службі E- 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 E- 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.

## Е-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 готування відкривайте дверцята приладу по можливості якомога рідше.

Під час готування 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

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

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

## Приладдя

Застосовуйте приладдя, яке постачається у комплекті.

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

## Посуд

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

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

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

## Час готування та порції

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

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

## Рівномірно розподіляйте їжу

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

## Продукти, чутливі до тиску

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

## Готування комплексних обідів

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

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

## Овочі

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

Продукти	Розмір шматка	Приладдя	Режим роботи	Температура, °C	Час готування, хв.
Артишоки	Цілі	перфороване + неперфороване	Приготування на парі	100	30-35
Цвітна капуста	Ціла	перфороване + неперфороване	Приготування на парі	100	30-40
Цвітна капуста	суцвіттями	перфороване + неперфороване	Приготування на парі	100	10-15
Броколі	суцвіттями	перфороване + неперфороване	Приготування на парі	100	8-10

\* Попередньо розітріти прилад

<b>Продукти</b>	<b>Розмір шматка</b>	<b>Приладдя</b>	<b>Режим роботи</b>	<b>Температура, °С</b>	<b>Час готування, хв.</b>
Горox	-	перфороване + неперфороване	Приготування на парі	100	5-10
Фенхель	Скибочками	перфороване + неперфороване	Приготування на парі	100	10-14
Овочевий пудинг	-	форма для готування на водяній бані 1,5 л + перфороване деко на рівні 2	Приготування на парі	100	50-70
Зелена квасоля	-	перфороване + неперфороване	Приготування на парі	100	20-25
Морква	Скибочками	перфороване + неперфороване	Приготування на парі	100	10-20
Кольрабі	Скибочками	перфороване + неперфороване	Приготування на парі	100	15-20
Цибуля	Скибочками	перфороване + неперфороване	Приготування на парі	100	4-6
Мангольд*	Соломкою	перфороване + неперфороване	Приготування на парі	100	8-10
Спаржа, зелена*	Ціла	перфороване + неперфороване	Приготування на парі	100	7-12
Спаржа, біла*	Ціла	перфороване + неперфороване	Приготування на парі	100	10-15
Шпинат*	-	перфороване + неперфороване	Приготування на парі	100	2-3

\* Попередньо розігріти прилад

<b>Продукти</b>	<b>Розмір шматка</b>	<b>Приладдя</b>	<b>Режим роботи</b>	<b>Температура, °С</b>	<b>Час готування, хв.</b>
Капуста романеско	суцвіттями	перфороване + неперфороване	Приготування на парі	100	8-10
Брюссельська капуста	суцвіттями	перфороване + неперфороване	Приготування на парі	100	20-30
Буряк	Цілий	перфороване + неперфороване	Приготування на парі	100	40-50
Червонокачанна капуста	Соломкою	перфороване + неперфороване	Приготування на парі	100	30-35
Білокачанна капуста	Соломкою	перфороване + неперфороване	Приготування на парі	100	25-35
Цукіні	Скибочками	перфороване + неперфороване	Приготування на парі	100	2-3
Цукровий горошок	-	перфороване + неперфороване	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	Співвідношення/ інформація	Приладдя/ рівень	Режим роботи	Температура, °C	Час готування, хв.
Картопля "в мундірі"	Середнього розміру	перфороване (рівень 3) + неперфороване деко (рівень 1)	Приготування на парі	100	35-45
Варена картопля	Четвертинки	перфороване (рівень 3) + неперфороване деко (рівень 1)	Приготування на парі	100	20-25
Неполірований рис	1 : 1,5	неперфороване деко	Приготування на парі	100	30-40
Довгозернистий рис	1 : 1,5	неперфороване деко	Приготування на парі	100	20-30
Рис басматі	1 : 1,5	неперфороване деко	Приготування на парі	100	20-30
Пропарений рис	1 : 1,5	неперфороване деко	Приготування на парі	100	15-20
Сочевиця	1 : 2	неперфороване деко	Приготування на парі	100	30-45
Біла квасоля попередньо замочена	1 : 2	неперфороване деко	Приготування на парі	100	65-75
Кускус	1 : 1	неперфороване деко	Приготування на парі	100	6-10
Полба подрібнена	1 : 2,5	неперфороване деко	Приготування на парі	100	15-20

Продукти	Співвідношення/ інформація	Приладдя/ рівень	Режим роботи	Темпера- тура, °С	Час готу- вання, хв.
Пшоно, цільне	1 : 2,5	неперфороване деко	Приготу- вання на парі	100	25-35
Пшениця, неподрібнене зерно	1 : 1	неперфороване деко	Приготу- вання на парі	100	60-70
Галушки	-	перфороване (рівень 3) + неперфороване деко (рівень 1)	Приготу- вання на парі	95	20-25

## М'ясо, птиця, риба

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

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

## Птиця

Продукти	Порція/ Вага	Приладдя	Рівень	Режим роботи	Темпера- тура, °С	Час готу- вання, хв.
Філе курчати	по 0,15 кг	неперфо- роване деко	2	Приготу- вання на парі	100	15-25
Качине філе*	по 0,35 кг	неперфо- роване деко	2	Приготу- вання на парі	100	12-18

\* попередньо обсмажити та загорнути в фольгу

## Яловичина

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

\* попередньо обсмажити та загорнути в фольгу

## Свинина

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

\* попередньо обсмажити та загорнути в фольгу

## Ковбаски

Продукти	Порція/ Вага	Приладдя	Рівень	Режим роботи	Темпера- тура, °С	Час готу- вання, хв.
Віденські ковбаски	-	перфоро- ване + неперфо- роване	3 1	Приготу- вання на парі	80-85	12-18
Баварські білі ковбаски	-	перфоро- ване + неперфо- роване	3 1	Приготу- вання на парі	80-85	15-20

## Риба

Продукти	Порція/ Вага	Приладдя	Рівень	Режим роботи	Темпера- тура, °С	Час готу- вання, хв.
Золота макрель, ціла тушка	по 0,3 кг	перфоро- ване + неперфоро ване	3	Приготу- вання на парі	80-90	15-25
			1			
Філе золотої макрелі	по 0,15 кг	перфоро- ване + неперфоро ване	3	Приготу- вання на парі	80-90	10-20
			1			
Рибний суп	Форма для водяної бані, 1,5 л	неперфо- роване деко	2	Приготу- вання на парі	70-80	40-80
Форель, ціла тушка	по 0,2 кг	перфоро- ване + неперфо- роване	3	Приготу- вання на парі	80-90	12-15
			1			
Філе тріски	по 0,15 кг	перфоро- ване + неперфо- роване	3	Приготу- вання на парі	80-90	10-14
			1			
Філе лосося	по 0,15 кг	перфоро- ване + неперфо- роване	3	Приготу- вання на парі	100	8-10
			1			
Молюски	1,5 кг	неперфо- роване деко	2	Приготу- вання на парі	100	10-15
Філе морського окуня	по 0,15 кг	перфоро- ване + неперфоро ване	3	Приготу- вання на парі	80-90	10-20
			1			
Фаршировані рулетки з морського язика		перфоро- ване + неперфо- роване	3	Приготу- вання на парі	80-90	10-20
			1			

## Супові заправки

Продукти	Приладдя	Рівень	Режим роботи	Температура, °С	Час готування, хв.
Яечна заправка для супу	неперфороване деко	2	Приготування на парі	90	15-20
Манні галушки	перфороване + неперфороване	3 1	Приготування на парі	90-95	7-10

## Десерти, компот

### Компот

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

### Рис на молоці

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

### Йогурт

Розігрійте молоко на варильній поверхні до 90 °С. Дайте йому охолонути до 40 °С. 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 закрийте їх.

Після приготування охолодіть склянки в холодильнику.

Продукти	Приладдя	Режим роботи	Температура, °С	Час готування, хв.
Кнедли	неперфороване деко	Приготування на парі	100	20-25
Карамельний крем	Формочки + перфороване деко	Приготування на парі	90-95	15-20

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

Продукти	Приладдя	Режим роботи	Температура, °C	Час готування, хв.
Рис на молоці*	неперфороване деко	Приготування на парі	100	25-35
Йогурт*	порційні склянки + перфороване деко	Приготування на парі	40	300-360
Компот з яблук	неперфороване деко	Приготування на парі	100	10-15
Компот із груш	неперфороване деко	Приготування на парі	100	10-15
Компот з вишні	неперфороване деко	Приготування на парі	100	10-15
Компот з ревеню	неперфороване деко	Приготування на парі	100	10-15
Компот зі слив	неперфороване деко	Приготування на парі	100	15-20

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

## Розморожування

Заморожуйте продукти по можливості плоско та порціями при  $-18^{\circ}\text{C}$ . 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 деко. При цьому завжди ставте під нього неперфороване деко. Таким чином, продукти не залишатимуться у відталій воді, а робоча камера залишиться чистою.

Користуйтеся режимом роботи "Розморожування".

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

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



### Небезпека для здоров'я!

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

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

### Розморожування м'яса

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

### Розморожування птиці

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

Продукти	Порція/ Вага	Приладдя	Рівень	Темпера- тура, °С	Час готування, хв.
Курча	1 кг	перфороване + неперфороване	3 1	45-50	60-70
Курячі стегенця	0,4 кг	перфороване + неперфороване	3 1	45-50	30-35
Овочі, заморожені блоком (наприклад, шпинат)	0,4 кг	перфороване + неперфороване	3 1	45-50	20-30
Ягоди	0,3 кг	перфороване + неперфороване	3 1	45-50	5-8
Рибне філе	0,4 кг	перфороване + неперфороване	3 1	45-50	15-20
Гуляш		перфороване + неперфороване	3 1	45-50	40-50
Яловичина для смаження		перфороване + неперфороване	3 1	45-50	70-80

## Сходження тіста

Тісто сходить значно швидше, ніж за кімнатної температури, якщо скористатись режимом "Готування на парі".

Поставте каструлю із тістом на решітку. Тісто не накривайте.

Продукти	Кількість	Посуд	Рівень	Температура, °С	Час готування, хв.
Дріжджове тісто	1 кг	Каструля + решітка	2	35	20-30
Закваска	1 кг	Каструля + решітка	2	35	20-30

## Віджимання соку

Перед віджиманням покладіть ягоди в каструлю 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	Температура, °С	Час готування, хв.
Малина	перфороване + неперфороване	3 1	Приготування на парі	100	30-45
Смородина	перфороване + неперфороване	3 1	Приготування на парі	100	40-50

## Консервування

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

Використовуйте для консервації лише бездоганні овочі та фрукти.

Перевірте банки, гумові прокладки, затискачі та пружини.

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

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

Після зазначеного часу відкрийте дверцята робочої камери.

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

Продукти	Приладдя	Рівень	Режим роботи	Температура, °C	Час готування, хв.
Овочі	Скляні банки ємністю 1 л	2	Приготування на парі	100	30-120
Кісточкові фрукти	Скляні банки ємністю 1 л	2	Приготування на парі	100	25-30
Зерняткові фрукти	Скляні банки ємністю 1 л	2	Приготування 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, °С	Час готування, хв.
Вироби із тіста, свіжі, охолоджені*	неперфороване деко	2	Приготування на парі	100	5-10
Форель	перфороване + неперфороване деко	3 + 1	Приготування на парі	80-100	20-25
Філе лосося	перфороване + неперфороване деко	3 + 1	Приготування на парі	80-100	20-25
Броколі	перфороване + неперфороване деко	3 + 1	Приготування на парі	100	4-6
Цвітна капуста	перфороване + неперфороване деко	3 + 1	Приготування на парі	100	5-8
Бобові	перфороване + неперфороване деко	3 + 1	Приготування на парі	100	4-6
Горох	перфороване + неперфороване деко	3 + 1	Приготування на парі	100	4-6
Морква	перфороване + неперфороване деко	3 + 1	Приготування на парі	100	3-5
Овочева суміш	перфороване + неперфороване деко	3 + 1	Приготування на парі	100	4-8
Брюссельська капуста	перфороване + неперфороване деко	3 + 1	Приготування на парі	100	5-10

\* додати трохи рідини

