

Чтобы процесс приготовления еды доставил вам столько же удовольствия как и сама еда,

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

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

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

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

Подробное оглавление поможет вам быстро и эффективно осуществлять поиск.

Приятного аппетита!

Руководство по эксплуатации

HVC24D553.

ru

9000 349 197

Содержание

Правила техники безопасности	4
Причины повреждений	5
Ваш новый прибор	6
Панель управления	6
Режимы работы	7
Рабочая камера и принадлежности	8
Резервуар для воды	10
Автоматическая калибровка	11
Перед первым использованием	12
Установка времени суток	12
Установка жёсткости воды	12
Очистка	13
Обслуживание прибора	14
Включение прибора	14
Выключение прибора	15
После каждого использования	16
Установка функций времени	17
Установка таймера	17
Установка времени	18
Изменение времени окончания	19
Установка времени суток	21
Программа автоматического приготовления ...	22
Настройка программ	22
Указания к программам	24
Таблица программ	26
Блокировка для безопасности детей	27
Базовые установки	28

Содержание

Уход и очистка	29
Чистящие средства	30
Удаление известкового налёта	31
Снятие с петель и навешивание дверцы прибора	34
Очистка навесных элементов	35
Очистка стекол дверцы	36
Что делать при неисправности?	37
Замена лампочки в приборе	40
Замена уплотнителя дверцы	41
Сервисная служба	42
Номер E и номер FD	42
Рекомендации по экономии электроэнергии и охране окружающей среды	43
Экономия электроэнергии	43
Правильная утилизация упаковки	43
Таблицы и рекомендации	44
Овощи	45
Гарниры и бобовые	47
Мясо, птица, рыба	49
Заправки для супов	52
Десерты, компоты	52
Размораживание	54
Подъём теста	56
Выжимание сока	56
Консервирование	57
Продукты глубокой заморозки	58

Правила техники безопасности

Внимательно прочитайте это руководство по эксплуатации.

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

Не позволяйте взрослым и детям самостоятельно использовать прибор:

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

Никогда не позволяйте детям баловаться с прибором.

Опасность ожога!

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

Опасность возгорания!

Не храните легковоспламеняющиеся предметы в рабочей камере.

Опасность короткого замыкания!

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

Опасность ожога!

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

Горячая рабочая камера

Горячие принадлежности

Опасность ожога!

При вынимании из прибора горячих принадлежностей или посуды используйте прихватки.

Горячая вода

Опасность ошпаривания!

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

Неквалифицированный ремонт

Опасность удара током!

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

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

Причины повреждений

Не закрывайте дно рабочей камеры

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

Алюминиевая фольга

При использовании алюминиевой фольги следите, чтобы она не касалась стекла дверцы. Это может привести к изменению цвета стекла.

Посуда

Посуда должна быть устойчивой к воздействию высоких температур и пара.

Не используйте посуду со следами коррозии. Даже маленькие пятна ржавчины могут вызвать коррозию в рабочей камере.

Приготовление на пару с использованием лотка с отверстиями

При приготовлении пищи в лотке с отверстиями всегда дополнительно подставляйте под него лоток без отверстий, стекающая жидкость будет собираться в нём.

Влажные продукты

Не держите влажные продукты в закрытой рабочей камере в течение длительного времени. Они могут вызвать коррозию в рабочей камере.

Сильно загрязнённый уплотнитель дверцы

Если уплотнитель дверцы сильно загрязнён, то дверца не будет плотно закрываться. Это может привести к повреждению поверхности стоящей рядом мебели. Следите за тем, чтобы уплотнитель дверцы был всегда чистым, и в случае необходимости замените его.

Использование дверцы прибора в качестве полки

Транспортировка прибора

Уход и очистка

Ничего не ставьте на открытую дверцу прибора. Прибор может повредиться.

Не переносите прибор за ручку дверцы. Ручка дверцы может отломиться.

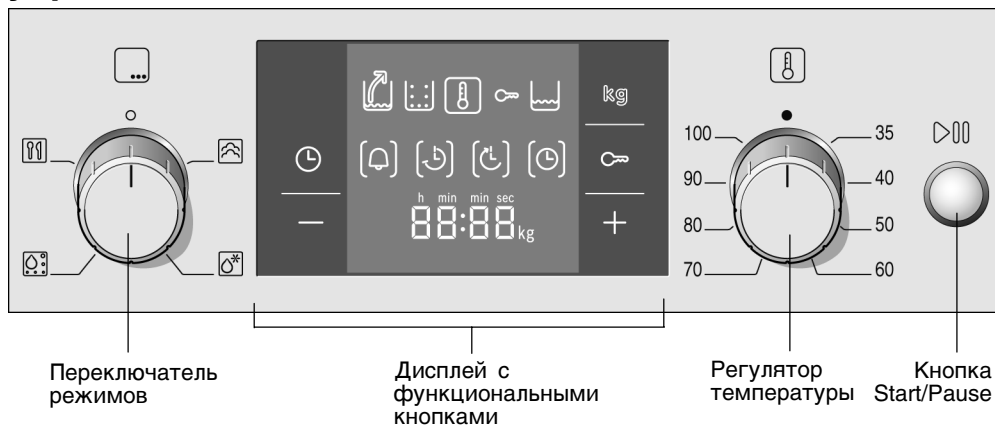
Рабочая камера вашего прибора изготовлена из нержавеющей стали. Неправильный уход может вызвать коррозию в рабочей камере. Соблюдайте данные в руководстве по эксплуатации указания по уходу и очистке прибора. Удаляйте загрязнения в рабочей камере сразу после охлаждения прибора.







Ваш новый прибор

В этой главе Вы получите информацию о

- панели управления
- режимах работы
- рабочей камере и принадлежностях

Панель управления







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

Утапливаемые переключатели

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

Режимы работы

Переключателем режимов можно установить следующие режимы работы.

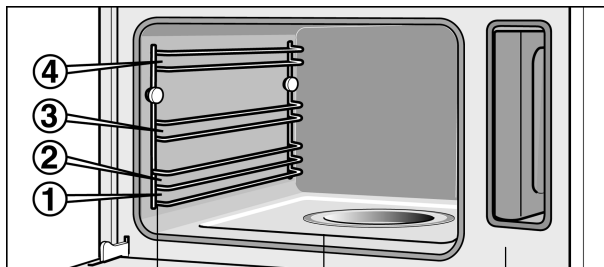
Режимы работы		Использование
 Приготовление на пару	35-100 °C	Для овощей, рыбы, гарниров, выжимания фруктового сока и бланширования. Для подъёма теста (при 35 °C). Блюда полностью окутываются паром
 Размораживание	35-60 °C	Для овощей, фруктов, мяса и рыбы. Благодаря влажности тепло бережно проникает в продукты. Продукты не пересыхают и не деформируются
 Удаление накипи		Для удаления известкового налёта в системе водоснабжения и поддоне испарителя (см. главу "Удаление известкового налёта")
 Программы автоматического приготовления		Выбор предварительно установленной программы (см. главу "Программы автоматического приготовления")

Рабочая камера и принадлежности

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

Внимание!

- Поддон испарителя нельзя накрывать. Не ставьте посуду на дно рабочей камеры.
- Не устанавливайте принадлежности между уровнями установки противня, они могут опрокинуться.



Навесные элементы для принадлежностей

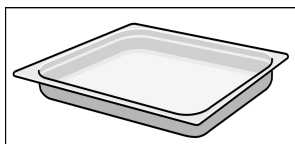
Поддон испарителя

Резервуар для воды

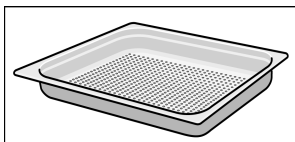
Принадлежности

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

В комплектацию вашего прибора входят следующие принадлежности:



Лоток, без отверстий, GN $\frac{2}{3}$, 40 мм глубиной для конденсата, образующегося при паровой обработке, и для приготовления риса, бобовых и зерновых



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

Дополнительные принадлежности вы можете приобрести в специализированном магазине:

Принадлежности	Номер заказа
Лоток без отверстий, GN $\frac{2}{3}$, глубиной 40 мм	HEZ36D353
Лоток с отверстиями, GN $\frac{2}{3}$, глубиной 40 мм	HEZ36D353G
Лоток без отверстий, GN $\frac{2}{3}$, глубиной 28 мм (противень)	HEZ36D352
Лоток без отверстий, GN $\frac{1}{3}$, глубиной 40 мм	HEZ36D153
Лоток с отверстиями, GN $\frac{1}{3}$, глубиной 40 мм	HEZ36D153G
Решётка	HEZ36DR
Чистящая губка	643 254
Средства для удаления известкового налёта	311 138
Микроволокнистая салфетка с ячеистой структурой	460 770

Резервуар для воды

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

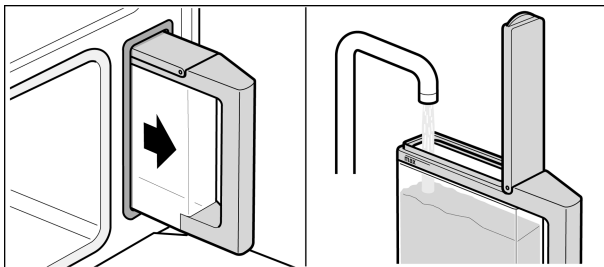
Наполните резервуар свежей водопроводной водой или бутилированной водой без углекислоты. Если вода содержит большое количество извести, мы рекомендуем использовать смягчённую воду.

Если водопроводная вода содержит много хлора (> 40 мг/л), используйте покупную негазированную воду с малым его содержанием. Информацию о качестве водопроводной воды вы можете узнать на станции водоснабжения.

Перед первым использованием слегка смочите уплотнитель крышки резервуара.

Внимание!

Не заливайте в резервуар для воды дистиллированную воду или какие-либо другие жидкости. Это может повредить прибор.



Перед каждым использованием

Наполняйте резервуар для воды перед каждым использованием прибора.


1. Наполняйте резервуар холодной водой до максимальной отметки.
2. Закройте крышку до ощутимой фиксации.
3. Установите и зафиксируйте резервуар.

После каждого использования

Опорожняйте резервуар для воды после каждого использования прибора.

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

Индикатор

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

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

Автоматическая калибровка

Температура кипения воды зависит от давления воздуха. При калибровке прибор настраивается на условия давления воздуха в месте установки. Это выполняется автоматически при первом образовании пара при 100 °С. При этом образуется большее количество пара, чем обычно.

После переезда

Чтобы прибор мог опять автоматически настроиться в новом месте установки, верните ему заводские установки (см. главу "Базовые установки").

Перед первым использованием

Из этой главы вы узнаете:

- как после подключения прибора к электросети установить время
- как при необходимости изменить значение жёсткости воды
- как очистить прибор перед первым использованием

Установка времени суток

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

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

Через несколько секунд установленное время суток принимается.

Установка жёсткости воды

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

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

Проверка жёсткости воды





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

Смягчённая вода

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


Изменение жёсткости воды

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

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

Возможные значения:

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



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

Изменение введено в память.

Очистка

Нагревание прибора

Перед первым использованием нагрейте пустой прибор и очистите принадлежности.

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

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

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

Слегка приоткройте дверцу прибора, чтобы дать прибору остыть.

Предварительная очистка принадлежностей

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


Обслуживание прибора

Из этой главы Вы узнаете:

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


Включение прибора

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

Режим работы	Диапазон значений температуры
 Приготовление на пару	35-100 °С
 Размораживание	35-60 °С
 Удаление накипи	О порядке использования см. главу «Удаление известкового налёта»
 Программы автоматического приготовления	О порядке использования см. главу «Программы автоматического приготовления»

На дисплее отображается рекомендуемое время приготовления.

3. Установите время приготовления кнопками + или -.

4. Нажмите кнопку .

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

Изменение температуры

Температуру можно изменить в любое время. Поверните для этого регулятор температуры.


Выключение прибора




Опасность ошпариться!



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


По истечении времени

По истечении установленного времени прибор автоматически выключается. Раздаётся сигнал. Нажмите кнопку , чтобы выключить сигнал.

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


Пауза

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

Если вы откроете дверцу прибора во время работы прибора, режим будет прерван. Чтобы опять запустить режим, закройте дверцу прибора и нажмите кнопку .

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

Выключение

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

Вентилятор может продолжать работать даже при открытой дверце прибора.

После каждого использования

Опорожнение резервуара

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

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

Осушение рабочей камеры

Слегка приоткройте дверцу прибора, чтобы дать ему остыть.




Опасность ошпариться!

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


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

Насухо протрите мебель или ручки, если на них образовался конденсат.

Установка функций времени

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



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


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

Запрос функций времени


Установка таймера

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

1. Нажмите кнопку .
На дисплее высвечиваются символы времени, символ  заключен в скобки.
2. Установите таймер кнопками + и -.
Кнопка +, предлагаемое значение = 10 минут
Кнопка -, предлагаемое значение = 5 минут

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

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

Раздаётся сигнал. На дисплее отображается 00:00. Для выключения таймера нажмите кнопку .

Изменение времени таймера

По окончании времени таймера

Аннулирование времени таймера

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

Установка времени



С помощью функции «Время приготовления» устанавливается время приготовления блюда. По истечении установленного времени прибор автоматически выключается.

Пример на рисунке: время приготовления 45 минут.

Необходимые условия:


установлены режим работы и температура.




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

Символы времени горят. На дисплее отображается 00:00.



2. Установите время приготовления кнопками + или -.
Кнопка +, предлагаемое значение = 30 минут
Кнопка -, предлагаемое значение = 10 минут
3. Нажмите кнопку .

Прибор начинает нагреваться. На дисплее начнётся отсчёт времени приготовления и загорится символ .
В режиме «Приготовление на пару» отсчет времени приготовления начинается только по истечении времени разогрева.

Изменение времени приготовления

Измените время приготовления кнопкой + или -. Через несколько секунд установка будет принята. Если установлен таймер, то сначала нажмите кнопку ☹.

По истечении времени

Раздаётся сигнал. Прибор больше не нагревается. Нажмите кнопку ☹ и установите переключатель режимов работы в нулевое положение. Осторожно откройте дверцу прибора.

Изменение времени окончания

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

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

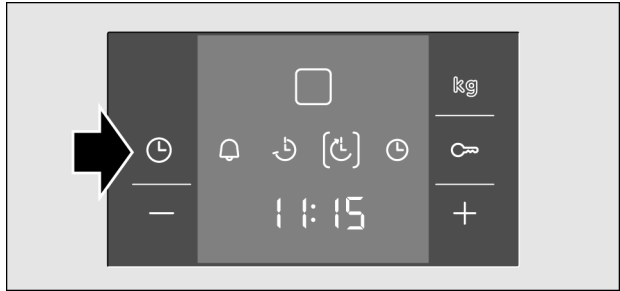
Для некоторых программ невозможно изменить время окончания приготовления.

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

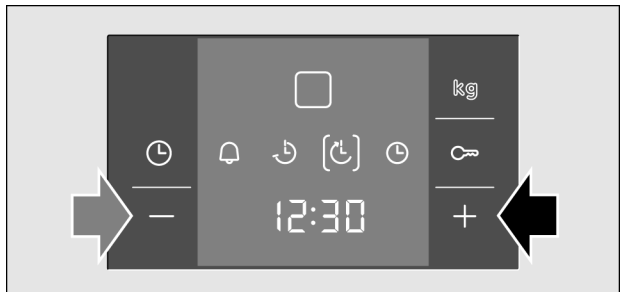
Пример на рисунке: сейчас 10:30, время приготовления составляет 45 минут, а блюдо должно быть готово только к 12:30.

Необходимые условия:
установлены режим работы и температура.

1. Нажимайте кнопку ☹ до тех пор, пока время приготовления ☹ не будет заключено в скобки.
2. Установите время приготовления кнопками + или -.
3. Нажмите кнопку ☹.
Символ ☹ заключен в скобки. На дисплее появляется время, к которому блюдо будет готово.



4. Кнопками + и – установите время окончания на более позднее.



5. Нажмите кнопку $\text{D} \infty$.

Прибор включается в режим ожидания. На дисплее отображается время окончания $\text{D} \infty$. Режим запустится в нужный момент времени. На дисплее начинается отсчет времени приготовления.

Измените время окончания кнопками + или –. Через несколько секунд установка будет принята. Если включен таймер, нажимайте кнопку $\text{D} \infty$ до тех пор, пока на дисплее не появится время окончания $\text{D} \infty$.

Нельзя изменять время окончания, если время приготовления уже отсчитывается. Результат приготовления может оказаться непредсказуемым.

Изменение времени окончания

По истечении времени

Раздаётся сигнал. Прибор больше не нагревается. На дисплее отображается 00:00. Нажимайте кнопку ⊖ до тех пор, пока на дисплее не появится время приготовления [⌚]. Вы можете установить новое время приготовления кнопкой + или -. Или нажмите кнопку ⊖ и установите переключатель режимов работы в нулевое положение. Прибор выключен.

Отмена времени окончания

Выполните сброс времени окончания на текущее время суток при помощи кнопки -. Через несколько секунд установка будет принята. Прибор включается. Если включен таймер, нажимайте кнопку ⊖ до тех пор, пока на дисплее не появится время приготовления [⌚].

Установка времени суток

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

1. Нажмите кнопку ⊖.
На дисплее появляется время 12:00 часов.
2. Установите время суток кнопками + или -.
Через несколько секунд установленное время суток принимается.

Изменение времени суток

При этом никакие другие функции времени не должны быть установлены.

1. Нажимайте кнопку ⊖ до тех пор, пока на дисплее не появится символ времени суток [⌚].
2. Измените время суток кнопками + и -.

Через несколько секунд установленное время суток принимается.

Отключение индикации времени суток

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

Программа автоматического приготовления

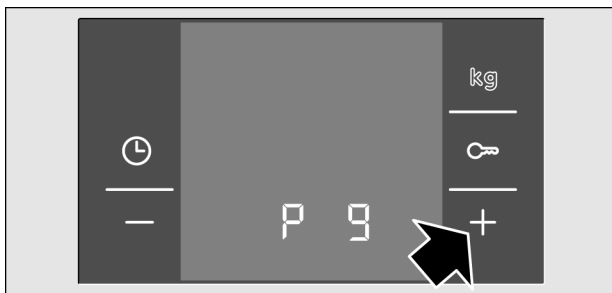
Из этой главы вы узнаете:


- как установить какую-нибудь программу из программ автоматического приготовления
- об указаниях и рекомендациях к программам
- о том, какие программы вы можете устанавливать

С помощью 20 различных программ вы можете очень просто готовить блюда.

Настройка программ

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



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

Ввод веса



3. Нажмите кнопку kg.

На дисплее появляется предлагаемый вес.

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

4. Установите кнопками – + вес продукта.

5. Нажмите кнопку ▷|||.

На дисплее показывается отсчёт установленного времени.

Изменение времени окончания

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

Окончание программы

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



Опасность ошпаривания!

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

Отмена программы

Установите переключатель режимов работы в положение 0.

Указания к программам

Посуда

Все программы настроены для приготовления на одном уровне.

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

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

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

Количество/вес

Продукты должны занимать максимум 4 см по высоте в посуде.

Для программ автоматического приготовления нужно устанавливать вес продуктов. Общий вес не должен выходить за рамки заданного диапазона веса.

Время приготовления

После запуска программы начинает отображаться время приготовления. Его можно изменить в течение первых 10 минут, т. к. время нагревания прибора зависит, кроме прочего, от температуры приготовляемых продуктов и воды.

Приготовление овощей P 1 - P 5

Добавляйте приправы в овощи только после их приготовления.

Приготовление различных круп/ чечевицы P 7 - P10

Взвесьте количество продукта и добавьте в правильном соотношении воду:

Рис басмати 1 : 1,5

Шелушёный рис (неполированный) 1 : 1,5

Кускус 1 : 1

Чечевица 1 : 2

Вес нужно указывать без жидкости.

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

Куриная грудка, приготовление на пару P11

Не кладите кусочки грудки в посуду друг на друга.

Рыба, приготовление на пару
P12 - P13

Для приготовления рыбы необходимо смазать жиром лоток с отверстиями.

Не кладите филе рыбы друг на друга. Указывайте вес самого тяжёлого филе и используйте по возможности филе одинаковой величины.

Приготовление компота из фруктов
P14

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

Приготовление молочного риса
P15

Взвесьте рис и добавьте на 1 объём крупы 2,5 объёма молока. Высота риса и молока не должна быть выше 2,5 см в посуде. Перемешайте после приготовления. Оставшееся молоко быстро впитается.

Приготовление йогурта
P16

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

Добавьте на каждые 100 мл молока по две столовых ложки натурального йогурта или соответствующее количество йогуртового фермента. Вылейте смесь в чистые стаканчики и закройте их.

Затем поставьте стаканчики для охлаждения в холодильник.

Стерилизация бутылочек

Почистите бутылочки ёршиком сразу после употребления их содержимого. Затем вымойте их в посудомоечной машине.

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

После стерилизации просушите бутылочки чистым полотенцем. Процесс идентичен обычному кипячению.

Приготовление яиц
P19 - P20

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

Таблица программ

В этой главе вы получите информацию обо всех программах вашего парового шкафа. Соблюдайте указания, приведенные для программы.

Программа	Примечания	Посуда/ принадлежности	Уро- вень	
P 1*	Цветная капуста, соцветия, на пару	Соцветия одинакового размера	Лоток с отверстиями + лоток без отверстий	3 1
P 2*	Соцветия брокколи, на пару	Соцветия одинакового размера	Лоток с отверстиями + лоток без отверстий	3 1
P 3*	Стручковая фасоль, на пару	-	Лоток с отверстиями + лоток без отверстий	3 1
P 4*	Морковь кружками, на пару	Кружки толщиной прим. 3 мм	Лоток с отверстиями + лоток без отверстий	3 1
P 5	Замороженная овощная смесь, приготовление на пару	-	Лоток с отверстиями + лоток без отверстий	3 1
P 6*	Картофель в мундире	Средней величины, Ø 4-5 см	Лоток с отверстиями + лоток без отверстий	3 1
P 7	Рис басмати	Макс. 0,75 кг	Лоток без отверстий	2
P 8	Неполированный рис	Макс. 0,75 кг	Лоток без отверстий	2
P 9	Кускус	Макс. 0,75 кг	Лоток без отверстий	2
P10	Чечевица	Макс. 0,55 кг	Лоток без отверстий	2
P11	Свежая куриная грудка, на пару	Общий вес 0,2-1,5 кг	Лоток с отверстиями + лоток без отверстий	3 1
P12	Свежая рыба куском, на пару	0,3-2 кг	Лоток с отверстиями + лоток без отверстий	3 1
P13	Свежее рыбное филе, на пару	Макс. толщина 2,5 см	Лоток с отверстиями + лоток без отверстий	3 1
P14*	Компот из фруктов	-	Лоток без отверстий	2
P15	Молочный рис	-	Лоток без отверстий	2
P16	Йогурт в стаканчиках	-	Стаканчики + лоток с отверстиями	2

* Вы можете изменить время окончания этой программы.



Программа	Примечания	Посуда/ принадлежности	Уро- вень
P17*	Подогрев доведённых до готовности гарниров	-	Лоток без отверстий 2
P18*	Стерилизация бутылочек	-	Лоток с отверстиями 2
P19*	Яйца вкрутую	Яйца среднего размера, макс. 1,8 кг	Лоток с отверстиями + лоток без отверстий 3 1
P20*	Яйца, сваренные всмятку	Яйца, среднего размера, макс. 1 кг	Лоток с отверстиями + лоток без отверстий 3 1

* Вы можете изменить время окончания этой программы.

Блокировка для безопасности детей


Активизация блокировки для безопасности детей

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



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

Панель управления заблокирована.

Деактивизация блокировки для безопасности детей

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

Указание

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

Базовые установки

Прибор имеет различные базовые установки, которые были сделаны на заводе. По мере надобности вы можете изменять эти базовые установки.

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

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

Изменение введено в память.

Можно изменить следующие базовые установки:

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

Базовая установка	Функция	Возможные установки
c 52	Установка жёсткости воды для индикации образования известкового налёта	c 50 = смягчённая c 51 = 1-мягкая c 52 = 2-средняя c 53 = 3-жёсткая c 54 = 4-очень жёсткая
c 60	Сигнал нагрева при приготовлении на пару	c 60 = выкл c 61 = вкл
c 70	Возвращение прибору заводских установок: - все изменения базовых установок аннулируются, - заново производится автоматическая калибровка	c 70 = не возвращать c 71 = вернуть

Уход и очистка

Эта глава содержит информацию

- об очистке прибора и уходе за ним
- чистящие средства
- режиме работы «Удаление накипи»



Опасность короткого замыкания!

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

Внимание!

Повреждения поверхности камеры!

Не используйте

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

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

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

Соль является агрессивным веществом и может привести к образованию ржавчины. Удаляйте остатки острых соусов (кетчуп, горчица) или солёных блюд сразу же после охлаждения рабочей камеры.

Чистящая губка

Прилагаемая чистящая губка очень хорошо впитывает влагу. Используйте чистящую губку только для очистки внутреннего пространства и для удаления остатков воды из поддона испарителя.

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

Микроволокнистая салфетка

Микроволокнистая салфетка с ячеистой структурой специально разработана для очистки легко повреждаемых поверхностей, например, из стекла, стеклокерамики, нержавеющей стали или алюминия (№ артикула 460 770, возможен заказ через интернет-магазин). Она очень хорошо удаляет жидкости и масла.

Чистящие средства

Прибор снаружи

С алюминиевой передней панелью

Мыльный раствор - протрите насухо мягкой тряпкой.

С передней панелью из высококачественной стали


Мягкое средство для мытья окон - протирайте поверхность мягкой салфеткой для стёкол или безворсовой салфеткой из микроволокна по горизонтали без нажима.

Мыльный раствор - протрите насухо мягкой тряпкой. Известковые пятна, пятна жира, крахмала и яичного белка удаляйте немедленно.

Специальные средства для чистки металлических изделий можно приобрести в сервисной службе или в специализированном магазине.

Внутреннее пространство	Горячий мыльный раствор или раствор уксуса. Используйте губку, входящую в комплект, или мягкую щётку с подводом воды. Не пользуйтесь металлическими губками или жёсткими царапающими губками! Это может стать причиной появления ржавчины в рабочей камере.
Поддон испарителя	Горячий мыльный раствор или раствор уксуса.
Внешние уплотнители рабочей камеры	Горячий мыльный раствор.
Резервуар для воды	Мыльный раствор, нельзя мыть в посудомоечной машине.
Шахта резервуара	После каждого использования вытирать насухо.
Уплотнитель крышки	После каждого использования тщательно высушивать.
Навесные элементы	Горячий мыльный раствор или посудомоечная машина.
Стёкла дверцы	Средство для очистки стёкол.
Принадлежности	Замочите в горячем мыльном растворе и почистите щеткой или губкой. Можно мыть в посудомоечной машине. При изменении цвета из-за содержащих крахмал продуктов (например, рис) используйте уксусный раствор.

Удаление известкового налёта

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

Удаление известкового налёта продолжается около 30 минут.

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

Указание:

При отмене программы удаления известкового налёта работа прибора блокируется. Прибором можно пользоваться только после двух промывок, необходимых для полного вымывания раствора для удаления известкового налёта.

Средства для удаления известкового налёта

Для удаления накипи используйте только рекомендованное сервисной службой жидкое средство для удаления известкового налёта (№ артикула 311138, возможен заказ через интернет-магазин). Все прочие средства для удаления известкового налёта могут повредить прибор.



1. Смешайте 300 мл воды и 60 мл жидкого средства для удаления известкового налёта для получения удаляющего накипь раствора.
2. Опорожните резервуар для воды и наполните его приготовленным раствором.

Внимание!

Не допускайте попадание раствора на панель управления или другие легко повреждаемые поверхности. Если же это произошло, сразу же смойте раствор водой.


Запуск программы удаления известкового налёта

Рабочая камера должна быть полностью охлаждена.


1. Установите переключатель режимов работы на «Удаление известкового налёта» .
2. Нажмите кнопку .


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

Первая промывка


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


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



Появляется символ  (опорожнить поддон испарителя).

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

2-я промывка

Через короткий промежуток времени второй раз появляется символ .

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


Прибор промывается. По окончании программы удаления известкового налёта на дисплее появляются символы  и .

4. Установите переключатель режимов работы в положение о.

Удаление оставшейся воды


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

Отмена программы удаления известкового налёта

1. Нажмите кнопку  и удерживайте её нажатой.

Удаление известкового налёта прерывается.

Чтобы раствор для удаления известкового налёта не остался в приборе, после отмены программы необходимо дважды промыть прибор.

2. Нажмите кнопку .

Появляется символ .

Для этого выполните действия, описанные в разделе «Первая промывка».

Удаление известкового налёта только из поддона испарителя

Если вам необходимо удалить известковый налёт только из поддона испарителя рабочей камеры, а не из всего прибора, всё равно воспользуйтесь режимом работы «Удаление накипи».

Единственное отличие:

1. Смешайте 100 мл воды и 20 мл жидкого средства для удаления известкового налёта для получения удаляющего накипь раствора.
2. Налейте в поддон испарителя раствор для удаления известкового налёта до краёв.
3. Наполните резервуар для воды только водой.
4. Запустите режим работы «Удаление накипи», как описано ранее.

Можно также удалить известковый налёт из поддона испарителя вручную.

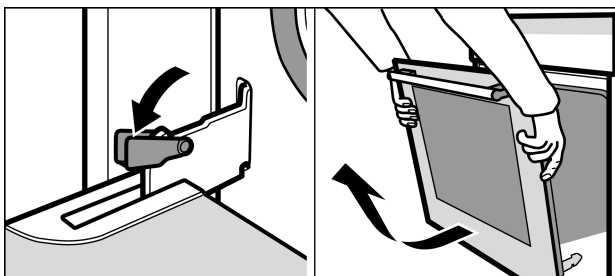
Снятие с петель и навешивание дверцы прибора

Для облегчения процесса очистки можно снять дверцу прибора с петель.



Опасность травмирования!

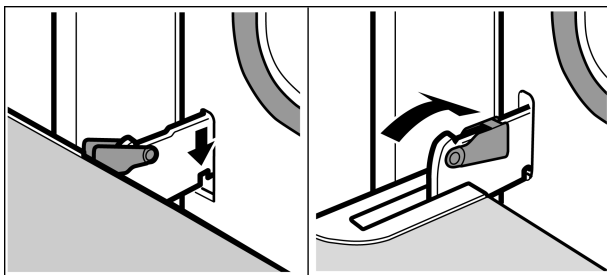
- Дверца прибора может с силой захлопнуться. При навешивании и снятии дверцы с петель всегда поворачивайте оба фиксатора до упора.
- Если оба фиксатора не были повернуты до упора, то дверца может захлопнуться. Не просовывайте пальцы в вырезы петель. Вызовите специалиста сервисной службы.



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

Установка дверцы прибора

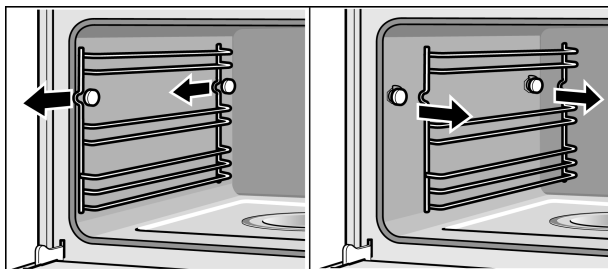
После очистки дверцу прибора необходимо установить на место.



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

Очистка навесных элементов

Навесные элементы можно снять для чистки.



Для этого вытяните их вперед и снимите с креплений.

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

Установка навесных элементов

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

Навесные элементы устанавливаются каждый со своей стороны.

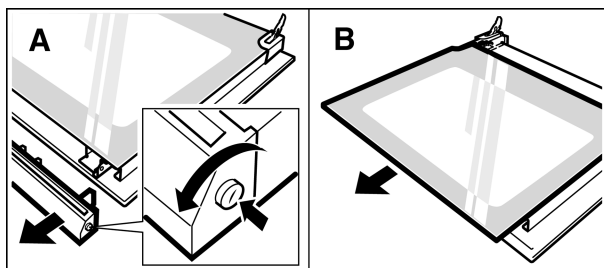
Очистка стекол дверцы

Для лучших результатов очистки можно снять внутреннее стекло дверцы прибора.

Внимание!

Прибором можно снова пользоваться только после правильной установки стекла.

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



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

Протирайте стёкла мягкой тряпочкой, смоченной средством для чистки стекол.



Установка стекла дверцы

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

Что делать при неисправности?

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

Ремонт должен производиться только специально обученными сотрудниками сервисной службы. При неквалифицированно выполненном ремонте прибор может стать источником серьёзной опасности.

Неисправность	Возможная причина	Указания/устранение
Прибор не работает	Вилка не вставлена в розетку	Подключите прибор к электросети.
	Отключение электроэнергии	Проверьте, функционируют ли другие кухонные приборы.
	Неисправен предохранитель	Проверьте, в порядке ли предохранитель прибора в блоке предохранителей.
	Неправильное использование	Отключите предохранитель в блоке предохранителей прибора и примерно через 10 секунд включите его снова.
Прибор не запускается	Дверца прибора закрыта неплотно	Закройте дверцу прибора.
	Была отменена программа удаления известкового налёта	Установите переключатель режимов работы на  и дважды промойте прибор (см. главу «Отмена программы удаления известкового налёта»).
На дисплее горит  и три нуля	Отключение электроэнергии	Установите заново время суток (см. главу «Функции времени»).

Неисправность	Возможная причина	Указания/устранение
Прибор не работает. На дисплее появляется время приготовления	Случайно был приведён в действие регулятор	Нажмите кнопку Stop.
	После установки не была нажата кнопка Start	Нажмите кнопку Start или сбросьте установку кнопкой Stop.
	Была отменена программа удаления известкового налёта	Установите переключатель режимов работы на  и дважды промойте прибор (см. главу «Отмена программы удаления известкового налёта»).
На дисплее появляется F8	Активизировано автоматическое отключение	Нажмите любую кнопку.
На дисплее появляется  , хотя резервуар для воды полон	Резервуар для воды вставлен неправильно	Задвиньте резервуар для воды до ощутимой фиксации.
	Система распознавания не работает	Вызовите специалиста сервисной службы.
На дисплее появляется  , хотя резервуар для воды ещё не пуст, или же наоборот, резервуар для воды пуст, а индикация  не появляется	Резервуар для воды загрязнён. Подвижный индикатор уровня воды заклинило	Встряхните и очистите резервуар для воды. Если это не помогло, приобретите новый резервуар для воды в сервисной службе.
	Резервуар для воды опорожняется без видимых причин. Поддон испарителя переполняется	Резервуар для воды был закрыт неправильно Загрязнён уплотнитель крышки резервуара Повреждён уплотнитель крышки резервуара
Нагревается пустой поддон испарителя, хотя резервуар для воды полон	Резервуар для воды вставлен неправильно	Установите и зафиксируйте резервуар.
	Подводящий шланг закупорен	Очистите прибор от известкового налёта. Проверьте, правильно ли установлена жёсткость воды.
На дисплее появляется 	Прибор не использовался, по крайней мере, 2 дня, а резервуар для воды полон	Опорожните резервуар для воды и очистите его. Каждый раз после приготовления выливайте остатки воды из резервуара.

Неисправность	Возможная причина	Указания/устранение
В ходе приготовления слышится «хлопающий» звук	Шум обусловлен образованием водяного пара при приготовлении блюд из продуктов глубокой заморозки	Это нормально.
При приготовлении на пару образуется очень большое количество пара	Происходит автоматическая калибровка прибора	Это нормально.
При приготовлении на пару неоднократно образуется очень большое количество пара	При слишком коротком времени приготовления прибор не может выполнить автоматическую калибровку	Верните заводские установки (см. главу «Базовые установки»). Затем запустите приготовление на пару на 20 минут при 100 °С.
Во время приготовления пар выходит через вентиляционные прорези		Это нормально.
Образование пара в приборе происходит неправильно	В приборе имеется известковый налёт	Запустите программу удаления известкового налёта.
На дисплее появляется сообщение об ошибке «E...»	Техническая неисправность	Нажмите кнопку  , чтобы сбросить сообщение об ошибке. При необходимости установите время заново. Если это сообщение об ошибке появляется снова, вызовите специалиста сервисной службы.
На дисплее появляется сообщение об ошибке «E011»	Одна из кнопок слишком долго нажата или запала.	Нажмите кнопку  , чтобы сбросить сообщение об ошибке. Нажмите по очереди все кнопки и проверьте, чистые ли они.
Прибор больше не нагревается. На дисплее мигает двоеточие	Была нажата комбинация кнопок	Установите режим работы «Приготовление на пару» на 35 °С, после этого нажмите и удерживайте нажатой кнопку  , пока не раздастся звуковой сигнал. Ещё раз коротко нажмите кнопку  .

Замена лампочки в приборе

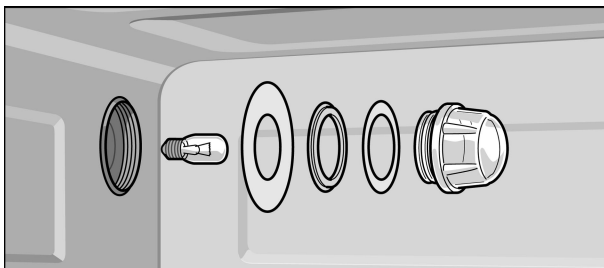
Термоустойчивые лампочки 25 Вт, 220/240 В, цоколь лампы E14 и прокладки к ним Вы можете приобрести в сервисной службе. При этом нужно указать номер изделия (номер E) и заводской номер (номер FD) вашего прибора.



Опасность ожога!

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

1. Выключите предохранитель в блоке предохранителей или выньте из розетки сетевой шнур.
2. Снимите плафон, вращая его влево.
3. Выверните лампочку движением влево и замените новой лампочкой аналогичного типа.
4. Наденьте новые уплотнители и зажим на стеклянный плафон в правильном порядке.



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

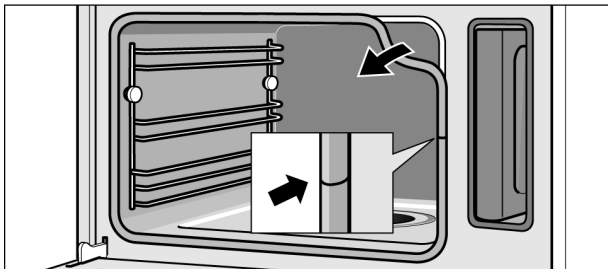
Никогда не используйте прибор без стеклянного плафона и без уплотнителей.

Замена стеклянного плафона или уплотнителей

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

Замена уплотнителя дверцы

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



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

Сервисная служба

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

Номер E и номер FD

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

Номер E	FD
---------	----

Сервисная служба ☎

Рекомендации по экономии электроэнергии и охране окружающей среды

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

Экономия электроэнергии

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

Как можно реже открывайте дверцу прибора в процессе приготовления продуктов.

С помощью приготовления на пару вы сможете готовить одновременно на нескольких уровнях. Если время приготовления блюд различается, первыми необходимо устанавливать те блюда, у которых это время больше.

Правильная утилизация упаковки



Утилизируйте упаковку с соблюдением правил экологической безопасности.

Данный прибор имеет отметку о соответствии европейским нормам 2002/96/EG для электрических и электронных приборов (waste electrical and electronic equipment-WEEE).

Данные нормы определяют действующие на территории Евросоюза правила возврата и утилизации старых приборов.

Таблицы и рекомендации

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

В таблицах вы найдете список блюд, которые можно вкусно приготовить в паровом шкафу. Вы узнаете, какой режим работы и время приготовления лучше всего подойдут для того или иного блюда и какие принадлежности необходимо использовать.

Все данные, если не указано другое, приведены в расчете на то, что блюдо будет ставиться в холодный прибор.

Принадлежности

Используйте входящие в комплект поставки принадлежности.

При приготовлении пищи в лотке с отверстиями всегда дополнительно подставляйте под него лоток без отверстий, стекающая жидкость будет собираться в этой ёмкости.

Посуда

Если вы используете посуду, ставьте ее всегда по центру лотка с отверстиями.

Посуда должна быть устойчивой к воздействию высоких температур и пара. Чем толще стенки посуды, тем дольше время приготовления.

Никогда не закрывайте фольгой или пленкой продукты, которые должны готовиться на водяной бане (напр. при растапливании шоколада).

Время приготовления и объём продуктов

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

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

Распределение продуктов

Продукты, чувствительные к давлению

Одновременное приготовление нескольких блюд

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

Продукты, чувствительные к давлению, не укладываются в лоток в несколько слоев. Лучше использовать два лотка.

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

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

Овощи

Овощи в лотке с отверстиями устанавливайте на уровень 3. Всегда подставляйте под него лоток без отверстий на уровень 1. Стекающая жидкость будет собираться в этой ёмкости.

Продукты	Размер	Принадлежности	Режим работы	Температура, °C	Время приготовления, мин
Артишоки	Целиком	Лоток с отверстиями + без отверстий	Приготовление на пару	100	30 - 35
Цветная капуста	Целиком	Лоток с отверстиями + без отверстий	Приготовление на пару	100	30 - 40
Цветная капуста	Кочешками	Лоток с отверстиями + без отверстий	Приготовление на пару	100	10 - 15
Брокколи	Кочешками	Лоток с отверстиями + без отверстий	Приготовление на пару	100	8 - 10
Горошек	-	Лоток с отверстиями + без отверстий	Приготовление на пару	100	5 - 10

* Предварительно разогреть прибор

Продукты	Размер	Принадлежности	Режим работы	Температура, °С	Время приготовления, мин
Фенхель	Кружками	Лоток с отверстиями + без отверстий	Приготовление на пару	100	10 - 14
Овощной флан	-	Форма для водяной бани 1,5 л + лоток с отверстиями на уровень 2	Приготовление на пару	100	50 - 70
Фасоль, зеленая	-	Лоток с отверстиями + без отверстий	Приготовление на пару	100	20 - 25
Морковь	Кружками	Лоток с отверстиями + без отверстий	Приготовление на пару	100	10 - 20
Кольраби	Кружками	Лоток с отверстиями + без отверстий	Приготовление на пару	100	15 - 20
Зелёный лук	Кружками	Лоток с отверстиями + без отверстий	Приготовление на пару	100	4 - 6
Свёкла листовая*	Соломкой	Лоток с отверстиями + без отверстий	Приготовление на пару	100	8 - 10
Спаржа, зелёная*	Целиком	Лоток с отверстиями + без отверстий	Приготовление на пару	100	7 - 12
Спаржа, белая*	Целиком	Лоток с отверстиями + без отверстий	Приготовление на пару	100	10 - 15
Шпинат*	-	Лоток с отверстиями + без отверстий	Приготовление на пару	100	2 - 3
Капуста романеско	Кочешками	Лоток с отверстиями + без отверстий	Приготовление на пару	100	8 - 10
Брюссельская капуста	Кочешками	Лоток с отверстиями + без отверстий	Приготовление на пару	100	20 - 30

* Предварительно разогреть прибор

Продукты	Размер	Принадлежности	Режим работы	Температура, °С	Время приготовления, мин
Красная свёкла	Целиком	Лоток с отверстиями + без отверстий	Приготовление на пару	100	40 - 50
Краснокочанная капуста	Соломкой	Лоток с отверстиями + без отверстий	Приготовление на пару	100	30 - 35
Белокочанная капуста	Соломкой	Лоток с отверстиями + без отверстий	Приготовление на пару	100	25 - 35
Цуккини	Кружками	Лоток с отверстиями + без отверстий	Приготовление на пару	100	2 - 3
Стручковый сахарный горошек	-	Лоток с отверстиями + без отверстий	Приготовление на пару	100	8 - 12
* Предварительно разогреть прибор					

Гарниры и бобовые

Добавьте соответствующее количество воды или жидкости.

Например: 1 : 1,5 = на 100 г риса 150 мл жидкости.

Уровень установки для лотка без отверстий можно выбрать произвольно.

Продукты	Соотношение/указания	Принадлежности/уровень	Режим работы	Температура, °С	Время приготовления, мин
Картофель в мундире	Среднего размера	С отверстиями (уровень 3) + противень (уровень 1)	Приготовление на пару	100	35 - 45
Отварной картофель	Разделённый на 4 части	С отверстиями (уровень 3) + противень (уровень 1)	Приготовление на пару	100	20 - 25

Продукты	Соотношение/ указания	Принадлежности/уровень	Режим работы	Температура, °С	Время приготовления, мин
Неполированный рис	1 : 1,5	Лоток без отверстий	Приготовление на пару	100	30 - 40
Длиннозерный рис	1 : 1,5	Лоток без отверстий	Приготовление на пару	100	20 - 30
Рис басмати	1 : 1,5	Лоток без отверстий	Приготовление на пару	100	20 - 30
Пропаренный рис	1 : 1,5	Лоток без отверстий	Приготовление на пару	100	15 - 20
Чечевица	1 : 2	Лоток без отверстий	Приготовление на пару	100	30 - 45
Белая фасоль, замоченная	1 : 2	Лоток без отверстий	Приготовление на пару	100	65 - 75
Кускус	1 : 1	Лоток без отверстий	Приготовление на пару	100	6 - 10
Полба, дробленая	1 : 2,5	Лоток без отверстий	Приготовление на пару	100	15 - 20
Пшено, цельное	1 : 2,5	Лоток без отверстий	Приготовление на пару	100	25 - 35
Пшеница, цельная	1 : 1	Лоток без отверстий	Приготовление на пару	100	60 - 70
Клецки	–	С отверстиями (уровень 3) + противень (уровень 1)	Приготовление на пару	95	20 - 25

Мясо, птица, рыба

Устанавливайте лоток с отверстиями на уровень 3 и лоток без отверстий на уровень 1.

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

Птица

Продукты	Количество/вес	Принадлежности	Уровень	Режим работы	Температура, °С	Время приготовления, мин
Куриные грудки	по 0,15 кг	Лоток без отверстий	2	Приготовление на пару	100	15 - 25
Утиная грудка*	по 0,35 кг	Лоток без отверстий	2	Приготовление на пару	100	12 - 18

* Предварительно обжарить и завернуть в пленку

Говядина

Продукты	Количество/вес	Принадлежности	Уровень	Режим работы	Температура, °С	Время приготовления, мин
Тонкий ростбиф, среднежаренный*	1 кг	Лоток без отверстий	2	Приготовление на пару	100	25 - 35
Толстый ростбиф, среднежаренный*	1 кг	Лоток с отверстиями + без отверстий	3 1	Приготовление на пару	100	30 - 40

* Предварительно обжарить и завернуть в пленку

Свинина

Продукты	Количество/ вес	Принад- лежности	Уро- вень	Режим работы	Темпе- ратура, °С	Время пригото- вления, мин
Свиное филе*	0,5 кг	Лоток без отверстий	2	Приготов- ление на пару	100	10 - 12
Медальоны из свинины*	Прим. 3 см толщиной	Лоток без отверстий	2	Приготов- ление на пару	100	10 - 12
Копченые рёбрышки	Кусочками	Лоток без отверстий	2	Приготов- ление на пару	100	15 - 20

* Предварительно обжарить и завернуть в пленку

Колбаски

Продукты	Коли- чество/ вес	Принад- лежности	Уро- вень	Режим работы	Темпе- ратура, °С	Время пригото- вления, мин
Венские сосиски	–	Лоток с отверстия ми + без отверстий	3 1	Приготов- ление на пару	80 - 85	12 - 18
Белые колбаски	–	Лоток с отверстия ми + без отверстий	3 1	Приготов- ление на пару	80 - 85	15 - 20

Рыба

Продукты	Количество/ вес	Принадлежности	Уровень	Режим работы	Температура, °С	Время приготовления, мин
Дорада, целиком	по 0,3 кг	Лоток с отверстиями + без отверстий	3 1	Приготовление на пару	80 - 90	15 - 25
Филе дорады	по 0,15 кг	Лоток с отверстиями + без отверстий	3 1	Приготовление на пару	80 - 90	10 - 20
Рыбный паштет	форма для водяной бани 1,5 л	Лоток без отверстий	2	Приготовление на пару	70 - 80	40 - 80
Форель целиком	по 0,2 кг	Лоток с отверстиями + без отверстий	3 1	Приготовление на пару	80 - 90	12 - 15
Филе трески	по 0,15 кг	Лоток с отверстиями + без отверстий	3 1	Приготовление на пару	80 - 90	10 - 14
Филе лосося	по 0,15 кг	Лоток с отверстиями + без отверстий	3 1	Приготовление на пару	100	8 - 10
Моллюски	1,5 кг	Лоток без отверстий	2	Приготовление на пару	100	10 - 15
Филе морского окуня	по 0,15 кг	Лоток с отверстиями + без отверстий	3 1	Приготовление на пару	80 - 90	10 - 20
Рулетики из морского языка, фаршированные		Лоток с отверстиями + без отверстий	3 1	Приготовление на пару	80 - 90	10 - 20

Заправки для супов

Продукты	Принадлежности	Уровень	Режим работы	Температура, °С	Время приготовления, мин
Яичная заправка для супа	Лоток без отверстий	2	Приготовление на пару	90	15 - 20
Маннe клёцки	Лоток с отверстиями + без отверстий	3 1	Приготовление на пару	90 - 95	7 - 10

Десерты, компоты

Компот

Взвесьте фрукты и добавьте на 1 объём фруктов приблизительно $\frac{1}{3}$ объёма воды и добавьте по вкусу сахар и приправы.

Молочный рис

Взвесьте рис и добавьте на 1 объём крупы 2,5 объёма молока. Высота риса и молока не должна быть выше 2,5 см в посуде. Перемешайте после приготовления. Оставшееся молоко быстро впитается.

Йогурт

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

Добавьте на каждые 100 мл молока по две столовых ложки натурального йогурта или такое же количество йогуртового фермента. Вылейте смесь в чистые баночки и закройте их.

Затем поставьте баночки для охлаждения в холодильник.

Продукты	Принадлежности	Режим работы	Температура, °С	Время приготовления, мин
Кнедлики	Лоток без отверстий	Приготовление на пару	100	20 - 25
Крем-карамель	формочки + лоток с отверстиями	Приготовление на пару	90 - 95	15 - 20
Молочный рис*	Лоток без отверстий	Приготовление на пару	100	25 - 35
Йогурт*	Стаканчики + лоток с отверстиями	Приготовление на пару	40	300 - 360
Яблочный компот	Лоток без отверстий	Приготовление на пару	100	10 - 15
Грушевый компот	Лоток без отверстий	Приготовление на пару	100	10 - 15
Вишнёвый компот	Лоток без отверстий	Приготовление на пару	100	10 - 15
Компот из ревеня	Лоток без отверстий	Приготовление на пару	100	10 - 15
Сливовый компот	Лоток без отверстий	Приготовление на пару	100	15 - 20

* Можно использовать подходящую программу (см. главу "Программы автоматического приготовления")

Размораживание

Замораживайте продукты по возможности тонким слоем и порционно при -18 °С. Не замораживайте слишком большие порции продуктов. В отличие от свежих, размороженные продукты плохо хранятся и быстро портятся.

Размораживайте блюда в упаковке, на тарелке или в лотке с отверстиями. Всегда подставляйте под него лоток без отверстий. Тогда продукты не будут лежать в талой воде, а рабочая камера останется чистой.

Используйте режим "Размораживание".

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

После размораживания оставьте продукты на 5 - 15 минут для выравнивания температуры.



Опасно для здоровья!

При размораживании продуктов животного происхождения обязательно удаляйте появившуюся жидкость. Она не должна соприкасаться с другими продуктами, т.к. на них могут попасть микроорганизмы с замороженного мяса.

После размораживания включите паровой шкаф на 15 минут в режиме приготовления на пару на 100 °С.

Размораживание мяса

Если куски мяса потом предстоит панировать, разморозьте из настолько, чтобы панировка или приправа прилипла к ним.

Размораживание птицы

Перед размораживанием выньте птицу из упаковки. Обязательно удалите жидкость от размораживания.

Продукты	Количество/вес	Принадлежности	Уровень	Температура, °С	Время приготовления, мин
Цыплёнок	1 кг	Лоток с отверстиями + без отверстий	3 1	45 - 50	60 - 70
Куриные окорочка	0,4 кг	Лоток с отверстиями + без отверстий	3 1	45 - 50	30 - 35

Продукты	Количество/вес	Принадлежности	Уровень	Температура, °С	Время приготовления, мин
Замороженные овощи в брикете (напр. шпинат)	0,4 кг	Лоток с отверстиями + без отверстий	3 1	45 - 50	20 - 30
Ягоды	0,3 кг	Лоток с отверстиями + без отверстий	3 1	45 - 50	5 - 8
Рыбное филе	0,4 кг	Лоток с отверстиями + без отверстий	3 1	45 - 50	15 - 20
Гуляш		Лоток с отверстиями + без отверстий	3 1	45 - 50	40 - 50
Говядина для жарки		Лоток с отверстиями + без отверстий	3 1	45 - 50	70 - 80

Подъём теста

В режиме «Приготовление на пару» тесто поднимается значительно быстрее, чем при комнатной температуре.

Вы можете выбрать уровень установки для решётки по своему усмотрению или осторожно поставить решётку на дно рабочей камеры. Внимание: Старайтесь не оцарапать дно рабочей камеры!

Поставить миску с тестом на решётку. Тесто не накрывать.

Продукты	Объём	Посуда	Температура, °С	Время приготовления, мин
Дрожжевое тесто	1 кг	Миска + решётка	35	20-30
Тесто на закваске	1 кг	Миска + решётка	35	20-30

Выжимание сока

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

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

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

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

Консервирование

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

Используйте только фрукты и овощи, которые не начали портиться.

Приготовьте банки, резиновые кольца, зажимы и пружины.

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

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

По истечении указанного времени откройте дверцу шкафа.

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

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

Продукты глубокой заморозки

Соблюдайте указания изготовителя, приведённые на упаковке.

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

Продукты	Принадлежности	Уровень	Режим работы	Температура, °С	Время приготовления, мин
Изделия из теста, свежие продукты, охлажденные*	Лоток без отверстий	2	Приготовление на пару	100	5 - 10
Форель	Лоток с отверстиями + лоток без отверстий	3 + 1	Приготовление на пару	80 - 100	20 - 25
Филе лосося	Лоток с отверстиями + лоток без отверстий	3 + 1	Приготовление на пару	80 - 100	20 - 25
Брокколи	Лоток с отверстиями + лоток без отверстий	3 + 1	Приготовление на пару	100	4 - 6
Цветная капуста	Лоток с отверстиями + лоток без отверстий	3 + 1	Приготовление на пару	100	5 - 8
Фасоль	Лоток с отверстиями + лоток без отверстий	3 + 1	Приготовление на пару	100	4 - 6
Горошек	Лоток с отверстиями + лоток без отверстий	3 + 1	Приготовление на пару	100	4 - 6
Морковь	Лоток с отверстиями + лоток без отверстий	3 + 1	Приготовление на пару	100	3 - 5
Овощная смесь	Лоток с отверстиями + лоток без отверстий	3 + 1	Приготовление на пару	100	4 - 8
Брюссельская капуста	Лоток с отверстиями + лоток без отверстий	3 + 1	Приготовление на пару	100	5 - 10

* Добавить немного жидкости

