

Внимательно изучите данное Руководство по эксплуатации. Тогда Вы сможете использовать все технические возможности Вашего парового шкафа в полной мере.

Здесь Вы ознакомитесь с важными указаниями по безопасности и узнаете нюансы отдельных узлов Вашего прибора. А мы, со своей стороны, поможем Вам настроить его в соответствии с Вашими предпочтениями. Это совсем просто.

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

Если вдруг возникнут проблемы, здесь Вы найдете информацию, как самим устранить мелкие неполадки.

Подробное оглавление поможет Вам быстро и эффективно осуществлять поиск.

Надеемся, что приготовление пищи доставит Вам много приятных минут.

Руководство по эксплуатации



HBC26D5.0
HBC26D5.0C
HBC26D5.0B

ru

9000 217 707

Содержание

На что следует обратить внимание	5
Перед монтажом	5
Правила техники безопасности	6
Важные указания по эксплуатации	7
Причины повреждений	8
Паровой духовой шкаф	9
Панель управления	9
Переключатель выбора функций	10
Поворотный переключатель	11
Дисплей и кнопки управления	11
Контроль за нагревом	12
Утапливаемые ручки-переключатели	12
Печь и принадлежности	12
Резервуар для воды	15
Охлаждающий вентилятор	16
Автоматическая калибровка	16
Перед первым использованием	17
УСТАНОВКА ВРЕМЕНИ	17
Выбор языка текстовых сообщений	17
Настройка жесткости воды	18
Очистка внутреннего пространства печи и принадлежностей	19
Настройки парового духового шкафа	19
Установка вида нагрева, температуры и времени приготовления	20
Изменение времени окончания	22
После каждого использования	24

Содержание

Программа автоматического приготовления ...	25
Указания к программам	25
Таблица программ	28
Настройка программ	32
Индивидуальная настройка степени готовности блюда	34
Память	35
Ввод в память	35
Включение функции памяти	36
Установка времени суток	38
Блокировка для безопасности детей	40
Установка таймера	41
Автозапуск	42
Базовые установки	43
Изменение базовых установок	44
Уход и очистка	46
Чистящие средства	47
Программа очистки	48
Снятие дверцы духового шкафа	50
Снятие навесных элементов	51
Снятие стекла дверцы	52
Программа удаления известкового налета	53
Что делать при неисправности?	55
Замена лампочки во внутреннем пространстве прибора	57
Замена уплотнителя	58
Сервисная служба	59
Номер E и номер FD	59

Содержание

Таблицы и рекомендации	60
Приготовление на пару	61
Овощи	62
Рис, бобовые, крупы	63
Мясо, птица, рыба	64
Запеканки, заправки для супов... ..	65
Десерты, компоты	65
Подъем теста	66
Подогрев блюд	66
РАЗМОРАЖИВАНИЕ	67
Продукты глубокой заморозки	68
Консервирование, выжимание сока	69
Рекомендации по экономии электроэнергии	70

На что следует обратить внимание

Внимательно изучите данное Руководство по эксплуатации. Оно поможет Вам научиться правильно и безопасно пользоваться прибором.

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

Перед монтажом

Правильная утилизация упаковки



Распакуйте прибор. Помните об охране окружающей среды, утилизируя упаковку.

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.

После распаковывания

Не открывайте дверцу до тех пор, пока прибор стоит на полу. Дверца печи может задеть пол и повредиться.

Распакуйте и осмотрите прибор. В случае обнаружения повреждений, связанных с транспортировкой, не подключайте его.

На предприятии Ваш прибор был тщательным образом проверен на безупречность функционирования. Поэтому в нем может быть вода.

Установка и подключение

Соблюдайте специальные инструкции по монтажу.

Подключение к электросети

В случае повреждения инструкции по монтажу, замените ее в Сервисной службе, чтобы избежать опасных ситуаций.

Правила техники безопасности

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

Использование прибора взрослыми и детьми без присмотра категорически запрещается:

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

Горячая паровая камера

Опасность ожога!

Не прикасайтесь к горячим поверхностям нагревательных приборов, плит и печей. Не прикасайтесь также к горячим поверхностям духового шкафа.

Осторожно открывайте дверцу духового шкафа.

Из нее выходит горячий пар.

Не позволяйте детям подходить близко.

Опасность возгорания!

Не храните легковоспламеняющиеся предметы в духовом шкафу.

Опасность короткого замыкания!

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

Горячие принадлежности

Опасность ожога!

Вынимайте принадлежности из прибора только при помощи прихваток.

Чистка

Опасность ошпариться!

Выполняйте процедуру очистки только после выключения прибора. Вода в поддон испарителя остается горячей. Подождите, пока прибор не остынет.

Ремонт



Опасность удара током!

При неквалифицированном ремонте прибор может стать источником опасности.

Ремонт может проводиться 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.

Важные указания по эксплуатации

Посуда

Не используйте дверцу в качестве полки.

Не храните в приборе продукты. Это может привести к коррозии.

Используйте только входящие в комплект поставки принадлежности. Они приведены в соответствие с Вашим прибором.

Внимание! При приготовлении пищи в лотке с отверстиями всегда дополнительно подставляйте под него лоток без отверстий. Стекающая жидкость будет собираться в этой емкости.

Посуду всегда следует ставить на решетку или в лоток с отверстиями.

Внимание! Накрывать поддон испарителя запрещается.

Посуда должна быть устойчивой к воздействию горячего пара.

Не используйте посуду со следами ржавчины. Даже маленькие пятна ржавчины могут вызвать коррозию во внутреннем пространстве шкафа.

Уход и очистка

Внутреннее пространство Вашего прибора изготовлено из высококачественной нержавеющей стали. Неправильный уход может вызвать коррозию во внутреннем пространстве печи. Соблюдайте указания по уходу и чистке, приведенные в руководстве по эксплуатации.

Соли могут быть очень агрессивными. Если они будут откладываться в печи, могут появиться пятна ржавчины. Острые соусы, такие как кетчуп и горчица, или соленые блюда, например засоленное жаркое, содержат хлориды и кислоты. Они воздействуют на поверхность из нержавеющей стали. Чистите печь после каждого использования.

Причины повреждений

Сильное загрязнение уплотнителей

Если уплотнитель дверцы духового шкафа сильно загрязнен снаружи, дверца духового шкафа не будет плотно закрываться. Находящиеся рядом мебельные поверхности могут быть повреждены. Поэтому следите за чистотой уплотнителя дверцы духового шкафа.

Использование дверцы духового шкафа для сидения

Не вставляйте и не садитесь на открытую дверцу духового шкафа.

Транспортировка

Переносить или удерживать прибор за ручку дверцы запрещается. Ручка дверцы не рассчитана на вес прибора и может сломаться.

Паровой духовой шкаф

Данная глава знакомит Вас с нашим новым прибором. Здесь Вы найдете информацию о панели управления с кнопками, регуляторами и индикаторами, а также информацию по видам нагрева, информацию о печи, емкости для воды и принадлежностям.

Панель управления



Переключатель выбора функций

При помощи переключателя выбора функций установите вид нагрева и температуру. Если Вы повернете переключатель выбора функций направо, на текстовом дисплее появятся виды нагрева, если налево - программы.

Положения




Виды нагрева	Диапазон температур	Использование
ПРИГОТОВЛЕНИЕ НА ПАРУ	40-100 °C	Овощи, рыба, гарниры, выжимание фруктового сока и бланширование. Блюдо будет полностью готовиться на пару.
ПОДОГРЕВ	80-100 °C	Овощи и гарниры. Бережный разогрев уже готовых блюд. Направленный пар не высушивает блюдо.
ПОДЪЕМ ТЕСТА	40-50 °C	Дрожжевое тесто и опара. Благодаря влажности тепло распределяется особенно равномерно. Тесто на поверхности не подсыхает.
РАЗМОРАЖИВАНИЕ	40-60 °C	Овощи, фрукты, мясо, рыба. Благодаря влажности тепло бережно проникает в продукты. Продукт не пересыхает и не деформируется.
ОЧИСТКА	--	Легкая очистка печи. В этом режиме грязь с помощью пара растворяется и легко и просто удаляется.
УДАЛЕНИЕ НАКИПИ	--	Удаление известкового налета из поддона испарителя и водяной системы. Чтобы прибор нормально функционировал, необходимо регулярно удалять известковый налет.
ПРОГРАММА АВТОМАТ. ПРИГОТОВЛЕНИЯ	37 Программ	Программы для приготовления самых разнообразных блюд.

Поворотный переключатель

При помощи поворотного переключателя установите время суток, время приготовления, время окончания и таймер.

	Диапазон
ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ	от 1 с до 10.00 ч
ВРЕМЯ СУТОК	0:00 - 24:00
ВРЕМЯ ТАЙМЕРА	от 1 с до 10.00 ч

Дисплей и кнопки управления

Кнопка	Функция
	Установка времени суток или времени окончания →
M	Выбор памяти или базовой установки, информационный запрос
	Установка таймера
	Выбор строки текстового дисплея
Stop (Стоп)	Приостановка работы или сброс установки
Start (Пуск)	Запуск прибора

На дисплее отображается установленное значение.

Текстовый дисплей помогает Вам ввести установки.

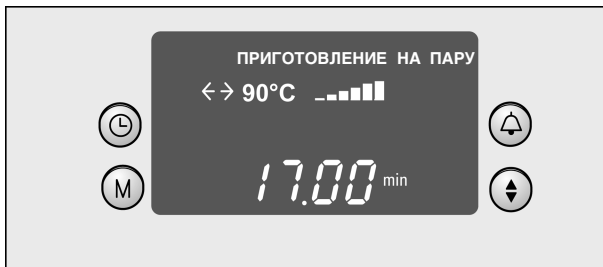
Он показывает выбранный вид и температуру нагрева.

Он показывает блюда в программе автоматического приготовления и дает Вам советы по установке.

Текст может отображаться на одном из 13 языков.

Контроль за нагревом

Увеличение температуры в духовом шкафу отображается на индикаторе контроля за нагревом рядом с индикатором температуры. Установленная температура достигнута, если заполнены все индикаторные столбики. При программе автоматического приготовления контроль за нагревом не осуществляется.



Утапливаемые ручки-переключатели

Ручки-переключатели могут быть полностью утоплены в панель управления. Чтобы зафиксировать или расфиксировать ручку-переключатель, нажмите на нее.

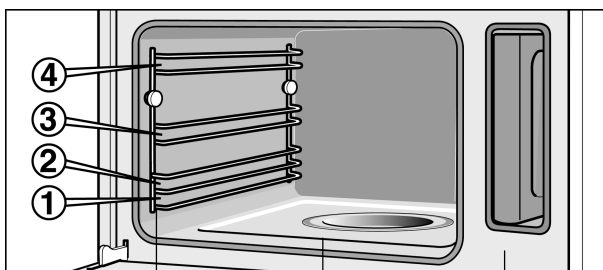
Ручку-переключатель можно вращать вправо или влево.

Печь и принадлежности

Внимание

Принадлежности можно устанавливать на четырех уровнях печи.

Накрывать поддон испарителя запрещается. Не ставьте посуду на дно печи.



Навесные элементы для принадлежностей

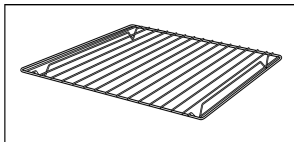
Поддон испарителя

Резервуар для воды

Принадлежности

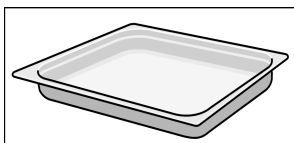
Принадлежности можно приобрести через Сервисную службу. Для заказа укажите номер HEZ. Используйте только входящие в комплект поставки или приобретенные через Сервисную службу принадлежности. Они приведены в соответствие с Вашим прибором.

Принадлежности



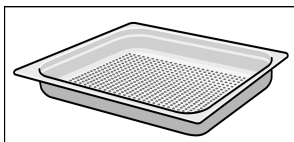
Решетка HEZ 36DR

для такой посуды как, например, форма для пудингов и запеканок, стеклянные консервные банки и т.д.



Большой лоток без отверстий, глубиной 40 мм, стандартного размера (GN) 2/3, HEZ 36D353

для конденсата, образующегося при паровой обработке, и для приготовления риса, бобовых и зерновых



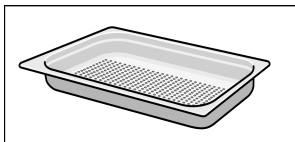
Большой лоток с отверстиями, глубиной 40 мм, GN 2/3, HEZ 36D353G

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

Специальные принадлежности

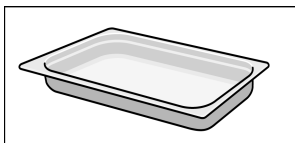
Специальные принадлежности можно приобрести через Сервисную службу. Они приведены в соответствие с Вашим прибором. Для заказа укажите номер HEZ.

Специальные принадлежности



Малый лоток с отверстиями, глубиной 40 мм, GN 1/3, HEZ 36D153G

для приготовления на пару овощей, выжимания сока из ягод, размораживания и т.д.



Малый лоток без отверстий, глубиной 40 мм, GN 1/3, HEZ 36D153

для приготовления риса, бобовых и зерновых

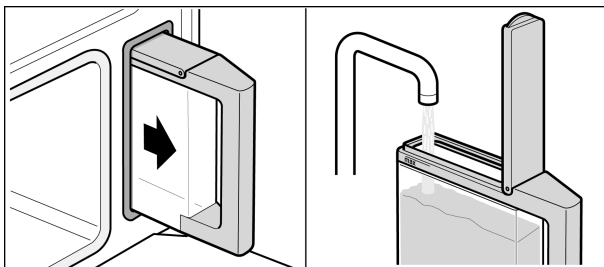
Резервуар для воды

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

Наполните резервуар холодной водопроводной водой или бутилированной водой без углекислоты. Если в воде содержится много извести, мы советуем Вам использовать смягченную воду.

Внимание

Не заливайте в резервуар для воды дистиллированную воду или какие-либо другие жидкости.



Наполнение резервуара для воды перед каждым использованием прибора

Наполните резервуар водой до максимальной отметки. Закройте крышку до ощутимой фиксации. Установите и зафиксируйте резервуар.

Опорожнение резервуара для воды после каждого использования прибора

Медленно извлеките резервуар из прибора. Если Вы выдвинете его слишком резко, из клапана на дне может начать капать вода. Чтобы оставшаяся вода не капала из седла клапана, удерживайте резервуар в горизонтальном положении. Вылейте всю воду. Хорошо высушите шахту резервуара в приборе и уплотнитель крышки.

Индикация "НАПОЛНИТЬ РЕЗЕРВУАР"

Когда резервуар пустой, раздается сигнал. На текстовом дисплее появляется надпись "НАПОЛНИТЬ РЕЗЕРВУАР". Работа прекращается.

1. Осторожно откройте дверцу прибора. Через нее выйдет пар.
2. Извлеките резервуар, наполните его водой до отметки и установите на место.
3. Нажмите кнопку Start.

Индикация "НАПОЛНИТЬ РЕЗЕРВУАР?"

Это сообщение появляется, если Вы запустите процесс приготовления при наполовину заполненном резервуаре.

Если Вы считаете, что для приготовления достаточно такого количества воды, запустите прибор снова. Если нет, долейте в резервуар воды до максимальной отметки, установите его на место и снова запустите прибор.

Охлаждающий вентилятор

Прибор оснащен охлаждающим вентилятором. Он включается и выключается при необходимости. Теплый воздух или пар выходят над дверцей.

После приготовления

Охлаждающий вентилятор продолжает работать после окончания приготовления. На это указывает сообщение "ОХЛАЖДЕНИЕ ПРИБОРА" на дисплее.

При открытии дверцы прибора охлаждающий вентилятор включается на большую мощность и выключается. Возникающий при этом шум является нормой.

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 больше пара, чем обычно. Это нормально.

После переезда

Чтобы прибор после переезда в другую местность снова автоматически настроился на новые условия давления воздуха, вернитесь к заводским установкам. Для этого см. главу "Базовые установки".

Перед первым использованием


В этой главе Вы найдете информацию о том, что Вы должны сделать, перед тем как в первый раз начать готовить.

Установите время суток


При необходимости измените язык текстового дисплея

При необходимости измените жесткость воды
Почистите принадлежности.

Прочтите указания по технике безопасности в главе "На что следует обратить внимание".
Это очень важно.

Во-первых, посмотрите, мигают ли на индикаторе символ  и три нуля. На дисплее появляется "Uhrzeit einstellen" (УСТАНОВКА ВРЕМЕНИ).


УСТАНОВКА ВРЕМЕНИ

1. Поворотным переключателем установите текущее время суток.
 2. Подтвердите установку с помощью кнопки .
- Паровой духовой шкаф готов к работе.

Выбор языка текстовых сообщений

Выбор языка

По умолчанию, весь текст на индикаторе отображается на немецком языке.
Вы можете сами выбрать любой язык из 13.

1. Нажимайте кнопку "M" до тех пор, пока в первой строке текстового дисплея не появится "Sprache auswählen" а во второй "Deutsch".
2. При помощи кнопки  перейдите на вторую строчку.
3. Выберите язык с помощью переключателя выбора функций.
4. Подтвердите установку с помощью кнопки "M".
Выбранный язык сохранен.

Более подробную информацию Вы также найдете в главе "Базовые установки".

Настройка жесткости воды

Необходимо регулярно очищать прибор от накипи. Таким образом предотвращается возникновение многих повреждений,

Прибор оборудован специальной системой, автоматически информирующей о необходимости очистки от накипи. Прибор предварительно устанавливается на жесткость воды 2. Измените это значение, если вода мягче или жестче.

Проверка жесткости воды

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

Фильтрованная вода

Если Вы всегда используете только фильтрованную воду, можно отказаться от очистки от накипи.

В этом случае установите значение жесткости воды на "СМЯГЧЕННАЯ".

Изменение жесткости воды

1. Нажимайте кнопку "M" до тех пор, пока на дисплее не появится сообщение "ВЫБРАТЬ ЯЗЫК".
2. Поворачивайте переключатель выбора функций, пока не появится сообщение "ЖЕСТКОСТЬ ВОДЫ 2-СРЕДНЯЯ".
3. При помощи кнопки \updownarrow перейдите на вторую строчку.
4. При помощи переключателя выбора функций измените жесткость воды.
Возможные значения:
СМЯГЧЕННАЯ
1-МЯГКАЯ
2-СРЕДНЯЯ
3-ЖЕСТКАЯ
4-ОЧЕНЬ ЖЕСТКАЯ
5. Подтвердите установку с помощью кнопки "M".
Изменение записано в память.

Более подробную информацию Вы также найдете в главе "Базовые установки".

Очистка внутреннего пространства печи и принадлежностей

Тщательно вымойте внутреннее пространство печи и принадлежности мыльным раствором и вытрите мягким кухонным полотенцем.

Настройки парового духового шкафа

Установка вида нагрева, температуры и времени приготовления

В данной главе описано, как настраивать паровой духовой шкаф.

По истечении установленного времени приготовления паровой духовой шкаф автоматически выключается.

Изменение времени окончания

Вы можете, например, поставить блюдо в паровой шкаф утром и выбрать такие настройки, чтобы оно было готово к полудню.

Установите вид нагрева, температуру и время приготовления. Установите время, к которому блюдо должно быть готово. Электронный блок управления рассчитает время пуска, до которого паровой духовой шкаф будет находиться в режиме ожидания.

В рассчитанное время шкаф автоматически начнет работать и отключится по истечении времени приготовления.

Указание

В главе "Таблицы и рекомендации" Вы найдете подходящие установки для многих блюд.

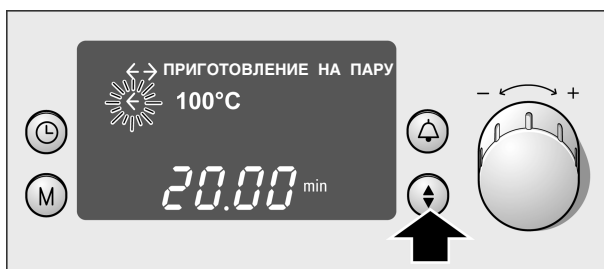
Установка вида нагрева, температуры и времени приготовления

Пример на рисунке: приготовление на пару при 90 °С

1. Поверните переключатель выбора функций вправо, пока не появится нужный вид нагрева. Во второй строчке появится предлагаемая температура, а на индикаторе времени - время приготовления.



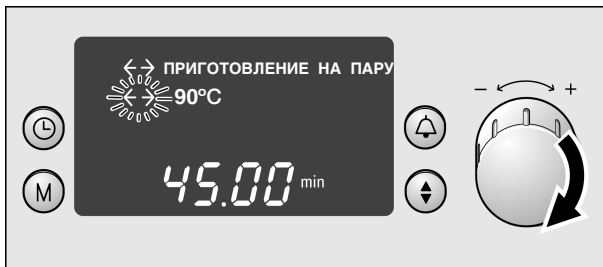
2. При помощи кнопки \updownarrow перейдите на вторую строчку.



3. При помощи переключателя выбора функций при необходимости измените температуру.



4. Поворотным переключателем установите время приготовления.



5. Нажмите кнопку Start.



На дисплее начнется отсчет времени приготовления.

Исключение:

При виде нагрева "ПРИГОТОВЛЕНИЕ НА ПАРУ" отсчет времени приготовления начнется только по истечении времени разогрева.

Раздастся сигнал. Паровой духовой шкаф выключится. Появятся сообщения "ГОТОВО" и "ОХЛАЖДЕНИЕ ПРИБОРА". Осторожно откройте дверцу парового духового шкафа или нажмите кнопку Stop один раз.



При открытии парового духового шкафа из него может вырваться горячий пар.

Это возможно в любой момент времени.

Окончание времени приготовления

Изменение времени приготовления или температуры

Остановка

Нажмите кнопку Stop один раз или осторожно откройте дверцу духового шкафа. Закрыв дверцу, снова выполните запуск. Забыли включить паровой шкаф? Через 3 секунды раздастся сигнал и появится индикация "НАЖАТЬ КНОПКУ START".

Отмена

Нажмите кнопку Stop два раза.

Указания

Вы можете сначала задать время приготовления. При помощи поворотного переключателя установите время приготовления, а затем при помощи переключателя выбора функций установите вид нагрева и температуру. Нажмите кнопку Start.


Вентилятор может продолжать работать даже при открытой дверце прибора. Это нормально.

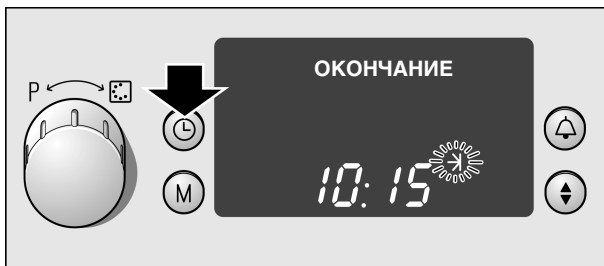
Изменение времени окончания

Вы можете переустановить время, к которому блюдо должно быть готово, на более позднее. Следите за тем, чтобы скоропортящиеся продукты не оставались в шкафу слишком долго.

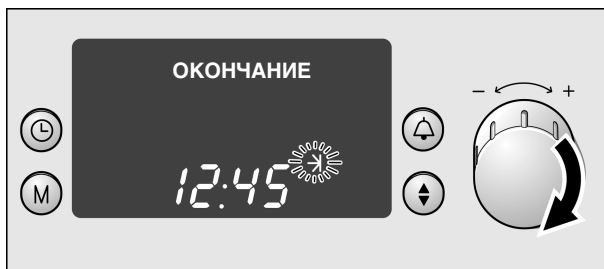
Пример на рисунке: сейчас 9:30. Блюдо готовится 45 минут и должно быть готово в 12:45.

Проследите за тем, чтобы наполненный резервуар с водой был задвинут на место. Если блюдо готовится более 60 минут, может оказаться так, что в резервуар придется добавлять воду.

1. Установите вид нагрева, температуру и время приготовления, как было описано ранее. Не запускайте прибор.
2. Нажмите кнопку .
На дисплее появляется время окончания. Это момент времени, к которому блюдо будет готово.



3. Поворотным переключателем измените время окончания на более позднее.



4. Подтвердите установку с помощью кнопки Start.



На индикаторе появляется время окончания. Загорается символ "Готово" →. Паровой духовой шкаф в режиме ожидания. Он автоматически включится и выключится в установленное время.

Нажмите кнопку ⏻ три раза и сразу же измените время окончания.

Раздастся сигнал. Паровой духовой шкаф выключится. Появятся сообщения "ГОТОВО" и "ОХЛАЖДЕНИЕ ПРИБОРА". Осторожно откройте дверцу парового духового шкафа или нажмите кнопку Stop один раз.



При открытии духового шкафа из него может вырваться горячий пар.


Нажмите кнопку Stop один раз.

Изменение времени окончания перед пуском

Окончание времени приготовления

Отмена

Вызов информации о времени суток, времени приготовления и окончании времени приготовления

Нажимайте кнопку  до тех пор, пока на дисплее не появится необходимое значение.

Примечания к приготовлению на пару

При приготовлении на пару отсчет времени приготовления начнется только по истечении времени разогрева. Поэтому паровой шкаф выключается через несколько минут после того, как истечет установленное время окончания.

После каждого использования

Опорожнение резервуара

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

Осушение внутреннего пространства

Слегка приоткройте дверцу, чтобы дать прибору остыть. Протрите внутреннее пространство прибора и поддон испарителя губкой и тщательно высушите мягким полотенцем.



Вода в поддоне испарителя может быть горячей.

Программа автоматического приготовления

С помощью программ автоматического приготовления Вы можете очень просто готовить блюда. Прибор оснащен 11 группами программ. Всего 37 Программ.

Указания к программам

Все программы настроены для приготовления на одном уровне.

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

Посуда

Применяйте рекомендуемую посуду. Она была опробована для приготовления всех блюд. Если пользоваться другой посудой, результат приготовления может оказаться другим.

При приготовлении блюд в лотке с отверстиями устанавливайте контейнер без дырочек на уровень 1. Стекающая жидкость будет собираться в этой емкости.

Объем

Высота продуктов, лежащих в посуде, не должна превышать 4 см.

Приготовление риса/пшена

Рис: взвесьте рис и добавьте на 1 объем крупы 1,5 объема воды. Перемешайте кашу после приготовления. Таким образом невпитавшаяся в процессе приготовления жидкость быстро впитается.

Пшено: добавьте на 1 объем крупы 3 объема воды. Наполните посуду пшеном и водой максимум на 2,5 см высотой. Перемешайте кашу после приготовления. Таким образом невпитавшаяся в процессе приготовления жидкость быстро впитается.

Приготовление рыбы

Для приготовления рыбы смажьте жиром лоток с отверстиями.

Не кладите рыбу или кусочки рыбного филе друг на друга.

Приготовление птицы

Не кладите куриные грудки друг на друга.

Приготовление сарделек и жаркого из копченой грудинки кусочками

Не кладите сардельки или куски грудинки друг на друга.

Приготовление десертов

Компот из фруктов: программа подходит только для косточковых и семечковых плодов. Взвесьте фрукты и добавьте на 1 объем фруктов приблизительно $\frac{1}{3}$ объема воды и сахара по вкусу.

Рис, сваренный на молоке: взвесьте рис и добавьте на 1 объем крупы 2,5 объема молока. Высота риса и молока не должна быть выше 2,5 см в посуде. Перемешайте кашу после приготовления. Оставшееся молоко быстро впитается.

Размораживание

Замораживайте продукты по возможности порционными плоскими кусочками при $-18\text{ }^{\circ}\text{C}$. Не замораживайте слишком большие порции продуктов.

Все программы размораживания подходят для сырых продуктов.



Внимание: При размораживании продуктов животного происхождения обязательно удаляйте жидкость от размораживания. Она не должна попадать на другие продуктами.

Рыбное филе: не кладите кусочки филе друг на друга.

Птица целиком: Перед размораживанием удалите упаковку.

После размораживания дайте птице некоторое время постоять. У крупной птицы (напр., молодой индейки) после того, как она постоит примерно 30 минут, удалите внутренности.

После размораживания включите паровой шкаф на 15 минут в режиме приготовления на пару на $100\text{ }^{\circ}\text{C}$. Это уничтожит микроорганизмы в духовом шкафу.

Гуляш: замораживайте по возможности плашмя и порциями макс. по 500 г. Время от времени разрезайте на части и переворачивайте.

Фрукты: если фрукты должны только оттаять, изменяйте результат приготовления индивидуально, как это описано в главе "Индивидуальная настройка степени готовности блюда".

Консервирование

Используйте стеклянные банки емкостью 1 л. Для банок большей или меньшей емкости настраивайте результат приготовления индивидуально, как описано в соответствующей главе.

После окончания программы откройте дверцы прибора, чтобы предотвратить подгорание. Оставьте банки в паровом шкафу на несколько минут для охлаждения.

Тыква бланшируйте тыкву перед консервированием.

Яблоки/груши: программа настроена на обработку крепких фруктов. Если обрабатываемые фрукты уже слегка подвяли, настраивайте программу консервирования индивидуально, как это описано в главе "Индивидуальная настройка степени готовности блюда".

Приготовление яиц

Не кладите яйца друг на друга.

Выжимание сока

Смешайте в миске ягоды с сахаром и оставьте как минимум на час. После этого положите ягоды в лоток с отверстиями. Сахар не высыпается, и получается больше сока.

Приготовление йогурта

Подогрейте молоко на варочной панели до 90 °С. Затем охладите молоко примерно 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. Наполните смесь чистые стаканы и закройте их. Поставьте стаканы в лоток с отверстиями.

Стерилизование бутылочек

Сразу после использования промойте бутылочки с ершиком. Затем вымойте их в посудомоечной машине.

Для стерилизации используйте соответствующую программу. Для этого поставьте бутылочки в лоток с отверстиями. Они не должны соприкасаться друг с другом. После стерилизования просушите бутылочки чистым полотенцем.

Бутылочки чистые, как после кипячения.

Таблица программ

Группа программ	Программа	Примечания	Посуда/ принадлежности	Уровень
ОВОЩИ	ЦВЕТНАЯ КАПУСТА, ТУШЕНАЯ	кочешки одинакового размера	лоток с	3
			отверстиями и лоток без отверстий	1
	ЦВЕТН. КАПУСТА ЦЕЛ., ТУШЕНАЯ	–	лоток с	3
			отверстиями и лоток без отверстий	1
	КОЧЕШКИ БРОККОЛИ, ТУШЕННЫЕ	кочешки одинакового размера	лоток с	3
			отверстиями и лоток без отверстий	1
	ФАСОЛЬ ЗЕЛЕНАЯ, ТУШЕНАЯ	–	лоток с	3
			отверстиями и лоток без отверстий	1
	МОРКОВЬ КРУЖКАМИ, ТУШЕНАЯ	кружки толщиной примерно 3 мм	лоток с	3
			отверстиями и лоток без отверстий	1
КОЛЬРАБИ КРУЖКАМИ, ТУШЕНАЯ	кружки толщиной примерно 3 мм	лоток с	3	
		отверстиями и лоток без отверстий	1	
БРЮССЕЛЬСКАЯ КАПУСТА, ТУШЕНАЯ	–	лоток с	3	
		отверстиями и лоток без отверстий	1	
СПАРЖА БЕЛАЯ, ТУШЕНАЯ	–	лоток с	3	
		отверстиями и лоток без отверстий	1	

Группа программ	Программа	Примечания	Посуда/ принадлежности	Уровень
ГАРНИРЫ	КАРТОФЕЛЬ В МУНДИРЕ, СРЕДНЕЙ ВЕЛИЧИНЫ	Ø 3-4 см	лоток с отверстиями и лоток без отверстий	3 1
	ОТВАРНОЙ КАРТОФЕЛЬ, СРЕДН.РАЗМ. ЧЕТВЕРТИНКИ	штучный вес 30-40 г	лоток с отверстиями и лоток без отверстий	3 1
	РИС БАСМАТИ	макс. 750 г риса	лоток без отверстий	3
	НЕПОЛИРОВАННЫЙ РИС	макс. 750 г риса	лоток без отверстий	3
	ПШЕНО	макс. уровень наполнения 2,5 см	лоток без отверстий	3
РЫБА	СВЕЖЕЕ РЫБНОЕ ФИЛЕ, ТУШЕНОЕ	макс. толщина 2,5 см	лоток с отверстиями и лоток без отверстий	3 1
	ФОРЕЛЬ, ЦЕЛИКОМ, ТУШЕНАЯ	–	лоток с отверстиями и лоток без отверстий	3 1
	МИДИИ	готовить в небольшом количестве бульона	лоток без отверстий	2
МЯСО/ПТИЦА	КУРИНАЯ ГРУДКА, ТУШЕНАЯ	–	лоток с отверстиями и лоток без отверстий	3 1
	САРДЕЛЬКИ	–	лоток без отверстий	3
	КОПЧЕН.ГРУДИНКА	–	лоток без отверстий	3

Группа программ	Программа	Примечания	Посуда/ принадлежности	Уровень
ВЫПЕЧКА/ ДЕСЕРТ	КОМПОТ ИЗ ФРУКТОВ	–	лоток без отверстий	3
	РИС, СВАРЕН. НА МОЛОКЕ	–	лоток без отверстий	3
ПОДОГРЕВ	ГАРНИРЫ, ГОТОВЫЕ	–	лоток без отверстий	3
	ОВОЩИ, ПРИГОТОВЛЕННЫЕ	–	лоток с отверстиями и лоток без отверстий	3 1
РАЗМОРАЖИ- ВАНИЕ	РЫБНОЕ ФИЛЕ, ЗАМОРОЖЕННОЕ	макс. толщина 2,5 см	лоток с отверстиями и лоток без отверстий	3 1
	ПТИЦА ЦЕЛИКОМ, ЗАМОРОЖЕННАЯ	–	лоток с отверстиями и лоток без отверстий	3 1
	ГУЛЯШ, ЗАМОРОЖЕННЫЙ	–	лоток с отверстиями и лоток без отверстий	3 1
	ЖАРКОЕ ИЗ ГОВЯДИНЫ, ЗАМОРОЖЕННОЕ	макс. штучный вес 1,5 кг	лоток с отверстиями и лоток без отверстий	3 1
	ФРУКТЫ, ЗАМОРОЖЕННЫЕ	–	лоток с отверстиями и лоток без отверстий	3 1

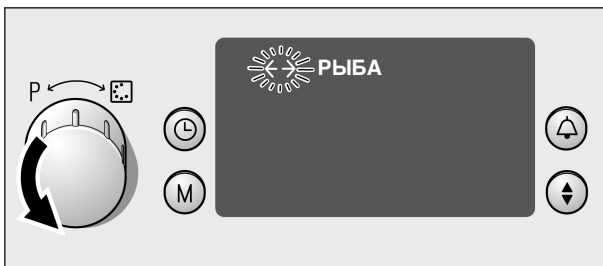
Группа программ	Программа	Примечания	Посуда/ принадлежности	Уровень
КОНСЕРВИРОВАНИЕ	ТЫКВА	–	лоток с отверстиями	3
			и лоток без отверстий	1
	КОСТОЧКОВЫЕ ФРУКТЫ	–	лоток с отверстиями	3
			и лоток без отверстий	1
	ЯБЛОКИ/ГРУШИ	–	лоток с отверстиями	3
			и лоток без отверстий	1
ЯЙЦА	ВКРУТУЮ	Яйца размера М (среднего размера)	лоток с отверстиями	3
			и лоток без отверстий	1
	ВСМЯТКУ	Яйца размера М (среднего размера)	лоток с отверстиями	3
			и лоток без отверстий	1
ВЫЖИМАНИЕ СОКА	СМОРОДИНА	–	лоток с отверстиями	3
			и лоток без отверстий	1
	МАЛИНА	–	лоток с отверстиями	3
			и лоток без отверстий	1
СПЕЦИАЛЬНЫЕ БЛЮДА	ДЕТСКИЕ БУТЫЛОЧКИ, СТЕРИЛИЗОВАТЬ*	–	лоток с отверстиями	2
	ЙОГУРТ В СТАКАНЧ.	–	лоток с отверстиями	3

* Бутылочки такие же чистые, как после кипячения

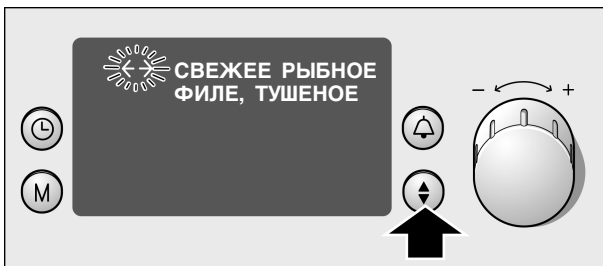
Настройка программ

Пример на рисунке: Группа программ РЫБА, программа ФОРЕЛЬ, ЦЕЛИКОМ ТУШЕНАЯ.

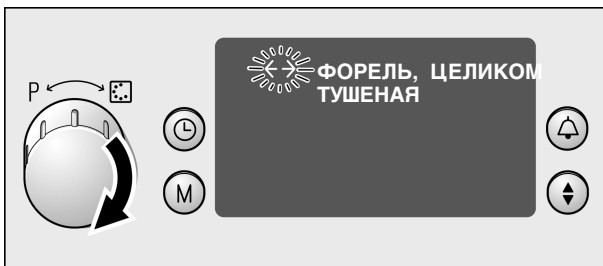
1. Поверните переключатель выбора функций влево и выберите группу программ.



2. Нажмите кнопку \updownarrow .
Первая программа появляется на дисплее.

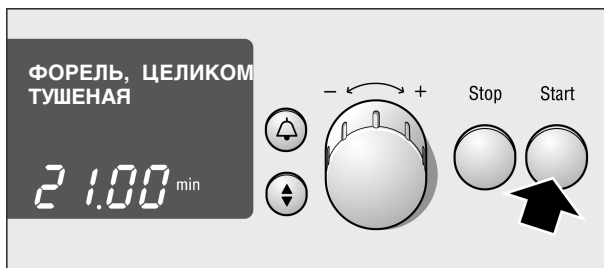


3. С помощью переключателя выбора функций установите нужную программу.



С помощью кнопки "M" Вы можете запросить информацию по принадлежностям. Она появится в течение нескольких секунд.

4. Нажмите кнопку Start.



На дисплее начнется отсчет времени приготовления.

Программа завершена

Раздастся сигнал. Паровой духовой шкаф выключится. Появятся сообщения "ГОТОВО" и "ОХЛАЖДЕНИЕ ПРИБОРА". Осторожно откройте дверцу духового шкафа или нажмите кнопку Stop один раз.



При открытии духового шкафа из него может вырваться горячий пар.

Изменение окончания программы

Внимание! Скоропортящиеся продукты нельзя оставлять в духовом шкафу на слишком длительный срок.

Выполните настройку, как это было описано ранее, но не нажимайте на кнопку Start. Нажимайте на кнопку ⌚ до тех пор, пока не появится надпись "ОКОНЧАНИЕ". Поворотным переключателем измените время окончания на более позднее и подтвердите установку с помощью кнопки Start.

Изменение продолжительности программы


Это возможно только при через меню "ИНДИВИДУАЛЬН.НАСТРОЙКА".

Отмена выполнения программы

Нажать кнопку Stop два раза.

Индивидуальная настройка степени готовности блюда

Если степень готовности блюда при данной программе не соответствует Вашим ожиданиям, в следующий раз Вы можете ее изменить.

Для этого выполните установки как описано в пунктах 1-5. Нажмите и удерживайте нажатой кнопку  до тех пор, пока не появится сообщение "ИНДИВИДУАЛЬН.НАСТРОЙКА". При помощи переключателя выбора функций переместите светящееся поле.

влево = меньшая степень готовности блюда,
вправо = более интенсивная степень готовности блюда.

После этого запустите программу.

В том случае, если Вы хотите иметь одинаковую степень готовности блюда для всех программ (или низкую, или высокую), смотрите главу "Базовые установки".

Память

С помощью функции памяти Вы можете сохранить и в любой момент снова вызвать 6 собственных программ. Это целесообразно, если Вы готовите какое-нибудь блюдо очень часто. Можно сохранить в памяти блюдо из программы автоматического приготовления.

Ввод в память

1. Нажмите кнопку "М".
На дисплее появляется "УСТАНОВКА ПАМЯТИ" и 1 для первой ячейки памяти.



Если Вам нужна другая ячейка памяти, нажимайте кнопку "М" до тех пор, пока не появится нужный номер ячейки.

2. Задайте вид нагрева, температуру и время приготовления для выбранного блюда или выберите программу из списка программ автоматического приготовления.
3. Подтвердите установки с помощью кнопки "М".
На дисплее появляется "ВВЕДЕНО В ПАМЯТЬ". Сохраненные в памяти установки появятся в течение нескольких секунд. После этого на дисплее появится индикация времени суток.

Сохранение в памяти и немедленный запуск

По окончании подтвердите настройки не кнопкой "М", а нажав кнопку Start.

Занесение в память новой установки

Выберите ячейку памяти с помощью кнопки "М". Отобразятся предыдущие настройки. Нажмите на кнопку Stop и выполните установку заново.

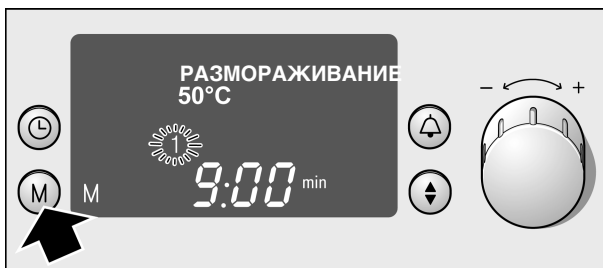
Включение функции памяти

Вы можете в любое время легко запустить сохраненные программы.

Пример на рисунке: Ячейка памяти 1, размораживание при 50 °С, 9 минут.

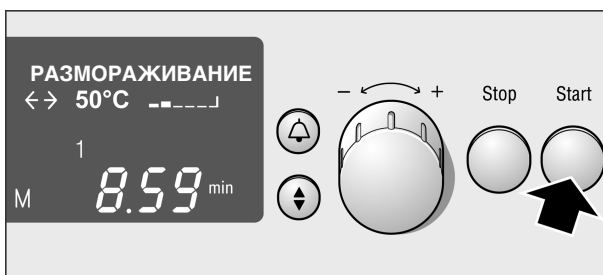
Поставьте блюдо в паровой духовой шкаф.

1. Нажмите кнопку "M". Для первой ячейки памяти появится 1.



Для выбора другой ячейки памяти:
Нажимайте кнопку "M" до тех пор, пока не появится нужный номер ячейки памяти.

2. Нажмите кнопку Start.



На дисплее начнется отсчет продолжительности.

Исключение:

При виде нагрева "ПРИГОТОВЛЕНИЕ НА ПАРУ" отсчет продолжительности приготовления начнется только по истечении времени разогрева.

Окончание времени приготовления

Раздастся сигнал. Паровой шкаф выключится. Появятся сообщения "ОКОНЧАНИЕ" и "ОХЛАЖДЕНИЕ ПРИБОРА". Осторожно откройте дверцу духового шкафа или нажмите кнопку Stop один раз.



При открытии духового шкафа из него может вырваться горячий пар.


Остановка

Нажмите кнопку Stop один раз или осторожно откройте дверцу духового шкафа. Закрыв дверцу, снова выполните запуск. Забыли включить паровой шкаф? Через 3 секунды раздастся сигнал и появится индикация "НАЖАТЬ КНОПКУ START".


Отмена

Нажать кнопку Stop два раза.

Изменение времени окончания

Выберите ячейку памяти с помощью кнопки "M". Нажмите на кнопку  и установите время окончания на более позднее. Подтвердите кнопкой Start.

Удаление установок во всех ячейках памяти

Нажмите кнопку "M". Нажмите и в течение 6 секунд удерживайте нажатой кнопку . Все сохраненные программы удалятся. Сохраните новые программы или с помощью кнопки Stop выйдите из режима памяти.

Указания

После запуска программы Вы уже не можете изменить номер ячейки памяти.

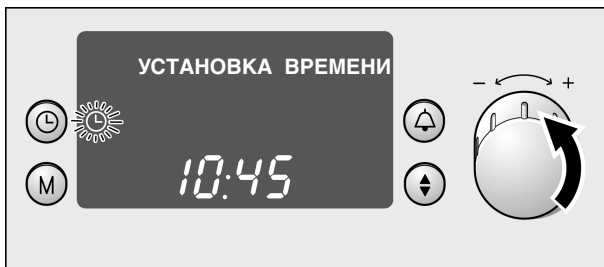
Изменить температуру или время приготовления можно только после запуска программы.

Установка времени суток

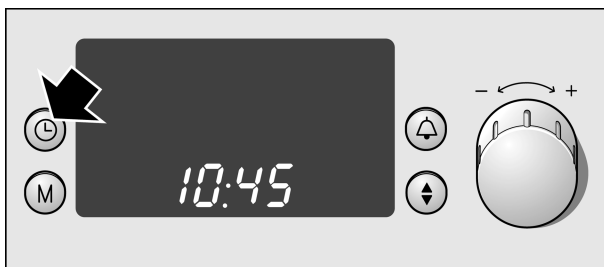
При первом включении или после отключения электроэнергии на индикаторе мигают три нуля и отображается символ ☹. Появляется надпись "УСТАНОВКА ВРЕМЕНИ".

Пример на рисунке: сейчас 10:45.

1. Поворотным переключателем установите нужное время.



2. Подтвердите установку с помощью кнопки ☹.



Изменение времени суток, напр., при переходе с летнего на зимнее время

Нажмите кнопку ☹ и установите время, как это было описано в пунктах 1 и 2.

Отключение индикации времени суток

Прибор отрегулирован таким образом, что время суток показывается постоянно.

Вы можете изменить эту установку на установку "ВРЕМЯ СУТОК ТОЛЬКО ПРИ РАБОТЕ".

Индикация времени суток гаснет и будет появляться только тогда, когда паровой шкаф работает.

- 1.** Нажмите кнопку "M" и удерживайте ее до тех пор, пока в первой строке сообщения не появится "ВЫБРАТЬ ЯЗЫК".
- 2.** Поворачивайте переключатель выбора функций до тех пор, пока в первой строчке не появится "ИНДИКАЦИЯ ВРЕМЕНИ".
- 3.** С помощью кнопки \blacktriangle перейдите на вторую строчку и переключателем выбора функций выберите установку "ТОЛЬКО ПРИ РАБОТЕ".
- 4.** Подтвердите установку с помощью кнопки "M".
Изменение введено в память.

Текущее время суток не показывается.

Сведения об установке времени Вы также найдете в главе "Базовые установки".

Указание

С 22.00 до 6.00 часов индикация времени горит с меньшей яркостью.

Блокировка для безопасности детей

Чтобы дети не смогли случайно включить прибор, он оснащен функцией блокировки для безопасности детей.

Блокировка прибора

Нажмите кнопку Stop и удерживайте ее до тех пор, пока на дисплее не появится сообщение "ЗАЩИТА ОТ ДЕТЕЙ АКТИВ".

Все функции заблокированы.

Отмена блокировки

Нажмите кнопку Stop и удерживайте ее до тех пор, пока сообщение "ЗАЩИТА ОТ ДЕТЕЙ АКТИВ." не погаснет.

Блокировка отменена.

Указания

Таймер и время суток Вы можете устанавливать и в заблокированном состоянии.

После отключения электроэнергии блокировка для безопасности детей остается активной.

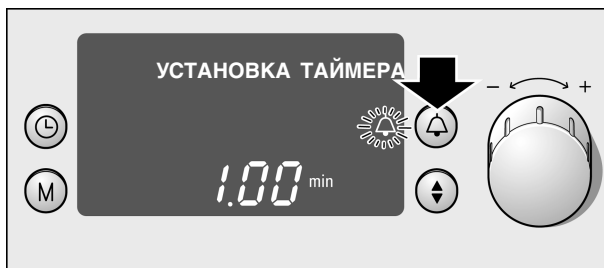
Установка таймера

Вы можете использовать таймер парового духового шкафа как обычный бытовой таймер. Он работает независимо от других установок и подает особый сигнал.

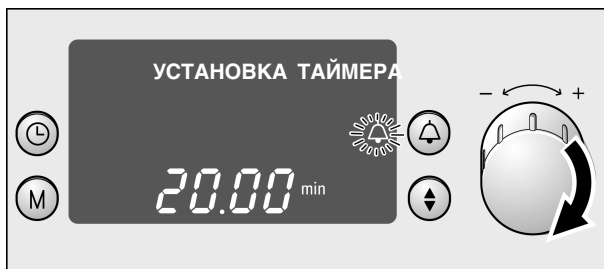
Настройка таймера возможна и при включенной блокировке для безопасности детей.

Пример на рисунке: 20 минут

1. Нажмите кнопку .



2. Поворотным переключателем установите время приготовления.




3. Подтвердите установку с помощью кнопки .





На дисплее начнется отсчет времени приготовления.


Окончание заданного времени

Раздастся сигнал. Нажмите кнопку . На дисплее появляется индикация времени суток.



Изменение времени таймера

Нажмите кнопку . Поворотным переключателем измените время приготовления и подтвердите установку с помощью кнопки .

Отмена установки

Нажмите кнопку , а затем кнопку Stop.

Если в паровом шкафу готовится блюдо, отсчет времени приготовления которого в это время ведет таймер:

нажмите кнопку  и с помощью поворотного переключателя установите время приготовления на ноль. Подтвердите установку с помощью кнопки .

Автозапуск

Режим автозапуска включается как обычно, при помощи кнопки Start. Если Вы откроете дверцу во время работы прибора, после ее закрытия выполнение программа продолжится автоматически. Ван не нужно осуществлять повторный запуск.

Более подробную информацию о режиме автозапуска Вы можете узнать из главы "Базовые установки".

Базовые установки

Ваш паровой духовой шкаф имеет различные базовые установки. Перед первым использованием прибора Вам необходимо выбрать язык текстового дисплея и жесткость воды.

Все базовые установки Вы можете изменить в любое время.

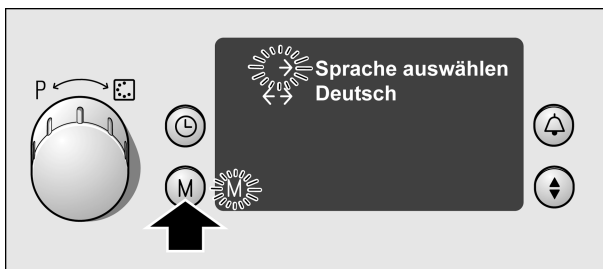
Базовая установка	Функция	Изменяется на
"Sprache auswählen" "Deutsch"	Язык для текстового дисплея	Возможны другие языки
"ДЛИТЕЛЬНОСТЬ СИГНАЛА КОРОТКАЯ" = 5 сигналов	Сигнал по истечении времени приготовления	"ДЛИТЕЛЬНОСТЬ СИГНАЛА СРЕДНЯЯ" = 30 звуковых сигналов "ДЛИТЕЛЬНОСТЬ СИГНАЛА ДЛИННАЯ" = 40 звуковых сигналов
"ГРОМКость СИГНАЛА" = СРЕДНЯЯ	Громкость сигнала	"ГРОМКость СИГНАЛА" = НИЗКАЯ, = ВЫСОКАЯ
"ИНДИКАЦИЯ ВРЕМЕНИ ПОСТОЯННО" Время суток всегда отображается на дисплее	Индикация времени суток	"ИНДИКАЦИЯ ВРЕМЕНИ ТОЛЬКО ПРИ РАБОТЕ" Время суток отображается только при работе парового шкафа
"АВТОЗАПУСК ВЫКЛЮЧЕНО" = Режим включается при помощи кнопки "Start"	Включение режима	"АВТОЗАПУСК ВКЛЮЧЕНО" = Режим включается автоматически без нажатия кнопки "Start"
"ИНДИВИДУАЛЬН. НАСТРОЙКА" – <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> +	Изменение степени готовности блюда в программе автоматического приготовления	Например, ИНДИВИДУАЛЬН.НАСТРОЙКА степень готовности интенсивнее – <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> +
ЖЕСТКОСТЬ ВОДЫ 2-СРЕДНЯЯ	Установка ЖЕСТКОСТЬ ВОДЫ определяет, когда на текстовом дисплее появится сообщение "УДАЛЕНИЕ НАКИПИ".	СМЯГЧЕННАЯ ЖЕСТКОСТЬ ВОДЫ 1-МЯГКАЯ ЖЕСТКОСТЬ ВОДЫ 3-ЖЕСТКАЯ ЖЕСТКОСТЬ ВОДЫ 4-ОЧЕНЬ ЖЕСТКАЯ

Базовая установка	Функция	Изменяется на
"ЗАВОДСКАЯ УСТАНОВКА" = НЕТ	После переезда на новое место с другим расположением дома над уровнем моря необходимо восстановить заводскую установку. (См. "Автоматическая калибровка")	"ЗАВОДСКАЯ УСТАНОВКА" = ДА Восстанавливаются все заводские установки прибора.

Изменение базовых установок

Пример на рисунке: изменение языка текстовых сообщений с немецкого на английский.

1. Нажимайте кнопку "M" до тех пор, пока в первой строке текстового дисплея не появится "Sprache auswählen" а во второй "Deutsch".



2. При помощи кнопки ↕ перейдите на вторую строчку.



3. При помощи переключателя выбора функций измените установку.



4. Подтвердите установку с помощью кнопки "М".
Изменение введено в память. На дисплее снова появляется индикация времени суток.

Измените другие базовые установки

Нажимайте кнопку "М" до тех пор, пока не появится сообщение "ВЫБРАТЬ ЯЗЫК". Выберите необходимую базовую установку с помощью переключателя выбора функций. Измените установки как описано в пунктах 2-4.

Уход и очистка



Никогда не используйте очистители высокого давления и пароструйные очистители. Опасность короткого замыкания!

Никогда не используйте едкие или абразивные чистящие средства. Поверхность может быть повреждена. Если такое средство попадет на переднюю панель, сразу смойте его водой.

Никогда не используйте средства для чистки духовок, едкие или содержащие хлор моющие средства. Агрессивные чистящие средства повышают риск образования коррозии.

Губка для чистки

Входящая в комплект губка впитывает большое количество влаги. Удаляйте этой губкой оставшуюся в поддоне испарителя воду. Используйте губку для чистки внутреннего пространства печи.

Губку можно стирать в стиральной машине (стирка с кипячением).

Чистящие средства

Очистка прибора снаружи	Мыльный раствор - протрите насухо мягкой тряпкой.
передняя панель из алюминия	Мягкое средство для мытья окон - протирайте поверхность мягкой салфеткой для стекол или безворсовой салфеткой из микроволокна по горизонтали без нажима.
передняя панель из высококачественной стали	Мыльный раствор - протрите насухо мягкой тряпкой Сразу же удалите пятна извести, жира, крахмала и яичного белка. Специальные средства для чистки металлических изделий можно приобрести в Сервисной службе или в специализированном магазине.
Внутреннее пространство	Горячий мыльный раствор или раствор уксуса - используйте входящую в комплект губку или мягкую щётку с подводом воды. Никогда не используйте металлические или любые другие жесткие губки. Внутренние стенки могут начать ржаветь.
поддон испарителя	Горячий мыльный раствор или раствор уксуса. Если печь внутри сильно загрязнена, лучше воспользоваться чистящими средствами.
Внешние уплотнители печи	Горячий мыльный раствор.
Резервуар для воды	Раствор уксуса; 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 мытье в посудомоечной машине.
Стекла дверцы	Стеклоочиститель
Принадлежности	Замочите в горячем мыльном растворе. Помойте щеткой или губкой. Можно мыть в посудомоечной машине.

Программа очистки

В этом режиме загрязнения во внутреннем пространстве прибора растворяются паром и легко и просто удаляются.

Программа очистки длится ок. 30 минут.

Подготовка

Дайте прибору остыть.

Выньте принадлежности из печи. Очистите поддон испарителя, чтобы грязь не пригорала.

Последовательность действий:

1. Наполните резервуар водой до отметки "max".
2. Добавьте каплю моющего средства в поддон, расположенный в нижней части духовки.
3. Установите переключатель выбора функций на установку "ОЧИСТКА".



4. Нажмите кнопку Start.

Начинается выполнение программы очистки.

Лампочка в печи выключена.

Примерно через 30 секунд раздастся звуковой сигнал.

На индикаторе появится сообщение "ПРОТРИТЕ ПРИБОР" и "ЗАНОВО НАПОЛН.РЕЗЕРВ.".

- 5.** Вытрите растворившуюся грязь в печи и поддоне испарителя мягкой щёткой с подводом воды и входящей в комплект губкой. Для этого навесные элементы можно снять, как это описано в главе "Снятие навесных элементов".
Снова наполните и вставьте резервуар для воды.

Раздается звуковой сигнал. На дисплее появится сообщение "ПРОМЫВКА" и "НАЖАТЬ КНОПКУ START".

- 6.** Нажмите кнопку Start.

Прибор промывается. На дисплее отображается "1 ПРОМЫВКА".

Через короткое время высвечивается сообщение "ОПОРОЖНИТЕ ПОДДОН" и "НАЖАТЬ КНОПКУ START".

- 7.** Удалите чистой губкой оставшуюся в поддоне воду и снова выполните запуск.

Прибор промывается. На дисплее отображается "2 ПРОМЫВКА".

После этого высвечивается сообщение "ОПОРОЖНИТЕ ПОДДОН" и "ГОТОВО".

- 8.** Удалите оставшуюся в поддоне воду.

Программа очистки завершена. Нажмите кнопку Stop.

Тщательно протрите шкаф внутри с помощью мягкой тряпочки. Иначе в следующий раз при приготовлении на пару остатки моющего средства могут вспениться.

Прерывание программы очистки

Нажмите кнопку Stop. На индикаторе появится сообщение "ПРОТРИТЕ ПРИБОР" и "ЗАНОВО НАПОЛН.РЕЗЕРВ.". Выполните действия, описанные в пунктах 5-8.

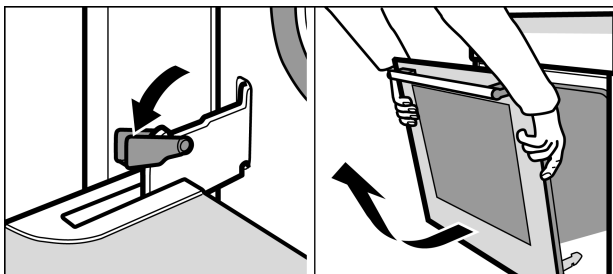
Снятие дверцы духового шкафа

Чтобы облегчить процедуру чистки, можно снять дверцу духового шкафа.



При снятии дверцы духового шкафа не беритесь за петли дверцы. Опасность травмирования!

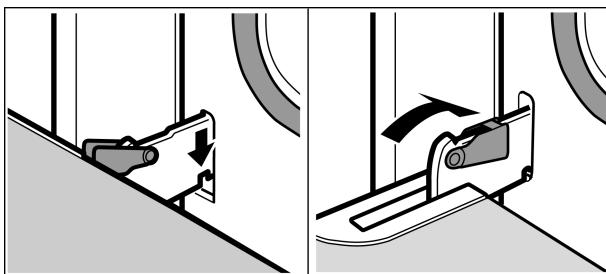
1. Полностью откройте дверцу духового шкафа.
2. Поверните оба блокировочных рычага справа и слева.
3. Установите дверцу духового шкафа под наклоном. Возьмитесь обеими руками слева и справа сверху. Еще немного прикройте и вытащите дверцу.



Установка дверцы духового шкафа

После очистки дверцу духового шкафа необходимо установить на место.

1. Вставьте петли точно в отверстия справа и слева в духовом шкафу. Вырез петли должен входить в отверстия с обеих сторон.

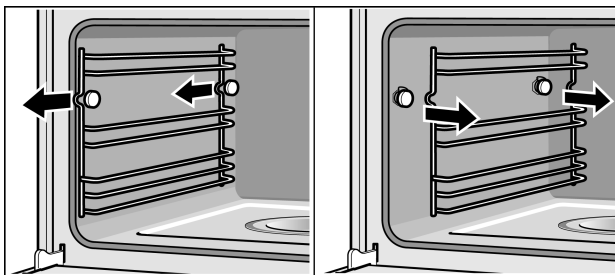


2. Откройте полностью дверцы духового шкафа и потяните вверх блокировочные рычаги.
3. Закройте дверцы духового шкафа.

Снятие 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 щеточкой для посуды. Навесные элементы также можно мыть в посудомоечной машине.

Установка навесных элементов на место

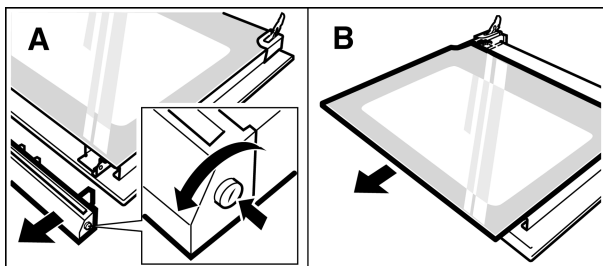
Установите навесной элемент перед передним и задним креплением и задвиньте назад до фиксации.

Навесные элементы устанавливаются каждый со своей стороны.

Снятие стекла дверцы

Для лучшего результата чистки Вы можете снять стекла дверцы духового шкафа.

1. Снимите дверцу духового шкафа и положите на полотенце ручкой вниз.
2. Отвинтите уплотнитель с дверцы. Для этого ослабьте винты слева и справа. (Рис. А)
3. Выньте стекло. (Рис. В)



Протирайте стекла мягкой тряпочкой, смоченной средством для чистки стекол.

Установка стекла дверцы

1. Установите стекло на место.
Следите за тем, чтобы гладкая поверхность была снаружи, а шероховатая – внутри.
2. Установите уплотнитель на место и закрепите его.
3. Установите дверцу духового шкафа.

Прибором можно снова пользоваться только после правильной установки стекла.

Программа удаления известкового налета

Средства для удаления накипи

Продолжительность

Удаление накипи из водяной системы

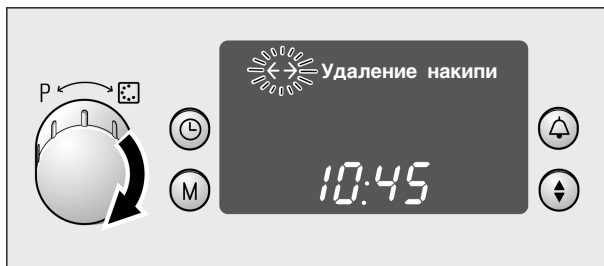
Для нормальной эксплуатации прибора периодически следует удалять известковый налет из водяной системы. Об этом Вам напомнит высветившаяся индикация "УДАЛЕНИЕ НАКИПИ".

Используйте для удаления известкового налета жидкие средства на основе уксуса или лимонной кислоты. Другие средства для удаления известкового налета могут вызвать повреждение прибора.

Программа удаления известкового налета длится ок. 30 минут.

Печь должна быть полностью охлаждена.

1. Подготовьте 350 мл раствора для удаления известкового налета согласно указаниям производителя и налейте в резервуар.
2. Установите переключатель выбора функций на "УДАЛЕНИЕ НАКИПИ".



3. Нажмите кнопку Start.

Начинается выполнение программы удаления известкового налета. Лампочка в печи выключена. Примерно через 30 секунд раздастся звуковой сигнал.

На дисплее появится сообщение "ОПОРОЖНИТЕ ПОДДОН" и "ЗАНОВО НАПОЛН.РЕЗЕРВ.". После открытия дверцы шкафа звучит сигнал. На дисплее появится сообщение "ПРОМЫВКА" и "НАЖАТЬ КНОПКУ START".

4. Удалите средство для удаления известкового налета из поддона испарителя входящей в комплект губкой. Тщательно промойте резервуар, наполните его водой, вставьте и снова выполните запуск.

Прибор промывается. На дисплее отображается "1 ПРОМЫВКА". Через короткое время высвечивается сообщение "ОПОРОЖНИТЕ ПОДДОН" и "НАЖАТЬ КНОПКУ START".

5. Удалите чистой губкой оставшуюся в поддоне воду и снова выполните запуск.

Прибор промывается. На дисплее отображается "2 ПРОМЫВКА". После этого высвечивается сообщение "ОПОРОЖНИТЕ ПОДДОН" и "ГОТОВО".

6. Удалите губкой оставшуюся в поддоне воду.

Удаление известкового налета закончено.

Нажмите кнопку Stop.

Вытрите печь губкой и протрите насухо мягкой тряпкой.

Прерывание программы удаления известкового налета

Нажмите кнопку Stop. На дисплее появится сообщение "ОПОРОЖНИТЕ ПОДДОН" и "ЗАНОВО НАПОЛН. РЕЗЕРВ.". Выполните действия, описанные в пунктах 4-6.

Время от времени удаляйте известковый налет с поддона испарителя

Для этого используйте программу удаления известкового налета.

Единственное отличие:

поддон необходимо полностью заливать раствором для удаления известкового налета, а резервуар - только водой.

Также Вы можете удалить известковый налет с поддона испарителя вручную.

Указания

Прибор необходимо очищать от известкового налета, иначе со временем он не будет работать. Если Вы всегда используете только смягченную воду, можно отказаться от очистки от накипи.

Не допускайте попадание раствора для удаления известкового налета на панель управления или другие легко повреждаемые поверхности. Если же это произошло, сразу же удалите раствор водой.

Что делать при неисправности?

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

Неисправность	Возможная причина	Указания/устранение
Прибор не работает	Вилка не вставлена в розетку	Включите прибор в электросеть.
	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	Случайный поворот контактного выключателя дверцы	Проверьте, поворачивается ли контактный выключатель дверцы слева на передней стороне печи. Если да, то поверните его таким образом, чтобы стрелки показывали влево и вправо.
	Дверца закрыта неплотно	Закройте дверцу.
На индикаторе времени светятся три нуля	Отключение электроэнергии	Установите время суток повторно.
Прибор не используется, а на дисплее высвечивается продолжительность	Был случайно повернут поворотный переключатель	Нажмите кнопку Stop.
	После установки не была нажата кнопка Start	Нажмите кнопку Start или отмените установку с помощью кнопки Stop.
Появляется сообщение "НАПОЛНИТЬ РЕЗЕРВУАР", хотя резервуар полон	Резервуар вставлен неправильно	Задвиньте резервуар до осязаемой фиксации.
	Система распознавания не работает	Вызовите специалиста Сервисной службы.

Неисправность	Возможная причина	Указания/устранение
Появляется сообщение "НАПОЛНИТЬ РЕЗЕРВУАР", хотя резервуар еще не пуст. Или.. Резервуар пуст, но сообщение "НАПОЛНИТЬ РЕЗЕРВУАР" не появляется	Резервуар загрязнен. Подвижные датчики уровня воды зажаты	Вылейте из резервуара воду и вымойте его. Если детали не освободились, закажите новый резервуар для воды в Сервисной службе.
Резервуар для воды опорожняется без видимых причин. Поддон испарителя переполняется	Резервуар был закрыт неправильно	Закройте крышку до ощутимой фиксации.
	Повреждено уплотнение резервуара	Приобретите в Сервисной службе новый резервуар для воды.
	Загрязнено уплотнение крышки резервуара	Очистите уплотнение.
Нагревается пустой поддон, хотя резервуар полон	Резервуар для воды вставлен неправильно	Вставьте резервуар до фиксации.
	Засорена подача воды	Очистить прибор от известковых отложений. Проверьте, правильно ли установлена жесткость воды
На индикаторе появится сообщение "ОПОРОЖ. РЕЗЕРВ./ОЧИСТ.?"	Прибор не использовался по крайней мере 2 дня, и резервуар для воды полон	Вылейте из резервуара воду и вымойте его. Каждый раз после приготовления выливайте остатки воды из резервуара.
В ходе приготовления слышится "хлюпающий" звук	Шум обусловлен образованием водяного пара при приготовлении блюд из продуктов глубокой заморозки	Это нормально.
При обработке паром в первый раз образуется очень большое количество пара	Происходит автоматическая калибровка прибора	Это нормально.
Во время приготовления пар выходит через вентиляционные прорезы		Это нормально.
Пар в приборе образуется не совсем правильно	Прибор покрыт известковыми отложениями	Запустите программу удаления известкового налета

Неисправность	Возможная причина	Указания/устранение
На индикаторе времени высвечивается сообщение об ошибке "E1" или "E2"	Термодатчик вышел из строя	Вызовите специалиста Сервисной службы.
На индикаторе времени высвечивается сообщение об ошибке "E16" или "E17"	Техническая неисправность	Вызовите специалиста Сервисной службы.

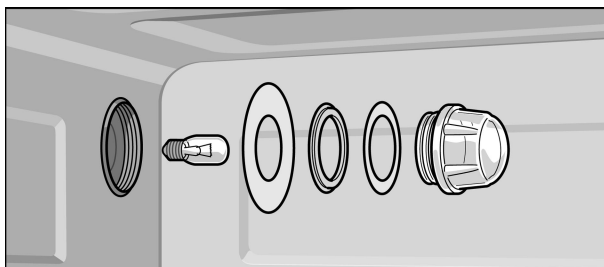
Ремонт должен производиться только специально обученными сотрудниками Сервисной службы. При неквалифицированно выполненном ремонте прибор может стать источником серьезной опасности.

Замена лампочки во внутреннем пространстве прибора

Последовательность действий:

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.

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



Смена стеклянного плафона или прокладок

5. Снова вкрутите стеклянный плафон с прокладками.
6. Включите прибор в электросеть и установите время заново.

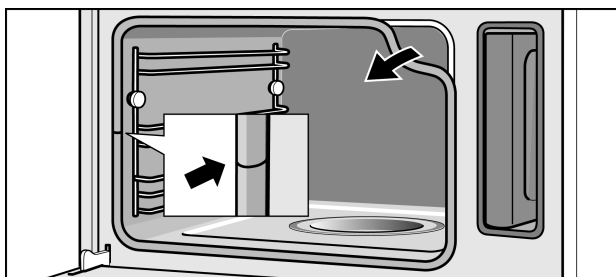
Никогда не используйте прибор без стеклянного плафона и без прокладок.

Поврежденный стеклянный плафон или поврежденные прокладки необходимо заменить. При этом Сервисной службе нужно указать номер изделия (номер E) и заводской номер (номер FD) Вашего прибора.

Замена уплотнителя

Если наружный уплотнитель поврежден, его необходимо заменить. Запасной уплотнитель для прибора Вы можете приобрести в сервисной службе или в хозяйственном магазине. При этом нужно указать номер изделия (номер E) и заводской номер (номер FD) Вашего прибора.

1. Откройте дверцу духового шкафа.
2. Снимите старый уплотнитель.
3. Новый уплотнитель уложите на место и прижмите по всему периметру. Место стыка должно быть сбоку.



4. Обратите особое внимание на прилегание уплотнителя 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 с левой стороны внизу. Чтобы долго не искать в случае неисправности, выпишите данные прибора сюда.

Номер E	Номер прибора (FD)
---------	--------------------

Сервисная служба ☎

Таблицы и рекомендации

В таблицах Вы найдете список блюд, которые можно отлично приготовить в паровом шкафу. Вы узнаете, какой вид нагрева и продолжительность лучше всего подойдет для приготовления 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.

Внимание! При приготовлении пищи в лотке с отверстиями всегда дополнительно подставляйте под него лоток без отверстий. Стекающая жидкость будет собираться в этой емкости.

Посуда

Посуду всегда следует ставить на решетку или в лоток с отверстиями.

Посуда должна быть устойчивой к воздействию горячего пара. Подойдет посуда из стекла или фарфора.

Обратите внимание: чем толще стенки посуды, тем дольше время приготовления.

Никогда не закрывайте фольгой или пленкой продукты, которые должны готовиться на водяной бане.

Приготовление на пару

Приготовление на пару является очень щадящим видом.

Пар обволакивает продукты и предотвращает потерю питательных веществ.

Приготовление происходит без повышения давления. При этом сохраняется форма, цвет и специфический аромат блюда.

Время приготовления

Время приготовления на пару зависит от объема продуктов. Также на время приготовления влияют качество, степень зрелости и размер кусочков продуктов. Поэтому приведенные значения нужно использовать как ориентировочные данные. Ориентируйтесь по размеру продукта. При приготовлении маленьких кусочков время можно сократить, а при приготовлении больших - немного увеличить.

Указания

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

Не укладывайте в лоток в несколько слоев продукты, чувствительные к давлению. Лучше использовать два лотка.

Овощи

Овощи лучше готовить в лотке с отверстиями. Всегда подставляйте под него лоток без отверстий. Стекающая жидкость будет собираться в этой емкости.

Уровень установки можно выбрать произвольно.

Очищение помидоров от кожицы: предварительно разогрейте паровой духовой шкаф. Надрежьте кожицу помидоров, и обработайте их паром 1-2 минуты при 100 °С. Потом обдайте помидоры ледяной водой.

Продукты	Размер	Температура, °С	Время приготовления, минуты
Артишоки	целиком	100	30-35
Листовой шпинат	порезанный	100	2-5
Цветная капуста	целиком	100	30-40
Цветная капуста	кочешками	100	10-15
Брокколи	кочешками	100	8-10
Горошек		100	5-10
Фасоль, зеленая		100	20-25
Кольраби	кружками	100	15-20
Лук-порей	кольцами	100	4-6
мангольд*	соломкой	100	8-10
Морковь	кружками	100	10-20
Картошка в мундире	среднего размера	100	35-45
Отварной картофель	разделенный на 4 части	100	20-25
Спаржа, зеленая*	целиком	100	7-12
Спаржа, белая*	целиком	100	10-15
Помидоры (снятие кожицы)*	целиком	100	1-2
Брюссельская капуста	цельными кочешками	100	20-30
Свекла красная	целиком	100	40-50
Краснокочанная капуста	соломкой	100	30-35
Белокочанная капуста	соломкой	100	25-35
Цуккини	кусочками	100	2-3

* Предварительно разогрейте паровой духовой шкаф

Рис, бобовые, крупы

Добавьте соответствующее количество воды или жидкости.

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

Уровень установки можно выбрать произвольно.

Продукты	Соотношение Блюдо/ жидкость	Принадлежности	Темпера- тура, °С	Время при- готовления, минуты
Неполированный рис	1:1,5	Лоток без отверстий	100	30-40
Длиннозерный рис	1:1,5	Лоток без отверстий	100	20-30
РИС БАСМАТИ	1:1,5	Лоток без отверстий	100	20-30
Пропаренный рис	1:1,5	Лоток без отверстий	100	15-20
Чечевица	1:2	Лоток без отверстий	100	30-45
Белая фасоль, размоченная	1:2	Лоток без отверстий	100	65-75
Кус-куса	1:1	Лоток без отверстий	100	6-10
Зеленая фасоль, порезанная	1:2,5	Лоток без отверстий	100	15-20
Пшено, цельное	1:2,5	Лоток без отверстий	100	25-35
Пшеница, цельная	1:1	Лоток без отверстий	100	60-70

Мясо, птица, рыба

Всегда подставляйте под лоток с отверстиями лоток без отверстий.
Уровень установки можно выбрать произвольно.

Продукты	Объем	Принадлежности	Температура, °С	Время приготовления, минуты
Ребрышки по-кассельски*	по 120-150 г	Лоток с отверстиями + без отверстий	100	10-15
Свиное филе*	500-700 г	Лоток с отверстиями + без отверстий	100	25-35
Медальоны из свинины*	Куски по 3-4 см толщиной	Лоток с отверстиями + без отверстий	100	14-18
Ростбиф, среднепрожаренный*	1,5 кг	Лоток с отверстиями + без отверстий	100	50-70
Венские колбаски/сосиски		Лоток без отверстий	90	10-15
Куриная грудка	по 150 г	Решетка + лоток без отверстий	100	15-25
Суповая кура	ок. 1,2 кг	Лоток без отверстий	100	90-120
Дорадо	по 300 г	Лоток с отверстиями + без отверстий	80-90	15-25
Филе Дорадо	по 150 г	Лоток с отверстиями + без отверстий	80-90	10-20
Рыбный паштет		Решетка	70-80	40-80
Форель целиком	по 200 г	Лоток с отверстиями + без отверстий	80-90	12-15
Филе лосося	по 150 г	Лоток с отверстиями + без отверстий	100	8-10
Моллюски	1,5 кг	без отверстий	100	10-15
Филе морского окуня	по 150 г	Лоток с отверстиями + без отверстий	80-90	10-20
Рулетки из морского языка, фаршированные		Лоток с отверстиями + без отверстий	80-90	10-20

* Сначала обжарить мясо до образования корочки. Завернуть в пищевую фольгу

Запеканки, заправки для супов...

Всегда подставляйте под лоток с отверстиями лоток без отверстий.
Уровень установки можно выбрать произвольно.

Продукты	Принадлежности	Температура, °С	Время приготовления, минуты
Овощной пудинг/флан на водяной бане 1,5 л	Решетка	100	35-45
Клецки/кнедлики	Лоток с отверстиями + без отверстий	95	20-25
Яичная заправка для супа	Лоток без отверстий	90	15-20
Манные клецки	Лоток с отверстиями + без отверстий	90-95	7-10
Яйцо, вкрутую (среднего размера)	Лоток с отверстиями	100	8-10
Яйцо, всмятку (среднего размера)	Лоток с отверстиями	100	5-6

Десерты, компоты

Компот: взвесьте фрукты, добавьте прим. $\frac{1}{3}$ объема воды и сахара по вкусу.

Рис, сваренный на молоке: соотношение риса к молоку 1:2,5.

Уровень установки можно выбрать произвольно.

Продукты	Принадлежности	Температура, °С	Время приготовления, минуты
Пудинг в формочках	Лоток с отверстиями	90-95	15-20
Рис, сваренный на молоке	Лоток без отверстий	100	25-35
Кнедлики	Лоток без отверстий	100	20-25
Яблочный компот	Лоток без отверстий	100	10-15
Грушевый компот	Лоток без отверстий	100	10-15
Вишневый компот	Лоток без отверстий	100	10-15
Компот из ревеня	Лоток без отверстий	100	10-15
Сливовый компот	Лоток без отверстий	100	15-20

Подъем теста

С использованием вида нагрева ПОДЪЕМ ТЕСТА тесто подходит значительно быстрее, чем при комнатной температуре.

Миску с тестом всегда следует ставить на решетку. Не накрывайте тесто.

Продукты	Посуда	Уровень	Температура, °С	Время приготовления, минуты
Дрожжевое тесто, 1 кг	Миска	2	40	20-30
Опара, 1 кг	Миска	2	40	20-30

Подогрев блюд

С использованием вида нагрева ПОДОГРЕВ овощи и гарниры с содержанием крахмала быстро подогреваются. Данный вид нагрева не подходит для подогрева картофеля фри, крокетов и подобных блюд.

Уровень установки можно выбрать произвольно.

Продукты	Принадлежности	Температура, °С	Время приготовления, минуты
Овощи	Лоток без отверстий	100	12-15
Макароны, картофель, рис	Лоток без отверстий	100	5-10

РАЗМОРАЖИ- ВАНИЕ

Положите замороженные продукты в лоток с отверстиями. Всегда подставляйте под него лоток без отверстий. Тогда продукты не будут лежать в талой воде, а внутреннее пространство шкафа останется чистым. Уровень установки можно выбрать произвольно.

Используйте вид нагрева РАЗМОРАЖИВАНИЕ.

Равномерно распределите продукты, по возможности в один слой. Размораживайте только необходимое количество продуктов.

В отличие от свежих размороженные продукты плохо хранятся и быстро портятся.

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. Важно! Выливайте воду, образовавшуюся при размораживании.

Вместо водяной бани: при помощи пара можно размораживать и разогревать блюда. Для этого выложите блюдо на тарелку или оставьте его в упаковке для замороженных пищевых продуктов.

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

После размораживания оставьте продукт еще на 5-15 минут, чтобы выровнять температуру.

Продукты	Объем	Температура, °С	Время приготовления, минуты
Курица целиком	1 кг	45-50	60-70
Куриные окорочка	400 г	45-50	30-35
Замороженные овощи в брикете, напр. шпинат	400 г	45-50	20-30
Ягоды	300 г	45-50	5-8
Рыбное филе	400 г	45-50	15-20
Гуляш	-	45-50	40-50
Жаркое из говядины	-	45-50	70-80

Продукты глубокой заморозки

Соблюдайте инструкции изготовителя на упаковке.

Указанное время приготовления блюд действительно, если Вы устанавливаете блюдо в холодную печь.

Положите продукты в лоток с отверстиями. Всегда подставляйте под него лоток без отверстий. Уровень установки можно выбрать произвольно.

Продукты	Вид нагрева	Температура, °С	Время приготовления, мин
Филе лососины*	ПРИГОТОВЛЕНИЕ НА ПАРУ	80-100	20-25
Форель	ПРИГОТОВЛЕНИЕ НА ПАРУ	80-100	20-25
Брокколи	ПРИГОТОВЛЕНИЕ НА ПАРУ	100	4-6
Цветная капуста	ПРИГОТОВЛЕНИЕ НА ПАРУ	100	5-8
Фасоль	ПРИГОТОВЛЕНИЕ НА ПАРУ	100	4-6
Горошек	ПРИГОТОВЛЕНИЕ НА ПАРУ	100	4-6
Морковь	ПРИГОТОВЛЕНИЕ НА ПАРУ	100	3-5
Смесь овощей	ПРИГОТОВЛЕНИЕ НА ПАРУ	100	4-8
Брюссельская капуста	ПРИГОТОВЛЕНИЕ НА ПАРУ	100	6-8

* Можно использовать подходящую программу автоматического приготовления.

Консервирование, выжимание сока

Для консервирования или выжимания сока можно использовать вид нагрева ПРИГОТОВЛЕНИЕ НА ПАРУ.

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 "Детские бутылочки, стерилизовать".

Поставьте стаканы 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	Посуда	Уровень	Температура, °С	Время приготовления, минуты
Овощи	Банки, 1 л	2	100	30-120
Косточковые плоды	Банки, 1 л	2	100	25-30
Фрукты с мелкими косточками	Банки, 1 л	2	100	25-30

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 его на уровень 3. Установите лоток без отверстий на уровень 1, чтобы собирать вытекающий сок.

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

Продукты	Принадлежности	Температура, °C	Время приготовления, минуты
Малина	Лоток с отверстиями + без отверстий	100	30-45
Смородина	Лоток с отверстиями + без отверстий	100	40-50

Рекомендации по экономии электроэнергии

С помощью вида нагрева ПРИГОТОВЛЕНИЕ НА ПАРУ Вы сможете готовить одновременно на нескольких уровнях. Если время приготовления блюд различается, первыми необходимо устанавливать те блюда, у которых это время больше.

Старайтесь открывать дверцу шкафа как можно реже. Если дверца шкафа будет открыта, пар будет выходит наружу, что приведет к повышенному расходу энергии. При этом время приготовления будет увеличиваться.

Предварительно нагревайте духовой шкаф только в том случае, если это указано в рецепте или в таблице в Руководстве по эксплуатации.

