[ru] Правила пользовани.....

HB26D555.

Паровой шкаф

SIEMENS

ru Оглавление

Важные правила техники безопасности ... 4
Причины повреждений ... 5
Ваш новый прибор ... 6
Панель управления ... 6
Поворотный переключатель ... 6
Дисплей ... 6
Контроль температуры ... 7
Виды нагрева ... 7
Автоматическая калибровка ... 7
Принадлежности ... 7
Принадлежности ... 7
Установка принадлежностей ... 8
Рабочая камера ... 8
Специальные принадлежности ... 8
Перед первым использованием ... 8
Установка времени суток и языка ... 8
Установка жёсткости воды ... 9
Первый ввод в эксплуатацию ... 9
Предварительная очистка принадлежностей ... 9
Обслуживание прибора ... 9
Наполнение резервуара ... 9
Включение прибора ... 10
Выключение прибора ... 10
После каждого использования ... 10
Советы по установкам ... 11
Функции времени ... 11
Установка таймера ... 11
Установка времени приготовления ... 11
Изменение времени окончания ... 12
Установка времени суток ... 12
«Программы автоматического приготовления» ... 12
Настройка программ ... 12
Указания к программам ... 13
Таблицы программ ... 13
Память ... 16
Ввод в память ... 16
Запуск программ из памяти ... 16
Блокировка для безопасности детей ... 16
Активизация блокировки для безопасности детей ... 16
Деактивизация блокировки для безопасности детей ... 16
Базовые установки ... 16
Уход и очистка ... 17
чистящих средствах ... 17
Программа очистки ... 18
Удаление известкового налёта ... 19
Снятие и навешивание дверцы прибора ... 20
Очистка стёкол дверцы ... 20
Очистка навесных элементов ... 20
Что делать при неисправности? ... 21
Замена лампочки в приборе ... 22
Замена уплотнителя дверцы ... 22
Сервисная служба ... 23
Номер E и номер FD ... 23
Охрана окружающей среды ... 23
Правильная утилизация упаковки ... 23
Советы по экономии электроэнергии ... 23
Таблицы и рекомендации ... 23
Принадлежности ... 23
Посуда ... 23
Время приготовления и объём продуктов ... 23
Распределение продуктов ... 23
Продукты, чувствительные к давлению ... 23
Одновременное приготовление нескольких блюд ... 23
Овощи ... 24
Гарниры и бобовые ... 24
Мясо и птица ... 25
Рыба ... 26
Заправки для супов и прочее ... 26
Десерты, компоты ... 26
Подогрев блюд ... 27
Размораживание ... 27
Подъём теста ... 27
Выжимание сока ... 27
Консервирование ... 28
Продукты глубокой заморозки ... 28

Более подробную информацию о продукции, принадлежностях, запасных частях и службе сервиса можно найти на официальном сайте **www.siemens-home.com** и на сайте интернет-магазина **www.siemens-eshop.com**

⚠ Важные правила техники безопасности

Внимательно прочитайте данное руководство. Оно поможет вам научиться правильно и безопасно пользоваться прибором. Сохраняйте руководство по эксплуатации и инструкцию по монтажу для дальнейшего использования или для передачи новому владельцу.

Данный прибор предназначен исключительно для встраивания. Соблюдайте специальные инструкции по монтажу.

Распакуйте и осмотрите прибор. Не подключайте прибор, если он был поврежден во время транспортировки.

Подключение прибора без штепсельной вилки должен производить только квалифицированный специалист. Повреждения из-за неправильного подключения приводят к снятию гарантийных обязательств.

Этот прибор предназначен только для домашнего использования. Используйте прибор только для приготовления блюд и напитков. Следите за прибором во время его работы. Используйте прибор только в закрытом помещении.

Дети до 8 лет, лица с ограниченными физическими, умственными и психическими возможностями, а также лица, не обладающие достаточными знаниями о приборе, могут использовать прибор только под присмотром лиц, отвественных за их безопасность, или после подробного инструктажа и осознания всех опасностей, связанных с эксплуатацией прибора.

Детям не разрешается играть с прибором. Очистка и обслуживание прибора не должны производиться детьми, это допустимо, только если они старше 8 лет и их контролируют взрослые.

Не допускайте детей младше 8 лет к прибору и его сетевому проводу.

Всегда следите за правильностью установки принадлежностей в рабочую камеру. *См. описание принадлежностей* в руководстве по эксплуатации.

Опасность возгорания!

Сложенные в рабочей камере легковоспламеняющиеся предметы могут загореться. Не храните в рабочей камере легковоспламеняющиеся предметы. Не открывайте дверцу прибора, если внутри прибора образовался дым. Выключите прибор, выньте вилку сетевого провода из розетки или отключите предохранитель в блоке предохранителей.

Опасность ожога!

- Прибор становится очень горячим. Не прикасайтесь к горячим внутренним поверхностям прибора или нагревательным элементам. Всегда давайте прибору остыть. Не позволяйте детям подходить близко к горячему прибору.
- Принадлежности или посуда очень горячие. Чтобы извлечь горячую посуду или принадлежности из рабочей камеры, всегда используйте прихватки.
- Во время работы может вырваться горячий пар. Не прикасайтесь к вентиляционным отверстиям. Не подпускайте детей близко к прибору.

Опасность ошпаривания!

- В процессе эксплуатации открытые для доступа детали прибора сильно нагреваются. Не прикасайтесь к раскаленным деталям. Не подпускайте детей близко к прибору.
- При использовании воды в рабочей камере может образоваться горячий водяной пар. Запрещается наливать воду в горячую рабочую камеру.
- Из открытой дверцы прибора может вырваться горячий пар. При определённой температуре он может быть не виден. Открывая дверцу, не стойте слишком близко к прибору. Осторожно откройте дверцу прибора. Не подпускайте детей близко к прибору.
- Вода в поддоне испарителя после выключения остаётся горячей. Никогда не выполняйте очистку поддона испарителя сразу после выключения. Перед очисткой дайте прибору остыть.
- При вынимании лотка горячая жидкость может выплеснуться. Горячий лоток вынимайте осторожно и только с помощью прихваток.

Опасность травмирования!

- Поцарапанное стекло дверцы прибора может треснуть. Не используйте скребки для стекла, а также едкие и абразивные чистящие средства.

- Легко воспламеняющиеся жидкости могут загореться в горячей рабочей камере (взорваться). Не наполняйте резервуар для воды легко воспламеняющимися жидкостями (например, алкогольными напитками).Наполните резервуар для воды водой или рекомендуемым нами средством для удаления известкового налета.

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, выньте вилку из розетки или отключите предохранитель в блоке предохранителей. Вызовите специалиста сервисной службы.
- При сильном нагреве прибора изоляция кабеля может расплавиться. Следите за тем, чтобы кабель не соприкасался с горячими частями электроприборов.
- Проникающая влага может привести к удару электрическим током. Не используйте очиститель высокого давления или пароструйные очистители.
- При замене лампочки в рабочей камере учитывайте то, что контакты в патроне находятся под напряжением. Перед сменой лампочки выньте вилку сетевого кабеля из розетки или отключите предохранитель в блоке предохранителей.
- Неисправный прибор может быть причиной поражения током. Никогда не включайте неисправный прибор. Выньте из розетки вилку сетевого провода или выключите предохранитель в блоке предохранителей. Вызовите специалиста сервисной службы.

Причины повреждений

Внимание!

- 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. Ставьте посуду всегда по центру лотка с отверстиями или на решётку.
- При использовании алюминиевой фольги следите, чтобы она не касалась стекла дверцы. Это может привести к изменению цвета стекла.
- 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.
- При приготовлении на пару с использованием лотка с отверстиями всегда дополнительно подставляйте под него противень или лоток без отверстий. Стекающая жидкость будет собираться в нём.
- Не держите влажные продукты в закрытой рабочей камере в течение длительного времени. Они могут вызвать коррозию в рабочей камере.
- 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.
- Ничего не ставьте на открытую дверцу прибора. Прибор может повредиться.
- Не переносите прибор за ручку дверцы. Ручка дверцы не рассчитана на вес прибора и может сломаться.
- Рабочая камера вашего прибора изготовлена из нержавеющей стали. Неправильный уход может вызвать коррозию в рабочей камере. Соблюдайте указания по уходу и очистке прибора, приведенные в руководстве по эксплуатации. Удаляйте загрязнения в рабочей камере сразу после охлаждения прибора.

Ваш новый прибор

Эта глава содержит информацию о

- панели управления
- видах нагрева
- автоматической калибровке

Панель управления

Элемент управления		Использование
Главный выключатель	on off	Включение и выключение прибора
Кнопки выбора меню	☐	Выбор вида нагрева
	P	Выбор программ автоматического приготовления (см. главу «Программы автоматического приготовления»)
	M	Сохранение в памяти и вызов из памяти (см. главу «Память»)
	clean	Выбор программы очистки и удаления накипи (см. главу «Уход и очистка»)
Навигационные кнопки	< >	Перемещение по дисплею влево или вправо. Изменения при этом сохраняются в памяти
Поворотный переключатель		Изменение значений времени суток, времени приготовления, веса и т. п. Нажмите на поворотный переключатель, чтобы его зафиксировать или расфиксировать
Функциональные кнопки	◷	Выбор функций времени (см. главу «Функции времени»)
	⊸	Включение и выключение блокировки для безопасности детей (см. главу «Блокировка для безопасности детей»)
	i	Включённый прибор: вызов актуальной информации
		Выключенный прибор: выбор базовых установок (см. главу «Базовые установки»)
Кнопка Start	start	Запустите режим приготовления
Кнопка Stop	stop	Коротким нажатием: прерывание режима приготовления (пауза)
		Длительное нажатие: окончание работы режима приготовления

Поворотный переключатель

Поворотным переключателем можно изменять рекомендуемые и установочные значения.

Поворотный переключатель может утапливаться в панель управления. Чтобы зафиксировать или расфиксировать переключатель, нажмите на него.

Дисплей

Вскоре после выключения прибора дисплей переключается в режим экономии энергии и темнеет.

Дисплей делится на разные зоны:

- Статусная строка
- Индикатор процесса
- Зона настроек
- Индикатор направления вращения

Статусная строка

Статусная строка находится в верхней части дисплея. В ней показываются время суток, выбранный режим, указания, информация и установленные функции времени.

Индикатор процесса

Индикатор процесса обеспечивает быстрый обзор текущего времени приготовления, которое отображается после запуска под статусной строкой в виде линии. Линия начинается слева и удлиняется, в зависимости от процесса времени приготовления. По истечении времени приготовления линия достигает правого края дисплея.

Зона настройки

В обеих зонах настройки появляются рекомендуемые значения, которые можно изменить. Активная зона светлая с чёрным шрифтом. В ней можно изменять установки.

С помощью навигационных кнопок < и > можно переходить из одной зоны настройки в другую. Направление перехода указывают стрелки < и > в зонах настройки.

После запуска обе зоны тёмные со светлым шрифтом.

Индикатор направления вращения

Индикатор ↻ показывает направление вращения поворотного переключателя.

↻ = поверните поворотный переключатель вправо

↻ = поверните поворотный переключатель влево

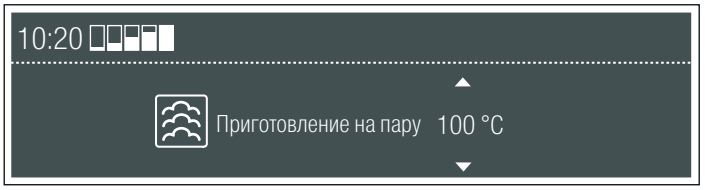
Если видны обе стрелки, значит, переключатель можно поворачивать в обе стороны.

Контроль температуры

Индикаторные столбики температуры показывают фазы нагрева или остаточное тепло в рабочей камере.

Контроль нагрева

Увеличение температуры в рабочей камере отображается на индикаторе контроля нагрева.



При режимах очистки индикаторные столбики не загораются.

Во время нагрева вы можете запросить текущее значение температуры нагрева нажатием кнопки i. Из-за термической инерционности отображаемая температура может отличаться от фактической температуры рабочей камеры.

Остаточное тепло

После выключения контроль температуры показывает остаточное тепло в рабочей камере. Когда заполнен последний индикаторный столбик, температура в рабочей камере достигает прим. 300 °C. Когда температура опускается ниже прим. 60 °C, индикация гаснет.

Виды нагрева

С помощью кнопки □ Вы можете настроить прибор для различного использования.

Вид нагрева		Использование
Приготовление на пару	35-100 °C	Овощи, рыба, гарниры, выжимание фруктового сока и бланширование.
Подогрев	80-100 °C	Порционные блюда и хлебобулочные изделия. Бережный разогрев уже готовых блюд. Направленный пар не высушивает блюдо.
Подъём теста	35-50 °C	Для дрожжевого теста и теста на закваске. Тесто подходит значительно быстрее, чем при комнатной температуре. Тесто на поверхности не подсыхает.
Размораживание	35-60 °C	Овощи, фрукты, мясо, рыба. Благодаря влажности тепло бережно проникает в продукты. Продукты не пересыхают и не деформируются.

Автоматическая калибровка

Температура кипения воды зависит от давления воздуха. При калибровке прибор настраивается на условия давления воздуха в месте установки. Это происходит автоматически при первой эксплуатации (см. главу «Первый ввод в эксплуатацию»). Поэтому количество образующегося пара больше чем обычно.

При этом очень важно, чтобы прибор нагревался в течение 20 минут при температуре 100 °C. В это время запрещается открывать дверцу прибора.

Если прибор не был автоматически откалиброван (например, была открыта дверца прибора), то при следующей эксплуатации калибровка будет вновь проведена.

После переезда
Чтобы прибор мог опять автоматически настроиться в новом месте установки, верните ему заводские установки (см. главу «Базовые установки») и повторите ввод в эксплуатацию (см. главу «Первый ввод в эксплуатацию»).

После отключения электроэнергии
Прибор сохраняет настройки калибровки даже при отключении электроэнергии или отсоединении от сети. Повторная калибровка прибора не требуется.

Принадлежности

Приобретённые принадлежности подходят для приготовления многих блюд. Следите за правильной установкой принадлежностей в рабочей камере.

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 ⅔, глубиной 40 мм
для конденсата, образующегося при приготовлении на пару, и для приготовления риса, бобовых и зерновых

Лоток с отверстиями, GN ⅔, глубиной 40 мм
Для приготовления на пару рыбы целиком или большого количества овощей, а также для выжимания сока из ягод и т.д.

Решётка
для посуды, пирогов и форм для запеканки и для жаркого

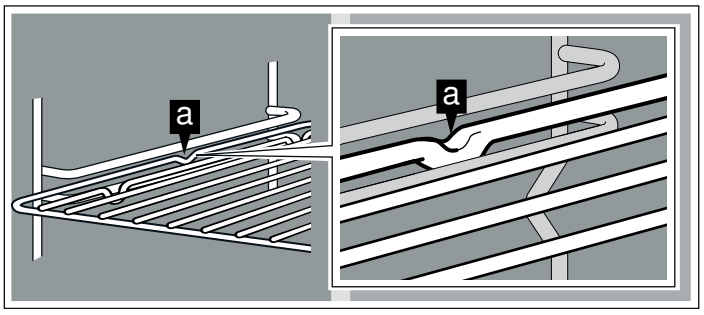
Принадлежности вы можете приобрести через сервисную службу или через Интернет-магазин.

Установка принадлежностей

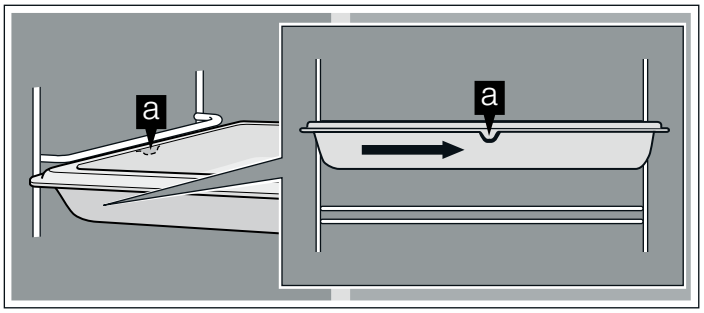
Принадлежности оснащены функцией фиксации. Функция фиксации препятствует опрокидыванию принадлежностей при выдвигании. Чтобы защита от опрокидывания срабатывала, принадлежности должны быть правильно установлены в рабочей камере.

При установке решётки следите за тем, чтобы

- фиксирующий выступ (a) был обращён вниз
- ограничительная дуга решётки располагалась сзади вверху.

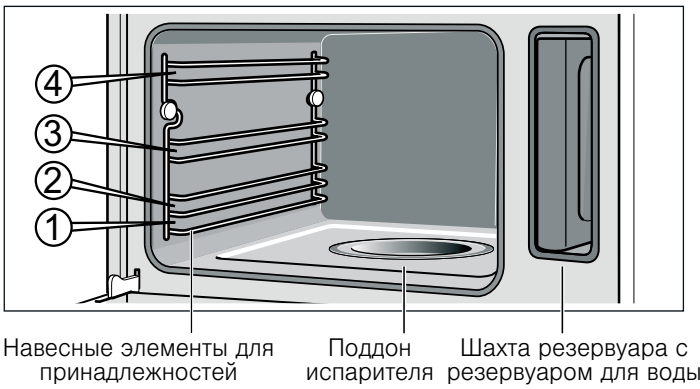


При установке лотка следите за тем, чтобы фиксирующий выступ (a) был обращён вниз.



Рабочая камера

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



Навесные элементы для принадлежностей | Поддон испарителя | Шахта резервуара с резервуаром для воды

Внимание!

- 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. Ставьте посуду всегда по центру лотка с отверстиями или на решётку.
- Не устанавливайте принадлежности между уровнями установки противня, они могут опрокинуться.

Специальные принадлежности

Дополнительные принадлежности можно приобрести в специализированном магазине

Принадлежности	Номер для заказа
Лоток без отверстий, GN ⅔, глубиной 40 мм	HZ36D543
Лоток с отверстиями, GN ⅔, глубиной 40 мм	HZ36D543G
Лоток без отверстий, GN ⅔, глубиной 28 мм (противень)	HZ36D542
Лоток без отверстий, GN ⅓, глубиной 40 мм	HZ36D513
Лоток с отверстиями, GN ⅓, глубиной 40 мм	HZ36D513G
Фарфоровый лоток без отверстий, GN ⅔	HZ36D533P
Фарфоровый лоток без отверстий, GN ⅓	HZ36D513P
Решётка	HZ36DR4
Чистящая губка	643 254
Средство для удаления известкового налёта	311 138
Микроволокнистая салфетка с ячеистой структурой	460 770

Перед первым использованием

В этой главе вы узнаете, какие действия необходимо выполнить перед первым использованием прибора:

- установка времени суток и языка
- установка жёсткости воды
- первый ввод в эксплуатацию
- предварительная очистка принадлежностей

Установка времени суток и языка

После подключения прибора к электросети на дисплее появляется «Время суток» и «Выбрать язык». Установите время суток и, при необходимости, язык текстового дисплея.

1. Установите текущее время суток поворотным переключателем.
2. С помощью кнопки > перейдите к функции «Выбрать язык».

3. Установите необходимый язык поворотным переключателем.
4. Нажмите кнопку ◷.

   Язык и время суток сохранены в памяти. На дисплее появляется текущее время суток.

Установка жёсткости воды

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

Прибор автоматически определяет, когда нужно удалить известковый налёт. Прибор предустановлен на жёсткость воды «средняя». Измените это значение, если вода мягче или жёстче.

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

Если вода содержит большое количество извести, рекомендуется использовать смягчённую воду.

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

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

1. Нажмите кнопку on/off, чтобы выключить прибор.
2. Держите нажатой кнопку i, пока на дисплее не появится сообщение «Выбрать язык».
3. Нажимайте кнопку >, пока не появится сообщение «Жёсткость воды».

   На дисплее отмечено «2-средняя».
4. Измените жёсткость воды поворотным переключателем. Возможные значения:

Смягчённая	-
1-мягкая	I
2-средняя	II
3-жёсткая	III
4-очень жёсткая	IV

5. Нажмите кнопку i, чтобы выйти из базовых установок.

   Изменение введено в память.

Первый ввод в эксплуатацию

Перед первым использованием нагревайте пустой прибор в течение 20 минут при температуре 100 °C в режиме приготовления на пару. В это время запрещается открывать дверцу прибора. Происходит автоматическая калибровка прибора (см. главу «Автоматическая калибровка»).

1. Для включения прибора нажмите кнопку on/off.

   Прим. через 4 секунды появляется вид нагрева «Приготовление на пару».
2. Наполните резервуар и задвиньте его в прибор (см. главу «Наполнение резервуара»).

   Перед первым использованием слегка смочите уплотнитель крышки резервуара.
3. Нажмите кнопку Start.

   Прибор нагревается до 100 °C. Отсчёт 20 минут начинается только после достижения установленной температуры. В это время запрещается открывать дверцу прибора.

   Нагрев завершится автоматически, после чего раздастся звуковой сигнал.
4. Для выключения прибора нажмите кнопку Stop.

   Слегка приоткройте дверцу прибора, чтобы дать ему остыть.

Предварительная очистка принадлежностей

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

Обслуживание прибора

Из этой главы вы узнаете:

- как наполнять резервуар для воды
- как включать и выключать прибор
- что необходимо делать после каждого использования прибора
- как можно изменять базовые установки

Наполнение резервуара

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

Внимание!

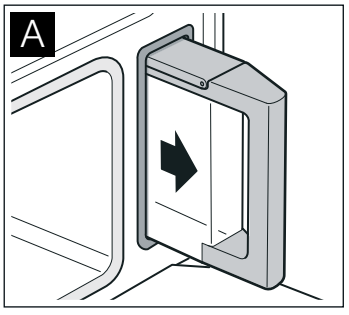
Повреждение прибора в результате использования неподходящих жидкостей

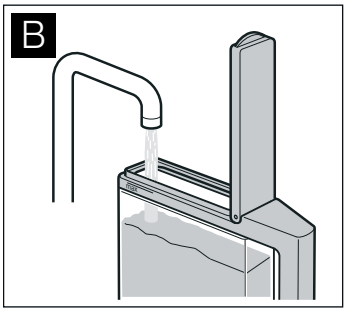
- Используйте исключительно чистую, холодную водопроводную воду, смягчённую воду или минеральную воду без газа.
- Водопроводная вода слишком жёсткая, мы рекомендуем использовать смягченную воду.
- Не используйте дистиллированную воду, сильно хлорированную водопроводную воду (> 40 мг/л) и другие жидкости.

Информацию о качестве водопроводной воды в вашем доме вы можете получить на водопроводной станции. Жёсткость воды вы можете проверить с помощью прилагаемой индикаторной полоски.

Наполняйте резервуар для воды перед каждым использованием:

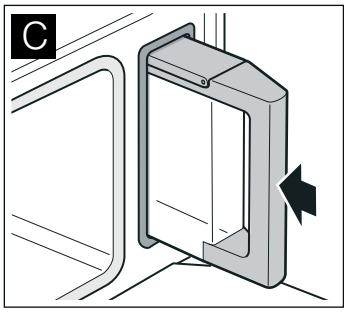
1. Откройте дверцу прибора и выньте резервуар для воды (рис. A).
2. Наполните его холодной водой до отметки "max" (рис. B).

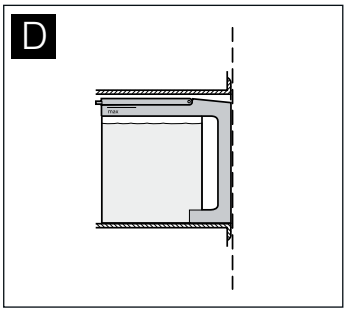




3. Закройте крышку до ощутимой фиксации.

4. Задвиньте резервуар для воды до упора (рис. C).





Резервуар должен быть установлен вровень с шахтой резервуара (рис. D).

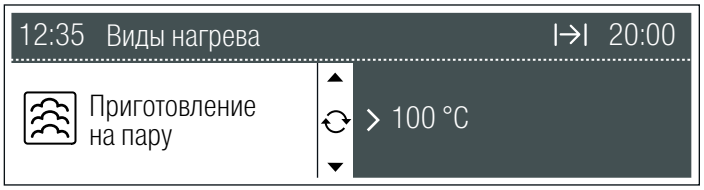
Включение прибора

1. Для включения прибора нажмите кнопку ⏻.

На дисплее на примерно 4 секунды появляется логотип. Затем на дисплее автоматически появляется меню «Виды нагрева».

Или нажмите кнопку ☐, чтобы сразу перейти в меню «Виды нагрева».

2. Установите требуемый вид нагрева с помощью поворотного переключателя.



3. Нажмите кнопку >.

Предлагаемая температура отмечена.

4. Установите требуемый вид нагрева с помощью поворотного переключателя.

Вид нагрева	Диапазон значений температуры	Рекомендуемое время приготовления
Приготовление на пару	35-100 °C	20мин
Подогрев	80-100 °C	10мин
Подъём теста	35-50 °C	30мин
Размораживание	35–60 °C	30мин

5. Нажмите кнопку ◷.

На дисплее появляется 🔔 «Таймер».

6. С помощью кнопки > перейдите к настройке времени приготовления.

7. Установите требуемое время приготовления с помощью поворотного переключателя.

8. Нажмите кнопку ◷.

9. Нажмите кнопку Start, чтобы начать процесс приготовления.

Прибор начинает нагреваться.

Если выбран вид нагрева «Приготовление на пару», отсчёт времени приготовления начинается только по истечении времени нагревания.

Сообщение «Наполнить резервуар?»

Это сообщение появится, если вы установите вид нагрева 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 после этого запустите прибор.

Текущая температура

Нажмите кнопку i.
Текущая температура появляется на дисплее на 10 секунд.

Индикаторные столбики контроля нагрева рядом со временем суток показывают повышение температуры в рабочей камере.

Изменение температуры

Поворотным переключателем вы можете в любое время изменить температуру. Изменение автоматически принимается.

Пауза

Коротко нажмите кнопку Stop, чтобы прервать процесс приготовления (пауза). Охлаждающий вентилятор может продолжать работать. Для включения прибора нажмите кнопку Start.

Если Вы откроете дверцу во время работы прибора, режим будет прерван. Для повторного включения режима закройте дверцу прибора и нажмите кнопку Start.
Если для базовой установки «Продолжение работы после закрывания дверцы» вы выбрали «автоматически», повторное включение не требуется (см. главу «Базовые установки»).

Сообщение «Наполнить резервуар»

Когда в резервуаре заканчивается вода, раздаётся звуковой сигнал. На дисплее появляется сообщение «Наполнить резервуар». Режим приготовления прекращается.

1. Осторожно откройте дверцу прибора.
Из неё выходит горячий пар!

2. Извлеките резервуар, наполните его водой до максимальной отметки и установите на место.

3. Нажмите кнопку Start.

Выключение прибора

⚠ Опасность ошпаривания!

При открывании дверцы из прибора может вырваться горячий пар. Будьте осторожны, открывая дверцу прибора во время или после приготовления пищи. Открывая дверцу прибора, не нагибайтесь над ней. Имейте в виду, что пар в зависимости от температуры может быть не виден.

Нажмите и удерживайте кнопку Stop, чтобы закончить процесс приготовления. По истечении установленного времени режим приготовления автоматически завершается. Раздаётся сигнал.

Для выключения прибора нажмите кнопку ⏻.

Вентилятор может продолжать работать даже при открытой дверце прибора.

После каждого использования

Опорожнение резервуара

1. Осторожно откройте дверцу прибора.
Из неё выходит горячий пар!

2. Выньте резервуар для воды и опорожните его.

3. Тщательно высушите уплотнитель крышки и шахту резервуара в приборе.

Внимание!

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

Осушение рабочей камеры

⚠ Опасность ошпаривания!

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

1. Слегка приоткройте дверцу прибора, чтобы дать ему остыть.

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

3. Удаляйте загрязнения в рабочей камере сразу после охлаждения прибора.
4. Насухо протрите мебель или ручки, если на них образовался конденсат.

Советы по установкам

Если Вы выбираете блюдо из советов по установкам, то оптимальные установочные значения уже заданы.

Вы можете выбирать различные категории продуктов. В советах по установкам Вы найдёте рекомендации по приготовлению блюд из птицы, мяса, рыбы, а также готовых продуктов.

Существует несколько уровней установок для блюд. Попробуйте! В Вашем распоряжении огромный выбор возможностей.

1. Нажмите кнопку ☐.

   На дисплее появляется сообщение «Приготовление на пару 100 °C».
2. Поверните поворотный переключатель влево на ▥ «Советы по установкам».

   На дисплее появляется первая категория блюд.
3. Выберите категорию блюд кнопкой >, а затем поворотным переключателем.

   (Чтобы перейти на следующий уровень, нажмите кнопку >. Выберите следующую опцию поворотным переключателем).

   В итоге Вы увидите оптимальные установки для приготовления блюда из указанных продуктов. Температуру и время приготовления можно изменить, вид нагрева-нет.
4. Нажмите кнопку Start.

   Режим приготовления включается. На дисплее появляется отсчёт времени приготовления |→|.

По истечении времени приготовления
Раздаётся сигнал. Прибор больше не нагревается. На дисплее появляется |→| «0:00».

Нажмите кнопку ◷, чтобы выключить сигнал.

Изменение температуры
Поворотным переключателем вы можете в любое время изменить температуру.

Изменение времени приготовления
Нажмите кнопку ◷. Кнопкой > перейдите к установке времени приготовления и измените его поворотным переключателем. Закройте функции времени кнопкой ◷.

Вызов информации
Нажмите кнопку i.
Для получения следующей информации снова нажмите кнопку i.

Функции времени

Функции времени вызываются кнопкой ◷. Доступны следующие функции:

Если прибор выключен:

- Установка таймера
- Установка времени суток

Если прибор включён:

- Установка таймера
- Установка времени приготовления
- Изменение времени окончания

Кратко об установках функций времени

1. Нажмите кнопку ◷.
2. Выберите нужную функцию времени кнопкой < или >.
3. Поворотным переключателем установите время суток или время приготовления.
4. Закройте функции времени кнопкой ◷.

Установка таймера

Таймер работает независимо от режима приготовления. Вы можете использовать и настраивать бытовой таймер в любое время.

1. Нажмите кнопку ◷.
2. Поворотным переключателем установите время таймера.
3. Закройте функции времени кнопкой ◷.

   Дисплей возвращается в прежнее состояние. На нём отображаются символ таймера 🔔 и отсчёт времени.

Изменение времени таймера
Нажмите кнопку ◷. В течение нескольких секунд измените время таймера с помощью поворотного переключателя. Закройте функции времени кнопкой ◷.

По истечении времени таймера
Раздаётся звуковой сигнал. На дисплее появляется 🔔 «0:00».
Нажмите кнопку ◷, чтобы выключить сигнал.

Сброс времени таймера
Нажмите кнопку ◷. Сбросьте время таймера на «00:00» с помощью поворотного переключателя. Закройте функции времени кнопкой ◷.

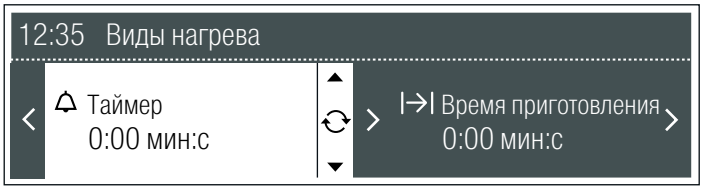
Установка времени приготовления

С помощью функции «Время приготовления» устанавливается время приготовления блюда. По истечении установленного времени режим приготовления автоматически завершается. Прибор больше не нагревается.

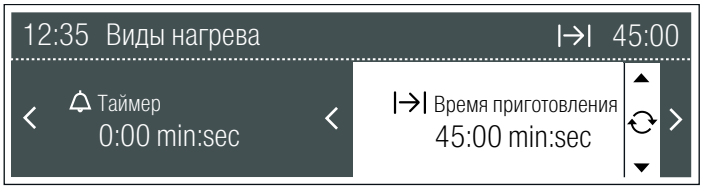
Пример на рисунке: время приготовления 45 минут.

Необходимые условия: вид нагрева и температура установлены.

1. Нажмите кнопку ◷.



2. С помощью кнопки > перейдите к настройке времени приготовления.
3. Установите время приготовления поворотным переключателем.



4. Закройте функции времени кнопкой ◷.
5. Нажмите кнопку Start.

   Прибор начинает нагреваться. На дисплее отображается отсчёт времени приготовления |→|.

   Если выбран вид нагрева «Приготовление на пару», отсчёт времени приготовления начинается только по истечении времени разогрева.

Изменение времени приготовления
Нажмите кнопку ◷. Кнопкой > перейдите к установке времени приготовления и измените его поворотным переключателем. Закройте функции времени кнопкой ◷.

По истечении времени приготовления
Раздаётся звуковой сигнал. Прибор больше не нагревается. На дисплее появляется время приготовления I→I «0:00». Нажмите кнопку ◷, чтобы выключить сигнал.

Сброс времени приготовления
Нажмите кнопку ◷. Кнопкой > перейдите к установке времени приготовления и сбросьте её поворотным переключателем на «0:00». Закройте функции времени кнопкой ◷.

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.

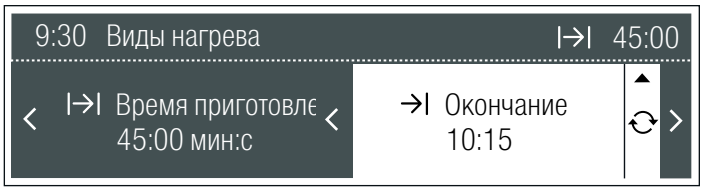
Для некоторых программ невозможно изменить время окончания приготовления.

Если выбран вид нагрева «Приготовление на пару», отсчёт времени приготовления начинается только по истечении времени разогрева. Время окончания также сдвинется с учётом времени нагревания.

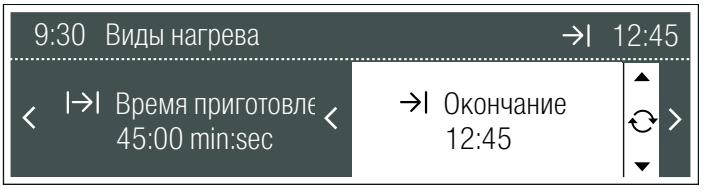
Пример на рисунке:
Сейчас 9:30, время приготовления составляет 45 минут, а блюдо должно быть готово только к 12:45.

Необходимые условия:
Выбранный режим приготовления ещё не запущен. Время приготовления установлено. Функции времени ◷ открыты.

1. Кнопкой > перейдите к →I «Окончание».
   На дисплее отображается время окончания режима.



2. Поворотным переключателем измените время окончания на более позднее.



3. Закройте функции времени кнопкой ◷.
4. Подтвердите установку с помощью кнопки Start.
   Установка принята. Прибор находится в режиме ожидания. На дисплее отображается время окончания →I. Режим приготовления запустится в нужный момент времени. На дисплее отображается отсчёт времени приготовления.

Изменение времени окончания
Время окончания можно изменить, пока прибор находится в режиме ожидания. Нажмите кнопку ◷. Кнопкой > перейдите к →I «Окончание» и поворотным переключателем измените время окончания. Закройте функции времени кнопкой ◷.

По истечении времени приготовления
Раздаётся звуковой сигнал. Прибор больше не нагревается. На дисплее появляется время приготовления I→I «0:00». Нажмите кнопку ◷, чтобы выключить сигнал.

Сброс времени окончания
Время окончания можно сбросить, пока прибор находится в режиме ожидания. Нажмите кнопку ◷. Кнопкой > перейдите к →I «Окончание». Поворачивайте поворотный переключатель влево, пока индикация не погаснет. Закройте функции времени кнопкой ◷. Начнётся отсчёт установленного времени приготовления.

Установка времени суток

Вы можете устанавливать или изменять время только при выключенном приборе.

Пример: при переходе с летнего времени на зимнее.

1. Выключите прибор.
2. Нажмите кнопку ◷.
3. Перейдите кнопкой > в поле◷ «Время суток».
4. Измените время суток поворотным переключателем.
5. Закройте функции времени кнопкой ◷.

После отключения электроэнергии
После отключения электроэнергии на дисплее появляется сообщение «Установка времени». Установите текущее время суток поворотным переключателем. Закройте функции времени кнопкой ◷. Время суток установлено.

Изменение индикации времени
Когда прибор выключается, на дисплее появляется текущее время суток. Вы можете изменить индикатор на другой вид часов (см. главу «Базовые установки»).

«Программы автоматического приготовления»

С помощью программы автоматического приготовления можно очень просто готовить блюда. Есть 9 групп программ с 40 программами в общей сложности.

Из этой главы вы узнаете:

- об установке любой из программ автоматического приготовления
- об указаниях и рекомендациях к программам
- о том, какие программы вы можете устанавливать (таблицы программ)

Настройка программ

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

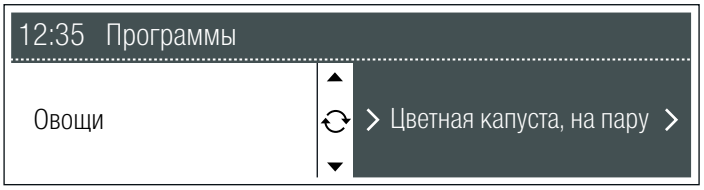
Пример на рисунке: вы хотите приготовить на пару 500 г парной куриной грудки.

- Группа программ «Мясо, птица»
- Программа «Куриная грудка, свежие продукты, на пару»

Выбор группы программ

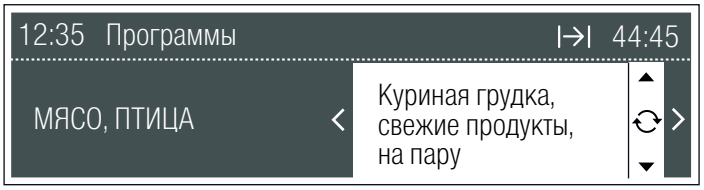
1. Включите прибор.
2. Нажмите кнопку P.
   На дисплее появляется первая группа программ «Овощи».

3. Поворачивайте поворотный переключатель, пока не появится нужная группа программ.



Выбор программы

4. Нажмите кнопку >.
   Первая программа в выбранной группе программ отмечена.
5. Поворачивайте поворотный переключатель, пока не появится нужная программа.



Ввод веса

6. Нажмите кнопку >.
   Отмечен предлагаемый вес.
7. Поворачивайте поворотный переключатель, пока не появится нужный вес блюда.

Индивидуальная настройка степени готовности блюда

8. Нажмите кнопку >.
   Отмечена индивидуальная настройка результата приготовления «-□□□□□■□ +».
9. Чтобы настроить результат приготовления, поверните поворотный переключатель.
   - Влево: степень готовности меньше.
   - Вправо: степень готовности больше.

   Вы можете индивидуально настроить результат приготовления по всем программам одновременно (см. главу «Базовые установки»).

10. Нажмите кнопку Start, чтобы запустить программу.
    На дисплее отображается отсчёт времени приготовления по программе. Контроль нагрева не отображается.

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

Отмена программы
Нажмите и удерживайте кнопку Stop , чтобы прервать программу.

Окончание программы
Раздаётся сигнал. Процесс приготовления завершается. Выключите прибор.

⚠ Опасность ошпаривания!

При открывании дверцы из прибора может вырваться горячий пар. Будьте осторожны, открывая дверцу прибора во время или после приготовления пищи. Открывая дверцу прибора, не нагибайтесь над ней. Имейте в виду, что пар в зависимости от температуры может быть не виден.

Указания к программам

Все программы настроены для приготовления на одном уровне.

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

Посуда
Используйте 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 пищи в лотке с отверстиями всегда дополнительно подставляйте противень на уровень 1. Стекающая жидкость будет собираться в нём.

Количество/вес
Наполняйте посуду не более чем на 4 см от дна.

Для программ автоматического приготовления нужно устанавливать вес продуктов. При приготовлении отдельными кусками всегда указывайте вес самого большого куска. Общий вес не должен выходить за рамки заданного диапазона веса.

Время приготовления
После запуска программы начинает отображаться время приготовления. Во время первых 10 минут время приготовления может изменяться, т.к. время нагрева зависит от температуры продуктов и воды.

Таблицы программ

Соблюдайте указания, приведённые для программ.

Овощи

Добавляйте приправы в овощи только после их приготовления.

Программа	Примечание	Принадлежности	Уровень
Цветная капуста, на пару/соцветия*	Соцветия одинакового размера	Лоток с отверстиями + лоток без отверстий	3 1
Цветная капуста, на пару/ цветная капуста, целиком*	-	Лоток с отверстиями + лоток без отверстий	3 1
Соцветия брокколи, на пару*	Соцветия одинакового размера	Лоток с отверстиями + лоток без отверстий	3 1
Стручковая фасоль, на пару*	-	Лоток с отверстиями + лоток без отверстий	3 1
Морковь кружками, на пару*	Кружки толщиной прим. 3 мм	Лоток с отверстиями + лоток без отверстий	3 1
Кольраби кружками, на пару*	Кружки толщиной прим. 3 мм	Лоток с отверстиями + лоток без отверстий	3 1

* Время окончания этой программы можно изменить.

Программа	Примечание	Принадлежности	Уровень
Брюссельская капуста, на пару*	-	Лоток с отверстиями + лоток без отверстий	3 1
Спаржа, на пару/белая спаржа*	-	Лоток с отверстиями + лоток без отверстий	3 1
Спаржа, на пару/зелёная спаржа*	-	Лоток с отверстиями + лоток без отверстий	3 1
Овощная смесь, мороженая, на пару	-	Лоток с отверстиями + лоток без отверстий	3 1

* Время окончания этой программы можно изменить.

Картофель

Добавляйте приправы в картофель только после приготовления.

Программа	Примечание	Принадлежности	Уровень
Отварной картофель*	Средней величины, четвертинками, Вес каждой части 30 – 40 г	Лоток с отверстиями + лоток без отверстий	3 1
Картофель в мундире*	Средней величины, Ø 4 – 5 см	Лоток с отверстиями + лоток без отверстий	3 1

* Время окончания этой программы можно изменить.

Крупяные изделия

Взвесьте количество продукта и добавьте в правильном соотношении воду:

- Рис 1:1,5
- Кускус 1:1
- Пшено 1:3
- Чечевица 1:2

Вес нужно указывать без жидкости.

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

Приготовление ризотто
Для приготовления ризотто соотношение воды и крупы 1:2. Укажите общий объём блюда вместе с водой. Через прим. 15 минут появляется сообщение «Перемешать». Перемешайте ризотто и нажмите при необходимости кнопку «Start».

Программа	Примечание	Принадлежности	Уровень
Рис/длиннозёрный рис	Макс. 0,75 кг	Лоток без отверстий	2
Рис/рис басмати	Макс. 0,75 кг	Лоток без отверстий	2
Рис/неполированный рис	Макс. 0,75 кг	Лоток без отверстий	2
Кускус	Макс. 0,75 кг	Лоток без отверстий	2
Пшено	Макс. 0,55 кг	Лоток без отверстий	2
Ризотто	Макс. 2 кг	Лоток без отверстий	2
Чечевица	Макс. 0,55 кг	Лоток без отверстий	2

Мясо, птица

Не кладите куски мяса или птицы друг на друга в посуду.

Кусочки куриной грудки можно предварительно замариновать.

Программа	Примечание	Принадлежности	Уровень
Куриная грудка, свежие продукты, на пару	Общий вес 0,2 – 1,5 кг	Лоток с отверстиями + лоток без отверстий	3 1
Копчёная грудинка, свежие продукты, ломтиками*	-	Лоток с отверстиями + лоток без отверстий	3 1
Сардельки*	-	Лоток с отверстиями + лоток без отверстий	3 1

* Время окончания этой программы можно изменить.

Рыба

Для приготовления рыбы смажьте жиром лоток с отверстиями.

Не кладите рыбу или кусочки рыбного филе друг на друга. Указывайте вес самой тяжёлой рыбины и используйте по возможности куски одинаковой величины.

Программа	Примечание	Принадлежности	Уровень
Свежая рыба целиком, на пару	0,3-2 кг	Лоток с отверстиями + Лоток без отверстий	3 1
Рыбное филе, на пару/ рыбное филе, свежие продукты	Толщиной макс. 2,5 см	Лоток с отверстиями + Лоток без отверстий	3 1

Программа	Примечание	Принадлежности	Уровень
Рыбное филе, на пару/ рыба, глубокой заморозки	Толщиной макс. 2,5 см	Лоток с отверстиями + Лоток без отверстий	3 1
Мидии	-	Лоток с отверстиями + Лоток без отверстий	3 1

Выпечка, десерты

Приготовление компота из фруктов
Программа подходит только для косточковых и семечковых плодов. Взвесьте фрукты и добавьте на 1 объём фруктов приблизительно ⅓ объёма воды и добавьте по вкусу сахар и приправы.

Приготовление молочного риса
Взвесьте рис и добавьте на 1 объём крупы 2,5 объёма молока. Насыпьте рис и влейте молоко в специальную ёмкость не более чем на 2,5 см от дна. Перемешайте после приготовления. Оставшееся молоко быстро впитается.

Приготовление йогурта
Нагрейте молоко на плите до 90 °C. Затем охладите до 40 °C. Стерилизованное молоко нагревать не надо.

На каждые 100 г молока добавьте одну или две ложки натурального йогурта или соответствующее количество йогуртового фермента. Вылейте смесь в чистые стаканчики и закройте их.

Затем поставьте стаканчики для охлаждения в холодильник.

Программа	Примечание	Принадлежности	Уровень
Компот из фруктов*	-	Лоток без отверстий	2
Молочный рис	-	Лоток без отверстий	2
Йогурт в стаканчиках	-	Стаканчики + лоток с отверстиями	2

* Время окончания этой программы можно изменить.

Подогрев

Программа	Примечание	Принадлежности	Уровень
Гарниры, готовые*	-	Лоток без отверстий	2
Овощи, готовые*	-	Лоток без отверстий	2

* Время окончания этой программы можно изменить.

Размораживание

Замораживайте продукты по возможности тонким слоем и порционно при –18 °C. 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 лоток без отверстий. Тогда продукты не будут лежать в талой воде, а рабочая камера останется чистой.

Все программы размораживания подходят для сырых продуктов.

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

После выполнения программы размораживания оставьте продукт ещё на 5-15 минут для выравнивания температуры.

⚠ Риск для здоровья!

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

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

Рыбное филе, размораживание
Не кладите филе рыбы друг на друга.

Размораживание птицы целиком
Перед размораживанием удалите упаковку. После размораживания дайте птице некоторое время постоять. Для крупной птицы (например, индейки) время выдержки должно составлять не менее 30 минут, чтобы тепло равномерно распределилось по всему объёму.

Размораживание мяса
С помощью этой программы можно разморозить мясо куском.

Оттаивание фруктов
Если вы хотите, чтобы фрукты только оттаяли, выполните индивидуальную настройку результатов приготовления.

Программа	Примечание	Принадлежности	Уровень
Рыба/рыба целиком	Толщиной макс. 2,5 см	Лоток с отверстиями + Лоток без отверстий	3 1
Рыба/рыбное филе	Толщиной макс. 2,5 см	Лоток с отверстиями + Лоток без отверстий	3 1
Птица, целиком	Макс. 1,5 кг	Лоток с отверстиями + Лоток без отверстий	3 1
Мясо	Макс. вес куска 1,5 кг	Лоток с отверстиями + Лоток без отверстий	3 1
Ягоды	-	Лоток с отверстиями + Лоток без отверстий	3 1

Специальные блюда

Стерилизация бутылочек
Очистите бутылочки ёршиком сразу после опорожнения. 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.

Консервирование
Программа подходит только для косточковых и семечковых плодов и овощей (кроме бобовых).

Тыкву следует бланшировать перед консервированием.

Программа рассчитана на литровые ёмкости. Для банок большей или меньшей ёмкости определяйте результат приготовления индивидуально.

После окончания программы откройте дверцу прибора во избежание подгорания. Оставьте банки охладиться в рабочей камере ещё на несколько минут.

Программа настроена на обработку твёрдых фруктов. Если обрабатываемые фрукты уже не очень твёрдые, устанавливайте результат приготовления индивидуально.

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

Программа	Примечание	Принадлежности	Уровень
Стерилизация бутылочек*	-	Лоток с отверстиями	2
Консервирование	В литровых банках	Лоток с отверстиями + лоток без отверстий	3 1
Яйца/яйца вкрутую*	Яйца среднего размера, макс. 1,8 кг	Лоток с отверстиями + лоток без отверстий	3 1
Яйца/яйца всмятку*	Яйца среднего размера, макс. 1 кг	Лоток с отверстиями + лоток без отверстий	3 1

* Время окончания этой программы можно изменить.

Память

Режим «Память» предоставляет вам возможность сохранить собственную программу и вызывать её одним нажатием кнопки. Целесообразно использовать функцию памяти для блюд, которые вы готовите чаще всего.

Ввод в память

1. Установите вид нагрева, температуру и при необходимости время приготовления. Не запускайте прибор.
2. Удерживайте кнопку M нажатой до тех пор, пока не появится сообщение «Введено в память».
   Установка сохранена в памяти.

Если вы сохраните другую установку кнопкой M, предыдущая установка при этом будет перезаписана.

Запуск программ из памяти

Вы можете в любой момент вызвать установку, сохранённую в памяти.

1. Коротко нажмите кнопку M.
2. Нажмите кнопку Start.
   Запускается сохранённая в памяти установка.

Установку можно изменить в любое время. Когда Вы в следующий раз запустите приготовление из памяти, появляется сохранённая ранее установка.

Блокировка для безопасности детей

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

Активизация блокировки для безопасности детей

Нажмите и удерживайте кнопку ⊸ прим. 4 секунды, пока не появится символ ⊸.

Панель управления заблокирована.

Даже при активной блокировке для безопасности детей Вы можете выключить прибор, отключить сигнал кнопкой ◷, остановить выполнение режима приготовления кнопкой Stop и установить таймер.

Деактивизация блокировки для безопасности детей

Нажмите и удерживайте кнопку ⊸, пока символ ⊸ не исчезнет. После этого можно опять выполнять установки.

Базовые установки

Прибор имеет различные базовые установки, которые были сделаны на заводе. Вы можете изменять базовые установки в случае необходимости.

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

Прибор должен быть выключен.

1. Выключите прибор.
2. Держите нажатой кнопку i прим. 4 секунды, пока на дисплее не появится сообщение «Выбрать язык».
3. Нажимайте кнопку >, пока не появится требуемая базовая установка.

4. Чтобы изменить установку, поверните поворотный переключатель.
5. Держите нажатой кнопку i прим. 4 секунды, чтобы выйти из базовых установок.
   Изменение введено в память.

Можно изменить следующие базовые установки:

Базовая установка	Функция	Возможные установки
Выбрать язык	Изменение языка текстового дисплея	Возможен выбор из 30 языков
Продолжительность звукового сигнала	Установка продолжительности звукового сигнала	Короткий/Средний/Длинный
Звук нажатия кнопок	Включение/выключение звукового сигнала при нажатии кнопок	Выкл/Вкл
Яркость дисплея	Изменение яркости дисплея	День/Средняя/Ночь
Индикатор времени	Отображение времени при выключенном приборе	Выкл/Аналоговый 1/Аналоговый 2/Аналоговый 3/Цифровой
Продолжение работы после закрывания дверцы	Отпадает необходимость нового запуска после открывания дверцы прибора	Выкл/Автоматически
Индивидуальная настройка	Изменение степени готовности по программе на большую или меньшую	7 степеней контрастности — □□□□■□+
Индикация логотипа	Включение или выключение индикации логотипа при включении прибора	Выкл/Вкл
Жёсткость воды	Установка жёсткости воды для индикации образования известкового налёта	Смягчённая/1-мягкая/2-средняя/3-жёсткая/4-очень жёсткая
Сигнал разогрева на пару	Звуковой сигнал по окончании времени нагревания при приготовлении на пару	Выкл/Вкл
Восстановление заводских установок	Возвращение прибору заводских установок: ■ все изменения базовых установок аннулируются ■ память стирается ■ заново производится автоматическая калибровка	Не возвращать/ Возвратить

Уход и очистка

Эта глава содержит информацию о:

- очистке прибора и уходе за ним
- программе очистки
- программе удаления накипи

⚠ Опасность короткого замыкания!

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

Внимание!

Повреждение поверхности: Не используйте

- едкие или абразивные чистящие средства,
- средства для очистки духовок
- едкие, хлорсодержащие и коррозионно-активные очистители
- чистящие средства, содержащие большой процент спирта.

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

Внимание!

Повреждение поверхности: Если средство для удаления известкового налёта попадёт на переднюю стенку или другие легкоповреждаемые поверхности, сразу же смойте его водой.

Удаляйте загрязнения в рабочей камере сразу после охлаждения прибора.

При сильном загрязнении воспользуйтесь программой очистки (см. главу «Программа очистки»).

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.

Не используйте жёсткие мочалки или губки.

чистящих средствах

Прибор снаружи (с алюминиевой передней панелью)	Мыльный раствор. Протрите насухо мягкой тряпкой. Мягкое средство для мытья окон. Протрите алюминиевую переднюю панель мягкой салфеткой для стёкол или безворсовой салфеткой из микроволокна по горизонтали без нажима.
Прибор снаружи (с передней панелью из высококачественной стали)	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.

Рабочая камера с поддоном испарителя	Горячий мыльный раствор или раствор уксуса. Используйте губку, входящую в комплект, или мягкую щётку с подводом воды. **Внимание!** Рабочая камера может заржаветь: Не используйте металлические губки для очистки.
Резервуар для воды	Мыльный раствор. Нельзя мыть в посудомоечной машине!
Шахта резервуара	После каждого использования вытирайте насухо.
Уплотнитель крышки резервуара для воды	После каждого использования тщательно высушивайте.
Навесные элементы	См. главу «Очистка навесных элементов»
Стекла дверцы	См. главу «Очистка стёкол дверцы». **Внимание!** Повреждение поверхности: После очистки средством для чистки стёкол насухо вытрите дверцу прибора. В противном случае на ней могут остаться пятна, которые в последствии невозможно будет удалить.
Уплотнитель дверцы	Горячий мыльный раствор
Принадлежности	Замочите в горячем мыльном растворе и почистите щёткой/губкой или помойте в посудомоечной машине. В случае окрашивания очистить с помощью крахмалосодержащих продуктов (например, рис) с уксусным раствором

Чистящая губка

Чистящая губка, входящая в комплект, 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 предназначена для очистки легкоповреждаемых поверхностей, таких как, например, стекло, стеклокерамика, нержавеющая сталь, алюминий (номер для заказа 460 770, возможен заказ через интернет-магазин). Она очень хорошо удаляет жидкости и масла.

Программа очистки

Программа очистки растворяет загрязнения в рабочей камере при помощи пара, после чего они легко удаляются.

Процесс очистки состоит из нескольких этапов:

- Очистка (прим. 30 минут). После этого этапа опорожните поддон испарителя и протрите прибор.
- Первая промывка (20 секунд). По окончании опорожните поддон испарителя.
- Вторая промывка (20 секунд). Вытрите оставшуюся воду.

Все три этапа должны быть выполнены. Прибор можно будет использовать только после второй промывки.

Подготовка

Дайте рабочей камере остыть и выньте из неё все принадлежности. Очистите поддон испарителя губкой, входящей в комплект поставки.

Добавьте каплю моющего средства в поддон испарителя на дне рабочей камеры.

Запуск программы очистки

1. Для включения прибора нажмите кнопку on/off.
2. Нажмите кнопку **clean**.
   На дисплее появляется сообщение «Очистка».
3. Наполните резервуар для воды холодной водой до максимальной отметки.
4. Нажмите кнопку Start.
   Начинается выполнение программы очистки. Лампочка в рабочей камере не горит.

Опорожнение поддона и протирание прибора

Примерно через 30 минут раздаётся сигнал. На дисплее появляется сообщение «Опорожнить поддон и протереть прибор» и «I→I 0:40».

1. Откройте дверцу прибора.
   На дисплее появляется сообщение «Прибор готов к промывке».
2. Выньте навесные элементы из рабочей камеры и очистите их (см. главу «Очистка навесных элементов»).
3. Вытрите растворившуюся грязь в рабочей камере и поддоне испарителя мягкой щёточкой и губкой.
4. Резервуар для воды при необходимости наполните водой и вставьте на место.
5. Закройте дверцу прибора.
   На дисплее появляется сообщение «Продолжить нажатием кнопки Start».

1-я промывка

Нажмите кнопку Start .
Прибор промывается. На дисплее появляется сообщение «Первая промывка» и её продолжительность I→I.

Опорожнение поддона испарителя

Через 20 секунд на дисплее появляется сообщение «Опорожнить поддон» и «I→I 0:20».

1. Откройте дверцу прибора.
   На дисплее появляется сообщение «Прибор готов к промывке».
2. Тщательно промойте губку.
3. Удалите губкой оставшуюся в поддоне испарителя воду.
4. Закройте дверцу прибора.
   На дисплее появляется сообщение «Продолжить нажатием Start».

2-я промывка

Нажмите кнопку Start .
Прибор промывается. На дисплее появляется сообщение «Вторая промывка» и её продолжительность I→I.

Удаление оставшейся воды

Через 20 секунд на дисплее появляется сообщение «Опорожнить поддон».

1. Откройте дверцу прибора.
   На дисплее появляется «Окончание» и «I→I 0:00»
2. Удалите губкой оставшуюся в поддоне испарителя воду.
3. Вытрите губкой рабочую камеру и насухо протрите её мягкой тряпкой.
4. Для выключения прибора нажмите кнопку on/off.

Программа очистки завершена.

Отмена программы очистки

Указание: После отмены программы очистки необходимо дважды промыть прибор. До проведения второй промывки прибор будет заблокирован для использования.

1. Для прерывания программы очистки нажмите кнопку Stop.
   На дисплее появляется сообщение «Продолжить нажатием Start» и «Очистка».
   Чтобы моющее средство не осталось в приборе, после отмены режима промойте прибор дважды.
2. Нажмите кнопку Start.
   На дисплее появляется сообщение «Опорожнить поддон и протереть прибор».
3. При необходимости наполните резервуар для воды водой, вставьте на место и нажмите кнопку Start.

Выполните действия, описанные в разделе «Опорожнение поддона и протирание прибора».

Удаление известкового налёта

Для нормальной эксплуатации прибора периодически следует удалять известковый налёт (накипь). Об этом вам напомнит сообщение «Удаление накипи».

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

Процесс удаления известкового налёта состоит из нескольких этапов:

- Удаление известкового налёта (30 минут). После этого этапа опорожните поддон испарителя и снова наполните резервуар для воды.
- Первая промывка (20 секунд). По окончании опорожните поддон испарителя.
- Вторая промывка (20 секунд). Вытрите оставшуюся воду.

Все три этапа должны быть выполнены. Прибор можно будет использовать только после второй промывки.

Средство для удаления известкового налёта

Для удаления известкового налёта используйте только рекомендованное сервисной службой жидкое средство (номер для заказа 311 138, возможен заказ через интернет-магазин). Все прочие средства для удаления известкового налёта могут повредить прибор.

1. Приготовьте раствор из 300 мл воды и 60 мл жидкого средства для удаления известкового налёта.
2. Опорожните резервуар для воды и наполните его приготовленным раствором.

Внимание!

Повреждение поверхности: Если средство для удаления известкового налёта попадёт на переднюю стенку или другие легкоповреждаемые поверхности, сразу же смойте его водой.

Запуск программы удаления накипи

Рабочая камера должна полностью остыть.

1. Для включения прибора нажмите кнопку on/off.
2. Нажмите кнопку **clean**.
   На дисплее появляется сообщение «Очистка».
3. Поворачивайте поворотный переключатель, пока не появится сообщение «Удаление накипи».
4. Вставьте резервуар с раствором для удаления известкового налёта и закройте дверцу прибора.
5. Нажмите кнопку Start.
   Процесс удаления известкового налёта (накипи) запускается. Лампочка в рабочей камере не горит.

Опорожнение поддона испарителя и наполнение резервуара водой

Примерно через 30 минут раздаётся сигнал. На дисплее появляется сообщение «Опорожнить поддон и заново наполнить резервуар» и «I→I 0:40».

1. Откройте дверцу прибора.
2. Удалите губкой оставшийся в поддоне испарителя раствор.
3. Тщательно промойте резервуар для воды, наполните его водой и вставьте на место.
   На дисплее появляется сообщение «Прибор готов к промывке».
4. Закройте дверцу прибора.
   На дисплее появляется сообщение «Продолжить нажатием кнопки Start».

1-я промывка

Нажмите кнопку Start .
Прибор промывается. На дисплее появляется сообщение «Первая промывка» и её продолжительность I→I.

Опорожнение поддона испарителя

Через 20 секунд на дисплее появляется сообщение «Опорожнить поддон» и «I→I 0:20».

1. Откройте дверцу прибора.
   На дисплее появляется сообщение «Прибор готов к промывке».
2. Тщательно промойте губку.
3. Удалите губкой оставшуюся в поддоне испарителя воду.
4. Закройте дверцу прибора.
   На дисплее появляется сообщение «Продолжить нажатием Start».

2-я промывка

Нажмите кнопку Start .
Прибор промывается. На дисплее появляется сообщение «Вторая промывка» и её продолжительность I→I.

Удаление оставшейся воды

Через 20 секунд на дисплее появляется сообщение «Опорожнить поддон».

1. Откройте дверцу прибора.
   На дисплее появляется «Окончание» и «I→I 0:00»
2. Удалите губкой оставшуюся в поддоне испарителя воду.
3. Вытрите губкой рабочую камеру и насухо протрите её мягкой тряпкой.
4. Для выключения прибора нажмите кнопку on/off.
   Удаление известкового налёта завершено.

Отмена программы удаления накипи

Указание: После отмены программы удаления накипи необходимо дважды промыть прибор. До проведения второй промывки прибор будет заблокирован для использования.

1. Для прерывания программы удаления накипи нажмите и удерживайте кнопку Stop.
   На дисплее появляются сообщения «Продолжить нажатием Start» и «Удаление накипи».
   Чтобы раствор для удаления известкового налёта не остался в приборе, после отмены режима промойте прибор дважды.
2. Нажмите кнопку Start.
   На дисплее появляется сообщение «Опорожнить поддон и заново наполнить резервуар».

Выполните действия, описанные в разделе «Опорожнение поддона и наполнение резервуара водой».

Удаление известкового налёта только из поддона испарителя

Если вам необходимо удалить известковый налёт (накипь) только из поддона испарителя рабочей камеры, а не из всего прибора, следует всё равно использовать режим «Удаление накипи».

Единственное отличие:

1. Приготовьте раствор из 300 мл воды и 60 мл жидкого средства для удаления известкового налёта.

2. Налейте в поддон испарителя раствор для удаления известкового налёта до краев.
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 и навешивание дверцы прибора

Для улучшения результатов очистки можно снять дверцу прибора.

⚠ Опасность травмирования!

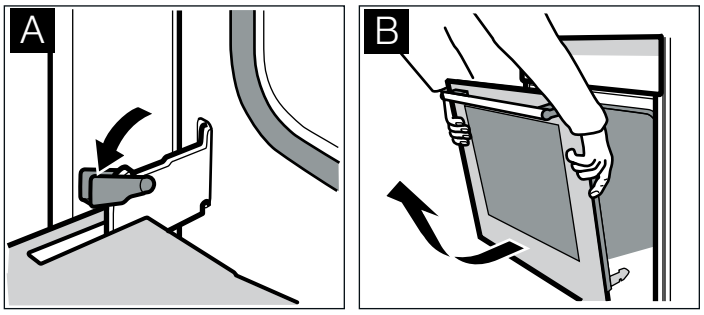
Дверца прибора может с силой захлопнуться. Всегда полностью откидывайте фиксаторы петель при снятии дверцы и устанавливайте их обратно после её установки. Не просовывайте пальцы в вырезы петель.

⚠ Опасность травмирования!

Если дверца прибора навешена только с одной стороны, не просовывайте пальцы в вырезы петель. Дверца прибора может с силой захлопнуться. Вызовите специалиста сервисной службы.

Снятие дверцы прибора

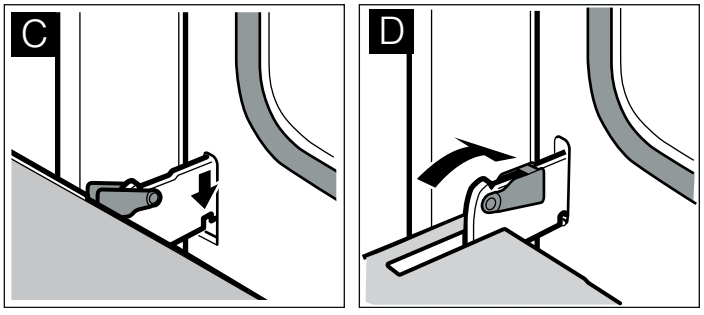
1. Полностью откройте дверцу прибора.
2. Откиньте фиксаторы слева и справа (рис. A).
   Петли заблокированы, дверца не может захлопнуться.
3. Закрывайте дверцу прибора, пока не почувствуете сопротивление.
4. Возьмитесь за дверцу снизу слева и справа обеими руками, закройте ее ещё немного и вытяните (рис. B).



Навешивание дверцы прибора

После очистки установите дверцу прибора на место.

1. Установите петли в левый и правый держатели (рис. A).
   Вырезы петель должны зафиксироваться с обеих сторон.
2. Полностью откройте дверцу прибора.
3. Установите обратно фиксаторы слева и справа (рис. D).



   Дверца прибора зафиксирована и больше не может быть снята с петель.
4. Закройте дверцу прибора.

Очистка стёкол дверцы

Для лучших результатов очистки можно снять внутреннее стекло дверцы прибора.

⚠ Опасность травмирования!

Некоторые части дверцы прибора имеют острые кромки. Вы можете порезаться. Надевайте перчатки.

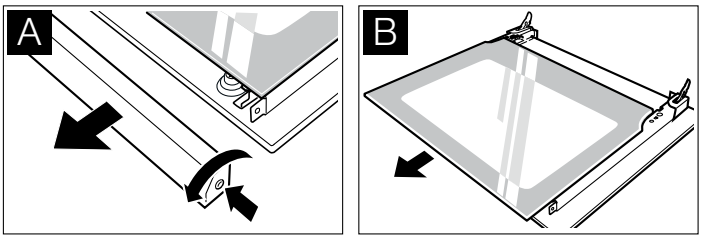
⚠ Опасность травмирования!

Прибором можно снова пользоваться только после правильной установки стёкол.

Снятие стекла дверцы

Указание: Перед снятием обратите внимание, как установлены стёкла, чтобы не ошибиться при их последующей установке.

1. Снимите дверцу прибора и положите наружной поверхностью вниз на мягкое чистое основание (см. главу «Снятие и установка дверцы прибора»).
2. Выверните передние левый и правый болты защитной панели и снимите её (рис. A).
3. Приподнимите и вытяните стекло дверцы (рис. B).



Очистка

Протирайте стёкла мягкой тряпочкой, смоченной средством для чистки стёкол.

Внимание!

Не используйте едкие и абразивные чистящие средства, а также скребки для стекла. Иначе можно повредить стекло.

Установка стекла дверцы

1. Задвиньте стекло до упора.
2. Установите защитную панель на место и закрепите её.
3. Установите на место дверцу прибора.

Очистка навесных элементов

Навесные элементы можно снять для чистки.

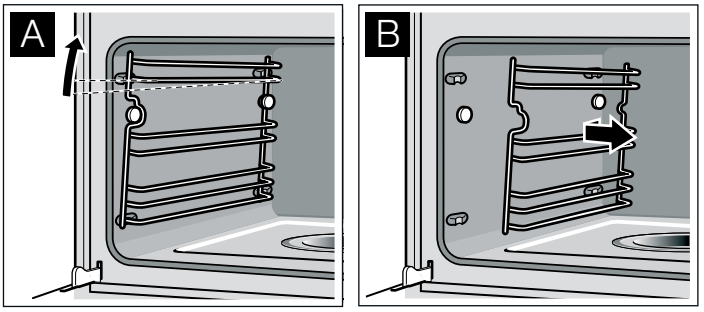
⚠ Опасность ожога горячими частями рабочей камеры.!

Подождите, пока рабочая камера остынет.

Снятие навесных элементов

Указание: Отведите навесной элемент в передней части максимально в сторону до возникновения сопротивления, так как в противном случае возможна деформация боковой панели прибора.

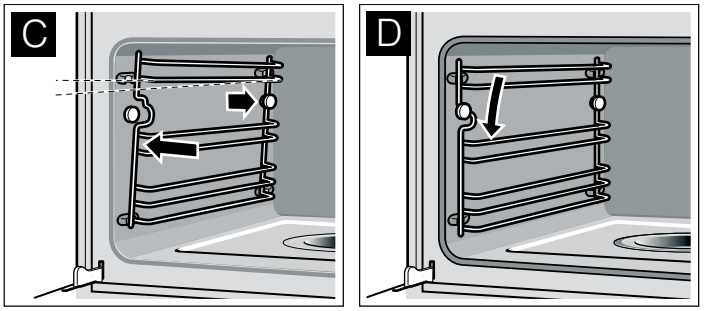
1. Осторожно отожмите навесной элемент в передней части вверх, так чтобы она расфиксировалась, и освободите из бокового крепления (рис. A).
2. Выньте навесной элемент из крепления (рис. B).



3. Очистите навесные элементы моющим средством и мягкой губкой/щёткой
   или
   вымойте навесные элементы в посудомоечной машине.

Установка навесных элементов

1. Выровняйте навесной элемент, так чтобы он был обращён выемками вверх.
2. Зацепите навесной элемент в задней части и сдвиньте назад, так чтобы он зафиксировался (рис. C).
3. Зацепите навесной элемент в передней части за крепление и отожмите вниз, так чтобы он зафиксировался и был расположен в приборе горизонтально (рис. D).



Навесные элементы устанавливаются каждый со своей стороны.

Что делать при неисправности?

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

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

⚠ Опасность удара током!

- Работы над электроникой прибора должны выполняться только квалифицированным специалистом.
- Во время работ с электроникой прибор необходимо обесточить. Включите защитную автоматику или выньте предохранитель из блока предохранителей.

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 пре дохранителей прибора и примерно через 10 секунд включите его снова
Прибор не запускается	Дверца прибора закрыта неплотно	Закройте дверцу прибора
Прибор не запускается, на дисплее появляется «Продолжить нажатием Start» «Удаление известкового налёта»	Была отменена программа удаления известкового налёта	Нажмите кнопку Start. Затем промойте прибор дважды (см. главу» Удаление известкового налёта». Выполните действия, описанные в разделе «Опорожнение поддона и наполнение резервуара водой»)
Прибор не запускается, на дисплее появляется «Продолжить нажатием Start» «Очистка»	Была отменена программа очистки	Нажмите кнопку Start. Затем промойте прибор дважды (см. главу «Программа очистки». Выполните действия, описанные в разделе «Опорожнение поддона и протирание прибора»)
На дисплее появляется сообщение «Время суток»	Отключение электроэнергии	Заново установите время суток (см. главу «Функции времени»)
Прибор не работает. На дисплее появляется время приготовления.	Был случайно повёрнут поворотный пере ключатель	Нажмите кнопку Stop
	После установки не была нажата кнопка Start	Нажмите кнопку Start или сбросьте установку кнопкой Stop
Появляется сообщение «Наполнить резер вуар», хотя резервуар для воды полон	Резервуар для воды вставлен неправильно	Задвиньте резервуар для воды до ощути мой фиксации
	Система распознавания не работает	Вызовите специалиста сервисной службы
Появляется сообщение «Наполнить резер вуар» хотя резервуар ещё не пуст. Резервуар для воды пустой, но сообщение «Наполнить резервуар» 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 непра вильно	Закройте крышку до ощутимой фиксации
	Загрязнён уплотнитель крышки резерву ара	Очистите уплотнитель
	Повреждён уплотнитель крышки резерву ара	Приобретите в сервисной службе новый резервуар для воды

Неисправность	Возможная причина	Указания/устранение
Нагревается пустой поддон испарителя, хотя резервуар для воды полон	Резервуар для воды вставлен неправильно	Задвиньте резервуар для воды до ощути мой фиксации
	Подводящий шланг закупорен	Очистите прибор от известкового налёта. Проверьте, правильно ли установлена жёсткость воды.
На дисплее появляется сообщение «Опо рожнить резервуар/очистить?»	Прибор не использовался, по крайней мере, 2 дня, а резервуар для воды полон	Опорожните резервуар для воды и очис тите его. Каждый раз после приготовления выливайте остатки воды из резервуара
При приготовлении появляется специфи ческий шум	Шум обусловлен образованием водяного пара при приготовлении блюд из продук тов 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 приготов ления прибор не может выполнить автома тическую калибровку	Верните заводские установки (см. главу «Базовые установки»). Затем запустите приготовление на пару на 20 минут при 100 °C
Во время приготовления пар выходит через вентиляционные прорези		Это нормально
Образование пара в приборе происходит неправильно	На приборе имеется известковый налёт	Запустите программу удаления известко вого налёта
На дисплее появляется сообщение об ошибке «E011»	Одна из кнопок слишком долго нажата или запала	Нажмите кнопку ◷, чтобы сбросить сооб щение об ошибке. Нажмите по очереди все кнопки и проверьте, чистые ли они.
На дисплее появляется сообщение об ошибке «E...»	Техническая неисправность	Нажмите кнопку ◷, чтобы сбросить сооб щение об ошибке. При необходимости установите время заново. Если это сообщение об ошибке появля ется снова, вызовите специалиста сервис ной службы.
Прибор больше не нагревается. На дисп лее появляется сообщение «Demo»	Была нажата комбинация кнопок	Отключите электропитание, через 10 секунд снова включите. В течение сле дующих 2 минут нажмите и удерживайте нажатой кнопку ⊸○прим. 4 секунды

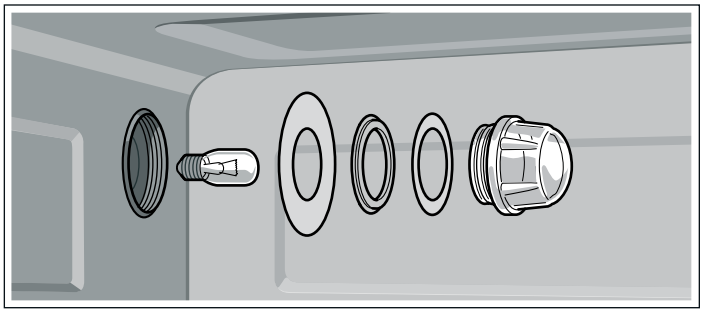
Замена лампочки в приборе

Термостойкие лампы 25 Вт, 220/240 В, цоколь E14 и уплотняющие прокладки для них вы можете заказать в сервисной службе. При этом укажите 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 колпака и без уплотнителей!

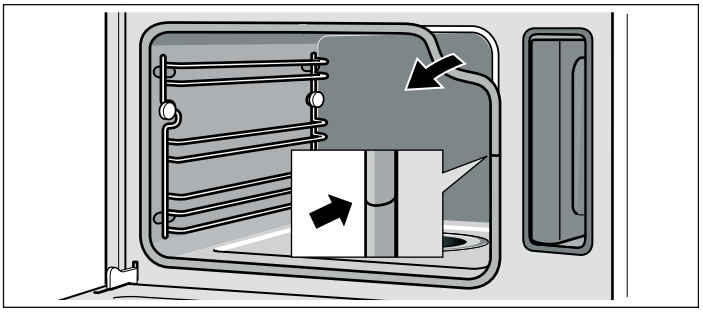
Замена стеклянного плафона или уплотнителей

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

Замена уплотнителя дверцы

Если наружный уплотнитель дверцы рабочей камеры повреждён, его необходимо заменить. Запасные уплотнители для прибора 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. Вставьте новый уплотнитель в одном месте и натяните его со всех сторон. 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. Мы всегда стараемся найти подходящее решение, чтобы избежать в том числе ненужных вызовов специалистов.

Номер E и номер FD

Для получения квалифицированного обслуживания при вызове специалиста сервисной службы обязательно 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 не тратить время на поиск этих номеров, впишите их и телефонный номер сервисной службы здесь.

Номер E	**Номер FD**

Сервисная служба ☏

Обратите внимание, что визит специалиста сервисной службы для устранения повреждений, связанных с неправильным уходом за прибором, даже во время действия гарантии не является бесплатным.

Заявка на ремонт и консультация при неполадках

Контактные данные всех стран Вы найдёте в приложенном списке сервисных центров.

Положитесь на компетентность изготовителя. Тогда вы можете быть уверены, что ремонт будет произведён грамотными специалистами и с использованием фирменных запасных частей.

Охрана окружающей среды

Правильная утилизация упаковки

Утилизируйте упаковку с соблюдением правил экологической безопасности.

Данный прибор имеет отметку о соответствии европейским нормам 2012/19/EG утилизации электрических и электронных приборов (waste electrical and electronic equipment - WEEE).

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

Советы по экономии 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.

Таблицы и рекомендации

Приготовление на пару является особенно 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 можете узнать, какой вид нагрева, принадлежности, температуру и время приготовления блюд лучше выбрать. Все данные, если не указано другое, приведены в расчёте 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 нём.

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 плёнкой 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, приведённые 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 приведённые значения нужно использовать как ориентировочные данные.

Распределение продуктов

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

Продукты, чувствительные к давлению

Продукты, чувствительные к давлению, не укладывайте в лоток в несколько слоёв. Лучше использовать два лотка.

Одновременное приготовление нескольких блюд

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 определённые 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, необходимо дополнительное нагревание.

Овощи

Овощи в лотке с отверстиями устанавливайте на уровень 2. Всегда подставляйте под него лоток без отверстий на уровень 1. Стекающая жидкость будет собираться в нём.

Продукты	Размер	Принадлежности	Вид нагрева	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
Фенхель	Кружками	Лоток с отверстиями + без отверстий	Приготовление на пару	100	10-14
Овощной флан	-	Форма для водяной бани 1,5 л + решётка на уровень 2	Приготовление на пару	100	50-70
Фасоль, зелёная	-	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
Кукуруза	Целиком	Лоток с отверстиями + без отверстий	Приготовление на пару	100	25-35
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
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 добавьте 150 мл жидкости.

Уровень установки для лотка без отверстий можно выбрать произвольно.

Продукты	Соотношение	Принадлежности	Уровень	Вид нагрева	Температура,°C	Время приготовления, мин
Картофель в мундире (среднего размера)	-	Лоток с отверстиями + лоток без отверстий	3 1	Приготовление на пару	100	35-45
Отварной картофель (четвертинками)	-	Лоток с отверстиями + лоток без отверстий	3 1	Приготовление на пару	100	20-25

Продукты	Соотношение	Принадлежности	Уровень	Вид нагрева	Температура,°C	Время приготовления, мин
Неполированный рис	1:1,5	Лоток без отверстий	-	Приготовление на пару	100	30-40
Длиннозёрный 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
Ризотто	1:2	Лоток без отверстий	-	Приготовление на пару	100	30-35
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, дроблёная	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
Клёцки	-	Лоток с отверстиями + лоток без отверстий	3 1	Приготовление на пару	95	20-25

Мясо и птица

Птица

Продукты	Объём	Принадлежности	Уровень	Вид нагрева	Температура, °C	Время приготовления, мин
Куриные грудки	На каждые 0,15 кг	Лоток без отверстий	2	Приготовление на пару	100	15 - 25
Утиная грудка*	На каждые 0,35 кг	Лоток без отверстий	2	Приготовление на пару	100	12 - 18

* Предварительно обжарить и завернуть в плёнку

Говядина

Продукты	Объём	Принадлежности	Уровень	Вид нагрева	Температура, °C	Время приготовления, мин
Тонкий ростбиф, среднепрожаренный*	1 кг	Лоток без отверстий	2	Приготовление на пару	100	25-35
Толстый ростбиф, среднепрожаренный*	1 кг	Лоток с отверстиями + лоток без отверстий	3 1	Приготовление на пару	100	30-40

* Предварительно обжарить и завернуть в плёнку

Свинина

Продукты	Объём	Принадлежности	Уровень	Вид нагрева	Температура, °C	Время приготовления, мин
Свиное филе*	0,5 кг	лоток без отверстий	2	Приготовление на пару	100	10 - 12
Медальоны из свинины*	ок. 3 см толщиной	лоток без отверстий	2	Приготовление на пару	100	10 - 12
Копченые ребрышки	Кусочками	лоток без отверстий	2	Приготовление на пару	100	15 - 20

* Предварительно обжарить и завернуть в плёнку

Колбаски

Продукты	Принадлежности	Уровень	Вид нагрева	Температура, °C	Время приготовления, мин
Венские сосиски	Лоток с отверстиями + лоток без отверстий	3 1	Приготовление на пару	80 - 90	12 - 18
Белые колбаски	Лоток с отверстиями + лоток без отверстий	3 1	Приготовление на пару	80 - 90	15 - 20

Рыба

Продукты	Объём	Принадлежности	Уровень	Вид нагрева	Температура, °C	Время приготовления, мин
Дорада, целиком	На каждые 0,3 кг	Лоток с отверстиями + лоток без отверстий	3 1	Приготовление на пару	80 - 90	15 - 25
Филе дорады	На каждые 0,15 кг	Лоток с отверстиями + лоток 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	На каждые 0,2 кг	Лоток с отверстиями + лоток без отверстий	3 1	Приготовление на пару	80 - 90	12 - 15
Филе трески	На каждые 0,15 кг	Лоток с отверстиями + лоток без отверстий	3 1	Приготовление на пару	80 - 90	10 - 14
Филе лосося	На каждые 0,15 кг	Лоток с отверстиями + лоток 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	На каждые 0,15 кг	Лоток с отверстиями + лоток без отверстий	3 1	Приготовление на пару	80 - 90	10 – 20
Рулетики из морского языка, фаршированные		Лоток с отверстиями + лоток без отверстий	3 1	Приготовление на пару	80 - 90	10 – 20

Заправки для супов и прочее

Продукты	Принадлежности	Уровень	Вид нагрева	Температура, °C	Время приготовления, мин
Яичная заправка для супа	Лоток без отверстий	2	Приготовление на пару	90	15-20
Манные клёцки	Лоток с отверстиями + лоток без отверстий	3 1	Приготовление на пару	90-95	7-10
Яйца вкрутую (среднего размера, макс. 1,8 кг)	Лоток с отверстиями + лоток без отверстий	3 1	Приготовление на пару	100	10-12
Яйца всмятку (среднего размера, макс. 1 кг)	Лоток с отверстиями + лоток без отверстий	3 1	Приготовление на пару	100	6-8

Десерты, компоты

Компот
Взвесьте фрукты и добавьте на 1 объём фруктов приблизительно ⅓ объёма воды и добавьте по вкусу сахар и приправы.

Молочный рис
Взвесьте рис и добавьте на 1 объём крупы 2,5 объёма молока. Насыпьте рис и влейте молоко в специальную ёмкость не более чем на 2,5 см от дна. Перемешайте после приготовления. Оставшееся молоко быстро впитается.

Йогурт
Нагрейте молоко на плите до 90 °C. Затем охладите до 40 °C. Стерилизованное молоко нагревать не надо.

На каждые 100 г молока добавьте одну или две ложки натурального йогурта или соответствующее количество йогуртового фермента. Вылейте смесь в чистые стаканчики и закройте их.

Затем поставьте стаканчики для охлаждения в холодильник.

Продукты	Принадлежности	Вид нагрева	Температура, °C	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*	Порционные стаканчики + лоток с отверстиями	Приготовление на пару	40	300-360

* Также можно использовать соответствующую программу (см. главу «Программы автоматического приготовления»)

Продукты	Принадлежности	Вид нагрева	Температура, °C	Время приготовления, мин
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

* Также можно использовать соответствующую программу (см. главу «Программы автоматического приготовления»)

Подогрев блюд

В режиме «Подогрев» блюдо быстро подогревается. При этом оно выглядит и имеет вкус свежеприготовленного.

Продукты	Принадлежности	Уровень	Вид нагрева	Температура,°C	Время приготовления, мин
Овощи	Лоток без отверстий	3	Подогрев	100	12-15
Макароны, картофель, рис	Лоток без отверстий	3	Подогрев	100	5-10

Размораживание

Замораживайте продукты по возможности тонким слоем и порционно при −18 °C. 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 вид нагрева «Размораживание».

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

После выполнения программы размораживания оставьте продукт ещё на 5–15 минут для выравнивания температуры.

⚠ Риск для здоровья!

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

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

Размораживание мяса
Панированные куски мяса размораживать до такой степени, чтобы пряности и панировка остались на поверхности.

Размораживание птицы
Перед размораживанием снимите упаковку. Обязательно удалите жидкость от размораживания.

Продукты	Объём	Принадлежности	Уровень	Температура, °C	Время приготовления, мин
Куриные окорочка	0,25 кг	Лоток с отверстиями + без отверстий	3 1	45-50	55-60
Ягоды	0,5 кг	Лоток с отверстиями + без отверстий	3 1	50-55	15-20
Рыбное филе	0,4 кг	Лоток с отверстиями + без отверстий	3 1	40-45	50-55

Подъём теста

При виде нагрева «Подъём теста» тесто подходит значительно быстрее, чем при комнатной температуре.

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

Поставить миску с тестом на решётку Тесто не накрывать.

Продукты	Объём	Принадлежности	Температура,°C	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.

Наполните лоток с отверстиями ягодами и поставьте на уровень 3. Установите лоток без отверстий на уровень 1 для сбора полученного из ягод сока.

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

Продукты	Принадлежности	Уровень	Вид нагрева	Температура,°C	Время приготовления, мин
Малина	Лоток с отверстиями + лоток без отверстий	3 1	Приготовление на пару	100	30 - 45
Смородина	Лоток с отверстиями + лоток 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.

В приборе нельзя консервировать следующие продукты: продукты из жестяных консервных банок, мясо, рыбу, паштеты.

Приготовьте банки, резиновые кольца, зажимы и пружины.

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

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

По истечению заданного времени откройте дверцу прибора.

Вынимайте банки только после того, как они полностью остынут.

Продукты	Принадлежности	Уровень	Вид нагрева	Температура, °C	Время приготовления, мин
Овощи	Литровые банки	2	Приготовление на пару	100	30-120
Косточковые плоды	Литровые банки	2	Приготовление на пару	100	25-30
Фрукты с мелкими косточками	Литровые банки	2	Приготовление на пару	100	25-30

Продукты глубокой заморозки

Соблюдайте указания производителя на упаковке.

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

Продукты	Принадлежности	Уровень	Вид нагрева	Температура, °C	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

Siemens-Electrogeräte GmbH
Carl-Wery-Straße 34
81739 München
Germany

9000746569 45 920911