

SIEMENS

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

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

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

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

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

Подробное оглавление поможет вам быстро и эффективно осуществлять поиск.

Приятного аппетита!

Руководство по эксплуатации

НВ36D.72

ru

9000 349 803

Содержание

Правила техники безопасности	5
Причины повреждений	6
Ваш новый прибор	8
Панель управления	8
Режимы работы	9
Рабочая камера и принадлежности	10
Резервуар для воды	12
Автоматическая калибровка	13
Перед первым использованием	14
Базовые установки	14
Установка жёсткости воды	15
Очистка	15
Обслуживание прибора	16
Включение прибора	16
Выключение прибора	17
После каждого использования	18
Советы по установкам	19
Функции времени	20
Установка таймера	20
Установка времени	21
Изменение времени окончания	23
Установка времени суток	24
Программа автоматического приготовления ...	25
Настройка программ	25
Указания к программам	27
Таблицы программ	28

Содержание

Память	38
Сохранение установок в памяти	38
Запуск программ из памяти	39
Блокировка для безопасности детей	39
Базовые установки	40
Автоматическое отключение	42
Уход и очистка	42
Чистящих средствах	43
Программа очистки	45
Удаление известкового налёта	46
Снятие с петель и навешивание дверцы прибора	48
Очистка навесных элементов	50
Очистка стекол дверцы	50
Что делать при неисправности?	51
Замена лампочки в приборе	54
Замена уплотнителя дверцы	55
Сервисная служба	56
Номер E и номер FD	56
Рекомендации по экономии электроэнергии и охране окружающей среды	57
Экономия электроэнергии	57
Правильная утилизация упаковки	58
Таблицы и рекомендации	58
Приготовление на пару	59
Горячий воздух	59
Горячий воздух + приготовление на пару	60
Овощи	60
Гарниры и бобовые	62

Содержание

Мясо, птица, рыба	64
Щадящее приготовление мяса	70
Запеканки, суповые засыпки	71
Десерты, компоты	72
Пироги и выпечка	73
Подогрев блюд	78
Размораживание	79
Подъём теста	80
Выжимание сока	81
Консервирование	81
Продукты глубокой заморозки	82
Контрольные блюда	85

Правила техники безопасности

Внимательно прочитайте это руководство по эксплуатации.

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

Не позволяйте взрослым и детям самостоятельно использовать прибор:

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

Никогда не позволяйте детям баловаться с прибором.

Горячая рабочая камера

Опасность ожога!

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

Опасность возгорания!

Не храните легковоспламеняющиеся предметы в рабочей камере.

Опасность короткого замыкания!

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

Опасность ожога!

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

Горячие принадлежности

Опасность ожога!
При вынимании из прибора горячих принадлежностей или посуды используйте прихватки.

Горячая вода

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

Неквалифицированный ремонт

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

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

Причины повреждений

Не закрывайте дно рабочей камеры

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

Посуда

Посуда должна быть устойчивой к воздействию высоких температур и пара. Формы из силикона не подходят для комбинированного режима горячего воздуха и пара.

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

Приготовление на пару с использованием лотка с отверстиями

При приготовлении на пару с использованием лотка с отверстиями всегда устанавливайте под ним противень. Стекающая жидкость будет собираться в этой ёмкости.

Влажные продукты

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

Фруктовый сок

При выпекании сочных фруктовых пирогов не заполняйте противень целиком. Сок от фруктов будет стекать с противня и оставлять пятна, которые будет практически невозможно удалить.

Сильно загрязнённый уплотнитель дверцы

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

Дверца прибора в качестве опорной поверхности

Не садитесь и не становитесь на открытую дверцу прибора. Прибор может повредиться.

Транспортировка прибора

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

Уход и очистка

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

Ваш новый прибор




В этой главе Вы получите информацию о

- панели управления
- режимах работы
- рабочей камере и принадлежностях

Панель управления



Элемент управления		Использование
Главный выключатель	on off	Включение и выключение прибора
Кнопки выбора меню	<input type="checkbox"/>	Выбор режимов работы
	<input type="checkbox"/> P	Выбор программ автоматического приготовления (см. главу "Программы автоматического приготовления")
	<input type="checkbox"/> M	Сохранение в памяти и вызов из памяти (см. главу "Память")
	clean	Выбор программы очистки (см. главу "Уход и очистка")
Кнопки навигации	< >	Перемещение по дисплею влево или вправо. Изменения при этом сохраняются

Элемент управления		Использование
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")
		При включённом приборе: Вызов актуальной информации При выключенном приборе: Выбор базовых установок (см. главу "Базовые установки")
Кнопка Start	start	Включение режима
Кнопка Stop	stop	Короткое нажатие: прерывание режима работы (пауза)
		Длительное нажатие: окончание режима работы

Режимы работы

Кнопка поможет вам выбрать нужный режим работы вашего прибора.

Режим работы		Использование
Горячий воздух	30 - 230 °C	Сочная выпечка, бисквиты, жаркое. Вентилятор, установленный в задней стенке, распределяет жар равномерно по всей рабочей камере.
Приготовление на пару	35 - 100 °C	Овощи, рыба, гарниры, выжимание фруктового сока и бланширование.
Горячий воздух + приготовление на пару	120 - 230 °C	Мясо, запеканки и выпечка. Комбинируются горячий воздух и пар.
Подогрев	100 - 180 °C	Порционные блюда и хлебобулочные изделия. Бережный разогрев уже готовых блюд. Направленный пар не высушивает блюдо.
Подъём теста	35 - 50 °C	Дрожжевое тесто и тесто на закваске. Тесто подходит значительно быстрее, чем при комнатной температуре. Благодаря комбинации пара с горячим воздухом поверхность теста не подсыхает.

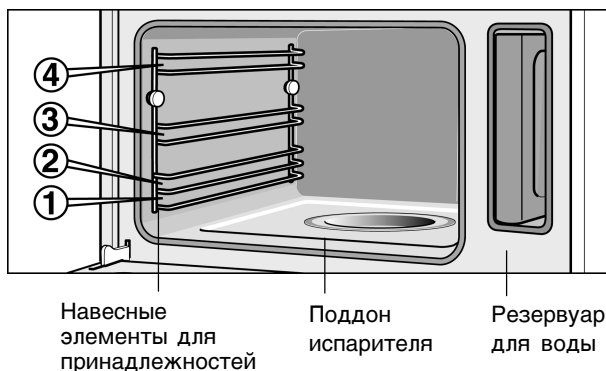
Режим работы	Использование
Размораживание 35 - 60 °С	Овощи, фрукты, мясо, рыба. В этом режиме горячий воздух и пар смешиваются. Благодаря влажности тепло бережно проникает в продукты. Продукты не пересыхают и не деформируются.
Щадящее приготовление 60 - 120 °С	Ростбиф, баранья нога. В этом режиме нежные куски мяса получаются особенно сочными.
Предварительный разогрев 30 - 70 °С	Для фарфоровой посуды. В предварительно нагретой посуде пища остывает не так быстро. Напитки дольше остаются тёплыми.
Поддержание в горячем состоянии 60 - 100 °С	Поддержание блюд в горячем состоянии до двух часов.

Рабочая камера и принадлежности

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

Внимание!

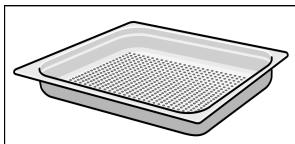
- Поддон испарителя нельзя накрывать. Не ставьте посуду на дно рабочей камеры.
- Не устанавливайте принадлежности между уровнями установки противня, они могут опрокинуться.



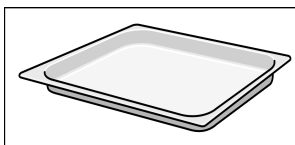
Принадлежности

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

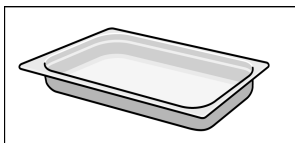
В комплектацию Вашего прибора входят следующие принадлежности:



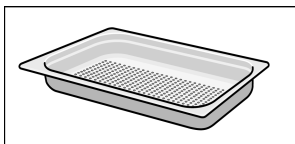
Лоток с отверстиями, GN 2/3, глубиной 40 мм для приготовления на пару рыбы целиком или большого количества овощей, для выжимания сока из ягод и т. д.



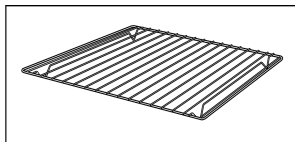
Лоток без отверстий, GN 2/3, глубиной 28 мм (противень) для выпекания пирогов и для сбора конденсата, образующегося при приготовлении блюд на пару



Лоток без отверстий, GN 1/3, глубиной 40 мм для приготовления риса, бобовых и зерновых



Лоток с отверстиями, GN 1/3, глубиной 40 мм для приготовления на пару овощей, выжимания сока из ягод и размораживания



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

Дополнительные принадлежности вы можете приобрести в специализированном магазине:

Принадлежности	Номер заказа
Лоток без отверстий, GN $\frac{2}{3}$, глубиной 40 мм	HZ36D533
Лоток с отверстиями, GN $\frac{2}{3}$, глубиной 40 мм	HZ36D533G
Лоток без отверстий, GN $\frac{2}{3}$, глубиной 28 мм (противень)	HZ36D532
Лоток без отверстий, GN $\frac{1}{3}$, глубиной 40 мм	HZ36D513
Лоток с отверстиями, GN $\frac{1}{3}$, глубиной 40 мм	HZ36D513G
Решётка	HZ36DR

Резервуар для воды

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

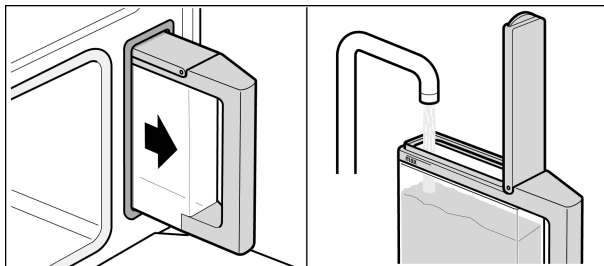
Наполните резервуар свежей водопроводной водой или бутилированной водой без углекислоты. Если вода содержит большое количество извести, мы рекомендуем использовать смягчённую воду.

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

Перед первым использованием слегка смочите уплотнитель крышки резервуара.

Внимание!

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



Перед каждым использованием

Наполняйте резервуар для воды перед каждым использованием прибора.

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

После каждого использования

Опорожняйте резервуар для воды после каждого использования прибора.

1. Медленно выньте из прибора резервуар для воды, удерживая его в горизонтальном положении, чтобы из клапана не капала оставшаяся вода.
2. Вылейте всю воду.
3. Тщательно высушите уплотнитель крышки и шахту резервуара в приборе.

Сообщение "Наполнить резервуар"

Если резервуар пуст, раздаётся сигнал. На дисплее появляется сообщение "Наполнить резервуар". Работа прекращается.

1. Осторожно откройте дверцу прибора. Из неё выходит горячий пар.
2. Извлеките резервуар, наполните его водой до отметки и установите на место.
3. Нажмите кнопку Start.

Сообщение "Наполнить резервуар?"

Это сообщение появится, если вы запустите процесс приготовления при наполовину заполненном резервуаре.

Если вы считаете, что для приготовления достаточно такого количества воды, запустите прибор снова.

Если нет, долейте в резервуар воды до максимальной отметки, установите его на место и после этого запустите прибор.

Автоматическая калибровка

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

После переезда

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

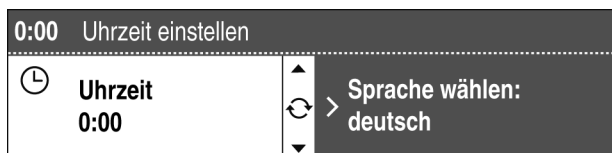
Перед первым использованием

Из этой главы вы узнаете:

- как после подключения прибора к электросети установить время
- как изменить язык текстового дисплея
- как изменить значение жёсткости воды
- как очистить прибор перед первым использованием

Базовые установки

После подключения прибора на дисплее появляется сообщение «Uhrzeit» (Время суток) и «Sprache wählen» (Выбрать язык). Установите время суток и, при необходимости, язык текстового дисплея.



Установка времени суток и изменение языка

1. Установите текущее время суток поворотным переключателем.
2. С помощью кнопки > перейдите к функции «Sprache wählen» (Выбрать язык).
3. Установите необходимый язык поворотным переключателем.
4. Нажмите кнопку ⌚.

Язык и время суток сохранены в памяти. На дисплее будет отображаться 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. Он отрегулирован на жёсткость воды II. Измените это значение, если вода мягче или жёстче.

Проверка жёсткости воды

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

Смягчённая вода

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

Изменение жёсткости воды

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

1. Держите нажатой кнопку **i**, пока на дисплее не появится сообщение «Выбрать язык».
2. Поворачивайте поворотный переключатель, пока не появится сообщение «Жёсткость воды».
3. Нажмите кнопку **>**.
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.

Очистка

Нагревание прибора

Перед первым использованием нагрейте пустой прибор и очистите принадлежности.

1. Для включения прибора нажмите кнопку **on/off**.
Примерно через 4 секунды появляется режим работы "Горячий воздух".

2. Поворачивайте поворотный переключатель, пока не появится "Приготовление на пару".
3. Нажмите кнопку Start.
Прибор автоматически нагревается до 100 °C и выключается через 20 минут. Раздаётся сигнал.
4. Нажмите кнопку Stop, чтобы закончить работу режима.

Слегка приоткройте дверцу прибора, чтобы дать прибору остыть.

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

Предварительная очистка принадлежностей

Обслуживание прибора


Из этой главы Вы узнаете:

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

Включение прибора

1. Для включения прибора нажмите кнопку $\frac{on}{off}$.
На дисплее на 4 секунды появляется логотип. Затем на дисплее автоматически появится меню "Виды нагрева".

Выбор вида нагрева

Вы можете сразу вызвать меню "Виды нагрева" кнопкой .



2. Установите требуемый вид нагрева с помощью поворотного переключателя.

Выбор температуры

3. Нажмите кнопку >. Предлагаемая температура отмечена.
4. Установите требуемую температуру с помощью поворотного переключателя.
5. Нажмите кнопку ☹️. На дисплее появляется сообщение "Таймер".
6. Перейдите к установке времени приготовления с помощью кнопки >.
7. Установите требуемое время приготовления с помощью поворотного переключателя.
8. Нажмите кнопку ☹️.
9. Нажмите кнопку Start, чтобы включить прибор. Прибор начинает нагреваться. В режиме "Приготовление на пару" отсчет времени приготовления начинается только по истечении времени разогрева.

Выбор времени приготовления

Текущая температура

Нажмите кнопку i. Текущая температура высвечивается 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.

Выключение прибора



Опасность ошпариться!

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

По истечении времени

Если установлено время приготовления, прибор автоматически выключается. раздаётся сигнал. Нажмите кнопку ☹️, чтобы выключить сигнал.

Для выключения прибора нажмите кнопку $\frac{off}{off}$. Осторожно откройте дверцу прибора.

Пауза

Коротко нажмите кнопку Stop. Охлаждающий вентилятор может продолжать работать. Для включения прибора нажмите кнопку Start.

Если вы откроете дверцу прибора во время работы прибора, режим будет прерван. Для включения закройте дверцу прибора и нажмите кнопку Start.

Если для базовой установки "Продолжение работы после закрывания дверцы" выбрано "автоматически", повторное включение не требуется (см. главу "Базовые установки").

Отмена

Длительно нажмите кнопку Stop, чтобы прервать работу прибора.

Для выключения прибора нажмите кнопку on/off . Осторожно откройте дверцу прибора.

Вентилятор может продолжать работать даже при открытой дверце прибора.

После каждого использования

Опорожнение резервуара

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

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

Осушение рабочей камеры

Слегка приоткройте дверцу прибора, чтобы дать ему остыть.



Опасность ошпариться!

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

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

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



Если на мебели и ручках имеется конденсат, вытрите их досуха.

Советы по установкам

Когда вы выбираете блюдо из советов по установкам, на дисплее высвечиваются оптимальные установочные значения. Вы можете выбирать различные категории продуктов. Мы подготовили для вас большое количество вариантов приготовления пирогов, хлеба, птицы, мяса, рыбы, дичи и запеканок и для каждого подобрали подходящие установки. В процессе работы можно изменять температуру и время приготовления, но режим работы изменить нельзя.

Осуществив выбор на каждом из нескольких уровней установок, вы создадите свое собственное блюдо. Попробуйте! В вашем распоряжении огромный выбор возможностей.

Выбор блюда


1. Нажмите кнопку .
На дисплее появляются режим работы "Горячий воздух" и 160 °С.
2. Поверните поворотный переключатель влево на "Советы по установкам" .
3. С помощью кнопки > перейдите к первой категории блюд и поворотным переключателем выберите нужную категорию.

Кнопкой > перейдите на следующий уровень. Поворотным переключателем выберите следующее условие приготовления. В итоге вы увидите оптимальные установки для приготовления блюда из указанных продуктов.

4. Нажмите кнопку Start.

Режим включается. На дисплее отображается отсчёт предложенного времени приготовления I→I.



По истечении времени

Раздаётся сигнал. Прибор больше не нагревается. На дисплее появляется I→I 0:00. Нажмите кнопку , чтобы выключить сигнал.

Изменение температуры

Поворотным переключателем вы можете в любое время изменить температуру.

Изменение времени приготовления

Нажмите кнопку  и кнопкой > перейдите к установке времени приготовления. Поворотным переключателем измените время приготовления. Закройте функции времени кнопкой .

Коротко нажмите кнопку **i**. Для получения дополнительной информации повторно 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
- изменение времени окончания

Кратко об установках функций времени

1. Нажмите кнопку **⌚**.
2. С помощью кнопки **<** или **>** перейдите к нужной функции.
3. Установите время суток и время приготовления с помощью поворотного переключателя.
4. Нажмите кнопку **⌚** для выхода из функций времени.

Подробное описание установки отдельных функций приводится в приложении.

Установка таймера

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

1. Нажмите кнопку **⌚**.
2. Установите время таймера с помощью поворотного переключателя.
3. Нажмите кнопку **⌚** для выхода из функций времени.

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 окончании времени таймера

Раздаётся сигнал. На дисплее отображается ⏰ 0:00. Для отключения сигнала нажмите кнопку ⏰.

Аннулирование времени таймера

Нажмите кнопку ⏰. Сбросьте время таймера на 00:00 с помощью поворотного переключателя. Закройте функции времени кнопкой ⏰.

Установка времени

Если вы установили для вашего прибора время приготовления, то по истечении этого времени режим автоматически выключается. Прибор больше не нагревается.

В режимах работы с использованием пара необходимо всегда устанавливать время приготовления.

Пример на рисунке: Приготовление на пару в течение 45 минут при температуре 100 °C.

Необходимые условия:
установлены режим работы и температура.

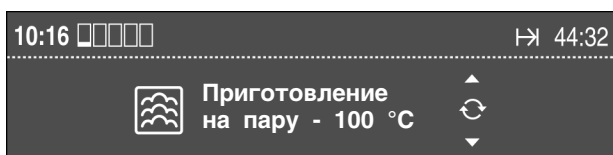
1. Нажмите кнопку ⏰.



2. Перейдите к установке времени приготовления с помощью кнопки > или < и установите время приготовления с помощью поворотного переключателя.



3. Нажмите кнопку ☹ для выхода из функций времени.
4. Если режим еще не включился, нажмите кнопку Start.
На дисплее отображается отсчёт времени приготовления I→J.
В режиме "Приготовление на пару" отсчет времени приготовления начинается только по истечении времени разогрева.



Изменение времени приготовления

Нажмите кнопку ☹. Кнопкой > или < перейдите к установке времени приготовления и измените ее поворотным переключателем. Закройте функции времени кнопкой ☹.

По истечении времени

Раздаётся сигнал. Прибор больше не нагревается. На дисплее отображается I→J 0:00. Для отключения сигнала нажмите кнопку ☹.

Сброс времени приготовления

Нажмите кнопку ☹. Кнопкой > или < перейдите к установке времени приготовления и сбросьте ее поворотным переключателем на 0:00. Высвечиваются только установленные режим и температура. Горячий воздух: Нажмите кнопку Start, прибор продолжит работу без установки времени приготовления.

Изменение времени окончания

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

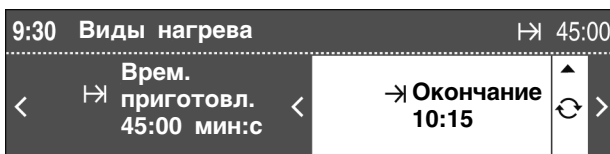
Следите за тем, чтобы продукты не оставались в рабочей камере слишком долго и не портились.

Для некоторых программ невозможно изменить время окончания приготовления.

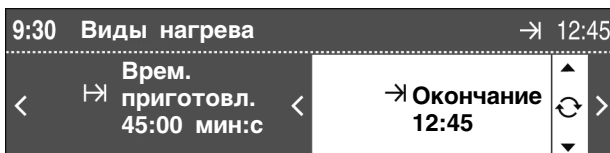
Время нагревания прибора для режима с использованием пара должно быть прибавлено к времени приготовления. Время окончания также необходимо сдвинуть с учетом времени нагревания.

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

Необходимые условия:
выбранный режим ещё не запущен. Время приготовления установлено. Функции времени открыты с помощью ⊕.



1. Перейдите к установке времени окончания с помощью кнопки >.



2. Поворотным переключателем измените время окончания на более позднее.

3. Нажмите кнопку ⊖ для выхода из функций времени.
4. Подтвердите кнопкой Start.

Установка принята. Прибор включается в режим ожидания. На дисплее отображается время окончания →|. Режим запустится в нужный момент времени. На дисплее отображается отсчёт времени приготовления.

Изменение времени окончания

Это возможно, пока прибор находится в режиме ожидания. Нажмите кнопку ⊖. Перейдите к установке времени окончания с помощью кнопки > или < и измените время окончания с помощью поворотного переключателя. Закройте функции времени кнопкой ⊖.

По истечении времени

Раздаётся сигнал. Прибор больше не нагревается. Индикатор времени приготовления показывает I→| 0:00. Для отключения сигнала нажмите кнопку ⊖.

Отмена времени окончания

Это возможно, пока прибор находится в режиме ожидания. Нажмите кнопку ⊖. Перейдите к установке времени окончания с помощью кнопки > или <. Поворачивайте поворотный переключатель влево, пока индикация не погаснет. Начнётся отсчёт установленного времени приготовления.

Установка времени суток

Устанавливать или изменять время можно только при выключенном приборе.

После отключения электроэнергии

После отключения электроэнергии на дисплее появляется сообщение "Установка времени".

1. Поворотным переключателем установите текущее время суток.

Установленный язык при отключении питания не изменяется.

2. Нажмите кнопку ⊖.
Время суток установлено.

Изменение времени суток

Например: при смене летнего и зимнего времени.

1. Нажмите кнопку ☰.
2. Перейдите к установке времени суток ☰ с помощью кнопки > и измените время суток с помощью поворотного переключателя.
3. Нажмите кнопку ☰ для выхода из функций времени.

Изменение индикатора часов

Когда прибор выключается, на дисплее появляется текущее время суток. Вы можете изменить или отключить эту индикацию (см. главу "Базовые установки").

Программа автоматического приготовления

Из этой главы Вы узнаете:

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

С помощью программы автоматического приготовления Вы можете очень просто готовить блюда. Прибор оснащен 16 группами программ. Всего 70 Программ.

Настройка программ

Например: Вы хотите приготовить на пару 500 г свежих куриных грудок.

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

Например:

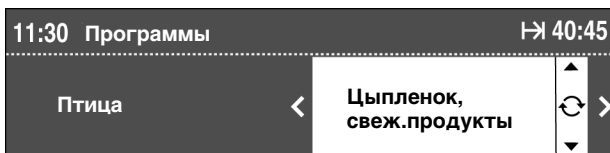
- Группа программ «Птица»
- Программа «Куриная грудка, свежие продукты, на пару»

Выбор группы программ



1. Нажмите кнопку **[P]**.
На дисплее появляется первая группа программ «Овощи».
2. Поворачивайте поворотный переключатель, пока не появится нужная группа программ.

Выбор программы



3. Нажмите кнопку **>**, чтобы отметить первую программу группы программ.
4. Поворачивайте поворотный переключатель, пока не появится нужная программа.

Ввод веса



5. Нажмите кнопку **>**, чтобы отметить предлагаемый вес.
6. Поворачивайте поворотный переключатель, пока не появится нужный вес блюда.
7. Нажмите кнопку **>**.
На дисплее появляется индивидуальная настройка .

Индивидуальная настройка степени готовности блюда

8. Чтобы настроить результат приготовления, поверните поворотный переключатель.
Прокрутка влево степень готовности меньше
Прокрутка вправо степень готовности больше

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

9. 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»).

Окончание программы

Раздаётся сигнал. Прибор выключается. Нажмите кнопку Stop.



Опасность ошпаривания!
При открывании дверцы из прибора может вырваться горячий пар. Открывайте с осторожностью дверцу прибора после приготовления пищи.

Отмена выполнения программы

Длительно нажмите кнопку Stop.

Указания к программам

Все программы настроены для приготовления на одном уровне.

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

Посуда

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

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

Количество/вес

Продукты должны занимать максимум 4 см по высоте в посуде.

Для программ автоматического приготовления нужно устанавливать вес продуктов. 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. Его можно изменить в течение первых 10 минут, т. к. время нагревания прибора зависит, кроме прочего, от температуры приготовляемых продуктов и воды.

Таблицы программ

В этой главе вы получите информацию обо всех группах программ и о каждой программе вашего прибора. Прежде, чем готовить блюдо по программе, внимательно прочитайте указания.

Овощи

Добавляйте приправы в овощи только после их приготовления.

Программа	Примечания	Посуда/ принадлежности	Уровень
Цветная капуста, на пару / соцветия	Соцветия одинакового размера	Лоток с отверстиями + противень	3 1
Соцветия брокколи, на пару	Соцветия одинакового размера	Лоток с отверстиями + противень	3 1
Стручковая фасоль, на пару	-	Лоток с отверстиями + противень	3 1
Морковь кружками, на пару	Кружки толщиной прим. 3 мм	Лоток с отверстиями + противень	3 1
Кольраби кружками, на пару	Кружки толщиной прим. 3 мм	Лоток с отверстиями + противень	3 1
Брюссельская капуста, на пару	-	Лоток с отверстиями + противень	3 1
Спаржа, на пару/белая спаржа	-	Лоток с отверстиями + противень	3 1

Программа	Примечания	Посуда/ принадлежности	Уро- вень
Спаржа, на пару / зеленая спаржа	-	Лоток с отверстиями + противень	3 1
Овощная смесь, мороженая, на пару	-	Лоток с отверстиями + противень	3 1

Картофель

Добавляйте приправы в картофель только после приготовления.

Программа	Примечания	Посуда/ принадлежности	Уро- вень
Отварной картофель	Средней величины, разделенный на 4 части, вес части 30-40 г	Лоток с отверстиями + противень	3 1
Картофель в мундире	Средней величины, Ø 4-5 см	Лоток с отверстиями + противень	3 1

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 должно быть 1 : 2. Укажите общий объём блюда вместе с водой. Через 15 минут появляется сообщение «Перемешать».

Перемешайте ризотто и нажмите кнопку Start.

Программа	Примечания	Посуда/ принадлежности	Уро- вень
Рис / длиннозерный 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

Запеканка

Программа	Примечания	Посуда/ принадлежности	Уро- вень
Запеканка, пикантная, готовые ингредиенты	Макс. 4 см высотой	Решётка + форма для запеканки	2
Запеканка, сладкая	Макс. 4 см высотой	Решётка + форма для запеканки	2

Птица

Не кладите куски куриной грудки или кусочки курицы друг на друга в посуду.
Кусочки курицы можно предварительно замариновать.

Программа	Примечания	Посуда/ принадлежности	Уро- вень
Цыпленок, свежие продукты	Общий вес 0,7-1,5 кг	Решётка + противень	2
Цыпленок кусочками, свежие продукты	Вес кусочка 0,04-0,35 кг	Решётка + противень	2
Утка, свежие продукты	Общий вес 1-2 кг	Решётка + противень	2
Куриная грудка, свежие продукты, на пару	Общий вес 0,2-1,5 кг	Лоток с отверстиями + противень	3 1

Говядина

Для приготовления ростбифа лучше всего подходит толстый ростбиф.

Программа	Примечания	Посуда/ принадлежности	Уро- вень
Мясо для тушения, свежие продукты	1-1,5 кг	Противень	2
Ростбиф, свежие продукты, щадящее приготовление / ростбиф, среднепрожаренный	Общий вес 1-2 кг	Противень	2
Ростбиф, свежие продукты, щадящее приготовление / ростбиф с кровью	Общий вес 1-2 кг	Противень	2

Телятина

Программа	Примечания	Посуда/ принадлежности	Уро- вень
Мясо для жарки, свежие продукты / постное мясо для жарки	1-2 кг	Решётка + противень	2
Мясо для жарки, свежие продукты / жаркое с прожилками жира	1-2 кг	Решётка + противень	2
Грудинка, фаршированная	1-2 кг	Решётка + противень	2

Свинина

Предварительно надрежьте кожу от центра к краям.

Жаркое с корочкой лучше всего получается из мяса лопаточной части.

Программа	Примечания	Посуда/ принадлежности	Уро- вень
Шейная часть без кости для жарки, свежие продукты	1-2 кг	Решётка + противень	2
Жаркое с корочкой, свежие продукты	0,8-2 кг	Решётка + противень	2
Сардельки	-	Лоток с отверстиями + лоток без отверстий	3 1

Баранина

Программа	Примечания	Посуда/ принадлежности	Уро- вень
Окорочок, свежие продукты / без кости, прожаренный	1-2 кг	Решётка + противень	2
Окорочок, свежие продукты / без кости, среднепрожаренный, щадящее приготовление	1-2 кг	Противень	2

Мясной рулет

Программа	Примечания	Посуда/ принадлежности	Уро- вень
Из свежего мясного фарша	Общий вес 0,5-2 кг	Противень	2

Рыба

Для приготовления рыбы необходимо смазать жиром лоток с отверстиями.

Не кладите рыбу, куски рыбного филе или рыбные палочки друг на друга. Указывайте вес самого тяжёлой рыбы и используйте по возможности куски одинаковой величины.

Программа	Примечания	Посуда/ принадлежности	Уро- вень
Свежая рыба куском, на пару	0,3 - 2 кг	Лоток с отверстиями + противень	3 1
Рыбное филе, на пару / рыбное филе, свежие продукты	Макс. толщина 2,5 см	Лоток с отверстиями + противень	3 1
Рыбное филе, на пару / рыба глубокой заморозки	Макс. толщина 2,5 см	Лоток с отверстиями + противень	3 1
Мидии	-	Лоток с отверстиями + противень	3 1
Кольца кальмара в панировке, замороженные	0,5-1,25 кг	Противень	2
Рыбные палочки	0,5-1 кг	Противень	2

Выпечка, десерты

Плетенка из дрожжевого теста

Оставьте дрожжевое тесто подниматься в паровом духовом шкафу при температуре 40 °С на полчаса.

Приготовление компота из фруктов

Программа приготовления фруктового компота подходит только для фруктов с косточками или зернышками. Взвесьте фрукты и добавьте на 1 объём фруктов приблизительно $\frac{1}{3}$ объёма воды и добавьте по вкусу сахар и приправы.

Приготовление молочного риса

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

Приготовление йогурта

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

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

Затем поставьте стаканчики для охлаждения в холодильник.

Программа	Примечания	Посуда/ принадлежности	Уро- вень
Плетенка из дрожжевого теста	0,6-1,8 кг	Смазанный жиром противень	2
Сдобный пирог	0,8-2 кг	Смазанная жиром или маслом разъемная форма Ø 26 см + решётка	2
Компот из фруктов	-	Противень	2
Молочный рис	-	Противень	2
Йогурт в стаканчиках	-	Стаканчики + лоток с отверстиями	2

Хлеб, булочки

Хлеб и булочки рекомендуется выпекать на противне, выложенном пергаментной бумагой.

Хлеб

Программы предназначены для выпекания подового хлеба без использования форм для выпекания. Тесто не должно быть слишком жидким. Перед выпеканием надрежьте острым ножом буханку хлеба в нескольких местах на глубину прим. 1 см.

Подъем теста и выпекание

Прим. через 20 минут появляется сообщение «Надрезать хлеб». Надрежьте хлеб и нажмите кнопку Start.

Выпекание свежих булочек

Булочки должны быть примерно одинаковые. Укажите вес одной булочки.

Программа	Примечания	Посуда/ принадлежности	Уро- вень
Хлеб из различных видов муки / выпекание	0,6-2 кг	Противень	2
Хлеб из различных видов муки / подъём теста и выпекание	Следите за сообщениями	Противень	2
Ржаной хлеб / выпекание	0,6-2 кг	Противень	2
Ржаной хлеб / подъём теста и выпекание	Следите за сообщениями	Противень	2
Белый хлеб/выпекание	0,4-2 кг	Противень	2
Белый хлеб / подъём теста и выпекание	Следите за сообщениями	Противень	2
Булочки / свежие булочки, выпекание	Вес булочки 0,05-0,1 кг	Противень	2
Булочки / булочки, мороженые, выпекание	Общий вес 0,2-1 кг	Противень	2

Подогрев

Программа	Примечания	Посуда/ принадлежности	Уро- вень
1 порция	-	Решётка	2
2 порции	-	Решётка	2
Гарниры, готовые	-	Противень	2
Овощи, готовые	-	Противень	2
Пицца, испеченная/пицца, тонкое тесто	-	Решётка + противень	3
Пицца, испеченная/пицца, толстое тесто	-	Решётка + противень	3

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. Снизу всегда устанавливайте противень. 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 размораживания оставьте продукты на 5-15 минут для выравнивания температуры.



Опасно для здоровья!

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

После размораживания включите паровой духовой шкаф на 15 минут в режиме горячего воздуха на 180 °С.

Размораживание рыбного филе

Не кладите филе друг на друга.

Размораживание птицы целиком

Перед размораживанием удалите упаковку.

После размораживания дайте птице некоторое время постоять. Для крупной птицы (напр. 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 фрукты необходимо только оттаивать, выполните индивидуальную настройку результатов приготовления.

Программа	Примечания	Посуда/ принадлежности	Уро- вень
Рыба / рыба целиком	Макс. толщина 3 см	Лоток с отверстиями + противень	3 1
Рыба / рыбное филе	Макс. толщина 2,5 см	Лоток с отверстиями + противень	3 1
Птица, целиком	Макс. 1,5 кг	Лоток с отверстиями + противень	3 1
Мясо	Макс. вес куска 1,5 кг	Лоток с отверстиями + противень	3 1
Ягоды	-	Лоток с отверстиями + противень	3 1

Специальные блюда

Стерилизация бутылочек

Почистите бутылочки ёршиком сразу после того, как будет выпито их содержимое. 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 (без косточек).

Тыкву следует бланшировать перед консервированием.

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

После окончания программы откройте дверцу прибора во избежание подгорания. Оставьте банки охладиться в рабочей камере примерно 1 минуту.

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

Приготовление яиц

Не кладите яйца одно на другое. Вес одного яйца среднего размера составляет прим. 50 г.

Программа	Примечания	Посуда/ принадлежности	Уро- вень
Стерилизация бутылочек	-	Лоток с отверстиями	2
Консервирование	В литровых банках	Лоток с отверстиями + противень	3 1
Яйца / яйца вкрутую	Яйца среднего размера, макс. 1,8 кг	Лоток с отверстиями + противень	3 1
Яйца / яйца всмятку	Яйца, среднего размера, макс. 1 кг	Лоток с отверстиями + противень	3 1

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.

Сохранение установок в памяти

1. Установите нужный режим работы. Не запускайте прибор.
2. Держите нажатой кнопку **M**, пока на дисплее не появится сообщение "Введено в память".


Установка сохраняется в памяти и может быть запущена в любой момент.

Сохранение другой установки

Выполните заново установку и сохраните её в памяти 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 .
2. Нажмите кнопку Start.

Запускается сохранённая в памяти установка.



Изменение установок

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

Блокировка для безопасности детей



Для того чтобы дети не могли случайно включить прибор или изменить текущий режим, существует блокировка для безопасности детей.

Активизация блокировки для безопасности детей


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

Панель управления заблокирована.

Деактивизация блокировки для безопасности детей

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

Указание

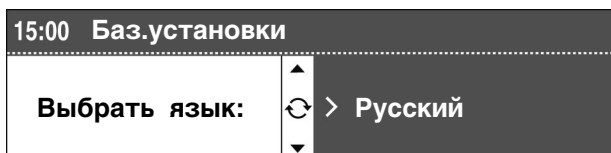
При активизированной блокировке для безопасности детей вы можете выключить прибор, отключить сигнал кнопкой , остановить выполнение режима кнопкой Stop и установить таймер.

Базовые установки

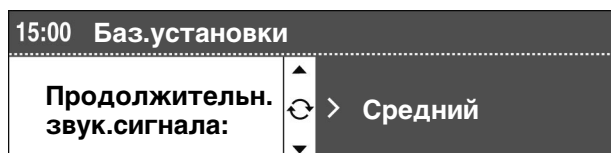
Прибор имеет различные базовые установки, которые были сделаны на заводе. По мере надобности вы можете изменять эти базовые установки.

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

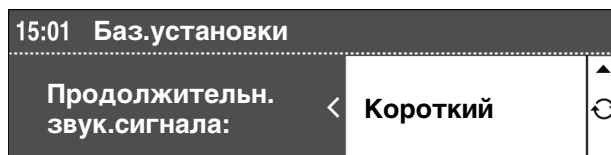
Прибор должен быть выключен.



1. Держите нажатой кнопку **i** прим. 4 секунды, пока на дисплее не появится сообщение "Выбрать язык".



2. Поворачивайте поворотный переключатель, пока не появится нужная установка.



3. Нажмите кнопку **>**, чтобы отметить значение.

4. Поворачивайте поворотный переключатель, пока не появится нужное значение.
5. Держите нажатой кнопку i прим. 4 секунды, чтобы выйти из базовых установок.

Изменение введено в память.

Вы можете 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
Контрастность	Изменение контрастности дисплея	7 режимов - <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> +
Индикатор времени	Индикация 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 режимов - <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> +
Индикация логотипа	Включение или выключение индикации логотипа при включении прибора	Вкл Выкл
Жёсткость воды	Установка жёсткости воды для индикации образования известкового налёта	Смягчённая 1-мягкая 2-средняя 3-жёсткая 4-очень жёсткая

Базовая установка	Функция	Возможные установки
Сигнал нагрева при приготовлении на пару	Сообщает о завершении фазы нагрева при режимах работы с паром	Выкл Вкл
Восстановление заводских установок	Возвращение прибору заводских установок: - все изменения базовых установок аннулируются - память стирается - автоматическая калибровка проводится заново	Сохранение Сброс

Автоматическое отключение

Автоматическое отключение активизируется, если вы в течение нескольких часов не изменяете установку прибора. На дисплее появляется сообщение "Автоматическое отключение".

Для деактивизации автоматического отключения нажмите любую кнопку. После этого можно заново выполнить установки.

Уход и очистка

В этой главе вы получите информацию о

- очистке прибора и уходе за ним
- чистящих средствах и программах очистки
- режиме работы "Очистка"
- режиме работы "Удаление накипи"



Опасность короткого замыкания!

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

Внимание!

Повреждения поверхности камеры! Не используйте едкие или абразивные чистящие средства, средства для очистки духовок, а также едкие, хлорсодержащие или агрессивные средства. Если такое средство попадёт на переднюю панель, сразу смойте его водой.

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

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.

Чистящая губка

Для очистки рабочей камеры можно использовать губку, входящую в комплект. Эта губка очень хорошо впитывает. С её помощью можно удалять оставшуюся в поддоне воду.

Перед первым использованием тщательно промойте губку. Губку можно промыть в стиральной машине (программа для кипячения белья).

Чистящих средствах

Прибор снаружи

Мыльный раствор - протрите насухо мягкой тряпкой.

С алюминиевой передней панелью

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

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.

Внутреннее пространство	<p>Горячий мыльный раствор или раствор уксуса.</p> <p>Используйте губку, входящую в комплект, или мягкую щётку с подводом воды. Не пользуйтесь металлическими губками или жёсткими царапающими губками! Это может стать причиной появления ржавчины в рабочей камере.</p> <p>При сильных загрязнениях используйте только рекомендованный сервисной службой гель для очистки грилей и духовых шкафов (№ артикула 463582, возможен заказ через интернет-магазин). Соблюдайте указания изготовителя. Все прочие средства для очистки духовых шкафов могут повредить прибор.</p> <p>Следите, чтобы гель не попал на лампочку в духовом шкафу, на уплотнители дверцы, лампочку и поддон испарителя. Оставьте гель максимум на 12 часов и не включайте прибор в течение этого времени. После этого тщательно промойте рабочую камеру водой (например, с помощью разбрызгивателя), чтобы удалить весь оставшийся гель.</p>
Поддон испарителя	Горячий мыльный раствор или раствор уксуса
Внешние уплотнители рабочей камеры	Горячий мыльный раствор
Резервуар для воды	Мыльный раствор, нельзя мыть в посудомоечной машине
Шахта резервуара	После каждого использования вытирать насухо
Уплотнитель крышки	После каждого использования тщательно высушивать
Навесные элементы	Горячий мыльный раствор или посудомоечная машина
Стёкла дверцы	Средство для очистки стёкол
Принадлежности	<p>Замочите в горячем мыльном растворе и почистите щеткой или губкой. Можно мыть в посудомоечной машине.</p> <p>При изменении цвета из-за содержащих крахмал продуктов (например, рис) используйте уксусный раствор.</p>

Программа очистки

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

Программа очистки длится ок. 30 минут.

Подготовка

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

Наполните водой резервуар для воды до отметки "max". Добавьте каплю мощного средства в поддон испарителя на дне рабочей камеры.

Запуск программы очистки

1. Нажмите кнопку clean.

На дисплее появляется сообщение "Очистка".

2. Нажмите кнопку Start.

Начинается выполнение программы очистки. Лампочка в рабочей камере не горит.

1-я промывка

Примерно через 30 минут раздаётся сигнал.

На дисплее появляется сообщение "Опорожнить поддон и протереть прибор".

1. Выньте навесные элементы из рабочей камеры и очистите их (см. главу "Снятие навесных элементов").
2. Растворившуюся грязь в рабочей камере и поддоне испарителя протрите мягкой щёткой и вытрите губкой из комплекта.
3. Резервуар для воды при необходимости наполните водой и вставьте на место.
4. Нажмите кнопку Start.

Прибор промывается. На дисплее появляется сообщение "1-я промывка".

2-я промывка

Через короткое время появляется сообщение "Опорожнить поддон".

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

3. Нажмите кнопку Start.

Прибор промывается. На дисплее появляется сообщение "2-я промывка".

После второй промывки появляется сообщение "Опорожнить поддон и протереть прибор".

4. Нажмите кнопку Stop.

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

Удаление оставшейся воды

Отмена программы очистки

Для прерывания программы очистки нажмите кнопку Stop. На дисплее появляется сообщение "Опорожнить поддон и протереть прибор".

Чтобы моющее средство не осталось в приборе, после отмены режима необходимо дважды промыть прибор. Для этого выполните действия, описанные в разделе "1-я промывка".

Удаление известкового налёта

Для нормальной эксплуатации прибора периодически следует удалять известковый налёт (накипь). Об этом вам напомнит сообщение "Удаление накипи". Программа удаления известкового налёта длится ок. 30 минут. Рабочая камера должна быть полностью охлаждена.

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

Средства для удаления известкового налёта

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

1. Согласно указаниям изготовителя смешайте воду и жидкое средство для удаления известкового налёта, чтобы получить 350 мл раствора.
2. Опорожните резервуар для воды и наполните его приготовленным раствором.

Внимание!

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

Запуск программы удаления известкового налёта

Рабочая камера должна быть полностью охлаждена.

1. Нажмите кнопку clean.
На дисплее появляется сообщение "Очистка".
2. Поворачивайте поворотный переключатель, пока не появится сообщение "Удаление накипи".
3. Нажмите кнопку Start.
Начинается удаление известкового налёта. Лампочка в рабочей камере не горит.

1-я промывка

Примерно через 30 минут раздаётся сигнал. На дисплее появляется сообщение "Опорожнить поддон и заново наполнить резервуар".

1. Удалите раствор для удаления известкового налёта из поддона испарителя губкой, входящей в комплект поставки.
2. Тщательно промойте резервуар для воды, наполните его водой и вставьте на место.
3. Нажмите кнопку Start.
Прибор промывается. На дисплее появляется сообщение "1-я промывка".

2-я промывка

Через короткое время появляется сообщение "Опорожнить поддон и заново наполнить резервуар".

1. Тщательно промойте губку.
2. Удалите губкой оставшуюся в поддоне испарителя воду.
3. Нажмите кнопку Start.
Прибор промывается. На дисплее появляется сообщение "2-я промывка".

После второй промывки появляется сообщение "Опорожнить поддон и протереть прибор".

4. Нажмите кнопку Stop.

Удаление оставшейся воды

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

Отмена программы удаления известкового налёта

Для прерывания процесса удаления известкового налёта длительно нажмите кнопку Stop. На дисплее появляется сообщение "Опорожнить поддон и заново наполнить резервуар".

Чтобы раствор для удаления известкового налёта не остался в приборе, после отмены программы необходимо дважды промыть прибор. Для этого выполните действия, описанные в разделе "1-я промывка".

Удаление известкового налёта только из поддона испарителя

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

Единственное отличие:

1. Налейте в поддон испарителя раствор для удаления известкового налёта до краев.
2. Наполните резервуар для воды только водой.
3. Запустите режим работы "Удаление накипи", как описано ранее.

Можно также удалить известковый налёт из поддона испарителя вручную.

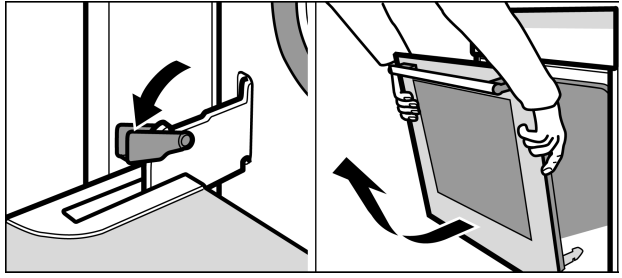
Снятие с петель и навешивание дверцы прибора

Для облегчения процесса очистки можно снять дверцу прибора с петель.



Опасность травмирования!

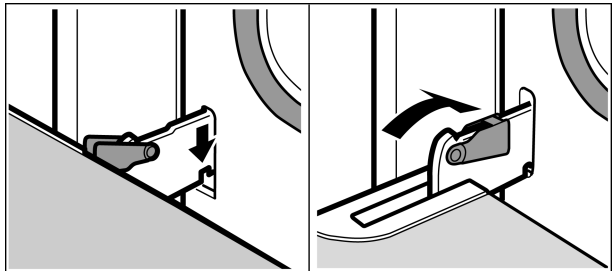
- Дверца прибора может с силой захлопнуться. При навешивании и снятии дверцы с петель всегда поворачивайте оба фиксатора до упора.
- Если оба фиксатора не были повернуты до упора, то дверца может захлопнуться. Не просовывайте пальцы в вырезы петель. Вызовите специалиста сервисной службы.



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

Установка дверцы прибора

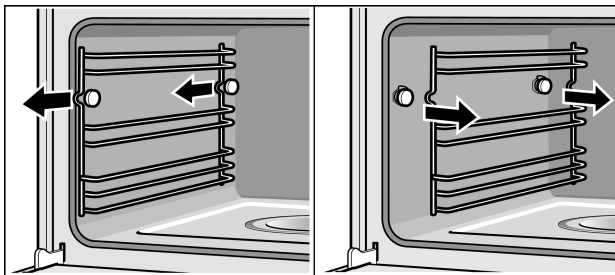
После очистки дверцу прибора необходимо установить на место.



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

Очистка навесных элементов

Навесные элементы можно снять для чистки.



Для этого вытяните их вперед и снимите с креплений.

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

Установка навесных элементов

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

Навесные элементы устанавливаются каждый со своей стороны.

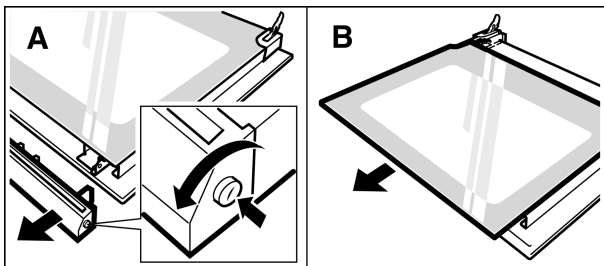
Очистка стекол дверцы

Для лучших результатов очистки можно снять внутреннее стекло дверцы прибора.

Внимание!

Прибором можно снова пользоваться только после правильной установки стекла.

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



Установка стекла дверцы

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

Протирайте стёкла мягкой тряпочкой, смоченной средством для чистки стекол.

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

Что делать при неисправности?



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

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

Неисправность	Возможная причина	Указания/устранение
Прибор не работает	Вилка не вставлена в розетку	Подключите прибор к электросети
	Отключение электро-энергии	Проверьте, функционируют ли другие кухонные приборы
	Неисправен предохранитель	Проверьте, в порядке ли предохранитель прибора в блоке предохранителей
	Неправильное использование	Отключите предохранитель в блоке предохранителей прибора и примерно через 10 секунд включите его снова

Неисправность	Возможная причина	Указания/устранение
Прибор не запускается	Дверца прибора закрыта неплотно	Закройте дверцу прибора
На дисплее появляется сообщение "Время суток"	Отключение электроэнергии	Установите заново время суток (см. главу "Функции времени")
Прибор не работает. На дисплее появляется время приготовления	Был случайно повернут поворотный переключатель	Нажмите кнопку Stop
	После установки не была нажата кнопка Start	Нажмите кнопку Start или отмените установку кнопкой Stop
На дисплее появляется сообщение "Автоматическое отключение"	Активизировано автоматическое отключение	Нажмите любую кнопку
Появляется сообщение "Наполнить резервуар", хотя резервуар для воды полон	Резервуар для воды вставлен неправильно	Задвиньте резервуар для воды до ощутимой фиксации
	Система распознавания не работает	Вызовите специалиста сервисной службы
Появляется сообщение "Наполнить резервуар" хотя резервуар полон. 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 неправильно	Закройте крышку до ощутимой фиксации
	Загрязнён уплотнитель крышки резервуара	Очистите уплотнитель
	Повреждён уплотнитель крышки резервуара	Приобретите в сервисной службе новый резервуар для воды
Нагревается пустой поддон испарителя, хотя резервуар для воды полон	Резервуар для воды вставлен неправильно	Установите и зафиксируйте резервуар.
	Подводящий шланг закупорен	Очистите прибор от известкового налёта. Проверьте, правильно ли установлена жёсткость воды

Неисправность	Возможная причина	Указания/устранение
На дисплее появляется сообщение "Опорожнить резервуар/очистить?"	Прибор не использовался по крайней мере 2 дня, а резервуар для воды полон	Опорожните резервуар для воды и очистите его. Каждый раз после приготовления выливайте остатки воды из резервуара
В ходе приготовления слышится "хлюпающий" звук	Шум обусловлен образованием водяного пара при приготовлении блюд из продуктов глубокой заморозки	Это нормально
При приготовлении на пару образуется очень большое количество пара	Происходит автоматическая калибровка прибора	Это нормально
При приготовлении на пару неоднократно образуется очень большое количество пара	При слишком коротком времени приготовления прибор не может выполнить автоматическую калибровку	Верните заводские установки (см. главу "Базовые установки"). Затем запустите приготовление на пару на 20 минут при 100 °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 известкового налёта
На дисплее появляется сообщение об ошибке "E..."	Техническая неисправность	Нажмите кнопку  , чтобы сообщение об ошибке погасло. При необходимости установите время заново. Если это сообщение об ошибке появляется снова, вызовите специалиста сервисной службы

Неисправность	Возможная причина	Указания/устранение
На дисплее появляется сообщение об ошибке "E011"	Одна из кнопок слишком долго нажата или запала	Нажмите кнопку  , чтобы сообщение об ошибке погасло. Нажмите по очереди все кнопки и проверьте, чистые ли они
Прибор больше не нагревается. На дисплее появляется сообщение "Demo"	Была нажата комбинация кнопок	Отключите электропитание, через 10 секунд снова включите. В течение следующих 2 минут нажмите и удерживайте нажатой в течение 4 секунд кнопку 

Замена лампочки в приборе

Термоустойчивые галогеновые лампочки 230 В/ 25 Вт с уплотнителями можно приобрести в сервисной службе. При этом нужно указать номер изделия (номер E) и заводской номер (номер FD) вашего прибора.

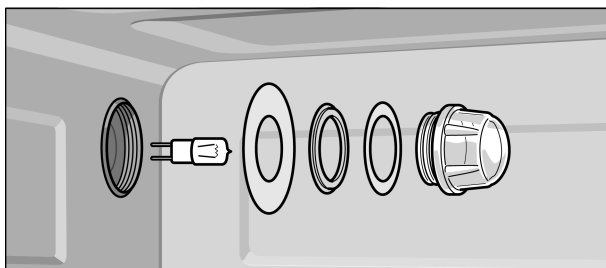


Опасность ожога!

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

Берите новую галогенную лампочку из упаковки только сухим полотенцем, это продлит срок её службы.

1. Выключите предохранитель в блоке предохранителей или выньте из розетки сетевой шнур.
2. Снимите колпак, вращая его влево.
3. Извлеките лампочку и замените её лампочкой того же типа.
4. Наденьте новые уплотнители и зажим на стеклянный колпак в правильном порядке.



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

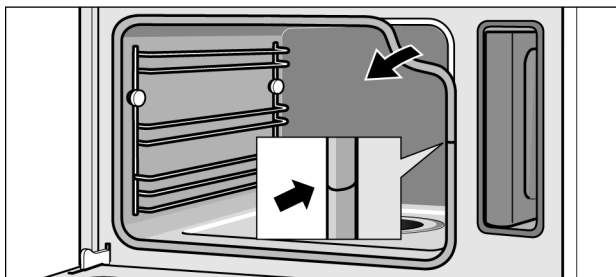
Никогда не используйте прибор без стеклянного плафона и без уплотнителей.

Замена стеклянного колпака или уплотнителей

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

Замена уплотнителя дверцы

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



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

Сервисная служба

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

Номер E и номер FD

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

Номер E	FD
---------	----

Сервисная служба ☎

Рекомендации по экономии электроэнергии и охране окружающей среды

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

Экономия электроэнергии

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

Как можно реже открывайте дверцу прибора в процессе приготовления продуктов.

Выпекание

Используйте темные, чёрные окрашенные или эмалированные формы для выпекания. Они поглощают тепло особенно хорошо.

Несколько пирогов лучше всего печь один за другим. Паровой духовой шкаф еще теплый, за счет чего время выпекания второго пирога уменьшается. Два пирога прямоугольной формы можно поставить рядом.

При длительном времени приготовления паровой духовой шкаф можно выключить за 10 минут до окончания приготовления и использовать остаточное тепло для доведения блюда до готовности.

Приготовление на пару

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

Правильная утилизация упаковки

Утилизируйте упаковку с соблюдением правил экологической безопасности.



Данный прибор имеет отметку о соответствии европейским нормам 2002/96/EG для электрических и электронных приборов (waste electrical and electronic equipment-WEEE). Данные нормы определяют действующие на территории Евросоюза правила возврата и утилизации старых приборов.

Таблицы и рекомендации

В таблицах вы найдете список блюд, которые можно отлично приготовить в паровом духовом шкафу. Вы узнаете, какой режим работы и время приготовления лучше всего подойдут для того или иного блюда и какие принадлежности необходимо использовать. Все данные, если не указано другое, приведены в расчете на то, что блюдо будет ставиться в холодный прибор.

Принадлежности

Используйте входящие в комплект поставки принадлежности.

При приготовлении на пару в лотке с отверстиями всегда подставляйте под него противень. Стекающая жидкость будет собираться в этой ёмкости.

Посуда

Если вы используете посуду, ставьте ее всегда по центру решётки.

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

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

Приготовление на пару

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

Время приготовления и объёмы

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

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

Распределение продуктов

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

Продукты, чувствительные к давлению

Продукты, чувствительные к давлению, не укладываются в лоток в несколько слоев. 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 определенные моменты времени. Тогда все блюда будут готовы одновременно.

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

Горячий воздух

Горячий воздух великолепно подходит для приготовления сладкой и пряной выпечки, жаркого и разнообразных пирогов.

Горячий воздух + приготовление на пару

Режим «Горячий воздух + Приготовление на пару» особенно хорошо подходит для приготовления жаркого, цыплёнка и таких хлебобулочных изделий как выпечка из дрожжевого теста и хлеб.

Жаркое и курица получаются сочными внутри и с хрустящей румяной корочкой. Кроме того, мясо лишь слегка уменьшается по весу.

Выпечка, напр. булочки из дрожжевого теста или хлеб, получаются с красивой блестящей корочкой, а внутри не пересыхают.

Овощи

Овощи в лотке с отверстиями устанавливайте на уровень 3. Под лотком установите противень на уровень 1. Стекающая жидкость будет собираться в этой ёмкости.

Продукты	Размер	Принадлежности	Режим работы	Температура, °С	Время приготовления, мин
Артишоки	Целиком	Лоток с отверстиями + противень	Приготовление на пару	100	30-35
Цветная капуста	Целиком	Лоток с отверстиями + противень	Приготовление на пару	100	30-40
Цветная капуста	Кочешками	Лоток с отверстиями + противень	Приготовление на пару	100	10-15
Брокколи	Кочешками	Лоток с отверстиями + противень	Приготовление на пару	100	8-10
Горошек	–	Лоток с отверстиями + противень	Приготовление на пару	100	5-10
Фенхель	Ломтиками	Лоток с отверстиями + противень	Приготовление на пару	100	10-14

* Предварительно разогреть прибор

Продукты	Размер	Принадлежности	Режим работы	Температура, °С	Время приготовления, мин
Овощи, фаршированные (цуккини, баклажаны, паприка)	Не подвергать овощи предварительной обработке	Противень на уровень 2	Горячий воздух + приготовление на пару	160-180	15-30
Овощной флан	–	Форма для водяной бани 1,5 л + решётка на уровень 2	Приготовление на пару	100	50-70
Фасоль, зеленая	–	Лоток с отверстиями + противень	Приготовление на пару	100	15-20
Морковь	Ломтиками	Лоток с отверстиями + противень	Приготовление на пару	100	10-20
Кольраби	Ломтиками	Лоток с отверстиями + противень	Приготовление на пару	100	15-20
Зелёный лук	Ломтиками	Лоток с отверстиями + противень	Приготовление на пару	100	4-6
Свёкла листовая	Соломкой	Лоток с отверстиями + противень	Приготовление на пару	100*	8-10
Спаржа, зелёная	Целиком	Лоток с отверстиями + противень	Приготовление на пару	100*	7-12
Спаржа, белая	Целиком	Лоток с отверстиями + противень	Приготовление на пару	100*	10-15
Шпинат	–	Лоток с отверстиями + противень	Приготовление на пару	100*	2-3
Капуста романеско	Кочешками	Лоток с отверстиями + противень	Приготовление на пару	100	8-10

* Предварительно разогреть прибор

Продукты	Размер	Принадлежности	Режим работы	Температура, °С	Время приготовления, мин
Брюссельская капуста	Кочешками	Лоток с отверстиями + противень	Приготовление на пару	100	20-30
Красная свёкла	Целиком	Лоток с отверстиями + противень	Приготовление на пару	100	40-50
Краснокочанная капуста	Соломкой	Лоток с отверстиями + противень	Приготовление на пару	100	30-35
Белокочанная капуста	Соломкой	Лоток с отверстиями + противень	Приготовление на пару	100	25-35
Цуккини	Ломтиками	Лоток с отверстиями + противень	Приготовление на пару	100	2-3
Стручковый сахарный горошек	–	Лоток с отверстиями + противень	Приготовление на пару	100	8-12

* Предварительно разогреть прибор

Гарниры и бобовые

Добавьте соответствующее количество воды или жидкости. Например: 1 : 1,5 = на 100 г риса 150 мл жидкости.

Уровень установки для лотка без отверстий можно выбрать произвольно.

Продукты	Соотношение/указания	Принадлежности/уровень	Режим работы	Температура, °С	Время приготовления, мин
Картофель в мундире	Среднего размера	Лоток с отверстиями (уровень 3) + противень (уровень 1)	Приготовление на пару	100	35-45
Отварной картофель	Разделенный на 4 части	Лоток с отверстиями (уровень 3) + противень (уровень 1)	Приготовление на пару	100	20-25
Картофельная запеканка	-	Противень (уровень 2)	Горячий воздух	170-180	35-45
Неполированный рис	1: 1,5	Лоток без отверстий	Приготовление на пару	100	30-40
Длиннозерный рис	1: 1,5	Лоток без отверстий	Приготовление на пару	100	20-30
Рис басмати	1: 1,5	Лоток без отверстий	Приготовление на пару	100	20-30
Пропаренный рис	1: 1,5	Лоток без отверстий	Приготовление на пару	100	15-20
Чечевица	1: 2	Лоток без отверстий	Приготовление на пару	100	30-45
Белая фасоль, замоченная	1: 2	Лоток без отверстий	Приготовление на пару	100	65-75
Кускус	1: 1	Лоток без отверстий	Приготовление на пару	100	6-10
Полба, дробленая	1: 2,5	Лоток без отверстий	Приготовление на пару	100	15-20
Пшено, цельное	1: 2,5	Лоток без отверстий	Приготовление на пару	100	25-35
Пшеница, цельная	1 : 1	Лоток без отверстий	Приготовление на пару	100	60-70
Клецки	-	Лоток с отверстиями (уровень 3) + противень (уровень 1)	Приготовление на пару	95	20-25

Мясо, птица, рыба

Решётку и противень устанавливайте на один уровень.

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

При приготовлении в режиме «Горячий воздух + Приготовление на пару» мясо получается внутри особенно сочным, а снаружи – поджаристым.

Птица

Продукты	Количество/вес	Принадлежности	Уровень	Режим работы	Температура, °С	Время приготовления, мин
Цыплёнок целиком	1,2 кг	Решётка + противень	2	Горячий воздух + приготовление на пару	180-190	50-60
Цыплёнок, половина	по 0,4 кг	Решётка + противень	2	Горячий воздух + приготовление на пару	180-190	35-45
Куриные грудки	по 0,15 кг	Лоток с отверстиями + противень	3 1	Приготовление на пару	100	15-25
Цыплёнок кусочками	по 0,12 кг	Решётка + противень	2	Горячий воздух + приготовление на пару	180-200	20-35
Утка, целиком	2 кг	Решётка + противень	2	Горячий воздух + приготовление на пару	170	60-80
				Горячий воздух	210	15-20

* Предварительно обжарить

Продукты	Количество/ вес	Принад- лежности	Уро- вень	Режим работы	Темпе- ратура, °С	Время пригото- вления, мин
Утиная грудка*	по 0,35 кг	Решётка + противень	2	Горячий воздух + пригото- вление на пару	170-180	10-15
Рулет из индейки	1,5 кг	Решётка + противень	2	Горячий воздух + пригото- вление на пару	150-160	70-90
Грудка индейки	1 кг	Решётка + противень	2	Горячий воздух + пригото- вление на пару	150-160	60-80

* Предварительно обжарить

Говядина

Продукты	Коли- чество/ вес	Принад- лежности	Уро- вень	Режим работы	Темпе- ратура, °С	Время пригото- вления, мин
Говядина для тушения*	1,5 кг	Решётка + противень	2	Подогрев	140-150	100-140
Филе говядины, среднеп- роженное*	1 кг	Решётка + противень	2	Подогрев	170-180	20-28
Тонкий ростбиф, среднеп- роженный*	1 кг	Решётка + противень	2	Горячий воздух	170-180	40-55
Толстый ростбиф, среднеп- роженный*	1 кг	Решётка + противень	2	Горячий воздух	170-180	45-60

* Предварительно обжарить

Телятина

Продукты	Количество/ вес	Принад- лежности	Уро- вень	Режим работы	Темпе- ратура, °С	Время пригото- вления, мин
Телятина для жарки	1,5 кг	Решётка + противень	2	Горячий воздух + приготовление на пару	160-180	50-70
Телятина (спинка)*	1 кг	Решётка + противень	2	Горячий воздух + приготовление на пару	160-180	15-25
Телячья грудинка, фаршированная	1,5 кг	Решётка + противень	2	Горячий воздух + приготовление на пару	140-160	75-120

* Предварительно обжарить

Свинина

Продукты	Количество/ вес	Принад- лежности	Уро- вень	Режим работы	Темпе- ратура, °С	Время пригото- вления, мин
Жаркое без кожи (напр., шейка)	1,5 кг	Решётка + противень	2	Горячий воздух + приготовление на пару	170-180	70-80

* Предварительно обжарить

Продукты	Количество/ вес	Принад- лежности	Уро- вень	Режим работы	Темпе- ратура, °С	Время пригото- вления, мин
Жаркое с кожей (с корочкой)	1,5 кг	Решётка + противень	2	Пригото- вление на пару	100	20-25
				Горячий воздух + пригото- вление на пару	140-160	40-50
				Горячий воздух	210-220	20
Свиное филе*	0,5 кг	Решётка + противень	2	Горячий воздух + пригото- вление на пару	160-180	20-30
Филе в слоеном тесте	1 кг	Противень	2	Горячий воздух + пригото- вление на пару	180-200	40-60
Копчёная грудинка на кости	1 кг	Решётка + противень	2	Горячий воздух + пригото- вление на пару	120-140	60-70
Копченые ребрышки	Ломтика ми	Противень	2	Пригото- вление на пару	100	15-20
Мясной рулет	1,5 кг	Решётка + противень	2	Горячий воздух + пригото- вление на пару	170-180	70-80

* Предварительно обжарить

Прочее

Продукты	Количество/ вес	Принад- лежности	Уро- вень	Режим работы	Темпе- ратура, °С	Время пригото- вления, мин
Мясной рулет	из 0,5 кг фарша	Противень	2	Горячий воздух + пригото- вление на пару	140-150	45-60
Спинная часть косули на кости*	0,6-0,8 кг	Решётка + противень	2	Горячий воздух + пригото- вление на пару	150-170	15-30
Баранья нога без кости	1,5 кг	Решётка + противень	2	Горячий воздух + пригото- вление на пару	170-180	60-80
Баранья спинка на кости*	1,5 кг	Решётка + противень	2	Горячий воздух + пригото- вление на пару	160-170	15-25
Кролик кусочками	1,5 кг	Решётка + противень	2	Горячий воздух + пригото- вление на пару	150-160	40-60
Венские сосиски	–	Лоток с отверстиями + противень	3 1	Пригото- вление на пару	80-85	12-18
Белые колбаски	–	Лоток с отверстиями + противень	3 1	Пригото- вление на пару	80-85	15-20

* Предварительно обжарить

Рыба

Продукты	Количество/ вес	Принад- лежности	Уро- вень	Режим работы	Темпе- ратура, °С	Время пригото- вления, мин
Дорада, целиком	по 0,3 кг	Лоток с отверстиями + противень	3 1	Пригото- вление на пару	80-90	15-25
Филе дорады	по 0,15 кг	Лоток с отверстиями + противень	3 1	Пригото- вление на пару	80-90	10-20
Рыбный паштет	Форма для водяной бани 1,5 л	Решётка	2	Пригото- вление на пару	70-80	40-80
Форель целиком	по 0,2 кг	Лоток с отверстиями + противень	3 1	Пригото- вление на пару	80-90	12-15
Филе трески	по 0,15 кг	Лоток с отверстиями + противень	3 1	Пригото- вление на пару	80-90	10-14
Филе лосося	по 0,15 кг	Лоток с отверстиями + противень	3 1	Пригото- вление на пару	100	8-10
Моллюски	1,5 кг	Противень	2	Пригото- вление на пару	100	10-15
Филе морского окуня	по 0,15 кг	Лоток с отверстиями + противень	3 1	Пригото- вление на пару	80-90	10-20
Рулетки из морского языка, фаршированные	–	Лоток с отверстиями + противень	3 1	Пригото- вление на пару	80-90	10-20

Рекомендации по жарению

Когда жаркое можно считать готовым?	Используйте термометр для мяса (вы можете приобрести его в специализированном магазине) или снимите "пробу ложкой". Для этого ложкой надавите на жаркое. Если оно твердое, значит оно готово. Если оно продавливается ложкой, то его надо жарить еще.
Жаркое слишком темное, а корочка местами подгорела.	Проверьте уровень установки и температуру.
Жаркое получилось хорошо, а соус подгорел.	В следующий раз возьмите посуду поменьше или добавьте больше жидкости.
Жаркое получилось хорошо, но соус слишком светлый и жидкий.	В следующий раз возьмите посуду больше или добавьте меньше жидкости.

Щадящее приготовление мяса

Щадящее приготовление блюд - идеальный способ приготовления всех нежных кусков мяса, которые должны оставаться розовыми внутри или должны быть доведены до определённой степени готовности. Мясо получается сливочно-нежным и остаётся очень сочным.

Установите противень в паровой духовой шкаф и произведите предварительный разогрев в режиме «Щадящее приготовление блюд».

На варочной панели в сковороде обжарьте мясо со всех сторон.

Переложите на противень в разогретом шкафу и доведите до готовности.

Приготовленное мясо выложите на предварительно разогретое блюдо и полейте белым соусом.

Продукты	Объём	Принадлежности	Уровень	Температура, °С	Время приготовления, мин
Баранья нога без кости	1-1,5 кг	Противень	2	80	140-160
Ростбиф	1,5-2,5 кг	Противень	2	80	150-180
Свиное филе	–	Противень	2	80-90	50-70

Продукты	Объём	Принад- лежности	Уровень	Темпера- тура, °С	Время пригото- вления, мин
Медальоны из свинины	–	Противень	2	80	60-60
Стейки из говядины	Прим. 3 см толщиной	Противень	2	80	40-80
Утиная грудка	–	Противень	2	80	35-55

Запеканки, суповые засыпки ...

Продукты	Принад- лежности	Уро- вень	Режим работы	Темпера тура, °С	Время пригото- вления, мин
Лазанья	Противень	2	Горячий воздух + пригото- вление на пару	160-170	35-45
Суфле	Формочка + решётка	2	Горячий воздух + пригото- вление на пару	180-200	15-25
Яичная заправка для супа	Лоток без отверстий	2	Пригото- вление на пару	90	15-20
Маннe клёцки	Лоток с отверстиями + противень	3 1	Пригото- вление на пару	90-95	7-10

Десерты, компоты

Компот

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

Молочный рис

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

Йогурт

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

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

Затем поставьте баночки для охлаждения в холодильник.

Продукты	Принадлежности	Режим работы	Температура, °С	Время приготовления, мин
Кнедлики	Противень	Приготовление на пару	100	20-25
Крем-карамель	Формочка + решётка	Приготовление на пару	90-95	15-20
Сладкая запеканка (например, манная запеканка)	Форма для запеканки + решётка	Горячий воздух + приготовление на пару	160-170	50-60
Молочный рис*	Противень	Приготовление на пару	100	25-35
Йогурт*	Порционные баночки + решётка	Приготовление на пару	40	300-360

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

Продукты	Принадлежности	Режим работы	Температура, °С	Время приготовления, мин
Яблочный компот	Противень	Приготовление на пару	100	10-15
Грушевый компот	Противень	Приготовление на пару	100	10-15
Вишнёвый компот	Противень	Приготовление на пару	100	10-15
Компот из ревеня	Противень	Приготовление на пару	100	10-15
Сливовый компот	Противень	Приготовление на пару	100	15-20

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

Пироги и выпечка

Лучше всего использовать тёмные металлические формы для выпекания.

Температура и время приготовления зависят от количества теста и от его свойств. Поэтому в таблице указывается диапазон температур. Сначала установите минимальную температуру. Таким образом обеспечивается равномерное подрумянивание. При необходимости в следующий раз установите более высокую температуру.

Не заполняйте слишком плотно решётку или противень.

Пироги в форме

Продукты	Принадлежности	Уровень	Режим работы	Температура, °С	Время приготовления, мин
Сдобный пирог	Форма "Венок"/прямоугольная форма	2	Горячий воздух	150-160	60-70
Корж из теста для кекса	форма для фруктового пирога	2	Горячий воздух	150-160	30-45
Фруктовый пирог, тонкий, тесто для кекса	Разъёмная форма	2	Горячий воздух	150-160	45-55
Бисквитный корж (2 яйца)	форма для фруктового пирога	2	Горячий воздух	180-190	12-16
Бисквитный торт (6 яиц)	Разъёмная форма	2	Горячий воздух	150-160	25-35
Корж с бортиками, из песочного теста	Разъёмная форма	2	Горячий воздух	150-160	40-50
Швейцарский торт	Разъёмная форма	2	Горячий воздух	180-190	35-60
Круглый кекс	Круглая форма для кекса	2	Горячий воздух + приготовление на пару	150-160	35-45
Пикантный пирог (например, киш)	Форма для киша	2	Горячий воздух	180-190	35-60
Яблочный пирог	Форма для торта	2	Горячий воздух	170-190	35-50

Пироги на противне

Продукты	Принадлежности	Уровень	Режим работы	Температура, °С	Время приготовления, мин
Пирог из дрожжевого теста с сухой начинкой	Противень	2	Горячий воздух + приготовление на пару	150-160	35-45
Пирог из дрожжевого теста с сочной начинкой (фрукты)	Противень	2	Горячий воздух	150-160	35-45
Бисквитный рулет	Противень	2	Горячий воздух	180-200	10-15
Плетёнка из дрожжевого теста (500 г муки)	Противень	2	Горячий воздух + приготовление на пару	150-160	25-35
Штрудель, сладкий	Противень	2	Горячий воздух + приготовление на пару	160-180	40-60
Луковый пирог	Противень	2	Горячий воздух + приготовление на пару	170-180	30-40

Хлеб, булочки

Используйте для выпекания хлеба и булочек противень, выложенный пергаментной бумагой.

Продукты	Принадлежности	Уровень	Режим работы	Температура, °С	Время приготовления, мин
Белый хлеб (750 г муки)	Противень	2	Горячий воздух + приготовление на пару	200-210	15-20
			Горячий воздух	160-170	20-25

Продукты	Принадлежности	Уровень	Режим работы	Температура, °С	Время приготовления, мин
Хлеб из кислого теста (750 г муки)	Противень	2	Горячий воздух + приготовление на пару	200-220	15-25
			Горячий воздух	150-160	40-60
Хлеб из различных видов муки (750 г муки)	Противень	2	Горячий воздух + приготовление на пару	200-220	15-20
			Горячий воздух	160-170	25-40
Хлеб из муки грубого помола (750 г муки)	Противень	2	Горячий воздух + приготовление на пару	200-220	20-30
			Горячий воздух	140-150	40-60
Ржаной хлеб (750 г муки)	Противень	2	Горячий воздух + приготовление на пару	200-220	20-30
			Горячий воздух	150-160	50-60
Булочки (полуфабрикаты по 70 г)	Противень	2	Горячий воздух + приготовление на пару	190-200	25-30
Булочки из дрожжевого теста, сладкие (полуфабрикаты по 70 г)	Противень	2	Горячий воздух + приготовление на пару	170-180	20-30

Мелкая выпечка

Продукты	Принадлежности	Уровень	Режим работы	Температура, °С	Время приготовления, мин
Безе	Противень	2	Горячий воздух	80-90	120-180
Миндальное печенье	Противень	2	Горячий воздух	140-160	15-25

Продукты	Принадлежности	Уровень	Режим работы	Температура, °С	Время приготовления, мин
Выпечка из слоёного теста	Противень	2	Горячий воздух + приготовление на пару	170-190	10-20
Кексы	Противень для кексов	2	Горячий воздух	170-180	20-30
Выпечка из заварного теста	Противень	2	Горячий воздух	170-190	27-35
Мелкое печенье	Противень	2	Горячий воздух	150-160	12-17
Выпечка из дрожжевого теста	Противень	2	Горячий воздух	150-160	15-20

Рекомендации по выпеканию

Вы хотите печь по собственному рецепту.

Ориентируйтесь на похожую выпечку в таблице выпечки.

Проверка степени пропекания сдобного пирога.

За 10 мин до истечения установленного по рецепту времени выпекания проткните пирог в самом высоком месте деревянной палочкой. Если тесто не прилипает к палочке, пирог готов.

Пирог опадает.

В следующий раз добавьте меньше жидкости или установите температуру выпекания на 10 °С ниже. Соблюдайте указанное в рецепте время замеса теста.

Пирог поднялся только в середине, а по краям низкий.

Не смазывайте жиром бортики разъёмной формы. После выпекания осторожно отделите пирог ножом от стенок формы.

Задняя часть пирога, выпекаемого в форме, слишком сильно подрумянилась.

Устанавливайте форму не к задней стенке шкафа, а посередине противня или решетки.

Пирог слишком сухой.

Проткните зубочисткой в готовом пироге маленькие дырочки и влейте в них по капле фруктовый сок или какой-нибудь алкогольный напиток. В следующий раз установите температуру на 10 °С выше и сократите время выпекания или используйте для выпекания «Комбинированный режим».

Хлеб или пирог выглядит готовым, но внутри не пропёкся (сырой, с закалинами).	В следующей раз наливайте меньше жидкости. Выпекайте при более низкой температуре немного дольше. У пирогов с сочной начинкой сначала следует пропечь низ. Посыпьте его миндалем или толчеными сухарями и только на них кладите начинку. Соблюдайте время выпекания, указанное в рецепте.
Пирог или выпечка подрумяниваются неравномерно.	В следующий раз установите меньшую температуру.

Подогрев блюд

В режиме «Подогрев» блюдо быстро подогревается. При этом оно выглядит и имеет вкус свежеприготовленного. Таким же образом можно восстановить зачерствевшую выпечку.

Продукты	Принад- лежности	Уро- вень	Режим работы	Темпе- ратура, °С	Время пригото- вления, мин
Готовое блюдо на тарелке	Решётка	2	Подогрев	120	12-18
Овощи	Противень	3	Подогрев	100	12-15
Макароны, картофель, рис	Противень	3	Подогрев	100	5-10
Булочки*	Решётка	2	Горячий воздух + пригото- вление на пару	170-180	6-8
Багеты*	Решётка	2	Горячий воздух + пригото- вление на пару	170-180	5-10
Хлеб*	Решётка	2	Горячий воздух + пригото- вление на пару	170-180	8-12
Пицца	Решётка + Противень	3	Подогрев	170-180	12-15

* Предварительно разогреть в течение 5 минут.

Размораживание

Замораживайте продукты по возможности тонким слоем и порционно при $-18\text{ }^{\circ}\text{C}$. 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. Снизу всегда устанавливайте противень. Тогда продукты не будут лежать в талой воде, а рабочая камера останется чистой.

Используйте режим «Размораживание».

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

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



Опасно для здоровья!

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

После размораживания включите паровой духовой шкаф на 15 минут в режиме горячего воздуха на $180\text{ }^{\circ}\text{C}$.

Размораживание мяса

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

Размораживание птицы

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

Продукты	Количество/ вес	Принад- лежности	Уровень	Темпера- тура, °С	Время при- готовления, мин
Цыплёнок	1 кг	Лоток с отверстиями + противень	3 1	45-50	60-70
Куриные окорочка	0,4 кг	Лоток с отверстиями + противень	3 1	45-50	30-35
Замороженные овоши в брикете (напр. шпинат)	0,4 кг	Лоток с отверстиями + противень	3 1	45-50	20-30
Ягоды	0,3 кг	Лоток с отверстиями + противень	3 1	45-50	5-8
Рыбное филе	0,4 кг	Лоток с отверстиями + противень	3 1	45-50	15-20
Гуляш		Лоток с отверстиями + противень	3 1	45-50	40-50
Говядина для жарки		Лоток с отверстиями + противень	3 1	45-50	70-80

Подъём теста

В режиме «Подъём теста» тесто подходит значительно быстрее, чем при комнатной температуре.

Поставить миску с тестом на решётку. Тесто не накрывать.

Продукты	Объём	Посуда	Уровень	Температура, °С	Время приготовления, мин
Дрожжевое тесто	1 кг	Миска + решётка	2	40	20-30
Тесто на закваске	1 кг	Миска + решётка	2	40	20-30

Выжимание сока

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

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

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

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

Консервирование

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

Используйте только фрукты и овощи, которые не начали портиться.

Приготовьте банки, резиновые кольца, зажимы и пружины.

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

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

По истечении указанного времени откройте дверцу шкафа.

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

Продукты	Принадлежности	Уровень	Режим работы	Температура, °С	Время приготовления, мин
Овощи	1-литровые банки	2	Приготовление на пару	100	30-120
Косточковые плоды	1-литровые банки	2	Приготовление на пару	100	25-30
Фрукты с мелкими косточками	1-литровые банки	2	Приготовление на пару	100	25-30

Продукты глубокой заморозки

Соблюдайте указания изготовителя на упаковке.
Указанное время приготовления действительно при установке продуктов в холодную рабочую камеру.

Продукты	Принадлежности	Уровень	Режим работы	Температура, °С	Время приготовления, мин
Картофель фри	Противень*	2	Горячий воздух	170-190	25-35
Крокеты	Противень*	2	Горячий воздух	180-200	18-22
Жареный картофель	Противень*	2	Горячий воздух	180-200	25-30
Изделия из теста, свежие продукты, охлажденные**	Противень	2	Приготовление на пару	100	5-10
Лазанья, глубокой заморозки	Противень + решётка	2	Горячий воздух + приготовление на пару	190-210	35-55
Пицца, тонкое тесто	Противень + решётка	2	Горячий воздух	180-200	15-23

* Выложите противень бумагой для выпечки.

** Добавьте немного жидкости.

Продукты	Принад- лежности	Уро- вень	Режим работы	Темпе- ратура, °С	Время пригото- вления, мин
Пицца, пышное тесто	Противень + решётка	2	Горячий воздух	180-200	18-25
Пицца-багет	Противень + решётка	2	Горячий воздух	180-200	18-22
Пицца, охлаждённая	Противень	2	Горячий воздух	170-180	12-17
Багеты со сливочным маслом с пряностями, охлаждённые	Противень	2	Горячий воздух	180-200	15-20
Булочки, багеты, глубокой заморозки	Противень + решётка	2	Горячий воздух	180-200	18-22
Крендели, глубокой заморозки	Противень*	2	Горячий воздух	180-200	18-22
Круасаны, глубокой заморозки	Противень*	2	Горячий воздух + пригото- вление на пару	180-200	20-25
Булочки или багеты для разогревания, готовые	Противень*	2	Горячий воздух	150-170	12-15
Штрудель, глубокой заморозки	Противень*	2	Горячий воздух + пригото- вление на пару	160-180	45-60
Рыбные палочки	Противень*	2	Горячий воздух	195-205	20-24
Форель	Лоток с отверстиями + противень*	3 1	Пригото- вление на пару	80-100	20-25

* Выложите противень бумагой для выпечки.

** Добавьте немного жидкости.

Продукты	Принад- лежности	Уро- вень	Режим работы	Темпе- ратура, °С	Время пригото- вления, мин
Рыбное филе, запечённое	Противень + решётка	2	Горячий воздух + пригото- вление на пару	180-200	35-50
Филе лосося	Лоток с отверстиями + без отверстий	3 1	Пригото- вление на пару	80-100	20-25
Кольца кальмара	Противень*	2	Горячий воздух	190-210	25-30
Брокколи	Лоток с отверстиями + без отверстий	3 1	Пригото- вление на пару	100	4-6
Цветная капуста	Лоток с отверстиями + без отверстий	3 1	Пригото- вление на пару	100	5-8
Фасоль	Лоток с отверстиями + без отверстий	3 1	Пригото- вление на пару	100	4-6
Горошек	Лоток с отверстиями + без отверстий	3 1	Пригото- вление на пару	100	4-6
Морковь	Лоток с отверстиями + без отверстий	3 1	Пригото- вление на пару	100	3-5
Овощная смесь	Лоток с отверстиями + без отверстий	3 1	Пригото- вление на пару	100	4-8
Брюссельская капуста	Лоток с отверстиями + без отверстий	3 1	Пригото- вление на пару	100	5-10

* Выложите противень бумагой для выпечки.

** Добавьте немного жидкости.

Контрольные блюда

Согласно DIN 44547 и EN 60350.

Значения, приведённые в таблице, действительны при установке продуктов в холодную рабочую камеру.

Продукты	Форма/противень	Уровень	Режим работы	Температура, °С	Время приготовления, мин
Фигурное печенье	Противень	2	Горячий воздух	160-170	17-20
Маленькие кексы	Противень	2	Горячий воздух	160-170	25-33
Бисквит на воде	Разъёмная форма 26 см	2	Горячий воздух	150-160	35-40
Пирог из дрожжевого теста	Противень	2	Горячий воздух	150-160	36-44
Закрытый яблочный пирог	Разъёмная форма 20 см	2	Горячий воздух	160-170	60-70

