



















Паровой шкаф

[ru] ПРАВИЛА ПОЛЬЗОВАНИЯ

C17DR02.1



Содержание

	Применение по назначению	4		Очистка	20
	Важные правила техники безопасности	4		чистящих средствах	20
	Причины повреждений	5		Удаление известкового налёта	21
	Охрана окружающей среды	6		Снятие и навешивание дверцы прибора	22
	Экономия электроэнергии	6		Снятие и установка стёкол дверцы	22
	Правильная утилизация упаковки	6		Очистка навесных элементов	23
	Знакомство с прибором	7		Что делать в случае неисправности?	24
	Панель управления	7		Таблица неисправностей	24
	Элементы управления	7		Замена лампочки в рабочей камере	25
	Главное меню	8		Замена стеклянного плафона или уплотнителей	25
	Меню «Приготовление на пару»	8		Замена уплотнителя дверцы	26
	Функции рабочей камеры	8		Служба сервиса	26
	Принадлежности	9		Номер E и номер FD	26
	Принадлежности, входящие в комплект поставки	9		Таблицы и полезные советы	27
	Установка принадлежностей	9		Принадлежности	27
	Специальные принадлежности	9		Посуда	27
	Перед первым использованием	10		Время приготовления и объём продуктов	27
	Перед первым вводом в эксплуатацию	10		Распределение продуктов	27
	Первый ввод в эксплуатацию	10		Продукты, чувствительные к давлению	27
	Калибровка прибора и очистка рабочей камеры	10		Одновременное приготовление нескольких блюд	27
	Очистка принадлежностей	11		Овощи	27
	Управление бытовым прибором	11		Гарниры и бобовые	28
	Включение и выключение прибора	11		Мясо и птица	29
	Наполнение резервуара	11		Рыба	30
	Установка режима и запуск прибора	12		Заправки для супов и прочее	30
	Изменение или отмена режима работы прибора	13		Десерты, компоты	31
	После каждого использования	13		Подогрев блюд	31
	Функции времени	14		Sous-vide	32
	Включение и выключение индикации функций			Размораживание	36
	времени	14		Режим подъёма теста	36
	Установка таймера	14		Выжимание сока	36
	Установка времени приготовления	14		Консервирование	36
	Режим с задержкой «Время готовности»	14		Продукты глубокой заморозки	37
	Проверка, изменение и отмена установок	14		Контрольные блюда	37
	Программы	15			
	Выбор программы	15			
	Указания к программам	15			
	Таблица	16			
	Блокировка для безопасности детей	18			
	Автоматическая блокировка для безопасности детей	18			
	Временная блокировка для безопасности детей	18			
	Базовые установки	19			
	Изменение базовых установок	19			
	Список базовых установок	19			

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

Применение по назначению

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

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

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

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

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

Данный прибор предназначен для использования на высоте не более 2000 м над уровнем моря.

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

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

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

Всегда следите за правильностью установки принадлежностей в рабочую камеру. → *"Принадлежности"* на страница 9

Важные правила техники безопасности

Предупреждение – Опасность ожога!

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

Предупреждение – Опасность ошпаривания!

- В процессе эксплуатации открытые для доступа детали прибора сильно нагреваются. Не прикасайтесь к раскаленным деталям. Не подпускайте детей близко к прибору.
- При использовании воды в рабочей камере может образоваться горячий водяной пар. Запрещается наливать воду в горячую рабочую камеру.
- Из открытой дверцы прибора может вырваться горячий пар. При определённой температуре он может быть не виден. Открывая дверцу, не стойте слишком близко к прибору. Осторожно откройте дверцу прибора. Не подпускайте детей близко к прибору.
- Вода в поддоне испарителя после выключения остаётся горячей. Никогда не выполняйте очистку поддона испарителя сразу после выключения. Перед очисткой дайте прибору остыть.
- Будьте осторожны при вынимании из духовки принадлежностей с горячей жидкостью: жидкость может выплеснуться. Вынимая горячие принадлежности, используйте прихватки.

Предупреждение – Опасность травмирования!

- Поцарапанное стекло дверцы прибора может треснуть. Не используйте скребки для стекла, а также едкие и абразивные чистящие средства.
- Легко воспламеняющиеся жидкости могут загореться в горячей рабочей камере (взорваться). Не наполняйте резервуар для воды легко воспламеняющимися жидкостями (например, алкогольными напитками). Наполните резервуар для воды водой или рекомендуемым нами средством для удаления известкового налета.

Предупреждение – Опасность удара током!

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

Причины повреждений

Внимание!

- Принадлежности, фольга, пергаментная бумага или посуда на дне рабочей камеры: не ставьте принадлежности на дно рабочей камеры. Не накрывайте дно рабочей камеры фольгой любого вида или пергаментной бумагой. Дно рабочей камеры и поддон испарителя нельзя закрывать. Скопление жара может привести к повреждению прибора. Ставьте посуду всегда по центру лотка с отверстиями или на решётку.
- При использовании алюминиевой фольги следите, чтобы она не касалась стекла дверцы. Это может привести к изменению цвета стекла.
- Посуда: посуда должна быть устойчивой к воздействию высоких температур и пара.
- Посуда со следами коррозии: не используйте посуду со следами коррозии. Даже маленькие пятна ржавчины могут вызвать коррозию в рабочей камере.
- Стекающая жидкость: при приготовлении на пару в лотке с отверстиями всегда ставьте под него противень, универсальный противень или лоток без отверстий. Стекающая жидкость будет собираться в нём.
- Влага в рабочей камере: влага, находящаяся в рабочей камере в течение длительного времени, может привести к коррозии. После использования дайте рабочей камере высохнуть. Не держите влажные продукты в закрытой рабочей камере в течение длительного времени. Ни в коем случае не используйте рабочую камеру для хранения продуктов.
- Сильно загрязнён уплотнитель: при сильном загрязнении уплотнителя дверца прибора перестает нормально закрываться. Это может привести к повреждению поверхности прилегающей к прибору мебели. Следите за чистотой уплотнителя дверцы. → "Очистка" на страница 20
- Использование дверцы прибора в качестве сиденья или полки: не садитесь и ничего не ставьте на дверцу прибора. Не ставьте посуду и принадлежности на дверцу.
- Установка принадлежностей: в зависимости от типа прибора принадлежности могут поцарапать стекло дверцы прибора при её закрывании. Всегда устанавливайте принадлежности в рабочую камеру до упора.
- Перемещение прибора: не передвигайте прибор за ручку дверцы. Ручка дверцы не рассчитана на вес прибора и может сломаться.
- Уход за прибором: рабочая камера вашего прибора изготовлена из нержавеющей стали. Неправильный уход может вызвать её коррозию. Соблюдайте указания по уходу и очистке прибора в руководстве по эксплуатации. Удаляйте загрязнения в рабочей камере сразу после охлаждения прибора.
- Горячая вода в резервуаре для воды: горячая вода может повредить насос. Заливайте в резервуар только холодную воду.

- Раствор для удаления известкового налёта: не допускайте попадания раствора на панель управления или другие поверхности прибора, так как это может вызвать их повреждение. Если же это произошло, немедленно смойте раствор водой.
- Запрещается мыть резервуар для воды в посудомоечной машине. Так его можно повредить. Очистку резервуара производите с помощью мягкой тряпочки и обычного моющего средства.



Охрана окружающей среды

Ваш новый прибор отличается особенной эффективностью энергопотребления. В этом разделе вы найдёте ряд рекомендаций, как при эксплуатации прибора сэкономить ещё больше энергии 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.
- Используйте тёмные, покрытые чёрным лаком или эмалированные формы для выпекания. Они особенно хорошо поглощают тепло.
- Как можно реже открывайте дверцу прибора во время работы.
- Несколько пирогов лучше всего печь один за другим. Рабочая камера остаётся тёплой, за счёт чего время выпекания второго пирога уменьшается. Можно также поместить в рабочую камеру 2 прямоугольные формы рядом друг с другом.
- При длительном времени приготовления прибор можно выключить за 10 минут до окончания приготовления и использовать остаточное тепло для доведения блюда до готовности.

Правильная утилизация упаковки

Утилизируйте упаковку с соблюдением правил экологической безопасности.



Данный прибор имеет отметку о соответствии европейским нормам 2012/19/EU утилизации электрических и электронных приборов (waste electrical and electronic equipment - WEEE). Данные нормы определяют действующие на территории Евросоюза правила возврата и утилизации старых приборов.

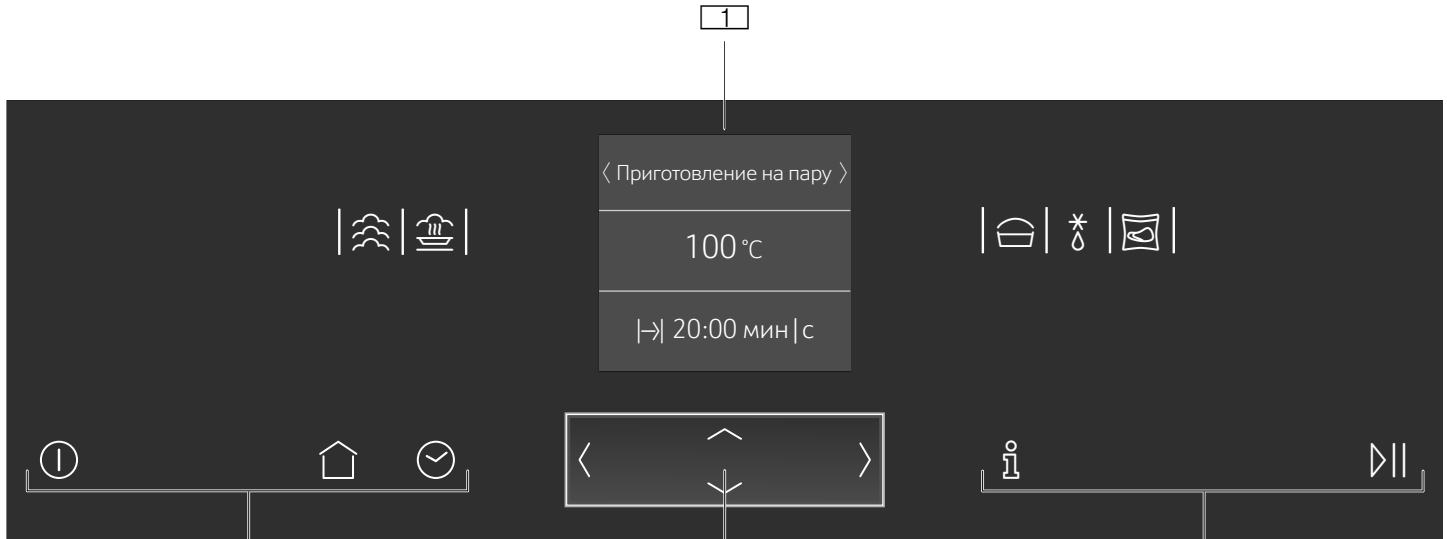
Знакомство с прибором

В этой главе приводится описание дисплея и элементов управления. Кроме того, вы узнаете о различных функциях вашего прибора.

Указание: В зависимости от типа прибора возможны расхождения в цвете и некоторые незначительные отклонения от данного описания.

Панель управления

Различные функции прибора можно настраивать с помощью панели управления. На дисплее также отображаются текущие установки.



- 1 Дисплей
- 2 Сенсорные кнопки
- 3 Элемент управления ShiftControl

Элементы управления

Благодаря элементам управления возможно быстрое и простое изменение установок.

Сенсорные кнопки

Под сенсорными кнопками расположены сенсоры. Для выбора функции нажмите соответствующую сенсорную кнопку.

Сенсорная кнопка	Использование
ⓘ Вкл/Выкл	Включение или выключение прибора → "Включение и выключение прибора" на страница 11
🏠 Главное меню	Выбор режимов работы и установок → "Установка режима и запуск прибора" на страница 12
🕒 Функции времени	Настройка таймера, времени приготовления или режима с задержкой «Время готовности» → "Функции времени" на страница 14
🔒 Блокировка для безопасности детей	Включение и выключение блокировки для безопасности детей → "Блокировка для безопасности детей" на страница 18

ⓘ	Информация	Отображение дополнительной информации Отображение текущей температуры → "Установка режима и запуск прибора" на страница 12
▶	Старт/Пауза	Запуск или остановка режима → "Установка режима и запуск прибора" на страница 12

Элемент управления ShiftControl


С помощью элемента управления ShiftControl можно перемещаться между строками на дисплее и выбирать установки. Для установок, которые можно изменить, предусмотрены стрелки справа и слева (< >).




Кнопка	Использование	
<	Слева	Перемещение на дисплее влево
>	Справа	Перемещение на дисплее вправо
^	Сверху	Перемещение на дисплее вверх
v	Снизу	Перемещение на дисплее вниз

Указание: Кроме того, установочные значения можно быстро просмотреть, нажав на кнопку и удерживая её. После того, как вы отпустите кнопку, выполнение быстрого просмотра прервётся.

Главное меню

Для того, чтобы перейти к главному меню, нажмите сенсорную кнопку .






Меню	Использование
	Приготовление на пару Установите соответствующий вид нагрева с использованием пара и запустите. → "Управление бытовым прибором" на страница 11

	Программы с паром Приготовление блюд на пару → "Программы" на страница 15
	Базовые установки Индивидуальные установки прибора → "Базовые установки" на страница 19
	Удаление известкового налёта → "Очистка" на страница 20

Меню «Приготовление на пару»

Для вашего прибора предусмотрены различные виды нагрева. После включения прибора на дисплее

открывается меню «Приготовление на пару», где вам предлагаются различные виды нагрева.

Вид нагрева	Температура	Использование
 Приготовление на пару	30–100 °C	Овощи, рыба, гарниры, выжимание фруктового сока и бланширование
 Подогрев	80–100 °C	Порционные блюда Бережный разогрев уже готовых блюд. Направленный пар не высушивает блюдо.
 Режим подъёма теста	30–50 °C	Дрожжевое тесто Тесто подходит значительно быстрее, чем при комнатной температуре. Тесто на поверхности не подсыхает.
 Sous-vide	50–95 °C	Приготовление в вакууме при низкой температуре от 50 °C до 95 °C и с использованием пара 100 %: подходит для приготовления мяса, рыбы, овощей и десертов. Продукт помещается в специальный, герметично запаиваемый жаропрочный пакет для вакуумного приготовления. Питательные и ароматические вещества сохраняются благодаря защитной оболочке.
 Размораживание	30–60 °C	Овощи и фрукты Благодаря влажности тепло бережно проникает в продукты. Продукты не пересыхают и не деформируются.

Функции рабочей камеры

Функции рабочей камеры упрощают эксплуатацию прибора. Так, например, освещается большая часть рабочей камеры, а вентилятор защищает прибор от перегрева.

Открывание дверцы прибора

При открывании дверцы прибора во время его работы режим прерывается. При закрывании дверцы режим возобновляется.

Указание: При некоторых видах нагрева прибор продолжает работать даже при открытой дверце.

Освещение рабочей камеры

При открывании дверцы прибора включается освещение рабочей камеры. Если дверца открыта более 15 минут, освещение отключается.

При выборе большинства режимов работы освещение рабочей камеры включается после запуска режима. После завершения режима освещение отключается.

Указание: Если освещение рабочей камеры во время выполнения режима не требуется, это можно изменить в базовых установках. → "Базовые установки" на страница 19

Охлаждающий вентилятор

Охлаждающий вентилятор включается и выключается при необходимости. Тёплый воздух выходит из дверцы.

Внимание!

Не закрывайте вентиляционные прорези, в противном случае возможно перегревание прибора.

Для более быстрого охлаждения рабочей камеры вентилятор продолжает работать определённое время после её выключения.

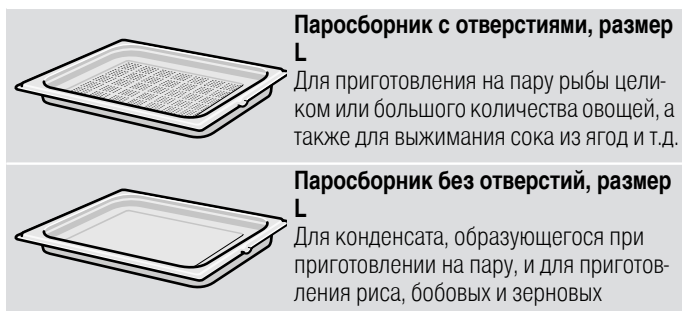
Указание: Продолжительность работы вентилятора после выключения можно изменить в базовых установках. → "Базовые установки" на страница 19

Принадлежности

В комплект поставки вашего прибора входят различные принадлежности. Ниже дан обзор входящих в комплект поставки принадлежностей и описаны возможности их использования.

Принадлежности, входящие в комплект поставки

В комплектацию вашего прибора входят следующие принадлежности:



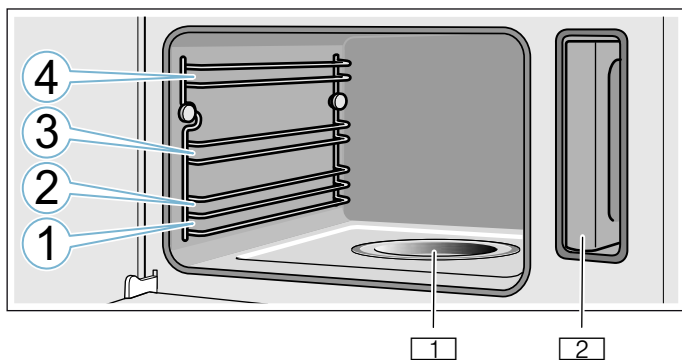
Используйте только оригинальные принадлежности. Они специально адаптированы к данному прибору.

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

Установка принадлежностей

Рабочая камера имеет 4 уровня установки. Уровни установки считаются снизу вверх.

В рабочей камере некоторых приборов самый верхний уровень установки обозначен символом гриля.



- 1 Поддон испарителя
- 2 Резервуар для воды в шахте резервуара

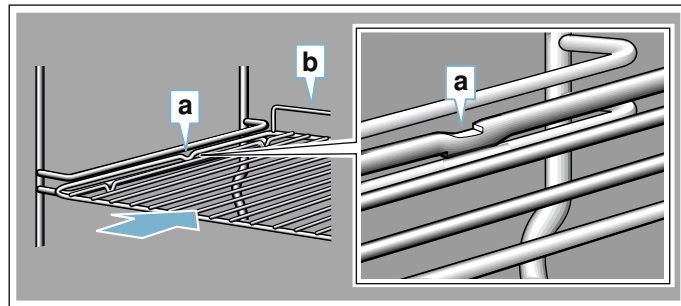
Внимание!

- Не ставьте посуду на дно рабочей камеры. Не выстилайте дно алюминиевой фольгой. Скопление жара может привести к повреждению прибора. Дно рабочей камеры и поддон испарителя нельзя закрывать. Ставьте посуду всегда по центру лотка с отверстиями или на решётку.
- Не устанавливайте принадлежности между уровнями установки противня, они могут опрокинуться.

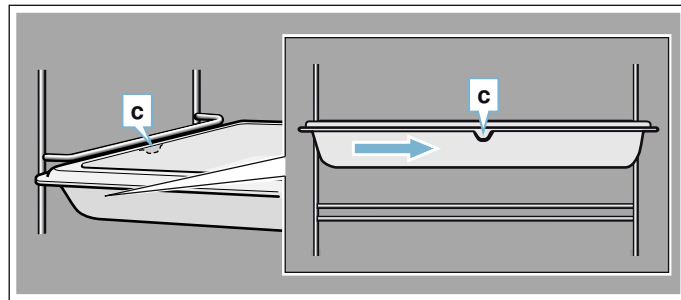
Функция фиксации

Принадлежности можно выдвигать примерно до половины, так чтобы они зафиксировались. Функция фиксации препятствует опрокидыванию принадлежностей при выдвигании. Чтобы защита от опрокидывания срабатывала, принадлежности должны быть правильно установлены в рабочей камере.

При установке решётки следите за тем, чтобы фиксирующий выступ **a** был обращён вниз, а ограничительная дуга **b** решётки располагалась сзади сверху.



При установке паросборников следите за тем, чтобы фиксирующий выступ **c** был обращён вниз.



Специальные принадлежности

Специальные принадлежности можно приобрести через сервисную службу или через интернет-магазин. Полный перечень специальных принадлежностей к прибору вы найдёте в наших рекламных проспектах или в интернете.

Ассортимент и возможность заказа спецпринадлежностей в интернете может различаться в зависимости от страны. См. соответствующую документацию.

Указание: Не все специальные принадлежности подходят к вашему прибору. Поэтому при покупке обязательно указывайте точное обозначение (номер E) вашего прибора. → "Служба сервиса" на страница 26

Специальные принадлежности

Паросборник с отверстиями, размер S
Паросборник без отверстий, размер S
Паросборник с отверстиями, размер L
Паросборник без отверстий, размер L
Решётка для пароварки
Фарфоровый лоток без отверстий, размер S
Фарфоровый лоток без отверстий, размер L
Декоративная планка



Перед первым использованием

Перед использованием прибора необходимо выполнить несколько установок. Кроме того, следует очистить рабочую камеру и принадлежности.

Перед первым вводом в эксплуатацию

Перед выполнением первого ввода в эксплуатацию узнайте степень жёсткости водопроводной воды на станции водоснабжения.

Для того, чтобы ваш прибор мог своевременно напоминать вам о предстоящем удалении известкового налёта, необходимо правильно установить жёсткость воды.

Внимание!

Повреждение прибора в результате использования неподходящих жидкостей.

Не используйте дистиллированную воду, сильно хлорированную водопроводную воду (> 40 мг/л) или другие жидкости..

Используйте исключительно чистую, холодную водопроводную воду, смягчённую воду или минеральную воду без газа.

Указания

- Если вода содержит большое количество извести, рекомендуется использовать смягчённую воду.
- Если вы используете смягчённую воду, установите значение жёсткости воды на «смягчённая».
- Если вы используете минеральную воду, установите значение жёсткости воды на «4 — очень жёсткая».
- Если используется минеральная вода, то она должна быть без газа.

Жёсткость воды	Установка
0	0 — смягчённая
1 (до 1,3 ммоль/л)	1 — мягкая
2 (1,3-2,5 ммоль/л)	2 — средняя
3 (2,5-3,8 ммоль/л)	3 — жёсткая
4 (более 3,8 ммоль/л)	4 — очень жёсткая

Первый ввод в эксплуатацию

После подключения прибора к электросети на дисплее отображается первая установка «Язык».

Установка языка

1. Кнопкой \curvearrowright переместитесь на самую нижнюю строку.
2. Кнопкой \langle или \rangle выберите язык.
3. Перейдите к установке «Язык» с помощью кнопки \curvearrowleft .
4. Кнопкой \rangle выберите следующую установку.

Установка времени суток

1. Кнопкой \curvearrowright переместитесь на следующую строку.
2. Кнопкой \langle или \rangle установите текущее время суток.
3. Нажмите кнопку \curvearrowleft .
4. Кнопкой \rangle выберите следующую установку.

Установка даты

1. Кнопкой \curvearrowright переместитесь на следующую строку.
2. Кнопкой \langle или \rangle выберите текущий день.
3. Вернитесь к установке «День» с помощью кнопки \curvearrowleft .
4. Кнопкой \rangle выберите следующую установку.
5. Кнопкой \curvearrowright переместитесь на следующую строку.
6. Кнопкой \langle или \rangle выберите текущий месяц.
7. Вернитесь к установке «Месяц» с помощью кнопки \curvearrowleft .
8. Кнопкой \rangle выберите следующую установку.
9. Кнопкой \curvearrowright переместитесь на следующую строку.
10. Кнопкой \langle или \rangle выберите текущий год.
11. Вернитесь к установке «Год» с помощью кнопки \curvearrowleft .
12. Кнопкой \rangle выберите следующую установку.

Установка жёсткости воды

1. Кнопкой \curvearrowright переместитесь на самую нижнюю строку.
2. Кнопкой \langle или \rangle выберите жёсткость воды.
3. Перейдите к установке «Жёсткость воды» с помощью кнопки \curvearrowleft .
4. Кнопкой \rangle выполните подтверждение установок. Первый ввод в эксплуатацию завершён.

Указания

- Эти установки можно в любой момент изменить в базовых установках. → «Базовые установки» на страница 19
- После выполнения электрического подключения или отключения электроэнергии на дисплее отображаются установки для первого ввода в эксплуатацию.

Калибровка прибора и очистка рабочей камеры

Температура кипения воды зависит от давления воздуха. При калибровке прибор настраивается на условия давления воздуха в месте установки. Это происходит автоматически при первом приготовлении на пару. При этом образуется большее количество пара.

Подготовка к калибровке

1. Выньте принадлежности из рабочей камеры.
2. Удалите упаковочные материалы из рабочей камеры, например, частички стиропора.
3. Перед калибровкой протрите гладкие поверхности внутри рабочей камеры мягкой влажной тряпкой.

Калибровка прибора и очистка рабочей камеры

Указания

- Запуск калибровки возможен только после остывания рабочей камеры (комнатная температура).
- Не открывайте дверцу прибора во время калибровки, иначе выполнение калибровки прервётся.

1. Включите прибор сенсорной кнопкой ①.
2. Наполните резервуар водой. → "Наполнение резервуара" на страница 11
3. Установите указанный вид нагрева, температуру и время, запустите режим работы. → "Установка режима и запуск прибора" на страница 12

Установки	
Вид нагрева	Приготовление на пару ☁
Температура	100 °C
Продолжительность	20 минут

4. Выключите прибор сенсорной кнопкой ①.
5. Подождите, пока рабочая камера остынет.
6. Очистите гладкие поверхности мыльным раствором и мягкой тряпочкой.
7. Опорожните резервуар и просушите рабочую камеру. → "После каждого использования" на страница 13

Указания

- Чтобы прибор мог настроиться в новом месте установки после переезда, верните заводские установки. Повторите первый ввод в эксплуатацию и калибровку.
- Прибор сохраняет настройки калибровки даже при отключении электроэнергии или отсоединении от сети. Повторная калибровка прибора не требуется.

Очистка принадлежностей

Тщательно очистите принадлежности с помощью мыльного раствора и специальной тряпочки или мягкой щётки.

Управление бытовым прибором

Вы уже познакомились с элементами управления и принципом их функционирования. Здесь приводится описание настроек прибора. Вы узнаете, что именно происходит при включении и отключении прибора и как устанавливать режимы работы.

⚠ Предупреждение – Опасность ошпаривания!

Из открытой дверцы прибора может вырваться горячий пар. При определённой температуре он может быть не виден. Открывая дверцу, не стойте слишком близко к прибору. Осторожно откройте дверцу прибора. Не подпускайте детей близко к прибору.

⚠ Предупреждение – Опасность ошпаривания!

Вода в поддоне испарителя после выключения остаётся горячей. Никогда не выполняйте очистку поддона испарителя сразу после выключения. Перед очисткой дайте прибору остыть.

Включение и выключение прибора

Для того, чтобы включить или выключить прибор, нажмите сенсорную кнопку ①.

После выключения прибора на дисплее отображается, насколько высок уровень остаточного тепла в рабочей камере.

Дисплей	Значение
-h-	Уровень остаточного тепла (между 60 °C и 100 °C)

Указания

- Некоторые индикации и указания на дисплее, например, для индикатора остаточного тепла в рабочей камере, отображаются также в том случае, если прибор выключен.
- Для обеспечения максимального охлаждения рабочей камеры вентилятор продолжает работать определённое время после выключения прибора.
- После завершения работы выключите прибор. Если установки не выполняются в течение длительного времени, прибор выключается автоматически.

Наполнение резервуара

Если вы откроете дверцу прибора, то увидите справа резервуар для воды. Перед запуском режима наполните резервуар водой.

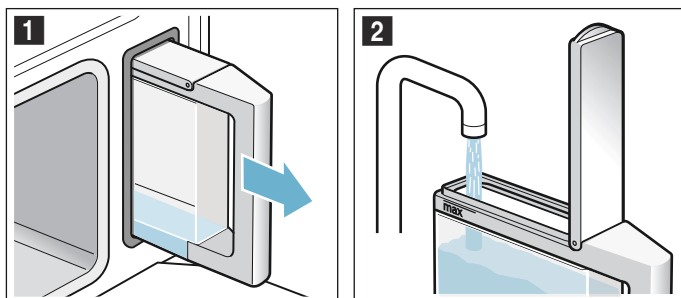
Убедитесь, что жёсткость воды установлена правильно. → "Базовые установки" на страница 19

Внимание!

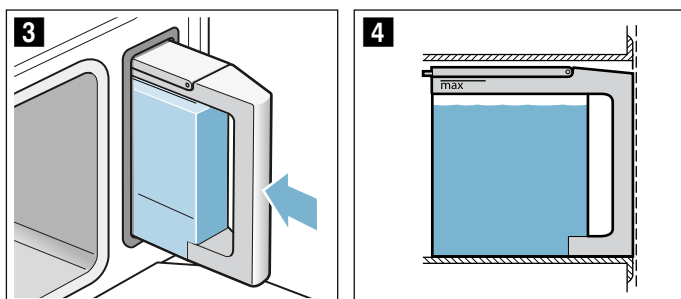
Повреждение прибора в результате использования неподходящих жидкостей. Не используйте дистиллированную воду, сильно хлорированную водопроводную воду (> 40мг/л) или другие жидкости. Используйте исключительно чистую, холодную водопроводную воду, смягчённую воду или минеральную воду без газа.

Наполняйте резервуар для воды перед каждым использованием:

1. Откройте дверцу прибора.
2. Извлеките резервуар из шахты (рис. 1).
3. Наполните резервуар холодной водой до максимальной отметки. (рис. 2).



4. Закройте крышку до ощутимой фиксации.
5. Установите наполненный водой резервуар (рис. 3).
6. Проверьте, установлен ли резервуар вровень с шахтой резервуара (рис. 4).



7. Закройте дверцу прибора.
Резервуар наполнен. Режим может быть запущен.

Долив воды в резервуар

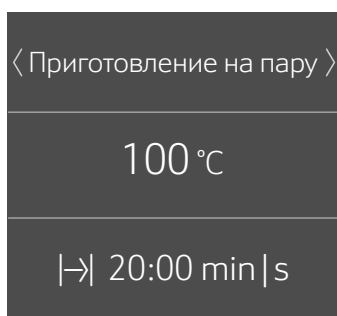
После опорожнения резервуара на дисплее появляется запрос на наполнение резервуара водой. Выполнение режима прекращается.

1. Осторожно откройте дверцу прибора.
2. Выньте резервуар для воды и наполните его.
3. Снова установите резервуар и закройте дверцу прибора.
4. Запустите духовой шкаф.
Выполнение режима возобновляется.

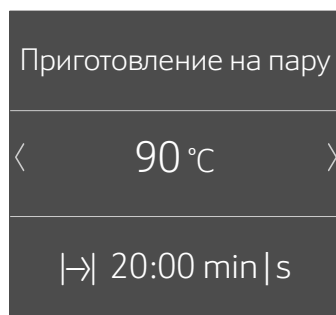
Установка режима и запуск прибора

Пример: приготовление в течение 15 минут на пару ☹

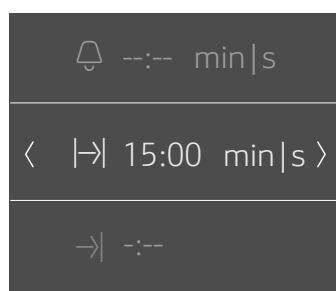
1. Нажмите сенсорную кнопку Ⓚ, чтобы включить прибор.
Открывается меню «Приготовление на пару» ☹.



2. Кнопкой < или > выберите вид нагрева.
3. Кнопкой ~ переместитесь на следующую строку.
4. Кнопкой < или > выберите температуру.



5. Кнопкой ~ переместитесь на следующую строку.
6. Нажмите кнопку < или >, чтобы изменить время приготовления.
Открывается меню «Функции времени».
7. Кнопкой < или > выберите время приготовления.



8. Выйдите из меню «Функции времени», нажав на кнопку Ⓚ.
9. Нажмите сенсорную кнопку Ⓚ||.
Запускается режим работы прибора.

Указания

- После запуска вида нагрева «Приготовление на пару» ☹ отсчёт времени приготовления начинается только после достижения установленной температуры.
- Если вы откроете дверцу прибора во время приготовления на пару, выполнение режима работы остановится. После того, как дверца прибора снова будет закрыта, прибор должен сначала нагреться до установленной температуры. Только после этого отсчёт времени приготовления возобновится.
- Если после включения прибора вы хотите сразу перейти в главное меню Ⓚ, то его можно выбрать в главе «Базовые установки», см. «Режим работы после включения».

Предлагаемые значения

Для каждого вида нагрева предлагается соответствующая температура или режим приготовления. Вы можете принять их или изменить в соответствующем поле.

Индикатор нагрева

После запуска вида нагрева на дисплее отображается индикатор нагрева. Индикатор нагрева показывает повышение температуры в рабочей камере.

Указание: Если выбран вид нагрева «Приготовление на пару» ☹, индикатор нагрева не отображается.

Отображение текущей температуры

Для отображения текущей температуры на дисплее нажмите сенсорную кнопку

Текущая температура отображается только во время нагрева в течение короткого времени.

Дополнительная информация

Информация отображается в том случае, если горит сенсорная кнопка . Для этого нажмите сенсорную кнопку . Информация будет показана на несколько секунд.

Изменение или отмена режима работы прибора

Изменение режима работы

1. Приостановите режим нажатием сенсорной кнопки
2. Кнопкой или переместитесь на строку установки, которая должна быть изменена.
3. Кнопкой или измените установку.
4. Запустите изменённый режим нажатием сенсорной кнопки .

Указание: Во время прерывания режима вентилятор может работать дальше.

Отмена режима работы прибора

Нажимайте сенсорную кнопку до тех пор, пока режим работы не будет отменён.

Указание: Режим удаления накипи прервать невозможно.

После каждого использования

Предупреждение – Опасность ошпаривания!

Из открытой дверцы прибора может вырваться горячий пар. При определённой температуре он может быть не виден. Открывая дверцу, не стойте слишком близко к прибору. Осторожно откройте дверцу прибора. Не подпускайте детей близко к прибору.

После каждого использования в рабочей камере остаются загрязнения и влага, поэтому просушивайте и очищайте прибор каждый раз после завершения работы. Кроме того, после каждого использования следует опорожнять резервуар для воды.

Осушение рабочей камеры

Предупреждение – Опасность ошпаривания!

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

1. Слегка приоткройте дверцу прибора, чтобы дать ему остыть.
2. Сразу удалите возможные загрязнения в рабочей камере.
3. Протрите остывшую рабочую камеру и поддон испарителя губкой и высушите мягкой тряпочкой.
4. Насухо протрите поверхности мебели, если на них образовался конденсат.

Опорожнение резервуара




После выполнения режима с использованием функции пара необходимо опорожнить и высушить резервуар для воды.

Внимание!

- Не сушите резервуар для воды в рабочей камере. Так его можно повредить.
 - Не мойте резервуар для воды в посудомоечной машине. Так его можно повредить.
1. Откройте дверцу прибора.
 2. Извлеките резервуар и вылейте оставшуюся в нём воду.
 3. Тщательно высушите уплотнитель крышки и шахту резервуара в приборе.
 4. Установите резервуар в шахту.
 5. Закройте дверцу прибора.


Функции времени

Для вашего прибора предусмотрены различные функции времени.

Функция времени	Использование
 Таймер	Таймер работает как песочные часы для определения готовности яиц при варке. Прибор не включается и не выключается автоматически.
 Время приготовления	Прибор выключается автоматически после истечения установленного времени приготовления.
 Время готовности	Прибор автоматически включается и выключается после истечения установленного времени приготовления и времени окончания.

Указание: При настройке функций времени шаг настройки увеличивается вместе с увеличением значения времени. Пример: установка времени приготовления осуществляется с шагом в одну минуту. Время приготовления более часа можно установить с шагом в 5 минут.

Включение и выключение индикации функций времени








Для того, чтобы включить или выключить индикацию функций времени, нажмите сенсорную кнопку .


Указание: Через некоторое время индикация функций времени автоматически гаснет. Если вы уже установили время приготовления, данное значение принимается.



Установка таймера








Установка таймера возможна как при включённом, так и при выключенном приборе.


1. Нажмите сенсорную кнопку . На дисплее отображаются функции времени.
2. Кнопкой  выберите время приготовления.
Указание: При включённом приборе нажатием кнопки  переместитесь на строку  «Таймер», а затем выберите время приготовления кнопкой .
3. Нажмите сенсорную кнопку , чтобы запустить таймер. На дисплее появляется символ . Начинается отсчёт времени таймера.

Указание: По истечении установленного времени раздаётся сигнал. Чтобы отменить звуковой сигнал, нажмите сенсорную кнопку .

Установка времени приготовления

Прибор выключается автоматически после истечения установленного времени приготовления. Данная функция может использоваться только в комбинации с видом нагрева.

1. Нажмите сенсорную кнопку .
2. Установите вид нагрева и температуру.
3. Нажмите сенсорную кнопку .
4. На дисплее отображаются функции времени. Установите нужное время приготовления кнопкой  или .
– Кнопка , рекомендуемое значение 10 минут
– Кнопка , рекомендуемое значение 30 минут
5. Нажмите сенсорную кнопку , чтобы запустить установленное время приготовления.








По истечении установленного времени раздаётся сигнал, и режим работы прибора автоматически завершается. Чтобы отменить звуковой сигнал, нажмите сенсорную кнопку .


Режим с задержкой «Время готовности»

Прибор автоматически включается и выключается в установленное время окончания. Для этого установите время приготовления и определите время окончания режима работы.






Режим с задержкой может использоваться только в комбинации с видом нагрева.

Указания

- Следите за тем, чтобы продукты не оставались в рабочей камере слишком долго и не портились.
 - Не все виды нагрева могут быть запущены в режиме с задержкой.
1. Используя соответствующие принадлежности, установите блюда в рабочую камеру и закройте дверцу прибора.
 2. Нажмите сенсорную кнопку .
 3. Установите вид нагрева и температуру.
 4. Нажмите сенсорную кнопку .
 5. На дисплее отображаются функции времени.
 6. Кнопкой  выберите время приготовления.
 7. Кнопкой  переместитесь на строку  «Время готовности».
 8. Кнопкой  выберите время окончания. Нажмите сенсорную кнопку . Прибор рассчитывает время начала работы, и только в этот момент режим запускается.

По истечении установленного времени окончания раздаётся сигнал, и режим работы прибора автоматически завершается. Чтобы отменить звуковой сигнал, нажмите сенсорную кнопку .

Проверка, изменение и отмена установок

1. Нажмите сенсорную кнопку .
2. На дисплее отображаются функции времени. Перемещайтесь между строками, нажимая кнопку  или .
3. При необходимости измените установку кнопкой  или . Для отмены настройки времени установите «00:00». Установка автоматически принимается.

Программы

С помощью программ приготовления вы можете очень просто готовить блюда. Оптимальную установку предложит программа.










Выбор программы


⚠ Предупреждение – Опасность ошпаривания!

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


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

Указание: Не оставляйте скоропортящиеся продукты в рабочей камере слишком долго.

1. Нажмите сенсорную кнопку .
2. Кнопкой  (или ) выберите «Программы с паром ».
3. Кнопкой  переместитесь на следующую строку. Отображаются блюда.
4. Кнопкой  (или ) выберите нужную программу.
5. Кнопкой  переместитесь на следующую строку.
6. Нажмите сенсорную кнопку . Запускается программа.





По истечении установленного времени раздаётся сигнал, и режим работы прибора автоматически завершается. Чтобы отменить звуковой сигнал, нажмите сенсорную кнопку .

При выборе некоторых программ предлагается возможность доведения блюда до готовности.


Если вас устраивает результат приготовления, нажмите кнопку  и выберите «Завершение».

Если вас не устраивает результат приготовления, вы можете довести блюдо до готовности.


Доведение до готовности

1. Кнопкой  выберите «Доведение до готовности». На дисплее отображается предлагаемое время приготовления.
2. При необходимости выберите предлагаемое время приготовления кнопкой  (или ) .
3. Нажмите сенсорную кнопку , чтобы запустить программу «Доведение до готовности». или Подождите, пока прибор автоматически примет вашу установку.

Выключение прибора

Для того, чтобы выключить прибор, нажмите сенсорную кнопку .

Отмена

Нажимайте сенсорную кнопку  до тех пор, пока режим работы не будет отменён.

Указания к программам

Все программы настроены для приготовления на одном уровне.

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

Посуда

Используйте рекомендуемую посуду. Все рецепты блюд были опробованы специалистами по домашнему хозяйству в нашей кухне-студии, где использовалась данная посуда. Если пользоваться другой посудой, результат приготовления может оказаться другим.

При приготовлении блюд в лотке для приготовления на пару с отверстиями дополнительно устанавливайте лоток для приготовления на пару без отверстий на уровень 1. Стекающая жидкость будет собираться в нём.

Количество/вес

Наполняйте посуду не более чем на 4 см от дна.

Общий вес не должен выходить за рамки заданного диапазона веса.

Время приготовления

В течение первых минут отображаемое время приготовления может измениться, так как время нагрева зависит, например, от температуры продуктов и воды.

Приготовление овощей

Добавляйте приправы в овощи только после их приготовления.

Приготовление зерновых/чечевицы

Взвесьте продукты и добавьте в правильном соотношении воду:

Рис басмати 1:1,5

Кускус 1:1

Неполированный рис 1:1,5

Чечевица 1:2

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

Приготовление куриной грудки на пару

Не кладите кусочки грудки в посуду друг на друга.

Приготовление рыбы на пару

Для приготовления рыбы смажьте жиром лоток для приготовления на пару с отверстиями.

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

Приготовление йогурта

Нагрейте молоко на плите до 90 °С. Затем охладите до 40 °С. Стерилизованное молоко достаточно нагреть до 40 °С. Подмешайте 150 г йогурта (из холодильника).

Разлейте по чашкам или небольшим стеклянным банкам и накройте пищевой плёнкой. Поставьте чашки или стеклянные банки на дно лотка пароварки и выполните настройки, как указано в таблице. Готовый йогурт поставьте для охлаждения в холодильник.

Приготовление молочного риса

Взвесьте рис и добавьте на 1 объём крупы 2,5 объёма молока. Уровень риса и молока не должен превышать 2,5 см от дна посуды. Перемешайте после приготовления. Оставшееся молоко быстро впитается.

Приготовление компота из фруктов

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

Стерилизация бутылочек

Очистите бутылочки ёршиком сразу после опорожнения. После этого вымойте их в посудомоечной машине.

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

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

Варка яиц

Проколите яйца перед приготовлением. Не кладите яйца друг на друга.

Таблица

Соблюдайте указания, приведённые для программ.

Программа	Примечания	Принадлежности	Уровень
Цветная капуста, соцветия, на пару*	Соцветия одинакового размера	Лоток для приготовления на пару с отверстиями + без отверстий	3 1
Соцветия брокколи, на пару*	Соцветия одинакового размера	Лоток для приготовления на пару с отверстиями + без отверстий	3 1
Стручковая фасоль, на пару*	-	Лоток для приготовления на пару с отверстиями + без отверстий	3 1
Морковь кружками, на пару*	Кружки толщиной прим. 3 мм	Лоток для приготовления на пару с отверстиями + без отверстий	3 1
Замороженная овощная смесь, на пару	-	Лоток для приготовления на пару с отверстиями + без отверстий	3 1
Картофель в мундире*	Средней величины, Ø 4–5 см	Лоток для приготовления на пару с отверстиями + без отверстий	3 1
Рис басмати	макс. 0,75 кг	Лоток для приготовления на пару без отверстий	2
Неполированный рис	макс. 0,75 кг	Лоток для приготовления на пару без отверстий	2
Кускус	макс. 0,75 кг	Лоток для приготовления на пару без отверстий	2
Чечевица	макс. 0,55 кг	Лоток для приготовления на пару без отверстий	2
Готовые гарниры, подогрев*		Лоток для приготовления на пару без отверстий	2
Свежая куриная грудка, на пару	Общий вес 0,2–1,5 кг	Лоток для приготовления на пару с отверстиями + без отверстий	3 1
Свежее рыбное филе, на пару	Макс. толщина 2,5 см	Лоток для приготовления на пару с отверстиями + без отверстий	3 1
Свежая рыба целиком, на пару	0,3–2 кг	Лоток для приготовления на пару с отверстиями + без отверстий	3 1
Йогурт в стаканчиках	-	Стаканчики + лоток для приготовления на пару без отверстий	2
Молочный рис	-	Лоток для приготовления на пару без отверстий	2
Компот из фруктов*	-	Лоток для приготовления на пару без отверстий	2

* Для этой программы можно использовать режим с задержкой


Программа	Примечания	Принадлежности	Уро- вень
Стерилизация бутылочек*		Лоток для приготовления на пару без отверстий	2
Яйца всмятку*	Яйца среднего размера, макс. 1 кг	Лоток для приготовления на пару с отверстиями + без отверстий	3 1
Яйца вкрутую*	Яйца среднего размера, макс. 1,8 кг	Лоток для приготовления на пару с отверстиями + без отверстий	3 1



* Для этой программы можно использовать режим с задержкой

Блокировка для безопасности детей

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

Для вашего прибора предусмотрены различные виды блокировки.














Блокировка	Активация/Деактивация
Автоматическая блокировка для безопасности детей	С помощью меню «Установки» → «Базовые установки» на страница 19
Временная блокировка для безопасности детей	С помощью сенсорной кнопки 

Указание: После активации блокировки для безопасности детей панель управления блокируется. Блокировка не распространяется на сенсорные кнопки  и . Блокировку для безопасности детей можно деактивизировать в любое время.



Автоматическая блокировка для безопасности детей

Панель управления блокируется, и прибор не может быть включён. Для того, чтобы включить прибор, необходимо отключить автоматическую блокировку для безопасности детей. По окончании работы панель управления автоматически блокируется.









Активация







1. Нажмите сенсорную кнопку .
2. Нажмите сенсорную кнопку .
3. Кнопкой  или  выберите «Установки».
4. Кнопкой  переместитесь на следующую строку.
5. Кнопкой  или  выберите «Автоматическая блокировка для безопасности детей».
6. Кнопкой  переместитесь на следующую строку.
7. Кнопкой  или  выберите «Активирована».
8. Нажмите сенсорную кнопку .
9. Кнопкой  переместитесь на следующую строку, чтобы выполнить сохранение установки. Автоматическая блокировка для безопасности детей активирована. После выключения на дисплее появляется символ .

Прерывание

1. Нажмите и удерживайте сенсорную кнопку  до тех пор, пока на дисплее не появится сообщение «Блокировка для безопасности детей деактивирована».
2. Нажмите сенсорную кнопку .
3. Включите требуемый режим работы.

Деактивация

1. Нажмите и удерживайте сенсорную кнопку  до тех пор, пока на дисплее не появится сообщение «Блокировка для безопасности детей деактивирована».
2. Нажмите сенсорную кнопку .
3. Нажмите сенсорную кнопку .
4. Кнопкой  или  выберите «Установки».
5. Кнопкой  переместитесь на следующую строку.
6. Кнопкой  или  выберите «Автоматическая блокировка для безопасности детей».

7. Кнопкой  переместитесь на следующую строку.
8. Кнопкой  или  выберите «Деактивирована».
9. Нажмите сенсорную кнопку .
10. Кнопкой  переместитесь на следующую строку, чтобы выполнить сохранение установки. Автоматическая блокировка для безопасности детей деактивирована.
11. Нажмите сенсорную кнопку .

Временная блокировка для безопасности детей

Панель управления блокируется, и прибор не может быть включён. Для того чтобы включить прибор, необходимо деактивировать временную блокировку для безопасности детей. После выключения панель управления больше не блокируется.















Активизация и деактивизация

1. Нажмите и удерживайте сенсорную кнопку  до тех пор, пока на дисплее не появится сообщение «Блокировка для безопасности детей активизирована». Блокировка для безопасности детей активизирована.
2. Нажмите и удерживайте сенсорную кнопку  до тех пор, пока на дисплее не появится сообщение «Блокировка для безопасности детей деактивизирована». Блокировка для защиты детей деактивизирована.


Базовые установки

Для обеспечения быстрого и простого обслуживания прибора предоставляются различные установки. В случае необходимости эти установки можно изменить.

Изменение базовых установок

1. Нажмите сенсорную кнопку .
2. Нажмите сенсорную кнопку .
3. Кнопкой  или  выберите «Установки ».
4. Кнопкой  переместитесь на следующую строку.
5. Кнопкой  или  выберите установку.
6. Кнопкой  переместитесь на следующую строку.
7. Кнопкой  или  выберите установку.
8. Нажмите сенсорную кнопку .
9. Для сохранения установки выберите «Сохранить» кнопкой .
Для отмены установки выберите «Отменить» кнопкой .

Список базовых установок

Установка	Выбор
Язык	Выбор языка
Время суток	Установка текущего времени суток
Дата	Установка текущей даты
Жёсткость воды	0 (смягчённая)
	1 (мягкая)
	2 (средней жёсткости)
	3 (жёсткая)
	4 (очень жёсткая)
Продолжительность звукового сигнала	Коротк.
	Сред.
	Длин.
Звук нажатия кнопок	Выключен (исключение: звук нажатия остаётся у сенсорной кнопки )
	Включён
Яркость дисплея	Возможность установки одной из 5 ступеней яркости
Индикатор времени	Цифровой
	Выкл
Подсветка	При эксплуатации вкл.
	При эксплуатации выкл.
Автоматическая блокировка для безопасности детей	Деактивизирована
	Активизирована
Режим работы после включения	Приготовление на пару
	Главное меню
	Программы с паром
Ночной режим освещения	Выключен
	Включён (дисплей гаснет в промежутке между 22:00 и 5:59)
Логотип марки	Отобразить
	Не отображать

Время работы вентилятора до автоматического выключения	Рекомендуется
	Минимум
Заводские установки	Зарядка

Очистка

При тщательном уходе и очистке ваш прибор надолго сохранит свою привлекательность и функциональность. В данном руководстве по эксплуатации приводится описание правильного ухода и правильной очистки прибора.

Предупреждение – Опасность короткого замыкания!

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

Внимание! Повреждение поверхности

Не используйте

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

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

чистящих средствах

Прибор снаружи (с алюминиевой передней панелью)	Мыльный раствор. Протрите насухо мягкой тряпкой. Мягкое средство для мытья окон. Протрите алюминиевую переднюю панель мягкой салфеткой для стёкол или безворсовой салфеткой из микроволокна по горизонтали без нажима.
Прибор снаружи (с передней панелью из высококачественной стали)	Мыльный раствор. Протрите насухо мягкой тряпкой. Известковые пятна, пятна жира, крахмала и яичного белка удаляйте немедленно. Специальные средства для чистки металлических изделий можно приобрести в сервисной службе или в специализированном магазине.
Рабочая камера с поддоном испарителя	Горячий мыльный раствор или раствор уксуса. Используйте губку, входящую в комплект, или мягкую щётку с подводом воды. Внимание! Рабочая камера может заржаветь Не используйте металлические губки для очистки.
Резервуар для воды	Мыльный раствор. Нельзя мыть в посудомоечной машине!
Шахта резервуара	После каждого использования вытирайте насухо.
Уплотнитель крышки резервуара для воды	После каждого использования тщательно высушивайте.
Навесные элементы	См. главу «Очистка навесных элементов»
Стекла дверцы	См. главу «Очистка стёкол дверцы». Внимание! Повреждение поверхности После очистки средством для чистки стёкол насухо вытрите дверцу прибора. В противном случае на ней могут остаться пятна, которые в последствии невозможно будет удалить.
Уплотнитель дверцы	Горячий мыльный раствор
Принадлежности	Замочите в горячем мыльном растворе и почистите щёткой/губкой или помойте в посудомоечной машине. В случае окрашивания очистить с помощью крахмалосодержащих продуктов (например, рис) с уксусным раствором

Чистящая губка

Чистящая губка, входящая в комплект, очень хорошо впитывает влагу. Используйте чистящую губку только для очистки внутреннего пространства и для удаления остатков воды из поддона испарителя.

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

Внимание!

Повреждение поверхности

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

Удаляйте загрязнения в рабочей камере сразу после охлаждения прибора.

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

Не используйте жёсткие мочалки или губки.

Микроволокнистая салфетка

Микроволокнистая салфетка с ячеистой структурой специально предназначена для очистки легкоповреждаемых поверхностей, таких как, например, стекло, стеклокерамика, нержавеющая сталь, алюминий (номер для заказа 460 770, возможен заказ через интернет-магазин). Она очень хорошо удаляет жидкости и масла.

Удаление известкового налёта

Для нормальной эксплуатации прибора периодически следует удалять известковый налёт (накипь).

Процесс удаления известкового налёта состоит из нескольких этапов. Чтобы восстановить работоспособность прибора, программа удаления известкового налёта в гигиенических целях должна быть выполнена до конца.

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







В случае прерывания программы удаления известкового налёта (например, при нарушении подачи электроэнергии или выключении прибора) при повторном включении прибора на дисплее появляется указание продолжить выполнение программы.



Периодичность удаления известкового налёта зависит от жёсткости используемой воды. После того, как будет возможно выполнение лишь 5 или менее режимов с использованием пара, на дисплее отобразится сообщение о необходимости удаления известкового налёта. После включения отображается количество оставшихся возможных режимов. Таким образом, у вас будет время подготовиться к удалению известкового налёта.

Старт


Внимание!

- Повреждение прибора: используйте только рекомендованные нами жидкие средства для удаления известкового налёта. Время воздействия при удалении накипи зависит от используемого средства. Все прочие средства могут повредить прибор.
Номер для заказа средства для удаления накипи: 311 680
- Раствор для удаления накипи: не допускайте попадания раствора или средства для удаления накипи на панель управления или другие легко повреждаемые поверхности прибора, так как это может вызвать их повреждение. Если же это произошло, немедленно смойте раствор водой.


1. Приготовьте раствор из 300 мл воды и 60 мл жидкого средства для удаления накипи.
2. Выньте резервуар для воды и наполните его приготовленным раствором.
3. Задвиньте наполненный раствором резервуар до упора.
4. Закройте дверцу прибора.
5. Нажмите сенсорную кнопку .
6. Нажмите сенсорную кнопку .
7. Кнопкой  или  выберите программу удаления накипи .
8. Кнопкой  переместитесь на следующую строку. Отображается продолжительность выполнения программы удаления накипи. Продолжительность выполнения не может быть изменена.

9. Кнопкой  переместитесь на следующую строку.
10. Нажмите сенсорную кнопку . Выполняется удаление накипи. На дисплее начинается отсчёт времени выполнения. После завершения удаления накипи раздаётся сигнал.

Первая промывка

1. Удалите губкой оставшийся в поддоне испарителя раствор.
2. Выньте резервуар, тщательно промойте, наполните его водой и вставьте на место.
3. Закройте дверцу прибора.
4. Нажмите сенсорную кнопку . Прибор промывается. Примерно через 20 секунд завершится первая промывка.
5. Откройте дверцу прибора.
6. Тщательно промойте губку водой.
7. Соберите оставшуюся в поддоне испарителя воду губкой.
8. Выполните подготовку прибора ко второй промывке.

Вторая промывка

1. Выньте резервуар, тщательно промойте, наполните его водой и вставьте на место.
2. Закройте дверцу прибора.
3. Нажмите сенсорную кнопку . Прибор промывается. Примерно через 20 секунд завершится вторая промывка.
4. Соберите оставшуюся в поддоне испарителя воду губкой.
5. Вытрите губкой рабочую камеру, а затем насухо протрите её мягкой тряпочкой.
6. Выключите прибор.
Удаление известкового налёта завершено, прибор готов к работе.

Удаление известкового налёта только из поддона испарителя

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

Единственное отличие:

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

Можно также удалить известковый налёт из поддона испарителя вручную.

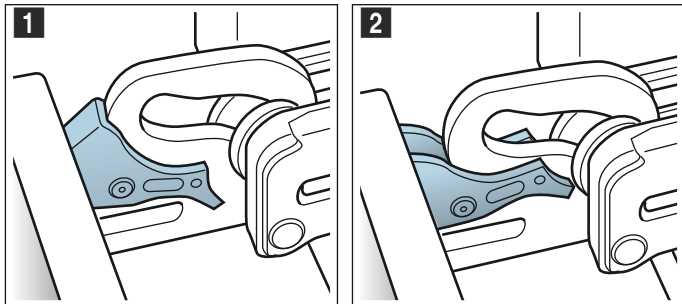
Снятие и навешивание дверцы прибора

Для очистки и демонтажа можно снять стёкла дверцы прибора.

Каждая петля дверцы прибора оснащена блокировочным рычагом.

Когда блокировочные рычаги установлены (рис. 1), дверца прибора заблокирована, и вы не можете её снять.

Если вы откинете блокировочные рычаги для снятия дверцы прибора (рис. 2), петли заблокируются. Закрывать дверцу будет невозможно.

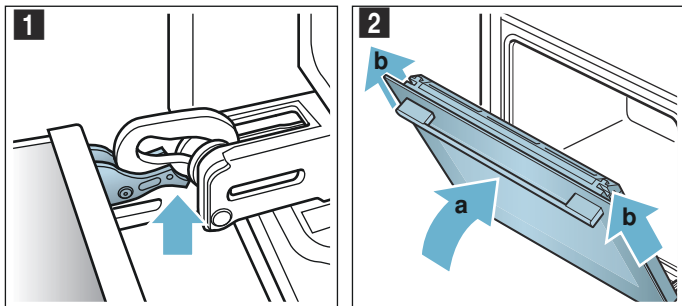


⚠ Предупреждение Опасность травмирования!

- Если петли не заблокированы, дверца может с силой захлопнуться. Следите за тем, чтобы блокировочные рычаги всегда были полностью установлены, а при снятии дверцы прибора полностью откинута.
- Петли дверцы прибора подвижны при открывании и закрывании дверцы, вы можете защемить себе пальцы. Не дотрагивайтесь до участка, где находятся петли.

Снятие дверцы прибора

1. Полностью откройте дверцу и слегка нажмите в направлении прибора.
2. Откиньте блокировочные рычаги справа и слева (рис. 1).
3. Закройте дверцу прибора до упора **a**. Возьмитесь за дверцу снизу слева и справа обеими руками **b** и вытяните движением вверх (рис. 2).

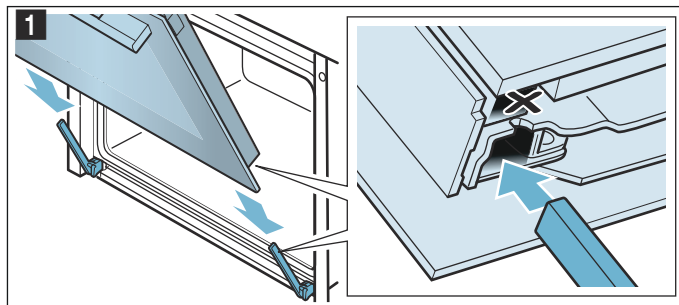


Навешивание дверцы прибора

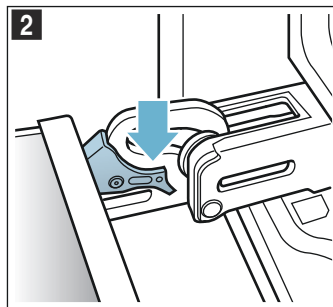
Установите дверцу прибора в порядке, обратном снятию.

1. Установите дверцу прибора так, чтобы обе петли оказались прямо напротив отверстий (рис. 1). Приложите обе петли снизу к наружному стеклу и используйте их в качестве пазов. Следите за тем, чтобы петли были установлены в соответствующем отверстии. Установка должна выполняться легко, без сопротивления. Если

чувствуется сопротивление, проверьте, находятся ли петли в соответствующем отверстии.



2. Полностью откройте дверцу прибора. Снова установите блокировочные рычаги (рис. 2).



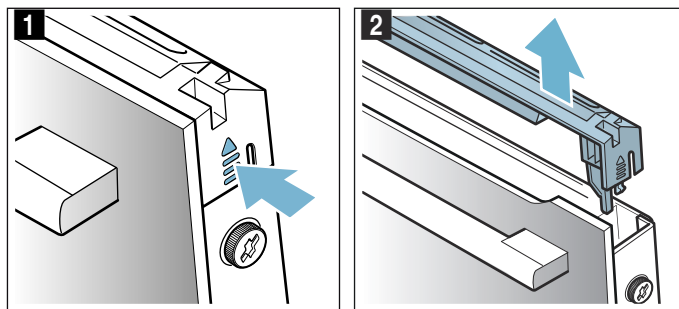
3. Закройте дверцу рабочей камеры.

Снятие и установка стёкол дверцы

Для улучшения результатов очистки можно снять стёкла дверцы прибора.

Снятие деталей прибора

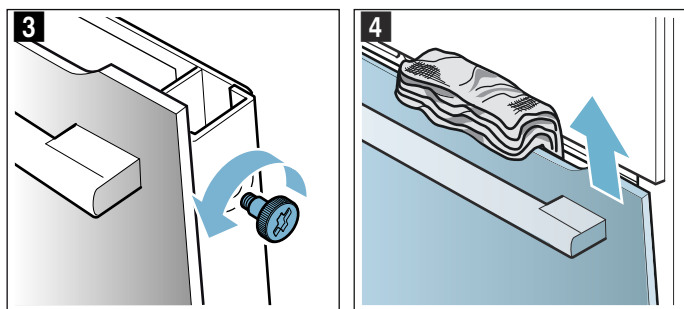
1. Приоткройте дверцу прибора.
2. Нажмите на защитную панель слева и справа (рис. 1).
3. Снимите защитную панель (рис. 2).



4. Ослабьте и выверните винты на дверце прибора слева и справа (рис. 3).

5. Перед тем, как снова закрыть дверцу, вставьте и зажмите сложенное в несколько раз кухонное полотенце (рис. 4).

Снимите переднее стекло движением вверх и положите ручкой вниз на ровную поверхность.



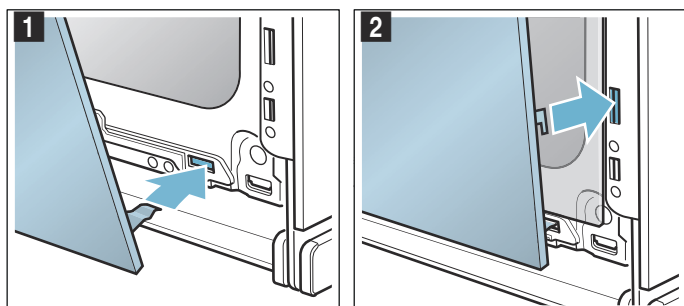
Протрите стёкла мягкой тряпочкой, смоченной средством для очистки стёкол.

⚠ Предупреждение **Опасность травмирования!**

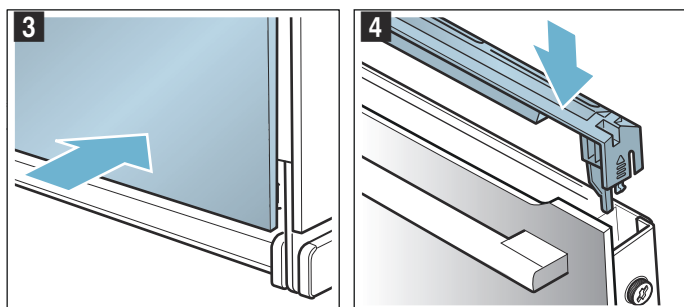
- Поцарапанное стекло дверцы прибора может треснуть. Не используйте скребки для стекла, а также едкие и абразивные чистящие средства.
- Петли дверцы прибора подвижны при открывании и закрывании дверцы, вы можете защемить себе пальцы. Не дотрагивайтесь до участка, где находятся петли.

Установка деталей прибора

1. Вставьте переднее стекло снизу в крепления (рис. 1).
2. Закройте переднее стекло так, чтобы оба верхних крючка оказались напротив отверстия (рис. 2).



3. Нажмите на переднее стекло так, чтобы оно зафиксировалось со слышимым щелчком (рис. 3).
4. Снова приоткройте дверцу прибора и извлеките кухонное полотенце.
5. Вверните оба винта слева и справа.
6. Установите защитную панель и нажмите на неё так, чтобы она зафиксировалась со слышимым щелчком (рис. 4).



7. Закройте дверцу прибора.

Внимание!

Рабочей камерой можно снова пользоваться только после правильной установки стёкол.

Очистка навесных элементов

Навесные элементы можно снять для чистки.

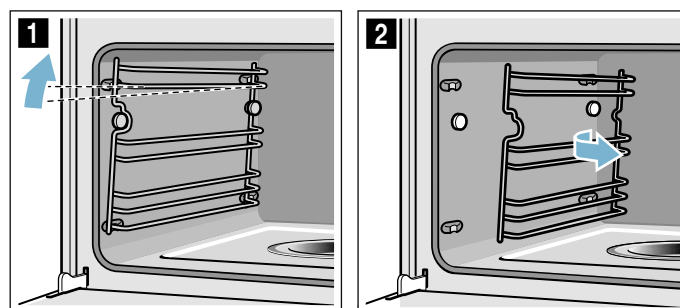
⚠ Предупреждение – Опасность ожога горячими частями рабочей камеры!.

Подождите, пока рабочая камера остынет.

Снятие навесных элементов

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

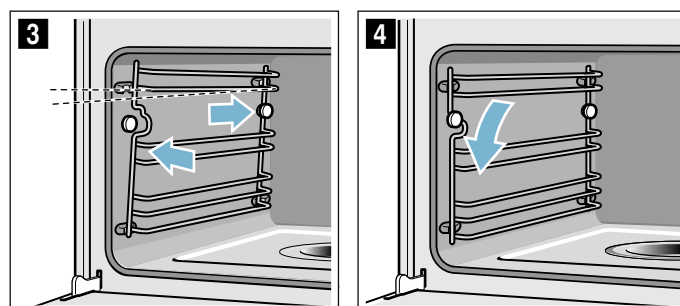
1. Осторожно отожмите навесной элемент в передней части вверх, так чтобы он расфиксировался, и освободите из бокового крепления (рис. 1).
2. Выньте навесной элемент из крепления (рис. 2).



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

Установка навесных элементов

1. Выровняйте навесной элемент, так чтобы он был обращён выемками вверх.
2. Зацепите навесной элемент в задней части и сдвиньте назад, так чтобы он зафиксировался (рис. 3).
3. Зацепите навесной элемент в передней части за крепление и отожмите вниз, так чтобы он зафиксировался и был расположен в приборе горизонтально (рис. 4).



Навесные элементы устанавливаются каждый со своей стороны.

Что делать в случае неисправности?








Часто случается, что причиной неисправности стала какая-то мелочь. Перед обращением в сервисную службу попробуйте устранить возникшую неисправность самостоятельно, следуя указаниям из таблицы.

Рекомендация: Если какое-либо блюдо у вас не получится, обратитесь к главе «Протестировано для вас в нашей кухне-студии». В ней вы найдёте множество рекомендаций по приготовлению блюд.

Таблица неисправностей

Предупреждение – Опасность удара током!

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

Неисправность	Возможная причина	Указания/устранение
Прибор не работает	Вилка не вставлена в розетку	Подключите прибор к электросети
	Отключение электроэнергии	Проверьте, функционируют ли другие кухонные приборы
	Неисправен предохранитель	Проверьте, в порядке ли предохранитель прибора в блоке предохранителей
Невозможно включить прибор, на дисплее отображается символ 	Активизирована автоматическая блокировка для безопасности детей	Нажмите и удерживайте сенсорную кнопку  , пока символ  не погаснет
Эксплуатация включенного прибора невозможна, на дисплее отображается символ 	Активизирована блокировка для безопасности детей	Нажмите и удерживайте сенсорную кнопку  , пока символ  не погаснет
Прибор не нагревается, на дисплее отображается 	В базовых установках активирован демонстрационный режим	Отсоедините прибор от электросети прим. на 10 секунд (выверните предохранитель в блоке предохранителей), а затем в течение 3 минут деактивируйте демонстрационный режим в меню базовых установок → "Базовые установки" на страница 19
На дисплее появляется «EXXXX», например, «E0111»	Техническая проблема	Выключите и снова включите прибор Если сообщение появится снова, вызовите специалиста сервисной службы
Прибор не запускается	Дверца прибора закрыта неплотно	Закройте дверцу прибора
	Прибор не выключен	Выключите и снова включите прибор
При эксплуатации прибора вам необходимо протирать рабочую камеру и заполнять резервуар для воды	В процессе удаления накипи была прервана подача электроэнергии или выключен прибор	После повторного включения прибора следует промыть прибор два раза
После включения режима работы на дисплее появляется сообщение о том, что температура слишком высокая	Прибор не остыл до конца	Дайте прибору остыть и заново установите режим работы
Прибор даёт указание удалить известковый налёт, хотя показания счётчика не отображаются	Установлена слишком низкая жёсткость воды	Выполните удаление известкового налёта Проверьте правильность установки жёсткости воды, при необходимости выполните настройку
Кнопки мигают	Обычное явление, вызванное образованием конденсата за панелью управления	Кнопки перестают мигать после испарения конденсата

Предупреждение – Опасность удара током!

При неквалифицированном ремонте прибор может стать источником опасности. Любые ремонтные работы и замена проводов и труб должны выполняться только специалистами сервисной службы, прошедшими специальное обучение. Если прибор неисправен, выньте вилку сетевого провода из розетки или отключите предохранитель в блоке предохранителей. Вызовите специалиста сервисной службы.

Нагревается пустой поддон испарителя, хотя резервуар для воды полон	Резервуар для воды вставлен неправильно	Задвиньте резервуар до конца, до ощутимой фиксации
	Подводящий шланг резервуара закупорен	Удаление известкового налёта из прибора Проверьте правильность установки жёсткости воды, при необходимости измените
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
На дисплее отображается указание о необходимости заполнения резервуара, хотя резервуар полон.	Резервуар для воды вставлен неправильно	Задвиньте резервуар до конца, до ощутимой фиксации
	Система распознавания не работает	Вызовите специалиста сервисной службы
На дисплее отображается указание о необходимости заполнения резервуара, хотя резервуар ещё не пуст, или же резервуар для воды пустой, но соответствующее сообщение не появляется на дисплее	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
На дисплее появляется сообщение "Прибор разогревается", но выбранная температура не достигается	Значения автоматической калибровки неоптимальны	Сбросить настройки прибора до заводских и повторить процесс первого введения в эксплуатацию → "Базовые установки" на страница 19 → "Перед первым использованием" на страница 10 При следующем приготовлении на пару при температуре 100° С калибровка запускается автоматически, при этом образуется большое количество пара
При приготовлении на пару образуется очень большое количество пара	Происходит автоматическая калибровка прибора	Нормальный процесс
При приготовлении на пару неоднократно образуется очень большое количество пара	При слишком коротком времени приготовления прибор не может выполнить автоматическую калибровку	Верните заводские установки и ещё раз выполните калибровку
Во время приготовления пар выходит через вентиляционные прорези	Нормальный процесс	Невозможно

Замена лампочки в рабочей камере

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

⚠ Предупреждение – Опасность удара током!

При замене лампочки в рабочей камере учитывайте то, что контакты в патроне находятся под напряжением. Перед сменой лампочки выньте вилку сетевого кабеля из розетки или отключите предохранитель в блоке предохранителей.

⚠ Предупреждение – Опасность ожога!

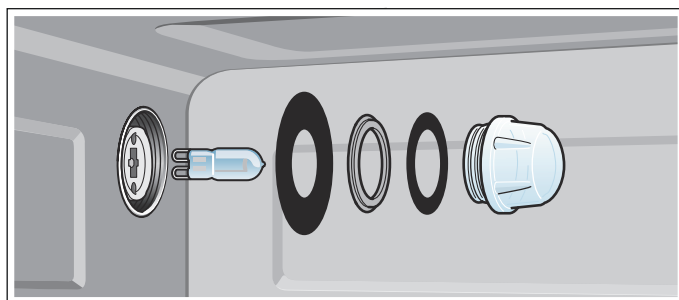
Прибор становится очень горячим. Не прикасайтесь к горячим внутренним поверхностям прибора или нагревательным элементам. Всегда давайте прибору остыть. Не позволяйте детям подходить близко к горячему прибору.

1. Выключите предохранитель в блоке предохранителей или выньте из розетки сетевой шнур.
2. Снимите плафон, вращая его влево.
3. Извлеките лампочку.
Вставьте новую лампочку, обращая при этом внимание на положение штырьков. Убедитесь в том, что новая лампочка надёжно вставлена.

Внимание!

Допускается эксплуатация прибора только со стеклянным плафоном и уплотнителями.

4. Наденьте новые уплотнители и зажим на стеклянный плафон в правильном порядке.



5. Вкрутите стеклянный плафон с уплотнителями.
6. Подключите прибор к электросети и повторно выполните первый ввод в эксплуатацию.

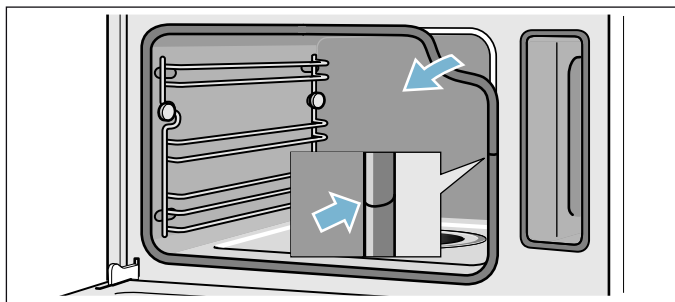
Замена стеклянного плафона или уплотнителей

В случае повреждения стеклянного плафона или уплотнителей их необходимо заменить. Новый стеклянный плафон можно приобрести в сервисной службе. При этом нужно указать номер изделия (номер E) и заводской номер (номер FD) вашего прибора.

Замена уплотнителя дверцы

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

1. Откройте дверцу прибора.
2. Снимите старый уплотнитель дверцы.
3. Вставьте новый уплотнитель в одном месте и натяните его со всех сторон. Место стыка должно быть сбоку.
4. Обратите особое внимание на прилегание уплотнителя дверцы по углам.



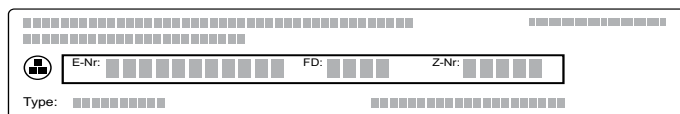
Служба сервиса

Если ваш прибор нуждается в ремонте, наша сервисная служба всегда к вашим услугам. Мы всегда стараемся найти подходящее решение, чтобы избежать, в том числе, ненужных вызовов специалистов.

Номер E и номер FD

При звонке обязательно сообщите полный номер изделия (номер E) и заводской номер (номер FD), что позволит вам получить квалифицированную помощь. Фирменная табличка с номерами находится на внутренней стороне дверцы.

Если для вашего прибора предусмотрена функция использования пара, это указано на типовой табличке справа за панелью.



Чтобы не тратить время на поиск этих номеров, впишите их и телефонный номер сервисной службы здесь.

Номер E

Номер FD

Сервисная служба ☎

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

Заявка на ремонт и консультация при неполадках

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

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

Таблицы и полезные советы

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

В таблицах вы найдёте список блюд, которые можно вкусно приготовить в паровом духовом шкафу. Вы можете узнать, какой вид нагрева, принадлежности, температуру и время приготовления блюд лучше выбрать. Все данные, если не указано другое, приведены в расчёте на то, что блюдо будет ставиться в холодный прибор.

Принадлежности

Используйте входящие в комплект поставки принадлежности.

При приготовлении пищи в лотке для приготовления на пару с отверстиями всегда дополнительно подставляйте под него лоток для приготовления на пару без отверстий. Стекающая жидкость будет собираться в нём.

Посуда

Если вы используете посуду, ставьте её всегда по центру лотка для приготовления на пару с отверстиями.

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

Накрывайте продукты, которые должны готовиться на водяной бане, фольгой или плёнкой (например, при растапливании шоколада).

Овощи

Овощи в лотке для приготовления на пару с отверстиями устанавливайте на уровень 3. Всегда подставляйте под него лоток для приготовления на пару без отверстий на уровень 1. Стекающая жидкость будет собираться в нём.

Время приготовления и объём продуктов

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

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

Распределение продуктов

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

Продукты, чувствительные к давлению

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

Одновременное приготовление нескольких блюд

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

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

Продукты	Размер	Принадлежности	Вид нагрева	Температура в °C	Время приготовления, мин
Артишоки	Целиком	Лоток с отверстиями + без отверстий	Приготовление на пару	100	30-35
Цветная капуста	Целиком	Лоток с отверстиями + без отверстий	Приготовление на пару	100	25-35
Цветная капуста	Кочешками	Лоток с отверстиями + без отверстий	Приготовление на пару	100	10-15
Брокколи	Кочешками	Лоток с отверстиями + без отверстий	Приготовление на пару	100	8-10
Горошек	-	Лоток с отверстиями + без отверстий	Приготовление на пару	100	5-10

* Предварительно разогреть прибор

Продукты	Размер	Принадлежности	Вид нагрева	Температура в °С	Время приготовления, мин
Фенхель	Кружками	Лоток с отверстиями + без отверстий	Приготовление на пару	100	10–14
Овощной флан	-	Форма для водяной бани 1,5 л + решётка на уровень 2	Приготовление на пару	100	50–70
Стручковая фасоль	-	Лоток с отверстиями + без отверстий	Приготовление на пару	100	20–25
Морковь	Кружками	Лоток с отверстиями + без отверстий	Приготовление на пару	100	10–20
Кольраби	Кружками	Лоток с отверстиями + без отверстий	Приготовление на пару	100	20–25
Лук-порей	Кружками	Лоток с отверстиями + без отверстий	Приготовление на пару	100	6–9
Кукуруза	Целиком	Лоток с отверстиями + без отверстий	Приготовление на пару	100	25–35
Свёкла листовая*	Соломкой	Лоток с отверстиями + без отверстий	Приготовление на пару	100	8–10
Спаржа, зелёная*	Целиком	Лоток с отверстиями + без отверстий	Приготовление на пару	100	7–12
Спаржа, белая*	Целиком	Лоток с отверстиями + без отверстий	Приготовление на пару	100	10–15
Шпинат*	-	Лоток с отверстиями + без отверстий	Приготовление на пару	100	2–3
Капуста романеско	Кочешками	Лоток с отверстиями + без отверстий	Приготовление на пару	100	8–10
Брюссельская капуста	Кочешками	Лоток с отверстиями + без отверстий	Приготовление на пару	100	20–30
Свёкла	Целиком	Лоток с отверстиями + без отверстий	Приготовление на пару	100	40–50
Краснокочанная капуста	Соломкой	Лоток с отверстиями + без отверстий	Приготовление на пару	100	30–35
Белокочанная капуста	Соломкой	Лоток с отверстиями + без отверстий	Приготовление на пару	100	25–35
Цуккини	Кружками	Лоток с отверстиями + без отверстий	Приготовление на пару	100	3–4
Стручковый сахарный горошек	-	Лоток с отверстиями + без отверстий	Приготовление на пару	100	8–12

* Предварительно разогреть прибор

Гарниры и бобовые

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

Уровень установки лотка для приготовления на пару без отверстий можно выбрать произвольно.

Продукты	Соотношение	Принадлежности	Уровень	Вид нагрева	Температура в °С	Время приготовления, мин
Картофель в мундире (среднего размера)	-	Лоток с отверстиями + без отверстий	3 1	Приготовление на пару	100	35–45
Отварной картофель (четвертинками)	-	Лоток с отверстиями + без отверстий	3 1	Приготовление на пару	100	20–25
Неполированный рис	1:1,5	Лоток без отверстий	-	Приготовление на пару	100	35–45
Длиннозёрный рис	1:1,5	Лоток без отверстий	-	Приготовление на пару	100	20–30

Продукты	Соотношение	Принадлежности	Уровень	Вид нагрева	Температура в °С	Время приготовления, мин
Рис басмати	1:1,5	Лоток без отверстий	-	Приготовление на пару	100	20-30
Пропаренный рис	1:1,5	Лоток без отверстий	-	Приготовление на пару	100	15-20
Ризотто	1:2	Лоток без отверстий	-	Приготовление на пару	100	30-35
Чечевица	1:2	Лоток без отверстий	-	Приготовление на пару	100	35-50
Белая фасоль, замоченная	1:2	Лоток без отверстий	-	Приготовление на пару	100	65-75
Кускус	1:1	Лоток без отверстий	-	Приготовление на пару	100	6-10
Полба, дроблёная	1:2,5	Лоток без отверстий	-	Приготовление на пару	100	15-20
Пшено, цельное	1:2,5	Лоток без отверстий	-	Приготовление на пару	100	25-35
Пшеница, цельная	1:1	Лоток без отверстий	-	Приготовление на пару	100	60-70
Клёцки	-	Лоток с отверстиями + без отверстий	3 1	Приготовление на пару	95	20-25

Мясо и птица

Птица

Продукты	Количество	Принадлежности	Уровень	Вид нагрева	Температура в °С	Время приготовления, мин
Куриная грудка	по 0,15 кг	Лоток без отверстий	2	Приготовление на пару	100	15-25
Утиная грудка*	по 0,35 кг	Лоток без отверстий	2	Приготовление на пару	100	12-18

* Предварительно обжарить и завернуть в плёнку

Говядина

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

* Предварительно обжарить и завернуть в плёнку

Свинина

Продукты	Количество	Принадлежности	Уровень	Вид нагрева	Температура в °С	Время приготовления, мин
Свиное филе	0,5 кг	Лоток без отверстий	2	Приготовление на пару	100	16-20

* Предварительно обжарить и завернуть в плёнку

Продукты	Количество	Принадлежности	Уровень	Вид нагрева	Температура в °С	Время приготовления, мин
Медальоны из свинины*	Прим. 3 см толщиной	Лоток без отверстий	2	Приготовление на пару	100	10-12
Копчёные рёбрышки	Кусочками	Лоток без отверстий	2	Приготовление на пару	100	15-20

* Предварительно обжарить и завернуть в плёнку

Колбаски

Продукты	Принадлежности	Уровень	Вид нагрева	Температура в °С	Время приготовления, мин
Венские сосиски	Лоток с отверстиями + без отверстий	3 1	Приготовление на пару	80-90	12-18
Белые колбаски	Лоток с отверстиями + без отверстий	3 1	Приготовление на пару	80-90	20-25

Рыба

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

Заправки для супов и прочее

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

Продукты	Принадлежности	Уровень	Вид нагрева	Температура в °С	Время приготовления, мин
Яйца вкрутую (среднего размера, макс. 1,8 кг)	Лоток с отверстиями + без отверстий	3 1	Приготовление на пару	100	10-12
Яйца всмятку (среднего размера, макс. 1 кг)	Лоток с отверстиями + без отверстий	3 1	Приготовление на пару	100	6-8

Десерты, компоты

Компот

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

Молочный рис

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

Йогурт

Нагрейте молоко на плите до 90 °С. Затем охладите до 40 °С. Стерилизованное молоко достаточно нагреть до 40 °С.

Подмешайте 150 г йогурта (из холодильника). Разлейте по чашкам или небольшим стеклянным банкам и накройте пищевой плёнкой. Поставьте чашки или стеклянные банки на дно лотка пароварки и выполните настройки, как указано в таблице.

Готовый йогурт поставьте для охлаждения в холодильник.

Продукты	Принадлежности	Вид нагрева	Температура, °С	Время приготовления, мин
Кнедлики	без отверстий	Приготовление на пару	100	20 - 25
Крем-карамель	Формочки + лоток с отверстиями	Приготовление на пару	80	15 - 20
Молочный рис*	без отверстий	Приготовление на пару	100	25 - 35
Йогурт*	Порционные стаканчики + лоток с отверстиями	Приготовление на пару	40	300 - 360
Яблочный компот	без отверстий	Приготовление на пару	100	10 - 15
Грушевый компот	без отверстий	Приготовление на пару	100	10 - 15
Вишнёвый компот	без отверстий	Приготовление на пару	100	10 - 15
Компот из ревеня	без отверстий	Приготовление на пару	100	10 - 15
Сливовый компот	без отверстий	Приготовление на пару	100	15 - 20

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

Подогрев блюд

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

Продукты	Принадлежности	Уровень	Вид нагрева	Температура в °С	Время приготовления, мин
Овощи	Лоток для приготовления на пару без отверстий	3	Подогрев	100	12-15
Макароны, картофель, рис	Лоток для приготовления на пару без отверстий	3	Подогрев	100	5-25

Sous-vide

Приготовление по технологии Sous-vide представляет собой приготовление в вакууме при низкой температуре от 50 °C до 95 °C и с использованием пара 100 %.

Приготовление по технологии Sous-vide является бережным способом приготовления мяса, рыбы, овощей и десертов. Продукт помещается в специальный жаропрочный вакуумный пакет, герметично запаиваемый при помощи прибора для вакуумной упаковки камерного типа.

Питательные и ароматические вещества сохраняются благодаря защитной оболочке пакета. Низкая температура и прямая передача тепла позволяют полностью контролировать процесс приготовления. Передержание продукта практически невозможно.

Порции

Соблюдайте указания по количеству и размеру порций, приведённые в таблице настроек. При приготовлении большого объёма продуктов или больших кусков время приготовления следует соответствующим образом изменить. По технологии Sous-vide в приборе можно готовить не более 2 кг продуктов.

Указанное количество для рыбы, мяса и птицы соответствует 1–2 порциям. Размеры порций при приготовлении овощей и десертов указаны в расчёте на четырёх человек.

Уровни установки

Для приготовления можно использовать максимум два уровня. Лоток без отверстий для сбора стекающего конденсата всегда устанавливайте на уровень 1. Лоток с отверстиями, соответственно, должен находиться над ним.

Чувствительная

Предупреждение – Риск для здоровья!

Приготовление по технологии Sous-vide выполняется при низких температурах. Обязательно соблюдайте следующие указания по использованию и по гигиене:

- Используйте только свежие продукты самого высокого качества.
- Мойте и дезинфицируйте руки. Используйте одноразовые перчатки или щипцы для варки/гриля.
- Скорпортящиеся продукты, например, птицу, яйца и рыбу, следует готовить с особой тщательностью.
- Всегда тщательно мойте и/или очищайте овощи и фрукты.
- Держите в чистоте поверхности и разделочные доски. Для различных продуктов используйте различные разделочные доски.
- Соблюдайте метод холодильной цепи, которая может быть ненадолго прервана лишь для подготовки продуктов. До процесса приготовления храните продукты в вакуумных пакетах в холодильнике. Подготовленные блюда храните не более 24 часов.
- Блюда предназначены для немедленного употребления в пищу. После завершения приготовления продукты следует употребить в пищу немедленно. Длительное хранение, в том числе в холодильнике, недопустимо. Они не предназначены для подогрева.

Рекомендация: Поскольку почти на всех поверхностях продуктов имеются микроорганизмы, для их уничтожения ещё не приготовленные, вакуумированные продукты рекомендуется не более чем на 3 секунды опустить в кипящую воду. Таким способом вы избавитесь от микроорганизмов на ингредиентах и наилучшим образом подготовите их к приготовлению по технологии Sous-vide с соблюдением санитарных норм. Затем поместите вакуумный пакет в рабочую камеру для приготовления по технологии Sous-vide.

Вакуумный пакет

Для приготовления по технологии Sous-vide используйте только предназначенные для данной цели жаропрочные вакуумные пакеты.

Вакуумный пакет можно использовать только один раз. Не используйте его повторно.

Не готовьте продукты в тех пакетах, в которых они были куплены (например, порционная рыба). Эти пакеты не подходят для приготовления по технологии Sous-vide.

Вакуумирование

Для вакуумирования продуктов используйте прибор для вакуумной упаковки камерного типа, создающий вакуум 99 %. Только так можно обеспечить равномерную передачу тепла и, вместе с тем, оптимальный результат приготовления.

Указание: Для заполнения вакуумного пакета отогните его край на 3–4 см и поставьте пакет в ёмкость, например, в мерный стакан.

Перед приготовлением проверьте, не нарушен ли вакуум в пакете. Соблюдайте следующие правила:

- В вакуумном пакете отсутствует воздух.
- Сварной шов закрыт надлежащим образом.
- В вакуумном пакете нет отверстий. Не используйте проводной термошуп.
- Не кладите куски мяса или рыбы друг на друга.
- Укладывайте овощи и десерт в вакуумный пакет по возможности плоско.
- Для получения безупречного шва обязательно проследите за тем, чтобы край вакуумного пакета в области шва не был влажным из-за контакта с продуктом.

В сомнительных случаях уложите продукт в новый пакет и выполните вакуумирование снова.

Вакуумирование продуктов должно выполняться не раньше, чем за один день до их приготовления. Только так можно предотвратить выделение газов из продуктов (например, из овощей), препятствующее передаче тепла, или изменение структуры продуктов и их поведения при приготовлении в связи с вакуумным давлением.

Качество продуктов

Результат приготовления полностью зависит от свойств исходных продуктов. Используйте только свежие продукты высокого качества. Только в этом случае может быть обеспечен безопасный и оптимальный результат приготовления.

Приготовление

При приготовлении в вакууме полностью сохраняются ароматы. При этом следует учитывать, что приправы, зелень и чеснок, добавляемые в обычном количестве, могут оказывать более заметное влияние на вкус или усиливать его. Поэтому сначала добавьте количество вдвое меньше обычного.

При использовании исходных продуктов высокого качества достаточно добавить в вакуумный пакет маленький кусочек сливочного масла и немного соли. Как правило, интенсивность естественных ароматических веществ, содержащихся в продуктах, является достаточной.

Данные ингредиенты влияют на приготовление блюд

- Соль и сахар сокращают время приготовления
- Под действием содержащих кислоту ингредиентов, например, лимонов или уксуса, продукты становятся более твёрдыми
- Алкоголь или чеснок придают блюдам неприятный привкус

Не кладите продукты из вакуумного пакета друг на друга или слишком близко друг к другу в лоток с отверстиями. Продукты не должны соприкасаться друг с другом – это обеспечит равномерное распределение тепла. Для сбора стекающего конденсата всегда устанавливайте лоток без отверстий на уровень 1.

⚠ Предупреждение – Опасность ошпаривания!

В процессе приготовления на вакуумном пакете скапливается горячая вода. Вакуумный пакет осторожно приподнимите с помощью прихватки таким образом, чтобы горячая вода стекла в универсальный противень или в лоток. Затем осторожно извлеките вакуумный пакет при помощи прихватки.

По окончании приготовления дождитесь остывания рабочей камеры, затем губкой соберите воду в поддоне испарителя.

Вакуумный пакет снаружи вытрите насухо, положите в чистую ёмкость и вскройте ножницами. Положите продукт целиком и содержащуюся жидкость в ёмкость. Из сиропа или маринада можно приготовить соус.

После приготовления по технологии Sous-vide блюдо можно довести до готовности следующим образом:

Мясо: в течение нескольких секунд обжарьте каждую сторону на сковороде на сильном огне. Благодаря этому вы получите ароматную хрустящую корочку, и мясо не будет передержано.

Важно: вытрите мясо бумажным полотенцем, прежде чем положить его в горячее масло, чтобы избежать разбрызгивания при жарении.

Овощи: немного обжарьте на сковороде для получения ароматной хрустящей корочки. При этом овощи можно приправить или смешать с другими ингредиентами.

Рыба: приправьте и полейте горячим растопленным сливочным маслом.

Увеличьте время обжаривания, если после приготовления по технологии Sous-vide блюдо ещё не достигло требуемой степени приготовления.

подавайте блюдо на предварительно нагретых тарелках и, по возможности, с горячим соусом или сливочным маслом, поскольку приготовление по технологии Sous-vide выполняется при низких температурах.

Продукты	Лоток	Вид нагрева	Температура, °C	Время приготовления, мин	Рекомендация/указание
Мясо					
Стейк из телятины, среднепрожаренный, толщиной 2 см	Лоток с отверстиями + лоток без отверстий	Sous-vide	60	80	Вакуумировать со сливочным маслом и розмарином.
Говяжий стейк (огузок, спинная часть и т.д.), с кровью, толщиной 2–3 см	Лоток с отверстиями + лоток без отверстий	Sous-vide	58	90	
Говяжий стейк (огузок, спинная часть и т.д.), среднепрожаренный, толщиной 2–3 см	Лоток с отверстиями + лоток без отверстий	Sous-vide	62	80	
Филе говядины, кусок, с кровью, толщиной 3–4 см	Лоток с отверстиями + лоток без отверстий	Sous-vide	58	100	
Филе говядины, кусок, среднепрожаренный, толщиной 3–4 см	Лоток с отверстиями + лоток без отверстий	Sous-vide	62	90	
Медальоны из свинины (по 80 г)	Лоток с отверстиями + лоток без отверстий	Sous-vide	63	75	Вакуумировать со сливочным маслом и свежим базиликом.
Баранья спинка, без костей	Лоток с отверстиями + лоток без отверстий	Sous-vide	58	50	Вакуумировать с небольшим количеством соли, сливочного масла и тимьяна.

Продукты	Лоток	Вид нагрева	Температура, °C	Время приготовления, мин	Рекомендация/указание
Свиная грудинка, 700 г	Лоток с отверстиями + лоток без отверстий	Sous-vide	65	24 часа	Вакуумировать со сливочным маслом, розмарином, тимьяном и небольшим количеством горчицы.
Телячий огузок, 1 кг	Лоток с отверстиями + лоток без отверстий	Sous-vide	62	18 часов	Вакуумировать со сливочным маслом, тимьяном, лавровым листом, горошинами перца и корнеллодами.
Карнитас, 1,5 кг	Лоток с отверстиями + лоток без отверстий	Sous-vide	64	48 часов	Вакуумировать со сливочным маслом, соевым соусом, жидким дымом, перцем, порошком паприки и молотым тмином.
Птица					
Утиная грудка (по 350 г)	Лоток с отверстиями + лоток без отверстий	Sous-vide	62	70	Жировой слой надрезать, филейную сторону посыпать небольшим количеством соли и перца и вакуумировать с небольшим количеством цедры апельсина.
Куриная грудка (по 250 г)	Лоток с отверстиями + лоток без отверстий	Sous-vide	65	60	Вакуумировать со сливочным маслом, небольшим количеством соли и тимьяна.
Рыба и морепродукты					
Треска (по 140 г)	Лоток с отверстиями + лоток без отверстий	Sous-vide	58	25	Вакуумировать со сливочным маслом и небольшим количеством соли.
Палтус/тюрбо (по 150 г)	Лоток с отверстиями + лоток без отверстий	Sous-vide	58	30	
Судак (по 140 г)	Лоток с отверстиями + лоток без отверстий	Sous-vide	60	20	
Овощи					
Цветная капуста (500 г)	Лоток с отверстиями + лоток без отверстий	Sous-vide	85	40–50	Вакуумировать с небольшим количеством воды, сливочного масла, соли и муската.
Шампиньоны, четвертинками (500 г)	Лоток с отверстиями + лоток без отверстий	Sous-vide	85	20–25	Вакуумировать со сливочным маслом, розмарином, небольшим количеством чеснока и соли.
Салатный цикорий, половинки (4–6 шт.)	Лоток с отверстиями + лоток без отверстий	Sous-vide	85	40–45	Вакуумировать с апельсиновым соком, сахаром, солью, сливочным маслом и тимьяном.
Зелёная спаржа, целиком (600 г)	Лоток с отверстиями + лоток без отверстий	Sous-vide	85	20–30	Если перед вакуумированием бланшировать, сохранится зелёный цвет. Вакуумировать со сливочным маслом, солью, небольшим количеством сахара и перца.
Морковь, кружками 0,5 см (600 г)	Лоток с отверстиями + лоток без отверстий	Sous-vide	90	70–80	Вакуумировать с апельсиновым соком, карри и сливочным маслом.

Продукты	Лоток	Вид нагрева	Температура, °С	Время приготовления, мин	Рекомендация/указание
Картофель, очищенный, четвертинками (800 г)	Лоток с отверстиями + лоток без отверстий	Sous-vide	95	35–45	Вакуумировать со сливочным маслом и солью. Хорошо подходит для дальнейшей обработки, например, для салата.
Помидоры черри, целиком или половинки (500 г)	Лоток с отверстиями + лоток без отверстий	Sous-vide	58	25–35	Смешать красные и жёлтые помидоры черри. Вакуумировать с оливковым маслом, солью и сахаром.
Тыква, кусочки 2 x 2 см (600 г)	Лоток с отверстиями + лоток без отверстий	Sous-vide	90	25–35	Время приготовления зависит от сорта тыквы.
Кабачки цуккини, кружками по 1 см (600 г)	Лоток с отверстиями + лоток без отверстий	Sous-vide	85	25–30	Вакуумировать с оливковым маслом, солью и тимьяном.
Стручковый сахарный горошек, целиком (500 г)	Лоток с отверстиями + лоток без отверстий	Sous-vide	85	5–10	Вакуумировать со сливочным маслом и солью.
Десерт					
Ананас, кружками по 1,5 см (400 г)	Лоток с отверстиями + лоток без отверстий	Sous-vide	85	70–80	Вакуумировать со сливочным маслом, мёдом и ванилью.
Яблоки, очищенные, кружками по 0,5 см (2–4 шт.)	Лоток с отверстиями + лоток без отверстий	Sous-vide	85	15–25	Вакуумировать с карамельным соусом. Время приготовления зависит от сорта яблок.
Бананы, целиком (2–4 шт.)	Лоток с отверстиями + лоток без отверстий	Sous-vide	65	20–25	Вакуумировать со сливочным маслом, мёдом и стручком ванили.
Груша, очищенная, дольками (2–4 шт.)	Лоток с отверстиями + лоток без отверстий	Sous-vide	85	25–35	Добавить мёд или сахар.
Кумкват, половинки (12–16 шт.)	Лоток с отверстиями + лоток без отверстий	Sous-vide	85	75–80	Промыть в горячей воде, разрезать пополам и удалить косточки. Вакуумировать со сливочным маслом, стручком ванили, мёдом и абрикосовым повидлом.
Ванильный соус (0,5 л)	Лоток с отверстиями + лоток без отверстий	Sous-vide	80	15–25	0,5 л молока, 1 яйцо, 3 яичных желтка, 80 г сахара, мякоть стручка ванили смешать и вакуумировать.

Размораживание

Функция обдува паром «Размораживание» подходит для размораживания замороженных фруктов и овощей. Птицу, мясо и рыбу лучше размораживать в холодильнике. Перед размораживанием выньте замороженные продукты из упаковки. Переложите замороженные фрукты и овощи в лоток с отверстиями и подставьте под него лоток без отверстий. За счет этого продукт не будет лежать в воде, образующейся при размораживании, а стекающая жидкость будет собираться в подставленной ёмкости. Для замороженных продуктов, в которых жидкость должна оставаться внутри, например, для замороженного шпината со сливками, используйте лоток без отверстий или посуду на решетке.

Время, указанное в таблице, является ориентировочным. Оно зависит от качества, температуры замораживания (-18°C) и свойств продуктов. В таблице указан диапазон значений времени. Сначала установите самое короткое время, а затем, при необходимости, увеличьте его.

Рекомендация: Замороженные плоские или порционные куски размораживаются быстрее, чем замороженные блоком.

Продукты	Количество	Принадлежности	Уровень	Температура в °C	Время приготовления, мин
Ягоды	0,5 кг	Лоток с отверстиями + без отверстий	3 1	50-55	15-20
Овощи	0,5 кг	Лоток с отверстиями + без отверстий	3 1	40-50	15-50

Режим подъёма теста

При использовании режима подъёма теста тесто поднимается значительно быстрее, чем при комнатной температуре.

Вы можете выбрать уровень установки для решётки по своему усмотрению или осторожно поставить решётку

на дно рабочей камеры.

Старайтесь не оцарапать дно рабочей камеры!

Поставьте миску с тестом на решётку. Тесто не накрывайте.

Продукты	Количество	Принадлежности	Температура, °C	Время приготовления, мин
Дрожжевое тесто	1 кг	Миска + решётка	35	20 - 30

Выжимание сока

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

Наполните лоток для приготовления на пару с отверстиями ягодами и поставьте на уровень 3. Для

сбора стекающего сока установите на уровень 1 лоток для приготовления на пару без отверстий.

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

Продукты	Принадлежности	Уровень	Вид нагрева	Температура в °C	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.

В приборе нельзя консервировать следующие продукты:

продукты из жестяных консервных банок, мясо, рыбу, паштеты.

Приготовьте банки, резиновые кольца, зажимы и пружины.

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

Установите банки в лоток для приготовления на пару с отверстиями. Они не должны соприкасаться друг с другом.

По истечении заданного времени откройте дверцу прибора.

Вынимайте банки только после того, как они полностью остынут.

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

Продукты глубокой заморозки

Соблюдайте указания производителя на упаковке.

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

Продукты	Принадлежности	Уровень	Вид нагрева	Температура в °C	Время приготовления, мин
Изделия из теста, свежие продукты, охлаждённые*	Лоток без отверстий	2	Приготовление на пару	100	5-10
Форель	Лоток с отверстиями + без отверстий	3 1	Приготовление на пару	80-100	20-25
Филе лосося	Лоток с отверстиями + без отверстий	3 1	Приготовление на пару	80-100	20-25
Брокколи	Лоток с отверстиями + без отверстий	3 1	Приготовление на пару	100	6-10
Цветная капуста	Лоток с отверстиями + без отверстий	3 1	Приготовление на пару	100	5-8
Фасоль	Лоток с отверстиями + без отверстий	3 1	Приготовление на пару	100	6-10
Горошек	Лоток с отверстиями + без отверстий	3 1	Приготовление на пару	100	5-12
Морковь	Лоток с отверстиями + без отверстий	3 1	Приготовление на пару	100	4-6
Овощная смесь	Лоток с отверстиями + без отверстий	3 1	Приготовление на пару	100	6-10
Брюссельская капуста	Лоток с отверстиями + без отверстий	3 1	Приготовление на пару	100	5-10

* Добавить немного жидкости

Контрольные блюда

Эти таблицы были составлены для различных контролирующих органов, чтобы облегчить процедуру проверки и тестирования разных духовых шкафов.

Контрольные блюда в соответствии со стандартом EN 60350-1.

Продукты	Принадлежности	Уровень	Вид нагрева	Температура в °C	Время приготовления, мин
Брокколи (распределение пара)	Лоток с отверстиями + без отверстий	3 1	Приготовление на пару	100	7-9
Брокколи (направленная подача пара)	Лоток с отверстиями + без отверстий	3 1	Приготовление на пару	100	7-9
Горошек* (макс. загрузка)	Лоток с отверстиями + без отверстий	3 1	Приготовление на пару	100	5-12

* Равномерно распределите 2 кг горошка в ёмкости.



A series of horizontal lines providing a writing area, starting from the top right of the pencil icon and extending to the bottom of the page.



Constructa Neff
Vertriebs-GmbH
Carl-Wery-Straße 34
D-81739 München

Register your product online

www.neff-international.com



9001244286
960901
ru