

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

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

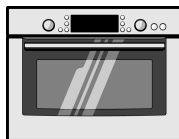
В приложенных таблицах Вы найдете рекомендации по приготовлению блюд и выбору уровня установки противня. Все рецепты и установки были предварительно протестированы в нашей кухне-студии.

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

Подробное оглавление поможет Вам быстро и эффективно осуществлять поиск.

Надеемся, что приготовление пищи доставит Вам много приятных минут.

Руководство по эксплуатации



HBC36D7.0
HBC36D7.0C
HBC36D7.0B

ru

9000 217 694

Содержание

На что следует обратить внимание	5
Перед монтажом	5
Правила техники безопасности	6
Важные указания по эксплуатации	7
Причины повреждений	8
Паровой духовой шкаф	9
Панель управления	9
Кнопки быстрого выбора и переключатель выбора функций	10
Виды нагрева	11
Поворотный переключатель	12
Дисплей и кнопки управления	12
Контроль за нагревом	13
Утапливаемые ручки-переключатели	13
Печь и принадлежности	14
Резервуар для воды	16
Охлаждающий вентилятор	17
Автоматическая калибровка	18
Перед первым использованием	18
Установка времени	18
Выбор языка текстовых сообщений	19
Настройка жесткости воды	19
Нагревание печи	20
Предварительная чистка принадлежностей	20
Настройка парового духового шкафа	21
Пример: приготовления на пару	22
Пример: щадящего приготовления	23
Установка времени приготовления	25

Содержание

Изменение времени окончания	27
Рекомендации по настройке	29
После каждого использования	30
Программа автоматического приготовления ...	31
Указания к программам	31
Таблица программ	34
Настройка программ	39
Индивидуальная настройка степени готовности блюда	42
Память	43
Установка памяти	43
Включение функции памяти	44
Установка времени суток	46
Блокировка для безопасности детей	47
Установка таймера	48
Автозапуск	49
Базовые установки	50
Изменение базовых установок	51
Автоматическое отключение	52
Уход и очистка	53
Чистящие средства	53
Программа очистки	54
Снятие дверцы духового шкафа	56
Снятие навесных элементов	57
Снятие стекла дверцы	58
Программа удаления известкового налета	58

Содержание

Что делать при неисправности?	61
Замена лампочки в духовом шкафу	63
Замена уплотнителя	64
Сервисная служба	65
Номер E и номер FD	65
Таблицы и рекомендации	66
Приготовление на пару	66
Горячий воздух	67
Комбинированный режим	67
Овощи	68
Рис, бобовые, крупы	71
Мясо, птица, рыба	72
Щадящее приготовление мяса	75
Запеканки, пудинги, заправки для супов... ..	76
Десерты, компоты	77
Пироги и выпечка	78
Подъем теста	81
Подогрев блюд	81
Размораживание	82
Продукты глубокой заморозки	83
Консервирование, выжимание сока	85
Контрольные блюда	87
Рекомендации по экономии электроэнергии	88

На что следует обратить внимание

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

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

Перед монтажом

Правильная утилизация упаковки



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

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

После распаковывания

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

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

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

Установка и подключение

Соблюдайте специальные инструкции по монтажу.

Подключение к электросети

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

Правила техники безопасности

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

Использование прибора взрослыми и детьми без присмотра категорически запрещается:

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

Горячая паровая камера

Опасность ожога!

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

Осторожно открывайте дверцу духового шкафа.

Из нее выходит горячий пар.

Не позволяйте детям подходить близко.

Опасность возгорания!

Не храните легковоспламеняющиеся предметы в духовом шкафу.

Опасность короткого замыкания!

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

Горячие принадлежности

Опасность ожога!

Вынимайте принадлежности из прибора только при помощи прихваток.

Чистка

Опасность ошпариться!

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

Ремонт



Опасность удара током!

При неквалифицированном ремонте прибор может стать источником опасности.

Ремонт может проводиться только специалистом Сервисной службы, прошедшим специальное обучение.

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

Важные указания по эксплуатации

Посуда

Не используйте дверцу в качестве полки.

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

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

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

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

Внимание! Накрывать поддон испарителя запрещается.

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

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

Уход и очистка

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

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

Причины повреждений

Сильное загрязнение уплотнителей

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

Использование дверцы духового шкафа для сидения

Не вставляйте и не садитесь на открытую дверцу духового шкафа.

Транспортировка

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

Паровой духовой шкаф

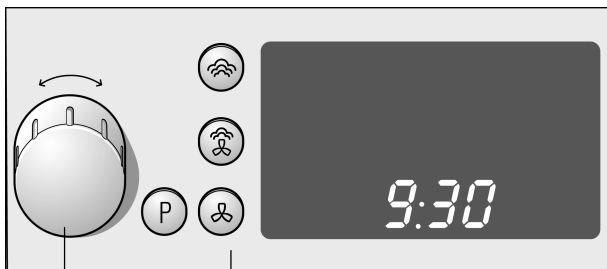
Данная глава знакомит Вас с нашим новым прибором. Здесь Вы найдете информацию о панели управления с кнопками, регуляторами и индикаторами, а также информацию по видам нагрева, информацию о печи, емкости для воды и принадлежностям.

Панель управления



Кнопки быстрого выбора и переключатель выбора функций

С их помощью Вы можете выбрать вид нагрева и установить температуру в паровом духовом шкафу. Выбранный вид нагрева появляется в первой строке текстового дисплея, температура - во второй.






Переключатель выбора функций

Кнопки быстрого выбора

Кнопки быстрого выбора




С помощью этих кнопок Вы можете быстро устанавливать часто используемые виды нагрева:

-  ПРИГОТОВЛЕНИЕ НА ПАРУ
-  КОМБИНИРОВАННЫЙ РЕЖИМ
-  ГОРЯЧИЙ ВОЗДУХ

Переключатель выбора функций

С помощью переключателя выбора функций Вы можете устанавливать любые другие виды нагрева и нужную температуру для Вашего блюда.

Виды нагрева




Виды нагрева	Диапазон температур	Использование
 ПРИГОТОВЛЕНИЕ НА ПАРУ	40-100 °С	Овощи, рыба, гарниры, выжимание фруктового сока и бланширование. Блюдо будет полностью готовиться на пару.
 КОМБИНИРОВАННЫЙ РЕЖИМ	120-230 °С	Мясо, запеканки и выпечка. Комбинируется горячий воздух и пар.
 ГОРЯЧИЙ ВОЗДУХ	30-230 °С	Сочная выпечка, бисквиты, жаркое. Вентилятор, установленный в задней стенке, распределяет жар равномерно по всему духовому шкафу.
ПОДОГРЕВ	100-180 °С	Порционные блюда и хлебобулочные изделия. Бережный разогрев уже готовых блюд. Направленный пар не высушивает блюдо. Подогрев порционных блюд при 120 °С и хлебобулочных изделий при 160 °С.
ПОДЪЕМ ТЕСТА	40-50 °С	Дрожжевое тесто и опара. Комбинируется горячий воздух и пар. Благодаря влажности тепло распределяется особенно равномерно. Тесто на поверхности не подсыхает.
РАЗМОРАЖИВАНИЕ	40-60 °С	Овощи, фрукты, мясо, рыба. Комбинируется горячий воздух и пар. Благодаря влажности тепло бережно проникает в продукты. Продукт не пересыхает и не деформируется.
ЩАДЯЩЕЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ	60-120 °С	Ростбиф, баранья нога. Особенно хорошо подходит для небольших кусочков мяса.
ПРЕДВАРИТ. РАЗОГРЕВ	30-70 °С	Фарфоровая посуда. В предварительно нагретой посуде пища остывает не так быстро. Напитки дольше остаются теплыми. Для вынимания посуды из духового шкафа используйте прихватки.
ПОДДЕР. В ГОР. СОСТ.	60-100 °С	Поддержание блюд в горячем состоянии. Внимание: Теплые продукты портятся быстрее. Не подогревайте блюдо более двух часов.

Поворотный переключатель

При помощи поворотного переключателя можно установить время суток, продолжительность, время окончания, таймер и при необходимости вес продуктов для программы автоматического приготовления.

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

Дисплей и кнопки управления

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

На дисплее отображается установленное значение.

Текстовый дисплей помогает Вам ввести установки.

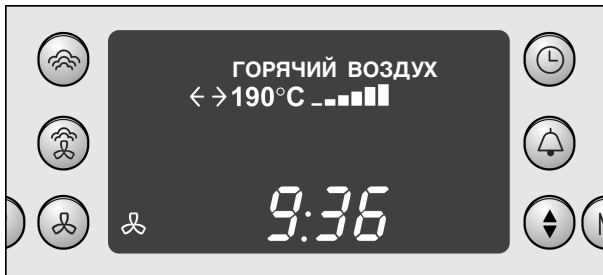
Он показывает выбранный вид и температуру нагрева.

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

Текст может отображаться на одном из 13 языков.

Контроль за нагревом

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



Утапливаемые ручки-переключатели

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

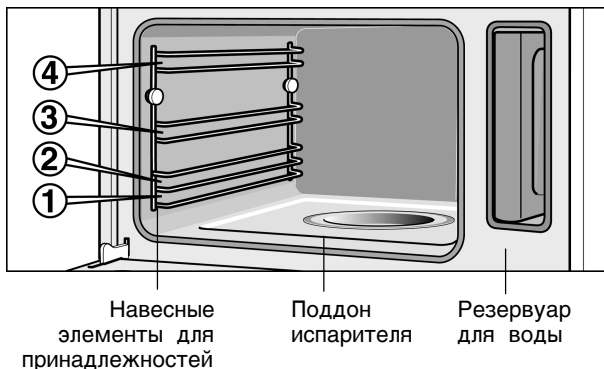
Ручку-переключатель можно вращать вправо или влево.

Печь и принадлежности

Внимание

Принадлежности можно устанавливать на четырех уровнях печи.

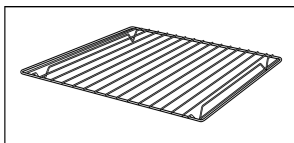
Накрывать поддон испарителя запрещается. Не ставьте посуду на дно печи.



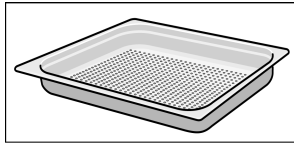
Принадлежности

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

Принадлежности

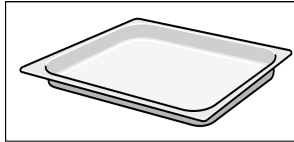


Решетка HEZ 36DR
для посуды, пирогов и форм для запеканки и жаркого



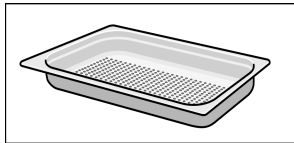
**Большой лоток, с
отверстиями,
глубиной 40 мм,
стандартный размер
(GN) 2/3
HEZ 36D353G**

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



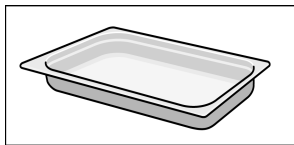
**Противень/лоток без
отверстий глубиной
28 мм, GN 2/3
HEZ 36D352**

для выпечки пирогов и
для конденсата,
возникающего при
паровой обработке



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

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



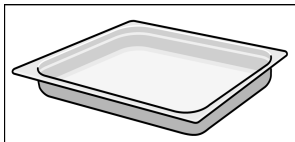
**Малый лоток, без
отверстий,
глубиной 40 мм, GN 1/3
HEZ 36D153**

для приготовления риса,
бобовых и зерновых

Специальные принадлежности

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

Специальные принадлежности



Большой лоток без отверстий, глубиной 40 мм, GN 2/3 HEZ 36D353

для запеканок и жаркого, а также для конденсата, образующегося при паровой обработке или выжимании сока

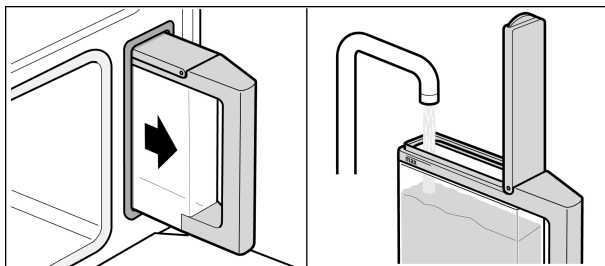
Резервуар для воды

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

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

Внимание

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



Наполнение резервуара для воды перед каждым использованием прибора

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

Опорожнение резервуара для воды после каждого использования прибора

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

Индикация "НАПОЛНИТЬ РЕЗЕРВУАР"

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

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

Индикация "НАПОЛНИТЬ РЕЗЕРВУАР?"

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

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

Охлаждающий вентилятор

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

После приготовления

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

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

Автоматическая калибровка

Температура кипения воды зависит от давления воздуха. При калибровке прибор настраивается на условия давления воздуха в месте установки. Это выполняется автоматически при первом образовании пара при 100 °С.

При этом образуется больше пара, чем обычно. Это нормально.

После переезда

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

Перед первым использованием

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

Установите время суток

При необходимости измените язык текстового дисплея

При необходимости измените жесткость воды

Разогрейте паровой духовой шкаф

Почистите принадлежности.

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

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

Установка времени

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

Выбор языка текстовых сообщений

Выбор языка

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

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

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

Настройка жесткости воды

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

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

Проверка жесткости воды

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


Фильтрованная вода

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

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

Изменение жесткости воды



1. Нажимайте кнопку "M" до тех пор, пока на дисплее не появится сообщение "ВЫБРАТЬ ЯЗЫК".
2. Поворачивайте переключатель выбора функций, пока не появится сообщение "ЖЕСТКОСТЬ ВОДЫ 2-СРЕДНЯЯ".

3. При помощи кнопки  перейдите на вторую строчку.
 4. При помощи переключателя выбора функций измените жесткость воды.
Возможные значения:
СМЯГЧЕННАЯ
1-МЯГКАЯ
2-СРЕДНЯЯ
3-ЖЕСТКАЯ
4-ОЧЕНЬ ЖЕСТКАЯ
 5. Подтвердите установку с помощью кнопки "M".
Изменение записано в память.
- Более подробную информацию Вы также найдете в главе "Базовые установки".

Нагревание печи

Последовательность действий:

Чтобы устранить запах нового прибора, нагрейте пустой закрытый духовой шкаф.

1. Нажмите кнопку .
2. С помощью переключателя выбора функций выставьте 230 °С.
3. Нажмите кнопку . На дисплее появляется значение 20.00 мин.
4. Нажмите кнопку "Start".

Через 20 минут паровой духовой шкаф выключается сам.

На дисплее появляется "ГОТОВО" и "ОХЛАЖДЕНИЕ ПРИБОРА". Раздастся сигнал. Нажмите кнопку "Stop". Сигнал прекращается и на дисплее снова появляется время суток.






Во время нагрева парового духового шкафа проветривайте кухню.

Предварительная чистка принадлежностей

Перед первым использованием тщательно почистите принадлежности при помощи мыльного раствора и мягкой тряпочки.

Настройка парового духового шкафа

В данном разделе описывается, как настроить различные виды нагрева. В приложении даны примеры и рисунки.

	1.	2.	3.	4.	5.
ГОРЯЧИЙ ВОЗДУХ	Нажмите кнопку 	При помощи переключателя выбора функций при необходимости измените температуру	Нажмите кнопку Start		
ПРИГОТОВЛЕНИЕ НА ПАРУ	Нажмите кнопку 	При помощи переключателя выбора функций при необходимости измените температуру	Поворотным переключателем установите время приготовления	Нажмите кнопку Start	
КОМБИНИРОВАННЫЙ РЕЖИМ	Нажмите кнопку 	При помощи переключателя выбора функций при необходимости измените температуру	Поворотным переключателем установите время приготовления	Нажмите кнопку Start	
ПОДОГРЕВ ПОДЪЕМ ТЕСТА РАЗМОРАЖИВАНИЕ	Поверните переключатель выбора функций вправо на нужный вид нагрева	Нажмите кнопку 	При помощи переключателя выбора функций при необходимости измените температуру	Поворотным переключателем установите время приготовления	Нажмите кнопку Start
ЩАДЯЩЕЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ ПРЭДВАРИТ. РАЗОГРЕВ ПОДДЕР. В ГОР.СОСТ.	Поверните переключатель выбора функций вправо на нужный вид нагрева	Нажмите кнопку 	При помощи переключателя выбора функций при необходимости измените температуру	Нажмите кнопку Start	

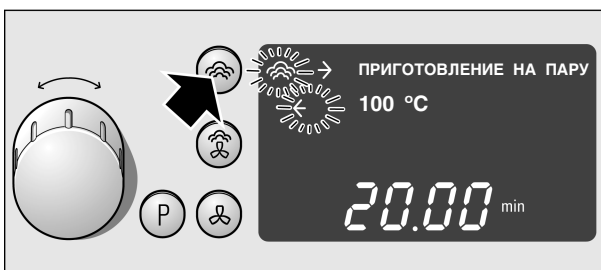
Указание

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

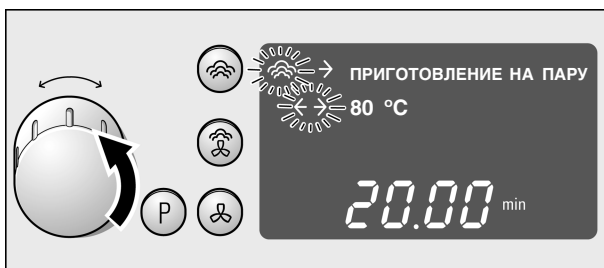
Пример: приготовления на пару

приготовление на пару 80 °С, время
приготовления 18 минут

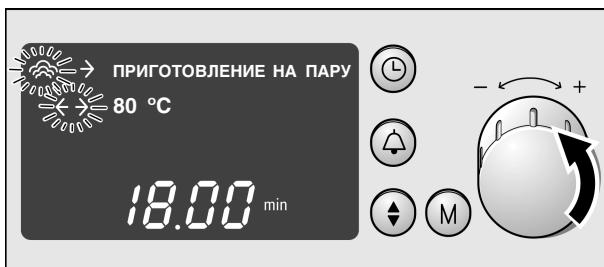
1. Нажмите кнопку быстрого выбора ☁.
В первой строке появляется вид нагрева, во
второй строке - предлагаемая температура.
Индикатор времени показывает предлагаемое
время приготовления - 20.00 минут.



2. Переключателем выбора функций установите
температуру.



3. Поворотным переключателем установите время
приготовления.



4. Нажмите кнопку Start.

При приготовлении на пару отсчет времени приготовления начнется только по истечении времени разогрева. Для других видов нагрева время приготовления отсчитывается сразу же.



По истечении времени приготовления

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

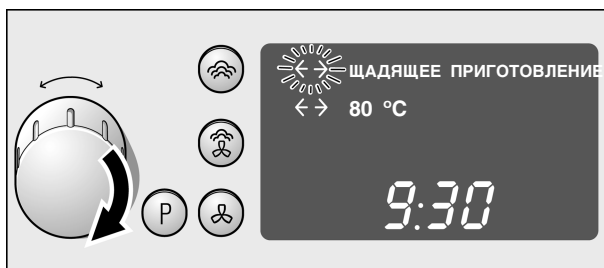



При открытии духового шкафа из него может вырваться горячий пар.

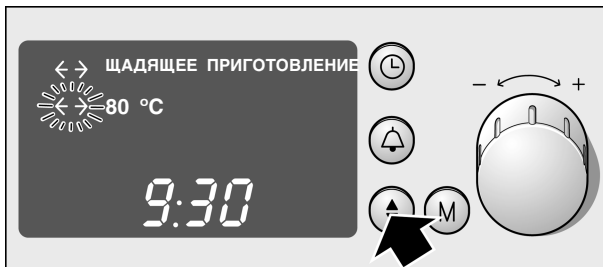
Пример: щадящего приготовления

Щадящее приготовление 90 °C

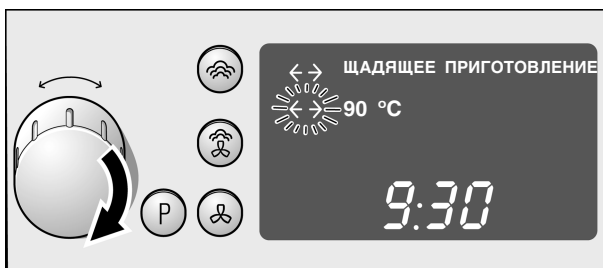
1. Поворачивайте переключатель выбора функций вправо, пока в первой строке текстового дисплея не появится нужный вид нагрева. Во второй строке появляется предлагаемое значение температуры.



2. При помощи кнопки  перейдите на вторую строку.



3. Переключателем выбора функций установите температуру.



4. Нажмите кнопку Start.



Выключение





Нажмите 2 раза кнопку Stop или откройте дверцу духового шкафа и один раз нажмите кнопку Stop.

Установка времени приготовления

ГОРЯЧИЙ ВОЗДУХ, ЩАДЯЩЕЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ, ПРЕДВАРИТ. РАЗОГРЕВ, ПОДДЕР. В ГОР. СОСТ.


Для этих видов нагрева, работающих без образования пара, обычно не нужно указывать время приготовления. Паровой духовой шкаф включается и выключается вручную.

Но при необходимости Вы можете указать время приготовления. Тогда паровой духовой шкаф выключится автоматически.

Установка времени приготовления	1.	2.	3.	4.	5.
ГОРЯЧИЙ ВОЗДУХ	Нажмите кнопку 	При помощи переключателя выбора функций при необходимости измените температуру	Нажмите кнопку 	Поворотным переключателем установите время приготовления	Нажмите кнопку Start
ЩАДЯЩЕЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ, ПРЕДВАРИТ. РАЗОГРЕВ, ПОДДЕР. В ГОР. СОСТ.	Поверните переключатель выбора функций вправо на нужный вид нагрева	Нажмите кнопку 	При помощи переключателя выбора функций при необходимости измените температуру	Нажмите кнопку 	Поворотным переключателем установите продолжительность и нажмите кнопку Start

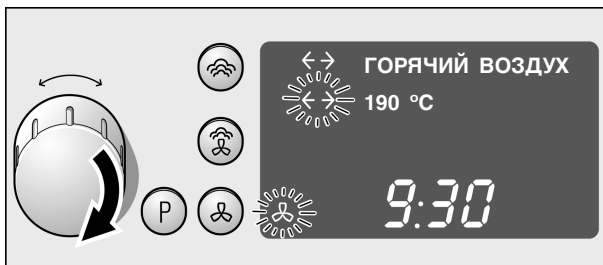
Пример


Горячий воздух, 190 °С, время приготовления 45 минут.

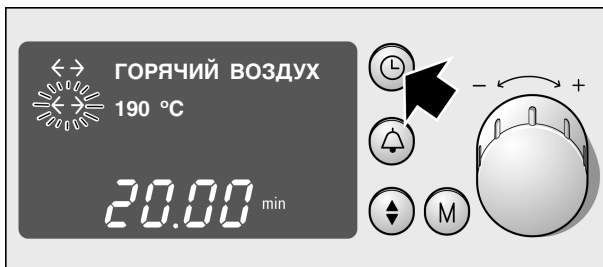
1. Кнопкой быстрого выбора  установите вид нагрева.



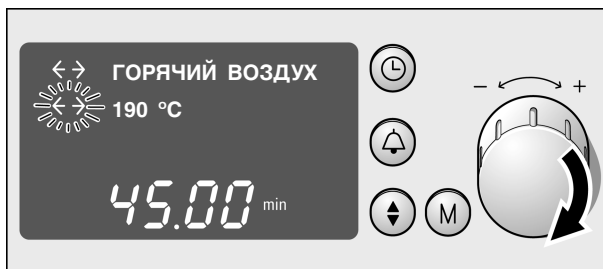
2. Переключателем выбора функций установите температуру.



3. Нажмите кнопку .
Индикатор показывает предлагаемое время приготовления - 20 минут.



4. Поворотным переключателем установите нужное время приготовления.



5. Нажмите кнопку Start.

На дисплее начнется отсчет времени приготовления.

Время приготовления истекло

Раздается сигнал. Паровой духовой шкаф выключится. На индикаторе появляется сообщение "ГОТОВО" и "ОХЛАЖДЕНИЕ ПРИБОРА". Нажмите кнопку Stop или откройте дверцу духового шкафа.

Изменение времени окончания

Изменение времени окончания возможно при всех видах нагрева.


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

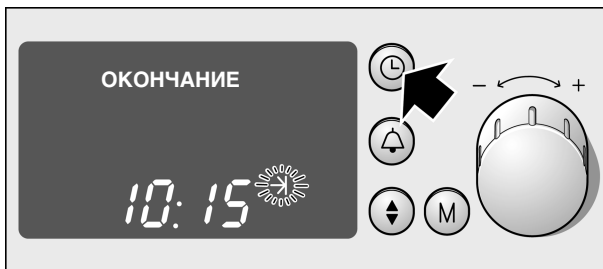
Внимание! Скоропортящиеся продукты нельзя оставлять в духовом шкафу на слишком длительный срок.

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

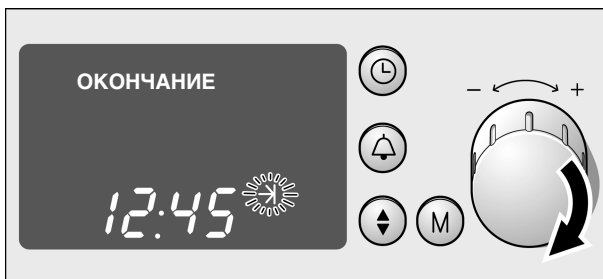
Пример

Сейчас 9:30. Блюдо готовится 45 минут и должно быть готово в 12:45.

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



3. Поворотным переключателем измените время окончания на более позднее.



4. Подтвердите установку с помощью кнопки Start.



На индикаторе появляется время окончания. Загорается символ "ОКОНЧАНИЕ" →I. Паровой духовой шкаф готов к работе. Он автоматически включится и выключится в установленное время. В этом примере паровой духовой шкаф автоматически включится в 12:00 часов и выключится в 12.45.

Изменение времени окончания перед пуском

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

Примечания к приготовлению на пару

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

Рекомендации по настройке

Выключение вручную, когда время приготовления не установлено

Нажмите 2 раза кнопку Stop или осторожно откройте дверцу духового шкафа и один раз нажмите кнопку Stop.

Установленное время приготовления истекло

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

Горячий пар



При открытии духового шкафа из него может вырваться горячий пар.

Изменение температуры

Это возможно в любой момент времени. Переключателем выбора функций измените температуру.

Изменение времени приготовления

Поворотным переключателем измените время приготовления.

Остановка

Осторожно откройте дверцу духовки или нажмите кнопку Stop один раз. После закрывания снова включите печь. Прибор продолжит работать. Забыли включить паровой шкаф? Через 3 секунды раздастся сигнал и появится индикация "НАЖАТЬ КНОПКУ START".

Отмена

Нажать кнопку Stop два раза.

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

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

Указания

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

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

После каждого использования

Опорожнение резервуара

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

Осушение внутреннего пространства

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



Вода в поддоне испарителя может быть горячей.

Программа автоматического приготовления

С помощью программ автоматического приготовления Вы можете очень просто готовить блюда. Прибор оснащен 11 группами программ. Всего 52 Программ.

Указания к программам

Все программы настроены для приготовления на одном уровне.

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

Посуда

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

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

Объем

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

Для некоторых программ необходимо указывать вес пищи. Следите за тем, чтобы он находился в указанных пределах.

Приготовление риса/пшена

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

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

Приготовление рыбы

Для приготовления рыбы смажьте жиром лоток с отверстиями.

Не кладите рыбу, куски рыбного филе или рыбные палочки друг на друга.

Приготовление птицы

Не кладите куриные грудки или куриные бедрышки друг на друга в посуде.

Куриные бедрышки перед приготовлением можно замариновать.

Выпечка

Плетенка из дрожжевого теста: поставьте дрожжевое тесто подниматься в паровом духовом шкафу при температуре 40 °С на полчаса.

Приготовление десертов

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

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

Размораживание

Замораживайте продукты по возможности порционными плоскими кусочками при -18 °С. Не замораживайте слишком большие порции продуктов.

Все программы размораживания подходят для сырых продуктов.



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

Рыбное филе: никогда не кладите кусочки рыбного филе друг на друга.

Птица целиком: перед размораживанием удалите упаковку.

После размораживания дайте птице некоторое время постоять. У крупной птицы (напр., индейки) после того, как она постоит примерно 30 минут, удалите потроха. После размораживания включите паровой шкаф на 15 минут в режиме горячего воздуха на 180 °С. Это уничтожит микроорганизмы во внутреннем пространстве шкафа.

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

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

Консервирование

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

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

Тыква: бланшируйте тыкву перед консервированием.

Яблоки/груши: программа настроена на обработку крепких фруктов. Если обрабатываемые фрукты уже слегка подвяли, настраивайте программу консервирования индивидуально.

Приготовление яиц

Не кладите яйца друг на друга.

Выжимание сока

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

Приготовление йогурта

Подогрейте молоко на варочной панели до 90 °С. Затем охладите молоко примерно до 40 °С. Стерилизованное молоко нагревать не надо. Добавьте на каждые 100 мл молока по две столовых ложки натурального йогурта или такое же количество йогуртового фермента. Наполните смесью чистые стаканы и закройте их. Поставьте стаканы в лоток с отверстиями.

Стерилизование бутылочек

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

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

Бутылочки чистые, как после кипячения.

Таблица программ

Группа программ	Программа	Примечания	Посуда/ принадлежности	Уровень
ОВОЩИ	ЦВЕТНАЯ КАПУСТА, ТУШЕНАЯ	кочешки одинакового размера	лоток 2/3 с отверстиями и противень	3 1
	ЦВЕТН. КАПУСТА ЦЕЛ., ТУШЕНАЯ	–	лоток 2/3 с отверстиями и противень	3 1
	КОЧЕШКИ БРОККОЛИ, ТУШЕННЫЕ	кочешки одинакового размера	лоток 2/3 с отверстиями и противень	3 1
	ФАСОЛЬ ЗЕЛЕНАЯ, ТУШЕНАЯ	–	лоток 2/3 с отверстиями и противень	3 1
	МОРКОВЬ КРУЖКАМИ, ТУШЕНАЯ	кружки толщиной примерно 3 мм	лоток 2/3 с отверстиями и противень	3 1

Группа программ	Программа	Примечания	Посуда/ принадлежности	Уровень
	КОЛЬРАБИ КРУЖКАМИ, ТУШЕНАЯ	кружки толщиной примерно 3 мм	лоток 2/3 с отверстиями и противень	3 1
	БРЮССЕЛЬСКАЯ КАПУСТА, ТУШЕНАЯ	–	лоток 2/3 с отверстиями и противень	3 1
	СПАРЖА БЕЛАЯ, ТУШЕНАЯ	–	лоток 2/3 с отверстиями и противень	3 1
ГАРНИРЫ	КАРТОФЕЛЬ В МУНДИРЕ, СРЕДНЕЙ ВЕЛИЧИНЫ	Ø 3-4 см	лоток 2/3 с отверстиями и противень	3 1
	ОТВАРНОЙ КАРТОФЕЛЬ, СРЕДН.РАЗМ. ЧЕТВЕРТИНКИ	вес одного кусочка 30-40 г	лоток 2/3 с отверстиями и противень	3 1
	РИС БАСМАТИ	макс. 750 г риса	противень	3
	НЕПОЛИРОВАННЫЙ РИС	макс. 750 г риса	противень	3
	ПШЕНО	макс. уровень наполнения 2,5 см	противень	3
РЫБА	СВЕЖЕЕ РЫБНОЕ ФИЛЕ, ТУШЕНОЕ	макс. толщина 2,5 см	лоток 2/3 с отверстиями и противень	3 1
	ФОРЕЛЬ, ЦЕЛИКОМ, ТУШЕНАЯ	–	лоток 2/3 с отверстиями и противень	3 1
	РЫБНЫЕ ПАЛОЧКИ, ЗАМОРОЖЕННЫЕ, ЖАРЕННЫЕ	вес от 500 г до 1 кг	противень	2

Группа программ	Программа	Примечания	Посуда/ принадлежности	Уровень
	МИДИИ	готовить в небольшом количестве бульона	противень	2
	КАЛЬМАР КОЛЬЦАМИ, В ПАНИРОВКЕ, ЗАМОРОЖ.	вес от 500 г до 1,25 кг	противень	2
МЯСО/ПТИЦА	ЦЫПЛЕНОК ЦЕЛИКОМ, СВЕЖИЙ, ЖАРЕНЫЙ	вес от 700 г до 1,5 кг	решетка с противнем	2
	КУРИНАЯ ГРУДКА, ТУШЕНАЯ		лоток 2/3 с отверстиями и противень	3 1
	КУРИНЫЕ БЕДРЫШКИ, СВЕЖИЕ, ЖАРЕННЫЕ	вес от 200 г до 2 кг	решетка с противнем	2
	МЯСНОЙ РУЛЕТ	вес от 500 г до 2 кг	противень	2
	ЖАРКОЕ ИЗ ПАРНОЙ СВИН.	вес от 1 до 2,5 кг	решетка с противнем	2
	ЖАРКОЕ С КОРОЧКОЙ	вес от 600 г до 2 кг	решетка с противнем	2
	РОСТБИФ, ЖАРЕНЫЙ, ЩАДЯЩЕЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ	вес от 1 до 1,5 кг	противень	2
	ЖАРКОЕ ИЗ ПАРНОЙ ГОВЯД.	вес от 1 до 2,5 кг	решетка с противнем	2
	БАР.НОГА, ЖАРЕНАЯ, ЩАДЯЩЕЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ	без костей, вес от 1 до 1,5 кг	противень	2

Группа программ	Программа	Примечания	Посуда/ принадлежности	Уровень
ВЫПЕЧКА/ ДЕСЕРТ	ПЛЕТЕНКА ИЗ ДРОЖ.ТЕСТА	вес теста от 600 г до 1,8 кг	противень смазать маслом	2
	СДОБНЫЙ ПИРОГ	вес теста от 800 г до 2 кг	Смазанная жиром или маслом разъемная форма Ø 26 см с вкладкой для выпечки в форме круга на решетке	2
	ХЛЕБ	вес от 600 г до 2 кг	противень	2
	БУЛОЧКИ, ЗАМОРОЖЕННЫЕ И ПРЕДВ. ИСПЕЧЕННЫЕ	200 г - 1 кг	решетка	2
	КОМПОТ ИЗ ФРУКТОВ	–	противень	3
	РИС, СВАРЕН. НА МОЛОКЕ	–	противень	3
ПОДОГРЕВ	1 ТАРЕЛКА	–	решетка	2
	2 ТАРЕЛКИ	–	лоток 2/3 с отверстиями и решетка	4
				2
	ГАРНИРЫ, ГОТОВЫЕ	–	противень	3
	ОВОЩИ, ПРИГОТОВЛЕННЫЕ	–	лоток 2/3 с отверстиями и противень	3
				1
	ПИЦЦА, ИСПЕЧЕННАЯ	–	решетка	2
РАЗМОРАЖИВАНИЕ	РЫБНОЕ ФИЛЕ, ЗАМОРОЖЕННОЕ	макс. толщина 2,5 см	лоток 2/3 с отверстиями и противень	3
				1

Группа программ	Программа	Примечания	Посуда/ принадлежности	Уровень
	ПТИЦА ЦЕЛИКОМ, ЗАМОРОЖЕННАЯ	–	лоток 2/3 с отверстиями и противень	3 1
	ГУЛЯШ, ЗАМОРОЖЕННЫЙ	–	лоток 2/3 с отверстиями и противень	3 1
	ЖАРКОЕ ИЗ ГОВЯДИНЫ, ЗАМОРОЖЕННОЕ	макс. вес куска 1,5 кг	лоток 2/3 с отверстиями и противень	3 1
	ФРУКТЫ, ЗАМОРОЖЕННЫЕ	–	лоток 2/3 с отверстиями и противень	3 1
КОНСЕРВИРОВАНИЕ	ТЫКВА	–	лоток 2/3 с отверстиями и противень	3 1
	КОСТОЧКОВЫЕ ФРУКТЫ	–	лоток 2/3 с отверстиями и противень	3 1
	ЯБЛОКИ/ГРУШИ	–	лоток 2/3 с отверстиями и противень	3 1
ЯЙЦА	ВКРУТУЮ	Яйца размера М (среднего размера)	лоток 2/3 с отверстиями и противень	3 1
	ВСМЯТКУ	Яйца размера М (среднего размера)	лоток 2/3 с отверстиями и противень	3 1
ВЫЖИМАНИЕ СОКА	СМОРОДИНА	–	лоток 2/3 с отверстиями и противень	3 1
	МАЛИНА	–	лоток 2/3 с отверстиями и противень	3 1

Группа программ	Программа	Примечания	Посуда/ принадлежности	Уровень
СПЕЦИАЛЬНЫЕ БЛЮДА	ДЕТСКИЕ БУТЫЛОЧКИ, СТЕРИЛИЗОВАТЬ*	–	лоток 2/3 с отверстиями	2
	ЙОГУРТ В СТАКАНЧ.	–	лоток 2/3 с отверстиями	3

* Бутылочки такие же чистые, как после кипячения

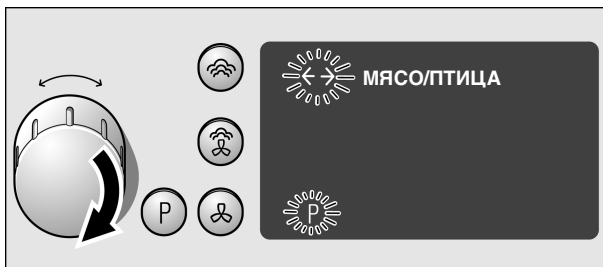
Настройка программ

Пример на рисунке: мясо/птица, куриные бедра, свежие, жареные, 1 кг

1. Нажмите кнопку Р.
Появляется первая группа программ.



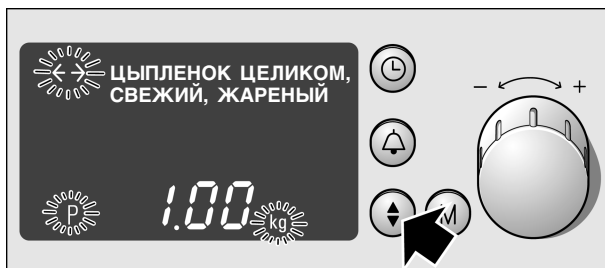
2. Переключателем выбора функций выберите группу программ.



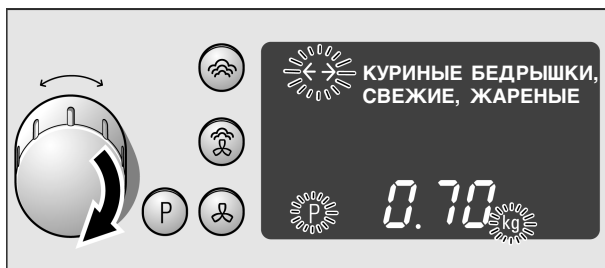
3. Нажмите кнопку ↕.

На дисплее появляется первая программа и предлагаемый вес.

Для некоторых программ указание веса необязательно. Тогда предлагаемый вес на дисплей не выводится.

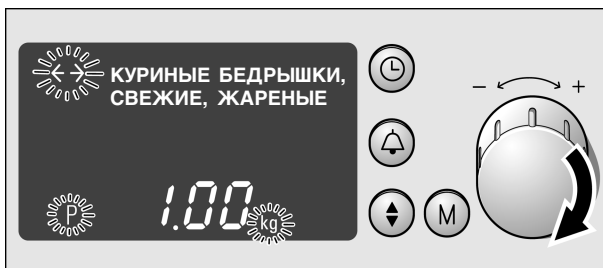


4. С помощью переключателя выбора функций установите нужную программу.

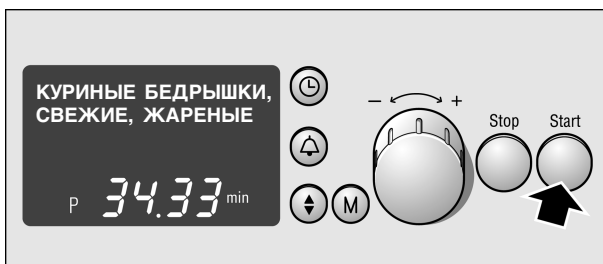


С помощью кнопки "M" Вы можете запросить информацию по принадлежностям. Она появится через нескольких секунд.

5. С помощью поворотного переключателя установите нужный вес.
Для некоторых программ указание веса необязательно. Тогда предлагаемый вес на дисплей не выводится. Теперь можно начинать выполнение программы.



6. Нажмите кнопку Start.



На дисплее начнется отсчет времени приготовления.

Программа завершена

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



При открытии духового шкафа из него может вырваться горячий пар.

Изменение окончания программы

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

Выполните установки как описано в пунктах 1-5. Нажимайте на кнопку ⌚ до тех пор, пока не появится надпись "ОКОНЧАНИЕ".

Поворотным переключателем измените время окончания на более позднее и подтвердите установку с помощью кнопки Start.

Изменение продолжительности программы

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

Отмена выполнения программы

Нажмите кнопку Stop два раза.

Индивидуальная настройка степени готовности блюда

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

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

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

После этого запустите программу.

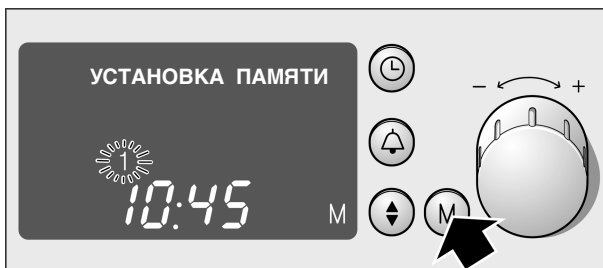
В том случае, если Вы хотите иметь одинаковую степень готовности блюда для всех программ (или низкую, или высокую), смотрите главу "Базовые установки".

Память

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

Установка памяти

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



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

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

Сохранение в памяти и немедленный запуск

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

Занесение в память новой установки

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

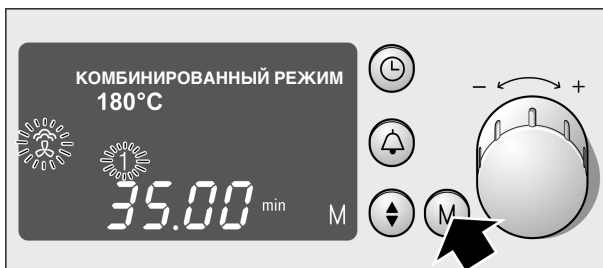
Включение функции памяти

Вы можете в любое время легко запустить сохраненные программы.

Пример на рисунке: Ячейка памяти 1, КОМБИНИРОВАННЫЙ РЕЖИМ, 180 °С, 35 минут.

Поставьте блюдо в духовой шкаф.

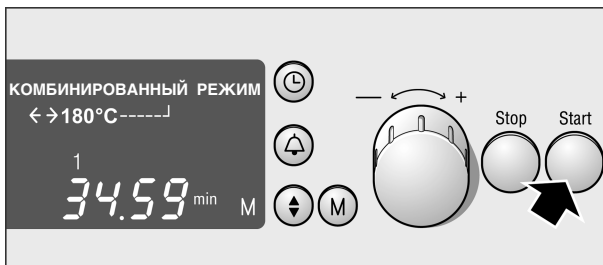
1. Нажмите кнопку "M". Для первой ячейки памяти появится 1.



Для выбора другой ячейки памяти:

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

2. Нажмите кнопку Start.



На дисплее начнется отсчет времени приготовления.

Исключение:

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

Время приготовления истекло

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



При открытии духового шкафа из него может вырваться горячий пар.

Остановка

Нажмите кнопку Stop один раз или осторожно откройте дверцу духового шкафа. Закрыв дверцу, снова выполните запуск.

Отмена

Нажать кнопку Stop два раза.

Изменение времени окончания

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

Удаление установок во всех ячейках памяти

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

Указания

После запуска программы значения, сохраненные в памяти, изменить уже нельзя.

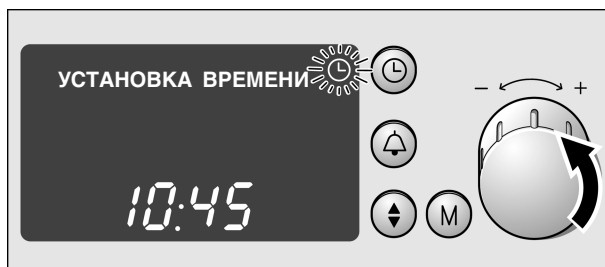
Изменить температуру или время приготовления можно только после запуска программы.

Установка времени суток

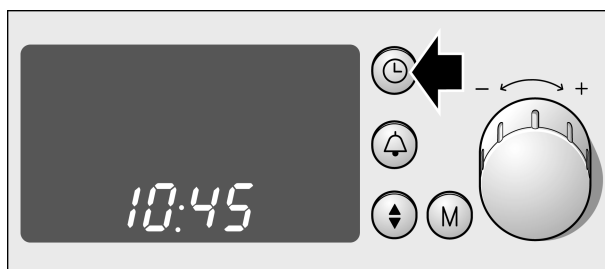
При первом включении или после отключения электроэнергии на индикаторе мигают три нуля и отображается символ ☰. Появляется надпись "УСТАНОВКА ВРЕМЕНИ".

Пример на рисунке: сейчас 10:45.

1. Поворотным переключателем установите нужное время.



2. Подтвердите установку с помощью кнопки ☰.



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

Скрыть время

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

Прибор отрегулирован таким образом, что время суток показывается постоянно.

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

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

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

Текущее время суток не показывается.
Сведения об установке времени Вы также найдете в главе "Базовые установки".

Указание

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

Блокировка для безопасности детей

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

Блокировка прибора

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

Отмена блокировки

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

Указания

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


После отключения электроэнергии блокировка для безопасности детей остается активной.

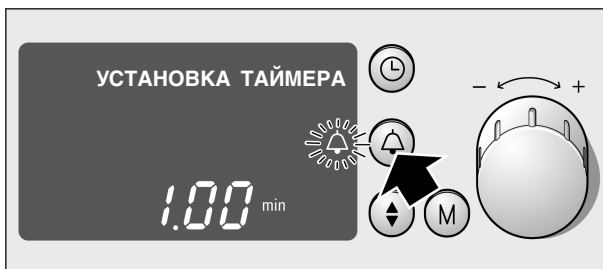
Установка таймера

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

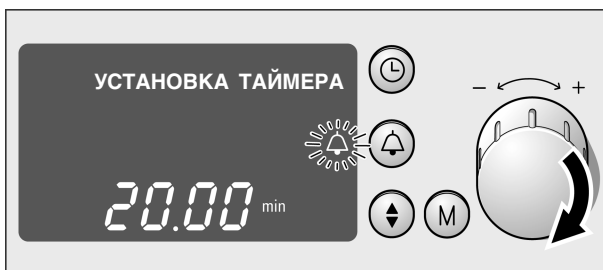
Настройка таймера возможна и при включенной блокировке для безопасности детей.

Пример на рисунке: 20 мин.

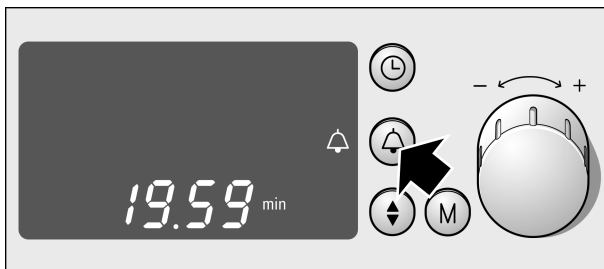
1. Нажмите кнопку .



2. Поворотным переключателем установите время приготовления.




3. Подтвердите установку с помощью кнопки .





На дисплее начнется отсчет времени приготовления.


Заданное время истекло

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



Изменение времени таймера

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

Отмена

Нажмите кнопку , а затем кнопку Stop.

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

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

Автозапуск



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

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

Базовые установки

Ваш паровой духовой шкаф имеет различные базовые установки. Перед первым использованием прибора Вам необходимо выбрать язык текстового дисплея. Базовой установкой является немецкий.

Все базовые установки Вы можете изменить в любое время.

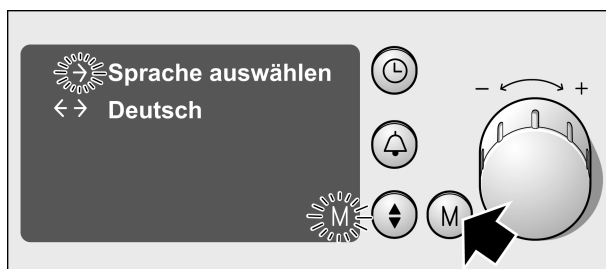
Базовая установка	Функция	Изменяется на
"Sprache auswählen" "Deutsch"	Язык для текстового дисплея	Возможны другие языки
"ДЛИТЕЛЬНОСТЬ СИГНАЛА КОРОТКАЯ" = 5 сигналов	Сигнал по истечении времени приготовления	"ДЛИТЕЛЬНОСТЬ СИГНАЛА СРЕДНЯЯ" = 30 звуковых сигналов "ДЛИТЕЛЬНОСТЬ СИГНАЛА ДЛИННАЯ" = 40 звуковых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

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

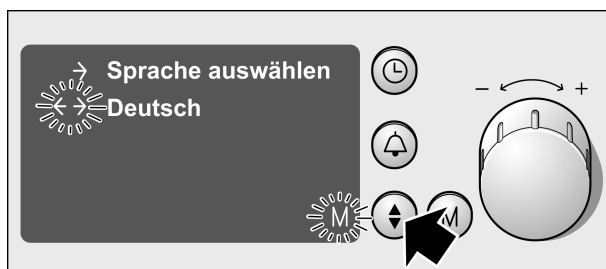
Изменение базовых установок

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

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



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



3. При помощи переключателя выбора функций измените установку.



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

Измените другие базовые установки

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

Автоматическое отключение

Автоматическое отключение активизируется, если Вы в течение нескольких часов не изменяете установку прибора. Работа прекращается.

На индикаторе появляется "5".

Нажмите кнопку "Stop", индикация "5" гаснет. Теперь Вы можете снова выполнить установки.

Отмена автоматического отключения

Если установлена продолжительность, прибор автоматически выключается. Автоматическое отключение отменено.

Уход и очистка



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

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

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

Губка для чистки

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

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

Чистящие средства

Очистка прибора снаружи

передняя панель из алюминия

Мыльный раствор - протрите насухо мягкой тряпкой.

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

передняя панель из высококачественной стали

Мыльный раствор - протрите насухо мягкой тряпкой. Сразу же удаляйте пятна извести, жира, крахмала и яичного белка.

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

Внутреннее пространство	Горячий мыльный раствор или раствор уксуса - используйте входящую в комплект губку или мягкую щётку с подводом воды. Никогда не используйте металлические или любые другие жесткие губки. Внутренние стенки могут начать ржаветь.
поддон испарителя	Горячий мыльный раствор или раствор уксуса. Если печь внутри сильно загрязнена, лучше воспользоваться чистящими средствами.
Внешние уплотнители печи	Горячий мыльный раствор.
Резервуар для воды	Раствор уксуса; нельзя мыть в посудомоечной машине.
шахта резервуара	После каждого использования вытирать насухо.
уплотнитель крышки	После каждого использования тщательно высушивать.
Навесные элементы	Горячий мыльный раствор, или мытье в посудомоечной машине.
Стекла дверцы	Стеклоочиститель
Принадлежности	Замочите в горячем мыльном растворе. Помойте щеткой или губкой. Можно мыть в посудомоечной машине.

Программа очистки

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

Программа очистки длится ок. 30 минут.

Подготовка

Дайте прибору остыть.

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

Последовательность действий:

1. Наполните резервуар водой до отметки "max".
2. Добавьте каплю моющего средства в поддон, расположенный в нижней части духовки.

- 3.** Установите переключатель выбора функций на установку "ОЧИСТКА".



- 4.** Нажмите кнопку Start.

Начинается выполнение программы очистки.

Лампочка в печи выключена.

Примерно через 30 секунд раздастся звуковой сигнал.

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

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

Снова наполните и вставьте резервуар для воды.

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

- 6.** Нажмите кнопку Start.

Прибор промывается. На дисплее отображается "1 ПРОМЫВКА".

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

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

Прибор промывается. На дисплее отображается "2 ПРОМЫВКА".

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

8. Удалите оставшуюся в поддоне воду.

Программа очистки завершена. Нажмите кнопку Stop.

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

Прерывание программы очистки

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

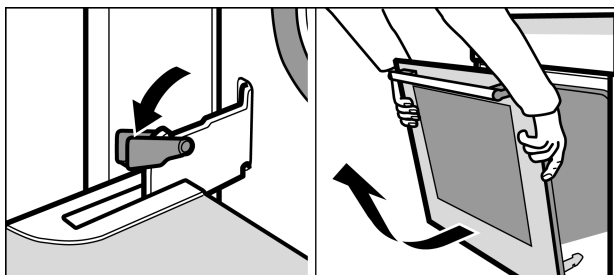
Снятие дверцы духового шкафа

Чтобы облегчить процедуру чистки, можно снять дверцу духового шкафа.



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

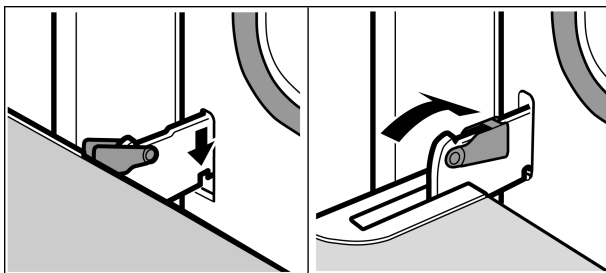
- 1.** Полностью откройте дверцу духового шкафа.
- 2.** Поверните оба блокировочных рычага справа и слева.
- 3.** Установите дверцу духового шкафа под наклоном. Возьмитесь обеими руками слева и справа сверху. Еще немного прикройте и вытащите дверцу.



Установка дверцы духового шкафа

После очистки дверцу духового шкафа необходимо установить на место.

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

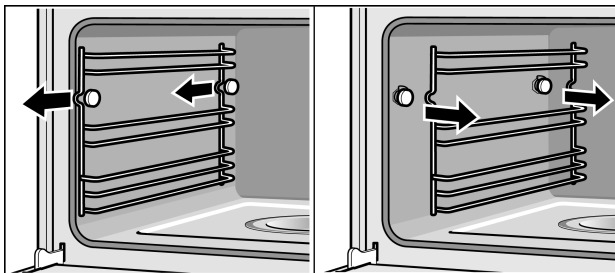


2. Откройте полностью дверцы духового шкафа и потяните вверх блокировочные рычаги.
3. Закройте дверцы духового шкафа.

Снятие навесных элементов

Навесные элементы можно снять для чистки.

Для этого вытяните их вперед и снимите с креплений.



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

Установка навесных элементов на место

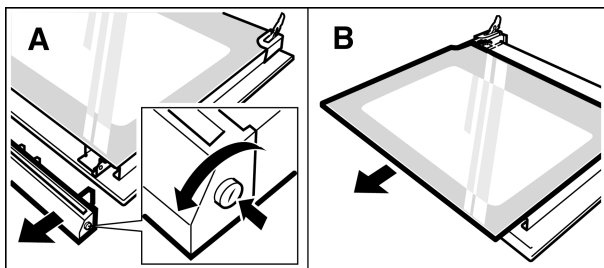
Установите навесной элемент перед передним и задним креплением и задвиньте назад до фиксации.

Навесные элементы устанавливаются каждый со своей стороны.

Снятие стекла дверцы

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

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



Протирайте стекла мягкой тряпочкой, смоченной средством для чистки стекол.

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

Прибором можно снова пользоваться только после правильной установки стекла.

Установка стекла дверцы

Программа удаления известкового налета

Средства для удаления накипи

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

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

Продолжительность

Программа удаления известкового налета длится ок. 30 минут.

Удаление накипи из водяной системы

Печь должна быть полностью охлаждена.

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



3. Нажмите кнопку Start.

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

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

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

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

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

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

6. Удалите губкой оставшуюся в поддоне воду.

Удаление известкового налета закончено.

Нажмите кнопку Stop.

Вытрите печь губкой и протрите насухо мягкой тряпкой.

Прерывание программы удаления известкового налета

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

Время от времени удаляйте известковый налет с поддона испарителя

Для этого используйте программу удаления известкового налета.

Единственное отличие:

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

Также Вы можете удалить известковый налет с поддона испарителя вручную.

Указания

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

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

Что делать при неисправности?

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

Неисправность	Возможная причина	Указания/устранение
Прибор не работает	Вилка не вставлена в розетку	Включите прибор в электросеть.
	Отключение электроэнергии	Проверьте, функционируют ли другие кухонные приборы.
	Неисправен предохранитель	Проверьте, в порядке ли предохранитель прибора в блоке предохранителей.
	Неправильное использование	Отключите предохранитель в блоке предохранителей прибора и примерно через 10 секунд включите его снова.
Прибор не запускается	Случайный поворот контактного выключателя дверцы	Проверьте, поворачивается ли контактный выключатель дверцы слева на передней стороне печи. Если да, то поверните его таким образом, чтобы стрелки показывали влево и вправо.
	Дверца закрыта неплотно	Закройте дверцу.
На индикаторе времени светятся три нуля	Отключение электроэнергии	Установите время суток повторно.
Прибор не используется, а на дисплее высвечивается продолжительность	Был случайно повернут поворотный переключатель	Нажмите кнопку Stop.
	После установки не была нажата кнопка Start	Нажмите кнопку Start или отмените установку с помощью кнопки Stop.
На индикаторе времени появляется "5"	Активизировалось аварийное отключение	Нажмите кнопку Stop.

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

Неисправность	Возможная причина	Указания/устранение
Во время приготовления пар выходит через вентиляционные прорези		Это нормально.
Пар в приборе образуется не совсем правильно	Прибор покрыт известковыми отложениями	Запустите программу удаления известкового налета
На индикаторе времени высвечивается сообщение об ошибке "E1" или "E2"	Термодатчик вышел из строя	Вызовите специалиста Сервисной службы.
На индикаторе времени высвечивается сообщение об ошибке "E16" или "E17"	Техническая неисправность	Вызовите специалиста Сервисной службы.

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

Замена лампочки в духовом шкафу

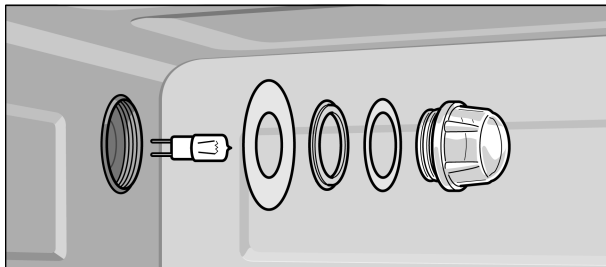
Термоустойчивые галогеновые лампочки 230В/25 Вт с прокладками Вы можете приобрести в Сервисной службе. При этом нужно указать номер изделия (номер E) и заводской номер (номер FD) Вашего прибора.

Вынимайте новую галогенную лампочку из упаковки только при помощи сухого полотенца. Это продлит срок службы лампочки.

Последовательность действий:

1. Выключите предохранитель в блоке предохранителей или выньте из розетки сетевой шнур.
2. Снимите колпак, вращая его влево.
3. Извлеките лампочку и замените ее лампочкой того же типа.

4. Наденьте новые прокладки и зажим на стеклянный плафон в нужном порядке.



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

Никогда не используйте прибор без стеклянного плафона и без прокладок.

Поврежденный стеклянный колпак необходимо заменить. Стеклянный колпак можно приобрести через Сервисную службу. При этом нужно указать номер изделия (номер E) и заводской номер (номер FD) Вашего прибора.

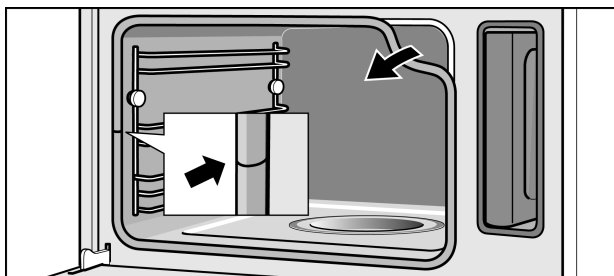
Замена стеклянного колпака

Замена уплотнителя

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

1. Откройте дверцу духового шкафа.
2. Снимите старый уплотнитель.

3. Новый уплотнитель уложите на место и прижмите по всему периметру. Место стыка должно быть сбоку.



4. Обратите особое внимание на прилегание уплотнителя по углам.

Сервисная служба

Если Ваш прибор нуждается в ремонте, наша Сервисная служба всегда к Вашим услугам. Адрес и номер телефона ближайшей мастерской Вы найдете в телефонном справочнике. В сервисных центрах, указанных в данном Руководстве, Вам также назовут адрес ближайшей мастерской.

Номер E и номер FD

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

Номер E

Номер прибора (FD)

Сервисная служба ☎

Таблицы и рекомендации

В таблицах Вы найдете список блюд, которые можно отлично приготовить в паровом духовом шкафу. Вы узнаете, какой вид нагрева и время приготовления лучше всего подойдет для того или иного блюда и какие принадлежности необходимо использовать.

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

Принадлежности

Используйте входящие в комплект поставки принадлежности.

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

Посуда

Посуду всегда следует ставить на решетку.

Посуда должна быть устойчивой к воздействию высоких температур и пара.

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

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

Приготовление на пару

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

Время приготовления

Время приготовления на пару зависит от объема продуктов.

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

Примечания к приготовлению на пару

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

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

Горячий воздух

Этот вид нагрева превосходно подходит для сладкой и пряной выпечки, для жаркое и различных пирогов.

Комбинированный режим

Комбинированный режим включает в себя приготовление с помощью горячего воздуха и пара и особенно хорошо подходит для приготовления жаркого, курицы и выпечки, напр. булочек из дрожжевого теста или хлеба.

Жаркое и курица получаются сочными внутри и с хрустящей румяной корочкой. Но мясо слегка уменьшается по весу.

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

Овощи

Овощи лучше готовить в лотке с отверстиями. Под него всегда подставляйте противень, стекающая жидкость будет собираться в этой емкости.

Если уровень установки не указан, устанавливайте на любой.

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

Продукты	Размер	Принад- лежности	Вид нагрева	Темпе- ратура, °С	Время пригото- вления, минуты
Артишоки	целиком	Перфори- рованный контейнер + противень	ПРИГОТОВЛЕНИЕ НА ПАРУ	100	30-35
Цветная капуста	целиком	Перфори- рованный контейнер + противень	ПРИГОТОВЛЕНИЕ НА ПАРУ	100	30-40
Цветная капуста	кочешками	Перфори- рованный контейнер + противень	ПРИГОТОВЛЕНИЕ НА ПАРУ	100	10-15
Брокколи	кочешками	Перфори- рованный контейнер + противень	ПРИГОТОВЛЕНИЕ НА ПАРУ	100	8-10
Горошек		Перфори- рованный контейнер + противень	ПРИГОТОВЛЕНИЕ НА ПАРУ	100	5-10
Фарширо- ванные овощи (цуккини, баклажаны, перцы)		Противень на уровень 2	КОМБИНИРОВАН- НЫЙ РЕЖИМ	160-180	15-30

Продукты	Размер	Принад- лежности	Вид нагрева	Темпе- ратура, °С	Время пригото- вления, минуты
Фасоль, зеленая		Перфори- рованный контейнер + противень	ПРИГОТОВЛЕНИЕ НА ПАРУ	100	20-25
Кольраби	кружками	Перфори- рованный контейнер + противень	ПРИГОТОВЛЕНИЕ НА ПАРУ	100	15-20
Лук-порей	кольцами	Перфори- рованный контейнер + противень	ПРИГОТОВЛЕНИЕ НА ПАРУ	100	4-6
мангольд*	соломкой	Перфори- рованный контейнер + противень	ПРИГОТОВЛЕНИЕ НА ПАРУ	100	8-10
Морковь	кружками	Перфори- рованный контейнер + противень	ПРИГОТОВЛЕНИЕ НА ПАРУ	100	10-20
Картошка в мундире	среднего размера	Перфори- рованный контейнер + противень	ПРИГОТОВЛЕНИЕ НА ПАРУ	100	35-45
Отварной картофель	разде- ленный на 4 части	Перфори- рованный контейнер + противень	ПРИГОТОВЛЕНИЕ НА ПАРУ	100	20-25
Картофельная запеканка		Противень на уровень 2	ГОРЯЧИЙ ВОЗДУХ	170-180	35-45
Спаржа, зеленая*	целиком	Перфори- рованный контейнер + противень	ПРИГОТОВЛЕНИЕ НА ПАРУ	100	7-12
Спаржа, белая*	целиком	Перфори- рованный контейнер + противень	ПРИГОТОВЛЕНИЕ НА ПАРУ	100	10-15

Продукты	Размер	Принад- лежности	Вид нагрева	Темпе- ратура, °С	Время пригото- вления, минуты
Помидоры (снятие кожицы)*	целиком	Перфори- рованный контейнер + противень	ПРИГОТОВЛЕНИЕ НА ПАРУ	100	1-2
Брюссельская капуста	целыми кочешками	Перфори- рованный контейнер + Противень	ПРИГОТОВЛЕНИЕ НА ПАРУ	100	20-30
Свекла красная	целиком	Перфори- рованный контейнер + противень	ПРИГОТОВЛЕНИЕ НА ПАРУ	100	40-50
Красноко- чанная капуста	соломкой	Перфори- рованный контейнер + противень	ПРИГОТОВЛЕНИЕ НА ПАРУ	100	30-35
Белокочанная капуста	соломкой	Перфори- рованный контейнер + противень	ПРИГОТОВЛЕНИЕ НА ПАРУ	100	25-35
Цуккини	кусочками	Перфори- рованный контейнер + противень	ПРИГОТОВЛЕНИЕ НА ПАРУ	100	2-3

* Предварительно разогреть паровой духовой шкаф

Рис, бобовые, крупы

Добавьте соответствующее количество воды или жидкости.

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

Уровень установки противня можно выбрать произвольно.

Продукты	Соотношение Блюдо/ Жидкость	Принадлежности	Вид нагрева	Температура, °С	Время приготовления, минуты
Неполированный рис	1:1,5	Противень	ПРИГОТОВЛЕНИЕ НА ПАРУ	100	30-40
Длиннозерный рис	1:1,5	Противень	ПРИГОТОВЛЕНИЕ НА ПАРУ	100	20-30
РИС БАСМАТИ	1:1,5	Противень	ПРИГОТОВЛЕНИЕ НА ПАРУ	100	20-30
Пропаренный рис	1:1,5	Противень	ПРИГОТОВЛЕНИЕ НА ПАРУ	100	15-20
Чечевица	1:2	Противень	ПРИГОТОВЛЕНИЕ НА ПАРУ	100	30-45
Белая фасоль, размоченная	1:2	Противень	ПРИГОТОВЛЕНИЕ НА ПАРУ	100	65-75
Кус-куса	1:1	Противень	ПРИГОТОВЛЕНИЕ НА ПАРУ	100	6-10
Зеленая фасоль, порезанная	1:2,5	Противень	ПРИГОТОВЛЕНИЕ НА ПАРУ	100	15-20
Пшено, цельное	1:2,5	Противень	ПРИГОТОВЛЕНИЕ НА ПАРУ	100	25-35
Пшеница, цельная	1:1	Противень	ПРИГОТОВЛЕНИЕ НА ПАРУ	100	60-70

Мясо, птица, рыба

Подходит любая жаропрочная посуда. Решетку и противень устанавливайте на один уровень.

Размещайте посуду всегда точно посередине решетки.

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

С использованием вида нагрева КОМБИНИРОВАННЫЙ РЕЖИМ мясо получится сочным внутри, но с хорошо прожаренной корочкой.

Мясо

Продукты	Количество Вес	Принад- лежности	Уро- вень	Вид нагрева	Темпе- ратура, °С	Время пригото- вления, минуты
Филе в слоеном тесте	1-1,5 кг	Противень	2	КОМБИНИРОВАННЫЙ РЕЖИМ	180-200	40-60
Жаркое с корочкой (из свинины с кожей)	1,5 кг	Решетка и противень	2	ПРИГОТОВЛЕНИЕ НА ПАРУ	100	20-25
				+ КОМБИНИРОВАННЫЙ РЕЖИМ + ГОРЯЧИЙ ВОЗДУХ	140-160	40-50
					210-220	20
Жаркое из свинины (шейка/лопатка)	1,5 кг	Решетка и противень	2	КОМБИНИРОВАННЫЙ РЕЖИМ	170-180	70-80
Жаркое из копченой грудинки	1,3 кг	Решетка и противень	2	КОМБИНИРОВАННЫЙ РЕЖИМ	120-140	70-80
Мясной рулет	1,5 кг	Решетка и противень	2	КОМБИНИРОВАННЫЙ РЕЖИМ	170-180	70-80
Жаркое из говядины	1,5 кг	Решетка и противень	2	КОМБИНИРОВАННЫЙ РЕЖИМ	140-160	70-110

Продукты	Количество Вес	Принад- лежности	Уро- вень	Вид нагрева	Темпе- ратура, °С	Время пригото- вления, минуты
Ростбиф, средний*	1,5 кг	Решетка и противень	2	ГОРЯЧИЙ ВОЗДУХ	170-180	40-60
Жаркое из телятины	1-1,5 кг	Решетка и противень	2	КОМБИНИ- РОВАННЫЙ РЕЖИМ	160-180	50-70
Филе телятины*	0,7-0,8 кг	Решетка и противень	2	КОМБИНИ- РОВАННЫЙ РЕЖИМ	160-180	15-25
Фарширо- ванная телячья грудинка	1,5-2 кг	Решетка и противень	2	КОМБИНИ- РОВАННЫЙ РЕЖИМ	140-160	75-120
Спинка косули*	0,6-0,8 кг	Решетка и противень	2	КОМБИНИ- РОВАННЫЙ РЕЖИМ	150-170	15-30
Баранья нога	1-1,5 кг	Решетка и противень	2	КОМБИНИ- РОВАННЫЙ РЕЖИМ	170-180	60-80
Сардельки	-	Противень	2	ПРИГОТО- ВЛЕНИЕ НА ПАРУ	90	10-15

* Сначала обжарить мясо до образования корочки

Птица

Продукты	Коли- чество Вес	Принад- лежности	Уро- вень	Вид нагрева	Темпе- ратура, °С	Время пригото- вления, минуты
Цыпленок целиком	1 кг	Решетка и противень	2	КОМБИНИ- РОВАННЫЙ РЕЖИМ	180-190	50-60
Куриная грудка	по 150 г	Решетка и противень	2	ПРИГОТО- ВЛЕНИЕ НА ПАРУ	100	15-25
Куриные окорочка	по 120 г	Решетка и противень	2	КОМБИНИ- РОВАННЫЙ РЕЖИМ	180-200	20-35

Продукты	Количество Вес	Принад- лежности	Уро- вень	Вид нагрева	Темпе- ратура, °С	Время пригото- вления, минуты
Утка целиком	2 кг	Решетка и противень	2	КОМБИНИ- РОВАННЫЙ РЕЖИМ ГОРЯЧИЙ ВОЗДУХ	170	60-80
				ГОРЯЧИЙ ВОЗДУХ	210	15-20
Грудка утки	по 350 г	Решетка и противень	2	ГОРЯЧИЙ ВОЗДУХ	160-180	10-15

Рыба

Продукты	Коли- чество Вес	Принад- лежности	Уро- вень	Вид нагрева	Темпе- ратура, °С	Время пригото- вления, минуты
Дорадо	по 300 г	Перфориро- ванный контейнер + противень	3 1	ПРИГОТО- ВЛЕНИЕ НА ПАРУ	80-90	15-25
Филе Дорадо	по 150 г	Перфориро- ванный контейнер + противень	3 1	ПРИГОТО- ВЛЕНИЕ НА ПАРУ	80-90	10-20
Рыбный паштет		Решетка	2	ПРИГОТО- ВЛЕНИЕ НА ПАРУ	75-80	40-80
Форель целиком	по 200 г	Перфориро- ванный контейнер + противень	3 1	ПРИГОТО- ВЛЕНИЕ НА ПАРУ	80-90	12-15
Филе лосося	по 150 г	Перфориро- ванный контейнер + противень	3 1	ПРИГОТО- ВЛЕНИЕ НА ПАРУ	100	8-10
Моллюски	1,5 кг	Противень	2	ПРИГОТО- ВЛЕНИЕ НА ПАРУ	100	10-15
Филе морского окуня	по 150 г	Перфориро- ванный контейнер + противень	3 1	ПРИГОТО- ВЛЕНИЕ НА ПАРУ	80-90	10-20

Продукты	Количество Вес	Принадлежности	Уровень	Вид нагрева	Температура, °С	Время приготовления, минуты
Рулетки из морского языка, фаршированные		Перфорированный контейнер + противень	3 1	ПРИГОТОВЛЕНИЕ НА ПАРУ	80-90	10-20

Рекомендации по жарению

Как узнать, готово жаркое или нет

Используйте термометр для мяса (Вы можете приобрести его в специализированном магазине) или сделайте "тест ложкой". Для этого ложкой надавите на жаркое. Если оно твердое, значит оно готово. Если оно продавливается ложкой, то его надо жарить еще.

Жаркое слишком темное, а корочка местами подгорела.

Проверьте уровень установки и температуру.

Жаркое получилось хорошо, а соус подгорел.

В следующий раз возьмите посуду поменьше или добавьте больше жидкости.

Жаркое получилось хорошо, но соус слишком светлый и жидкий.

В следующий раз возьмите посуду больше или добавьте меньше жидкости.

Щадящее приготовление мяса

Щадящее приготовление блюд идеально подходит для всех нежных мясных блюд, особенно если мясо должно остаться розовым или его нужно готовить строго по рецепту. Мясо остается очень сочным, получается сливочно-нежным.

Последовательность действий:

Установите противень в паровой духовой шкаф и предварительно разогрейте с помощью вида нагрева ЩАДЯЩЕЕ ПРИГОТОВЛЕНИЕ.

На варочной панели в сковороде обжарьте мясо со всех сторон.

Переложите на противень в разогретом шкафу и доведите до готовности.

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

Продукты	Принадлежности	Уровень	Температура, °С	Время приготовления, мин
Баранья нога, 1-1,5 кг	Противень	2	80	140-160
Ростбиф, 1,5-2,5 кг	Противень	2	80	150-180
Антрекот	Противень	2	70	25-40
Стейки	Противень	2	80	40-60

Запеканки, пудинги, заправки для супов...

Продукты	Принадлежности	Уровень	Вид нагрева	Температура, °С	Время приготовления, минуты
Лазанья	Противень	2	КОМБИНИРОВАННЫЙ РЕЖИМ	160-170	35-45
Суфле	Формочки в перфорированном контейнере	2	КОМБИНИРОВАННЫЙ РЕЖИМ	180-200	15-25
Овощной пудинг Овощной флан	Форма для водяной бани 1,5 л в перфорированном контейнере	2	ПРИГОТОВЛЕНИЕ НА ПАРУ	100	35-45
Клецки/ кнедлики	Перфорированный контейнер + противень	3	ПРИГОТОВЛЕНИЕ НА ПАРУ	95	20-25
		1			
Яичная заправка для супа	Противень	2	ПРИГОТОВЛЕНИЕ НА ПАРУ	90	15-20
Манные клецки	Перфорированный контейнер + противень	3	ПРИГОТОВЛЕНИЕ НА ПАРУ	90-95	7-10
		1			

Десерты, компоты

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

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

Установите принадлежности на уровень 2.

Продукты	Принадлежности	Вид нагрева	Температура, °С	Время приготовления, минуты
Кнедлики	Противень	ПРИГОТОВЛЕНИЕ НА ПАРУ	100	20-25
Кремы	Формочки на решетке	ПРИГОТОВЛЕНИЕ НА ПАРУ	90-95	15-20
Сладкая запеканка	Форма на решетке	КОМБИНИРОВАННЫЙ РЕЖИМ	160-170	50-60
Рис, сваренный на молоке	Противень	ПРИГОТОВЛЕНИЕ НА ПАРУ	100	25-35
Яблочный компот	Противень	ПРИГОТОВЛЕНИЕ НА ПАРУ	100	10-15
Грушевый компот	Противень	ПРИГОТОВЛЕНИЕ НА ПАРУ	100	10-15
Вишневый компот	Противень	ПРИГОТОВЛЕНИЕ НА ПАРУ	100	10-15
Компот из ревеня	Противень	ПРИГОТОВЛЕНИЕ НА ПАРУ	100	10-15
Сливовый компот	Противень	ПРИГОТОВЛЕНИЕ НА ПАРУ	100	15-20

Пироги и выпечка

Лучше всего подходят темные металлические формы для выпекания.

Температура и продолжительность приготовления зависят от количества теста и от его свойств. Поэтому в таблице указывается диапазон температур.

Сначала установите минимальную температуру. Таким образом обеспечивается равномерное подрумянивание. При необходимости в следующий раз установите более высокую температуру.

Не заполняйте слишком плотно решетку или противень.

Пироги и выпечка	Форма/ противень	Уровень	Вид нагрева	Температура, °С	Время приготовления, мин
Сдобный пирог	Прямоугольная форма	2	ГОРЯЧИЙ ВОЗДУХ	150-160	60-70
Корж из сдобного теста	Круглая форма	2	ГОРЯЧИЙ ВОЗДУХ	150-160	30-45
Сдобный пирог с сухой начинкой	Разъемная форма	2	ГОРЯЧИЙ ВОЗДУХ	150-160	45-55
Корж из песочного теста	Разъемная форма	2	ГОРЯЧИЙ ВОЗДУХ	150-160	40-50
Яблочный пирог	Форма для торта	2	ГОРЯЧИЙ ВОЗДУХ	170-190	35-50
Бисквитный рулет	Противень	2	ГОРЯЧИЙ ВОЗДУХ	180-200	10-15
Бисквитный торт (3 яйца)	Разъемная форма	2	ГОРЯЧИЙ ВОЗДУХ	150-160	25-35
Хлеб (1 кг)	Противень	2	КОМБИНИРОВАННЫЙ РЕЖИМ	200-210 160-170	10-15 25-35
Булочки	Противень	2	КОМБИНИРОВАННЫЙ РЕЖИМ	190-200	25-30
Плетенка из дрожжевого теста из 500 г муки	Противень	2	КОМБИНИРОВАННЫЙ РЕЖИМ	150-160	25-35

Пироги и выпечка	Форма/противень	Уровень	Вид нагрева	Температура, °С	Время приготовления, мин
Яблочный пирог из дрожжевого теста	Форма для кекса	2	КОМБИНИРОВАННЫЙ РЕЖИМ	150-160	35-45
Фруктовый пирог из дрожжевого теста	Противень	2	КОМБИНИРОВАННЫЙ РЕЖИМ	150-160	35-45
Киш, швейцарский торт	Форма для киша или швейцарского торта	2	ГОРЯЧИЙ ВОЗДУХ	180-190	50-60
Луковый пирог	Противень	2	КОМБИНИРОВАННЫЙ РЕЖИМ	170-180	30-40

Мелкая выпечка	Принадлежности	Уровень	Вид нагрева	Температура, °С	Время приготовления, минуты
Мелкое печенье	Противень	2	ГОРЯЧИЙ ВОЗДУХ	150-160	12-17
		2+4		150-160	12-17
Безе	Противень	2	ГОРЯЧИЙ ВОЗДУХ	80-90	120-180
		2+4		80	180-200
Миндальное печенье	Противень	2	ГОРЯЧИЙ ВОЗДУХ	140-160	15-25
		2+4		140-150	20-25
Слоеное тесто	Противень	2	КОМБИНИРОВАННЫЙ РЕЖИМ	170-190	10-20
		2+4		170-180	20-25
Булочки из заварного теста	Противень	2	ГОРЯЧИЙ ВОЗДУХ	170-190	27-35
Фигурное печенье	Противень	2	ГОРЯЧИЙ ВОЗДУХ	150-160	15-20

Рекомендации по выпеканию

Вы хотите печь по собственному рецепту.	Ориентируйтесь на похожую имеющуюся в таблице выпечку.
Проверка степени пропекания сдобного пирога.	За 10 мин до истечения установленного по рецепту времени выпекания проткните пирог в самом высоком месте деревянной палочкой. Если тесто не прилипает к палочке, пирог готов.
Пирог опадает.	В следующий раз добавьте меньше жидкости или установите температуру выпекания на 10 градусов ниже. Месите тесто указанное в рецепте время.
Пирог поднялся только в середине, а по краям низкий.	Не смазывайте жиром бортики разъемной формы. После выпекания осторожно отделите пирог ножом от стенок формы.
Задняя часть пирога, выпекаемого в форме, слишком сильно подрумянилась.	Устанавливайте форму не к задней стенке шкафа, а посередине противня или решетки.
Пирог слишком сухой.	Проткните зубочисткой в готовом пироге маленькие дырочки и влейте в них по капле фруктового сока или какой-нибудь алкогольного напитка. В следующий раз выберите температуру на 10 градусов больше и уменьшите время выпекания или установите вид нагрева КОМБИНИРОВАННЫЙ РЕЖИМ.
Хлеб или пирог выглядит готовым, но внутри не пропекся (сырой, с закалинами).	В следующей раз наливайте меньше жидкости. Выпекайте при более низкой температуре немного дольше. У пирогов с сочной начинкой сначала следует пропечь низ. Посыпьте его миндалем или толчеными сухарями и только на них кладите начинку. Соблюдайте время выпекания, указанное в рецепте.
Пирог или выпечка подрумяниваются неравномерно.	В следующий раз установите меньшую температуру.

Подъем теста

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

Поставить миску с тестом на решетку. Тесто не накрывать.

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

Подогрев блюд

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

Продукты	Принадлежности	Уровень	Вид нагрева	Температура, °С	Время приготовления, мин
Готовое блюдо на тарелке	Решетка	2	ПОДОГРЕВ	120	12-18
Овощи	Противень	3	ПОДОГРЕВ	100	12-15
Макароны, картофель, рис	Противень	3	ПОДОГРЕВ	100	5-10
Булочки*	Решетка	2	КОМБИНИРОВАННЫЙ РЕЖИМ	170-180	6-8
Багет*	Решетка	2	КОМБИНИРОВАННЫЙ РЕЖИМ	170-180	5-10
Хлеб*	Решетка	2	КОМБИНИРОВАННЫЙ РЕЖИМ	170-180	8-12
пицца	Решетка	2	ПОДОГРЕВ	170-180	12-15

* Предварительно разогреть паровой духовой шкафы, 5 мин

Размораживание

Положите замороженные продукты в лоток с отверстиями. Под него всегда подставляйте противень, тогда продукты не будут лежать в талой воде, а внутреннее пространство шкафа останется чистым.

Равномерно распределите продукты, по возможности в один слой.

Размораживайте только необходимое количество продуктов.

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

Используйте вид нагрева РАЗМОРАЖИВАНИЕ.

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

Размораживание птицы: Перед размораживанием выньте птицу из упаковки. Важно! Выливайте воду, образовавшуюся при размораживании.

Вместо водяной бани можно размораживать и разогревать на пару. Блюдо можно оставить в пакете для заморозки или выложить на тарелку.

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

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

После размораживания мяса, особенно птицы, включите пустой прибор прим. на 10 минут в режиме горячего воздуха на 180 °С. Это уничтожит микроорганизмы во внутреннем пространстве шкафа.

Продукты	Принадлежности	Уровень	Температура, °С	Время приготовления, минуты
Цыпленок, 1 кг	Перфорированный контейнер + противень	3 1	45-50	60-70

Продукты	Принадлежности	Уровень	Температура, °С	Время приготовления, минуты
Куриные окорочка, 400 г	Перфорированный контейнер + противень	3 1	45-50	30-35
Замороженный овощи в брикете, 400 г (напр. шпинат)	Перфорированный контейнер + противень	3 1	45-50	20-30
Ягоды, 300 г	Перфорированный контейнер + противень	3 1	45-50	5-8
Рыбное филе, 400 г	Перфорированный контейнер + противень	3 1	45-50	15-20
Гуляш	Перфорированный контейнер + противень	3 1	45-50	40-50
Жаркое из говядины	Перфорированный контейнер + противень	3 1	45-50	70-80

Продукты глубокой заморозки

Соблюдайте инструкции изготовителя на упаковке.

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

Продукты	Принадлежности	Уровень	Вид нагрева	Температура, °С	Время приготовления, мин
Картофель фри	Противень*	2	ГОРЯЧИЙ ВОЗДУХ	170-190	25-35
Картофельные крокеты	Противень*	2	ГОРЯЧИЙ ВОЗДУХ	180-200	18-22
Жареная картошка	Противень*	2	ГОРЯЧИЙ ВОЗДУХ	180-200	25-30
Пицца	Решетка и противень	2	ГОРЯЧИЙ ВОЗДУХ	180-200	15-23

Продукты	Принад- лежности	Уровень	Вид нагрева	Темпе- ратура, °С	Время пригото- вления, мин
2 пиццы	Противень + решетка	2 4	ГОРЯЧИЙ ВОЗДУХ	180-200	25-30
Пицца-багет	Решетка и противень	2	ГОРЯЧИЙ ВОЗДУХ	180-200	18-22
Багет с маслом и зеленью	Решетка и противень	2	ГОРЯЧИЙ ВОЗДУХ	180-200	15-18
Булочки**	Решетка и противень	2	ГОРЯЧИЙ ВОЗДУХ	150-170	12-15
Крендели	Противень*	2	ГОРЯЧИЙ ВОЗДУХ	180-200	18-22
Круассаны	Противень*	2	КОМБИНИ- РОВАННЫЙ РЕЖИМ	180-200	20-25
Штрудель с фруктовой начинкой	Противень	2	КОМБИНИ- РОВАННЫЙ РЕЖИМ	160-180	45-60
Филе лососины**	Лоток с отверстиями + противень	3 1	ПРИГО- ТОВЛЕНИЕ НА ПАРУ	80-100	20-25
Форель	Лоток с отверстиями + противень	3 1	ПРИГО- ТОВЛЕНИЕ НА ПАРУ	80-100	20-25
Рыбное филе	Решетка и противень	2	КОМБИНИ- РОВАННЫЙ РЕЖИМ	180-200	35-50
Рыбные палочки**	Противень*	2	ГОРЯЧИЙ ВОЗДУХ	195-205	18-22
Кальмар кольцами**	Противень*	2	ГОРЯЧИЙ ВОЗДУХ	190-210	25-30
Лазанья	Лоток с отверстиями + противень	3 1	КОМБИНИ- РОВАННЫЙ РЕЖИМ	190-210	35-55
Брокколи	Лоток с отверстиями + противень	3 1	ПРИГО- ТОВЛЕНИЕ НА ПАРУ	100	4-6
Цветная капуста	Лоток с отверстиями + противень	3 1	ПРИГО- ТОВЛЕНИЕ НА ПАРУ	100	5-8

Продукты	Принад- лежности	Уровень	Вид нагрева	Темпе- ратура, °С	Время пригото- вления, мин
Фасоль	Лоток с отверстиями + противень	3	ПРИГО- ТОВЛЕНИЕ НА ПАРУ	100	4-6
		1			
Горошек	Лоток с отверстиями + противень	3	ПРИГО- ТОВЛЕНИЕ НА ПАРУ	100	4-6
		1			
Морковь	Лоток с отверстиями + противень	3	ПРИГО- ТОВЛЕНИЕ НА ПАРУ	100	3-5
		1			
Смесь овощей	Лоток с отверстиями + противень	3	ПРИГО- ТОВЛЕНИЕ НА ПАРУ	100	4-8
		1			
Брюссельская капуста	Лоток с отверстиями + противень	3	ПРИГО- ТОВЛЕНИЕ НА ПАРУ	100	6-8
		1			

* Выложите противень пергаментной бумагой

** Можно использовать подходящую программу автоматического приготовления.

Консервирование, выжимание сока

Консервирование

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

Используйте только неиспорченные фрукты и овощи.

Приготовьте банки, резиновые кольца, зажимы и пружины.

Тщательно вымойте в горячей воде банки и резиновые кольца. Для подготовки банок очень хорошо подходит программа "Детские бутылочки, стерилизовать".

Установите банки в перфорированный пищевой контейнер. Они не должны соприкасаться друг с другом.

Поставьте стаканы в лоток с отверстиями. Они не должны соприкасаться друг с другом.

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

Продукты	Принадлежности	Уровень	Вид нагрева	Температура, °С	Время приготовления, минуты
Овощи	Банки, 1 л	2	ПРИГОТОВЛЕНИЕ НА ПАРУ	100	30-120
Косточковые фрукты	Банки, 1 л	2	ПРИГОТОВЛЕНИЕ НА ПАРУ	100	25-30
Фрукты с мелкими косточками	Банки, 1 л	2	ПРИГОТОВЛЕНИЕ НА ПАРУ	100	25-30

Выжимание сока

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

Положите ягоды в лоток с отверстиями и установите его на уровень 3. Установите противень на уровень 1, чтобы собирать вытекающий сок.

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

Продукты	Принадлежности	Уровень	Вид нагрева	Температура, °С	Время приготовления, минуты
Малина	Перфорированный контейнер + противень	3	ПРИГОТОВЛЕНИЕ НА ПАРУ	100	30-45
		1			
Смородина	Перфорированный контейнер + противень	3	ПРИГОТОВЛЕНИЕ НА ПАРУ	100	40-50
		1			

Контрольные блюда

В соответствии с DIN 44547 и EN 60350.

Значения, приведенные в таблице, действительны, если Вы устанавливаете блюдо в холодную печь.

Продукты	Форма/противень	Уровень	Вид нагрева	Температура, °С	Время приготовления, мин
Фигурное печенье	Противень	2	ГОРЯЧИЙ ВОЗДУХ	160-170	16-20
Маленькие кексы	Противень	2	ГОРЯЧИЙ ВОЗДУХ	155-165	32-36
Бисквит на воде	Разъемная форма 26 см	2	ГОРЯЧИЙ ВОЗДУХ	150-160	35-40
Пирог из дрожжевого теста	Противень	2	ГОРЯЧИЙ ВОЗДУХ	160-170	32-38
Закрытый яблочный пирог	Разъемная форма 20 см	2	ГОРЯЧИЙ ВОЗДУХ	160-180	60-70

Рекомендации по экономии электроэнергии

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

Духовой шкаф должен быть в основном закрыт. Если дверца шкафа будет открыта, пар будет выходить наружу, что приведет к повышенному расходу энергии. При этом время приготовления будет увеличиваться.

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

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

Несколько пирогов лучше всего печь один за другим. Духовой шкаф еще теплый, за счет чего время выпекания второго пирога уменьшается.