

SIEMENS



Парова шафа

CD634GB.1

siemens-home.bsh-group.com/welcome

uk Інструкція з використання

Register
your
product
online

Зміст

 Використання за призначенням	4	 Очищення	18
 Важливі настанови з безпеки	4	Очисні засоби	18
 Причини несправностей	5	Видалення накипу	19
 Захист навколишнього середовища	6	Встановлення та знімання дверцят приладу	20
Поради щодо заощадження енергії	6	Монтаж та демонтаж скла дверцят	20
Утилізація відповідно до правил екологічної безпеки	6	Очищення підвісних каркасів	21
 Знайомство з приладом	7	 Що робити у випадку несправності?	22
Панель управління	7	Таблиця несправностей	22
Елементи управління	7	Заміна лампи робочої камери	23
Дисплей	7	Заміна скляного захисного ковпака або прокладок	23
Меню Готування на парі	8	Заміна ущільнення дверцят	23
Меню режимів роботи	8	 Служба сервісу	24
Подальша інформація	8	Номер E та FD	24
Функції робочої камери	8	 Таблиці та поради	24
 Приладдя	9	Приладдя	24
Приладдя, що постачається в комплекті	9	Посуд	24
Встановлення приладдя	9	Час та готування та порції	24
Спеціальне приладдя	9	Рівномірний розподіл їжі	24
 Перед першим використанням	10	Продукти, чутливі до тиску	24
Перед першим введенням в експлуатацію	10	Готування комплексних обідів	24
Перша експлуатація	10	Овочі	25
Калібрування приладу і чищення робочої камери	10	Гарнір та бобові	26
Очищення приладдя	10	Птиця та м'ясо	26
 Управління приладу	11	Риба	27
Увімкнення/вимкнення приладу	11	Супові заправки, інше	28
Запуск або переривання роботи	11	Десерти, компот	28
Наповнення резервуару	11	Підігрівання страви	29
Налаштування виду нагрівання та температури	12	Розморожування	29
Після кожного використання	12	Залишіть тісто підніматися	29
 Установки таймера	13	Віджимання соку	29
Таймер	13	Консервування	30
Тривалість	13	Заморожені продукти	30
Час закінчення роботи	14	Тестові страви	30
 Страви	14		
Вибір страв та налаштування	14		
Вказівки щодо страв	15		
Таблиця	16		
 Функція "Захист від дітей"	17		
Активація та деактивація	17		
 Основні установки	17		
Зміна установок	17		
Перелік налаштувань	17		
Зміна поточного часу	18		

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

Використання за призначенням

Ретельно прочитайте цю інструкцію. Тільки тоді Ви зможете експлуатувати прилад безпечно та правильно. Збережіть інструкції з монтажу та експлуатації для подальшого користування або передачі їх іншому користувачеві.

Цей прилад призначений тільки для вбудовування. Дотримуйтеся спеціальної інструкції з монтажу.

Перевірте прилад після розпакування. При виявленні пошкодження, яке виникло під час транспортування, не встановлюйте прилад.

Право підключати прилад без штекера має тільки фахівець, що отримав відповідний дозвіл. Гарантія не розповсюджується на ушкодження, спричинені неправильним монтажем.

Цей прилад призначений тільки для домашнього побутового використання. Використовуйте цей прилад виключно для приготування страв і напоїв. Ніколи не залишайте працюючий прилад без нагляду. Експлуатуйте прилад лише в зачинених приміщеннях.

Цей прилад призначений для використання на висоті щонайбільше 2000 м над рівнем моря.

Діти до 8 років та особи із психічними, сенсорними чи ментальними вадами, або якщо їм бракує знань та досвіду, можуть користуватися приладом лише під наглядом людини, що несе відповідальність за їхню безпеку, або якщо вони пройшли підготовку з користування приладом та розуміють можливу небезпеку.

Не дозволяйте дітям гратися з приладом. Очищення та експлуатаційне обслуговування можуть виконувати діти, лише якщо їм 15 років або більше та якщо вони під наглядом.

Тримайте дітей молодших за 8 років подалі від приладу та кабелю підключення.

Завжди слідкуйте за правильністю установки приладдя в робочій камері. → "Приладдя" на сторінці 9

Важливі настанови з безпеки

Попередження – Небезпека опіків!

- Прилад дуже сильно нагрівається. Забороняється торкатися внутрішньої поверхні або нагрівальних елементів гарячої робочої камери. Завжди давайте приладу охолонути. Не підпускайте дітей до приладу.
- Приладдя або посуд сильно нагрівається. Завжди виймайте гаряче приладдя або посуд з робочої камери за допомогою прихватки.
- Під час роботи з приладу може виходити гаряча пара. Не торкайтеся вентиляційних отворів. Не підпускайте дітей до приладу.

Попередження – Небезпека опіку!

- Під час експлуатації деталі, що знаходяться у відкритому доступі, сильно нагріваються. Не торкайтесь розпечених деталей. Не підпускайте дітей до приладу.
- З води в гарячій робочій камері може утворитися гаряча пара. Забороняється лити воду у гарячу робочу камеру.
- Під час відкриття дверцят приладу може виходити гаряча пара. У залежності від температури пара може бути невидимою. Під час відкриття приладу не стійте надто близько до нього. Обережно відчиніть дверцята приладу. Не підпускайте дітей до нього.
- Вода у піддоні залишається гарячою після вимкнення приладу. Не спустошуйте піддон одразу ж після вимкнення. Дайте приладу охолонути перед очищенням.
- Під час витягування приладдя гарячі рідини можуть перелитись. Обережно витягайте гаряче приладдя, використовуючи прихватку для духовки.

Попередження – Небезпека травмування!

- Подряпане скло дверцят приладу може тріснути. Не використовуйте шкребкі для скла та дряпаючі або абразивні очищувальні засоби.
- Займиста рідина може запалитися в гарячій робочій камері (небезпека опіків). Не заливайте займисті речовини (напр., алкогольні напої) у резервуар для води. Заповняйте його виключно водою або рекомендованим нами засобом для видалення накипу.

Попередження – Небезпека ураження електричним струмом!

- При некваліфікованому ремонті прилад може стати джерелом небезпеки. Ремонтні роботи може виконувати тільки підготований нами технік сервісної служби. Якщо прилад несправний, витягніть мережевий штекер із розетки або вимкніть запобіжник у коробці запобіжників. Зверніться до сервісної служби.
- На гарячих деталях може розтопитися ізоляція електроприладів. Стежте, щоб кабель від електроприладу не торкався гарячих деталей.
- Проникаюча волога може спричинити ураження електричним струмом. Не використовуйте очищувач високого тиску або пароочищувачі.
- Під час заміни лампочки робочої камери контакти патрону залишаються під електричною напругою. Перед заміною витягніть мережевий штекер або виключіть запобіжник у розподільному ящику.
- Несправність приладу може призвести до ураження електричним струмом. Забороняється вмикати пошкоджений прилад. Витягніть мережевий штекер або вимкніть запобіжник у розподільному блоці. Зверніться до сервісної служби.

Причини несправностей

Увага!

- Приладдя, плівка та папір для випікання або посуд на нижній поверхні робочої камери: забороняється розташовувати будь-яке приладдя на нижній поверхні робочої камери. Не вистилайте нижню стінку робочої камери плівкою будь-якого типу або папером для випікання. Дно робочої камери та піддон повинні завжди залишатись вільними. Акумуляування тепла може пошкодити прилад. Завжди ставте посуд в перфорований аксесуар для готування або на решітку.
- Алюмінієва фольга у робочій камері не повинна дотикатись до скла дверцят. Від неї на склі дверцят може виникнути стійке забруднення.
- Посуд: посуд повинен бути термо- та паростійким.
- Посуд із плямами іржі: Заборонено застосовувати посуд з іржею. Навіть дуже маленькі плямки можуть призвести до корозії робочої камери.
- Надлишкові рідини: при готуванні на парі з використанням перфорованого дека, завжди встановлюйте знизу деко для випікання, універсальне деко чи неперфороване деко, щоб зібрати надлишкові рідини.
- Волога в робочій камері: волога, що залишається в робочій камері протягом тривалого часу може викликати корозію. Після використання висушіть робочу камеру. Не тримайте тривалий час вологі продукти у закритій робочій камері. Не зберігайте в робочій камері продукти.
- Сильно забруднений ущільнювач: якщо ущільнювач сильно забруднений, дверцята приладу більше не закриваються правильно при роботі. З часом це може призвести до ушкодження поверхні меблів, що прилягають до приладу. Завжди тримайте ущільнення чистим. → "Очищення" на сторінці 18
- Використання дверцят приладу в якості сидіння чи полочки: не сідайте та не ставте нічого на дверцята приладу. Не ставте на дверцята посуд або приладдя.
- Установка приладдя: у залежності від типу приладу приладдя може дряпати скло дверцят під час їх зачинення. Завжди встановлюйте приладдя в робочу камеру до упору.
- Транспортування приладу: Забороняється переносити або піднімати прилад за ручку дверцят. Ручка не розрахована на вагу приладу та може зламатись.
- Догляд за приладом: робоча камера Вашого приладу складається з високоякісної сталі. Неправильний догляд може стати причиною виникнення корозії в робочій камері. Дотримуйтесь вказівок по догляду та очищенню в інструкції з експлуатації. Завжди видаляйте забруднення з робочої камери одразу ж після того, як охолов прилад.
- Гаряча вода в резервуарі: гаряча вода може пошкодити помпу. Заповняйте резервуар для води виключно холодною водою.
- Засіб для видалення накипу: не наносьте засіб для видалення накипу на панель управління або інші поверхні на приладі. Поверхні можуть пошкодитися. Якщо засіб для видалення накипу все ж потрапив на поверхні, одразу змийте його водою.
- Очищення резервуару для води: забороняється очищувати резервуар у посудомийній машині. Він від цього пошкодиться. Очищуйте резервуар для води м'яким рушником та стандартним мийним засобом.

Захист навколишнього середовища

Ваш новий прилад особливо добре заощаджує електроенергію. Тут Ви знайдете поради, як при поводженні з приладом можна заощадити ще більше енергії і як правильно утилізувати прилад.

Поради щодо заощадження енергії

- Розігрівайте попередньо прилад лише тоді, коли це вказано в рецепті або в таблиці інструкції з експлуатації.
- Під час готування відкривайте дверцята приладу по можливості якомога рідше.
- Під час готування на парі Ви можете готувати страви одночасно на кількох рівнях. Роблячи страви з різним часом готування, ставте першими страви, що готуються найдовше.

Утилізація відповідно до правил екологічної безпеки

Обов'язково утилізуйте упаковку відповідно до правил екологічної безпеки.

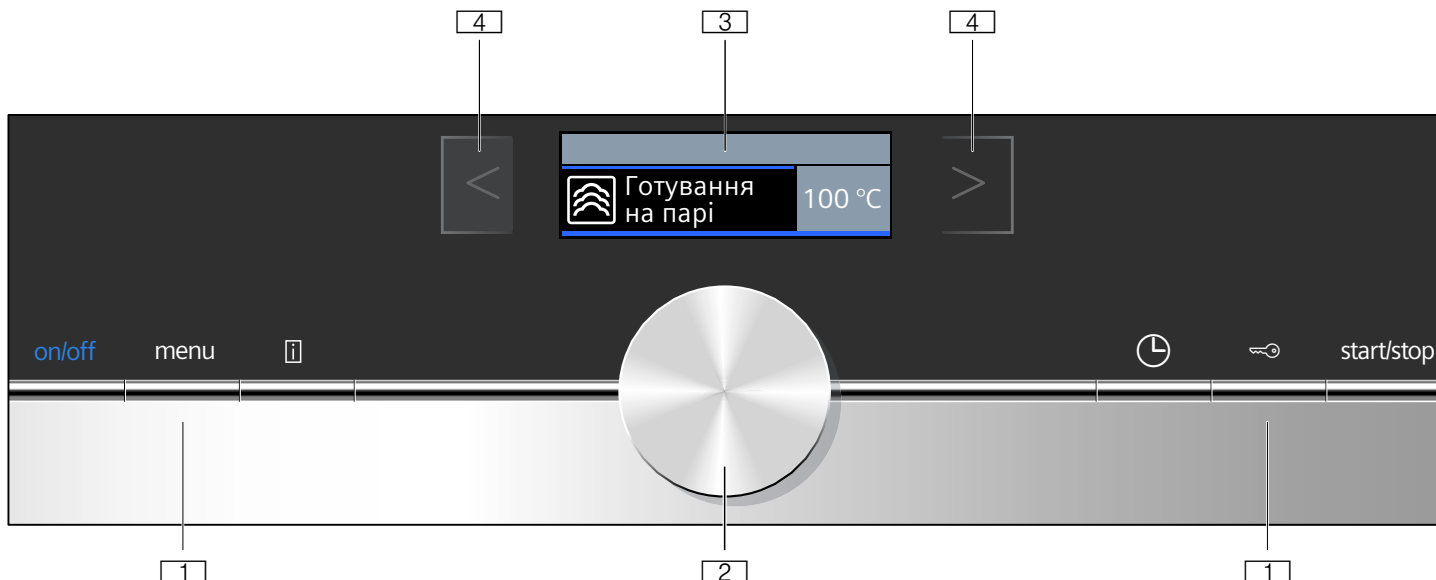


Цей прилад маркіровано згідно положень європейської Директиви 2012/19/EU стосовно електронних та електроприладів, що були у використанні (waste electrical and electronic equipment - WEEE).

Директивою визначаються можливості, які є дійсними у межах Європейського союзу, щодо прийняття назад та утилізації бувших у використанні приладів.

Знайомство з приладом

В цьому розділі ми пояснимо значення індикації та елементів керування. Крім того Ви дізнаєтесь про різні функції свого приладу.



- 1 Кнопки**
У кнопок праворуч та ліворуч від перемикача є точка натискання. Натисніть на кнопку для активації.
- 2 Перемикач**
Перемикач можна повертати праворуч та ліворуч.
- 3 Дисплей**
На дисплеї Ви побачите поточні значення налаштування, можливості вибору або текстові вказівки.
- 4 Сенсорні поля**
Під сенсорними полями ліворуч < і праворуч > від дисплею знаходяться датчики. Торкніться відповідної стрілки, щоб обрати функцію.

Елементи управління

Елементами керування можна просто і безпосередньо налаштувати прилад.

Кнопки та сенсорні поля

Тут Ви зможете ознайомитись з коротким поясненням щодо різних кнопок та сенсорних полів.

Кнопки	Значення	
on/off	Увімкнення/вимкнення приладу	
Меню	Меню	Відкривання меню режимів роботи
i	Інформація	Показати вказівки
⌚	Налаштування таймера	Відкривання меню налаштування таймера
🔒	Функція «Блокування від доступу дітей»	Активація та деактивація функції «Блокування від доступу дітей»
start/stop	Початок роботи, призупинення або переривання	

Вказівка: Залежно від типу приладу можливі деякі відмінності кольору та деталей.

Панель управління

Через панель управління налаштуйте кнопками та перемикачем різні функції свого приладу. На дисплеї відобразяться поточні налаштування.

Сенсорні поля

<	Поле ліворуч від дисплею	Навігація ліворуч
>	Поле праворуч від дисплею	Навігація праворуч

Перемикач

Перемикачем можна змінити режими роботи і значення налаштування, що відображаються на дисплеї.

Для більшості переліків вибору, наприклад, видів нагрівання, після останнього пункту перелік починається спочатку. Для температури, наприклад, потрібно обертати перемикач назад, коли досягнуто мінімальне або максимальне значення температури.

Дисплей

Інформація на дисплеї структурована таким чином, щоб можна було переглянути одночасно всі дані.

Значення, яке зараз можна налаштувати, виділяється. Воно відображається білим шрифтом на темному фоні.


Рядок статусу

Рядок статусу знаходиться у верхній частині дисплея. Там відображається поточний час, налаштовані налаштування таймера, текстові вказівки та інша інформація.

Температурний контроль





Риски контролю температури вказують на фазу нагрівання в робочій камері.

Контроль нагрівання	Контроль нагрівання – це індикація збільшення температури у робочій камері. Якщо заповнені всі риси, це означає, що духова шафа нагрілася до оптимальної температури для встановлення страви.
Індикація залишкового тепла	Якщо прилад вимкнений, під рядком статусу з'являється індикація залишкового тепла в робочій камері. Індикація гасне, коли температура опускається на прибл. 60 °C.

Вказівка: Через термічні властивості приладу температура, яка відображається на дисплеї, може трохи відрізнятись від фактичної температури в робочій камері. Під час нагрівання можна запитати поточну температуру нагрівання, натиснувши кнопку .

Меню Готування на парі

У Вашого приладу є різні види нагрівання. Після вмикання приладу Ви потрапляєте безпосередньо в меню Приготування на парі, де знаходяться Види нагрівання.

Вид нагрівання з парю	Температура	Застосування
 Готування на парі	30–100 °C	Для овочів, риби, гарнірів, для віджимання соку з фруктів та для бланшування
 Підігрівання	80–100 °C	Для порційних страв Готові страви делікатно розігріваються повторно. Завдяки подачі пари страви не пересихають
 Залишіть тісто підніматися	30–50 °C	Для готування дріжджового тіста Тісто сходить значно швидше, ніж при кімнатній температурі. Поверхня тіста не висихає
 Розморожування	30–60 °C	Для овочів та фруктів Завдяки волозі тепло більш щадно діє на страви. Завдяки цьому вони не пересихають та не деформуються

Запропоновані значення


Для кожного виду нагрівання в приладі є рекомендована температура або режим. Їх можна прийняти або змінити у відповідному діапазоні.

Меню режимів роботи

Меню розділене на різні режими роботи. Таким чином можна швидко отримати доступ до потрібної функції.

Режим роботи	Застосування
Готування на парі → "Управління приладу" на сторінці 11	Налаштування і запуск додатного виду нагрівання з парю.
Страви	Приготування страв з парю.
Видалення накипу	Видалить накип з водопровідної системи.
Установки → "Основні установки" на сторінці 17	Основні установки приладу можна коригувати відповідно до Ваших уподобань.

Подальша інформація

У більшості випадків прилад надає вказівки і подальшу інформацію до вже виконаної дії. Для цього натисніть на кнопку . Вказівка відобразиться на дисплеї на кілька секунд.

Деякі вказівки відображаються автоматично, наприклад, для підтвердження або як запит чи попередження.

Функції робочої камери

Деякі функції полегшують роботу Вашого приладу. Так, наприклад, освітлюється велика поверхня робочої камери і охолоджувальний вентилятор захищає прилад від перегрівання.

Відчинення дверцят приладу

Якщо під час виконання режиму роботи Ви відчиняєте дверцята, робота приладу призупиняється. При закриванні дверцят робота продовжується.

Освітлення робочої камери

Якщо відкрити дверцята приладу, вмикається освітлення робочої камери. Якщо дверцята залишаються відчиненими довше 15 хвилин, освітлення знову вимикається.

Для більшості режимів роботи освітлення робочої камери вмикається, щойно запускається режим роботи. Коли режим роботи завершено, він вимикається.

Вказівка: В основних установках можна встановити, щоб не вмикалося освітлення робочої камери під час роботи.

Охолоджувальний вентилятор

Охолоджувальний вентилятор вмикається або вимикається у випадку необхідності. Тепле повітря відводиться через дверцята.

Увага!

Забароняється закривати вентиляційні отвори. Інакше духова шафа перегріється.

Щоб робоча камера швидше охолола, вентилятор продовжує працювати деякий час після того, як робота духової шафи завершилась.

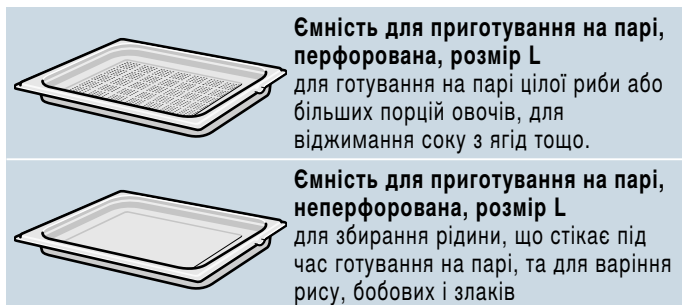
Вказівка: Тривалість інерційного руху охолоджувального вентилятору можна змінити в основних установках.
→ "Основні установки" на сторінці 17

Приладдя

У комплект із Вашим приладдям входить різне приладдя. Тут коротко описано приладдя, що входить до комплекту, і його правильне застосування.

Приладдя, що постачається в комплекті

Ваш прилад оснащений наступним приладдям:



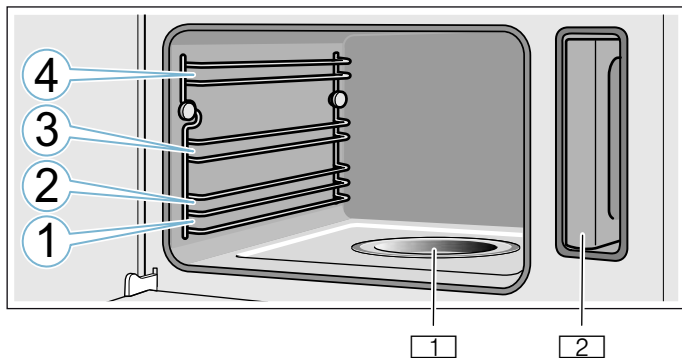
Використовуйте лише оригінальне приладдя. Воно розроблене спеціально для Вашого приладу.

Приладдя Ви можете придбати у сервісній службі, професійній мережі або через інтернет.

Встановлення приладдя

Робоча камера має 4 рівні встановлення. Рівні встановлення рахуються знизу догори.

На робочій камері найвищий рівень встановлення в окремих приладах позначений символом гриля.



- 1 Піддон
2 Резервуар для води в шахті резервуару

Увага!

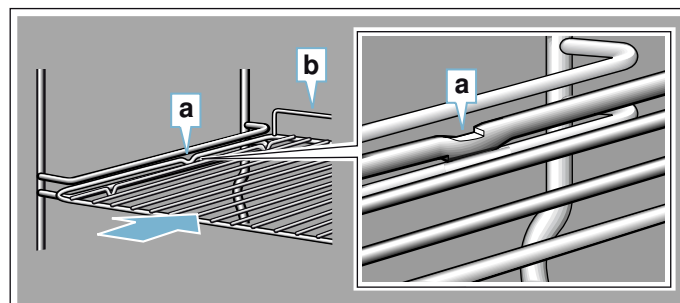
- Нічого не ставте на дно робочої камери. Не покривайте його алюмінієвою фольгою. Тепло може пошкодити прилад.
Дно робочої камери та піддон повинні завжди залишатись вільними. Завжди ставте посуд у перфороване деко або на решітку.
- Не ставте приладдя між рівнями встановлення, інакше воно може перекинутись.

Фіксація приладдя

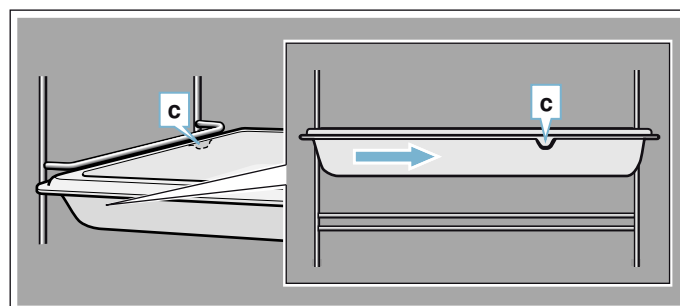
Можна обережно витягувати приладдя наполовину, поки воно не зафіксується. Завдяки фіксаторам приладдя не перекидається під час витягування.

- Приладдя потрібно правильно встановлювати в робочу камеру по периметру, щоб спрацював фіксуючий механізм.
- Завжди повністю вставляйте приладдя в робочу камеру, так щоб воно не торкалося дверцят робочої камери.

Слідкуйте при цьому за тим, щоб фіксуюча заціпка **a** була спрямована вниз, а запобіжна скоба **b** решітки - назад або вгору.



Встановлюйте парову ємність так, щоб фіксуючий вигин **c** був позаду і вказував вниз.



Спеціальне приладдя

Спеціальне приладдя можна придбати в сервісній службі, у спеціалізованій мережі або через Інтернет. Широку програму приладдя до Вашого приладу Ви знайдете у наших проспектах або в Інтернеті.

Доступність та можливість замовлення онлайн різна в різних країнах. Будь ласка, продивіться інформацію в документах, які Ви отримали під час купівлі духової шафи.

Вказівка: Не все спеціальне приладдя підходить до кожного приладу. При купівлі завжди вказуйте точне найменування (E-№) Вашого приладу. → "Служба сервісу" на сторінці 24

Спеціальне приладдя

- Перфорований парозбірник, розмір S
- Неперфорований парозбірник, розмір S
- Ємність для приготування на парі, перфорована, розмір L
- Неперфорований парозбірник, розмір L
- Решітка для парової шафи
- Порцелянова ємність, неперфорована, розмір S
- Порцелянова ємність, неперфорована, розмір L

Декоративні планки

Для покриття полиць меблів та опорної плити приладу.



Перед першим використанням

Перед першим використанням Вашого нового приладу, потрібно виконати певні налаштування. Також необхідно почистити робочу камеру і приладдя.

Перед першим введенням в експлуатацію

Перед першим введенням в експлуатацію дізнайтеся у свого водопостачальника про жорсткість водопровідної води.

Для того, щоб правильно встановити періодичність видалення накипу з приладу, потрібно правильно налаштувати діапазон жорсткості води.

Увага!

Пошкодження приладу через використання несумісних рідин.

Не застосовуйте дистильовану або дуже хлоровану водопровідну воду (> 40мг/л) чи іншу рідину.

Використовуйте лише свіжу, холодну воду із-під крану, пом'якшену воду або мінеральну воду без вуглекислого газу.

Вказівки

- Якщо вода містить велику кількість вапна, рекомендуємо використовувати пом'якшену воду.
- Якщо Ви користуєтесь лише пом'якшеною водою, Ви можете встановити налаштування для пом'якшеної жорсткості води.
- Якщо ж Ви використовуєте мінералізовану воду, варто встановити жорсткість води: «4 дуже жорстка».
- Якщо використовується мінеральна вода, це повинна бути лише вода без вуглекислого газу.

Жорсткість води	Установка
0	0 пом'якшена вода
1 (до 1,3 ммоль/л)	1 м'яка
2 (1,3-2,5 ммоль/л)	2 середньої жорсткості
3 (2,5-3,8 ммоль/л)	3 жорстка
4 (понад 3,8 ммоль/л)	4 дуже жорстка

Перша експлуатація

Вказівки

- Ви завжди можете змінити ці налаштування в основних установках. → "Основні установки" на сторінці 17
- Після підключення або відключення живлення на дисплеї відображається налаштування для першого введення в експлуатацію.

Встановлення мови

1. Встановіть перемикачем бажану мову.
2. Торкніться стрілки >. З'явиться наступна установка.

Встановлення поточного часу

1. Встановіть перемикачем актуальний поточний час.
2. Торкніться стрілки >.

Встановлення дати

1. Перемикачем налаштуйте поточний день, місяць і рік.
2. Торкніться поля >. З'явиться наступна установка.

Встановлення рівня жорсткості води

1. Проверніть перемикач праворуч, поки на дисплеї не з'явиться рівень жорсткості води.
2. Для підтвердження торкніться стрілки >. На дисплеї відобразиться вказівка, що перше введення в експлуатацію завершено.

Калібрування приладу і чищення робочої камери

Перед першим приготуванням страв за допомогою приладу калібруйте свій прилад та почистьте робочу камеру.

Калібрування приладу і чищення робочої камери

Температура кипіння води залежить від атмосферного тиску. При калібруванні прилад регулюється залежно від умов тиску на місці установки. Це відбувається під час першого готування на парі автоматично. При цьому утворюється багато пари.

Підготовка до калібрування

1. Вийміть з робочої камери приладдя.
2. Видаліть залишки пакування, наприклад кульки стиропору з робочої камери.
3. Перед калібруванням протріть гладенькі поверхні в робочій камері м'якою вологою ганчіркою.

Калібрування приладу і чищення робочої камери

Вказівки

- Калібрування можна запускати лише тоді, коли робоча камера холодна (кімнатна температура).
- Під час калібрування не відчиняйте дверцята приладу. Інакше калібрування перерветься.

1. Кнопкою on/off увімкніть прилад.
2. Заповніть резервуар для води. → "Наповнення резервуару" на сторінці 11
3. Налаштуйте вказаний вид нагрівання, температуру та тривалість і запустіть режим приладу.

Установки	
Вид нагрівання	Готування на парі
Температура	100 °C
Тривалість	20 хвилин.

4. Кнопкою on/off вимкніть прилад.
5. Зачекайте, поки охолоне робоча камера.
6. Очистіть гладенькі поверхні лужним розчином і рушником.
7. Спорожніть резервуар для води і висушіть робочу камеру. → "Після кожного використання" на сторінці 12

Вказівки

- Щоб після перенесення приладу на нове місце встановлення його налаштувати, скиньте прилад до заводських установок. Повторіть перше введення в експлуатацію і калібрування.
- Прилад зберігає налаштування калібрування також при збої постачання електроструму або відключенні від мережі. Нове калібрування виконувати не потрібно.

Очищення приладдя

Ретельно очистіть приладдя лужним розчином та протріть його рушником або м'якою щіткою.

Управління приладу

Ви вже ознайомилися з елементами управління та принципом їх роботи. Зараз ми Вам пояснимо, як налаштувати Ваш прилад. Ви дізнаєтеся, що відбувається при вмиканні та вимиканні і як налаштувати режими роботи.

⚠ Попередження – Небезпека опіку!

Під час відкриття дверцят приладу може виходити гаряча пара. У залежності від температури пара може бути невидимою. Під час відкриття приладу не стійте надто близько до нього. Обережно відчиніть дверцята приладу. Не підпускайте дітей до нього.

⚠ Попередження – Небезпека опіку!

Вода у піддоні залишається гарячою після вимкнення приладу. Не спустошуйте піддон одразу ж після вимкнення. Дайте приладу охолонути перед очищенням.

⚠ Попередження – Небезпека отримання опіків!

Під час відкривання дверцят приладу гаряча вода може вилитися з приладу. Під час відкривання приладу не стійте надто близько до нього. Відчиняйте дверцята приладу обережно. Не підпускайте дітей до приладу. Якщо піддон переповнений, не наповнюйте резервуар для води.

Увімкнення/вимкнення приладу

Перед налаштуванням приладу потрібно його увімкнути.

Виняток: функцію «Блокування від доступу дітей» і таймер також можна налаштувати при вимкненому приладі.

Індикації та вказівки на дисплеї, наприклад, для відображення залишкового тепла в робочій камері, індикація залишається також видимою навіть у вимкненому приладі.

Якщо Ви не плануєте використовувати прилад – вимкніть його. Якщо тривалий час не виконуються налаштування, прилад вимикається автоматично.

Вімкнення приладу

Кнопкою on/off увімкніть прилад.
on/off на кнопці підсвічується синім.

На дисплеї відображається логотип Siemens, а потім вид нагрівання і температура.

Вказівка: Який вид нагрівання повинен з'явитися після вмикання, можна визначити в основних установках.

Вимкнення приладу

Кнопкою on/off вимкніть прилад.
Освітлення над кнопкою гасне.

Налаштована функція переривається.

На дисплеї з'являється поточний час.

Вказівка: Чи буде показано поточний час при вимкненому приладі, можна визначити в основних установках.

Запуск або переривання роботи

Щоб запустити режим роботи або перервати роботу, натисніть кнопку start/stop. Після переривання роботи охолоджувальний вентилятор може продовжувати роботу.

Щоб видалити всі налаштування, натисніть кнопку on/off.

Якщо Ви під час експлуатації відчиняєте дверцята робочої камери, робота приладу призупиняється. Для продовження роботи закрийте дверцята робочої камери.

Наповнення резервуару

Коли Ви відкриєте дверцята приладу, праворуч Ви побачите резервуар для води. Перед початком роботи заповніть резервуар водою.

Переконайтеся в тому, що діапазон жорсткості води налаштований правильно. → "Основні установки" на сторінці 17

Увага!

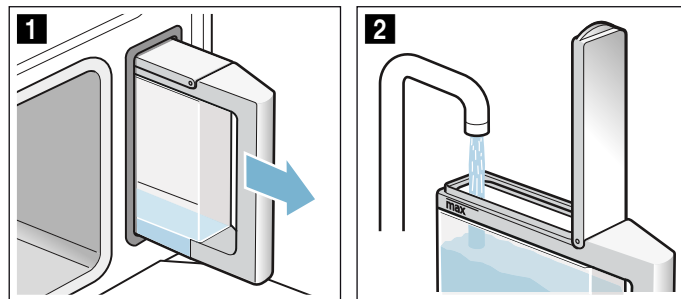
Пошкодження приладу через використання несумісних рідин.

Не застосовуйте дистильовану або дуже хлоровану водопровідну воду (> 40мг/л) чи іншу рідину.

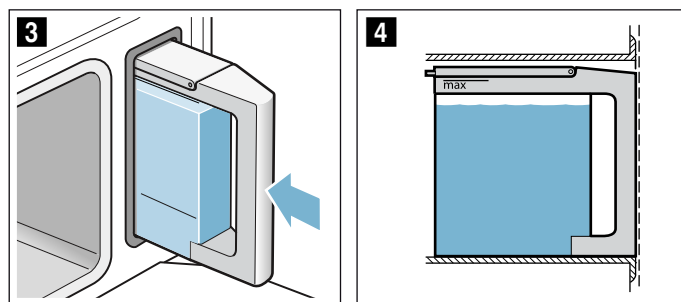
Використовуйте лише свіжу холодну воду із-під крану, пом'якшену воду або мінеральну воду без вуглекислого газу.

Наповнення резервуару для води перед кожною експлуатацією:

1. Відкрийте дверцята приладу.
2. Вийміть резервуар для води з шахти резервуару (мал. 1).
3. Налийте холодну воду у резервуар для води до позначки «max». (мал. 2).



4. Закрийте кришку горловини, вона повинна відчутно зафіксуватись.
5. Встановіть наповнений резервуар для води (мал. 3).
6. Перевірте, чи встановлено резервуар для води врівень з шахтою резервуару (мал. 4).



7. Закрийте дверцята. Резервуар для води заповнений. Можна розпочати роботу.

Заповнення резервуару для води

Якщо резервуар для води порожній, на дисплеї відображається запит для заповнення резервуару для води. Робота приладу призупиняється.

⚠ Попередження – Небезпека отримання опіків!

Під час відкриття дверцят приладу гаряча вода може вилитися з приладу. Під час відкриття приладу не стійте надто близько до нього. Відчиняйте дверцята приладу обережно. Не підпускайте дітей до приладу. Якщо піддон переповнений, не наповнюйте резервуар для води.

1. Обережно відчиніть дверцята приладу.
2. Вийміть та заповніть резервуар для води.
3. Знову вставте резервуар для води і закрийте дверцята приладу.
4. Увімкніть прилад.
Робота продовжується.

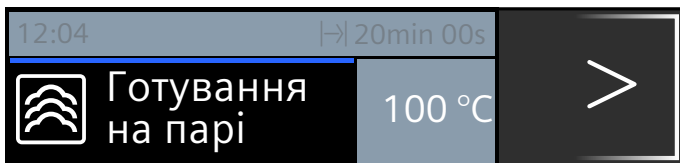
Налаштування виду нагрівання та температури

Після увімкнення приладу відображається рекомендований вид нагрівання з температурою. Це налаштування можна негайно запустити кнопкою «start/stop».

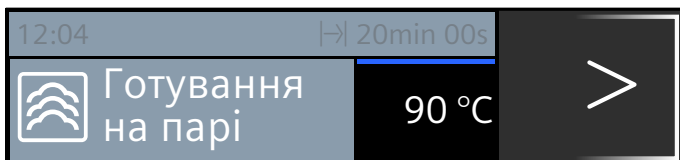
Для інших налаштувань змініть значення, як показано на малюнках.

Приклад: 15 хвилин готування на парі при 90 °C

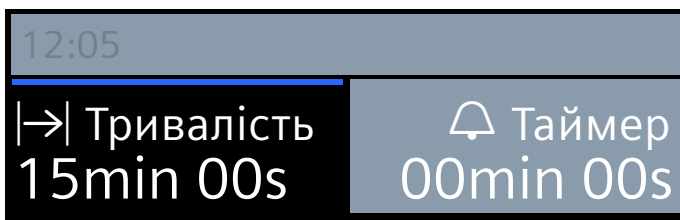
1. Змініть вид нагрівання за допомогою перемикача.



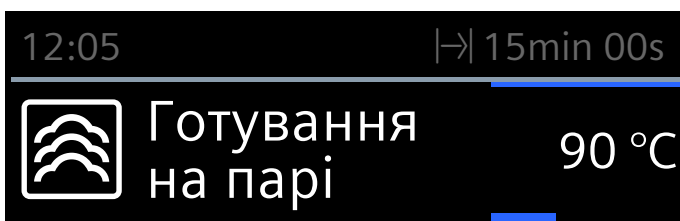
2. Стрілкою > перейдіть до температури.
3. Регулятором змініть температуру.



4. За допомогою кнопки ⌚ перейдіть до меню «Тривалість».
5. Змініть тривалість за допомогою перемикача.



6. Натисніть кнопку «start/stop».



На дисплеї відображається налаштований вид нагрівання, температура та тривалість.

Повідомлення «Наповнити резервуар?»

Це повідомлення з'являється, якщо ви встановили вид нагрівання, а резервуар для води лише напівповний.

Якщо ви вважаєте, що води у резервуарі вистачить для готування, ви можете розпочинати роботу приладу.

Якщо ні, наповніть резервуар для води до позначки «max», вставте його на місце та розпочніть роботу приладу.

Після кожного використання

⚠ Попередження – Небезпека опіку!

Під час відкриття дверцят приладу може виходити гаряча пара. У залежності від температури пара може бути невидимою. Під час відкриття приладу не стійте надто близько до нього. Обережно відчиніть дверцята приладу. Не підпускайте дітей до нього.

Після кожної експлуатації в робочій камері залишаються волога і забруднення. Просушуйте і очищуйте прилад після кожного використання. Спустошуйте також резервуар для води після кожної експлуатації.

Висушення робочої камери

⚠ Попередження – Небезпека опіку!

Вода у піддоні може бути гаряча. Дайте їй охолонути перед тим, як будете витирати.

1. Залиште дверцята приладу дещо відчиненими, поки прилад не охолоне.
2. Негайно видаляйте бруд з робочої камери.
3. Протріть охолоджену робочу камеру та піддон губкою і ретельно промокніть м'яким рушником.
4. Втирайте насухо фасади меблів, якщо на них утворився конденсат.

Спорожнення резервуару для води




Резервуар для води потрібно спорожнювати після кожного використання з парою і просувувати.

Увага!


- Не сушіть резервуар для води в гарячій робочій камері. Резервуар для води пошкодиться.
 - Не мийте резервуар для води в посудомийній машині. Резервуар для води пошкодиться.
1. Відкрийте дверцята приладу.
 2. Вийміть резервуар для води і вилийте залишки води.
 3. Добре просушіть ущільнювач між кришкою та шахтою резервуару для води у приладі.
 4. Встановіть резервуар для води в шахту резервуару.
 5. Закрийте дверцята.

Установки таймера

У Вашого приладу є можливість різних налаштувань таймера.

Установка таймера	Застосування
 Таймер	Таймер функціонує як пісочний годинник. Після того як налаштований час вийшов, лунає сигнал.
 Тривалість	Після того як налаштований час вийшов, лунає сигнал. Прилад вимикається автоматично.
 Приготування завершено	Налаштуйте тривалість та час завершення. Прилад вмикається автоматично, так щоб роботу було звершено до бажаного часу.



Вказівки

- Ви можете встановлювати тривалість до години з точністю до хвилини. Тривалість більше години можна налаштувати з кроком 5 хвилин.
- Максимально можна налаштувати 23 години і 59 хвилин.
- Після завершення установки таймера лунає сигнал.
- Кнопкою  можна запитати інформацію, яка короткочасно відобразиться на дисплеї.


Таймер

Таймер можна налаштувати в будь-який момент, також коли прилад вимкнено. Він працює паралельно з іншими налаштуваннями часу і має власний сигнал. Таким чином Ви почуєте, коли вийшов час таймера або закінчилась тривалість приготування.



Максимум можна налаштувати 24 години.

1. Натисніть кнопку . Відкриється поле налаштування таймера.
2. За допомогою перемикача налаштуйте час таймера. Через декілька секунд таймер розпочинає роботу. Символ  для таймеру і час, що минув, відображаються ліворуч в рядку статусу.



Коли час вийшов

Лунає сигнал. На дисплеї з'являється повідомлення «Таймер завершив відлік». Ви можете вимкнути сигнал завчасно за допомогою кнопки .

Переривання таймера

Відкрийте кнопкою  налаштування таймера і перевстановіть час. Закрийте меню кнопкою .


Зміна часу таймера

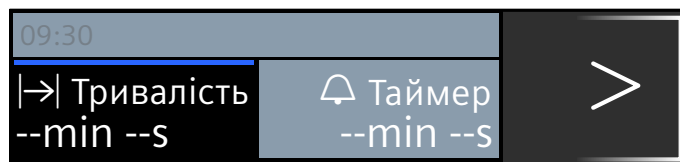
За допомогою кнопки  відкрийте меню налаштувань таймера та перемикачем змініть час таймера впродовж наступних декількох секунд. Кнопкою  запустіть таймер.

Тривалість

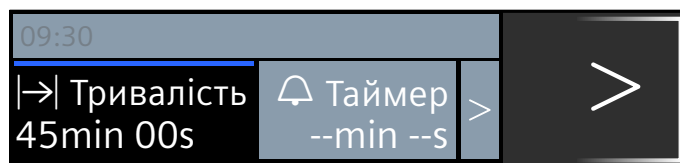
Якщо Ви встановлюєте тривалість (час готування) для Вашої страви, то після закінчення вказаного Вами часу робота приладу автоматично перерветься. Духова шафа перестане нагріватися.


Передумова: вид нагрівання та температура встановлені.

1. Натисніть кнопку . Відкривається меню Налаштування таймера.




2. За допомогою перемикача встановіть тривалість.





3. Запустіть кнопкою start/stop. Починається відлік тривалості готування , і це відображається у рядку статусу.


Тривалість роботи закінчилася

Лунає сигнал. Духова шафа перестане нагріватися. Ви можете вимкнути сигнал завчасно за допомогою кнопки .

Переривання часу

Відкрийте кнопкою  налаштування таймера і перевстановіть налаштування тривалості. Робота завершується. Закрийте меню кнопкою .

Зміна тривалості

Відкрийте за допомогою кнопки  меню налаштувань таймера. За допомогою перемикача змініть тривалість.

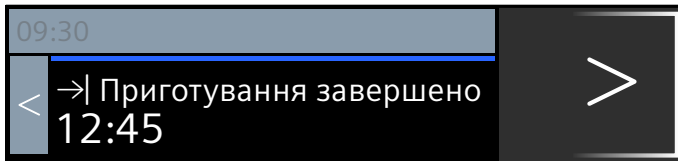
Час закінчення роботи

Якщо час закінчення роботи перенесено, врахуйте, що продукти, які легко псуються, не повинні перебувати тривалий час в робочій камері.

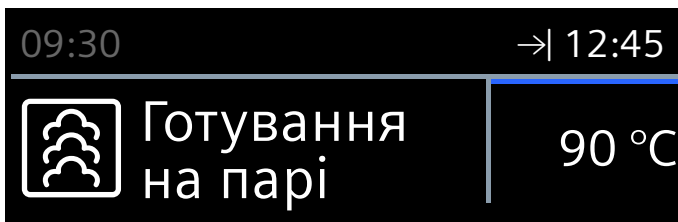
Передумова: духова шафа ще не почала нагріватися. Встановлена тривалість. Відкрито меню Налаштування таймера ⌚.

Приклад на малюнку: О 9:30 Ви поставили в робочу камеру страву. Готування триває 45 хв. до 10:15. Проте Ви бажаєте, щоб готово було о 12:45.

1. Стрілкою > знову торкніться символу →| Завершення готування.
2. За допомогою перемикача встановіть час закінчення.



3. Підтвердьте кнопкою start/stop.



Духова шафа у режимі очікування. У рядку статусу з'явиться символ →| і час, коли робота завершена. Нагрівання починається у встановлений час. У рядку статусу починається відлік тривалості.

Тривалість роботи закінчилася

Лунає сигнал. Духова шафа перестає нагріватися. Ви можете вимкнути сигнал завчасно за допомогою кнопки ⏻.

Коригуйте час закінчення або перервіть

Час закінчення не можна коригувати після запуску. Щоб видалити всі налаштування, натисніть кнопку on/off.

Страви

З режимом роботи "Страви" готувати їжу дуже просто. Пристрій сам обирає для Вас оптимальні налаштування.

Вибір страв та налаштування

1. Натисніть кнопку «menu».
 2. Оберіть перемикачем опцію «Страва».
 3. Торкніться стрілки >.
 4. Оберіть перемикачем потрібну страву.
 5. Торкніться стрілки >.
- Вказівка:** Ви отримаєте інформацію щодо рівня встановлення, посуду тощо.
6. Запустіть кнопкою «start/stop».

Ви зможете налаштувати кожен етап обраної страви. Завжди торкайтеся стрілки >.

Вказівка: Прилад вказує, коли робоча камера ще гаряча для обраної Вами страви.

Налаштування завершено

Лунає сигнал. Духова шафа перестає нагріватися. Ви можете вимкнути сигнал завчасно за допомогою кнопки ⏻.

Якщо результати приготування незадовільні, можна ще продовжити час приготування. Торкніться поля «Додаткове приготування». Пропонується тривалість, яку Ви можете змінити.

Якщо Ви задоволені результатом приготування, торкніться напису «Завершити». На дисплеї відобразиться «Смачного!».

Переривання настройки

Натисніть кнопку «on/off». Всі параметри видалено. Ви можете задати параметри заново.

Перенесення часу закінчення роботи

У деяких програмах є можливість змінити час закінчення. Можливості перевстановлення часу закінчення програми можна переглянути у налаштуваннях таймера. → "Установки таймера" на сторінці 13

Після налаштування часу закінчення дисплей переключається в Час затримки. В рядку статусу відображається час, коли буде закінчено роботу. Зміна установок неможлива. Будь ласка, не забудьте, що продукти, які легко псуються, не повинні надовго залишатися у робочій камері.

Вказівки щодо страв

Всі програми розраховані для готування на одному рівні.

Результат готування може змінюватись в залежності від розмірів та якості страв.

Посуд

Застосуйте запропонований посуд. Всі страви перевірялись саме із ним. Якщо Ви користуєтесь іншим посудом, результат готування може бути іншим.

При готуванні у перфорованій ємності для приготування на парі додатково встановлюйте неперфоровану ємність на рівень 1, щоб зібрати надлишок рідини.

Порція/вага

Накладайте страви у приладдя не більше, ніж на 4 см заввишки.

Загальна вага має бути в межах допустимого діапазону ваги.

Час готування

У перші хвилини може змінитись відображувана тривалість, оскільки час нагрівання, наприклад, залежить від температури страви та води.

Приготування овочів

Приправи до овочів додавайте уже після завершення готування.

Приготування круп/сочевиці

Зважте продукти та додайте води у правильному співвідношенні:

рис басматі 1:1,5,

кускус 1:1,

неполірований рис 1:1,5,

сочевиця 1:2.

Після готування крупи потрібно перемішати. Таким чином залишок води швидко вбереться.

Приготування на парі філе курчати

Не кладіть у посуд шматочки грудки курчати один на один.

Приготування на парі риби

Перед готуванням риби змастіть перфоровану ємність для приготування на парі.

Не кладіть рибу або шматочки філе одне на одне.

Вказуйте вагу найважчої рибини та обирайте по можливості шматочки однакової величини.

Приготування йогурту

Розігрійте молоко на варильній поверхні до 90 °С. Дайте йому охолонути до 40 °С. Для УВТ-молока достатньо розігрівання до 40 °С. Додайте 150 г йогурту (який щойно з холодильника).

Перелийте у чашки або у маленькі банки накрийте плівкою. Поставте чашки або банки в ємність пароварки і налаштуйте за даними у таблиці. Після приготування залиште йогурт охолоджуватись у холодильнику.

Приготування рису на молоці

Зважте рис, додайте молока у 2,5 рази більше від його ваги. Наповніть приладдя рисом та молоком макс. на 2,5 см. Після готування перемішайте. Залишок молока швидко вбереться.

Приготування компоту із фруктів

Ця програма призначена лише для кісточкових та зерняткових фруктів. Зважте фрукти, додайте води приблизно 1/3 від їх кількості та цукор і спеції за смаком.

Дитячі пляшечки, стерилізація

Завжди очищуйте пляшечки після використання щіткою для пляшок. Потім промийте їх у посудомийній машині.

Поставте пляшечки у перфоровану ємність для приготування на парі так, щоб вони не торкались одна одної.

Після пастеризації витріть пляшечки чистим рушником. Такі заходи відповідають звичайному виварюванню.

Приготування яєць

Проколіть яйця перед готуванням. Не ставте яйця одне на одне.

Таблиця

Дотримуйтесь наведених для страви вказівок.

Страва	Примітки	Приладдя	Рівень
Цвітна капуста, суцвіття, приготування на парі*	Суцвіття однакового розміру	Перфороване деко + неперфороване деко для приготування на парі	3 1
Суцвіття броколі, приготування на парі*	Суцвіття однакового розміру	Перфороване деко + неперфороване деко для приготування на парі	3 1
Зелена квасоля, приготування на парі*	-	Перфороване деко + неперфороване деко для приготування на парі	3 1
Морква скибочками, приготування на парі*	Скибочки товщиною прибл. по 3 мм	Перфороване деко + неперфороване деко для приготування на парі	3 1
Заморожена овочева суміш, приготування на парі	-	Перфороване деко + неперфороване деко для приготування на парі	3 1
Картопля "в мундирі"*	Середнього розміру, Ø 4—5 см	Перфороване деко + неперфороване деко для приготування на парі	3 1
Рис басматі	макс. 0,75 кг	Неперфороване деко для приготування на парі	2
Неполірований рис	макс. 0,75 кг	Неперфороване деко для приготування на парі	2
Кускус	макс. 0,75 кг	Неперфороване деко для приготування на парі	2
Сочевиця	Макс. 0,55 кг	Неперфороване деко для приготування на парі	2
Готовий гарнір, розігрівання*		Неперфороване деко для приготування на парі	2
Свіже філе курчати, приготування на парі	Загальна вага 0,2 - 1,5 кг	Перфороване деко + неперфороване деко для приготування на парі	3 1
Свіже рибне філе, приготування на парі	Товщиною макс. 2,5 см	Перфороване деко + неперфороване деко для приготування на парі	3 1
Свіжа риба, ціла тушка, приготування на парі	0,3—2 кг	Перфороване деко + неперфороване деко для приготування на парі	3 1
Йогурт у скляній ємності	-	Скляна ємність + неперфороване деко для приготування на парі	2
Рис, зварений на молоці	-	Неперфороване деко для приготування на парі	2
Компот із фруктів*	-	Неперфороване деко для приготування на парі	2
Дитячі пляшечки, стерилізація*		Неперфороване деко для приготування на парі	2
Яйця, зварені некруто*	Яйця середнього розміру макс. 1 кг	Перфороване деко + неперфороване деко для приготування на парі	3 1
Круто зварені яйця*	Яйця середнього розміру макс. 1,8 кг	Перфороване деко + неперфороване деко для приготування на парі	3 1



* Ви можете налаштувати час закінчення для цієї страви

Функція "Захист від дітей"

Щоб діти випадково не увімкнули прилад і не змінили налаштування, прилад обладнано функцією «Блокування від доступу дітей».

Активація та деактивація

Функцію «Блокування від доступу дітей» можна активувати або деактивувати при увімкненому та вимкненому приладі.

Натисніть відповідно бл. 4 секунд на кнопку . На дисплеї відобразиться вказівка для підтвердження і на рядку статусу відображається символ .

Вказівка: Незважаючи на активну функцію «Блокування від доступу дітей» можна вимкнути духову шафу кнопкою on/off.

Основні установки

Щоб можна було оптимально і просто експлуатувати прилад, доступні різні налаштування. Їх Ви можете змінити за власною потребою.

Зміна установки

1. Натисніть кнопку on/off.
2. Натисніть кнопку menu.
Відкривається меню Режими роботи.
3. Оберіть перемикачем Налаштування.
4. Торкніться стрілки >.
5. За допомогою перемикача змініть значення.
6. Стрілкою > завжди переводьте на наступні налаштування і при потребі змінійте.
7. Натисніть кнопку menu, щоб зберегти дані.
На дисплеї з'явиться скасування або зберігання.

Перелік налаштувань

У переліку Ви знайдете всі основні установки та можливості їх зміни. Залежно від обладнання приладу на дисплеї відображаються лише налаштування, які підходять для Вашого приладу.

Тепер Ви можете змінити наступні налаштування:

Установка	Параметр
Вибір мови	Інші доступні мови
Поточний час	Встановлення поточного часу
Дата	Налаштування поточної дати
Жорсткість води	0 (пом'якшена)
	1 (м'яка)
	2 (середня)
	3 (жорстка)
	4 (дуже жорстка)
Тривалість сигналу	Короткий (30 с)
	Середній (1 х)
	Тривалий (5 х)
Сигнал кнопок	Вимкнено (звук кнопок залишається при вмиканні та вимиканні за допомогою on/off)
	Увімкнено
Яскравість дисплея	Регулюється в 5 етапів
Дисплей годинника	Цифровий
	Вимк.
Освітлення	У роботі увімкн.
	У роботі вимкн.
Робота після вмикання	Готування на парі
	Головне меню
	Страви
Затемнення на ніч	Вимкнено
	Увімкнено (дисплей затемнюється з 22:00 до 5:59)
Логотип марки	Індикація
	Не відображ.

Інерційний хід вентилятора	Рекомендовано Мінімальний
Заводські установки	Повернутись Не повертатися

Вказівка: налаштування мови, звуку кнопок та яскравості дисплею діють відразу ж. Усі інші налаштування - лише після зберігання.

Зміна поточного часу

Змінійте поточний час в основних установках.

Приклад: треба змінити час з літнього на зимовий.

1. Натисніть кнопку on/off.
2. Натисніть кнопку menu.
3. Оберіть перемикачем Налаштування.
4. Стрілкою > торкніться меню Поточний час.
5. За допомогою перемикача змініть поточний час.
6. Натисніть кнопку menu.
На дисплеї з'явиться зберігання або скасування.

Вимкнення електропостачання

Після тривалого відключення живлення на дисплеї відобразиться налаштування для першого введення в експлуатацію.

Налаштуйте мову, поточний час і дату по-новому.

Очисні засоби

Зовнішня частина приладу (з алюмінієвою фронтальною панеллю)	Лужний розчин-виртерти м'якою ганчіркою. М'які засоби для скла-рівномірно та не натискаючи протріть алюмінієву фронтальну панель за допомогою м'якої ганчірки для скла або рушником з мікроволокна без ворсу.
Зовнішня частина приладу (з фронтальною панеллю з високоякісної сталі)	Лужний розчин-виртерти м'якою ганчіркою. Після експлуатації завжди одразу ж очищайте прилад від накипу, плям жиру, крохмалю та білка. В сервісній службі або в дилерській мережі можна придбати спеціальні очищувальні засоби для виробів з високоякісної сталі.
Робоча камера з піддоном зсередини	Гарячий лужний розчин або водний розчин оцту – застосуйте м'яку щітку для миття або губку, що постачається в комплекті. Увага! Робоча камера може поіржавіти Не використовуйте сталеві або абразивні губки.
Резервуар для води	Лужний розчин – не мийте у посудомийній машині!
Шахта резервуару для води	Після кожної експлуатації витирати насухо
Ущільнювач кришки резервуару для води	Після кожної експлуатації добре висушувати
Підвісні каркаси	Див. розділ "Очищення підвісних каркасів"
Скло дверцят	Див. розділ "Очищення скла дверцят" Увага! Пошкодження поверхні робочої камери Після очищення із засобом для скла витріть насухо скло дверцят. В іншому випадку можуть утворитися плями, які більше неможливо буде видалити.
Ущільнення дверцят	Гарячий лужний розчин
Приладдя	Замочити в гарячому лужному розчині. Почистіть щіткою чи губкою або промийте в посудомийній машині При потемнінні через крохмалисті продукти (наприклад, рис) очистіть водним розчином оцту.

Очищення

При регулярному догляді та очищенні прилад тривалий час залишатиметься справним і в робочому стані. Тут ми розкажемо, як правильно чистити та доглядати за Вашим приладом.

Попередження – Небезпека короткого замикання!!

Не застосовуйте очищувачі високого тиску або пароструменеві помпи для очищення Вашого приладу.

Увага!

Пошкодження поверхні робочої камери

Забороняється використовувати:

- гострі та дряпаючі очисні засоби,
 - засоби для очищення духовок,
 - їдкі, хлоровані або агресивні очищувачі,
 - очисні засоби з високим вмістом етилового спирту.
- Якщо такий засіб все ж потрапив на передню панель, одразу ж змийте його водою.

Увага!

Пошкодження поверхні робочої камери

Якщо засіб для видалення накипу потрапляє на фронтальну панель або на інші легкопошкоджувані поверхні, одразу ж змийте його водою.

Завжди видаляйте забруднення з робочої камери одразу ж після того, як охолов прилад.

Солоні речовини дуже агресивні та можуть спричинити утворення корозії. Видаляйте залишки гострих соусів (кетчуп, гірчиця) чи солоних страв одразу ж після того, як охолоне робоча камера.

Не використовуйте жорсткі або металеві губки.

Губка для чищення

Очисна губка, що постачається в комплекті, здатна вбирати велику кількість рідини. Використовуйте її тільки для чищення робочої камери та видалення залишків води з піддону.

Перед першим застосуванням очисну губку потрібно добре вимити. Ви можете промити очисну губку в пральній машині (в режимі прання речей, які можна кип'ятити).

Рушник з мікрОВОЛОКНА

Рушник з мікрОВОЛОКНА із вічковою структурою особливо добре підходить для легкоушкоджуваних поверхонь, таких як скло, склокераміка, високоякісна сталь або алюміній (номер за каталогом 460 770, також можна придбати в Інтернет-магазині). Він видаляє одразу ж і водорозчинні, і жирові забруднення.

Видалення накипу

Щоб Ваш прилад функціонував довго, необхідно регулярно видаляти накип.

Видалення накипу складається з кількох етапів. Усі цикли повинні бути виконані повністю. Лише тоді прилад знову готовий до роботи.

Вказівка: Якщо під час процесу видалення накипу торкнутися кнопки on/off, процес переривається і прилад вимикається. Після повторного вмикання приладу спочатку двічі промийте його, щоб видалити залишки розчину для видалення накипу з приладу. До закінчення циклу ополіскування прилад буде заблоковано для інших застосувань.

- Видалення накипу (прибл. 30 хвилин), після чого знову спорожніть піддон та заповніть резервуар для води
- Перше промивання (20 секунд), наприкінці спустоште піддон
- Друге промивання (20 секунд), наприкінці видаліть залишки води.

Як часто потрібно видаляти накип з приладу, залежить від жорсткості води, що використовується. Щойно залишається можливим 5 або менше використань з парюю, прилад нагадує повідомленням на дисплеї про необхідність видалення накипу. Кількість використань, що залишилися відображається після вмикання. Таким чином у вас є час своєчасно підготуватись до процесу видалення накипу.

Запуск

Увага!

- Небезпека пошкодження приладу: використовуйте для видалення накипу виключно рекомендований нами рідкий засіб для видалення накипу. Час, необхідний для видалення накипу, залежить від засобу для видалення накипу. Інші засоби для видалення накипу можуть пошкодити прилад. Засіб для видалення накипу, номер за каталогом 311 680
- Засіб для видалення накипу: не наносьте засіб для видалення накипу (або рідкий засіб для видалення накипу) на панель управління або інші поверхні приладу. Поверхні можуть пошкодитися. Якщо засіб для видалення накипу все ж потрапив на поверхні, одразу змийте його водою.

1. Змішайте до однорідної консистенції 300 мл води та 60 мл рідкого засобу для видалення накипу.
2. Вийміть резервуар для води та наповніть отриманим розчином для видалення накипу.
3. Вставте до упору резервуар для води, заповнений розчином для видалення накипу.
4. Закрийте дверцята приладу.
5. Натисніть кнопку «on/off».
6. Натисніть кнопку «menu».
7. Повертайте перемикач, поки не відобразиться функція «Видалення накипу».
8. Кнопкою «start/stop» запустіть функцію «Видалення накипу». В рядку статусу відображається відлік залишку тривалості. Коли повністю минула залишкова тривалість, лунає сигнал.

Перший цикл полоскання

1. Губкою, що постачається в комплекті, змийте з піддону засіб для видалення накипу.
2. Вийміть резервуар для води, ретельно промийте, наповніть його знову водою та вставте у прилад.
3. Закрийте дверцята.
4. Натисніть кнопку start/stop. Прилад промивається. Прибл. через 20 секунд перший цикл полоскання буде завершено.
5. Відкрийте дверцята приладу.
6. Ретельно промийте губку водою.
7. Видаліть губкою залишки води з піддону.
8. Продовжіть другим циклом полоскання.

Другий цикл полоскання

1. Вийміть резервуар для води, ретельно промийте, наповніть його знову водою та вставте у прилад.
2. Закрийте дверцята.
3. Натисніть кнопку start/stop. Прилад промивається. Прибл. через 20 секунд другий цикл полоскання буде завершено.
4. Видаліть губкою залишки води з піддону.
5. Нею ж витріть робочу камеру та насухо протріть м'якою ганчіркою.
6. Вимкніть прилад. Видалення накипу завершено і прилад знову готовий до роботи.

Видалення накипу лише з піддону

Якщо Ви хочете видалити накип не з усього приладу, а тільки з піддону в робочій камері, Ви можете також скористатись режимом роботи Видалення накипу.

Єдина відмінність:

1. Змішайте 100 мл води та 20 мл рідкого засобу для видалення накипу до однорідної консистенції.
2. Заповніть піддон до країв розчином для видалення накипу.
3. Наповніть резервуар для води лише водою.
4. Запустіть режим Видалення накипу, як описано вище.

Ви можете видалити накип з піддону також і вручну.

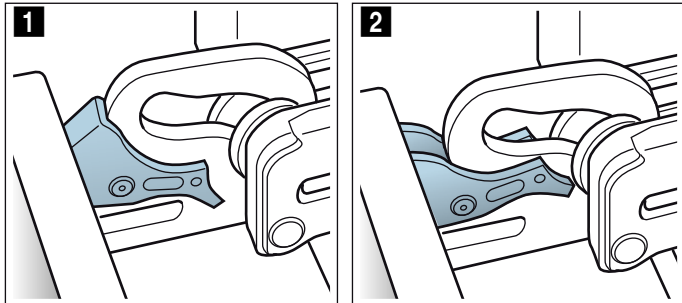
Встановлення та знімання дверцят приладу

Для очищення та демонтажу скла дверцят Ви можете зняти дверцята приладу.

На петлях дверцят приладу є фіксатори.

Якщо фіксатор закритий (мал. 1), дверцята приладу заблоковані. Їх не можна демонтувати.

Якщо фіксатори для демонтажу дверцят приладу відкриті (мал. 2), заблоковані петлі. Вони не заскочать.

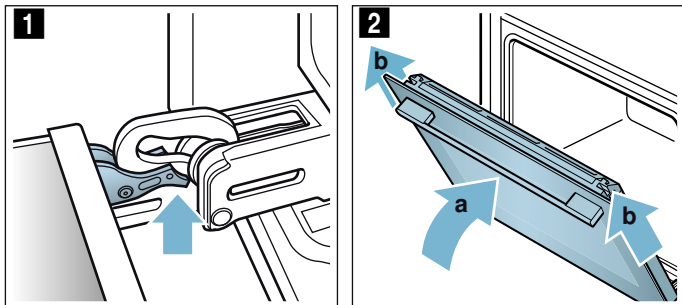


Попередження – Небезпека травмування!

- Якщо шарніри не зафіксовані, вони заскакують із великою силою. Слідкуйте за тим, щоб фіксатори завжди були повністю закриті або при зніманні дверцят приладу повністю відкриті.
- Шарніри дверцят приладу рухаються при відкриванні і закриванні дверцят, що може призвести до защемлення. Не просовуйте руки в область шарнірів.

Знімання дверцят приладу

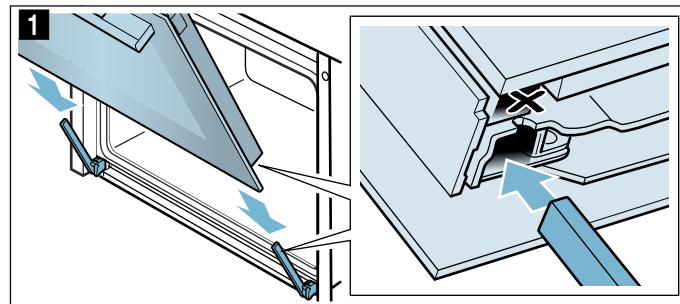
1. Повністю відкрийте дверцята приладу та натисніть на них у напрямку приладу.
2. Розщепніть обидва фіксатори праворуч та ліворуч (мал. 1).
3. Закрийте дверцята до упору **a**. Візьміться з обох сторін ліворуч та праворуч **b** і потягніть вгору (мал. 2).



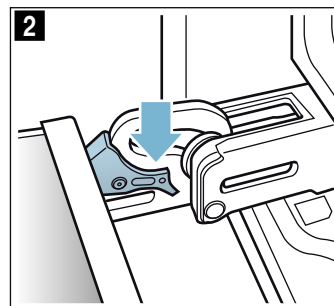
Установлення дверцят приладу

Знову установіть дверцята приладу у зворотній послідовності.

1. При встановленні дверцят приладу перевірте, щоб обидві петлі були спрямовані просто в отвір (мал. 1). Покладіть обидва шарніри вниз на зовнішній диск і використовуйте їх як напрямні. Слідкуйте за тим, щоб шарніри вставлялись у правильні отвори. Всовування повинно відбуватися легко, без опору. Якщо відчувається опір, перевірте, чи вставлено шарніри у правильні отвори.



2. Повністю відкрийте дверцята приладу. Знову защепніть обидва фіксатори (мал. 2).



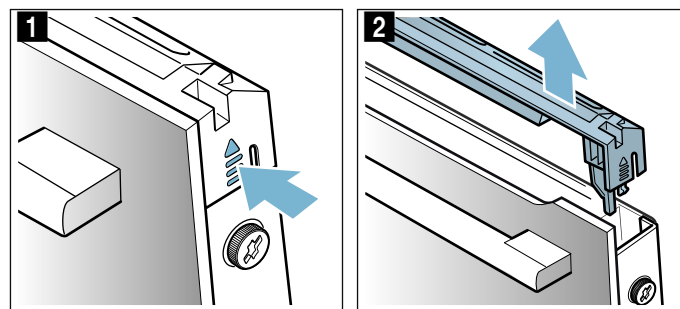
3. Закрийте дверцята робочої камери.

Монтаж та демонтаж скла дверцят

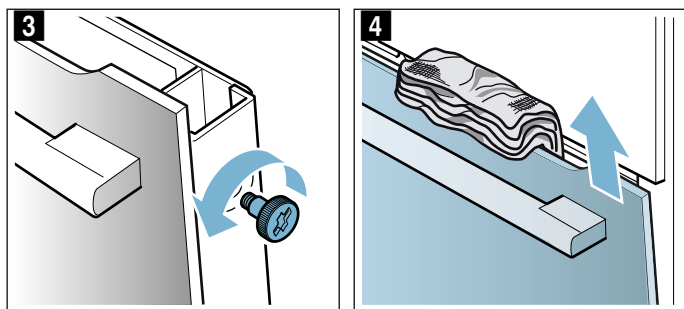
Для кращого очищення Ви можете зняти скло з дверцят приладу.

Демонтаж з приладу

1. Привідкрийте дверцята приладу.
2. Натисніть кришку ліворуч і праворуч (мал. 1).
3. Зніміть захисну панель (мал. 2).



4. Викрутіть на дверцятах приладу ліворуч та праворуч гвинти і вийміть (мал. 3).
5. Перед тим як знову закрити двері, затисніть кілька разів складений кухонний рушник (мал. 4).
Переднє скло витягніть вгору і відкладіть на рівню поверхню разом з дверцятами повернутими ручкою вниз.



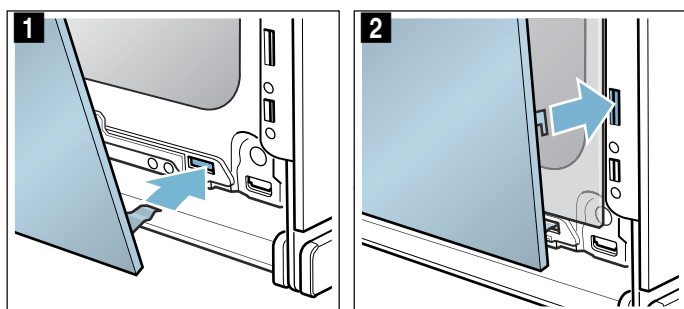
Протріть шибку м'яким рушником з засобом для чищення скла.

Попередження – Небезпека травмування!

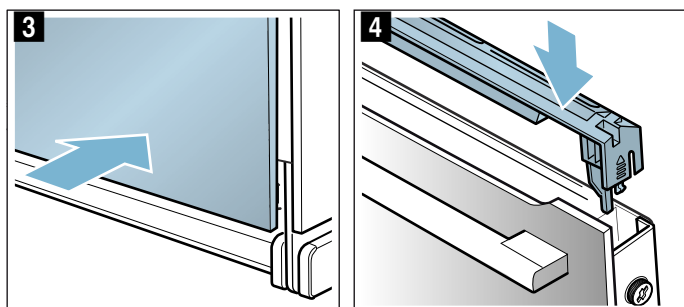
- Подряпане скло дверцят приладу може тріснути. Не використовуйте шкребки для скла та дряпаючі або абразивні очищувальні засоби.
- Шарніри дверцят приладу рухаються при відкриванні і закриванні дверцят, що може призвести до защемлення. Не просовуйте руки в область шарнірів.

Встановлення на прилад

1. Введіть передню шибку вниз в кріплення (мал. 1).
2. Закрийте переднє скло так, щоб обидва гачки були напроти отвору (мал. 2).



3. Притисніть переднє скло вниз до чутного звуку фіксації (мал. 3).
4. Привідкрийте дверцята приладу і вийміть кухонний рушник.
5. Знову вкрутіть обидва гвинти зліва та справа.
6. Встановіть і притисніть кришку до чутного звуку фіксації (мал. 4).



7. Закрийте дверцята.

Увага!

Робочу камеру можна буде використовувати лише тоді, коли скло буде правильно вмонтоване.

Очищення підвісних каркасів

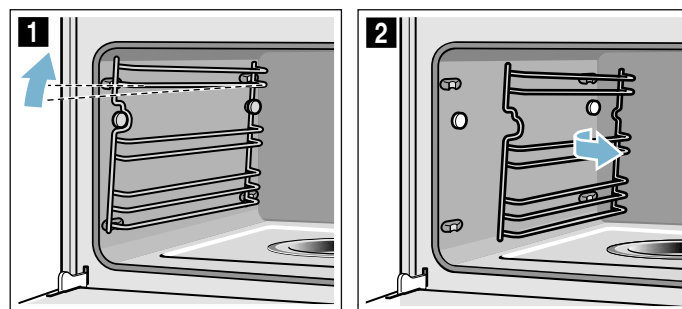
Ви можете зняти підвісні каркаси для очищення.

⚠ Попередження – Небезпека опіків через гарячі елементи робочої камери!
Зачекайте, поки охолоне робоча камера.

Зняття підвісних каркасів

Вказівка: Максимально посуньте каркас уперед до упору, щоб він не пошкодив бокову стінку приладу.

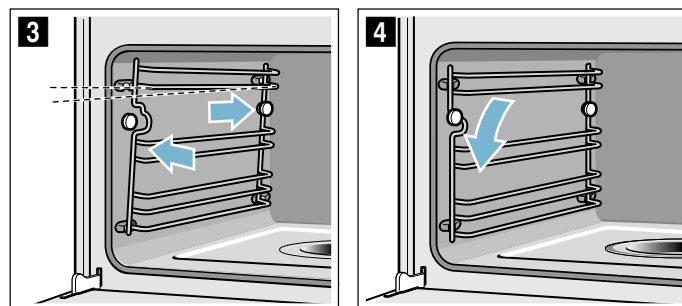
1. Вивільніть каркас, обережно натиснувши на нього вперед і догори, та відокремте обидва його боки від підвісної опори (мал. 1).
2. Відкріпіть каркас від фіксаторів на опорі та вийміть його (мал. 2).



3. Почистіть підвісний каркас мийним засобом та губкою / щіткою або помийте підвісні каркаси у посудомийній машині.

Встановлення підвісних каркасів

1. Переверніть каркас вигинами догори.
2. Підвісьте задню частину каркасу та всуньте його до задньої стінки приладу до фіксації (мал. 3).
3. Підвісьте каркас на передню опору та натисніть на нього догори, щоб він горизонтально зафіксувався в приладі (мал. 4).



Кожен з каркасів підходить тільки для однієї сторони.

❓ Що робити у випадку несправності?

Дуже часто несправність спричинена дрібними проблемами. Перед тим як викликати сервісну службу, спробуйте усунути несправність самостійно за допомогою даної таблиці.

Порада: Якщо страва вийшла не такою, як Ви очікували, подивіться, будь ласка, у розділі Перевірено для Вас у нашій кулінарній студії. Там Ви знайдете багато порад та вказівок щодо готування.

⚠️ Попередження – Небезпека ураження електричним струмом!

Некваліфікований ремонт небезпечний. Ремонтні роботи та заміну пошкоджених з'єднувальних проводів може виконувати тільки кваліфікований фахівець сервісної служби. Якщо прилад несправний, витягніть мережевий штекер з розетки або вимкніть запобіжник у розподільному блоці. Зверніться до сервісної служби.

Таблиця несправностей

Для індикації про несправність з E, наприклад, E0111, вимкніть і увімкніть прилад. Коли повідомлення з'явиться знову, подзвоніть у сервісну службу.

Несправність	Можлива причина	Допомога/вказівка
Прилад не функціонує	Несправний запобіжник	Перевірте у розподільному блоці, чи не перегорів запобіжник
	Вимкнення електропостачання	Перевірте, чи працюють інші кухонні прилади
Увімкненим приладом не можна керувати, на дисплеї відображається символ ⇄	Активована функція «Блокування від доступу дітей».	Утримуйте натиснутою кнопку ⇄, поки не зникне символ ⇄
Робоча камера не нагрівається, і на дисплеї відображається повідомлення «Демо-режим увімкнено»	Прилад перебуває у демонстраційному режимі	Вимкніть запобіжник у розподільному блоці і через прибл. 10 секунд увімкніть його знову. Увімкніть прилад і в налаштуваннях оберіть Демо-режим вимкнено.
Прилад не запускається	Дверцята приладу закриті нещільно	Зачиніть дверцята приладу
	Прилад не вимикається	Вимкніть і знову увімкніть прилад
Прилад повідомляє про потребу почистити робочу камеру та заповнити ємність для води	Під час видалення накипу подача живлення переривається або прилад вимикається	Після повторного увімкнення двічі виконайте ополіскування приладу
Після вмикання режиму роботи на дисплеї відображається повідомлення, що температура занадто висока	Прилад недостатньо охолонув	Дайте приладу охолонути і знову увімкніть режим роботи
Прилад потребує видалення накипу, але попередньо лічильник не з'явився	Налаштований рівень жорсткості води надто низький	Виконання видалення накипу Перевірте налаштований рівень жорсткості води і при потребі відкоригуйте
Кнопки блимають	Звичайне явище для конденсату за панеллю управління	Цьойно конденсат випарується, кнопки припинять блимати
Рідина піддону википіла повністю, хоча резервуар для води повний	Резервуар для води вставлений неправильно	Вставте резервуар для води до упору, доки не відчуєте, що він зафіксувався
	Підведення до резервуару для води засмічене	Видалення накипу Перевірте налаштований рівень жорсткості води і при потребі змініть
Резервуар для води спорожнюється без видимих причин. Піддон переливається	Резервуар для води вставлений неправильно	Закрийте кришку до чутного звуку фіксації
	Ущільнювач кришки горловини забруднений	Очистіть ущільнювач
	Ущільнювач кришки горловини дефектний	Придбайте новий резервуар для води в сервісній службі
Запит заповнення резервуару для води відображається на дисплеї, хоча резервуар для води повний.	Резервуар для води вставлений неправильно	Вставте резервуар для води до упору, доки не відчуєте, що він зафіксувався
	Збій системи розпізнавання	Зверніться до сервісної служби
Запит заповнення резервуару для води відображається на дисплеї, хоча резервуар для води ще не пустий або резервуар для води порожній, але на дисплеї не відображається відповідне повідомлення	Резервуар для води забруднений. Рухомі датчики рівня води застрягли	Потрусіть та очистіть резервуар для води. Якщо частини, що застрягли, не вивільняються, замовте новий резервуар для води в сервісній службі

Запитання «Наповнити резервуар?» з'являється на дисплеї під час роботи приладу	Резервуар для води напівповний	Усунення несправностей не потрібне, робота продовжується
На дисплеї з'являється повідомлення "Прилад розігрівається", але прилад до обраної температури не нагрівається	Значення автоматичного калібрування не є оптимальними	Скинути налаштування до заводських та повторити процес першого введення в експлуатацію → "Основні установки" на сторінці 17 → "Перед першим використанням" на сторінці 10 При наступному готуванні на парі при 100° C калібрування запускається автоматично, при цьому утворюється багато пари
Під час готування на парі утворюється дуже багато пари	Прилад автоматично калібрується	Нормальний процес
Під час повторного готування на парі утворюється дуже багато вологи	Якщо час готування дуже малий, прилад не встигає провести автоматичне калібрування	Скиньте прилад до заводських налаштувань і повторіть калібрування
При готуванні з вентиляційних отворів виходить пара	Нормальний процес	Неможливо

Заміна лампи робочої камери

Стійкі до нагрівання галогенові лампи на 230 В/25 Вт з ущільнювачами Ви можете придбати у сервісній службі. Будь ласка, вкажіть E- та FD-номери Вашого приладу.

⚠ Попередження – Небезпека ураження електричним струмом!

Під час заміни лампочки робочої камери контакти патрону залишаються під електричною напругою. Перед заміною витягніть мережевий штекер або вимкніть запобіжник у розподільному ящику.

⚠ Попередження – Небезпека опіків!

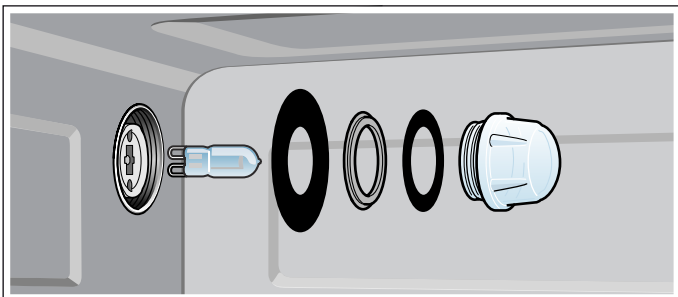
Прилад дуже сильно нагрівається. Забороняється торкатися внутрішньої поверхні або нагрівальних елементів гарячої робочої камери. Завжди давайте приладу охолонути. Не підпускайте дітей до приладу.

1. Витягніть мережевий штекер або вимкніть запобіжник у розподільному блоці.
2. Викрутіть захисну панель ліворуч.
3. Вийміть лампу.
Встановіть нову лампу, при цьому зверніть увагу на позицію штифта. Щільно притисніть лампу.

Увага!

Експлуатуйте прилад лише зі скляним захисним ковпаком і ущільнювачами.

4. Стежте, щоб нові прокладки та затискне кільце встали у скляний захисний ковпак у правильному порядку.



5. Знову закрутіть скляний захисний ковпак з прокладками.
6. Приєднайте прилад до електромережі і знову виконайте перше введення в експлуатацію.

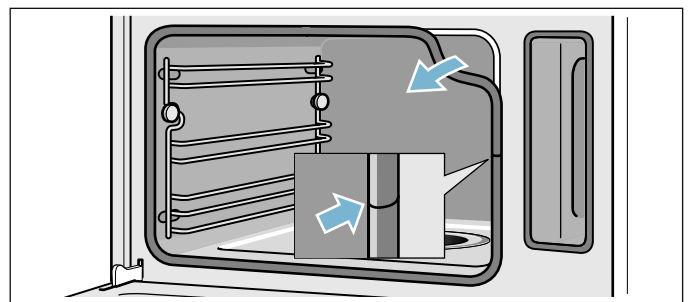
Заміна скляного захисного ковпака або прокладок

Якщо пошкоджено скляний захисний ковпак галогенової лампи або ущільнювач, потрібно їх замінити. Новий скляний захисний ковпак можна отримати в сервісній службі. Назвіть E-номер та дату виробництва Вашого приладу (FD-номер).

Заміна ущільнення дверцят

Якщо зовнішнє ущільнення дверцят пошкоджене, його треба замінити. Запасні ущільнення для Вашого приладу Ви можете отримати у сервісній службі. Будь ласка, вкажіть E- та FD-номери Вашого приладу.

1. Відкрийте дверцята приладу.
2. Зніміть старе ущільнення дверцят.
3. Всуньте нове ущільнення дверцят на одне місце та натягніть його далі по колу. Місце стику повинно бути збоку.
4. Ще раз перевірте його щільність, передусім у кутах.



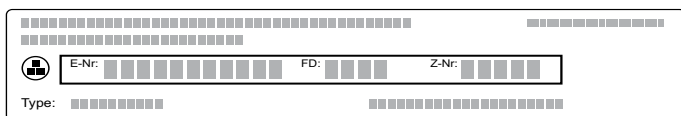
Служба сервісу

Якщо необхідно відремонтувати Ваш прилад, наша сервісна служба завжди до Ваших послуг. Ми завжди знайдемо відповідне рішення, також щоб уникнути зайвих візитів фахівців технічного обслуговування.

Номер E та FD

При звертанні у сервісну службу завжди повідомляйте повний номер виробу (E-Nr.) і дату випуску (FD-Nr.), щоб отримати кваліфіковану консультацію. Ви знайдете фірмову табличку з номерами при відчиненні дверцят шафи.

На деяких моделях, оснащених парою, ви знайдете фірмову табличку за панеллю.



Щоб не шукати довго у разі потреби, ви можете занести сюди дані вашого приладу та телефонні номери сервісної служби.

E-Nr.	FD-Nr.
-------	--------

Сервісна служба

Зверніть увагу, що виклик техника сервісної служби у випадку, якщо несправність сталась внаслідок недбалого використання, не буде безкоштовним навіть під час терміну дії гарантії.

Заявка на ремонт та консультація при неполадках

Контактні дані всіх країн Ви знайдете в доданому списку сервісних центрів.

Довіртеся компетентності виробника. Таким чином Ви будете певні, що ремонт Вашого приладу виконується належно підготовленим техніком сервісної служби із використанням оригінальних запасних деталей.

Таблиці та поради

Готування на парі - це особливо бережний спосіб приготування їжі. Волога огортає страви та запобігає таким чином втраті поживних речовин їжі. Готування відбувається без надмірного тиску. Це дозволяє зберегти форму, колір та природній аромат страв.

В таблицях Ви знайдете перелік страв, оптимальних для готування у паровій шафі. Там Ви можете подивитися, який вид нагрівання, яке приладдя, яка температура та який час готування обирати найкраще. Дані стосуються, якщо не зазначено інакше, страви, що ставиться в холодний прилад.

Приладдя

Застосовуйте приладдя, яке постачається у комплекті.

Під час готування на парі з використанням перфорованої ємності для приготування на парі завжди ставте під неї неперфоровану ємність, щоб зібрати надлишкові рідини.

Посуд

Коли Ви використовуєте посуд, для приготування на парі ставте його завжди по центру перфорованої ємності.

Посуд повинен бути термо- та паростійким. Посуд з товстими стінками подовжує час готування.

Накрийте страву, яка зазвичай готується на водяній бані, фольгою (наприклад, при розтопленні шоколаду).

Час та готування та порції

Час готування при готуванні на парі залежить від величини шматочка, а не від загального об'єму порції. Готуватись на парі може одночасно до 2 кг страв.

Дотримуйтесь величин шматочків, наведених у таблиці. Для менших шматочків час готування скорочується, для більших-подовжується. Якість та стиглість також можуть впливати на час готування. Тому наведені показники можуть використовуватись лише як орієнтир.

Рівномірний розподіл їжі

Їжу в посуді завжди розподіляйте рівномірно. Якщо шар їжі різної товщини, вона приготується нерівномірно.

Продукти, чутливі до тиску

Не нашаровуйте дуже багато продуктів, чутливих до тиску, в одну ємність. Використовуйте краще два контейнери.

Готування комплексних обідів

На парі можна готувати цілі комплексні обіди, при цьому смак однієї страви не передаватиметься іншій. Спочатку ставте в прилад страви, що готуються найдовше, а інші додавайте уже у відповідний час. Тоді вони всі будуть готові одночасно.

При готуванні комплексних обідів загальний час готування подовжується, оскільки при кожному відчиненні дверцят приладу з нього виходить пара і йому треба знову нагріватися.

Овочі

Покладіть овочі у перфоровану ємність для приготування на парі та встановіть її на рівень 3. Вставте неперфоровану ємність для приготування на парі під низ на рівень 1. Таким чином збиратиметься рідина, що скапуватиме.

Продукти	Розмір шматка	Приладдя	Вид нагрівання	Температура, °C	Час готування, хв
Артишоки	Цілі	Перфороване + неперфороване	Готування на парі	100	30–35
Цвітна капуста	Ціла	Перфороване + неперфороване	Готування на парі	100	25–35
Цвітна капуста	Суцвіттями	Перфороване + неперфороване	Готування на парі	100	10–15
Броколі	Суцвіттями	Перфороване + неперфороване	Готування на парі	100	8–10
Горох	-	Перфороване + неперфороване	Готування на парі	100	5–10
Фенхель	Нарізаний	Перфороване + неперфороване	Готування на парі	100	10–14
Овочевий пудинг	-	Водяна баня, 1,5 л + решітка на рівні 2	Готування на парі	100	50–70
Зелена квасоля	-	Перфороване + неперфороване	Готування на парі	100	20–25
Морква	Наріzana	Перфороване + неперфороване	Готування на парі	100	10–20
Кольрабі	Наріzana	Перфороване + неперфороване	Готування на парі	100	20–25
Цибуля	Наріzana	Перфороване + неперфороване	Готування на парі	100	6–9
Кукурудза	Ціла	Перфороване + неперфороване	Готування на парі	100	25–35
Мангольд*	Соломкою	Перфороване + неперфороване	Готування на парі	100	8–10
Спаржа, зелена*	Ціла	Перфороване + неперфороване	Готування на парі	100	7–12
Спаржа, біла*	Ціла	Перфороване + неперфороване	Готування на парі	100	10–15
Шпинат*	-	Перфороване + неперфороване	Готування на парі	100	2–3
Капуста романеско	Суцвіттями	Перфороване + неперфороване	Готування на парі	100	8–10
Брюссельська капуста	Суцвіттями	Перфороване + неперфороване	Готування на парі	100	20–30
Буряк	Цілий	Перфороване + неперфороване	Готування на парі	100	40–50
Червонокачанна капуста	Соломкою	Перфороване + неперфороване	Готування на парі	100	30–35
Білокачанна капуста	Соломкою	Перфороване + неперфороване	Готування на парі	100	25–35
Цукіні	Нарізані	Перфороване + неперфороване	Готування на парі	100	3–4
Цукровий горошок	-	Перфороване + неперфороване	Готування на парі	100	8–12

* попередньо розігріти прилад

Гарнір та бобові

Додайте воду або рідину в зазначеному співвідношенні.
Приклад: 1:1,5 = на 100 г рису додати 150 мл рідини.

Рівень устанавлення для неперфорованої ємності для приготування на парі Ви можете обирати довільно.

Продукти	Співвідношення	Приладдя	Рівень	Вид нагрівання	Температура, °C	Час готування, хв
Картопля «в мундирі» (середнього розміру)	-	Перфороване деко + неперфороване деко	3 1	Готування на парі	100	35–45
Варена картопля (четвертинки)	-	Перфороване деко + неперфороване деко	3 1	Готування на парі	100	20–25
Неполірований рис	1:1,5	Неперфороване деко	-	Готування на парі	100	35–45
Довгозернистий рис	1:1,5	Неперфороване деко	-	Готування на парі	100	20–30
Рис басматі	1:1,5	Неперфороване деко	-	Готування на парі	100	20–30
Пропарений рис	1:1,5	Неперфороване деко	-	Готування на парі	100	15–20
Різотто	1:2	Неперфороване деко	-	Готування на парі	100	30–35
Сочевиця	1:2	Неперфороване деко	-	Готування на парі	100	35–50
Біла квасоля, попередньо замочена	1:2	Неперфороване деко	-	Готування на парі	100	65–75
Кускус	1:1	Неперфороване деко	-	Готування на парі	100	6–10
Полба подрібнена	1:2,5	Неперфороване деко	-	Готування на парі	100	15–20
Пшоно, цільне	1:2,5	Неперфороване деко	-	Готування на парі	100	25–35
Пшениця, неподрібнене зерно	1:1	Неперфороване деко	-	Готування на парі	100	60–70
Галушки	-	Перфороване деко + неперфороване деко	3 1	Готування на парі	95	20–25

Птиця та м'ясо

Птиця

Продукти	Кількість	Приладдя	Рівень	Вид нагрівання	Температура, °C	Час готування, хв.
Філе курчати	по 0,15 кг	Неперфороване деко	2	Готування на парі	100	15 - 25
Качине філе*	по 0,35 кг	Неперфороване деко	2	Готування на парі	100	12 - 18

* попередньо обсмажити та загорнути у фольгу

Яловичина

Продукти	Кількість	Приладдя	Рівень	Вид нагрівання	Температура, °C	Час готування, хв.
Тонкий ростбїф, середнього ступеня просмаження*	1 кг	Неперфороване деко	2	Готування на парі	100	25 - 35
Товстий ростбїф, середнього ступеня просмаження*	1 кг	Перфороване деко + неперфороване деко	3 1	Готування на парі	100	30 - 40

* попередньо обсмажити та загорнути у фольгу

Свинина

Продукти	Кількість	Приладдя	Рівень	Вид нагрівання	Температура, °C	Час готування, хв.
Свиняче філе	0,5 кг	Неперфороване деко	2	Готування на парі	100	16–20
Свинячі медальйони*	прибл. 3 см товщиною	Неперфороване деко	2	Готування на парі	100	10–12
Копчена свинина, реберця	нарізані	Неперфороване деко	2	Готування на парі	100	15–20

* попередньо обсмажити та загорнути у фольгу

Ковбаси

Продукти	Приладдя	Рівень	Вид нагрівання	Температура, °C	Час готування, хв.
Віденські ковбаски	Перфороване деко + неперфороване деко	3 1	Готування на парі	80–90	12–18
Баварські білі ковбаски	Перфороване деко + неперфороване деко	3 1	Готування на парі	80–90	20–25

Риба

Продукти	Кількість	Приладдя	Рівень	Вид нагрівання	Температура, °C	Час готування, хв.
Золота макрель, ціла тушка	по 0,3 кг	Перфороване деко + неперфороване деко	3 1	Готування на парі	80 - 90	15 - 25
Філе золотої макрелі	по 0,15 кг	Перфороване деко + неперфороване деко	3 1	Готування на парі	80 - 90	10 - 20
Рибний паштет	На водяній бані 1,5 л	Неперфороване деко	2	Готування на парі	70 - 80	40 - 80
Форель, ціла тушка	по 0,2 кг	Перфороване деко + неперфороване деко	3 1	Готування на парі	80 - 90	12 - 15
Філе тріски	по 0,15 кг	Перфороване деко + неперфороване деко	3 1	Готування на парі	80 - 90	10 - 14
Філе лосося	по 0,15 кг	Перфороване деко + неперфороване деко	3 1	Готування на парі	100	8 - 10
Молюски	1,5 кг	Неперфороване деко	2	Готування на парі	100	10 - 15

Продукти	Кількість	Приладдя	Рівень	Вид нагрівання	Температура, °C	Час готування, хв.
Філе морського окуня	по 0,15 кг	Перфороване деко + Неперфороване деко	3 1	Готування на парі	80 - 90	10 - 20
Фаршировані рулетки з морського язика		Перфороване деко + неперфороване деко	3 1	Готування на парі	80 - 90	10 - 20

Супові заправки, інше

Продукти	Приладдя	Рівень	Вид нагрівання	Температура, °C	Час готування, хв.
Яєчна заправка для супу	Неперфороване деко	2	Готування на парі	90	15 - 20
Манні галушки	Перфороване деко + неперфороване деко	3 1	Готування на парі	90 - 95	7 - 10
Яйця вкруту (розмір М, макс. 1,8 кг)	Перфороване деко + неперфороване деко	3 1	Готування на парі	100	10 - 12
Яйця, зварені некруто (розмір М, макс. 1 кг)	Перфороване деко + неперфороване деко	3 1	Готування на парі	100	6 - 8

Десерти, компот

Компот

Зважте фрукти, додайте води приблизно $\frac{1}{3}$ від їх кількості та цукор і спеції за смаком.

Рис, зварений на молоці

Зважте рис, додайте молока у 2,5 рази більше від його ваги. Наповніть приладдя рисом та молоком макс. на 2,5 см. Після готування перемішайте. Залишок молока швидко вбереться.

Йогурт

Розігрійте молоко на варильній поверхні до 90°C. Дайте йому охолонути до 40°C. Для УВТ-молока достатньо розігрівання до 40°C.

Додайте 150 г йогурту (який щойно з холодильника). Перелийте у чашки або у маленькі банки та накрийте плівкою. Поставте чашки або банки в ємність пароварки і налаштуйте за даними у таблиці.

Після приготування залиште йогурт охолоджуватись у холодильнику.

Продукти	Приладдя	Вид нагрівання	Температура, °C	Час готування, хв
Кнедли	неперфороване деко	Готування на парі	100	20 - 25
Карамельний крем	Формочки + перфороване деко	Готування на парі	80	15 - 20
Рис, зварений на молоці*	неперфороване деко	Готування на парі	100	25 - 35
Йогурт*	Порційні склянки + перфороване деко	Готування на парі	40	300 - 360
Компот з яблук	неперфороване деко	Готування на парі	100	10 - 15
Компот із груш	неперфороване деко	Готування на парі	100	10 - 15
Компот з вишні	неперфороване деко	Готування на парі	100	10 - 15
Компот з ревеню	неперфороване деко	Готування на парі	100	10 - 15
Компот зі слив	неперфороване деко	Готування на парі	100	15 - 20

* Ви можете також скористатись відповідною програмою (див. розділ «Автоматичні програми»)

Підігрівання страви

При повторному підігріванні страви делікатно розігріваються. Вони смакують та виглядають, як щойно приготовані.

Продукти	Приладдя	Рівень	Вид нагрівання	Температура, °C	Час готування, хв
Овочі	Неперфороване деко для приготування на парі	3	Підігрівання	100	12–15
Макарони, картопля, рис	Неперфороване деко для приготування на парі	3	Підігрівання	100	5–25

Розморожування

Вид нагрівання Розморожування підходить для розморожування фруктів, овочів та випічки глибокого замороження. Птицю, м'ясо і рибу найкраще розморожувати у холодильнику. Перед розморожуванням вийміть продукти з пакування. Покладіть фрукти і овочі глибокої заморозки у перфоровану ємність для приготування на парі і встановіть під нею неперфоровану ємність для приготування на парі. Таким чином, продукти не залишатимуться у відталій воді, а волога, що стікатиме, збиратиметься у ємність. Для продуктів глибокої заморозки, які після розмороження повинні містити в собі

достатньо рідини, такі як, наприклад, шпинат у вершках, використовуйте неперфоровану ємність для приготування на парі або посуд на решітці.

Дані часу у таблиці є орієнтовними. Вони залежать від якості, температури заморожування (- 18°C) та властивостей продуктів. Зазначені діапазони часу. Встановіть спочатку найкоротший час, а в разі потреби - подовжте його.

Порада: Плоско заморожені або порційні шматки розморожуються швидше, ніж заморожені блоком.

Продукти	Кількість	Приладдя	Рівень	Температура, °C	Час готування, хв
Ягоди	0,5 кг	Перфороване деко + неперфороване деко	3 1	50–55	15–20
Овочі	0,5 кг	Перфороване деко + неперфороване деко	3 1	40–50	15–50

Залишіть тісто підніматися

З видом нагрівання «Сходження тіста» тісто сходить значно швидше, ніж при кімнатній температурі.

Ви можете обирати рівень установалення решітки довільно або навіть обережно покласти решітку на дно

робочої камери.

Увага: не подряпайте дно робочої камери!

Поставте на решітку миску з тістом. Не накривайте тісто.

Продукти	Кількість	Приладдя	Температура, °C	Час готування, хв
Дріжджове тісто	1 кг	Миска + решітка	35	20–30

Віджимання соку

Перед віджиманням соку покладіть ягоди в миску і посипте цукром. Залиште їх там не менш як на годину, потім відцідіть сік.

Покладіть ягоди у перфоровану ємність для приготування на парі та встановіть її на рівень 3. Для збирання соку

встановіть неперфоровану ємність для приготування на парі на рівень 1.

В кінці зберіть ягоди у марлю та витисніть залишки соку.

Продукти	Приладдя	Рівень	Вид нагрівання	Температура, °C	Час готування, хв.
Малина	Перфороване + неперфороване деко	3 1	Готування на парі	100	30-45
Смородина	Перфороване + неперфороване деко	3 1	Готування на парі	100	40 - 50

Консервування

Якщо це можливо, консервуйте свіжі продукти. Довше зберігання зменшує вміст вітамінів, а в продуктах швидше починається бродіння.

Використовуйте для консервації лише бездоганні овочі та фрукти.

Наступні продукти не можна консервувати в приладі: вміст бляшанок, м'ясо, риба або паштети.

Перевірте банки, гумові прокладки, затискачі та пружини.

Гумові прокладки та банки ретельно вимийте гарячою водою. Для очищення банок також підходить програма Дитячі пляшечки, пастеризація.

Поставте банки в перфоровану ємність для приготування на парі. Вони не повинні торкатися одна одної.

Після встановленого часу готування відкрийте дверцята приладу.

Виймайте банки з приладу лише тоді, коли вони повністю охолонуть.

Продукти	Приладдя	Рівень	Вид нагрівання	Температура, °C	Час готування, хв.
Овочі	Скляні банки ємністю 1л	2	Готування на парі	100	30 - 120
Кісточкові фрукти	Скляні банки ємністю 1л	2	Готування на парі	100	25 - 30
Зерняткові фрукти	Скляні банки ємністю 1л	2	Готування на парі	100	25 - 30

Заморожені продукти

Дотримуйтесь вказівок виробника, зазначених на упаковці.

Наведені значення часу готування стосуються страв, що ставляться в холодну робочу камеру.

Продукти	Приладдя	Рівень	Вид нагрівання	Температура, °C	Час готування, хв
Вироби із тіста, свіжі, охолоджені*	Неперфороване деко	2	Готування на парі	100	5-10
Форель	Перфороване деко + неперфороване деко	3 1	Готування на парі	80-100	20-25
Філе лосося	Перфороване деко + неперфороване деко	3 1	Готування на парі	80-100	20-25
Броколі	Перфороване деко + неперфороване деко	3 1	Готування на парі	100	6-10
Цвітна капуста	Перфороване деко + неперфороване деко	3 1	Готування на парі	100	5-8
Бобові	Перфороване деко + неперфороване деко	3 1	Готування на парі	100	6-10
Горох	Перфороване деко + неперфороване деко	3 1	Готування на парі	100	5-12
Морква	Перфороване деко + неперфороване деко	3 1	Готування на парі	100	4-6
Овочева суміш	Перфороване деко + неперфороване деко	3 1	Готування на парі	100	6-10
Брюссельська капуста	Перфороване деко + неперфороване деко	3 1	Готування на парі	100	5-10

* додати трохи рідини

Тестові страви

Тестові страви відповідають стандартам EN 60350-1.

Таблиці були створені для тестових інституцій, щоб полегшити контроль та тестування різноманітних приладів.

Продукти	Приладдя	Рівень	Вид нагрівання	Температура, °C	Час готування, хв
Броколі (розподілення пари)	Перфороване деко + неперфороване деко	3 1	Готування на парі	100	7-9
Броколі (подача пари)	Перфороване деко + неперфороване деко	3 1	Готування на парі	100	7-9
Горох* (максимальне завантаження)	Перфороване деко + неперфороване деко	3 1	Готування на парі	100	5-12

* 2,0 кг гороху рівномірно розподіліть в ємності.

BSH Hausgeräte GmbH
Carl-Wery-Str. 34, 81739 München
GERMANY

siemens-home.bsh-group.com

Виготовлено BSH Hausgeräte GmbH за ліцензією на товарний знак Siemens AG



9001365534
980201