

Інструкція з експлуатації

Пароварка

HEZ24D.00

de

9000 461 201

Вказівки з техніки безпеки

Уважно прочитайте цю інструкцію з експлуатації. Зберігайте інструкцію з експлуатації в надійному місці. При передачі приладу новому власникові віддайте також цю інструкцію.

Використовуйте пароварку тільки для приготування їжі на пару.

Гаряче приладдя та посуд

Небезпека отримання опіків!

При витяганні з робочої камери гарячого приладдя та посуду завжди застосовуйте кухонні ганчірки.

Гаряча робоча камера

Небезпека отримання опіків!

Ніколи не торкайтеся внутрішньої поверхні робочої камери чи нагрівальних елементів. Обережно відкривайте дверцята приладу. Можливий викид гарячої пари. Не дозволяйте дітям підходити близько до приладу.

Використання дверцят духовки для сидіння або опори

Не сідайте і не ставайте на відкриті дверцята духовки. Не опирайте посуд або приладдя до дверцят духовки.

Екологічна утилізація

Старі прилади не є непотребом. Завдяки безпечній для навколишнього середовища переробці можна отримати цінну сировину.

Упаковка захищає Ваш прилад від пошкодження під час транспортування. Всі матеріали, з яких виготовляється упаковка, не є екологічно безпечними та можуть повторно перероблятися. Будь-ласка, сприяйте охороні довкілля, утилізуйте упаковку в нешкідливий для довкілля спосіб.

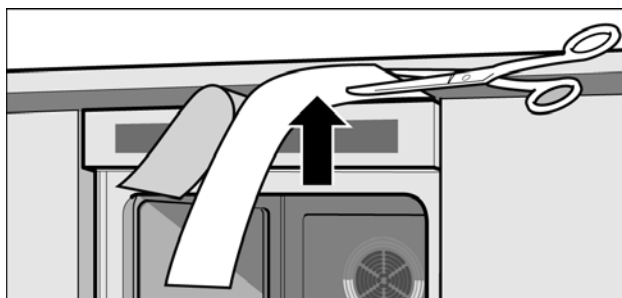
Про актуальні шляхи утилізації можна дізнатись, звернувшись до Вашого торгового представника, або в комунальному підприємстві.

Перед першим використанням

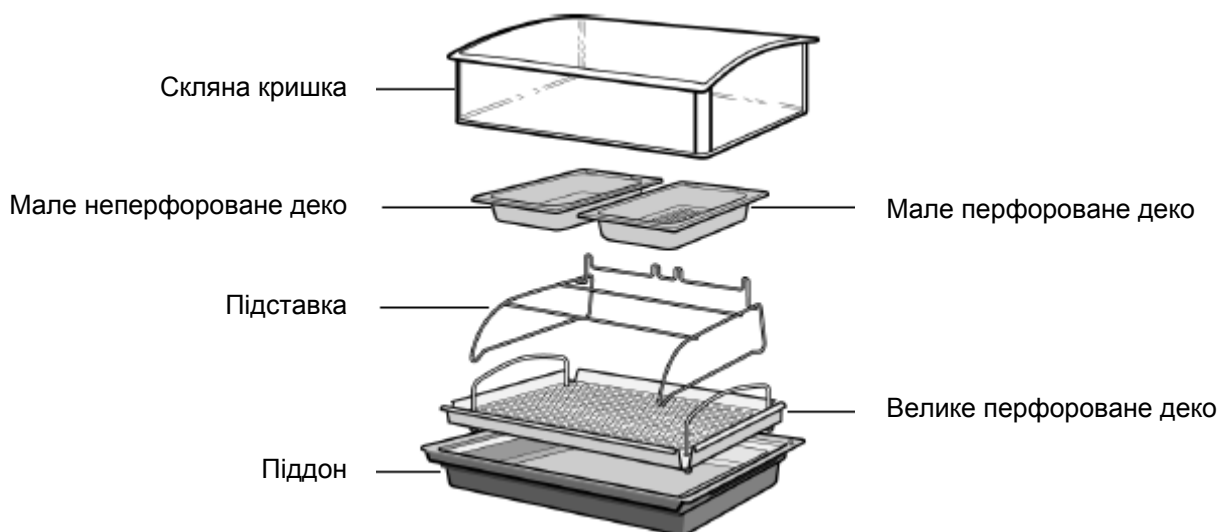
Якщо пароварка пошкоджена, користуватись нею не можна.

Очистіть пароварку та все приладдя гарячим лужним розчином.

Наклейте захисну плівку, що додається, під виступ робочої поверхні. Для цього зніміть, наклейте та відріжте захисну плівку.



Пароварка



Основою пароварки є піддон, велике перфороване деко та склояна кришка.

Для більшої кількості продуктів та для приготування рису або соусів можна додатково використовувати підставку з посудиною для термообробки.

Застосовуйте тільки оригінальні деталі, які йдуть у комплекті.

Подальші дані щодо приготування на пару можна знайти у брошурі, що додається.

Піддон для стікання можна також використовувати окремо напр. для приготування великого обсягу їжі.

Приготування на парі

Не відкривайте духовку під час процесу готування.


Виняток: При поєднанні різних продуктів з різним часом термообробки.

Час термообробки залежить від розміру продуктів. При одночасному готуванні продуктів з різним часом термообробки слід:

- порізати продукти з довшим часом готування на менші шматки
- подовжити час термообробки чутливих продуктів, якщо Ви готуєте більші шматки.

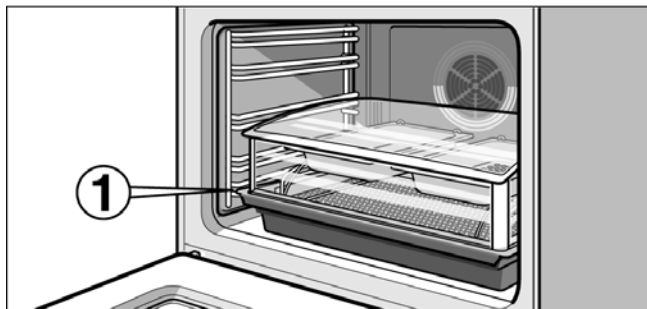
Зазвичай для приготування на пару використовується 500 мл води (недистильована вода).

Виняток: продукти, які розбухають (напр. картопля), та страви з тривалим часом термообробки потребують 750 мл води (див. таблицю часу готування або брошуру, що додається).

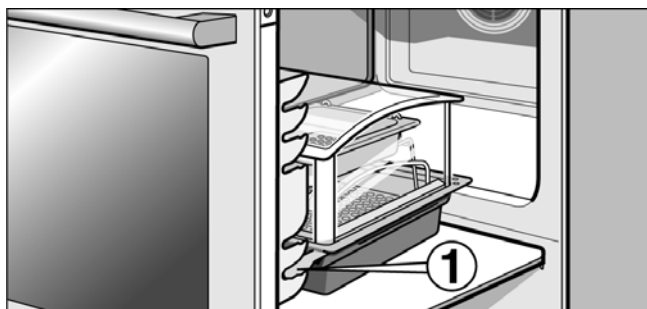
1. Нагрійте заздалегідь духовку впродовж 10 хвилин при 150 °C нижня межа нагрівання .
2. Влийте воду у піддон для стікання.

3. Помістіть продукти у пароварку.
4. Накрийте скляною кришкою таким чином, щоб вона, повертаючись, лежала на піддоні для стікання.
5. Вставте пароварку на рівень 1.

Прилади з відкидними дверцятами



Прилади з висувним візком



Небезпека отримання опіків!

При відкритті духовки може виходити гаряча пара. Обережно відкривайте духовку після процесу готування.

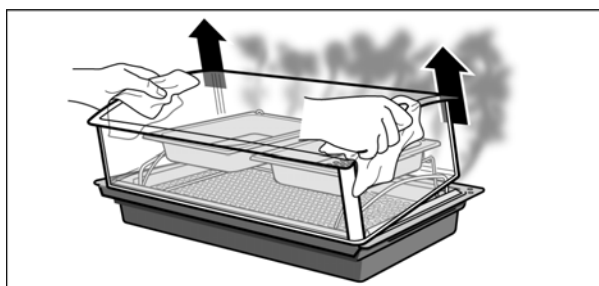
6. Після закінчення часу готування витягніть з духовки пароварку. Використовуйте при цьому спеціальну ганчірку.
7. Відставте в сторону пароварку. Не ставте її на дверцята духовки!



Небезпека отримання опіків!

При піднятті скляної кришки виходить гаряча пара. Піднімайте скляну кришку ззаду, щоб гаряча пара могла вийти зсередини.

8. Зніміть скляну кришку.



Після приготування на парі

1. Дайте охолонути робочій камері.
2. Вимийте робочу камеру чистою водою.
3. Протріть м'якою ганчіркою робочу камеру, між ущільненням дверцят та жолобом для стікання води, між дверцятами духовки і духовкою.

Таблиця часу готування

Значення у таблиці часу готування є орієнтованими і можуть змінюватись залежно від виду, розміру та спілості продуктів.

Швидкозаморожені продукти не потрібно розморожувати перед готуванням на парі. Час готування подовжується приблизно на 5 хвилин.

Продукт	Підготовка	Кількість рідини, мл	Час готування, хв
Цвітна капуста	качан (стрижень вирізаний)	500	30-35
Цвітна капуста	ціла	500	35-40
Цвітна капуста, заморожена	качан	500	25-30
Броколі, свіжа	качан (стрижень вирізаний)	500	30-35
Броколі, заморожена	качан	500	25-30
Горошок, свіжий		500	25-30
Горошок, заморожений		500	20-25
Фенхель, свіжий	половина, стрижень видалений	500	35-45
Фенхель, свіжий	скибки	500	20-25
Зелена квасоля		500	30-40
Зелена квасоля, заморожена		500	30-35
Морква	скибки, смужки	500	35-40
Селера запашна	скибки, смужки	500	34-40
Цибуля	тонкі смужки або ромби	500	30-35
Кукурудзяні качани	цілі	750	55-60
Перець стручковий	порізаний на смужки, залежно від спілості	500	30-40
Картопля у мундирі	залежно від розміру	750	55-65
Брюсельська капуста, свіжа	стрижень вирізаний	500	35-40
Брюсельська капуста, заморожена		500	30-35
Відварена картопля	вузькі смужки картоплі	750	30-35
Відварена картопля	розрізана на 4 частини	750	35-45
Цукіні	розрізані навпіл у довжину, скибки	500	25-30
Молоді паростки спаржі	залежно від товщини	500	35-45
Спаржа, зелена	залежно від товщини	500	30-40
Яйця, зварені на круто	до 20 штук	500	25-30
Яєчна заправка	у порцеляновому блюдці	500	35-40
Рис	200 г рису і 350 мл води	750	40-45
Рибне філе	напр. камбала	500	20-25
Рибні стейки	прибл. 150-200 г / скибка напр. лосось, тунець	500	25-30
Порційна риба	прибл. 200-250 г / шматок	500	20-25

	напр. форель, скумбрія		
Великі рибини	прибл. 800-1000 г напр. форель, лящ	500	30-40
Яловичина	прибл. 1000 г залежно від товщини	750	75-90
Свинина	філе прибл. 500 г / шматок	750	40-50
М'ясо птиці	прибл. 200 г / шматок напр. грудинка індика та півника	500	35-45

Чищення і догляд

Не використовуйте засоби для чищення, їдкі засоби та предмети, що залишають подряпини.

Видаліть вапняний наліт за допомогою засобу на чищення на основі оцту. Промийте чистою водою та витріть м'якою ганчіркою.

Не зіскрібайте підсохлі рештки їжі, а розм'якшуйте їх лужним розчином.

Гарантія виробника

Якщо Вам необхідна інформація або обслуговування, якщо у Вас виникла проблема, відвідайте веб-сайт компанії BOSCH: www.bosch-home.com.ua або зверніться до Центру обслуговування клієнтів BOSCH у Вашій країні (телефон можна знайти на гарантійному талоні). Якщо у Вашій країні немає Центру обслуговування клієнтів, зверніться до місцевого дилера BOSCH