

TEKA



Инструкция по эксплуатации HLB 8408 NIGHT RIVER BLACK

РУ

Инструкция по эксплуатации функция приготовления на пару

Описание функции

При помощи этой функции можно во время приготовления использовать пар. Такой тип нагрева особенно подходит для жарки мяса, приготовления хлеба и выпечки. Вентилятор равномерно распределяет тепло и пар по всей духовке.



ВНИМАНИЕ

Для этой функции всегда нужно использовать емкость, в которую наливается вода. На стенки емкости нанесены горизонтальные метки, соответствующие объему воды 200 мл / 300 мл.

ФУНКЦИЯ «ПАР»

Выбрав эту функцию, можно во время приготовления использовать пар. Если поставить на дно духового отсека емкость с водой, во время приготовления будет образовываться пар. Благодаря этому блюда обретают лучший цвет, хрустящую корочку и блестящую поверхность, становятся нежными и сочными. Кроме того, таким образом можно сделать более сочными уже готовые блюда при повторном разогреве (регенерация).

ВНИМАНИЕ! Соблюдайте следующие инструкции:

- Во время эксплуатации духовки вода в емкости нагревается до высокой температуры.
- Прежде чем извлекать емкость с водой, дайте духовке остыть.
- При открывании дверцы из устройства может выходить горячий пар. Однако, в зависимости от температуры, испарения могут быть не видны. При открытии дверцы духовки устройства соблюдайте осторожность. Не подпускайте близко детей.
- Используйте только ту емкость для воды, которая поставляется в комплекте с устройством.



ВНИМАНИЕ

Ни в коем случае не наполняйте емкость во время приготовления — только когда духовка холодная.

- Пользуйтесь емкостью для воды только при приготовлении еды на пару.
- При других функциях приготовления эта емкость НЕ должна использоваться.

Для правильного приготовления с помощью функции «Пар» необходимо:

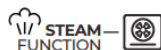
- 1) Установите емкость на дно духового отсека. На дне есть форма, предназначенная для правильного размещения емкости.



ВНИМАНИЕ

Это нужно делать только при холодной духовке. Если духовка горячая, это может привести к ожогам и повреждениям.

- 2) Наполните емкость водой. Рекомендуемый объем — 300 мл. Его можно определить по меткам на стенках емкости.
- 3) Далее, вставьте поддон или решетку с едой, которую будете готовить. Закройте дверцу духовки.
- 4) Выберите функцию с помощью переключателя функций.
- 5) Выберите нужную для приготовления температуру с помощью шкалы регулирования температуры. Для облегчения выбора нужной температуры на шкале регулирования температуры



есть символы    .

- 6) Духовка сразу начнет нагреваться, и несколько минут спустя внутри будет образовываться пар.

Ниже приведена ориентировочная таблица подходящих для этой функции способов приготовления, в которой указаны температура и время приготовления для каждого вида еды.

Паста / хлеб

Продукт	Объем воды (мл)	Температура (°C)	Время (мин)	Время предварительного нагрева (время)
Хлеб фокачча	300	180-190	30-40	7 мин
Хлеб (600 г)	300	180-200	35-45	7 мин

Еда в целом

Продукт	Объем воды (мл)	Температура (°C)	Время (мин)	Время предварительного нагрева (время)
Свинина	300	150-160	180	НЕТ
Овощи (500 г)	300	180	15-20	НЕТ
Ростбиф (800 г)	300	175	35	НЕТ
Курица (1,5 кг)	300	185	50-55	7 мин
Лазанья	300	185-200	45	НЕТ
Рыба (500 г)	300	150-160	15-20	5 мин
Регенерация еды	300	130-140	15	5 мин

При помощи регенерации можно оптимально разогревать готовые блюда, сохраняя их вкус, как у свежеприготовленных.



ВАЖНО

НЕ открывайте дверцу духовки во время приготовления, иначе будет утрачен образовавшийся пар и снизится качество.

Открывать дверцу в процессе приготовления можно только в тех случаях, когда в приведенной выше таблице указано, что духовку необходимо предварительно разогреть.

Для завершения процесса приготовления:

- 1) Выключите духовку, повернув шкалу выбора функций в положение 0.
- 2) Прежде чем извлекать емкость с водой, дайте духовке остыть.
- 3) Очистите емкость при помощи мягкой ткани, мыла и воды.
- 4) Если на емкости образовались стойкие пятна от накипи, протрите ее тканью с уксусом. Затем вымойте с мылом и вытрите тканью насухо.



ВАЖНО

Если емкость для воды имеет пятна накипи и не очищается, эти пятна будут становиться все больше и больше при последующем приготовлении на пару, что усложнит процесс очистки.