

# SENCOR®

# SPR 5500SS



## RU ■ Тиховарка

## **ВНИМАТЕЛЬНО ПРОЧИТЕ И СОХРАНИТЕ ДЛЯ ДАЛЬНЕЙШЕГО ИСПОЛЬЗОВАНИЯ.**

### **Общие предупреждения**

- Дети в возрасте от 0 до 8 лет не могут пользоваться этим электроприбором. Дети в возрасте от 8 лет и старше могут пользоваться этим электроприбором только под постоянным присмотром.
- Дети не должны играть с электроприбором. Очистку и уход, осуществляемый пользователем, запрещено осуществлять детям младше 8 лет и без надзора.
- Лица с нарушениями физических и умственных способностей либо с недостаточным опытом и знаниями могут пользоваться прибором только при том условии, что они находятся под присмотром или проинструктированы об использовании электроприбора безопасным способом, а также осознают потенциальную опасность.

### **Электробезопасность**

- Храните прибор и его кабель питания в месте, недоступном для детей младше 8 лет.
- Перед подключением прибора к электрической розетке убедитесь, что напряжение, указанное на заводской табличке, соответствует напряжению в вашей сети.
- Подключайте электроприбор только к правильно заземленной розетке. Не используйте удлинительный кабель.
- Никогда не подключайте прибор к розетке эл. сети пока он не будет правильно собран.
- Перед использованием полностью разверните кабель питания.
- Не подключайте кабель электроприбора к розетке и не отсоединяйте его от розетки мокрыми руками.
- Следите, чтобы вилка кабеля питания не пришла в соприкосновение с водой или влагой.
- Не тяните за кабель питания, чтобы отключить прибор от розетки. Это может повредить кабель питания или сетевую розетку. Чтобы отсоединить кабель питания от розетки, возьмитесь за саму вилку и аккуратно потяните.
- Не ставьте тяжелые предметы на кабель питания. Следите за тем, чтобы кабель питания не свисал через край стола и не касался горячих поверхностей или острых предметов.

- Если привод питания поврежден, то во избежание возникновения опасной ситуации он должен быть заменен производителем, его сервисным техником или аналогичным квалифицированным лицом.
- Во избежание риска поражения электрическим током не ремонтируйте и не модифицируйте прибор самостоятельно. Любой ремонт или настройку прибора выполняйте в профессиональной мастерской. Вмешательство в конструкцию электроприбора в течение гарантийного срока может привести к аннулированию гарантии.
- Во избежание поражения электрическим током никогда не погружайте корпус электроприбора, его кабель питания и вилку кабеля в воду или другие жидкости.
- Следите за тем, чтобы на вилку и на розетку не попадали брызги воды или другой жидкости, а также не был направлен поток горячего пара, выходящего из прибора. Если это произошло, выключите автоматический выключатель электроэнергии, подающей ток к розетке, а затем тщательно высушите розетку и вилку кабеля перед дальнейшим использованием.
- Всегда выключите прибор и отсоедините его от розетки эл. сети по окончании эксплуатации.

## **Безопасность использования**

- Тиховарка предназначена для томления блюд, готовки на пару и приготовления йогурта. Используйте его только по назначению.
- Тиховарка предназначена для использования в бытовых условиях и аналогичных помещениях, таких как:
  - кухонные уголки в магазинах, офисах и других рабочих помещениях;
  - в сельском хозяйстве;
  - для постояльцев гостиниц, мотелей и в других гостиничных заведениях;
  - заведения, предоставляющие услуги ночлега и завтрака.
- Тиховарка предназначена только для использования внутри помещений. Никогда не пользуйтесь ей на открытом воздухе или в производственной среде.
- Используйте тиховарку только в соответствии с указаниями, приведенными в настоящем руководстве по эксплуатации.
- Используйте тиховарку только на сухой, чистой устойчивой и жаропрочной поверхности. Не размещайте тиховарку на крыле кухонной раковины.
- Не ставьте тиховарку на край стола, на неустойчивую, наклонную или неровную поверхность, на электрическую или газовую плиту и другие источники тепла, либо возле них.
- Не используйте тиховарку на поверхности, чувствительной к теплу, поскольку она может быть повреждена.

- Во время приготовления пищи не ставьте тиховарку на столешницу, чувствительную к теплу – например, на каменную столешницу. Столешницы такого типа чувствительны к избыточному теплу и в случае точечного нагрева могут треснуть. Если нужно использовать тиховарку на столешнице, чувствительной к теплу, подложите под нее кухонную дощечку или термостойкий материал.
- Тиховарку необходимо установить в устойчивом положении, а ручки расположить так, чтобы горячие жидкости не могли пролиться.
- Используйте только съемную чашу, входящую в комплект тиховарки. Никогда не используйте другие чаши.
- Не используйте чашу с трещинами и вмятинами или другими повреждениями. Поврежденную чашу необходимо заменить на новую чашу оригинального типа.
- Не используйте тиховарку, если она не работает надлежащим образом, упала на пол, погрузилась в воду, или была каким-либо образом повреждена. Сдайте ее в квалифицированную мастерскую для проверки или ремонта.
- Перед тем, как вставить чашу в корпус тиховарки, убедитесь, что ее внешняя поверхность и внутреннее пространство корпуса совершенно чистые и сухие. Во избежание поломки тиховарки на внешней поверхности чаши не должно быть засохших остатков продуктов и т. д.
- Перед тем, как включить тиховарку в розетку, убедитесь, что съемная чаша правильно вставлена в корпус, наполнена водой и продуктами и правильно накрыта крышкой. Не переполняйте съемную чашу.
- Не подключайте тиховарку к электрической розетке и не включайте ее без съемной чаши, установленной в корпусе.
- Не используйте тиховарку с пустой съемной чашей.



### **Предупреждение:**

Не наливайте воду в корпус тиховарки и не кладите в него какие-либо продукты. Класть продукты и наливать воду можно только в съемную чашу.

- Используйте тиховарку только с оригинальными принадлежностями, содержащимися в комплекте.



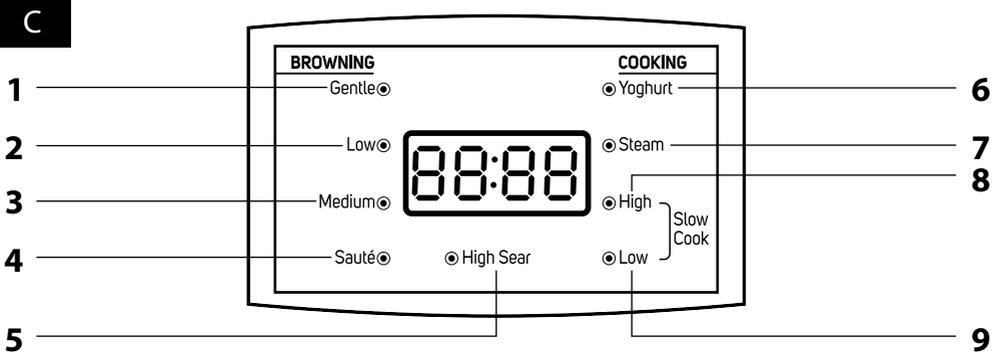
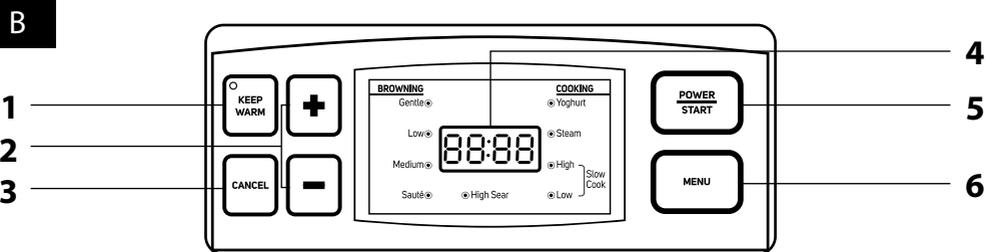
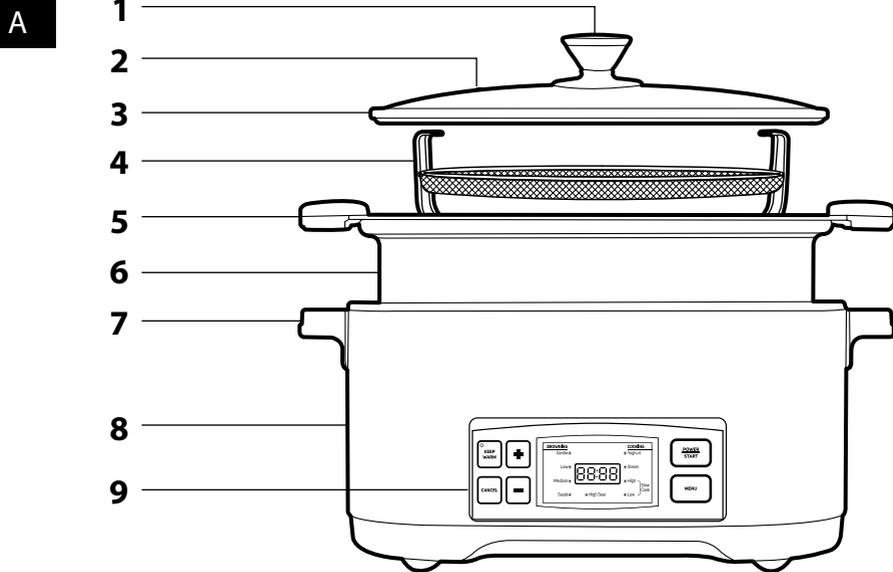
### **Внимание:**

Использование неоригинальных принадлежностей может привести к возникновению опасной ситуации

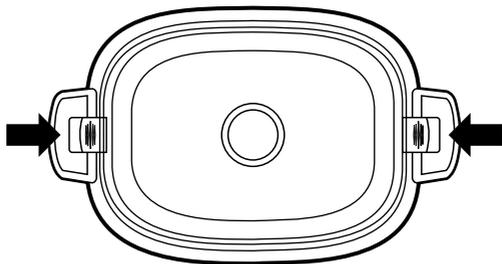
- Во время работы тиховарки крышка должна быть закрыта и надлежащим образом зафиксирована. Не кладите на крышку какие-либо предметы.

- В процессе использования должно быть обеспечено достаточное пространство для циркуляции воздуха над тиховаркой и вокруг нее. Не накрывайте тиховарку и не блокируйте ее вентиляционные отверстия.
- Следите, чтобы отверстие для выхода пара не было направлено на материалы, чувствительные к теплу, на вас или других людей. Горячий пар может вызвать серьезные ожоги.
- Во время использования функции поддержания температуры (KEEP WARM) не оставляйте ложки для перемешивания и сервировки блюда или другие кухонные принадлежности внутри съемной чаши.
- В процессе работы, а также в течение некоторого времени после ее завершения доступные поверхности тиховарки остаются горячими.
- После прекращения работы на поверхности нагревательного элемента сохраняется остаточное тепло.
- При переноске тиховарки после завершения готовки следует соблюдать особую осторожность, чтобы не прикоснуться к корпусу или другим частям, поскольку они могут быть еще горячими под воздействием остаточного тепла.
- Не прикасайтесь к горячим поверхностям тиховарки. Выключив тиховарку и отсоединив ее от электрической розетки, используйте ручки корпуса для подъема и переноса. Для повышения безопасности рекомендуем использовать кухонные перчатки.
- Чтобы поднять и перенести крышку, используйте ручку крышки. Открывая крышку, необходимо следить за тем, чтобы пар, выходящий из чаши, не был направлен на вас, поскольку это может вызвать ожоги. Для повышения безопасности рекомендуем использовать кухонные перчатки.
- Чтобы вынуть чашу после окончания приготовления, используйте кухонные прихватки.
- Капли воды с крышки могут стекать только в съемную чашу, они не должны попадать внутрь корпуса тиховарки.
- Не кладите нагретую крышку на чувствительные к воздействию тепла поверхности.
- Нельзя оставлять работающую тиховарку без присмотра.
- Если вы оставляете прибор без присмотра либо перестаете им пользоваться, перед извлечением чаши или вкладыша-пароварки, а также перед чисткой и переноской всегда отсоединяйте прибор от электрической розетки. Никогда не переносите работающую тиховарку.
- Следует быть особенно осторожными при переноске тиховарки, наполненной горячими продуктами и жидкостями.
- Перед тем, как вынуть чашу или вкладыш-пароварку, а также перед чисткой всегда дайте тиховарке полностью остыть.

- Регулярно чистите тиховарку после каждого использования, как описано в разделе «Уход и чистка». Не проводите никакого другого технического обслуживания тиховарки, за исключением чистки, описанной в разделе «Уход и чистка».
- Чтобы не допустить царапин на антипригарной поверхности съемной чаши в процессе чистки, всегда используйте деревянные, силиконовые или пластмассовые инструменты.
- Помимо съемной чаши, больше никакие части тиховарки не предназначены для мытья в посудомоечной машине.



D



# RU Тиховарка

## Руководство по эксплуатации



### Предупреждение:

Не поднимайте съемную чашу **A6**, взявшись за ручку крышки **A1**. Беритесь только за ручки **A5**, расположенные по бокам чаши.

- Перед тем, как использовать этот прибор, пожалуйста, внимательно прочтите руководство пользователя, даже если вы уже знакомы с использованием аналогичных приборов. Используйте электроприбор только так, как это описано в данном руководстве по эксплуатации. Сохраните руководство для использования в будущем. В случае передачи прибора иному лицу обеспечьте, чтобы к прибору прилагалось данное руководство пользователя.
- Аккуратно распакуйте прибор и будьте внимательны, чтобы не выбросить какую-нибудь часть устройства, прежде чем найдете все его части. Как минимум в течение действия установленного по закону срока устранения недостатков или гарантийных обязательств рекомендуется сохранять оригинальную коробку и упаковочный материал, кассовый чек и подтверждение о степени ответственности продавца или гарантийный талон. В случае перевозки рекомендуется снова упаковать прибор в оригинальную коробку.

### ОПИСАНИЕ ТИХОВАРКИ

- A1** Ручка крышки
- A2** Отверстие для отвода пара
- A3** Крышка из закаленного стекла
- A4** Вкладыш-пароварка из нержавеющей стали
- A5** Ручки чаши с защелками для фиксации крышки
- A6** Съемная алюминиевая чаша объемом 6 л
- A7** Держатели корпуса тиховарки
- A8** Корпус тиховарки
- A9** Панель управления
- B1** Кнопка поддержания температуры с индикатором
- B2** Кнопки + (плюс) и – (минус)
- B3** Кнопка отмены
- B4** Светодиодный дисплей
- B5** Кнопка «Включение/Пуск» с индикатором
- B6** Кнопка MENU (меню)
- B7** Режим обжаривания – слабая температура
- B8** Режим обжаривания – низкая температура
- B9** Режим обжаривания – средняя температура
- C1** Режим обжаривания – пассерование
- C2** Режим обжаривания – подрумянивание
- C3** Режим варки – йогурт
- C4** Режим варки – приготовление на пару
- C5** Режим варки – медленная варка при повышенной температуре
- C6** Режим варки – медленная варка при пониженной температуре

### НАЗНАЧЕНИЕ

- Тиховарка предназначена для томления блюд, готовки на пару и приготовления йогурта.
- В наши дни томление относится к новым тенденциям здоровой и вкусной кулинарии. Благодаря этой методу пища приобретает новый, особенно выразительный вкус, поэтому при приготовлении можно использовать меньше таких усилителей вкуса как соль и жир. В тиховарке можно варить, печь и тушить. Приготовление отличается простотой и экономностью. Результат всегда превосходен и по силам любому.



### Предупреждение:

Этот электроприбор не рассчитан на управление при помощи внешнего таймера или отдельной системы дистанционного управления.

### ПРИМЕНЕНИЕ ТИХОВАРКИ

#### ПОДГОТОВКА К ИСПОЛЬЗОВАНИЮ

- Перед первым использованием вымойте чашу **A6**, стеклянную крышку **A3** и вкладыш-пароварку **A4** в горячей воде со средством для мытья посуды и тщательно вытрите.
- Перед тем, как вставить чашу **A6** в корпус тиховарки **A8**, убедитесь, что корпус и внешняя сторона чаши **A6** чистые, без остатков пищи. Поместите на чашу **A6** крышку **A3**, чтобы она лежала горизонтально и равномерно накрывала края чаши. Нажмите на защелки на обеих ручках **A5** чаши и сдвиньте их к держателям крышки **A1**, чтобы они встали на свои места, см. рис. **D**.
- Крышка **A3** фиксируется на чаше **A6**, при этом чашу можно легко вынуть из корпуса **A8** при помощи ручек **A5**.
- Съемная чаша **A6** изготовлена из алюминия с антипригарным покрытием, она не подходит для использования на газовых, электрических или керамических конфорках или варочных панелях или для использования в духовке. Все процессы приготовления должны протекать так, чтобы при этом чаша **A6** была безопасно размещена внутри корпуса тиховарки **A8**.

### ВКЛЮЧЕНИЕ

- Вставьте вилку кабеля питания тиховарки в электрическую розетку. Раздается звуковой сигнал, и тиховарка перейдет в режим ожидания.

### РЕЖИМ ОЖИДАНИЯ

- Режим ожидания означает, что тиховарка готова к работе. На дисплее **B4** показаны четыре штриха.
- Чтобы привести тиховарку в режим готовности, нужно подключить ее к сети или нажать кнопку **B3** в любой момент во время выбора приготовления, изменения режима, а также во время самого процесса приготовления.

### СПЯЩИЙ РЕЖИМ

- Тиховарка переходит в спящий режим в следующих случаях:
  - автоматически, если в режиме ожидания в течение 1 минуты не происходит никаких действий;
  - Если нажать и 3 секунды удерживать кнопку **B5**.
- Чтобы вывести тиховарку из спящего режима, нужно нажать любую из кнопок от **B1** до **B6**.

### ВЫКЛЮЧЕНИЕ

- Чтобы полностью отключить тиховарку, отсоедините кабель питания от розетки.

### ВЫБОР РЕЖИМА ГОТОВКИ

- Нажатие кнопки **B6** по очереди активирует режимы **C1** – **C9**. Первым активируется режим **C1**, затем режимы сменяются циклически, против часовой стрелки. Активация каждого режима сопровождается звуковым сигналом, мерцанием индикатора соответствующего режима и исходного времени приготовления на дисплее **B4**, а также мерцанием индикатора кнопки **B5**.

### РЕГУЛИРОВАНИЕ ВРЕМЕНИ ГОТОВКИ

- У каждого из режимов приготовления есть предварительно настроенное исходное значение времени, которое показывается на дисплее **B4**. Это значение можно увеличить или уменьшить кнопками **B2** вместе с определенными действиями и в пределах доступного диапазона, см. таблицу далее.

Таблица исходных значений времени приготовления и настраиваемый диапазон:

РЕЖИМ	ИСХОДНОЕ ЗНАЧЕНИЕ	НАСТРАИВАЕМЫЙ ДИАПАЗОН ВРЕМЕНИ	ПОДДЕРЖАНИЕ ТЕМПЕРАТУРЫ (KEEP WARM)
<b>ОБЖАРИВАНИЕ (BROWNING)</b>			
Слабая температура (Gentle)	15 минут	от 5 до 60 минут (с шагом 5 минут)	вручную
Низкая температура (Low)	15 минут	от 5 до 60 минут (с шагом 5 минут)	вручную
Средняя температура (Medium)	15 минут	от 5 до 60 минут (с шагом 5 минут)	вручную
Пассерование (Saut�e)	15 минут	от 5 до 60 минут (с шагом 5 минут)	вручную
Подрумянивание (High Sear)	15 минут	от 5 до 60 минут (с шагом 5 минут)	вручную
<b>ВАРКА (COOKING)</b>			
Томление при пониженной температуре (Slow Cook Low)	8 часов	от 6 до 14 часов (с шагом 10 минут)	автоматически/вручную
Томление при повышенной температуре (Slow Cook High)	6 часов	от 2 до 8 часов (с шагом 10 минут)	автоматически/вручную
Приготовление на пару (Steam)	20 минут	от 10 до 120 минут (с шагом 1 минута)	вручную
Йогурт (Yoghurt)	8 часов	от 6 до 12 часов (с шагом 10 минут)	вручную

**Примечание:**

У всех режимов обжаривания предусмотрен автоматический разогрев. Настраенное время начинает отсчитываться только после завершения стадии разогрева.

В случае сбоя электропитания в процессе приготовления в режиме ОБЖАРИВАНИЕ (BROWNING) или ВАРКА (COOKING) тигварка запоминает текущий режим и настройки времени приготовления, если сбой длится не дольше, чем 15 минут. После возобновления подачи электричества тигварка продолжает работать в заданном режиме. Если сбой электропитания длится больше, чем 15 минут, то необходимо заново выбрать режим и настроить время приготовления.

- Заданное вручную время можно в любой момент отменить, нажав кнопку **B3**.

**ПУСК ПРИГОТОВЛЕНИЯ**

- Нажав кнопку **B5**, подтвердите выбор режима и заданное время и начните приготовление.

**Примечание:**

У вас есть 60 секунд для того, чтобы подтвердить выбранный режим, время приготовления и запустить процесс. По истечении этого времени тигварка начнет подавать звуковые сигналы, сообщающая о том, что она еще не начала готовить. Если в течение 5 минут не произойдет никаких действий, то тигварка автоматически вернется в режим ожидания, и возможные настройки будут отменены.

**РЕЖИМ ОБЖАРИВАНИЯ (BROWNING)**

- У тигварки есть 5 режимов обжаривания – от **C1** до **C5** – которые включают в себя пассерование (sauté), обжаривание (browning) и подрумянивание (searing). Эти режимы идеально подходят для предварительного обжаривания мяса и овощей перед последующим томлением – это позволит вам пассеровать овощи в приправах и мясным соку, что придаст особую сочность вареному блюду.

ФУНКЦИЯ ОБЖАРИВАНИЯ (BROWNING)	Температура (приблизительно)
Слабая температура (Gentle)	100 °C
Низкая температура (Low)	120 °C
Средняя температура (Medium)	150 °C
Пассерование (Sauté)	170 °C
Подрумянивание (High Sear)	180 °C

- Кнопкой **B6** выберите нужный режим. В случае необходимости измените время кнопками **B2**, затем кнопкой **B5** подтвердите выбор. На дисплее **B4** появится мигающий прямоугольник, и тигварка начнет предварительный разогрев. Когда тигварка издает звуковой сигнал, а таймер начнет отсчитывать время, разогрев будет завершен, и начнется сам процесс приготовления. Когда таймер достигнет нуля, процесс приготовления завершится. Раздастся звуковой сигнал, и тигварка перейдет в режим ожидания.

**Примечание:**

Процесс приготовления можно завершить в любой момент, нажав кнопку **B3**.

**РЕЖИМ ВАРКИ (COOKING)**

- У тигварки есть 2 режима томления: **C8** и **C9**. После того, как чаша **A6** будет безопасно помещена в корпус тигварки **A8**, положите все продукты в чашу, равномерно распределив их по дну. Поместите крышку **A3** на чашу **A6** и при помощи защелок на ручках чаши **A5** зафиксируйте крышку, см. рис. **D**.
- Кнопкой **B5** выберите нужную функцию **C8** или **C9**. В случае необходимости измените время приготовления кнопкой **B2**. Кнопкой **B5** подтвердите выбор и начните приготовление. Загорится индикатор выбранной функции, а на дисплее **B4** отобразится отсчет времени.
  - Если выбрать режим **C9**, то блюдо будет медленно подогреться без разваривания или пригорания. При этом не нужно перемешивать его.
  - Если выбрать режим **C8**, то блюдо будет готовиться приблизительно наполовину быстрее, чем в режиме **C9**. В режиме **C8** некоторые блюда могут достигнуть точки кипения, поэтому потребуются долить воды. Это зависит от рецепта и времени приготовления. Время от времени перемешивая блюдо, вы добьетесь равномерного распределения субстанции.
- Как только таймер достигнет нуля, тигварка издает пятикратный звуковой сигнал и перейдет в режим поддержания температуры (KEEP WARM), при этом загорится индикатор кнопки **B1**. В этом режиме тигварка будет работать до 4 часов, после чего перейдет в режим ожидания.

**Предупреждение:**

Если во время томления вас не было дома, и пропало электричество, то выбросьте блюдо, даже если кажется, что оно готово.

- Более подробная информация приведена в разделе «Руководство по томлению».

**РЕЖИМ ПРИГОТОВЛЕНИЯ НА ПАРУ (STEAM)**

- Перед тем, как приступить к приготовлению на пару, убедитесь, что чаша **C6** чистая. На дно чаши поставьте вкладыш-пароварку **A4**. Налейте в чашу **A6** от 1 до 1,3 л воды, чтобы ее уровень оказался вровень с вкладышем-пароваркой **A4**.
- В зависимости от блюда и способа приготовления можно поместить продукты на вкладыш-пароварку **A4** перед выбором функции приготовления или после того, как вода закипит. Вода в объеме от 1 до 1,3 л закипает приблизительно за 10 минут.
- Положите продукты на вкладыш-пароварку **A4**, накройте чашу **A6** крышкой **A3** и защелкните ее. Во время приготовления на пару не снимайте крышку **A3**. Если открыть крышку, то пар выйдет наружу, и в результате время приготовления возрастет.
- Кнопкой **B5** выберите режим **C7**. В случае необходимости измените время приготовления кнопкой **B2**. Убедитесь, что заданное время достаточно для закипания воды. Во время приготовления на пару следите за уровнем воды в чаше **A6**. Если необходимо долить воду, отстегните и снимите крышку **A3** при помощи сухих кухонных прихваток, долейте горячую воду, верните на место крышку **A3** и защелкните ее.
- Когда приготовление на пару будет завершено, и крышка будет открыта, можно будет вынуть вкладыш-пароварку **A4** из чаши **A6**. Также можно снять приготовленное блюдо с вкладыша-пароварки **A4** щипцами, и дать вкладыш-пароварке **A4** полностью остыть, прежде чем извлечь его из чаши **A6**.
- Более подробная информация приведена в разделе «Руководство по приготовлению на пару».

**РЕЖИМ ПРИГОТОВЛЕНИЯ ЙОГУРТА (YOGHURT)**

- Все устройства и кухонные принадлежности, используемые для приготовления йогурта, перед применением должны быть стерилизованы. Перед тем, как поместить ингредиенты в чашу **A6**, смешайте их все в другой емкости.
- Накройте чашу **A6** крышкой **A3** и защелкните ее.
- Кнопкой **B5** выберите режим **C6**. В случае необходимости измените время приготовления кнопкой **B2**.

**Предупреждение:**

По соображениям безопасности не пытайтесь использовать эту функцию в других целях. Эта функция предназначена только для приготовления йогурта.

- Более подробная информация приведена в разделе «Руководство по приготовлению йогурта».

**РЕЖИМ ПОДДЕРЖАНИЯ ТЕМПЕРАТУРЫ (KEEP WARM)**

- У тигварки есть автоматический и настраиваемый вручную режимы поддержания температуры блюда:
  - Режим автоматического поддержания температуры активируется после того, как таймер тигварки обнулится после завершения работы в режиме **C8** или **C9**.
  - Режим поддержания температуры можно задать вручную, когда завершится приготовление в режиме обжаривания, варки или истечет время поддержания температуры в автоматическом режиме.
- После задания ручного режима поддержания температуры загорится индикатор **B1**, а на дисплее отобразится отсчет времени. После активации ручного или автоматического режима поддержания температуры тигварка проработает в нем 4 часа, после чего перейдет в режим ожидания. В любой момент можно прервать функцию поддержания температуры, нажав кнопку **B3**.

**РУКОВОДСТВО ПО ТОМЛЕНИЮ**

- Тигварка рассчитана на равномерное распределение ингредиентов, что позволит усилить и обогатить вкус мяса в процессе обжаривания, подрумянивания и томления. В зависимости от температуры и ингредиентов томление может занимать от 3 до 12 часов.
- Перед томлением рекомендуется обжарить продукты, однако это не обязательно. Подрумянивание и обжаривание удерживает внутри мяса влагу, усиливает аромат и дает нежный результат.

**ПРИГОТОВЛЕНИЕ МЯСА**

- Покупая мясо для томления, выбирайте ломтики потоньше и удалите с мяса или птицы весь видимый жир. Если в рецепте предусмотрено предварительное обжаривание, нарежьте мясо на кубики размером приблизительно от 2,5 до 3 см. Томление позволяет использовать более тонкие ломтики мяса. В случае необходимости можно оставить на мясе или птице кости – это поможет в процессе приготовления сохранять мясо рассыпчатым, однако продлит необходимое время приготовления.

## Части, подходящие для томления:

<b>Говядина</b>	Шейная часть, тонкая часть диафрагмы, бедро, голяшка (Osso Bucco)
<b>Ягнати́на</b>	Ножки, голени, отбивные из шеи, передняя четверть или плечо без костей
<b>Телятина</b>	Нарубленный кубиками окорок, плечо / отбивные и стейки из передка, отбивные из шеи, колено
<b>Свинина</b>	Стейки из окорока, нарубленная грудинка, нарубленное плечо, отбивные без костей
<b>Кура́тина</b>	Окорочка, верхняя часть окорочков, бедрышки и крылышки без кожи

## ПРИГОТОВЛЕНИЕ ОВОЩЕЙ

- Нарежьте все овощи на равномерные кубики (приблизительно 2–3 см), чтобы они готовились равномерно. Замороженные овощи перед добавлением к другим продуктам в тигановарке следует разморозить.

## ПРИГОТОВЛЕНИЕ СУШЕНОЙ ФАСОЛИ И БОБОВ

- Сушеную фасоль и бобы рекомендуется предварительно замочить на ночь. Затем слейте воду, промойте их и положите в чашу **A6** вместе с таким количеством воды, чтобы фасоль и бобы могли вдвое увеличиться в объеме. Варите в режиме **C8** в течение 2–4 часов.

## ЗАПЕКАНИЕ МЯСА

- Мясо, запеченное в тигановарке, превращается в нежные и сочные блюда. Длительное томление под крышкой увлажняет и смягчает соединительную и мышечную ткань, облегчая разделение блюда на порции. Для этого метода можно использовать более дешевые части мяса.
- В процессе томления мясо становится недостаточно румяным. Поэтому перед томлением воспользуйтесь режимом **C5**.
- Для запекания мяса не требуется добавлять воду. Перед запеканием расположите мясо на вкладыше-пароварке **A4**. Это позволит мясу оставаться сухим и свободным от жира в процессе запекания.

## Части, подходящие для запекания:

<b>Говядина</b>	Плечо, задний окорок, ребро, ломтики, нижняя часть филе, верхняя часть диафрагмы
<b>Ягнати́на</b>	Окорок, спинка, каре, корона из ребрышек, ножки, плечо, мини-жаркое
<b>Телятина</b>	Окорок, филейная вырезка, каре, плечо / передок
<b>Свинина</b>	Филейная вырезка, ошеек, окорок, каре (без кожи и жира)

## ПРИПУСКАНИЕ МЯСА

Припускание мяса в тигановарке требует добавления воды. Налейте в чашу **A6** столько воды, чтобы треть мяса была погружена в нее. В процессе припускания мясо становится недостаточно румяным. Поэтому перед томлением воспользуйтесь режимом **C5**.

## Части, подходящие для пассерования:

<b>Говядина</b>	Верхняя часть диафрагмы, нижняя часть диафрагмы, жаркое, грудь
<b>Ягнати́на</b>	Передок, ножки, плечо
<b>Телятина</b>	Плечо / передок
<b>Свинина</b>	Вырезка, ошеек, стейки

## НАСТРОЙКА ВРЕМЕНИ ПРИГОТОВЛЕНИЯ

Обычное время томления

Режим **C9**: 6-14 часов

Режим **C8**: 2-8 часов

Традиционное время приготовления	Время томления (без обжаривания)	
	Режим <b>C9</b>	Режим <b>C8</b>
35-60 минут	6-10 часов	3-5 часов
1-3 часа	8-10 часов	4-6 часов

Традиционное время приготовления	Время томления (с обжариванием)	
	Режим <b>C9</b>	Режим <b>C8</b>
35-60 минут	4-5 часов	2-3 часа
1-3 часа	5-6 часов	3-4 часа



### Примечание:

Указанное время приготовления – только ориентировочное. Конкретное время будет зависеть от используемых продуктов, температуры и количества.

## СОВЕТЫ

- Удалите с мяса или птицы весь видимый жир.
- Мясо и птица требуют не менее, чем 6–7 часов томления в режиме **C9** или 3–4 часа томления в режиме **C8**.
- Следите за тем, чтобы продукты и жидкость занимали только  $\frac{3}{4}$  объема чаши **A6**.
- Если после завершения процесса приготовления доля жидкости будет чрезмерной, то снимите крышку и включите режим приготовления **C8** на 30–45 минут, чтобы лишняя жидкость испарилась. Кроме того, можно сделать блюдо более густым, добавив в горячую жидкость пищевой крахмал и воду.
- Замороженное мясо и птицу всегда следует разморозить перед приготовлением.
- Чтобы снять крышку **A3** или извлечь чашу **A6**, используйте сухие кухонные прихватки.
- Если вы ставите чашу **A6** на стол, подложите под нее жаропрочный материал.
- Не включайте тигановарку, если в корпусе **A8** нет чаши **A6**.
- Не готовьте замороженное мясо или птицу.
- Без причины не снимайте крышку **A3** с чаши **A6**, поскольку это приводит к значительной потере тепла.
- Не используйте режим **C8**, если собираетесь выйти из дому более чем на 3 часа.

## РУКОВОДСТВО ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ НА ПАРУ

- Пища, приготовленная на пару, сохраняет бо льшую часть своей питательной ценности. В процессе приготовления на пару можно разместить продукты на вкладыше-пароварке **A4**, который вставляется в чашу **A6**. Убедитесь, что продукты находятся над уровнем воды или бульона.
- В процессе приготовления на пару важно, чтобы крышка **A3** была закрыта и зафиксирована в закрытом положении, поскольку если открыть крышку, то пар выйдет наружу, и в результате время приготовления возрастет. В зависимости от блюда и способа приготовления можно поместить продукты на вкладыш-пароварку **A4** перед выбором функции приготовления или после того, как вода закипит. Нижеприведенная таблица рассчитана на объем воды 1,2 л, а указанное время включает в себя предварительный разогрев.

## ОВОЩИ

- Кусочки овощей должны быть одинакового размера, чтобы приготовление происходило равномерно.
- Маленькие кусочки овощей готовятся быстрее.
- На пару можно готовить свежие или замороженные овощи, однако замороженные овощи требуют больше времени на приготовление, при этом их не нужно предварительно размораживать.
- Размер и форма овощей, а также личные предпочтения могут требовать специфических настроек времени приготовления. Если вы хотите получить более мягкие овощи, продлите время приготовления.
- Следите за тем, чтобы уровень воды или бульона не доходил до вкладыша-пароварки **A4**.

## Примеры приготовления овощей

Спаржа	обрезанные побеги	2 пучка	12-16 минут
<b>Фасоль</b>	С обрезанными концами, целые стручки	200 г	12-16 минут
<b>Брокколи</b>	разрезанная на соцветия	250 г	12-15 минут
<b>Брюссельская капуста</b>	соцветия, разрезанные крест-накрест	200 г	17-20 минут
<b>Морковь</b>	Разрезанная на продольные кусочки	3 средние (300 г)	20–25 минут
<b>Цветная капуста</b>	разрезанная на соцветия	300 г	22–25 минут
<b>Кукуруза</b>	целые початки	2 маленьких початка	20–25 минут
<b>Сахарный горошек</b>	Стручки с обрезанными концами	250 г	12-15 минут
<b>Горошек</b>	свежий, лущенный	250 г	15-18 минут
<b>Горошек</b>	замороженный	250 г	12-15 минут
<b>Картофель</b>	молодой, целый	8 (по 80 г)	40-50 минут
<b>Батат</b>	разрезанный на кусочки 3 см	400 г	25-30 минут
<b>Дыня</b>	разрезанный на кусочки 3 см	400 г	24-29 минут
<b>Щавель шпинатный</b>	Очищенные листики и стебельки	1 пучок	8-10 минут
<b>Тыква</b>	обрезать концы	350 г	20–25 минут
<b>Брюква</b>	очищенная и нарезанная на кусочки 3 см	150 г	20–25 минут
<b>Кабачок</b>	нарезанный на кусочки 3 см	330 г	17-20 минут

## РЫБА И МОРЕПРОДУКТЫ

- Перед приготовлением приправьте рыбу свежими травами, луком, лимоном и т. д.
- Проследите за тем, чтобы ломтики рыбы лежали на вкладыше-пароварке **A4** одним слоем, не перекрывая друг друга.
- Рыба готовится до тех пор, пока ее нельзя легко разделить вилкой и до исчезновения прозрачности.

СОВЕТ	РЕКОМЕНДАЦИИ И СОВЕТЫ	ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ (приблизительное)	
Рыба	- филе	Готовится на пару до тех пор, пока ее нельзя легко разделить вилкой и до исчезновения прозрачности. Нарубленные куски готовы, если у них легко отделяется хребет.	20–24 минут
	- целая		25–30 минут
	- нарубленные куски		22–25 минут
Мидии – в раковинах	Очистите мидии, удалите усйки, готовьте на пару, пока они не раскроются	15–18 минут	
Двусторчатые моллюски	Очистите, готовьте на пару, пока не раскроются	15–20 минут	
Креветки – в панцире	Готовьте на пару, пока не порозовеют	15–20 минут	
Морские гребешки	Готовьте на пару до исчезновения прозрачности	15–20 минут	

## ПТИЦА

- Выберите кусочки птицы пожелай величины, чтобы он готовились равномерно.
- Чтобы достичь равномерного приготовления, разложите куски птицы на вкладыше-пароварке **A4** одним слоем.
- Удалите видимый жир и кожу.
- Чтобы блюдо было румяным, перед приготовлением на пару можно обжарить кусочки в режиме **C5**.
- Готовность проверьте прокалыванием в самой толстой части. Из прокола должен вытекать прозрачный сок.

СОВЕТ	РЕКОМЕНДАЦИИ И СОВЕТЫ	ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ (приблизительное)
Кусочки грудки	Располагайте кусочки (250 г) толстой частью к наружному краю вкладыша-пароварки <b>A4</b> .	25–30 минут
Окорочка	Располагайте окорочка (250 г) толстой частью к наружному краю вкладыша-пароварки <b>A4</b> .	30–35 минут
Кусочки ножек	Располагайте окорочка (250 г) толстой частью к наружному краю вкладыша-пароварки <b>A4</b> .	25–30 минут

## КНЕДЛИКИ

- На пару можно приготовить свежие или замороженные кнедлики (крупные клецки) или пирожки.
- Чтобы кнедлики не прилипли в процессе приготовления, сначала положите на вкладыш-пароварку **A4** бумагу для выпечки, листья капусты или салата, можно смазать вкладыш-пароварку растительным маслом.

СОВЕТ	РЕКОМЕНДАЦИИ И СОВЕТЫ	ВРЕМЯ ПРИГОТОВЛЕНИЯ (приблизительное)
Свинина для гриля или пирожки с курицей	Приготовление из замороженного состояния	15–19 минут
Кнедлики – замороженные	Перед приготовлением на пару разделить	17–20 минут
Кнедлики – свежие		20–25 минут

## РУКОВОДСТВО ПО ПРИГОТОВЛЕНИЮ ЙОГУРТА

- Чтобы получился йогурт, в пастеризованное молоко добавляется йогуртовая культура, и смесь оставляется вызревать в течение нескольких часов при нужной температуре. Йогуртовая культура превращает подавляющую часть содержащейся в молоке лактозы в молочную кислоту, при этом образуется нежный сливочный творог и характерный вкус йогурта.
- В качестве йогуртовой культуры может использоваться продающийся в магазине йогурт без вкусовых добавок, остатки йогурта предыдущего приготовления, йогуртовая смесь в порошке, продающаяся в супермаркетах, или йогуртовая культура, которую можно приобрести в магазинах здоровой пищи.

## СОВЕТЫ

- Перед приготовлением убедитесь, что вся посуда чистая, сполосните ее горячей водой и вытрите насухо. Это предотвратит воздействие бактерий.
- Убедитесь, что все ингредиенты свежие и подходят для приготовления йогурта.
- В процессе томления не переносите туховарку. Это может привести к свертыванию йогурта.
- Не оставляйте йогурт созревать дольше рекомендуемого времени.
- Не ставьте туховарку рядом с источниками тепла, под прямыми лучами солнца или на улице.
- Перед употреблением дайте готовому йогурту остыть в течение нескольких часов. Во время охлаждения улучшается структура и вкус йогурта.
- Если вы предпочитаете более густой йогурт, профильтруйте его через чистую ткань, чтобы удалить сыворотку, вплоть до нужной консистенции.

## РЕЦЕПТЫ

### БЕЛЫЙ ЙОГУРТ ИЗ ЦЕЛЬНОГО МОЛОКА

3 литра цельного молока,  
250 мл натурального белого йогурта,  
150 г сухого цельного молока.

### БЕЛЫЙ ЙОГУРТ ИЗ ОБЕЗЖИРЕННОГО МОЛОКА

3 литра обезжиренного молока,  
250 мл натурального белого йогурта из обезжиренного молока,  
150 г сухого обезжиренного молока.

### БЕЛЫЙ ЙОГУРТ ИЗ КОЗЬЕГО МОЛОКА

3 литра пастеризованного козьего молока,  
250 мл натурального белого йогурта из козьего молока,  
300 г сушеного козьего молока (если невозможно достать, увеличьте количество йогурта из козьего молока до 375 мл).

### ФАСОВАННАЯ ЙОГУРТОВАЯ СМЕСЬ

4 литра питьевой воды комнатной температуры,  
4 пакетика (приблизительно 560 г) натуральной неподслащенной йогуртовой смеси в порошке.

### РЕКОМЕНДУЕМЫЕ ВКУСОВЫЕ ДОБАВКИ

#### ПРИДАНИЕ ВКУСА ПЕРЕД ВЫЗРЕВАНИЕМ И ОХЛАЖДЕНИЕМ ПРИ ПОМОЩИ:

- различных видов молока с вкусовыми добавками – для получения сладкого ароматизированного йогурта,
- ароматизированных йогуртов, используемых в качестве йогуртовой культуры.

#### ПРИДАНИЕ ВКУСА ПОСЛЕ ВЫЗРЕВАНИЯ И ОХЛАЖДЕНИЯ ПРИ ПОМОЩИ:

- кленового сиропа, патоки или меда – для придания сладости,
- примешивания измельченных фруктов, таких как банан, ананас, малина, ежевика, манго,
- добавление смеси с небольшим содержанием мяوسي и мелко измельченных свежих фруктов,
- добавление 1–2 ложек аблочно-го пюре, изюма и корицы.

## ЧИСТКА И УХОД

- Перед тем, как приступить к чистке, всегда переведите туховарку в спящий режим, нажав и удерживая 3 секунды кнопку **B5**, а затем отсоедините кабель питания от розетки. Перед тем, как снять крышку **A3** и вынуть чашу **A6**, обязательно дайте туховарке полностью остыть.



#### Предупреждение:

Если съемная чаша **A6** и стеклянная крышка **A3** горячие, то не погружайте их в холодную воду или под струю холодной воды.

- Вымойте съемную чашу **A6**, стеклянную крышку **A3** и вкладыш-пароварку **A4** в горячей воде со средством для мытья посуды, сполосните и тщательно вытрите. Съемную чашу **A6** также можно мыть в посудомоечной машине. Если нужно удалить из чаши **A6** пригоревшие остатки пищи, замочите ее на 20–30 минут в горячей воде со средством для мытья посуды. Затем можно будет легко удалить остатки пищи мягкой кухонной щеточкой.



#### Предупреждение:

Помимо чаши **A6**, никакие другие части туховарки нельзя мыть в посудомоечной машине. Корпус туховарки **A8** и кабель питания не рассчитан на мытье под краном. Не опрыскивайте корпус туховарки или ее кабель питания водой или другой жидкостью и не погружайте их в воду или другие жидкости..

- Корпус туховарки **A8** можно протереть мягкой влажной тканью и тщательно вытереть насухо.

**Предупреждение:**

Для чистки внешней стороны корпуса тиховарки **A8** или чаши **A6** никогда не используйте химические средства, проволочную мочалку для посуды, металлические мочалки или чистящие средства с абразивными компонентами, поскольку они могут повредить корпус тиховарки **A8** или ее чашу **A6**.

**ХРАНЕНИЕ**

- Перед тем, как положить тиховарку на хранение, позаботьтесь о том, чтобы она была совершенно прохладной, чистой и сухой, выключенной и отсоединенной от электрической сети.
- Вставьте чашу **A6** в корпус тиховарки **A8**, а крышку **A3** зафиксируйте на чаше.
- Положите тиховарку в чистое, сухое и недоступное для детей место.

**Предупреждение:**

Во время хранения не подвергайте тиховарку воздействию экстремальных температур, прямых солнечных лучей, повышенной влажности и не держите ее в очень пыльной среде. Во время хранения ничего не кладите на тиховарку.

**ТЕХНИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ**

Номинальный диапазон напряжения.....220–240 В AC  
 Номинальная частота.....50-60 Гц  
 Номинальная мощность .....1135–1350 Вт  
 Размеры (высота × глубина × ширина).....260 × 280 × 440 мм  
 Масса.....5,6 кг

**Пояснение технических терминов****Класс защиты от поражения электрическим током:**

**IP20** – Прибор сконструирован так, чтобы его части, находящиеся под напряжением, не могли соприкоснуться с какой бы то ни было частью тела; вместе с тем, прибор не защищен от пагубного воздействия воды, способной проникнуть внутрь.

Производитель оставляет за собой право на внесение изменений в текст и технические характеристики.

**УКАЗАНИЯ И ИНФОРМАЦИЯ ПО ОБРАЩЕНИЮ С ИСПОЛЬЗОВАННОЙ УПАКОВКОЙ**

Использованный упаковочный материал поместите в место сбора коммунальных отходов.

**УТИЛИЗАЦИЯ ИСПОЛЬЗОВАННЫХ ЭЛЕКТРИЧЕСКИХ И ЭЛЕКТРОННЫХ ПРИБОРОВ**

Этот символ на изделии или сопроводительной документации означает, что по окончании эксплуатации электрические и электронные изделия не следует выбрасывать вместе с бытовыми отходами. Для надлежащей обработки, утилизации и переработки сдайте эти изделия в установленные пункты сбора отходов. Кроме того, в некоторых странах Европейского Союза и других европейских странах вы можете вернуть свои продукты местному продавцу в случае приобретения эквивалентного нового изделия. Правильная утилизация данного изделия поможет сохранить ценные природные ресурсы и предотвратить возможные отрицательные последствия для окружающей среды и здоровья человека, которые могут возникнуть в результате неправильной утилизации отходов. Для получения более подробной информации, пожалуйста, обратитесь в местные инстанции или ближайший пункт сбора вторсырья. Неправильная утилизация этих отходов может, в соответствии с национальными правилами, повлечь за собой штраф.

**Для субъектов предпринимательской деятельности в странах Европейского Союза**

Если вы собираетесь утилизировать электрическое и электронное оборудование, запросите необходимую информацию у своего дилера или поставщика.

**Утилизация в других странах за пределами Европейского Союза**

Действие этого символа распространяется на Европейский Союз. Если вы собираетесь утилизировать данный продукт, запросите необходимую информацию о надлежащем способе утилизации у местных властей или у своего дилера.



Этот продукт соответствует всем основным требованиям директив ЕС, которые распространяются на него.