



ROMMELSBACHER

RU Руководство по эксплуатации



MD 1000

Электрическая мультиварка-скороварка



ВНИМАНИЕ: Прочитайте все указания по технике безопасности и инструкции!
Неправильное обращение или несоблюдение указаний по безопасности и инструкций может привести к удару током, возгоранию и/или тяжелым травмам!

Общие правила техники безопасности

- Детям нельзя пользоваться этим прибором. Не подпускайте детей к прибору и сетевому кабелю.
- Этот прибор может использоваться лицами с умственными, сенсорными или физическими ограничениями и недостатком опыта и/или знаний, если они находятся под присмотром либо обучены безопасному обращению с прибором и осознают связанную с ним опасность.
- Не оставляйте работающий прибор без присмотра.
- Внимательно следите за детьми: не позволяйте им играть с прибором.
- Детям нельзя проводить пользовательское техобслуживание и очистку.
- Не допускайте попадания упаковочных материалов, например, пакетов из пленки, в руки детей.
- Не используйте прибор в сочетании с внешним таймером или отдельной системой дистанционного управления.
- Перед каждым вводом в эксплуатацию следует проверять безупречное состояние прибора и его принадлежностей. Не используйте прибор, если он упал или имеет видимые повреждения. В таких случаях прибор следует отключить от сети и отдать на проверку профессиональному электрику.
- Сетевой кабель уложите таким образом, чтобы никто не мог в нем запутаться или споткнуться о него, это позволит избежать случайного стягивания прибора вниз.
- Следите за тем, чтобы кабель не проходил вблизи горячих поверхностей, острых углов и не подвергался механической нагрузке. Регулярно проверяйте сетевой кабель на наличие повреждений и износа. Поврежденный или запутавшийся кабель повышает риск удара током.
- Чтобы отключить прибор от сети, тяните только за штепсельную вилку и никогда за провод!
- Этот прибор соответствует установленным нормам безопасности. Если прибор или сетевой кабель имеют повреждения, следует сразу вынуть вилку из розетки. Ремонтные работы могут проводиться только авторизованными специализированными предприятиями или нашей заводской сервисной службой. Неквалифицированный ремонт может привести к серьезным опасностям для пользователя.
- Ненадлежащая эксплуатация и несоблюдение указаний, содержащихся в руководстве по эксплуатации, ведет к потере гарантии.

Правила техники безопасности при использовании прибора



ВНИМАНИЕ: Опасность травм/ожогов/ошпаривания!



- Во время работы поверхности прибора, крышка, кастрюля, корзина для пароварки и прочие принадлежности сильно нагреваются!
- Первое время после выключения горячие поверхности и содержимое кастрюли остаются горячими!
- Соблюдайте осторожность при работе с горячими жидкостями и блюдами!
- Из-под открытой крышки могут вырываться горячий пар или горячая вода!
- При сбросе давления пара убедитесь, что горячий пар может беспрепятственно выходить. Не нагибайтесь над прибором!
- Если прибор находится под давлением, ни в коем случае не открывайте крышку насильно!
- Открывайте крышку только после полного сброса давления пара!

Работайте с осторожностью:

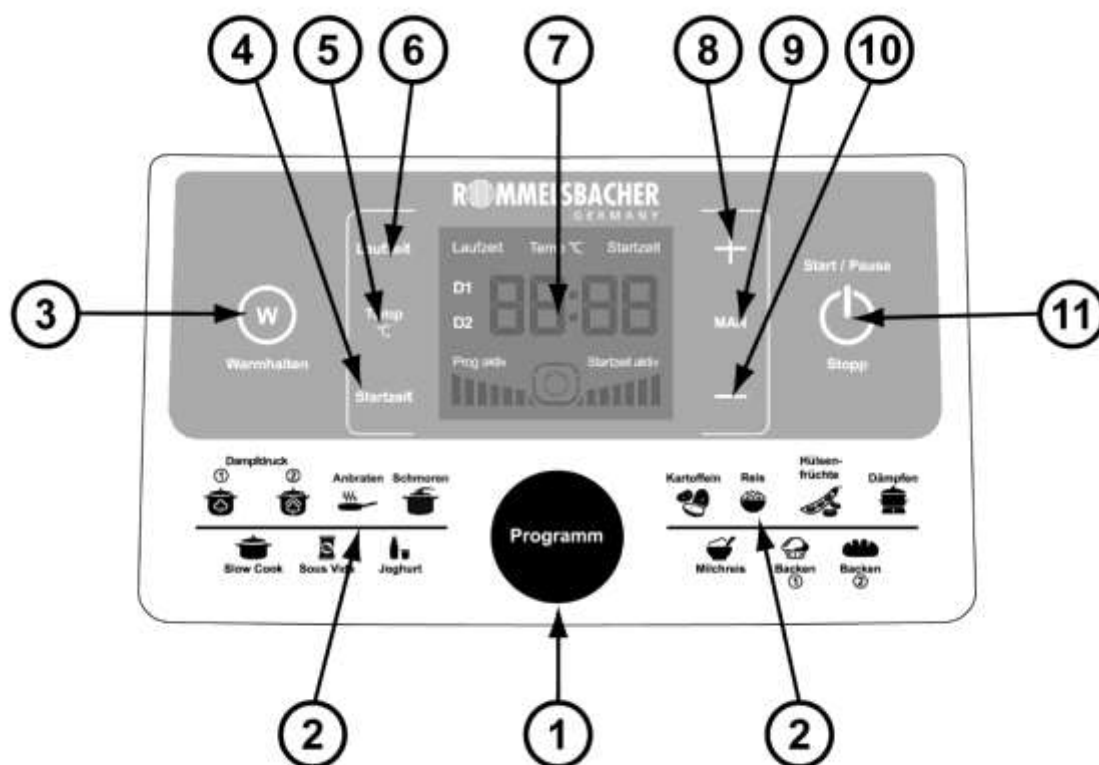
- При использовании прибора всегда держите данное руководство под рукой!

- Прибор готовит пищу с помощью давления пара. Ненадлежащее использование может привести к ожогам/ошпариванию!
- Эксплуатируйте прибор, только если он корректно собран и уплотнительное кольцо не повреждено и корректно установлено в крышке!
- Воздержитесь от вмешательств в защитные системы, выходящих за рамки инструкций по техобслуживанию/очистке, содержащихся в данном руководстве!
- Используйте крышку только с соответствующими программами!
- Следите за тем, чтобы отверстия паровых клапанов не загрязнялись и не забивались!
- При извлечении кастрюли, корзины для пароварки и горячих блюд используйте для защиты жаропрочные прихватки!
- При использовании прибора всегда соблюдайте заданный минимальный и максимальный уровень заполнения кастрюли!
- Не используйте прибор без кастрюли и не работайте с ним с мокрыми руками!
- Для жарки во фритюре ни в коем случае не используйте программу с давлением пара!
- Используйте исключительно оригинальные принадлежности (например, кастрюлю, уплотнительное кольцо и пр.)!
- При приготовлении мяса со шкурой горячий пар может собраться под шкурой и вздуть ее. Поэтому не прокалывайте шкуру, пока давление не упадет за счет остывания блюда!
- После приготовления продуктов из теста слегка встряхните прибор, прежде чем открыть, чтобы пузырьки пара внутри продуктов не лопнули при открывании крышки!
- При перегреве жир и масло могут воспламениться. Поэтому готовящиеся жиро- и маслосодержащие блюда нельзя оставлять без присмотра!
- При установке прибора необходимо следовать нижеприведенным рекомендациям:
 - о Установите прибор на устойчивой ровной поверхности (не ставьте его на лакированные поверхности, скатерти и т. п.). Не используйте прибор вблизи источников тепла (плита, газовая горелка и т. д.), а также во взрывоопасной среде, в которой находятся горючие жидкости или газы!
 - о Во избежание повреждений вследствие высоких температур или пара, а также для обеспечения беспрепятственной работы оставьте не менее 10 см свободного места по бокам от прибора и не менее 60 см над прибором. Следите за тем, чтобы над прибором не находилось чувствительных к влаге и высоким температурам предметов мебели, которые могут пострадать. Позаботьтесь о беспрепятственной вытяжке пара, выходящего из прибора!
- Ни в коем случае не ставьте прибор в нагретую духовку!
- Перед чисткой или перемещением прибор и принадлежности к нему должны полностью остыть!
- Не храните и не эксплуатируйте прибор на улице или в помещениях с высокой влажностью.
- Ни в коем случае не погружайте прибор, крышку, сетевой кабель с разъемом и вилку в воду для чистки!
- Если прибор находится без надзора или не используется, а также при очистке следует всегда отключать его от сети.
- Храните прибор и принадлежности к нему в месте, недоступном для детей!
- Для надежного отключения после использования всегда вынимайте вилку из розетки.

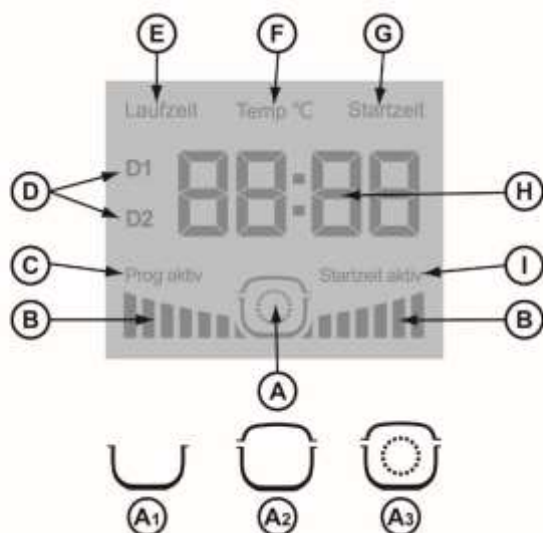
Описание продукта



MD 1000	
1	Основной прибор
2	Автоклав с байонетным замком
3	Встроенная нагревательная панель с датчиком температуры на пружинящей основе
4	Разъем для вилки
5	Панель управления
6	Съемная крышка с байонетным замком
7	Кнопка для клапана сброса давления
8	Клапан сброса давления с колпачком
9	Напорный клапан для блокировки крышки
10	Стопорный болт для блокировки крышки
11	Прозрачный уплотнитель для напорного клапана
12	Датчик температуры
13	Защитный колпачок для клапана сброса давления
14	Уплотнительное кольцо
15	Крепление для уплотнительного кольца
16	Кастрюля с антипригарным покрытием
17	Измерительная шкала
18	Сетевой кабель
	Неизображенные принадлежности: 1 запасное уплотнительное кольцо, 1 корзина для пароварки, 1 подставка, 1 лопатка, 1 сервировочная ложка (обе выдерживают температуры до 120 °C)



1	Поворотный переключатель для выбора программ
2	Светодиоды для индикации выбранных программ
3	Кнопка для включения функции подогрева
4	Кнопка для настройки заданного времени запуска
5	Кнопка для изменения настройки температуры
6	Кнопка для изменения настройки времени работы
7	Дисплей
8	Кнопка для увеличения температуры/времени работы
9	Кнопка ручного режима
10	Кнопка для уменьшения температуры/времени работы
11	Кнопка Старт/Пауза/Стоп



A	<p>Индикация выбранного режима работы</p> <ul style="list-style-type: none"> • A1: готовка без крышки • A2: готовка под крышкой без давления • A3: готовка под крышкой под давлением
B	<p>Строка состояния</p> <ul style="list-style-type: none"> • Снизу вверх: прибор нагревается • Светится: нужная температура достигнута • Мигает: прибор в режиме "Пауза"
C	<p>Индикатор "программа активна"</p> <ul style="list-style-type: none"> • светится, если запущена программа
R	<p>Индикатор "выбранный уровень давления пара"</p> <ul style="list-style-type: none"> • D1 светится: программа работает с 1 уровнем давления пара • D2 светится: программа работает со 2 уровнем давления пара
E	<p>Индикатор "Время работы"</p> <ul style="list-style-type: none"> • светится, если на дисплее отображается время работы • светится при изменении времени работы
F	<p>Индикатор "Температура"</p> <ul style="list-style-type: none"> • светится, если на дисплее отображается температура • светится при изменении температуры
G	<p>Индикатор "Время запуска"</p> <ul style="list-style-type: none"> • светится, если на дисплее отображается заданное время запуска • светится при изменении заданного времени запуска
H	<p>Индикатор времени работы - температуры - указание - ошибка</p> <ul style="list-style-type: none"> • показывает актуальное время работы/температуру
I	<p>Индикатор "Время запуска активно"</p> <ul style="list-style-type: none"> • светится, если активировано заданное время запуска

	Страница
Для вашей безопасности	2
Общие правила техники безопасности	2
Правила техники безопасности при использовании прибора	2
Описание продукта	4
Панель управления	5
Дисплей	6
Введение	8
Использование по назначению	8
Технические характеристики	8
Объем поставки	8
Упаковочный материал	8
Указания по утилизации	8
Перед первым использованием	9
Защитные функции	9
Заданное время запуска	9
Антипригарное покрытие кастрюли	9
Выбор программ	9
Снижение громкости звуковых сигналов	13
Ввод прибора в эксплуатацию	13
Примечания и полезные советы	13
Установка уплотнительного кольца в крышку	13
Установка и закрытие крышки	14
Кнопка для клапана сброса давления	14
Напорный клапан для блокировки крышки	14
Подготовка прибора к использованию	14
Работа с программами	15
Приостановка работы	18
Завершение программы	18
Заданное время запуска	18
Очистка и уход	18
Очистка клапана сброса давления	19
Очистка клапана для блокировки крышки	19
Помощь при устранении неисправностей	19
Таблица приготовления	21
Рецепты	24

Введение



Мы рады, что вы выбрали эту электрическую мультиварку-скороварку, и благодарим вас за доверие. Мы уверены, что простота, безопасность и разнообразные возможности использования вдохновят Вас. Чтобы данный прибор прослужил вам долго, внимательно прочтите и соблюдайте нижеследующие указания. Бережно сохраните это руководство. При передаче прибора третьим лицам передавайте им также все сопроводительные документы. Большое спасибо.

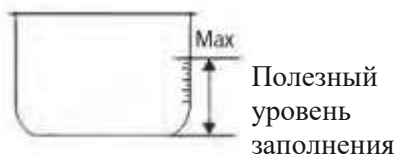
Использование по назначению

Прибор предназначен для простого, быстрого и бережного приготовления множества разных блюд в домашнем хозяйстве (на кухне, за столом, в офисе и т.д.). Прибор может использоваться для готовки под давлением, слоу-кукинга, сувида, варки, приготовления на пару, жарки, тушения, подогрева и запекания. Использование прибора в иных целях или внесение в него изменений не являются использованием по назначению и несут в себе серьезную угрозу несчастных случаев. Производитель не несет ответственности за ущерб, возникший в результате использования не по назначению. Этот прибор не предназначен для коммерческого использования.

Технические характеристики

Подключайте прибор только к розетке с защитным контактом, установленной в соответствии с предписаниями. Напряжение в сети должно соответствовать напряжению, указанному на паспортной табличке. Подключайте прибор только к сети переменного тока.

Номинальное напряжение/мощность:	220-240 В ~ 50/60 Гц 1000 Вт
Номинальная потребляемая мощность:	1,8 бар (давление сверх атмосферного 80 кПа)
Макс. давление пара:	0,65 л
Мин. уровень заполнения:	4,0 л
Макс. уровень заполнения:	I
Класс защиты:	130 - 170 кгЦ
Частотный диапазон:	-25,56 дБм
Макс. излучаемая мощность:	



Настоящим фирма Роммельсбахер заявляет, что электрическая мультиварка-скороварка MD 1000 соответствует директиве 2014/53/ЕС. Полный текст Сертификата соответствия ЕС см. в Интернете по адресу: www.rommelsbacher.de/media/20_01_27_eu-konformitaetserklaerung_md_1000_de__en.pdf

Объем поставки

Сразу после распаковки проверьте комплектность поставки, а также безупречное состояние продукта и всех его принадлежностей (смотри описание продукта на стр. 5).

Упаковочный материал

Не выбрасывайте упаковочный материал, отправьте его на переработку. Бумагу, картон и гофрированный картон сдайте в пункт сбора макулатуры. Упаковку из пластика и пленки также выбрасывайте в специально отведенные контейнеры.



Примеры обозначения полимерных материалов: PE – полиэтилен, код 02 для полиэтилена высокой плотности, 04 для полиэтилена низкой плотности, PP – полипропилен, PS – полистирол.

Указания по утилизации



В соответствии с законом об электрических и электронных приборах этот прибор после окончания срока его службы нельзя утилизировать с обычным бытовым мусором. Его можно бесплатно сдать в специальный пункт сбора (например, пункт сбора вторсырья) для переработки электрических и электронных приборов. Информацию о возможностях утилизации можно получить в городской администрации или администрации муниципального образования.

Перед первым использованием

Перед первым использованием тщательно очистите прибор и все его принадлежности. Более подробную информацию смотри в главе «Очистка и уход».

Защитные функции

Прибор имеет целый ряд защитных функций, обеспечивающих безопасность эксплуатации. Ниже перечислены некоторые важные функции:

Предохранительный клапан или клапан сброса давления

Прибор оснащен предохранительным клапаном, обеспечивающим безопасность эксплуатации в режиме готовки под давлением. При сбоях избыточное давление автоматически будет сброшено через клапан.

Блокировка крышки

Как только в приборе поднимается давление, автоматическая защита крышки блокируется и предотвращает случайное открывание крышки. Крышку можно открыть только после сброса давления.

Автоматическое управление готовкой с функцией подогрева

Прибор автоматически управляет процессом готовки. При достижении нужного уровня давления или температуры подача энергии автоматически корректируется - ручная корректировка не требуется. По истечении настроенного времени готовки прибор автоматически включает функцию подогрева (обратите внимание: не все программы имеют функцию подогрева).

Кнопка для безопасного сброса давления

С помощью кнопки для клапана сброса давления из прибора выпускается пар, чтобы можно было безопасно открыть крышку.

Заданное время запуска

Прибор оснащен функцией заданного времени запуска. Она позволяет уже за несколько часов до подачи подготовить блюда в приборе и довести их до готовности к нужному моменту (обратите внимание: не все программы имеют функцию заданного времени запуска).



ВНИМАНИЕ: Не рекомендуется использовать функцию заданного времени запуска для обработки быстропортящихся продуктов (например, молока, фарша, яиц).

Антипригарное покрытие кастрюли






Съемная кастрюля имеет изнутри высококачественное антипригарное покрытие. Оно особенно хорошо переносит чистку и не дает приготавливаемым продуктам прилипнуть к поверхности. Мы не рекомендуем мыть кастрюлю в посудомоечной машине.











ВНИМАНИЕ: Не режьте ничего на поверхности кастрюли и не царапайте ее. Гарантия не распространяется на царапины на покрытии.









Выбор программ









- Прибор имеет множество различных программ. Выбор программ и настройки выполняются с помощью практичного поворотного переключателя или удобных кнопок. Выбранная программа засветится синим на индикаторе программ.
- Предлагаемые блюда даны, чтобы сориентировать вас в многообразии вариантов использования прибора. С помощью этой мультиварки-скороварки вы, конечно же, можете готовить и многие другие продукты. Просто пробуйте и экспериментируйте.
- Поскольку качество, свойства и размеры продуктов, а также индивидуальные вкусовые ощущения могут различаться, предлагаемые настройки времени и температуры в программах являются только рекомендациями.



Программа	Описание	Заданное время	Температура
Давление пара 1 	<p>Быстрая и бережная варка при низком давлении пара примерно 1,4 бар. Подходит для приготовления свежих овощей, рыбы, и многого другого...</p> <p> Готовьте под давлением, используя крышку. Клапан сброса давления должен быть закрыт!</p>	<p>Предварительная настройка: 5 / 10 / 15 мин. Возм. Настройка: 1 – 99 мин. Настройка шагами по 1 мин.</p>	<p>Уровень пара 1 (примерно 108 °C)</p>
Давление пара 2 	<p>Быстрая и бережная варка при высоком давлении пара примерно 1,8 бар. Подходит для картофеля, бобовых, круп, птицы, мяса, дичи, супов, айнтопфов и многого другого...</p> <p> Готовьте под давлением, используя крышку. Клапан сброса давления должен быть закрыт!</p>	<p>Предварительная настройка: 15 / 20 / 25 мин. Возм. Настройка: 1 – 99 мин. Настройка шагами по 1 мин.</p>	<p>Уровень пара 2 (примерно 116 °C)</p>
Обжарка 	<p>Быстрое обжаривание ингредиентов в кастрюле без крышки.</p> <p> Использовать без крышки и без давления пара.</p>	<p>Предварительная настройка: 0 Возм. Настройка: 1 – 99 мин. Настройка шагами по 1 мин.</p>	<p>Предварительная настройка: 130 / 150 / 170 °C Возм. Настройка: 100 – 170 °C настройка шагами по 5 градусов.</p>

Программа	Описание	Заданное время	Температура
Тушение 	<p>Для блюд, которые в обычной кастрюле нужно томить в течение нескольких часов. Приготовление под давлением многократно сокращает время готовки.</p> <p> Готовьте под давлением, используя крышку. Клапан сброса давления должен быть закрыт!</p>	<p>Предварительная настройка: 20 / 25 / 30 мин. Возм. Настройка: 1 – 99 мин. Настройка шагами по 1 мин.</p>	<p>Уровень пара 2 (примерно 116 °C)</p>
Картофель 	<p>Для приготовления картофеля. При выборе настройки времени учтите размер и сорт продукта.</p> <p> Готовьте под давлением, используя крышку. Клапан сброса давления должен быть закрыт!</p>	<p>Предварительная настройка: 5 / 7 / 10 мин. Возм. Настройка: 1 – 99 мин. Настройка шагами по 1 мин.</p>	<p>Уровень пара 2 (примерно 116 °C)</p>
Рис 	<p>Для приготовления риса. Пожалуйста, учтите соотношение риса и воды, зависящее от сорта риса.</p> <p> Готовьте под давлением, используя крышку. Клапан сброса давления должен быть закрыт!</p>	<p>Предварительная настройка: 5 / 7 / 9 мин. Возм. Настройка: 1 – 99 мин. Настройка шагами по 1 мин.</p>	<p>Уровень пара 2 (примерно 116 °C)</p>

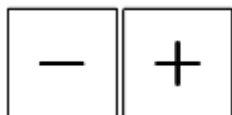
<p>Бобовые</p> 	<p>Специально для приготовления бобовых, например, чечевицы, бобов, гороха и пр.</p> <p>Во время первого этапа бобовые замачиваются в воде при температуре 50 °С.</p> <p>Затем на втором этапе бобовые доводятся до готовности под давлением в соответствии с настроенным временем.</p>  <p>Готовьте под давлением, используя крышку. Клапан сброса давления должен быть закрыт!</p>	<p>Этап 1 Предварительная настройка: 04:00 ч. Возм. Настройка: 10 мин. – 12:00 ч. Настройка шагами по 10 мин.</p> <p>Этап 2 Предварительная настройка: 7 мин. Возм. Настройка: 1 – 99 мин. Настройка шагами по 1 мин.</p>	<p>Этап 1 Предварительная настройка: 50°C Возм. Настройка: ---</p> <p>Этап 2 Уровень пара 2 (примерно 116 °С)</p>
---	---	---	---

Программа	Описание	Заданное время	Температура
<p>Приготовление на пару</p> 	<p>С помощью прилагаемой корзины для пароварки можно бережно готовить продукты на водяном пару. Приготовление под давлением сокращает время готовки.</p>  <p>Готовьте под давлением, используя крышку. Клапан сброса давления должен быть закрыт!</p>	<p>Предварительная настройка: 2 / 5 / 10 мин. Возм. Настройка: 1 – 99 мин. Настройка шагами по 1 мин.</p>	<p>Уровень пара 1 (примерно 108 °С)</p>
<p>Слоу-кук</p> 	<p>Для щадящего и бережного приготовления блюд в течение нескольких часов без давления.</p>  <p>Готовить под крышкой и без давления пара. Клапан сброса давления должен быть открыт!</p>	<p>Предварительная настройка: 2 / 6 / 12 ч. Возм. Настройка: 1 – 24 ч. Настройка шагами по 1 ч.</p>	<p>Предварительная настройка: 75 / 80 / 85°C Возм. Настройка: 75 – 95 °С настройка шагами по 5 градусам.</p>
<p>Сувид</p> 	<p>Бережное приготовление на водяной бане. Продукт упаковывается в вакуумный пакет и готовится в горячей воде.</p> <p>Примечание: Рекомендуем налить 3 литра воды.</p>  <p>Готовить под крышкой и без давления пара. Клапан сброса давления должен быть открыт!</p>	<p>Предварительная настройка: 0:10 / 2 / 4 ч. Возм. Настройка: 0:10 – 24 ч. Настройка шагами по 10 мин.</p>	<p>Предварительная настройка: 55 / 65 / 75 °С Возм. Настройка: 40 – 95 °С Настройка шагами по 1 градусу</p>
<p>ВНИМАНИЕ:</p> <ul style="list-style-type: none"> • В режиме сувид продукты готовятся при низкой температуре, поэтому соблюдайте особую осторожность и гигиену! • Используйте только свежие продукты! • Продукты с высокой степенью риска, например, птицу, готовьте как минимум при 65 °С! • Употребляйте готовые блюда сразу же! 			
<p>Йогурт</p> 	<p>Для приготовления полезного домашнего йогурта.</p>  <p>Готовить под крышкой и без давления пара. Клапан сброса давления должен быть открыт!</p>	<p>Предварительная настройка: 8 / 9 / 10 ч. Возм. настройка: 6 – 18 ч. Настройка шагами по 1 ч.</p>	<p>Предварительная настройка: 38 / 40 / 42 °С Возм. Настройка: 30 – 45 °С Настройка шагами по 1 градусу</p>

Программа	Описание	Заданное время	Температура
Рисовая каша на молоке 	<p>Для приготовления вкусной рисовой каши на молоке.</p>  <p>Готовить под крышкой и без давления пара. Клапан сброса давления должен быть открыт!</p>	<p>Предварительная настройка: 30 / 35 / 40 мин. Возм. настройка: 1 – 99 мин. Настройка шагами по 1 мин.</p>	<p>Предварительная настройка: 98 °С Настройка температуры недоступна.</p>
Запекание 1 	<p>Для приготовления выпечки, которой не нужно время, чтобы подняться.</p>  <p>Готовить под крышкой и без давления пара. Клапан сброса давления должен быть открыт!</p>	<p>Предварительная настройка: 35 / 45 / 55 мин. Возм. Настройка: 1 – 99 мин. Настройка шагами по 1 мин.</p>	<p>Предварительная настройка: 130 / 140 / 150 °С Возм. настройка: 100 – 170 °С Настройка шагами по 5 градусов</p>
Запекание 2 	<p>Для приготовления выпечки, которой нужно время, чтобы подняться (например, хлеб, выпечка из дрожжевого теста).</p> <p>Программа имеет 2 этапа: на 1 этапе тесто поднимается при невысокой температуре. На втором этапе тесто выпекается при настроенной температуре.</p>  <p>Готовить под крышкой и без давления пара. Клапан сброса давления должен быть открыт!</p>	<p>Предварительная настройка: 80 / 90 / 100 мин. Возм. настройка: 60 – 135 мин. Настройка шагами по 1 мин.</p> <p>Время приготовления включает в себя время на поднятие теста (45 минут без возможности корректировки) + время выпекания.</p> <p>Пример: Настройка 100 мин. 45 мин. на поднятие теста 55 мин. выпекание</p>	<p>Этап 1: Предварительная настройка: 35°С Возможная настройка: ---</p> <p>Этап 2: Предварительная настройка: 130 / 140 / 150 °С Возм. настройка: 100 – 170 °С Настройка шагами по 5 градусов</p>
Автоматический подогрев (доступен не для всех программ)	<p>После завершения процесса готовки прибор макс. на 1 час включает функцию подогрева. Прибор настраивает температуру 75 °С и начинает отсчет времени с момента запуска до макс. 1 часа (шаги по 1 мин.)</p>	<p>Предварительная настройка: 1 ч. Настройка времени недоступна.</p>	<p>Предварительная настройка: 75 °С Настройка температуры недоступна.</p>
Подогрев Разогрев 	<p>С помощью отдельной кнопки прибор можно использовать для подогрева/разогрева блюд. Прибор настраивает температуру 75 °С и начинает отсчет времени до макс. 12 часов (шаги по 1 мин.)</p>  <p>Использовать под крышкой и без давления пара. Клапан сброса давления должен быть открыт!</p>	<p>Прибор можно использовать для подогрева в течение 12 часов. Часы отсчитывают время с шагом в 1 минуту.</p>	<p>Прибор нагревается до температуры 75 °С. Настройка температуры недоступна.</p>

Программа	Описание	Заданное время	Температура
Ручной режим 	В этом режиме готовка осуществляется без крышки . Настройки можно свободно корректировать для приготовления того или иного блюда. Готовить без крышки и без давления пара. 	Предварительная настройка: 0 мин. Возм. Настройка 0:00 – 24:00 ч. Настройка шагами по 1 мин.	Предварительная настройка: 30 / 100 / 170 °C Возм. настройка: 30 – 170 °C Настройка шагами по 5 градусов

Снижение громкости звуковых сигналов



- Чтобы перейти в тихий режим, нажмите на кнопку "-" и удерживайте ее 5 секунд. Прибор просигнализирует о переходе в тихий режим звуковым сигналом, длящимся 2 секунды.
- При такой настройке звуковые сигналы подаются только по завершении программы и в случае ошибки. Эта настройка сохраняется и после отключения от электрической сети.
- Чтобы выйти из тихого режима, нажмите на кнопку „+“ и удерживайте ее 5 секунд.

Ввод прибора в эксплуатацию

ВНИМАНИЕ: Опасность травм/ожогов/ошпаривания!



- Во время работы поверхности прибора, крышка, кастрюля, корзина для пароварки и прочие принадлежности сильно нагреваются!
- Первое время после выключения горячие поверхности и содержимое кастрюли остаются горячими!
- Соблюдайте осторожность при работе с горячими жидкостями и блюдами!
- Из-под открытой крышки могут вырываться горячий пар или горячая вода!
- При сбросе давления пара убедитесь, что горячий пар может беспрепятственно выходить. Не нагибайтесь над прибором!
- Если прибор находится под давлением, ни в коем случае не открывайте крышку насильно!
- Открывайте крышку только после полного сброса давления пара!

Примечания и полезные советы

- Обратите внимание, что в определенных случаях уплотнительное кольцо может впивать запахи приготовленных блюд. Поэтому мы приложили к прибору второе уплотнительное кольцо. Используйте одно кольцо для сладких, а другое для сытных блюд.
- При необходимости Вы можете приобрести в нашей службе поддержки клиентов дополнительную кастрюлю и запасное уплотнительное кольцо. (контактные данные см. на обороте или на сайте www.rommelsbacher.de).

Установка уплотнительного кольца в крышку



- Поместите уплотнительное кольцо на предназначенное для него крепление с нижней стороны крышки и вставьте так, чтобы одна половина уплотнителя находилась сверху крепления, а другая - снизу.
- Удостоверьтесь, что уплотнительное кольцо установлено корректно!

Установка и закрытие крышки



Установка крышки на основной прибор

- Поместите крышку на основной прибор, слегка сдвинув ее.
- На дисплее будет попеременно высвечиваться "ОТКР" и "ЗАКР", и раздастся звуковой сигнал.



Закрытие крышки

- Поверните крышку по часовой стрелке до упора.
- Раздастся звуковой сигнал, и текст "ОТКР" / "ЗАКР" на дисплее погаснет.

Использование кнопки для клапана сброса давления



Работа с давлением пара:

- Кнопка не нажата. Установленный на клапан колпачок закрывает выпуск клапана сброса давления, давление стравить невозможно.



Работа без давления пара:

- Кнопка нажата. Установленный колпачок клапана приподнят и не закрывает выпуск клапана сброса давления. Пар, образующийся внутри кастрюли, может беспрепятственно выходить.

Напорный клапан для блокировки крышки



Крышка не заблокирована:

- Шток клапана в пазу крышки не виден. Давления внутри кастрюли недостаточно для блокировки крышки.
- Крышку можно открыть.



Крышка заблокирована:

- Шток клапана виден в пазу крышки, давление внутри кастрюли поднялось достаточно, чтобы активировать блокировку крышки.
- Крышка надежно заблокирована.

Подготовка прибора к использованию

1.) Проверить и установить уплотнительное кольцо

- Перед использованием прибора проверьте, нет ли повреждений на уплотнительном кольце. Повреждения уплотнительного кольца не дают создать давление пара. Поврежденное уплотнительное кольцо нельзя использовать и нужно заменить на новое.

Примечание: Новое уплотнительное кольцо можно приобрести в нашей службе поддержки клиентов (см. обратную сторону руководства).

2.) Проверить клапан и шток для блокировки крышки (9 + 11)

- Подвигайте клапан вверх-вниз, чтобы проверить легкость хода. Убедитесь, что клапан можно двигать без усилия, что маленький прозрачный колпачок клапана не поврежден и корректно установлен на клапан. Если маленький колпачок клапана поврежден, его больше нельзя использовать и нужно заменить.

Примечание: Новый колпачок клапана можно приобрести в нашей службе поддержки клиентов (см. обратную сторону руководства).

3.) Проверить стопорный болт для блокировки крышки (10)

- Подвигайте стопорный болт туда-сюда, чтобы проверить легкость хода. Убедитесь, что стопорный болт можно двигать без усилия.

4.) Проверить клапан сброса давления (7 + 8)

- Снимите черный колпачок клапана, расположенный с верхней стороны крышки, и проверьте шток штифта на предмет засоров. Затем снова установите колпачок в корректное положение (определяется по пазу).
- Нажмите на кнопку для сброса давления пара. Она должна продавливаться без большого усилия. Черный колпачок клапана должен при этом двигаться вверх и вниз.

5.) Установите кастрюлю на нагревательную панель в автоклаве. Убедитесь, что на нагревательной панели нет остатков продуктов.








6.) Подключите сетевой кабель к разъему с задней стороны прибора. Убедитесь, что сетевой кабель сидит в разъеме плотно и корректно. Слишком свободная посадка кабеля может привести к повреждению кабеля и штекера!


7.) Вставьте вилку на другом конце сетевого кабеля в розетку. Раздастся звуковой сигнал, и две точки посередине индикатора времени/температуры замигают. Прибор готов к эксплуатации.



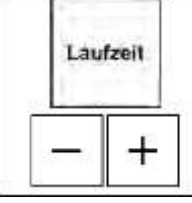
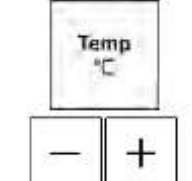







Работа с программами

Метод работы с прибором описан на двух примерах (программа "Давление пара 2" и программа "Слоу-кук").

Программа "Давление пара 2"	
<ul style="list-style-type: none"> • В программе "Давление пара 2" работа идет под давлением пара. Это значит, что клапан сброса давления на крышке должен быть закрыт. Убедитесь, что кнопка для клапана сброса давления не нажата. • Поместите продукты в кастрюлю. Соблюдайте минимальный и максимальный уровень заполнения. <p>Примечание: Работая с корзиной для пароварки, сначала поместите подставку и корзину для пароварки в кастрюлю и залейте в нее не менее 650 мл воды.</p>	
	<ul style="list-style-type: none"> • С помощью поворотного переключателя выберите программу "Давление пара 2". • На панели управления символ выбранной программы загорится синим. Выбор программы с помощью поворотного переключателя каждый раз сопровождается звуковым сигналом. <p>Примечание: если в течение 60 секунд после поворота поворотного переключателя или нажатия кнопки больше ни одна кнопка не будет нажата, то прибор снова отключится.</p>
	<ul style="list-style-type: none"> • На дисплее появится сообщение о состоянии "Варка под крышкой - под давлением". Это значит, что клапан сброса давления должен быть закрыт.
	<ul style="list-style-type: none"> • Поместите крышку на основной прибор, слегка сдвинув ее. На дисплее будет попеременно высвечиваться "ОТКР" и "ЗАКР", и раздастся звуковой сигнал. • Поверните крышку, пока она не совпадет с корпусом основного прибора. Раздастся звуковой сигнал, и текст "ОТКР" / "ЗАКР" на дисплее погаснет.
	<ul style="list-style-type: none"> • При необходимости измените настройку времени работы: <ul style="list-style-type: none"> a.) Для изменения времени работы можно выбрать 3 варианта, нажимая кнопку "Время работы". b.) Для индивидуальной корректировки используйте кнопку "+" для увеличения и "-" для уменьшения времени. <p>Примечание: дольше удерживая кнопку "+" или "-", можно менять время с шагом 10 минут.</p>

	<ul style="list-style-type: none"> • Когда все параметры настроены, для запуска нажмите на кнопку "Старт/Пауза/Стоп". Прозвучит несколько звуковых сигналов.
	<ul style="list-style-type: none"> • На дисплее появится сообщение "Прог актив" и синие "строки состояния" будут мигать снизу вверх во время нагрева. Примечание: Во время нагрева в течение короткого времени из напорного клапана для блокировки крышки может выходить небольшое количество пара.
	<ul style="list-style-type: none"> • Когда будет достигнута рабочая температура выбранной программы, синие "строки состояния" будут светиться непрерывно. Начнется поминутный обратный отсчет рабочего времени, и замигает двойная точка.
	<ul style="list-style-type: none"> • После завершения программы прибор автоматически включает функцию подогрева макс. на 60 минут. В знак этого раздастся несколько звуковых сигналов. На дисплее появится поминутный отсчет времени подогрева от 1 до 60 минут.
	<ul style="list-style-type: none"> • Если подогрев не нужен, то, чтобы закончить, нажмите на кнопку "Старт/Пауза/Стоп" и удерживайте ее 3 секунды. Прибор выключится. В знак этого раздастся несколько звуковых сигналов.
	<ul style="list-style-type: none"> • По истечении времени подогрева прибор автоматически выключается. В знак этого раздастся несколько звуковых сигналов. Две точки посередине индикатора времени/температуры на дисплее мигают.
	<ul style="list-style-type: none"> • Внимание: Прибор находится под давлением! Прежде чем открыть крышку, нажмите на кнопку клапана сброса давления, чтобы пар мог безопасно выйти наружу.
<ul style="list-style-type: none"> • Только после полного стравливания давления можно осторожно открыть крышку. Приподнимите крышку, так чтобы горячая вода, собравшаяся внутри крышки, могла стечь обратно в кастрюлю. Поднимая крышку, имейте в виду, что по контуру еще может выходить горячий пар. • Чтобы безопасно и надолго выключить прибор, после каждого использования вытаскивайте вилку из розетки. 	

Программа "Слоу-кук"	
<ul style="list-style-type: none"> • Программа "Слоу-кук" выполняется без давления. Это значит, что клапан сброса давления на крышке должен быть открыт. Убедитесь, что кнопка для клапана сброса давления нажата. • Поместите продукты в кастрюлю. Соблюдайте минимальный и максимальный уровень заполнения. 	
	<ul style="list-style-type: none"> • С помощью поворотного переключателя выберите программу "Слоу-кук". • На панели управления символ выбранной программы загорится синим. Выбор программы с помощью поворотного переключателя каждый раз сопровождается звуковым сигналом. Примечание: если в течение 60 секунд после поворота поворотного переключателя или нажатия кнопки больше ни одна кнопка не будет нажата, то прибор снова отключится.

	<ul style="list-style-type: none"> • На дисплее появится сообщение о состоянии "Варка под крышкой - без давления". Это значит, что клапан сброса давления должен быть открыт.
	<ul style="list-style-type: none"> • Поместите крышку на основной прибор, слегка сдвинув ее. На дисплее будет попеременно высвечиваться "ОТКР" и "ЗАКР", и раздастся звуковой сигнал. • Поверните крышку, пока она не совпадет с корпусом основного прибора. Раздастся звуковой сигнал, и текст "ОТКР" / "ЗАКР" на дисплее погаснет.
	<ul style="list-style-type: none"> • Изменение времени работы: <ul style="list-style-type: none"> a.) Для изменения времени работы можно выбрать 3 варианта, нажимая кнопку "Время работы". b.) Для индивидуальной корректировки используйте кнопку "+" для увеличения и "-" для уменьшения времени. Примечание: дольше удерживая кнопку "+" или "-", можно менять время с шагом 2 часа.
	<ul style="list-style-type: none"> • Изменение настройки температуры: <ul style="list-style-type: none"> a.) Для изменения температуры можно выбрать 3 варианта, нажимая кнопку "Темп °С". b.) Для индивидуальной корректировки используйте кнопку "+" для увеличения и "-" для уменьшения температуры.
	<ul style="list-style-type: none"> • Когда все параметры настроены, для запуска нажмите на кнопку "Старт/Пауза/Стоп". Прозвучит несколько звуковых сигналов.
	<ul style="list-style-type: none"> • На дисплее появится сообщение "Прог актив" и синие "строки состояния" будут мигать снизу вверх во время нагрева.
	<ul style="list-style-type: none"> • Когда будет достигнута рабочая температура выбранной программы, синие "строки состояния" будут светиться непрерывно. Начнется поминутный обратный отсчет рабочего времени, и замигает двойная точка.
	<ul style="list-style-type: none"> • После завершения программы прибор автоматически включает функцию подогрева макс. на 60 минут. В знак этого раздастся несколько звуковых сигналов. На дисплее появится поминутный отсчет времени подогрева от 1 до 60 минут.
	<ul style="list-style-type: none"> • Если подогрев не нужен, то, чтобы закончить, нажмите на кнопку "Старт/Пауза/Стоп" и удерживайте ее 3 секунды. Прибор выключится. В знак этого раздастся несколько звуковых сигналов.
	<ul style="list-style-type: none"> • По истечении времени подогрева прибор автоматически выключается. В знак этого раздастся несколько звуковых сигналов. Две точки посередине индикатора времени/температуры на дисплее замигают.
	<ul style="list-style-type: none"> • Обычно при выполнении программы "Слоу-кук" давление пара не создается. • Для Вашей безопасности, прежде чем открыть крышку, проверьте, нажата ли кнопка клапана сброса давления. При необходимости нажмите на кнопку, чтобы образовавшийся пар мог безопасно выйти наружу.

- Только после полного стравливания давления можно осторожно открыть крышку. Приподнимите крышку, так чтобы горячая вода, собравшаяся внутри крышки, могла стечь обратно в кастрюлю. Поднимая крышку, имейте в виду, что по контуру еще может выходить горячий пар.
- Чтобы безопасно и надолго выключить прибор, после каждого использования вытаскивайте вилку из розетки.

Приостановка работы



Во время работы можно приостановить процесс приготовления.

- Для этого нажмите на кнопку "Старт/Пауза/Стоп". При приостановке процесса приготовления раздастся звуковой сигнал. На дисплее будут мигать синие строки состояния и индикация "Время/температура/подсказка/ошибка".
- Чтобы продолжить, снова нажмите на кнопку "Старт/Пауза/Стоп".

Завершение программы

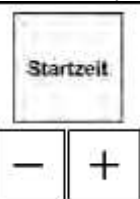


- Нажав кнопку "Старта/Пауза/Стоп" и удерживая ее в течение 3 секунд, можно в любой момент остановить процесс готовки и напрямую отключить прибор.

Заданное время запуска

После выбора программы и выполнения настроек можно заранее запрограммировать заданное время запуска до 24:00 часов. Заданное время запуска можно настроить только для программ Давление пара 1, Давление пара 2, Тушение, Картофель, Бобовые, Приготовление на пару, Слоу-кук, Рисовая каша на молоке.

Пример: текущее время 08:00 / запланированное время запуска: 12:00 / Настройка заданного времени запуска: 04:00 ч.



- Нажмите на кнопку "Время запуска". Раздастся звуковой сигнал, индикатор "Время/температура/подсказка/ошибка" замигает, и на дисплее появится значок "Время запуска".
- Нажимая кнопку "+" или "-", можно менять время запуска с шагом в 1 минуту. **Примечание:** дольше удерживая кнопку "+" или "-", можно менять время с шагом 10 минут.



- Настроив заданное время запуска, запустите прибор с помощью кнопки "Старт/Пауза/Стоп". Раздастся серия звуковых сигналов.



- На дисплее появится сообщение "Прог актив" и "Время запуска активно". Теперь прибор настроен так, что он начнет работу по истечении заданного времени.

Очистка и уход

ВНИМАНИЕ: Опасность травм!



- Перед очисткой всегда следует вынимать вилку из розетки!
- Не погружайте основной прибор, крышку, чайник, сетевой кабель с разъемом и вилкой в воду и не мойте под проточной водой!
- Перед чисткой прибор и принадлежности к нему должны полностью остыть!

Примечание: Корзину для пароварки, подставку для хранения, лопатку и сервировочную ложку можно мыть в верхнем отсеке посудомоечной машины при низкой температуре. Мы рекомендуем мыть кастрюлю вручную, так как антипригарное покрытие может пострадать от солей, содержащихся в моющем средстве для посудомоечных машин.

Внимание: ни в коем случае не мойте в посудомоечной машине крышку, уплотнительное кольцо и детали клапанов!

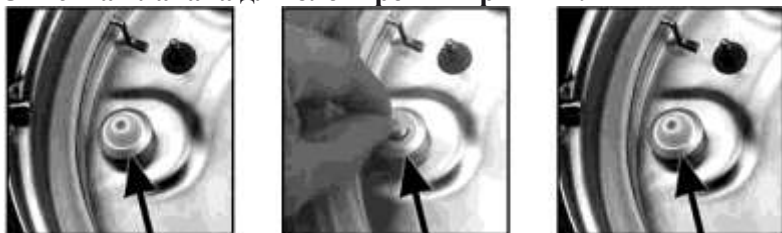
- Выполняйте очистку сразу же после завершения работы, чтобы остатки не присохли.
- Снимите все съемные детали с крышки и основного прибора.
- Протрите основной прибор снаружи влажной тряпкой и обсушите.

Очистка клапана сброса давления:



- Снимите черный колпачок клапана. Вымойте колпачок клапана в горячей воде с небольшим количеством моющего средства. Затем тщательно обсушите его.
- Клапан, находящийся в крышке, полый. Убедитесь, что внутри него нет загрязнений; клапан должен пропускать взгляд. При необходимости прочистите его острым предметом (например, зубочисткой из дерева - не используйте металл).
- Чтобы смонтировать, снова вставьте колпачок клапана в предусмотренный для него паз на крышке и установите на клапан. Убедитесь, что колпачок клапана установлен корректно!

Очистка клапана для блокировки крышки:




- Снимите маленький прозрачный уплотнитель и извлеките шток клапана из корпуса (**Совет:** Закройте пальцем отверстие для клапана с другой стороны крышки, чтобы шток клапана не выпал). Вымойте шток клапана и уплотнитель в горячей воде с небольшим количеством моющего средства. Затем тщательно обсушите их.
- Для монтажа вставьте шток клапана в предназначенный для него паз в крышке и придержите пальцем. С другой стороны наденьте уплотнитель. Убедитесь, что уплотнитель установлен корректно!
- Вымойте уплотнительное кольцо и крышку в горячей воде с небольшим количеством моющего средства и тщательно обсушите их.
- Все остальные принадлежности также вымойте в горячей воде с небольшим количеством моющего средства.
- Для удаления сильных загрязнений используйте обычную хозяйственную щетку с мягкой щетиной.
- Затем снова смонтируйте клапаны согласно указаниям в данном руководстве.
- Перед монтажом и использованием все принадлежности должны быть абсолютно сухими.
- **Не используйте абразивные средства и растворители!**
- **Ни в коем случае не очищайте прибор с помощью пароочистителя!**

Помощь при устранении неисправностей

В случае неисправности проверьте, можете ли вы устранить ее самостоятельно, с помощью следующей таблицы. Если это вам не удастся, пожалуйста, свяжитесь с нашим сервисным отделом. Здесь вы найдете компетентных специалистов, которые с удовольствием Вам помогут. Большое спасибо.

Важно: Прежде чем искать причину неисправности или устранять ее, всегда отключайте прибор от сети и при необходимости стравливайте давление!#

Ошибка	Причина и способ устранения
<i>Прибор не работает, светодиоды не горят</i>	<ul style="list-style-type: none"> • Проверьте, соединен ли сетевой кабель с прибором и вставлена ли вилка в розетку. • Проверьте, исправна ли розетка, например, с помощью другого прибора. • Проверьте, правильно ли собран прибор.
<i>Блюда не проготавливаются до конца.</i>	<ul style="list-style-type: none"> • В кастрюле слишком много продуктов. Уменьшите количество продуктов. • Неправильное соотношение количества ингредиентов и воды, при необходимости отрегулируйте его. • Кастрюля не прилегает к нагревательной панели как положено. Проверьте, не деформировано ли дно кастрюли, при необходимости замените кастрюлю. • Не создается достаточное давление пара. Проверьте, не повреждено ли уплотнительное кольцо. • Времени готовки недостаточно. При необходимости увеличьте время готовки.
<i>Блюда переварены/перезжарены.</i>	<ul style="list-style-type: none"> • Слишком длинное время готовки. Сократите время готовки (см. таблицу приготовления). • Давление пара слишком высокое. Пожалуйста, попробуйте использовать более низкий уровень давления. • Проверьте, подходят ли эти блюда для приготовления под давлением.
<i>Прибор не греется.</i>	<ul style="list-style-type: none"> • Прибор правильно подключен к электрической сети? • Возможно, неисправна нагревательная панель. Пожалуйста, свяжитесь с нашим сервисным отделом.
<i>В процессе готовки из прибора выходят вода или пар.</i>	<p>Уплотнительное кольцо</p> <ul style="list-style-type: none"> • Проверьте, корректно ли вставлено уплотнительное кольцо в крышку. При необходимости установите его заново. • Проверьте, не повреждено ли уплотнительное кольцо. При необходимости замените его. • Проверьте, нет ли на уплотнительном кольце загрязнений. При необходимости очистите его. • Проверьте, нет ли загрязнений на байонетном замке крышки или автоклава. При необходимости очистите их. <p>Клапан сброса давления</p> <ul style="list-style-type: none"> • Проверьте, корректно ли установлен черный колпачок на клапане. При необходимости установите его заново. • Проверьте, правильно ли надет защитный колпачок на клапан. При необходимости установите его заново. • Проверьте, нет ли внутри клапана загрязнений. При необходимости прочистите его острым предметом (например, зубочисткой из дерева - не используйте металл). <p>Напорный клапан с блокировкой крышки</p> <ul style="list-style-type: none"> • Проверьте, не поврежден ли прозрачный уплотнительный колпачок. При необходимости замените его. • Проверьте, нет ли загрязнений на уплотнительном колпачке или на дне клапана. При необходимости.
<i>Не удается сбросить давление через клапан сброса давления</i>	<ul style="list-style-type: none"> • Несколько раз нажмите кнопку клапана сброса давления, чтобы устранить возможное заклинивание. • Сбросить давление вручную.  <p>Дайте прибору остыть, при этом давление снизится само, однако это может занять некоторое время! или Наденьте жаропрочную рукавицу или т. п. С помощью длинного инструмента осторожно с одной стороны приподнимите колпачок клапана сброса давления, чтобы сбросить оставшееся давление.</p>
<i>Крышка закрывается с трудом</i>	<ul style="list-style-type: none"> • Уплотнительное кольцо установлено некорректно. При необходимости заново установите уплотнительное кольцо. • Заклинило стопорный болт блокировки крышки. При необходимости подвигайте его туда-сюда, чтобы устранить заклинивание.
<i>Крышка не открывается или открывается с</i>	<ul style="list-style-type: none"> • В приборе остается давление пара. При необходимости стравите пар, нажав на кнопку клапана сброса давления.

<i>трудом.</i>	
<i>Сообщение "ОТКР" / "ЗАКР"</i>	<ul style="list-style-type: none"> • Крышка некорректно установлена на приборе. При необходимости правильно закройте крышку, повернув ее по часовой стрелке до упора.
<i>Сообщение „ЕС“</i>	<ul style="list-style-type: none"> • Выбранная программа не подходит для готовки под крышкой. Снимите крышку.
<i>Сообщение „Ed“</i>	<ul style="list-style-type: none"> • Выбранная программа работает только при закрытой крышке. Накройте прибор крышкой
<i>Сообщения с „E1“ по "E18“</i>	<ul style="list-style-type: none"> • Отсоедините прибор от сети и дайте ему остыть. • Проверьте, правильное ли напряжение в сети, и снова запустите прибор. Если ошибка не пропадает, свяжитесь с нашим сервисным отделом.

Таблица приготовления (ориентировочные значения)

Предлагаемые блюда даны, чтобы сориентировать вас в многообразии вариантов использования прибора. С помощью этой мультиварки-скороварки вы, конечно же, можете готовить и многие другие продукты. Поскольку качество, свойства и размеры продуктов, а также индивидуальные вкусовые ощущения могут различаться, предлагаемые настройки времени и температуры в программах являются только рекомендациями. Пробуйте и экспериментируйте.

Категория	Продукты	Минуты	Давление пара	Корзина для пароварки
Свежие овощи (500 г)	Цветная капуста	8-15	1	да
	Брокколи	3-5	1	да
	Стручковая фасоль - целиком	5-8	1	да
	Зеленый горошек	3-5	1	да
	Морковь	4-6	1	да
	Тыква	5-9	1	да
	Овощная смесь	5-7	1	да
	Болгарский перец	2-3	1	да
	Лук-порей	2-4	1	да
	Брюссельская капуста	4-5	1	да
	Краснокочанная капуста	4-5	2	---
	Квашеная капуста	8-12	2	---
	Нарезанный сельдерей	2-4	1	да
	Нарезанная спаржа	6-9	1	да
	Шпинат	1-3	1	да
	Савойская капуста	3-5	1	да
Цуккини	2-3	1	да	

Бобовые (400 г)	Горох (сушеный)	12-15	2	---
	Бобы (замоченные)	12-16	2	---
	Бобы (замороженные)	15-20	2	---
	Белая фасоль (пророщенная)	3-5	2	---
	Белая фасоль (сушеная)	15-20	2	---
	Чечевица (сушеная)	10-15	2	---
Супы (1 литр)	Гороховый суп	20-25	2	---
	Овощной бульон	8-10	2	---
	Овощной суп	4-8	2	---
	Суп-гуляш	15-20	2	---
	Куриный суп	40-45	2	---
	Картофельный суп	6-8	2	---
	Чечевичный суп	15-20	2	---
	Суп с говядиной	35-40	2	---
	Томатный суп	5-6	2	---
Птица (500 г)	Утка - грудка или ножка	15-18	2	---
	Гусь - грудка или ножка	25-30	2	---
	Курица - грудка или ножка	15-20	2	---
	Индейка - грудка или ножка	15-20	2	---
Рыба (1000 г)	Форель	5-7	1	да
	Золотистый морской окунь	7-9	1	да
	Треска	7-9	1	да
	Филе лосося	7-8	1	да
	Королевские креветки	3-4	1	да
	Морской окунь	7-9	1	да
	Пикша	7-8	1	да
	Филе камбалы	4-5	1	да
	Филе сайды	7-9	1	да
	Морской язык	4-5	1	да

Дичь (500 г)	Жаркое из зайца / крольчатина	15	2	---
	Жаркое из оленины	20-25	2	---
	Гуляш из оленины	15-20	2	---
	Жаркое из косули	20-22	2	---
	Спинка косули	15-17	2	---
	Жаркое из кабана	25-30	2	---
	Гуляш из кабана	15-20	2	---
Ягнятина (500 г)	Жаркое из ягненка	20-25	2	---
	Рагу из ягнятины	10-15	2	---
Свинина (500 г)	Жаркое из подкопченных ребрышек	10-15	2	---
	Жаркое из свинины	30-35	2	---
	Свиная вырезка	10-12	2	---
	Гуляш из свинины	10-15	2	---
	Свиная рулька	30-40	2	---
Говядина (500 г)	Бефстроганов из телятины	6-8	2	---
	Жаркое из телятины	20-30	2	---
	Телячья вырезка и гуляш	10-15	2	---
	Говяжий гуляш	15-20	2	---
	Говяжья грудинка	20	2	---
	Говяжьи рулетики и вырезка	15-20	2	---

Рецепты

Мы предлагаем следующие рецепты, чтобы вдохновить Вас и продемонстрировать богатый выбор возможностей использования данного прибора. Вы также можете найти соответствующие кулинарные книги в книжных магазинах и открыть для себя замечательные рецепты на онлайн-платформах и в кулинарных блогах. Конечно же, вы можете воспользоваться своей фантазией и изобрести собственные блюда.

Программа	Блюдо и ингредиенты	Приготовление
Давление пара 1 Стандартное время приготовления: 5 мин. Температура: автоматическая настройка Режим работы: под крышкой с закрытым клапаном	500 г овощей напр. брокколи, морковь, кольраби или шампиньоны	Нарежьте овощи кусочками примерно одинакового размера и положите в корзину для пароварки. Налейте в кастрюлю 0,65 л воды, поместите туда металлическую подставку и поставьте на нее корзину для пароварки. Закройте крышку, выберите программу "Давление пара 1" и запустите ее. После звукового сигнала откройте клапан сброса давления, и только после этого откройте крышку. Совет: Если программа выполняется примерно 5 минут, овощи остаются хрустящими, а через 10 минут станут нежными и мягкими.
Давление пара 2 ручная настройка времени приготовления: 25 мин. Температура: автоматическая настройка Режим работы: под крышкой с закрытым клапаном	Крепкий куриный бульон 1 суповая курица (1,5 кг) 1 пучок свежей суповой зелени 1 чайная ложка смеси из черного и душистого перца горошком 1 лавровый лист, соль и мускатный орех	Разделайте суповую курицу и положите ее в кастрюлю, крупно нарежьте суповую зелень, лук-порей разрежьте пополам и положите в кастрюлю к остальным ингредиентам. Залейте водой, добавьте соль и мускатный орех по вкусу. Выберите программу "Давление пара 2" и время приготовления 25 минут. После звукового сигнала откройте клапан сброса давления, и только после этого откройте крышку. Совет: Для этого рецепта время приготовления можно без проблем увеличить. Большую суповую курицу, хранившуюся в холодильнике, также можно проварить в течение часа.
Обжарка Время приготовления: ручная настройка, температура: ручная настройка Режим работы: без крышки	Сытный болоньезе 500 г говяжьего фарша 2 ч. л. растительного масла для жарки 1 зубчик чеснока 1 луковица 100 г моркови 100 г сельдерея 500 мл пассерованных томатов 500 г томатов, нарезанных кусочками Соль, перец, сахар, по 2 щепотки майорана, базилика и орегано	Выберите программу "Обжарка" и температуру 170 °С. Налить в кастрюлю масло для жарки, разогреть, хорошо обжарить фарш. Раздавить зубчик чеснока, нарезать кубиками или мелко нарубить морковь, сельдерей и лук, добавить все к мясу. Пассеровать примерно 10 минут при 140 °С, потом добавить пассерованные томаты и пряности по вкусу. Варить все вместе на слабом огне около 20 минут при 100 °С. Совет: Чтобы усилить аромат и сделать вкус более насыщенным, проварите готовый соус болоньезе еще 5 минут в режиме "Давление пара 1".
Картофель Стандартное время приготовления: 7 мин. Температура: автоматическая настройка Режим работы: под крышкой с закрытым клапаном	500 г картофеля 650 мл воды	Поместите подставку в кастрюлю с водой. Положите картофель в корзину для пароварки и поставьте ее на подставку. Выберите и запустите программу "Картофель". После звукового сигнала откройте клапан сброса давления, и только после этого откройте крышку. Совет: При увеличении количества продукта нужно соответственно увеличить время приготовления.

<p>Тушение ручная настройка времени приготовления: 30 мин. Температура: на выбор Режим работы: сначала без крышки, потом под крышкой с закрытым клапаном</p>	<p>Нежный гуляш 100 г топленого сала 1 кг нарезанной говядины для гуляша 2 луковицы, 500 г томатов 1 красный болгарский перец 2 моркови среднего размера, 1 зубчик чеснока 3 ч. л. сладкой молотой паприки, 1,5 л воды Соль, перец, тмин 1 лавровый лист 1 ст. л. муки</p>	<p>Выберите программу "Обжарка". Положите топленое сало в кастрюлю и разогрейте. Обжарьте кусочки мяса примерно по 4 минуты с каждой стороны, время от времени перемешивая. Присыпьте мукой. Нарежьте морковь, болгарский перец и лук кубиками и также обжарьте. Спассеруйте томаты, мелко нарубите чеснок. Положите все в кастрюлю и перемешайте. Залейте водой и еще раз перемешайте. Накройте крышкой и выберите программу "Тушение" с временем приготовления 30 минут. После звукового сигнала откройте клапан сброса давления, и только после этого откройте крышку. Совет: Если мясо нарезано крупно, увеличьте время выполнения программы.</p>
<p>Рис Стандартное время приготовления: 7 мин. Температура: автоматическая настройка Режим работы: под крышкой с закрытым клапаном</p>	<p>Классический басмати 250 г риса басмати 330 мл воды 2 щепотки соли</p>	<p>Поместите все ингредиенты в кастрюлю и запустите программу "Рис". Рис будет готов через 25 минут. После звукового сигнала откройте клапан сброса давления, и только после этого откройте крышку. Совет: Соотношение риса с водой составляет 3 к 4. Если увеличить время приготовления хотя бы на 2 минуты и добавить еще 20 мл воды, рис будет мягче.</p>
<p>Рис ручная настройка времени приготовления: 13 мин. Температура: автоматическая настройка Режим работы: под крышкой с закрытым клапаном</p>	<p>Цельнозерновой рис 250 г цельнозернового риса 375 мл воды 2 щепотки соли</p>	<p>Поместите все ингредиенты в кастрюлю и выберите программу "Рис". Увеличьте время приготовления до 13 минут, затем запустите программу. Рис будет готов через 30 минут. После звукового сигнала откройте клапан сброса давления, и только после этого откройте крышку. Совет: Соотношение риса с водой составляет 2 к 3. Если увеличить время приготовления хотя бы на 2 минуты и добавить еще 30 мл воды, рис будет мягче.</p>
<p>Бобовые Стандартное время приготовления: 4 ч. на замачивание в кастрюле 7 мин. при Уровне давления 1 Режим работы: под крышкой с закрытым клапаном</p>	<p>Наваристый чечевичный суп 250 г чечевицы 1,5 л воды 1 ч. л. растительного масла для жарки 1 луковица 2 моркови 1 зубчик чеснока 150 г шпика 200 г картофеля 1 ст. л. уксуса 2 лавровых листа Соль и перец</p>	<p>Выберите программу "Обжарка" с температурой 140 °С. Разогрейте масло, затем добавьте нарезанные кубиками овощи, а также мелко нарубленные лук и чеснок и кубики шпика. Обжаривайте около 8 минут. Затем добавьте лавровый лист, промытую чечевицу (внимание: не используйте чечевицу быстрого приготовления!) и нарезанный кубиками картофель. Перемешайте и залейте водой. Накройте крышкой, выберите и запустите программу "Бобовые". После звукового сигнала откройте клапан сброса давления, и только после этого откройте крышку. Затем сдобрите чечевицу солью, перцем и уксусом. Совет: Красная чечевица обладает тонким ароматом и, поскольку она уже очищена, не нуждается в дополнительном замачивании.</p>
<p>Йогурт Стандартное время приготовления: 9 ч. Температура: автоматическая настройка Режим работы: под крышкой с открытым клапаном</p>	<p>Сливочный натуральный йогурт 100 г натурального йогурта 1 л молока ультравысокотемператур ной обработки (УВТ) (жирность 3,5%)</p>	<p>Поместите йогурт и молоко в кастрюлю, хорошо перемешайте пластиковой или деревянной мешалкой. Накройте крышкой. Выберите и запустите программу "Йогурт". После завершения программы разложите йогурт по емкостям на свой выбор и поставьте в холодное место. Совет: Можно также использовать соевое или кокосовое молоко (с добавлением агар-агара). Чем жирнее молоко, тем более сливочный вкус будет у йогурта.</p>

<p>Приготовление на пару Стандартное время приготовления: 5 мин. Температура: автоматическая настройка Режим работы: под крышкой с закрытым клапаном</p>	<p>Лосось с цуккини и соцветиями брокколи 2 слегка размороженных стейка лосося по 125 г 200 г цуккини 50 г соцветий брокколи 500 мл воды</p>	<p>Налейте воду в кастрюлю. Поместите в кастрюлю подставку и установите на нее корзину для пароварки. Нарежьте цуккини ломтиками и поместите в корзину вместе с лососем и соцветиями брокколи. Закройте крышку и выберите "Приготовление на пару" с временем выполнения программы 5 мин. После приготовления приправьте по вкусу. После звукового сигнала откройте клапан сброса давления, и только после этого откройте крышку. Совет: Если ингредиенты полностью разморожены или заморожены, время работы сокращается или увеличивается. В этом случае рекомендуется 4 или 7 минут.</p>
<p>Слоу-кук Стандартное время приготовления: 6 ч. Температура: по выбору Режим работы: под крышкой с открытым клапаном</p>	<p>Чили кон карне 1 кг говяжьего фарша 2 ч. л. растительного масла для жарки 800 г фасоли (свежей или консервированной) 1 банка кукурузы 1 красный болгарский перец 1 красная луковица 2 больших томата 1 ч. л. кориандра Чили (порошок, свежие перцы или консервированные в масле) 200 мл воды</p>	<p>Обжарьте говяжий фарш на масле в программе "Обжарка" при 170 °С около 10 минут. Мелко нарежьте болгарский перец и лук, пюрируйте томаты, затем вместе с фасолью и пряностями добавьте к фаршу. Разведите порошок чили по вкусу в небольшом количестве воды (свежие или консервированные чили лучше всего пюрировать с водой с блендере) и тоже добавьте в кастрюлю. Все как следует перемешайте, затем выберите и запустите программу "Слоу-кук". Совет: Для "нормальной остроты" на 500 г готового блюда достаточно одного маленького консервированного перца чили.</p>
<p>Рисовая каша на молоке Стандартное время приготовления: 35 мин. Температура: автоматическая настройка Режим работы: под крышкой с открытым клапаном</p>	<p>Классическая рисовая каша на молоке 1 л молока 250 г быстрорастворивающегося риса 25 г сливочного масла 1 щепотка соли</p>	<p>Поместите все ингредиенты в кастрюлю и запустите программу "Рисовая каша на молоке". При необходимости спустя 5 и 10 минут с запуска программы ненадолго откройте крышку и хорошо перемешайте ингредиенты. Программа запустится по достижении температуры приготовления 90 °С. Индикатор рабочего времени показывает оставшееся время выполнения программы. Спустя 35 минут рабочего времени снова откройте крышку и перемешайте кашу. Спустя еще 10 минут в закрытой кастрюле рисовая каша будет готова к подаче. Совет: Используйте круглозерный рис или рис средней длины.</p>
<p>Запекание 1 Стандартное время приготовления: 45 мин. Температура: 140 °С Режим работы: под крышкой с открытым клапаном</p>	<p>Нежный бисквитный корж 6 яиц 200 г сахара 1 пакетик ванильного сахара 50 г пищевого крахмала 150 г муки 1 ч. л. пекарского порошка 1 щепотка соли</p>	<p>Отделить желток от белка, взбить белки с солью и половиной сахара в плотную пену. Оставшийся сахар добавить к желткам и взбить. Добавить желтковую массу к взбитым белкам и осторожно подмешать. Оставшиеся сухие ингредиенты просеять и осторожно смешать все в однородное тесто. Смазать маслом дно кастрюли, залить тесто и выпекать. По истечении времени выпекания дать бисквитному коржу остыть примерно 5 минут, потом осторожно отделить от стенок кастрюли с помощью пластиковой лопатки. Для полного остывания переверните корж на решетку.</p>

<p>Запекание 2 Стандартное время приготовления: 90 мин., из них 45 мин. на растаивание при 35 °С и 45 мин. время выпечки при 140 °С Режим работы: под крышкой с открытым клапаном</p>	<p>Булочки 350 г муки 100 мл молока 50 г сливочного масла 35 г сахара 20 г свежих дрожжей 2 яйца ½ ч. л. соли 50 г растопленного сливочного масла для смазывания</p>	<p>Приготовить из ингредиентов эластичное тесто. Поместить тесто в теплое место и дать подняться. Разделить тесто примерно на 6 одинаковых частей и положить их в смазанную маслом кастрюлю. Смазать кусочки теста растопленным маслом и испечь. Булочки можно подавать теплыми, посыпав сахарной пудрой или полив ванильным соусом. Совет: По вкусу можно начинить булочки сливовым пюре, фруктами, орехами, шоколадным кремом и пр.</p>
<p>Ручной режим Рабочее время: 30 мин. Температура: 100 – 140 °С Режим работы: без крышки</p>	<p>Фруктовый соус карри 2 луковицы лука-шалота 1 зубчик чеснока 1 ч. л. растительного масла для жарки 200 томатной пасты 150 г пассерованных томатов 200 г яблочного пюре 20 г порошка карри 15 г острой паприки Соль 500 мл воды</p>	<p>Выбрать ручной режим, нажав на кнопку „MAN“; настроить температуру на 140 °С и разогреть масло. Пассеровать в нем нарезанные мелкими кубиками лук и чеснок примерно 2 минуты. Добавить томатную пасту (лучше всего тройной концентрации), пассерованные томаты и яблочное пюре. Залить водой. Добавить пряности, довести до кипения при необходимости еще раз попробовать и приправить. Затем проварить на медленном огне около 10 минут. Совет: Для быстрого закипания используйте программу "Давление пара 1" в течение 1 минуты.</p>

ROMMELSBACHER
ElektroHausgeräte GmbH
Rudolf-Schmidt-Straße 18
91550 Dinkelsbühl, Germany
www.rommelsbacher.de
www.meinHans.de

R1901