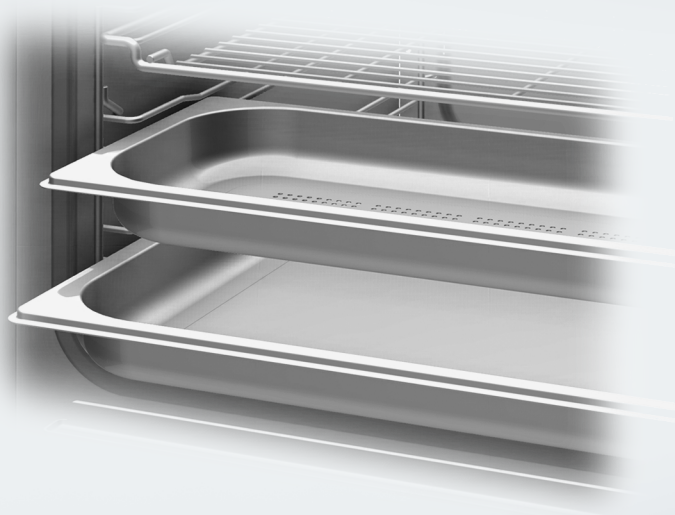


Инструкция по эксплуатации и монтажу Комби-пароварка



Обязательно прочитайте инструкцию по эксплуатации и монтажу перед установкой, монтажом и вводом прибора в эксплуатацию. Вы обезопасите себя и предотвратите повреждения Вашего прибора.

Содержание

Указания по безопасности и предупреждения	8
Ваш вклад в охрану окружающей среды	18
Обзор	19
Пароварка	19
Принадлежности, входящие в комплект	21
Элементы управления	24
Кнопка Вкл/Выкл	25
Датчик приближения	25
Сенсорные кнопки	26
Сенсорный дисплей	27
Символы	28
Принцип управления	29
Выбор пункта меню	29
Пролистывание:	29
Покинуть уровень меню	29
Изменить значение или установку	29
Изменение установок в списке выбора	29
Ввод чисел с помощью цифрового ролика	29
Ввод чисел с помощью цифрового блока	29
Изменение установок с помощью сегментной шкалы	30
Ввод букв	30
Отображение контекстного меню	30
Перемещение записей	30
Открытие выпадающего меню	31
Индикация поля Помощник	31
Активация MobileStart	31
Описание функций	32
Панель	32
Ёмкость для воды	32
Ёмкость для конденсата	32
Термошуп	32
Температура/внутренняя температура	32
Влажность	33
Время приготовления	33
Шумы	33
Фаза нагрева	34
Фаза приготовления	34
Отвод пара	34
Подсветка рабочей камеры	34

Ввод в эксплуатацию	35
Miele@home	35
Основные установки	36
Первая чистка пароварки.....	37
Настройка температуры кипения воды	38
Нагрев пароварки	39
Установки	40
Обзор установок.....	40
Вызов меню «Установки»	43
Язык 	43
Текущее время	43
Дата	44
Освещение	44
Стартовая страница	44
Дисплей	45
Громкость звука.....	45
Единицы измерения	46
Поддержание тепла.....	46
Отвод пара	47
Рекоменд. температура	47
Booster	48
Автоматическое промывание	48
Жёсткость воды	48
Датчик приближения	50
Безопасность	51
Распознав. меб. фронта	52
Miele@home	52
Дистанц. управление	53
Активация MobileStart	53
SuperVision	54
Remote Update	55
Версия ПО	56
Правовая информация.....	56
Демо-режим.....	56
Заводские настройки	56
Сигнал + таймер	57
Использование функции Сигнал.....	57
Использование функции Таймер.....	59
Главное меню и подменю	60
Советы по экономии электроэнергии	62

Содержание

Управление прибором	64
Изменение значений и установок для процесса приготовления	65
Измерение температуры и внутренней температуры	66
Изменить влажность	66
Установка времени приготовления	66
Изменить время приготовления	67
Удалить время приготовления	67
Прерывание процесса приготовления	68
Прерывание процесса приготовления	68
Предварительный нагрев рабочей камеры	69
Booster	70
Предварительный нагрев	71
Crisp function	72
Запуск паровых ударов	73
Изменение режима работы	73
Важно знать	74
Особенности приготовления на пару	74
Посуда для приготовления	74
Уровень приготовления	75
Замороженные продукты	75
Температура	75
Время приготовления	75
Приготовление с использованием жидкостей	75
Собственные рецепты – приготовление на пару	75
Универсальный противень и комби-решётка	76
Приготовление на пару	77
ЕСО-пригот. на пару	77
Указания к таблицам по приготовлению	77
Овощи	78
Рыба	81
Мясо	84
Рис	86
Крупа	87
Макароны / изделия из теста	88
Клецки	89
Бобовые, сухие	90
Куриные яйца	92
Фрукты	93
Колбасные изделия	93
Ракообразные	94
Моллюски	95
Приготовление блюд меню в ручном режиме	96

Sous-vide	98
Специальные программы	106
Разогрев	106
Размораживание	108
Mix & Match	112
Бланширование	125
Консервирование	125
Консервирование пирогов	128
Сушка	129
Подъём дрожжевого теста	130
Приготовл. блюд меню – автоматически	130
Стерилизация посуды	131
Режим «Шаббат»	132
Подогрев посуды	133
Поддержание тепла	133
Нагревание влажных полотенец	134
Расплавление желатина	134
Расплавление мёда	135
Расплавление шоколада	135
Приготовление йогурта	136
Растапливание шпика	137
Тушение лука	137
Получение сока	138
Фруктовый джем	139
Снятие кожицы с продукта	140
Консервирование яблок	141
Приготовление яичной заправки для супа	141
Автоматич. программы	142
Категории	142
Использование автоматических программ	142
Указания по использованию	142
Поиск	143
MyMiele	144
Персональн. программы	145
Выпекание	149
Указания по выпеканию	149
Рекомендации по выпеканию	150
Указания по режимам работы	150

Содержание

Запекание	152
Указания по запеканию.....	152
Указания по режимам работы	152
Термощуп	154
Гриль	157
Указания по приготовлению на гриле.....	157
Рекомендации по приготовлению на гриле.....	157
Указания по режимам работы	158
Данные для организаций, проводящих испытания и тесты	159
Чистка и уход	161
Указания по чистке и уходу	161
Очистка фронтальной поверхности пароварки	162
Покрытие PerfectClean	163
Рабочая камера	164
Очистка ёмкости для воды и контейнера для конденсата	165
Принадлежности	166
Очистка боковых направляющих.....	167
Опускание ТЭНа верхнего жара/гриля	168
Чистка и уход	169
Замачивание	169
Сушка	169
Промывание	169
Очистка пароварки от накипи	169
Снятие дверцы.....	171
Установка дверцы.....	172
Что делать, если	173
Дополнительно приобретаемые принадлежности	179
Посуда для приготовления	179
Прочее	179
Средства для чистки и ухода.....	179
Сервисная служба	180
Сервисная служба.....	180
Гарантия	180
Сертификат соответствия	180
Условия транспортировки	180
Условия хранения.....	180
Дата изготовления.....	180

Монтаж	181
Указания по безопасности при встраивании прибора.....	181
Размеры для встраивания	182
Встраивание в высокий шкаф.....	182
Встраивание в шкаф под столешницей.....	183
Вид сбоку	184
Диапазон поворота панели управления	185
Подключение и вентиляция	186
Установка пароварки	187
Подключение к электросети.....	188
Гарантия качества товара	191
Контактная информация о Miele.....	193
Заявление о соответствии товара.....	194
Авторские права и лицензии	195

Указания по безопасности и предупреждения

Далее в инструкции комби-пароварка для упрощения называется «пароварка».

Данная пароварка отвечает нормам технической безопасности. Тем не менее, ненадлежащая эксплуатация может привести к травмам и материальному ущербу.

Внимательно прочтите инструкцию по эксплуатации и монтажу, прежде чем вводить в эксплуатацию пароварку. В ней содержатся важные указания по монтажу, технике безопасности, эксплуатации и техобслуживанию. Вы обезопасите себя и предотвратите повреждения пароварки.

В соответствии с нормой IEC/EN 60335-1 компания Miele настоятельно рекомендует ознакомиться с главой об установке пароварки и следовать указаниям и предупреждениям по безопасности.

Компания Miele не несёт ответственности за повреждения, вызванные несоблюдением данных указаний.

Бережно храните инструкцию по эксплуатации и монтажу и по возможности передайте ее следующему владельцу прибора.

Надлежащее использование

► Эта пароварка предназначена для использования в домашнем хозяйстве и подобных условиях.

► Эта пароварка не предназначена для использования вне помещений.

► Пароварку разрешается использовать исключительно для бытовых целей для приготовления на пару, выпечки, запекания, приготовления на гриле, размораживания и разогрева продуктов.

Любые другие способы применения недопустимы.

► Лица, которые в силу своих физических способностей или из-за отсутствия опыта и соответствующих знаний не способны уверенно управлять пароваркой, должны находиться при ее использовании под присмотром.

Такие лица могут управлять прибором без надзора лишь в том случае, если они получили все необходимые для этого разъяснения. Они также должны понимать и осознавать возможную опасность, связанную с неправильной эксплуатацией прибора.

► Эта пароварка оснащена ввиду особых требований (например, в отношении температуры, влажности, стойкости к химическим реагентам, износоустойчивости и вибрации) специальным осветительным элементом. Этот осветительный элемент должен использоваться только для предусмотренного применения. Он не подходит для освещения помещений. Замена должна выполняться только авторизованной компанией Miele специалистом или представителем сервисной службы Miele.

Указания по безопасности и предупреждения

Если у Вас есть дети

- ▶ Используйте функцию блокировки включения, чтобы дети не могли включить пароварку без Вашего присмотра.
- ▶ Детей младше 8 лет не следует допускать близко к пароварке, или они должны быть при этом под постоянным присмотром.
- ▶ Дети старше 8 лет могут пользоваться пароваркой без надзора взрослых, если они настолько освоили управление ей, что могут это делать с уверенностью. Дети должны осознавать возможную опасность, связанную с неправильной эксплуатацией.
- ▶ Не разрешайте детям проводить чистку и техобслуживание пароварки без Вашего присмотра.
- ▶ Не оставляйте без надзора детей, если они находятся вблизи пароварки. Никогда не позволяйте детям играть с прибором.
- ▶ Опасность удушья из-за упаковочного материала. При игре с упаковкой (например, плёнкой) дети могут завернуться в неё или натянуть на голову, что приведёт к удушью. Храните упаковочный материал в недоступном для детей месте.
- ▶ Опасность получения травм из-за горячих поверхностей. Кожа детей чувствительнее реагирует на высокие температуры, чем кожа взрослых. При работе пароварки нагревается стекло дверцы, а также панель управления и прорези, предназначенные для выхода нагретого воздуха из рабочей камеры. Не допускайте, чтобы дети прикасались к пароварке во время её работы.
Не подпускайте детей близко к пароварке, пока она не остынет настолько, что любая опасность получения травмы будет исключена.
- ▶ Опасность получения травм из-за открытой дверцы. Максимальная нагрузка на дверцу составляет 10 кг. Дети могут пораниться об открытую дверцу.
Не позволяйте детям вставать, садиться или виснуть на открытой дверце.

Техническая безопасность

- ▶ Вследствие неправильно выполненных работ по монтажу, техобслуживанию или ремонту может возникнуть серьёзная опасность для пользователя. Работы по монтажу, техобслуживанию или ремонту могут проводить только специалисты, авторизованные компанией Miele.
- ▶ Повреждения пароварки могут быть опасны для Вас. Проверьте, нет ли на приборе видимых повреждений. Никогда не пользуйтесь поврежденным прибором.
- ▶ Надежная и безопасная работа пароварки гарантирована лишь в том случае, если она подключена к централизованной электросети.
- ▶ Электробезопасность пароварки гарантирована только в том случае, если она подключена к системе защитного заземления, выполненной в соответствии с предписаниями. Очень важно проверить соблюдение этого основополагающего условия обеспечения электробезопасности. В случае сомнения поручите специалисту-электрику проверить домашнюю электропроводку.
- ▶ Данные подключения (частота и напряжение) на типовой табличке пароварки должны обязательно соответствовать параметрам электросети во избежание повреждений прибора. Перед подключением пароварки сравните эти данные. В случае сомнений проконсультируйтесь со специалистом по электромонтажу.
- ▶ Многоместные розетки или удлинители не обеспечивают необходимую безопасность (опасность возгорания). Не подключайте пароварку к электросети с помощью таких устройств.
- ▶ Используйте пароварку только во встроенном виде, чтобы гарантировать ее надежную и безопасную работу.

Указания по безопасности и предупреждения

- ▶ Не разрешается эксплуатация данного прибора на нестационарных объектах (напр., судах).
- ▶ Опасность получения травм вследствие поражения электрическим током. Прикосновение к разъёмам, находящимся под напряжением, а также внесение изменений в электрическое и механическое устройство пароварки, представляет опасность и может привести к нарушениям в её работе. Никогда не вскрывайте корпус пароварки.
- ▶ Право на гарантийное обслуживание теряется, если ремонт пароварки выполняет специалист сервисной службы, не авторизованной фирмой Miele.
- ▶ Только при использовании оригинальных запчастей фирма Miele гарантирует, что будут выполнены требования к безопасности. Вышедшие из строя детали должны заменяться только на оригинальные запчасти.
- ▶ Если вилка будет удалена с сетевого кабеля или кабель не оснащен вилкой, то пароварка должна подключаться к электросети квалифицированным электриком.
- ▶ При повреждении сетевого кабеля его замена должна выполняться специалистом по электромонтажу (см. главу «Установка», раздел «Электроподключение»).
- ▶ При проведении подключения, техобслуживания, а также ремонтных работ пароварка должна быть отсоединена от электросети. Для того, чтобы это гарантировать:
 - выключите предохранители на распределительном щите или
 - полностью выверните резьбовые предохранители на электрощитке, или
 - отсоединена от сетевой розетки вилка (если имеется). При этом тяните не за кабель, а за вилку.

► Если пароварка встроена за мебельным фронтом (например, дверцей), то ею можно пользоваться только при открытом положении мебельного фронта (дверцы). При закрытой дверце возможен застой нагретого влажного воздуха. При этом могут быть повреждены сам прибор, мебельный шкаф и мебельная полка. Закрывайте дверцу только после того, как пароварка полностью остынет.

Указания по безопасности и предупреждения

Правильная эксплуатация

► Опасность получения травм из-за горячего пара и горячих поверхностей. Во время работы пароварка нагревается. Вы можете обжечься при контакте с паром, нагревательными элементами, рабочей камерой, боковыми направляющими, принадлежностями и готовящимся продуктом.

Надевайте защитные рукавицы при задвигании или вынимании горячего продукта, а также при работах с горячей рабочей камерой.

► Опасность получения травм из-за горячей воды.

По время задвигания или вынимания контейнера приготавливаемая пища может расплескаться. Вы можете обжечься об продукт.

При установке или вынимании контейнеров для приготовления обращайте внимание на то, чтобы горячий продукт не расплескался.

► В закрытых консервных банках при их нагреве и кипячении возникает избыточное давление, вследствие чего они могут лопнуть.

Не используйте пароварку для нагрева и кипячения консервных банок.

► Пластиковая посуда, не пригодная для духовых шкафов, плавится при высоких температурах и может повредить пароварку или загореться.

Используйте только посуду, подходящую для духовых шкафов. Учитывайте указания производителя посуды. Если Вы хотели бы использовать пластиковую посуду для приготовления на пару, помните, что она должна выдерживать нагрев (до 100 °C) и воздействие пара. Другая посуда может плавиться, стать ломкой или хрупкой.

Указания по безопасности и предупреждения

► Продукты при их поддержании в тёплом виде или хранении в рабочей камере могут высыхать, а выделившаяся влага может привести к коррозии в пароварке. Не храните продукты питания в рабочей камере и не используйте для приготовления предметы, которые могут поржаветь.

► Опасность получения травм из-за открытой дверцы. Вы можете удариться или споткнуться об открытую дверцу. Не оставляйте дверцу открытой без необходимости.

► Максимальная нагрузка на дверцу составляет 10 кг. Не вставайте и не садитесь на открытую дверцу прибора, а также не кладите на нее тяжелые предметы. Следите, чтобы никакие посторонние предметы не защемились между дверцей и рабочей камерой. Это может привести к повреждению пароварки.

► Масла и жиры могут воспламениться при перегреве. Никогда не оставляйте пароварку без присмотра при использовании масел и жиров.

Никогда не гасите водой загоревшееся масло или жир. Выключите пароварку и потушите огонь, оставив дверцу закрытой.

► Предметы, расположенные вблизи включенной пароварки, могут возгореться из-за высоких температур. Никогда не используйте пароварку для обогрева помещений.

► Если вы готовите продукты на гриле, то слишком длительное время приготовления может привести к высушиванию и самовозгоранию продукта. Соблюдайте рекомендуемое время приготовления.

► Некоторые продукты быстро высыхают и могут самовоспламениться из-за высоких температур гриля.

Никогда не применяйте режимы гриля для разогрева замороженных булочек или хлеба, а также для сушки цветов и трав. Используйте для этого режимы «Конвекция плюс»  или «Верхний/нижний жар» .

Указания по безопасности и предупреждения

- ▶ Если продукты питания в рабочей камере начинают выделять дым, оставьте дверцу пароварки закрытой, чтобы погасить пламя в случае его возникновения. Прервите процесс, выключив пароварку и вынув сетевую вилку из розетки. Откройте дверцу, только когда дым исчезнет.
- ▶ Если при приготовлении продуктов Вы используете алкогольные напитки, помните, что алкоголь испаряется при высоких температурах. Этот пар может воспламениться у горячих нагревательных элементов.
- ▶ Никогда не выстилайте дно рабочей камеры, например, алюминиевой фольгой или защитной плёнкой для духовых шкафов. Не ставьте посуду, сковороды, кастрюли или противни непосредственно на дно рабочей камеры.
Если вы хотите использовать дно рабочей камеры в качестве места для размещения посуды, поместите решётку полкой вверх на дно рабочей камеры и поставьте на неё посуду. Следите за тем, чтобы фильтр на дне не сдвинулся.
- ▶ Дно рабочей камеры может повредиться вследствие частого перемещения решётки по дну.
Не двигайте решётку по дну рабочей камеры.
- ▶ Крупные остатки пищи могут засорить слив и насос. Следите за тем, чтобы фильтр на дне всегда был установлен.
- ▶ Если вы используете какой-либо электроприбор, например ручной миксер вблизи пароварки, следите за тем, чтобы сетевой провод не оказался зажат в дверце пароварки. Изоляция провода может быть повреждена.
- ▶ Не включайте пароварку без защитного плафона лампы, т.к. в этом случае пар может попасть на токоведущие детали и привести к короткому замыканию. Кроме того, могут быть разрушены электрические детали.

Чистка и уход

► Опасность получения травм вследствие поражения электрическим током. Пар из пароструйного очистителя может попасть на детали, находящиеся под напряжением, и вызвать короткое замыкание. Никогда не используйте для очистки прибора пароструйный очиститель.

► Стекла дверцы могут быть сильно повреждены царапинами. Для очистки стекол дверцы не используйте абразивные средства, жесткие губки или щетки, а также острые металлические скребки.

► Боковые направляющие можно снять (см. главу «Чистка и уход», раздел «Чистка боковых направляющих»).
Корректно установите боковые направляющие обратно.

► Для предотвращения коррозии сразу тщательно удаляйте пищу или жидкости с содержанием поваренной соли при их попадании на стальные стенки рабочей камеры.

Принадлежности

► Используйте исключительно оригинальные принадлежности Miele. При установке или встраивании других деталей теряется право на гарантийное обслуживание.

► Применяйте только входящий в комплект поставки термощуп Miele. Если термощуп выйдет из строя, то необходимо его заменять только оригинальным термощупом фирмы Miele.

► Пластик, из которого изготовлен термощуп, может плавиться при очень высоких температурах. Не применяйте термощуп в режимах работы с грилем (исключение: Гриль с обдувом ). Не храните термощуп в рабочей камере.

Утилизация транспортной упаковки

Упаковка защищает прибор от повреждений при транспортировке. Материалы упаковки безопасны для окружающей среды и легко утилизируются, поэтому они подлежат переработке.

Возвращение упаковки для ее вторичной переработки приводит к экономии сырья и уменьшению количества отходов. Просим Вас по возможности сдать упаковку в пункт приема вторсырья.

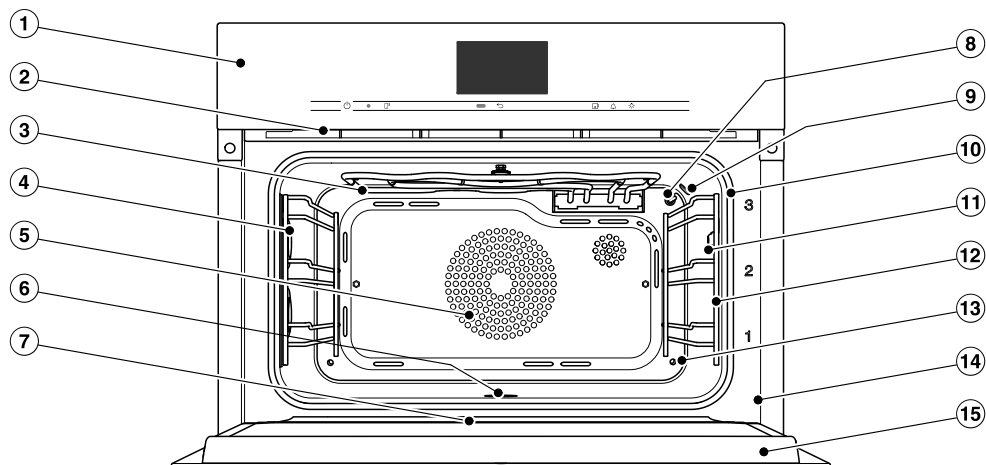
Утилизация прибора

Электрические и электронные приборы часто содержат ценные материалы. В их состав также входят определенные вещества, смешанные компоненты и детали, необходимые для функционирования и безопасности приборов. При попадании в бытовой мусор, а также при ненадлежащем обращении они могут причинить вред здоровью людей и окружающей среде. В связи с этим никогда не выбрасывайте отслуживший прибор вместе с бытовым мусором.

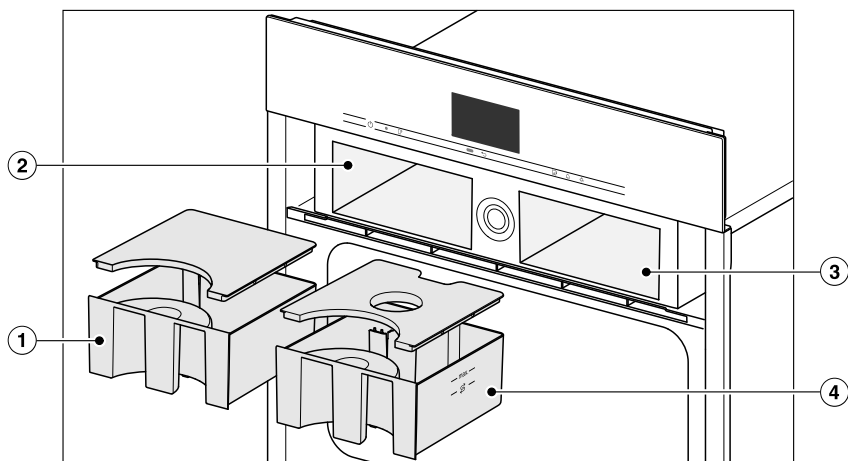


Рекомендуем Вам сдать отслуживший прибор в организацию по приему и утилизации электрических и электронных приборов в Вашем населенном пункте. Если в утилизируемом приборе сохранены какие-либо персональные данные, то за их удаление Вы несете личную ответственность. Необходимо проследить, чтобы до отправления прибора на утилизацию он хранился в недоступном для детей месте.

Пароварка



- ① Передняя панель с индикацией и элементами управления
- ② Область выхода влажного воздуха
- ③ ТЭН верхнего жара/гриля
- ④ Подсветка рабочей камеры
- ⑤ Воздухозаборное отверстие для вентилятора с расположенным сзади кольцевым ТЭНом
- ⑥ Дно рабочей камеры с расположенным под ним нижним нагревательным элементом и фильтром
- ⑦ Водосборный желоб
- ⑧ Температурный датчик
- ⑨ Датчик влажности
- ⑩ Уплотнение дверцы
- ⑪ Разъём для подключения термощупа
- ⑫ Боковые направляющие с 3 уровнями
- ⑬ Отверстие подачи пара
- ⑭ Фронтальная рамка с типовой табличкой
- ⑮ Дверца



- ① Контейнер для конденсата
- ② Отсек для контейнера с конденсатом
- ③ Отсек для ёмкости с водой
- ④ Ёмкость для воды

Модели перечислены на последней стороне обложки инструкции по эксплуатации и монтажу.

Типовая табличка

Типовая табличка видна при открытой дверце на фронтальной рамке.

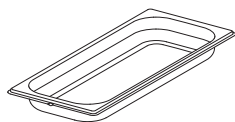
На ней указаны модель, заводской номер, а также данные подключения (сетевое напряжение/частота/максимальная потребляемая мощность).

Держите эту информацию под рукой, если у вас есть вопросы или проблемы, чтобы вам могли помочь в сервисной службе Miele.

Принадлежности, входящие в комплект

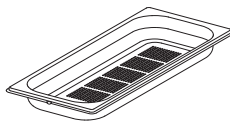
При необходимости Вы можете дополнительно заказать принадлежности, входящие в комплект, а также другие принадлежности (см. главу «Дополнительно приобретаемые принадлежности»).

DGG 20



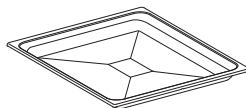
1 неперфорированный контейнер
емкость 2,4 л / полезный объем
1,8 л
450 x 190 x 40 мм (ШхГхВ)

DGGL 20



1 перфорированный контейнер
емкость 2,4 л / полезный объем
1,8 л
450 x 190 x 40 мм (ШхГхВ)

Универсальный противень



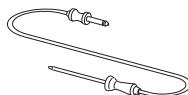
1 универсальный противень для выпекания, жарения и приготовления на гриле

Комби-решетка



1 комби-решетка для выпекания, жарения и приготовления на гриле

Термощуп



1 термощуп для контроля за процессами приготовления с точностью до градуса. Измеряет температуру внутри продукта (внутренняя температура).

Обзор

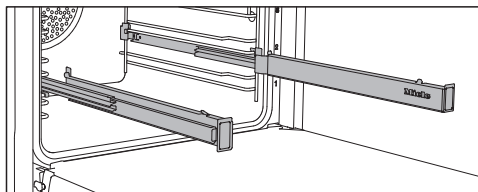
DGClean

Специальный очиститель DGClean для сильного загрязнения рабочей камеры, особенно после запекания.

Таблетки для удаления накипи

Для очистки пароварки от накипи

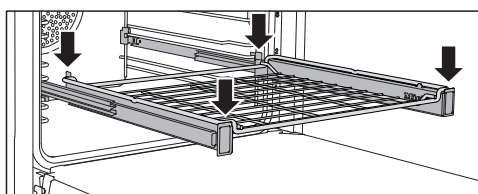
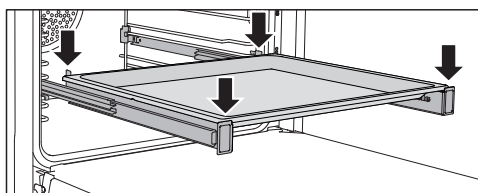
Телескопические направляющие FlexiClip HFC 71



Телескопические направляющие FlexiClip могут быть установлены на любом уровне.

Полностью задвиньте телескопические направляющие FlexiClip внутрь рабочей камеры до установки на них принадлежностей.

В этом случае принадлежности будут автоматически зафиксированы между выступами спереди и сзади и защищены от соскальзывания.



Максимальная нагрузка на телескопические направляющие FlexiClip составляет 15 кг.

Монтаж и демонтаж телескопических направляющих FlexiClip

⚠ Опасность получения травм из-за горячих поверхностей.

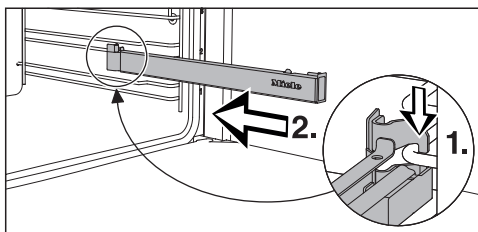
Во время работы пароварка нагревается. Вы можете обжечься при контакте с нагревательными элементами, рабочей камерой, боковыми направляющими и принадлежностями.

Дайте остыть нагревательным элементам, рабочей камере, боковым направляющим и принадлежностям, прежде чем устанавливать и разбирать телескопические направляющие FlexiClip.

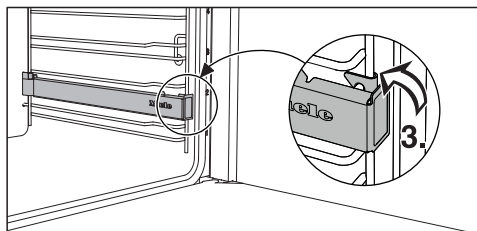
Телескопические направляющие FlexiClip встраиваются между опорами одного уровня.

Выполните встраивание направляющей FlexiClip с надписью Miele с правой стороны.

При встраивании или демонтаже телескопических направляющих FlexiClip **не** растягивайте их.



- Зацепите телескопическую направляющую FlexiClip передней частью за нижнюю опору одного уровня (1.) и задвиньте ее вдоль опоры в рабочую камеру (2.).

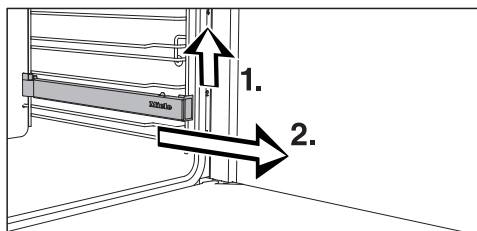


- Зафиксируйте телескопическую направляющую FlexiClip на нижней опоре уровня (3.).

Если телескопические направляющие FlexiClip заблокировались после встраивания, их следует один раз выдвинуть с усилием.

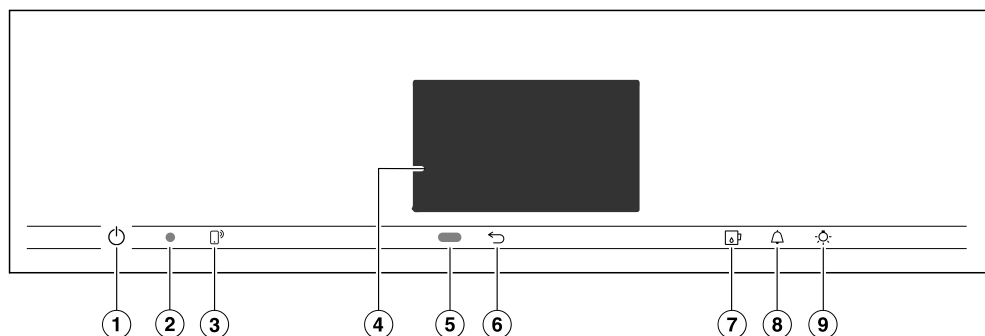
Для демонтажа телескопической направляющей FlexiClip выполните следующие действия.

- Полностью задвиньте телескопическую направляющую FlexiClip.



- Приподнимите направляющую FlexiClip спереди (1.) и извлеките её вдоль опоры уровня (2.).

Элементы управления



- ① Кнопка Вкл/Выкл  («утоплена») Для включения и выключения пароварки
- ② Оптический интерфейс (только для сервисной службы Miele)
- ③ Сенсорная кнопка  Для управления прибором с вашего мобильного устройства
- ④ Сенсорный дисплей Для индикации текущего времени и информации по управлению
- ⑤ Датчик приближения Для включения подсветки рабочей камеры и дисплея, а также подтверждения звуковых сигналов при приближении
- ⑥ Сенсорная кнопка  Для пошагового возвращения назад
- ⑦ Сенсорная кнопка  Для открывания и закрывания панели управления
- ⑧ Сенсорная кнопка  Для установки таймера или предупреждающих сигналов
- ⑨ Сенсорная кнопка  Для включения и выключения освещения рабочей камеры

Кнопка Вкл/Выкл

Кнопка Вкл/Выкл ① «утоплена» и реагирует на прикосновение пальца.

Этой кнопкой вы включаете и выключаете пароварку.

Датчик приближения

Датчик приближения расположен под сенсорным дисплеем рядом с сенсорной кнопкой ↶. Датчик приближения распознаёт, когда вы приближаетесь к дисплею или протягиваете к нему руку.

Если вы активировали соответствующие установки, приближением вы можете включить подсветку рабочей камеры, включить пароварку или подтвердить звуковые сигналы (см. главу „Установки“, раздел „Датчик приближения“).

Сенсорные кнопки

Сенсорные кнопки реагируют на касание пальцем. Каждое касание подтверждается звуковым сигналом. Вы можете отключить этот звуковой сигнал, выбрав установку Громкость звука | Звук нажатия кнопок | Выкл..

Если вы хотите, чтобы сенсорные кнопки реагировали на касание также при выключенной пароварке, выберите установку Дисплей | QuickTouch | Вкл..

Сенсорная кнопка	Функция
	Если вы хотите управлять пароваркой с помощью вашего мобильного устройства, вам необходимо настроить функцию Miele@home, включить установку Дистанц. управление и коснуться этой сенсорной кнопки. В завершении эта сенсорная кнопка светится оранжевым цветом, и функция MobileStart доступна. Пока эта сенсорная кнопка светится, вы можете управлять пароваркой с помощью вашего мобильного устройства (см. главу «Установки», раздел «Miele@home»).
	В зависимости от того, в каком меню вы находитесь, вы попадаете в вышестоящее или главное меню.
	С помощью этой сенсорной кнопки вы открываете и закрываете панель управления (см. главу «Описание функций», раздел «Панель управления»).
	Если на дисплее отображается меню или ход процесса приготовления, то вы можете в любой момент с помощью этой сенсорной кнопки настроить таймер (например, для варки яиц) или установить предупреждающий сигнал, т. е. фиксированное время (см. главу «Предупреждающий сигнал и таймер»).
	С помощью этой сенсорной кнопки вы можете включить или выключить подсветку рабочей камеры. В зависимости от выбранной установки подсветка рабочей камеры выключится через 15 секунд или останется включённой или выключенной на продолжительное время.

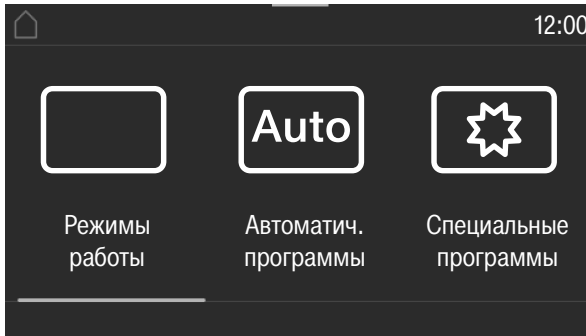
Сенсорный дисплей

Чувствительную поверхность сенсорного дисплея можно поцарапать острыми предметами, например, карандашом.

Прикасайтесь к сенсорному дисплею только пальцами.

Следите за тем, чтобы за дисплей не попадала вода.

Сенсорный дисплей состоит из нескольких областей.



В **верхней строке** слева появляется путь доступа к меню. Отдельные пункты меню отделяются друг от друга вертикальной линией. Если цепочка меню не может быть полностью показана из-за нехватки места, то стоящие выше пункты меню отображаются с помощью ... I.

Если вы коснётесь названия меню в верхней строке, появится индикация соответствующего меню. Для перехода к стартовому экрану коснитесь

Текущее время отображается справа в верхней строке. Вы можете установить текущее время касанием.

Также могут появиться другие символы, например, SuperVision

По верхнему краю верхней строки находится оранжевая линия, коснувшись которой вы можете открыть ниспадающее меню. С помощью этого меню в процессе приготовления вы можете включить или отключить определённые настройки.

В **центре дисплея** Вы увидите актуальное меню с пунктами. Вы можете, проведя пальцем по дисплею, пролистывать меню вправо или влево. Если коснуться одного из пунктов меню, можно его выбрать (см. главу «Принцип управления»).

Внизу в зависимости от меню появляются различные поля для управления, например, Таймер, сохранить или ОК.

Элементы управления

Символы

На экране дисплея могут появиться следующие символы:

Символ	Значение
	Этот символ обозначает дополнительную информацию и указания по управлению. Подтвердите эти информационные окна с помощью OK .
	Указание на наличие вышестоящих пунктов меню, которые из-за нехватки места больше не будут показываться в цепочке меню.
	Отображение уровня воды
	Предупреждающий сигнал
	Таймер
	Некоторые установки, например, яркость дисплея или громкость звуковых сигналов настраиваются с помощью сегментной шкалы.
	Включена блокировка включения или блокировка нажатия кнопок (см. главу «Установки», раздел «Безопасность»). Управление заблокировано.
	Внутренняя температура при использовании термощупа
	Дистанционное управление (появляется только, если у вас имеется система Miele@home и вы выбрали настройку Дистанц. управление Вкл.)
	Функция SuperVision (появляется только, если у вас имеется система Miele@home и вы выбрали настройку SuperVision Индикация SuperVision Вкл.).

Вы управляете пароваркой с помощью сенсорного дисплея, касаясь нужных пунктов меню.

Каждое касание в ряду возможного выбора окрашивает соответствующие знаки (слово и/или символ) **оранжевым цветом**.

Поля для подтверждения шага управления выделены **зелёным цветом** (напр., **ОК**).

Выбор пункта меню

- Коснитесь нужного поля или нужного значения на сенсорном дисплее.

Пролистывание:

Вы можете пролистывать меню влево и вправо.

- Проведите пальцем по экрану. Положите палец на сенсорный дисплей и проведите им в нужном направлении.

Полоса в нижней области покажет вашу позицию в актуальном меню.

Покинуть уровень меню

- Коснитесь сенсорной кнопки  или символа ... I в цепочке меню.
- Коснитесь символа , чтобы перейти к стартовому экрану.

Все значения, которые вы ввели до этого момента и не подтвердили с помощью **ОК**, не сохраняются.

Изменить значение или установку

Изменение установок в списке выбора

Актуальная установка выделена оранжевым цветом.

- Коснитесь нужной установки.

Установка сохраняется. Вы снова попадаете в вышестоящее меню.

Ввод чисел с помощью цифрового ролика

- Проведите по цифровому ролику вверх или вниз, чтобы нужное значение находилось в центре.

- Подтвердите с помощью **ОК**.

Изменённое число сохраняется.

Ввод чисел с помощью цифрового блока

- Слегка коснитесь значения, находящегося посередине цифровой последовательности.

Появляется цифровой блок.

- Касанием выберите нужные цифры.

Как только вы введёте действительное значение, поле **ОК** окрасится в зелёный цвет.

С помощью стрелки вы удаляете последнюю введённую цифру.

- Подтвердите с помощью **ОК**.

Изменённое число сохраняется.

Принцип управления

Изменение установок с помощью сегментной шкалы

Некоторые установки представлены в виде сегментной шкалы ■■■■■■■■■■.

Если заполнены все сегменты, то выбрано максимальное значение.

Если не заполнен ни один или только один сегмент, то выбрано минимальное значение или установка выключена (например, звуковые сигналы).

- Коснитесь соответствующего сегмента на сегментной шкале, чтобы изменить установку.
- Выберите Вкл. или Выкл., чтобы включить или выключить установку.
- Подтвердите выбор с помощью ОК.

Установка сохраняется. Вы снова попадаете в вышестоящее меню.

Ввод букв

Вы вводите буквы с помощью дисплейной клавиатуры. Выбирайте краткие, выразительные названия.

- Коснитесь нужных букв или символов.

Совет: С помощью символа ↵ вы можете вставить переход на новую строку для длинного названия программы.

- Коснитесь сохранить.

Название сохраняется.

Отображение контекстного меню

В некоторых меню вы можете вызвать показ контекстного меню, например, для того чтобы переименовать персональные программы или переместить записи в MyMiele.

- Коснитесь персональной программы и удерживайте до тех пор, пока не откроется контекстное меню.
- Коснитесь сенсорного дисплея за пределами окна меню, чтобы закрыть контекстное меню.

Перемещение записей

Вы можете изменить последовательность персональных программ или записей в MyMiele

- Коснитесь персональной программы и удерживайте до тех пор, пока не появится контекстное меню.
- Выберите переместить.
- Удерживайте палец на выделенном поле и перетяните его на нужное место.

Открытие выпадающего меню

Во время приготовления можно включать и выключать установки, например, **Booster** или **Предварит. нагрев**, а также включать и выключать функцию **Wi-Fi**.

- Вытяните вниз выпадающее меню за оранжевую линию под заголовком.
- Выберите установку, которую надо изменить.
Активные установки выделены оранжевым цветом. Неактивные установки в зависимости от выбранной цветовой схемы выделяются белым или чёрным цветом (см. главу «Установки», раздел «Дисплей»).
- Чтобы закрыть выпадающее меню, коснитесь сенсорного дисплея за пределами окна меню или просто сдвиньте выпадающее меню вверх.

Индикация поля Помощник

У некоторых функций существует контекстная помощь. В нижней строке появляется надпись **Помощник**.

- Коснитесь **Помощник**, чтобы вызвать индикацию указаний с картинками и текстом.
- Коснитесь **закрыть**, чтобы вернуться к предыдущему меню.

Активация MobileStart

- Выберите сенсорную кнопку , чтобы активировать **MobileStart**.

Горит сенсорная кнопка . Вы можете дистанционно управлять пароваркой через мобильное приложение **Miele@mobile**.

Прямое управление с сенсорного дисплея пароварки имеет преимущество перед дистанционным управлением через мобильное приложение.

Пока сенсорная кнопка  светится, вы можете использовать функцию **MobileStart**.

Описание функций

Панель

За панелью находятся ёмкость для воды и контейнер для конденсата. Панель открывается и закрывается нажатием сенсорной кнопки . Панель оборудована защитой от заедания. Если панель закрывается или открывается туго, процесс прерывается. При открывании и закрывании панели не прикасайтесь к ручке дверцы.

Ёмкость для воды

Максимальный заливаемый объем ёмкости для воды составляет 1,4 литра, минимальный — 1,0 литр. На ёмкости для воды имеется маркировка. Верхнюю отметку ни в коем случае нельзя превышать.

Расход воды зависит от продукта и длительности приготовления. Возможно, во время процесса приготовления необходимо будет долить воду. Если во время приготовления дверца будет открываться, расход воды увеличится.

Заполняйте ёмкость для воды перед каждым процессом приготовления с использованием пара до максимального значения.

Ёмкость для конденсата

Образующийся при приготовлении конденсат откачивается в ёмкость для конденсата. Ее максимальная вместимость составляет 1,4 л.

Термощуп

Термощуп измеряет температуру внутри продукта. С помощью термощупа вы сможете контролировать процессы приготовления с точным соблюдением температурного режима.

Температура/внутренняя температура

Для некоторых режимов приготовления рекомендуется определённая температура. Рекомендуемую температуру можно изменить для отдельного процесса приготовления или изменить и сохранить в пределах заданного диапазона (см. главу «Настройки», раздел «Рекомендуемые температуры»).

Внутреннюю температуру можно изменить в пределах заданного диапазона для всего процесса приготовления или одного этапа приготовления.

Влажность

Режим Комби- режим  и специальная программа Разогрев работают в комбинации режима духового шкафа и влажности. Вы можете выбрать влажность в пределах заданного диапазона для одного процесса приготовления или одного этапа приготовления.

В зависимости от настройки влажности в рабочую камеру подаётся влага или свежий воздух. При настройке влажности = 0 % достигается максимальная подача свежего воздуха, а влажность не повышается. При настройке влажности = 100 % подача свежего воздуха отсутствует, а уровень влажности максимальный.

Некоторые продукты выделяют влагу во время приготовления. Эта естественная влажность продукта также используется для контроля уровня влажности. Может случиться, что парогенератор не активируется, когда значение влажности установлено низким.

Время приготовления

В зависимости от вида режима вы можете установить время приготовления в диапазоне между 1 минутой 6, 10 или 12 часами.

Для автоматических программ и программ ухода за техникой, а также для Приготовл. блюд меню на заводе установлено время приготовления, его нельзя изменить.

Лишь по достижении установленной температуры, при приготовлении на пару, а также в режимах и специальных программах с использованием пара оставшееся время продолжает отсчитываться. Для всех остальных режимов и специальных программ начинается сразу.

Шумы

Во время работы и после выключения пароварки слышен шум (гул). Этот звук не указывает на неправильную работу или на дефект прибора. Возникает при закачке и сливе воды.

Когда пароварка работает, слышен шум вентилятора.

Описание функций

Фаза нагрева

Во всех режимах работы на дисплее отображается повышение температуры в рабочей камере (исключения: Гриль большой , Гриль малый ).

При приготовлении на пару продолжительность фазы нагрева зависит от количества и температуры продуктов. В целом фаза нагрева занимает ок. 7 минут. При приготовлении охлаждённых или замороженных продуктов она увеличивается. Также при низких температурах приготовления и при приготовлении в режиме *Sous-vide*  фаза нагрева может увеличиться.

Фаза приготовления

Во время фазы приготовления оставшееся время будет отображаться на дисплее. При приготовлении на пару фаза приготовления начинается только при достижении установленной температуры. Для всех остальных режимов и специальных программ начинается сразу.

Отвод пара

Если приготовление на пару и комбинированное приготовление осуществляются в определённом температурном диапазоне, функция отвода пара автоматически включится после окончания процесса приготовления. Эта функция способствует тому, что при открывании дверцы из рабочей камеры выходит не так много пара. На дисплее появляется Функция отвода пара.

Функцию отвода пара можно отключить (см. главу «Установки», раздел «Отвод пара»). При выключенной функции отвода пара при открывании дверцы выходит много пара.

Подсветка рабочей камеры

Пароварка изначально настроена так, чтобы подсветка рабочей камеры выключалась после запуска с целью экономии электроэнергии.

Если рабочая камера должна освещаться во время приготовления, необходимо изменить заводскую настройку (см. главу «Установки», раздел «Подсветка»).

Если дверцу по окончании приготовления оставить открытой, подсветка рабочей камеры автоматически выключится через 5 минут.

Если нажать кнопку  на панели, подсветка включится на 15 секунд.

Miele@home

Ваша пароварка оснащена интегрированным Wi-Fi модулем.

Для использования вам потребуется:

- сеть Wi-Fi
- мобильное приложение Miele@mobile
- учётная запись Miele. Учётную запись вы можете создать в приложении Miele@mobile.

Приложение Miele@mobile поможет вам установить соединение между пароваркой и домашней сетью Wi-Fi.

После того как вы подключите пароварку к сети Wi-Fi, вы можете с помощью приложения выполнить, например, следующие действия:

- вызывать информацию о рабочем состоянии пароварки
- вызывать указания по выполняемым пароваркой процессам
- завершать выполняемые процессы приготовления

При подключении пароварки к сети Wi-Fi повышается расход электроэнергии, даже если пароварка выключена.

Убедитесь, что в месте установки вашей пароварки имеется достаточно сильный сигнал сети Wi-Fi.

Доступность соединения Wi-Fi

Соединение Wi-Fi имеет такой же диапазон частот, что и другие приборы (например, микроволновые печи, игрушки с дистанционным управлением). Это может привести к временному или полному сбою соединения. Поэтому постоянная доступность предлагаемых функций не может быть гарантирована.

Доступность Miele@home

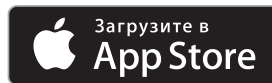
Использование мобильного приложения Miele@mobile зависит от доступности услуг Miele@home в вашей стране.

Услуги Miele@home доступны не в каждой стране.

Более подробную информацию о доступности вы найдёте на сайте www.miele.ru.

Мобильное приложение Miele@mobile

Приложение Miele@mobile можно скачать бесплатно в Apple App Store® или Google Play Store™.



Ввод в эксплуатацию

Основные установки

Во время первого ввода в эксплуатацию вам необходимо осуществить следующие настройки. Эти установки позднее вы можете снова изменить (см. главу «Установки»).

 **Опасность получения травм из-за горячих поверхностей.**

При работе пароварка нагревается.

Используйте пароварку только во встроенном виде, чтобы гарантировать её надёжную и безопасную работу.

При подключении пароварки к электросети происходит автоматическое включение прибора.

Установка языка

- Выберите нужный язык.

Если случайно был выбран язык, который вы не понимаете, то следуйте указаниям в главе «Установки», раздел «Язык ».

Установка страны

- Выберите нужную страну.

Настройка функции Miele@home

На дисплее появляется **Установить Miele@home?**.

- Если вы хотите установить функцию Miele@home сразу, выберите далее.
- Если вы хотите перенести настройку на более поздний момент времени, выберите пропустить. Информацию о более поздней установке Вы найдете в главе «Установки», раздел «Miele@home».
- Если вы хотите установить функцию Miele@home сразу, выберите нужный способ соединения.

Дисплей прибора и приложение Miele@mobile помогут вам выполнить оставшиеся шаги.

Установка даты

- Установите поочередно день, месяц и год.
- Подтвердите с помощью **ОК**.

Установка текущего времени

- Установите текущее время в часах и минутах.
- Подтвердите с помощью **ОК**.

Установка жёсткости воды

Вы можете получить информацию о жёсткости местной воды в организации водоснабжения вашего дома.

Более подробную информацию о жёсткости воды вы найдёте в главе «Установки», раздел «Жёсткость воды».

- Установите местную жёсткость воды.
- Подтвердите с помощью **OK**.

Завершение первого ввода в эксплуатацию

- Следуйте возможным дальнейшим указаниям на дисплее.

Первая чистка пароварки

- Удалите (если имеются) наклейки или защитную плёнку с пароварки и принадлежностей.

На заводе пароварка подвергалась функциональному контролю, поэтому при транспортировке в определенных условиях в рабочую камеру может попасть вода, оставшаяся после этого контроля.

Очистка ёмкости для воды и контейнера для конденсата

 **Опасность получения травм из-за панели управления.**
Когда панель управления открывается или закрывается, существует риск защемления.
При открытии и закрытии панели управления не прикасайтесь к ручке дверцы.

- Включите пароварку кнопкой Вкл./Выкл. ①.
- Нажмите сенсорную кнопку , чтобы открыть панель управления.
- Выньте ёмкость для воды и контейнер для конденсата. Для извлечения ёмкости для воды и контейнера для конденсата из прибора слегка приподнимите их.
- Вымойте ёмкость для воды и контейнер для конденсата вручную или очистите в посудомоечной машине.

Ввод в эксплуатацию

Очистка принадлежностей/рабочей камеры

- Удалите все принадлежности из рабочей камеры.
- Очистите контейнер для приготовления вручную или в посудомоечной машине.

Поверхности универсального противня и комбинированной решётки имеют покрытие PerfectClean и должны очищаться **только** вручную.

Обратите внимание на указания по очистке в главе «Очистка и уход», раздел «PerfectClean».

- Очистите универсальный противень и комби-решётку чистой губчатой салфеткой, средством для мытья посуды вручную и тёплой водой.

Пароварка перед поставкой прошла обработку чистящим средством.

- Вымойте рабочую камеру с помощью чистой губки, средства для мытья посуды вручную и тёплой воды, чтобы удалить следы чистящего средства.

Настройка температуры кипения воды

Перед первым приготовлением пищи вам необходимо настроить пароварку на температуру закипания воды, которая может варьироваться в зависимости от высоты места установки прибора над уровнем моря. При этом промываются детали, по которым проходит вода.

Вы должны **обязательно** провести этот процесс, чтобы обеспечить безупречное функционирование прибора.

Дистиллированная или углекислая вода и другие жидкости могут повредить пароварку.

Используйте **только свежую холодную питьевую воду** (с температурой до 20 °C).

- Извлеките ёмкость для воды и заполните её водой до отметки «макс.»
- Установите ёмкость для воды.
- Для ввода в эксплуатацию включите пароварку в режиме Приготовл. на пару  (100 °C) на 15 минут. Выполните действия, описанные в главе «Управление».

Настройка температуры кипения после переезда

После переезда пароварку необходимо настроить заново с учетом изменившейся температуры кипения воды, если новое место установки как минимум на 300 метров выше старого. Для этого выполните процесс удаления накипи (см. главу «Чистка и уход», раздел «Уход»).

Нагрев пароварки

- При необходимости удалите все принадлежности из рабочей камеры.
- Чтобы обезжирить кольцевой нагревательный элемент, нагрейте пароварку в режиме Конвекция плюс  при 200 °C в течение 30 минут.
Выполните действия, описанные в главе «Управление».



Опасность получения травм из-за горячих поверхностей.

Во время работы пароварка нагревается. Вы можете обжечься при контакте с нагревательными элементами, рабочей камерой и боковыми направляющими.

Надевайте кухонные рукавицы при работе с горячей рабочей камерой.

При разогреве ТЭНа в первый раз появляется запах. Возникновение запаха, а также возможные испарения через некоторое время исчезнут, они не являются признаком неправильного подключения или дефекта прибора.

Позаботьтесь о хорошей вентиляции кухни.

Ввод в эксплуатацию завершён.

Установки

Обзор установок

Пункт меню	Возможные настройки
Язык 	... deutsch english ... Страна
Текущее время	Индикация Вкл. Выкл.* Ночное отключение Отображение Аналоговое* Цифровое Формат времени 24 ч* 12 ч (am/pm) Установить
Дата	
Освещение	Вкл. Вкл. на 15 секунд* Выкл.
Стартовая страница	Главное меню* Режимы работы Автоматич. программы Специальные программы Персон. программы MyMiele
Дисплей	Яркость  Фон Светлый Тёмный* QuickTouch Вкл. Выкл.*
Громкость звука	Звуковые сигналы Мелодии  Звук соло  Звук нажатия кнопок  Приветственная мелодия Вкл.* Выкл.
Единицы измерения	Температура °C* °F
Поддержание тепла	Вкл. Выкл.*

* Заводская настройка

Пункт меню	Возможные настройки
Функция отвода пара	Вкл.* Выкл.
Рекоменд. температура	
Booster	Вкл.* Выкл.
Автоматич. промывание	Вкл.* Выкл.
Жёсткость воды	1° dH ... 15° dH* ... 70° dH
Датчик приближения	Вкл. освещ. при приближ. Во время приготвл.* В дн. время вкл/приб. вкл Выкл. Включить прибор Вкл. Выкл.* Выкл. звук при приближ. Вкл.* Выкл.
Безопасность	Блокировка включ.  Вкл. Выкл.* Блокировка кнопок Вкл. Выкл.*
Распознав. меб. фронта	Вкл. Выкл.*
Miele@home	Активировать Деактивировать Статус соединения Настроить заново в исх. сост. Установить
Дистанц. управление	Вкл.* Выкл.
SuperVision	Индикация SuperVision Вкл. Выкл.* Индикация в реж. ожид. Вкл. Только при ошибках* Список приборов Показать прибор Звуковые сигналы
Remote Update	Вкл.* Выкл.
Версия ПО	

* Заводская настройка

Установки

Пункт меню	Возможные настройки
Правовая информация	Лицензии Open Source
Демо-режим	Демо-режим Вкл. Выкл.*
Заводские настройки	Установки прибора Персональн. программы MyMiele Рекоменд. температура

* Заводская настройка

Вызов меню «Установки»

В меню  Установки вы можете изменить заводские установки вашей пароварки и индивидуально настроить её под свои потребности.

Вы находитесь в главном меню.

■ Выберите  Установки.

■ Выберите нужную установку.

Вы можете проверить или изменить установки.

Изменять установки можно только, если не запущен никакой процесс приготовления.

Язык

Вы можете установить ваш национальный язык и страну.

После выбора и его подтверждения на дисплее немедленно появляется текст на нужном языке.

Совет: Если вы случайно выбрали язык, который вы не понимаете, выберите в главном меню . Ориентируйтесь по символу , чтобы снова попасть в подменю Язык .

Текущее время

Индикация

Выберите вид индикации текущего времени для выключенной пароварки.

– Вкл.

Текущее время постоянно высвечивается на дисплее.

Если вы дополнительно выбрали установку Дисплей | QuickTouch | Вкл., все сенсорные кнопки сразу реагируют на касание, и датчик приближения автоматически распознаёт, когда вы приближаетесь к дисплею.

Если вы выбрали установку Дисплей | QuickTouch | Выкл., сначала вы должны будете включить пароварку, чтобы начать ею управлять.

– Выкл.

Тёмный дисплей позволяет экономить энергию. Прежде чем управлять пароваркой, вам необходимо её включить.

– Ночное отключение

В целях экономии электроэнергии текущее время появляется на дисплее только с 5 часов утра до 23 часов вечера и выключается на ночь. В остальное время дисплей остается тёмным.

Установки

Отображение

Вы можете выбрать индикацию текущего времени в аналоговом Аналоговое (часы с циферблатом) или цифровом Цифровое (часы:минуты) виде.

При цифровой индикации дополнительно появляется дата.

Формат времени

Вы можете задать отображение текущего времени в 24-часовом или 12-часовом формате (24 ч или 12 ч (am/pm)).

Установить

Установите часы и минуты.

Совет: Если никакой процесс приготовления не выполняется, вы можете изменить текущее время, коснувшись индикации времени в верхней строке.

После отказа сетевого питания индикация актуального текущего времени появляется снова. Текущее время сохраняется приibl. на 150 часов.

Если пароварка объединена с сетью Wi-Fi и зарегистрирована в мобильном приложении Miele@mobile, то время суток синхронизируется с настройкой по часовому поясу страны в приложении Miele@mobile.

Дата

Установка даты.

Дата появляется у выключенной пароварки только при установке Текущее время | Отображение | Цифровое.

Освещение

- Вкл.
Подсветка рабочей камеры включена во время всего процесса приготовления.
- Вкл. на 15 секунд
Подсветка рабочей камеры выключается во время процесса приготовления через 15 секунд. Выбором сенсорной кнопки  подсветка рабочей камеры снова включается на 15 секунд.
- Выкл.
Подсветка рабочей камеры выключена. Выбором сенсорной кнопки  подсветка рабочей камеры снова включается на 15 секунд.

Стартовая страница

В соответствии с заводской настройкой при включении пароварки появляется главное меню. Вместо этого вы можете в качестве стартового экрана выбрать, например, непосредственно режимы работы или записи в меню MyMiele (см. главу «MyMiele»).

Изменённый стартовый экран будет показан только после повторного включения пароварки.

В главное меню можно перейти, выбрав сенсорную кнопку в , или через путь меню в верхней строке.

Дисплей

Яркость

Яркость дисплея настраивается с помощью сегментной шкалы.

-  максимальная яркость
-  минимальная яркость

Фон

Выберите вид отображения дисплея: со светлой или с тёмной цветовой схемой.

- Светлый
Дисплей со светлым фоном и тёмным шрифтом.
- Тёмный
Дисплей с тёмным фоном и светлым шрифтом.

QuickTouch

Выберите, каким образом сенсорные кнопки и датчик приближения должны реагировать, если пароварка выключена:

- Вкл.
Если вы дополнительно выбрали установку Текущее время | Индикация | Вкл. или Ночное отключение, сенсорные кнопки и датчик прикосновения реагируют даже, если пароварка выключена.
- Выкл.
Независимо от установки Текущее время | Индикация сенсорные кнопки и датчик приближения реагируют только, если пароварка включена, а также некоторое время после выключения пароварки.

Громкость звука

Звуковые сигналы

Если звуковые сигналы включены, то после достижения установленной температуры и по истечении установленного времени раздаётся звуковой сигнал.

Мелодии

В конце процесса несколько раз с интервалами звучит мелодия.

Громкость этой мелодии отображается с помощью сегментной шкалы.

-  максимальная громкость
-  мелодия выключена

Звук соло

В конце процесса в течение определённого времени звучит долгий сигнал.

Уровень тона этого сигнала отображается с помощью сегментной шкалы.

-  максимальный уровень тона
-  минимальный уровень тона

Установки

Звук нажатия кнопок

Громкость звука нажатия кнопок, который раздаётся при каждом выборе сенсорной кнопки, представлена в виде сегментной шкалы.

- ■■■■■■■■
максимальная громкость
- □■■■■■■
Звук нажатия кнопок выключен

Приветственная мелодия

Вы можете включать и выключать мелодию, которая звучит при касании кнопки «Вкл/Выкл» ①.

Единицы измерения

Вес

В автоматических программах вы можете настроить вес продукта в граммах (г), фунтах (фунт) или фунтах/унциях (фунт./унц.).

Температура

Вы можете установить температуру в градусах по Цельсию (°C) или градусах по Фаренгейту (°F).

Поддержание тепла

Функция Поддержание тепла позволяет поддерживать приготовленную пищу в тёплом состоянии по окончании процесса приготовления. Путём предустановленной температуры приготовленная пища поддерживается в тёплом состоянии макс. 15 минут. При открытии дверцы или нажатии сенсорной кнопки фаза подогрева прерывается.

Учитывайте, что у некоторых чувствительных продуктов, особенно у рыбы, при поддержании в тёплом виде может продолжаться процесс приготовления.

- Вкл.
Функция Поддержание тепла включена. Если приготовление проходит при температуре более 80 °C, эта функция включается через 5 минут. Продукт поддерживается в тёплом состоянии при температуре около 70 °C.
- Выкл.
Функция Поддержание тепла выключена.

Отвод пара

Функция отвода пара способствует тому, чтобы при открывании дверцы из рабочей камеры выходило не так много пара.

– Вкл.

Если процесс приготовления осуществляется, начиная с температуры 80 °C (приготовление на пару) или 80–100 °C и влажностью 100 % (комбинированное приготовление), функция отвода пара включится автоматически после окончания процесса приготовления. На дисплее появляется **Функция отвода пара**.

– Выкл.

Если функция отвода пара выключена, автоматически выключается и функция **Поддержание тепла**. При выключенной функции отвода пара при открывании дверцы выходит много пара.

Рекоменд. температура

Целесообразно менять рекомендуемые температуры, если вы часто готовите при температурах, отличающихся от установленных в приборе.

Как только вы вызвали данный пункт меню, высвечивается список для выбора режимов работы.

■ Выберите нужный режим работы.

Появляется рекомендуемая температура и одновременно диапазон, в котором вы можете её изменить.

■ Измените рекомендованную температуру.

■ Подтвердите с помощью **OK**.

Booster

Функция **Booster** используется для быстрого нагрева рабочей камеры.

– Вкл.

Во время фазы нагрева в ходе приготовления функция **Booster** включается автоматически. Нагревательный элемент верхнего жара/гриля, кольцевой нагреватель и вентилятор одновременно прогревают рабочую камеру до нужной температуры.

– Выкл.

Во время фазы нагрева в ходе приготовления пищи функция **Booster** выключена. Предварительный нагрев рабочей камеры осуществляется только относящимися к данному режиму нагревательными элементами.

Функцию **Booster** для процесса приготовления также можно включать и выключать из выпадающего меню.

Автоматическое промывание

После выключения пароварки на дисплее после приготовления на пару появится **Прибор промывается**.

Во время этого процесса жировые отложения вымываются из системы.

Вы можете включить или выключить автоматическую промывку.

Жёсткость воды

Для безупречной работы пароварки и его своевременной очистки от накипи вам необходимо выполнить настройку на жёсткость местной воды. Чем вода жёстче, тем чаще нужно очищать пароварку от накипи. Вы можете получить информацию о местной жёсткости питьевой воды в организации водоснабжения вашего дома.

Если вы пользуетесь питьевой водой из бутылок, например минеральной, используйте питьевую воду без добавления угольной кислоты. Выполните настройку в соответствии с содержанием кальция. Содержание кальция указывается на этикетке бутылки в мг/л Ca^{2+} или в миллионных долях (мг Ca^{2+} /л).

Вы можете выставить градус жёсткости в диапазоне от 1° dH до 70° dH. Согласно заводской настройке степень жесткости предустановлена на 15° dH.

■ Установите местную жёсткость воды.

■ Подтвердите с помощью **ОК**.

Жёсткость воды		Содержание кальция мг/л Ca^{2+} или миллионные доли (мг Ca^{2+} /л)	Настройка
°dH	ммоль/л		
1	0,2	7	1
2	0,4	14	2
3	0,5	21	3
4	0,7	29	4
5	0,9	36	5
6	1,1	43	6
7	1,3	50	7
8	1,4	57	8
9	1,6	64	9
10	1,9	71	10
11	2,0	79	11
12	2,2	86	12
13	2,3	93	13
14	2,5	100	14
15	2,7	107	15
16	2,9	114	16
17	3,1	121	17
18	3,2	129	18
19	3,4	136	19
20	3,6	143	20
21	3,8	150	21
22	4,0	157	22
23	4,1	164	23
24	4,3	171	24
25	4,5	179	25
26	4,7	186	26
27	4,9	193	27
28	5,0	200	28

Жёсткость воды		Содержание кальция мг/л Ca^{2+} или миллионные доли (мг Ca^{2+} /л)	Настройка
°dH	ммоль/л		
29	5,2	207	29
30	5,4	214	30
31	5,6	221	31
32	5,8	229	32
33	5,9	236	33
34	6,1	243	34
35	6,3	250	35
36	6,5	257	36
37-45	6,6-8,0	258-321	37-45
46-60	8,2-10,7	322-429	46-60
61-70	10,9-12,5	430-500	61-70

Датчик приближения

Датчик приближения распознаёт, когда вы приближаетесь к сенсорному дисплею.

Если вы хотите, чтобы датчик приближения реагировал также при включенной пароварке, выберите установку Дисплей | QuickTouch | Вкл..

Вкл. освещ. при приближ.

- Во время пригот.вл.
Как только вы приближаетесь к сенсорному дисплею во время процесса приготовления, включается подсветка рабочей камеры. Подсветка рабочей камеры снова автоматически выключается через 15 секунд.
- В дн. время вкл./приб. вкл.
Как только вы приближаетесь к сенсорному дисплею, включается подсветка рабочей камеры. Подсветка рабочей камеры снова автоматически выключается через 15 секунд.
- Выкл.
Датчик приближения не реагирует, когда вы приближаетесь к сенсорному дисплею. Включите подсветку рабочей камеры выбором сенсорной кнопки  на 15 секунд.

Включить прибор

- Вкл.
Если на индикацию выводится текущее время, то как только вы приближаетесь к сенсорному дисплею, пароварка включается, и появляется главное меню.
 - Выкл.
Датчик приближения не реагирует, когда вы приближаетесь к сенсорному дисплею. Включите пароварку кнопкой Вкл/Выкл .
- ### Выкл. звук при приближ.
- Вкл.
Как только вы приближаетесь к сенсорному дисплею, звуковые сигналы выключаются.
 - Выкл.
Датчик приближения не реагирует, когда вы приближаетесь к сенсорному дисплею. Выключите звуковые сигналы вручную.

Безопасность

Блокировка включ.

Благодаря блокировке запуска предотвращается случайное включение пароварки.

При активированной блокировке запуска вы можете установить предупреждающий сигнал и таймер, а также использовать функцию MobileStart.

Блокировка запуска остается включённой также после перебоя в электроснабжении.

- Вкл.
Блокировка включения активирована. Прежде чем использовать пароварку, включите её, коснитесь символа  и удерживайте его минимум 6 секунд.
- Выкл.
Блокировка включения деактивирована. Вы можете пользоваться пароваркой как обычно.

Блокировка кнопок

Функция блокировки кнопок предотвращает непреднамеренное завершение или изменение процесса приготовления. Если активирована функция блокировки кнопок, все сенсорные кнопки и поля на дисплее через несколько секунд после запуска процесса приготовления будут заблокированы за исключением кнопки Вкл/Выкл ①.

- Вкл.
Функция блокировки кнопок активирована. Коснитесь **OK** и удерживайте минимум 6 секунд, чтобы деактивировать функцию блокировки кнопок на короткий период времени.
- Выкл.
Функция блокировки кнопок деактивирована. Все сенсорные кнопки при выборе сразу реагируют на касание.

Распознав. меб. фронта

- Вкл.
Распознавание мебельного фронта активировано. С помощью датчика приближения пароварка автоматически распознает, не закрыта ли мебельная дверца.

При закрытой мебельной дверце через определенное время пароварка автоматически выключается.
- Выкл.
Распознавание мебельного фронта деактивировано. Пароварка не распознает, закрыта ли мебельная дверца.

Если пароварка смонтирована за мебельным фронтом (напр., дверцей), то накапливаемое за закрытым мебельным фронтом тепло и влага могут повредить пароварку, мебельный шкаф и мебельную полку.

Когда вы используете пароварку, всегда оставляйте мебельную дверцу открытой.

Закрывайте дверцу только после того, как пароварка полностью остынет.

Совет: Если вы хотите использовать режим «Шаббат», выключите распознавание мебельного фасада.

Miele@home

Пароварка поддерживает функцию Miele@home и оснащена функцией SuperVision.

В заводской комплектации ваша пароварка оснащена интегрированным WiFi-модулем и приспособлена для беспроводной связи.

У вас есть несколько способов соединения пароварки с вашей Wi-Fi сетью. Рекомендуется подсоединить пароварку к вашей сети Wi-Fi с помощью мобильного приложения Miele@mobile или через WPS.

После того, как Вы установите мобильное приложение Miele@mobile на мобильном устройстве, Вы сможете выполнять следующие действия:

- дистанционно управлять Вашим прибором
- вызывать информацию о рабочем состоянии Вашего прибора
- запрашивать указания о выполнении программы Вашего прибора
- настраивать сеть Miele@home с другими бытовыми приборами Miele, поддерживающими функцию Wi-Fi

- **Активировать**
Эта установка отображается только в том случае, если деактивирована функция Miele@home. Функция Wi-Fi снова включается.
- **Деактивировать**
Эта установка отображается только в том случае, если функция Miele@home активирована. Система Miele@home остаётся настроенной, функция Wi-Fi выключается.
- **Статус соединения**
Эта установка отображается только в том случае, если функция Miele@home активирована. На дисплее появляется информация, например качество приема сигнала сети Wi-Fi, имя сети и IP-адрес.
- **Настроить заново**
Эта установка отображается только в том случае, если сеть Wi-Fi уже настроена. Вы сбрасываете сетевые настройки и сразу же устанавливаете новое соединение с сетью.
- **В исх. сост.**
Эта установка отображается только в том случае, если сеть Wi-Fi уже настроена. Функция Wi-Fi выключается и соединение с сетью Wi-Fi сбрасывается на заводские установки. Вы должны заново настроить соединение с сетью Wi-Fi, чтобы иметь возможность использовать функцию Miele@home.
- **Установить**
Эта установка отображается только в том случае, если соединение с сетью Wi-Fi еще не установлено. Вы должны заново настроить соединение с сетью Wi-Fi, чтобы иметь возможность использовать функцию Miele@home.

Дистанц. управление

Если на вашем мобильном устройстве установлено приложение Miele@mobile, вы зарегистрированы в системе Miele@home и активировали дистанционное управление (Вкл.), вы сможете пользоваться функцией MobileStart, например читать указания по выполняющимся процессам приготовления в Вашей пароварке или завершать процессы приготовления.

Активация MobileStart

- Выберите сенсорную кнопку , чтобы активировать MobileStart.

Горит сенсорная кнопка . Вы можете дистанционно управлять пароваркой через мобильное приложение Miele@mobile.

Прямое управление с сенсорного дисплея пароварки имеет преимущество перед дистанционным управлением через мобильное приложение.

Пока сенсорная кнопка  светится, вы можете использовать функцию MobileStart.

SuperVision

Пароварка поддерживает функцию Miele@home и оснащена функцией SuperVision для контроля за другими приборами, входящими в сеть Miele@home.

Функцию SuperVision можно активировать только в том случае, если настроена система Miele@home.

Индикация SuperVision

- Вкл.
Функция SuperVision включена.
Символ  появляется сверху справа на дисплее.
- Выкл.
Функция SuperVision выключена.

Индикация в реж. ожид.

Функция SuperVision доступна также в «спящем» режиме. Условием является включённое состояние индикации текущего времени (Установки | Текущее время | Индикация | Вкл.).

- Вкл.
Активные приборы, которые зарегистрированы в системе Miele@home, всегда выводятся на индикацию.
- Только при ошибках
Отображаются исключительно неполадки активных бытовых приборов.

Список приборов

Появляется список всех бытовых приборов, зарегистрированных в системе Miele@home. При выборе одного из приборов можно вызвать другие установки:

- Показать прибор
 - Вкл.
Функция SuperVision включена для этого прибора.
 - Выкл.
Функция SuperVision выключена для этого прибора. Прибор остаётся зарегистрированным в системе Miele@home. Неполадки отображаются, даже если функция SuperVision для этого прибора отключена.
- Звуковые сигналы
Вы можете выбрать, включены ли звуковые сигналы для этого прибора (Вкл.) или отключены (Выкл.).

Remote Update

Пункт меню Remote Update отображается и доступен для выбора только в том случае, если выполнены условия для использования функции Miele@home (см. главу «Первый ввод в эксплуатацию», раздел «Miele@home»).

С помощью функции RemoteUpdate можно актуализировать программное обеспечение вашей пароварки. Если для вашей пароварки доступно обновление, оно автоматически будет загружено. Установка обновления происходит не автоматически, его запуск необходимо выполнять вручную.

Если обновление не будет установлено, пароваркой можно пользоваться, как обычно. Тем не менее, компания Miele рекомендует устанавливать обновления.

Включение/Выключение

В заводской настройке функция Remote Update включена. Доступное обновление загружается автоматически, вам необходимо запустить его вручную.

Выключите RemoteUpdate, если вы хотите, чтобы обновления не загружались автоматически.

Выполнение обновлений RemoteUpdate

Информация о содержании и объёме обновления предоставляется в мобильном приложении Miele@mobile.

Если доступно обновление, то на дисплее вашей пароварки появляется сообщение об этом.

Вы можете сразу установить обновление или отложить установку на более поздний срок. Тогда при каждом включении пароварки на её дисплее будет появляться напоминание.

Если вы не хотите устанавливать обновление, выключите функцию RemoteUpdate.

Обновление может длиться несколько минут.

При установке RemoteUpdate нужно обратить внимание на следующее:

- Если сообщение не пришло, обновление отсутствует.
- Установленное обновление нельзя отменить.
- Не выключайте пароварку во время выполнения обновления. В ином случае процесс установки прервётся, и обновление не установится.
- Некоторые обновления программного обеспечения могут проводиться только специалистами сервисной службы Miele.

Установки

Версия ПО

Пункт меню «Версия программного обеспечения» предназначен для сервисной службы Miele. Для личного использования эта информация вам не потребуется.

■ Подтвердите с помощью **OK**.

Правовая информация

В пункте Лицензии Open Source вы найдёте обзор всех интегрированных компонентов лицензии Open-Source.

■ Подтвердите с помощью **OK**.

Демо-режим

Эта функция позволяет демонстрировать в торговых точках пароварку без нагрева. Для личного использования эта функция вам не потребуется.

Демо-режим

Если вы выключите пароварку при активном демонстрационном режиме, появится сообщение Демо-режим активирован. Прибор не нагревается.

– Вкл.

Демонстрационный режим будет включён, если вы будете касаться **OK** в течение минимум 4 секунд.

– Выкл.

Демонстрационный режим будет выключен, если вы будете касаться **OK** в течение минимум 4 секунд. Вы можете пользоваться пароваркой как обычно.

Заводские настройки

– Установки прибора

Все ваши установки прибора отменяются, и восстанавливается заводская настройка.

– Персональн. программы

Все персональные программы удаляются.

– MyMiele

Все записи MyMiele удаляются.

– Рекоменд. температура

Изменённые рекомендуемые температуры отменяются, и восстанавливается заводская настройка.

С помощью сенсорной кнопки  Вы можете настроить таймер (например, для варки яиц) или установить предупреждающий сигнал, т.е. фиксированное время.

Вы можете одновременно настроить два предупреждающих сигнала и два времени таймера или один предупреждающий сигнал и одно время таймера.

Использование функции Сигнал

Вы можете воспользоваться предупреждающим сигналом , чтобы установить фиксированное время, когда должен сработать сигнал.

Настройка предупреждающего сигнала

Если вы выбрали установку Дисплей | QuickTouch | Выкл. включите пароварку, чтобы настроить предупреждающий сигнал. Время для предупреждающего сигнала появится в этом случае при выключенной пароварке.

- Выберите сенсорную кнопку .
- Выберите  Сигнал.
- Установите время для предупреждающего сигнала.
- Подтвердите с помощью закрыть.

Если пароварка выключена, время для предупреждающего сигнала и  высвечиваются вместо текущего времени.

Если одновременно идёт процесс приготовления или Вы находитесь в каком-либо меню, время для предупреждающего сигнала и  высвечиваются на дисплее справа вверху.

В установленное для предупреждающего сигнала время рядом с текущим временем на дисплее мигает  и звучит сигнал.

- Выберите сенсорную кнопку  или установленное для предупреждающего сигнала время на дисплее.

Акустический и оптический сигналы выключаются.

Изменение предупреждающего сигнала

- Выберите предупреждающий сигнал на дисплее или выберите сенсорную кнопку  и затем нужный предупреждающий сигнал.

Появляется время, установленное для предупреждающего сигнала.

- Установите новое время для предупреждающего сигнала.
- Подтвердите с помощью закрыть.

Измененное время предупреждающего сигнала сохраняется и высвечивается на дисплее.

Сигнал + таймер

Удаление предупреждающего сигнала

- Выберите предупреждающий сигнал на дисплее или выберите сенсорную кнопку  и затем нужный предупреждающий сигнал.

Появляется время, установленное для предупреждающего сигнала.

- Выберите *удалить*.
 - Подтвердите с помощью *заккрыть*.
- Предупреждающий сигнал удаляется.

Использование функции Таймер

Вы можете использовать таймер  для контроля отдельных процессов приготовления, например, для варки яиц.

Вы также можете использовать таймер, если одновременно установлено время для автоматического включения и выключения процесса (например, для напоминания о том, что в определённый момент в блюдо нужно добавить приправы или полить его соусом).

- Вы можете установить таймер максимум на 59 минут и 59 секунд.

Установка времени таймера

Если вы выбрали установку Дисплей | QuickTouch | Выкл. включите пароварку, чтобы установить таймер. Отсчёт времени таймера будет отображаться при выключенной пароварке.

Пример: Вы хотели бы сварить яйца и настраиваете таймер на 6 минут 20 секунд.

- Выберите сенсорную кнопку .
- Выберите  Таймер.
- Установите время таймера.
- Подтвердите с помощью .

Если пароварка выключена, то вместо текущего времени появляется символ  и отсчёт времени таймера.

Если одновременно идёт процесс приготовления или вы находитесь в каком-либо меню, отсчёт времени таймера и  высвечиваются на дисплее справа сверху.

По истечении времени таймера замигает , время вернется на исходное значение и раздастся сигнал.

- Выберите сенсорную кнопку  или нужное время таймера на дисплее.

Акустический и оптический сигналы выключаются.

Изменение времени таймера

- Выберите время таймера на дисплее или выберите сенсорную кнопку , а затем нужное время таймера.

Появляется установленное время таймера.

- Установите новое время таймера.
- Подтвердите с помощью .

Изменённое время таймера сохраняется и начинает отсчитываться по минутам. Время таймера короче чем 10 минут отсчитывается по секундам.

Удаление времени таймера

- Выберите время таймера на дисплее или выберите сенсорную кнопку , а затем нужное время таймера.

Появляется установленное время таймера.

- Выберите .
- Подтвердите с помощью .

Время таймера удаляется.

Главное меню и подменю

Меню	Рекомендованное значение	Область
Режимы работы 		
Конвекция плюс 	160 °C	30–225 °C
Верхний / нижний жар 	180 °C	30–225 °C
Комби-режим 		
Комб. реж. с конвек. плюс 	170 °C	30–225 °C
Комб. реж. + Верх./ниж. ж. 	180 °C	30–225 °C
Комб. реж. с грилем 	Уровень 3	Уровень 1–3
Приготовл. на пару 	100 °C	40–100 °C
Sous-vide 	65 °C	45–90 °C
Интенсивное выпекание 	180 °C	50–225 °C
Нижний жар 	190 °C	100–200 °C
Верхний жар 	190 °C	100–225 °C
Гриль большой 	Уровень 3	Уровень 1–3
Гриль малый 	Уровень 3	Уровень 1–3
Гриль с обдувом 	200 °C	50–225 °C
Пироги (спец. рецептура) 	160 °C	30–225 °C
Конвекция Есо 	160 °C	30–225 °C
ЕСО-пригот. на пару 	100 °C	40–100 °C
Автоматич. программы 		
Специальные программы 		
Разогрев	130 °C	120–140 °C
Размораживание	60 °C	50–60 °C

Главное меню и подменю

Меню	Рекомендованное значение	Область
Специальные программы 		
Mix & Match		
Разогрев с корочкой	—	—
Бережный разогрев	—	—
Приготовл. с корочкой	—	—
Бережное приготовл.	—	—
Бланширование	—	—
Консервирование	90 °C	80–100 °C
Сушка	60 °C	60–70 °C
Подъём дрожж. теста	—	—
Приготовл. блюд меню	—	—
Стерилизация посуды	—	—
Режим «Шаббат»	180 °C	30–225 °C
Подогрев посуды	50 °C	50–80 °C
Поддержание тепла	65 °C	40–100 °C
MyMiele  		
Персон. программы 		
Установки 		
Чистка и уход 		
Удаление накипи		
Смачивание		
Сушка		
Промывание		

Процессы приготовления

- Вынимайте из рабочей камеры все принадлежности, которые не нужны для процесса приготовления.
- Выбирайте более низкую температуру из диапазона в рецепте или таблице приготовления и проверяйте готовность продукта уже спустя более короткое время.
- Нагревайте рабочую камеру предварительно только в том случае, если это требуется по рецепту или таблице приготовления.
- По возможности не открывайте дверцу в процессе приготовления блюд.
- Лучше всего используйте для выпекания матовые тёмные формы. Они лучше поглощают тепло и быстрее передают его тесту. Блестящие материалы, например нержавеющая сталь или алюминий, отражают тепло, соответственно меньше тепла воздействует на приготавливаемый продукт. Не накрывайте дно рабочей камеры или решётку фольгой, отражающей тепло.
- Следите за временем приготовления продуктов, чтобы избежать излишнего расхода электроэнергии. Установите время приготовления или используйте термощуп при его наличии.
- Для многих блюд можно использовать режим Конвекция плюс . При этом можно готовить при более низких температурах, чем в режиме Верхний / нижний жар , поскольку тепло сразу распределяется по рабочей камере. Кроме того, вы можете одновременно готовить на нескольких уровнях.
- Для блюд, запекаемых на гриле, по возможности используйте режим Гриль с обдувом . При этом вы будете готовить при более низких температурах, чем в других режимах гриля с максимальной установкой температуры.
- В режиме работы Конвекция Есо  можно готовить, экономя энергию и оптимально распределяя тепло. Используйте этот режим для приготовления сладких и пикантных запеканок и гратенов. Не открывайте дверцу в процессе приготовления блюда.
- Для энергосберегающего приготовления на пару вы можете выбрать режим приготовления ECO-приготовл. на пару . Этот режим подходит прежде всего для приготовления овощей и рыбы.
- Если возможно, готовьте одновременно несколько блюд. Ставьте их рядом друг с другом или на разных уровнях.
- Готовьте блюда, которые нельзя готовить одновременно, по возможности сразу друг за другом, чтобы использовать остаточное тепло.

Настройки

- Выберите для элементов управления настройку Дисплей | QuickTouch | Выкл., чтобы снизить энергопотребление.
- Выберите для подсветки рабочей камеры настройку Освещение | Выкл. или Вкл. на 15 секунд. Подсветку рабочей камеры можно в любое время включить с помощью сенсорной кнопки .

Энергосберегающий режим

Для экономии электроэнергии пароварка выключается автоматически, если процесс приготовления не запущен и не выполняются никакие другие действия по управлению. Отображается либо текущее время суток, либо дисплей выключается (см. главу «Установки»).

Управление прибором

Неисправность из-за отсутствия фильтра в дне рабочей камеры. Если фильтр в дне рабочей камеры отсутствует, остатки пищи могут попасть в слив. Вода не откачивается.

Перед каждым процессом приготовления пищи проверяйте, вставлен ли фильтр, расположенный в дне рабочей камеры.

- Включите пароварку.

Появится главное меню.

- При выборе режима работы с паром или паровыми ударами заполните ёмкость водой и установите её в прибор.

Дистиллированная вода или вода с добавлением уголекислоты и другие жидкости могут повредить пароварку.

Используйте **только свежую холодную питьевую воду** (ниже 20 °C).

- Задвиньте приготавливаемую пищу в рабочую камеру.
- Выберите Режимы работы ☐.
- Выберите нужный режим работы.

Появятся рабочий режим и рекомендуемые значения для температуры и при необходимости для влажности.

- При необходимости измените рекомендованные значения.

Рекомендуемые значения устанавливаются в течение нескольких секунд. Вы можете изменить температуру и влажность позднее, выбрав индикацию температуры или влажности.

- Подтвердите нажатием **OK**.

Отображается заданная и фактическая температура, начинается фаза нагрева.

Можно следить за повышением температуры. При достижении выбранной температуры раздаётся сигнал.

- После приготовления выберите **закончить**.

 **Опасность получения травм из-за горячего пара.**

В процессе приготовления с использованием пара при открывании дверцы наружу может вырваться большое количество горячего пара. Вы можете обжечься паром.

Отойдите на один шаг назад и дождитесь, пока горячий пар улетучится.

- Выньте приготовленный продукт из рабочей камеры.

Чистка пароварки

- При необходимости выньте ёмкость для воды и контейнер для конденсата и опорожните их.

- Выключите пароварку.

После приготовления с паром появится Прибор промывается.

- Следуйте указаниям на дисплее.

Обязательно выполняйте промывание прибора полностью, это предотвращает отложение жировых загрязнений в системе.

- Очистите и вытрите насухо всю пароварку, как описано в главе «Чистка и уход».
- Закройте дверцу прибора только после того, как рабочая камера полностью высохнет.

Доливание воды

Если в процессе приготовления возникает недостаток воды, раздаётся звуковой сигнал и на дисплее появляется требование о заливке свежей воды.

- Выньте ёмкость для воды и долейте воду.
- Установите ёмкость для воды.

Процесс приготовления продолжается.

Изменение значений и установок для процесса приготовления

Как только запускается процесс приготовления, вы можете в зависимости от режима работы изменить значения и установки для данного процесса.

В зависимости от режима приготовления вы можете изменить следующие установки:

- Температура
- Влажность
- Время пригот.
- Booster
- Предварительный нагрев
- Crisp function

Управление прибором

Измерение температуры и внутренней температуры

Вы можете с помощью Установки | Рекоменд. температура изменить рекомендуемую температуру навсегда, чтобы она соответствовала вашим индивидуальным предпочтениям.

Внутренняя температура  появляется только в том случае, если вы пользуетесь термощупом (см. главу «Запекание», раздел «Термощуп»).

- Коснитесь индикации температуры.
- При необходимости измените температуру и внутреннюю температуру .
- Подтвердите нажатием **ОК**.

Процесс приготовления продолжится с изменённой заданной температурой.

Изменить влажность

- Коснитесь индикатора влажности.
- Измените влажность.
- Подтвердите нажатием **ОК**.

Процесс приготовления продолжается с изменённой влажностью.

Установка времени приготовления

На результате приготовления может негативно сказаться, если между размещением продукта в рабочую камеру и началом приготовления пройдёт много времени. Свежие продукты могут изменить цвет или даже испортиться.

При выпекании тесто может высохнуть, а дрожжи могут утратить свои свойства.

По возможности выбирайте минимальное время отложенного запуска процесса приготовления.

Вы поместили продукт в рабочую камеру, выбрали режим работы и осуществили необходимые настройки, например, выбрали температуру.

С вводом **Время пригот.**, **Готовность** в или **Запуск** в вы можете автоматически выключить или включить/выключить пароварку.

- **Время пригот.**
Установите время, необходимое для приготовления продукта. По истечении этого времени нагрев рабочей камеры автоматически выключается. Максимальное время приготовления, которое можно установить, зависит от выбранного режима работы.
 - **Готовность в**
Вы задаёте время, когда процесс приготовления должен завершиться. Нагрев рабочей камеры к этому моменту времени автоматически выключается.
 - **Запуск в**
Эта функция появляется в меню только, если вы установили **Время пригот.** или **Готовность в**. С помощью **Запуск в** вы задаёте время, когда процесс приготовления должен запуститься. Нагрев рабочей камеры к этому моменту времени автоматически включается.
- Выберите ☺ или Таймер.
 - Установите нужное время.
 - Подтвердите с помощью **ОК**.

При приготовлении на пару отсчёт времени начинается только при достижении установленной номинальной температуры.

Если процесс приготовления осуществлялся, начиная прим. с температуры 80 °C (приготовление на пару) или 80–100 °C и влажностью 100 % (комбинированное приготовление), функция отвода пара включится после окончания процесса приготовления.

- Дождитесь, когда погаснет надпись **Функция отвода пара**, прежде чем открыть дверцу и достать продукты из рабочей камеры.

Изменить время приготовления

- Выберите ☺, ввод времени или Таймер.
- Выберите нужное время и измените его.
- Подтвердите с помощью **ОК**.

При нарушении электроснабжения настройки удаляются.

Удалить время приготовления

- Выберите ☺, ввод времени или Таймер.
- Выберите нужное время.
- Выберите **удалить**.
- Подтвердите с помощью **ОК**.

Если удалить **Время пригот.**, то установленное время для **Готовность в** и **Запуск в** также удалится.

Если вы удаляете **Готовность в** или **Запуск в**, процесс приготовления запускается с установленным временем приготовления.

Управление прибором

Прерывание процесса приготовления

Если вы прерываете процесс приготовления, нагрев и подсветка рабочей камеры выключаются. Установленное время приготовления удаляется.

Прервать процесс без установленного времени приготовления.

■ Выберите закончить.

Появляется главное меню.

Прервать процесс с установленным временем приготовления

■ Выберите отменить.

Появляется Прервать процесс? .

■ Выберите да.

Появляется главное меню.

Прерывание процесса приготовления

При открытии дверцы процесс приготовления прерывается. Нагрев рабочей камеры выключается.

При приготовлении на пару, а также в режимах и специальных программах с использованием пара сохраняется установленное время приготовления.

 **Опасность получения травм из-за горячего пара.**

В процессе приготовления с использованием пара при открывании дверцы наружу может вырваться большое количество горячего пара. Вы можете обжечься паром.

Отойдите на один шаг назад и дождитесь, пока горячий пар улетучится.

 **Опасность получения травм вследствие контакта из-за горячих поверхностей и горячего продукта.**
Во время работы пароварка нагревается. Вы можете обжечься при контакте с нагревательными элементами, рабочей камерой, боковыми направляющими, принадлежностями и продуктом.

При размещении, извлечении горячего продукта и во время работы в нагретой рабочей камере надевайте кухонные рукавицы.

При установке или вынимании контейнеров для приготовления обращайтесь внимание на то, чтобы горячий продукт не расплескался.

Процесс приготовления продолжится, когда вы закроете дверцу.

Сначала выполняется повторный нагрев, и при этом отображается повышение температуры в рабочей камере.

Лишь по достижении установленной температуры при приготовлении на пару, а также в режимах и специальных программах с использованием пара оставшееся время продолжает отсчитываться.

Только при процессах приготовления со 100 % влажностью и при температурах до 100 °C процесс приготовления завершится преждевременно, если открыть дверцу в течение последней минуты приготовления (55 секунд оставшегося времени).

Предварительный нагрев рабочей камеры

Функция **Booster** служит для быстрого разогрева рабочей камеры в некоторых режимах приготовления.

Функцией **Предварительный нагрев** можно пользоваться в любом режиме духового шкафа (кроме **Конвекция Eco** ) , эта функция включается отдельно для каждого процесса приготовления.

Предварительный нагрев рабочей камеры необходим только для некоторых видов приготовления.

- При следующих видах приготовления необходимо предварительно нагреть рабочую камеру:
- Пироги и выпечка с коротким временем приготовления (до 30 минут) и нежным тестом (например, бисквит) в рабочем режиме **Верхний / нижний жар** 

Управление прибором

Booster

По умолчанию функция **Booster** включена для следующих режимов (Установки | **Booster** | Вкл.):

- Конвекция плюс 
- Верхний / нижний жар 

Если выбрана температура больше 100°C и включена функция **Booster**, рабочая камера будет нагреваться до выбранной температуры с применением быстрой фазы нагрева. При этом одновременно включатся нагревательные элементы верхнего жара/гриля, кольцевой нагреватель и вентилятор.

Нежное тесто (например, бисквит, мелкая выпечка) при использовании функции **Booster** слишком быстро подрумянивается.

Для таких продуктов выключайте функцию **Booster**.

Включение и выключение **Booster** для процесса приготовления

Если выбрана установка **Booster** | Вкл., для процесса приготовления функцию можно выключить отдельно.

Таким образом, эту функцию можно включить для процесса приготовления отдельно, если выбрана установка **Booster** | Выкл. .

Пример: выбран определённый режим и необходимые установки, например, температура.

Вы хотите выключить функцию **Booster** для этого процесса приготовления.

- Вытяните вниз выпадающее меню.

Booster выделено оранжевым цветом.

- Выберите **Booster** .

Booster в зависимости от цветовой схемы выделяется белым или чёрным цветом.

- Закройте выпадающее меню.

Во время фазы нагрева функция **Booster** выключена. Предварительный нагрев рабочей камеры осуществляется только относящимися к данному режиму нагревательными элементами.

Предварительный нагрев

В большинстве случаев блюда можно начинать готовить в холодной рабочей камере и использовать тепло уже во время нагрева.

Отсчёт установленного времени приготовления начинается только после достижения заданной температуры и размещения в рабочей камере приготовляемого блюда.

Запустите процесс приготовления сразу, не откладывая время запуска.

Включение Предварительный нагрев

Функция Предварительный нагрев должна включаться отдельно для каждого процесса приготовления.

Выбран определённый режим и необходимые установки, например, температура.

- Потяните выпадающее меню вниз.

Предварительный нагрев в зависимости от цветовой схемы выделяется чёрным или белым цветом.

- Выберите Предварительный нагрев.

Предварительный нагрев выделяется оранжевым цветом.

Появляется Прибор нагревается. Приготавливаемый продукт ещё Пока не размещайте продукт в приборе.

- Подтвердите нажатием **OK**.

- Закройте выпадающее меню.

Появляется сообщение Помест. блюдо в прибор в с указанием времени. Рабочая камера нагревается до установленной температуры.

- Поместите продукт в рабочую камеру, как только появится соответствующий запрос.

- Подтвердите нажатием **OK**.

Crisp function

Функция Crisp function («Хрустящая корочка») позволяет при необходимости удалять влагу в течение всего процесса приготовления или только периодически.

Данная функция подходит для приготовления кишей, пиццы, открытых пирогов с сочной начинкой или маффинов.

Эта функция особенно хорошо подходит для получения хрустящей корочки у приготавливаемой птицы.

В следующих режимах может использоваться функция Crisp function:

- Конвекция плюс 
- Верхний / нижний жар 
- Интенсивное выпекание 
- Нижний жар 
- Верхний жар 
- Гриль с обдувом 
- Пироги (спец. рецептура) 

Включение Crisp function

Функция Crisp function должна включаться отдельно для каждого процесса приготовления.

Выбран определённый режим и необходимые установки, например, температура.

Вы хотите включить функцию Crisp function для этого процесса приготовления.

- Потяните выпадающее меню вниз.

Crisp function в зависимости от цветовой схемы выделяется чёрным или белым цветом.

- Выберите Crisp function.

Crisp function выделяется оранжевым цветом.

- Закройте выпадающее меню.

Функция Crisp function включена.

Через выпадающее меню функцию Crisp function можно в любой момент снова выключить.

Запуск паровых ударов

Во всех режимах работы духового шкафа (кроме Конвекция Есо ) можно активировать паровые удары во время процесса приготовления. Количество паровых ударов не ограничено.

Как только появляется Паровой удар, и Запуск отображается на зелёном фоне, вы можете запускать паровые удары.

Дождитесь окончания фазы нагрева, чтобы пар равномерно распределился в нагретом воздухе рабочей камеры.

- Выберите Запуск.

Производится паровой удар. Продолжительность составляет ок. 1 минуты.

- Действуйте соответствующим образом для запуска следующих паровых ударов, как только Запуск снова отобразится на зелёном фоне.

Изменение режима работы

При запущенном процессе приготовления вы можете изменить режим работы.

- Выберите символ выбранного режима приготовления.
- Если вы установили время приготовления, подтвердите сообщение Прервать процесс? с помощью да.
- Выберите новый режим работы.

Появляется новый режим работы и соответствующие рекомендуемые значения.

- Установите значения для процесса приготовления и подтвердите нажатием ОК.

Важно знать

В главе «Важно знать» Вы найдете общие советы. При наличии особенностей продуктов и/или способов применения Вы найдете указания в соответствующих главах.

Особенности приготовления на пару

Витамины и минералы полностью сохраняются при приготовлении на пару, т.к. продукт не находится в воде.

При приготовлении на пару естественный вкус продуктов сохраняется лучше, чем при обычной варке. Поэтому мы рекомендуем совсем не солить блюдо или солить только после приготовления. Кроме того, продукты сохраняют свой свежий, натуральный цвет.

Посуда для приготовления

Контейнеры для приготовления

В комплект пароварки входят контейнеры из нержавеющей стали. Также можно приобрести дополнительные контейнеры для приготовления различного размера, перфорированные или неперфорированные (см. главу «Дополнительно приобретаемые принадлежности»). Таким образом, можно выбирать контейнеры, подходящие для приготовления соответствующей пищи.

Используйте для **приготовления на пару** по возможности перфорированные контейнеры. В этом случае пар попадает на пищу со всех сторон, и она готовится равномерно.

Собственная посуда

Вы можете использовать собственную посуду. При этом обратите внимание:

- Посуда должна подходить для духовых шкафов и быть устойчивой к воздействию пара. Если для приготовления на пару вы хотите использовать пластиковую посуду, осведомитесь у производителя, годится ли она для этого.
- Толстостенная посуда, например, из фарфора, керамики или фаянса, менее пригодна для приготовления на пару. Толстые стенки плохо проводят тепло, и время приготовления, указанное в таблицах, заметно увеличивается.
- Поместите посуду на задвинутую решётку или в контейнер для приготовления. В зависимости от размера посуды вы также можете положить решётку полкой вверх на дно рабочей камеры, поставить на неё посуду и дополнительно вывести боковые направляющие (см. Главу «Чистка и уход», раздел «Чистка боковых направляющих»).
- Между верхним краем посуды и верхней стенкой камеры должен быть небольшой промежуток, чтобы в контейнер проникало достаточное количество пара.

Уровень приготовления

Вы можете ставить контейнер с продуктами на любой уровень или готовить одновременно несколько блюд на разных уровнях. От этого время приготовления не меняется.

Если для приготовления на пару Вы одновременно используете несколько высоких контейнеров, задвигайте их со смещением друг к другу. По возможности оставляйте между ними один уровень свободным.

Контейнеры, решетку и противень всегда задвигайте между опорами боковых направляющих, чтобы гарантировать защиту от опрокидывания.

Замороженные продукты

При приготовлении замороженных продуктов время нагрева длится дольше, чем для свежих продуктов. Чем больше замороженных продуктов находится в рабочей камере, тем дольше длится фаза нагрева.

Температура

При приготовлении на пару максимально достигается 100 °C. При этой температуре происходит приготовление практически всех продуктов. Приготовление некоторых чувствительных продуктов, например, ягод, должно осуществляться при более низких температурах, иначе ягоды полопаются. В соответствующих главах есть указания на этот счёт.

Время приготовления

При приготовлении на пару отсчёт времени начинается только при достижении установленной температуры.

В целом время приготовления на пару соответствует времени приготовления в кастрюле. Если на время приготовления оказывают влияние определённые факторы, в соответствующих главах на это указывается.

Время приготовления не зависит от количества продукта. Время приготовления 1 кг картофеля такое же, как и 500 г картофеля.

Приготовление с использованием жидкостей

При приготовлении с использованием жидкости заполняйте контейнеры только на $\frac{2}{3}$, чтобы избежать выплескивания при вынимании.

Собственные рецепты – приготовление на пару

Продукты и блюда, которые готовятся в кастрюле, могут также готовиться в пароварке. Время приготовления рассчитывается так же. При этом обратите внимание на то, что при приготовлении на пару продукт не подрумянивается.

Важно знать

Универсальный противень и комби-решётка

Используйте универсальный противень с лежащей на нём комбинированной решёткой, например, во время запекания и приготовления на гриле. Во время жарки вы можете использовать собранный мясной сок для приготовления соуса.

При использовании универсального противня с лежащей на нём комбинированной решёткой вставьте противень между опорами одного уровня, а комбинированная решётка автоматически разместится сверху. При извлечении вытащите обе части одновременно.

Защита при вынимании

Комби-решетка и универсальный противень оснащены фиксатором, который предотвращает выскальзывание из рабочей камеры, если их выдвинуть лишь частично. Чтобы вынуть комби-решетку и противень, Вам необходимо их приподнять.

ECO-пригот. на пару

Для энергосберегающего приготовления на пару вы можете выбрать режим приготовления ECO-пригот. на пару . Этот режим подходит прежде всего для приготовления овощей и рыбы.

Мы рекомендуем использовать время приготовления и температуру из таблиц в главе «Приготовление на пару».

При необходимости его можно увеличить.

При приготовлении крахмалосодержащих продуктов, например, картофеля, рис и макаронных изделий предпочтительно использовать режим приготовления Приготовл. на пару .

Настройка

Режимы работы ☐ | ECO-пригот. на пару 

Указания к таблицам по приготовлению

Учитывайте данные по длительности и температуре приготовления, а также указания относительно приготовления.

Выберите время приготовления

Указанное время должно служить ориентиром.

- Выберите сначала меньшее время. При необходимости его можно увеличить.

Приготовление на пару

Овощи

Свежие продукты

Подготовьте свежие овощи, как обычно, напр., вымойте, почистите, порежьте.

Замороженные продукты

Замороженные овощи не нужно размораживать перед приготовлением. Исключение: овощи, замороженные блоком

Замороженные и свежие овощи с одинаковым временем приготовления могут готовиться вместе.

Измельчите большие, смерзшиеся куски. Время приготовления смотрите, пожалуйста, на упаковке.

Контейнеры

Продукты маленького диаметра (напр., горох, спаржа) образуют маленькие промежутки или не образуют их совсем, и пар не может к ним проникнуть. Для получения равномерного результата приготовления выбирайте для этих продуктов плоские контейнеры и наполняйте их лишь на 3–5 см по высоте. Распределяйте большое количество продукта на нескольких плоских контейнерах.

Разные овощи с одинаковым временем приготовления могут готовиться в одном контейнере.

Для овощей, которые будут готовиться в жидкости, например, краснокочанной капусты, используйте неперфорированные контейнеры.

Уровень приготовления

Если Вы готовите красящиеся овощи в перфорированном контейнере, напр., свеклу, не ставьте под контейнер другие продукты. Таким образом, Вы избежите окрашивания от капающей сверху жидкости.

Время приготовления

Время приготовления, как и при традиционной варке, зависит от размера готовящегося продукта и желаемой степени его готовности. Пример: нерассыпчатый картофель, разрезанный на четыре части:

ок. 17 минут

нерассыпчатый картофель, разрезанный пополам:

ок. 20 минут

Установки

Автоматич. программы  | Овощи | ... |

или

Режимы работы  | Приготовл. на пару 

Температура: 100 °C

Время приготовления: см. таблицу

Приготовление на пару

Овощи	🕒 [мин]
Артишоки	32–38
Цветная капуста, целая	27–28
Цветная капуста, соцветия	8
Зелёная фасоль	10–12
Брокколи, соцветия	3–4
Морковь (каротель), целая	7–8
Морковь (каротель), половинки	6–7
Морковь (каротель), мелко нарезанная	4
Цикорий, половинки	4–5
Китайская капуста, нарезанная	3
Горох	3
Фенхель, половинки	10–12
Фенхель, нарезанный полосками	4–5
Зелёная капуста, нарезанная	23–26
Картофель, в основном нерассыпчатый, очищенный целиком половинки четвертинки	27–29 21–22 16–18
Картофель, в основном нерассыпчатый, очищенный целиком половинки четвертинки	25–27 19–21 17–18
Картофель рассыпчатый, очищенный целиком половинки четвертинки	26–28 19–20 15–16
Кольраби, брусочками	6–7
Тыква, нарезанная кубиками	2–4
Початки кукурузы	30–35
Мангольд, нарезанный	2–3

Приготовление на пару

Овощи	🕒 [мин]
Перец, нарезанный кубиками или полосками	2
Картофель в мундире, нерассыпчатый	30–32
Грибы	2
Лук-порей, резаный	4–5
Лук-порей, половинки стебля	6
Капуста романеско, целая	22–25
Капуста романеско, соцветия	5–7
Брюссельская капуста	10–12
Свёкла, целая	53–57
Капуста краснокочанная, нарезанная	23–26
Чёрный корень, целый, толщиной с палец	9–10
Корень сельдерея, порезанный брусочками	6–7
Спаржа, зелёная	7
Спаржа белая, толщиной с палец	9–10
Столовая морковь, мелко нарезанная	6
Шпинат	1–2
Ранняя белокочанная капуста, нарезанная	10–11
Черешковый сельдерей, нарезанный	4–5
Брюква, нарезанная	6–7
Белокочанная капуста, нарезанная	12
Савойская капуста, порезанная	10–11
Цуккини, ломтики	2–3
Стручки сахарного горошка	5–7

🕒 Время приготовления

Рыба

Свежие продукты

Подготовьте рыбу, как обычно, напр., очистите от чешуи, выпотрошите и вымойте.

Замороженные продукты

Рыба перед приготовлением не должна размораживаться полностью. Достаточно, чтобы стала мягкой ее поверхность и можно было добавлять приправы.

Подготовка

Подкислите рыбу перед приготовлением, напр., с помощью лимонного сока или сока лайма. Подкисление делает рыбное филе более упругим.

Рыбу не нужно солить, так как минеральные вещества, придающие рыбе собственный вкус, полностью сохраняются при приготовлении на пару.

Контейнеры

Смазывайте жиром перфорированные контейнеры.

Уровень приготовления

Если вы готовите в перфорированном контейнере рыбу и одновременно в другом контейнере ещё продукты, то задвигайте контейнер с рыбой прямо над универсальным противнем, чтобы избежать смешения вкусов из-за каплюющей жидкости.

Температура

85–90 °C

Для щадящего приготовления нежных сортов рыбы, напр., морского языка.

100 °C

Для приготовления сортов рыбы с упругой мякотью, напр., трески и лосося.

Для приготовления рыбы в соусе или бульоне.

Время приготовления

Время приготовления зависит от толщины и качества продукта, а не от веса. Чем толще кусок, тем дольше время приготовления. Кусок рыбы весом 500 г и толщиной 3 см будет готовиться дольше, чем кусок весом 500 г и толщиной 2 см.

Чем дольше готовится рыба, тем более упругой становится ее мякоть. Если рыба недостаточно готова, то готовьте ее еще лишь несколько минут.

Продлите заданное время приготовления на несколько минут, если Вы готовите рыбу в соусе или бульоне.

Приготовление на пару

Рекомендации

- Благодаря использованию специй и трав, например укропа, вы подчеркнёте собственный вкус продукта.
- Большую рыбу готовьте в том положении, в котором она плавает. Для необходимой опоры поставьте маленькую чашку и т.п. в перевернутом виде в контейнер. Насадите на нее рыбу прорезью со стороны живота.
- Положите отходы от рыбы, например, кости, плавники и головы вместе с овощами для супа и холодной водой в контейнер, чтобы приготовить **рыбный бульон**. Готовьте при 100 °C от 60 до 90 минут. Чем дольше время приготовления, тем более крепким получится бульон.
- Для приготовления «**фиш блау**» (отварной рыбы голубоватого цвета) рыба готовится в воде с уксусом. (Соотношение вода : уксус согласно рецепту). Важно не повредить кожу рыбы. Для этого вида приготовления подходят такие сорта рыб, как карп, форель, линь, угорь и лосось.

Установки

Автоматич. программы  | Рыба | ... |
Приготовл. на пару

или

Режимы работы  | Приготовл. на пару 

Температура: см. таблицу

Время приготовления: см. таблицу

Приготовление на пару

Рыба	🌡️ [°C]	🕒 [мин]
Угорь	100	5–7
Филе окуня	100	8–10
Филе дорады	85	3
Форель, 250 г	90	10–13
Филе палтуса	85	4–6
Филе трески	100	6
Карп, 1,5 кг	100	18–25
Филе лосося	100	6–8
Стейк из лосося	100	8–10
Радужная форель	90	14–17
Филе пангасиуса	85	3
Филе красного окуня	100	6–8
Филе пикши	100	4–6
Филе камбалы	85	4–5
Филе морского чёрта	85	8–10
Филе морского языка	85	3
Филе тюрбо	85	5–8
Филе тунца	85	5–10
Филе судака	85	4

🌡️ температура / 🕒 время приготовления

Приготовление на пару

Мясо

Свежие продукты

Подготовьте мясо, как обычно.

Продукты глубокой заморозки

Перед приготовлением мяса глубокой заморозки выполните его размораживание (см. главу «Специальные программы», раздел «Размораживание»).

Подготовка

Мясо, которое нужно обжарить, а затем потушить, например, гуляш, необходимо обжарить на панели конфорки.

Время приготовления

Время приготовления зависит от толщины и качества продукта, а не от веса. Чем толще кусок, тем дольше время приготовления. Кусок мяса весом 500 г и толщиной 10 см будет готовиться дольше, чем кусок весом 500 г и толщиной 5 см.

Рекомендации

- Для сохранения **ароматических веществ** используйте для приготовления перфорированный контейнер. Задвиньте снизу неперфорированный контейнер, чтобы собрать сок, образующийся во время приготовления. Этот сок можно использовать для приготовления соусов или заморозить для более позднего использования.
- Для получения **крепкого бульона** подходит суповая курица, а также говядина — кусок окорока, грудинка, спинная часть (лопатка) и кость для варки. Кладите мясо вместе с овощами для супа и холодной водой в контейнер. Чем дольше время приготовления, тем более крепким получится бульон.

Установки

Автоматич. программы  | Мясо | ... |
Приготовл. на пару

или

Режимы работы  | Приготовл. на пару 

Температура: 100 °C

Время приготовления: см. таблицу

Приготовление на пару

Мясо	 [мин]
Кусок окорока, залитый водой	110–120
Свинная ножка	135–140
Филе куриной грудки	8–10
Рулька	105–115
Спинная часть (лопатка), залитая водой	110–120
Бефстроганов из телятины	3–4
Ломтики копчёной присоленной свинины	6–8
Рагу из ягнёнка	12–16
Бройлер	60–70
Рулет из индейки	12–15
Шницель из индейки	4–6
Край туши, залитый водой	130–140
Гуляш из говядины	105–115
Суповая курица, залитая водой	80–90
Крестец	110–120

 Время приготовления

Приготовление на пару

Рис

Рис разбухает во время термообработки, поэтому его нужно готовить в жидкости. В зависимости от сорта риса может отличаться его способность впитывать воду, а значит и соотношение риса и воды.

Во время процесса приготовления рис полностью впитывает воду, так что никакие питательные вещества не теряются.

Установки

Автоматич. программы  | Рис | ... |

или

Режимы работы  | Приготовл. на пару 

Температура: 100 °C

Время приготовления: см. таблицу

	Соотношение рис : жидкость	 [мин]
Рис «Басмати»	1 : 1,5	15
Пропаренный рис	1 : 1,5	23–25
Круглозерный рис:		
Молочная рисовая каша	1 : 2,5	30
Ризотто	1 : 2,5	18–19
Неочищенный рис	1 : 1,5	26–29
Дикий рис	1 : 1,5	26–29

 Время приготовления

Крупа

Крупа разбухает во время термообработки, поэтому ее нужно готовить в жидкости. Соотношение крупы и воды зависит от типа крупы.

Крупу можно готовить в целом или дробленном виде.

Установки

Автоматич. программы  | Крупы | ... |

или

Режимы работы  | Приготовл. на пару 

Температура: 100 °C

Время приготовления: см. таблицу

	Соотношение крупа : жидкость	 [мин]
Амарант	1 : 1,5	15–17
Булгур	1 : 1,5	9
Полба, целиком	1 : 1	18–20
Полба, дробленая	1 : 1	7
Овес, целиком	1 : 1	18
Овес, дробленый	1 : 1	7
Пшено	1 : 1,5	10
Полента	1 : 3	10
Киноа	1 : 1,5	15
Рожь, целиком	1 : 1	35
Рожь, дробленая	1 : 1	10
Пшеница, целиком	1 : 1	30
Пшеница, дробленая	1 : 1	8

 Время приготовления

Приготовление на пару

Макароны / изделия из теста

Сухие продукты

Сухие макароны и изделия из теста разбухают во время приготовления, поэтому они должны вариться в жидкости. Макароны должны быть хорошо покрыты жидкостью. При использовании горячей жидкости результат приготовления будет лучше.

Увеличивайте указанное производителем время приготовления прим. на $\frac{1}{3}$.

Свежие продукты

Свежая лапша и изделия из теста, например, из холодильника, не должны набухать. Готовьте такие изделия в смазанном жиром, перфорированном контейнере.

Отделите слипшиеся изделия друг от друга и равномерно разложите их в контейнере.

Установки

Автоматич. программы  | Паста | ... |

или

Режимы работы  | Приготовл. на пару 

Температура: 100 °C

Время приготовления: см. таблицу

Свежие продукты	 [мин]
Ньокки	2
Лапша домашняя	1
Равиоли	2
Мучные клецки по-швабски	1
Тортеллини	2
Сухие изделия, покрытые водой	
Лапша, широкие полоски	14
Лапша мелкая для супа	8

 Время приготовления

Клецки

Готовые клецки в варочном пакетике должны быть хорошо покрыты водой, т.к. иначе они не смогут впитать достаточно жидкости (несмотря на предшествующее смачивание) и распадутся.

Готовьте свежие клецки в смазанном жиром, перфорированном контейнере.

Установки

Автоматич. программы  | Паста | ... |

или

Режимы работы  | Приготовл. на пару 

Температура: 100 °C

Время приготовления: см. таблицу

	 [мин]
Паровые кнедли из дрожжевого теста	30
Клецки из дрожжевого теста	20
Картофельные клецки в варочном пакетике	20
Хлебные клецки в варочном пакетике	18–20

 Время приготовления

Приготовление на пару

Бобовые, сухие

Сухие бобовые перед приготовлением необходимо замочить минимум на 10 часов в холодной воде. Благодаря замачиванию они станут мягче, и длительность приготовления снизится. При варке замоченные бобовые должны быть покрыты жидкостью.

Чечевицу замачивать не нужно.

Для бобовых без замачивания, в зависимости от их вида, должно соблюдаться определенное соотношение с жидкостью.

Установки

Автоматич. программы  | Бобовые | ... |

или

Режимы работы  | Приготовл. на пару 

Температура: 100 °C

Время приготовления: см. таблицу

С замачиванием	
	 [мин]
Фасоль	
Фасоль обыкновенная	55–65
Красная фасоль	20–25
Черная фасоль	55–60
Пестрая фасоль	55–65
Белая фасоль	34–36
Горох	
Желтый горох	40–50
Зеленый горох, очищенный	27

 Время приготовления

Приготовление на пару

Без замачивания		
	Соотношение бобовые : жидкость	🕒 [мин]
Фасоль		
Фасоль обыкновенная	1 : 3	130–140
Красная фасоль	1 : 3	95–105
Черная фасоль	1 : 3	100–120
Пестрая фасоль	1 : 3	115–135
Белая фасоль	1 : 3	80–90
Чечевица		
Коричневая чечевица	1 : 2	13–14
Красная чечевица	1 : 2	7
Горох		
Желтый горох	1 : 3	110–130
Зеленый горох, очищенный	1 : 3	60–70

🕒 Время приготовления

Приготовление на пару

Куриные яйца

Используйте перфорированные контейнеры, если Вы хотите приготовить вареные яйца.

Поскольку во время фазы нагрева яйца медленно нагреваются, они не лопаются при приготовлении в пароварке.

Смажьте жиром неперфорированный контейнер, если Вы готовите в нем яичное блюдо, например, яичную заправку для супа.

Установки

Автоматич. программы  | Куриные яйца | ... |

или

Режимы работы  | Приготовл. на пару 

Температура: 100 °C

Время приготовления: см. таблицу

	 [мин]
Мелкие всмятку в мешочек вкрутую	3 5 9
Средние всмятку в мешочек вкрутую	4 6 10
Крупные всмятку в мешочек вкрутую	5 6–7 12
Очень крупные всмятку в мешочек вкрутую	6 8 13

 Время приготовления

Фрукты

Чтобы не терять сок, необходимо готовить фрукты в неперфорированном контейнере. Если Вы готовите фрукты в перфорированном контейнере, задвигайте снизу неперфорированный. Тогда сок также не будет теряться впустую.

Совет: Вы можете использовать собранный сок для изготовления глазури для торта.

Установки

Автоматич. программы  | Фрукты | ... |

или

Режимы работы  | Приготовл. на пару 

Температура: 100 °C

Время приготовления: см. таблицу

	 [мин]
Яблоки, кусками	1–3
Груши, кусками	1–3
Вишни	2–4
Алыча	1–2
Нектарины/персики, кусками	1–2
Сливы	1–3
Айва, кубиками	6–8
Ревень, кусками	1–2
Крыжовник	2–3

 Время приготовления

Колбасные изделия

Установки

Автоматич. программы  | Колбаски | ... |

или

Режимы работы  | Приготовл. на пару 

Температура: 90 °C

Время приготовления: см. таблицу

Колбасные изделия	 [мин]
Сардельки	6–8
Говяжья колбаса	6–8
Телячья колбаса	6–8

 Время приготовления

Приготовление на пару

Ракообразные

Подготовка

Разморозьте замороженных ракообразных перед приготовлением.

Очистите и вымойте ракообразных, удалите внутренности.

Контейнеры

Смазывайте жиром перфорированные контейнеры.

Время приготовления

Чем дольше готовятся ракообразные, тем тверже они становятся. Соблюдайте указанное время приготовления.

Продлите заданное время приготовления на несколько минут, если Вы готовите ракообразных в соусе или бульоне.

Установки

Автоматич. программы  | Ракообразные | ... |

или

Режимы работы  | Приготовл. на пару 

Температура: см. таблицу

Время приготовления: см. таблицу

	 [°C]	 [мин]
Креветки мелкие	90	3
Креветки средние	90	3
Королевские креветки	90	4
Крабы	90	3
Лангусты	95	10–15
Креветки крупные	90	3

 температура /  время приготовления

Моллюски

Свежие продукты



Опасность отравления испорченными моллюсками.
Испорченные моллюски могут вызвать тяжелые пищевые отравления.
Используйте для приготовления только закрытые моллюски.
Не ешьте моллюски, которые не раскрылись после приготовления.

Перед приготовлением вымочите свежие моллюски в течение нескольких часов, чтобы можно было их промыть от возможно имеющегося песка. Затем тщательно почистите их с помощью щетки, чтобы удалить волокна.

Замороженные продукты

Разморозьте замороженных моллюсков.

Время приготовления

Чем дольше готовятся моллюски, тем тверже становится их мякоть. Соблюдайте указанное время приготовления.

Установки

Автоматич. программы  | Мидии и моллюски | ... |

или

Режимы работы  | Приготовл. на пару 

Температура: см. таблицу

Время приготовления: см. таблицу

	 [°C]	 [мин]
Морские утки	100	2
Сердцевидки	100	2
Мидии	90	12
Гребешки	90	5
Морской черенок	100	2–4
Венериды	90	4

 температура /  время приготовления

Приготовление на пару

Приготовление блюд меню в ручном режиме

При приготовлении блюд меню в ручном режиме выключайте функцию отвода пара (см. главу «Установки», раздел «Отвод пара»).

В режиме приготовления блюд меню вы можете составить меню из различных продуктов с разным временем приготовления, например, филе красного окуня с рисом и брокколи. Продукты помещаются в пароварку в разное время, чтобы быть готовыми одновременно.

Уровень приготовления

Размещайте капающие (например, рыбу) или красящие продукты (например, свеклу) непосредственно над универсальным противнем. Таким образом, вы предотвратите смешение вкусов или окрашивание стекающим соком.

Температура

Температура при приготовлении блюд меню должна составлять 100 °C, т.к. большая часть продуктов готовится именно при этой температуре. Ни в коем случае не готовьте с меньшей температурой, если продуктам требуется разная температура, напр., для филе дорады 85 °C, для картофеля 100 °C.

Если для одного из продуктов рекомендована температура 85 °C, Вам следует сначала попробовать, каков будет результат при 100 °C. Нежные сорта рыбы с рыхлой структурой, на-

пример, морской язык и камбала, при 100 °C становятся очень твердыми.

Время приготовления

Если рекомендованная температура будет повышена, то время приготовления должно быть сокращено прим. на $\frac{1}{3}$.

Пример:

Время приготовления продуктов
(см. таблицу в главе «Приготовление на пару»)

Рис	24 минуты
Филе красного окуня	6 минуты
Брокколи	4 минуты

Расчёт устанавливаемого времени приготовления:

24 минуты минус 6 минут = 18 минут
(1. время приготовления: рис)

6 минуты минус 4 минуты = 2 минуты
(2. время приготовления: филе красного окуня)

Остаток = 4 минуты (3. время приготовления: брокколи)

Время приготовления	24 мин. рис		
		6 мин. филе красного окуня	
			4 мин. брокколи
Настройка	18 мин.	2 мин.	4 мин.

Приготовление блюда меню

- Сначала поставьте в рабочую камеру рис.
- Установите 1-е время приготовления, т.е. 18 минут.
- По истечении 18 минут поместите в прибор филе окуня.
- Установите 2-е время приготовления, т.е. 2 минут.
- По истечении 2 минут поместите в прибор брокколи.
- Установите 3-е время приготовления, т.е. 4 минут.

Sous-vide

При этом бережном способе приготовления продукты питания медленно готовятся в вакуумной упаковке при постоянных низких температурах.

Благодаря вакуумированию из продуктов в процессе приготовления не испаряется влага и в них остаются все питательные и ароматические вещества.

Результат приготовления - интенсивный вкус равномерно приготовленных продуктов.

Используйте только свежие продукты без каких-либо повреждений.

Обращайте внимание на условия гигиены, а также на соблюдение температурного режима при транспортировке продуктов.

Используйте только пищевые термостойкие вакуумные пакеты.

Не готовьте продукты в магазинной упаковке, например, замороженные продукты в вакуумной упаковке, так как, вполне возможно, что они были запакованы в неподходящий вакуумный пакет.

Не используйте один вакуумный пакет несколько раз.

Запаковывайте продукты исключительно с помощью вакууматора.

Важные указания по использованию

Для получения оптимального результата приготовления обратите внимание на следующие указания:

- Используйте меньше специй и трав, чем при обычном приготовлении, так как влияние на вкус продукта интенсивнее. Вы можете готовить продукт без приправ и добавить специи только по завершении процесса приготовления.
- Добавление соли, сахара и жидкостей уменьшает время приготовления.
- Добавление содержащих кислоту продуктов, например, лимона или уксуса, делает готовящееся блюдо более твёрдым.
- Не используйте алкоголь или чеснок, так как готовящееся блюдо может получить неприятный привкус.
- Используйте только вакуумные пакеты, которые подходят по размеру продукту. Если вакуумный пакет слишком велик, в нем может остаться слишком много воздуха.
- Если вы хотите готовить несколько продуктов в одном вакуумном пакете, то размещайте их в пакете рядом друг с другом.
- Если вы хотите готовить продукты в нескольких вакуумных пакетах одновременно, размещайте пакеты на решётке рядом друг с другом.
- Время приготовления зависит от толщины продукта.
- При высокой температуре и/или долгом времени приготовления может возникнуть недостаток воды. Время от времени проверяйте индикацию на дисплее.
- В процессе приготовления держите дверцу закрытой. Открывание дверцы затягивает процесс приготовления и может привести к другим результатам.
- Указанные значения температуры и длительности приготовления не всегда можно брать 1:1 из рецептов для приготовления в режиме Sous-vide. Настраивайте данные установки на выбранную вами степень готовности.

Рекомендации

- Для того, чтобы сократить время приготовления, можно вакуумировать продукты за 1–2 дня до процесса приготовления. Храните вакуумированные продукты в холодильнике при температуре не более 5 °С. Для сохранения качества и вкуса продукты следует приготовить максимум через 2 суток.
- Перед вакуумированием заморозьте жидкости, например маринад, чтобы избежать вытекания из вакуумного пакета.
- Для наполнения вакуумного пакета заверните его края наружу. Так вы получите чистый сварной шов безупречного качества.
- Если вы не хотите употребить в пищу приготовленный продукт непосредственно после его приготовления, то положите его сразу в ледяную воду и дайте ему полностью остыть. Храните продукт при максимальной температуре 5 °С. Так вы сохраните качество и вкус блюда и увеличите срок его хранения.
Исключение: Мясо птицы употребите в пищу непосредственно после приготовления.
- Разрежьте вакуумный пакет после приготовления со всех сторон, чтобы облегчить доступ к приготовленному продукту.
- Перед подачей на стол очень быстро обжарьте на сильном огне мясо и твёрдые сорта рыбы (например, лососевые). Таким образом раскроются ароматы свежееобжаренного блюда.
- Используйте отвар или маринад от овощей, рыбы или мяса для приготовления соуса.
- Приготовленное блюдо подавайте к столу в предварительно нагретых тарелках.

Использование режима Sous-vide

- Ополосните продукты холодной водой и затем обсушите.
- Сложите продукты в вакуумный пакет и при необходимости добавьте приправы или жидкости.
- Запакуйте продукты с помощью вакууматора.
- Для получения хорошего результата приготовления задвиньте решётку на 2 уровень.
- Уложите продукты в вакуумной упаковке (если имеется несколько пакетов, то рядом друг с другом) на решётку.
- Выберите Режимы работы ☐.
- Выберите Sous-vide .
- При необходимости измените рекомендуемую температуру.
- Подтвердите нажатием ОК.
- Выполните при необходимости дополнительные установки (см. главу «Расширенная эксплуатация»).

Возможные причины неудовлетворительных результатов

Вакуумный пакет раскрылся:

- Сварной шов не был чистым или достаточно прочным и разошелся.
- Пакет был поврежден острой костью.

Приготовленный продукт имеет неприятный посторонний привкус:

- Неправильное хранение продукта, несоблюдение температурного режима при транспортировке.
- Наличие в продукте микроорганизмов перед вакуумированием.
- Использование слишком большого количества добавок (напр., приправ).
- Пакет или сварной шов не были безупречного качества.
- Слишком слабый вакуум.
- Приготовленный продукт не был сразу употреблен в пищу или охлажден.

Sous-vide

Указанное в таблице время должно служить ориентиром. Рекомендуем сначала выбирать меньшее время. При необходимости его можно увеличить. Время приготовления начинается после достижения установленной температуры.

Продукт	Предварительные добавки		🔥 [°C]	⌚ [мин]
	Сахар	Соль		
Рыба				
Филе трески, 2,5 см толщиной		x	54	35
Филе лосося, 2–3 см толщиной		x	52	30
Филе морского чёрта		x	62	18
Филе судака, 2 см толщиной		x	55	30
Овощи				
Соцветия цветной капусты, от средних до больших		x	85	40
Тыква Хоккайдо, брусочками		x	85	15
Кольраби, ломтиками		x	85	30
Спаржа, белая, целиком	x	x	85	22–27
Батат, ломтиками		x	85	18
Фрукты				
Ананас, брусочками	x		85	75
Яблоки, ломтиками	x		80	20
Бананы «беби», целиком			62	10
Персики, половинки	x		62	25–30
Ревень, ломтики			75	13
Сливы, половинки	x		70	10–12
Прочее				
Фасоль, белая, замоченная в соотношении 1 : 2 (фасоль : жидкость)		x	90	240
Креветки, очищенные		x	56	19–21
Куриные яйца, целиком			65–66	60
Морские гребешки, без раковины			52	25
Лук-шалот, целиком	x	x	85	45–60

🔥 температура / ⌚ время приготовления

Продукт	Предварительные добавки		🌡️ [°C]		🕒 [мин]
	Сахар	Соль	средняя прожарка*	полная прожарка*	
Мясо					
Утиная грудка, целиком		х	66	72	35
Каре ягнёнка с косточкой			58	62	50
Стейк из говяжьего филе, 4 см толщиной			56	61	120
Стейк из говяжьего бедра, 2,5 см толщиной			56	–	120
Свиное филе, целиком		х	63	67	60

🌡️ температура / 🕒 время приготовления

* Степень готовности

Степень готовности «полная прожарка» соответствует степени готовности с более высокой температурой внутри блюда, чем при «средней прожарке», однако, не является прожариванием в обычном понимании этого слова.

Sous-vide

Повторный разогрев

Разогревайте капусту, например кольраби и цветную капусту, только вместе с соусом. Без соуса при повторном разогреве она может приобрести неприятный привкус и серовато-коричневый цвет.

Продукты с коротким временем приготовления и те продукты, степень готовности которых при повторном нагреве меняется, например рыба, принципиально не подходят для повторного разогрева.

Подготовка

Положите приготовленные продукты непосредственно после процесса приготовления в ледяную воду примерно на 1 час. Быстрое охлаждение предотвратит переваривание продуктов. Так можно сохранить оптимальную степень готовности.

Затем храните продукты в холодильнике при температуре максимум 5 °C.

Обратите внимание, что качество продуктов снижается с увеличением времени их хранения.

Мы рекомендуем хранить продукты в холодильнике перед повторным разогревом не дольше 5 дней.

Установки

Режимы работы ☐ | Sous-vide ☒

Температура: см. таблицу

Время: см. таблицу

Повторный разогрев в режиме Sous-vide

В таблице указаны ориентировочные значения времени. При необходимости вы можете увеличить время. Время приготовления начинается после достижения установленной температуры.

Продукт	🔥 [°C]		⌚ ² [мин.]
	средняя прожар- ка ¹	полная прожар- ка ¹	
Мясо			
Каре ягнёнка с косточкой	58	62	30
Стейк из говяжьего филе, 4 см толщиной	56	61	30
Стейк из говяжьего бедра, 2,5 см толщиной	56	–	30
Свиное филе, целиком	63	67	30
Овощи			
Соцветия цветной капусты, от средних до больших ³	85		15
Кольраби, ломтиками ³	85		10
Фрукты			
Ананас, брусочками	85		10
Прочее			
Фасоль, белая, замоченная в соотношении 1 : 2 (фасоль : жидкость)	90		10
Лук-шалот, целиком	85		10

🔥 Температура, 🕒 Время

¹ Степень готовности

Степень готовности «полная прожарка» соответствует степени готовности с более высокой температурой внутри блюда, чем при «средней прожарке», однако, не является прожариванием в обычном понимании этого слова.

² Значения времени действительны для вакуумированных продуктов с исходной температурой ок. 5 °C (температура хранения в холодильнике).

³ Повторно разогревать только продукты, приготовленные с соусом.

Специальные программы

Разогрев

Для разогрева продуктов, приготовленных в режиме Sous-vide, используйте режим Sous-vide  (см. главу «Sous-vide», раздел «Повторный разогрев»).

Продукты разогреваются в пароварке бережно, они не высыхают и не перевариваются. Разогрев выполняется равномерно, и продукты не нужно перемешивать.

Вы можете разогревать готовые порционные блюда в тарелке (мясо, овощи, картофель) так же, как и отдельные продукты.

Посуда для приготовления

Небольшие порции можно разогревать на тарелке, большие - в контейнере для приготовления.

Время

Для блюда в тарелке установите 10–12 минут. Нескольким тарелкам понадобится чуть больше времени. Если Вы запускаете несколько последовательных процессов нагрева, сократите время для второго и последующих процессов примерно на 5 минут, потому что рабочая камера ещё тёплая.

Влажность

Чем больше влаги содержит продукт, тем меньше будет устанавливаемая влажность.

Рекомендации

- Разогревайте большие куски, например, жаркое, не целиком, а порциями на тарелке.
- Разделите пополам компактные куски, например, фаршированный перец, рулеты или фрикадельки.
- Разогревайте соусы отдельно. Исключения: блюда, приготовленные в соусе (например, гуляш).
- Учитывайте, что корочка продуктов в панировке (например, шницель) больше не будет хрустящей.

При разогреве не нужно накрывать продукты крышкой.

Настройки

Специальные программы  | Разогрев или

Режимы работы  | Комби- режим 
| Комб. реж. с конвек. плюс 

Температура: см. таблицу

Влажность: см. таблицу

Время: см. таблицу

Специальные программы

В таблице указаны ориентировочные значения времени. Рекомендуем сначала выбирать меньшее время. При необходимости вы можете увеличить время.

Продукт	🌡️ [°C]	💧 [%]	⌚* [мин]
Овощи			
Морковь Цветная капуста Кольраби Фасоль	120	70	8–10
Гарниры			
Макароны Рис Картофель, разрезанный пополам вдоль	120	70	8–10
Клёцки Картофельное пюре	140	70	18–20
Мясо и птица			
Жаркое ломтиками толщиной 1,5 см Мясной рулет, нарезанный ломтиками Гуляш Рагу ягненка Кёнигсбергские клёцки Шницель из мяса цыпленка Шницель из индейки, нарезанный ломтиками	140	70	11–13
Рыба			
Филе из рыбы Рыбный рулет, разрезанный пополам	140	70	10–12
Блюда в тарелке			
Спагетти, томатный соус Жаркое из свинины, картофель, овощи Фаршированный перец (разделенный пополам), рис Куриное фрикасе, рис Овощной суп Кремовый суп Прозрачный суп Густой суп	120	70	10–12

🌡️ Температура, 💧 влажность, ⌚ время

* Время указано для продуктов, которые разогреваются на тарелке.

Специальные программы

Размораживание

При размораживании в пароварке вам потребуется заметно меньше времени, чем при размораживании при комнатной температуре.

 **Опасность заражения из-за образования бактерий.**

Бактерии, например сальмонелла, могут вызвать тяжелые пищевые отравления.

При размораживании рыбы и мяса (особенно птицы) следите за чистотой.

Не используйте жидкость после размораживания продуктов.

По истечении времени выравнивания сразу же подвергните их дальнейшей кулинарной обработке.

Температура

Оптимальная температура для размораживания составляет 60 °C.

Исключение: Фарш и дичь 50 °C.

Подготовка до и после

Для размораживания удалите при необходимости упаковку.

Исключение: хлеб и выпечку размораживайте в упаковке, т.к. в противном случае они впитают влагу и станут мягкими.

Подержите продукт после размораживания несколько минут при комнатной температуре. Это время выравнивания необходимо, чтобы тепло переместилось снаружи вовнутрь продукта.

Контейнеры для приготовления

При размораживании продуктов с капающей жидкостью, например, птицы, используйте перфорированный контейнер с задвинутым снизу универсальным противнем. Тогда продукт при размораживании не будет лежать в жидкости.

Продукты, которые при размораживании не будут выделять жидкость, можно размораживать в неперфорированном контейнере.

Рекомендации

- Рыба перед приготовлением не должна размораживаться полностью. Достаточно, чтобы её поверхность стала достаточной мягкой, чтобы впитать приправы. Для этого, в зависимости от толщины рыбы, достаточно 2-5 минут.
- Блок замороженных продуктов, состоящий из отдельных кусков, например ягоды, куски мяса, разделите по прошествии половины времени размораживания и разложите куски отдельно друг от друга.
- Не замораживайте размороженные продукты повторно.
- Замороженные готовые блюда следует размораживать в соответствии с указаниями на упаковке.

Настройки

Специальные программы  | Размораживание

или

Режимы работы  | Приготовл. на пару 

Температура: см. таблицу

Время размораживания: см. таблицу

Время выдерживания: см. таблицу

Специальные программы

В таблице указаны ориентировочные значения времени. Рекомендуем сначала выбирать меньшее время размораживания. При необходимости время размораживания можно увеличить

Замороженный продукт	Количество	°C [°C]	⌚ [мин]	⌚ [мин]
Молочные продукты				
Сыр, нарезанный ломтиками	125 г	60	15	10
Творог	250 г	60	20–25	10–15
Сливки	250 г	60	20–25	10–15
Мягкий сыр	100 г	60	15	10–15
Фрукты				
Яблочное пюре	250 г	60	20–25	10–15
Ломтики яблок	250 г	60	20–25	10–15
Абрикосы	500 г	60	25–28	15–20
Клубника	300 г	60	8–10	10–12
Малина/смородина	300 г	60	8	10–12
Вишня, черешня	150 г	60	15	10–15
Персики	500 г	60	25–28	15–20
Сливы	250 г	60	20–25	10–15
Крыжовник	250 г	60	20–22	10–15
Овощи				
Замороженные блоком	300 г	60	20–25	10–15
Рыба				
Рыбное филе	400 г	60	15	10–15
Форель	500 г	60	15–18	10–15
Омар	300 г	60	25–30	10–15
Крабы	300 г	60	4–6	5
Полуфабрикаты				
Мясо, овощи, гарнир / Густой суп / суп	480 г	60	20–25	10–15
Мясо				
Мясо для жаркого, ломтиками	по 125–150 г	60	8–10	15–20
Фарш	250 г	50	15–20	10–15
	500 г	50	20–30	10–15

Специальные программы

Замороженный продукт	Количество	🌡️ [°C]	⌚ [мин]	⌛ [мин]
Гуляш	500 г	60	30–40	10–15
	1000 г	60	50–60	10–15
Печень	250 г	60	20–25	10–15
Спинка зайца	500 г	50	30–40	10–15
Спинка косули	1000 г	50	40–50	10–15
Шницель/отбивная/колбаска для жарки	800 г	60	25–35	15–20
Птица				
Курица	1000 г	60	40	15–20
Куриные окорочка	150 г	60	20–25	10–15
Куриный шницель	500 г	60	25–30	10–15
Бедро индейки	500 г	60	40–45	10–15
Выпечка				
Выпечка из слоеного/дрожжевого теста	–	60	10–12	10–15
Выпечка/пирог из сдобного теста	400 г	60	15	10–15
Булочки/хлеб				
Булочки	–	60	30	2
Серый хлеб, нарезанный	250 г	60	40	15
Цельнозерновой хлеб, нарезанный	250 г	60	65	15
Белый хлеб, нарезанный	150 г	60	30	20

🌡️ Температура / ⌚ Время размораживания / ⌛ Время выравнивания

Специальные программы

Mix & Match

Для обычного и несложного приготовления блюд в тарелке в вашем распоряжении автоматические программы Mix & Match. С их помощью вы можете разогреть уже приготовленную пищу (полуфабрикаты) или собрать готовое порционное блюдо из свежих продуктов и готовить на тарелке.

При приготовлении у вас есть выбор между хрустящим, обжаренным продуктом или нежно приготовленными продуктами с сочной поверхностью без дополнительного подрумянивания.

Используйте только такие продукты, которые гигиенически безупречны. Если у вас есть сомнения, утилизируйте продукты питания.

Посуда для приготовления

Используйте:

- плоскую тарелку или небольшую форму для выпечки
- глубокую миску или чашку для продуктов питания с подачей жидкости

Выпечку, пиццу, пирог фламбе и т. п. можно поместить прямо на решётку (при необходимости с бумагой для выпечки).

Пластиковые контейнеры готовых блюд недостаточно термостойкие. Переместите готовые блюда в подходящую посуду.

Инструкции по разогреву готовых блюд

- Используйте для жареных или запеченных продуктов Разогрев с корочкой, а для приготовленных или отварных блюд Бережный разогрев.
- Обратите внимание, что только продукты, которые были хрустящими до разогрева, с Разогрев с корочкой снова станут хрустящими.
- Продукты питания не должны быть выше 2–2,5 см. Переложите более высокие продукты в более плоскую посуду (например, густой суп) или нарежьте компактные кусочки ломтиками (например, рулеты, запеканка).
- Макароны разогревайте только смешанными с соусом.
- На нижней стороне посуды могут образовываться капли воды. Высушите капли воды перед подачей на стол.

Инструкции по разогреву блюд в тарелке

- Вы можете легко приготовить соус из бульона мяса и рыбы: добавьте 1 чайную ложку загустителя для соуса в сырое мясо или рыбу перед приготовлением. Размешайте соус вилкой перед подачей на стол. Вместо загустителя для соуса вы также можете взять 1 чайную ложку порошка для приготовления картофельного пюре (полуфабрикат) или 1 чайную ложку гуаровой камеди.
- Неравное время приготовления пищи можно регулировать по размеру кусочков: чем короче время приготовления, тем крупнее нужно готовить кусочки (например, большие соцветия цветной капусты). Чем дольше время приготовления, тем мельче нужно готовить кусочки (например, нарезанный кубиками картофель).
- Вы также можете компенсировать неравное время приготовления путём размещения на нескольких уровнях: поместите продукт с коротким временем приготовления под продукт с длительным временем приготовления или составьте небольшую запеканку.
- Чтобы еда не высохла, приготовьте блюдо с соусом или маринадом. Вы можете также использовать сыр или бекон.

Специальные программы

Составление блюда в тарелке из разных компонентов

Для хорошего результата приготовления необходимо собрать отдельные компоненты блюда, такие как мясо, гарниры и овощи, чтобы можно было выбрать общие параметры для подрумянивания. Эта настройка должна подходить ко всем продуктам блюда или хотя бы подходить условно.

Мы рекомендуем следующий порядок действий:

- Выберите из таблиц приготовления основной ингредиент, например стейк из говядины.
- Выберите другие ингредиенты, которые имеют совпадающие настройки для подрумянивания, например зелёную фасоль и рис.

Указания по таблицам приготовления

Таблицы приготовления, помимо сведений о размере кусков или степени обработки пищи, также содержат инструкции по приготовлению.

Подрумянивание на дисплее отображается шкалой с семью сегментами. Как правило, чем больше сегментов заполнено, тем дольше время приготовления.

Вы можете использовать символы, чтобы определить, какой параметр подходит для подрумянивания блюд:

Символ	Значение
—	неподходящий
□	условно подходящий
■	хорошо подходящий

Использование автоматических программ Mix & Match

При приготовлении не нужно накрывать продукты крышкой.

- При необходимости приготовьте продукты.
- Выберите Специальные программы | Mix & Match.
- Если вы готовите уже **приготовленные** продукты, выберите Бережный разогрев или Разогрев с корочкой.
- Если вы готовите **свежие** или только слегка приготовленные продукты, выберите Бережное приготвл. или Приготвл. с корочкой.
- При необходимости измените настройки подрумянивания.
- Подтвердите нажатием ОК.
- Разместитеготавливаемый продукт на решётке на уровне 2.
- Подтвердите нажатием ОК.

Вы можете запустить процесс приготовления сразу или через некоторое время.

- Если по окончании процесса приготовления блюдо в тарелке еще не отвечает вашим желаниям, выберите дов. до готовн..

Специальные программы

Разогрев продуктов с помощью автоматической программы «Разогрев с корочкой»

Продукт	Настройка Сегментная полоска подрумянивание
Яблочный штрудель, 4 см в высоту	___ _ □ ■ □ _
Запечённый камамбер, 25 г	___ _ ■ □ _ _
Запечённый камамбер, 75 г	___ _ □ ■ □ _
Багет, заранее испечён	_ □ ■ □ _ _ _
Холодная закуска из слоёного теста	_ □ ■ □ □ _ _
Пирожок из слоёного теста с начинкой из шпината	_ □ ■ □ _ _ _
Бурек, 3 см толщиной	___ _ □ □ ■ □
Жареный картофель (полуфабрикат)	___ □ ■ □ _ _
Овощная котлета ¹ , тофу	_ □ □ ■ □ _ _
Булочки (пшеничные), предварительно выпеченные	___ □ ■ □ _ _
Булочки (ржаные), предварительно выпеченные	___ _ □ ■ _ _
Булочки, старые, мягкие	___ _ □ ■ _ _
Чизбургер	___ □ ■ _ _ _
Чили кон карне ¹ , 2 см толщиной	___ _ □ ■ □ _
Чиабаттини, предварительно выпеченные	___ _ ■ □ _ _
Чиабаттини, старые, мягкие	___ _ ■ □ _ _
Блин ¹	___ □ □ _ _ _
Пирог Фламбе (полуфабрикат)	_ □ ■ □ _ _ _
Пирог Фламбе, готовое тесто для самостоятельного раскладывания	_ □ □ ■ _ _ _
Мясные полоски ¹ (полуфабрикат)	□ □ ■ □ □ _ _
Фокачча, предварительно запеченная, 3–4 см толщиной	□ □ □ ■ □ _ _
Фрикаделька ¹ (свинина), 25 г	□ □ ■ □ □ □ _
Фрикаделька ¹ (свинина), 60 г	___ _ □ ■ □ _
Фрикаделька ¹ (свинина), 100 г	___ _ □ □ ■ □
Замороженные спринг-роллы, маленькие	___ _ □ ■ □ _
Замороженные спринг-роллы	___ _ _ □ ■ □

Специальные программы

Продукт	Настройка Сегментная полоска подрумянивание
Хот-дог ¹	
Кайзершмарн ¹ (полуфабрикат)	
Картофель нерассыпчатый, нарезанный ломтиками	
Картофельные зразы (полуфабрикат)	
Лазанья ¹ , 3 см толщиной	
Наан ¹ , предварительно выпеченная	
Паста свежая с соусом, сыром	
Запеканка из лапши ¹ , 2 см толщиной	
Запеканка из лапши ¹ , 4,5 см толщиной	
Запеканка из лапши ¹ , 6 см толщиной	
Панкейки ¹	
Оладьи, блинчики ¹ , свёрнутые в трубочку	
Пита ¹ , предварительно выпеченная	
Пицца (полуфабрикат)	
Пофферчес	
Киш, маленький	
Киш, 2 см толщиной	
Киш, 3,5 см толщиной	
Картофельные оладьи	
Картофельные треугольники (полуфабрикат)	
Шницель	
Тако Шелл	
Гавайские тосты	
Тосты с сыром	
Чипсы Тортилья с сыром	
Тортилья ¹ (свёрнутая в фольгу)	

¹ не становится хрустящей, просто её достаточно нагреть (> 65 °C).

Специальные программы

Приготовление продуктов с помощью автоматической программы «Приготовл. с корочкой»

Продукт	Инструкции по приготовлению	Настройка Сегментная полоска Подрумянивание
Мясо¹		
Колбаски (свинина), ошпаренные, 25 г	нарезать	___ _ □ □ ■ □
Колбаски (свинина), ошпаренные, 100 г	нарезать	___ _ _ □ □ □
Колбаски (свинина), грубо	смазать маслом, нарезать	___ _ _ _ □ ■
Филе (говядина), крупные кубики	маринованный	□ ■ _ _ _ _ _
Мясные шашлычки (свинина), крупные кубики	маринованный	□ □ □ ■ □ _ _
Фрикаделька (свинина), 60 г	–	___ _ _ _ □ ■ □
Грудка цыплёнка, 3 см толщиной	с беконом, маринованная	□ □ □ ■ □ _ _
Грудка цыплёнка, 3 см толщиной	натуральная, маринованная	_ □ □ ■ _ _ _
Рулет из цыпленка	Начинка: шпинат, крем-фреш	_ □ □ ■ _ _ _
Небольшой шашлык из курицы на шпажках, крупные кубики	маринованный	□ □ ■ □ _ _ _
Голень цыплёнка	маринованный	___ _ □ □ □ ■
Спинка телёнка, 180 г	маринованная, с соусом	□ _ _ _ _ _
Копчёная корейка, 2,5–4 см толщиной	–	___ □ ■ □ □ □
Отбивная из копчёной корейки на косточке, 2 см толщиной	–	_ □ □ ■ □ _ _
Отбивная из баранины, 2 см толщиной	маринованный	□ ■ □ □ _ _ _
Стейк из говядины, 2,5–3,5 см толщиной	маринованный	_ □ ■ □ _ _ _
Свиное филе, 4 см толщиной	с беконом	□ □ ■ □ _ _ _
Отбивная из свинины	панированная, политая маслом	___ _ _ _ _ □
Рыба¹		
Отбивная из палтуса	маринованный	□ ■ _ _ _ _ _
Атлантическая треска	с масляной панировочной корочкой	___ _ □ ■ □ _

Специальные программы

Продукт	Инструкции по приготовлению	Настройка Сегментная полоска Подрумянивание
Филе трески, 3–3,5 см толщиной	маринованный	■ □ □ _ _ _ _ _
Рулет из трески	с начинкой	■ □ _ _ _ _ _
Филе лосося, 2,5–3 см толщиной	маринованный	□ □ ■ □ □ _ _
Отбивная из лосося	маринованный	□ □ ■ □ □ _ _
Небольшой шашлык из лосося, крупные кусочки	маринованный	□ □ ■ □ □ _ _
Филе сайды	Посыпка: шпинат, фета	■ □ _ _ _ _ _
Тунец	запечённый с томатами и сыром	_ _ _ _ □ _ _ _
Небольшой шашлык из сома, крупные кусочки	маринованный	_ □ □ □ ■ _ _
Гарниры		
Жареный картофель (полуфабрикат), предварительно приготовленный	–	_ _ _ _ □ □ □ ■
Финики в беконе (полуфабрикат)	–	_ □ □ ■ □ _ _
Свежая паста, тортеллини	–	□ _ _ _ _ _
Ньокки (полуфабрикат)	с хлопьями масла или с сыром	■ □ _ _ _ _ _
Картофель ² , ломтики/мелкие кусочки	смазать маслом	_ _ _ _ □ □ □ ■
Картофельные зразы (полуфабрикат), предварительно приготовленные	–	■ □ _ _ _ _ _
Лазанья, предварительно подготовленная, 3 см толщиной	–	□ □ _ _ _ _ _
Шелушенный рис, время приготовления 8 минут	Соль, 1 : 2 (рис : жидкость)	_ □ ■ _ _ _ _
Запеканка из макарон, свежие макаронные изделия	Сырое мясо, овощи, соус	_ □ □ ■ □ □ □
Запеканка из лапши, предварительно подготовленные, 2 см толщиной	–	□ _ _ _ _ _
Картофельные оладьи (тесто полуфабрикат)	смазать маслом	_ _ _ _ □ □ _ _
Рис (полуфабрикат), предварительно приготовленный	–	□ □ ■ □ _ _ _

Специальные программы

Продукт	Инструкции по приготовлению	Настройка Сегментная полоска Подрумянивание
Картофельные треугольники (полуфабрикат), предварительно приготовленные	–	■ □ _ _ _ _ _
Картофельная лапша (полуфабрикат)	С масляными хлопьями	□ □ □ □ □ □ _
Овощи		
Баклажан, 2 см толщиной	Масло, соль, перец	_ _ _ □ □ _ _
Цветная капуста, крупные соцветия	Соль, перец	□ _ _ _ _ _
Брокколи, крупные соцветия	Соус	□ ■ □ _ _ _ _
Зелёная фасоль (королевская фасоль)	с беконом, солью, перцем	_ _ ■ □ _ _ _
Помидоры черри, целые	маринованный	■ □ □ □ _ _ _
Кольраби, толстые ломтики	маринованный	□ □ □ □ _ _ _
Тыква, мелкими кубиками	Соль, перец	■ □ _ _ _ _ _
Початки кукурузы	маринованный	_ □ □ ■ □ _ _
Морковь, разрезанная на четыре части/толстыми кольцами	Соль, перец	□ □ □ □ _ _ _
Сладкий перец, крупно нарезанный	маринованный	□ □ □ ■ □ _ _
Рататуй, грубо нарезанный	Томатная паста, кетчуп, специи, загуститель для соуса	□ □ _ _ _ _ _
Цукини, 2 см толщиной	Масло, соль, перец	_ _ _ □ □ _ _
Прочее		
Запечённый камамбер, 25 г	–	■ _ _ _ _ _
Багет, рулеты для выпечки	–	□ ■ _ _ _ _ _
Булочки, старые, мягкие	–	□ □ _ _ _ _ _
Чизбургер, предварительно подготовленный	–	□ _ _ _ _ _
Пирог Фламбе (полуфабрикат)	–	_ _ _ □ ■ _ _
Пирог Фламбе, готовое тесто для самостоятельного раскладывания	–	_ _ □ ■ □ _ _
Спринг-ролл, замороженный, 25 г	–	_ □ ■ □ _ _ _
Спринг-ролл, замороженный, 100 г	–	_ □ □ □ _ _ _
Сыр-гриль (полуфабрикат)	–	_ _ _ □ ■ _ _

Специальные программы

Продукт	Инструкции по приготовлению	Настройка Сегментная полоска Подрумянивание
Кайзершмарн (полуфабрикат)	–	
Кайзершмарн, сырой	–	
Овощная котлета тофу, предварительно приготовленная	–	
Луковый пирог (полуфабрикат)	–	

¹ Добавьте 1 чайную ложку загустителя соуса к сырому мясу/рыбе.

² Преимущественно нерассыпчатый

Специальные программы

Подходящие продукты для приготовления в автоматической программе «Бережное приготвл.»

Продукт	Инструкции по приготовлению
Мясо¹	
Сарделька (свинина)	–
Филе (говядина), крупные кубики	маринованное, с арахисовым соусом
Мясной шашлычок (свинина)	маринованный
Грудка цыпленка, 150 г, 3 см толщиной	натуральная
Рулет из цыпленка	Начинка: шпинат, крем-фреш
Небольшой шашлык из курицы на шпажках, крупные кубики	маринованный
куриное фрикасе	–
Спинка телёнка, 180 г	в соусе
копчёная корейка, 230 г, 2,5–4 см толщиной	Соль, перец
Отбивная из копчёной корейки (свинина) с черыжкой, 200 г, 2 см толщиной	Соль, перец
Кёнигсбергские клопсы (свинина) по 50–100 г	в соусе
Рыба¹	
Форель, целая, без головы	с приправами, сливочным маслом
Филе трески, 3–3,5 см толщиной	маринованный
Рулет из трески	с начинкой, маринованный
Филе лосося, 2,5–3 см толщиной	маринованный
Отбивная из лосося	маринованный
Небольшой шашлык из лосося, крупные кусочки	маринованный
Филе сайды, 180 г	Посыпка: шпинат и крем-фреш
Фрикасе из лосося, крупные кубики	со светлым соусом
Небольшой шашлык из сома, крупные кусочки	маринованный
Гарниры	
Рис «басмати»	Соль, соотношение 1 : 2,5 (рис : жидкость)
Свежая паста, тортеллини	соус, соль
Ньокки (полуфабрикат)	соль, залитая водой
картофель рассыпчатый, половинки	соль

Специальные программы

Продукт	Инструкции по приготовлению
Картофель ² , ломтиками или мелкими кубиками	соль
Картофель ² , разделённый на четыре или на две части	соль
Картофельные клецки (полуфабрикат) в варочном пакете	соль, залитая водой
Картофельное пюре, приготовленное	–
Картофельное пюре (полуфабрикат), сухой продукт	Согласно инструкции на упаковке
Макароны, короткие, сырые	Соус, соотношение 1 : 3 (макаронные изделия : вода)
Шелушенный рис, время приготовления 8 минут	Соль, соотношение 1 : 2 (рис : жидкость)
Бланшированный рис (полуфабрикат), время приготовления 8 минут	Соль, соотношение 1 : 2 (рис : жидкость)
Бланшированный рис, время приготовления 10–12 минут	Соль, соотношение 1 : 2 (рис : жидкость)
Рис (полуфабрикат), предварительно приготовленный	соль
Картофельная лапша (полуфабрикат)	Соль, ломтики сливочного масла
Лапша мелкая для супа, сырая	залитая бульоном
Овощи	
Цветная капуста, крупные соцветия	соль
Зелёная фасоль (королевская фасоль)	с беконом или с солью, перцем
Брокколи, крупные соцветия	с/без сырного соуса
Помидоры черри, целые	маринованный
Кольраби, ломтиками	Соль, перец
Тыква, мелкими кубиками	Соль, перец
Початки кукурузы	Масло с пряными травами
Морковь, разрезанная на четыре части или толстыми кольцами	с приправами
Сладкий перец, крупно нарезанный	маринованный
Рататуй, грубо нарезанный	Томатная паста, кетчуп, специи, загуститель для соуса
Брюссельская капуста, целая	Соль, перец
Спаржа, стебли, целые, 1–2 см толщиной	Соль, перец, хлопья сливочного масла

Специальные программы

Продукт	Инструкции по приготовлению
Цукини, нарезанные кружками, по 2 см. толщиной	Масло, соль, перец

¹ Добавьте 1 чайную ложку загустителя соуса к сырому мясу/рыбе.

² Преимущественно нерассыпчатый

Бланширование

Овощи перед замораживанием следует бланшировать. Благодаря этому лучше сохраняется их качество при хранении в замороженном виде.

Овощи, бланшированные перед последующей обработкой, лучше сохраняют свой цвет.

- Положите подготовленные овощи в перфорированный контейнер.
- После бланширования положите овощи в ледяную воду для быстрого охлаждения. Затем дайте воде как следует стечь.

Установки

Специальные программы  | Бланширование

или

Режимы работы  | Приготовл. на пару 

Температура: 100 °C

Время бланширования: 1 минута

Консервирование

Используйте только безупречные свежие продукты, без порчи и пятен.

Банки

Используйте только безупречные чистые банки и принадлежности. Вы можете использовать банки с открывающимися крышками или со стеклянными крышками с резиновым уплотнением.

Следите за тем, чтобы банки были одинакового размера, так как при этом консервирование будет равномерным.

После наполнения банки продуктом очистите край с помощью чистой салфетки и горячей воды и закройте банки.

Фрукты

Тщательно отбирайте фрукты, мойте их основательно и дайте стечь воде. Ягоды мойте очень аккуратно, они очень восприимчивы к нажатиям и легко давятся.

При необходимости удалите кожицу, черенки, сердцевину или косточки. Измельчите большие фрукты. Порежьте, напр., яблоки дольками.

У больших плодов с косточками (сливы, абрикосы) проколите кожицу несколько раз вилкой или деревянной палочкой, т.к. иначе она лопается.

Специальные программы

Овощи

Помойте, почистите и измельчите овощи.

Бланшируйте их перед консервированием, чтобы они сохранили цвет (см. главу «Специальные программы», раздел «Бланширование»).

Заполнение банок

Заполняйте банку продуктом неплотно, максимум до уровня 3 см ниже края. Если сдавливать продукт в банке, повредятся клеточные стенки в продукте. Аккуратно постучите по банке полотенцем, чтобы содержимое распределилось в ней более равномерно. Наполните банки жидкостью. Консервируемый продукт должен быть полностью закрыт жидкостью.

При консервировании фруктов в качестве жидкости используйте сахарный раствор, при консервировании овощей по желанию - раствор соли или уксуса.

Мясо и колбаса

Перед консервированием мясо обжарьте или приварите. Для заполнения возьмите жидкость от обжаривания мяса, которую Вы можете разбавить водой, или бульон, в котором варилось мясо. Следите, чтобы край банки был очищен от жира.

Заполняйте банки колбасой только до половины, так как ее масса во время консервирования увеличивается.

Рекомендации

- Рекомендуется использовать остаточное тепло, т.е. вынимать банки через 30 минут после выключения прибора.
- После извлечения банок накройте их полотенцем и дайте им остыть в течение примерно 24 часов.

Консервирование продуктов

- Поместите перфорированный контейнер или решётку на уровень 1.
- Поставьте банки в контейнер для приготовления или на решётку. Банки не должны соприкасаться.

Установки

Специальные программы  | Консервирование

или

Режимы работы  | Приготовл. на пару 

Температура: см. таблицу

Время консервирования: см. таблицу

Специальные программы

В таблице указаны ориентировочные значения времени.

Консервируемый продукт	🌡 [°C]	🕒* [мин]
Ягоды		
Смородина	80	50
Крыжовник	80	55
Брусника	80	55
Косточковые плоды		
Вишня, черешня	85	55
Сливы «Мирабель»	85	55
Сливы	85	55
Персики	85	55
Сливы «Ренклед»	85	55
Семечковые плоды		
Яблоки	90	50
Яблочное пюре	90	65
Айва	90	65
Овощи		
Фасоль	100	120
Русские бобы	100	120
Огурцы	90	55
Свекла	100	60
Мясо		
Предварительно отваренное	90	90
Жареное	90	90

🌡 Температура / 🕒 Длительность консервирования

* Указанные значения времени относятся к банкам объёмом 1,0 л. Для банок объёмом 0,5 л время уменьшается на 15 минут, а для банок объёмом 0,25 л - на 20 минут.

Специальные программы

Консервирование пирогов

Для консервирования подходит сдобное, бисквитное и дрожжевое тесто. Пироги могут храниться около 6 месяцев.

Пироги **с фруктами не хранятся долго**, они должны быть употреблены в течение 2 дней.

Используйте только чисто вымытые неповреждённые банки и принадлежности. Бокалы в нижней части должны быть уже, чем сверху (тумблеры). Лучше всего подходят банки по 0,25 л.

Банки должны быть закатаны с помощью прокладочного кольца, стеклянной крышки и зажима с пружинным кольцом.

Следите за тем, чтобы банки были одинакового размера, чтобы консервирование проходило равномерно.

- Смажьте банки маслом примерно до 1 см ниже края.
- Посыпьте банки панировочными сухарями (панировочной мукой).
- Заполните банки $\frac{1}{2}$ или $\frac{2}{3}$ с тестом (зависит от рецепта). Убедитесь, что край банки остался чистым.
- Задвиньте решётку на уровень 1.
- Поставьте **открытые** одинакового размера банки на решётку. Банки не должны соприкасаться.
- Закатывайте банки **сразу** после стерилизации с прокладочным кольцом, крышкой и зажимом; пирог не должен остыть. Если тесто слегка приподнялось и выступило через край, его можно вдавить обратно крышкой от банки.

В таблице указаны ориентировочные значения времени. Рекомендуем сначала выбирать меньшую продолжительность стерилизации. При необходимости вы можете увеличить время стерилизации.

Вид теста	Режим работы	Этап	🌡️ [°C]	💧 [%]	🕒 [мин]
Сдобное тесто		–	160	–	35–45
Бисквит		–	160	–	50–55
Дрожжевое тесто	 	1	30	100	10
		2	160	30	30–35

🌡️ Температура, 💧 влажность, 🕒 время консервирования
 верхний/нижний жар,  комбинированное приготовление + верхний/нижний жар

Сушка

Используйте только специальную программу Сушка или режим работы Комби-режим  | Комб. реж. с конвек. плюс , для сушки и вяления, чтобы влага могла выходить.

- Разрежьте еду на равномерные кусочки.
- Распределите кусочки по решётке, выложенной бумагой для выпечки.

Совет: Бананы и ананас не пригодны для сушки.

Настройки

Специальные программы  | Сушка

Температура: см. таблицу

Время сушки: см. таблицу

или

Режимы работы  | Комби- режим  | Комб. реж. с конвек. плюс 

Температура: см. таблицу

Влажность: 0%

Время сушки: см. таблицу

В таблице указаны ориентировочные значения времени. Рекомендуем сначала выбирать меньшее время сушки. При необходимости вы можете увеличить время сушки.

Продукт	🌡️ [°C]	🕒 [ч]
Яблоко, кольца	70	6–8
Абрикосы, половинки, без косточек	60–70	10–12
Груши, брусочки	70	7–9
Зелень	60	1,5–2,5
Грибы	70	3–5
Помидоры, ломтики	70	7–9
Цитрусовые, ломтики	70	8–9
Сливы, без косточек	60–70	10–12

🌡️ Температура, 🕒 время (часы)

Специальные программы

Подъём дрожжевого теста

- Приготовьте тесто в соответствии с рецептом.
- Поставьте открытую миску с тестом в перфорированный контейнер или на задвинутую решётку. В зависимости от размера миски с тестом вы также можете положить решётку полкой вверх на дно рабочей камеры и поставить на неё миску с тестом. При необходимости вы можете снять дополнительно боковые направляющие.

Настройки

Специальные программы  | Подъём дрожж. теста или

Режимы работы  | Комби-режим 
| Комб. реж. с конвек. плюс 

Температура: 30 °C

Влажность: 100 %

Время: по данным рецепта

Приготовл. блюдо меню – автоматически

При автоматическом приготовлении блюдо меню вы можете выбрать до 3 продуктов с различным временем приготовления для составления комплексного блюда, например, рыба с рисом и овощами.

Продукты помещаются в пароварку в разное время, чтобы быть готовыми одновременно. Вы можете выбрать продукты в любой последовательности, так как пароварка отсортирует их автоматически по времени приготовления и выведет на индикацию, когда каждый продукт необходимо поместить в рабочую камеру.

Функции Готовность в и Запуск в при приготовлении блюда меню не предлагаются.

Использование специальных программ Приготовл. блюдо меню

- Наполните ёмкость водой и вставьте её в прибор.

- Выберите Специальные программы  | Приготовл. блюдо меню.

- Выберите нужный продукт.

В зависимости от продукта прибор запрашивает размер, вес и степень готовности продукта.

- Выберите нужные значения и подтвердите с помощью ОК. ОК.
- Выберите Добавить продукты.
- Выберите нужный продукт и действуйте, как при первом продукте.

- Повторите процесс с третьим продуктом.

После подтверждения пункта Начать приг. блюд меню вам будет предложено поместить в рабочую камеру продукт с наибольшей длительностью приготовления.

- Если вы готовите продукты, выделяющие сок, или красящие продукты в перфорированных контейнерах, помещайте их непосредственно над универсальным поддоном. Таким образом, вы предотвратите смешение вкусов или окрашивание стекающим соком.

В завершении фазы нагрева пароварка укажет вам, в какой момент времени необходимо поместить в рабочую камеру второй продукт. Когда это время будет достигнуто, раздастся звуковой сигнал.

Этот процесс повторяется при необходимости и для третьего продукта.

Вы также можете добавить при приготовлении меню продукт, который не указан. Дополнительную информацию об этом вы найдёте в главе «Приготовление на пару», раздел «Приготовление блюд меню в ручном режиме».

Стерилизация посуды

Простерилизованные в пароварке посуда и детские бутылочки по завершении программы будут обеззаражены так же, как при обычном кипячении. Однако предварительно проверьте, указывает ли производитель, что все составные части посуды и бутылочек устойчивы к высокой температуре (до 100 °C) и горячему пару.

Разберите детские бутылочки на составные части. Соберите бутылочки, лишь когда они будут совершенно сухими. Только в этом случае будет сохранена их стерильность.

- Поместите все предметы на решётку или в перфорированный контейнер таким образом, чтобы они не соприкасались друг с другом (лежа или отверстием вниз). В этом случае горячий пар сможет беспрепятственно проникать к отдельным частям бутылочки.

Установки

Специальные программы  | Стерилизация посуды

Время: от 1 минуты до 10 часов

или

Режимы работы  | Приготовл. на пару 

Температура: 100 °C

Время: 15 минут

Специальные программы

Режим «Шаббат»

Режим «Шаббат» служит для помощи пользователю в соблюдении религиозных обычаев.

После выбора режима «Шаббат» выберите температуру.

Выполнение режима начинается только при открывании и закрывании дверцы:

- Примерно через 5 минут начинается процесс приготовления в режиме Верхний / нижний жар .
 - Пароварка нагревается до установленной температуры и сохраняет эту температуру максимально в течение 72 часов.
 - Освещение рабочей камеры не включается (также при открывании дверцы).
- Если вы выбрали настройку Освещение | Вкл., то во время всего выполнения программы освещение остается включённым.
- На дисплее постоянно отображается Режим «Шаббат».
 - Текущее время не отображается.

Вы не можете изменить запущенный режим «Шаббат» или сохранить его в Персон. программы.

Запущенный режим «Шаббат» можно только преждевременно завершить, выключив пароварку.

- Выберите Специальные программы .

- Выберите Режим «Шаббат».

Если идёт отсчёт заданного времени таймера, то режим «Шаббат» невозможно запустить.

- Установите температуру.

- Выберите Запуск.

На дисплее появляется Режим «Шаббат»  и индикация установленной температуры.

- Для запуска процесса приготовления откройте дверцу.

- Задвиньте приготавливаемую пищу в рабочую камеру.

- Закройте дверцу.

Нагрев рабочей камеры включается через 5 минут.

Спустя 72 часа пароварка автоматически выключится. Если вы хотите преждевременно прервать программу

- Выключите пароварку кнопкой Вкл./Выкл. ①.

Подогрев посуды

За счет разогрева посуды продукты питания не так быстро остывают.

Используйте термостойкую посуду.

- Задвиньте решётку на уровень 2 и поставьте на неё посуду, которую необходимо нагреть. В зависимости от размера посуды вы также можете положить решётку полкой вверх на дно рабочей камеры, поставить на неё посуду. При необходимости вы можете снять дополнительно боковые направляющие.
- Выберите Специальные программы .
- Выберите Подогрев посуды.
- При необходимости измените рекомендуемую температуру и установите время.



Опасность получения травм из-за горячих поверхностей.

Во время работы пароварка нагревается. Вы можете обжечься при контакте с нагревательными элементами, рабочей камерой, боковыми направляющими и принадлежностями. На нижней стороне посуды могут образовываться единичные капли воды.

Для извлечения посуды надевайте кухонные рукавицы.

Поддержание тепла

В рабочей камере продукты можно поддерживать в тёплом состоянии в течение макс. 2 часов.

Чтобы сохранить качество продуктов, выбирайте минимально возможное время.

- Выберите Специальные программы .
- Выберите Поддержание тепла.
- Поставьте подогреваемые продукты в рабочую камеру и подтвердите нажатием **ОК**.
- При необходимости измените рекомендуемую температуру и установите время.

Специальные программы

Нагревание влажных полотенец

- Увлажните полотенца для гостей и туго сверните их.
- Положите полотенца рядом в перфорированный контейнер.

Установки

Автоматич. программы  | Дополнит. программы | Нагр. влажн. полотенец

или

Режимы работы  | Приготовл. на пару 

Температура: 70 °C

Время приготовления: 2 минуты

Расплавление желатина

- Размягчите **листовой желатин** путем замачивания в миске с холодной водой в течение 5 минут. Листы желатина должны быть полностью покрыты водой. Отожмите листы желатина и вылейте воду из миски. Положите отжатые листы желатина обратно в миску.
- Добавьте в миску **молотый желатин** и воду в количестве, указанном на упаковке.
- Накройте миску и поставьте её в перфорированный контейнер.

Установки

Автоматич. программы  | Дополнит. программы | Расплавл. желатина

или

Режимы работы  | Приготовл. на пару 

Температура: 90 °C

Время приготовления: 1 Minute

Расплавление мёда

- Слегка отверните крышку на банке и поставьте её в перфорированный контейнер.
- В процессе расплавления перемешайте мёд один раз.

Установки

Автоматич. программы  | Дополнит. программы | Расплавление мёда

или

Режимы работы  | Приготовл. на пару 

Температура: 60 °C

Время приготовления: 90 минут (независимо от размера банки или количества мёда в банке)

Расплавление шоколада

Вы можете расплавлять в пароварке любой вид шоколада.

При использовании шоколадной глазури с растительными жирами поместите нераскрытую плитку в перфорированный контейнер.

- Измельчите шоколад.

- Если шоколада довольно много, поместите его в неперфорированный контейнер, меньшее количество – в чашку или миску.

- Накройте контейнер или посуду пленкой, которая устойчива к воздействию высоких температур (до 100 °C) и пара, или крышкой.

- Большое количество шоколада в процессе расплавления перемешайте один раз.

Установки

Автоматич. программы  | Дополнит. программы | Расплавл. шоколада

или

Режимы работы  | Приготовл. на пару 

Температура: 65 °C

Время приготовления: 20 мин

Специальные программы

Приготовление йогурта

Вам понадобится молоко и в качестве закваски йогурт или йогуртный фермент, например, из магазина диетических продуктов.

Используйте натуральный йогурт с живыми бактериями и без добавок. Йогурт, прошедший термообработку, не подходит.

Йогурт должен быть свежим (короткий срок хранения).

Для приготовления йогурта подходят неохлаждённое пастеризованное молоко и свежее молоко.

Пастеризованное молоко может применяться без какой-либо обработки. Свежее молоко необходимо предварительно нагреть до 90 °C (не кипятить!), затем охладить до 35 °C. При использовании свежего молока йогурт получается более плотным, чем при использовании пастеризованного молока.

Йогурт и молоко должны иметь одинаковое содержание жира.

Пока идет приготовление йогурта, порционные стаканчики нельзя двигать или трясти.

После приготовления йогурт следует сразу же охладить в холодильнике.

Плотность, содержание жира и йогуртных культур в закваске влияют на консистенцию самостоятельно приготовленного йогурта. Не все йогурты подходят одинаково хорошо в качестве закваски.

Совет: При использовании йогуртного фермента Вы можете приготовить йогурт из смеси молока и сливок. Смешайте $\frac{3}{4}$ литра молока и $\frac{1}{4}$ литра сливок.

- Смешайте 100 г йогурта с 1 л молока или приготовьте смесь с ферментом йогурта согласно инструкции на упаковке.
- Разлейте молочную смесь по порционным стаканчикам и закройте их.
- Поставьте закрытые банки в перфорированный контейнер. Банки не должны соприкасаться.
- Сразу после истечения времени приготовления поставьте стаканчики в холодильник. При этом без необходимости не двигайте их.

Установки

Автоматич. программы  | Дополнит. программы | Приготовление йогурта

или

Режимы работы  | Приготовл. на пару 

Температура: 40 °C

Время: 5:00 часов

Возможные причины неудовлетворительных результатов

Йогурт получился неплотный:

неправильное хранение йогурта-за-кваски, нарушение условий транспортировки и хранения, повреждение упаковки, недостаточный нагрев молока.

Отделилась жидкость:

стаканчики приводились в движение, йогурт не был достаточно быстро охлажден.

Йогурт получился зернистый:

Слишком большой нагрев молока, недостатки молока, неравномерное размешивание молока и йогурта-за-кваски.

Растапливание шпика

Шпик не подрумянивается.

- Положите шпик (порезанный кубиками, полосками или кусочками) в неперфорированный контейнер.
- Накройте контейнер плёнкой, которая устойчива к воздействию высоких температур (до 100 °C) и пара, или крышкой.

Установки

Автоматич. программы  | Дополнит. программы | Растапливание шпика

или

Режимы работы  | Приготовл. на пару 

Температура: 100 °C

Время приготовления: 4 минуты

Тушение лука

Тушение – это приготовление продукта в собственном соку или с добавлением небольшого количества жира.

- Порежьте лук и положите его с небольшим количеством сливочного масла в неперфорированный контейнер.
- Накройте контейнер плёнкой, которая устойчива к воздействию высоких температур (до 100 °C) и пара, или крышкой.

Установки

Автоматич. программы  | Дополнит. программы | Тушение лука

или

Режимы работы  | Приготовл. на пару 

Температура: 100 °C

Время приготовления: 4 минуты

Специальные программы

Получение сока

С помощью пароварки вы можете получить сок из мягких и полутвёрдых фруктов.

Лучше всего подходят перезрелые фрукты: чем фрукты более спелые, тем они более сочные и ароматные.

Подготовка

Отсортируйте и вымойте фрукты, предназначенные для получения из них сока. Вырежьте повреждённые места.

Удалите плодоножки винограда и вишни, так как они содержат горькие вещества. С других ягод не нужно удалять плодоножки.

Большие плоды, например яблоки, нарежьте кубиками толщиной ок. 2 см. Чем более твёрдый фрукт или овощ, тем мельче его нужно нарезать.

Рекомендации

- Для улучшения вкуса смешивайте фрукты с мягким и терпким вкусом.
- У большинства видов фруктов количество сока повышается и аромат улучшается, если к ним добавить сахар и дать ему впитаться в течение нескольких часов. Мы рекомендуем на 1 кг сладких фруктов 50–100 г сахара, на 1 кг терпких фруктов 100–150 г сахара.
- Если Вы хотите сохранить полученный сок, налейте его в горячем состоянии в чистые бутылки и сразу закупорите.

Получение сока

- Положите подготовленные фрукты в перфорированный контейнер.
- Задвиньте снизу неперфорированный контейнер для приготовления или универсальный противень, чтобы собрать концентрат сока.

Установки

Режимы работы ☐ | Приготовл. на пару 

Температура: 100 °C

Время: 40-70 минут

Фруктовый джем

Используйте только совершенно свежие продукты, без порчи и пятен.

Банки

Используйте только чисто вымытые банки без каких-либо повреждений, с закручивающейся крышкой, объемом до макс. 250 мл.

Очистите край банки после заполнения массой с помощью чистой салфетки и горячей воды.

Подготовка

Тщательно отбирайте фрукты, вымойте их основательно и дайте стечь воде. Ягоды мойте очень аккуратно, они очень восприимчивы к нажатиям и легко давятся.

Удалите сердцевину, зерна или косточки.

Сделайте из фруктов пюре, иначе джем не загустеет. Добавьте в пюре соответствующее количество желирующего сахара (см. данные производителя). Хорошо перемешайте массу.

Если для приготовления джема используются сладкие фрукты/ягоды, рекомендуется добавить лимонную кислоту.

Приготовление фруктового джема

- Наполните банки максимум до двух третей.
- Поставьте открытые банки в перфорированный контейнер или на решётку.
- По истечении времени приготовления с помощью кухонных ручниц выньте банки из пароварки. Оставьте банки на 1–2 минуты, затем накройте крышкой и дайте им остыть.

Настройки

Режимы работы ☐ | Комби- режим ☒

| Комб. реж. с конвек. плюс ☒

Температура: 150 °C

Влажность: 0 %

Время: 35–45 минут

Специальные программы

Снятие кожицы с продукта

- Надрежьте крестообразно такие продукты, как помидоры, нектарины и т. п. в месте плодоножки. Так будет легче снимать с них кожицу.
- Поместите продукты в перфорированный контейнер для приготовления пищи при работе с паром и на универсальный противень при использовании гриля.
- Сразу же после извлечения обдайте миндаль холодной водой. Иначе вам не удастся снять с него кожицу.

Установки

Режимы работы ☐ | Гриль большой ☐

Степень: 3

Время: см. таблицу

Продукт	 [мин]
Перец сладкий	10
Помидоры	7

 Время

Установки

Режимы работы ☐ | Приготовл. на пару ☒

Температура: 100 °C

Время: см. таблицу

Продукт	 [мин]
Абрикосы	1
Миндаль	1
Нектарины	1
Перец сладкий	4
Персики	1
Помидоры	1

 Время

Консервирование яблок

Срок хранения не подвергавшихся обработке яблок можно увеличить. Пропаривание яблок замедляет процесс их порчи. При оптимальном хранении в сухом, прохладном и хорошо проветриваемом помещении яблоки сохраняются от 5 до 6 месяцев. Это относится только к яблокам, а не к другим семечковым плодам.

Установки

Автоматич. программы  | Фрукты | Яблоки | целиком

или

Режимы работы  | Приготовл. на пару 

Температура: 50 °C

Время консервирования: 5 минут

Приготовление яичной заправки для супа

- Перемешайте 6 яиц с 375 мл молока (не взбивать в пену).
- Приправьте смесь и влейте её в перфорированный контейнер, смазанный сливочным маслом.

Установки

Режимы работы  | Приготовл. на пару 

Температура: 100 °C

Время приготовления: 4 минуты

Автоматич. программы

Разнообразные автоматические программы гарантируют превосходные результаты приготовления.

Категории

Для лучшего обзора автоматические программы  разделены по категориям. Вы просто выбираете автоматическую программу, подходящую к вашему продукту, и следуете указаниям на дисплее.

Использование автоматических программ

- Выберите Автоматич. программы .

Появляется список установок.

- Выберите нужную категорию (например, Пироги).

Появляется индикация списка автоматических программ, имеющих для выбранной категории.

- Выберите нужную автоматическую программу.
- Следуйте указаниям на дисплее.

В некоторых автоматических получите указание на дисплее о необходимости использования термощупа. Прочтите указания в главе «Запекание», раздел «Термощуп».

В автоматических программах внутренняя температура уже задана.

Совет: При помощи  Информация в зависимости от конкретного процесса приготовления можно просматривать, например, информацию о необходимости поместить продукт в рабочую камеру или о необходимости перевернуть продукт.

Указания по использованию

- Степень приготовления и подрумянивания отображается с помощью шкалы с семью сегментами. Установите нужную степень приготовления и подрумянивания, коснувшись соответствующего сегмента.
- Для некоторых программ запекания вы также можете выбрать Запекание Гурмэ. Мясо будет бережно доведено до готовности при низкой температуре в течение длительного времени. Дополнительное использование влаги способствует оптимальному результату приготовления и подрумянивания: мясо становится очень нежным и сочным. Оно равномерно приготовлено в разрезе, и у него тонкая коричневая корочка, которая образуется во время выполнения программы запекания. Поэтому предварительная обжарка мяса не требуется. В отличие от выбора Запекание использование термощупа больше не требуется, и вы можете установить время начала или окончания в соответствии с вашим планированием меню.
- Данные по весу относятся к весу одного куска. Вы можете одновременно готовить один кусок лосося весом 250 г или десять кусков лосося весом 250 г.

- После процесса приготовления дайте сначала пароварке остыть до комнатной температуры, прежде чем начать выполнение автоматической программы.
- Когда вы устанавливаете продукт в горячую рабочую камеру, будьте осторожны при открывании дверцы. Наружу может вырваться горячий пар. Отойдите на один шаг назад и подождите, пока не выйдет пар. Следите за тем, чтобы не соприкоснуться ни с горячим паром, ни с горячими стенками рабочей камеры. Существует опасность ошпариться и обжечься.
- Используйте для выпекания указанные в рецептах формы.
- В некоторых автоматических программах время запуска можно перенести с помощью **Запуск в** или **Готовность в**. Отдельные этапы приготовления автоматической программы перечислены в пункте меню **Показать этапы пригот..**
- Если по окончании автоматической программы у продукта не будет нужной вам степени готовности, выберите пункт **дов. до готовн. или допечь**.
- Автоматические программы можно также сохранить как **Персональн. программы**.

Поиск

(в зависимости от языка)

В пункте меню **Автоматич. программы** вы можете осуществлять поиск по названию категорий и автоматических программ.

При этом речь идёт о поиске полного текста, при котором вы можете также искать по части слова.

Вы находитесь в главном меню.

- Выберите **Автоматич. программы**
Auto.

Появляется список выбора категорий.

- Выберите **Поиск**.

- С помощью клавиатуры введите текст, по которому вы хотите искать, например, «хлеб».

В нижней части появится количество совпадений.

Если не найдено ни одного совпадения или найдено более 40 совпадений, то поле **результат** выключается, и вам следует изменить текст, который вы ищете.

- Выберите **XX результат**.

Появляются найденные категории и автоматические программы.

- Выберите нужную автоматическую программу или категорию, а затем нужную автоматическую программу.

Автоматическая программа начинает выполняться.

- Следуйте указаниям на дисплее.

В MyMiele   вы можете сохранять наиболее часто используемые программы.

При использовании автоматических программ больше не требуется проходить через все уровни меню, чтобы запустить выполнение программы.

Совет: Внесённые в MyMiele пункты меню MyMiele вы можете также выбрать для включения в стартовый экран дисплея (см. главу «Установки», раздел «Стартовый экран»).

Добавление записей

Вы можете добавлять до 20 записей.

■ Выберите MyMiele  .

■ Выберите Добав. запись.

Вы можете выбирать подпункты из следующих рубрик:

- Режимы работы 
- Автоматич. программы 
- Специальные программы 
- Персон. программы 
- Чистка и уход 

■ Подтвердите с помощью ОК.

В списке появляется выбранный подпункт с относящимся к нему символом.

■ С остальными записями действуйте соответственно. Для выбора предлагаются только недобавленные подпункты.

Удаление записей

■ Выберите MyMiele  .

■ Коснитесь записи, которую вы хотите удалить и удерживайте до тех пор, пока не появится контекстное меню.

■ Выберите удалить.

Запись удаляется из списка.

Перемещение записей

■ Выберите MyMiele  .

■ Касайтесь записи, которую вы хотите переместить до тех пор, пока не появится контекстное меню.

■ Выберите переместить.

Вокруг записи появится оранжевая рамка.

■ Переместите запись

Запись появляется на нужной позиции.

Вы можете создать и сохранить до 20 персональных программ.

- Вы можете комбинировать до десяти этапов приготовления, чтобы максимально точно описать процесс приготовления в соответствии с любимыми рецептами или в соответствии с часто используемыми рецептами. Для каждого этапа приготовления вы можете выполнить индивидуальные установки, например, установить режим работы, температуру и время приготовления.
- Вы можете задать название программы, которая будет относиться к вашему рецепту.

При повторном вызове и запуске программы она выполняется автоматически.

Другие возможности создания персональных программ:

- После завершения автоматической программы сохраните её в качестве персональной программы.
- После завершения сохраните процесс приготовления с установленной длительностью.

Затем задайте для программы название.

Создание персональных программ

- Выберите Персональн. программы .

- Выберите Создать прогр..

Теперь вы можете определить установки для первого этапа приготовления.

Следуйте указаниям на дисплее:

- Выберите и подтвердите нужные установки.

Если вы выбрали функцию Предварит. нагрев, при помощи добавить добавьте следующий этап приготовления, установив время приготовления. Только после этих действий программу можно сохранить или запустить.

Все установки для первого этапа приготовления определены.

Вы можете добавить дополнительные этапы приготовления, например, если после первого режима работы должен использоваться ещё один дополнительный режим.

- Если требуются дополнительные этапы приготовления, выберите добавить и действуйте, как при первом этапе приготовления.

Если вы хотите проверить или изменить установки впоследствии, коснитесь соответствующего этапа приготовления.

- Как только все требуемые этапы приготовления будут определены, выберите сохранить.

Персональн. программы

- Введите название программы с помощью клавиатуры.

С помощью символа  вы можете вставить переход на новую строку для длинного названия программы.

- После ввода названия программы выберите **сохранить**.

На дисплее появляется подтверждение, что название программы было сохранено.

- Подтвердите нажатием **ОК**.

Вы можете запустить сохранённую программу сразу или через некоторое время, или изменить этапы приготовления.

Запуск персональных программ

- Задвиньте приготавливаемую пищу в рабочую камеру.
- Выберите **Персональн. программы** .
- Выберите нужную программу.

В зависимости от программных установок появляются следующие пункты меню:

- **Запустить сразу**
Программа сразу запускается. Сразу включается нагрев рабочей камеры.
- **Готовность в**
Вы определяете момент времени, к которому процесс приготовления должен завершиться. Нагрев рабочей камеры к этому моменту времени автоматически выключается.

- **Запуск в**
Вы определяете момент времени, когда процесс приготовления должен начаться. Нагрев рабочей камеры к этому моменту времени автоматически включается.
- **Показать этапы пригот.**
На дисплее появляется итог ваших установок.
- **Отобразить действия**
Показываются необходимые действия, например, необходимость установки продукта в камеру.
- Выберите нужный пункт меню.

Программа запускается немедленно или к установленному моменту времени.

При помощи  Информация в зависимости от конкретного процесса приготовления можно просматривать, например, информацию о необходимости установки продукта в рабочую камеру или о необходимости поворота продукта.

- По окончании программы выберите **заккрыть**.

Изменение этапов приготовления

Этапы приготовления автоматических программ, которые вы сохранили под собственным именем, не могут быть изменены.

- Выберите Персональн. программы .
- Касайтесь программы, которую вы хотите изменить, до тех пор, пока не появится контекстное меню.
- Выберите изменить.
- Выберите этап приготовления, который вы хотите изменить или добавить, чтобы добавить этап приготовления.
- Выберите и подтвердите нужные установки.
- Если вы хотите запустить программу, не внося в неё изменения, выберите запустить.
- Если вы изменили все установки, выберите сохранить.

На дисплее появляется подтверждение, что название программы сохранено.

- Подтвердите с помощью ОК.

Изменения в программе сохранены, и вы можете запустить её сразу или через некоторое время.

Переименование персональных программ

- Выберите Персональн. программы .
- Касайтесь программы, которую вы хотите изменить, до тех пор, пока не появится контекстное меню.
- Выберите переименов..
- Измените название программы с помощью клавиатуры.

С помощью символа  вы можете вставить переход на новую строку для длинного названия программы.

- После изменения названия программы выберите сохранить.

На дисплее появляется подтверждение, что название программы сохранено.

- Подтвердите с помощью ОК.

Программа переименована.

Персональн. программы

Удаление персональных программ

- Выберите Персональн. программы .
 - Касайтесь программы, которую вы хотите удалить, до тех пор, пока не появится контекстное меню.
 - Выберите удалить.
 - Подтвердите запрос с помощью да.
- Программа удаляется.

Вы можете удалить все персональные программы одновременно с помощью Установки | Заводские настройки | Персональн. программы.

Перемещение персональных программ

- Выберите Персональн. программы .
 - Касайтесь программы, которую вы хотите переместить, до тех пор, пока не появится контекстное меню.
 - Выберите переместить.
- Вокруг записи появится оранжевая рамка.
- Переместите программу.

Программа появляется на нужной позиции.

Бережная обработка продуктов благоприятна для вашего здоровья.

Поэтому пироги, пиццу, картофель фри и выпечку следует готовить только до золотистого цвета, а не до коричневого.

- Одновременно готовьте максимум на 2 уровнях. Если вам нравятся влажные пироги, такие как, например, сливовый пирог, готовьте только на одном уровне.

Использование бумаги для выпечки

Принадлежности Miele, такие как универсальный противень, имеют покрытие PerfectClean (см. главу «Чистка и уход»). Обычно поверхности с покрытием PerfectClean не нужно смазывать или выстилать бумагой для выпечки.

Указания по выпеканию

- Установите длительность приготовления. Процесс выпекания не должен настраиваться задолго до его начала. Тесто подсохнет, а дрожжи утратят свои свойства.
- Как правило, можно использовать решётку, противень для выпечки, универсальный противень и любую форму для выпечки из термостойкого материала.
- Всегда ставьте формы для выпечки на решётку.
- Выпекайте замороженные продукты, например пироги, пиццу или багеты, всегда на решётке.

Универсальный противень может очень сильно деформироваться при очень высоких температурах, так что его, вероятно, не получится вынуть из рабочей камеры, пока он не остынет.

- Вы можете запекать замороженные продукты, такие как картофель фри, крокеты или аналогичные, на универсальном противне. Переворачивайте эти замороженные продукты во время приготовления несколько раз.

■ Используйте бумагу для выпечки при приготовлении:

- изделий из теста с разрыхлителем, поскольку щёлочь, используемая при приготовлении теста, может повредить поверхность с покрытием PerfectClean;
- изделий из теста с высоким содержанием белка, таких как печенье, безе и миндальные пирожные (макаруны), так как это тесто легко прилипает;
- изделий из слоёного теста и штруделей;
- быстрозамороженных продуктов на решётке;
- замороженных продуктов, таких как картофель фри, крокеты или аналогичные, на универсальном противне.

Рекомендации по выпеканию

- Используйте для выпекания в основном тёмные формы. Старайтесь не пользоваться светлыми формами с тонкими стенками из блестящего материала, так как в них подрумянивание получается неравномерным или слабым. При неблагоприятных обстоятельствах продукт не пропечётся.
- Пироги в прямоугольной или продолговатой форме размещайте поперёк рабочей камеры. В этом случае распределение тепла в форме будет оптимальным, и выпечка пропечётся равномерно.
- Если вы готовите замороженные продукты, такие как картофель фри, крокеты, пироги, пиццу и багеты, выберите среднее значение температуры, указанное производителем.
- Если указан диапазон времени, проверьте спустя меньшее время, готов ли продукт. Для этого проколите тесто деревянной палочкой. Если к палочке не липнет тесто, значит продукт готов.

Указания по режимам работы

Обзор всех режимов вместе с соответствующими рекомендуемыми значениями приведен в главе «Главные и дополнительные меню».

Комби-режим

Данный режим работает в комбинации режима духового шкафа и влажности. Благодаря подаче пара поверхность продукта не высушивается. Хлеб, булочки и слоёное тесто получают блестящую хрустящую корочку.

Вы можете выбирать между различными вариантами нагрева:

- Комб. реж. с конвек. плюс 
- Комб. реж. + Верх./ниж. ж. 
- Комб. реж. с грилем 

Мы рекомендуем выпекать хлеб и булочки в несколько этапов приготовления: на 1 этапе приготовления блеск достигается за счет выпаривания (максимальная влажность, низкая температура). Подрумянивание происходит на следующем этапе приготовления с высокой влажностью и высокой температурой. Затем его сушат при низкой влажности и средней или высокой температуре.

Совет: Рецепты и обширные таблицы приготовления со сведениями о режимах работы, температуре, влажности и времени приготовления можно найти в книге рецептов Miele «Выпечка, запекание, приготовление на пару».

Автоматич. программы

Используйте для выпекания указанные в рецептах формы.

Следуйте указаниям на дисплее.

Конвекция плюс

Используйте этот режим работы, если хотите готовить одновременно на нескольких уровнях.

Вы можете использовать любую форму из термостойкого материала.

Вы можете готовить при более низких температурах, чем в режиме Верхний / нижний жар , поскольку тепло сразу распределяется в рабочей камере.

Верхний / нижний жар

Используйте этот режим работы для приготовления по традиционным рецептам. Для рецептов из старых кулинарных книг устанавливайте температуру на 10 °C ниже, чем указано в рецепте. Время приготовления не меняется.

Выпекайте только на одном уровне. Если вы готовите пироги, выпекаемые на противне, используйте уровень 2.

Интенсивное выпекание

Используйте этот режим работы для выпекания пирогов с сочной начинкой., пиццы, кишей и т. п.

Разместите приготовляемый продукт на уровне 1.

Нижний жар

Выбирайте этот режим в конце приготовления, если необходимо сильнее подрумянить продукт с нижней стороны.

Верхний жар

Выбирайте этот режим в конце приготовления, если необходимо сильнее подрумянить продукт сверху.

Этот режим хорошо подходит для gratinирования и приготовления запеканок.

Пироги (спец. рецептура)

Используйте этот режим для выпекания изделий из сдобного теста и замороженной щелочной выпечки.

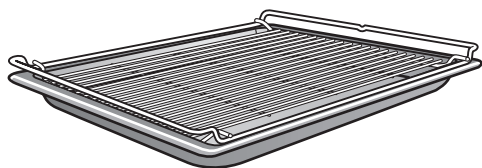
Конвекция Есо

Этот режим подходит для выпечки сладких и пикантных запеканок и gratenов энергосберегающим способом.

Запекание

Указания по запеканию

- Никогда не запекайте мясо в замороженном состоянии, так как оно высохнет. Перед запеканием разморозьте мясо.
- Удалите кожу и сухожилия перед запеканием.
- Маринуйте и приправляйте мясо специями по желанию.
- Если вы хотите запечь несколько кусков мяса одновременно, используйте по возможности куски одинаковой толщины.
- Используйте универсальный противень с лежащей на нём решёткой. Рабочая камера останется чистой, и вы можете использовать собранный мясной сок для приготовления соуса.



- Дайте готовому жаркому 10 минут «отдохнуть» перед нарезанием. Во время этого периода отдыха мясной сок может равномерно распределиться.

Указания по режимам работы

Обзор всех режимов вместе с соответствующими рекомендуемыми значениями приведен в главе «Главные и дополнительные меню».

Комби-режим

Данный режим работает в комбинации режима духового шкафа и влажности. Благодаря подаче пара поверхность продукта не высушивается. Мясо становится особенно нежным и сочным и приобретает хорошо поджаренную корочку. Используйте режим Комби- режим  для приготовления блюд из мяса, рыбы и птицы.

Вы можете выбирать между различными вариантами нагрева:

- Комб. реж. с конвек. плюс 
- Комб. реж. + Верх./ниж. ж. 
- Комб. реж. с грилем 

Мы рекомендуем готовить мясо медленно и бережно в несколько этапов: на 1 этапе приготовления при высокой температуре обжарить поверхность. На 2 этапе приготовления с повышенной влажностью и пониженной температурой. Мясо готовится равномерно, а мышечный белок раскрывается, что делает мясо особенно нежным.

Совет: Рецепты и обширные таблицы приготовления со сведениями о режимах работы, температуре, влажности и времени приготовления можно найти в книге рецептов Miele «Выпечка, запекание, приготовление на пару».

Автоматич. программы

Следуйте указаниям на дисплее.

Конвекция плюс

Этот режим работы подходит для запекания блюд из мяса, рыбы и птицы с румяной корочкой.

Вы можете готовить при более низких температурах, чем в режиме Верхний / нижний жар , поскольку тепло сразу распределяется в рабочей камере.

Верхний / нижний жар

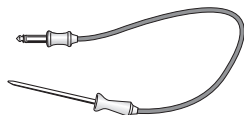
Используйте этот режим работы для приготовления по традиционным рецептам. Для рецептов из старых кулинарных книг устанавливайте температуру на 10 °C ниже, чем указано в рецепте. Время приготовления не меняется.

Выбирайте режим Нижний жар  в конце приготовления, если необходимо сильнее подрумянить продукт с нижней стороны.

Не используйте режим Интенсивное выпекание  для запекания мяса, так как образующийся сок будет слишком темным.

Запекание

Термощуп



С помощью термощупа можно точно следить за температурой в процессе приготовления.

Принцип действия

Металлический наконечник термощупа вставляется в мясо. В металлическом наконечнике находится датчик температуры, который измеряет внутреннюю температуру продукта в процессе приготовления.

Настройка внутренней температуры продукта зависит от нужной степени готовности и сорта мяса. Температуру можно выбрать в диапазоне от 30 до 99 °C.

Время приготовления зависит от различных факторов: чем выше температура в рабочей камере и, соответственно, влажность и чем тоньше мясо, тем быстрее будет достигнута настроенная внутренняя температура продукта.

 Повреждения вследствие высоких температур.

Датчик температуры термощупа разрушается при температуре выше 100 °C.

Если вы не используете термощуп, убирайте его из рабочей камеры во время процесса приготовления.

Возможности использования

В некоторых автоматических и специальных программах вы получите указание на дисплее о необходимости использования термощупа.

Кроме того, вы также можете использовать термощупа в персональных программах и следующих режимах работы:

- Конвекция плюс 
- Верхний / нижний жар 
- Комб. реж. с конвек. плюс 
- Комб. реж. + Верх./ниж. ж. 
- Приготовл. на пару 
- Интенсивное выпекание 
- Гриль с обдувом 
- Пироги (спец. рецептура) 

Важные указания по использованию

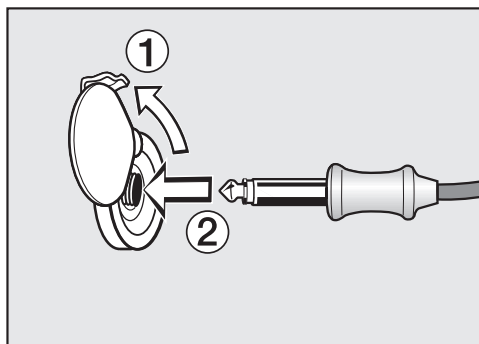
- Вы можете положить мясо в кастрюлю или на решётку.
- Металлический конец термощупа должен полностью располагаться в продукте, так чтобы датчик температуры доставал приблизительно до середины.
- В птице металлический наконечник лучше всего размещать в самом толстом месте грудки. Прощупайте большим и указательным пальцами область грудки, чтобы найти самое толстое место.
- Металлический наконечник не должен касаться костей или располагаться в жировой прослойке. Контакт с жиром и костями может привести к преждевременному отключению.
- Для приготовления мяса с прослойками жира устанавливайте более высокое значение внутренней температуры из диапазона, указанного в таблице приготовления.
- При использовании алюминиевой фольги, рукава или пакета для запекания проткните термощупом оболочку и вставьте до середины продукта. Термощуп можно завернуть в фольгу вместе с мясом. При этом учитывайте указания производителя фольги.

Использование термощупа

- Вставьте металлический наконечник термощупа полностью в продукт.

Если необходимо приготовить одновременно несколько кусков мяса, вставьте термощуп в самый высокий кусок.

- Задвиньте приготавливаемую пищу в рабочую камеру.



- Вставьте штекер термощупа до щелчка в гнездо для подключения.
- Закройте дверцу.
- Выберите режим работы или автоматическую программу.
- При необходимости настройте температуру и внутреннюю температуру продукта.

В автоматических программах внутренняя температура продукта уже задана фиксированным значением.

Следуйте указаниям на дисплее.

Процесс приготовления завершается при достижении внутренней температуры продукта.

Запекание



Опасность получения травм из-за горячих поверхностей

Термощуп может нагреться. Существует опасность получения ожогов при контакте с термощупом.

Надевайте кухонные рукавицы при извлечении штекера термощупа из гнезда для подключения.

Отложенный запуск процесса приготовления с использованием термощупа

Вы можете запустить процесс также к более позднему времени.

■ Выберите **Запуск в .**

Время окончания приготовления можно оценить приблизительно, так как длительность приготовления с термощупом примерно соответствует длительности приготовления без термощупа.

Настройка **Время пригот.** и **Готовность** в недоступна, так как общее время приготовления зависит от достижения внутренней температуры.

Таблица с внутренними температурами

Мясо	 [°C]
Жаркое из телятины	75–80
Касселер (копчёная корейка)	63
Ножка ягнёнка «с кровью» средняя полная прожарка	64 76 82
Седло ягнёнка «с кровью» средняя полная прожарка	53 65 80
Седло косули «с кровью» средняя полная прожарка	60 72 81
Жаркое из говядины	80
Говяжье филе/ ростбиф «с кровью» средняя полная прожарка	45 54 75
Жареный окорок/жаркое с корочкой	85
Филе из свинины «с кровью» средняя полная прожарка	60 66 75
Дичь/окорок	85



Внутренняя температура

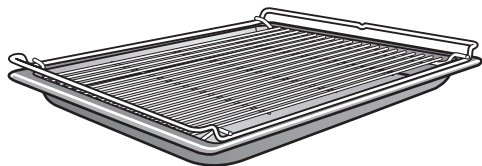
⚠ Опасность получения травм из-за горячих поверхностей.

Если вы откроете дверцу во время приготовления на гриле, элементы управления станут очень горячими.

В процессе приготовления на гриле держите дверцу закрытой.

Указания по приготовлению на гриле

- Предварительный нагрев в режиме гриля не требуется. Поместите приготавливаемый продукт в холодную рабочую камеру.
- Используйте универсальный противень с лежащей на нём решёткой. Исключение: если вы готовите на уровне 3, размещайте универсальный противень на один уровень ниже решётки.



- При приготовлении рыбы положите кусок бумаги для выпечки, вырезанный по размеру блюда.
- При приготовлении на гриле высоких продуктов, например, половинок цыплят, используйте уровень 2, а при приготовлении плоских продуктов, например, стейков, — уровень 3.
- Поверните продукт по истечении $\frac{2}{3}$ времени приготовления. Исключение: рыбу переворачивать не нужно.

Рекомендации по приготовлению на гриле

- Нежирное мясо замаринуйте или смажьте растительным маслом. Другие жиры быстро темнеют или дымятся.
- Перед приготовлением на гриле нарежьте колбаски поперек.
- Следите, чтобы ломтики продукта были примерно одинаковой толщины, тогда слишком большой разницы в продолжительности приготовления на гриле не будет.
- Для **пробы готовности** мяса нажмите на него ложкой. Так вы сможете определить степень его готовности.
 - **прожарка «с кровью»**
Если мясо ещё очень эластичное, значит внутри оно ещё красное.
 - **средняя прожарка**
Если мясо немного «поддаётся», значит внутри оно розовое.
 - **полная прожарка**
Если мясо почти не «поддаётся», значит оно прожарилось.
- Если поверхность довольно больших кусков мяса уже сильно поджарилась, но внутри мясо ещё не готово, разместите продукт на более низком уровне или готовьте дальше на более низкой ступени гриля.

Указания по режимам работы

Обзор всех режимов вместе с соответствующими рекомендуемыми значениями приведен в главе «Главные и дополнительные меню».

Пластик термощупа может плавиться при очень высоких температурах.

Не используйте термощуп в режимах гриля.

Не храните термощуп в рабочей камере.

Комб. реж. с грилем

Этот режим подходит для обжаривания на гриле продуктов, которые должны подрумяниваться, но и в то же время не должны высыхать, например, для кукурузных початков.

Гриль большой

Используйте этот режим работы для запекания плоских продуктов в больших количествах и для запекания в больших формах.

Гриль малый

Используйте этот режим работы для запекания плоских продуктов в небольших количествах и для запекания в небольших формах.

Гриль с обдувом

Этот режим работы подходит для запекания на гриле продуктов с большим диаметром, например, птица, жаркое.

Данные для организаций, проводящих испытания и тесты

Тестовые блюда согласно EN 60350-1 (виды режимов приготовления на пару)

Тестовое блюдо	Контейнер	Количество [г]			Температура ¹ [°C]	Время [мин]
Подача пара						
Брокколи (8.1)	1x DGGL 12	макс.	2		100	3
Распределение пара						
Брокколи (8.2)	1x DGGL 20	300	2		100	3
Мощность прибора						
горох (8.3)	2x DGGL 12	соответственно по 1500	1, 2		100	— ²

 уровень,  режим,  температура,  время приготовления

 Приготовление на пару,  Приготовление на пару, программа ECO

- 1 Устанавливайте тестовое блюдо в холодную рабочую камеру (до начала фазы нагрева).
- 2 Тестирование завершается, когда температура в самом холодном месте составляет 85 °C.

Тестовые блюда меню¹ (режим приготовления на пару)

Тестовое блюдо	Контейнер	Количество [г]		Температура [°C]	Высота [см]	Время [мин]
картофель, нерассыпчатый, очищенный, четвертинки ³	1x DGGL 20	800	4	100	—	17
Филе лосося глубокой заморозки, не подтаявшее	1x DGGL 20	4 x 150	2	100	< 2,5 ≥ 2,5 ≤ 3,2 > 3,2	9 10 11
Соцветия брокколи	1x DGGL 20	600	3	100	—	4

 Уровень,  Температура,  Время приготовления

- 1 Принцип действия см. главу «Приготовление на пару», раздел «Приготовление блюд меню в ручном режиме».
- 2 Задвиньте универсальный противень на уровень 1.
- 3 Установите 1 тестовое блюдо (картофель) в холодную рабочую камеру (до начала фазы нагрева).

Данные для организаций, проводящих испытания и тесты

Тестовые блюда согласно EN 50304/EN 60350-1 (режимы работы духового шкафа)

Тестовое блюдо	Принадлежности	 ³		 [°C]	 ² [мин]		предварительный нагрев
Отсадное печенье (7.5.2)	1 противень для выпечки	2		140	34–36 (34)	нет	нет
	2 противня для выпечки	1		140	39–41 (40)	нет	нет
		3 ¹			36–38 (37)		
	1 противень для выпечки	2		140	29–31 (28)	да	да
Небольшие кексы (7.5.3)	1 противень для выпечки	1		150	35–37 (37)	нет	нет
	2 противня для выпечки	1, 2		140	44	нет	нет
Бисквит с добавлением воды (7.6.1)	1 разъемная форма 26 см (на решётке)	2		160	30	да	да
Яблочный пирог (7.6.2)	1 разъемная форма 20 см (на решётке)	2		160	95–105 (100)	нет	нет
	2 разъемные формы 20 см (на решётке)	2		160	85–95 (90)	да	да
Белый хлеб промышленного изготовления (9.2)	Решётка	2		Уровень 3	5	нет	6 мин.
Бургер (9.3)	Решётка	3		Уровень 3	1 сторона: 10 2 сторона: 6	нет	8 мин.
	Универсальный противень	2					

³ Уровень,  режим работы,  температура/уровень гриля, ² время приготовления,  бу-
стер
 Конвекция плюс,  Верхний/нижний жар,  Пироги спец. рецептура,  Гриль большой

- 1 Вынимайте противни из прибора в разное время, если до истечения указанного времени при-
готовления выпечка уже достаточно подрумянится.
2 Значение в скобках отображает оптимальное время приготовления.

Указания по чистке и уходу

 **Опасность** получения травм из-за горячих поверхностей.

Во время работы пароварка нагревается. Вы можете обжечься при контакте с нагревательными элементами, рабочей камерой, боковыми направляющими и принадлежностями.

Перед очисткой нагревательных элементов, рабочей камеры, боковых направляющих и принадлежностей вручную дайте им сначала остыть.

 **Опасность** получения травм вследствие поражения электрическим током.

Пар из пароструйного очистителя может попасть на детали, находящиеся под напряжением, и вызвать короткое замыкание.

Запрещается использовать для очистки пароварки пароструйный очиститель.

Все поверхности могут изменить цвет или внешний вид в целом, если их очищать неподходящими средствами. Особенно сильно может пострадать от чистящего средства для духовых шкафов и средства для удаления накипи фронтальная поверхность пароварки.

Все поверхности чувствительны к царапинам. На стеклянных поверхностях в некоторых случаях царапины могут привести к разрушению стекла.

Сразу удаляйте остатки чистящих средств.

В некоторых случаях сильные загрязнения могут повредить прибор.

Очищайте рабочую камеру, внутреннюю сторону дверцы и дверное уплотнение, как только они остынут. Проведение очистки спустя более длительное время затрудняет её или делает невозможной.

Запрещается использовать для очистки промышленные моющие средства; разрешается применять только бытовые моющие средства. Запрещается использовать моющие средства с содержанием алифатических углеводородов. Это может вызвать набухание уплотнений.

Чистка и уход

- Очищайте пароварку и принадлежности после каждого использования и вытирайте их насухо.
- Закройте дверцу прибора только после того, как рабочая камера полностью высохнет.

Если вы не будете пользоваться пароваркой в течение длительного срока, очистите её основательно ещё раз, чтобы избежать появления запаха. Оставьте дверцу прибора немного приоткрытой.

Неподходящие чистящие средства

Чтобы избежать повреждения поверхностей, не используйте при чистке

- чистящие средства, содержащие соду, аммиак, щелочи, кислоты или хлориды;
- средства для растворения накипи;
- абразивные чистящие средства (например, абразивный порошок, пасту, пемзу);
- чистящие средства, содержащие растворители;
- средства для чистки поверхностей из нержавеющей стали;
- моющие средства для посудомоечных машин;
- очистители для стекла;
- средства для очистки стеклокерамических панелей конфорок;

- жёсткие губки и щётки с абразивной поверхностью (например, для чистки кастрюль) или использованные губки, содержащие остатки абразивных средств;
- очистители от грязи;
- острые металлические скребки;
- проволочные мочалки;
- проволочные губки из нержавеющей стали;
- точечную очистку с применением механических средств;
- средства и спреи для чистки духовых шкафов.

Очистка фронтальной поверхности пароварки

- Очистите фронтальную поверхность прибора с помощью губки, средства для мытья посуды вручную и тёплой воды.
- В заключение протереть насухо мягкой тканью.

Совет: Для очистки вы можете использовать также чистую влажную салфетку из микрофибры без моющего средства.

Покрытие PerfectClean

Поверхности рабочей камеры, боковых направляющих, универсальный противень и комбинированная решётка имеют покрытие **PerfectClean**. Это придаёт поверхности блеск. Поверхности с покрытием PerfectClean обладают прекрасными антипригарными свойствами и очень легко чистятся.

Для оптимальной эксплуатации важно очищать поверхности после каждого использования.

Антипригарный эффект не действует, если на покрытии PerfectClean остаются следы от предыдущего использования. Многократное использование прибора без проведения промежуточной очистки может значительно усложнить его очистку.

Загрязнения остатками фруктового сока и теста, образующиеся при использовании плохо закрывающихся форм для выпекания, рекомендуется удалять, пока рабочая камера ещё тёплая.

При выкипании фруктового сока могут образоваться пятна, которые невозможно будет впоследствии удалить. Однако данные изменения не влияют на качество покрытия PerfectClean.

Чтобы не нарушить антипригарное действие, всегда удаляйте все остатки чистящих средств.

Чтобы не повредить поверхности с покрытием PerfectClean, не применяйте при очистке

- абразивные чистящие средства (например, абразивный порошок, пасту, пемзу);
- средства для очистки стеклокерамических панелей конфорок
- чистящие средства для стеклокерамики и нержавеющей стали,
- проволочные мочалки
- губки с абразивной поверхностью (например, для чистки кастрюль или использованные губки, содержащие остатки абразивных средств),
- спреи для чистки духовых шкафов,
- точечную очистку с применением механических средств;

Ни в коем случае не очищайте детали с покрытием PerfectClean в посудомоечной машине.

Рабочая камера

Поверхность рабочей камеры имеет покрытие PerfectClean.

Обратите внимание на указания по очистке в главе «Очистка и уход», раздел «PerfectClean».

Убедитесь, что чистящие средства не попадают в отверстия в задней стенке рабочей камеры.

Для удобной очистки рабочей камеры вы можете снять дверцу, демонтировать боковые направляющие и откинуть вниз ТЭН верхнего жара/ТЭН для гриля.

Очистка после приготовления на пару

■ Удалите:

- конденсат с помощью губки или салфетки,
- лёгкие жировые загрязнения с помощью чистой губки, средства для мытья посуды вручную и тёплой воды.

■ После каждой очистки тщательно удаляйте остатки чистящего средства чистой водой.

■ Высушите рабочую камеру и затем внутреннюю сторону дверцы с помощью салфетки.

Совет: В завершении вы можете автоматически высушить пароварку (см. главу «Очистка и уход», раздел «Уход»).

Очистка после запекания, приготовления на гриле или выпечки

Очищайте рабочую камеру каждый раз после запекания, приготовления на гриле или выпекания, так как в противном случае загрязнения пригорят и их уже не удастся удалить.

■ Очистите рабочую камеру и внутреннюю сторону дверцы с помощью чистой губки для мытья посуды, средства для мытья посуды вручную и горячей воды. Для очистки рабочей камеры при необходимости Вы можете использовать и жёсткую сторону губки для мытья посуды.

■ После каждой очистки тщательно удаляйте остатки чистящего средства чистой водой.

■ Высушите рабочую камеру и затем внутреннюю сторону дверцы с помощью салфетки.

Совет: Процесс очистки будет легче, если загрязнения замочить на несколько минут в растворе моющего средства или установить программу Чистка и уход ☺ | Смачивание (см. главу «Очистка и уход», раздел «Уход»).

Очистка фильтра в дне рабочей камеры

- Ополаскивайте и вытирайте насухо фильтр, расположенный в дне рабочей камеры, после каждого использования.
- Удаляйте пятна и отложения накипи у фильтра в дне с помощью уксуса, после чего промывайте его чистой водой.

Чистка дверного уплотнения

Уплотнение дверцы может стать ломким и потрескаться из-за остатков жира.

Каждый раз после запекания или выпекания выполняйте очистку уплотнения дверцы между внутренней частью дверцы и рабочей камеры.

- Чистите дверное уплотнение с помощью чистой влажной салфетки из микрофибры без моющего средства. Для очистки вы можете также использовать чистую губчатую салфетку, средство для мытья посуды вручную и тёплую воду.
- После каждой очистки протирайте уплотнение мягкой салфеткой.
- Замените уплотнение дверцы, если оно стало ломким или хрупким.

Уплотнение вы можете заказать в сервисной службе (см. в конце этой инструкции по эксплуатации).

Очистка ёмкости для воды и контейнера для конденсата

Ёмкость для воды и контейнер для конденсата пригодны для мытья в посудомоечной машине.

- После каждого использования вынимайте ёмкость для воды и контейнер для конденсата. Для извлечения ёмкости для воды и контейнера для конденсата из прибора слегка приподнимите их.
- Опорожните ёмкость для воды и контейнер для конденсата.

При снятии ёмкости для воды и контейнера для конденсата вода может капать в отсек.

- При необходимости просушите отсек.
- Вымойте ёмкость для воды и контейнер для конденсата вручную или очистите в посудомоечной машине.
- В заключение протрите насухо салфеткой ёмкость для воды и контейнер для конденсата, чтобы избежать появления известкового налёта.

Чистка и уход

Принадлежности

Очистка универсального противня и комбинированной решётки

Поверхность универсального противня и комбинированной решётки имеет покрытие PerfectClean.

Обратите внимание на указания по очистке в главе «Очистка и уход», раздел «PerfectClean».

■ Удалите:

- лёгкие загрязнения с помощью чистой губки, средства для мытья посуды вручную и тёплой воды,
- более сильные загрязнения с помощью чистой губки для мытья посуды, средства для мытья посуды вручную и горячей воды. При необходимости используйте жёсткую сторону губки для мытья посуды.

■ После каждой очистки тщательно удаляйте остатки чистящего средства чистой водой.

■ В заключение вытрите насухо все поверхности салфеткой.

Очистка пищевых контейнеров

Контейнеры можно мыть в посудомоечной машине.

- Промывайте и вытирайте насухо контейнеры после каждого использования.
- Устраняйте голубоватые пятна у контейнеров с помощью уксуса, после чего промывайте их чистой водой.

Чистка термощупа

Если термощуп класть в воду или мыть его в посудомоечной машине, он будет повреждён.

Чистите термощуп только с использованием влажной салфетки.

Очистка боковых направляющих

Поверхность боковых направляющих имеет покрытие PerfectClean.

Обратите внимание на указания по очистке в главе «Очистка и уход», раздел «PerfectClean».

Боковые направляющие можно демонтировать вместе с телескопическими направляющими FlexiClip (при их наличии).

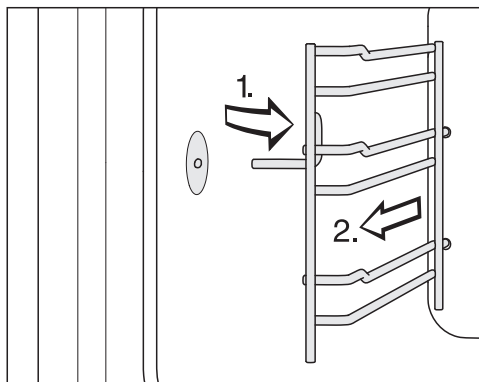
Если вы предварительно хотите отдельно демонтировать телескопические направляющие FlexiClip, следуйте указаниям в главе «Обзор», раздел «Установка и демонтаж телескопических направляющих FlexiClip».



Опасность получения травм из-за горячих поверхностей.

Во время работы пароварка нагревается. Можно получить ожог при контакте с нагревательными элементами, рабочей камерой и принадлежностями.

Перед демонтажом боковых направляющих сначала дайте остыть нагревательным элементам, рабочей камере и принадлежностям.



■ Вытяните боковые направляющие спереди из крепления (1.) и снимите их (2.).

■ Удалите:

- лёгкие загрязнения с помощью чистой губки, средства для мытья посуды вручную и тёплой воды,
- более сильные загрязнения с помощью чистой губки для мытья посуды, средства для мытья посуды вручную и горячей воды. При необходимости используйте жёсткую сторону губки для мытья посуды.

■ После каждой очистки тщательно удаляйте остатки чистящего средства чистой водой.

■ Протрите боковые направляющие насухо салфеткой.

Установка выполняется в обратной последовательности.

■ Снова осторожно установите боковые направляющие.

Чистка и уход

Если боковые направляющие будут вставлены неправильно, не будет обеспечиваться защита от опрокидывания и выскальзывания. Кроме того, при задвигании контейнера может быть повреждён датчик температуры.

Опускание ТЭНа верхнего жара/гриля

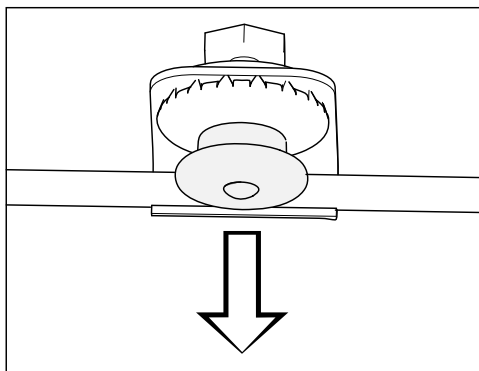
Если верхняя часть рабочей камеры особенно сильно загрязнена, то для чистки можно откинуть вниз ТЭН верхнего жара/гриля примерно на 5 см.

 **Опасность** получения травм из-за горячих поверхностей. Во время работы пароварка нагревается. Вы можете обжечься при контакте с нагревательными элементами, рабочей камерой, боковыми направляющими и принадлежностями.

Перед очисткой нагревательных элементов, рабочей камеры, боковых направляющих и принадлежностей вручную дайте им сначала остыть.

ТЭН верхнего жара/гриля можно повредить.

Никогда не тяните вниз с силой ТЭН верхнего жара/гриля.



- Осторожно потяните нажимную крышку вниз. Нагревательный элемент верхнего жара/гриля автоматически откидывается вниз.
- Почистите потолок рабочей камеры салфеткой или губкой для мытья посуды (см. главу «Чистка и уход», раздел «Рабочая камера»).
- После очистки снова откиньте ТЭН верхнего жара/гриля вверх, нажав на нажимную крышку. Следите за тем, чтобы нажимная крышка правильно зафиксировалась.

Чистка и уход

Функции Готовность в и Запуск в на программах по чистке и уходу не предлагаются.

Замачивание

С помощью этой программы по уходу можно размочить сильные загрязнения.

- Дайте рабочей камере остыть.
- Удалите все принадлежности из рабочей камеры.
- Удаляйте грубые загрязнения с помощью салфетки.
- Наполните ёмкость для воды.
- Выберите Чистка и уход Ⓢ | Смачивание.

Процесс замачивания длится ок. 10 минут.

Сушка

С помощью данной программы по уходу остатки влаги в рабочей камере высушиваются даже в недоступных местах.

- Предварительно высушите рабочую камеру протирочной салфеткой.
- Выберите Чистка и уход Ⓢ | Сушка.

Процесс сушки длится примерно 20 минут.

Промывание

Для этой программы по уходу выполняется промывание системы водой. Система будет очищена от остатков продуктов.

- Выберите Чистка и уход Ⓢ | Промывание.
- Следуйте указаниям на дисплее.

Процесс промывания длится примерно 10 минут.

Очистка пароварки от накипи

Для очистки от накипи рекомендуем вам использовать таблетки Miele от накипи (см. «Дополнительно приобретаемые принадлежности»). Они были специально разработаны для продукции Miele, чтобы оптимизировать процесс очистки от накипи. Другие средства для удаления накипи, которые, помимо лимонной кислоты, содержат другие кислоты и/или иные нежелательные компоненты, например хлориды, могут повредить прибор. Кроме того, требуемый эффект невозможно гарантировать из-за несоблюдения концентрации раствора средства.

Если раствор попадёт на металл, то на нём могут появиться пятна. Сразу же вытирайте раствор для удаления накипи.

После определённого срока использования пароварку необходимо очистить от накипи. При наступлении этого момента на дисплее отображается количество оставшихся до очистки процессов приготовления. Подсчитываются только процессы пригото-

Чистка и уход

ления с использованием пара. После проведения последнего оставшегося процесса приготовления на пару работа пароварки блокируется.

Рекомендуем очищать пароварку от накипи прежде, чем она будет заблокирована.

Во время очистки от накипи ёмкость для воды необходимо опорожнять, ополаскивать и наполнять свежей водой. Контейнер для конденсата нужно опорожнить.

- Включите пароварку и выберите Чистка и уход  | Удаление накипи.

На дисплее появляется указание Подождите. Выполняется подготовка к процессу очистки от накипи. Это может продлиться несколько минут. Как только подготовка будет завершена, вы получите уведомление о необходимости добавить средство от удаления накипи в ёмкость для воды.

- Заполните ёмкость для воды до маркировки  чуть тёплой водой и добавьте 2 таблетки для очистки от накипи Miele.
- Подождите, пока таблетки для удаления накипи не растворятся.
- Установите ёмкость для воды.
- Подтвердите нажатием ОК.
- Вылейте воду из контейнера для конденсата.
- Подтвердите нажатием ОК.

Появляется индикация остаточного времени. Начинается процесс очистки от накипи.

Ни в коем случае не выключайте пароварку до завершения процесса очистки от накипи, т. к. в противном случае вы будете должны начать процесс очистки заново.

В ходе процесса ёмкость для воды необходимо дважды ополоснуть и наполнить свежей водой. Контейнер для конденсата нужно опорожнить.

- Следуйте указаниям на дисплее.
- Подтвердите с помощью ОК.

По истечении времени на дисплее появляется указание Опорожнить контейнер для конденсата.

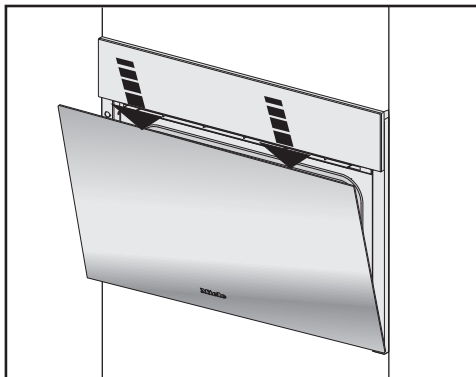
- Следуйте указанию на дисплее.
- Подтвердите нажатием ОК.

Процесс удаления накипи завершён.

- При необходимости выньте ёмкость для воды и контейнер для конденсата и опорожните их.
- Очистите и высушите ёмкость для воды и контейнер для конденсата.
- Выключите пароварку.
- Откройте дверцу и дайте рабочей камере остыть.
- Затем вытрите рабочую камеру насухо.
- Закройте дверцу прибора только после того, как рабочая камера полностью высохнет.

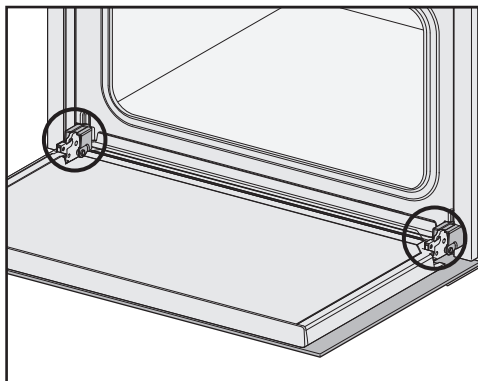
Снятие дверцы

- Подготовьте подходящую поверхность для дверцы, например, мягкую ткань.
- Приоткройте дверцу.

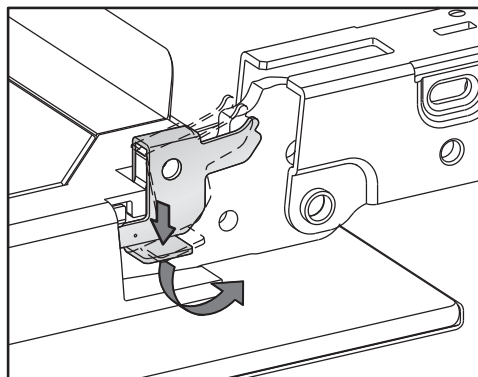


- Один раз быстро нажмите на дверцу, держась обеими руками за верхний край.

Дверца соединена с шарнирами с помощью держателей. Прежде чем снимать дверцу с держателей, необходимо разблокировать фиксирующие скобы обоих дверных шарниров.



- Полностью откройте дверцу.



- Для отпирания поверните скобы у обоих шарниров до упора в наклонное положение.

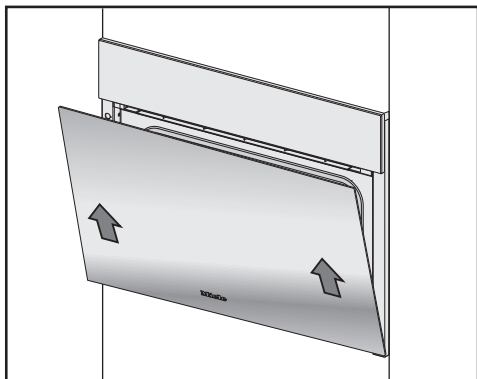
Если вы неправильно установите дверцу, пароварка получит повреждения.

Никогда не снимайте дверцу с горизонтально расположенных держателей, так как они могут ударить пароварку.

Никогда не снимайте дверцу с креплений, потянув за ручку, поскольку та может сломаться.

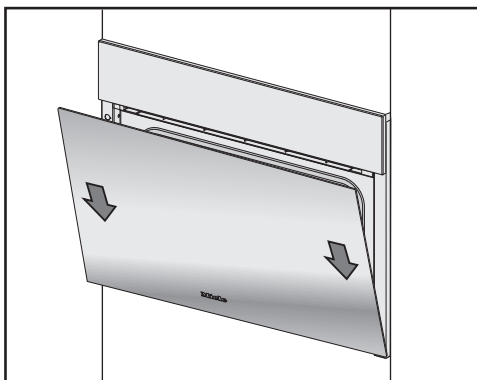
- Аккуратно прикройте дверь до упора в фиксаторы.

Чистка и уход



- Возьмитесь за дверцу с боковых сторон и равномерно потяните её под углом вверх из держателей. При этом контролируйте отсутствие перекосов дверцы.
- Положите дверцу на подготовленную поверхность.

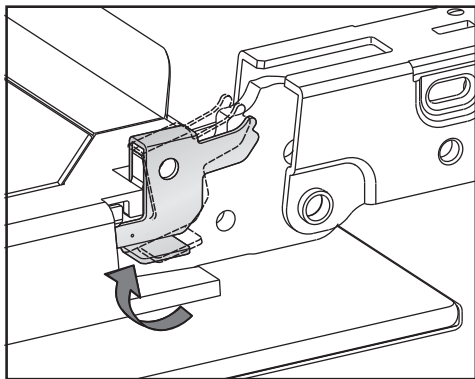
Установка дверцы



- Возьмитесь за дверцу по бокам и установите ее на крепления дверных шарниров. Проследите, чтобы она при этом не перекашивалась.
- Полностью откройте дверцу.

Если запорные скобы не заблокированы, то дверца может отсоединиться от креплений и получить повреждения.

Обязательно вновь заблокируйте запорные скобы.



- Снова заблокируйте запорные скобы, повернув их за оба дверных шарнира до упора в горизонтальное положение.

Вы можете самостоятельно устранить большинство неполадок, возникающих при ежедневной эксплуатации прибора. Во многих случаях Вы сэкономите время и деньги, т. к. Вам не придется вызывать специалиста сервисной службы.

Нижеприведенные таблицы помогут Вам найти причины возникающих неисправностей и устранить их.

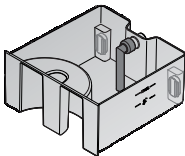
Проблема	Причина и устранение
Пароварка не включается.	Сработал защитный предохранитель. ■ Включите предохранитель (проверьте номинал тока автомата защиты: см. типовую табличку).
	При некоторых обстоятельствах могла возникнуть техническая неполадка. ■ Отключите пароварку от электросети прим. на 1 минуту: – выключите соответствующий предохранитель или полностью выверните предохранитель с плавкими вставками или – выключите УЗО (защита от токов утечки). ■ Если после повторного включения/ввёртывания предохранителя или включения УЗО неисправность не удастся устранить, то обратитесь к специалисту-электрику или в сервисную службу.
Рабочая камера не нагревается.	Активирован демонстрационный режим . Пароваркой можно управлять, но нагрев рабочей камеры не работает. ■ Отключите демонстрационный режим (см. главу «Настройки», раздел «Торговля»).
	Рабочая камера нагрелась из-за работы встроенного под прибором подогревателя. ■ Откройте дверцу и дайте рабочей камере остыть.
После выключения прибора слышен шум вентилятора.	Вентилятор продолжает работать. Прибор оснащен вентилятором, который способствует выводу пара из рабочей камеры наружу. Вентилятор продолжает работать еще некоторое время после выключения пароварки. Вентилятор выключается автоматически через некоторое время.

Что делать, если ...

Проблема	Причина и устранение
Сенсорные кнопки или сенсор приближения не реагируют.	Вы выбрали установку Дисплей QuickTouch Выкл.. Поэтому у выключенной пароварки сенсорные кнопки и датчик приближения не реагируют. ■ Как только вы включите пароварку, сенсорные кнопки и датчик приближения будут реагировать. Если вы хотите, чтобы сенсорные кнопки и датчик приближения реагировали также при выключенной пароварке, выберите установку Дисплей QuickTouch Вкл..
	Установки для датчика приближения выключены. ■ Измените установки для датчика приближения с помощью Установки Датчик приближения.
	Датчик приближения неисправен. ■ Обратитесь в сервисную службу Miele.
	Пароварка не подключена к электросети. ■ Проверьте, вставлена ли вилка прибора в розетку. ■ Проверьте, не сработал ли предохранитель внутренней электропроводки. Вызовите специалиста-электрика или сервисную службу Miele.
	Если дисплей также не реагирует на касание, проблема в электронике управления. ■ Касайтесь кнопки Вкл/Выкл ①, пока дисплей не выключится и пароварка не перезапустится.
Во время работы и после выключения пароварки слышен шум (гул).	Этот звук не указывает на неправильную работу или на дефект прибора. Возникает при закачке и сливе воды.
После переезда пароварка не переключается с фазы нагрева на фазу приготовления.	Температура кипения воды изменилась, так как новое место установки как минимум на 300 метров (высота над уровнем моря) отличается от прежнего. ■ Для адаптации температуры кипения проведите процесс очистки от накипи (см. главу «Чистка и уход», раздел «Уход»).

Проблема	Причина и устранение
Во время работы прибора выходит слишком много пара, или пар выходит не так, как обычно.	Неправильно закрыта дверца. ■ Закройте дверцу.
	Дверное уплотнение вставлено неправильно. ■ Снова прижмите дверное уплотнение таким образом, чтобы оно повсюду прилегало равномерно.
	Дверное уплотнение повреждено, например, с трещинами. ■ Замените дверное уплотнение. Вы можете заказать дверное уплотнение через сервисную службу. (см. в конце этой инструкции по эксплуатации).
Не работает подсветка рабочей камеры.	Лампа неисправна. ■ Обратитесь в сервисную службу, если необходимо заменить лампу.
Панель управления не открывается/закрывается автоматически, несмотря на неоднократное нажатие сенсорной кнопки .	В области наклона панели управления находится посторонний предмет. ■ Удалите этот предмет.
	Система защиты от заземления очень восприимчива к внешним воздействиям, в связи с этим может случиться, что панель управления не будет закрываться или открываться. ■ Откройте/закройте панель управления вручную (см. конец главы). ■ Если проблема возникает слишком часто, обратитесь в сервисную службу.
Не высвечиваются функции Запуск в и Готовность в.	Температура в рабочей камере слишком высокая, например, по окончании процесса приготовления. ■ Откройте дверцу и дайте рабочей камере остыть.
	В программах по уходу эти функции вообще не предоставляются.

Что делать, если ...

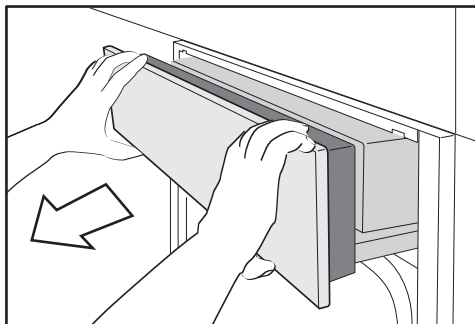
Проблема	Причина и устранение
Пирог/выпечка не готовы по истечении времени, указанного в рецепте.	Установленная температура не соответствует той, которая указана в рецепте. ■ Измените температуру.
	Вы изменили рецепт. Например, за счёт добавления большего количества жидкости или яиц увеличивается время приготовления. ■ Подберите температуру и/или время приготовления в соответствии с измененным рецептом.
	Жироулавливающий фильтр на задней стенке (докупаемый аксессуар) вставлен. Благодаря этому увеличится время приготовления. ■ Подстройте время приготовления.
Неравномерное подрумянивание пирога/выпечки.	Установлена слишком высокая температура.
	Выпечка происходила на более чем двух уровнях приготовления. ■ Используйте для выпекания максимум два уровня приготовления.
	Жироулавливающий фильтр на задней стенке (дополнительно приобретаемый аксессуар) не был удалён.
F10	Всасывающий шланг в емкости для воды – вставлен неправильно. – расположен не вертикально. ■ Исправьте положение всасывающего шланга: 
F11 F20	Засорились сливные шланги. ■ Удалите накипь из пароварки (см. главу «Очистка и уход», раздел «Уход»). ■ Если сообщение об ошибке возникнет снова, обратитесь в сервисную службу.

Проблема	Причина и устранение
F44	Коммуникационная ошибка ■ Выключите пароварку и через несколько минут включите снова. ■ Если снова появится сообщение об ошибке, обратитесь в сервисную службу.
F55	Достигнута максимальная продолжительность работы в одном режиме и сработало защитное выключение. ■ Выключите пароварку и снова ее включите. Пароварка сразу снова готова к работе.
F196	Возникла техническая неполадка. ■ Выключите пароварку и снова включите её. Фильтр в дне рабочей камеры вставлен некорректно. ■ Выключите пароварку. ■ Вставьте фильтр некорректно: ■ Включите пароварку снова. ■ Если снова появится сообщение об ошибке, вызовите сервисную службу.
F и другие цифры	Техническая неисправность. ■ Выключите пароварку и обратитесь в сервисную службу.

Что делать, если ...

Открывание панели управления вручную

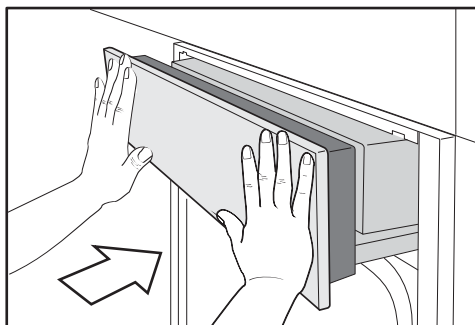
- Осторожно откройте дверцу.



- Возьмитесь за панель управления сверху и снизу.
- Сначала потяните панель управления вперед.
- Аккуратно надавите на панель управления по направлению вверх.

Закрывание панели управления вручную

- Возьмитесь за панель управления сверху и снизу.
- Аккуратно надавите на панель управления по направлению вниз.



- Задвиньте панель управления.

Дополнительно приобретаемые принадлежности

Компания Miele предлагает большой ассортимент принадлежностей и средств для чистки и ухода, подходящих к вашим приборам Miele.

Эту продукцию вы можете купить через сервисную службу Miele (см. конец инструкции) или у авторизованного партнёра Miele.

Посуда для приготовления

Компания Miele предлагает широкий ассортимент посуды для приготовления. В отношении своей функциональности и размера она идеально подходит для использования в приборах Miele. Подробную информацию по отдельным продуктам вы можете найти на веб-сайте Miele.

- перфорированные контейнеры для приготовления различного размера
- неперфорированные контейнеры различных размеров
- Противни Гурмэ разных размеров
- Крышка для формы для запекания Гурмэ

Прочее

- Противни для выпечки
- Круглая форма для выпечки
- Телескопические направляющие FlexiClip
- Жироулавливающий фильтр

Средства для чистки и ухода

- Специальный очиститель DGClean для удаления сильных загрязнений рабочей камеры, особенно после запекания
- Таблетки для удаления накипи (6 шт.)
- Универсальная салфетка из микрофибры для удаления следов от пальцев и лёгких загрязнений.

Сервисная служба

При возникновении неисправностей, которые Вы не можете устранить самостоятельно, обращайтесь, пожалуйста, в сервисную службу Miele по телефону:

- по телефону (495) 745 89 90 или
- в сервисные центры Miele.

Телефон сервисной службы Miele Вы найдете в конце данного документа.

Сервисной службе необходимо сообщить номер модели и заводской номер прибора. Эти данные Вы найдете на типовой табличке.

Эту информацию вы найдёте на типовой табличку, которая видна при открытой дверце на фронтальной рамке.

Гарантия

Гарантийный срок составляет 2 года.

Подробную информацию об условиях гарантии Вы найдете в разделе «Гарантия качества товара».

Нижеследующая информация актуальна только для Украины:

соответствует требованиям «Технического регламента ограничения использования некоторых небезопасных веществ в электрическом и электронном оборудовании (2002/95/ЕС)»

Постановление Кабинета Министров Украины от 03.12.2008 № 1057

Сертификат соответствия

№ ЕАЭС RU C-DE.АЯ46.В.03405/19
с 03.04.2019 по 02.04.2024

Соответствует требованиям Технических регламентов Таможенного союза

ТР ТС 004/2011 «О безопасности низковольтного оборудования»;

ТР ТС 020/2011 «Электромагнитная совместимость технических средств»

Условия транспортировки

Прибор должен транспортироваться согласно манипуляционным знакам, указанным на упаковке. Не допускается подвергать прибор ударным нагрузкам при погрузочно-разгрузочных работах.

Условия хранения

Прибор должен храниться в сухом и чистом помещении, при температуре в помещении от +5 до +35°C, избегая воздействия прямых солнечных лучей.

Срок службы прибора: 10 лет

Срок хранения не установлен

Дата изготовления

Дата изготовления указана на типовой табличке в формате месяц/год.

Правила и условия реализации не установлены изготовителем и должны соответствовать национальному и/или местному законодательству страны.

Указания по безопасности при встраивании прибора

 Повреждения из-за неправильно выполненного встраивания.

Вследствие встраивания, выполненного ненадлежащим образом, пароварка может быть повреждена.

Поручайте встраивание пароварки только квалифицированному персоналу.

- ▶ Параметры подключения (частота и напряжение) на типовой табличке пароварки должны обязательно соответствовать параметрам электросети во избежание повреждений прибора. Перед подключением сравните эти данные. В случае сомнений проконсультируйтесь со специалистом по электромонтажу.
- ▶ Многоместные розетки или удлинители не обеспечивают необходимую безопасность (опасность возгорания). Не подключайте пароварку к электросети с помощью таких устройств.
- ▶ Проследите за тем, чтобы после встраивания пароварки был обеспечен доступ к розетке.
- ▶ Пароварку необходимо установить на такую высоту, чтобы было видно содержимое контейнера на верхнем уровне. Таким образом можно избежать травм из-за расплескивания горячего продукта.

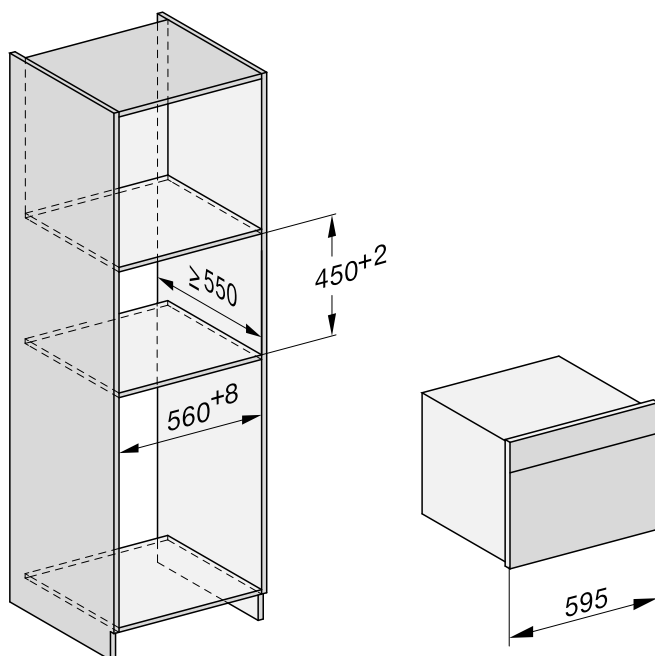
Монтаж

Размеры для встраивания

Все размеры указаны в мм.

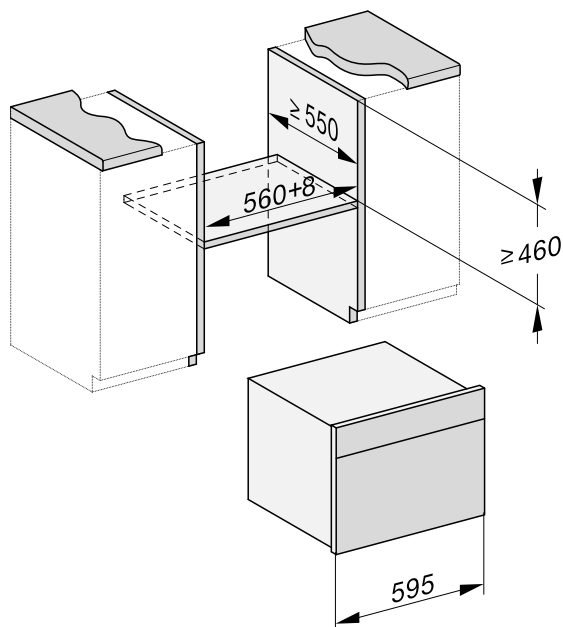
Встраивание в высокий шкаф

Сзади ниши для встраивания не должно быть задней стенки шкафа.



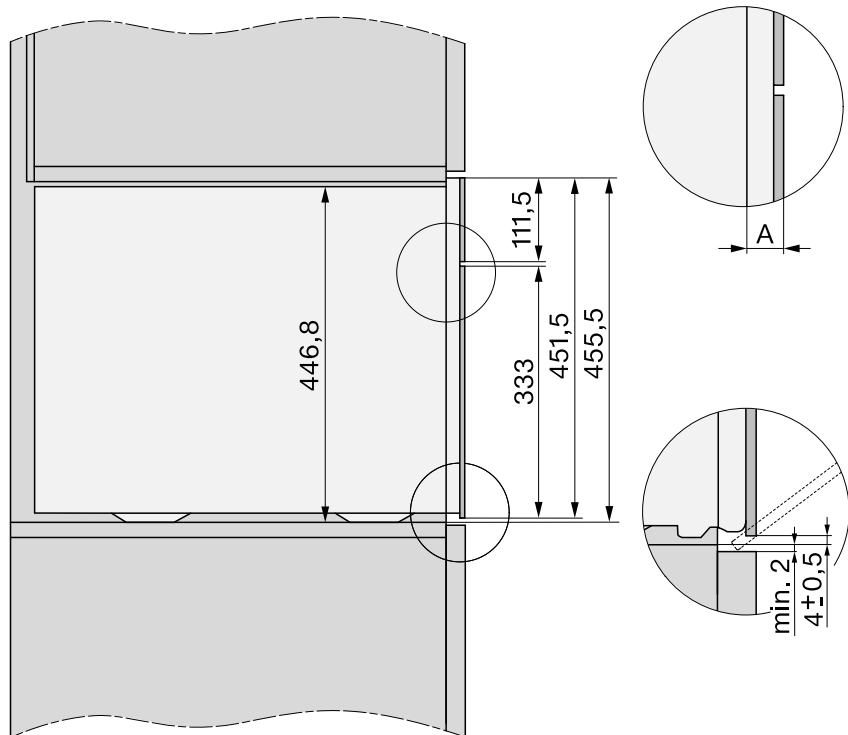
Встраивание в шкаф под столешницей

Сзади ниши для встраивания не должно быть задней стенки шкафа.



Монтаж

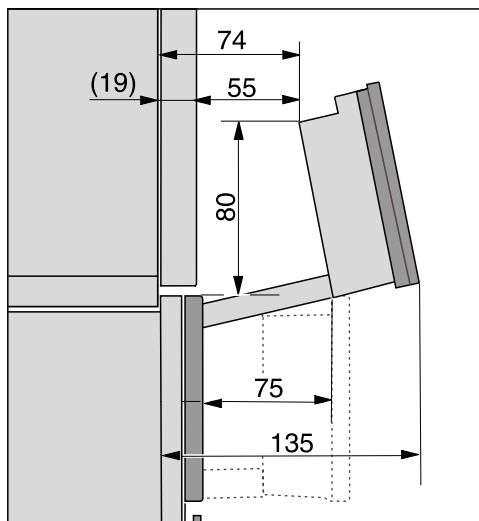
Вид сбоку



- A** Стекланный фронт: 22 мм
Металлический фронт: 23,3 мм

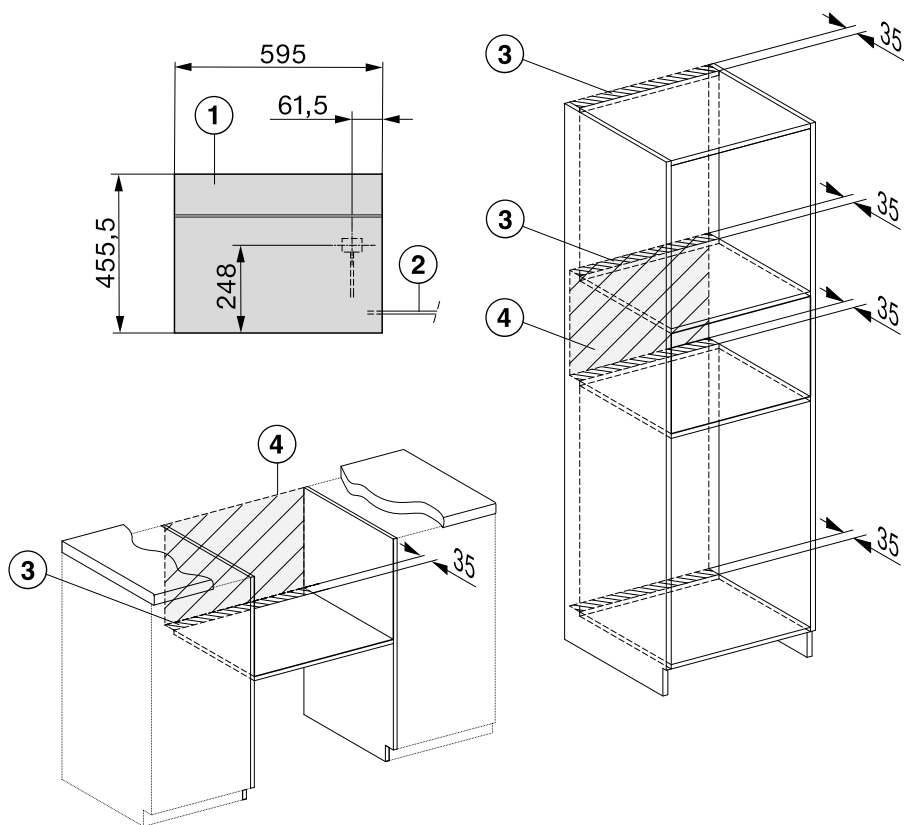
Диапазон поворота панели управления

В зоне поворота панели не должно быть никаких предметов (например, дверных ручек), которые могут препятствовать открытию и закрытию панели.



Монтаж

Подключение и вентиляция



- ① Вид спереди
- ② Сетевой кабель, длина 2000 мм
- ③ Вырез для вентиляции мин. 180 см²
- ④ Не выполнять подключения в этой области

Установка пароварки

- Подключите сетевой кабель к пароварке.

Повреждения из-за неправильной транспортировки.

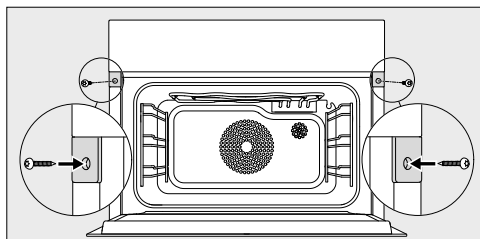
Дверцу можно повредить, если переносить пароварку за ручку дверцы.

Для переноски используйте скрытые ручки по бокам корпуса.

Пароварка не будет работать безупречно, если не выровнять её по уровню.

Отклонение от горизонтальной линии может составлять максимум 2°.

- Задвиньте пароварку в нишу для встраивания и выровняйте её. Следите за тем, чтобы сетевой кабель не был зажат или повреждён.
- Откройте дверцу.



- Прикрепите пароварку прилагаемыми шурупами справа и слева (3,5 x 25) к боковым стенкам шкафа.
- Подключите пароварку к электросети.
- Проверьте все функции пароварки на основании инструкции по эксплуатации.

Подключение к электросети

Рекомендуется подключать пароварку к электросети через розетку. Это облегчит сервисное обслуживание. После встраивания розетка пароварки должна быть легко доступна.

 Повреждения из-за неправильно выполненного подключения.

Вследствие неправильно выполненных работ по монтажу, техобслуживанию или ремонту может возникнуть серьезная опасность для пользователя, за которую компания Miele ответственность не несёт.

Компания Miele не несёт ответственности за повреждения, причиной которых является отсутствие заземления (например, в случае удара электрическим током).

Если вилка будет удалена с сетевого кабеля или кабель не будет оснащён вилкой, в этом случае пароварка должна быть подключена к электросети квалифицированным электриком.

Если невозможно обеспечить доступ пользователя к розетке или предусмотрено стационарное подключение, то при монтаже необходимо установить устройство отключения от сети для каждого полюса. В качестве размыкающего устройства могут использоваться выключатели с расстоянием между контактами не менее 3 мм. К ним относятся пакетные выключатели, автоматы защиты, УЗО, дифавтомат с номиналами согласно действующих местных норм и требований. Необходимые данные по подключению приведены на заводской табличке. Указанные данные должны совпадать с параметрами сети. После монтажа необходимо обеспечить защиту от прикосновения к токопроводящим деталям.

Параметры подключения

Необходимые параметры подключения вы можете найти на типовой табличке. Указанные данные должны совпадать с параметрами сети.

Устройство защитного отключения

Для безопасности требуется включить в цепь питания пароварки устройство защитного отключения УЗО с током срабатывания 30 мА.

Замена сетевого кабеля

При изменении подключения к сети может использоваться только кабель H 05 VV-F с подходящим поперечным сечением, который можно приобрести у производителя или в сервисной службе.

Отключение электропитания



Опасность поражения электрическим током.

Во время проведения работ по ремонту и/или техобслуживанию включение сетевого напряжения может привести к поражению электрическим током.

Примите меры для предотвращения повторного включения электропитания.

Для отключения электрической цепи пароварки от общей электросети можно установить следующие распределительные устройства:

Предохранители с плавкими вставками

- Полностью выверните плавкие вставки из головок.

Резьбовые автоматические предохранители

- Нажмите контрольную (красную) кнопку так, чтобы выскочила средняя (чёрная) кнопка.

Встраиваемый автоматический выключатель

- (Линейный защитный автомат, минимум тип В или С): переставьте рычаг с 1 (вкл.) на 0 (выкл.).

Устройство защитного отключения УЗО

- УЗО (защита от токов утечки): переключите главный выключатель с 1 (вкл.) на 0 (выкл.) или нажмите контрольную клавишу.

Монтаж

Внимание! Это изделие сконструировано для подключения к сети переменного тока с защитным проводом заземления, которое соответствует требованиям п.7.1 « Правил устройства электроустановок ».

Для Вашей безопасности подключайте прибор только к электросети с защитным заземлением. Если Ваша розетка не имеет защитного заземления, обратитесь в обслуживающую организацию вашего домовладения.

Не переделывайте штепсельную вилку и не используйте переходные устройства.

ПОМНИТЕ! ПРИ ПОДКЛЮЧЕНИИ К СЕТИ БЕЗ ЗАЩИТНОГО ЗАЗЕМЛЕНИЯ ВОЗМОЖНО ПОРАЖЕНИЕ ЭЛЕКТРИЧЕСКИМ ТОКОМ!

Гарантия качества товара

Сервисные центры Miele

Сервисная сеть Miele включает в себя собственные сервисные центры в Киеве и Алматы, региональных сервисных специалистов Miele и партнерские сервисные центры в регионах. Со списком городов, в которых представлен сервис Miele, Вы можете ознакомиться на интернет-сайте компании:

- *для Украины: www.miele.ua*
- *для Казахстана: www.miele.kz*

В случае необходимости сервисной поддержки просим обращаться по телефонам “Горячей линии”, указанным на странице **Контактная информация о Miele**.

Контактная информация о Miele

По всем вопросам, связанным с приобретением техники, приобретением дополнительных принадлежностей и расходных материалов, а также в случае необходимости сервисной поддержки просим обращаться по телефону "Горячей линии".

Украина

ООО « Миле »

ул. Жилинская 48, 50А, Киев, 01033 БЦ « Прайм »

Тел. 0 800 500290 (звонок со стационарного телефона на территории Украины бесплатный)

(044) 496 03 00

Факс (044) 494 22 85

E-mail: info@miele.ua

Internet: www.miele.ua

Республика Казахстан

ТОО « Миле »

50060 г. Алматы, ул. Абиша Кекилбайулы, 34, БЦ «Capital Tower», офис 11-02

Тел. (727) 313 23 00

Факс (727) 311 10 42

Горячая линия 8-800-080-53-33

E-mail: info@miele.kz

Internet: www.miele.kz

Другие страны СНГ

По всем вопросам приобретения дополнительных принадлежностей и расходных материалов, а также в случае необходимости сервисной поддержки, просим обращаться к продавцу, у которого Вы приобрели это изделие.

Внимание!

Условия гарантии в данных странах (в силу местного законодательства) могут быть иными. Уточнить условия гарантии можно у продавца.

Контактные данные продавцов в странах СНГ можно получить в контактном центре

ООО Миле СНГ

Тел. + 7 (495) 745 89 90

Факс + 7 (495) 745 89 84

E-mail: info@miele.ru

Заявление о соответствии товара

Настоящим компания Miele подтверждает, что данная комби-пароварка соответствует требованиям директивы 2014/53/ЕС.

Полный текст заявления о соответствии товара требованиям ЕС можно найти на одном из следующих интернет-сайтов:

- Продукты, Скачать, на www.miele.de
- Сервис, Запрос информации, Инструкции по эксплуатации на <https://www.miele.ru/domestic/customer-information-385.htm?#p510> с указанием названия прибора или заводского номера.

Диапазон частот модуля Wi-Fi	2,4000 ГГц – 2,4835 ГГц
------------------------------	-------------------------

Максимальная излучаемая мощность модуля Wi-Fi	< 100 мВт
---	-----------

Для обслуживания и управления прибором компания Miele использует собственное и стороннее программное обеспечение (ПО), которое не подпадает под действие условий так называемой свободной лицензии. Эти программы/компоненты ПО защищены авторским правом. Необходимо соблюдать авторские права компании Miele и третьей стороны.

Кроме того, данный прибор содержит компоненты программного обеспечения, которые предоставляются на условиях свободной лицензии. Вы можете запросить содержащиеся компоненты открытого ПО вместе с относящимися к ним сведениями об авторских правах, копиями соответствующих действующих лицензий, а также (при необходимости) дополнительную информацию прямо на приборе, выбрав кнопку Настройки | Правовая информация | Свободные лицензии. Изложенные в условиях предоставления свободной лицензии положения об ответственности и гарантийных обязательствах действуют только в отношении соответствующих правообладателей.

В частности, прибор содержит программные компоненты, которые лицензируются правообладателями в соответствии со стандартными общественными лицензиями GNU, версии 2 и 2.1, (GNU General Public License, Version 2, и GNU Lesser General Public License, Version 2.1). Компания Miele в течение минимум трёх лет после приобретения или поставки прибора предоставляет вам или третьей стороне машиночитаемую копию исходного кода содержащихся в устройстве компонентов открытого ПО, которые лицензируются в соответствии со стандартными общественными лицензиями GNU, версии 2 и 2.1, на съёмном носителе (CD-ROM, DVD или USB-накопитель). Чтобы получить этот исходный код, напишите нам, указав наименование, серийный номер и дату приобретения изделия, по адресу электронной почты (info@miele.com) или по указанному ниже адресу:

Miele & Cie. KG
Open Source
GTZ/TIM
Carl-Miele-Straße 29
33332 Gütersloh

Обращаем ваше внимание на ограниченные гарантийные обязательства в пользу правообладателей в соответствии с условиями стандартных общественных лицензий GNU, версии 2 и 2.1:

This program is distributed in the hope that it will be useful, but WITHOUT ANY WARRANTY, without even the implied warranty of MERCHANTABILITY of FITNESS FOR A PARTICULAR PURPOSE. See the GNU General Public License and GNU Lesser General Public License for more details.



Производитель:

Миле & Ци. КГ, Карл-Миле-Штрассе, 29, 33332 Гютерсло, Германия
Miele & Cie. KG, Carl-Miele-Straße 29, 33332 Gütersloh, Deutschland

Изготовлено на заводе:

Империял Верке оХГ, Миле-Штрассе, 1, 32257 Бюнде, Германия
Imperial Werke oHG, Miele-Straße 1, 32257 Bünde, Deutschland

Импортёры:

ТОО Миле

Казахстан

050060, г. Алматы, ул. Абиша

Кекилбайулы, 34, БЦ «Capital Tower»,
офис 11-02

Тел. (727) 313 23 00

8-800-080-53-33

Факс (727) 311 10 42

ООО «Миле»

ул. Жилинская 48, 50А

01033 Киев, Украина

Телефон: + 38 (044) 496 0300

Телефакс: + 38 (044) 494 2285

Internet: www.miele.ua

E-mail: info@miele.ua



DGC 7640

ru-RU, UA, KZ

M.-Nr. 11 255 450 / 00