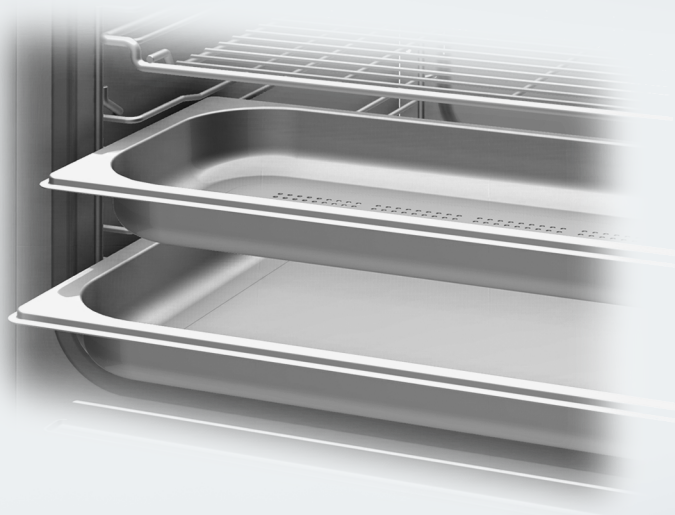



Инструкция по эксплуатации и монтажу Комби-пароварка



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	7
Ваш вклад в охрану окружающей среды	18
Обзор	19
Пароварка	19
Принадлежности, входящие в комплект	21
Элементы управления	22
Кнопка Вкл/Выкл	23
Дисплей	23
Сенсорные кнопки	23
Символы	25
Принцип управления	26
Выбор пункта меню	26
Изменение установок в списке выбора	26
Изменение установок с помощью сегментной шкалы	26
Выбор режима работы или функции	27
Ввод чисел	28
Ввод букв	28
Активация MobileStart	28
Описание функций	29
Панель	29
Ёмкость для воды	29
Ёмкость для конденсата	29
Температура	29
Влажность	30
Время приготовления	30
Шумы	30
Фаза нагрева	31
Фаза приготовления	31
Отвод пара	31
Подсветка рабочей камеры	32
Ввод в эксплуатацию	33
Miele@home	33
Основные установки	34
Первая чистка пароварки	35
Настройка температуры кипения воды	36
Нагрев пароварки	37
Установки	38
Обзор установок	38

Вызов меню «Установки»	40
Язык 	40
Текущее время	40
Дата	41
Подсветка.....	41
Дисплей	42
Громкость звука.....	42
Единицы измерения	43
Поддержание тепла.....	43
Функция отвода пара	44
Рекомендуемые температуры	44
Booster	45
Жёсткость воды	45
Автоматическое промывание	47
Безопасность	47
Miele@home	48
Дистанционное управление.....	49
Активация MobileStart	49
Remote Update (RemoteUpdate).....	49
Версия ПО.....	50
Демонстрационный режим.....	50
Заводские настройки	51
Таймер	52
Главное меню и подменю	54
Советы по экономии электроэнергии	56
Управление прибором	58
Изменение значений и установок для процесса приготовления	59
Изменение температуры.....	60
Изменение Влажность	60
Установка времени приготовления	60
Изменение установленного времени приготовления	62
Удаление настроенного времени приготовления	62
Прерывание процесса приготовления	63
Прерывание процесса приготовления	64
Предварительный нагрев рабочей камеры.....	65
Booster.....	65
Предварительный нагрев	66
Crisp function	67
Запуск паровых ударов	68

Содержание

Важно знать	69
Особенности приготовления на пару	69
Посуда для приготовления	69
Уровень приготовления.....	70
Замороженные продукты	70
Температура.....	70
Время приготовления.....	70
Приготовление с использованием жидкостей.....	70
Собственные рецепты – приготовление на пару	70
Универсальный противень и комби-решётка.....	71
Приготовление на пару	72
Есо Приготовление на пару	72
Указания к таблицам по приготовлению	72
Овощи.....	73
Рыба.....	76
Мясо	79
Рис	81
Крупа	82
Макароны / изделия из теста	83
Клецки	84
Бобовые, сухие.....	85
Куриные яйца.....	87
Фрукты.....	88
Колбасные изделия	88
Ракообразные.....	89
Моллюски.....	90
Приготовление блюд меню	91
Sous-vide	93
Специальные программы	101
Разогрев.....	101
Размораживание	103
Mix & Match	106
Бланширование	119
Консервирование	119
Консервирование пирогов	122
Сушка	123
Подъём дрожжевого теста	124
Стерилизация посуды	124
Режим «Шаббат»	125
Подогрев посуды.....	126
Поддержание тепла.....	126

Нагревание влажных полотенец	127
Расплавление желатина.....	127
Расплавление мёда	128
Расплавление шоколада	128
Приготовление йогурта	129
Растапливание шпика	130
Тушение лука.....	130
Получение сока.....	131
Фруктовый джем.....	132
Снятие кожицы с продукта.....	133
Консервирование яблок	134
Приготовление яичной заправки для супа.....	134
Автоматические программы.....	135
Категории	135
Использование автоматических программ.....	135
Указания по применению.....	135
Персональные программы.....	136
Выпекание.....	139
Указания по выпеканию	139
Рекомендации по выпеканию	140
Указания по режимам работы	140
Запекание	142
Указания по запеканию.....	142
Указания по режимам работы	142
Гриль	144
Указания по приготовлению на гриле.....	144
Рекомендации по приготовлению на гриле.....	144
Указания по режимам работы	145
Данные для организаций, проводящих испытания и тесты.....	146
Чистка и уход.....	148
Указания по чистке и уходу	148
Очистка фронтальной поверхности пароварки	149
Покрытие PerfectClean	150
Рабочая камера	151
Очистка ёмкости для воды и контейнера для конденсата	152
Принадлежности	153
Очистка боковых направляющих.....	154
Опускание ТЭНа верхнего жара/гриля	155

Содержание

Чистка и уход	156
Замачивание	156
Сушка	156
Промывание	156
Очистка пароварки от накипи	156
Снятие дверцы	158
Установка дверцы	159
Что делать, если	160
Дополнительно приобретаемые принадлежности	166
Посуда для приготовления	166
Прочее	166
Средства для чистки и ухода	166
Сервисная служба	167
Сервисная служба	167
Гарантия	167
Сертификат соответствия	167
Условия транспортировки	167
Условия хранения	167
Дата изготовления	167
Монтаж	168
Указания по безопасности при встраивании прибора	168
Размеры для встраивания	169
Встраивание в высокий шкаф	169
Встраивание в шкаф под столешницей	170
Вид сбоку	171
Диапазон поворота панели управления	172
Подключение и вентиляция	173
Установка пароварки	174
Подключение к электросети	175
Гарантия качества товара	178
Контактная информация о Miele	180
Заявление о соответствии товара	181

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.

Указания по безопасности и предупреждения

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.

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.

Указания по безопасности и предупреждения

▶ 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.

Указания по безопасности и предупреждения

► 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 питания быстро высыхают и могут самовозгореться из-за высокой температуры гриля.
Ни в коем случае не используйте режимы гриля для освежения черствых булочек или хлеба, а также для сушки цветов или трав. Для этих целей используйте 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 защемлён 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.

Ваш вклад в охрану окружающей среды

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.

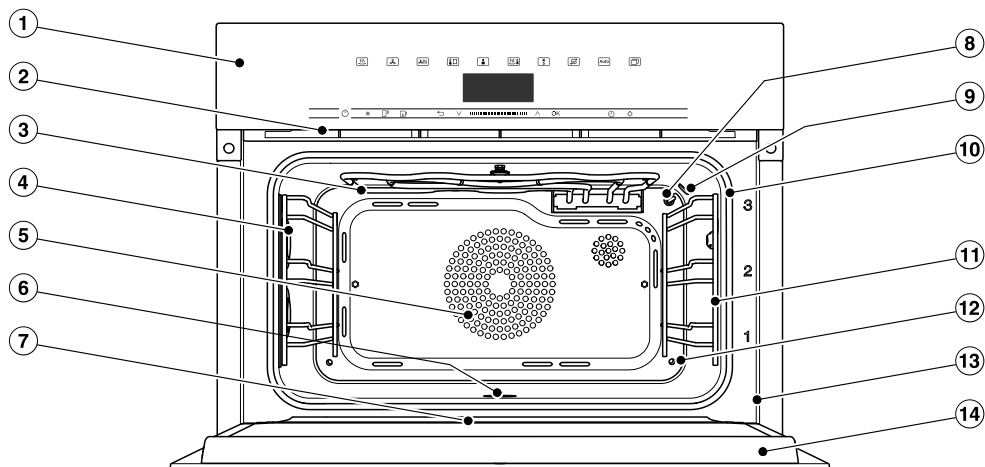
Утилизация прибора

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.

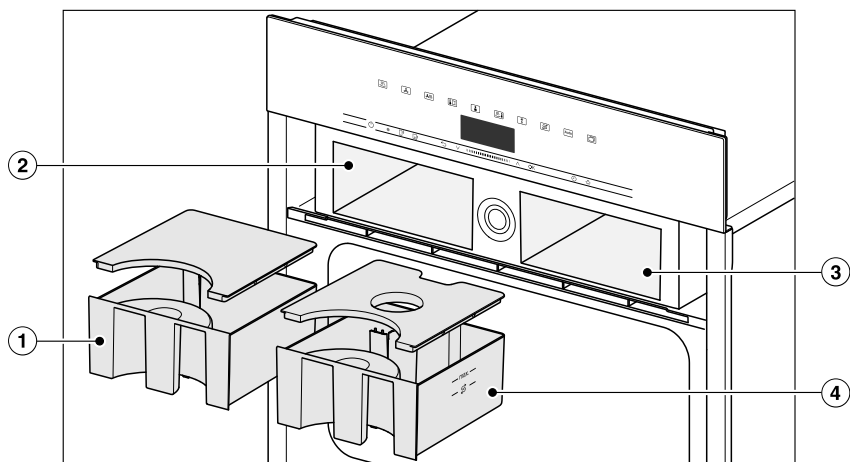


Рекомендуем Вам сдать отслуживший прибор в организацию по приему и утилизации электрических и электронных приборов в Вашем населенном пункте. Если в утилизируемом приборе сохранены какие-либо персональные данные, то за их удаление Вы несете личную ответственность. Необходимо проследить, чтобы до отправления 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 Боковые направляющие с 3 уровнями
- ⑫ Отверстие подачи пара
- ⑬ Фронтальная рамка с типовой табличкой
- ⑭ 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.

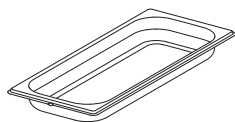
На ней указаны модель, заводской номер, а также данные подключения (сетевое напряжение/частота/максимальная потребляемая мощность).

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

Принадлежности, входящие в комплект

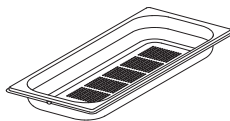
При необходимости Вы можете дополнительно заказать принадлежности, входящие в комплект, а также другие принадлежности (см. главу «Дополнительно приобретаемые принадлежности»).

DGG 20



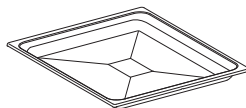
1 неперфорированный контейнер
емкость 2,4 л / полезный объем
1,8 л
450 x 190 x 40 мм (ШхГхВ)

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

DGClean

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

Таблетки для удаления накипи

Для очистки пароварки от накипи

Кнопка Вкл/Выкл

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

Этой кнопкой вы включаете и выключаете пароварку.

Дисплей

На дисплее отображается текущее время или различная информация о режимах, температуре, времени приготовления, автоматических программах и установках.

После включения пароварки кнопкой Вкл/Выкл ① появляется главное меню с предложением Выбрать режим приготовления.

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 | выключить.





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

Сенсорные кнопки над дисплеем



Информацию о режимах приготовления и дополнительных функциях вы найдёте в разделах «Главное меню и подменю», «Установки», «Автомат. программы» и «Специальные программы».

Элементы управления

Сенсорные кнопки под дисплеем





Сенсорная кнопка	Функция
	<p>Если вы хотите управлять пароваркой с помощью вашего мобильного устройства, вам необходимо настроить функцию Miele@home, включить установку Дистанционное управление и коснуться этой сенсорной кнопки. В завершении эта сенсорная кнопка светится оранжевым цветом, и функция MobileStart доступна.</p> <p>Пока эта сенсорная кнопка светится, вы можете управлять пароваркой с помощью вашего мобильного устройства (см. главу «Установки», раздел «Miele@home»).</p>
	<p>С помощью этой сенсорной кнопки вы открываете и закрываете панель управления (см. главу «Описание функций», раздел «Панель управления»).</p>
	<p>В зависимости от того, в каком меню вы находитесь, касаясь этой сенсорной кнопки, вы попадаете в вышестоящее или главное меню.</p> <p>Если в это время идёт процесс приготовления, нажатием этой сенсорной кнопки можно изменить значения и установки (например, температуру или параметры функции Booster) процесса приготовления или прервать процесс приготовления.</p>
	<p>В области навигации кнопками-стрелками или с помощью слайдера вы пролистываете списки выбора вверх или вниз. При пролистывании пункты меню один за другим выделяются светлым фоном. Пункт меню, который вы хотите выбрать, должен быть выделен светлым фоном.</p> <p>Значения и установки, которые выделены светлым фоном, вы можете изменять кнопками-стрелками или с помощью слайдера.</p>
OK	<p>Если функции на дисплее выделены светлым фоном, вы можете вызвать их с помощью сенсорной кнопки OK. Затем выбранную функцию можно изменить.</p> <p>Нажатием OK изменения сохраняются.</p> <p>Если на дисплее появляется информационное окно, подтвердите его кнопкой OK.</p>

Элементы управления

Сенсорная кнопка	Функция
	<p>Если процесс приготовления не запущен, с помощью этой сенсорной кнопки вы можете в любой момент настроить таймер (например, для варки яиц).</p> <p>Если процесс приготовления запущен, вы можете настроить таймер, время приготовления, время начала и окончания процесса приготовления.</p>
	<p>С помощью этой сенсорной кнопки вы можете включить или выключить подсветку рабочей камеры.</p> <p>В зависимости от выбранной установки подсветка рабочей камеры выключится через 15 секунд или останется включённой или выключенной на продолжительное время.</p>

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 ОК.
	Таймер
	Галочкой отмечается активная установка.
	Некоторые установки, например, яркость дисплея или громкость звуковых сигналов настраиваются с помощью сегментной шкалы.

Принцип управления

Вы можете управлять пароваркой через область навигации с помощью кнопок со стрелками \wedge и \vee и слайдера $|||■|||$.

Как только на дисплее появится значение, указание или настройка, которые вам необходимо подтвердить, сенсорная кнопка *OK* загорится оранжевым цветом.

Выбор пункта меню

- Коснитесь кнопок со стрелками \wedge или \vee или проведите пальцем по слайдеру $|||■|||$ вправо или влево, пока нужный пункт меню не будет выделен светлым фоном.

Совет: При удерживании кнопки со стрелкой значения автоматически будут изменяться, пока вы её не отпустите.

- Подтвердите выбор с помощью *OK*.

Изменение установок в списке выбора

- Коснитесь кнопок со стрелками \wedge или \vee или проведите пальцем по слайдеру $|||■|||$ вправо или влево, пока не появится нужное значение, или нужная установка не будет выделена светлым фоном.

Совет: Активная установка обозначается галочкой \checkmark .

- Подтвердите с помощью *OK*.

Установка сохраняется. Вы снова попадаете в вышестоящее меню.

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, громкость).

- Касайтесь кнопок со стрелками \wedge или \vee или прокручивайте область $|||■|||$ направо или налево, пока не появится нужная установка.
- Подтвердите выбор с помощью *OK*.


Установка сохраняется. Вы снова попадаете в вышестоящее меню.

Выбор режима работы или функции

Сенсорные кнопки режимов работы и функций (например, Другие ) находятся над дисплеем (см. главу «Управление» и «Установки»).

- Коснитесь сенсорной кнопки нужного режима работы или функции.

Сенсорная кнопка на панели управления загорается оранжевым цветом.

- Прокручивайте список выбора в Другие , пока нужный пункт меню не будет выделен светлым фоном.
- Установите значения для процесса приготовления.
- Подтвердите с помощью ОК.

Изменение режима работы


При запущенном процессе приготовления вы можете изменить режим работы.

Сенсорная кнопка выбранного ранее режима работы светится оранжевым цветом.

- Коснитесь сенсорной кнопки нового режима работы или функции.
- Выберите Измен. режим работы? | да и, в случае необходимости, подтвердите с помощью ОК.

Появляется новый режим работы и соответствующие рекомендуемые значения.

Сенсорная кнопка нового режима работы светится оранжевым цветом.

Прокручивайте список выбора в Другие , пока не появится нужный пункт меню.

Принцип управления

Ввод чисел

Цифры, которые можно изменить, выделены светлым фоном.

- Коснитесь кнопок со стрелками \wedge или \vee или проведите пальцем по слайдеру $|||■|||$ вправо или влево, пока нужная цифра не будет выделена светлым фоном.

Совет: При удерживании кнопки со стрелкой, значения автоматически будут изменяться, пока вы её не отпустите.

- Подтвердите с помощью *OK*.

Изменённое число сохраняется. Вы снова попадаете в вышестоящее меню.

Ввод букв

Буквы вводятся с помощью области навигации. Выбирайте краткие, выразительные названия.

- Коснитесь кнопок со стрелками \wedge или \vee или проведите пальцем по слайдеру $|||■|||$ вправо или влево, пока нужный знак не будет выделен светлым фоном.

Выбранный знак появляется в верхней строке.

Совет: Всего можно использовать максимум 10 знаков.

С помощью \leftarrow Вы можете поочередно удалять знаки.

- Выберите следующие знаки.
- После ввода названия выберите \checkmark .
- Подтвердите с помощью *OK*.

Название сохраняется.

Активация MobileStart


- Выберите сенсорную кнопку \square^{D} , чтобы активировать MobileStart.

Горит сенсорная кнопка \square^{D} . 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 \square^{D} светится, вы можете использовать функцию MobileStart.

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.

Температура

Для некоторых режимов работы рекомендуется определённая температура приготовления. Рекомендуемую температуру можно изменить как для одного процесса приготовления, одного этапа приготовления, так и на продолжительное время в заданный период. Вы можете изменять рекомендуемую температуру с шагом 5 °C, а на режиме Sous-vide с шагом 1 °C (см. главу «Установки», раздел «Рекомендуемые температуры»).

Описание функций

Влажность

Режим Комбинированный режим  и специальная программа Разогрев  работают в комбинации режима духового шкафа и влажности. Влажность можно установить в пределах заданного диапазона для отдельного процесса или этапа приготовления.

В зависимости от заданной влажности в рабочую камеру подаётся пар или свежий воздух. При установке влажности = 0 % подаётся только свежий воздух, пар не подаётся. При установке влажности = 100 % свежий воздух не подаётся и в рабочей камере создаётся максимальный уровень влажности.

Некоторые продукты во время процесса приготовления отдают влагу. Эта собственная влажность продукта используется также для регулирования влажности. Поэтому может получиться так, что при низком значении влажности парогенератор не активируется.

Время приготовления

В зависимости от режима работы можно установить время приготовления от 1 минуты и до 10 или 12 часов.

Для автоматических программ и программ по уходу за техникой время выполнения установлено на заводе-изготовителе, его невозможно изменить.

При приготовлении на пару, а также в режимах и специальных программах с использованием пара отсчёт времени приготовления начинается только при достижении установленной температуры. Во всех других режимах работы, программах и специальных программах отсчёт времени начинается немедленно.


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.

Фаза нагрева


Во всех режимах работы во время фазы нагрева на дисплее отображается рост 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 фаза нагрева увеличивается. При низких температурах приготовления и при приготовлении в режиме *Sous-vide*  фаза нагрева может увеличиться.

Фаза приготовления

Когда установленная температура достигнута, начинается фаза приготовления. Во время фазы приготовления на дисплее отображается время, оставшееся до конца процесса.

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  Отвод пара.

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


Описание функций

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.
- Подтвердите с помощью **OK**.

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

Установка страны

- Выберите нужную страну.
- Подтвердите с помощью **OK**.

Настройка функции Miele@home

На дисплее появляется Настроить Miele@home.

- Если вы хотите установить функцию Miele@home сразу, выберите **далее** и подтвердите с помощью **OK**.
- Если вы хотите перенести настройку на более поздний момент времени, выберите **пропустить** и подтвердите с помощью **OK**. Информацию о более поздней установке вы найдёте 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 год, месяц и день.
- Подтвердите с помощью **OK**.

Установка текущего времени

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

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. .
- 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 Приготовление 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 °С 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 включить выключить* Ночное отключение Формат времени 12 часов 24 часа* Установить
Дата	
Подсветка	включить включить на 15 секунд* выключить
Дисплей	Яркость  QuickTouch включить выключить*
Громкость звука	Звуковые сигналы Мелодии*  Соло-звук  Звук нажатия кнопок  Мелодии включить* выключить
Единицы измерения	Вес г* lb/oz lb Температура °C* °F
Поддержание тепла	включить выключить*
Отвод пара	включить* выключить
Рекомендуемые температуры	
Booster	включить* выключить
Жесткость воды	1° dH ... 15° dH* ... 70° dH



* Заводская настройка



Пункт меню	Возможные настройки
Автоматическое промывание	включить* выключить
Безопасность	Блокировка кнопок включить выключить* Блокировка запуска  включить выключить*
Miele@home	включить выключить Статус соединения Настроить заново Восстан. исходное состояние Установить
Дистанционное управление	включить* выключить
Remote Update	включить* выключить
Версия ПО	
Демонстрационный режим	Демо-режим включить выключить*
Заводские настройки	Установки прибора Персональн. программы Рекоменд. температуры

* Заводская настройка

Установки

Вызов меню «Установки»

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

- Выберите Другие .
- 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 сенсорную кнопку . Ориентируйтесь по символу , чтобы снова попасть в подменю Язык .

Текущее время

Индикация

Выберите вид индикации текущего времени для выключенной пароварки.

- включить
Текущее время постоянно высвечивается на дисплее.
Если вы дополнительно выбрали установку Дисплей | QuickTouch | включить, все сенсорные кнопки реагируют на касание сразу же.
Если вы выбрали установку Дисплей | QuickTouch | выключить, сначала вы должны будете включить пароварку, чтобы начать ею управлять.
- выключить
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.

Формат времени

Вы можете задать отображение текущего времени в 24-часовом или 12-часовом формате (24 часа или 12 часов).

Установить

Установите часы и минуты.


После отказа сетевого питания индикация актуального текущего времени появляется снова. Текущее время сохраняется прилб. 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

Установите дату.

Подсветка

- включить
Подсветка рабочей камеры включена во время всего процесса приготовления.
- включить 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.
- выключить
Подсветка рабочей камеры выключена. Выбором сенсорной кнопки  подсветка рабочей камеры снова включается на 15 секунд.

Установки

Дисплей

Яркость

Яркость дисплея настраивается с помощью сегментной шкалы.

–  максимальная яркость

–  минимальная яркость

QuickTouch

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

– включить
Если Вы выбрали установку Текущее время | Индикация | включить или Ночное отключение, сенсорные кнопки реагируют на касание даже, если пароварка выключена.

– выключить
Независимо от установки Текущее время | Индикация сенсорные кнопки реагируют на касание 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

Соло-звук

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

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

Мелодии

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

Единицы измерения

Вес

На автоматических программах вы можете настроить вес продукта в граммах (g), фунтах/унциях (lb/oz) или фунтах (lb).

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.

– включить

Функция Поддержание тепла включена. Если приготовление происходит при температуре выше прим. 80°C, эта функция включается примерно через 5 минут. Приготовленная пища поддерживается в тёплом состоянии при помощи температуры около 70 °C.

– выключить

Функция Поддержание тепла выключена.

Установки

Функция отвода пара

Функция Отвод пара способствует тому, чтобы при открывании дверцы из пароварки не выходило слишком много пара.

– включить

Если продукты готовятся при температуре ок. 80 °С (приготовление на пару) или 80–100 °С и 100 % влажности (комбинированное приготовление), то по окончании процесса приготовления автоматически включается функция отвода пара. На дисплее появляется Отвод пара.

– выключить

Если функция отвода пара выключена, то автоматически выключается и функция Поддержание тепла. При выключенной функции отвода пара при открывании дверцы из пароварки будет выходить много пара.

Рекомендуемые температуры

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 ОК.

Booster

Функция **Booster** служит для быстрого разогрева рабочей камеры.

- включить

Функция **Booster** во время фазы нагрева процесса приготовления включена автоматически. Нагревательный элемент верхнего жара/ Гриля, кольцевой нагревательный элемент и вентилятор одновременно прогревают рабочую камеру до установленной температуры.

- выключить

Функция **Booster** во время фазы нагрева процесса приготовления выключена. Прогревают рабочую камеру только нагревательные элементы, соответствующие определённым режимам работы.

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 **OK**.

Установки

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

Автоматическое промывание


После того как вы выключили пароварку после процесса приготовления с использованием пара, на дисплее появляется **Прибор промывается**.

Во время этого процесса из системы вымываются остатки пищи.

Автоматический процесс промывания можно выключить или включить.

Безопасность

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 .

– ВКЛЮЧИТЬ

Функция блокировки кнопок активирована. Коснитесь сенсорной кнопки **OK** и удерживайте минимум 6 секунд, чтобы на короткое время деактивировать функцию блокировки кнопок.

– ВЫКЛЮЧИТЬ

Функция блокировки кнопок деактивирована. Все сенсорные кнопки при выборе сразу реагируют на касание.

Блокировка запуска

Благодаря блокировке запуска предотвращается случайное включение пароварки.

При активированной блокировке запуска вы также можете сразу установить таймер и использовать функцию **MobileStart**.

Блокировка запуска остается включённой также после перебора в электроснабжении.

– ВКЛЮЧИТЬ

Блокировка включения активирована. Прежде чем вы снова сможете пользоваться пароваркой, коснитесь сенсорной кнопки **OK** и удерживайте её минимум 6 секунд.

– ВЫКЛЮЧИТЬ

Блокировка включения деактивирована. Вы можете пользоваться пароваркой, как обычно.

Miele@home

Пароварка поддерживает функцию Miele@home. В заводской комплектации ваша пароварка оснащена интегрированным коммуникационным 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

- Включить
Эта установка отображается только в том случае, если деактивирована функция Miele@home. Функция Wi-Fi снова включается.
- Выключить
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.
- Восстан. исходное состояние
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.

Дистанционное управление


Если вы установили на вашем мобильном устройстве приложение Miele@mobile, пользуетесь системой Miele@home и активировали дистанционное управление (включить), вы сможете пользоваться функцией MobileStart, например, чтобы просматривать указания по выполняющимся процессам приготовления в пароварке или завершать выполняющиеся 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.

Remote Update (RemoteUpdate)

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.

Установки

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.

Версия ПО

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

Демонстрационный 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 **Активирован демо-режим**. Прибор не нагревается..


- включить
Демонстрационный режим активируется, если вы касаетесь сенсорной кнопки **OK** в течение минимум 4 секунд.
- выключить
Демонстрационный режим деактивируется, если вы касаетесь сенсорной кнопки **OK** в течение минимум 4 секунд. Вы можете пользоваться пароваркой как обычно.

Заводские настройки

- Установки прибора
Все установки прибора отменяются, и восстанавливается заводская настройка.
- Персональн. программы
Все персональные программы удаляются.
- Рекоменд. температуры
Изменённые рекомендуемые температуры отменяются, и восстанавливается заводская настройка.

Таймер

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 | выключить 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 .
- При запущенном процессе приготовления выберите Кухонный будильник.

Появляется предложение Установить 00:00 мин..


- Установите с помощью области навигации 06:20.
- Подтвердите с помощью ОК.


Время таймера сохраняется.

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

При запущенном процессе приготовления, появляется символ  и отсчёт времени таймера в нижней строке.


Если вы находитесь в каком-либо меню, отсчёт времени таймера идёт на заднем плане.

По истечении времени таймера мигает , отсчёт времени идёт по возрастанию, и раздаётся сигнал.

- Выберите сенсорную кнопку .
- Подтвердите с помощью ОК, если необходимо.

Акустический и оптический сигналы выключаются.

Изменение времени таймера


- Выберите сенсорную кнопку .
- При запущенном процессе приготовления выберите Кухонный будильник.
- Выберите изменить.
- Подтвердите с помощью ОК.

Появляется время таймера.

- Измените время таймера.
- Подтвердите с помощью ОК.














Изменённое время таймера сохраняется.

Удаление времени таймера



- Выберите сенсорную кнопку .
- При запущенном процессе приготовления выберите Кухонный будильник.
- Выберите удалить.
- Подтвердите с помощью ОК.

Время таймера удаляется.

Главное меню и подменю


Меню	Рекомендованное значение	Область
Режимы работы		
Приготовление на пару 	100 °C	40–100 °C
Конвекция плюс 	160 °C	30–225 °C
Комбинированный режим 		
Комби-режим + Конвекц. плюс 	170 °C	30–225 °C
Комби-режим + Верх./ниж. жар 	180 °C	30–225 °C
Комби-режим + Гриль 	Уровень 3	Уровень 1–3
Sous-vide 	65 °C	45–90 °C
Персональные программы 		
Разогрев 	130 °C	120–140 °C
Размораживание 	60 °C	50–60 °C
Удаление накипи 		
Автомат. программы 		
Другие 		
Верхний/нижний жар	180 °C	30–225 °C
Интенсивное выпекание	180 °C	50–225 °C
Нижний жар	190 °C	100–200 °C
Верхний жар	190 °C	100–225 °C
Гриль большой	Ступень 3	Ступень 1–3
Гриль малый	Ступень 3	Ступень 1–3
Гриль с обдувом	200 °C	50–225 °C
Пироги (спец. рецептура)	160 °C	30–225 °C
Есо Конвекция	160 °C	30–225 °C

Главное меню и подменю


Меню	Рекомендованное значение	Область
Другие 		
Есо Приготовление на пару	100 °C	40–100 °C
Специальные программы	–	–
Mix & Match		
Бланширование	–	–
Консервирование	90 °C	80–100 °C
Сушка	60 °C	60–70 °C
Подъем дрожжевого теста	–	–
Стерилизация посуды	–	–
Шаббат-программа	180 °C	30–225 °C
Подогрев посуды	50 °C	50–80 °C
Поддержание тепла	65 °C	40–100 °C
Чистка и уход		
Смачивание		
Сушка		
Промывание		
Установки 		

Советы по экономии электроэнергии

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 спустя минимальное время из указанного.
- Нагревайте рабочую камеру предварительно только в том случае, если это требуется по рецепту или в таблице приготовления.
- По возможности не открывайте дверцу в процессе приготовления блюда.
- Используйте для выпекания тёмные матовые формы. Они лучше поглощают тепло и отдают 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 теплоотражающей алюминиевой фольгой.
- Следите за временем приготовления продуктов, чтобы избежать излишнего расхода электроэнергии. Установите время приготовления или используйте термомуфта 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 можно готовить при более низких температурах, чем в других режимах гриля с максимальной установкой температуры.
- Режим **Есо Конвекция** позволяет готовить блюда при низких затратах электроэнергии и с оптимальным использованием тепла. Используйте этот режим для приготовления сладких и сытных запеканок и графенов. Не открывайте дверцу в процессе приготовления блюда.
- Для энергосберегающего приготовления на пару можно выбрать режим приготовления **Есо Приготовление 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 приготовления.
- Готовьте блюда, которые нельзя готовить одновременно, по возможности сразу друг за другом, чтобы использовать остаточное тепло.

Установки

- Через элементы управления выберите настройку Дисплей | QuickTouch | выключить, чтобы снизить расход электроэнергии.
- Выберите для подсветки рабочей камеры настройку Подсветка | выключить или включить на 15 секунд. Вы в любое время можете снова включить подсветку рабочей камеры сенсорной кнопкой .

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.

На дисплее появляется главное меню.

- При выборе режима работы с использованием пара или паровых ударов заполните ёмкость водой и установите её в прибор.

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

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

- Поместите продукт в рабочую камеру.
- Выберите нужный режим работы.

На дисплее появляется режим приготовления. В зависимости от выбранного режима появляются поочередно рекомендуемые значения для температуры и при необходимости влажности.

- При необходимости измените рекомендуемую температуру.
- Подтвердите нажатием *OK*.


Рекомендуемая температура применяется в течение нескольких секунд. Температуру можно изменить затем при помощи кнопок со стрелками.

- При необходимости измените влажность.
- Подтвердите нажатием *OK*.

Отображается заданная и фактическая температура, начинается фаза нагрева.

Рост температуры можно отслеживать. При достижении выбранной температуры раздаётся сигнал.

- После окончания процесса приготовления нажмите сенсорную кнопку выбранного режима, чтобы завершить процесс.

 Опасность ошпаривания горячим паром.

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

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

- Выньте приготовленный продукт из рабочей камеры.

Очистка пароварки

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

После процесса приготовления с использованием пара появляется Пароварка промывается.

- Следуйте указаниям на дисплее.

В любом случае промойте систему, чтобы очистить от возможных остатков продуктов.

- Очистите и вытрите насухо всю пароварку, как описано в главе «Чистка и уход».
- Закройте дверцу только после полного высыхания рабочей камеры.

Доливание воды

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

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

Процесс приготовления продолжается.

Изменение значений и установок для процесса приготовления

При запущенном процессе приготовления вы можете в зависимости от режима работы изменить значения и установки для данного процесса с помощью сенсорной кнопки ↵.

- Выберите сенсорную кнопку ↵.

В зависимости от режима работы могут появиться следующие установки:

- Температура
- Влажность
- Время приготовления
- Booster
- Предварит. нагрев
- Crisp function



Изменение значений и установок


- Выберите нужное значение или нужную установку и подтвердите с помощью ОК.
- Измените значение или установку и подтвердите нажатием ОК.

Процесс приготовления продолжается с измененными значениями и установками.

Управление прибором


Изменение температуры

Вы можете в Другие  | Установки  | Рекомендуемые температуры изменить рекомендуемую температуру на продолжительное время, чтобы она соответствовала вашим индивидуальным предпочтениям.

- Выберите сенсорную кнопку .
- Выберите Температура и подтвердите нажатием *ОК*.
- Измените заданную температуру с помощью навигационной области.
- Подтвердите с помощью *ОК*.

Процесс приготовления продолжается с изменённой заданной температурой.

Изменение Влажность


- Нажмите сенсорную кнопку .
- Выберите Влажность и подтвердите нажатием *ОК*.
- 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 высухнуть, 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.

Когда вы вводите Время приготовления, Готовность в или Запуск в с помощью сенсорной кнопки , вы настраиваете автоматическое завершение или запуск/завершение процесса приготовления.

– **Время приготовления**
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**
Задайте 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 приготовления** или **Готовность в**. С помощью **Запуск в** вы задаете время, когда процесс приготовления должен запуститься. Нагрев рабочей камеры к этому моменту времени автоматически включается.

- Выберите сенсорную кнопку .
- Установите нужное время.
- Подтвердите с помощью **ОК**.
- Выберите сенсорную кнопку , чтобы вернуться в меню выбранного режима работы.



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

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

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

Управление прибором

Изменение установленного времени приготовления



- Нажмите сенсорную кнопку .
- Выберите нужное время.
- Подтвердите нажатием *OK*.
- При необходимости выберите изменить.
- Измените установленное время.
- Подтвердите нажатием *OK*.
- Нажмите сенсорную кнопку , чтобы вернуться в меню выбранного режима.

При нарушении электроснабжения настройки удаляются.

Совет: Время приготовления можно изменять напрямую при помощи зоны навигации.

Удаление настроенного времени приготовления

В режимах и программах, для которых требуется настройка времени приготовления блюд, можно удалять настройки времени для *Готовность в* и *Готовность в*.

- Нажмите сенсорную кнопку .
- Выберите необходимое время.
- Подтвердите нажатием *OK*.
- Выберите *удалить*.
- Подтвердите нажатием *OK*.
- Нажмите сенсорную кнопку , чтобы вернуться в меню выбранного режима приготовления блюд.

Если удалить *Время приготовления*, то настроенное время для *Готовность в* и *Запуск в* тоже будет удалено.

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

Совет: Время приготовления можно удалять напрямую при помощи зоны навигации.

Прерывание процесса приготовления

Процесс приготовления можно прервать касанием горячей оранжевым цветом сенсорной кнопки режима работы или сенсорной кнопки ↵.

В завершение выключается нагрев и подсветка рабочей камеры. Установленное время приготовления удаляется.

Касанием сенсорной кнопки режима работы вы возвращаетесь в главное меню.

Прервать процесс без установленного времени приготовления.

- Выберите сенсорную кнопку выбранного режима работы.

Появляется главное меню.

- **Или:** Выберите сенсорную кнопку ↵.
- Выберите Отменить процесс.
- Подтвердите с помощью ОК.

Прервать процесс с установленным временем приготовления

- Выберите сенсорную кнопку выбранного режима работы.

Появляется Отменить процесс? .


- Выберите да.
- Подтвердите с помощью ОК.
- **Или:** Выберите сенсорную кнопку ↵.
- Выберите Отменить процесс.
- Подтвердите с помощью ОК.
- Выберите да.
- Подтвердите с помощью ОК.

Управление прибором

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** используется для быстрого нагрева рабочей камеры в некоторых режимах.



Функцией **Предварительный нагрев** можно пользоваться во всех режимах духового шкафа (кроме **Eco Конвекция**), и эта функция должна включаться отдельно для каждого приготовления.


При установке времени приготовления оно начинает отсчитываться только после окончания фазы нагрева.

Предварительный нагрев рабочей камеры необходим только в некоторых режимах работы.

- В следующих режимах необходим предварительный нагрев рабочей камеры:
 - Пироги и выпечка с коротким временем приготовления (до 30 минут) и нежным тестом (например, бисквит) в рабочем режиме **Верхний/нижний жар**

Booster

В качестве заводской установки функция **Booster** включена для следующих режимов (**Другие**  | **Установки**  | **Booster** | включить):

- Конвекция плюс 
- Верхний/нижний жар

Если вы установите температуру выше 100 °C и будет включена функция **Booster**, рабочая камера прогревается до нужной температуры в быстрой фазе нагрева. При этом одновременно включается нагревательный элемент верхнего жара/гриля, кольцевой нагревательный элемент и вентилятор.

Изделия из нежного теста (например, бисквит, мелкая выпечка) с функцией **Booster** сверху слишком быстро подрумяниваются. При этих видах приготовления включайте функцию **Booster**.

Управление прибором

Включение и выключение Booster для процесса приготовления

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

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

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

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

- Нажмите сенсорную кнопку ↵.
- Выберите **Booster** | выключить .
- Подтвердите нажатием **OK**.

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.

Пример: Вы выбрали определённый режим и необходимые установки, например температуру.

Для этого процесса приготовления вы хотели бы включить функцию **Предварительный нагрев**.

- Нажмите сенсорную кнопку ↵.
- Выберите **Предварительный нагрев** | включить .
- Подтвердите нажатием **OK**.

Появляется сообщение **Поместить 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 во время всего процесса приготовления или только временно.

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 можно использовать функцию 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.

Вы выбрали определённый режим и необходимые установки, например температуру.

Для этого процесса приготовления вы хотели бы включить функцию Crisp function.

- Нажмите сенсорную кнопку .
- Выберите Crisp function | включить.
- Подтвердите нажатием *OK*.

Функция Crisp function включена.

Нажатием сенсорной кнопки  можно в любой момент снова выключить функцию Crisp function.

Управление прибором


Запуск паровых ударов

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

Как только на дисплее появится Паровой удар на светлом фоне, можно активировать паровой удар.

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

■ Нажмите ОК.

Активируется паровой удар. На дисплее появится , а Паровой удар погаснет. Это продолжается ок. 1 минуты.

■ Действуйте соответствующим образом для активации следующих паровых ударов. На дисплее снова появляется Паровой удар.

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 вынуть 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.

Важно знать

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 °С. 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.

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.

Приготовление на пару

Есо Приготовление на пару

Для энергосберегающего приготовления на пару вы можете выбрать режим приготовления Есо Приготовление 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 Приготовление на пару .

Настройка

Другие  | Есо Приготовление 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.

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 выберите 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

Автомат. программы  | Овощи | ... |

или

Приготовление 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	27–29
половинки	21–22
четвертинки	16–18
Картофель, в основном нерассыпчатый, очищенный	
целиком	25–27
половинки	19–21
четвертинки	17–18
Картофель рассыпчатый, очищенный	
целиком	26–28
половинки	19–20
четвертинки	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

Приготовление на пару

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 капающей жидкости.

Температура

85–90 °С

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

100 °С

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.


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

Автомат. программы  | Рыба | ... |

или

Приготовление 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

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 при приготовлении 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

Автомат. программы  | Мясо | ... |

или

Приготовление на пару 

Температура: 100 °C

Время приготовления: см. таблицу

Приготовление на пару

Мясо	🕒 [мин]
Кусок окорока, залитый водой	110–120
Свиная 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

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


Автомат. программы  | Рис | ... |

или

Приготовление 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

Приготовление на пару

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

Автомат. программы  | Крупа | ... |

или

Приготовление 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

Макаронны / изделия из теста

Сухие продукты

Сухие макаронны и изделия из теста разбухают во время приготовления, поэтому они должны вариться в жидкости. Макаронны 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


Автомат. программы  | Изделия из теста | ... |

или

Приготовление 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

Приготовление на пару

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


Автомат. программы  | Изделия из теста | ... |

или

Приготовление 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

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

Автомат. программы  | Бобовые | ... |

или

Приготовление 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

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


Автомат. программы  | Куриные яйца | ... |

или

Приготовление 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

Приготовление на пару

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

Автомат. программы  | Фрукты | ... |

или

Приготовление 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

Автомат. программы  | Колбасные изделия


| ... |

или

Приготовление 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

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



Автомат. программы  | Ракообразные | ... |

или

Приготовление 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

Приготовление на пару

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



Автомат. программы  | Моллюски | ... |


или

Приготовление 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 блюд меню

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 на пару

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.

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.

Sous-vide

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.

Sous-vide

Использование режима Sous-vide

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

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.

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

Sous-vide

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.

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

Sous-vide 

Температура: см. таблицу

Время: см. таблицу

Sous-vide

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 прожарка ¹	полная прожарка 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.

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.

Установки

Разогрев 

или

Комбинированный режим  | Комбинированный режим + Конвекция + 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.

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 °С.

Исключение: Фарш и дичь 50 °С.

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 каплюющей 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

Размораживание 

или

Приготовление на пару 

Температура: см. таблицу

Время размораживания: см. таблицу

Время выравнивания: 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	°F [°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

Продукты не следует накрывать во время приготовления.

- При необходимости подготовьте продукты соответствующим образом.
- Выберите Другие  | Специальные программы | Mix & Match.
- При приготовлении уже **термообработанных** продуктов выберите Бережный разогрев или Разогрев с корочкой.
- При приготовлении **свежих** или только частично термообработанных продуктов выберите Бережное приготовление или Приготовление с корочкой.
- При необходимости измените степень подрумянивания продукта.
- Подтвердите нажатием **ОК**.
- Задвиньте решётку с продуктом на уровень 2.
- Подтвердите нажатием **ОК**.

Можно начать процесс приготовления сразу или отложить запуск на некоторое время.

- Если по окончании процесса приготовления блюдо в тарелке на ваш взгляд ещё не готово, то выберите Доп. подрумян..

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 °С).

Специальные программы

Приготовление продуктов с помощью автоматической программы «Приготовление с корочкой»

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





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 приготовление»

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 пакетике	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

Другие  | Специальные программы | Бланширование

или

Приготовление 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, вымойте 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

Другие  | Специальные программы | Консервирование или

Приготовление на пару 

Температура: см. таблицу
Время варки: 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 «Ренклюд»	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 $1/2$ или $2/3$ 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 для варки. Рекомендуем сначала выбирать меньшее время для варки. При необходимости можно увеличить время.

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 варки

Верхний/нижний жар, Комбинированное приготовление + Верхний/нижний жар

Сушка

Для сушки используйте только специальную программу Сушка или режим Комбинированный режим  | Комби-режим + Конвекц. плюс, чтобы влага могла испариться.

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

Совет: Бананы и ананас не пригодны для сушки.

Установки

Другие  | Специальные программы | Сушка

Температура: см. таблицу

Время сушки: см. таблицу

или

Комбинированный режим  | Комби-режим + Конвекц. 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.

Установки

Другие  | Специальные программы |
Подъём дрожжевого теста
или

Приготовление на пару 

Температура: 30 °C

Влажность: 100 %

Время: согласно данным рецепта


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

Другие  | Специальные программы |
Стерилизация посуды

Время: от 1 минуты до 10 часов

или

Приготовление на пару 

Температура: 100 °C

Время: 15 минут

Режим «Шаббат»

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

После выбора режима «Шаббат» установите необходимую 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.
- Подсветка рабочей камеры не включается (даже при открывании дверцы).
Если выбрана установка Подсветка | включить, во время выполнения программы подсветка рабочей камеры остается включённой.
- На дисплее долгое время отображается Шаббат-программа.
- Дневное время не отображается.

Запущенный режим «Шаббат» невозможно изменить или сохранить в Персональн. программы.

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

■ Выберите Другие  | Специальные программы.

■ Выберите Шаббат-программа.

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

■ Установите температуру.

■ Подтвердите нажатием ОК.

На дисплее появляется Шаббат-программа и индикация установленной температуры.

■ При желании начать процесс приготовления откройте дверцу.

■ Поместите продукт в рабочую камеру.

■ Закройте дверцу.

Нагрев рабочей камеры включается через 5 минут.

Пароварка выключается автоматически через 72 часа. При желании преждевременно прервать программу:


■ выключите пароварку нажатием кнопки Вкл./Выкл. ①.


Специальные программы

Подогрев посуды

Из-за предварительного нагрева посуды продукты остывают не так быстро.

Используйте термостойкую посуду.

- Установите 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 и поставить на неё посуду. При необходимости боковые направляющие можно демонтировать.
- Выберите Другие  | Специальные программы.
- Выберите Подогрев посуды.
- При необходимости измените рекомендуемую температуру и установите время.

 Опасность получения травм из-за горячих поверхностей.


При работе пароварка нагревается. Вы можете обжечься, коснувшись ТЭНов, рабочей камеры, боковых направляющих и принадлежностей. Снизу на посуде могут образоваться отдельные капли конденсата.

Надевайте кухонные рукавицы при вынимании посуды.

Поддержание тепла

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


Чтобы сохранить качество продуктов, выбирайте минимально возможное время.

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

Нагревание влажных полотенец

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

Установки

Автомат. программы  | Специальные программы | Разогрев влажных полотенец
или

Приготовление 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

Автомат. программы  | Специальные программы | Расплавление желатина

или

Приготовление на пару 

Температура: 90 °C

Время приготовления: 1 минута

Специальные программы

Расплавление мёда

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

Установки

Автомат. программы  | Специальные программы | Расплавление мёда

или

Приготовление на пару 

Температура: 60 °C

Время: 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

Автомат. программы  | Специальные программы | Расплавление шоколада

или

Приготовление на пару 

Температура: 65 °C

Время приготовления: 20 минут

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 °С (не кипятить!), затем охладить до 35 °С. 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 или на решётку. Банки не должны соприкасаться.
- Сразу после истечения времени приготовления поставьте стаканчики в холодильник. При этом без необходимости не двигайте их.

Установки

Автомат. программы  | Специальные программы | Приготовление йогурта

или

Приготовление на пару 

Температура: 40 °С

Время: 5:00 часов

Специальные программы

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

Автомат. программы  | Специальные программы | Растапливание шпика

или

Приготовление 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

Автомат. программы  | Специальные программы | Тушение лука

или

Приготовление на пару 

Температура: 100 °C

Время приготовления: 4 минуты

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

Приготовление на пару 

Температура: 100 °C

Время: 40-70 минут

Специальные программы

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.

Установки

Комбинированный режим  | Комби-реж. + Конв.+

Температура: 150 °C

Влажность: 0 %

Время: 35–45 минут

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

Другие  | Гриль большой

Степень: 3

Время: см. таблицу

Продукт	 [мин]
Перец сладкий	10
Помидоры	7

 Время

Установки

Приготовление на пару 

Температура: 100 °C

Время: см. таблицу

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

 Время

Специальные программы

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

Автомат. программы  | Фрукты | Яблоки | целиком

или

Приготовление 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


Приготовление на пару 

Температура: 100 °C


Время приготовления: 4 минуты

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 Автомат. 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.

Совет: При помощи  Info в зависимости от процесса приготовления можно получать информацию касательно размещения приготавливаемого продукта.

Указания по применению

– Степень готовности и подрумянивания отображается с помощью шкалы с семью сегментами. При помощи зоны навигации можно настроить необходимую степень готовности и подрумянивания.

- Данные по весу относятся к весу одного куска. Вы можете одновременно готовить один кусок лосося весом 250 г или десять кусков лосося весом по 250 г.
- После процесса приготовления дайте пароварке сначала остыть до комнатной температуры, прежде чем начать выполнение автоматической программы.
- При установке продукта в горячую рабочую камеру будьте осторожны при открывании дверцы. Наружу может вырваться горячий пар. Отойдите на один шаг назад и подождите, пока пар не выйдет. Будьте осторожны и исключите контакт горячим паром или с горячими стенками рабочей камеры. Существует опасность обжечься.
- Используйте для выпекания указанные в книге рецептов формы.
- В некоторых автоматических программах время запуска можно перенести с помощью **Запуск в** или **Готовность в**. В пункте меню **Показать этапы приготовления** перечисляются отдельные этапы автоматической программы приготовления блюд.
- Если по окончании автоматической программы блюдо на ваш взгляд ещё не готово, выберите **Довести до готовн.** или **Допечь**.
- Автоматические программы можно также сохранить как **Персональные программы**. По окончании автоматической программы нажмите сенсорную кнопку .

Персональные программы

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 Персональные программы .

- Выберите Создать программу.

Теперь можно определить установки для первого этапа приготовления.

Следуйте указаниям на дисплее:

- Выберите и подтвердите необходимые установки.

При желании выбрать функцию Предварительный нагрев сначала завершите первый этап приготовления. Затем при помощи Добавить этап приготовления добавьте следующий этап приготовления, установив время приготовления. Только после этих действий программу можно сохранить или запустить.

- Если необходимо, выберите Другие параметры, чтобы включить или выключить функции Booster и Crisp function.

- Выберите Завершить этап приготовления.

Все установки для первого этапа приготовления определены.

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

- Если требуются дополнительные этапы приготовления, выберите Добавить этап приготовления и действуйте, как на 1 этапе приготовления.

При желании проверить или изменить установки впоследствии выберите соответствующий этап приготовления.


- Как только все требуемые этапы приготовления будут определены, выберите Сохранить.
- Введите название программы.
- Выберите ✓.

На дисплее появится подтверждение, что название программы было сохранено.

- Подтвердите нажатием ОК.

Можно запустить сохранённую программу сразу или через некоторое время либо изменить этапы приготовления.

Запуск персональных программ

- Поместите продукт в рабочую камеру.
- Выберите Персональные программы .
- Выберите необходимую программу.
- Выберите выполнить.

В зависимости от программных установок появляются следующие пункты меню:

- Запустить сразу
Программа сразу запускается. Сразу включается нагрев рабочей камеры.

- Готовность в
Можно определить момент времени, к которому процесс приготовления должен завершиться. Нагрев рабочей камеры к этому моменту времени автоматически включается.


- Запуск в
Можно определить момент времени, когда процесс приготовления должен начаться. Нагрев рабочей камеры к этому моменту времени включается автоматически.


- Показать этапы приготовления
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  Info в зависимости от конкретного процесса приготовления можно просматривать, например, информацию о необходимости установки продукта в рабочую камеру или о необходимости перевернуть продукт.

- После завершения программы нажмите сенсорную кнопку .

Персональные программы

Изменение этапов приготовления

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


- Выберите Персональные программы .
- Выберите программу, которую вы хотите изменить.
- Выберите Изменить этапы приготовления.
- Выберите этап приготовления, который вы хотите изменить или Добавить этап приготовления, чтобы добавить этап приготовления.
- Выберите и подтвердите нужные установки.
- Если вы хотите запустить программу, не внося в неё изменения, выберите Запустить программу.
- 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.

Изменение названия


- Выберите Персональные программы .
- Выберите программу, которую вы хотите изменить.
- Выберите Изменить имя/название.
- Измените название программы.
- Выберите ✓.



На дисплее появляется подтверждение, что название программы сохранено.

- Подтвердите с помощью ОК.

Программа переименована.

Удаление персональных программ

- Выберите Персональные программы .
 - Выберите программу, которую вы хотите удалить.
 - Выберите Удалить программу.
 - Подтвердите запрос с помощью да.
- Программа удалена.

Вы можете удалить все персональные программы одновременно в Другие  | Установки  | Заводские настройки | Персональн. программы.

Бережная обработка продуктов благоприятна для вашего здоровья.

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

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.

- 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.

- 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.

Выпекание

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».

Комбинированный режим

Этот режим работает в комбинации режима духового шкафа и влажности. Благодаря подаче пара поверхность продукта не высушивается. Хлеб, булочки и слоёное тесто становятся блестящими и хрустящими.

Можно выбрать различные варианты нагрева:

- Комби-режим + Конвекц. плюс
- Комби-режим + Верх./ниж. жар
- Комби-режим + Гриль

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

Совет: Рецепты и подробные таблицы с данными о режимах, температуре, влажности и времени приготовления приведены в книге рецептов Miele «Выпекание, запекание, приготовление на пару».

Автомат. программы

Используйте для выпекания указанные в книге рецептов формы.

Следуйте указаниям на дисплее.

Конвекция плюс

Используйте этот режим при одновременном выпекании на нескольких уровнях.

Можно использовать любую форму из термостойкого материала.

Можно готовить при более низких температурах, чем указано в режиме Верхний/нижний жар, так как тепло сразу распределяется в рабочей камере.

Верхний/нижний жар

Используйте этот режим 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 приготовления. При выпекании пирогов на противне используйте уровень 2.

Интенсивное выпекание

Этот режим предназначен для выпекания пирогов с сочной начинкой, пиццы, кишей и подобных изделий. Поместите продукт на уровень 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 gratenov и запеканок.

Пироги (спец. рецептура)

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

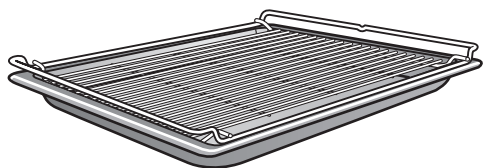
Есо Конвекция

Этот режим предназначен для выпекания сладких и сытных запеканок и gratenov с экономией электроэнергии.

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».

Комбинированный режим

Этот режим работает в комбинации режима духового шкафа и влажности. Благодаря подаче пара поверхность продукта не высушивается. Мясо становится нежным, сочным, подрумяненным и с хрустящей корочкой. Используйте режим Комбинированный режим  для приготовления блюд из мяса, рыбы и птицы.

Можно выбрать различные варианты нагрева:

- Комби-режим + Конвекц. плюс
- Комби-режим + Верх./ниж. жар
- Комби-режим + Гриль

Мы рекомендуем готовить мясо медленно и бережно в несколько этапов. Мясо подрумянивается на 1 этапе приготовления при высокой температуре. На 2 этапе приготовления для обработки мяса используется повышенная влажность и низкая температура. Мясо готовится равномерно, и мышечный белок вскрывается, в результате мясо становится очень нежным.

Совет: Рецепты и подробные таблицы с данными о режимах, температуре, влажности и времени приготовления приведены в книге рецептов Miele «Выпекание, запекание, приготовление на пару».

Автомат. программы

Следуйте указаниям на дисплее.

Конвекция плюс

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


Можно готовить при более низких температурах, чем указано в режиме Верхний/нижний жар, так как тепло сразу распределяется в рабочей камере.

Верхний/нижний жар

Используйте этот режим 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 тёмным.

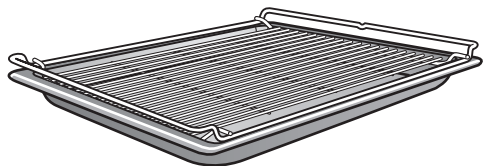
 Опасность получения травм из-за горячих поверхностей.

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».

Комби-режим + Гриль

Этот режим предназначен для поджаривания на гриле продукта, который должен подрумяниться, но одновременно не должен высохнуть, например початки кукурузы.

Гриль большой

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

Гриль малый






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

Гриль с обдувом



Этот режим работы подходит для запекания на гриле продуктов большого диаметра, 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 [°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, разрезанный на четвертинки ³	1x DGGL 20	800	4	100	–	17
Филе лосося глубокой заморозки, не растаявшее	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 по меню».
- 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 приготовления выпечка уже достаточно подрумянится.

2 Значение в скобках отображает оптимальное время приготовления.


Чистка и уход

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 углеводов. Это может вызвать набухание уплотнений.

- 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.

Чистка и уход

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 выполняется после процесса запекания, запекания на гриле или выпекания

Очищайте рабочую камеру после каждого процесса запекания, запекания на гриле или выпекания, так как в противном случае загрязнения будут подгорать и камеру будет невозможно очистить.

- Очистка рабочей камеры и внутренней стороны дверцы должна выполняться с применением чистой губки для мытья посуды, горячей воды и средства для мытья посуды вручную. При необходимости для очистки рабочей камеры можно использовать жёсткую сторону губки для мытья посуды.
- После каждой очистки тщательно удаляйте остатки чистящего средства чистой водой.
- Затем вытрите насухо рабочую камеру и внутреннюю сторону дверцы протирочной салфеткой.

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

Чистка и 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.

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 и уход

Очистка боковых направляющих

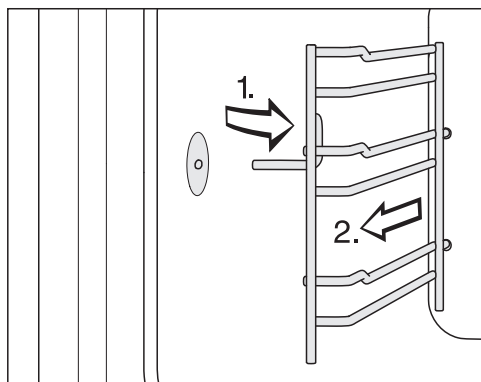
Поверхность боковых направляющих имеет покрытие PerfectClean.

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

⚠ Опасность получения травм из-за горячих поверхностей

При работе пароварка нагревается. Можно получить ожог при контакте с ТЭНами, рабочей камерой и принадлежностями.

Перед демонтажем боковых направляющих сначала дайте остыть ТЭНам, 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, горячей воды и средства для мытья посуды вручную. При необходимости используйте жёсткую сторону губки для мытья посуды.

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

- Затем протрите боковые направляющие насухо салфеткой.

Установка выполняется в обратной последовательности.

- Снова осторожно установите боковые направляющие.

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.

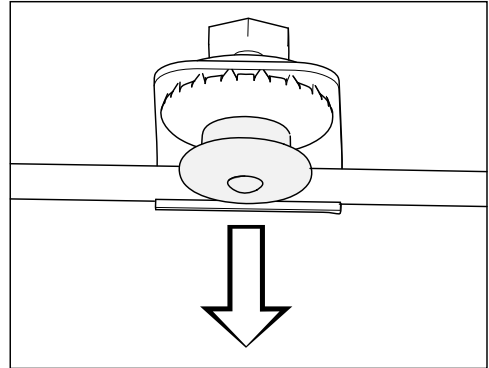
⚠ Опасность получения травм из-за горячих поверхностей.

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

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.
- Выньте все принадлежности.
- Удалите грубые загрязнения с помощью салфетки.
- Выберите Другие  | Чистка и уход | Смачивание.

Процесс замачивания длится ок. 10 минут.

Сушка


Благодаря этой программе по уходу остатки влаги в рабочей камере удаляются даже изнедоступных мест.

- Протрите насухо рабочую камеру протирающей салфеткой.
- Выберите Другие  | Чистка и уход | Сушка.

Процесс сушки длится ок. 20 минут.

Промывание

В этой программе по уходу выполняется промывание системы водой. Система будет очищена от остатков продуктов.

- Выберите Другие  | Чистка и уход | Промывание.
- Следуйте указаниям на дисплее.

Процесс длится ок. 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 приготовления 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 опорожнить, ополаскивать и наполнять свежей водой. Контейнер для конденсата нужно опорожнить.

- Включите пароварку и выберите Удаление накипи [S].

На дисплее появится указание Пожалуйста, ждите.... Происходит приготовление к процессу очистки от накипи. Он может длиться несколько минут. Как только подготовка будет завершена, вы получите уведомление о необходимости наполнить ёмкость для воды.

- Заполните ёмкость для воды до маркировки S чуть тёплой водой и добавьте 2 таблетки Miele для очистки от накипи.
- Подождите, пока таблетки для очистки от накипи растворятся.
- Установите ёмкость для воды.
- Подтвердите нажатием ОК.
- Слейте воду из контейнера для конденсата.
- Подтвердите нажатием ОК.

На дисплее появляется индикация остаточного времени. Начинается процесс очистки от накипи.

Ни в коем случае не выключайте пароварку до завершения процесса очистки от накипи, так как в противном случае необходимо будет начать процесс очистки заново.

В ходе процесса ёмкость для воды необходимо дважды ополоснуть и наполнить свежей водой. Конденсат из контейнера необходимо слить.

- Следуйте указаниям на дисплее.
- Подтверждайте каждый раз с помощью ОК.

По истечении времени на дисплее появляется указание Вылить конденсат из ёмкости.

- Следуйте указанию на дисплее.
- Подтвердите с помощью ОК.

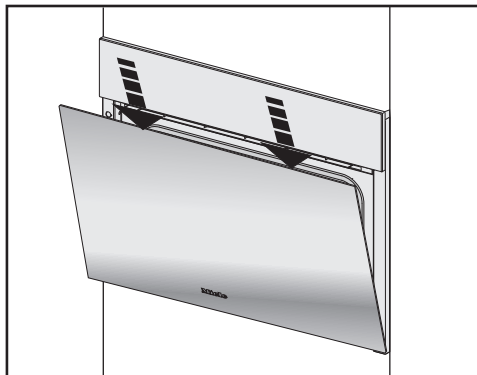
Процесс удаления накипи завершён.

- 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.

Чистка и уход

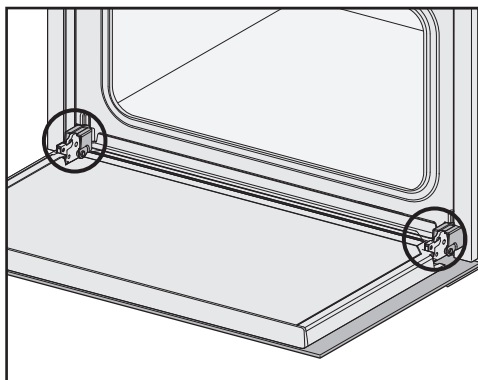
Снятие дверцы

- Подготовьте подходящую поверхность для дверцы, например, мягкую ткань.
- Приоткройте дверцу.

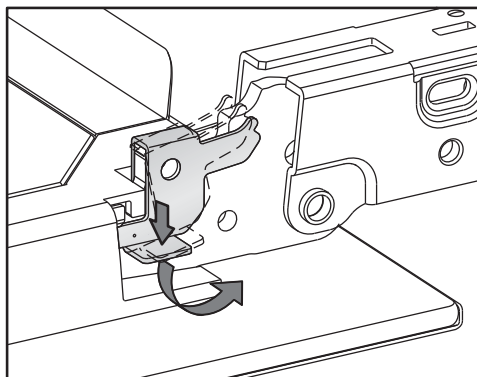


- Один раз быстро нажмите на дверцу, держась обеими руками за верхний край.

Дверца соединена с шарнирами с помощью держателей. Прежде чем снимать дверцу с держателей, необходимо разблокировать фиксирующие скобы обоих дверных шарниров.



- Полностью откройте дверцу.



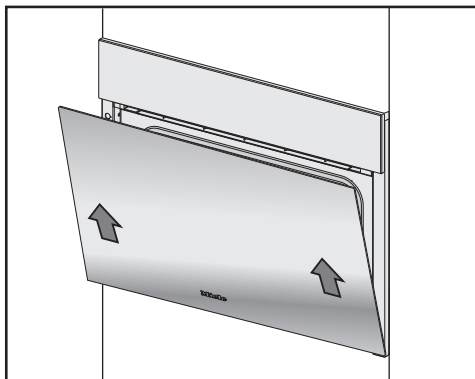
- Для отпирания поверните скобы у обоих шарниров до упора в наклонное положение.

Если вы неправильно установите дверцу, пароварка получит повреждения.

Никогда не снимайте дверцу с горизонтально расположенных держателей, так как они могут ударить пароварку.

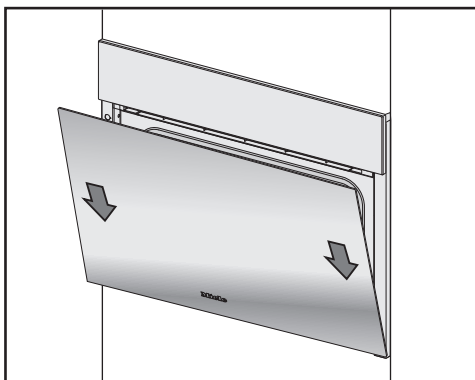
Никогда не снимайте дверцу с креплений, потянув за ручку, поскольку та может сломаться.

- Аккуратно прикройте дверь до упора в фиксаторы.



- 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.

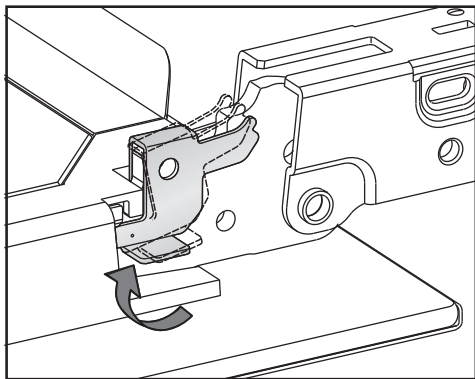
Установка дверцы



- 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.

Что делать, если ...


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.

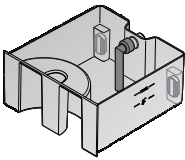
Нижеприведенные таблицы помогут Вам найти причины возникающих неисправностей и устранить их.

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.


Проблема	Причина и устранение
<p>Сенсорные кнопки не реагируют на прикосновение.</p>	<p>Вы выбрали установку Дисплей QuickTouch выключить. Поэтому у выключенной пароварки сенсорные кнопки не реагируют на прикосновение.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Как только вы включите пароварку, сенсорные кнопки будут реагировать на прикосновение. Если вы хотите, чтобы сенсорные кнопки реагировали на касание также при выключенной пароварке, выберите установку Дисплей QuickTouch включить. <p>Пароварка не подключена к электросети.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Проверьте, вставлена ли вилка прибора в розетку. ■ Проверьте, не сработал ли предохранитель внутренней электропроводки. Вызовите специалиста-электрика или сервисную службу Miele. <p>Существует проблема в системе управления.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Касайтесь кнопки Вкл/Выкл Ⓛ, пока дисплей не выключится и пароварка не перезапустится.
<p>Во время работы и после выключения пароварки слышен шум (гул).</p>	<p>Этот звук не указывает на неправильную работу или на дефект прибора. Возникает при закачке и сливе воды.</p>
<p>После переезда пароварка не переключается с фазы нагрева на фазу приготовления.</p>	<p>Температура кипения воды изменилась, так как новое место установки как минимум на 300 метров (высота над уровнем моря) отличается от прежнего.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Для адаптации температуры кипения проведите процесс очистки от накипи (см. главу «Чистка и уход», раздел «Уход»).

Что делать, если ...

Проблема	Причина и устранение
<p>Во время работы прибора выходит слишком много пара, или пар выходит не так, как обычно.</p>	<p>Неправильно закрыта дверца.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Закройте дверцу.
	<p>Дверное уплотнение вставлено неправильно.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Снова прижмите дверное уплотнение таким образом, чтобы оно повсюду прилегало равномерно.
	<p>Дверное уплотнение повреждено, например, с трещинами.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Замените дверное уплотнение. <p>Вы можете заказать дверное уплотнение через сервисную службу. (см. в конце этой инструкции по эксплуатации).</p>
<p>Не работает подсветка рабочей камеры.</p>	<p>Лампа неисправна.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Обратитесь в сервисную службу, если необходимо заменить лампу.
<p>Панель управления не открывается/закрывается автоматически, несмотря на неоднократное нажатие сенсорной кнопки .</p>	<p>В области наклона панели управления находится посторонний предмет.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Удалите этот предмет.
	<p>Система защиты от заземления очень восприимчива к внешним воздействиям, в связи с этим может случиться, что панель управления не будет закрываться или открываться.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Откройте/закройте панель управления вручную (см. конец главы). ■ Если проблема возникает слишком часто, обратитесь в сервисную службу.
<p>Не высвечиваются функции Запуск в и Готовность в.</p>	<p>Температура в рабочей камере слишком высокая, например, по окончании процесса приготовления.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Откройте дверцу и дайте рабочей камере остыть.
	<p>В программах по уходу эти функции вообще не предоставляются.</p>

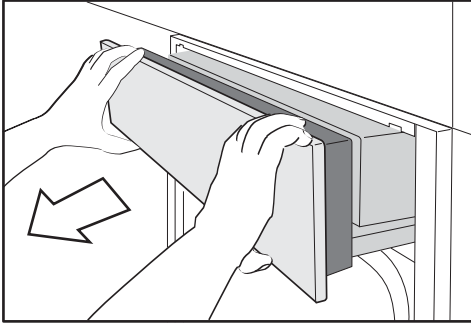
Проблема	Причина и устранение
Пирог/выпечка не готова по истечении времени, указанного в рецепте.	Установленная температура не соответствует той, которая указана в рецепте. ■ Измените температуру.
	Вы изменили рецепт. Например, за счёт добавления большего количества жидкости или яиц увеличивается время 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: <div style="text-align: center;">  </div>
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.

Что делать, если ...

Проблема	Причина и устранение
F44	<p>Коммуникационная ошибка</p> <ul style="list-style-type: none">■ Выключите пароварку и через несколько минут включите снова.■ Если снова появится сообщение об ошибке, обратитесь в сервисную службу.
F55	<p>Достигнута максимальная продолжительность работы в одном режиме и сработало защитное выключение.</p> <ul style="list-style-type: none">■ Выключите пароварку и снова ее включите. <p>Пароварка сразу снова готова к работе.</p>
F196	<p>Возникла техническая неполадка.</p> <ul style="list-style-type: none">■ Выключите пароварку и снова включите её. <p>Фильтр в дне рабочей камеры вставлен некорректно.</p> <ul style="list-style-type: none">■ Выключите пароварку.■ Вставьте фильтр некорректно: <div data-bbox="512 810 598 900" style="text-align: center;"></div> <ul style="list-style-type: none">■ Включите пароварку снова.■ Если снова появится сообщение об ошибке, вызовите сервисную службу.
F и другие цифры	<p>Техническая неисправность.</p> <ul style="list-style-type: none">■ Выключите пароварку и обратитесь в сервисную службу.

Открывание панели управления вручную

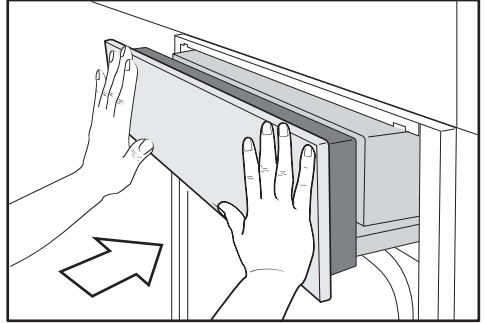
- Осторожно откройте дверцу.



- 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.

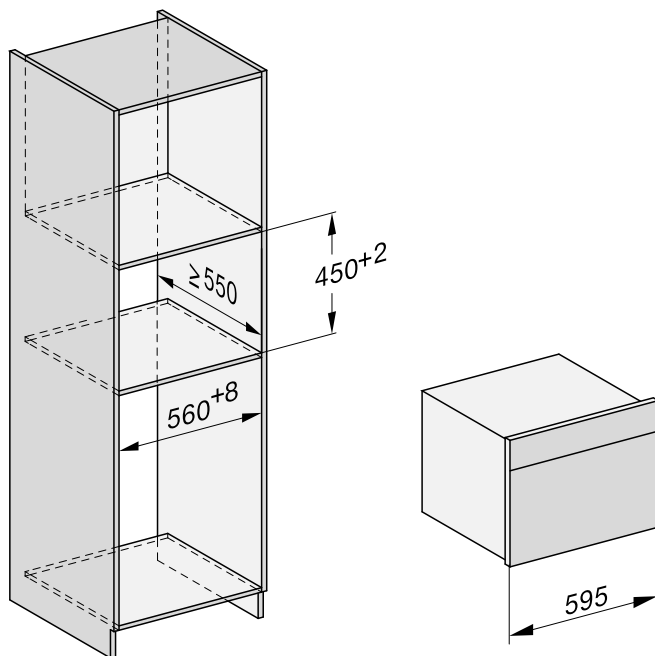
- ▶ Параметры подключения (частота и напряжение) на типовой табличке пароварки должны обязательно соответствовать параметрам электросети во избежание повреждений прибора. Перед подключением сравните эти данные. В случае сомнений проконсультируйтесь со специалистом по электромонтажу.
- ▶ Многоместные 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.

Размеры для встраивания

Все размеры указаны в мм.

Встраивание в высокий шкаф

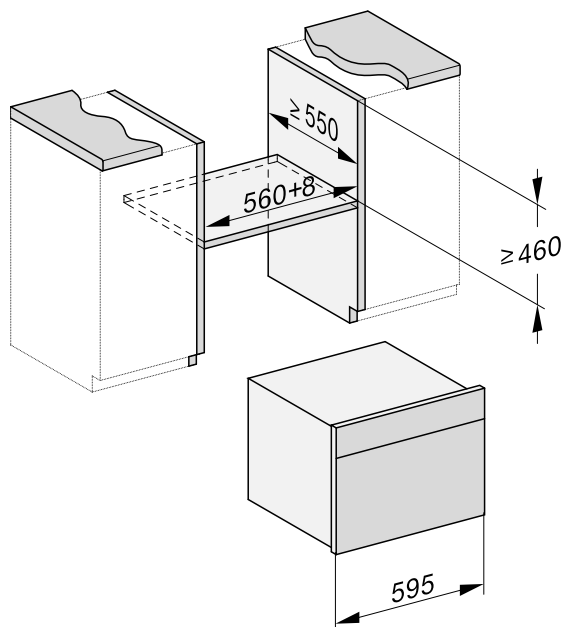
Сзади ниши для встраивания не должно быть задней стенки шкафа.



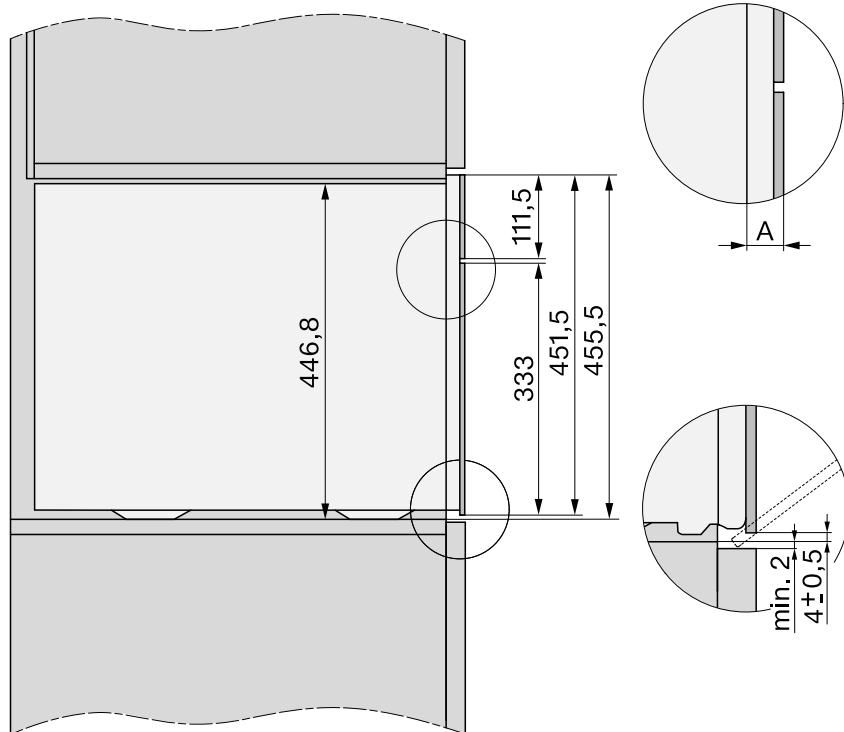
Монтаж

Встраивание в шкаф под столешницей

Сзади ниши для встраивания не должно быть задней стенки шкафа.



Вид сбоку

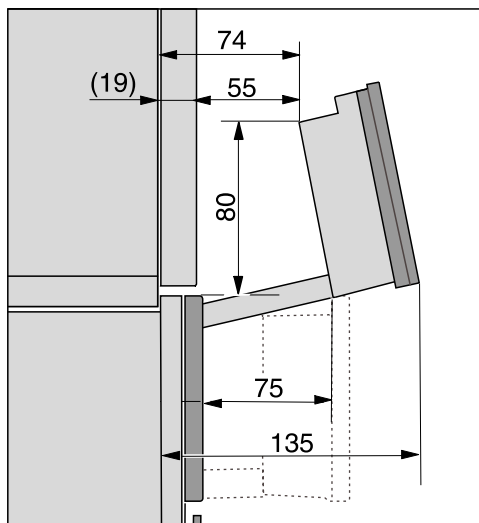


- A** Стекланный фронт: 22 мм
 Металлический фронт: 23,3 мм

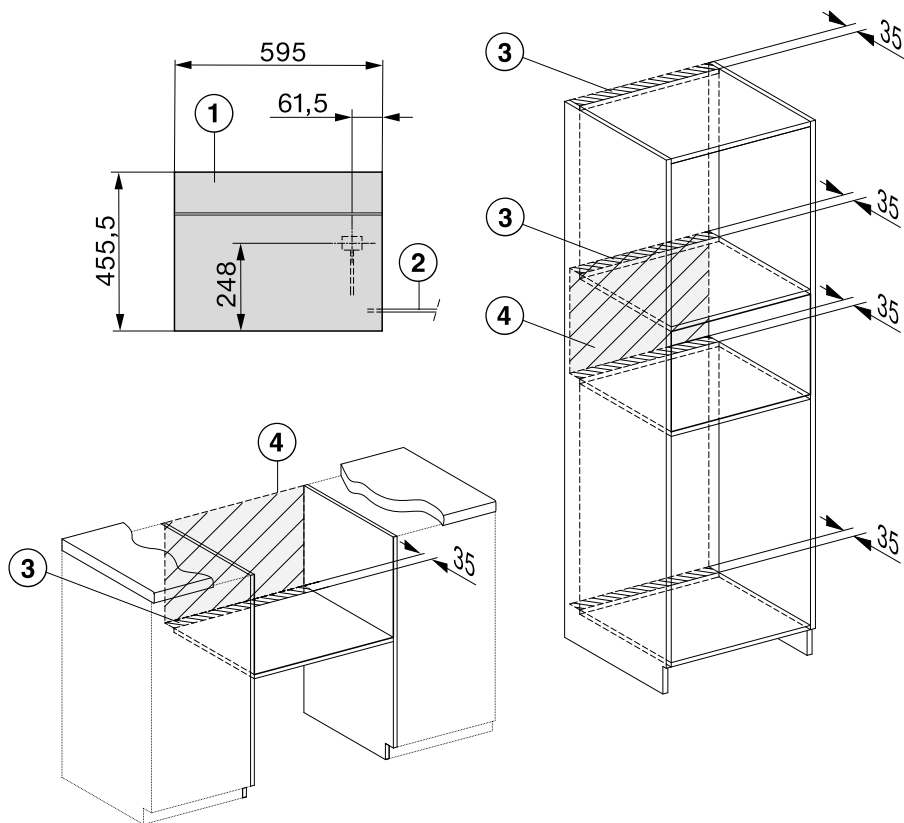
Монтаж

Диапазон поворота панели управления

В зоне поворота панели не должно быть никаких предметов (например, дверных ручек), которые могут препятствовать открытию и закрытию панели.



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

Монтаж

Установка пароварки

- Подключите сетевой кабель к пароварке.

Повреждения из-за неправильной транспортировки.

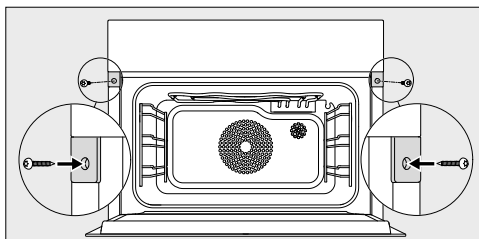
Дверцу можно повредить, если переносить пароварку за ручку дверцы.

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 защемлён 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.

Монтаж

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.

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!

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. Жилианская 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 »

050060, 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
---	-----------

Miele

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



EAC

DGC 7440

ru-RU, UA, KZ

M.-Nr. 11 255 390 / 00