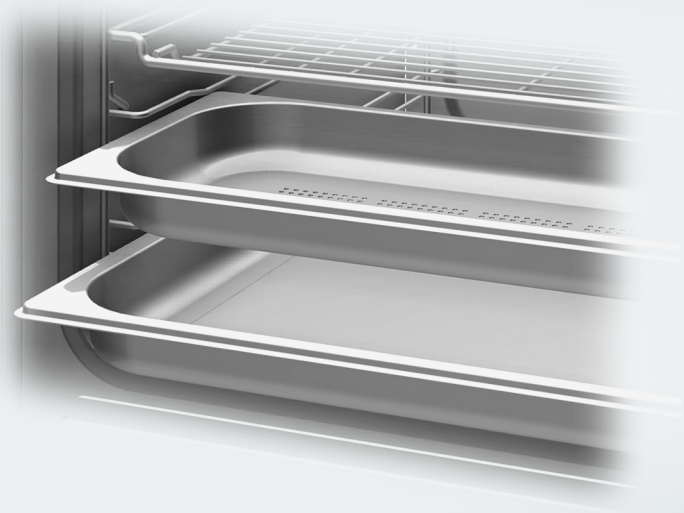
Инструкция по эксплуатации, монтажу и гарантия качества
Комби-пароварка



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

ru-RU, UA, KZ

M.-Nr. 10 490 850

Содержание

Указания по безопасности и предупреждения 8

Ваш вклад в охрану окружающей среды 18

Обзор 19
Внешний вид пароварки 19
Принадлежности, входящие в комплект 21

Элементы управления 23
Сенсорные кнопки 24
Сенсорный дисплей 25
Символы 26
Принцип управления 27

Описание функций 29
Панель управления 29
Емкость для воды 29
Емкость для конденсата 29
Жироулавливающий фильтр 29
Пищевой термометр 29
Температура / внутренняя температура 29
Влажность 30
Время приготовления 30
Шумы 30
Фаза нагрева 31
Фаза приготовления 31
Функция отвода пара 31
Подсветка рабочей камеры 31

Первый ввод в эксплуатацию 32
Основные установки 32
Первая чистка пароварки 33
Установка жесткости воды 34
Настройка температуры кипения воды 35
Нагрев пароварки 35

Главное меню и подменю 36

Эксплуатация: режим "Приготовление на пару" 39
Простая эксплуатация 39
Прерывание работы прибора 41
Расширенная эксплуатация 42
Автоматическое включение и выключение процесса приготовления 42
Выполнение автоматического процесса приготовления 43
Изменение установок во время процесса приготовления 43

Содержание

Прервать процесс приготовления 44

Эксплуатация: комбинированный режим 45
Простая эксплуатация 46
Прерывание работы прибора 49
Расширенная эксплуатация 50
Автоматическое включение и выключение процесса приготовления 50
Выполнение автоматического процесса приготовления 51
Изменение установок во время процесса приготовления 51
Прервать процесс приготовления 51

Эксплуатация: режимы работы без использования пара 52
Простая эксплуатация 53
Прерывание работы прибора 54
Расширенная эксплуатация 55
Автоматическое выключение процесса приготовления 56
Автоматическое включение и выключение процесса приготовления 56
Выполнение автоматического процесса приготовления 57
Быстрый разогрев 57
Изменить режим работы 58
Изменение установок во время процесса приготовления 58
Прервать процесс приготовления 59

MyMiele 60
Добавить запись 60
Редактирование MyMiele 60
Удалить записи 60
Упорядочить записи 60

Автоматические программы 61
Обзор пищевых категорий 61
Использование автоматических программ 62
Поиск 63

Персональные программы 64
Создание персональных программ 64
Запуск персональной программы 65
Изменение персональных программ 66
Изменение этапов приготовления 66
Изменение названия 66
Удаление персональных программ 66

Содержание

Предупреждающий сигнал + таймер 67
Использование предупреждающего сигнала 67
Настройка предупреждающего сигнала 67
Изменение сигнала 67
Удаление сигнала 68
Использование таймера 69
Установка значений таймера 69
Изменение времени таймера 69
Удаление таймера 69

Важно знать 70
Особенности приготовления на пару 70
Посуда для приготовления 70
Контейнеры 70
Собственная посуда 70
Уровень установки 71
Замороженные продукты 71
Температура 71
Время приготовления 71
Приготовление с использованием жидкостей 71
Собственные рецепты – приготовление на пару 72
Комби-решетка / универсальный противень 72

Приготовление на пару 73
Овощи 73
Мясо 76
Колбасные изделия 78
Рыба 78
Ракообразные 81
Моллюски 82
Рис 83
Макароны / изделия из теста 84
Клецки 85
Крупа 86
Бобовые, сухие 87
Куриные яйца 89
Фрукты 90
Приготовление блюд меню в ручном режиме 91

Sous-vide 93
Повторный разогрев 99

Специальные программы 101
Разогрев 101

Размораживание 103
Консервирование 106
Консервирование пирогов 109
Получение сока 110
Приготовление блюд меню 111
Сушка 112
Приготовление йогурта 113
Подъем дрожжевого теста 114
Расплавление желатина 115
Расплавление шоколада 115
Снятие кожицы с продукта 116
Консервирование яблок 117
Бланширование 117
Тушение лука 118
Растапливание шпика 118
Стерилизация посуды 119
Нагревание влажных полотенец 119
Расплавление меда 120
Пицца 120
Приготовление яичной заправки для супа 120
Приготовление фруктового джема 121

Пищевой термометр 122

Жарение 126

Выпекание 134

Запекание на гриле 140

Установки 143
Вызов меню "Установки" 143
Изменение и сохранение установок 143
Обзор установок 144
Язык ⚑ 146
Текущее время 146
Индикация 146
Отображение 146
Формат времени 146
Установка 146
Синхронизация 147
Дата 147
Освещение 147
Стартовый экран 147

Содержание

Яркость ... 147
Громкость звука ... 147
Звуковые сигналы ... 147
Звук нажатия кнопок ... 147
Мелодия приветствия ... 147
Единицы ... 148
Вес ... 148
Температура ... 148
Поддержание тепла ... 148
Автоматическое промывание ... 149
Функция отвода пара ... 149
Рекомендуемые температуры ... 150
Безопасность ... 150
Блокировка запуска ... 150
Блокировка кнопок ... 151
Жесткость воды ... 151
Торговля ... 152
Демонстрационный режим ... 152
Заводские настройки ... 152

Данные для организаций, проводящих испытания и тесты ... 153

Чистка и уход ... 155
Указания по чистке и уходу ... 155
Фронтальная поверхность пароварки ... 156
PerfectClean ... 157
Рабочая камера ... 158
Емкость для воды и емкость для конденсата ... 160
Принадлежности ... 160
Боковые направляющие ... 161
Уход ... 162
Смачивание ... 162
Сушка ... 162
Промывание ... 162
Удаление накипи ... 162
Дверца ... 164

Что делать, если 166

Дополнительно приобретаемые принадлежности ... 173
Контейнеры ... 173
Средства для чистки и ухода ... 175
Прочее ... 176

Содержание

Указания по безопасности при встраивании прибора 178

Детальные размеры фронтальной поверхности пароварки 179

Размеры для встраивания 181
Встраивание в высокий шкаф 181
Встраивание в шкаф под столешницей 183
Встраивание в комбинации с духовым шкафом 185

Встраивание 187

Электроподключение 188

Сервисная служба 191
Сервисная служба 191
Типовая табличка 191
Гарантия 191
Сертификат соответствия 192
Условия транспортировки и хранения 192
Дата изготовления 192

Гарантия качества товара 193

Контактная информация о Miele 195

Авторские права и лицензии 196

Указания по безопасности и предупреждения

Далее в инструкции комби-пароварка для упрощения называется "пароварка".

Эта пароварка отвечает нормам технической безопасности. Однако, ее ненадлежащее использование может привести к травмам персонала и повреждениям изделий.

Прежде чем начать пользоваться пароваркой, внимательно прочтите данную инструкцию по эксплуатации и монтажу. В ней содержатся важные сведения по встраиванию, технике безопасности, эксплуатации и техобслуживанию. Вы обезопасите себя и избежите повреждений прибора.
Фирма Miele не несет ответственности за повреждения, вызванные несоблюдением данных указаний.

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

Надлежащее использование

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

▶ Эта пароварка не предназначена для использования вне помещений.

▶ Используйте пароварку исключительно в бытовых условиях; способы применения описаны в данной инструкции.
Любые другие виды применения не допустимы.

▶ 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 (лампой). Этот осветительный элемент должен использоваться только для предусмотренного применения. Он не подходит для освещения помещений. Замена лампы должна выполняться только авторизованным 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 восьми лет не следует допускать близко к пароварке, или они должны быть при этом под постоянным присмотром.

▶ Дети старше восьми 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 прибора.

▶ 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! При игре с упаковкой (например, пленкой) дети могут завернуться в нее или натянуть на голову, что приведет к удушью. Храните упаковочный материал в недоступном для детей месте.

▶ Опасность получения ожогов! Кожа детей чувствительнее реагирует на высокие температуры, чем кожа взрослых. Пароварка нагревается в области дверцы, панели управления и выходных отверстий для воздуха рабочей камеры. Поэтому не позволяйте детям дотрагиваться до пароварки во время работы. Дети не должны открывать дверцу пароварки во время ее работы. Не допускайте детей близко к прибору, пока он не остынет настолько, что будет исключена какая-либо вероятность получения ожогов.

▶ Когда Вы прикасаетесь к сенсорной кнопке, дверца автоматически полностью открывается. При этом она может ударить, например, маленьких детей или животных. При открывании обращайте внимание на то, чтобы в области открывания дверцы никого не было.

▶ Опасность получения травм! Несущая способность дверцы составляет максимум 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 серьезная опасность для пользователя. Такие работы могут проводить только специалисты, авторизованные Miele.

▶ Повреждения пароварки могут быть опасны для Вас. Проверяйте, 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.

▶ Не разрешается эксплуатация данного прибора на нестационарных объектах (напр., судах).

▶ Прикасание к разъемам, находящимся под напряжением, а также внесение изменений в электрическое и механическое устройство прибора, опасно для Вас и может привести к нарушениям работы пароварки.
Никогда не открывайте корпус прибора.

▶ 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. Необходимо использовать специальный кабель, тип H 05 VV-F (с ПВХ-изоляцией). См. главу "Электроподключение".

▶ При проведении подключения, техобслуживания, а также ремонтных работ пароварка должна быть отсоединена от электросети. Для того, чтобы это гарантировать:

– выключите предохранители на распределительном щите или
– полностью выверните резьбовые предохранители на электрощитке, или
– отсоединена от сетевой розетки вилка (если имеется). При этом тяните не за кабель, а за вилку.

▶ Если пароварка встроена за мебельным фронтом (например, дверцей), никогда не закрывайте его, если Вы пользуетесь прибором. При закрытой дверце возможен застой нагретого влажного воздуха. При этом могут быть повреждены пароварка, окружающая мебель и пол. Закрывайте дверцу только после того, как пароварка полностью остынет.

Правильная эксплуатация

▶ Опасность получения ожогов! При работе пароварка нагревается. Вы можете обжечься при контакте с нагревательными элементами, рабочей камерой, готовящимся продуктом, принадлежностями, горячим паром и стеклом дверцы.
Надевайте защитные рукавицы, размещая или вынимая горячий продукт, при работах с горячей рабочей камерой, а также при закрывании дверцы.
Задвигая или вынимая контейнеры для приготовления пищи следите, чтобы их содержимое не переливалось через край.

▶ 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.

▶ Пища, которая хранится в рабочей камере, может высохнуть, а образовавшаяся влага привести к коррозии в приборе. Не храните никакие готовые блюда в рабочей камере; не используйте для приготовления пищи никакие предметы, которые могут покрываться ржавчиной.

▶ Вы можете пораниться или споткнуться об открытую дверцу пароварки.
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 рекомендованное время приготовления на гриле.

▶ Некоторые продукты быстро высыхают и могут самовоспламениться из-за высоких температур гриля.
Никогда не применяйте режимы гриля для разогрева замороженных булочек или хлеба, а также для сушки цветов и трав. Используйте для этого режимы "Конвекция плюс" или "Верхний/нижний жар" .

▶ Если продукты питания в рабочей камере начинают выделять дым, оставьте дверцу прибора закрытой, чтобы возможно появившееся пламя погасло. Прервите процесс, выключив пароварку и вынув сетевую вилку из розетки. Дверцу открывайте только, когда дыма не будет в рабочей камере.

▶ 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 покрывайте дно рабочей камеры фольгой или защитной пленкой для духовых шкафов. Не ставьте формы для запекания, сковородки, кастрюли или противни непосредственно на дно рабочей камеры.

▶ Грубые остатки пищи могут засорить слив для воды и насос. Следите, чтобы всегда был установлен фильтр в дне рабочей камеры.

▶ Если вблизи пароварки Вы используете другой электроприбор, напр., ручной миксер, следите за тем, чтобы его кабель не защемился дверцей. Может быть повреждена изоляция провода.

▶ 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

▶ Пар из пароструйного очистителя может попасть на детали, находящиеся под напряжением, и вызвать короткое замыкание. Никогда не используйте для очистки пароварки 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 демонтировать для проведения очистки (см. главу "Чистка и уход - Боковые направляющие").
После этого их необходимо снова правильно собрать. Никогда не пользуйтесь пароваркой без встроенных боковых направляющих.

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

Принадлежности

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

▶ Применяйте только входящий в комплект поставки пищевой термометр Miele. Если пищевой термометр выйдет из строя, то необходимо его заменять только оригинальным пищевым термометром фирмы Miele.

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

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.

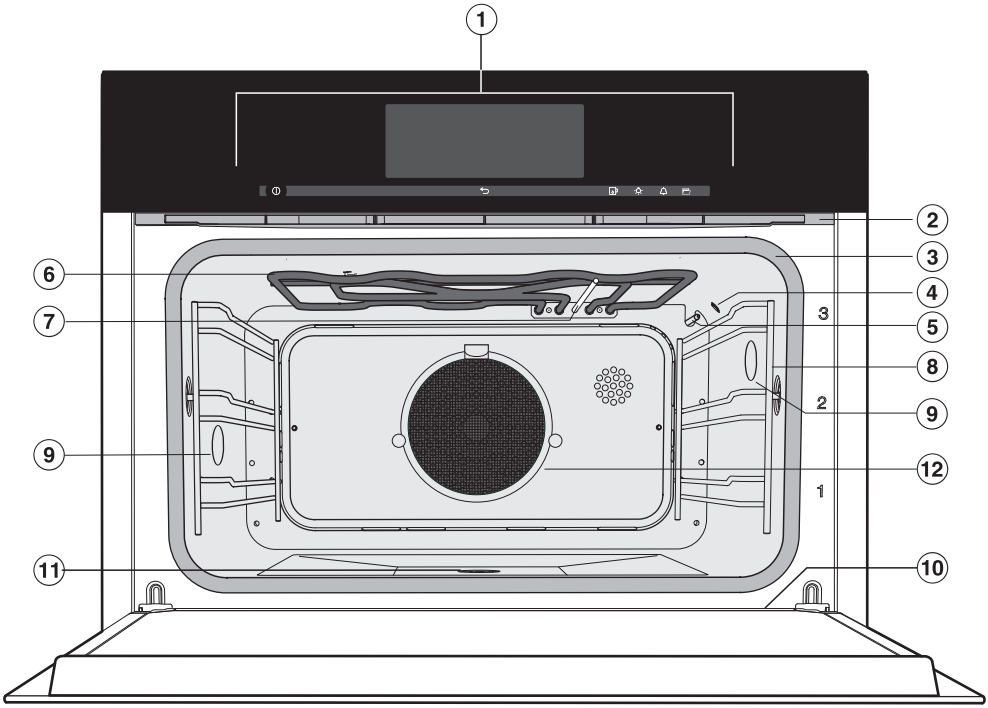
Возвращение упаковки для ее вторичной переработки приводит к экономии сырья и уменьшению количества отходов. Просим Вас по возможности сдать упаковку в пункт приема вторсырья.

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.

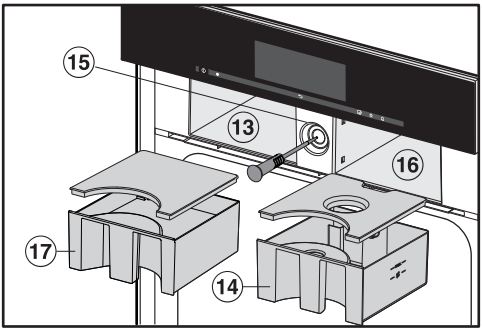
Рекомендуем Вам сдать отслуживший прибор в организацию по приему и утилизации электрических и электронных приборов в Вашем населенном пункте. Если в утилизируемом приборе сохранены какие-либо персональные данные, то за их удаление Вы несете личную ответственность. Необходимо проследить, чтобы до отправления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

Внешний вид пароварки



① Элементы управления
② Область выхода влажного воздуха
③ Уплотнение дверцы
④ Сенсор влажности
⑤ Температурный датчик
⑥ ТЭН верхнего жара/гриля
⑦ Приемная антенна для беспроводного пищевого термометра
⑧ Боковые направляющие для 3 ярусов загрузки
⑨ Подсветка рабочей камеры
⑩ Водосборный желоб
⑪ Слив
⑫ Жироулавливающий фильтр

Обзор



⑬ Отсек для емкости с конденсатом

⑭ Емкость для воды

⑮ Место хранения беспроводного пищевого термометра

⑯ Отсек для емкости с водой

⑰ Емкость для конденсата

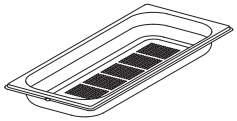
Принадлежности, входящие в комплект

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

DGG 20

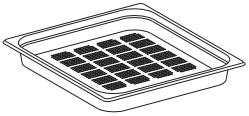
1 неперфорированный контейнер
вместимость 2,4 л / полезный объем 1,8 л
450 x 190 x 40 мм (ШхГхВ)

DGGL 20



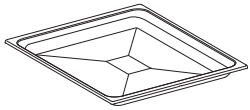
1 перфорированный контейнер
вместимость 2,4 л / полезный объем 1,8 л
450 x 190 x 40 мм (ШхГхВ)

DGGL 12



1 перфорированный контейнер
вместимость 5,4 л / полезный объем 3,3 л
450 x 390 x 40 мм (ШхГхВ)

Универсальный противень

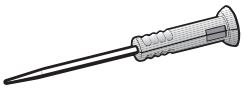


1 универсальный противень для выпекания, жарения и приготовления на гриле

Комби-решетка

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

Пищевой термометр



1 пищевой термометр для контроля процессов приготовления с точностью до градуса. Измеряет температуру внутри продукта (внутреннюю температуру).

DGCLean

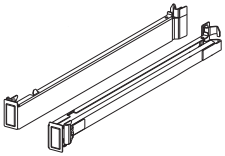
1 специальное средство очистки рабочей камеры от сильных загрязнений, особенно после жарения.

Таблетки для удаления накипи

Для очистки пароварки от накипи

Обзор

Телескопические направляющие FlexiClip HFC 71

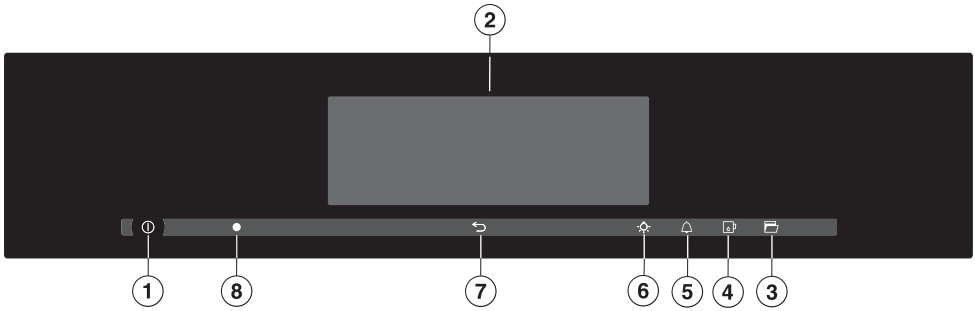


1 пара направляющих FlexiClip
Телескопические направляющие FlexiClip могут располагаться на любом уровне и полностью выдвигаться из рабочей камеры.

Инструкция с указаниями по встраиванию, чистке и уходу прилагается к направляющим FlexiClip.

Шпатель

Для открывания дверцы рукой



① Кнопка Вкл/Выкл ⏻ ("утоплена")
Включение и выключение

② Дисплей
Индикация текущего времени и информации по управлению, а также выбора применений и установок различных параметров.

③ Сенсорная кнопка
Открывание дверцы

④ Сенсорная кнопка
Открывание и закрывание панели управления

⑤ Сенсорная кнопка
Установка таймера и/или предупреждающего сигнала

⑥ Сенсорная кнопка
Включение и выключение подсветки рабочей камеры

⑦ Сенсорная кнопка
Пошаговое возвращение назад

⑧ Оптический интерфейс
(только для сервисной службы Miele)

Элементы управления

Сенсорные кнопки

Сенсорные кнопки реагируют на касание пальцем. Каждое касание подтверждается звуковым сигналом. Вы можете выключить этот звук (см. главу "Установки – Громкость звука – Звук нажатия кнопок").

Если дисплей темный, то Вам нужно сначала включить пароварку, прежде чем сенсорные кнопки начнут реагировать.

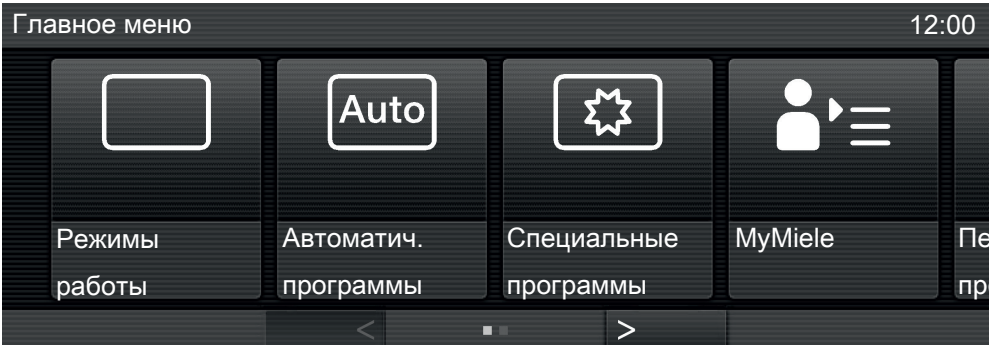
Сенсорная кнопка	Функция	Указания
	Для открывания дверцы	Дверца открывается автоматически. Для закрывания прижмите дверцу рукой или защитной рукавицей в области фронтальной рамки, пока она не зафиксируется.
	Для открывания и закрывания панели управления	
	Для установки таймера или предупреждающих сигналов	Если на дисплее высвечивается меню или протекает процесс приготовления, то Вы можете в любой момент настроить таймер (например, для варки яиц) или установить предупреждающий сигнал, т. е. фиксированное время (см. главу "Предупреждающий сигнал + таймер").
	Для включения и выключения освещения рабочей камеры	Если на дисплее отображается меню или ход процесса приготовления, то Вы можете с помощью включать и выключать подсветку рабочей камеры. В зависимости от выбранной установки подсветка рабочей камеры выключится через 15 секунд с начала выполнения процесса приготовления или останется включенной.
	Для пошагового возвращения назад	

Сенсорный дисплей

Следите за тем, чтобы за сенсорный дисплей не попадала вода.
Сенсорный дисплей можно поцарапать остроконечными или острыми предметами, например, карандашом.
Касайтесь экрана сенсорного дисплея только кончиками пальцев.

Касание пальцем сенсорного экрана дисплея инициирует электрический импульс, и электроника сенсорного дисплея распознает место касания экрана.

Дисплей разделяется на три области.



Вверху слева появляется цепочка меню. Она указывает, в каком меню или подменю Вы находитесь. Отдельные пункты меню отделяются друг от друга вертикальной линией. Если цепочка меню не может быть полностью показана из-за нехватки места, то вышестоящие пункты меню отображаются с помощью … I.
Вверху справа высвечивается текущее время, индикаторы предупреждающего сигнала и таймера.

В центре дисплея появляется актуальное меню с пунктами меню. В этой области дисплея Вы можете, проведя пальцем по дисплею, пролистывать меню вправо или влево.

Внизу высвечиваются стрелки < и >, с помощью которых Вы можете пролистывать меню влево и вправо. Число маленьких квадратов между стрелками показывает Вам количество имеющихся в меню страниц и то, на какой странице текущего меню Вы находитесь.

Элементы управления

Символы

На экране дисплея могут появиться следующие символы:

Символ	Значение
	Некоторые установки настраиваются с помощью сегментированной горизонтальной шкалы (например, яркость дисплея, громкость).
i	Этот символ обозначает дополнительную информацию и указания по управлению. Эти информационные окна Вы подтверждаете кнопкой *OK*.
	Включена блокировка запуска или блокировка кнопок (см. главу "Установки - Безопасность"). Управление заблокировано.
	Предупреждающий сигнал
	Таймер кратковременных процессов
… I	Указание на наличие расположенных выше пунктов меню, которые из-за нехватки места больше не отображаются в цепочке меню.
	Внутренняя температура при использовании пищевого термометра
	Индикатор уровня воды

Принцип управления

Каждое касание в ряду возможного выбора окрашивает соответствующее поле оранжевым цветом.

Выбрать или вызвать меню

- Коснитесь пальцем один раз нужного поля.

Пролистывание

Вы можете пролистывать меню влево и вправо.

- Проведите пальцем по экрану, т. е. положите палец на сенсорный дисплей и проведите им в нужном направлении.
- Или: коснитесь пальцем стрелок < и > для пролистывания меню влево или вправо.

Покинуть уровень меню

- Коснитесь ⮌ или выберите в цепочке меню стоящий выше пункт или … I.

В зависимости от того, в каком меню Вы находитесь, Вы попадаете в вышестоящее или главное меню.

Функция "Помощник"

При выборе некоторых пунктов меню/функций появляется поле Помощник.

- Коснитесь поля.

Вы получите подсказки в виде поясняющего текста и рисунка.

Элементы управления

Ввод чисел

Вы можете ввести числа с помощью цифрового ролика или цифрового блока.

Если Вы хотите ввести числа с помощью цифрового ролика:

- Проведите по цифровому ролику вверх или вниз до появления нужного значения.

Если Вы хотите ввести числа с помощью цифрового блока:

- Коснитесь символа ⁞⁞⁞ в правом нижнем углу поля ввода значений.

Появляется цифровой блок.

- Касанием выберите нужные цифры.

Как только Вы введете действительное значение, поле *OK* окрасится в зеленый цвет.
С помощью стрелки стирается последняя введенная цифра.

- Коснитесь *OK*.

Ввод букв

Для ввода названий используйте клавиатуру. Выбирайте краткие, выразительные названия.

- Коснитесь нужных букв или символов.
- Коснитесь сохранить.

Панель управления

За панелью управления находятся емкость для воды, емкость для конденсата и пищевой термометр. Панель управления открывается и закрывается касанием сенсорной кнопки ⍰. Она оснащена системой защиты от защемления. Если при открывании/закрывании будет оказано какое-либо сопротивление, то процесс прервется.

Емкость для воды

Максимальная вместимость составляет 1,4 л, минимальная - 1,0 л. На емкость нанесены отметки. Ни в коем случае нельзя заполнять емкость выше верхней отметки!

Расход воды зависит от продуктов питания и продолжительности приготовления. Возможно, в процессе приготовления надо будет долить воду. Если во время процесса приготовления открывается дверца, то расходуется больше воды.

Наполняйте емкость водой перед каждым процессом приготовления на пару до максимального уровня.

Емкость для конденсата

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

Жироулавливающий фильтр

Жироулавливающий фильтр должен быть установлен перед каждым процессом жарения.
При приготовлении на пару его необходимо удалить.
При выпечке его тоже необходимо удалить, т.к. в противном случае выпечка может получиться разной степени подрумянивания (исключение: сливовый пирог, пицца с высоким верхним слоем).

Пищевой термометр

Пищевой термометр измеряет температуру внутри продукта. С помощью термометра Вы сможете контролировать процессы приготовления с точным соблюдением температурного режима.

Температура / внутренняя температура

Для некоторых режимов работы задана рекомендуемая температура приготовления. Вы можете изменить эту температуру в пределах заданного диапазона для отдельного процесса приготовления, одного этапа этого процесса или на длительное время (см. главу "Установки – Рекомендуемые температуры").
Внутреннюю температуру Вы также можете изменить в пределах заданного диапазона для отдельного процесса приготовления или этапа процесса.

Влажность

Работа режима Комбинированный режим и специальной программы Разогрев выполняются за счет комбинирования режима духового шкафа и влажности. Вы можете выбирать влажность внутри заданного диапазона для отдельного процесса приготовления или одного этапа процесса.

В зависимости от установки влажности в рабочую камеру добавляется влажность или свежий воздух. При установке влажности = 0% подача свежего воздуха будет максимальной, влажность не используется. При установке влажности = 100% свежий воздух не подается, а содержание влаги будет максимальным.

Некоторые продукты питания выделяют в процессе приготовления влагу. Эта естественная влажность продуктов питания также используется для регулирования влажности в рабочей камере. Поэтому может произойти так, что при низкой установке значения влажности парогенератор не будет включаться.

Время приготовления

В зависимости от режима Вы можете устанавливать время приготовления от 1 минуты и до 6, 10 или 12 часов. В автоматических программах и режиме Приготовление блюд меню время приготовления является заводской настройкой и не может быть изменено.

В режиме Приготовление на пару, а также программах и применениях с использованием пара отсчет времени приготовления начинается с момента достижения установленной температуры, во всех других режимах, программах и применениях отсчет начинается сразу.

Шумы

После включения пароварки, во время работы и после выключения можно слышать шум. Этот шум не указывает на повреждение или дефект прибора. Он появляется при заливе и сливе воды.

Во время работы пароварки слышен шум работающего вентилятора.

Фаза нагрева

В период нагрева пароварки до установленной температуры на дисплее отображается подъем температуры и сообщение Фаза нагрева (исключение: Автоматич. программы, Приготовление блюд меню, Чистка и уход).

При приготовлении на пару длительность фазы нагрева зависит от количества продуктов и их температуры. В целом фаза нагрева занимает ок. 7 минут. При приготовлении охлажденных или замороженных продуктов она увеличивается.

Фаза приготовления

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

Функция отвода пара

Если приготовление на пару и в комбинированном режиме происходит в определенном температурном диапазоне, то по окончании процесса приготовления автоматически включается функция отвода пара. Работа этой функции приводит к тому, что при открывании дверцы прибора наружу выходит не так много пара. На дисплее появляется индикация Процесс завершен вместе с Отвод пара.

Функцию можно отключить (см. главу "Установки – Отвод пара").

Подсветка рабочей камеры

Заводская установка пароварки такова, что подсветка рабочей камеры выключается сразу же после начала ее работы в целях экономии электроэнергии.

Если рабочая камера должна быть освещена на длительный срок во время приготовления, Вам нужно изменить заводскую настройку (см. главу "Установки – Освещение").

Если дверца по окончании процесса остается открытой, то подсветка автоматически выключается через 5 минут.

Система освещения рабочей камеры выделяет тепло. Если Вы работаете с температурами ниже 50 °C, то подсветка автоматически выключится.

Если коснуться кнопки ☼ на панели, то подсветка рабочей камеры включится на 15 секунд.

Первый ввод в эксплуатацию

Основные установки

⚠ Пароварка может использоваться для эксплуатации только во встроенном виде.

При подключении пароварки к электросети происходит автоматическое включение прибора.

Текст приветствия на дисплее

На дисплее появляется приветственное сообщение. Затем запрашиваются некоторые установки, которые Вам нужны для ввода пароварки в эксплуатацию.

- Следуйте указаниям на дисплее.

Установка языка

- Выберите нужный язык.
- Подтвердите с помощью OK.

Установка страны

- Выберите нужную страну.
- Подтвердите с помощью OK.

Установка даты

Вы можете ввести числа, проводя пальцем по цифровой последовательности или с помощью цифрового блока.

- Установите последовательно "день", "месяц" и "год".
- Подтвердите с помощью OK.

Установка текущего времени

Вы можете ввести числа, проводя пальцем по цифровой последовательности или с помощью цифрового блока.

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

Вы можете также установить индикацию текущего времени в формате 12 ч. (см. главу "Установки - Текущее время - Формат времени)".

Индикация текущего времени

Затем выберите способ индикации текущего времени для выключенной пароварки (см. главу "Установки - Текущее время - Индикация)".

– включ.

Текущее время постоянно высвечивается на дисплее.

– выключить

Дисплей остается темным в целях экономии электроэнергии. Некоторые функции ограничены.

– Ночное отключение

Текущее время появляется на дисплее только с 5 часов утра до 23 часов вечера и выключается на ночь в целях экономии электроэнергии.

- Выберите нужный формат индикации.
- Подтвердите с помощью OK.

Появляется информация по экономии электроэнергии.

- Подтвердите с помощью OK.

На дисплее появляется информация: Первый запуск успешно завершен.

- Подтвердите с помощью OK.

Пароварка готова к работе.

Если по неосторожности был выбран язык, который Вы не понимаете, то следуйте указаниям в главе "Установки - Язык ⚑".

- Приклейте типовую табличку прибора (прилагается к комплекту документации) на специально предусмотренное для этого место в главе "Сервисная служба".
- Удалите защитную плёнку и наклейки, если они есть на приборе.

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

Первая чистка пароварки

Емкость для воды и емкость для конденсата

- Коснитесь ⊡, чтобы открыть панель управления.
- Выньте емкости для воды и конденсата из пароварки. При вынимании слегка прижимайте емкости кверху.
- Вымойте емкости для воды и конденсата вручную или в посудомоечной машине.

Принадлежности / рабочая камера

- Выньте из рабочей камеры все без исключения принадлежности.
- Вымойте контейнеры для приготовления вручную или в посудомоечной машине.

Повреждение поверхностей универсального противня и комби-решетки!

Поверхности универсального противня и комби-решетки имеют специальное покрытие PerfectClean и должны очищаться **только** вручную.
См. главу "Чистка и уход – PerfectClean".

- Очистите универсальный противень и комби-решетку чистой губчатой салфеткой, бытовым моющим средством и теплой водой.

Перед поставкой пароварка была обработана средством по уходу.

- Вымойте рабочую камеру с помощью чистой губки, мягкого моющего средства и теплой воды, чтобы удалить пленку, оставшуюся от средства по уходу.

Установка жесткости воды

Пароварка на заводе настроена на жесткость воды жесткая. Для безупречной работы прибора и его своевременной очистки от накипи Вам необходимо выполнить настройку на жесткость местной воды. Чем вода жестче, тем чаще нужно очищать пароварку от накипи.

- При необходимости установите правильную жесткость воды (см. главу "Установки – Жесткость воды").

Настройка температуры кипения воды

Прежде чем в первый раз готовить продукты, Вам нужно настроить пароварку на температуру закипания воды, которая может варьироваться в зависимости от высоты места установки прибора над уровнем моря. Во время этого процесса также промываются детали, по которым проходит вода.

Вы должны **обязательно** провести этот процесс, чтобы гарантировать безупречную работу прибора.

Используйте **только холодную водопроводную воду** (до 20 °C), но ни в коем случае не пользуйтесь дистиллированной, минеральной водой или другими жидкостями!

- Выньте емкость для воды и наполните ее до отметки "макс".
- Задвиньте емкость с водой до упора в пароварку.
- Включите пароварку на 15 минут в режиме Пригот. на пару (100 °C). Действуйте в соответствии с указаниями в главе "Эксплуатация: режим "Приготовление на пару".

Настройка температуры кипения воды после переезда

После переезда пароварку необходимо настроить на новое место установки и измененную температуру кипения воды, если новое место отличается от старого по высоте минимум на 300 м. Для этого проведите очистку от накипи (см. главу "Чистка и уход – Уход – Очистка от накипи").

Нагрев пароварки

- Для того чтобы обезжирить кольцевой нагревательный элемент, нагревайте пустую пароварку в режиме Конвекция + 200 °C в течение 30 минут.
  Действуйте, как это описано в главе "Эксплуатация: Режимы без использования пара".

При первом накаливании нагревательного элемента образуется запах. Образование запаха и возможного задымления проходят спустя некоторое время и не указывают на неправильное подключение или дефект прибора.

Позаботьтесь о хорошей вентиляции кухни.

Главное меню и подменю

		Рекомендуемая температура/ уровень	Диапазон температур
Режимы работы			
	Конвекция + Для выпекания на нескольких уровнях	160 °C	30–225 °C
	Верхний / нижний жар Для выпекания по традиционным рецептам и приготовления суфле	180 °C	30–225 °C
	Комбинированный режим Для выпекания, жарения и приготовления на гриле		
	Конвекция +	170 °C	30–225 °C
	Верхний / нижний жар	180 °C	30–225 °C
	Гриль большой	Ступень 3	Ступени 1 - 3
	Приготовление на пару Для приготовления всех видов продуктов, консервирования, получение сока и специальных программ	100 °C	40–100 °C
	Sous-vide Для приготовления продуктов в пакетах для вакуумирования	65 °C	45–90 °C
	Интенсивное выпекание Для выпекания пирогов с сочной начинкой.	180 °C	50–225 °C
	Нижний жар Выбирается в конце выпекания, когда необходимо подрумянить блюдо с нижней стороны.	190 °C	100–225 °C
	Верхний жар Выбирается в конце выпекания, когда необходимо подрумянить блюдо с верхней стороны. Для запекания пудингов и запеканок до образования корочки.	190 °C	100–225 °C

		Рекомендуемая температура/ уровень	Диапазон температур
Режимы работы			
	Гриль большой Для приготовления на гриле плоских продуктов в больших количествах и для запекания в больших формах	Ступень 3	Ступени 1 - 3
	Гриль малый Для приготовления на гриле плоских продуктов в малых количествах и для запекания в маленьких формах	Ступень 3	Ступени 1 - 3
	Гриль с обдувом Для приготовления на гриле продуктов среднего диаметра, например, птицы, рулетов	200 °C	50–225 °C
	Пироги (спец. рецептура) Для сдобного теста и выпечки с содержанием соды (разрыхлителя)	160 °C	30–225 °C
	Запекание Для приготовления сладких и пикантных запеканок и гратенов	160 °C	30–225 °C
Автоматич. программы Auto Вызывается список имеющихся автоматических программ.			
Специальные программы			
	Приготовление блюд меню Для одновременного приготовления различных продуктов	–	–
	Пицца	180 °C	180–225 °C
	Размораживание Для щадящего размораживания замороженных продуктов	60 °C	50–60 °C
	Разогрев Для щадящего разогрева готовых продуктов	130 °C	120–140 °C
	Бланширование	–	–

Главное меню и подменю

		Рекомендуемая температура/ уровень	Диапазон температур
Специальные программы			
	Консервирование	90 °C	80–100 °C
	Стерилизация посуды	–	–
	Сушка	60 °C	60–70 °C
	Подъем теста	–	–
MyMiele С помощью MyMiele Вы можете персонализировать Вашу пароварку, внося в это меню самые используемые виды применения.			
Персональные программы Создание и сохранение процессов приготовления			
Установки Изменение заводских установок			
Чистка и уход			
	Удаление накипи	–	–
	Смачивание	–	–
	Сушка	–	–
	Промывание	–	–

Нарушение работы при засорении системы слива воды!
Проверяйте перед каждым процессом приготовления, правильно ли установлен фильтр в днище, т.к. грубые остатки пищи могут засорить слив.

Простая эксплуатация

■ Включите пароварку с помощью ⏻.

На дисплее появляется индикация главного меню.

Используйте **только холодную водопроводную воду** (до 20 °C), но ни в коем случае не пользуйтесь дистиллированной, минеральной водой или другими жидкостями!

■ Наполните емкость водой и задвиньте ее до упора.

■ Поместите продукт в рабочую камеру.

■ Выберите Режимы работы ▭.

■ Выберите Приготовление на пару ♨.

На дисплее появятся

– Температура

– Время приготовления

■ При необходимости измените рекомендуемую температуру.

■ Установите длительность приготовления. Вы можете выбирать время в диапазоне от 1 минуты до 10 часов.

После установки длительности приготовления на дисплее дополнительно появятся

– Готовность в

– Запуск в

– Открыть меню расширенных установок (см. главу "Расширенная эксплуатация – Изменение режима работы")

■ Выполните при необходимости дополнительные установки (см. главу "Расширенная эксплуатация").

■ Подтвердите с помощью OK.

Процесс приготовления начинается. Включаются пароварка, подсветка и вентилятор.

Эксплуатация: режим "Приготовление на пару"

После завершения приготовления

– на дисплее появляется индикация Отвод пара (только при температуре свыше прим. 80 °C) и Процесс завершен,

– вентилятор остается включенным,

– раздается звуковой сигнал, если он включен (см. главу "Установки – Громкость звука – Звуковые сигналы").

У Вас есть возможность сохранить свои установки в качестве персональной программы (см. главу "Персональные программы") или увеличить длительность процесса приготовления с помощью пункта меню изменить. При касании ⮌ появляется индикация главного меню.

⚠ Опасность получения ожогов!
Вы можете обжечься о стенки рабочей камеры, пролившуюся через край пищу и принадлежности.
Надевайте защитные рукавицы при вынимании горячего продукта.

■ Дождитесь, когда погаснет надпись Отвод пара, прежде чем открыть дверцу прибора и достать продукты.

⚠ Опасность получения ожогов!
Стекло дверцы может быть горячим.
Надевайте защитные рукавицы при закрывании дверцы.

После использования прибора

■ Выньте емкости для воды и конденсата и вылейте из них воду. При вынимании слегка прижимайте емкости кверху.

■ Выключите пароварку с помощью ⏻.

После выключения пароварки на дисплее после приготовления на пару появляется сообщение Прибор промывается.

Проводите этот процесс каждый раз, чтобы смыть из системы возможно имеющиеся остатки пищевых продуктов.

■ Следуйте указаниям на дисплее.

Если Вы выбрали установку Текущее время | Индикация | выключить, то Вам нужно включить пароварку, чтобы иметь возможность открыть дверцу 🚪.

■ Почистите и вытрите насухо всю пароварку, как описано в главе "Чистка и уход".

■ Закройте дверцу прибора только после того, как рабочая камера полностью высохнет.

Недостаточное количество воды

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

- Выньте емкость для воды и наполните ее.
- Задвиньте емкость с водой до упора в прибор.

Процесс будет продолжен.

Прерывание работы прибора

Если Вы откроете дверцу, работа прибора будет прервана. Нагрев выключается, остаточное время сохраняется в памяти.

⚠ Опасность получения ожогов!
При открывании дверцы наружу может вырваться горячий пар. Отойдите на один шаг назад и дождитесь, пока пар улетучится.

⚠ Опасность получения ожогов!
Вы можете обжечься при контакте со стенками рабочей камеры, пролившейся через край пищей, принадлежностями, горячим паром и горячим стеклом дверцы.
Надевайте защитные рукавицы при задвигании или вынимании горячего продукта, при работах с горячей рабочей камерой, а также при закрывании дверцы.

Работа прибора продолжится, когда Вы закроете дверцу.

Сначала снова выполняется нагрев, а индикатор показывает подъем температуры внутри прибора.
Когда достигается установленная температура, происходит смена индикации, и начинается отсчет остаточного времени.

Процесс приготовления завершится преждевременно, если открыть дверцу в течение последней минуты приготовления (55 секунд оставшегося времени).

Расширенная эксплуатация

Установить дальнейшее время приготовления

Вы загрузили продукт в рабочую камеру; температура и длительность приготовления установлены.

С помощью опций Готовность в или Запуск в Вы можете автоматически включать и выключать процессы приготовления.

– Готовность в

  Вы задаете время, когда процесс приготовления должен завершиться.

– Запуск в

  Вы задаете время, когда процесс приготовления должен запуститься.

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

Вы можете не использовать эту функцию, если температура в рабочей камере слишком высокая, напр., после окончания процесса приготовления. Индикация Готовность в и Запуск в в этом случае не отображается. Оставьте рабочую камеру остывать при открытой дверце.

Готовность в нельзя задать, если используется пищевой термометр. В этом случае окончание приготовления зависит от достижения внутренней температуры. Вы можете выбрать только Запустить позже.

Автоматическое включение и выключение процесса приготовления

Для автоматического выключения процесса приготовления Вы имеете различные возможности для задания времени:

– Время приготовления и Готовность в

– Время приготовления и Запуск в

Пример: текущее время 11:45. Для приготовления Вашего продукта требуется 5 мин., он должен быть готов в 12:30.

- Установите в поле Время приготовления "00:05".
- Установите в поле Готовность в "12:30".
- Подтвердите с помощью OK.

Запуск в будет автоматически рассчитан. Заданное время приготовления будет прибавлено к рассчитанному пароваркой времени нагрева.

На дисплее появится индикация Запуск в 12:18. В этот момент времени автоматически запускается процесс приготовления.

Выполнение автоматического процесса приготовления

До запуска на дисплее высвечиваются режим работы, выбранная температура, время приготовления (остаток времени), Запуск в и время запуска.

После запуска Вы можете наблюдать на дисплее за фазой нагрева до достижения заданной температуры. Как только эта температура будет достигнута, раздастся звуковой сигнал, если он включен (см. главу "Установки – Громкость звука – Звуковые сигналы").

После завершения фазы нагрева Вы можете наблюдать за отсчетом времени приготовления (оставшимся временем). Последняя минута отсчитывается по секундам.

В конце процесса приготовления выключается парогенератор. Раздается звуковой сигнал, если он включен (см. главу "Установки – Громкость звука – Звуковые сигналы").
На дисплее появляется индикация Отвод пара (только при температуре свыше прим. 80 °C) и Процесс завершен.

У Вас есть возможность сохранить свои установки в качестве персональной программы (см. главу "Персональные программы") или увеличить длительность процесса приготовления с помощью пункта меню изменить. При касании ⮌ появляется индикация главного меню.

Изменение установок во время процесса приготовления

■ Выберите изменить.

На дисплее появятся

– Температура
– Длительность
– Готовность в
– Запуск в

Если температура в рабочей камере слишком высокая, то индикация Готовность в и Запуск в отсутствует.

– Открыть меню расширенных установок

Выбором Открыть меню расширенных установок можно сменить режим работы.

Изменить температуру

■ Измените температуру.

■ Подтвердите с помощью OK.

Процесс приготовления продолжается дальше с измененной температурой.

Вы также можете изменить рекомендуемую температуру на длительное время, чтобы она соответствовала Вашим индивидуальным предпочтениям (см. главу "Установки - Рекомендуемые температуры").

Изменить время приготовления

■ Измените время.

■ Подтвердите с помощью OK.

Процесс приготовления снова начнется с измененным временем приготовления.

Удалить время конца приготовления

- Установите в поле Готовность в время на "----".
- Подтвердите с помощью OK.

Время конца приготовления будет удалено.

Процесс приготовления запускается с установленным временем приготовления.

Изменить режим работы

- Выберите Открыть меню расширенных установок.
- Выберите Изменить режим работы.
- Выберите нужный режим работы.

На дисплее высвечиваются измененный режим работы с соответствующей рекомендуемой температурой.

- При необходимости измените температуру.
- Установите, если это требуется, время приготовления.
- Подтвердите с помощью OK.

Режим работы изменен.

Прервать процесс приготовления

- Коснитесь два раза ⮌.

На дисплее высвечивается Прервать процесс?.

- Выберите да.

На дисплее появляется индикация главного меню. Установленные значения времени приготовления удаляются.

Комбинированный режим работает с комбинацией из сухого нагретого воздуха и пара. В одном процессе приготовления могут быть соединены до десяти этапов приготовления. Для каждого этапа могут быть индивидуально установлены температура или ступень гриля, влажность и время приготовления или внутренняя температура (при использовании пищевого термометра).

Процесс приготовления выполняется в последовательности, в которой заданы отдельные этапы приготовления.

В Вашем распоряжении имеются следующие режимы работы:

– Конвекция +
– Верхний / нижний жар
– Гриль большой

В режиме Гриль большой использование пищевого термометра невозможно.
После этапа приготовления в режиме Гриль большой невозможна работа с использованием внутренней температуры.

Нарушение работы при засорении системы слива воды!
Проверяйте перед каждым процессом приготовления, правильно ли установлен фильтр в днище, т.к. грубые остатки пищи могут засорить слив.

Простая эксплуатация

В качестве примера приведен процесс приготовления с 3-мя этапами.

- Включите пароварку с помощью ⏻.

На дисплее появляется индикация главного меню.

Используйте **только холодную водопроводную воду** (до 20 °C), но ни в коем случае не пользуйтесь дистиллированной, минеральной водой или другими жидкостями!

- Наполните емкость водой и задвиньте ее до упора.
- При необходимости вставьте в продукт пищевой термометр (см. главу "Пищевой термометр").
- Поместите продукт в рабочую камеру.
- Если продукт готовится на решетке, то задвиньте под нее универсальный противень.
- Выберите Режимы работы.
- Выберите Комбинированный режим.

Этап 1

Конвекция плюс / Верхний/нижний жар

- Выберите Задать время приготовления.
- Установите температуру, длительность приготовления и влажность.
- Подтвердите с помощью OK.

или

- Выберите Установить внутр. темпер..
- Установите температуру, внутреннюю температуру и влажность.
- Подтвердите с помощью OK.

На дисплее появляется указание.

- Выберите добавить.

Гриль большой

- Установите степень гриля, длительность приготовления и влажность.
- Подтвердите с помощью OK.

На дисплее появляется указание.

- Выберите добавить.

Этап 2

- Выберите нужный режим работы.
- Выполните нужные установки (см. этап 1)
- Подтвердите с помощью OK.

На дисплее появляется указание.

- Выберите добавить.

Этап 3

- Выберите нужный режим работы.
- Выполните нужные установки (см. этап 1)
- Подтвердите с помощью OK.

На дисплее появляется указание.

- Выберите завершить.

На дисплее появляется итог Ваших установок.

- Проверьте выполненные установки и подтвердите их с помощью OK или выберите изменить, чтобы скорректировать установки или добавить дополнительные этапы приготовления.

Когда Вы подтвердите с помощью OK, на дисплее появляется

– Запуст. сразу

– Готовность в

– Запуск в

Готовность в нельзя задать, если используется пищевой термометр. В этом случае окончание приготовления зависит от достижения внутренней температуры. Вы можете выбрать только Запустить позже.

– Изменить этапы пригот.

- Если Вы хотите сохранить Ваши установки в качестве персональной программы, выберите сохранить и введите имя программы (см. главу "Персональные программы").
- Запустите процесс приготовления сразу или выполните при необходимости дополнительные установки (см. главу "Расширенная эксплуатация").

После завершения приготовления

– на дисплее появляется индикация Отвод пара (только при температуре ок. 80–100 °C и 100 % влажности) и Процесс завершен,

– вентилятор остается включенным,

– раздается звуковой сигнал, если он включен (см. главу "Установки – Громкость звука – Звуковые сигналы").

У Вас есть возможность сохранить свои установки в качестве персональной программы (см. главу "Персональные программы"). При касании ⮌ появляется индикация главного меню.

⚠ Опасность получения ожогов!
Вы можете обжечься о стенки рабочей камеры, пролившуюся через край пищу и принадлежности.
Надевайте защитные рукавицы при вынимании горячего продукта.

- Дождитесь, когда погаснет надпись Отвод пара, прежде чем открыть дверцу прибора и достать продукты.

⚠ Опасность получения ожогов!
Стекло дверцы может быть горячим.
Надевайте защитные рукавицы при закрывании дверцы.

После использования прибора

- Выньте емкости для воды и конденсата и вылейте из них воду. При вынимании слегка прижимайте емкости кверху.
- Выключите пароварку с помощью ⏻.

После выключения пароварки на дисплее после приготовления на пару появляется сообщение Прибор промывается.

Проводите этот процесс каждый раз, чтобы смыть из системы возможно имеющиеся остатки пищевых продуктов.

- Следуйте указаниям на дисплее.

Если Вы выбрали установку Текущее время | Индикация | выключить, то Вам нужно включить пароварку, чтобы иметь возможность открыть дверцу.

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

Недостаточное количество воды

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

- Выньте емкость для воды и наполните ее.
- Задвиньте емкость с водой до упора в прибор.

Процесс будет продолжен.

Прерывание работы прибора

Если Вы откроете дверцу, работа прибора будет прервана. Нагрев выключается, остаточное время сохраняется в памяти.

⚠ Опасность получения ожогов!
При открывании дверцы наружу может вырваться горячий пар.
Отойдите на один шаг назад и дождитесь, пока пар улетучится.

⚠ Опасность получения ожогов!
Вы можете обжечься при контакте со стенками рабочей камеры, пролившейся через край пищей, принадлежностями, горячим паром и горячим стеклом дверцы.
Надевайте защитные рукавицы при задвигании или вынимании горячего продукта, при работах с горячей рабочей камерой, а также при закрывании дверцы.

Работа прибора продолжится, когда Вы закроете дверцу.

Сначала снова выполняется нагрев, а индикатор показывает подъем температуры внутри прибора. Когда достигается установленная температура, происходит смена индикации, и начинается отсчет остаточного времени.

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

Расширенная эксплуатация

Установить дальнейшее время приготовления

Вы загрузили продукт в рабочую камеру и выполнили Ваши установки для процесса приготовления.

С помощью задания опций Готовность в или Запуск в Вы можете автоматически включать и выключать процессы приготовления.

– Готовность в

  Вы задаете время, когда процесс приготовления должен завершиться.

– Запуск в

  Вы задаете время, когда процесс приготовления должен запуститься.

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

Вы можете не использовать эту функцию, если температура в рабочей камере слишком высокая, напр., после окончания процесса приготовления. Индикация Готовность в и Запуск в в этом случае не отображается. Оставьте рабочую камеру остывать при открытой дверце.

Готовность в нельзя задать, если используется пищевой термометр. В этом случае окончание приготовления зависит от достижения внутренней температуры. Вы можете выбрать только Запустить позже.

Автоматическое включение и выключение процесса приготовления

Для автоматического выключения процесса приготовления Вы имеете различные возможности для ввода времени:

– Время приготовления и Готовность в

– Время приготовления и Запуск в

Пример: текущее время 11:45. Для приготовления Вашего продукта требуется 5 мин., он должен быть готов в 12:30.

■ Установите для 1-го этапа приготовления время приготовления 5 минут (см. главу "Простая эксплуатация").

Если Вы выполнили Ваши установки для процесса приготовления:

■ Выберите Готовность в и установите "12:30".

■ Подтвердите с помощью OK.

Запуск в будет рассчитан автоматически.

На дисплее появится индикация Запуск в 12:25. В этот момент времени автоматически запускается процесс приготовления.

Выполнение автоматического процесса приготовления

До запуска высвечиваются режим работы, выбранная температура и влажность, время приготовления (остаток времени), Запуск в и время запуска.

После запуска Вы можете наблюдать на дисплее за фазой нагрева до достижения заданной температуры. Как только эта температура будет достигнута, раздастся звуковой сигнал, если он включен (см. главу "Установки – Громкость звука – Звуковые сигналы").

После завершения фазы нагрева отображается остаточное время приготовления. Вы можете наблюдать за отсчетом этого времени. Последняя минута отсчитывается по секундам.

В конце процесса приготовления выключаются парогенератор и нагрев рабочей камеры. Раздается звуковой сигнал, если он включен (см. главу "Установки – Громкость звука – Звуковые сигналы").
На дисплее появляется индикация Отвод пара (только при температуре ок. 80 – 100 °C и 100 % влажности) и Процесс завершен.

У Вас есть возможность сохранить свои установки в качестве персональной программы (см. главу "Персональные программы"). При касании ⮌ появляется индикация главного меню.

Изменение установок во время процесса приготовления

■ Выберите изменить.

На дисплее появятся

– все отдельные этапы приготовления

– Добавить этапы приготовления

Вы можете изменить заданные установки для каждого этапа приготовления или добавить дополнительные этапы приготовления.

■ Выберите нужный этап приготовления или Добавить этапы приготовления.

■ Измените процесс приготовления по Вашему желанию (см. главу "Простая эксплуатация") и подтвердите с помощью OK.

На дисплее появляется итог Ваших установок.

■ Проверьте выполненные установки и подтвердите их с помощью OK или выберите изменить, чтобы корректировать или добавить дополнительные этапы приготовления.

Прервать процесс приготовления

■ Коснитесь ⮌.

На дисплее высвечивается Прервать процесс?.

■ Выберите да.

На дисплее появляется индикация главного меню. Установленные значения времени приготовления удаляются.

Эксплуатация: режимы работы без использования пара

Вводить время приготовления при режимах работы без использования влажности не обязательно. Если время приготовления не задано, то приготовление запускается автоматически, сразу после того, как Вы подтвердите температуру или через 15 секунд. Через максимум 12 часов работы или через максимум 6 часов при режимах с грилем пароварка автоматически выключается.
Если время приготовления будет задано, то оно отсчитывается с фазы нагрева.

Вы можете вызвать паровой удар. Паровой удар вызывается сразу после выбора. На дисплее появляется Паровой удар автомат. актив.. Длительность парового удара составляет ок. 1 минуты. Количество паровых ударов не ограничено.

В Вашем распоряжении имеются следующие режимы работы:

- Конвекция +
- Верхний / нижний жар
- Интенсивное выпекание
- Нижний жар
- Верхний жар
- Гриль большой
- Гриль малый
- Гриль с обдувом
- Пироги (спец. рецептура)
- Запекание

В режимах Гриль большой и Гриль малый нельзя использовать пищевой термометр.

Жиропоглощающий фильтр на задней стенке прибора должен быть при выпекании снят, иначе выпечка может подрумяниваться неравномерно. Исключение: если Вы печете сливовый пирог или пиццу с обильной начинкой, фильтр должен использоваться.

Простая эксплуатация

- Снимите при необходимости жиропоглощающий фильтр на задней стенке.
- Включите пароварку с помощью ⏻.

На дисплее появляется индикация главного меню.

- Если Вы хотите готовить с помощью паровых ударов, то наполните емкость для воды и задвиньте ее до упора.
- При необходимости вставьте в продукт пищевой термометр (см. главу "Пищевой термометр").
- Поместите продукт в рабочую камеру.
- Выберите Режимы работы ▭.
- Выберите нужный режим работы.

После выбора режима работы на дисплее появляется

– Температура или Ступень мощн.

– Внутр. темпер.
(появляется только, если Вы используете пищевой термометр)

– Открыть меню расширенных установок

- При необходимости измените рекомендуемую / внутреннюю температуру или ступень гриля.

Рекомендуемая температура сохраняется электроникой прибора через несколько секунд.
При необходимости выберите изменить, чтобы вернуться назад к установке температуры.

- Выполните при необходимости дополнительные установки, например, установку времени приготовления (см. главу "Расширенная эксплуатация").
- Подтвердите с помощью OK.

Процесс приготовления запускается. Включаются нагрев и освещение рабочей камеры, а также охлаждающий вентилятор.

После приготовления

⚠ Опасность получения ожогов!
Вы можете обжечься о стенки рабочей камеры, пролившуюся через край пищу и принадлежности.
Надевайте защитные рукавицы при вынимании горячего продукта.

- Выньте приготовленный продукт из рабочей камеры.

⚠ Опасность получения ожогов!
Стекло дверцы может быть горячим.
Надевайте защитные рукавицы при закрывании дверцы.

- Выключите пароварку с помощью ⏻.

Если Вы выбрали установку Текущее время | Индикация | выключить, то Вам нужно включить пароварку, чтобы иметь возможность открыть дверцу.

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

Прерывание работы прибора

Если Вы откроете дверцу, работа прибора будет прервана. Нагрев выключается.

⚠ Опасность получения ожогов!
Вы можете обжечься при контакте со стенками рабочей камеры, пролившейся через край пищей, принадлежностями и горячим стеклом дверцы.
Надевайте защитные рукавицы при задвигании или вынимании горячего продукта, при работах с горячей рабочей камерой, а также при закрывании дверцы.

Работа прибора продолжится, когда Вы закроете дверцу.

Сначала снова включается нагрев, при этом поднимающаяся внутри рабочей камеры температура отражается на дисплее.

Расширенная эксплуатация

Вы поместили продукт в рабочую камеру, выбрали режим работы и установили температуру или ступень гриля.

Выбрав Открыть меню расширенных установок, Вы можете установить время приготовления и выполнить другие установки для процесса приготовления.

- Выберите изменить.
- Выберите Открыть меню расширенных установок.

Появляются дополнительные пункты меню, которые Вы можете установить или изменить для процесса приготовления.

– Длительность

– Готовность в

Длительность и Готовность в нельзя задать, если Вы используете пищевой термометр, так как в этом случае окончание приготовления зависит от достижения внутренней температуры.

– Запуск в

  Появляется только, если Вы установили Длительность или Готовность в или, если Вы используете пищевой термометр.

– Быстрый разогрев

  Появляется только в режимах работы Конвекция + и Верхний / нижний жар , если Вы установили температуру выше 100 °C.

– Изменить режим работы

Установить дальнейшее время приготовления

С помощью опций Длительность, Готовность в или Запуск в процессы приготовления могут автоматически выключаться или включаться и выключаться.

– Длительность

  Вы устанавливаете время, которое необходимо для приготовления продукта.
  Вы можете выбирать время в пределах от 1 минуты до 12 часов и в пределах от 1 минуты до 6 часов при режимах работы с грилем.

– Готовность в

  Вы задаете время, когда процесс приготовления должен завершиться.

– Запуск в

  Вы задаете время, когда процесс приготовления должен запуститься.

Процесс выпекания не должен настраиваться задолго до его начала. Иначе тесто может высохнуть, а разрыхлитель потеряет свои свойства.

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

Автоматическое выключение процесса приготовления

Для автоматического выключения процесса приготовления Вы можете установить или Длительность, или Готовность в.

Пример: текущее время 11:45. Для приготовления Вашего продукта требуется 30 мин., он должен быть готов в 12:15.

- Выберите изменить.
- Выберите Открыть меню расширенных установок.
- Установите в поле Длительность "00:30".
- Подтвердите с помощью OK.

или

- Выберите изменить.
- Выберите Открыть меню расширенных установок.
- Установите в поле Готовность в "12:15".
- Подтвердите с помощью OK.

По истечении данного времени или к данному моменту времени процесс приготовления будет автоматически выключен.

Автоматическое включение и выключение процесса приготовления

Автоматическое включение и выключение процесса рекомендуется для жарения.

Для автоматического выключения процесса приготовления Вы имеете различные возможности для ввода времени:

– Длительность и Готовность в
– Длительность и Запуск в
– Готовность в и Запуск в

Пример: текущее время 11:30. Для приготовления Вашего продукта требуется 30 мин., и он должен быть готов в 12:30.

- Выберите изменить.
- Выберите Открыть меню расширенных установок.
- Установите в поле Длительность "00:30".
- Установите в поле Готовность в "12:30".
- Подтвердите с помощью OK.

Запуск в будет автоматически рассчитан.

На дисплее появится индикация Запуск в 12:00. В этот момент времени автоматически запускается процесс приготовления.

Выполнение автоматического процесса приготовления

До запуска на дисплее высвечиваются режим работы, выбранная температура, время приготовления (остаток времени), Запуск в и время запуска.

После запуска Вы можете наблюдать на дисплее за фазой нагрева до достижения заданной температуры. Как только эта температура будет достигнута, раздастся звуковой сигнал, если он включен (см. главу "Установки – Громкость звука – Звуковые сигналы").

После завершения фазы нагрева отображается остаточное время приготовления. Вы можете наблюдать за отсчетом этого времени. Последняя минута отсчитывается по секундам.

В конце процесса приготовления выключается нагрев рабочей камеры. Раздается звуковой сигнал, если он включен (см. главу "Установки – Громкость звука – Звуковые сигналы").
На дисплее появляется индикация Процесс завершен.

У Вас есть возможность сохранить свои установки в качестве персональной программы (см. главу "Персональные программы") или увеличить длительность процесса приготовления с помощью пункта меню изменить. При касании ⮌ появляется индикация главного меню.

Быстрый разогрев

Быстрый разогрев служит для сокращения фазы нагрева.

В режимах работы Конвекция + и Верхний / нижний жар эта функция включается автоматически, если Вы установили температуру выше 100 °C.

– включить

  ТЭН верхнего жара/гриля, кольцевой ТЭН и вентилятор включаются одновременно, чтобы в пароварке как можно быстрее установилась нужная температура.

– выключить

  Включаются только относящиеся к данному режиму нагревательные элементы.

Пицца и нежное тесто (например, бисквит, мелкая выпечка) при использовании функции "Быстрый разогрев" слишком быстро подрумянивается.
При приготовлении такой выпечки выключайте функцию "Быстрый разогрев".

Функцию "Быстрый разогрев" для соответствующего процесса приготовления Вы можете выключить.

Выключить функцию "Быстрый разогрев"

■ Выберите Открыть меню расширенных установок.

В поле Быстрый разогрев появляется включить.

■ Коснитесь включить.

В поле Быстрый разогрев появляется выключить.

■ Подтвердите с помощью OK.

Функция быстрого разогрева выключена. На дисплее появляется Фаза нагрева.

Изменить режим работы

Вы можете изменить режим работы в процессе приготовления.

■ Выберите изменить.

■ Выберите Открыть меню расширенных установок.

■ Выберите Изменить режим работы.

■ Выберите нужный режим работы.

На дисплее высвечиваются измененный режим работы с соответствующей рекомендуемой температурой.

Установленные значения времени приготовления сохраняются электроникой прибора. Исключения: если Вы переходите на режимы Комбинированный режим, Приготовление на пару или Sous-vide, то ввод времени нужно выполнить снова.

■ При необходимости измените температуру и/или время приготовления.

■ Подтвердите с помощью OK.

Режим работы изменен.

Изменение установок во время процесса приготовления

■ Выберите изменить.

На дисплее появятся

– Температура или Ступень мощн.

– Внутр. темпер.
(появляется только, если Вы используете пищевой термометр)

– Открыть меню расширенных установок
(см. главу "Расширенная эксплуатация")

Изменение температуры

■ Измените температуру.

■ Подтвердите с помощью OK.

Пароварка нагревается или остывает до достижения измененной температуры.

Вы также можете изменить рекомендуемую температуру на длительное время, чтобы она соответствовала Вашим индивидуальным предпочтениям (см. главу "Установки - Рекомендуемые температуры").

Изменить внутреннюю температуру

■ Измените внутреннюю температуру.

■ Подтвердите с помощью OK.

Изменить ступень гриля

■ Измените ступень гриля.

■ Подтвердите с помощью OK.

Процесс приготовления продолжается с измененной ступенью гриля.

Изменить время приготовления

- Измените время.
- Подтвердите с помощью OK.

Процесс приготовления снова начнется с измененным временем приготовления.

Удалить время приготовления

- Установите в поле Время приготовления время на "----".
- Подтвердите с помощью OK.

Процесс приготовления продолжается с установленной температурой.

Удалить время конца приготовления

- Установите в поле Готовность в время на "----".
- Подтвердите с помощью OK.

Время конца приготовления будет удалено.

Процесс приготовления запускается с установленным временем приготовления.

Прервать процесс приготовления

- Если Вы не устанавливали время приготовления, коснитесь дважды ⮌.

Появляется главное меню.

- Если Вы установили длительность или используете пищевой термометр, коснитесь дважды ⮌.

На дисплее высвечивается Прервать процесс?.

- Выберите да.

На дисплее появляется индикация главного меню. Установленные значения для времени приготовления или внутренней температуры удаляются.

С помощью MyMiele Вы можете персонализировать Вашу пароварку, внося в это меню самые используемые виды применения.

В особенности при использовании автоматических программ Вам больше не придется проходить через все уровни меню, чтобы запустить выполнение программы.

Внесенные в MyMiele пункты меню Вы можете также выбрать для включения в стартовый экран дисплея (см. главу "Установки – Стартовый экран").

Добавить запись

Вы можете добавлять до 20 записей из меню.

- Выберите MyMiele.
- Выберите Добавить запись.

Вы можете выбирать подпункты из следующих рубрик:

– Режимы работы
– Автоматич. программы Auto
– Специальные программы
– Персональные программы
– Чистка и уход

- Подтвердите с помощью OK.

В списке появляется "квадратик" с выбранным подпунктом и символом рубрики, из которой Вы его выбрали.

- С остальными записями поступайте соответствующим образом. Для выбора будут предлагаться еще не добавленные подпункты меню.

Редактирование MyMiele

После выбора опции Изменить Вы можете

– добавить записи, если MyMiele содержит менее 20 записей,
– удалить записи,
– упорядочить записи, если MyMiele содержит более 4-х записей.

Удалить записи

- Выберите MyMiele.
- Выберите Изменить.
- Выберите Удалить запись.
- Выберите запись, которую Вы хотели бы удалить.
- Подтвердите с помощью OK.

Запись удаляется из списка.

Упорядочить записи

При наличии более 4 записей Вы можете изменить их последовательность в списке.

- Выберите MyMiele.
- Выберите Изменить.
- Выберите Упорядочить записи.
- Выберите запись.
- Выберите позицию, на которой должна появиться запись.
- Подтвердите с помощью *OK*.

Запись появляется на нужной позиции.

В пароварке имеются многочисленные автоматические программы приготовления различных блюд, которые позволяют удобно и безопасно получать оптимальные результаты.
Вы просто выбираете подходящую для Вашего продукта программу и следуете указаниям на дисплее.

Обзор пищевых категорий

Автоматические программы Вы вызываете с помощью пункта меню Автоматич. программы Auto.

- Овощи
- Рыба
- Мясо
- Хлеб
- Булочки
- Пироги/ Выпечка
- Пицца, пироги
- Запеканки и суфле
- Рис
- Крупа
- Издел. из теста
- Бобовые
- Куриные яйца
- Десерты
- Фрукты
- Грибы
- Колбасн. изд.
- Ракообразные
- Моллюски
- Спец. прогр.

Использование автоматических программ

■ Выберите Автоматич. программы Auto.

Появляется список пищевых категорий.

■ Выберите нужную категорию.

Появляется индикация списка автоматических программ, имеющихся для выбранной категории.

■ Выберите нужную автоматическую программу.

Отдельные шаги до старта автоматической программы будут наглядно представлены на дисплее.

В некоторых программах появляются указания о времени помещения продукта в прибор. Следуйте этим указаниям или подтвердите их.

Указания по использованию

– Степень готовности и подрумянивание отображаются с помощью шкалы с семью сегментами. На заводе установлена средняя степень готовности или, соответственно, степень подрумянивания, эта установка отображается в виде заполненных до середины сегментов. Выберите желаемую установку, сдвинув заполненный сегмент влево или вправо.

– В некоторых программах для жарения Вы можете дополнительно выбрать Жарка Гурмэ: мясо бережно готовится при низких температурах и при более продолжительном времени и получается более мягким.

– Значения веса относятся к весу на одну штуку продукта. Вы можете одинаково готовить и одну штуку лосося весом 250 г, и десять штук лососей по 250 г.

– После процесса приготовления дайте сначала пароварке остыть до комнатной температуры, прежде чем начать выполнение автоматической программы.

– При размещении продукта в горячей рабочей камере будьте осторожны, когда Вы открываете дверцу. Из прибора может выходить горячий пар. Отойдите на шаг назад и подождите, пока пар улетучится. Следите, чтобы у Вас не было контакта ни с горячим паром, ни с горячими стенками рабочей камеры. Опасность ошпаривания и получения ожогов!

– Используйте для выпекания указанные в рецептах формы.

– В некоторых автоматических программах время запуска можно перенести с помощью Запуск в или Готовность в.

– Для досрочного завершения автоматической программы Вам не нужно будет выключать пароварку полностью. Коснитесь ⮌.
На экране дисплея появляется Прервать процесс?. Если Вы выбираете опцию да, то на дисплее снова появляется индикация главного меню.

– Если по окончании автоматической программы у продукта или выпечки не будет нужной Вам степени готовности, выберите пункт Довести до готовн. или Допечь.

– Автоматические программы можно также сохранить как Персональные программы.

Поиск

В пункте меню Автоматич. программы Auto Вы можете осуществлять поиск по названию как пищевой категории, так и автоматической программы.

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

■ Выберите Автоматич. программы Auto.

Появляется список пищевых категорий.

■ Выберите Поиск.

■ С помощью клавиатуры введите текст, по которому Вы хотите искать, например, "рыба".

В правой нижней области дисплея появляется результат поиска.

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

■ Выберите результат..

Появляются найденные пищевые категории и автоматические программы.

■ Выберите нужную автоматическую программу или сначала пищевую категорию, а затем нужную автоматическую программу.

■ Следуйте указаниям на дисплее.

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.

– Вы можете задать имя/название программы, которая будет относится к Вашему рецепту.

При новом вызове и запуске программы она будет выполняться автоматически.

Другие возможности создания персональных программ:

– После завершения автоматической программы сохраните ее в качестве персональной программы.

– После завершения сохраните процесс приготовления с установленным временем приготовления.

Затем задайте для программы какое-нибудь название.

Создание персональных программ

■ Выберите Персональные программы [👤].

■ Выберите Создать программу.

Теперь Вы можете определить установки для 1-го этапа приготовления.

Следуйте указаниям на дисплее.

■ Выберите и подтвердите нужный режим работы, температуру или ступень гриля, при необходимости влажность и время приготовления или внутреннюю температуру.

Все установки для 1-го этапа приготовления определены.

Вы можете добавить дополнительные этапы приготовления, например, если после первого режима работы Вы хотите использовать еще один, дополнительный режим.

■ Выберите добавить и действуйте, как при 1-м этапе приготовления.

■ Как только все требуемые этапы приготовления будут определены, выберите завершить.

На дисплее появляется итог Ваших установок.

■ Проверьте выполненные установки и подтвердите их с помощью OK или выберите изменить, чтобы скорректировать установки или добавить дополнительные этапы приготовления.

■ Выберите сохранить.

■ Введите нужное имя программы с помощью клавиатуры.

С помощью символа ⌡ Вы можете вставить переход на новую строку для длинного имени программы.

■ После ввода имени программы, выберите сохранить.

На дисплее появляется подтверждение, что Ваша программа сохранена.

■ Подтвердите с помощью OK.

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

Пункт меню Изменить этапы приготовления описывается в главе "Изменение персональных программ".

Запуск персональной программы

■ Поместите продукт в рабочую камеру.

■ Выберите Персональные программы [👤].

На дисплее появляется список названий программ.

■ Выберите нужную программу.

Вы можете запустить сохраненную программу сразу или через некоторое время, или вызвать индикацию этапов приготовления.

– Запуст. сразу

  Программа запускается. Сразу включается нагрев рабочей камеры и/или парогенератор.

– Запустить позже

  Появляется только при использовании пищевого термометра. Вы определяете момент времени, когда программа должна начаться.

– Готовность в

  Вы определяете момент времени, когда процесс приготовления должен завершиться.

– Запуск в

  Вы определяете момент времени, когда процесс приготовления должен начаться.

– Инд. этап. пригот. (Индикация этапов приготовления).

  На дисплее появляется итог Ваших установок. Вы можете корректировать установки в пункте меню изменить (см. главу "Изменение персональных программ").

■ Выберите нужную функцию.

Программа начинает выполняться в соответствии с выбранным пунктом меню для времени запуска или завершения.

Изменение персональных программ

Изменение этапов приготовления

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

- Выберите Персональные программы [👤].
- Выберите Изменить.
- Выберите Изменить программу.
- Выберите нужную программу.
- Выберите Изменить этапы пригот..

Вы можете изменить заданные установки для каждого этапа приготовления или добавить дополнительные этапы приготовления.

- Выберите нужный этап приготовления или Добавить этапы приготовления.
- Измените программу согласно своим пожеланиям (см. главу "Создание персональных программ") и подтвердите с помощью OK.

На дисплее появляется итог Ваших установок.

- Проверьте установки и выберите сохранить.

Измененные или добавленные этапы приготовления в Вашей программе сохраняются.

Изменение названия

- Выберите Персональные программы [👤].
- Выберите Изменить.
- Выберите Изменить программу.
- Выберите нужную программу.
- Выберите Изменить имя.
- Измените название (см. главу "Создание персональных программ") и выберите пункт сохранить.

На дисплее появляется подтверждение, что Ваша программа сохранена.

- Подтвердите с помощью OK.

Удаление персональных программ

- Выберите Персональные программы [👤].

На дисплее появляется список названий программ.

- Выберите Изменить.
- Выберите Удалить программу.
- Выберите нужную программу.
- Подтвердите с помощью OK.

Персональная программа удаляется.

Вы можете также одновременно удалить все персональные программы (см. главу "Установки - Заводские настройки - Персональные программы").

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

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

Использование предупреждающего сигнала ⏰

Предупреждающий сигнал Вы можете использовать для установки фиксированного момента времени, когда пароварка должна подать звуковой сигнал.

Настройка предупреждающего сигнала

Если Вы выбрали установку Текущее время | Индикация | выключить, включите пароварку, чтобы установить предупреждающий сигнал. Тогда время звучания сигнала высвечивается при выключенной пароварке.

- Коснитесь 🔔.
- Выберите Новый сигнал.
- Установите время для предупреждающего сигнала.
- Подтвердите с помощью OK.

Если пароварка выключена, значения времени для сигнала и ⏰ высвечиваются вместо текущего времени.

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

К установленному времени звучания сигнала

– символ ⏰ мигает на дисплее рядом со временем,

– раздается звуковой сигнал, если он включен (см. главу "Установки – Громкость звука – Звуковые сигналы").

- Коснитесь символа 🔔 или предупреждающего сигнала справа вверху на дисплее, чтобы выключить звуковые и оптические сигналы.

Изменение сигнала

- Коснитесь символа предупреждающего сигнала справа вверху на дисплее или коснитесь символа 🔔, а затем нужного предупреждающего сигнала.

Появляется установленный предупреждающий сигнал.

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

Измененное время предупреждающего сигнала высвечивается на дисплее.

Предупреждающий сигнал + таймер

Удаление сигнала

- Коснитесь символа предупреждающего сигнала справа вверху на дисплее или коснитесь символа 🔔, а затем нужного предупреждающего сигнала.

Появляется установленный предупреждающий сигнал.

- Выберите вернуть в исх. сост..

Предупреждающий сигнал удаляется.

- Подтвердите с помощью OK.

Использование таймера 🔔

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

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

Таймер можно установить максимум на 9 часов, 59 минут и 59 секунд.

Установка значений таймера

Если Вы выбрали установку Текущее время | Индикация | выключить, включите пароварку, чтобы установить время таймера. Тогда отсчет времени таймера высвечивается при выключенной пароварке.

- Коснитесь 🔔.
- Выберите Нов. установка врем. таймера.
- Установите время таймера.
- Подтвердите с помощью OK.

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

Если одновременно протекает процесс приготовления или Вы находитесь в каком-либо меню, отсчет времени таймера и 🔔 высвечиваются на дисплее справа вверху.

По истечении времени

– на дисплее мигает 🔔,

– происходит прямой отсчет времени,

– раздается звуковой сигнал, если он включен (см. главу "Установки – Громкость звука – Звуковые сигналы").

- Коснитесь символа 🔔 или таймера справа вверху на дисплее, чтобы выключить звуковые и оптические сигналы.

Изменение времени таймера

- Коснитесь времени таймера справа вверху на дисплее или коснитесь символа 🔔, а затем нужного времени таймера.

Появляется установленное время таймера.

- Установите новое время для таймера.
- Подтвердите с помощью OK.

Измененное время таймера начинает сразу отсчитываться.

Удаление таймера

- Коснитесь времени таймера справа вверху на дисплее или коснитесь символа 🔔, а затем нужного времени таймера.

Появляется установленное время таймера.

- Выберите вернуть в исх. сост..

Время таймера удаляется.

- Подтвердите с помощью OK.

Важно знать

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

Особенности приготовления на пару

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

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

Посуда для приготовления

Контейнеры

К пароварке прилагается посуда для приготовления из высокосортной нержавеющей стали. В дополнение к ней в продаже имеются и другие контейнеры разного размера, перфорированные или неперфорированные (см. главу "Дополнительно приобретаемые принадлежности"). Таким образом, Вы можете выбрать для каждого блюда самый подходящий контейнер.

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

Собственная посуда

Вы можете использовать собственную посуду. Пожалуйста, учитывайте при этом:

– Посуда должна быть пригодна для использования в духовом шкафу и устойчива к воздействию пара. Если Вы хотите использовать пластиковую посуду, осведомитесь у производителя, пригодна ли она.

– Толстостенная посуда, например, из фарфора, керамики или фаянса менее пригодна для приготовления на пару. Толстые стенки плохо проводят тепло, и длительность приготовления, указанная в таблицах, заметно увеличивается.

– Ставьте посуду на решетку или в контейнер, а не на дно рабочей камеры.

– Между верхним краем посуды и верхней стенкой камеры должен быть промежуток, чтобы в контейнер проникало достаточное количество пара.

Уровень установки

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 достигается максимальная температура 100 °C. При этой температуре можно готовить почти все продукты. Некоторые особенно восприимчивые продукты, напр., ягоды, должны готовиться при более низких температурах, т.к. в противном случае они лопаются. Информацию об этом Вы найдете в соответствующих главах.

Комбинация с подогревателем
При работе с подогревателем рабочая камера пароварки может нагреваться до 40 °C. Если в этом случае Вы установите температуру 40 °C (приготовление на пару) или 30 – 40 °C и 100 % влажность (комбинированный режим), то пар не будет вырабатываться, т.к. рабочая камера будет слишком нагретой.

Время приготовления

Время приготовления продуктов на пару в целом соответствует времени приготовления продуктов в кастрюле. Если время приготовления зависит от некоторых факторов, то об этом написано в соответствующих главах.

Время приготовления не зависит от количества продуктов. Время приготовления 1 кг картофеля соответствует времени приготовления 500 г картофеля.

Указанное в таблице время должно служить ориентиром. Мы рекомендуем для начала выбирать меньшее время. При необходимости блюдо можно будет довести до готовности.

Приготовление с использованием жидкостей

При приготовлении с использованием жидкости заполняйте контейнеры только на $^2/_3$, 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.

Комби-решетка / универсальный противень

Используйте комби-решетку с задвинутым по нее универсальным противнем, например, при жарении и приготовлении на гриле. Жарьте мясо на решетке с универсальным противнем под ней. Собранный мясной бульон Вы сможете затем использовать для приготовления соуса.

Если Вы используете комби-решетку с универсальным противнем, то задвигайте противень между опор боковых направляющих. Тогда комби-решетка автоматически ляжет сверху. При вынимании наружу вытягивайте обе принадлежности 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.

Овощи

Свежие продукты

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

Замороженные продукты

Замороженные овощи перед приготовлением не размораживайте. Исключение: блок замороженных овощей.

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

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

Контейнеры

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

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

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

Уровень установки

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:
неразваривающийся картофель, разрезанный на четыре части:
ок. 17 минут
неразваривающийся картофель, разрезанный пополам:
ок. 21 минуты

Установки

Автоматич. программы Auto | Овощи | ... | Приготовление на пару

или

Режимы работы ▭ | Приготовление на пару ♨
Температура: 100 °C
Время приготовления: см. таблицу

Приготовление на пару

Указанное в таблице время является ориентировочным и относится к свежим овощам. Мы рекомендуем сначала выбирать меньшее время. При необходимости блюдо можно будет довести до готовности.

Овощи	**[мин]**
Артишоки	32–38
Цветная капуста, целиком	27–28
Цветная капуста, отдельные соцветия	8
Фасоль, зеленая	10–12
Брокколи, отдельные соцветия	3–4
Морковь (каротель), целиком	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, полосками	4–5
Кудрявая капуста, нарезанная	23–26
Картофель неразваривающийся, очищенный целиком половинки четвертинки	 27–29 21–22 16–18
Картофель в основном неразваривающийся, очищенный целиком половинки четвертинки	 25–27 19–21 17–18
Картофель мучнистый, очищенный целиком половинки четвертинки	 26–28 19–20 15–16
Кольраби, брусочками	6–7

Овощи	🕘 [мин]
Тыква, нарезанная кубиками	2–4
Початки кукурузы	30–35
Мангольд, нарезанный	2–3
Паприка, нарезанная кубиками или полосками	2
Картофель в мундире, неразваривающийся	30–32
Грибы	2
Лук-порей, резаный	4–5
Лук-порей, половинки стебля	6
Капуста романеско, целиком	22–25
Капуста романеско, отдельные соцветия	5–7
Брюссельская капуста	10–12
Свекла, целиком	53–57
Капуста краснокочанная, резаная	23–26
Черный корень, целиком, толщиной с палец	9–10
Корень сельдерея, порезанный брусочками	6–7
Спаржа, зеленая	7
Спаржа белая, толщиной с палец	9–10
Морковь (столовая), мелко нарезанная	6
Шпинат	1–2
Ранняя белокочанная капуста, порезанная	10–11
Черешковый сельдерей, нарезанный	4–5
Брюква, нарезанная	6–7
Белокочанная капуста, нарезанная	12
Савойская капуста, порезанная	10–11
Цуккини, кружки	2–3
Стручки сахарного горошка	5–7

🕘 Время приготовления

Мясо

Свежие продукты

Подготовьте мясо, как обычно.

Замороженные продукты

Разморозьте замороженное мясо перед приготовлением (см. главу "Размораживание").

Подготовка

Мясо, которое нужно поджарить, а затем потушить, например, гуляш, необходимо обжарить на конфорке.

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

– Если нужно, чтобы в мясе сохранились **ароматические вещества**, готовьте его в перфорированном контейнере. Задвиньте снизу неперфорированный контейнер или универсальный противень, чтобы собрать концентрат сока. Этим соком Вы можете улучшить вкус соусов или заморозить его 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 будет бульон.

Установки

Автоматич. программы Auto | Мясо | ... | Приготовление на пару

или

Режимы работы | Приготовление на пару
Температура: 100 °C
Время приготовления: см. таблицу

Указанные в таблице значения времени являются ориентировочными. Мы рекомендуем сначала выбирать меньшее время. При необходимости блюдо можно будет довести до готовности.

Мясо	**[мин]**
Кусок окорока, покрытый водой	110–120
Свиная ножка	135–140
Филе куриной грудки	8–10
Ножка (голень)	105–115
Спинная часть (лопатка), покрытая водой	110–120
Ломтики телятины	3–4
Ломтики копченой присоленной свинины	6–8
Рагу из ягненка	12–16
Крупная курица для жарки	60–70
Рулеты из индейки	12–15
Шницель из индейки	4–6
Край туши, покрытый водой	130–140
Гуляш из говядины	105–115
Суповая курица, покрытая водой	80–90
Огузок	110–120

Время приготовления

Приготовление на пару

Колбасные изделия

Установки

Автоматич. программы Auto | Колбасные изделия | ... | Приготовление на пару

или

Режимы работы | Приготовление на пару
Температура: 90 °C
Время приготовления: см. таблицу

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

Время приготовления

Рыба

Свежие продукты

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

Замороженные продукты

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

Подготовка

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

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

Контейнеры

Смазывайте жиром перфорированные контейнеры.

Уровень установки

Если Вы готовите в перфорированном контейнере рыбу и одновременно в другом контейнере еще продукты, то задвигайте контейнер с рыбой прямо над поддоном / универсальным противнем (в зависимости от модели), чтобы избежать смешения вкусов из-за стекающей жидкости.

Температура

85–90 °C
Для щадящего приготовления нежных сортов рыбы, напр., морского языка.

100 °C
Для приготовления сортов рыбы с упругой мякотью, напр., трески и лосося.
Для приготовления рыбы в соусе или бульоне.

Время приготовления

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

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

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

Рекомендации

– Применением специй и трав, напр., укропа, Вы подчеркнете 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"** (отварная рыба голубоватого цвета) рыба готовится в воде с уксусом. (Соотношение вода : уксус согласно рецепту.) Важно не повредить кожу рыбы. Для этого вида приготовления подходят такие сорта рыб, как карп, форель, линь, угорь и лосось.

Установки

Автоматич. программы Auto | Рыба | ... | Приготовление на пару

или

Режимы работы ▭ | Приготовление на пару ♨
Температура: см. таблицу
Время приготовления: см. таблицу

Приготовление на пару

Указанное в таблице время является ориентировочным и относится к свежей рыбе. Мы рекомендуем сначала выбирать меньшее время. При необходимости блюдо можно будет довести до готовности.

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 лосося	100	8–10
Форель озерная	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 черта	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

Ракообразные

Подготовка

Разморозьте замороженных ракообразных перед приготовлением.

Очистите и вымойте ракообразных, удалите внутренности.

Контейнеры

Смазывайте жиром перфорированные контейнеры.

Время приготовления

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

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

Установки

Автоматич. программы Auto | Ракообразные | ... | Приготовление на пару

или

Режимы работы | Приготовление на пару
Температура: см. таблицу
Время приготовления: см. таблицу

	[°C]	[мин]
Креветки	90	3
Креветки серые	90	3
Креветки королевские	90	4
Крабы	90	3
Лангусты	95	10–15
Креветки мелкие	90	3

Температура / Время приготовления

Приготовление на пару

Моллюски

Свежие продукты

⚠ Опасность отравления!
Готовьте только закрытые моллюски. Не употребляйте в пищу моллюсков, не раскрывшихся после термообработки.

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

Замороженные продукты

Разморозьте замороженных моллюсков.

Время приготовления

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

Установки

Автоматич. программы Auto | Моллюски | ... | Приготовление на пару

или

Режимы работы ▭ | Приготовление на пару
Температура: см. таблицу
Время приготовления: см. таблицу

	[°C]	[мин]
Моллюски "морские уточки"	100	2
Сердцевидки	100	2
Мидии	90	12
Гребешки	90	5
Моллюск "морской черенок"	100	2–4
Венериды	90	4

Температура / 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.

Рис полностью впитывает жидкость, таким образом не происходит потеря питательных веществ.

Установки

Автоматич. программы Auto | Рис | ... | Приготовление на пару

или

Режимы работы ▭ | 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

Макароны / изделия из теста

Сухие продукты

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

Увеличивайте указанное производителем время приготовления прим. на $^1/_3$.

Свежие продукты

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

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

Установки

Автоматич. программы Auto | Изделия из теста | ... | Приготовление на пару

или

Режимы работы | 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

Клецки

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

Готовьте свежие клецки в смазанном жиром, перфорированном контейнере.

Установки

Автоматич. программы Auto | Изделия из теста | ... | Приготовление на пару

или

Режимы работы ▭ | 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

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 дробленом виде.

Установки

Автоматич. программы Auto | Крупа | ... | Приготовление на пару

или

Режимы работы | 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

Бобовые, сухие

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

Чечевицу замачивать не нужно.

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

Установки

Автоматич. программы Auto | Бобовые | ... | Приготовление на пару

или

Режимы работы ▭ | 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

Автоматич. программы Auto | Куриные яйца | ... | Приготовление на пару

или

Режимы работы ▭ | Приготовление на пару
Температура: 100 °C
Время приготовления: см. таблицу

	🕘 [мин]
Размер S	
всмятку	3
в мешочек	5
вкрутую	9
Размер M	
всмятку	4
в мешочек	6
вкрутую	10
Размер L	
всмятку	5
в мешочек	6–7
вкрутую	12
Размер XL	
всмятку	6
в мешочек	8
вкрутую	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

Автоматич. программы Auto | Фрукты | ... | Приготовление на пару

или

Режимы работы ▭ | Приготовление на пару
Температура: 100 °C
Время приготовления: см. таблицу

	[мин]
Яблоки, ломтики	1–3
Груши, ломтики	1–3
Вишня, черешня	2–4
Слива "мирабель"	1–2
Нектарины/персики, ломтики	1–2
Сливы	1–3
Айва, нарезанная кубиками	6–8
Ревень, ломтики	1–2
Крыжовник	2–3

Время приготовления

Приготовление блюд меню в ручном режиме

При приготовлении блюд меню выключайте функцию отвода пара (см. главу "Установки - Отвод пара").

Этот режим представляет собой приготовление блюд из различных продуктов с разным временем приготовления, что позволяет Вам составить меню к определенному времени, напр., филе красного окуня с рисом и брокколи. Продукты подаются в пароварку в определенное (разное) время, чтобы они были приготовлены одновременно.

Уровень установки

Размещайте капающие (например, рыбу) или красящиеся продукты (например, свеклу) непосредственно над поддоном / универсальным противнем. Так Вы избежите передачи вкуса или окрашивания капающей жидкостью.

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, например, 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 $^1/_3$.

Пример

Рис	20 минут
Филе красного окуня	6 минут
Брокколи	4 минуты

20 минут - 6 минут = 14 минут (1-е время приготовления: рис)

6 минут - 4 минуты = 2 минуты (2-е время приготовления: филе морского окуня)

Остаток = 4 минуты (3-е время приготовления: брокколи)

Время	20 мин. рис	6 мин. филе морского окуня	4 мин. брокколи
Установка	14 мин.	2 мин.	4 мин.

Приготовление на пару

Порядок действий

- Сначала поставьте в рабочую камеру рис.
- Установите 1-е время приготовления, т.е. 14 минут.
- По истечении 14 минут поместите в пароварку филе окуня.
- Установите 2-е время приготовления, т.е. 2 минуты.
- По истечении 2 минут поместите в пароварку брокколи.
- Установите 3-е время приготовления, т.е. 4 минуты.

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 термостойкие, устойчивые при варке вакуумные пакеты.
Не готовьте продукты в магазинной упаковке, например, замороженные продукты в вакуумной упаковке, так как, вполне возможно, что они были запакованы в неподходящий вакуумный пакет.
Не используйте один вакуумный пакет несколько раз.

Запаковывайте продукты исключительно с помощью вакууматора.

Важные указания по использованию

Для получения оптимального результата приготовления обратите внимание на следующие указания:

– Используйте меньше приправ и зелени, чем при традиционном приготовлении, так как их влияние на вкус продукта будет интенсивнее. Вы можете готовить блюдо без приправ и приправить только после приготовления.

– Добавление соли, сахара и жидкостей уменьшает время приготовления.

– Добавление содержащих кислоту продуктов, например, лимона или уксуса, делает готовящееся блюдо более твердым.

– Не используйте алкоголь или чеснок, так как готовящееся блюдо может получить неприятный привкус.

– Используйте только такие вакуумные пакеты, которые подходят по размеру к приготавливаемому продукту. Если вакуумный пакет слишком велик, в нём может остаться слишком много воздуха.

– Если Вы хотите готовить несколько продуктов в одном вакуумном пакете, то кладите их в пакет рядом друг с другом.

– Если Вы хотите готовить продукты в нескольких вакуумных пакетах одновременно, кладите пакеты на решётку 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.

– Данные температуры и длительности приготовления не всегда можно брать 1:1 из рецептов для режима 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 °C. 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 °C.
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 твердые сорта рыбы (например, лососевые). Таким образом раскроются ароматы свежеобжаренного блюда.

– Используйте отвар или маринад от овощей, рыбы или мяса для приготовления соуса.

– Приготовленное блюдо подавайте к столу в предварительно нагретых тарелках.

Порядок действий

- Ополосните продукты холодной водой и затем обсушите.
- Сложите продукты в вакуумный пакет и при необходимости добавьте приправы или жидкости.
- Запакуйте продукты с помощью вакууматора.
- Для получения хорошего результата приготовления задвиньте решетку на 2-й уровень снизу.
- Уложите продукты в вакуумной упаковке (если имеется несколько пакетов, то рядом друг с другом) на решетку.
- Выберите Режимы работы.
- Выберите Sous-vide.
- При необходимости измените рекомендуемую температуру.
- Установите длительность приготовления. Вы можете выбирать время в диапазоне от 1 минуты до 10 часов.
- При необходимости выполните остальные установки (см. главу "Эксплуатация: режим "Приготовление на пару" – Расширенная эксплуатация").
- Подтвердите с помощью OK.

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.

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 черта		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, ломтиками			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 / длительность приготовления

Sous-vide

Продукт	Предварительные добавки		[°C]		[мин.]
	Сахар	Соль	средняя прожарка*	полная прожарка*	
Мясо					
Утиная грудка, целиком		x	66	72	35
Каре ягненка 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		x	63	67	60

Температура / длительность 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, напр., кольраби или цветную, только вместе с соусом. Без соуса при повторном разогреве она может приобрести неприятный привкус и серо-коричневый цвет.

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

Подготовка

Положите приготовленные продукты непосредственно после процесса приготовления в ледяную воду примерно на 1 час. Быстрое охлаждение предотвратит переваривание продуктов. Так можно сохранить оптимальную степень готовности.
Затем храните продукты в холодильнике при температуре максимум 5 °C.

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

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

Установки

Режимы работы | Sous-vide
Температура: см. таблицу
Время: см. таблицу

Sous-vide

Таблица повторного разогрева продуктов, приготовленных в режиме Sous-vide

Продукт	[°C]		[мин.][2]
	средняя прожарка[1]	полная прожарка[1]	
Мясо			
Каре ягненка 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 – 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

Устанавливайте для одного блюда в тарелке длительность 10 – 15 минут. Для нескольких тарелок время немного увеличится.
Если Вы хотите запускать несколько разогревов подряд, сократите для второго и следующих процессов длительность прим. на 5 минут, т.к. рабочая камера еще нагрета.

Влажность

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

Рекомендации

– При разогреве продукты не нужно накрывать крышкой.

– Разогревайте большие куски, например, жаркое, не целиком, а порциями на тарелке.

– Разделите пополам компактные куски, например, фаршированный перец или рулеты.

– Продукты с панировкой, например, шницели, не сохраняют хрустящую корочку.

– Разогревайте соусы отдельно. Исключения: блюда, приготовленные с соусом (например, гуляш).

Установки

Специальные программы | Разогрев
или
Режимы работы | Комбинированный режим | Конвекция +

Температура: см. таблицу
Влажность: см. таблицу
Время: см. таблицу

Специальные программы

Продукт	[°C]	[%]	[мин]
Овощи			
Морковь Цветная капуста Кольраби Фасоль	120	70	8–10
Гарниры			
Макароны Рис Картофель, разрезанный пополам вдоль	120	70	8–10
Клецки Картофельное пюре	140	70	18–20
Мясо и птица			
Жаркое ломтиками толщиной 1 1/2 см Рулеты, нарезанные ломтиками Гуляш Рагу из баранины Тефтели по-кенигсбергски Куриный шницель Шницель из индейки, разрезанный на ломтики	140	70	11–13
Рыба			
Филе рыбы Рулеты из рыбы, разрезанные пополам	140	70	10–12
Готовые блюда			
Спагетти, томатный соус Жаркое из свинины, картофель, овощи Фаршированный перец (половинки), рис Фрикассе из курицы, рис Овощной суп Крем-суп Бульон Густой суп (айнтопф)	120	70	10–12

Температура / влажность / время

Размораживание

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

Температура

Оптимальная температура для размораживания составляет 60 °C.
Исключение: Фарш и дичь 50 °C.

Подготовка до и после

Для размораживания удалите при необходимости упаковку.
Исключение: хлеб и выпечку размораживайте в упаковке, т.к. в противном случае они впитают влагу и станут мягкими.

После вынимания из рабочей камеры оставьте размораживаемый продукт еще на некоторое время при комнатной температуре. Это время выдержки необходимо, чтобы тепло равномерно передавалось снаружи вовнутрь.

Контейнеры

⚠ Опасность заражения сальмонеллами!
Вылейте жидкость, собравшуюся после размораживания мяса и птицы – ни в коем случае не используйте ее в дальнейшем!

При размораживании продуктов с капающей жидкостью, например, птицы, используйте перфорированный контейнер с задвинутым снизу поддоном / неперфорированным универсальным противнем (в зависимости от модели). Тогда продукт при размораживании не будет лежать в жидкости.

Продукты, с которых не капает жидкость, можно класть в неперфорированный контейнер.

Рекомендации

– Рыба перед приготовлением не должна размораживаться полностью. Достаточно, чтобы стала мягкой ее поверхность и можно было добавлять приправы. Для этого, в зависимости от толщины рыбы, достаточно 2 - 5 минут.

– Блок размораживаемых 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.

Установки

Специальные программы | Размораживание
или
Режимы работы | Приготовление на пару

Температура: см. таблицу
Время размораживания: см. таблицу

Специальные программы

Продукт	Количество	[°C]	[мин]	[мин]
Молочные продукты				
Сыр 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				
Яблочный мусс	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
Готовые блюда				
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
Фарш	500 г	50	20–30	10–15

Продукт	Количество	[°C]	[мин]	[мин]
Гуляш	500 г	60	30–40	10–15
Гуляш	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 (сарделька)	800 г	60	25–35	15–20
Птица				
Курица	1000 г	60	40	15–20
Куриные окорочка	150 г	60	20–25	10–15
Шницель из цыпленка	500 г	60	25–30	10–15
Бедрышки 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
Хлеб / Булочки				
Булочки	–	60	30	2
Серый хлеб, нарезанный	250 г	60	40	15
Хлеб из муки грубого помола, нарезанный	250 г	60	65	15
Белый хлеб, нарезанный	150 г	60	30	20

Температура / Время размораживания / Время выдержки

Консервирование

Используйте только безупречные свежие продукты, без порчи и пятен.

Банки

Используйте только безупречные чистые банки и принадлежности. Вы можете использовать банки с откручивающимися 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.

Овощи

Помойте, почистите и измельчите овощи.

Бланшируйте их перед консервированием, чтобы они сохранили цвет (см. главу "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.

Порядок действий

■ Задвиньте перфорированный контейнер на нижний уровень.

■ Поставьте банки одинакового размера в контейнер. Банки не должны соприкасаться.

Установки

Специальные программы | Консервирование
или
Режимы работы | Приготовление на пару

Температура: см. таблицу
Длительность консервирования: см. таблицу

Продукт	**[°C]**	*** [мин]**
Ягоды		
Смородина	80	50
Крыжовник	80	55
Брусника	80	55
Косточковые плоды		
Вишня, черешня	85	55
Слива "мирабель"	85	55
Сливы	85	55
Персики	85	55
Слива "Ренклод"	85	55
Семечковые плоды		
Яблоки	90	50
Яблочный мусс	90	65
Айва	90	65

Специальные программы

Продукт	[°C]	* [мин]
Овощи		
Фасоль	100	120
Толстые 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 объемом 1,0 л. Для банок объемом 0,5 л время уменьшается на 15 минут, а для банок объемом 0,25 л - на 20 минут.

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.

Банки

Используйте только чистые неповрежденные банки и принадлежности. Банки должны быть снизу уже, чем сверху. Лучше всего подходят банки объемом 0,25 л.

Банки должны закрываться с помощью прокладочного кольца, стеклянной крышки и кольцевого пружинного зажима.

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

Порядок действий

- Смажьте банки сливочным маслом, оставив около 1 см под краем.
- Посыпьте банку хлебными крошками (панировочными сухарями).
- Заполняйте банки 1/2 или 2/3 тестом (в соответствии с рецептом). Следите, чтобы край банки оставался чистым.
- Задвиньте решетку на нижний уровень.
- Поставьте **открытые** банки одинакового размера на решетку. Банки не должны соприкасаться.
- Закройте банки **сразу же** после консервирования кольцом для закатывания, крышкой и зажимом; пирог не должен остыть. Если тесто немного вышло за края, то оно может быть немного прижато стеклянной крышкой в банку.

Вид теста	Режим работы	Этап	[°C]	[%]	[мин]
Сдобное тесто	Верхний/нижний жар	–	160	–	25–45
Бисквит	Верхний/нижний жар	–	160	–	50–55
Дрожжевое тесто	Комбинированный режим Верхний/нижний жар Верхний/нижний жар	1 2	30 160	100 30	10 30–35

Температура / Влажность / Время консервирования
Верхний/нижний жар / Комбинированный режим Верхний/нижний жар

Получение сока

В Вашей пароварке Вы можете получить сок из мягких и полутвердых фруктов.

Перезрелые фрукты лучше всего подходят для получения сока; чем фрукты более спелые, тем они более сочные и ароматные.

Подготовка

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

Удалите плодоножки с 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 жесткий 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 укупорите.

Порядок действий

- Положите подготовленные фрукты в перфорированный контейнер.
- Снизу разместите неперфорированный контейнер или универсальный противень, чтобы собрать сок.

Установки

Режимы работы ▭ | Приготовление на пару ♨
Температура: 100 °C
Время: 40 – 70 минут

Приготовление блюд меню

Вы можете выбрать до трех компонентов, напр., рыбу с гарниром и овощами.
Различные компоненты могут быть выбраны в любой последовательности. Пароварка автоматически сортирует их по длительности приготовления: продукт с более длительным сроком приготовления необходимо поместить в прибор раньше.

Функции Готовность в и Запуск в в режиме приготовления блюд меню не предлагаются.

Порядок действий

- Включите пароварку.
- Наполните емкость водой и задвиньте ее до упора.
- При необходимости задвиньте поддон / универсальный противень (в зависимости от модели).
- Выберите Специальные программы ☼ | Приготовление блюд меню.
- Выберите нужный продукт.

В зависимости от продукта прибор запрашивает размер продукта и степень приготовления.

- Выберите или введите нужные значения и подтвердите при необходимости с помощью OK.
- Выберите Добавить продукты.
- Выберите нужный продукт и действуйте, как при первом продукте.
- Повторите процесс с третьим продуктом.

После подтверждения пункта Начать пригот. блюд меню на дисплее указывается продукт, который нужно поместить. По окончании фазы нагрева появится сообщение о том, когда поместить в прибор следующий продукт. Этот процесс повторится и для третьего продукта.

Вы также можете добавить при приготовлении меню продукт, который не указан. Информацию об этом Вы найдете в главе "Приготовление блюд меню в ручном режиме".

Специальные программы

Сушка

Используйте для сушки и вяления исключительно специальную программу Сушка или режим работы Комбинированный режим | Конвекция +, чтобы могла уходить влажность.

Порядок действий

- Нарежьте продукты на куски одинакового размера.
- Разложите куски на решетке, покрытой бумагой для выпечки.

Совет: Бананы и ананас не пригодны для сушки.

Установки

Специальные программы | Сушка
Температура: см. таблицу
Время сушки: см. таблицу

или

Режимы работы | Комбинированный режим | Конвекция +
Температура: см. таблицу
Время сушки: см. таблицу
Влажность: 0 %

Продукт	[°C]	[ч]
Яблоки, кружками	70	6–8
Абрикосы, половинки, без косточек	60–70	10–12
Груши, ломтиками	70	7–9
Травы	60	1,5–2,5
Грибы	70	3–5
Помидоры, кружками	70	7–9
Цитрусовые, кружками	70	8–9
Сливы, без косточек	60–70	10–12

Температура / Время (в часах)

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

Йогурт и молоко должны иметь одинаковое содержание жира.

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

После приготовления йогурт следует сразу же охладить в холодильнике.

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

Возможные причины неудовлетворительных результатов

Йогурт получился неплотный:
неправильное хранение йогурта-закваски, 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-закваски.

Совет: При использовании йогуртного фермента Вы можете приготовить йогурт из смеси молока и сливок. Смешайте $^3/_4$ литра молока и $^1/_4$ литра сливок.

Порядок действий

- 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 стаканчики в перфорированный контейнер. Стаканчики не должны соприкасаться.
- Сразу после истечения времени приготовления поставьте стаканчики в холодильник. При этом без необходимости не двигайте их.

Установки

Автоматич. программы Auto | Специальные программы | Приготовление йогурта

или

Режимы работы | Приготовление на пару
Температура: 40 °C
Время: 5:00 часов

Подъем дрожжевого теста

Порядок действий

- Приготовьте тесто в соответствии с рецептом.
- Поставьте миску с тестом, не накрывая крышкой, в перфорированный контейнер или на решетку.

Установки

Специальные программы | Подъем теста
Время: в соответствии с рецептом

или

Режимы работы | Комбинированный режим | Конвекция +
Температура: 30 °C
Время: в соответствии с рецептом
Влажность: 100 %

Расплавление желатина

Порядок действий

- Замочите **пластинки желатина** на 5 минут в миске с холодной водой. Пластинки желатина должны быть полностью покрыты водой. Затем отожмите пластинки желатина и вылейте воду из миски. Отжатые пластинки желатина снова положите в миску.
- Добавьте в миску **порошок** желатина и воду в количестве, указанном на упаковке.
- Накройте миску и поставьте ее в перфорированный контейнер.

Установки

Автоматич. программы Auto | Специальные программы | Расплавление желатина

или

Режимы работы ▭ | Приготовление на пару
Температура: 90 °C
Время: 1 минута

Расплавление шоколада

Вы можете расплавлять в пароварке любой вид шоколада.

Порядок действий

- Измельчите шоколад. Если Вы расплавляете шоколадную глазурь, поместите ее в закрытой упаковке в перфорированный контейнер.
- Если шоколада довольно много, поместите его в неперфорированный контейнер, меньшее количество - в чашку или миску.
- Накройте контейнер или посуду пленкой, которая устойчива к воздействию высоких температур (до 100 °C) и пара, или крышкой.
- Большое количество шоколада в процессе расплавления перемешайте один раз.

Установки

Автоматич. программы Auto | Специальные программы | Расплавление шоколада

или

Режимы работы ▭ | Приготовление на пару
Температура: 65 °C
Время: 20 минут

Снятие кожицы с продукта

Порядок действий

- Надрежьте крестообразно такие продукты, как помидоры, нектарины и т.п. в месте плодоножки. Так будет легче снимать с них кожицу.
- Положите продукты в перфорированный контейнер, если Вы работаете с паром, и на универсальный противень, если Вы работаете с грилем.
- Сразу же после извлечения охладите миндаль холодной водой. Иначе Вам не удастся снять с него кожицу.

Установки

Режимы работы ▭ | Гриль большой
Ступень: 3
Время: см таблицу

Продукт	🕘 [мин]
Перец сладкий	10
Помидоры	7

🕘 Время

Режимы работы ▭ | 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

Консервирование яблок

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

Установки

Автоматич. программы Auto | Фрукты | Яблоки | целиком | Консервир.

или

Режимы работы | Приготовление на пару
Температура: 50 °C
Время консервирования: 5 минут

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.

Порядок действий

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

Установки

Специальные программы | Бланширование

или

Режимы работы | Приготовление на пару
Температура: 100 °C
Время бланширования: 1 минута

Тушение лука

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

Порядок действий

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

Установки

Автоматич. программы Auto | Специальные программы | Тушение лука

или

Режимы работы | Приготовление на пару
Температура: 100 °C
Время тушения: 4 минуты

Растапливание шпика

Шпик не подрумянивается.

Порядок действий

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

Установки

Автоматич. программы Auto | Специальные программы | Растапливание шпика

или

Режимы работы | Приготовление на пару
Температура: 100 °C
Время: 4 минуты

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.

Порядок действий

- Поместите все предметы на решетку 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.
- Задвиньте решётку или контейнер на нижний уровень.

Установки

Специальные программы | Стерилизация посуды
Время: от 1 минуты до 10 часов

или

Режимы работы | Приготовление на пару
Температура: 100 °C
Время: 15 минут

Нагревание влажных полотенец

Порядок действий

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

Установки

Автоматич. программы Auto | Специальные программы | Разогрев влажн. полотенец

или

Режимы работы | Приготовление на пару
Температура: 70 °C
Время: 2 минуты

Расплавление меда

Порядок действий

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

Установки

Автоматич. программы Auto | Специальные программы | Расплавление меда

или

Режимы работы | Приготовление на пару
Температура: 60 °C
Время: 90 минут (независимо от размера банки или количества меда в банке)

Пицца

Установки

Специальные программы | Пицца
или
Режимы работы | Конвекция +

Температура: 180–225 °C
Время выпекания: 1–20 минут
Указание: использовать решетку с бумагой для выпечки

Приготовление яичной заправки для супа

Порядок действий

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

Установки

Режимы работы | Приготовление на пару
Температура: 100 °C
Время приготовления: 4 минуты

Приготовление фруктового джема

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.

Порядок действий

- Наполните банки максимум на две трети.
- Поставьте открытые банки в перфорированный контейнер или на решетку.
- По окончании приготовления выньте банки из пароварки с помощью защитных рукавиц. Дайте банкам постоять 1 - 2 минуты, затем закройте их крышками и дайте остыть.

Установки

Режимы работы ▭ | Комбинированный режим | Конвекция +
Температура: 150 °C
Время: 35 минут
Влажность: 0 %

Пищевой термометр

Принцип действия

Металлический конец термометра вставляется в кусок мяса. Термометр оснащен температурным сенсором, который измеряет внутреннюю температуру мяса во время приготовления.

Устанавливаемая внутренняя температура зависит от желаемой степени готовности и вида мяса. Она может варьироваться от 30 до 99 °C.

Время приготовления зависит от разных факторов: чем выше температура рабочей камеры и влажность и чем тоньше кусок мяса, тем быстрее будет достигнута установленная внутренняя температура.

Процесс приготовления автоматически прекращается, когда достигается установленная внутренняя температура. Исключение: в режиме Комбинированный режим или в персональных программах был задан еще один этап приготовления, напр., подрумянивание.

Передача значений внутренней температуры в электронику пароварки происходит с помощью радиосигналов между передатчиком в ручке пищевого термометра и приемной антенной в середине ТЭНа верхнего жара, как только Вы поместите продукт с пищевым термометром в рабочую камеру.

Безупречная передача радиосигнала осуществляется только при закрытой дверце. Если Вы открываете дверцу, например, чтобы полить жаркое, радиосигнал прерывается. Он снова включается только после закрытия дверцы. Пройдет несколько секунд, пока на дисплее снова высветится фактическая внутренняя температура.

Повреждение пищевого термометра из-за ненадлежащего применения!

Температурный сенсор пищевого термометра разрушается при температурах свыше 100 °C.
Если Вы не используете пищевой термометр, то выньте его во время процесса приготовления из рабочей камеры.

Всегда вставляйте пищевой термометр в капсулу для хранения.

Для вставленного в продукт термометра нет опасности повреждения, т.к. внутренняя температура не может быть установлена выше 99 °C.

Возможности использования

Пищевой термометр может быть использован в следующих режимах приготовления:

- Комбинированный режим | Конвекция +
- Комбинированный режим | Верхний / нижний жар
- Конвекция +
- Гриль с обдувом
- Верхний / нижний жар
- Интенсивное выпекание
- Пироги (спец. рецептура)
- Приготовление на пару
- Специальные программы | Разогрев

Важные указания по использованию

Чтобы обеспечить безупречное функционирование, обратите внимание на следующие указания.

Не допускается:

- использовать для приготовления металлические высокие и узкие емкости, так как они могут ослабить радиосигналы.
- размещать металлические предметы над термометром, например, крышки форм, фольгу или решетку и универсальный противень на вышерасположенных уровнях загрузки. Можно использовать стеклянные крышки.
- одновременное использование другого бытового пищевого термометра из металла.
- расположение ручки пищевого термометра в жидкости от приготавливаемого продукта, на самом продукте или на кромке контейнера.

Ручка пищевого термометра во время процесса приготовления не должна касаться нагревательного элемента верхнего жара/гриля.

Опасность поломки!
Не используйте пищевой термометр для перемещения продукта.

Пищевой термометр

Металлический конец пищевого термометра должен полностью располагаться в продукте и достигать примерно середины. При этом его ручка должна быть направлена под наклоном вверх, а не располагаться горизонтально или указывать в направлении углов рабочей камеры или дверцы.

Металлический конец не должен касаться костей или жировых прослоек. Жировая ткань и кости могут повлиять на преждевременное выключение.

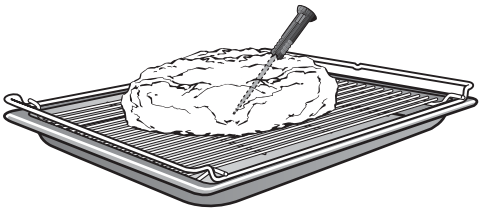
Для приготовления мяса с прослойками жира устанавливайте самое высокое значение внутренней температуры из диапазона, указанного в таблице жарения.

При использовании рукава/пакета для запекания вставьте термометр через пленку до середины продукта. Вы также можете сделать это при запекании мяса. При этом учитывайте, пожалуйста, указания производителя.

Если мясо завернуто в фольгу, то пищевой термометр должен быть вставлен через фольгу до середины продукта.

Порядок действий

- Подготовьте продукт.
- Возьмите пищевой термометр из капсулы для хранения за панелью управления.



- Воткните металлический конец пищевого термометра полностью в продукт. Следите за тем, чтобы его ручка указывала вверх.
- Разместите продукт в приборе.
- Выберите нужный режим работы.
- При необходимости измените рекомендуемую и/или внутреннюю температуру.

⚠ Опасность получения ожогов!
Ручка пищевого термометра может сильно нагреться.
Надевайте кухонные рукавицы при вынимании термометра.

- Если пищевой термометр не распознается прибором, измените положение пищевого термометра в продукте.

Рекомендации

– Если Вы хотите готовить одновременно несколько кусков мяса, то вставьте пищевой термометр в самый высокий кусок мяса.

– Если по достижении установленной внутренней температуры, мясо все еще не готово на Ваш вкус, вставьте пищевой термометр в другое место или повысьте установку внутренней температуры и повторите процесс.

Мясо	[°C]
Жаркое из телятины	75–80
Копченая корейка	75
Ножка ягненка	80–85
Спинка ягненка	70–75
Спинка косули/ зайца	65–75
Жаркое из говядины	80–90
Говяжье филе / Ростбиф "по-английски" средней прожарки полной прожарки	 45 55 75
Жаркое из свинины / шейка	80–90
Свиное филе / котлеты	75
Дичь / окорок	80–90

Внутренняя температура

Указания по жарению

- Установите жироулавливающий фильтр на задней стенке

Ни в коем случае не жарьте замороженное мясо, т.к. оно при этом высыхает.

- Перед жарением разморозьте мясо.
- Перед жарением удалите кожу и сухожилия.
- Приправьте мясо по вкусу и обложите его ломтиками сливочного масла или шпика, если готовится дичь.

Совет: Мясо диких животных становится особенно нежным, если перед приготовлением его оставить на ночь в маринаде (например, пахте).

- Если Вы хотите готовить одновременно несколько кусков мяса, по возможности выбирайте куски мяса одинаковой высоты.
- Жарьте мясо на решетке с универсальным противнем под ней. Собранный мясной бульон Вы сможете затем использовать для приготовления соуса.
- Оставьте приготовленное жаркое перед разрезанием прим. на 10 минут, чтобы мясной сок распределился равномерно.

Мы рекомендуем для жарения режимы работы Комбинированный режим | Конвекция + и Комбинированный режим | Верхний / нижний жар .

Если Вы хотели бы использовать другие режимы работы, то Вы можете задать свои этапы приготовления в качестве персональной программы (см. главу "Персональные программы").

Комбинированный режим

Чем ниже температура рабочей камеры, тем дольше длится процесс приготовления и тем нежнее становится мясо.

Нежирное мясо

Поверхность нежирного мяса не высыхает при подаче пара. Мясо будет особенно нежным, если Вы будете его готовить в 5 этапов.

– На 1-м этапе происходит предварительный нагрев рабочей камеры и решетки с подставленным снизу универсальным противнем.
– 2-й этап приготовления: мясо подрумянивается.
– На 3-м этапе рабочая камера нагревается до температуры, подходящей для созревания мяса.
– На 4-м этапе мясо становится нежным.
– На 5-м этапе приготовления мясо доводится до нужной степени готовности.

Жирное мясо с корочкой

– 1-й этап приготовления: жарить при высокой температуре, чтобы растопить жир и подрумянить корочку.
– 2-й этап приготовления: снизить температуру и увеличить влажность.
– 3-й этап приготовления: температуру необходимо повысить, чтобы корочка была хрустящей и имела пузырьки.

Тушеные блюда

– 1-й этап приготовления: происходит предварительный нагрев рабочей камеры и универсального противня.
– 2-й этап приготовления: мясо подрумянивается.
– 3-й этап приготовления: мясо тушится в рабочей камере при температуре 100 °C и влажности 84 %.

Птица

– 1-й этап приготовления: жарить при высокой температуре и высокой влажности, чтобы вытопить жир.
– 2-й этап приготовления: снизить температуру рабочей камеры.
– 3-й этап приготовления: повысить температуру и снизить влажность, чтобы подсохла кожа и образовалась хрустящая корочка.

Подробную информацию по настройкам Вы найдете в таблице жарения.

Жарение

Таблица жарения

Продукт	Этап	Режим работы	[°C]	[%]	[мин]	[°C]
Птица						
Утка до 2 кг, фаршированная	1 2 3		190 100 190	40 80 –	20 140 23	– – –
Утка до 2 кг, нефаршированная	1 2 3		190 100 190	40 80 –	20 100 23	– – –
Утиная грудка, средняя прожарка	1 2 3		Ступень 3 30 Ступень 3	0 0 0	15 20 7–13	– – –
Утиная грудка, полная прожарка	1 2 3 4		Ступень 3 30 Ступень 3 30	0 0 0 0	15 20 7–13 5	– – – –
Гусь, 4,5 кг	1 2 3		190 100 190	40 80 –	30 270 23	– – –
Курица целиком	1 2 3		225 150 Ступень 3	0 55 0	20 60 2–12	– – –
Куриные окорочка	1 2 3		200 225 Ступень 3	95 0 0	30–25 13–18 0–7	– – –
Запеченный рулет из индейки с начинкой/без начинки	1 2 3		190 140 200	40 75 –	20 100 4–8	– – –
Грудка индейки	1 2		170 Ступень 3	65 –	85 0–9	– –

Продукт	Этап	Режим работы	[°C]	[%]	[мин]	[°C]
Телятина						
Филе/спинка (жарка)						
"по-английски"	–		175	–	–	45
средней прожарки	–		165	–	–	55
полной прожарки	–		160	–	–	75
Филе/спинка (жарка Gourmet)						
"по-английски"*	1		Ступень 3	0	10	–
	2		Ступень 3	0	8	–
	3		60	0	30	–
	4		60	49	30	–
средняя прожарка*	1		Ступень 3	0	10	–
	2		Ступень 3	0	10	–
	3		100	0	20	–
	4		65	49	60	–
	5		70	51	60	–
Филе (жарка Gourmet)						
полная прожарка*	1		Ступень 3	0	10	–
	2		Ступень 3	0	10	–
	3		100	0	20	–
	4		65	49	60	–
	5		90	68	50	–
	6		200	–	5	–
Спинка (жарка Gourmet)						
полная прожарка*	1		Ступень 3	0	10	–
	2		Ступень 3	0	10	–
	3		100	0	20	–
	4		65	49	60	–
	5		90	68	80	–
	6		200	–	5	–

Жарение

Продукт	Этап	Режим работы	[°C]	[%]	[мин.]	[°C]
Ножка (голень)	1 2		100 190	84 –	155 17	– –
Тушеное мясо*	1 2 3		Ступень 3 Ступень 3 100	0 0 84	10 10 165	– –
Баранина						
Окорок	1 2		Ступень 3 100	– 57	18 190	– –
Спинка/каре						
средняя прожарка*	1 2 3 4		Ступень 3 Ступень 3 30 75	– – 0 47	10 8 30 40	– – – –
полная прожарка*	1 2 3 4		Ступень 3 Ступень 3 30 100	– – 0 57	10 10 30 100	– – – –
Свинина						
Филе	–		200	–	–	75
Копченая корейка	1 2		200 130	0 100	30 –	– 75
Жаркое с корочкой	1 2 3		225 100 165–185	54 84 –	40 120 20–25	– – –
Филейная часть свинины	1 2		180 130	50 30	30 –	– 75
Говядина						
Филе (жаркое)						
"по-английски" средней прожарки полной прожарки	– – –		175 170 165	– – –	– – –	45 55 75

Продукт	Этап	Режим работы	[°C]	[%]	[мин]	[°C]
Филе (жарка Gourmet)						
"по-английски"*	1		Ступень 3	0	10	–
	2		Ступень 3	0	10	–
	3		60	0	30	–
	4		60	49	30	–
средняя прожарка*	1		Ступень 3	0	10	–
	2		Ступень 3	0	10	–
	3		100	0	20	–
	4		65	49	60	–
	5		70	51	60	–
Филе (жарка Gourmet)						
полная прожарка*	1		Ступень 3	0	10	–
	2		Ступень 3	0	10	–
	3		100	0	20	–
	4		65	49	60	–
	5		90	68	105	–
	6		200	–	8	–
Ростбиф (жарка)						
"по-английски"	–		175	–	–	45
средней прожарки	–		170	–	–	55
полной прожарки	–		165	–	–	75
Ростбиф (жарка Gourmet)						
"по-английски"*	1		Ступень 3	0	10	–
	2		Ступень 3	0	10	–
	3		60	0	30	–
	4		60	49	30	–
средняя прожарка*	1		Ступень 3	0	10	–
	2		Ступень 3	0	10	–
	3		100	0	20	–
	4		65	49	60	–
	5		70	51	60	–

Жарение

Продукт	Этап	Режим работы	[°C]	[%]	[мин]	[°C]
полная прожарка*	1		Ступень 3	0	10	–
	2		Ступень 3	0	10	–
	3		100	0	20	–
	4		65	49	60	–
	5		90	68	135	–
	6		200	–	8	–
Рулеты**	1		Ступень 3	0	10	–
	2		Ступень 3	0	10	–
	3		100	84	120	–
Тушеное мясо**	1		Ступень 3	0	10	–
	2		Ступень 3	0	10	–
	3		100	84	205	–
Дичь						
Спинка оленя						
средняя прожарка*	1		Ступень 3	–	10	–
	2		Ступень 3	–	7	–
	3		30	0	30	–
	4		75	52	40	–
полная прожарка*	1		Ступень 3	–	10	–
	2		Ступень 3	–	13	–
	3		30	0	30	–
	4		100	47	107	–
Олений окорок	1		Ступень 3	–	20	–
	2		100	57	160	–
Спинка косули						
средняя прожарка*	1		Ступень 3	–	10	–
	2		Ступень 3	–	10	–
	3		30	0	15	–
	4		75	47	55	–
полная прожарка*	1		Ступень 3	–	10	–
	2		Ступень 3	–	10	–
	3		100	47	84	–

Продукт	Этап	Режим работы	[°C]	[%]	[мин]	[°C]
Окорок косули	1		Ступень 3	–	20	–
	2		100	57	130	–
Окорок кабана	1		Ступень 3	–	20	–
	2		100	57	145	–
Прочее						
Мясо страуса						
"по-английски"*	1		Ступень 3	–	10	–
	2		Ступень 3	–	8	–
	3		30	0	15	–
	4		65	49	157	–
средняя прожарка*	1		Ступень 3	–	10	–
	2		Ступень 3	–	13	–
	3		30	0	15	–
	4		80	66	157	–
полная прожарка*	1		Ступень 3	–	10	–
	2		Ступень 3	–	13	–
	3		30	0	30	–
	4		100	57	142	–

Температура/ступень гриля / Влажность / Время приготовления / Внутренняя температура
Комбинированный режим Конвекция плюс / Комбинированный режим Гриль большой / Комбинированный режим Верхний/нижний жар / Гриль большой / Гриль с обдувом

* На первом этапе установите и предварительно нагрейте универсальный противень на 1-м уровне снизу и решетку без продукта на 2-м уровне снизу
Исключение для каре ягненка: решетку установить **на** 1-й уровень на универсальный противень
С началом второго этапа положите продукт на предварительно нагретую решетку.

**На первом этапе установите и предварительно нагрейте универсальный противень без продукта на 2-м уровне снизу. В начале второго этапа положите продукт на предварительно нагретый универсальный противень.

Бережная обработка продуктов благоприятна для Вашего здоровья.
Пироги, пиццу, картофель фри и т.п. следует выпекать до золотисто-желтого, но не до темно-коричневого цвета.

Конвекция плюс

Для выпекания на нескольких уровнях

- Уменьшите температуры, которые заданы для режима "Верхний/нижний жар", в режиме "Конвекция плюс" на 20 °C.

Верхний/нижний жар

Для выпекания по традиционным рецептам и приготовления суфле.

- Выпекайте только на одном уровне.
- Выпекайте пироги на противне на среднем уровне.
- Если Вы используете поваренные книги или сборники рецептов предыдущих изданий, задавайте температуру на 10 °C ниже, чем указано в рецепте. Время приготовления не изменяется.

Верхний жар

Выбирается в конце выпекания, когда необходимо подрумянить блюдо с верхней стороны.
Для запекания пудингов и запеканок до образования корочки.

Нижний жар

Выбирается в конце выпекания, когда необходимо подрумянить блюдо с нижней стороны.

Пироги (спец. рецептура)

Для сдобного теста и выпечки с содержанием соды (разрыхлителя)

Интенсивное выпекание

Для выпекания пирогов с сочной начинкой, напр., творожного торта, сливового пирога, киша, открытых пирогов, пирогов с глазурью без предварительно выпеченного нижнего коржа, пиццы.

- Выпекайте на нижнем уровне.

Комбинированный режим

Глянцевую поверхность у хлеба, булочек и слоеного теста можно получить при помощи увлажнения (макс. влажность, низкая температура) на 1-м этапе приготовления. Подрумянивание происходит при более высокой влажности и более высокой температуре. Подсушивание происходит при более низкой влажности и более высокой температуре.

Указания по выпеканию

Жироулавливающий фильтр

- При выпекании снимайте жироулавливающий фильтр с задней стенки, в противном случае выпечка будет иметь разную степень подрумяненности (исключения: сливовый пирог, пицца с высоким верхним слоем).

Формы для выпечки

- Для выпечки преимущественно используйте темные формы.Они лучше принимают тепло и отдают его быстрее тесту. Светлые формы для выпечки отражают тепло, т.е. отталкивают его.

Для пирогов в светлых формах требуется более длительное выпекание.

- Пироги в продолговатой форме размещайте в рабочей камере вдоль. В этом случае распределение тепла в форме будет оптимальным, и выпечка пропечется равномерно.
- Используйте при автоматических программах указанные в книге рецептов формы.

Универсальный противень

Благодаря антипригарному покрытию PerfectClean поверхность противня не нужно смазывать перед выпеканием.

Уровень установки

- Если Вы выпекаете сочные пироги, напр., сливовый пирог, готовьте только на одном уровне.
- Одновременно готовьте максимум на 2-х уровнях. Если Вы одновременно хотели бы готовить на 2-х уровнях, то используйте самый нижний и средний уровни.

Бумага для выпечки

Использование бумаги для выпечки обязательно при выпекании

– выпечки с содержанием разрыхлителя (например, кренделей, батонов), так как содержащиеся в нем вещества могут повредить поверхности с покрытием PerfectClean.

– изделий из такого теста, которое из-за высокого содержания яичного белка легко прилипает, например, бисквита, безе или миндальных пирожных.

– слоеного теста

Замороженные продукты

- Для приготовления продуктов глубокой заморозки, напр., картофеля фри, крокетов, пирогов, пиццы и багетов, устанавливайте самую низкую температуру из указанных производителем.
- Выпекайте замороженные продукты, например, пироги, пиццу или багеты на решетке, покрытой бумагой для выпечки.

Универсальный противень при таких замороженных продуктах может так сильно покоробиться, что в горячем состоянии его нельзя будет вынуть из рабочей камеры.

- Замороженные продукты, такие как картофель фри, крокеты и т.п. можно выпекать на универсальном противне. Для бережного приготовления кладите эти продукты на бумагу для выпечки. Продуты переверните несколько раз.

Указания к таблице выпекания

- В основном выбирайте самую низкую температуру из приведенных в таблице.
- Не устанавливайте более высокую температуру, чем это указано в таблице выпекания. Хотя повышение температуры и ведет к сокращению времени выпекания, однако степень подрумянивания часто намного отличается от ожидаемой. Также возможно, что выпечка не пропечется.
- Проверяйте через некоторое время (меньшее из указанного диапазона), готова ли выпечка. Воткните в тесто деревянную палочку. Если на ней не будет влажных крошек теста, значит выпечка готова.

Таблица выпекания

Продукт	Этап	Режим работы	[°C]	[%]	[мин]
Бисквитное тесто					
Плоский противень	–		150–180	–	25
Разъемная форма	–		160–170	–	25–35
Слоеное тесто					
с начинкой	1 2 3 4		100 190–210 190–210 190–210	100 90 75 0	7 10 5 6
Мелкая выпечка*	–		180	–	15
Заварное тесто					
Заварное пирожное/ эклеры	–		150–185	0	50
Дрожжевое тесто					
Рогалики, бублики	1 2		100 200	100 0	10 24
Багеты, хлеб из спельты	1 2 3 4		40 50 210 180–210	100 100 50 0	8 4 6 30
Масляный пирог	1 2		160 120–165	90 0	15 10
Круассаны	1 2 3		90 160 160–190	100 90 0	2 10 27
Хлеб из трех видов злаков	1 2 3		30 150 150	100 50 0	15 10 100
Плоский хлеб	1 2 3 4		40 50 210 155–190	100 100 0 0	10 2 6 25
Плетенка дрожжевая	1 2 3 4		40 50 200 160–200	100 100 50 0	8 2 10 12

Выпекание

Продукт	Этап	Режим работы	[°C]	[%]	[мин]
Белый формовой хлеб	1 2 3 4		40 50 210 220	100 100 50 0	8 4 6 25–50
Булочки с зеленью	1 2		155 200	90 0	9 15–25
Многозерновые булочки	1 2		155 210	90 0	9 20–30
Пицца / сливовый пирог	–		175–205	–	35
Швейцарская плетенка	1 2		90 170–210	100 50	6 45
Рождественский кекс	1 2		150 130–160	100 0	30 30
Пирог с крошкой	1 2 3		30 160 130–180	100 90 0	30 25 10
Сладкие булочки	1 2 3 4		40 50 200 200	100 100 50 0	8 2 10 8–13
Цельнозерновой хлеб	1 2 3 4		40 50 210 190–215	100 100 50 0	8 4 6 30
Белый хлеб	1 2 3 4		40 50 210 170–210	100 100 50 0	8 4 6 30
Пшеничные булочки	1 2		155 200	90 0	9 20–30
Пшенично-ржаной хлеб	1 2 3 4		40 50 210 180–220	100 100 50 0	8 4 6 30
Луковый пирог	–		190	–	25–35
Песочное сдобное тесто					
Мелкая выпечка	1 2		185 185	50 0	6 10–15
Форма с сухой начинкой	–		200	85	35

Продукт	Этап	Режим работы	[°C]	[%]	[мин]
Форма с влажной начинкой*	1 2		210 190	0 0	15 20–30
Пирог с начинкой на противне	–		170–190	–	35–45
Творожно-сдобное тесто					
Сладкие булочки	1 2 3		50 165 165	100 50 0	5 5 14–26
Пицца	–		155–185	–	30
Плоский противень	–		160–180	–	45–55
Сдобное тесто					
Форма для пирога	–		170–190	–	55
Плоский пирог с фруктами	–		170–190	–	40
Мелкая выпечка	–		150–190	95	25
Торт "Баумкухен"	–		Ступень 3	–	2–3**
Тесто на закваске					
Ржано-пшеничный хлеб	1 2		210 190–210	50 0	5 50
Ржаной хлеб	1 2 3		210 210 155–170	60 0 0	6 6 60
Тесто для штруделя					
Яблочный штрудель	1 2		30 190	90 0	7 35–60

Температура/ступень гриля / Влажность / Время выпечки
Комбинированный режим Конвекция плюс / Комбинированный режим Верхний/нижний жар /
Верхний/нижний жар / Конвекция плюс / Интенсивное выпекание / Пироги (спец. рецептура / Гриль большой

* Предварительно нагреть рабочую камеру без продукта
** на слой

Запекание на гриле

⚠ Опасность получения ожогов!
Дверца прибора во время приготовления на гриле должна быть закрыта, иначе элементы управления очень сильно нагреются.

В режимах Гриль большой, Гриль малый и Комбинированный режим | Гриль большой нельзя использовать пищевой термометр.

Гриль большой

Для приготовления на гриле плоских продуктов в больших количествах и для запекания в больших формах.

Гриль малый

Для приготовления на гриле плоских продуктов в малых количествах и для запекания в маленьких формах.

Гриль с обдувом

Для приготовления на гриле продуктов большого диаметра, например, птицу, рулетов.

Указания по приготовлению на гриле

- Положите продукт для гриля на решетку с задвинутым под нее универсальным противнем.
- При приготовлении на гриле мяса подложите под него отрезанную по размеру продукта бумагу для выпечки.
- Задвиньте продукт в холодную рабочую камеру. При приготовлении на гриле пароварка не должна предварительно нагреваться.
- Готовьте на гриле высокие продукты, напр., половинки курицы, на среднем уровне, а плоские продукты, напр., стейки, на самом верхнем уровне.
- Переверните продукт спустя $^{2}/_{3}$ времени приготовления. Исключение: рыбу не переворачивать.

Рекомендации

- Постное мясо Вы можете замариновать или смазать растительным маслом. Другие жиры быстро темнеют или дымятся.
- Перед приготовлением на гриле колбасок для жарки надрежьте их поперек в нескольких местах.
- Используйте ломтики мяса и рыбы примерно одинаковой толщины, чтобы время приготовления каждого ломтика не сильно отличалось.
- Если поверхность довольно больших кусков мяса уже сильно подрумянилась, но внутри мясо еще не готово, разместите блюдо на более низкий уровень или готовьте дальше на более низкой ступени гриля.
- Если Вы хотите установить степень готовности мяса, нажмите на него ложкой:
  - если мясо очень эластичное, то оно внутри еще красное ("по-английски").
  - если мясо немного продавливается, значит оно внутри розовое (средняя прожарка).
  - если мясо практически не продавливается, значит оно полностью прожарено.

Запекание на гриле

Таблица приготовления на гриле

Продукт	Режим работы	[°C]	[%]	[мин]
Рыба				
Форель		Ступень 3	–	25–30
Лосось		180	–	35
Скумбрия		Ступень 3	–	25
Мясо / колбаса				
Фрикадельки		Ступень 3	–	20
Колбаска для жарки, сырая / ошпаренная		Ступень 3	–	15–20
Прочее				
Подрумянивание хлеба для тостов		Ступень 3	–	5–8
Хлеб для тостов, с начинкой		Ступень 3	–	8–15
Початки кукурузы		Ступень 3	30	23

Температура/ступень гриля / Влажность / Время приготовления на гриле
Гриль большой / Гриль с обдувом / Комбинированный режим Гриль большой

Вызов меню "Установки"

Вы находитесь в главном меню.

- Выберите Установки.

Теперь Вы можете проверить или изменить установки.

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

Изменение и сохранение установок

- Выберите Установки.
- Проведите пальцем по дисплею, пока не появится нужная установка, и выберите ее касанием.

Вы узнаете актуальные установки по цветной рамке.

- Проведите пальцем по дисплею, пока не появится нужная опция, и выберите ее касанием.
- Подтвердите с помощью *OK*.

Установка сохраняется.

Установки

Обзор установок

Пункт меню	Возможные установки
Язык ⚑	... / deutsch / english / ... Страна
Текущее время	Индикация включить / выключить * / Ночное отключение Отображение аналоговое * / цифровое Формат врем. 24 часа * / 12 ч (am/pm) Установить
Дата	
Освещение	включить / включить на 15 секунд *
Стартовая страница	Главное меню Режимы работы Автоматическ. программы Специальные программы MyMiele Персональные программы
Яркость	▬▬▬╋═══
Громкость звука	Звуковые сигналы Звук нажатия кнопок Приветственная мелодия включить * / выключить
Единицы	Вес г * / фунт / фунт./унц. Температура °C * / °F
Поддержание тепла	включить / выключить *
Автомат. промывание	включить * / выключить
Отвод пара	включить * / выключить
Рекомендуем. температуры	
Безопасность	Блокировка 🔒 включить / выключить * Блокировка кнопок включить / выключить *

Пункт меню	Возможные установки
Жесткость воды	мягкая средняя жесткая *
Торговля	Режим презентации включить / выключить *
Завод. настр.	Установки Персональные программы Рекомендуем. температуры MyMiele

* Заводская настройка

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 ошибочно выбрали язык, который не понимаете, нажмите Установки и ориентируйтесь на символ для возврата в подменю Язык.

Текущее время

Индикация

Выберите вид индикации текущего времени для выключенной пароварки.

– включить

Текущее время всегда высвечивается на дисплее. Вы можете касанием соответствующих сенсорных кнопок непосредственно открывать дверцу, открывать и закрывать панель управления, включать и выключать подсветку или использовать функции "Предупреждающий сигнал + таймер".

– выключить

Дисплей не горит в целях экономии электроэнергии. Прежде чем Вы сможете приступить к управлению пароваркой, Вам следует ее включить. Это относится также к открыванию дверцы, открыванию и закрыванию панели управления, к функции "Освещение" и к функциям "Предупреждающий сигнал + Таймер".

– Ночное отключение

В целях экономии электроэнергии текущее время появляется на дисплее только с 5 часов утра до 23 часов вечера. В остальное время дисплей остается темным, и необходимо включить пароварку, прежде чем Вы сможете ей управлять.

Отображение

Вы можете выбрать аналоговое (в виде часов с циферблатом) или цифровое (час:мин) отображение текущего времени. При цифровом отображении на дисплее дополнительно высвечивается дата.

Формат времени

Вы можете выбрать формат индикации текущего времени:

– 24 часа

Текущее время отображается в формате 24 ч.

– 12 ч (am/pm)

Текущее время отображается в формате 12 ч.

Установка

Вы устанавливаете часы и минуты.

После неисправности в электросети актуальное значение текущего времени будет снова высвечиваться на дисплее. Эта информация сохраняется в памяти пароварки примерно 200 часов.

Синхронизация

Этот пункт меню появляется только, если у Вас имеется система Miele@home (см. отдельную инструкцию по эксплуатации).

Дата

Установите дату.

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

Освещение

– включить
Подсветка рабочей камеры включена во время всего процесса приготовления.

– включить на 15 секунд
Подсветка рабочей камеры во время процесса приготовления выключается через 15 секунд. Вы можете ее снова включить на 15 секунд выбором ☼.

Стартовый экран

В соответствии с заводской настройкой при включении пароварки появляется главное меню. Вместо этого Вы можете в качестве стартового экрана выбрать, например, непосредственно режимы работы или записи MyMiele.

Яркость

Яркость дисплея отображена шкалой с семью сегментами.

▬▬▬╋═══

■ Выбирайте темнее или светлее, чтобы изменять яркость.

Громкость звука

Звуковые сигналы

Громкость звука отображается шкалой с семью сегментами.

▬▬▬╋═══

Если все сегменты заполнены, это значит, что включена полная громкость. Если ни один сегмент не заполнен, значит звук выключен.

■ Выбирайте тише или громче, чтобы изменять громкость звука.

■ Выбирайте включить или выключить, чтобы включать или выключать звуковые сигналы.

Звук нажатия кнопок

Громкость звука отображается шкалой с семью сегментами.

▬▬▬╋═══

Если все сегменты заполнены, это значит, что включена полная громкость. Если ни один сегмент не заполнен, значит звук выключен.

■ Выбирайте тише или громче, чтобы изменять громкость звука.

■ Выбирайте включить или выключить, чтобы включать или выключать звук нажатия кнопок.

Мелодия приветствия

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

Единицы

Вес

– г
Вес блюд в автоматических программах устанавливается в граммах.

– фунт
Вес блюд в автоматических программах устанавливается в фунтах.

– фунт./унц.
Вес блюд в автоматических программах устанавливается в фунтах/унциях.

Температура

– °C
Температура отображается в градусах Цельсия.

– °F
Температура отображается в градусах Фаренгейта.

Поддержание тепла

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

– ВКЛЮЧИТЬ

В режиме Приготовление на пару функция поддержания тепла активируется, если приготовление пищи происходит при температуре свыше прим. 80 °C. Если блюдо после завершения процесса приготовления не вынимается из пароварки, то примерно через 5 минут включается эта функция. На дисплее появляется Поддержание тепла и пища подогревается в течение прим. 15-ти минут при температуре 70 °C. Если Вы откроете дверцу или коснетесь дисплея или ⮌, то работа режима поддержания тепла прекращается.

– ВЫКЛЮЧИТЬ

Функция поддержания тепла выключена.

Автоматическое промывание

После выключения пароварки на дисплее после приготовления на пару появляется сообщение Прибор промывается.

При этом из системы смываются возможно имеющиеся остатки пищевых продуктов.

Вы можете включать и выключать функцию автоматического промывания.

Функция отвода пара

– включить

Если приготовление пищи происходит при температуре свыше прим. 80 °C (приготовление на пару) или 80–100 °C и 100 % влажности (комбинированный режим), то по окончании процесса приготовления автоматически включается функция отвода пара. Работа этой функции приводит к тому, что при открывании дверцы прибора наружу выходит не так много пара. На дисплее помимо Процесс завершен появляется индикация Отвод пара.

– выключить

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

Рекомендуемые температуры

Целесообразно изменять рекомендуемые температуры, если Вы часто готовите при температурах, отличающихся от установленных в приборе.

Как только Вы вызовите данный пункт меню, появятся режимы работы и специальные программы с соответствующими рекомендациями температур.

- Выберите нужный режим работы/ специальную программу.
- Измените рекомендуемую температуру.
- Подтвердите с помощью OK.

Безопасность

Блокировка запуска

Благодаря блокировке запуска предотвращается случайное включение пароварки.

Вы также можете сразу установить таймер или предупреждающий сигнал при активированной блокировке запуска.

Блокировка запуска остается включенной также после перебоя в электроснабжении.

– ВКЛЮЧИТЬ

Блокировка запуска активирована. Прежде чем Вы сможете использовать пароварку, касайтесь символа в течение минимум 6-ти секунд.

– ВЫКЛЮЧИТЬ

Блокировка запуска выключена. Вы можете, как обычно, пользоваться пароваркой.

Блокировка кнопок

Функция блокировки кнопок предотвращает непреднамеренное выключение или изменение режима работы. Если активирована функция блокировки кнопок, то сенсорные кнопки блокируются спустя несколько секунд после начала приготовления.

– включить

  Блокировка кнопок активирована. Прежде чем Вы сможете использовать какую-либо функцию, касайтесь символа 🔒 в течение минимум 6 секунд. Блокировка кнопок будет отменена на некоторое время.

– выключить

  Блокировка кнопок деактивирована. Все сенсорные кнопки сразу реагируют на прикосновение.

Жесткость воды

Пароварка на заводе настроена на жесткость воды жесткая. Для безупречной работы прибора и его своевременной очистки от накипи Вам необходимо выполнить настройку на жесткость местной воды. Чем вода жестче, тем чаще нужно очищать пароварку от накипи.

– мягкая

  < 8,4 °dH, < 1,5 ммоль/л

– средняя

  8,4 - 14 °dH, 1,5 - 2,5 ммоль/л

– жесткая

  > 14 °dH, > 2,5 ммоль/л

Торговля

В сфере специализированной торговли эта функция позволяет показывать пароварку в работе без нагрева. Для личного применения эта настройка Вам не понадобится.

Демонстрационный режим

Если Вы активировали демонстрационный режим, то, как только Вы включите пароварку, на дисплее высвечивается сообщение Включен режим презентации. Прибор не нагревается..

– включить

Демонстрационный режим активирован, если Вы касаетесь поля "OK" в течение минимум 4-х секунд.

– выключить

Демонстрационный режим деактивирован, если Вы касаетесь поля "OK" в течение минимум 4-х секунд. Вы можете, как обычно, пользоваться пароваркой.

Заводские настройки

– Установки
Все установки прибора отменяются, и восстанавливается заводская настройка.

– Персональные программы
Все персональные программы удаляются.

– Рекомендуем. температуры
Измененные рекомендуемые температуры отменяются, и восстанавливается заводская настройка.

– MyMiele
Все записи MyMiele удаляются.

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

Продукт	Контейнер	Количество [г]			* [°C]	[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 при максимальной загрузке						
Горох (8.3)	2x DGGL 12	по 1500 в каждом	1, 2		100	**

Уровень(и) загрузки снизу / Температура / Режим работы / Приготовление на пару / Время приготовления

* Устанавливайте тестовое блюдо в холодную рабочую камеру (до начала фазы нагрева).

** Тестирование завершается, когда температура в самом холодном месте составляет 85 °C.

Данные для организаций, проводящих испытания и тесты

Тестовые блюда согласно EN 50304 / EN 60350 (функции духового шкафа)

Тестовое блюдо	Форма для выпечки	Режим работы		[°C]	[мин] **	предварительный нагрев:	
Печенье из кулинар. мешка в виде полосок	1 противень		2	140	36–42 (36)	нет	да
	2 противня		1, 3 *	140	40–46 (41)	нет	да
	1 противень		2	140	26–30 (28)	да	да
Маленькие кексы	1 противень		1	150	30–34 (30)	нет	да
Теплый бисквитный торт	1 разъемная форма 26 см (на решетке)		1	180	31–34 (31)	нет	да
			1	180	22–26 (24)	да	да
Закрытый яблочный пирог	1 разъемная форма 20 см (на решетке)		1	160	100–110 (105)	нет	да
	2 разъемных формы 20 см (на решетке)		1	160	88–92 (90)	да	да
Тосты	Решетка		3	Ступень 3	3	6 мин.	нет
Бифштексы	Решетка на универсальном противне		2	Ступень 3	1 стор. 14 2-я стор. 10	5 мин.	нет

Выбрать Уровень загрузки снизу / Температура /ступень гриля / Время приготовления / Быстрый разогрев / Конвекция плюс / Верхний/нижний жар / Пироги (спец. рецептура) / Гриль большой

* Вынимайте противни в разное время, если выпечка хорошо подрумянится уже до истечения указанного времени.

** Значение в скобках является оптимальным временем приготовления.

Указания по чистке и уходу

⚠ Риск получения травм!
Пар из пароструйного очистителя может попасть на детали, находящиеся под напряжением, и вызвать короткое замыкание.
Никогда не используйте 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 фронтальная поверхность пароварки.
На всех поверхностях могут легко образовываться царапины. 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.
Чистите рабочую камеру, внутреннюю сторону дверцы и дверное уплотнение, как только они остынут. При длительных перерывах между проведением ухода удаление загрязнений будет крайне затруднено, а в некоторых случаях совсем невозможно.

Ни в коем случае не используйте для очистки промышленные моющие средства; используйте исключительно бытовые моющие средства.
Не используйте алифатические моющие средства с содержанием углеводорода. Это может вызвать набухание уплотнений.

Перед каждым проведением чистки дождитесь, пока пароварка остынет.

- Вымойте и просушите пароварку и принадлежности после каждого использования..
- Закройте дверцу прибора только после того, как рабочая камера полностью высохнет.

Если Вы не будете пользоваться пароваркой в течение длительного срока, вычистите ее основательно еще раз, чтобы избежать появления запаха. Оставьте дверцу прибора немного приоткрытой.

Неподходящие чистящие средства

Чтобы избежать повреждений поверхностей, не используйте при чистке

- чистящие средства, содержащие соду, аммиак, кислоты или хлориды,
- средства для растворения накипи,
- абразивные чистящие средства (например, абразивный порошок, пасту, пемзу),
- чистящие средства с содержанием растворителей,
- средства для чистки поверхностей из нержавеющей стали,
- моющие средства для посудомоечных машин,
- очиститель для стекла,
- средства для очистки стеклокерамических варочных поверхностей,
- жесткие губки и щетки с абразивной поверхностью (например, губки для чистки кастрюль, использованные губки, содержащие остатки абразивных средств),
- очиститель от грязи,
- острые металлические скребки,
- проволочные мочалки,
- губки из стальных спиралей.
- точечную очистку с применением механических средств,
- спреи для чистки духовых шкафов.

Фронтальная поверхность пароварки

Если загрязнения воздействуют на поверхность некоторое время, то при некоторых обстоятельствах они могут больше не удалиться, и поверхности могут изменить цвет или внешний вид в целом.
Рекомендуем Вам удалять загрязнения сразу.

- Очистите фронтальную поверхность прибора с помощью чистой губки, моющего средства и теплой воды. Для очистки Вы можете использовать также чистую влажную салфетку из микрофибры без моющего средства.
- После каждой очистки протирайте фронтальную поверхность насухо мягкой салфеткой.

PerfectClean

Поверхности рабочей камеры и боковых направляющих имеют покрытие **PerfectClean**. Это создает оптический эффект, благодаря которому поверхности имеют отлив. Поверхности с покрытием PerfectClean выгодно отличаются антипригарными свойствами и простой очисткой.

Для оптимального применения важно, чтобы поверхности очищались после каждого применения.
Если поверхность PerfectClean будет покрыта остатками пищи после предыдущих использований, то антипригарный эффект теряет свое действие. Многократное использование прибора без промежуточной очистки ведет к повышению трудоемкости очистки.

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

При выкипании фруктового сока могут образоваться изменения цвета, которые невозможно больше удалить. Они, однако, не влияют на свойства покрытия PerfectClean.

Всегда удаляйте остатки моющих средств, так как они снижают действие антипригарного эффекта.

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

- абразивные чистящие средства (например, абразивный порошок, пасту, пемзу),
- средства для очистки стеклокерамических варочных поверхностей,
- 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,
- мойку в посудомоечной машине,
- точечную очистку с применением механических средств.

Ни в коем случае не пользуйтесь для чистки рабочей камеры спреем для духовых шкафов, так как его невозможно удалить без остатка.

Рабочая камера

Поверхность рабочей камеры имеет покрытие PerfectClean.
Учитывайте указания по чистке и уходу в главе "PerfectClean".

Для более удобной очистки Вы можете снять дверцу прибора (см. главу "Дверца") и боковые направляющие (см. главу "Боковые направляющие").

После процесса приготовления на пару

■ Удалите

– конденсат с помощью губки или салфетки,

– легкие жировые загрязнения с помощью чистой губки, мягкого моющего средства и теплой воды.

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

■ В заключение протрите чистой салфеткой насухо рабочую камеру и внутреннюю сторону дверцы.

Совет: Наконец, Вы можете высушить пароварку автоматически (см. главу "Уход – Сушка").

После жарения, приготовления на гриле или выпекания

Очищайте рабочую камеру после каждого жарения, приготовления на гриле или выпекания, т.к. в противном случае загрязнения пригорят, и их больше нельзя будет очистить.

■ Чистите рабочую камеру с помощью чистой губки для мытья посуды, горячей воды и мягкого моющего средства. При необходимости Вы можете использовать для чистки рабочей камеры жесткую сторону губки.

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

■ В заключение протрите чистой салфеткой насухо рабочую камеру и внутреннюю сторону дверцы.

Совет: Очистка будет облегчена, если загрязнения замочить на некоторое время в растворе моющего средства, или если Вы установите программу Чистка и уход ⓪ | Смачивание (см. главу "Уход – Смачивание").

Фильтр в дне рабочей камеры

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

Дверное уплотнение

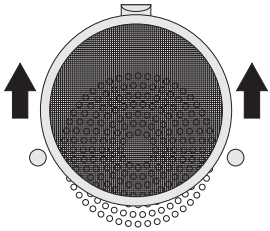
Дверное уплотнение между внутренней стороной дверцы и рабочей камерой чистите после каждого процесса выпекания или жарения, так как из-за остатков жира уплотнение становится ломким и может потрескаться.

- Чистите дверное уплотнение с помощью чистой влажной салфетки из микрофибры без моющего средства. Для очистки Вы можете также использовать чистую губчатую салфетку, мягкое моющее средство и теплую воду.
- После каждой очистки протирайте уплотнение насухо мягкой салфеткой.
- Замените уплотнение дверцы, если оно потрескается или станет ломким.

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

Жироулавливающий фильтр

Очищайте жироулавливающий фильтр после каждого процесса приготовления.
Жироулавливающий фильтр можно мыть в посудомоечной машине.



- Выньте фильтр по направлению вверх наружу.
- Вымойте фильтр в посудомоечной машине или с помощью губки, мягкого моющего средства и теплой воды.

При чистке фильтра в посудомоечной машине результат будет лучше, если фильтр будет находиться в горизонтальном положении. В зависимости от используемого моющего средства для посудомоечной машины, на фильтре могут образоваться стойкие пятна, которые однако не будут влиять на его качества.

Емкость для воды и емкость для конденсата

Емкости для воды и конденсата можно мыть в посудомоечной машине.

- Вынимайте емкости для воды и конденсата из пароварки и выливайте из них воду после каждого использования. При вынимании слегка прижимайте емкости кверху.

При вынимании емкостей для воды и конденсата капли воды могут попасть в отсек для размещения этих емкостей.

- Вытрите отсек насухо.
- Вымойте емкости для воды и конденсата вручную или в посудомоечной машине.
- В заключение протрите насухо салфеткой емкости для воды и конденсата, чтобы избежать появления известкового налета.

Принадлежности

Контейнеры для приготовления и пищевой термометр

Контейнеры для приготовления и пищевой термометр можно мыть в посудомоечной машине.

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

Универсальный противень и комби-решетка

Поверхности универсального противня и комби-решетки имеют покрытие PerfectClean.

Ни в коем случае не мойте универсальный противень и комби-решетку в посудомоечной машине.

Учитывайте указания по чистке и уходу в главе "PerfectClean".

- Удалите

– легкие загрязнения с помощью чистой губки, мягкого моющего средства и теплой воды.

– сильные загрязнения с помощью чистой губки для мытья посуды, горячей воды и мягкого моющего средства. При необходимости Вы можете использовать для чистки рабочей камеры жесткую сторону губки.

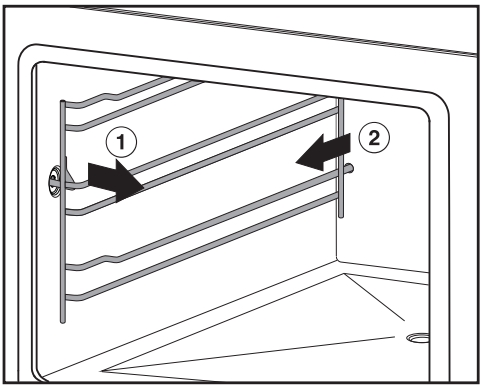
- После каждой очистки тщательно удаляйте остатки моющего средства чистой водой.
- Поверхности универсального противня и комби-решетки протрите насухо салфеткой.

Боковые направляющие

Поверхность боковых направляющих имеет покрытие PerfectClean.

Ни в коем случае не мойте направляющие в посудомоечной машине!

Учитывайте указания по чистке и уходу в главе "PerfectClean".



- Вытащите боковые направляющие наружу сначала сбоку ①, а затем сзади ②.
- Удалите

– легкие загрязнения с помощью чистой губки, мягкого моющего средства и теплой воды,

– сильные загрязнения с помощью чистой губки для мытья посуды, горячей воды и мягкого моющего средства. При необходимости Вы можете использовать для чистки рабочей камеры жесткую сторону губки.

- После каждой очистки тщательно удаляйте остатки моющего средства чистой водой.
- Протрите боковые направляющие насухо салфеткой.
- После мойки установите боковые направляющие на место. При установке решетки следите, чтобы она была правильно вставлена (см. рисунок).

Если боковые направляющие вставлены неправильно, то не будет обеспечена защита от опрокидывания и выскальзывания. Кроме того, при задвигании контейнера может быть поврежден температурный датчик.

Уход

Функции Готовность в и Запуск в не предлагаются в режиме Чистка и уход ⓐ.

Смачивание

С помощью этой функции можно размочить сильные загрязнения после процесса жарения.

- Дайте рабочей камере остыть.
- Выньте все принадлежности.
- Наполните емкость для воды.
- Выберите Чистка и уход ⓐ | Смачивание.

Процесс смачивания длится ок. 10 минут.

Сушка

Остатки влаги в рабочей камере высушиваются даже в недоступных местах.

- Промокните рабочую камеру с помощью салфетки.
- Выберите Чистка и уход ⓐ | Сушка.

Процесс сушки длится ок. 20 минут.

Промывание

При этом происходит промывание системы подачи воды. Возможные остатки пищи вымываются.

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

Процесс промывания длится ок. 10 минут.

Удаление накипи

Рекомендуем Вам применять таблетки от накипи Miele (см. "Дополнительно приобретаемые принадлежности"). Они были специально разработаны для продукции Miele, чтобы оптимизировать процесс очистки от накипи. Другие средства удаления накипи, которые кроме лимонной кислоты также содержат другие кислоты и/или другие нежелательные вещества, например, хлориды, могут вызывать повреждения. Кроме того, не может быть гарантирован требуемый эффект применения из-за несоблюдения концентрации раствора средства.

Раствор для удаления накипи содержит кислоту.
Если раствор попадет на металл, то на нем могут появиться пятна.
Сразу же вытирайте раствор для удаления накипи.

По истечении определенного периода эксплуатации необходимо очищать пароварку от накипи. Если подходит срок для удаления накипи, на дисплее высвечивается число оставшихся 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.

В течение процесса очистки от накипи емкость для воды должна быть вымыта и заполнена свежей водой. Емкость для конденсата должна быть пустой.

- Включите пароварку и выберите Чистка и уход ⓪ | Удаление накипи.

На дисплее появляется указание Пожалуйста, ждите.... Происходит приготовление к процессу очистки от накипи. Это может занимать несколько минут. Как только процесс приготовления будет завершен, необходимо будет залить воду в емкость.

- Налейте в емкость холодную воду до отметки ⇵ и добавьте 2 таблетки для удаления накипи Miele.
- Задвиньте емкость с водой до упора в прибор.
- Подтвердите с помощью OK.
- Вылейте воду из емкости для конденсата.
- Подтвердите с помощью OK.

На дисплее высветится время, оставшееся до окончания процесса. Начинается очистка от накипи.

Только в течение первых 6 минут процесс очистки может быть прерван. Ни в коем случае не выключайте пароварку перед завершением процесса очистки от накипи, т.к. в противном случае Вам придется начать его заново.

В ходе процесса емкость для воды необходимо дважды ополоснуть и наполнить свежей водой. Емкость для конденсата должна быть пустой.

- Следуйте указаниям на дисплее.
- Подтвердите соответственно с помощью OK.

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

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

Процесс удаления накипи завершен.

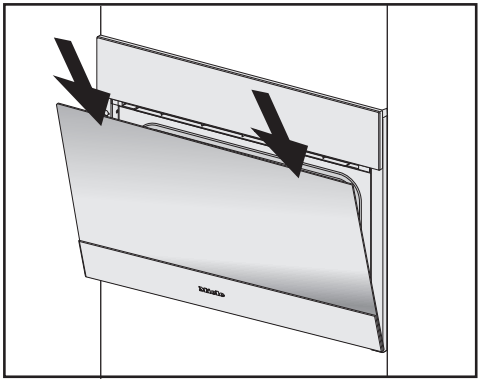
После удаления накипи

- Выньте емкости для воды и конденсата, вылейте из них воду и вытрите насухо.
- Дайте рабочей камере остыть.
- Затем высушите рабочую камеру.
- Закройте дверцу прибора только после того, как рабочая камера полностью высохнет.
- Выключите пароварку.

Дверца

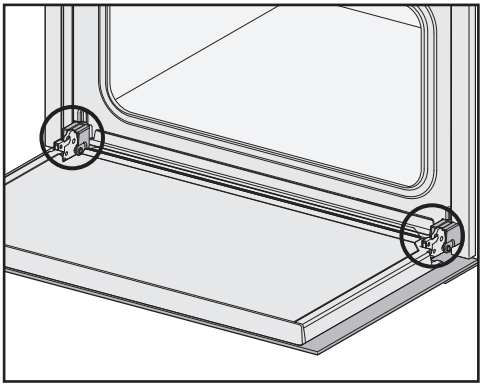
Снятие

- Подготовьте для дверцы какую-нибудь подходящую поверхность, например, расстелите мягкое полотенце.
- Приоткройте дверцу.

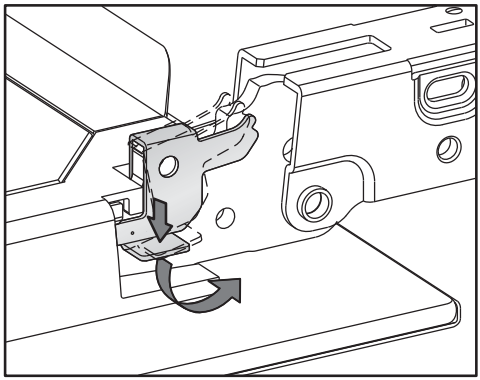


- Слегка прижмите дверцу вниз обеими руками у верхнего края.

Прежде чем можно будет снять дверцу, следует отпереть фиксирующие скобы у обоих дверных шарниров.



- Полностью откройте дверцу.

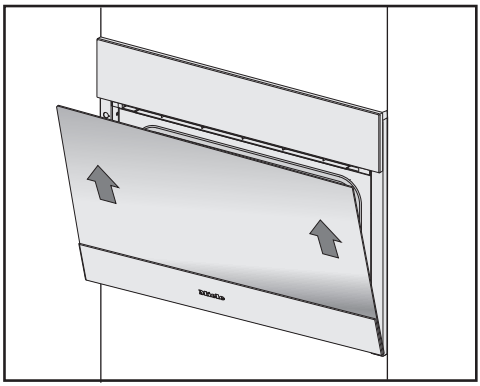


- Для отпирания поверните скобы у обоих шарниров до упора в наклонное положение

⚠ Опасность получения травмы о держатели дверцы!
Держатели дверцы откидываются назад к пароварке.
Ни в коем случае не вытаскивайте дверцу в горизонтальном положении из держателей.

- Закройте дверцу до упора.

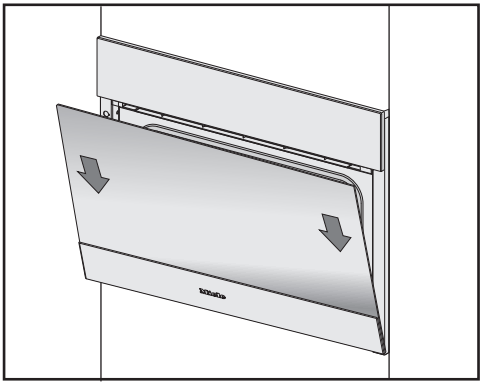
Повреждение дверцы!
Проследите, чтобы дверца при снятии не перекашивалась.



- Возьмитесь за дверцу с боковых сторон и равномерно потяните ее под углом вверх из держателей.
- Положите дверцу на подготовленную поверхность.

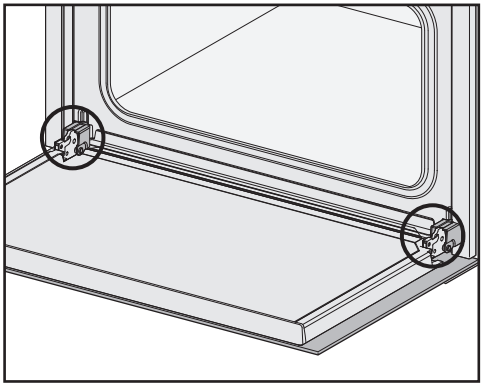
Установка

Повреждение дверцы!
Проследите, чтобы дверца при установке не перекашивалась.

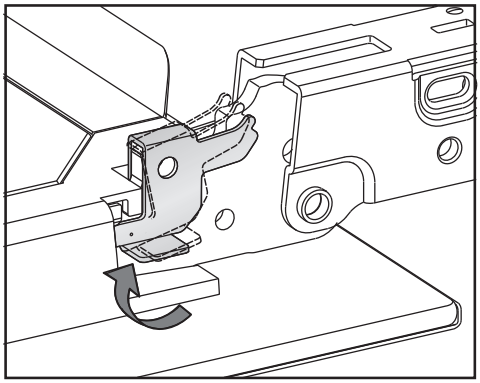


- Вставьте дверцу в держатели.

Повреждение дверцы!
Дверца может выскользнуть из держателей и повредиться, если не заперты фиксирующие скобы.
Обязательно заприте фиксирующие скобы после установки дверцы.



- Полностью откройте дверцу.



- Для того, чтобы запереть скобы, поверните их у обоих шарниров 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.

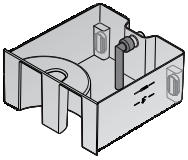
Нижеприведенные таблицы помогут Вам найти причины возникающих неисправностей и устранить их.

Проблема	Причина и устранение
Пароварка не включается.	Выключился защитный предохранитель. ■ Включите предохранитель (минимальная величина тока срабатывания: 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 / ввертывания предохранителя или включения УЗО неисправность не удается устранить, то обратитесь к специалисту-электрику или в сервисную службу.
Рабочая камера не нагревается.	Активирован демонстрационный режим. Хотя пароваркой можно управлять, однако, нагрев рабочей камеры не работает. ■ Выключите демо-режим (см. главу "Установки - Торговля").
	Рабочая камера нагрелась из-за работы встроенного под прибором подогревателя. ■ Откройте дверцу и дайте рабочей камере остыть.

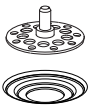
Проблема	Причина и устранение
После выключения прибора слышен шум вентилятора.	Вентилятор продолжает работать. Прибор оснащен вентилятором, который способствует выводу пара из рабочей камеры наружу. Вентилятор продолжает работать еще некоторое время после выключения пароварки. Вентилятор выключается автоматически через некоторое время.
Дверцу нельзя открыть.	Выключена индикация текущего времени. Поэтому у выключенной пароварки дисплей остается темным, а сенсорные кнопки не реагируют на касание. ■ Как только Вы включите пароварку, на дисплее появится текущее время и сенсорная кнопка начнет реагировать (см. главу "Установки – Текущее время – Индикация").
	При некоторых обстоятельствах могла возникнуть техническая неполадка. ■ Если Вам необходимо открыть дверцу, так как, например, в рабочей камере еще есть продукт, откройте ее вручную (см. конец главы). ■ Если проблема возникнет снова, обратитесь в сервисную службу.
После включения пароварки, во время работы и после выключения слышен шум (гудение).	Этот шум не указывает на неправильную работу или повреждение прибора. Он возникает при заливе и откачке воды.
После переезда пароварка не переключается с фазы нагрева на фазу приготовления.	Температура кипения воды изменилась, т.к. новое расположение прибора отличается от старого более, чем на 300 м по высоте. ■ Для настройки температуры кипения воды проведите процесс очистки от накипи (см. главу "Чистка и уход - Удаление накипи").

Что делать, если ...

Проблема	Причина и устранение
Во время работы прибора выходит слишком много пара, или пар выходит не так, как обычно.	Неправильно закрыта дверца. ■ Закройте дверцу.
	Дверное уплотнение вставлено неправильно. ■ Снова прижмите дверное уплотнение таким образом, чтобы оно повсюду прилегало равномерно.
	Дверное уплотнение повреждено, например, с трещинами. ■ Замените дверное уплотнение. Вы можете заказать дверное уплотнение через сервисную службу. (см. в конце этой инструкции по эксплуатации).
Не работает подсветка рабочей камеры.	Лампа неисправна. ■ Обратитесь в сервисную службу, если необходимо заменить лампу.
Панель управления не открывается/закрывается автоматически, несмотря на неоднократное нажатие сенсорной кнопки ⊡.	В области наклона панели управления находится посторонний предмет. ■ Удалите этот предмет.
	Система защиты от защемления очень восприимчива к внешним воздействиям, в связи с этим может случиться, что панель управления не будет закрываться или открываться. ■ Откройте/закройте панель управления вручную (см. конец главы). ■ Если проблема возникает слишком часто, обратитесь в сервисную службу.
Не высвечиваются функции Запуск в **и** Готовность в**.**	Температура в рабочей камере слишком высокая, напр., после окончания процесса приготовления. ■ Оставьте рабочую камеру остывать при открытой дверце.
	В режимах Приготовление блюд меню и Чистка и уход ⓐ эти функции вообще не предлагаются.

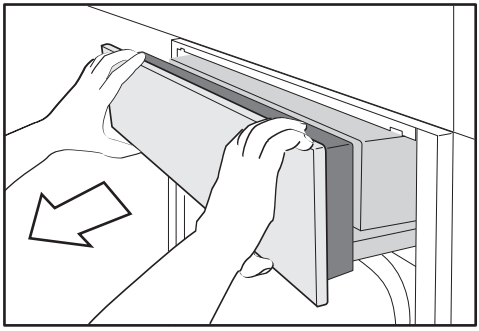
Проблема	Причина и устранение
Пирог / выпечка не готовы по истечении времени, указанного в рецепте.	Установленная температура не совпадает с температурой, указанной в рецепте. ■ Измените температуру.
	Вставлен жиропоглощающий фильтр на задней стенке. Из-за этого время приготовления продлевается. ■ Настройте время приготовления.
	Вы изменили рецепт. Например, время выпечки увеличивается за счет добавления количества жидкости или яиц. ■ Настройте температуру или время приготовления согласно измененному рецепту.
Пирог / выпечка очень неровно подрумянились.	Установлена слишком высокая температура.
	Жироулавливающий фильтр в задней стенке рабочей камеры не удален.
	Выпекание происходило более, чем на двух уровнях. ■ Используйте для выпекания максимум два уровня.
F10	Всасывающий шланг в емкости для воды – вставлен неправильно. – расположен не вертикально. ■ Исправьте положение всасывающего шланга: 
F11 F20	Засорились сливные шланги. ■ Очистите пароварку от накипи (см. главу "Чистка и уход – Очистка от накипи"). ■ Если сообщение об ошибке появляется снова, обратитесь в сервисную службу.

Что делать, если ...

Проблема	Причина и устранение
F44	Коммуникационная ошибка ■ Выключите пароварку и через несколько минут включите снова. ■ Если снова появится сообщение об ошибке, обратитесь в сервисную службу.
F55	Достигнута максимальная продолжительность работы в одном режиме и сработало защитное выключение. ■ Выключите пароварку и снова ее включите. Пароварка сразу снова готова к работе.
F196	Возникла неполадка. ■ Выключите пароварку и снова ее включите.
	Фильтр в днище рабочей камеры установлен неправильно. ■ Выключите пароварку. ■ Правильно установите фильтр.  ■ Включите пароварку снова. ■ Если сообщение об ошибке снова возникает после устранения причины, обратитесь в сервисную службу.
F **и другие цифры**	Техническая неисправность. ■ Выключите пароварку и обратитесь в сервисную службу.

Открывание панели управления вручную

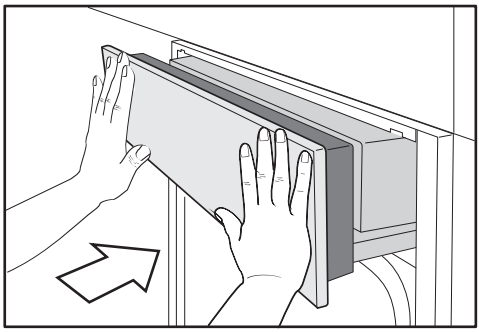
- Осторожно откройте дверцу.



- 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.

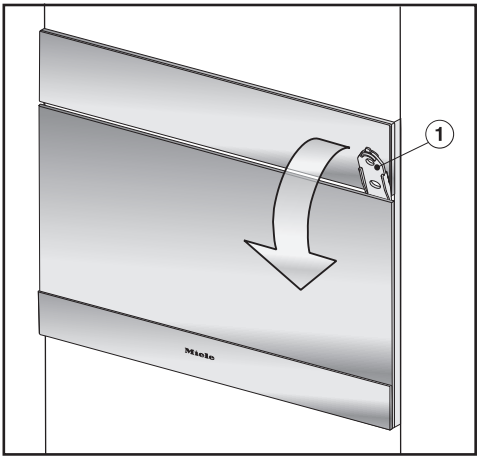


- Задвиньте панель управления.

Открывание дверцы вручную

⚠ Опасность получения ожогов!
Стекло дверцы может быть горячим.
Надевайте защитные рукавицы при открывании дверцы.

⚠ Опасность получения ожогов!
При открывании дверцы наружу может вырваться горячий пар.
Отойдите на один шаг назад и дождитесь, пока пар улетучится, прежде чем вынимать продукт.



■ Вставьте прилагаемый шпатель ① с правой стороны в зазор между дверцей и панелью управления примерно на 3 см и потяните дверцу вперед.

⚠ Опасность получения ожогов!
Вы можете обжечься при контакте со стенками рабочей камеры, пролившейся через край пищей, принадлежностями, горячим паром и горячим стеклом дверцы.
Надевайте защитные рукавицы при задвигании или вынимании горячего продукта, при работах с горячей рабочей камерой, а также при закрывании дверцы.

Дополнительно приобретаемые принадлежности

Компания Miele предлагает большой ассортимент принадлежностей и средств для чистки и ухода, подходящих к Вашим приборам Miele.

Эти продукты Вы можете легко заказать в интернет-магазине Miele www.miele-shop.ru.

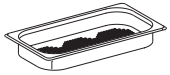
Вы сможете также их купить через сервисную службу Miele (см. конец инструкции) или у торгового партнера Miele.

Контейнеры

В ассортименте имеется большое количество перфорированных и неперфорированных контейнеров различных размеров:

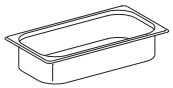
Контейнер шириной **325** мм нельзя непосредственно задвинуть в боковые направляющие, требуется дополнительная решетка.

DGGL 1



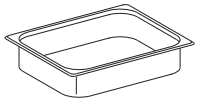
перфорированный контейнер
вместимость 1,5 л / полезный объем 0,9 л
325 x 175 x 40 мм (ШхГхВ)

DGG 2



неперфорированный контейнер
вместимость 2,5 л / полезный объем 2,0 л
325 x 175 x 65 мм (ШхГхВ)

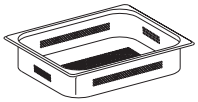
DGG 3



неперфорированный контейнер
вместимость 4,0 л / полезный объем 3,1 л
325 x 265 x 65 мм (ШхГхВ)

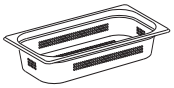
Дополнительно приобретаемые принадлежности

DGGL 4



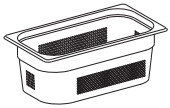
перфорированный контейнер
вместимость 4,0 л / полезный объем 3,1 л
325 x 265 x 65 мм (ШхГхВ)

DGGL 5



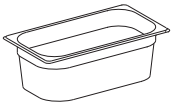
перфорированный контейнер
вместимость 2,5 л / полезный объем 2,0 л
325 x 175 x 65 мм (ШхГхВ)

DGGL 6



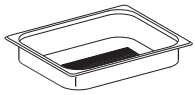
перфорированный контейнер
вместимость 4,0 л / полезный объем 2,8 л
325 x 175 x 100 мм (ШхГхВ)

DGG 7



неперфорированный контейнер
вместимость 4,0 л / полезный объем 2,8 л
325 x 175 x 100 мм (ШхГхВ)

DGGL 8

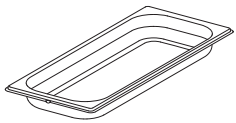


перфорированный контейнер
вместимость 2,0 л / полезный объем 1,7 л
325 x 265 x 40 мм (ШхГхВ)

DGGL 12

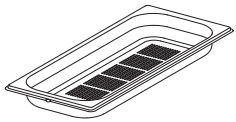
перфорированный контейнер
вместимость 5,4 л / полезный объем 3,3 л
450 x 390 x 40 мм (ШхГхВ)

DGG 20



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

DGGL 20



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

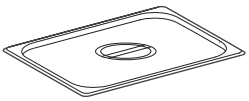
Дополнительно приобретаемые принадлежности

Крышки для контейнеров

DGD 1/3

Крышка для контейнеров 325 x 175 мм

DGD 1/2



Крышка для контейнеров 325 x 265 мм

Средства для чистки и ухода

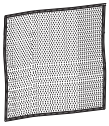
DGCLean (250 мл)

Специальное средство очистки для сильных загрязнений рабочей камеры, особенно после жарения.

Таблетки для удаления накипи (6 штук)

Для очистки пароварки от накипи

Салфетка из микрофибры

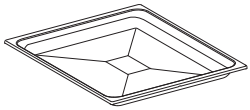


Для удаления следов от пальцев и легких загрязнений

Дополнительно приобретаемые принадлежности

Прочее

Универсальный противень

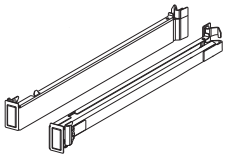


Универсальный противень для выпекания, жарения и приготовления на гриле

Комби-решетка

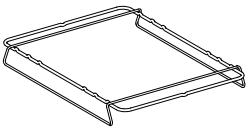
Комби-решетка для выпекания, жарения и приготовления на гриле

Телескопические направляющие



Телескопические направляющие FlexiClip могут располагаться на любом уровне и полностью выдвигаться из рабочей камеры.

Решетка

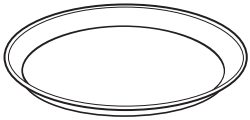


Для подвешивания контейнеров шириной 325 мм. Решетка задвигается между опор боковых направляющих.

Пищевой термометр

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

Круглый противень для выпекания



Для приготовления пиццы, низких пирогов из дрожжевого или сдобного теста, сладких и пикантных пирогов, запеченных десертов, плоского хлеба, плоского пирога с начинкой, киша или для освежения замороженных пирогов или пиццы.

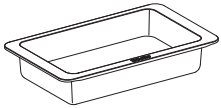
Не подходит для приготовления на пару!

Форма для запекания Gourmet

Форма из литого алюминия с антипригарным покрытием. Можно задвигать прямо в боковые направляющие. Подходит также для зоны с расширением стеклокерамической панели конфорок.

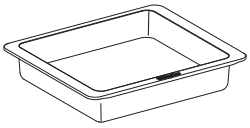
Не подходит для индукционной панели и панели газовых конфорок!

HUB 5000-M



Максимальное заполнение ок. 5,0 кг
Глубина 22 см

HUB 5000-XL



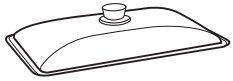
Максимальное заполнение ок. 8,0 кг
Глубина 35 см

Форма для запекания не может задвигаться в рабочую камеру вместе с крышкой!

Крышка для формы для запекания Gourmet

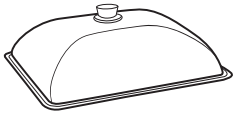
Крышки из нержавеющей стали к формам

HBD 60-22



Подходит к HUB 5000-M

HBD 60-35



Подходит к HUB 5000-XL

Указания по безопасности при встраивании прибора

⚠ Ненадлежащее встраивание может привести к травмам персонала и повреждениям пароварки!

▶ 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.

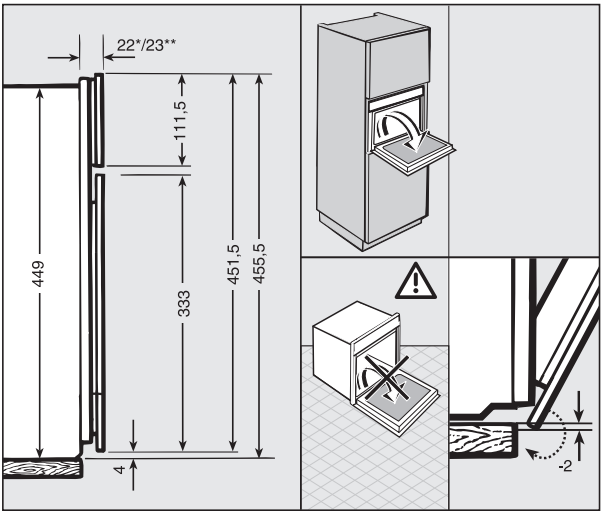
▶ Проследите за тем, чтобы после встраивания пароварки был обеспечен доступ к розетке.

▶ Пароварку необходимо установить на такой высоте, чтобы у Вас была возможность видеть содержимое контейнера для приготовления на верхнем уровне загрузки. Только в этом случае Вы избежите опасности ошпаривания в случае переливания горячей пищи и воды.

Все размеры указаны в мм.

Детальные размеры фронтальной поверхности пароварки

Фронт ArtLine

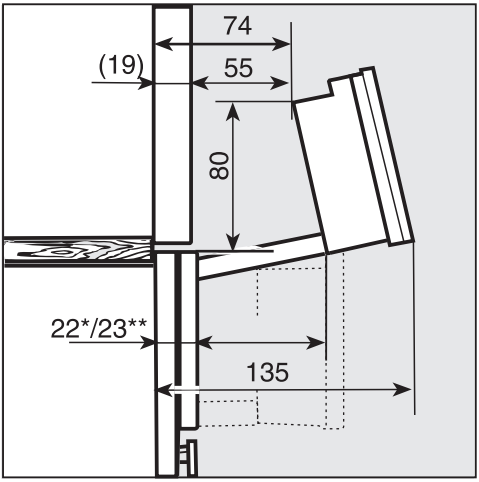


* стеклянный фронт / ** металлический фронт

Детальные размеры фронтальной поверхности пароварки

Область наклона панели управления

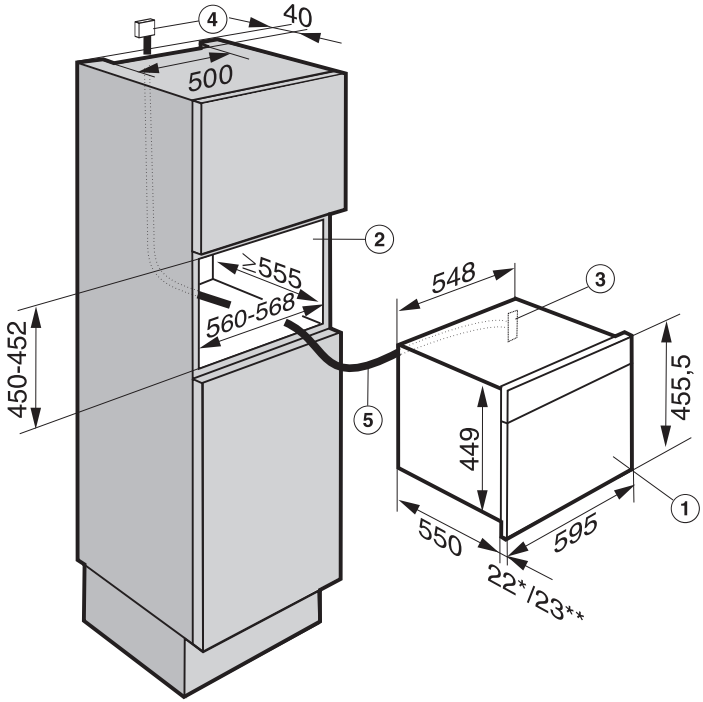
В области наклона панели управления не должен находиться никакой предмет, который может помешать открыванию и закрыванию панели.



* стеклянный фронт / ** металлический фронт

Встраивание в высокий шкаф

Сзади ниши для встраивания не должно быть задней стенки шкафа.



① Пароварка

② Ниша для встраивания

③ Сетевой кабель - подвод к пароварке

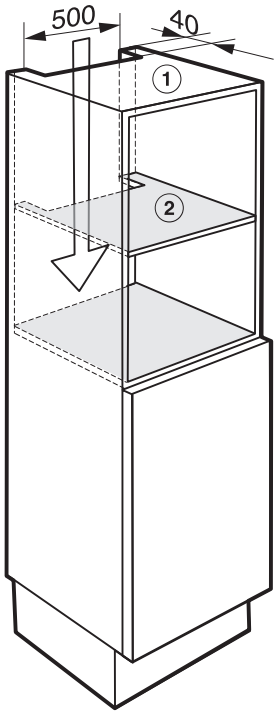
④ Рекомендуемая позиция для электроподключения

⑤ Сетевой кабель

* Стеклянный фронт / ** Металлический фронт

Размеры для встраивания

Вырезы для вентиляции пароварки

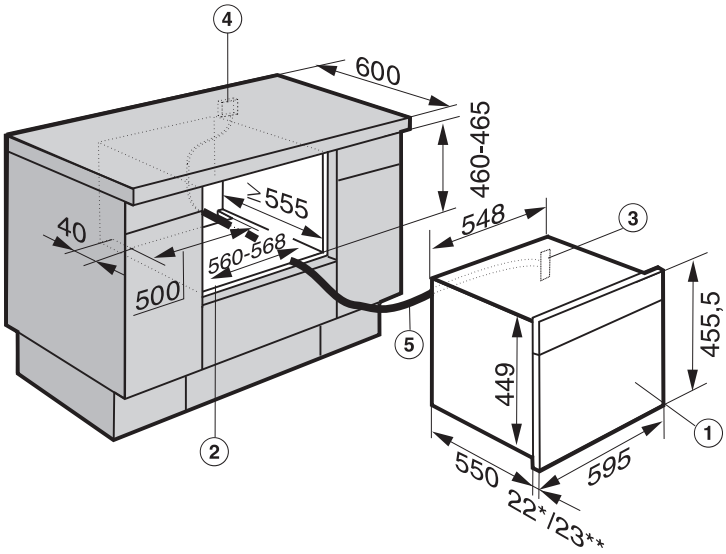


① Вырез с верхней стороны шкафа

② Вырез в сплошной полке над нишей для встраивания

Встраивание в шкаф под столешницей

Сзади ниши для встраивания не должно быть задней стенки шкафа.



① Пароварка

② Ниша для встраивания

③ Сетевой кабель - подвод к пароварке

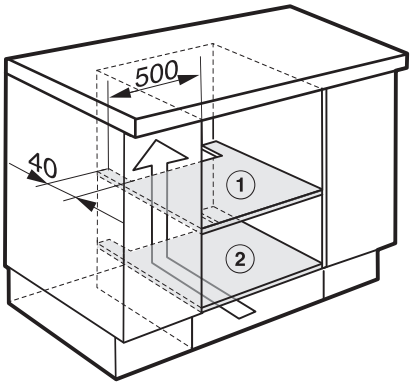
④ Рекомендуемая позиция для электроподключения

⑤ Сетевой кабель

* стеклянный фронт / ** металлический фронт

Размеры для встраивания

Вырезы для вентиляции пароварки

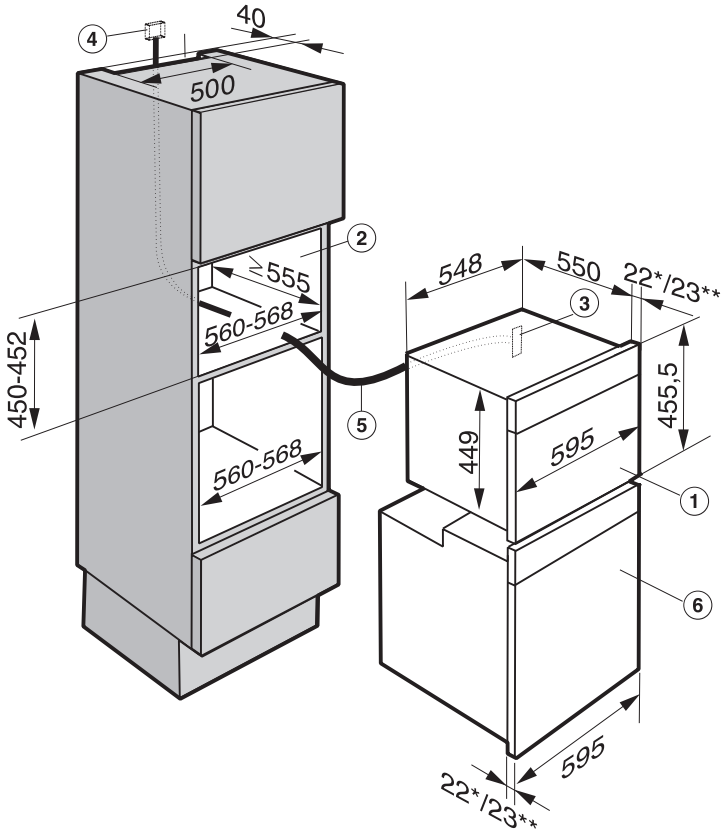


① Вырез в сплошной полке под нишей для встраивания пароварки

② Вырез в днище шкафа

Встраивание в комбинации с духовым шкафом

Сзади ниши для встраивания не должно быть задней стенки шкафа.



① Пароварка

② Ниша для встраивания

③ Сетевой кабель - подвод к пароварке

④ Рекомендуемая позиция для электроподключения

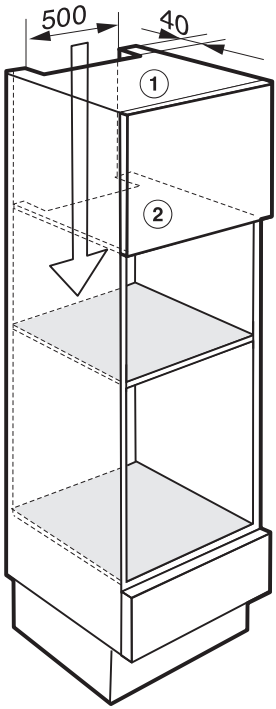
⑤ Сетевой кабель

⑥ Духовой шкаф

* Стеклянный фронт / ** Металлический фронт

Размеры для встраивания

Вырезы для вентиляции пароварки



① Вырез с верхней стороны шкафа

② Вырез в сплошной полке над нишей для встраивания пароварки

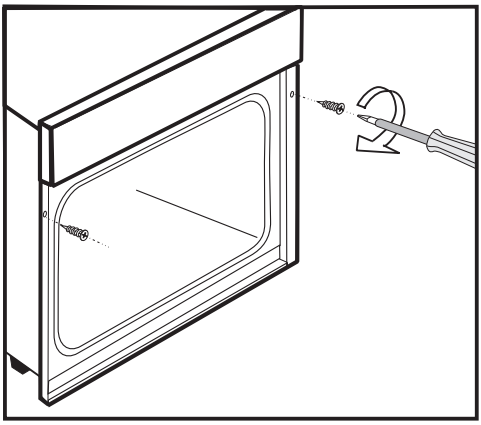
Для выреза вентиляции духового шкафа учитывайте указания в инструкции по монтажу духового шкафа.

Монтаж пароварки

Сбой в работе из-за неправильного выравнивания пароварки!

Пароварка должна стоять горизонтально для того, чтобы парогенератор мог работать безупречно. Отклонение от горизонтальной линии может составлять максимум 2°.

- Задвиньте пароварку в нишу и выровняйте ее. Обращайте внимание на то, чтобы сетевой кабель не был защемлен или поврежден.



- Закрепите пароварку прилагаемыми шурупами (3,5 x 25 мм) справа и слева к боковым стенкам шкафа.
- Подключите пароварку к электросети.
- Проверьте все функции пароварки согласно инструкции по эксплуатации.

Электроподключение

Рекомендуется подключать пароварку к электросети при помощи сетевой розетки. Это облегчит сервисное обслуживание. После встраивания пароварки должен быть обеспечен доступ к розетке.

⚠ Опасность получения травм!

Вследствие неправильно выполненных работ по монтажу, техобслуживанию или ремонту может возникнуть серьезная опасность для пользователя, за которую компания Miele не несет ответственности.

Miele также не отвечает за повреждения, возникшие вследствие неправильно выполненных монтажных и ремонтных работ или из-за отсутствия или обрыва защитного провода (например, в случае электрического удара).

Если вилка будет удалена с сетевого кабеля или кабель не оснащен вилкой, то пароварка должна подключаться к электросети квалифицированным электриком.

Если доступ к розетке не возможен или предусмотрено стационарное подключение, то в месте подключения должны быть предусмотрены устройства отключения от сети для каждого полюса. Это любые доступные выключатели с расстоянием между контактами не менее 3 мм. К ним относятся линейные выключатели, предохранители и защитные реле. Необходимые параметры подключения Вы можете найти на типовой табличке. Они должны совпадать с характеристиками электросети.

После монтажа необходимо обеспечить защиту от прикосновения к токопроводящим деталям!

Технические характеристики

Общая мощность 3,45 кВт

Переменный ток 230 В / 50 Гц

Необходимые параметры подключения Вы можете найти на типовой табличке. Они должны совпадать с характеристиками электросети.

Устройство защитного отключения

Для повышения безопасности рекомендуется включать в цепь питания пароварки устройство защитного отключения УЗО с током срабатывания 30 мА.

Отключение электропитания

⚠ Риск получения травм в результате электрического удара!
После отключения элекропитания следует обеспечить защиту сети от повторного включения.

Для отключения электрической цепи пароварки от общей электросети можно установить следующие распределительные устройства:

Предохранители с плавкими вставками

- Полностью выверните плавкие вставки из головок.

Автоматические резьбовые предохранители

- Нажмите контрольную (красную) кнопку так, чтобы выскочила средняя (черная) кнопка.

Встроенные автоматические предохранители

(линейный защитный автомат, тип B или C!)

- переставить рычаг с 1 (вкл.) на 0 (выкл.).

Устройство защитного отключения УЗО

(защита от токов утечки)

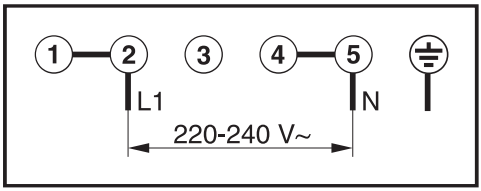
- Переключите главный выключатель с 1 (вкл.) на 0 (выкл.) или нажмите контрольную клавишу.

Замена сетевого кабеля

⚠ Риск получения травм в результате электрического удара!
Сетевой кабель может быть заменен только специалистом по электромонтажу.

При изменении подключения к сети может использоваться только специальный кабель, тип H 05 VV-F (с ПВХ-изоляцией), который можно приобрести у производителя или в сервисной службе.

Схема подключения



Внимание! Это изделие сконструировано для подключения к сети переменного тока с защитным (третьим) проводом заземления (зануления), которое соответствует требованиям п.7.1 "Правил устройства электроустановок".

Для Вашей безопасности подключайте прибор только к электросети с защитным заземлением (занулением). Если Ваша розетка не имеет защитного заземления (зануления), обратитесь к квалифицированному специалисту.

Не переделывайте штепсельную вилку и не используйте переходные устройства.

ПОМНИТЕ! ПРИ ПОДКЛЮЧЕНИИ К СЕТИ БЕЗ ЗАЩИТНОГО ЗАЗЕМЛЕНИЯ (ЗАНУЛЕНИЯ) ВОЗМОЖНО ПОРАЖЕНИЕ ЭЛЕКТРИЧЕСКИМ ТОКОМ!

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.

Типовая табличка

Приклейте здесь прилагаемую типовую табличку. Проследите, чтобы указанная в ней модель прибора совпадала с данными на последней странице этого документа.

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/EC)"

Постановление Кабинета Министров Украины от 03.12.2008 № 1057

Сервисная служба

Сертификат соответствия

RU C-DE.АЯ46.В.75490
с 13.07.2016 по 12.07.2019

Соответствует требованиям
Технического регламента Таможенного союза
ТР ТС 004/2011 "О безопасности низковольтного оборудования";
ТР ТС 020/2011 "Электромагнитная совместимость технических средств"

Условия транспортировки и хранения

– При температуре от –25 °C до +55 °C, а также кратковременно, не более 24 часов, до +70 °C

– Относительная влажность воздуха максимум 85% (без образования конденсата)

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.

Гарантия качества товара

Уважаемый покупатель!
Гарантийный срок на бытовую технику, ввезенную на территорию страны приобретения через официальных импортеров составляет 24 месяца, при условии использования изделия исключительно для личных, семейных, домашних и иных нужд, не связанных с осуществлением предпринимательской деятельности.
На аксессуары и запасные части, приобретаемые отдельно, не в составе основного товара, гарантийный срок не устанавливается.
Гарантийный срок исчисляется с даты передачи товара покупателю. Пожалуйста, во избежание недоразумений, сохраняйте документы, подтверждающие передачу товара (товарные накладные, товарные чеки и иные документы, подтверждающие передачу товара в соответствии с требованиями действующего законодательства) и предъявляйте их сервисным специалистам при обращении за гарантийным обслуживанием.
В течение гарантийного срока Вы можете реализовать свои права на безвозмездное устранение недостатков изделия и удовлетворение иных установленных законодательством требований потребителя в отношении качества изделия, при условии использования изделия по назначению и соблюдения требований по установке, подключению и эксплуатации изделия, изложенных в настоящей инструкции.
В случае выполнения подключения третьими лицами сохраняйте документы, свидетельствующие об оплате и выполнении услуг по установке и подключению.
Внимание! Каждое изделие имеет уникальный заводской номер. Заводской номер позволяет установить дату производства изделия и его комплектацию. Называйте заводской номер изделия при обращении в сервисную службу Miele, это позволит Вам получить более быстрый и качественный сервис.
В случае устранения сервисной службой Miele неполадок оборудования в период действия гарантийного срока посредством замены детали указанного оборудования, клиент обязан вернуть представителю сервисной службы демонтированную деталь по окончании ремонта (в момент устранения неполадки оборудования).
Сервисная служба Miele оставляет за собой право отказать в гарантийном обслуживании в случаях:
В случае устранения сервисной службой Miele неполадок оборудования в период действия гарантийного срока посредством замены детали указанного оборудования, клиент обязан вернуть представителю сервисной службы демонтированную деталь по окончании ремонта (в момент устранения неполадки оборудования).
Гарантийное обслуживание не производится в случаях:

- Обнаружения механических повреждений товара;
- Неправильного хранения и/или небрежной транспортировки;
- Обнаружения повреждений, вызванных недопустимыми климатическими условиями при транспортировке, хранении и эксплуатации;
- Обнаружения следов воздействия химических веществ и влаги;
- Несоблюдения правил установки и подключения;
- Несоблюдения требований инструкции по эксплуатации;
- Обнаружения повреждений товара в результате сильного загрязнения;
- Обнаружения повреждений в результате неправильного применения моющих средств и расходных материалов или использования не рекомендованных производителем средств по уходу;
- Обнаружения признаков разборки, ремонта и иных вмешательств лицами, не имеющими полномочий на оказание данных услуг;
- Включения в электрическую сеть с параметрами, не соответствующими ГОСТу, ДСТУ;
- Повреждений товара, вызванных животными или насекомыми;
- Противоправных действий третьих лиц;

Гарантия качества товара

– Действий непреодолимой силы (пожара, залива, стихийных бедствий и т.п.);
– Нарушения функционирования товара вследствие попадания во внутренние рабочие объемы посторонних предметов, животных, насекомых и жидкостей.

Гарантийное обслуживание не распространяется на:

– работы по регулировке, настройке, чистке и прочему уходу за изделием, оговоренные в настоящей Инструкции по эксплуатации;
– работы по замене расходных материалов (элементов питания, фильтров, лампочек освещения, мешков-пылесборников, и т.д.), оговоренные в настоящей Инструкции по эксплуатации.

Недостатками товара не являются:

– запах нового пластика или резины, издаваемый товаром в течение первых дней эксплуатации;
– изменение оттенка цвета, глянца частей оборудования в процессе эксплуатации;
– шумы (не выходящие за пределы санитарных норм), связанные с принципами работы отдельных комплектующих изделий, входящих в состав товара:
  – вентиляторов
  – масляных/воздушных доводчиков дверей
  – водяных клапанов
  – электрических реле
  – электродвигателей
  – ремней
  – компрессоров
– шумы, вызванные естественным износом (старением) материалов:
  – потрескивания при нагреве/охлаждении
  – скрипы
  – незначительные стуки подвижных механизмов
– необходимость замены расходных материалов и быстроизнашивающихся частей, пришедших в негодность в результате их естественного износа.

Сервисные центры Miele

Сервисная сеть Miele включает в себя собственные сервисные центры в Москве, Санкт-Петербурге, 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 России: www.miele.ru***
– ***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”.

Российская Федерация

Горячая линия для РФ 8-800-200-29-00 (звонок бесплатный на всей территории РФ)

E-mail: service@miele.ru
Internet: www.miele.ru

Адрес ООО Миле СНГ
125284 Москва,
Ленинградский проспект, 31А, стр.1

Адрес филиала ООО Миле СНГ в г. Санкт-Петербурге
197046 Санкт-Петербург
Петроградская наб., 18 а

Украина

ООО "Миле"
ул. Жилянская 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"
050059, г. Алматы Проспект Аль-Фараби, 13
Тел. (727) 311 11 41
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

Авторские права и лицензии

Для управления прибором фирма Miele использует программное обеспечение.

Необходимо соблюдать авторско-правовые полномочия фирмы Miele и соответствующих поставщиков программного обеспечения (например, Adobe).

Miele и его поставщики сохраняют за собой всяческие права на компоненты программного обеспечения.

В особенности, запрещены:

– размножение и распространение,

– выпуск изменений и производных программных продуктов,

– декомпиляция, преобразование, разделение на части и прочие изменения содержания программного обеспечения.

Этот продукт содержит программное обеспечение Adobe® Flash® Player по лицензии компании Adobe Systems Incorporated, Adobe Macromedia Software LLC. Adobe и Flash являются зарегистрированными товарными знаками компании Adobe Systems Incorporated.

В программное обеспечение интегрированы также компоненты, на которые распространяется Универсальная общественная лицензия (GNU), а также другие лицензии Open Source.

Вы можете получить обзор интегрированных компонентов Open Source вместе с копией соответствующей лицензии на сайте http://www.miele.com/device-software-licences после ввода названия необходимого Вам продукта.

Фирма Miele передает исходный код для всех компонентов программного обеспечения, имеющего Универсальную общественную лицензию GNU и сопоставимые лицензии Open Source.

Для получения такого исходного кода отправьте электронное сообщение по адресу info@miele.com.

Производитель:
Миле & Ци. КГ, Карл-Миле-Штрасе, 29, 33332 Гютерсло, Германия
Miele & Cie. KG, Carl-Miele-Straße 29, 33332 Gütersloh, Deutschland

Изготовлено на заводе:
Империал Верке оХГ, Миле-Штрасе, 1, 32257 Бюнде, Германия
Imperial Werke oHG, Miele-Straße 1, 32257 Bünde, Deutschland

Импортеры:

ООО Миле СНГ
Российская Федерация и страны СНГ
125284 Москва,
Ленинградский пр-т, д. 31а, стр. 1
Телефон: (495) 745 8990
8 800 200 2900
Телефакс: (495) 745 8984

Internet: www.miele.ru
E-mail: info@miele.ru

ТОО Миле
Казахстан
050059, г. Алматы
Проспект Аль-Фараби, 13
Тел. (727) 311 11 41
8-800-080-53-33
Факс (727) 311 10 42

ООО "Миле"
ул. Жилянская 48, 50А
01033 Киев, Украина
Телефон: + 38 (044) 496 0300
Телефакс: + 38 (044) 494 2285

Internet: www.miele.ua
E-mail: info@miele.ua

Miele

DGC 6800X

ru-RU, UA, KZ

M.-Nr. 10 490 850 / 01