


Інструкція з монтажу й експлуатації Комбінована парова шафа



Обов'язково прочитайте інструкції з експлуатації та монтажу перед встановленням, інсталяцією та введенням в експлуатацію. Завдяки цьому ви захистите себе та уникнете пошкоджень.

ЗМІСТ

Заходи безпеки та застереження	7
Ваш внесок в охорону навколишнього середовища	15
Огляд	16
Комбінована парова шафа	16
Типова табличка	18
Супутнє устаткування	18
Елементи управління	19
Кнопка «Ввімк./Вимк.»	20
Дисплей	20
Сенсорні кнопки	20
Символи	22
Принцип роботи	23
Вибір пункту меню	23
Змінювання налаштувань у списку вибору	23
Змінювання налаштування за допомогою шкали із сегментами	23
Вибір режиму роботи або функції	23
Введення цифр	24
Введення літер	24
Активація MobileStart	24
Опис роботи приладу	25
Панель керування	25
Контейнер для води	25
Контейнер для конденсату	25
Температура	25
Вологість	25
Тривалість приготування	25
Шуми	26
Фаза нагрівання	26
Фаза приготування	26
Зменшення кількості пари	26
Освітлення робочої камери	26
Перше введення в експлуатацію	27
Miele@home	27
Основні налаштування	28
Перше очищення комбінованої парової шафи	29
Регулювання температури кипіння	30
Нагрівання комбінованої парової шафи	30
Установки	31
Огляд налаштувань	31
Відкривання меню «Установки»	33

Мова 	33
Поточний час	33
Дата	34
Освітлення	34
Дисплей	34
Гучність	35
Одиниці	35
Підтримання в теплому стані	36
Зменшення кількості пари	36
Рекомендовані температури	36
Booster	36
Жорсткість води	37
Автоматичне промивання	39
Безпека	39
Miele@home	40
Здійснити сканування і підключення	40
Дистанційне керування	41
Активація MobileStart	41
Віддалене оновлення	41
Версія програм. забезпе.	42
Торгівля	42
Заводські установки	42
Години експлуатації	42
Таймер	43
Головне меню та підменю	44
Рекомендації щодо економії електроенергії	46
Керування	47
Зміна значень і налаштувань для процесу приготування	48
Зміна температури	48
Змінення Вологість	48
Встановлення часу приготування	49
Зміна встановленої тривалості приготування	49
Скидання встановленої тривалості приготування	50
Переривання процесу приготування	50
Припинення процесу приготування	51
Попереднє нагрівання робочої камери	51
Booster	52
Попереднє нагрівання	52
Crisp function	53
Початок парового удару	53

ЗМІСТ

Цікаві та важливі відомості	54
Особливості приготування парою.....	54
Посуд.....	54
Рівень завантаження.....	54
Заморожені вироби.....	55
Температура.....	55
Тривалість.....	55
Приготування з рідинами.....	55
Персональні рецепти – Приготування парою.....	55
Універсальний піддон і комбі-решітка.....	55
Приготування парою	56
ЕСО - Приготування парою.....	56
Вказівки до таблиці для варіння.....	56
Овочі.....	57
Риба.....	60
М'ясо.....	63
Рис.....	65
Крупи.....	66
Макарони/вироби з тіста.....	67
Кнедли.....	68
Бобові, сушені.....	69
Курячі яйця.....	71
Фрукти.....	72
Ковбасні вироби.....	72
Ракоподібні.....	73
Молюски.....	74
Приготування страв меню - вручну.....	75
Sous-vide (Приготування під вакуумом)	76
Інше використання	83
Розігрівання.....	83
Розморожування.....	85
Mix & Match.....	88
Приготування страв меню – автоматичний.....	96
Консервування.....	96
Пирого (Консервування).....	99
Сушіння.....	100
Використання Режим Шабат і Йом Тов.....	101
Вичавлювання соку.....	103
Бланшування.....	104
Дезінфекція посуду.....	104
Розігрівання посуду.....	105
Підтримання тепла.....	105

Підходження дріжджового тіста	106
Розігрівання вологих рушників	106
Розтоплення желатину	106
Декристалізація / розтоплення меду	107
Розтоплення шоколаду	107
Розтоплення сала	108
Тушкування цибулі	108
Консервування яблук	108
Приготування парового омлету	108
Фруктове повидло	109
Знімання шкірочки	110
Приготування йогурту	111
Автоматичні програми	112
Категорії	112
Використання автоматичних програм	112
Вказівки щодо використання	112
Персональні програми	114
Випікання	117
Вказівки щодо випікання	117
Підказки для випікання	118
Вказівки до режимів роботи	118
Смаження	120
Вказівки щодо смаження	120
Вказівки до режимів роботи	120
Приготування на грилі	122
Вказівки щодо приготування на грилі	122
Підказки для приготування на грилі	122
Вказівки до режимів роботи	123
Чищення та догляд	124
Вказівки щодо чищення та догляду	124
Невідповідні мийні засоби	125
Очищення передньої панелі	125
PerfectClean	126
Робоча камера	127
Очищення контейнера для води та ємності для конденсату	128
Устаткування	129
Очищення бічних напрямних	130
Опускання нагрівального елемента верхнього жару/гриля	131

ЗМІСТ

Догляд	132
Замочування	132
Сушіння	132
Промивання	132
Очищення від накипу	132
HydroClean	134
Демонтаж дверцят	138
Вбудовування дверцят	139
Що робити, якщо	140
Повідомлення на дисплеї	140
Дивна робота	142
Шуми	144
Незадовільні результати роботи	144
Загальні проблеми або технічні несправності	145
Додаткові аксесуари	148
Посуд для готування	148
Інше	148
Засоби для чищення та догляду	148
Сервісна служба	149
Куди звертатись у разі виникнення несправностей	149
Гарантійний термін	149
Установлення	150
Заходи безпеки під час вбудовування	150
Розміри вбудовування	151
Вбудовування у високу шафу	151
Вбудовування в шафу під стільницю	152
Вигляд збоку	153
Зона нахилу панелі керування	154
Під'єднання та вентиляція	155
Монтаж комбінованої парової шафи	156
Підключення до електромережі	157
Дані для дослідних організацій	158
Клас енергоефективності відповідно до EN 60350-1	160
Технічні характеристики	162
Технічний регламент	162
Авторські права та ліцензії для комунікаційного модуля	162
Гарантія якості товару	164

Заходи безпеки та застереження

Ця пароварка відповідає нормам технічної безпеки. Неправильна експлуатація може призвести до травмування людей і пошкодження приладу.

Перш ніж розпочинати використання пароварки, уважно прочитайте інструкцію з монтажу й експлуатації. Вона містить важливі вказівки щодо монтажу, безпеки, використання та обслуговування. Так можна запобігти травмуванню та пошкодженню пароварки.

Відповідно до норми IEC/EN 60335-1 компанія Miele зазначає, що слід обов'язково прочитати розділ про монтаж пароварки, а також інструкції з техніки безпеки та користування й дотримуватися їх.

Компанія Miele не несе відповідальності за пошкодження, причиною яких стало ігнорування цих вказівок.

Дбайливо зберігайте цю інструкцію з експлуатації та монтажу та за можливості передайте її наступному власнику приладу.

Заходи безпеки та застереження

Використання за призначенням

- ▶ Цю пароварку призначено для використання в домашньому господарстві та подібних побутових середовищах.
- ▶ Її не призначено для використання на відкритому повітрі.
- ▶ Використовуйте комбіновану парову шафу винятково в побутових цілях для приготування на пару, випікання, смаження, приготування на грилі, розморожування та розігрівання продуктів. Використання з іншою метою є неприпустимим.
- ▶ Особам, які за станом здоров'я або за браком досвіду чи відповідних знань не можуть упевнено користуватися пароваркою, не рекомендується її експлуатувати без нагляду або керівництва з боку відповідальної особи.
Такі люди можуть використовувати пароварку без нагляду, якщо вони настільки опанували роботу з нею, що можуть робити це впевнено. Вони повинні розуміти можливу небезпеку, пов'язану з використанням приладу.
- ▶ Згідно з вимогами (наприклад, щодо температури, вологості, хімічної стійкості та стійкості до стирання та вібрації) робоча камера обладнана спеціальним елементом освітлення. Цей спеціальний елемент освітлення можна використовувати лише за прямим призначенням. Ці елементи не підходять для освітлення кімнати. З метою безпеки ремонтні роботи можуть проводитися тільки фахівцями, уповноваженими компанією Miele, чи спеціалістами сервісної служби Miele.
- ▶ Ця комбінована парова шафа має 2 енергоефективні джерела світла E.

Якщо у Вас є діти

- ▶ Використовуйте блокування ввімкнення, щоб діти не змогли без вашого нагляду ввімкнути комбіновану парову шафу.
- ▶ Діти до 8 років повинні знаходитися на безпечній відстані від пароварки або під постійним наглядом поблизу неї.
- ▶ Діти старші 8 років можуть використовувати пароварку без нагляду, якщо вони настільки опанували роботу з нею, що можуть робити це впевнено. Діти повинні розуміти можливу небезпеку, пов'язану з використанням приладу.
- ▶ Дітям не дозволяється очищувати або ремонтувати пароварку без нагляду.
- ▶ Не залишайте без нагляду дітей, якщо вони перебувають поблизу пароварки. Ніколи не дозволяйте дітям грати із пароваркою.
- ▶ Небезпека задухи через пакувальний матеріал. Діти під час гри можуть залізти в пакувальний матеріал (наприклад, у поліетиленову плівку) або вдягти його на голову та затягнути. Зберігайте пакувальний матеріал подалі від дітей.
- ▶ Небезпека травмування через пару та гарячу поверхню. Шкіра дитини вразливіша до високих температур, ніж шкіра дорослого. У пароварці нагрівається скло дверцят, панель керування та вихідні отвори для гарячої пари. Не дозволяйте дітям торкатися пароварки під час роботи.
Для уникнення опіків не дозволяйте дітям близько підходити до пароварки, доки вона не охолоне.
- ▶ Небезпека травми через відчинені дверцята. Максимальне навантаження на дверцята становить 10 кг. Відчинені дверцята можуть призвести до травмування дитини.
Не дозволяйте дітям ставати та сидіти на відкриті дверцята, а також чіплятися за них.

Заходи безпеки та застереження

Техніка безпеки

▶ Некваліфікований монтаж і техобслуговування або ремонтні роботи можуть стати для споживача причиною непередбаченої загрози. Роботи з монтажу й обслуговування повинні виконувати лише авторизовані фахівці Miele.

▶ Пошкодження пароварки можуть загрожувати безпеці користувача. Перевіряйте пароварку на наявність видимих зовнішніх пошкоджень. У випадку пошкоджень у жодному разі не користуйтеся нею.

▶ Можлива тимчасова або постійна робота на відокремленій або немережевій синхронній системі електропостачання (наприклад, автономні мережі, резервні системи). Необхідною умовою експлуатації є відповідність системи енергопостачання вимогам стандарту EN 50160 або подібного.

Захисні заходи, передбачені в побутових установках і в цьому виробі Miele, мають також забезпечувати їхнє функціонування й роботу в автономному режимі або в режимі несинхронної роботи, або ж їх слід замінити еквівалентними заходами в установці. Як описано, наприклад, в актуальній публікації VDE-AR-E 2510-2.

▶ Електробезпека пароварки гарантується тільки в тому випадку, якщо її належним чином підключено до захисного заземлення. Цієї основоположної умови безпечної експлуатації необхідно обов'язково дотримуватися. Якщо у вас виникають сумніви, проконсультуйтеся зі спеціалістом з електромонтажу.

▶ Для уникнення пошкоджень приладу параметри підключення (частота й напруга), наведені на заводській табличці парової духовки, мають обов'язково відповідати параметрам електромережі. Перед підключенням обов'язково порівняйте технічні дані. У разі виникнення сумнівів проконсультуйтеся з кваліфікованим електриком.

▶ Багатомісні розетки або подовжувачі не гарантують належну безпеку. Не підключайте пароварку до електромережі з їх допомогою.

▶ Використовуйте пароварку лише у вмонтованому стані, щоб гарантувати її надійну та безпечну роботу.

▶ Цю пароварку не можна використовувати в нестационарних умовах (наприклад, на кораблях).

Заходи безпеки та застереження

▶ Небезпека травмування внаслідок ураження електричним струмом. Випадкове торкання струмопровідних частин, а також зміни в електричній та механічній будові можуть призвести до ураження електрострумом та порушення функціонування пароварки.

У жодному разі не відкривайте корпус пароварки.

▶ Гарантія втрачає силу, якщо ремонт пароварки проводився не авторизованими фахівцями Miele.

▶ Використання виключно оригінальних частин забезпечує належну техніку безпеки. Пошкоджені деталі повинні замінюватися оригінальними.

▶ Якщо мережева вилка від'єднана від відповідного кабелю або мережевий кабель не оснащений вилкою, комбіновану парову шафу повинен підключити до мережі кваліфікований електрик.

▶ У разі пошкодження мережевого кабелю його слід замінити спеціальним кабелем (див. розділ «Установлення», підрозділ «Підключення до електромережі»).

▶ Під час проведення робіт із монтажу й обслуговування, а також при здійсненні ремонтних робіт необхідно від'єднати комбіновану парову шафу від електромережі. Переконайтеся в цьому таким чином:

- вимкніть запобіжник на розподільному щитку або
- повністю викрутіть нарізний запобіжник на електрощитку або
- витягніть із розетки електричну вилку (за наявності). Не тягніть за шнур. Завжди беріться за вилку.

▶ Якщо пароварку встановлено за меблевим фасадом (наприклад, за дверцятами), ніколи не закривайте її під час експлуатації. За закритим меблевим фасадом акумулюються волога та тепло. Унаслідок цього пароварка, ніша або підлога можуть пошкодитися. Закривайте меблеві дверцята лише тоді, коли пароварка повністю охолоне.

Заходи безпеки та застереження

Належна експлуатація

▶ Небезпека травмування через пару та гарячу поверхню. Під час використання пароварка нагрівається. Ви можете отримати опіки в разі контакту з паром, доторкання до нагрівального елемента, приладдя та страви, що готується.

Перед тим, як помістити чи вийняти гарячу страву, а також перед роботою з робочою камерою, одягніть кухонні рукавиці.

▶ Небезпека отримання травм через гарячі страви.

Існує ймовірність переливання їжі під час поміщення контейнера до приладу або його виймання. Існує ймовірність отримання опіків від страви.

Під час поміщення контейнера до робочої камери або його виймання слід переконатися, що страва не перелилась.

▶ Внаслідок нагрівання продуктів у закритих банках виникає надлишковий тиск, і вони можуть тріснути. Не стерилізуйте, а також не нагрівайте банки.

▶ Не придатний для використання в пароварці пластиковий посуд плавиться під дією високих температур і може пошкодити прилад або зайнятися.

Використовуйте лише пластиковий посуд, який можна використовувати в приладі. Дотримуйтеся вказівок виробника посуду.


Якщо ви хочете використовувати пластиковий посуд для приготування на парі, переконайтеся, що він витримує температуру (до 100 °C) і стійкий до пари. Інший пластиковий посуд може розплавитися, стати крихким або ламким.

▶ Продукти, які зберігаються в робочій камері, можуть висихати, а волога, яка виділяється під час цього, може спричинити корозію комбінованої парової шафи. Не зберігайте продукти в робочій камері й не використовуйте для приготування страв предмети, які схильні до ржавіння.

▶ Небезпека травми через відчинені дверцята. Ви можете зачепитися за відчинені дверцята або наштовхнутися на них. Не залишайте дверцята відчиненими без потреби.

▶ Навантаження на дверцята становить максимум 10 кг. Не ставте, не сідайте на відчинені дверцята, не ставте на них важкі речі. Переконайтесь, що між дверцятами та робочою камерою нічого не защемлено. Пароварка може бути пошкоджена.

Заходи безпеки та застереження

- ▶ Олія та жир можуть зайнятися через перегрів. Не залишайте пароварку без нагляду під час приготування їжі з використанням масла або жиру. У жодному разі не гасіть водою олію або жир, що зайнялися. Вимкніть пароварку й ізолюйте полум'я, залишивши для цього дверцята зачиненими.
- ▶ Предмети біля ввімкненого приладу можуть зайнятися внаслідок дії високих температур. Не використовуйте в жодному випадку пароварку для обігріву приміщень.
- ▶ Тривалий час приготування їжі на грилі призводить до пересихання та самозаймання страви. Дотримуйтеся рекомендованого часу приготування.
- ▶ Певні продукти швидко висихають і можуть загорітися через високу температуру під час застосування гриля. У жодному разі не використовуйте режими з грилем для випікання булочок, хліба, сушіння трав або квітів. Використовуйте режими «Конвекція плюс»  або «Верхній/Нижній жар».
- ▶ Якщо продукти в камері починають виділяти дим, залишайте дверцята комбінованої парової шафи зачиненими, щоб імовірно полум'я згасло. Зупиніть процес, вимкнувши комбіновану парову шафу й витягнувши вилку з розетки. Відчиняйте дверцята лише після того, як дим вийде з робочої камери.
- ▶ Якщо Ви під час приготування використовуєте алкогольні напої, зверніть увагу, що алкоголь випаровується при високих температурах. Ці випаровування можуть зайнятися на гарячих нагрівальних елементах.
- ▶ У жодному разі не встеляйте дно робочої камери алюмінієвою фольгою чи фольгою для духових шаф. Не ставте посуд і сковорідки, каструлі або горщики безпосередньо на дно робочої камери. Якщо для приготування потрібно використовувати дно робочої камери, встановіть решітку на дно стороною встановлення доверху, а потім поставте на неї страву. Стежте за тим, щоб фільтр не змістився.
- ▶ Якщо совати решітку, дно робочої камери може пошкодитись. Не совайте решіткою, коли її встановлено на дні робочої камери.
- ▶ Великі залишки їжі можуть потрапити до системи подавання води й закупорити шланг. Стежте за тим, щоб фільтр був завжди вставлений.

Заходи безпеки та застереження

▶ Якщо ви користуєтесь електроприладом, наприклад, міксером, який знаходиться поблизу комбінованої парової шафи, стежте за тим, щоб кабель живлення міксера не защемився дверцятами приладу. Ізоляція кабелю може пошкодитись.

▶ Пара може потрапити на деталі та викликати коротке замикання. Крім того, електричні компоненти можуть бути знищені. Не використовуйте пароварку без плафона.

Чищення та догляд

▶ небезпека травмування внаслідок удару електричним струмом. За використання парострумних очисників пара може потрапити на струмопровідні деталі та спричинити коротке замикання. Суворо заборонено виконувати чищення за допомогою парочистувача.

▶ Внаслідок подряпин скло може пошкодитись.

Під час чищення скла дверцят не використовуйте абразивні засоби для чищення, жорсткі губки або щітки та гострі металеві скребки.

▶ Бічні напрямні можна вийняти (див. розділ «Чищення та догляд», підрозділ «Очищення бічних напрямних»).

Потім знову правильно їх вбудуйте.

▶ Щоб уникнути утворення корозії, одразу ж ґрунтовно видаляйте страву або рідину із вмістом кухонної солі, якщо подібне потрапить на елементи з нержавіючої сталі.

Аксесуари

▶ Використовуйте виключно оригінальне устаткування Miele. Під час встановлення або вбудування інших деталей право на гарантійне обслуговування буде втрачене, а також може відбутися втрата гарантованої якості приладу.

▶ Miele надає гарантію на постачання запчастин після завершення серійного виробництва пароварки на термін до 15 років, але не менше 10 років.

Утилізація транспортувальної упаковки

Упаковка захищає прилад від пошкоджень під час транспортування. Матеріали, з яких виготовлена упаковка, безпечні для навколишнього середовища і легко утилізуються, тому підлягають переробці.

Повернення упаковки для її вторинної переробки дозволяє економно витратити сировину та зменшувати кількість відходів. Ваш продавець забере упаковку.

Утилізація відпрацьованого приладу

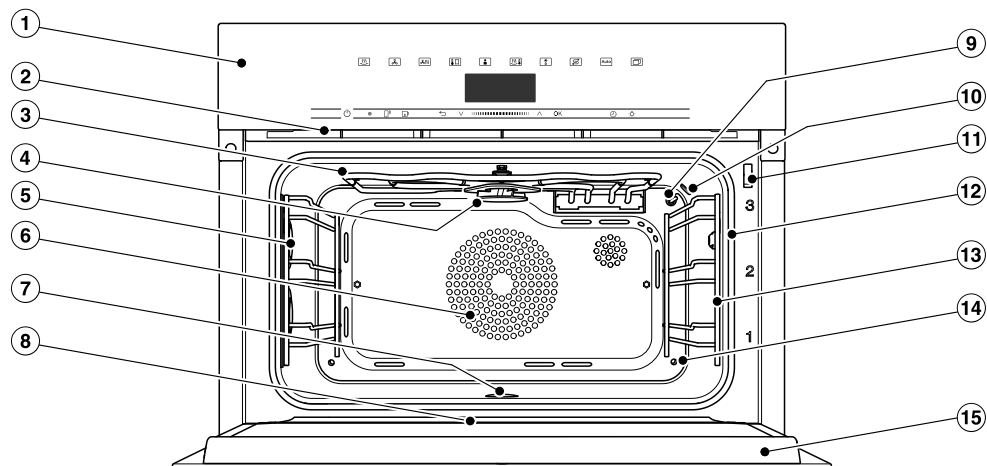
Електричні та електронні прилади містять цінні матеріали. Наряду з цим, вони містять також речовини, суміші і деталі, які необхідні для функціонування і безпеки приладів. За умов неналежного використання відпрацьованого приладу або при його потрапленні в побутове сміття, такі речовини можуть завдати шкоди здоров'ю людини або навколишньому середовищу. Тому в жодному випадку не утилізуйте відпрацьований прилад із звичайним побутовим сміттям.



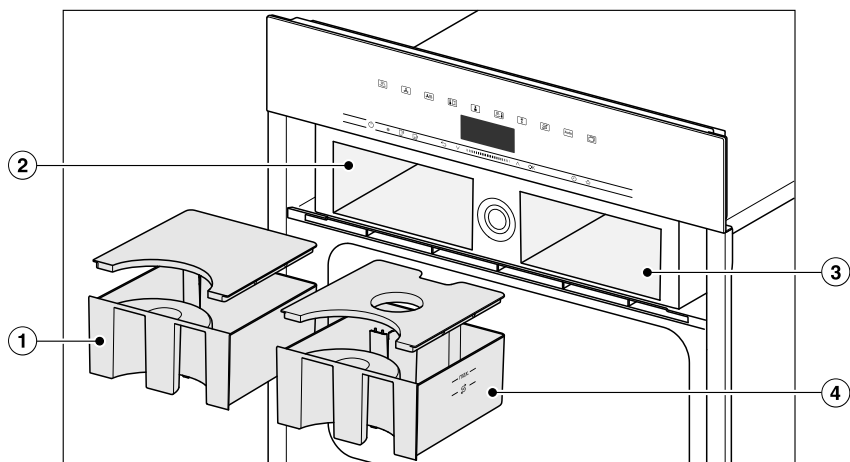
Натомість віднесіть прилад до офіційного пункту утилізації відпрацьованих електричних і електронних приладів у Вашому місті. За видалення особистих даних на відпрацьованому приладі відповідальність несе користувач. Простежте, щоб до відправлення приладу на утилізацію, він зберігався в недоступному для дітей місці.

Огляд

Комбінована парова шафа



- ① Елементи керування
- ② Місце виходу вологого повітря
- ③ Нагрівальний елемент верхнього жару/гриля
- ④ Розподільне колесо для очищення HydroClean
- ⑤ Освітлення робочої камери
- ⑥ Отвір для всмоктування повітря для вентилятора і кільцевий нагрівальний елемент, що знаходиться позаду
- ⑦ Робоча камера з нижнім нагрівальним елементом, розміщеним під нею, і фільтром
- ⑧ Водозбірний жолоб
- ⑨ Температурний датчик
- ⑩ Сенсор вологи
- ⑪ Замок для блокування дверцят для очищення HydroClean
- ⑫ Ущільнення дверцят
- ⑬ Бічні напрямні з 3 рівнями
- ⑭ Отвір подачі пари
- ⑮ Дверцята



- ① Ємність для конденсату
- ② Відсік для ємності для конденсату
- ③ Відсік для контейнера для води
- ④ Контейнер для води

Огляд

Моделі, описані в цих інструкціях із використання та встановлення, можна знайти на звороті.

Типова табличка

Типову табличку розташовано у верхній частині корпусу.

На ній наведено ідентифікатор моделі, заводський номер і параметри підключення (напругу мережі/частоту/максимальну споживану потужність).

Ідентифікатор моделі та заводський номер (SN) можна знайти на маленькій табличці у верхній частині відкритої панелі керування.

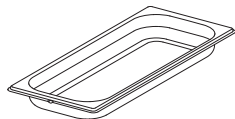
Якщо у вас виникли проблеми чи запитання, підготуйте цю інформацію, щоб спеціалісти компанії Miele могли вам допомогти.

Супутнє устаткування

У разі потреби Ви можете додатково замовити устаткування, яке входить до комплекту поставки, а також інше додаткове устаткування (див. розділ «Устаткування, яке можна придбати додатково»).

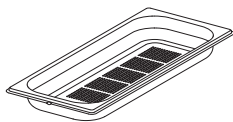
Залежно від країни та моделі, до комплекту можуть входити додаткові аксесуари.

DGG 20



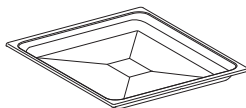
1 неперфорований контейнер
Місткість 2,4 л / Корисний об'єм 1,8 л
450 x 190 x 40 мм (ШхГхВ)

DGGL 20



1 перфорований контейнер
Місткість 2,4 л / Корисний об'єм 1,8 л
450 x 190 x 40 мм (ШхГхВ)

Універсальне деко



1 універсальне деко для випікання, смаження і приготування на грилі

Комбі-решітка



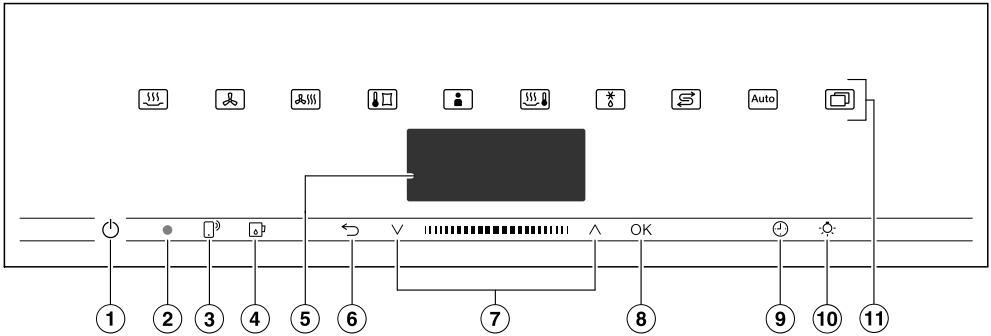
1 комбі-решітка для випікання, смаження і приготування на грилі







HydroCleaner

1 спеціальний засіб для чищення робочої камери за допомогою програми догляду HydroClean. Особливо підходить для видалення сильних, стійких забруднень.

Таблетки для очищення від накипу


Для видалення накипу з комбінованої парової шафи



- ① Кнопка «Ввімк./Вимк.»  у заглибленні
Щоб ввімкнути чи вимкнути пароварку
- ② Оптичний роз'єм
(лише для сервісної служби Miele)
- ③ Сенсорна кнопка 
Для керування пароваркою за допомогою мобільного пристрою
- ④ Сенсорна кнопка 
Для відкривання та закривання панелі керування
- ⑤ Дисплей
Для індикації поточного часу та інформації щодо керування
- ⑥ Сенсорна кнопка 
Для поетапного повернення назад і перемикання між пунктами меню під час процесу приготування
- ⑦ Зона навігації з кнопками зі стрілками \wedge і \vee
Для гортання списку та для зміни значень
- ⑧ Сенсорна кнопка *OK*
Для виклику функцій і встановлення налаштувань
- ⑨ Сенсорна кнопка 
Для встановлення таймера, тривалості, часу початку та завершення приготування
- ⑩ Сенсорна кнопка 
Для ввімкнення та вимкнення освітлення робочої камери
- ⑪ Сенсорні кнопки
Для вибору режиму роботи, автоматичних програм і налаштувань

Елементи управління


Кнопка «Ввімк./Вимк.»

Кнопка «Ввімк./Вимк.»  розташована в заглибленні та реагує на дотик пальця.


За допомогою цієї кнопки можна вмикати та вимикати пароварку.

Дисплей

На дисплеї показано поточний час або іншу інформацію про режими роботи, температуру, час приготування, автоматичні програми та налаштування.

Після ввімкнення пароварки за допомогою кнопки «Ввімк./Вимк.»  з'являється головне меню із запитом Виберіть режим приготування.

Сенсорні кнопки





Сенсорні кнопки реагують на дотик пальця. Кожне доторкання до кнопки підтверджується звуковим сигналом. Цей звуковий сигнал можна вимкнути за допомогою Інші  | Установки | Гучність | Тони кнопок.

У разі потреби пароварку можна налаштувати так, щоб вона реагувала на дотик до сенсорних кнопок навіть тоді, коли вимкнена, вибравши параметри Дисплей | QuickTouch | вкл.



Сенсорні кнопки над дисплеєм

Відомості про режими роботи та інші функції можна переглянути в розділах «Головне меню та підменю», «Установки», «Автоматичні програми» та «Інше використання».

Сенсорні кнопки під дисплеєм





Сенсорна кнопка	Функція
	<p>Якщо вам потрібно керувати пароваркою за допомогою мобільного пристрою, на цей пристрій слід встановити систему Miele@home, вибрати параметр Дистанційне керування і доторкнутися до цієї сенсорної кнопки. Після цього сенсорна кнопка засвітиться й функція MobileStart стане доступною.</p> <p>Коли ця сенсорна кнопка світиться, ви можете керувати пароваркою за допомогою мобільного пристрою (додаткові відомості див. розділ «Установки», підрозділ «Miele@home»).</p>
	<p>За допомогою цієї сенсорної кнопки можна закривати й відкривати панель керування (див. розділ «Огляд функцій», підрозділ «Панель керування»).</p>
	<p>Залежно від того, яке меню відкрито, за допомогою цієї сенсорної кнопки ви можете переходити до меню на рівень вище або на рівень нижче.</p> <p>Якщо одночасно відбувається процес приготування, за допомогою цієї сенсорної кнопки можна встановлювати значення та налаштування, наприклад змінювати температуру, налаштовувати функцію Booster або припиняти приготування.</p>
	<p>У зоні навігації за допомогою клавіш зі стрілками або зоні між ними прогорніть список вгору або вниз. Під час прокручування по черзі підсвічуються пункти меню. Пункт меню доступний для вибору, якщо він виділений на світлому фоні.</p> <p>Ви можете змінити виділені значення або налаштування за допомогою клавіш зі стрілками або зоні між ними.</p>
<p>OK</p>	<p>Якщо на дисплеї виділені функції на світлому фоні, їх можна викликати за допомогою сенсорної кнопки OK. Після цього ви можете змінити вибрану функцію.</p> <p>Доторкаючись до OK, ви зберігаєте внесені зміни.</p> <p>Коли на дисплеї з'являється інформаційне вікно, підтвердьте його за допомогою кнопки OK.</p>

Елементи управління

Сенсорна кнопка	Функція
	Якщо не виконується процес приготування, за допомогою цієї кнопки можна встановити таймер (наприклад, для варіння яєць). Якщо одночасно відбувається процес приготування, ви можете налаштувати для пароварки таймер і час початку й завершення процесу приготування.
	Доторкнувшись до цієї сенсорної кнопки, можна ввімкнути або вимкнути освітлення робочої камери. Залежно від вибраного налаштування, освітлення робочої камери під час процесу приготування згасне через 15 секунд або залишиться ввімкненим або вимкненим.

Символи

На дисплеї можуть з'являтися такі символи:

Символ	Значення
	Цей символ позначає додаткову інформацію та вказівки щодо експлуатації. Це інформаційне вікно потрібно підтвердити, натиснувши <i>OK</i> .
	Таймер
	Галочка позначає поточне налаштування.
	Деякі налаштування, наприклад, яскравість дисплея або гучність, представлені шкалою із сегментами.

Ви керуєте комбінованою пароваркою за допомогою зони навігації з клавішами зі стрілками \wedge і \vee і зони між ними **||||**.

Коли з'являється значення, вказівка або налаштування, яке ви можете підтвердити, сенсорна кнопка **OK** світиться помаранчевим кольором.

Вибір пункту меню

- Доторкніться до стрілок \wedge або \vee чи проведіть у зоні **||||** вправо або вліво, доки не виберете необхідний пункт меню.

Повідомлення: Якщо натиснути й утримувати клавішу зі стрілкою, список буде автоматично гортатися, доки ви не відпустите клавішу.

- Підтвердьте вибір за допомогою кнопки **OK**.

Змінювання налаштувань у списку вибору

- Доторкніться до стрілок \wedge або \vee чи проведіть у зоні **||||** вправо або вліво, доки не виберете необхідне значення або налаштування.

Повідомлення: Актуальне налаштування позначається галочкою **✓**.

- Підтвердьте за допомогою кнопки **OK**.

Налаштування буде збережено. Ви перейдете до меню вищого рівня.

Змінювання налаштування за допомогою шкали із сегментами

Деякі налаштування мають вигляд шкали із сегментами **■■■■■■■■■■**. Якщо заповнено всі сегменти, встановлюється максимальне значення.


Якщо вибрано один сегмент або не вибрано жодного, встановлюється мінімальне значення або вимикається налаштування (наприклад, рівень гучності).

- Доторкніться до стрілок \wedge або \vee чи проведіть в зоні **||||** вправо або вліво, доки не виберете необхідне налаштування.

- Підтвердьте вибір за допомогою кнопки **OK**.


Налаштування буде збережено. Ви перейдете до меню вищого рівня.

Вибір режиму роботи або функції

Сенсорні кнопки для встановлення режимів роботи та функцій (наприклад, Інші ) знаходяться над дисплеєм (докладні відомості див. в розділі («Керування» та «Установки»).

- Торкніться до сенсорної кнопки відповідного режиму роботи або функції.

Сенсорна кнопка на панелі керування засвітиться оранжевим кольором.

- Прогорніть Інші  у списку вибору, доки не виберете необхідний пункт меню.

- Встановіть значення для пароварки.

- Підтвердіть, натиснувши **OK**.

Принцип роботи

Зміна режиму роботи


Під час процесу приготування можна вибрати інший режим роботи.

Сенсорна кнопка вибраного раніше режиму роботи засвітиться оранжевим кольором.

- Торкніться до сенсорної кнопки нового режиму роботи або функції.


З'являться змінені режим роботи та відповідне стандартне значення.

Сенсорна кнопка зміненого режиму роботи засвітиться оранжевим кольором.

Прогорніть інші  у списку вибору, доки не засвітиться необхідний пункт меню.

Введення цифр

Цифри, які можна змінити, виділяються на світлому фоні.

- Доторкніться до стрілок \wedge або \vee чи проведіть у зоні  вправо або вліво, доки не виберете необхідну цифру.


Повідомлення: Якщо натиснути й утримувати клавішу зі стрілкою, значення автоматично гортаються, якщо не відпустити клавішу.

- Підтвердьте за допомогою кнопки *OK*.

Змінена цифра збережена. Ви перейдете до меню вищого рівня.


Введення літер

Літери вводяться за допомогою зони навігації. Вибирайте коротку зрозумілу назву.

- Доторкніться до стрілок \wedge або \vee чи проведіть у зоні  вправо або вліво, доки не виберете необхідний символ.

Вибрані символи відображаються у верхній стрічці.


Повідомлення: Доступно максимум 10 символів.


Символи можна видаляти один за одним за допомогою .

- Виберіть наступний символ.
- Після введення назви виберіть \checkmark .
- Підтвердьте за допомогою кнопки *OK*.


Назву буде збережено.

Активація MobileStart


- Доторкніться до сенсорної кнопки , щоб активувати MobileStart.

Сенсорна кнопка  засвітиться. Ви можете дистанційно керувати пароваркою за допомогою мобільного додатка Miele.

Пряме керування пароваркою має пріоритет над дистанційним керуванням за допомогою мобільного додатка.

Ви можете використовувати MobileStart, поки світиться сенсорна кнопка .

Панель керування

Під панеллю керування розташовано контейнер для води та ємність для конденсату. Натискаючи сенсорну кнопку  можна відкривати або закривати панель керування. Її оснащено захистом клем. Якщо під час відкривання/закривання панелі виникає опір, процес переривається. Під час відкривання й закривання панелі керування не доторкайтеся до верхньої частини дверцят.

Контейнер для води

Максимальний об'єм – 1,4 л., а мінімальний – 1,0 л. На контейнері для води є маркування. У жодному разі не перевищуйте верхню позначку.

Використання води залежить від продукту й тривалості приготування. Можливо, під час процесу приготування знадобиться додавати воду. Відкривання дверцят під час приготування збільшує споживання води.

Для кожного процесу приготування з парою наповнюйте контейнер до максимальної позначки.

Контейнер для конденсату



Конденсат, що утворюється під час приготування їжі, відкачується в контейнер для конденсату. Максимальна місткість 1,4 л.

Температура

Для деяких режимів роботи призначається стандартна температура. Рекомендовану температуру можна змінити для одного процесу приготування, одного етапу приготування й назавжди в межах зазначеного допустимого діапазону. Ви можете змінювати рекомендовану температуру кроками в

5 °C, а під час приготування під вакуумом (Sous-vide) – кроками в 1 °C (див. розділ «Налаштування», підрозділ «Рекомендовані температури»).

Вологість

Режим роботи Комбінований режим  і програма Розігрівання  виконуються з поєднанням режиму духовки та вологості. Ви можете вибрати вологість у межах заданого діапазону для всього процесу приготування або для окремих його етапів.

Вологість або кількість всмоктуваного повітря в робочій камері встановлюються згідно з налаштованим значенням. За значення вологості 0 % всмоктуване повітря подаватиметься максимально, а вологість буде відсутня. За значення вологості 100 % всмоктуване повітря не подається, а вологість є максимальною.

Деякі продукти виділяють вологу під час приготування. Ця власна вологість продуктів буде також використовуватися для регулювання вологості в камері. Може трапитись, що за низького встановленого значення вологості парогенератор не активується.

Тривалість приготування

Залежно від режиму роботи ви можете встановити час приготування від 1 хвилини до 10 або 12 годин.

В автоматичних програмах або програмах із догляду тривалість налаштовано виробником і її не можна змінити.

Під час приготування парою, а також під час програм із використанням пари процес приготування розпочинається лише після досягнення встановленої температури. За інших режимів роботи й програм процес розпочинається відразу.

Опис роботи приладу


Шуми

Під час роботи комбінованої парової шафи й після вимкнення чутно звук (гудіння). Цей звук не свідчить про несправність або дефект приладу. Він виникає під час відкачування й закачування води.

Коли комбінована парова шафа працює, ви чуєте звук вентилятора.

Фаза нагрівання

Під час будь-якого режиму роботи протягом фази нагрівання на дисплеї буде показано, як підвищується температура в робочій камері (винятки: Гриль великий, Гриль малий).

Під час приготування парою тривалість фази нагрівання залежить від кількості та температури продуктів. Зазвичай фаза нагрівання триває приблизно 7 хвилин. За умови приготування охолоджених або заморожених продуктів тривалість фази нагрівання збільшується. Фаза нагрівання може бути довшою також за низької температури приготування та в режимі роботи *Sous-vide* .

Фаза приготування

Під час фази приготування на дисплеї з'явиться залишковий час. Під час приготування парою фаза приготування розпочинається лише після досягнення встановленої температури. У всіх інших режимах приготування, програмах і завданнях цей процес приготування починається відразу.

Зменшення кількості пари

Якщо приготування парою або комбінований режим відбувається за певної температури, в кінці процесу приготування автоматично вмикається функція зменшення кількості пари. У разі активування цієї функції з пароварки виходить незначна кількість пари. На дисплеї з'явиться Зменшення кількості пари.


Функцію зменшення кількості пари можна вимкнути (див. розділ «Налаштування», підрозділ «Зменшення кількості пари»). У такому разі під час відкривання дверцят інтенсивно виходить пара.

Освітлення робочої камери

Комбінована парова шафа налаштована таким чином, що з метою економії електроенергії, освітлення робочої камери вмикається відразу після ввімкнення нагрівання.

Якщо робоча камера під час роботи повинна освітлюватися протягом тривалого часу, ви повинні змінити налаштування виробника (див. розділ «Налаштування», підрозділ «Освітлення»).

Якщо після закінчення приготування дверцята приладу залишаться відкритими, то освітлення робочої камери автоматично вимкнеться через 5 хвилин.

Коли ви доторкаєтеся до сенсорної кнопки  на панелі керування, освітлення вмикається на 15 секунд.

Miele@home

Пароварка оснащена інтегрованим модулем бездротової мережі.

Для використання знадобиться:

- бездротова локальна мережа
- мобільний додаток Miele
- обліковий запис користувача Miele. Обліковий запис користувача можна створити за допомогою мобільного додатка Miele.

Мобільний додаток Miele устанавлює з'єднання між пароваркою й домашньою бездротовою мережею.

Після під'єднання пароварки до бездротової локальної мережі за допомогою мобільного додатка можна виконувати такі дії:

- Виклик інформації про стан пароварки
- Перегляд вказівок щодо поточних процесів приготування в пароварці
- Завершення поточних процесів приготування

У разі під'єднання пароварки до бездротової локальної мережі збільшується витрата енергії, навіть якщо її вимкнено.

Переконайтеся, що в місці розташування пароварки достатня потужність сигналу бездротової мережі.

Доступність з'єднання бездротової локальної мережі

З'єднання бездротової локальної мережі працює на тій самій частоті, що й інші прилади (наприклад, мікрохвильові печі, іграшки з дистанційним керуванням). Це може призвести до тимчасових перешкод або до повного збою з'єднання. Тому стабільна доступність запропонованих функцій не гарантується.

Доступність Miele@home

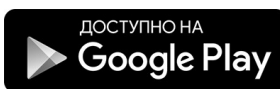
Використання мобільного додатка Miele залежить від доступності служб Miele@home у вашій країні.

Служба Miele@home доступна не в усіх країнах.

Інформацію про доступність можна знайти на веб-сайті www.miele.com.

Додаток Miele


Додаток Miele@home Ви можете безкоштовно завантажити в Apple App Store® або Google Play Store™.



Перше введення в експлуатацію

Основні налаштування

Для першого введення приладу в експлуатацію слід встановити вказані далі налаштування. Ці налаштування можна змінити пізніше (див. розділ «Налаштування»).

 **Небезпека травмування через гарячу поверхню.**


Під час використання пароварка нагрівається.

Використовуйте пароварку лише у вмонтованому стані, щоб гарантувати її надійну та безпечну роботу.

Коли пароварку підключають до електромережі, вона автоматично вмикається.

Налаштування мови

- Виберіть необхідну мову.
- Підтвердьте за допомогою кнопки *OK*.

Якщо ви випадково вибрали мову, яку не розумієте, дотримуйтеся вказівок у розділі «Налаштування», підрозділі «Мова ».

Встановлення розташування

- Виберіть потрібне розташування.
- Підтвердьте, натиснувши *OK*.

Налаштування Miele@home

На дисплеї з'явиться Налашт. «Miele@home».

- Якщо ви хочете налаштувати Miele@home одразу, виберіть далі і підтвердьте за допомогою кнопки *OK*.
- Якщо ви хочете налаштувати пристрій на пізніший час, виберіть опцію пропустити і підтвердьте її за до-

помогою кнопки *OK*.

Детальну інформацію про відкладання налаштування наведено в розділі «Установки», підрозділі «Miele@home».

- Якщо ви хочете налаштувати Miele@home одразу, виберіть необхідний спосіб з'єднання.

На дисплеї та в мобільному додатку Miele ви зможете виконати такі кроки.

Налаштування дати

- Встановіть рік, місяць і день.
- Підтвердьте за допомогою кнопки *OK*.

Встановлення поточного часу

- Встановіть поточний час у годинах і хвилинах.
- Підтвердьте за допомогою кнопки *OK*.

Налаштування жорсткості води

Інформацію щодо жорсткості води можна отримати на місцевій станції водопостачання.

Додаткова інформація щодо жорсткості води наведена в розділі «Налаштування», підрозділі «Жорсткість води».

- Встановіть значення жорсткості місцевої води.
- Підтвердьте за допомогою кнопки *OK*.

Завершення першого введення в експлуатацію

- Дотримуйтеся наведених на дисплеї вказівок.


Перше введення в експлуатацію завершено.

Перше очищення комбінованої парової шафи

- Зніміть наявні наклейки та захисну плівку з комбінованої парової шафи й устаткування, за винятком типової таблички та маленької таблички на відкритій панелі.


Комбіновану парову шафу тестують на заводі-виробнику, тому під час транспортування залишки води можуть витікати з труб назад у робочу камеру.

Очищення контейнера для води та ємності для конденсату

 **Небезпека травмування через панель керування.**

Під час відкривання або закривання панелі керування можна травмуватися.

Під час відкривання й закривання панелі керування не доторкайтеся до верхньої частини дверцят.

- Увімкніть комбіновану парову шафу за допомогою кнопки «Ввімк./Вимк.» .
- Доторкніться до сенсорної кнопки , щоб відкрити панель керування.
- Вийміть контейнер для води та ємність для конденсату. Обережно потягніть контейнер для води та ємність для конденсату вгору, щоб витягнути їх.
- Очистіть контейнер для води та ємність для конденсату вручну або в посудомийній машині.

Очищення приладдя й робочої камери

- Вийміть все приладдя з робочої камери.
- Очистіть ємності вручну або в посудомийній машині.

Зовнішня поверхня універсального піддону та комбі-решітки мають покриття PerfectClean, тому їх можна мити **лише** вручну.

Керуйтеся вказівками, наведеними в розділі «Чищення та догляд», підрозділ «PerfectClean».

- Очищуйте універсальний піддон і комбі-решітку чистою, м'якою серветкою, мийним засобом і теплою водою.

У комплекті до комбінованої парової шафи є засіб для чищення.

- Очистіть робочу камеру за допомогою чистої м'якої серветки, м'якого мийного засобу та теплої води, щоб змити захисний шар.

Перше введення в експлуатацію


Регулювання температури кипіння

Перед першим приготуванням слід налаштувати комбіновану парову шафу на температуру кипіння води, яка змінюється залежно від висоти над рівнем моря тієї місцевості, де вона експлуатується. Під час цього процесу також промиються деталі, по яким проходить вода.

Вам слід **обов'язково** здійснити весь процес, щоб забезпечити бездоганне функціонування приладу.

Якщо використовувати дистильовану або газовану воду чи інші рідини, комбіновану парову шафу може бути пошкоджено.


Використовуйте **лише свіжу холодну питну воду** (до 20 °C).


- Вийміть контейнер для води і наповніть його до маркування «max.».
- Вставте в прилад контейнер для води.
- Увімкніть комбіновану парову шафу й встановіть режим Приготування парю  (100 °C) на 15 хвилин. Далі дійте, як описано в розділі «Керування».

Налагодження температури кипіння після переїзду

Після переїзду комбіновану парову шафу необхідно налаштувати на змінену температуру кипіння води, якщо нове місце відрізняється від попереднього за висотою більш ніж на 300 м. Для цього очистіть прилад від накипу (див. відповідний підрозділ у розділі «Чищення та догляд»).

Нагрівання комбінованої парової шафи

- За потреби вийміть із робочої камери все приладдя.
- Для очищення кільцевого нагрівального елемента від жиру нагрійте порожню комбіновану парову шафу в режимі Конвекція плюс  200 °C протягом 30 хвилин. Далі дійте, як описано в розділі «Керування».

 **Небезпека травмування через гарячу поверхню.**






Під час використання комбінована парова шафа нагрівається. Ви можете отримати опіки, доторкнувшись до нагрівального елемента, приладу та бічних напрямних.

Під час роботи з гарячою камерою користуйтеся кухонними рукавицями.

Під час першого вмикання нагрівальних елементів з'являється тимчасовий неприємний запах. Утворення запаху, а також, можливо, поява чаду через деякий час припиниться. Це не є ознакою неправильного підключення або несправності приладу.


Подбайте про достатню вентиляцію в кухні.

Огляд налаштувань

Пункт меню	Можливі налаштування
Мова 	... deutsch english ... Місцезнаходження
Поточний час	Індикація вкл викл* Нічне вимкнення Формат часу 12 годин 24 години* встановити
Дата	
Освітлення	вкл «Вкл» на 15 секунд* викл
Дисплей	Яскравість  QuickTouch вкл викл*
Гучність	Звукові сигнали Мелодії*  Соло-звук  Тони кнопок  Мелодії вкл* викл
Одиниці	Вага г* фунт/унція фунти Температура °C* °F
Підтримання в теплому стані	вкл викл*
Зменшення кількості пари	вкл* викл
Рекомендовані температури	
Booster	вкл* викл
Жорсткість води	1 °dH ... 21 °dH* ... 70 °dH


* Налаштування виробника



Установки

Пункт меню	Можливі налаштування
Автоматичне промиван.	вкл* викл
Безпека	Блокування кнопок вкл викл* Блокування ввімкнення  вкл викл*
Miele@home	активувати дезактивувати Статус з'єднання Встановити знову відновити початковий стан Налаштувати
Дистанційне керування	вкл* викл
Віддалене оновлення	вкл* викл
Версія програм. забезпе.	
Торгівля	Демо-режим вкл викл*
Заводські установки	Установки приладу Персональні програми Рекомендовані температури

* Налаштування виробника

Відкриття меню «Установки»

У меню Інші  | Установки ви можете індивідуально налаштувати свою пароварку, адаптувавши налаштування виробника відповідно до своїх потреб і бажань.

- Виберіть Інші .
- Виберіть Установки .
- Виберіть потрібне налаштування.




Ви можете переглянути або змінити налаштування.

Налаштування можна змінювати лише тоді, коли не відбувається процес приготування.

Мова

Ви можете встановити розташування й мову.

Після вибору й підтвердження на дисплеї відразу з'являється потрібна мова.

Повідомлення: Якщо ви випадково вибрали мову, яку не розумієте, доторкніться до сенсорної кнопки . Орієнтуйтеся на символ  для повернення в підменю Мова .

Поточний час

Індикація

Виберіть, як на вимкненому приладі буде показано час:

- вкл
На дисплеї завжди показано поточний час. Це налаштування призводить до збільшення витрат енергії. Якщо вибрати налаштування Дисплей | QuickTouch | вкл, усі сенсорні кнопки відразу почнуть реагувати на доторкання. Якщо окрім цього вибрати налаштування Дисплей | QuickTouch | вкл, перед початком використання потрібно ввімкнути комбіновану парову шафу.
- вкл
Для економії енергії знижується яскравість дисплея. Перед початком використання комбіновану парову шафу потрібно ввімкнути.
- Нічне вимкнення
Час на дисплеї показується лише з 5 до 23 години. В інший час дисплей залишається темним. Це налаштування призводить до збільшення витрат енергії.

Формат часу

Ви можете вибрати індикацію поточного часу в 24- або 12-годинному форматі (24 години або 12 годин).

Установки

Встановити

Встановіть години та хвилини.

Після порушень електропостачання поточний час з'являється знову. Дані про час зберігаються приблизно протягом 150 годин.

Якщо пароварка під'єднана до бездротової локальної мережі й виконано вхід у мобільний додаток Miele, годинник синхронізується відповідно до розташування.

Дата

Встановіть дату.



Освітлення

- вкл
Освітлення робочої камери ввімкне- не протягом всього процесу приготування.
- «Вкл» на 15 секунд
Освітлення робочої камери вимика- ється під час процесу приготування через 15 секунд. Доторкнувшись до сенсорної кнопки , ви знову ввімкнете освітлення робочої камери на 15 секунд.
- викл
Освітлення робочої камери вимкне- но. Доторкнувшись до сенсорної кнопки , ви ввімкнете освітлення робочої камери на 15 секунд.

Дисплей

Яскравість

Яскравість дисплея регулюється за допомогою шкали із сегментами.

-  максимальна яскравість
-  мінімальна яскравість

QuickTouch

Укажіть, яким чином мають реагувати сенсорні кнопки, коли пароварку вимкнено:

- вкл
Якщо вибрати налаштування Поточ- ний час | Індикація | вкл або Нічне вимк- нення, сенсорні кнопки також реагу- ють на доторкання, коли пароварку вимкнено. Це налаштування при- зводить до збільшення витрат енер- гії.
- викл
Незалежно від налаштування Поточ- ний час | Індикація сенсорні кнопки спрацьовують лише тоді, коли паро- варку ввімкнено, а також протягом певного часу після вимкнення паро- варки.

Гучність

Звукові сигнали

Якщо ввімкнено звукові сигнали, вони лунають після досягнення встановленої температури й після завершення встановленого часу.

Мелодії

В кінці процесу приготування з інтервалом багаторазово лунає мелодія.

Гучність цієї мелодії регулюється за допомогою шкали із сегментами.

- ■■■■■■■■
максимальна гучність
- □□□□□□
мелодію вимкнено

Соло-звук

В кінці процесу приготування протягом певного часу лунає тривалий сигнал.

Гучність сигналу представлена шкалою із сегментами.


- ■■■■■■■■■■■■■■■■■■■■
максимальна гучність сигналу
- □□□□□□□□□□□□□□
мінімальна гучність сигналу

Тони кнопок

Гучність сигналу, який лунає під час доторкання до сенсорних кнопок, представлена шкалою із сегментами.

- ■■■■■■■■
максимальна гучність
- □□□□□□
Тон сенсорних кнопок вимкнено

Мелодії

Ви можете ввімкнути або вимкнути мелодію, що лунає під час натискання кнопки «Ввімк./Вимк.» .

Одиниці

Вага

Ви можете налаштувати вагу продуктів в автоматичній програмі в грамах (г), фунтах/унціях (фунт/унція) або фунтах (фунти).

Температура

Ви можете налаштувати температуру в градусах за Цельсієм (°C) або в градусах за Фаренгейтом (°F).

Установки

Підтримання в теплому стані

За допомогою функції Підтрим. в тепл. стані можна підтримувати їжу в теплому стані після завершення процесу приготування з паром. Встановлена температура для підтримки їжі в теплому стані зберігається щонайбільше протягом 15 хвилин. Ви можете зупинити фазу нагрівання, відкривши дверцята приладу.

Враховуйте, що в разі використання функції підтримання в теплому стані ніжні продукти, особливо риба, можуть розваритися.

- вкл

Функція Підтрим. в тепл. стані ввімкнена. Під час приготування з температурою понад 80 °C ця функція активується приблизно через 5 хвилин. Температуру страви слід підтримувати на рівні 70 °C.

- викл

Функція Підтрим. в тепл. стані вимкнена.

Зменшення кількості пари

Якщо активовано функцію Зменшення кількості пари, у разі відчинення дверцят із пароварки виходить менша кількість пари.

- вкл

Якщо температура приготування становить прибіл. 80 °C (приготування паром) або 80–100 °C і вологість – 100 % (комбіприготування), наприкінці процесу автоматично вмикається функція зменшення кількості пари. На дисплеї з'являється Зменшення кількості пари.

- викл

У разі вимкнення функції зменшення кількості пари також буде автоматично вимкнено функцію Підтрим. в тепл. стані. У такому разі під час відчинення дверцят інтенсивно виходить пара.

Рекомендовані температури

Доцільно змінювати рекомендовані температури, якщо ви часто готуєте з різними температурами.

Щойно ви викликали пункт меню, з'являється список режимів роботи.

■ Виберіть необхідний режим роботи.

З'являється рекомендована температура та діапазон, у якому її можна змінювати.

■ Змініть рекомендовану температуру.

■ Підтвердіть, натиснувши *OK*.

Booster

Функцію Booster використовують для швидкого нагрівання робочої камери.

- вкл

Функція Booster автоматично вмикається під час фази нагрівання в процесі приготування. Нагрівальний елемент верхнього жару/гриля, кільцевий нагрівальний елемент і вентилятор одночасно нагрівають духовку до бажаної температури.

- викл

Функція Booster вмикається під час фази нагрівання в процесі приготування. Попередньо підігріває робочу камеру тільки відповідний для режиму роботи нагрівальний елемент.

Жорсткість води

Для бездоганного функціонування приладу та вчасного очищення від накипу, встановіть правильне значення для вашої місцевості. Чим жорсткіша вода, тим частіше потрібно очищувати прилад від накипу. Інформацію щодо жорсткості питної води можна отримати на місцевій станції водопостачання.

Якщо ви використовуєте вбудований пом'якшувач води, налаштуйте парову шафу відповідно до встановленого значення пом'якшувача води.

Якщо ви використовуєте власну систему для повного опріснення води (наприклад, систему зворотного осмосу), вона повинна бути налаштована таким чином, щоб очищена вода мала провідність не менше ніж 100 мкСм/см. Цього можна досягти з більшістю видів води, не опріснюючи її повністю, а встановивши жорсткість води не менше ніж 3 °dH. Провідність необхідна для виявлення рівня в парогенераторі. Налаштуйте парову шафу відповідно до встановленого значення системи демінералізації води.

Якщо ви використовуєте бутильовану воду, вона повинна відповідати вимогам Постанови про питну воду. Не використовуйте мінеральну воду або воду з додаванням вуглекислого газу. Встановіть налаштування парової шафи відповідно до вмісту кальцію. Вміст кальцію вказано на етикетці пляшки у мг/л Ca^{2+} або в частинах на мільйон (мг/л CaCO_3).

Жорсткість води			Вміст кальцію мг/л Ca^{2+}	Вміст карбонату кальцію ppm (мг/л CaCO_3)	Налаштування парової шафи
°dH	°fH	ммоль/л			
1	1,8	0,18	7	18	1
2	3,6	0,36	14	36	2
3	5,4	0,54	21	54	3
4	7,1	0,72	29	71	4
5	8,9	0,90	36	89	5
6	10,7	1,07	43	107	6
7	12,5	1,25	50	125	7
8	14,3	1,43	57	143	8
9	16,0	1,61	64	161	9
10	17,9	1,79	71	179	10
11	19,6	1,97	79	196	11
12	21,4	2,15	86	214	12
13	23,2	2,33	93	232	13
14	25,0	2,51	100	250	14
15	26,8	2,69	107	268	15
16	28,6	2,86	114	286	16

Установки

Жорсткість води			Вміст кальцію мг/л Ca ²⁺	Вміст карбонату кальцію ppm (мг/л CaCO ₃)	Налаштування парової шафи
°dH	°fH	ммоль/л			
17	30,4	3,04	121	304	17
18	32,1	3,22	129	321	18
19	33,9	3,40	136	339	19
20	35,7	3,58	143	357	20
21	37,5	3,76	150	375	21
22	39,3	3,94	157	393	22
23	41,1	4,12	164	411	23
24	42,9	4,30	171	429	24
25	44,6	4,47	179	446	25
26	46,4	4,65	186	464	26
27	48,2	4,83	193	482	27
28	50,0	5,01	200	500	28
29	51,8	5,19	207	518	29
30	53,6	5,37	214	536	30
31	55,4	5,55	221	554	31
32	57,1	5,73	228	571	32
33	58,9	5,91	236	589	33
34	60,7	6,09	243	607	34
35	62,5	6,27	250	625	35
36	64,3	6,44	257	643	36
37–45	66–80	6,62–8,06	264–321	661–804	37–45
46–60	82–107	8,23–10,74	328–428	821–1071	46–60
61–70	109–125	10,92–12,53	436–500	1089–1250	61–70

Автоматичне промивання


Після вимкнення пароварки для процесу приготування з паром на дисплеї з'являється Прилад промивається.

Під час цього процесу систему буде очищено від можливих залишків їжі.

Ви можете вимкнути або ввімкнути автоматичне промивання.

Безпека

Блокування кнопок

Блокування кнопок запобігає небажаному вимкненню або зміні налаштувань під час приготування. За умови активної опції кнопки блокуються через кілька секунд після початку процесу, за винятком кнопки «Вімк./Вимк.» .

- вкл
Блокування кнопок активовано. Доторкайтеся до сенсорної кнопки *OK* щонайменше протягом 6 секунд, щоб на короткий час вимкнути функцію блокування кнопок.

- викл
Блокування кнопок деактивовано. Усі сенсорні кнопки знову реагують на дотик.

Блокування ввімкнення

Завдяки функції «Блокування ввімкнення» можна запобігти випадковому ввімкненню пароварки.

Якщо функцію блокування ввімкнення активовано, функції таймера та MobileStart можна використовувати й надалі.

Блокування ввімкнення зберігається навіть у разі порушення електропостачання.

- вкл
«Блокування ввімкнення» активовано. Перед початком використання комбінованої пароварки слід доторкнутися до сенсорної кнопки *OK* та утримувати її протягом принаймні 6 секунд.

- викл
Блокування ввімкнення деактивовано. Тепер ви можете користуватися комбінованою пароваркою як зазвичай.

Miele@home

Ця комбінована пароварка є одним із побутових приладів Miele@home. Цю комбіновану пароварку оснащено модулем бездротової мережі, тому вона підходить для бездротового зв'язку.

Цю комбіновану пароварку можна підключити до домашньої бездротової мережі кількома способами. Ми радимо вам підключити комбіновану пароварку до бездротової локальної мережі за допомогою додатка Miele або через WPS.

- активувати
Це налаштування доступне, лише коли Miele@home деактивовано. Функція бездротової локальної мережі знову вмикається.
- дезактивувати
Це налаштування доступне, лише коли Miele@home активовано. Налаштування Miele@home зберігається, а функція бездротової локальної мережі вимикається.
- Статус з'єднання
Це налаштування доступне, лише коли Miele@home активовано. На дисплеї відображається така інформація: якість прийому бездротової локальної мережі, назва мережі та IP-адреса.
- Встановити знову
Це налаштування доступне, лише коли вже налаштовано бездротову локальну мережу. Скиньте налаштування мережі та відразу налаштуйте нове з'єднання з мережею.
- відновити початковий стан
Це налаштування доступне, лише коли вже налаштовано бездротову локальну мережу. Бездротова локальна мережа вимикається, а з'єднання з бездротовою локальною

мережею скидається до заводського налаштування. Щоб використовувати Miele@home, слід установити з'єднання з бездротовою локальною мережею.

Скиньте налаштування мережі, якщо ви утилізуєте, продаєте або вводите в експлуатацію парову духову шафу, що вже була у використанні. Це єдиний спосіб видалити всю особисту інформацію та заблокувати попередньому власнику доступ до комбінованої парової шафи.

- Налаштувати

Це налаштування доступне, лише якщо немає з'єднання з бездротовою локальною мережею. Щоб використовувати Miele@home, слід установити з'єднання з бездротовою локальною мережею.

Здійснити сканування і підключення

Перше введення в експлуатацію виконано без налаштування Miele@home.

■ Відскануйте QR-код.

Якщо ви встановили додаток Miele і маєте обліковий запис користувача, ви перейдете безпосередньо до мережі.

Якщо ви ще не встановили додаток Miele, вас буде перенаправлено до Apple App Store® або Google Play Store™.

■ Встановіть додаток Miele та створіть обліковий запис користувача.

■ Відскануйте QR-код ще раз.

Додаток Miele допоможе вам здійснити процес налаштування.





Дистанційне керування

Якщо на мобільному пристрої встановлено додаток Miele, ви маєте систему Miele@home і функцію дистанційного керування активовано (вкл), ви можете користуватися функцією MobileStart і, наприклад, переглядати вказівки щодо поточних процесів приготування в пароварці або зупинити процес приготування.


У мережевому режимі очікування необхідна потужність для комбіпароварки становить макс. 2 Вт.

Активація MobileStart

- Доторкніться до сенсорної кнопки , щоб активувати MobileStart.

Сенсорна кнопка  засвітиться. Ви можете дистанційно керувати пароваркою за допомогою мобільного додатка Miele.

Пряме керування пароваркою має пріоритет над дистанційним керуванням за допомогою мобільного додатка.

Ви можете використовувати MobileStart, поки світиться сенсорна кнопка .

Віддалене оновлення

Пункт меню Віддалене оновлення відображається та доступний для вибору, лише якщо виконано умови для використання Miele@home (див. розділ «Перше введення в експлуатацію», підрозділ «Miele@home»).

Програмне забезпечення вашої комбіпароварки можна оновити за допомогою віддаленого оновлення (RemoteUpdate). Якщо оновлення доступне, воно автоматично завантажиться на вашу комбіновану пароварку. Оновлення не встановлюється автоматично, його потрібно запустити вручну.

Якщо не встановити оновлення, духовою шафою можна користуватись у звичайному режимі. Однак компанія Miele рекомендує встановлювати оновлення.

Увімкнення/вимкнення

Функція віддаленого оновлення ввімкнена виробником. Доступне оновлення автоматично завантажується та потребує запуску вручну.

За бажанням вимкніть функцію віддаленого оновлення, якщо ви не хочете, щоб оновлення завантажувалось автоматично.

Установки

Процес виконання віддаленого оновлення

Інформацію про вміст і обсяг оновлення наведено в мобільному додатку Miele.

Якщо оновлення доступне, на дисплеї пароварки з'являється повідомлення.

Оновлення можна встановити відразу або відкласти на пізніше. Потім запит щодо оновлення виконується після повторного ввімкнення пароварки.

Якщо ви не хочете встановлювати оновлення, вимкніть функцію віддаленого оновлення.

Оновлення може тривати кілька хвилин.

Під час виконання віддаленого оновлення зверніть увагу на таке:

- Якщо ви не отримуєте жодних повідомлень, це означає, що оновлення недоступне.
- Якщо оновлення встановлено, його не можна видалити.
- Не вимикайте пароварку під час оновлення. Інакше процес перерветься й оновлення не встановиться.
- Оновлення програмного забезпечення може здійснювати лише сервісна служба Miele.

Версія програм. забезпе.

Дані про версію програмного забезпечення призначені для сервісної служби Miele. Для побутового використання ця інформація не потрібна.

Торгівля

Ця функція дає змогу демонструвати роботу комбінованої пароварки в магазині без нагрівання. Для побутового використання це налаштування не потрібне.

Демо-режим


Якщо ви вмикаєте пароварку з активованим режимом презентації, з'являється вказівка Демо-режим активований. Прилад не нагрівається.

- вкл
Режим презентації активується, якщо тримати сенсорну кнопку **OK** натиснутою щонайменше 4 секунди.
- викл
Режим презентації деактивується, якщо тримати сенсорну кнопку **OK** натиснутою щонайменше 4 секунди. Тепер ви можете користуватися комбінованою пароваркою як зазвичай.


Заводські установки

- Установки приладу
Усі змінені налаштування буде видалено, і відновляться налаштування виробника.
- Персональні програми
Усі персональні програми будуть видалені.
- Рекомендовані температури
Змінені значення рекомендованих температур відновляться до налаштувань виробника.

Години експлуатації

Вибравши Інші  | Години експлуатації, ви можете відобразити загальну кількість годин роботи вашої комбінованої парової шафи.

Використання функції Таймер

Щоб контролювати певні процеси, наприклад, варіння яєць, ви можете використовувати таймер .


Ви також можете використовувати таймер, якщо одночасно встановили час для автоматичного початку або завершення процесу приготування (наприклад, для нагадування додати приправи після певного часу приготування або полити рідиною).

- Максимальний час таймера – 59 хвилин і 59 секунд.


Налаштування таймера


Якщо ви вибрали параметр Дисплей | QuickTouch | викл, ввімкніть пароварку, щоб налаштувати таймер. Поточний таймер показано, коли пароварку вимкнено.

Приклад: ви хочете зварити яйця та встановити таймер на 6 хвилин і 20 секунд.


- Доторкніться до сенсорної кнопки .
- Якщо одночасно відбувається процес приготування, виберіть Таймер. З'являється запит встановити 00:00 хв.
- За допомогою зони навігації встановіть значення 06:20.
- Підтвердьте, натиснувши *OK*.


Таймер збережено.

Коли пароварку вимкнено, поточний таймер і символ  показано замість поточного часу.

Якщо одночасно відбувається процес приготування,  і поточний таймер з'являються в нижньому рядку.


Якщо ви перебуваєте в меню, таймер працює у фоновому режимі.

Після завершення встановленого часу світиться таймер , починається відлік часу та лунає звуковий сигнал.

- Доторкніться до сенсорної кнопки .
- За потреби підтвердіть дію за допомогою кнопки *OK*.

Акустичний і візуальний сигнали видаються.

Змінення часу таймера


- Доторкніться до сенсорної кнопки .
- Якщо одночасно відбувається процес приготування, виберіть Таймер.
- Виберіть змінити.
- Підтвердьте за допомогою кнопки *OK*.

З'являється значення таймера.

- Змініть таймер.
- Підтвердьте за допомогою кнопки *OK*.











Змінений час таймера збережено.

Видалення таймера



- Доторкніться до сенсорної кнопки .
- Якщо одночасно відбувається процес приготування, виберіть Таймер.
- Виберіть видалити.
- Підтвердьте за допомогою кнопки *OK*.

Таймер скасовано.

Головне меню та підменю


Стандартний обід	Стандартне значення	Зона
Режими роботи		
Приготування парюю 	100 °C	40–100 °C
Конвекція плюс 	160 °C	30–230 °C
Комбінований режим 		
Комбін. режим+Конвекція плюс	170 °C	30–230 °C
Комбін. режим+Верх./Нижн.жар	180 °C	30–230 °C
Комбінований режим+Гриль	Ступінь 3	Ступінь 1–3
Sous-vide 	65 °C	45–90 °C
Персональні програми 		
Розігрівання 	130 °C	120–140 °C
Розморожування 	60 °C	50–60 °C
Очищення від накипу 		
Автоматичні програми 		
Інші 		
Верхній/Нижній жар	180 °C	30–230 °C
Інтенсивне випікання	180 °C	50–230 °C
Нижній жар	190 °C	100–200 °C
Верхній жар	190 °C	100–230 °C
Гриль великий	Ступінь 3	Ступінь 1–3
Гриль малий	Ступінь 3	Ступінь 1–3
Гриль з обдуванням	200 °C	50–230 °C
Пирого (спец. рецептура)	160 °C	30–230 °C
Есо Конвекція	180 °C	30–230 °C
ЕСО - Приготування парюю	100 °C	40–100 °C

Головне меню та підменю

Стандартний обід	Стандартне значення	Зона
Інші 		
Спеціальне використання		
Mix & Match		
Приготування страв меню	—	—
Бланшування	—	—
Консервування	90 °C	80–100 °C
Сушіння	50 °C	30–70 °C
Підходження дріжджового тіста	—	—
Стерилізація посуду	—	—
Режим Шабат	180 °C	50–230 °C
Розігрівання посуду	50 °C	50–80 °C
Підтримання тепла	65 °C	40–100 °C
Догляд		
HydroClean		
Замочування		
Сушіння		
Промивання		
Установки 		
Години експлуатації		

Рекомендації щодо економії електроенергії


Процес приготування

- Якщо це можливо, використовуйте автоматичні програми для приготування їжі.
- Вийміть із робочої камери устаткування, яке не потрібне вам для процесу приготування.
- Обирайте найнижчу рекомендовану температуру з рецепту або таблиці й через найкоротший указаний час перевірте страву.
- Нагрівайте робочу камеру лише в тому випадку, якщо це вказано в рецепті або в таблиці.
- За можливості не відкривайте дверцята приладу під час приготування.
- Для випікання найкраще використовувати матові темні форми. Вони краще поглинають тепло та швидше віддають його тісту. Блискучі матеріали, наприклад, нержавіюча сталь і алюміній, відбивають тепло, і воно гірше доходить до страви. Також не накривайте дно робочої камери чи решітку алюмінієвою фольгою, що відбиває тепло.
- Контролюйте тривалість приготування, щоб уникнути зайвого споживання електроенергії під час приготування. Встановлюйте тривалість або використовуйте термощуп, якщо він є в наявності.
- Для більшості страв можна використовувати режим Конвекція плюс . З ним ви можете готувати з нижчою температурою, ніж у режимі Верхній/Нижній жар, оскільки тепло відразу розподіляється в робочій камері. Завдяки чому ви також можете готувати на кількох рівнях одночасно.
- Для страв на грилі за можливості використовуйте режим Гриль з обду-

ванням. Страви готуються при нижчій температурі, ніж в інших режимах роботи з грилем при максимальній температурі.

- За режиму Есо Конвекція страви готуються в енергоощадному режимі з оптимальним використанням тепла. Використовуйте цей режим для приготування невеликих порцій продуктів, наприклад, замороженої піци або бісквітного печива. Не відкривайте дверцята під час приготування.
- Для заощадження енергії під час приготування парою можна використовувати режим ЕСО - Приготування парою. Цей режим роботи підходить для всіх страв із риби й овочів.
- За можливості готуйте одночасно кілька страв. Для цього ставте продукти поряд або на кілька рівнів.
- Страви, які не можна готувати одночасно, готуйте одна за одною, щоб використати залишкове тепло.

Налаштування параметрів

- Щоб зменшити витрати енергії, для елементів керування виберіть налаштування Дисплей | QuickTouch | викл.
- Для освітлення робочої камери виберіть налаштування Освітлення | викл або «Вкл» на 15 секунд. Ви можете будь-коли ввімкнути освітлення робочої камери, натиснувши сенсорну кнопку .

Режим збереження енергії

Пароварка вимикається автоматично з метою енергозбереження, якщо не відбувається процес приготування або відсутні дії з керування приладом. На дисплеї відображається поточний час або дисплей залишається темним (див. розділ «Установки»).

Неправильна робота функції через відсутність сита дифузійного апарату. Якщо сито дифузійного апарату відсутнє, продукти можуть потрапити до зливу. Через це може порушитися процес відкачування води. Перед кожним процесом приготування перевіряйте, чи встановлено сито дифузійного апарату.

- Увімкніть пароварку.

З'явиться головне меню.

- Якщо необхідно встановити режим роботи з парою, наповніть контейнер для води та вставте його в прилад.

Якщо використовувати дистильовану або газовану воду чи інші рідини, пароварку може бути пошкоджено. Використовуйте **лише свіжу холодну питну воду** (до 20 °C).

- Поставте страву в робочу камеру.
- Виберіть необхідний режим роботи. Режим роботи з'явиться на дисплеї. Залежно від вибраного режиму роботи на дисплеї послідовно з'являються значення за замовчуванням для температури та в разі необхідності вологості.
- Змініть за потреби рекомендовані температури.
- Підтвердьте, натиснувши **OK**.


Рекомендовані температури зберуться протягом кількох секунд. Згодом можна змінити температуру за допомогою клавіші зі стрілками.

- За потреби змініть вологість.
- Підтвердьте, натиснувши **OK**.

З'являються встановлена та фактична температура та розпочинається фаза нагрівання.

Ви можете відстежувати підвищення температури. Під час першого досягнення заданої температури лунає звуковий сигнал.

- Після приготування доторкніться до сенсорної кнопки вибору режиму роботи, щоб зупинити процес приготування.

 **Небезпека травмування через гарячу пару.**

У разі відчинення дверцят під час процесу приготування з використанням пари з робочої камери може вийти значна кількість гарячої пари. Через це ви можете отримати опіки.

Зробіть крок назад і зачекайте, доки не вийде гаряча пара.

- Вийміть страву з робочої камери.

Очищення пароварки після процесу приготування

- За необхідності вийміть контейнер для води та ємність для конденсату та спорожніть їх.
 - Вимкніть пароварку.
- Після процесу приготування з парою на дисплеї з'являється Прилад промивається.
- Дотримуйтеся вказівок на дисплеї.

Обов'язково здійсніть промивання, щоб вимити можливі залишки їжі із системи.

- Очищуйте та витирайте пароварку насухо, як це описано в розділі «Чищення та догляд».
- Зачиняйте дверцята приладу лише тоді, коли робоча камера повністю висохне.

Керування


Додавання води


Якщо під час процесу приготування кількість води буде недостатньою, пролунає сигнал і з'явиться вимога залити свіжу воду.

- Вийміть контейнер для води та долийте воду.
- Вставте контейнер для води в прилад.

Процес приготування буде продовжено.

Зміна значень і налаштувань для процесу приготування

Якщо виконується процес приготування, ви можете змінити значення або налаштування режиму роботи для цього процесу приготування за допомогою сенсорної кнопки .

- Доторкніться до сенсорної кнопки .

Залежно від режиму роботи можуть відображатися такі налаштування:



- Температура
- Вологість
- Тривалість
- Booster
- Попереднє нагрівання
- Crisp function


Зміна значень і налаштувань

- Виберіть необхідне значення або налаштування та підтвердьте дію за допомогою сенсорної кнопки *OK*.
- Змініть значення або налаштування й підтвердьте дію за допомогою сенсорної кнопки *OK*.

Процес приготування продовжиться й будуть застосовуватися змінені значення й налаштування.


Зміна температури

Рекомендовану температуру можна змінити на тривалий час згідно з вашими вподобаннями, вибравши Інші  | Установки  | Рекомендовані температури.

- Доторкніться до сенсорної кнопки .
- Виберіть Температура і підтвердьте за допомогою кнопки *OK*.
- Змініть встановлену температуру за допомогою зони навігації.
- Підтвердьте за допомогою кнопки *OK*.

Процес приготування продовжується зі зміненою встановленою температурою.

Змінення Вологість

- Доторкніться до сенсорної кнопки .
- Виберіть Вологість і підтвердьте за допомогою кнопки *OK*.
- Змініть вологість.
- Підтвердьте за допомогою кнопки *OK*.

Приготування продовжується зі зміненою вологістю.

Встановлення часу приготування

Якщо між розміщенням продуктів у приладі та початком роботи минає багато часу, це може негативно вплинути на результат приготування. Свіжі продукти можуть за цей час змінити свій колір і навіть зіпсуватися.

Під час випікання тісто може висохнути, а дріжджі втратити свої властивості.

Виберіть найкоротший час до початку процесу приготування.

Ви помістили страву до робочої камери і вибрали режим роботи та необхідні налаштування, наприклад, температуру.

За допомогою Тривалість, Готово о або Старт о ви можете автоматично вимкнути або ввімкнути процес приготування, доторкнувшись до сенсорної кнопки ⏻.

- Тривалість

Встановіть час, необхідний для приготування страви. Після завершення цього часу нагрівання робочої камери автоматично вимикається. Максимальний час приготування, який можна встановити, залежить від вибраного режиму роботи.

- Готово о

За допомогою цього пункту меню, встановіть час закінчення процесу приготування. Нагрівання робочої камери автоматично вимикається в зазначений час.

- Старт о

Ця функція з'являється в меню першою, якщо ви встановили Тривалість або Готово о. За допомогою Старт о можна задати час початку процесу

приготування. Нагрівання робочої камери автоматично вмикається в зазначений час.

- Доторкніться до сенсорної кнопки ⏻.
- Встановіть необхідний час.
- Підтвердіть, натиснувши *OK*.
- Доторкніться до сенсорної кнопки ⏪, щоб повернутися до меню вибраного режиму роботи.

Під час приготування парою процес приготування розпочинається лише після досягнення встановленої температури.

Якщо температура приготування становить приблизно від 80 °C (приготування парою) або 80–100 °C і встановлено вологість 100 % (комбінований режим), вкінці процесу автоматично вмикається функція зменшення кількості пари.

- Зачекайте, доки згасне зменшення кількості пари, перш ніж відкривати дверцята і виймати страву з робочої камери.

Зміна встановленої тривалості приготування



- Доторкніться до сенсорної кнопки ⏻.
- Виберіть необхідний час.
- Підтвердьте за допомогою кнопки *OK*.
- За потреби виберіть змінити.
- Змініть встановлений час.
- Підтвердьте за допомогою кнопки *OK*.
- Доторкніться до сенсорної кнопки ⏪, щоб повернутися до меню вибраного режиму роботи.

У разі порушення електропостачання всі налаштування буде скасовано.

Повідомлення: Ви також можете змінити тривалість приготування безпосередньо за допомогою зони навігації.

Скидання встановленої тривалості приготування

За режимів роботи та програм, у яких обов'язково потрібно встановлювати час приготування, скинути налаштований час можна тільки для Готово 0 і Старт 0.


- Доторкніться до сенсорної кнопки .
- Виберіть необхідний час.
- Підтвердьте за допомогою кнопки *OK*.
- Виберіть видалити.
- Підтвердьте за допомогою кнопки *OK*.
- Доторкніться до сенсорної кнопки , щоб повернутися до меню вибраного режиму роботи.

Якщо скинути Тривалість, буде скинуто також встановлені значення часу для Готово 0 і Старт 0.

Якщо скинути Готово 0 або Старт 0, процес приготування починається із встановленим часом приготування.

Повідомлення: Ви також можете скинути тривалість приготування безпосередньо за допомогою зони навігації.

Переривання процесу приготування

Зупиніть процес приготування за допомогою сенсорної кнопки режиму роботи, що світиться оранжевим кольором, або кнопки .


Згодом припиниться нагрівання й освітлення робочої камери. Видаляється встановлений час приготування.

За допомогою сенсорної кнопки режиму роботи можна повернутися до головного меню.

Переривання процесу приготування, для якого не встановлено час

- Доторкніться до сенсорної кнопки вибраного режиму роботи.


З'явиться головне меню.

- **Або** доторкніться до сенсорної кнопки .
- Виберіть Перервати процес.
- Підтвердьте за допомогою кнопки *OK*.

Переривання процесу приготування зі встановленим часом

- Доторкніться до сенсорної кнопки вибраного режиму роботи.


З'явиться Припин. процес пригот.?

- Виберіть так.
- Підтвердьте за допомогою кнопки *OK*.
- **Або** доторкніться до сенсорної кнопки .
- Виберіть Перервати процес.
- Підтвердьте за допомогою кнопки *OK*.
- Виберіть так.
- Підтвердьте за допомогою кнопки *OK*.

Припинення процесу приготування


Якщо відкрити дверцята, процес приготування припиняється. Нагрівання робочої камери вимикається.

Встановлена тривалість приготування зберігається для приготування парюю, а також у програмах і завданнях із використанням пари.

 **Небезпека травмування через гарячу пару.**

У разі відчинення дверцят під час процесу приготування з використанням пари з робочої камери може вийти значна кількість гарячої пари. Через це ви можете отримати опіки.

Зробіть крок назад і зачекайте, поки не вийде гаряча пара.

 **Небезпека травмування через гарячу поверхню і робочу камеру.**

Під час використання комбінована парова шафа нагрівається. Ви можете отримати опіки, доторкнувшись до нагрівального елемента, робочої камери, бічних напрямних, приладдя й до гарячої страви.

Перед тим, як помістити чи вийняти гарячу страву, а також перед роботою з робочою камерою, одягніть кухонні рукавиці.

Під час розміщення контейнера до робочої камери або його виймання слід переконатися, що страву не перелилась.

Після зачинення дверцят процес приготування продовжується.

Спочатку відбувається нагрівання, а індикатор показує зростання температури в робочій камері.

Спочатку, коли з'являється встановлена температура, відлік залишкового часу продовжується під час процесу приготування парюю, а також у програмах і завданнях із використанням пари.

Лише для процесів приготування зі встановленим рівнем вологості 100 % і температурою до 100 °C: процес приготування повністю завершено, коли дверцята відчиняться під час останньої хвилини процесу приготування (55 секунд залишкового часу).

Попереднє нагрівання робочої камери

Функція **Booster** дає змогу швидко розігріти робочу камеру в певних режимах роботи.

Функцію **Попереднє нагрівання** можна використовувати в будь-якому режимі роботи духовки (крім **Eco Конвекція**). Її необхідно вмикати для кожного процесу приготування окремо.

Якщо ви встановили тривалість приготування, відлік часу розпочинається лише після фази нагрівання.



Попереднє нагрівання робочої камери необхідне лише в деяких випадках.


■ **Попереднє нагрівання робочої камери** потрібне під час таких процесів приготування:

- Пирого і печиво з короткою тривалістю приготування (приблизно до 30 хвилини), а також ніжне тісто (наприклад, для бісквіта) у режимі роботи **Верхній/Нижній жар**

Керування

Booster

За замовчуванням функцію Booster ввімкнено для таких режимів (Інші  | Установки  | Booster | вкл):

- Конвекція плюс 
- Верхній/Нижній жар

Якщо ви встановите температуру вище 100 °C і ввімкнете функцію Booster, робоча камера буде розігріватись у фазі швидкого розігрівання зі встановленою температурою. У такому разі нагрівальний елемент верхнього жару/гриля, кільцевий нагрівальний елемент і вентилятор вмикаються одночасно.

У разі використання функції Booster ніжне тісто (наприклад, бісквіт, маленька випічка) підрум'яниться зверху занадто швидко.

Під час приготування таких страв вимикайте функцію Booster.


Ввімкнення або вимкнення Booster для процесу приготування

Якщо ви вибрали налаштування Booster | вкл, ви можете окремо вимкнути цю функцію для процесу приготування.

Якщо ви вибрали налаштування Booster | вкл, ви можете також окремо ввімкнути цю функцію для процесу приготування.

Приклад: ви вибрали режим роботи та необхідні налаштування, наприклад температуру.

Для цього процесу приготування ви хочете вимкнути функцію Booster.

- Доторкніться до сенсорної кнопки .
- Виберіть Booster | вкл.
- Підтвердьте за допомогою кнопки ОК.

Функція Booster вимикається під час фази нагрівання. Попередньо підігріває робочу камеру тільки відповідний для режиму роботи нагрівальний елемент.

Попереднє нагрівання

У більшості випадків ви можете поставити страву в холодну духовку, щоб використовувати тепло вже під час фази нагрівання.

Якщо ви встановили час приготування, відлік не розпочнеться, доки не буде досягнуто встановленої температури й ви не помістите в робочу камеру їжу.

Відразу розпочніть процес приготування без відкладеного початку роботи.

Ввімкнення Попереднє нагрівання

Функцію Попереднє нагрівання необхідно вмикати для кожного процесу приготування окремо.

Наприклад: ви вибрали режим роботи та необхідні налаштування, наприклад температуру.

Ви хочете ввімкнути функцію Попереднє нагрівання для цього процесу приготування.

- Доторкніться до сенсорної кнопки .
- Виберіть Попереднє нагрівання | вкл.
- Підтвердьте за допомогою кнопки ОК. З'являється повідомлення Постав. страву в прилад о з часом. Робоча камера нагрівається до встановленої температури.
- Помістіть страву в робочу камеру, щойно це буде можливо.
- Підтвердьте за допомогою кнопки ОК.


Crisp function

Функція Crisp function (зменшення вологості) дає змогу за необхідності позбуватися вологи протягом усього процесу приготування або тільки протягом його частини.

Використання цієї функції доцільне для таких страв, як кіш, піца, пиріг із вологою начинкою або кекси.

Крім того, завдяки цій функції птиця вкривається хрусткою скоринкою.

Функцію Crisp function можна використовувати в таких режимах:


- Конвекція плюс 
- Верхній/Нижній жар
- Інтенсивне випікання
- Нижній жар
- Верхній жар
- Гриль з обдуванням
- Пирого (спец. рецептура)

Ввімкнення Crisp function


Функцію Crisp function необхідно вмикати для кожного процесу приготування окремо.

Ви вибрали режим роботи та необхідні налаштування, наприклад, температуру.

Ви хочете ввімкнути функцію Crisp function для цього процесу приготування.

- Доторкніться до сенсорної кнопки .
- Виберіть Crisp function | вкл.
- Підтвердьте за допомогою кнопки *OK*.

Функцію Crisp function ввімкнено.

За допомогою сенсорної кнопки  функцію Crisp function можна в будь-який час знову вимкнути.


Початок парового удару

У всіх режимах роботи духовки (крім Есо Конвекція) під час процесу приготування можна запускати парові удари. Кількість парових ударів не обмежена.

Щойно на дисплеї Паровий імпульс буде виділено світлим фоном, ви зможете запустити паровий удар.

Зачекайте, доки не закінчиться фаза нагрівання, щоб пара рівномірно розподілилась у теплій робочій камері.

- Натисніть *OK*.

Паровий удар запускається. На дисплеї з'являється , а Паровий імпульс гасне. Тривалість становить прибл. 1 хвилина.

- Дійте так само, щоб запустити інші парові удари, щойно на дисплеї знову з'явиться Паровий імпульс.

Цікаві та важливі відомості

В розділі «Цікаві та важливі відомості щодо приготування парою» Ви знайдете загальні корисні поради. Якщо під час приготування певних продуктів і/або певного виду використання варто взяти до уваги особливості, про це описано у відповідному розділі.

Особливості приготування парою

Під час приготування парою вітаміни і мінеральні речовини майже повністю зберігаються, тому що страва не лежить у воді.

Під час приготування парою характерний для продукту смак зберігається краще, ніж при традиційному приготуванні. Тому рекомендовано не солити зовсім продукти або лише після приготування. Крім того продукти зберігають свій свіжий натуральний колір.

Посуд

Контейнер

Комбінована парова шафа постається з посудом із нержавіючої сталі. Ви також можете придбати додатково інші перфоровані та неперфоровані контейнери різного розміру (див. розділ «Приладдя, що можна придбати додатково»). Для кожної страви ви можете обрати відповідний посуд.

Якщо можливо, використовуйте для **приготування на пару** перфоровані контейнери. У них пара з усіх сторін потрапляє на продукт, і страва рівномірно готується.

Власний посуд

Ви можете використовувати власний посуд. Зверніть увагу на таке:

- Посуд має бути придатним для використання в духовці та пароварці. У разі використання пластикового посуду для приготування в пароварці запитайте у виробника, чи він підходить.
- Посуд із товстими стінками, наприклад, із порцеляни, кераміки або каменю, підходить для приготування на пару менше. Широкі стінки погано проводять тепло, що призводить до значного збільшення часу приготування, зазначеного в таблицях.
- Ставте посуд на решітку або в контейнер, а не на дно робочої камери. Залежно від розміру посуду ви можете встановити решітку на дно робочої камери стороною встановлення доверху, щоб поставити посуд на неї, та вийняти бічні напрямні (див. розділ «Чищення та догляд», підрозділ «Очищення бічних напрямних»).
- Відстань між верхнім краєм посуду та верхньою стінкою камери має бути достатньою, щоб у контейнер проникала достатня кількість пари.

Рівень завантаження

Ви можете обрати будь-який рівень і одночасно готувати на кількох рівнях. При цьому тривалість приготування не зміниться.

Якщо Ви для приготування використовуєте кілька високих ємностей одночасно, зсувайте контейнери один до одного. По можливості залишайте один рівень між ємностями вільним.

Завжди ставте ємності, решітку і деко між стійками напрямних, щоб уникнути перекидання.

Заморожені вироби

Під час приготування заморожених виробів час розігрівання довший, ніж для свіжих продуктів. Чим більша кількість заморожених продуктів, тим довше триває фаза нагрівання.

Температура

Під час приготування з використанням пари максимальна температура, що досягається, – 100 °С. За такої температури можна приготувати майже всі продукти. Деякі чутливі продукти, наприклад, фрукти, готуються з використанням меншої температури, інакше вони тріснуть. Це описано у відповідному розділі.

Тривалість

Під час приготування парою процес приготування розпочинається лише після досягнення встановленої температури.

Тривалість приготування парою загалом відповідає тривалості приготування на плиті. Якщо на тривалість впливають певні фактори, про це описано в наступних розділах.

Тривалість приготування не залежить від кількості продуктів. 1 кг картоплі готується протягом такого ж часу, що й 500 г картоплі.

Приготування з рідиною

Під час приготування наповнюйте контейнер рідиною на $\frac{2}{3}$, щоб вона не вилілась під час виймання.

Персональні рецепти – Приготування парою

Продукти й страви, які готуються в кастрюлі, можна також готувати за допомогою комбінованої правої шафи. Тривалість приготування буде приблизно однаковою. Врахуйте, що під час приготування парою страва не підрум'яниться.

Універсальний піддон і комбі-решітка

Використовуйте універсальний піддон із комбі-решіткою на ньому, наприклад, під час обсмажування й використання грилю. Під час смаження м'ясний сік можна використати для приготування соусів.

Коли ви одночасно використовуєте універсальний піддон із комбі-решіткою на ньому, вставте деко між стійками напрямних, комбі-решітка автоматично стане зверху. Під час виймання слід одночасно витягувати і піддон, і решітку.

Захист під час виймання

Універсальне деко і комбі-решітка оснащені системою захисту виймання, яка запобігає вислизанню із робочої камери, якщо Ви не повністю вийняли страву. Для виймання комбі-решітку або універсальне деко треба трохи підняти.


Приготування парою

ЕСО - Приготування парою

Для збереження енергії під час приготування на пару можна використовувати режим роботи ЕСО - Приготування парою. Цей режим роботи підходить для всіх страв із риби та овочів.

Ми радимо встановлювати час приготування й температуру, зазначені в таблиці в розділі «Приготування на пару».

За потреби можна готувати впродовж тривалішого часу.

Під час приготування продуктів із вмістом крохмалю, наприклад, картоплі, рису й макаронних виробів, переважно слід використовувати режим роботи Приготування парою .

Налаштування

Інші  | ЕСО - Приготування парою

Вказівки до таблиці для варіння

Дотримуйтеся вказівок щодо часу приготування, температури, а також, у разі потреби, вказівок для приготування.

Вибір тривалості

Наведені значення є орієнтовними.

- Спочатку виберіть найкоротший час. За потреби можна продовжити приготування страви.

Овочі

Свіжі продукти

Підготуйте свіжі овочі, як зазвичай, наприклад, помийте, почистіть та поріжте їх.

Заморожені вироби

Заморожені страви не потрібно розморожувати перед приготуванням. Виняток: заморожені овочі в блоці.

Заморожені та свіжі овочі можна готувати разом з однаковою тривалістю.

Подрібніть великі шматки, що змерзлись. Тривалість приготування зазвичай указана на упаковці.

Контейнери

Продукти невеликого діаметра (наприклад, горох, спаржа) утворюють незначні пустоти або взагалі їх не утворюють зовсім, тому пара до них майже не проникає. Для рівномірного приготування таких продуктів використовуйте пласкі контейнери та заповнюйте їх на висоту прибіл. 3 - 5 см. Велику порцію продуктів розподіліть в кілька контейнерів.

Різні овочі з однаковою тривалістю приготування можна готувати в одній ємності.

Овочі, які готуються в рідині, напр., червонокочанна капуста, готуйте в неперфорованому контейнері.

Рівень завантаження


Якщо Ви готуєте в перфорованому контейнері такі продукти, як напр., червоний буряк, не ставте під них інші продукти. Так Ви уникнете зміни кольору рідиною, що стікає.

Тривалість

Тривалість приготування, як і в разі звичайного варіння, залежить від розмірів продукту та бажаного ступеня готовності. Приклад.

Тверда картопля, четвєртинками: прибіл. 17 хвилин
тверда картопля, половинками: прибіл. 20 хвилин

Налаштування

Автоматичні програми  | Овочі | ... |
або

Приготування парою 

Температура: 100 °C

Тривалість: див. таблицю

Приготування парюю

Овочі	⌚ [хв]
Артишоки	32–38
Цвітна капуста, цілком	27–28
Цвітна капуста, суцвіття	8
Квасоля, зелена	10–12
Броколі, суцвіття	3–4
Пучкова морква, цілком	7–8
Пучкова морква, половинки	6–7
Пучкова морква, порізана	4
Цикорій, половинки	4–5
Пекінська капуста, нарізана	3
Горох	3
Фенхель, половинками	10–12
Фенхель, нарізаний смужками	4–5
Капуста листова, нарізана	23–26
Картопля тверда, почищена цілком половинками	27–29 21–22 16–18
Картопля відносно тверда, почищена цілком половинками четвертинками	25–27 19–21 17–18
Картопля борошниста, почищена цілком половинками четвертинками	26–28 19–20 15–16
Кольрабі, брусочками	6–7
Гарбуз, кубиками	2–4
Початки кукурудзи	30–35
Мангольд, нарізаний	2–3
Паприка, кубиками або смужками	2

Приготування парю

Овочі	⌚ [хв]
Картопля в мундірі, тверда	30–32
Гриби	2
Цибуля-порей, нарізана	4–5
Цибуля-порей, стебло половинками	6
Романеско, цілком	22–25
Романеско, суцвіття	5–7
Цвітна капуста	10–12
Червоний буряк, цілий	53–57
Червонокочанна капуста, нарізана	23–26
Козелець (чорний корінь), цілком, шириною в палець	9–10
Корінь селери, брусочками	6–7
Спаржа, зелена	7
Спаржа, біла, шириною в палець	9–10
Морква столова, нарізана	6
Шпинат	1–2
Рання капуста, нарізана	10–11
Черешкова селера, нарізана	4–5
Бруква, нарізана	6–7
Капуста білокачанна, нарізана	12
Савойська капуста, нарізана	10–11
Цукіні, скибочками	2–3
Цукровий горошок	5–7

⌚ Тривалість

Приготування парою

Риба

Свіжі продукти

Підготуйте свіжу рибу, як зазвичай, наприклад, почистіть луску, розчиніть та помийте її.

Заморожені вироби

Риба для приготування не повинна повністю розморозитись. Достатньо, щоб розморозилась верхня частина, щоб вона могла ввібрати приправи.

Підготовка

Підкисліть рибу перед приготуванням, напр. лимонним або лаймовим соком. Кислота зміцнить структуру риби.

Рибу не треба солити, тоді вона при приготуванні парою збереже мінеральні речовини, які надають їй характерний смак.

Контейнери

Змастіть жиром перфорований контейнер.

Рівень завантаження

Коли ви готуєте в перфорованому контейнері рибу й одночасно в інших контейнерах інші продукти, намагайтесь уникнути присмаку риби, який може виникнути в разі стікання вниз рідини. Для цього встановіть рибу безпосередньо над універсальним піддоном.

Температура

85-90 °C

Для делікатного приготування ніжних сортів риби, наприклад, морського язика.

100 °C

Для приготування сортів риби із твердим м'ясом, наприклад, тріски і лосося.

Для приготування риби у соусі або бульйоні.

Тривалість приготування

Тривалість приготування залежить від товщини та якості продукту, а не від ваги. Чим товщий шматок продукту, тим більша тривалість приготування. Шматок риби вагою 500 г і товщиною 3 см готується довше, ніж шматок вагою 500 г і товщиною 2 см.


Чим довше готується риба, тим міцнішим стає її м'ясо. Дотримуйтесь вказаної тривалості приготування. Якщо риба недостатньо просмажилась, продовжіть приготування на кілька хвилин.


Якщо риба готується у соусі або бульйоні, збільшіть зазначений час приготування на декілька хвилин.

Поради

- Додаючи трави й приправи, наприклад, кріп, ви підкреслите особливий смак страви.
- Рибу великих розмірів готуйте в тому положенні, в якому вона плаває. Щоб забезпечити її стійке положення, поставте в контейнер перевернуту маленьку чашку. Покладіть рибу черевцем на чашку.
- Для приготування **юшки з риби** покладіть у контейнер відходи, які залишились від риби, а саме риб'ячі кістки, плавці та риб'ячі голови разом з овочами для супу та налейте туди холодної води. Готуйте за температури 100 °С приблизно 60–90 хвилин. Чим довше тривалість приготування, тим міцнішим буде смак бульйону.
- Для того, щоб надати рибі **блакитного відтінку**, у воду необхідно додати оцет. (Співвідношення вода:оцет згідно рецепта). Важливо не пошкодити шкіру риби. Для такого приготування підходять короп, форель, лин, вугор і лосось.

Налаштування

Автоматичні програми  | Риба | ... |
або

Приготування парою 
Температура: див. таблицю
Тривалість: див. таблицю

Приготування парю

Риба	🌡️ [°C]	🕒 [хв]
Вугор	100	5–7
Філе окуня	100	8–10
Філе дорадо	85	3
Форель, 250 г	90	10–13
Філе палтуса	85	4–6
Філе атлантичної тріски	100	6
Короп, 1,5 кг	100	18–25
Філе лосося	100	6–8
Стейк із лосося	100	8–10
Форель озерна	90	14–17
Філе пангасіуса	85	3
Філе морського окуня	100	6–8
Філе пікші	100	4–6
Філе камбали	85	4–5
Філе морського чорта	85	8–10
Філе морського язика	85	3
Філе тюрбо (ромбоподібна камбала)	85	5–8
Філе тунця	85	5–10
Філе судака	85	4

🌡️ Температура, 🕒 Тривалість

М'ясо

Свіжі продукти

Приготуйте м'ясо, як Ви зазвичай це робите.

Заморожені вироби

Перед приготуванням розморозьте заморожене м'ясо (див. розділ «Інше використання», підрозділ «Розморозжування»).

Підготовка

М'ясо, яке потрібно засмажити, а потім тушкувати, наприклад, гуляш, слід обсмажити на панелі конфорок.


Тривалість приготування


Тривалість приготування залежить від товщини та якості продукту, а не від ваги. Чим товщий шматок продукту, тим більша тривалість приготування. Шматок м'яса вагою 500 г і товщиною 10 см готується довше, ніж шматок вагою 500 г і товщиною 5 см.

Поради

- Якщо важливо зберегти **аромат**, використовуйте для приготування перфорований контейнер. Поставте неперфорований піддон під контейнер, щоб у ньому збирався концентрат. Цей концентрат можна використовувати як соус або заморозити його для подальшого використання.
- Для приготування **насиченого бульйону** підходить супова курка, з яловичини – стегно, грудинка, ребра та кістки з м'ясом. М'ясо разом із кістками та овочами для приготування супу покладіть у контейнер і налейте туди холодну воду. Чим довше тривалість приготування, тим міцнішим буде смак бульйону.

Налаштування

Автоматичні програми  | М'ясо | ... |
або

Приготування парою 

Температура: 100 °C

Тривалість: див. таблицю

Приготування парю

М'ясо	⌚ [хв]
Стегно, у воді	110–120
Свиняча ніжка	135–140
Грудка (філе) курча	8–10
Нога	105–115
Верхні ребра, у воді	110–120
Бефстроганов із телятини	3–4
Копчена корейка	6–8
Рагу з баранини	12–16
Пулярка	60–70
Рулєт з індички	12–15
Шніцель з індички	4–6
Край яловичої туші, у воді	130–140
Яловичий гуляш	105–115
Супова курка, у воді	80–90
Яловичина тафельшпіц	110–120

⌚ Тривалість

Рис

Під час приготування рис набухає, тому його потрібно гувати в рідині.

Співвідношення крупи й води залежить від сорту рису.

Під час процесу приготування рис повністю абсорбує рідину, завдяки чому не втрачає поживні речовини.

Контейнер

Використовуйте неперфорований контейнер. Невелика кількість рису (до однієї чашки, приблизно 50–150 г) можна також приготувати у відповідній чаші з нержавіючої сталі на решітці.

Підготовка


Перед приготуванням промийте рис. Якщо ви промиваєте рис у неперфорованому контейнері, знову обережно злийте воду.

Повідомлення: Необхідну кількість рідини можна визначити за допомогою кухонних ваг або «методом чашки».

Для «методу чашки» спочатку насипте потрібну кількість рису в чашку, а потім покладіть рис у контейнер для приготування. Потім відміряйте чашкою необхідну кількість рідини (див. таблицю) і додайте її до рису.

Переконайтеся, що рис рівномірно розподілений у ємності для приготування.



Налаштування



Автоматичні програми  | Рис | ... |
або

Приготування парою 

Температура: 100 °C

Тривалість: див. таблицю

	 :	 [хв]
Довгозернистий рис		
Рис басматі	1 : 1,5	15
Пропарений рис	1 : 1,5	23–25
Цільнозерновий рис	1 : 1,5	26–29
Дикий рис	1 : 1,5	26–29
Круглозернистий рис		
Молочний рис	1 : 2,5	30
Різотто	1 : 2,5	18–19

Співвідношення рису до рідини  : ,
⊕ тривалість приготування

Приготування парою

Крупи

Під час приготування крупа набухає, тому її потрібно готувати в рідині. Співвідношення крупи й води залежить від сорту крупи.

Крупи можна варити цілими чи меленими.

Налаштування

Автоматичні програми  | Крупа | ... |

або

Приготування парою 

Температура: 100 °C

Тривалість: див. таблицю

	Співвідношення крупа : рідина	 [хв]
Амарант (щириця)	1 : 1,5	15–17
Булгур	1 : 1,5	9
Полба, цілком	1 : 1	18–20
Полба, посічена	1 : 1	7
Овес, цілком	1 : 1	18
Овес, посічений	1 : 1	7
Пшоно	1 : 1,5	10
Полента	1 : 3	10
Лобода кіноа	1 : 1,5	15
Жито, цілком	1 : 1	35
Жито, посічене	1 : 1	10
Пшениця, цілком	1 : 1	30
Пшениця, посічена	1 : 1	8

 Тривалість

Макарони/вироби з тіста

Сухі продукти

Під час приготування сухі макарони та вироби із тіста набухають, тому їх потрібно готувати у рідині. Рідина повинна добре вкривати макарони. Гаряча вода покращує результат приготування.

Збільшіть тривалість приготування, що вказана виробником прибл. на $\frac{1}{3}$.

Свіжі продукти


Свіжі охолоджені макарони та вироби з тіста, наприклад, із холодильника, не мають набухати. Готуйте їх у змащеному жиром перфорованому контейнері.

Роз'єднайте склеєні між собою макарони або вироби з тіста й рівномірно розподіліть їх у контейнері.

Налаштування


Автоматичні програми  | Вироби з тіста | ... |

або

Приготування парою 

Температура: 100 °C

Тривалість: див. таблицю

Свіжі продукти	 [хв]
Картопляні кльоцки (кнедли)	2
Галушки по-швабськи	1
Равіолі	2
Домашня локшина	1
Тортелліні	2
Сухі продукти, в воді	
Лапша	14
Лапша для супу	8

 Тривалість

Приготування парю

Кнедли

Готові кнедли в пакеті для варіння слід повністю залити водою, тому що незважаючи на попереднє промивання у воді, вони вберуть недостатню кількість води і розваляться.

Свіжі кнедли готуйте в змащеному жиром, перфорованому контейнері.

Налаштування


Автоматичні програми  | Вироби з тіста | ... |

або

Приготування парю 

Температура: 100 °C

Тривалість: див. таблицю

	 [хв]
Гарячі кнедли	30
Дріжджові галушки	20
Картопляні галушки в пакеті для варіння	20
Хлібні галушки в пакеті для варіння	18–20

 Тривалість

Бобові, сушені

Перед приготуванням бобові слід замочувати у холодній воді не менш ніж 10 годин. У результаті замочування зростає їх засвоєння, і скорочується час приготування. Замочені бобові під час приготування повинні бути вкриті водою.

Сочевицю замочувати непотрібно.

При приготуванні незамочених бобових залежно від сорту потрібно дотримуватись певного співвідношення бобових до рідини.

Налаштування

Автоматичні програми  | Бобові | ... |

або

Приготування парою 

Температура: 100 °C

Тривалість: див. таблицю

Замочені	
	⌚ [хв]
Квасоля	
Звичайна квасоля	55–65
Червона квасоля	20–25
Чорна квасоля	55–60
Ряба квасоля	55–65
Біла квасоля	34–36
Горох	
Жовтий горох	40–50
Зелений горох, почищений	27

⌚ Тривалість

Приготування парю

Незамочені		
	Співвідношення бобові : рідина	⌚ [хв]
Квасоля		
Звичайна квасоля	1 : 3	130–140
Червона квасоля	1 : 3	95–105
Чорна квасоля	1 : 3	100–120
Ряба квасоля	1 : 3	115–135
Біла квасоля	1 : 3	80–90
Сочевиця		
Коричнева сочевиця	1 : 2	13–14
Червона сочевиця	1 : 2	7
Горох		
Жовтий горох	1 : 3	110–130
Зелений горох, почищений	1 : 3	60–70

⌚ Тривалість

Курячі яйця

Для приготування варених яєць використовуйте перфорований контейнер.


Перед приготуванням не потрібно розбивати шкаралупу яєць. Так як під час фази нагрівання вони поступово розігріваються, вони не розриваються в пароварці.

Змастіть жиром неперфорований контейнер, якщо Ви будете готувати у ньому страву із яєць, наприклад, паровий омлет.

Налаштування


Автоматичні програми  | Курячі яйця | ... |

або

Приготування парю 

Температура: 100 °C

Тривалість: див. таблицю

	 [хв]
маленькі (розмір S) не круто середні круто	3 5 9
середні (розмір M) не круто середні круто	4 6 10
великі (розмір L) не круто середні круто	5 6–7 12
дуже великі (розмір XL) не круто середні круто	6 8 13

 Тривалість

Приготування парою

Фрукти


Щоб не втратити сік, готуйте фрукти в неперфорованому контейнері. Якщо Ви готуєте фрукти в перфорованому контейнері, підставте під низ неперфоровану ємність. Так Ви теж не втратите сік.

Повідомлення: Ви можете використати зібраний сік для приготування желе для прикрашання фруктових тортів.

Налаштування

Автоматичні програми  | Фрукти | ... |

або

Приготування парою 

Температура: 100 °C


Тривалість: див. таблицю

	 [хв]
Яблука, шматочками	1–3
Груші, шматочками	1–3
Вишні	2–4
Сливи Мірабель	1–2
Нектарини/персики, шматочками	1–2
Сливи	1–3
Айва, кубиками	6–8
Ревінь, шматочками	1–2
Аґрус	2–3

 Тривалість

Ковбасні вироби

Налаштування


Автоматичні програми  | Ковбасні вироби | ... |

або

Приготування парою 

Температура: 90 °C

Тривалість: див. таблицю

Ковбасні вироби	 [хв]
Варена ковбаса	6–8
Шпикачки	6–8
Біла ковбаса	6–8

 Тривалість

Ракоподібні

Підготовка

Перед приготуванням розморозьте заморожених ракоподібних. Очистіть їх, видаліть нутрощі, помийте.

Контейнери

Змастіть жиром перфорований контейнер.

Тривалість приготування


Чим довше готуються ракоподібні, тим більш жорсткими вони стають. Дотримуйтесь вказаного часу.

Якщо ракоподібні готуються в соусі або бульйоні, збільшіть зазначений час приготування на кілька хвилин.

Налаштування



Автоматичні програми  | Ракоподібні | ... |



або

Приготування парю 

Температура: див. таблицю

Тривалість: див. таблицю


	 [°C]	 [хв]
Креветки	90	3
Креветки середні	90	3
Креветки королівські	90	4
Краб	90	3
Лангусти	95	10–15
Креветки дрібні	90	3

 Температура,  Тривалість

Приготування парою

Молюски

Свіжі продукти

 **Небезпека отруєння через зіпсовані мідії.**
Зіпсовані мідії можуть спричинити харчове отруєння.
Готуйте лише ті мідії, мушлі яких закриті.
Не їжте мідії, які після приготування залишилися закритими.

Перед приготуванням свіжих мідій на декілька годин замочіть їх у воді, щоб вимити з них пісок. Після цього ретельно очистьте їх за допомогою щітки, щоб видалити звислі волокна.

Заморожені вироби

Розморозьте заморожених молюсків.


Тривалість приготування

Чим довше молюски варяться, тим більш жорсткими вони стають. Дотримуйтесь вказаного часу.

Налаштування



Автоматичні програми  | Молюски | ... |



або

Приготування парою 

Температура: див. таблицю

Тривалість: див. таблицю

	 [°C]	 [хв]
Морські качечки (мідії)	100	2
Серцевидка	100	2
Мідії	90	12
Гребінці	90	5
Двостулкові молюски	100	2–4
Венериди	90	4

 Температура,  Тривалість

Приготування страв меню - вручну

Під час приготування страв вручну вимкніть функцію зменшення пари (див. розділ «Налаштування», підрозділ «Зменшення кількості пари»).

Під час приготування страв для одного меню використовуються різні продукти з різним часом приготування, наприклад, філе морського окуня з рисом і броколі. У такому разі, щоб продукти були приготовані одночасно, їх слід поміщати до робочої камери з певною затримкою.

Рівень завантаження

Ставте продукти, що стікають (наприклад, рибу) або можуть пофарбувати іншу страву (наприклад, буряк), безпосередньо над універсальним піддонном. Так ви уникнете зміни смаку або кольору рідиною, що стікає.

Температура

Температура для приготування страв меню складає 100 °C, так як більшість продуктів готуються за цієї температури. Не готуйте в жодному разі за нижчої температури, якщо для продуктів рекомендована різна температура, напр., для філе дорадо 85 °C, для картоплі 100 °C.

Якщо для страви рекомендована температура, напр., 85 °C, перевірте результат при приготуванні на 100 °C. Ніжні сорти риби, наприклад, морський язик і морська камбала, при 100 °C стають дуже жорсткими.

Тривалість приготування

Якщо температура вища за рекомендовану, зменшіть тривалість приготування на $\frac{1}{3}$.

Приклад:

Час приготування продуктів

(див. таблицю для варіння в розділі «Приготування на пару»).

Пропарений рис	24 хвилини
Філе морського окуня	6 хвилин
Броколі	4 хвилини

Розрахунок часу приготування:

24 хвилини – 6 хвилин = 18 хвилин
(1-ий час приготування: рис)

6 хвилини – 4 хвилин = 2 хвилин
(2-ий час приготування: філе морського окуня)

Залишок = 4 хвилини (3-й час приготування: броколі)

Тривалість	24 хв. рис		
		6 хв. філе морського окуня	
			4 хв. броколі
Налаштування	18 хв.	2 хв.	4 хв.

Приготування страв меню

- Спочатку покладіть у робочу камеру рис.
- Встановіть 1-шу тривалість приготування – 18 хвилин.
- Через 18 хвилин поставте в прилад філе окуня.
- Встановіть 2-гу тривалість приготування – 2 хвилини.
- Через 2 хвилин покладіть у робочу камеру броколі.
- Встановіть 3-ю тривалість приготування – 4 хвилини.

Sous-vide (Приготування під вакуумом)

В цьому дбайливому режимі приготування продукт в вакуумному пакеті готується повільно при низькій постійній температурі.

Завдяки вакууму під час приготування не випаровується рідина, і зберігаються всі поживні і ароматні речовини.

В результаті страва рівномірно приготована і має насичений смак.

Використовуйте тільки свіжі продукти без жодних пошкоджень!
Зверніть увагу на умови та дотримання температури зберігання.

Використовуйте лише термостійкі, придатні для варіння вакуумовані пакети.

Не готуйте в вакуумних пакетах, в яких продукти продаються, напр., таких як вакуумовані заморожені продукти, так як вони можливо не підходять для приготування.

Не використовуйте повторно вакуумований пакет.

Запакуйте продукт виключно на камерному вакууматорі.

Важливі вказівки щодо використання

Для отримання оптимального результату приготування дотримуйтеся таких вказівок:

- Використовуйте менше приправ і трав, ніж під час звичайного приготування, оскільки їх вплив на страву буде інтенсивнішим.
Ви можете готувати без приправ і додати їх лише перед подачею на стіл.
- Додавання солі, цукру й рідини скоротить тривалість приготування.


- Додавання кислоти, наприклад, лимонної кислоти або оцту, зміцнить структуру продукту.
- Не використовуйте часник або алкоголь, оскільки через це може з'явитися неприємний присмак.
- Використовуйте вакуумний пакет, що підходить по розміру для страви. Якщо пакет занадто великий, може залишитися забагато повітря.
- Якщо ви хочете готувати кілька продуктів в одному вакуумованому пакеті, покладіть їх поряд у пакет.
- Якщо ви хочете готувати одночасно в кількох вакуумованих пакетах, покладіть їх поряд на решітку.
- Час приготування залежить від товщини продукту.
- Не відкривайте дверцята під час процесу приготування. Відчинення дверцят збільшує тривалість приготування й впливає на його результат.
- Значення температури й тривалості приготування можна не завжди вводити в точності 1:1 з рецепта. Відрегулюйте ці налаштування згідно ваших вподобань щодо ступеня готовності страви.
- За високої температури або довгої тривалості приготування може не вистачити води в контейнері. Час від часу стежте за вказівками на дисплеї.

Sous-vide (Приготування під вакуумом)

Поради

- Щоб скоротити тривалість приготування, можна помістити продукти до вакуумованих пакетів за 1–2 дні перед початком приготування. Зберігати продукти в вакуумованому пакеті слід у холодильнику за температури не вище 5 °С. Щоб зберегти якість і смак їжі, продукти слід приготувати не пізніше ніж через 2 дні.
- Заморозьте рідину, наприклад, маринад, перед вакуумуванням, щоб уникнути її виливання з вакуумованого пакету.
- Загорніть краї пакета для наповнення назовні. Так можна отримати чистий і бездоганий зварювальний шов.
- Якщо страва після приготування не споживається, покладіть її одразу в льодяну воду й зачекайте, доки вона повністю охолоне. Після цього зберігайте продукт за температури щонайбільше 5 °С.
Так збережеться якість, смак і продовжиться термін вживання.
Виняток. М'ясо птиці потрібно спожити одразу після приготування.
- Після приготування розріжте пакет з обох сторін, щоб мати кращий доступ до страви.
- Швидко на великій потужності обсмажте тверді сорти риби (наприклад, лосось) і м'ясо перед подачею на стіл. Так ви відновите аромат запеченого продукту.
- Сік або маринад з овочів, риби та м'яса використовуйте для приготування соусу.
- Подавайте страву на підігрітій тарілці.

Використання режиму роботи Sous-vide

- Промийте продукт під холодною водою та просушіть його.
- Покладіть продукт у вакуумний пакет і за потреби додайте рідину та приправи.
- Запакуйте продукт на камерному вакууматорі.
- Для отримання оптимального результату приготування поставте решітку на рівень 2.
- Покладіть вакуумований продукт (за наявності кількох таких продуктів – один поряд з одним) на решітку.
- Виберіть Sous-vide .
- За потреби змініть рекомендовану температуру.
- Підтвердьте за допомогою кнопки *OK*.
- За потреби встановіть інші налаштування (див. розділ «Керування»).

Sous-vide (Приготування під вакуумом)

Можливі причини незадовільного результату

Вакуумований пакет вздувся:

- Зварювальний шов був брудним або недостатньо міцним і розійшовся.
- Пакет проколовся гострою кісткою.

Страва має неприємний присмак або не властивий їй смак:

- Неправильне зберігання продукту, недотримання холодильного ланцюга.
- В продукті почали розмножуватись мікроби.
- Було додано забагато приправ.
- Пакет або зварювальний шов не були чистими.
- Вакуум був не достатньо сильним.
- Продукт після приготування не одразу споживався або не був охолоджений.

Sous-vide (Приготування під вакуумом)

Наведені в таблиці значення щодо часу є орієнтовними. Надалі ми рекомендуємо обирати меншу тривалість готування. За потреби можна продовжити приготування страви. Тривалість готування розпочинається лише після досягнення встановленої температури.

Приготований продукт	Попереднє додавання		🌡️ [°C]	⌚ [хв]
	Цукор	Сіль		
Риба				
Філе атлантичної тріски, 2,5 см товщиною		x	54	35
Філе лосося, 2–3 см товщиною		x	52	30
Філе морського чорта		x	62	18
Філе судака, 2 см товщиною		x	55	30
Овочі				
Сувіття цвітної капусти, середні-великі		x	85	40
Гарбуз хоккайдо, смужками		x	85	15
Кольрабі, кружальцями		x	85	30
Спаржа, біла, цілком	x	x	85	22–27
Батат, кружальцями		x	85	18
Фрукти				
Ананас, смужками	x		85	75
Яблука, кружальцями	x		80	20
Банани «Бєбі», цілком			62	10
Персики, половинками	x		62	25–30
Ревінь, шматочками			75	13
Сливи, половинками	x		70	10–12
Інше				
Квасоля, біла, замочена в співвідношенні 1:2 (квасоля:рідина)		x	90	240
Креветки середні, почищені		x	56	19–21
Курячі яйця, цілком			65–66	60
Морські гребінці, відкриті			52	25
Шалот, цілком	x	x	85	45–60

🌡️ Температура, ⌚ Тривалість

Sous-vide (Приготування під вакуумом)

Приготований продукт	Попереднє додавання		🌡️ [°C]		🕒 [хв]
	Цукор	Сіль	середнє просмаження*	повне просмаження*	
М'ясо					
Качина грудка, цілком		x	66	72	35
Спинка ягняти, з кістками			58	62	50
Стейк із яловичого філе, 4 см товщиною			56	61	120
Стейк із яловичого філе, 2,5 см товщиною			56	–	120
Свиняча вирізка, цілком		x	63	67	60

🌡️ Температура, 🕒 Тривалість

* Ступінь готовності

«Повне просмаження» відповідає вищому налаштуванню внутрішньої температури, ніж «Середнє просмаження», але не просмажується повністю в класичному значенні.

Sous-vide (Приготування під вакуумом)

Розігрівання

Страви з капусти, наприклад, кольрабі й цвітної капусти, розігрівайте лише із соусом. Без соусу під час розігрівання страва може набути неприємного присмаку й сіро-коричневого кольору.

Продукти з короткою тривалістю приготування й ті, що потребують мало часу для розігрівання, наприклад, риба, в основному не підходять для розігрівання.

Підготовка

Продукти після приготування покладіть одразу прибіл. на 1 годину в льодяну воду. Завдяки швидкому охолодженню Ви уникните того, що продукти будуть готуватися далі. Так досягнеться оптимальний ступінь приготування.

Зберігайте продукти виключно в холодильнику при температурі максимумно 5 °C.

Врахуйте, що якість продуктів знижується пропорційно часу зберігання.

Ми рекомендуємо перед повторним розігріванням зберігати продукти в холодильнику не довше 5 днів.

Налаштування

Sous-vide 

Температура: див. таблицю

Тривалість: див. таблицю

Sous-vide (Приготування під вакуумом)

Повторне розігрівання в режимі роботи Sous-vide

Наведені в таблиці значення часу є орієнтовними. За потреби можна готувати впродовж тривалішого часу. Час приготування розпочинається лише після досягнення встановленої температури.

Продукт	°C [°C]		⌚ ² [хв]
	середнє просмаження ¹	повне просмаження ¹	
М'ясо			
Спинка ягняти, з кістками	58	62	30
Стейк із яловичого філе, 4 см товщиною	56	61	30
Стейк із яловичого філе, 2,5 см товщиною	56	—	30
Свиняча вирізка, цілком	63	67	30
Овочі			
Суцвіття цвітної капусти, середні-великі ³	85		15
Кольрабі, кружальцями ³	85		10
Фрукти			
Ананас, смужками	85		10
Інше			
Квасоля, біла, замочена в співвідношенні 1:2 (квасоля:рідина)	90		10
Шалот, цілком	85		10

🌡️ Температура, ⌚ Тривалість


¹ Ступінь готовності

«Повне просмаження» відповідає вищому налаштуванню внутрішньої температури, ніж «Середнє просмаження», але не просмажується повністю в класичному значенні.

² Тривалість дійсна для вакуумованих продуктів із початковою температурою приблизно від 5 °C (температура в холодильнику).

³ Розігрівати лише в соусі.

Розігрівання

Для розігрівання продуктів, які були приготовані в режимі приготування під вакуумом (Sous-vide), використовуйте режим Sous-vide  (див. розділ «Sous-vide», підрозділ «Розігрівання»).

У комбінованій паровій шафі їжа нагрівається делікатно, вона не пересушується і не пересмажується. Вона рівномірно нагрівається і її не потрібно перемішувати.

Можна розігрівати як готові порційні страви на тарілці (м'ясо, овочі, картопля), так й окремі продукти.

Посуд

Маленькі порції можна розігрівати на тарілці, великі порції - в контейнері.

Тривалість

Для страв на тарілці встановлюйте тривалість 10–12 хвилин. Для кількох тарілок знадобиться більше часу. Якщо ви запускаєте процеси нагрівання один за одним, для другого та подальших нагрівань зменште тривалість приблизно на 5 хвилин, оскільки робоча камера ще тепла.

Вологість


Чим вологіший продукт харчування, тим менше встановлене значення вологості.

Поради


- Великі страви, такі як печеня, розігрівайте не повністю, а порціями на тарілці.
- Розділяйте навпіл щільні за консистенцією страви – такі, як фарширований перець або рулети.
- Соуси розігрівайте окремо. Винятком є страви, які слід готувати в соусі (наприклад, гуляш).
- Зверніть увагу, що паніровані продукти, наприклад, шніцель, вже не будуть хрусткими.

Під час розігрівання продукти не слід накривати.

Налаштування

Розігрівання 

або

Комбінований режим  | Комбін. режим+Конвекція плюс

Температура: див. таблицю

Вологість: див. таблицю

Тривалість: див. таблицю

Інше використання

Наведені в таблиці значення часу є орієнтовними. Надалі ми рекомендуємо вибирати меншу тривалість. За потреби можна готувати впродовж тривалішого часу.


Продукт	🌡️ [°C]	💧 [%]	🕒* [хв]
Овочі			
Морква Цвітна капуста Кольрабі Бобові	120	70	8–10
Гарніри			
Макарони Рис Картопля, розрізана навпіл	120	70	8–10
Галушки Картопляне пюре	140	70	18–20
М'ясо і птиця			
Печеня скибками, 1,5 см товщиною Рулети, нарізані, Гуляш Рагу з баранини Кенігсберзькі фрикадельки Шніцель із курятини Шніцель з індички, нарізаний	140	70	11–13
Риба			
Філе риби Рибний рулет, розрізаний навпіл	140	70	10–12
Страви на тарілці			
Спагеті з томатним соусом Печеня зі свинини, картопля, овочі Фарширований рисом перець (навпіл) Фрікасе з курки з рисом Овочевий суп Крем-суп Бульйон Рагу	120	70	10–12

🌡️ Температура, 💧 Вологість, 🕒 Тривалість

* Вказаний час стосується продуктів, які розігріваються на одній тарілці.

Розморожування

Розморожування продукту в комбінованій паровій шафі потребує значно менше часу, ніж розморожування за кімнатної температури.

 **Небезпека зараження мікроорганізмами.**

Мікроби, наприклад, сальмонела, можуть спричинити тяжке харчове отруєння.

Під час розморожування риби та м'яса (особливо птиці) дотримуйтеся чистоти.

Не використовуйте талу рідину.

Негайно продовжіть обробку продуктів після завершення часу вирівнювання.

Температура

Оптимальна температура розморожування складає 60 °С.

Виключення: фарш і дичина - 50 °С.

Підготовка

У разі потреби перед розморожуванням продукту зніміть із нього упаковку.

Виняток. Хліб і випічка розморожуються в упаковці, оскільки інакше вони вбирають вологу й стають м'якими.

Після розморожування продукту залиште його на декілька хвилин за кімнатної температури. Цей час вирівнювання необхідний для рівномірного розподілу тепла всередині продукту.

Контейнер

Для розморожування продуктів, що стікають, наприклад, птиці, використовуйте перфорований контейнер із підставленим знизу універсальним піддоном. Таким чином продукт не буде лежати в рідині, що стекла після розморожування.

Продукти, що не стікають, можна розморожувати в неперфорованому контейнері.

Поради

- Риба для приготування не повинна повністю розморозитись. Достатньо, щоб розморозилась верхня частина, щоб вона могла ввібрати приправи. Для цього, залежно від товщини, достатньо 2–5 хв.
- Після половини строку розморожування відокремте один від одного поштучні заморожені продукти, наприклад, ягоди й шматки м'яса, і розкладіть їх по поверхні.
- Розморожені продукти не слід заморожувати вдруге.
- Розморожуйте готові заморожені страви відповідно до вказівок на упаковці.

Налаштування

Розморожування 

або

Приготування парю 

Температура: див. таблицю

Тривалість нагрівання: див. таблицю

Час вирівнювання: див. таблицю

Інше використання

Наведені в таблиці значення часу є орієнтовними. Надалі ми рекомендуємо вибирати меншу тривалість розморожування. За потреби можна розморожувати впродовж тривалішого часу.

Продукт	Кількість	🌡️ [°C]	🕒 [хв]	⌚ [хв]
Молочні продукти				
Сир скибками	125 г	60	15	10
Сир	250 г	60	20–25	10–15
Вершки	250 г	60	20–25	10–15
М'який сир	100 г	60	15	10–15
Фрукти				
Яблучний мус	250 г	60	20–25	10–15
Яблука шматочками	250 г	60	20–25	10–15
Абрикоси	500 г	60	25–28	15–20
Полуниця	300 г	60	8–10	10–12
Малина/смородина	300 г	60	8	10–12
Вишні	150 г	60	15	10–15
Персики	500 г	60	25–28	15–20
Сливи	250 г	60	20–25	10–15
Аґрус	250 г	60	20–22	10–15
Овочі				
Заморожені в блоці	300 г	60	20–25	10–15
Риба				
Рибне філе	400 г	60	15	10–15
Форель	500 г	60	15–18	10–15
Омар	300 г	60	25–30	10–15
Краб	300 г	60	4–6	5
Готові страви				
Риба, овочі, гарніри/ Paгу/супи	480 г	60	20–25	10–15

Інше використання

Продукт	Кількість	🌡️ [°C]	🕒 [хв]	⌚ [хв]
М'ясо				
Шматки печені	по 125–150 г	60	8–10	15–20
Фарш	250 г	50	15–20	10–15
	500 г	50	20–30	10–15
Гуляш	500 г	60	30–40	10–15
	1000 г	60	50–60	10–15
Печінка	250 г	60	20–25	10–15
Спинка зайця	500 г	50	30–40	10–15
Спинка косулі	1000 г	50	40–50	10–15
Шніцель/відбивна котлета/ ковбаса для смаження	800 г	60	25–35	15–20
Птиця				
Смажена курка	1000 г	60	40	15–20
Курячі стегенця	150 г	60	20–25	10–15
Курячий шніцель	500 г	60	25–30	10–15
Ніжка індички	500 г	60	40–45	10–15
Випічка				
Листова/дріжджова випічка	–	60	10–12	10–15
Кекси/пирого	400 г	60	15	10–15
Хліб/булочки				
Булочки	–	60	30	2
Сірий хліб, порізаний	250 г	60	40	15
Хліб із висівками, порізаний	250 г	60	65	15
Білий хліб, порізаний	150 г	60	30	20

🌡️ Температура, 🕒 Тривалість, ⌚ Час вирівнювання

Інше використання

Mix & Match

Для легкого приготування страв на тарілці можна застосовувати функцію «Спеціальне використання» Mix & Match. За допомогою цієї функції можна розігріти готові страви (напівфабрикати) або приготувати порційну страву на тарілці зі свіжих продуктів.

Під час приготування ви можете вибрати між режимами, за яких страва вийде хрусткою та обсмаженою або ніжною із соковитою скоринкою без додаткового підрум'янення.

Для приготування використовуйте лише чисті продукти. Якщо ви маєте сумніви, утилізуйте продукти.

Повідомлення: Для спеціального використання Mix & Match ми рекомендуємо використовувати додаток Miele. За допомогою програми Miele ви можете в інтерактивному режимі створювати страви на тарілці з різноманітних інгредієнтів і переносити налаштування програми на вашу комбіновану парову шафу.

Для роботи цієї функції необхідно підключити комбіновану парову шафу до домашньої безпроводної мережі. Про те, як це зробити, читайте в розділі «Miele@home» в підрозділі «Перше введення в експлуатацію».

Якщо ви не користуєтесь додатком Miele, дотримуйтесь наведених нижче інструкцій і створіть свою страву за допомогою таблиці температурних режимів.

Посуд для готування

Використовуйте:

- пласку тарілку або малу форму
- глибоку миску або чашку для продуктів, приготування яких передбачає додавання рідини

Випічку, піцу, тарт фламбе та подібні страви можна ставити безпосередньо на решітку (за потреби для цього можна використати папір для випікання).

Пластикові ємності для напівфабрикатів недостатньо термостійкі. Помістіть готові страви у відповідний посуд.

Вказівки щодо розігрівання страв на тарілці

- Використовуйте для приготування обсмажених або запечених продуктів Розігрівання із скоринкою, а для готових страв – Дбайливе розігрівання.
- Слід врахувати, що хрусткими можуть бути лише ті продукти, які до початку повторного нагрівання з використанням режиму Розігрівання із скоринкою були хрусткими.
- Висота страви не має перевищувати 2–2,5 см. Вищі страви слід перемістити в плаский посуд (наприклад, рагу) або нарізати невеликими шматочками (наприклад, рулети, запіканка).
- Розігривайте макарони лише разом із соусом.
- На нижній стороні посуду можуть утворитися краплі води. Висушіть ці краплі води перед подачею страви.

Вказівки щодо приготування страв на тарілці

- З рибного й м'ясного бульйону можна зробити соус. Для приготування покладіть 1 чайну ложку згущувача для соусів до м'яса або риби. Перед подачею перемішайте соус за допомогою виделки. Замість згущувача для соусу можна також додати 1 чайну ложку сухого картопляного пюре (швидкого приготування) або 1 дрібку гуарової камеді.
- Різний час приготування продукту можна регулювати відповідно до розміру шматочків: що коротший час приготування, то більші шматочки потрібно готувати (наприклад, великі суцвіття цвітної капусти). Чим довший час приготування, тим менші шматочки потрібно готувати (наприклад, картопля, нарізана кубиками).
- Різний час приготування також можна збалансувати шляхом нашарування: помістіть продукт, для приготування якого потрібно менше часу, під продукт, для приготування якого необхідно більше часу, або готуйте їх як запіканку.
- Щоб страва не стала сухою, готуйте її з використанням соусу або маринаду. Ви також можете використовувати сир або бекон.

Приготування страв на тарілці з різних продуктів

Для отримання хорошого результату приготування слід використовувати такі компоненти, наприклад, м'ясо, гарніри й овочі, щоб можна було встановити загальні налаштування для підрум'янення. Бажано, щоб вибране налаштування підходило для всіх компонентів (хоча б умовно).

Ми пропонуємо такий порядок дій:

- Згідно з таблицею приготування виберіть основний інгредієнт, наприклад, стейк із яловичини.
- Виберіть всі інші інгредієнти, для яких передбачено відповідні налаштування для підрум'янення, наприклад, зелена квасоля й рис.

Інше використання

Вказівки щодо таблиць для готування

Окрім інформації щодо розмірів шматків або рівня обробки продуктів, таблиці для приготування містять такі інструкції з приготування.


Підрум'янення показано на дисплеї у вигляді шкали із сімома сегментами. У всіх випадках: чим більше сегментів заповнено, тим довшою є тривалість приготування.

Щоб визначити, яке налаштування підходить для підрум'янення страви, можна скористатися відповідними символами:

Символ	Значення
—	не підходить
□	підходить за деяких умов
■	добре підходить

Використання режиму «Спеціальне використання Mix & Match»

Під час приготування продукти не слід накривати.

- За необхідності проведіть попередню підготовку продукту.
 - Виберіть Інші  | Спеціальне використання | Mix & Match.
 - Якщо ви готуєте вже **приготовану** їжу, виберіть Дбайливе розігрівання або Розігрівання із скоринкою.
 - Якщо ви готуєте **свіжі** або ще не приготовані продукти, виберіть Дбайливе приготування або Приготування із скоринкою.
 - За необхідності змініть налаштування для підрум'янення.
 - Підтвердьте за допомогою кнопки *OK*.
 - Поставте страву на решітку на рівень 2.
 - Підтвердьте за допомогою кнопки *OK*.
- Процес приготування можна запустити відразу або з відстроченням.
- Якщо після завершення процесу приготування страва ще не дійшла до бажаного ступеня готовності, виберіть продов. підрум. .

Розігрівання продуктів за допомогою опції «Розігрівання із скоринкою»

Продукт	Сегментні смужки налаштування для підрум'янення
Яблучний штрудель, висота 4 см, попередньо приготовлений	___ _ _ _ □ ■ □ _
Запечений камамбер, 75 г, попередньо приготовлений	___ _ _ □ ■ □ _
Багет, попередньо приготовлений	_ □ ■ □ _ _ _ _
Закуски з листового тіста, попередньо приготовлені	_ □ ■ □ □ _ _ _
Овочева котлета з тофу ¹ , попередньо приготовлена	_ □ □ ■ □ _ _ _
Булочки, попередньо спечені або попередньо приготовлені, що зберігаються	_ _ □ ■ □ _ _ _
Чізбургер, попередньо приготовлений	_ _ □ ■ _ _ _ _
Чілі кон карне ¹ , висотою 2 см, попередньо приготовлений	_ _ _ □ ■ □ _
Чіабата, попередньо спечена або попередньо приготовлена, що зберігається	_ _ _ ■ □ _ _ _
Тарт фламбе, попередньо приготовлений	_ □ ■ □ _ _ _ _
Шматки м'яса ¹ , попередньо спечені або попередньо приготовлені	□ □ ■ □ □ _ _ _
Котлети ¹ (зі свинини), 60 г, попередньо приготовлені	_ _ _ □ ■ □ _
Спрінг-ролл, 100 г, попередньо приготовлений	_ _ _ _ □ ■ □
Імператорський омлет ¹ , заморожений, розморожений	_ □ □ ■ □ □ _
Картопля відносно тверда, нарізана кружальцями, попередньо приготовлена	_ _ □ ■ □ _ _ _
Картопляні зрази, попередньо приготовлені	_ _ □ □ ■ □ _
Лазанья ¹ , висотою 3 см, попередньо приготовлена	_ _ _ ■ □ _ _ _
Макаронна запіканка ¹ , висотою 4,5 см, попередньо приготовлена	_ _ _ □ ■ _ _ _
Млинці ¹	_ _ □ ■ □ _ _ _
Піца, попередньо приготовлена	□ □ ■ □ □ □ _
Кіш, висотою 3,5 см, попередньо приготовлений	_ _ _ _ □ ■ □
Картопляні оладки ¹ , попередньо приготовлені	_ _ _ ■ □ _ _ _
Смажені картопляні трикутники, попередньо приготовлені	_ _ _ □ ■ □ _
Шніцель, попередньо приготовлений	_ _ □ ■ □ □ _

¹ – ця позначка означає, що страва не стане хрусткою і її слід просто розігріти (до температури > 65 °C).

Інше використання

Приготування продуктів за допомогою опції «Приготування із скоринкою»

Продукт	Примітки щодо приготування	Сегментні смужки налаштування для підрум'янення
М'ясо¹		
Ковбаски, 100 г, ошпарені	надрізані	___ _ _ _ _ □ ■ □
Котлети, 60 г, висотою 2,5 см	Фарш м'ясний приправлений	___ _ _ _ _ □ ■ □
Грудка курчати, висотою 3 см, сира	необроблена, приправлена	_ □ □ ■ _ _ _ _
Курячі гомілки, сирі	мариновані	___ _ _ □ □ □ □ ■
Стейк із телячих ребер, висотою 2,5 см, сирий	маринований, із соусом	■ _ _ _ _ _ _ _
Котлета Каслер, висотою 3,5 см, сира	–	___ _ □ ■ □ □ □ □
Відбивна з ягняти, висотою 2 см, сира	маринована	□ ■ □ □ _ _ _ _
Стейк із яловичини, висотою 3 см, сирий	маринований	_ □ ■ □ _ _ _ _
Свиняча вирізка, висотою 4 см, сира	у беконі, із сіллю, із перцем	□ □ ■ □ _ _ _ _
Відбивна зі свинини, висотою 1,5 см, сира	у паніровці, злегка змащена олією	___ _ _ _ _ _ ■
Риба¹		
Відбивна з палтуса, висотою 3 см, сира	маринована	□ ■ _ _ _ _ _ _
Філе атлантичної тріски, висотою 3,5 см, сире	мариноване	■ □ □ _ _ _ _ _
Філе лосося, висотою 3 см, сире	зі спеціями	□ □ ■ □ □ □ _ _
Філе сайди, висотою 3 см, сире	приправлене, з начинкою: шпинатом, фетою	■ □ _ _ _ _ _ _
Філе тунця, висотою 3 см, сире	мариноване	___ _ □ _ _ _ _ _
Страви із сома, нарізаного великими кубиками 50 г, сирі	маринований, із беконом	_ □ □ □ ■ _ _ _
Овочі		
Баклажани, висотою 2 см, сирі	мариновані	___ _ _ ■ □ _ _ _
Цвітня капуста, великі суцвіття, сира	сіль, перець, із паніровкою	□ □ ■ □ _ _ _ _
Броколі, великі суцвіття сире	із сирним соусом	□ ■ □ _ _ _ _ _
Спаржева квасоля в беконі, сира	із беконом, запована, приправлена	___ _ ■ □ _ _ _ _
Картопля твердого сорту, товщиною 3 мм, скибками, сира	із маслом, сіллю або сиром	___ _ _ □ □ □ ■

Інше використання

Продукт	Примітки щодо приготування	Сегментні смужки налаштування для підрум'янення
Кольрабі, товщиною 2 см скибками, сира	із сіллю, перцем, мускатним горіхом	□ □ ■ □ _ _ _ _
Гарбуз, кубики 2 см, сирий	із сіллю, перцем, гарбузовою олією	■ □ □ _ _ _ _
Початки кукурудзи, сирі	із сіллю, маслом	_ □ □ ■ □ _ _ _
Морква, скибками 2 см, сира	із сіллю, перцем, маслом	□ □ ■ □ _ _ _ _
Болгарський перець, великими шматочками, сирий	маринований	□ □ □ ■ □ _ _ _
Цукіні, скибками 2 см, сире	мариноване	_ □ □ ■ □ □ _ _
Паста і рис		
Свіжі макарони, тортеліні, попередньо приготовлені	–	□ _ _ _ _ _ _ _
Лазанья, висотою 3 см, попередньо приготовлена	–	■ □ _ _ _ _ _ _
Макаронна запіканка, висотою 2 см, попередньо приготовлена	–	■ _ _ _ _ _ _ _
Рис, коричневий рис, тривалість приготування – 8 хвилин, сирий	Сіль, 1 : 2 (рис: рідина)	_ □ ■ □ _ _ _ _
Рис, пропарений рис, тривалість приготування – 8–12 хвилин, сирий	Сіль, 1 : 1,5 (рис: рідина)	_ _ □ ■ □ _ _ _
Рис, попередньо приготовлений	–	□ □ ■ □ _ _ _ _
Піца тощо		
Запечений камамбер, 25 г, заморожений	розморожений	■ □ □ □ _ _ _ _
Багет, заморожений або попередньо приготовлений	розморожений	□ ■ _ _ _ _ _ _
Булочки, заморожені або попередньо приготовлені	розморожені	□ ■ □ _ _ _ _ _
Чізбургер, попередньо приготовлений	–	■ _ _ _ _ _ _ _
Фініки в беконі, сирі	–	_ □ □ ■ □ _ _ _
Тарт фламбе, сирий	Накрите тістом із холодильної шафи	_ _ □ ■ □ _ _ _
Спрінг-ролл 100 г, глибокої заморозки	розморожений	_ □ ■ □ _ _ _ _
Сир, приготований на грилі, 90 г, попередньо приготовлений	–	_ _ _ _ □ ■ □

Інше використання

Продукт	Примітки щодо приготування	Сегментні смужки налаштування для підрум'янення
Картопляні зрази, глибокої заморозки	розморожені	■ □ _ _ _ _ _
Ньокі, попередньо приготовлені	із маслом, сіллю або сиром	■ _ _ _ _ _
Деруни (швидкого пригот.), сирі	злегка змащені олією	_ _ □ ■ □ _ _
Картопляна локшина, попередньо приготовлена	–	□ □ ■ □ □ □ _
Овочева котлета з тофу, 80 г, попередньо приготовлена	–	■ _ _ _ _ _
Піца, попередньо приготовлена	–	□ ■ □ _ _ _ _
Смажені картопляні трикутники, заморожені	розморожені	■ □ _ _ _ _ _
Цибулевий пиріг, висотою 2,5 см	попередньо спечений	_ _ _ _ _ ■ □
Солодке		
Імператорський омлет, попередньо приготовлений	–	_ □ □ ■ □ □ _

¹ Додайте 1 чайну ложку згущувача для соусу до сирого м'яса або риби.

Продукти, придатні для спеціального використання «Дбайливе приготування»

Продукт	Примітка щодо приготування
М'ясо¹	
Сарделька (зі свинини) 100 г, попередньо приготовлена	–
Шашлик з телятини, 50 г кубиками, сирий	маринований, із беконом
Шашлик зі свинини, 50 г кубиками, сирий	маринований, із паприкою й цибулею
Грудка курчати, висотою 3 см, сира	необроблена, приправлена
Стейк із телячих ребер, висотою 2,5 см, сирий	маринований, із соусом
Копчена корейка, висотою 3,5 см	–
Риба¹	
Форель (ціла рибина), 350 г, сира	зі спеціями, начинкою, маслом, травами
Відбивна з палтуса, висотою 3 см, сира	маринована
Філе атлантичної тріски, висотою 3,5 см, сире	мариноване
Філе лосося, висотою 3 см, сире	зі спеціями
Філе сайди, 180 г	Начинка: шпинат і сметана
Філе тунця, висотою 3 см, сире	маринований

Інше використання

Продукт	Примітка щодо приготування
Страви із сома, кубиками 50 г,	мариновані, із беконом
Овочі	
Цвітна капуста, великі суцвіття, сира	зі спеціями
Броколі, великі суцвіття сире	приправлене, із сирним соусом або без нього
Картопля твердого сорту, четвертинками, почищена або нарізана шматочками, сира	Сіль
Кольрабі, товщиною 2 см скибками, сира	із сіллю, перцем, мускатним горіхом
Гарбуз, кубики 1,5 см, сирий	із сіллю, перцем, гарбузовою олією
Початки кукурудзи, сирі	із сіллю, маслом
Морква, скибками 2 см, сира	із сіллю, перцем, маслом
Болгарський перець, великими шматочками, сирий	маринований
Цвітна капуста, ціла, сира	із сіллю, перцем, мускатним горіхом
Стебла спаржі, цілі, сирі	із сіллю, маслом
Батат, 1,5 см, почищений або нарізаний шматочками, сирий	із сіллю
Цукіні, скибками 2 см, сире	маринований
Паста і рис	
Свіжі макарони, тортеліні, попередньо приготовлені	із соусом
Короткі макарони, сирі	Сіль, 1 : 3 (макарони: вода)
Рис, рис басматі, тривалість приготування – 10 хвилин, сирий	Сіль, 1 : 2,5 (рис: рідина)
Рис, коричневий рис, тривалість приготування – 8 хвилин, сирий	Сіль, 1 : 2 (рис: рідина)
Рис, пропарений рис, тривалість приготування – 8–12 хвилин, сирий	Сіль, 1 : 2 (рис: рідина)
Рис круглозернистий рис, попередньо приготовлений	–
Сира локшина для супів	змочена в бульйоні
Піца тощо	
Ньокі, попередньо приготовлені	із сіллю, маслом
Картопляне пюре, попередньо приготовлене	–
Картопляна локшина, попередньо приготовлена	із сіллю, маслом

¹ Додайте 1 чайну ложку згущувача для соусу до сирого м'яса або риби.

Інше використання

Приготування страв меню – автоматичний

Під час автоматичного приготування страв для одного меню можна використовувати до 3 різних продуктів, наприклад, риба з рисом і овочами.

У разі приготування для одного меню, щоб продукти були приготовані одночасно, їх слід поміщати до робочої камери з певною затримкою.

Продукти можна вибирати в будь-якій послідовності, оскільки пароварка автоматично сортує продукти за тривалістю приготування й вказує, коли яку страву потрібно поставити в прилад.

Функції Готово о і Старт о не пропонуються під час приготування страв меню.

Використовуйте спеціальний додаток Приготування страв меню

■ Виберіть Інші  | Спеціальне використання | Приготування страв меню.

■ Виберіть необхідний продукт.

Залежно від продукту з'являються запити відносно його розміру, ваги та ступеня готовності.

■ Виберіть або задайте необхідне значення й підтвердіть дію за допомогою кнопки ОК.

■ Виберіть Додати продукти.

■ Виберіть потрібний продукт і дійте таким чином, як описано вище.

■ Якщо потрібно, повторіть процес вибору для третього продукту.

Після підтвердження Почати пригот. страв меню вам буде запропоновано поставити продукт у духову шафу на найдовшу тривалість приготування.

■ Продукти, які стікають або можуть фарбувати інші продукти, слід готувати в перфорованих контейнерах і ставити їх безпосередньо над універсальним піддоном. Так ви уникнете зміни смаку або кольору рідиною, що стікає.

Після завершення фази нагрівання ви побачите на екрані, що потрібно додати наступний продукт. Після досягнення цього часу лунає звуковий сигнал. Цей процес можна повторити для третього продукту.

Ви також можете зібрати в одне меню незазначені тут продукти. Детальну інформацію щодо цього ви знайдете в розділі «Приготування на пару», підрозділ «Приготування страв меню – вручну».

Консервування

Використовуйте лише бездоганні свіжі продукти без жодних пошкоджень (не подавлені і не гнилі).

Банки

Використовуйте тільки начисто помиті банки та устаткування у бездоганному стані. Ви можете використовувати скляні банки із накрутною металевою кришкою, а також із скляною кришкою і гумовою прокладкою.

Стежте за тим, щоб банки були однакового розміру, тоді консервування завершиться одночасно.

Після наповнення банки продуктами для консервування протріть її край чистою ганчіркою з гарячою водою і закрийте банку.

Фрукти

Ретельно відберіть фрукти, швидко, але ґрунтовно промийте їх і дайте їм висохнути. Ягоди мийте дуже обережно, вони дуже ніжні і швидко давлються.

У разі потреби видаліть шкірку, черешки, насіння або кісточки. Яблука, наприклад, наріжте скибками.

Великі плоди з кісточкою (сливи, абрикоси) кілька разів проколiть виделкою або дерев'яною паличкою, інакше вони потрескаються.

Овочі

Помийте, почистьте та подрібніть овочі.

Перед приготування овочів бланшуйте їх, щоб вони зберегли свій колір (див. розділ «Інше використання», підрозділ «Бланшування»).

Заповнення

Наповнюйте банку максимум до рівня 3 см від краю. Якщо пресувати продукт у банці, пошкодяться його клітинні стінки. Обережно постукайте по банці рушником, щоб вміст розподілився рівномірно. Налийте в банки рідину. Продукт для консервування повинен бути вкритим рідиною.

Для фруктів використовуйте цукровий сироп, а для овочів за бажанням - розчин солі або оцту.

М'ясо і ковбаса

Запечіть або відваріть м'ясо перед консервуванням. Для заповнення використовуйте м'ясний сік після жарки, який можна розвести водою або бульйон, в якому варилось м'ясо. Слідкуйте за тим, щоб край банки не був жирним.

Наповніть банки ковбасою до половини, так як вона розбухне і підніметься.


Поради

- Рекомендується використовувати залишкове тепло, тобто виймати банки через 30 хвилин після вимкнення приладу.
- Після витягнення банок накрийте їх рушником та дайте їм охолонути протягом 24 годин.

Приготування продукту

- Ставте перфорований контейнер або решітку на рівень 1.
- Ставте банки в контейнер або на решітку. Банки не мають торкатись одна до одної.

Налаштування

Інші  | Спеціальне використання | Консервування

або

Приготування парю 

Температура: див. таблицю

Тривалість приготування: див. таблицю

Інше використання

Наведені в таблиці значення часу є орієнтовними.

Продукт	🌡️ [°C]	⌚* [хв]
Ягоди		
Смородина	80	50
Аґрус	80	55
Брусниця	80	55
Плоди з кісточкою		
Вишні	85	55
Сливи Мірабель	85	55
Сливи	85	55
Персики	85	55
Ренклюд	85	55
Насіннєві плоди		
Яблука	90	50
Яблучний мус	90	65
Айва	90	65
Овочі		
Квасоля	100	120
Товсті боби	100	120
Огірки	90	55
Червоний буряк	100	60
М'ясо		
Попередньо зварене	90	90
Смажене	90	90

🌡️ Температура, ⌚ Тривалість

* Тривалість варіння вказана для банок об'ємом 1,0 л. Для банок об'ємом 0,5 л час зменшується на 15 хвилин, а для банок об'ємом 0,25 л – на 20 хвилин.

Пироги (Консервування)

Для консервування підходить здобне, бісквітне та дріжджове тісто. Пироги можуть зберігатися при бл. 6 місяців.

Пироги **з фруктовю начинкою довго не зберігаються**, їх треба вжити у їжу протягом 2 днів.

Використовуйте лише цілі, добре промиті банки та приладдя. Склянки повинні бути знизу вужчими, ніж зверху (захисне скло). Найкраще підходять банки 0,25 л.

Скляні банки слід закривати за допомогою гумової прокладки, скляної кришки й ущільнювального кільця з пружиною.

Переконайтеся, що всі банки однакового розміру, щоб їхній вміст був приготований рівномірно.

- Змастіть банки вершковим маслом приблизно до 1 см до верхнього краю.
- Обсипте банку панірувальними сухарями (борошном) зсередини.
- Наповніть тістом банки $\frac{1}{2}$ або $\frac{2}{3}$ (залежно від рецепта). Слід стежити за тим, щоб банки були чистими.
- Поставте решітку на рівень 1.
- **Відкриті** банки однакового розміру поставте на решітку. Банки не мають торкатись одна до одної.
- Після цього **одразу** закрийте банки ущільнювальним кільцем для скляних банок, скляною кришкою та затискачем; пиріг не має охолонути. Якщо тісто трохи вийшло за край, його можна притиснути скляною кришкою.

Наведені в таблиці значення часу є орієнтовними. Надалі ми рекомендуємо вибирати меншу тривалість приготування. За необхідності час приготування можна збільшити.

Вид тіста	Режим роботи	Етап	🌡️ [°C]	💧 [%]	⌚ [хв]
Тісто для кексу		—	160	—	35–45
Бісквіт		—	160	—	50–55
Дріжджове тісто		1	30	100	10
		2	160	30	30–35

🌡️ Температура, 💧 Вологість, ⌚ Тривалість

Верхній/Нижній жар, Комбіприготування + Верхній/Нижній жар

Інше використання


Сушіння

Для сушіння або в'ялення використуйте виключно режим спеціального використання Сушіння або режим Комбін. режим+Конвекція плюс, щоб волога могла випаруватись.

Банани, ананаси й лисички не придатні для сушіння.

- Наріжте продукти для сушіння на однакові за розміром шматочки.
 - Застеліть решітку папером для випікання й розкладіть продукти для сушіння на решітці якомога рівномірніше.
 - Дайте висушеним фруктам або овочам охолонути.
 - Зберігайте продукти для сушіння в скляних або бляшаних банках, що добре закриваються.
- Для попередження цвілі та гниття слідкуйте за тим, щоб у ємність для зберігання не потрапляла волога.

Налаштування

Інші  | Спеціальне використання | Сушіння

Температура: див. таблицю

Час сушіння: див. таблицю

або

Комбінований режим  | Комбін. режим+Конвекція плюс

Температура: див. таблицю

Вологість: 0 %

Час сушіння: див. таблицю

Наведені в таблиці значення часу сушіння є орієнтовними. Надалі ми рекомендуємо вибирати меншу тривалість сушіння. За потреби можна готувати впродовж тривалішого часу.

Продукт для сушіння	🌡️ [°C]	🕒 [год]
Яблука, кільцями	70	6–8
Абрикоси, розрізані навпіл, без кісточки	60–70	10–12
Груші, шматочками	70	7–9
Трави	40	1,5–2,5
Гриби*	50	5–7
Томати, кружечками	70	7–9
Цитрусові, смужками	70	8–9
Сливи домашні, без кісточки	60–70	10–12

🌡️ Температура, 🕒 тривалість сушіння (у годинах)


*Для сушіння підходять білі та польські гриби, шиїтаке, зморшки, муер. Якщо гриби «шурхають», значить вони достатньо висушені.

Використання Режим Шабат і Йом Тов

Функції спеціального використання Режим Шабат і Йом Тов розроблено для підтримки релігійних звичаїв.

Дотримуйтеся вказівок на дисплеї, щоб дотримуватися заповідей Шабату.

Комбінована парова шафа нагрівається до встановленої температури та підтримує цю температуру протягом 24 годин (Режим Шабат) або 76 годин (Йом Тов). Під час використання будь-якої з функцій спеціального використання, комбінована парова шафа автоматично вимкнеться через 76 годин.

- Поставте страву в робочу камеру.
- Виберіть Інші  | Спеціальне використання.
- Виберіть Режим Шабат.
- Виберіть бажану спеціальну програму (Режим Шабат або Йом Тов).

Якщо ви встановили закороткий час або з'явився попереджувальний сигнал, не можна запускати спеціальну програму.

Запущену функцію спеціального використання не можна змінити або зберегти в Персональні програми.

У разі збою в електромережі функція спеціального використання переривається. Парова шафа залишається в стані, що відповідає Шабату, лише доти, доки відключена від електромережі. Як тільки з'єднання відновиться, на дисплеї з'явиться повідомлення Несправність в мережі процес було припинено.


Використання Режим Шабат

Ця програма спеціального використання підходить для щотижневого Шабату. Можете використовувати програму для розігрівання їжі протягом максимум 24 годин, доки не відкриєте дверцята вперше.

- Встановіть температуру.
- Підтвердьте за допомогою кнопки ОК.

На дисплеї з'являються Режим Шабат і встановлена температура.

Після закриття дверцят нагрівання робочої камери вмикається приблизно на 30 секунд. Освітлення робочої камери залишається ввімкненим протягом всього процесу приготування.

Поточний час не показано. Усі сенсорні кнопки (крім кнопки «Увімк./Вимк.» ) не реагують.


З'явиться повідомлення Шабат – не відкривайте дверцята. Приблизно через 45 хвилин це повідомлення зникає й час від часу з'являється знову.

Якщо повідомлення **не** з'являється, парова шафа не нагрівається, і ви можете відкривати й закривати дверцята.

Після першого відкривання дверцят, нагрівання духової шафи **залишається** вимкненим до **закінчення часу** програми спеціального використання.

Якщо ви не відкриватимете дверцята до закінчення часу програми спеціального використання, нагрівання духової шафи вимкнеться уже через 24 години. Парова шафа залишається ввімкненою.

Інше використання

- Якщо ви хочете зупинити спеціальне використання раніше, вимкніть комбіновану парову шафу за допомогою кнопки «Ввімк./Вимк.» .

Після закінчення програми спеціального використання індикація Шабат – не відкривайте дверцята зникає, а нагрівання духової шафи вимикається. Інші індикатори все ще відображатимуться на дисплеї, доки парова шафа не вимкнеться автоматично через 76 годин.


Використання Йом Тов

Ця програма спеціального використання підходить для багатоденних відпусток впродовж тижня. Можете використовувати програму для розігрівання їжі протягом максимум 76 годин. За цей час можна кілька разів відкрити й закрити дверцята.

- Встановіть температуру.
- Підтвердьте за допомогою кнопки *OK*.


На дисплеї з'являються Йом Тов і встановлена температура.

Після закриття дверцят нагрівання робочої камери вмикається приблизно на 30 секунд. Освітлення робочої камери залишається ввімкненим протягом всього процесу приготування.

Поточний час не показано. Усі сенсорні кнопки (крім кнопки «Увімк./Вимк.» ) не реагують.

З'явиться повідомлення Шабат – не відкривайте дверцята. Приблизно через 45 хвилин це повідомлення зникає й час від часу з'являється знову.

Якщо повідомлення **не** з'являється, можна відкрити й закрити дверцята декілька разів. Нагрівання духової шафи **залишатиметься ввімкненим**.

- Якщо ви хочете зупинити спеціальне використання раніше, вимкніть комбіновану парову шафу за допомогою кнопки «Ввімк./Вимк.» .

Нагрівання духової шафи залишатиметься увімкненим до закінчення часу програми спеціального використання. Парова шафа автоматично вимкнеться через 76 години.

Вичавлювання соку

У комбінованій паровій шафі ви можете вичавити сік із м'яких і середніх за твердістю продуктів.

Якнайкраще для отримання соку годяться переспілі фрукти: чим спіліший фрукт, тим більше соку й тим краще його аромат.

Підготовка

Відсортуйте та помийте фрукти або овочі для вичавлювання соку. Відріжте пошкоджені ділянки.

Видаліть плодоніжки винограду й вишень, оскільки вони містять гіркі речовини. Плодоніжки ягід видаляти не потрібно.

Великі фрукти, наприклад, яблука, наріжте кубиками по 2 см товщиною. Чим твердіші овочі, тим меншими шматочками їх потрібно різати.

Поради

- Для покращення смаку змішуйте фрукти із м'яким і терпким присмаком.
- В більшості сортів фруктів кількість соку збільшиться, а аромат значно покращиться, якщо до них додати цукор та залишити на кілька годин вбиратися. Рекомендовано на 1 кг солодких фруктів 50-100 г цукру, на 1 кг кислих фруктів - 100-150 г цукру.
- Якщо Ви хочете зберігати сік, налийте його гарячим в чисті пляшки і одразу закрутіть.

Вичавлювання соку з фруктів

- Покладіть підготовлені фрукти в перфорований контейнер.
- Щоб зібрати сік, поставте під перфорований контейнер неперфорований контейнер або універсальний піддон.

Налаштування

Приготування парою 

Температура: 100 °C

Тривалість: 40–70 хвилин

Інше використання

Бланшування

Овочі перед заморожуванням слід бланшувати. Завдяки цьому кращою залишається їх якість під час зберігання в замороженому вигляді.

Овочі, які бланшували перед подальшим заморожуванням, значно краще зберігають свій колір.

- Покладіть підготовлені овочі в перфорований контейнер.
- Після бланшування покладіть овочі для швидкого охолодження в холодну воду. Зачекайте, доки стече вся рідина.

Налаштування

Інші  | Спеціальне використання | Бланшування

або

Приготування парю 

Температура: 100 °C

Тривалість бланшування: 1 хвилина


Дезінфекція посуду

Посуд і дитячі пляшечки, простерилізовані в комбінованій паровій шафі, після закінчення програми не містять мікробів як після звичайного кип'ятіння. Однак попередньо перевірте відповідно до інструкцій виробника, чи всі компоненти є стійкими до температури (до 100 °C) та пари.

Розберіть дитячі пляшечки на окремі частини. Не збирайте дитячі пляшечки до повного висихання. Це єдиний спосіб уникнути повторного забруднення.


- Покладіть всі деталі в перфорований контейнер або на решітку таким чином, щоб вони не торкалися одна одної (у горизонтальному положенні або отворами донизу). У цьому випадку гаряча пара зможе без перешкод проникати до їхніх окремих частин.

Налаштування

Інші  | Спеціальне використання | Стерилізація посуду

Час: від 1 хвилини до 10 годин

або

Приготування парю 


Температура: 100 °C


Час: 15 хвилин

Розігрівання посуду

Якщо ви попередньо підігрієте посуд, їжа не охолоне так швидко.

Використовуйте жаростійкий посуд.

- Поставте решітку на рівень 2 і на неї поставте посуд для підігрівання. Залежно від розміру посуду ви також можете поставити решітку на дно робочої камери та розмістити посуд на ній. За необхідності можна додатково зняти бічні напрямні.
- Виберіть Інші  | Спеціальне використання.
- Виберіть Розігрівання посуду.
- За потреби змініть рекомендовану температуру та встановіть час.

 **Небезпека травмування через гарячу поверхню.**


Під час використання пароварка нагрівається. Ви можете отримати опіки, доторкнувшись до нагрівального елемента, робочої камери, бічних напрямних або приладдя. На нижній стороні посуду можуть утворитися поодинокі краплі води.

Користуйтеся кухонними рукавицями під час виймання страви.

Підтримання тепла

Продукти в робочій камері можуть залишатися теплими до 2 годин.

Щоб не допустити псування продуктів, виберіть якомога менший час.


- Виберіть Інші  | Спеціальне використання.
- Виберіть Підтримання тепла.
- Щоб продукти залишалися теплими, помістіть їх у робочу камеру та підтвердьте, натиснувши **OK**.
- За потреби змініть рекомендовану температуру та встановіть час.

Інше використання


Підходження дріжджового тіста

- Приготуйте тісто згідно з рецептом.
- Відкриту миску з тістом поставте в перфорований контейнер або на решітку.
Залежно від розміру миски з тістом ви можете встановити решітку на дно робочої камери й поставити на неї миску. За потреби можна також вийняти бічні напрямні.

Налаштування

Інші  | Спеціальне використання | Підходження дріжджового тіста

або

Комбінований режим  | Комбін. режим+Конвекція плюс

Температура: 30 °C


Вологість: 100 %

Час: згідно з рецептом


Розігрівання вологих рушників

- Намочіть рушники для гостей і туго скрутіть їх.
- Покладіть рушники один біля одного в перфорованому контейнері.

Налаштування

Автоматичні програми  | Спеціальні програми | Розігрів. вологих рушників

або

Приготування парю 


Температура: 70 °C

Тривалість: 2 хвилини

Розтоплення желатину

- Покладіть **листовий желатин** у миску й замочіть його холодною водою на 5 хвилин. Лист желатину має бути повністю покритий водою. Вийміть лист желатину з миски та вилийте з неї воду. Покладіть желатин назад до миски.
- Додайте в миску **мелений желатин** і воду в кількості, вказаній на упаковці.
- Накрийте миску і поставте її в перфорований контейнер.

Налаштування

Автоматичні програми  | Спеціальні програми | Розтоплення желатину

або

Приготування парю 

Температура: 90 °C


Тривалість: 1 хвилини

Декристалізація / розтоплення меду


- Трохи відкрутіть кришку на банці з медом і поставте банку в перфорований контейнер.
- Перемішайте мед під час процесу один раз.

Під час розрідження (декристалізації) меду за температури 60 °C основна увага приділяється повторному отриманню рідкого продукту.

Налаштування

Автоматичні програми  | Спеціальні програми | Розтоплення меду

або

Приготування парю 

Температура: 60 °C

Тривалість: 90 хв. (незалежно від розміру посуду або кількості меду в посудині)


Розтоплення шоколаду

Ви можете розтопити в комбінованій паровій шафі будь-який вид шоколаду.


Якщо ви використовуєте жирову глазур, покладіть її в закритій упаковці в перфорований контейнер.

- Подрібніть шоколад.
- Покладіть велику кількість шоколаду в неперфорований контейнер і трішки шоколаду – у чашку або миску.
- Накрийте контейнер або посуд фольгою, яка витримує вплив високих температур (до 100 °C) і гарячої пари.
- Велику кількість шоколаду перемішайте один раз.

Налаштування

Автоматичні програми  | Спеціальні програми | Розтоплення шоколаду

або

Приготування парю 

Температура: 65 °C

Тривалість: 20 хвилин


Інше використання

Розтоплення сала


Сало не засмажиться.

- Покладіть сало (поріжте його кубиками, смужками або шматочками) в неперфорований контейнер.
- Накрийте контейнер фольгою, яка витримує вплив високих температур (до 100 °C) і гарячої пари.

Налаштування

Автоматичні програми  | Спеціальні програми | Розтоплення сала

або

Приготування парю 

Температура: 100 °C


Тривалість: 4 хвилини

Тушкування цибулі

Тушкування — це приготування продукту у власному соку або, можливо, з додаванням вершкового масла.

- Наріжте цибулю і покладіть її в неперфорований контейнер, додавши трохи вершкового масла.
- Накрийте контейнер фольгою, яка витримує вплив високих температур (до 100 °C) і гарячої пари.

Налаштування

Автоматичні програми  | Спеціальні програми | Тушкування цибулі

або

Приготування парю 


Температура: 100 °C

Тривалість: 4 хвилини

Консервування яблук

Тривалість зберігання свіжих яблук можна продовжити. Обробка парюю сповільнює процес псування яблук. При оптимальному зберіганні в сухому, прохолодному і добре провітреному приміщенні тривалість зберігання буде складати 5-6 місяців. Це стосується лише яблук, а не інших фруктів з кісточками.

Налаштування

Автоматичні програми  | Фрукти | Яблука | цілком

або

Приготування парю 

Температура: 50 °C

Тривалість консервування: 5 хвилин

Приготування парового омлету

- Змішайте 6 яєць із 375 мл молока (не до утворення піни).
- Приправте яєчно-молочну суміш і вилийте її в неперфорований, змащений маслом контейнер.

Налаштування

Приготування парю 

Температура: 100 °C

Тривалість: 4 хвилини

Фруктове повидло

Використовуйте лише бездоганні свіжі продукти без жодних пошкоджень (не подавлені і не гнилі).

Банки

Використовуйте тільки начисто помиті банки із накрутною металевою кришкою, ємністю до макс. 250 мл.

Протріть край банки після наповнення масою чистою ганчіркою і гарячою водою.

Підготовка

Ретельно відберіть фрукти, швидко, але ґрунтовно промийте їх і дайте їм висохнути. Ягоди мийте дуже обережно, вони дуже ніжні і швидко давляться.

Видаліть черешки, насіння або кісточки.

Зробіть пюре з фруктів, в іншому випадку повидло не буде густим. Додайте до повидла відповідну кількість желатину (див. вказівки виробника). Добре перемішайте.

Під час приготування солодких фруктів, ягід, рекомендуємо додавати лимонний сік.

Приготування фруктового повидла

- Наповнюйте банки максимум на дві третини.
- Поставте відкриті банки у перфорований контейнер або на решітку.
- Після закінчення часу приготування залиште банки постояти 1–2 хвилини.
- Потім закрийте банки кришкою і залиште до повного охолодження.

Налаштування

Комбінований режим  | Комбін. режим+Конвекція плюс
Температура: 150 °C
Вологість: 0 %
Час: 35–45 хвилин

Інше використання

Знімання шкірочки

- Надріжте хрестоподібно такі продукти, як томати, нектарини тощо. Так буде легко зняти з них шкірочку.
- Покладіть продукт у перфорований контейнер, якщо ви використовуєте режим з паром, і на універсальний піддон – якщо режим із грилем.
- Відразу після виймання охолодіть мигдаль холодною водою. Інакше ви не зможете зняти з нього шкірочку.

Установки

Інші  | Гриль великий

Ступінь: 3

Час: див. таблицю

Продукт	⌚ [хв]
Паприка	10
Томати	7

⌚ Тривалість

Налаштування

Приготування паром 

Температура: 100 °C

Тривалість: див. таблицю

Продукт	⌚ [хв]
Абрикоси	1
Мигдаль	1
Нектарини	1
Паприка	4
Персики	1
Томати	1

⌚ Час

Приготування йогурту

Вам знадобиться молоко та йогурт або фермент йогурту, наприклад, з дієтичного магазину.

Використовуйте натуральний йогурт із живими культурами й без добавок. Термойогурти не підходять.

Йогурт має бути свіжим (з коротким терміном зберігання).

Для приготування йогурту можна використовувати свіже молоко й молоко ультрависокої температурної обробки. Молоко ультрависокої температурної обробки можна використовувати без подальшої обробки. Свіже молоко спочатку слід нагріти до температури 90 °C (не до температури кипіння), а потім охолодити до температури 35 °C. У разі використання свіжого молока йогурт виходить трішки гущішим, ніж коли використовується молоко ультрависокої температурної обробки.

Молоко та йогурт повинні мати однаковий вміст жиру.

Під час часу витримання банки не можна рухати або трясти.


Після приготування поставте йогурт одразу в холодильник, щоб охолодити його.


На консистенцію приготованого вами йогурту впливають густина, вміст жиру та йогуртова культура, що використана для основи. Не всі йогурти однаково добре підходять для основи.

Повідомлення: При використанні ферменту йогурту Ви можете приготувати йогурт із суміші $\frac{3}{4}$ л молока та $\frac{1}{4}$ л вершків.

- Змішайте 100 г йогурту з 1 л молока або приготуйте суміш із ферментів йогурту згідно з інструкцією на упаковці.
- Перелийте молочну суміш у порційні банки та закрийте їх.
- Поставте закриті банки в перфорований контейнер або на решітку. Вони не мають торкатись одна до одної.
- Після закінчення часу приготування одразу поставте банки в холодильник. Без потреби не рухайте їх.

Налаштування

Автоматичні програми  | Спеціальні програми | Приготування йогурту або

Приготування парюю 
Температура: 40 °C
Тривалість: 5:00 годин

Можливі причини незадовільного результату

Йогурт не густий

неправильне зберігання основи, перепади температури охолодження, пошкоджена упаковка, недостатньо розігріте молоко.

Товстий шар рідини:

рухали банки, йогурт був охолоджений не одразу.


Йогурт зернистий:

молоко було сильно розігріте, молоко не було відмінної якості, молоко і йогурт нерівномірно розмішані.

Автоматичні програми

Численні автоматичні програми допоможуть вам максимально комфортно й безпечно отримати оптимальний результат приготування.

Категорії

Для найкращого огляду автоматичні програми  слід розділити на категорії. Виберіть відповідно автоматичну програму для приготування страви та дотримуйтеся вказівок на дисплеї.

Використання автоматичних програм

■ Виберіть Автоматичні програми .


З'являється список.

■ Виберіть необхідну категорію.

З'являються доступні автоматичні програми у вибраній категорії.

■ Виберіть необхідну автоматичну програму.

■ Дотримуйтеся вказівок на дисплеї.

Повідомлення: За допомогою  Info залежно від процесу приготування можна, наприклад, отримати відомості щодо додавання продуктів або повернути страву.

Вказівки щодо використання

- Після закінчення приготування спочатку дайте приладу охолонути до кімнатної температури, лише після цього починайте виконання автоматичної програми.
- Значення ваги базується на вазі однієї порції продукту. Ви можете готувати один шматочок лосося вагою 250 г або десять шматочків лосося по 250 г одночасно.

- Рівень приготування та ступінь підрум'янення представлено шкалою із сімома сегментами. У зоні навігації можна встановити необхідний рівень приготування та ступінь підрум'янення.
- Для випікання використовуйте форми, рекомендовані в рецепті.
- У категорії Рис можна додатково вибрати Загальна як програму для довгозернистого та круглозернистого рису. Використовуйте цю автоматичну програму, якщо ви хочете приготувати довгозернистий або круглозернистий сорти рису, які не мають окремих автоматичних програм.
- Для деяких автоматичних програм час початку або завершення можна змінити за допомогою Старт о або Готово о.
- У пункті меню Показати етапи приготування перераховано деякі етапи приготування в автоматичній програмі. У деяких автоматичних програмах також є пункт меню Відобразити дії. Необхідні дії, наприклад, для введення страви або додавання інгредієнтів, можна викликати через цей пункт меню. Під час приготування дії можна відображати через пункт меню  Info.
- Будьте обережні, коли відчиняєте дверцята приладу, щоб поставити страву до гарячої робочої камери. З робочої камери може виходити гаряча пара. Зробіть крок назад і зачекайте, доки не вийде пара. Переконайтеся, що ви не контактуєте з гарячою парою та стінками робочої камери. Існує небезпека опіків і ошпарювання.

- Якщо після завершення автоматичної програми ступінь приготування страви не відповідає бажаному, виберіть продовж.пригот. або продовж. випік..
- Автоматичні програми можна зберігати як Персональні програми. Для цього після завершення автоматичної програми доторкніться до сенсорної кнопки ↵.

Персональні програми

Ви можете створити й зберегти до 20 персональних програм.

- Ви можете комбінувати до 9 етапів приготування, щоб точно дотримуватися улюбленого рецепту або страви, що часто готуєте. Для кожного етапу можна ввести індивідуальні налаштування (наприклад, режим роботи, температуру й час приготування).
- Ви можете ввести назву програми, що підходить для вашого рецепта.


Коли ви знову викликаєте й запускаєте програму, вона здійснюється автоматично.

Інші можливості для створення персональних програм:

- Після закінчення збережіть автоматичну або персональну програму в персональних програмах.
- Збережіть процес приготування після його закінчення із встановленим часом.

Після цього введіть назву програми.

Створення персональних програм

- Виберіть Персональні програми .
- Виберіть Створити програму.

Тепер ви можете ввести налаштування для першого етапу приготування.

Дотримуйтеся вказівок на дисплеї:

- Виберіть і підтвердьте необхідні налаштування.

Якщо ви вибрали функцію Попереднє нагрівання, спочатку завершіть перший етап приготування. Потім через Додати етап приготування перейдіть до наступного етапу, для якого ви встановили тривалість приготування. Тільки після цього ви зможете зберегти або запустити програму.

- У разі потреби виберіть Інші параметри, щоб ввімкнути або вимкнути функції *Booster* або *Crisp function*.
- Виберіть Завершити етап приготування.

Введено всі налаштування для першого етапу приготування.

Ви можете додати інші етапи приготування, якщо їх необхідно використовувати після першого режиму роботи.

- Якщо потрібні інші етапи, виберіть Додати етап приготування і дійте, як описано в етапі 1.

Щоб за потреби згодом переглянути або змінити налаштування, виберіть відповідний етап приготування.


- Коли всі етапи приготування введено, виберіть Зберегти.
- Введіть назву програми.
- Виберіть ✓.

На дисплеї з'явиться підтвердження, що назву програми збережено.

- Підтвердьте за допомогою кнопки *OK*.

Ви можете запустити програму відразу чи з відстроченням або змінити етапи приготування.


Запуск персональних програм


- Поставте страву в робочу камеру.
- Виберіть Персональні програми .
- Виберіть необхідну програму.
- Виберіть виконати.

Залежно від налаштувань програми з'являються такі пункти меню:

- Запустити одразу
Програма запускається відразу. Відразу вмикається нагрівання робочої камери.
 - Готово о
Ви вводите час, коли програма має завершитись. Нагрівання робочої камери автоматично вмикається в зазначений час.
 - Старт о
Ви вводите час, коли програма має початись. Нагрівання робочої камери автоматично вмикається в зазначений час.
 - Показати етапи приготування
На дисплеї з'являється загальна інформація щодо налаштувань.
 - Відобразити дії
З'являються необхідні дії, наприклад для того, щоб розмістити страву.
- Виберіть необхідний пункт меню.


Програма починається відразу або у встановлений час.

За допомогою  Info залежно від процесу приготування можна, наприклад, отримати відомості щодо того, коли додавати або перевертати продукти.

- Після завершення програми доторкніться до сенсорної кнопки .

Зміна етапів приготування

Етапи приготування автоматичних програм, які ви зберегли під власною назвою, змінювати не можна.

- Виберіть Персональні програми .
- Виберіть програму, яку необхідно змінити.
- Виберіть Змінити етапи приготування.
- Виберіть етап приготування, який необхідно змінити, або Додати етап приготування, щоб додати ще один етап приготування.
- Виберіть і підтвердьте необхідні налаштування.
- За потреби запустити змінену програму, не змінюючи її, виберіть Запустити програму.
- Змінюючи всі налаштування, виберіть Зберегти.


На дисплеї з'явиться підтвердження, що назва програми збереглась.

- Підтвердьте за допомогою кнопки ОК.

Збережена програма змінюється й ви можете запустити її відразу або з відстроченням.

Персональні програми

Зміна назви


- Виберіть Персональні програми .
- Виберіть програму, яку необхідно змінити.
- Виберіть Змінити назву.
- Змініть назву програми.
- Виберіть ✓.

На дисплеї з'явиться підтвердження, що назва програми збереглась.



- Підтвердьте за допомогою кнопки *OK*.

Програму перейменовано.

Видалення персональної програми

- Виберіть Персональні програми .
- Виберіть програму, яку необхідно видалити.
- Виберіть Видалити програму.
- Підтвердьте запит за допомогою так.

Персональну програму видалено.

За допомогою Інші  | Установки  |
Заводські установки | Персональні програми можна одночасно видалити всі власні програми.

Належна обробка продуктів збереже ваше здоров'я.

Запікайте пироги, піцу, картоплю фрі до золотистої скоринки, а не до темно-коричневої.

Вказівки щодо випікання

- Встановіть тривалість приготування. Не слід встановлювати надто довге відстрочення старту для випічки. Тісто може висохнути, а дріжджі втратити свої властивості.
- Загалом можна використовувати решітку, універсальний піддон та будь-яку форму для випікання, виготовлену з термостійкого матеріалу.
- Поставте форму для випікання на решітку.
- Завжди випікайте заморожені продукти, наприклад, пироги, піцу або багети, на решітці.

За високої температури універсальний піддон може так сильно викривитися, що його не можна буде вийняти з робочої камери в гарячому стані.

- Запікайте заморожені страви, такі як картопля фрі, крокети тощо, на універсальному піддоні. Декілька разів перевертайте ці продукти під час випікання.
- Одночасно випікайте щонайбільше на 2 рівнях. Якщо ви готуєте соковитий пиріг, наприклад, сливовий, випікайте лише на одному рівні.

Використання паперу для випікання

Приладдя Miele, наприклад, універсальний піддон, має покриття PerfectClean (див. розділ «Чищення та догляд»). Як правило, приладдя з покриттям PerfectClean не потрібно змащувати жиром або застеляти папером для випічки.

- Використовуйте папір для випікання під час приготування:
 - Випічки із вмістом соди, оскільки через свої природні властивості сода може пошкодити поверхню PerfectClean
 - Виробів із тіста з високим вмістом білка, наприклад, бісквіт, безе та макрони, оскільки таке тісто легко пристає до поверхні
 - Листкового тіста або тіста для струдля
 - Заморожених продуктів на решітці
 - Заморожених продуктів, таких як картопля фрі, крокети тощо, на універсальному піддоні

Випікання

Підказки для випікання

- Для випікання рекомендується використовувати темні, матові форми. Уникайте використання світлих форм із тонкими стінками з блискучого матеріалу, оскільки підрум'янення виходить нерівномірним або слабким. За несприятливих умов страва не готується.
- Викладіть пиріг у форму для випікання прямокутної або видовженої форми, поставте її впоперек у робочій камері, щоб забезпечити оптимальне подавання тепла та рівномірне випікання.
- Для випікання заморожених продуктів, наприклад, картоплі фрі, крокетів, заморожених пирогів, піци і багетів, вибирайте середню температуру, яка пропонується виробником.
- Якщо тривалість приготування вказано, через деякий час слід перевірити готовність страви. Для цього встроміть у тісто дерев'яну паличку. Якщо на ній не залишилося часточок сирого тіста, страва готова.

Вказівки до режимів роботи

Огляд усіх режимів роботи з відповідними значеннями за замовчуванням див. в розділі «Основне меню та підменю».

Комбінований режим

Цей режим роботи виконується з поєднанням режиму духовки та вологості. Поверхня страви не висихає завдяки подаванню пари. Хліб, булочки та листкове тісто зберігають блискучу хрустку скоринку.

Ви можете вибрати один із різних режимів розігрівання:

- Комбін. режим+Конвекція плюс
- Комбін. режим+Верх./Нижн.жар
- Комбінований режим+Гриль

Ми рекомендуємо випікати хліб і булочки за кілька етапів: блиск з'являється на етапі 1 завдяки подаванню пари (максимальна вологість, низька температура). Підрум'янення відбувається на наступному етапі з високою вологістю та високою температурою. Нарешті випічка підсушиться на етапі з незначною вологістю та температурою від середньої до високої.

Повідомлення: Рецепти та докладні таблиці для готування з інформацією щодо режимів роботи, температури, вологості та тривалості приготування див. в кулінарній книзі компанії Miele або в буклеті з рецептами «Випікання, смаження, готування парою».

Автоматичні програми

Дотримуйтеся вказівок на дисплеї.

Конвекція плюс

Використовуйте цей режим під час випікання на кількох рівнях одночасно.

Ви можете використовувати форми для випікання з будь-якого термостійкого матеріалу.

Ви можете готувати з нижчою температурою, ніж у режимі Верхній/Нижній жар, оскільки тепло відразу розподіляється по всій камері.

Верхній/Нижній жар

Цей режим використовують для приготування за традиційними рецептами. Якщо ви використовуєте рецепти зі старих кулінарних книг, встановлюйте температуру на 10 °C нижче, ніж вказано в рецепті. Тривалість приготування при цьому не зміниться.

Випікайте тільки на одному рівні. Якщо ви випікаєте пиріг на листі, використовуйте рівень 2.

Інтенсивне випікання

Цей режим роботи підходить для випікання пирогів із соковитою начинкою, піци, кішів і схожих страв.

Поставте продукт на рівень 1.

Нижній жар

Виберіть цей режим наприкінці приготування, якщо потрібно підрум'янити страву знизу.

Верхній жар

Виберіть цей режим наприкінці приготування, якщо потрібно підрум'янити страву зверху.

Цей режим роботи підходить для приготування запіканки до утворення скоринки.

Пирого (спец. рецептура)

Використовуйте цей режим для випікання здобного тіста та замороженого тіста із вмістом соди.

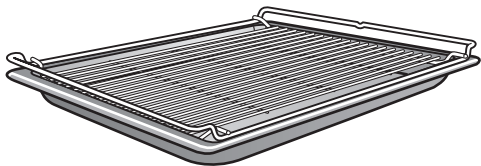
Есо Конвекція

Цей режим використовується для випікання невеликих порцій продуктів, наприклад, замороженої піци або фігурного печива, у режимі економії енергії.

Смаження

Вказівки щодо смаження

- Не слід смажити м'ясо у замороженому стані, оскільки воно в такому разі пересушиться. Розморозьте м'ясо перед смаженням.
- Перед смаженням видаліть шкіру та сухожилки.
- Замаринуйте м'ясо й додайте приправи за смаком.
- Якщо ви збираєтеся готувати кілька шматків м'яса одночасно, зверніть увагу на їх однакову товщину.
- Використовуйте універсальний піддон із решіткою на ньому. Робоча камера залишається чистою і ви можете використовувати м'ясний сік для приготування соусу.




- Перш ніж нарізати готову печеню, зачекайте приблизно 10 хвилин. Протягом цього часу м'ясний сік рівномірно розподілиться по страві.

Вказівки до режимів роботи

Огляд усіх режимів роботи з відповідними значеннями за замовчуванням див. в розділі «Основне меню та підменю».

Комбінований режим

Цей режим роботи виконується з поєднанням режиму духовки та вологості. Поверхня страви не висихає завдяки подаванню пари. М'ясо стане особливо ніжним і соковитим, а також набуде гарної підрум'яненої скоринки. Використовуйте режим роботи Комбінований режим  для приготування м'яса, риби та птиці.

Ви можете вибрати один із різних режимів розігрівання:

- Комбін. режим+Конвекція плюс
- Комбін. режим+Верх./Нижн.жар
- Комбінований режим+Гриль

Ми рекомендуємо готувати м'ясо повільно та помірно з використанням кількох етапів: на етапі 1 з високою температурою поверхня страви підрум'яниться. На етапі 2 використовується вища вологість і зменшена температура. М'ясо готуватиметься рівномірно і розкривається білок у м'ясі, завдяки чому страва стане надзвичайно ніжною.

Повідомлення: Рецепти та докладні таблиці для готування з інформацією щодо режимів роботи, температури, вологості та тривалості приготування див. в кулінарній книзі компанії Miele або в буклеті з рецептами «Випікання, смаження, готування паром».

Автоматичні програми

Дотримуйтеся вказівок на дисплеї.

Конвекція плюс

Цей режим роботи підходить для смаження м'яса та птиці з рум'яною скоринкою.

Ви можете готувати з нижчою температурою, ніж у режимі Верхній/Нижній жар, оскільки тепло відразу розподіляється по всій камері.


Верхній/Нижній жар

Цей режим використовують для приготування за традиційними рецептами. Якщо ви використовуєте рецепти зі старих кулінарних книг, встановлюйте температуру на 10 °C нижче, ніж вказано в рецепті. Тривалість приготування при цьому не зміниться.

Наприкінці випікання виберіть режим Нижній жар, якщо потрібно підрум'янити страву знизу.

Не використовуйте режим Інтенсивне випікання для смаження, тому що сік, що утвориться під час приготування, буде занадто темним.

Приготування на грилі

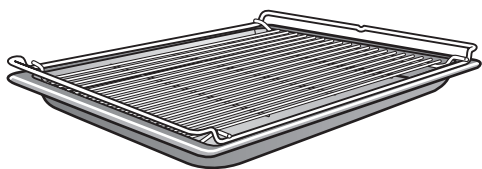
 **Небезпека травмування через гарячу поверхню.**

Якщо відкрити дверцята приладу під час приготування на грилі, елементи керування сильно нагріються.

Не відкривайте дверцята під час приготування на грилі.

Вказівки щодо приготування на грилі

- Під час приготування на грилі не потрібно виконувати попереднє нагрівання. Поставте страву в холодну робочу камеру.
- Використовуйте універсальний піддон із решіткою на ньому. Виняток. Якщо під час приготування на грилі використовується рівень 3, встановіть універсальний піддон на один рівень нижче, ніж решітку.



- Під час приготування на грилі риби відповідно до розміру страви підставляйте під низ папір для випікання.
- Високі страви, наприклад, курчата половинками, готуйте на рівні 2, а пласкі, наприклад, стейки – на рівні 3.
- Через $\frac{2}{3}$ від тривалості приготування переверніть страву. Виняток. Не потрібно перевертати рибу.

Підказки для приготування на грилі

- Замаринуйте нежирне м'ясо, або змастіть його олією. Інші жири можуть потемніти або спричинити появу диму.
- Надріжте ковбаску для приготування на грилі навхрест.
- Готуйте приблизно однакові за товщиною шматки риби, так тривалість буде однаковою.
- Натисніть на м'ясо ложкою, щоб **перевірити його**. Так ви зможете визначити ступінь його готовності.
 - **По-англійськи/з кров'ю**
М'ясо все ще дуже еластичне, а всередині – ще червоне.
 - **Середнє просмаження**
М'ясо злегка продавлюється, отже всередині воно рожеве.
 - **Повне просмаження**
М'ясо практично не продавлюється, отже воно повністю просмажене.
- Якщо поверхня великого шматка м'яса вже сильно підрум'янилась, а всередині воно ще не готове, поставте страву на нижчий рівень або продовжте приготування з меншим ступенем гриля.

Вказівки до режимів роботи

Огляд усіх режимів роботи з відповідними значеннями за замовчуванням див. в розділі «Основне меню та підменю».

Комбінований режим+Гриль

Цей режим підходить для готування на грилі, коли потрібно підсмажити, але при цьому не пересушити страву, наприклад, качан кукурудзи.

Гриль великий

Використовуйте цей режим для приготування на грилі плоских продуктів у великій кількості та для запікання у великих формах.

Гриль малий


Використовуйте цей режим для приготування на грилі невеликої кількості плоских продуктів і для запікання в малих формах.

Гриль з обдуванням

Цей режим підходить для приготування на грилі продуктів великого діаметра, наприклад, птиці, печені.


Чищення та догляд

Вказівки щодо чищення та догляду

 **Небезпека травмування через гарячу поверхню.**

Під час використання комбінована парова шафа нагрівається. Ви можете отримати опіки, доторкнувшись до нагрівального елемента, робочої камери, бічних напрямних або приладдя.

Перед очищенням вручну зачекайте, доки нагрівальний елемент, приладдя й робоча камера охолонуть.

 **Небезпека травмування внаслідок ураження електричним струмом.**

За умови використання пароструминних очисників пара може потрапити на струмопровідні деталі та спричинити коротке замикання.

У жодному разі не використовуйте для чищення комбінованої парової шафи пароструминні очисники.

Якщо використовуються невідповідні засоби для чищення, усі поверхні можуть знебарвлюватися або деформуватися. Особливо фронтальна панель комбіпароварки може пошкодитися від використання засобу для чищення духових шаф або засобу для очищення від накипу.

Усі поверхні чутливі до подряпин. За певних обставин подряпини на скляних поверхнях можуть призвести до розколу.

Одразу видаляйте залишки засобів для чищення.

Сильні забруднення за певних обставин можуть пошкодити комбіновану парову шафу.

Щойно прилад охолонув, очистіть робочу камеру, внутрішні стінки й ущільнення. Тривалі інтервали ускладнять очищення, а в певних ситуаціях забруднення неможливо буде видалити.

Для чищення використовуйте виключно побутові мийні засоби, а не промислові.

Не використовуйте аліфатичні вуглеводовмісні мийні засоби. Від них можуть розбухнути ущільнення.

- Очистіть й просушіть прилад й устаткування після кожного використання.
- Зачиняйте дверцята приладу лише тоді, коли робоча камера повністю висохне.

Якщо ви переважно готуєте на парі і не використовуєте програму догляду HydroClean, принаймні один раз на рік необхідно проводити процес приготування з температурою вище 225 °C, щоб видалити вологу навіть із важкодоступних частин комбінованої парової шафи.

Якщо ви не будете тривалий час користуватися комбінованою паровою шафою, ще раз ретельно очистіть її, щоб уникнути утворення запаху. Залиште дверцята відчиненими.

Невідповідні мийні засоби

Щоб не пошкодити зовнішні поверхні, не застосовуйте для очищення:

- засоби з вмістом соди, аміаку, кислоти чи хлору;
- засоби для видалення вапняного нальоту
- абразивні мийні засоби (наприклад, у вигляді порошку або пасти, скребка)
- засоби для чищення з вмістом розчинників;
- засоби для чищення посудомийних машин
- засоби для очищення скла
- засоби для чищення склокерамічних кухонних поверхонь
- абразивні жорсткі губки та щітки (наприклад, губки для чищення кастрюль, використані щітки, які можуть містити залишки абразивних засобів)
- губки з еластичного пінопласту
- гострі металеві скребки;
- сталеві мочалки
- мийні засоби для чищення нержавіючої сталі
- вибіркоче чищення із застосуванням механічних засобів
- засоби або спреї для чищення духовок

Очищення передньої панелі

- Очищуйте передню панель за допомогою чистої серветки для прибирання, звичайного мийного засобу й теплої води.
- Потім протріть її сухою м'якою серветкою.

Повідомлення: Для чищення можна використовувати чисту м'яку серветку з мікрофібри без засобу для чищення.

Чищення та догляд

PerfectClean

Поверхні універсального піддона й комбі-решітки мають **покриття PerfectClean**. Завдяки цьому покриттю утворюється оптичний ефект і поверхня стає яскравою. Поверхні з покриттям PerfectClean вражають своїм антипригарним ефектом і можливістю легкого очищення.

Для оптимального використання важливо очищати поверхні після кожного застосування приладу.

Якщо поверхня з покриттям PerfectClean не очищена після попереднього використання, то антипригарний ефект не діє. Багаторазове використання без очищення може призвести до більших затрат на догляд і очищення.

Внаслідок википання соку на поверхнях можуть утворюватися кольорові плями, які вже не можна видалити. Це жодним чином не вплине на якість покриття PerfectClean.

Щоб уникнути впливу на антипригарний ефект, слід обов'язково видалити всі залишки мийного засобу після кожного очищення.

Щоб не пошкодити поверхні з покриттям PerfectClean, не використовуйте для чищення

- абразивні мийні засоби (наприклад, у вигляді порошку або пасти, пемзу)
- засоби для чищення склокерамічних кухонних поверхонь
- засоби для чищення склокераміки та нержавіючої сталі
- сталеві мочалки
- абразивні жорсткі губки та щітки (наприклад, губки для чищення каструль, використані щітки, які можуть містити залишки абразивних засобів)
- спрей для чищення духових шаф
- вибіркове чищення із застосуванням механічних засобів

У жодному разі не очищуйте елементи з покриттям PerfectClean у посудомийній машині.

Робоча камера

Після тривалого використання робоча камера може набути жовтуватого відтінку. На особливості використання це не впливає.

Стежте за тим, щоб мийні засоби не потрапили до отворів у задній стінці робочої камери.

Для зручного очищення робочої камери можна зняти дверцята, вийняти бічні напрямні та опустити нагрівальний елемент верхнього жару/гриля.

Очищення після процесу приготування парю

■ Видаліть:

- конденсат за допомогою губки або серветки,
- легкі забруднення жиром – чистою губкою, м'яким мийним засобом і теплою водою.

■ Після очищення протріть усе губкою, змоченою чистою водою, щоб видалити залишки мийних засобів.

■ Після цього насухо витріть робочу камеру та внутрішній бік дверцят серветкою.

Повідомлення: На завершення можна автоматично висушити робочу камеру за допомогою програми догляд Сушіння (див. розділ «Догляд»).


Очищення після смаження, приготування на грилі або випікання

Очищуйте робочу камеру після кожного смаження, приготування на грилі або випікання, інакше забруднення підгоратимуть і їх буде неможливо видалити.

■ Очищуйте робочу камеру та внутрішній бік дверцят за допомогою чистої губки для миття посуду, гарячої води та м'якого мийного засобу. У разі потреби, щоб очистити камеру, можна також використовувати твердий бік губки для миття посуду.

■ Після очищення протріть усе губкою, змоченою чистою водою, щоб видалити залишки мийних засобів.

■ Після цього насухо витріть робочу камеру та внутрішній бік дверцят серветкою.

Повідомлення: Чистити буде значно легше, якщо на кілька хвилин замочити забруднення розчином мийного засобу або встановити програму Інші  | Догляд | Замочування.

У разі сильних, стійких забруднень рекомендуємо очистити робочу камеру за допомогою програми догляду HydroClean (див. розділ «Догляд»).

Чищення та догляд

Очищення фільтра

- Мийте та витирайте насухо фільтр, розташований на дні робочої камери, після кожного використання.
- Очистьте кольорові плями й вапняні відкладення на фільтрі оцтом і промийте чистою водою.

Очищення ущільнення дверцят

Унаслідок залишків жиру ущільнення дверцят може стати ламким і зламатися.

Очищуйте ущільнювач дверцят після смаження, приготування на грилі або випікання.

- Для цього використовуйте чисту, м'яку серветку з мікрофібри без мийного засобу. Ви також можете використати для цього чисту губку для миття посуду, невелику кількість мийного засобу і теплої води.
- Після кожного очищення витирайте ущільнення сухим рушником.
- Перевірте чи правильно встановлено ущільнення дверцят. Притисніть ущільнення дверцят, щоб воно відповідно прилягало по всьому контуру.

Якщо на ущільненні дверцят є пошкодження, наприклад, тріщини, його необхідно замінити. Зверніться до сервісної служби.

Не готуйте на парі та не очищуйте за допомогою програми догляду HydroClean, доки не заміните деталь.

Очищення контейнера для води та ємності для конденсату

Контейнер для води та ємність для конденсату придатні для миття в посудомийній машині.

- Виймайте контейнер для води та ємність для конденсату після кожного використання. Обережно потягніть контейнер для води та ємність для конденсату вгору, щоб витягнути їх.
- Вилийте з воду з контейнера для води та ємності для конденсату.

Під час виймання контейнера для води та ємності для конденсату у відсік для встановлення може потрапити кілька крапель води.

- За потреби витріть насухо місце встановлення.
- Очистьте контейнер для води та ємність для конденсату вручну або в посудомийній машині.
- Витріть насухо контейнер для води та ємність для конденсату, щоб уникнути утворення вапняних відкладень.

Устаткування

Очищення універсального піддона й комбі-решітки

Поверхні універсального піддона й комбі-решітки мають покриття PerfectClean.

Дотримуйтеся вказівок щодо очищення, наведених у розділі «Чищення та догляд», підрозділ «PerfectClean».

■ Видаліть:

- легкі забруднення чистою губкою, м'яким мийним засобом і теплою водою.
- сильні забруднення чистою губкою для миття посуду, гарячою водою та звичайним мийним засобом. За потреби можна також використовувати жорстку сторону губки для миття посуду.
- Після очищення протріть усе губкою, змоченою чистою водою, щоб повністю видалити залишки мийного засобу.
- Протріть зовнішні поверхні сухою, м'якою серветкою.


Чищення контейнера

Контейнери придатні для миття в посудомийній машині.

- Промивайте і просушуйте контейнери після кожного використання.
- Блакитні плями можна видалити за допомогою оцту, а потім промити контейнер чистою водою.

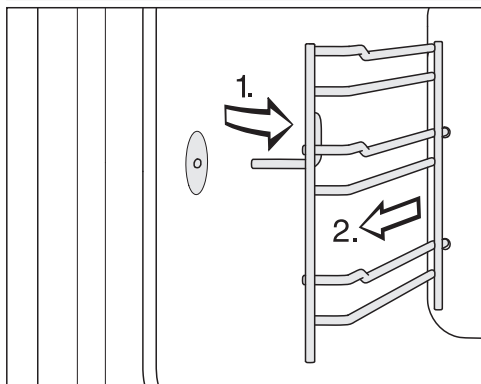
Чищення та догляд

Очищення бічних напрямних

 **Небезпека травмування через гарячу поверхню.**

Під час використання пароварка нагрівається. Ви можете отримати опіки в разі доторкання до нагрівального елемента, робочої камери або приладдя.

Під час знімання бічних напрямних дайте нагрівальному елементу, робочій камері та устаткуванню охолонути.



- Висуньте бічні напрямні вперед до кріплення (1.) і вийміть їх (2.).

- Видаліть:

- легкі забруднення чистою губкою, м'яким мийним засобом і теплою водою,
- сильні забруднення чистою губкою для миття посуду, гарячою водою та м'яким мийним засобом. За необхідності також можна використовувати жорсткий бік губки для миття посуду.
- Після очищення протріть усе губкою, змоченою чистою водою, щоб видалити залишки мийного засобу.
- Після цього витріть насухо бічні напрямні серветкою.

Монтаж відбувається у зворотній послідовності.

- Знову правильно встановіть бічні напрямні.

Якщо напрямні встановлено неправильно, захист від зісковзування й перевертання не спрацює. Крім того, під час встановлення контейнера можна пошкодити температурний датчик.

Опускання нагрівального елемента верхнього жару/гриля

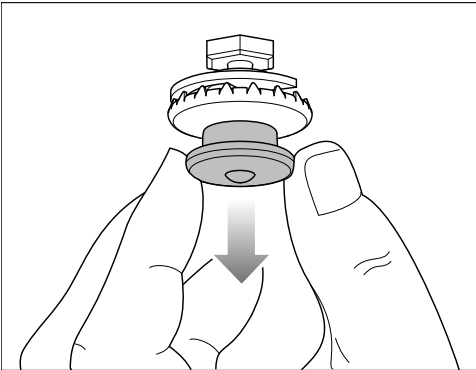
Якщо стеля робочої камери дуже брудна, ви можете опустити нагрівальний елемент верхнього жару або гриля приблизно на 5 см і очистити камеру.

⚠ Небезпека травмування через гарячу поверхню.

Під час використання комбінована парова шафа нагрівається. Ви можете отримати опіки, доторкнувшись до нагрівального елемента, робочої камери, бічних напрямних або приладдя.

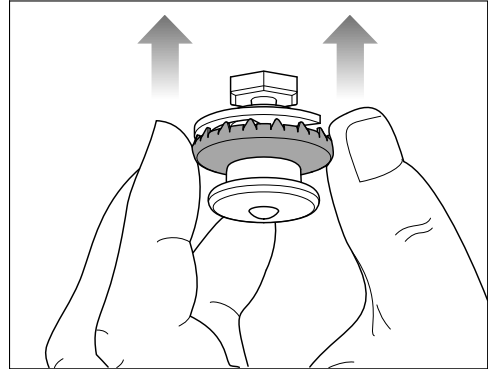
Перед очищенням зачекайте, доки нагрівальний елемент, приладдя й робоча камера охолонуть.

Нагрівальний елемент верхнього жару/гриля можна пошкодити. У жодному разі не тягніть нагрівальний елемент верхнього жару або гриля із силою.



- Потягніть за герметичну кришку вниз. Верхній жар і гриль автоматично опустяться.

- Щоб очистити стелю робочої камери, використовуйте чисту губку або губку для миття посуду (див. розділ «Чищення та догляд», підрозділ «Робоча камера»).



- Після очищення вставте верхній нагрівальний елемент для гриля назад за зовнішнє кільце фіксатора. Переконайтеся, що герметичну кришку зафіксовано належним чином.


Чищення та догляд

Догляд

Функції Готово о і Старт о не пропонуються в програмах чищення й догляду.

Замочування


Сильні забруднення можна замочити в цій програмі чищення й догляду.

- Зачекайте, доки робоча камера охолоне.
- Вийміть із робочої камери все приладдя.
- Видаліть значні забруднення за допомогою серветки.
- Виберіть Інші  | Догляд | Замочування.

Процес замочування триває приблизно 10 хвилин.

Сушіння


За цієї програми догляду залишки вологи в робочій камері висушуються повністю, навіть у недоступних місцях.

- Насухо витріть робочу камеру серветкою.
- Виберіть Інші  | Догляд | Сушіння.

Процес висушування триває прибл. 20 хвилин.

Промивання

За цієї програми догляду промивається система подання води. У такий спосіб можуть змиватися також залишки їжі.

- Виберіть Інші  | Догляд | Промивання.
- Дотримуйтеся вказівок на дисплеї.

Процес промивання триває прибл. 10 хвилин.

Очищення від накипу

Для очищення від накипу рекомендовано використовувати таблетки для очищення від накипу Miele (див. розділ «Устаткування, що можна придбати додатково»). Вони спеціально розроблені для приладів Miele для оптимізації процесу очищення від накипу. Засоби для очищення від накипу, які містять, наприклад, лимонну кислоту, подібні кислоти або інші небажані речовини, наприклад, хлориди, можуть пошкодити прилад. Крім того, у разі недотримання концентрації засобу прилад не очиститься належним чином від накипу.

У разі потрапляння на металеві деталі розчин для очищення від накипу може залишити плями.

Слід відразу витерти розчин для очищення від накипу.


Через певний інтервал роботи комбіновану парову шафу потрібно очистити від накипу. Коли підходить час для очищення від накипу, на дисплеї з'явиться кількість можливих процесів. Рахуються лише процеси з використанням пари. Після останнього процесу приготування з використанням пари прилад блокується.

Ми рекомендуємо видаляти накип із комбінованої парової шафи перед тим, як її заблокувати.

Загалом процес очищення від накипу триває близько 41 хв.

В ході процесу очищення від накипу контейнер для води потрібно промити й налити в нього свіжу воду. Слід також вилити воду з ємності для конденсату.

Здійснення процесу очищення від накипу

- Вийміть все приладдя з робочої камери.
- Виберіть Очищення від накипу .

На дисплеї з'являється вказівка *Будь ласка, зачекайте....* Триває підготовка до процесу видалення накипу. Це може тривати кілька хвилин. Щойно підготовка завершиться, вам надійде запит наповнити контейнер для води, щоб здійснити очищення від накипу.

- Наповніть контейнер до маркування  ледь теплою водою та покладіть у неї 2 таблетки Miele для видалення накипу.
- Дочекайтеся розчинення таблеток для видалення накипу.
- Вставте в прилад контейнер для води.
- Підтвердьте за допомогою кнопки *OK*.
- Вилийте воду з ємності для конденсату.
- Підтвердьте за допомогою кнопки *OK*.

З'явиться залишковий час. Розпочнеться процес видалення накипу.

У жодному разі не вимикайте парову духову шафу до завершення процесу видалення накипу, оскільки процес необхідно буде розпочати знову.

В ході процесу очищення від накипу контейнер для води потрібно промити й налити в нього свіжу воду. Ємність для конденсату необхідно спорожнювати.

- Дотримуйтеся вказівок на дисплеї.

Після завершення залишкового часу з'явиться *Готово* і пролунає звуковий сигнал.

Завершення процесу очищення від накипу

- За потреби вийміть контейнер для води та ємність для конденсату й вилийте з них воду.
- Очистьте й висушіть контейнер для води та ємність для конденсату.
- Вимкніть пароварку.
- Відкрийте дверцята й зачекайте, доки охолоне робоча камера.
- Висушіть робочу камеру.
- Зачиняйте дверцята приладу лише тоді, коли робоча камера повністю висохне.

Чищення та догляд

HydroClean

Замість очищення вручну ви можете очистити робочу камеру за допомогою програми догляду HydroClean.

За допомогою цієї програми можна легко видалити неприємні запахи після приготування риби, а також сильні, стійкі плями, наприклад, після смаження або приготування на грилі.

Ми рекомендуємо чистити комбіновану парову шафу чотири рази на рік HydroClean. За потреби можна проводити чищення і частіше.

Для чищення використовуйте тільки HydroClean Miele HydroCleaner. Цей очищувач спеціально розроблений для вашої комбінованої парової шафи.

Інші очищувачі можуть пошкодити комбіновану парову шафу.

1 пляшка засобу для чищення Miele HydroCleaner входить до комплекту поставки комбінованої парової шафи. Додатково засіб HydroCleaner можна замовити в інтернет-магазині Miele, сервісній службі Miele або у вашого дилера Miele.



Небезпека травмування через засоби для чищення.

HydroCleaner може викликати сильне подразнення шкіри та очей.

Уникайте контакту засобу зі шкірою та очима.

У разі потрапляння в очі негайно промийте їх великою кількістю води та зверніться до лікаря, якщо подразнення очей не проходить.

Зберігайте засіб HydroCleaner у недоступному для дітей місці.

Завжди використовуйте повний вміст 1 флакона HydroCleaner (125 мл), незалежно від ступеня забруднення.

Кількість засобу для чищення 125 мл розрахована на весь процес чищення й не має змінюватися.

Ви можете вибрати один з трьох етапів очищення з різною тривалістю:

- **Ступінь забруднення 1** для легких, ледь помітних забруднень і запахів, наприклад, після приготування риби або страв із капусти

Тривалість прибл. 1:57 год.

- **Ступінь забруднення 2** для видимих, не сильно пригорілих забруднень, наприклад, сиру з піци, фруктового пирога, що витік

Тривалість прибл. 3:17 год.

- **Ступінь забруднення 3** у разі сильного забруднення від різних продуктів харчування, які горіли протягом тривалого періоду часу, наприклад, після приготування смаженої курки

Тривалість прибл. 4:17 год.

Послідовність процесу очищення

HydroClean відбувається в кілька етапів:

1. Підготовка
2. Етап очищення
3. Етап промивання
4. Ручне прибирання
5. Етап сушіння

Протягом усього процесу очищення з'являтимуться вказівки від комбінованої парової шафи. Для підготовки вам необхідно буде, наприклад, вийняти приладдя з варильної камери й залити засіб для чищення через нижнє сито.


Після завершення всіх заходів із підготовки розпочинається етап очищення. Дверцята автоматично блокуються. Очищувач змішується зі свіжою водою і розпилюється по всій робочій камері через розподільне колесо на стелі робочої камери. Цей процес повторюється кілька разів.

Коли залишковий час становить приблизно 1:20 год., починається етап промивання. Бруд і залишки мийного засобу вимиваються з робочої камери. На початку та під час етапу промивання контейнер для води необхідно кілька разів наповнити прісною водою, а ємність для конденсату випорожнити.

Останній етап – це етап сушіння. Він починається коли залишковий час становить приблизно 30 хв. Для видалення більш грубих залишків забруднень перед початком етапу сушіння робочу камеру необхідно протерти вологою ганчіркою.

Якщо вимкнути комбіновану парову шафу, процес очищення зупиняється. Після повторного ввімкнення комбінована парова шафа автоматично виконує етап промивання й сушіння для видалення можливих залишків мийного засобу. Нормальна робота можлива лише після цього (див. також розділ «Що робити, якщо ...», підрозділ «Повідомлення на дисплеї»).

Підготовка й запуск процесу чищення

- Виберіть Інші  | Догляд.
- Виберіть HydroClean.
- Виберіть рівень очищення відповідно до ступеня забруднення.
- Підтвердьте, натиснувши *OK*.

З'являється вказівка *Будь ласка, зачекайте*. Триває підготовка до чищення. Це може тривати кілька хвилин. Щойно підготовка завершиться, надійде запит вийняти приладдя й бічні напрямні.

- Вийміть із робочої камери все приладдя.
- Зніміть бічні напрямні (див. розділ «Очищення бічних напрямних»).
- Підтвердьте, натиснувши *OK*.
- Обережно опустіть нагрівальний елемент верхнього жару/грилю (див. розділ «Опускання нагрівального елемента верхнього жару/грилю»).
- Очистьте грубі забруднення з робочої камери та під нижнім ситом. Стежте, щоб у каналізацію не потрапив бруд.
- Підтвердьте, натиснувши *OK*.

Чищення та догляд

- Перевіряйте, чи встановлено сито дифузійного апарату.
- Залийте весь вміст 1 пляшки Hydro-Cleaner через нижнє сито. Будьте обережні, щоб засіб для чищення не потрапив на скло дверцят або ущільнення.
- Підтвердьте, натиснувши *OK*.
- Зачиніть дверцята.

Якщо використовувати дистильовану або газовану воду чи інші рідини, пароварку може бути пошкоджено.

Використовуйте **лише свіжу холодну питну воду**.

- Промийте контейнер для води й наповніть його до маркування «max».
- Вставте контейнер для води в отвір і підтвердьте, натиснувши *OK*.
- Вилийте воду з ємності для конденсату.
- Вставте ємність для конденсату в отвір і підтвердьте, натиснувши *OK*.

Процес очищення запускається.

Залишковий час з'являється на дисплеї.

Через кілька секунд після запуску дверцята автоматично блокуються.

Повідомлення: Ви можете використовувати **i Info** для відображення приблизного часу для таких дій, як долити прісну воду.

На початку та під час фази ополіскування бак для води необхідно тричі наповнити прісною водою, а бак для конденсату випорожнити.

- Дотримуйтеся вказівок на дисплеї.

Перед початком фази сушіння дверцята знову розблокуються, і вам буде запропоновано протерти робочу камеру та внутрішню поверхню дверцят вологою серветкою:

- Ретельно протріть робочу камеру (зокрема під нижнім фільтром) та внутрішню поверхню дверцят чистою вологою серветкою з мікрофібри або губкою.
- Підтвердьте, натиснувши *OK*.
- Щоб забезпечити оптимальну роботу пароварки, перевірте піддон для крапель та видаліть усю воду.

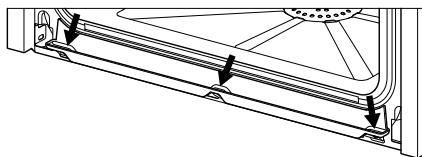
⚠ Пошкодження через витік води.

Вода, що витікає, може пошкодити корпус і підлогу.

Якщо в піддоні для збору крапель є кілька крапель води, перевірте правильність посадки ущільнення дверцят.

Притисніть ущільнення дверцят, щоб воно відповідно прилягало по всьому контуру.

За дуже несприятливих обставин може статися, що вода скупчилася в збірному каналі до висоти плато:



У такому разі потрібно зв'язатися із сервісною службою Miele.

- Обережно опустіть нагрівальний елемент верхнього жару/грилю (див. розділ «Опускання нагрівального елемента верхнього жару/грилю»).

- Установіть бічні напрямні (див. розділ «Очищення бічних напрямних»).
- Поставте приладдя в робочу камеру.
- Підтвердьте, натиснувши *OK*.
- Зачиніть дверцята.
- Вилийте воду з ємності для конденсату.
- Вставте ємність для конденсату в отвір і підтвердьте, натиснувши *OK*.

Після завершення залишкового часу з'явиться *Готово* і пролунає звуковий сигнал.

Завершення процесу очищення

- Вимкніть пароварку.

⚠ Небезпека травмування через гарячу поверхню.

Під час використання пароварка нагрівається. Ви можете отримати опіки в разі доторкання до нагрівального елемента, робочої камери або приладдя.

Нагрівальний елемент, робоча камера та приладдя мають охолонути перед видаленням залишків їжі та вапняного нальоту.

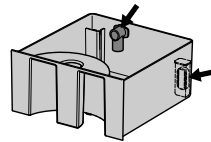
- Коли робоча камера охолоне, видаліть залишки їжі з внутрішньої сторони дверцят, піддону та ущільнення дверцят чистою вологою серветкою з мікрофібри або губкою.

Повідомлення: Ви можете прибрати забарвлення та вапняний наліт у робочій камері за допомогою розбавленого розчину оцту або DGClean (див. розділ «Додаткове приладдя»). Насамкінець витріть серветкою, змоченою в чистій воді.

- Після цього насухо витріть робочу камеру та внутрішній бік дверцят серветкою.
- Зачиняйте дверцята приладу лише тоді, коли робоча камера повністю висохне.

Перед наступним приготуванням ми рекомендуємо мити ємність для конденсату вручну або в посудомийній машині (див. розділ «Очищення контейнера для води та ємності для конденсату»).

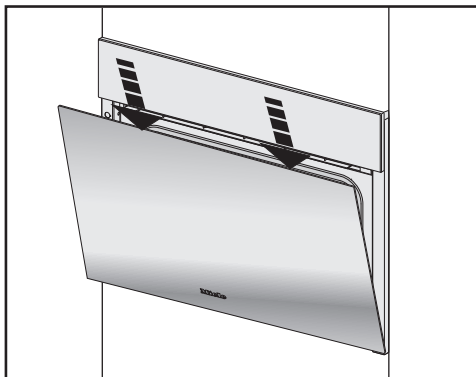
Потім перевірте правильність положення зливного патрубку та легкість ходу поплавця:



Чищення та догляд

Демонтаж дверцят

- Підготуйте придатну поверхню, на яку можна покласти дверцята, наприклад, постеливши м'який рушник.
- Трохи відчиніть дверцята.

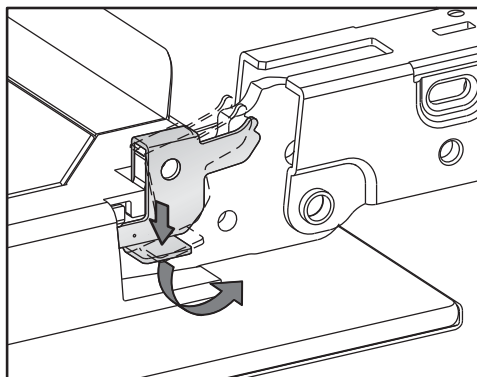


- Один раз коротко натисніть обома руками на верхній кант дверцят.

Дверцята з'єднані із шарнірами за допомогою тримачів. Перш ніж можна буде зняти дверцята з тримачів, необхідно розблокувати фіксувальні скоби на обох шарнірах дверцят.



- Повністю відкрийте дверцята.



- Розблокуйте фіксувальні скоби, повернувши їх до упору в положення навскіс.

Комбіновану парову шафу можна пошкодити, якщо неправильно зняти дверцята.

У жодному разі не знімайте дверцята в горизонтальному положенні з тримачів, оскільки вони відкидаються назад до комбінованої парової шафи.

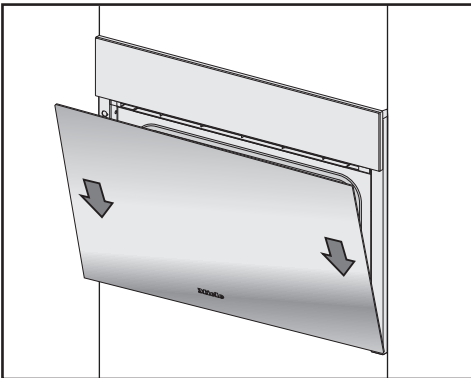
У жодному разі не знімайте дверцята з тримачів, оскільки вони відкидаються назад до приладу.

- Закрийте дверцята до упору.



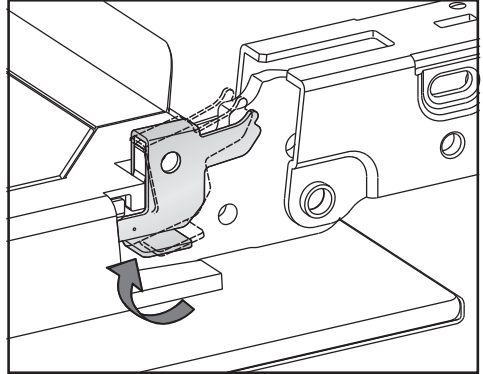
- Візьміться за дверцята та вийміть їх, направивши вгору рівномірно прямо від тримачів. Стежте за тим, щоб вони не перекосилися.
- Покладіть дверцята на підготовлену поверхню.

Вбудовування дверцят



- Візьміться за дверцята збоку й вставте їх у тримачі шарнірів дверцят. Стежте за тим, щоб вони не перекосилися.
- Повністю відкрийте дверцята.

Якщо фіксувальні скоби незаблоковані, дверцята можуть зійти з тримачів і пошкодитись. Обов'язково заблокуйте фіксувальні скоби.



- Заблокуйте фіксувальні скоби, повернувши їх горизонтально на обох шарнірах дверцят до упору.

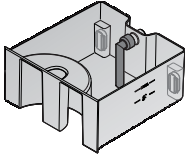
Що робити, якщо ...

Ви можете самостійно усунути більшість дефектів і несправностей, які можуть виникнути під час повсякденної експлуатації. У багатьох ситуаціях ви так заощадите час і гроші, тому що вам не доведеться викликати майстра із сервісної служби.

Ви можете знайти інформацію про самостійне усунення несправностей на сайті www.miele.com/service.

Нижчеподані таблиці мають допомогти вам визначити причини дефектів або несправностей та усунути їх.

Повідомлення на дисплеї


Проблема	Причина і усунення
F10	<p>Всмоктувальний шланг у контейнері для води прикріплений неправильно або розташований не вертикально.</p> <ul style="list-style-type: none">■ Скоригуйте позицію всмоктувального шланга: 
F11 F20	<p>Всмоктувальна трубка забилася.</p> <ul style="list-style-type: none">■ Очистіть комбіновану парову шафу від накипу (див. відповідний підрозділ у розділі «Чищення та догляд»).■ Якщо знову з'явиться повідомлення про помилку, викличте фахівця сервісної служби Miele.
F32	<p>Замок дверцят не закривається при чищенні Hydro-Clean.</p> <ul style="list-style-type: none">■ Вимкніть комбіновану парову шафу й знову ввімкніть.■ Якщо знову з'явиться повідомлення про помилку, викличте фахівця сервісної служби Miele.
F55	<p>Перевищено максимальний час використання й спрацювала автоматика вимкнення.</p> <ul style="list-style-type: none">■ Вимкніть комбіновану парову шафу й знову ввімкніть. <p>Комбінована парова шафа знову готова до роботи.</p>

Проблема	Причина і усунення
F138	<p>Комбінована парова шафа протікає. Витікає вода з піддону.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Вимкніть комбіновану парову шафу й знову ввімкніть. ■ Якщо знову з'явиться повідомлення про помилку, викличте фахівця сервісної служби Miele.
F196	<p>Виникла несправність.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Вимкніть комбіновану парову шафу й знову ввімкніть. <p>Нижнє сито робочої камери не вставлено.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Вимкніть комбіновану парову шафу. ■ Правильно вставте нижнє сито. ■ Знову ввімкніть комбіновану парову шафу. ■ Якщо знову з'явиться повідомлення про помилку, викличте фахівця сервісної служби Miele.
<p>Після ввімкнення на дисплеї з'являється повідомлення Виконання програми HydroClean продовжується.</p>	<p>Процес очищення переривався через перебої в електропостачанні або відключення електроенергії. Після повторного ввімкнення комбінована парова шафа автоматично виконує етап промивання й сушіння для видалення можливих залишків мийного засобу. Процес триває приблизно 1:30 год. Після зупинки під час етапу сушіння процес триває приблизно 30 хвилин.</p> <p>Нормальна робота комбінованої парової шафи можлива лише після цього.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Дотримуйтеся вказівок на дисплеї. <p>Зауважимо, що результат очищення не є оптимальним.</p>
<p>На дисплеї з'являється повідомлення, не вказане в цій таблиці.</p>	<p>Виникли несправності в системі електронного управління.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Від'єднайте прилад від мережі електроживлення приблизно на 1 хвилину. ■ Якщо після відновлення електропостачання проблема не зникне, зверніться в сервісну службу Miele.

Що робити, якщо ...

Дивна робота

Проблема	Причина і усунення
Робоча камера не нагрівається.	Режим презентації активовано. Комбінованою паровою шафою можна керувати, але нагрівання робочої камери не функціонує. ■ Вимкніть режим презентації (див. розділ «Налаштування», підрозділ «Торгівля»).
	Робоча камера нагрілась в процесі роботи вбудованого під нею підігрівача посуду. ■ Відкрийте дверцята і залиште робочу камеру охолонути.
Після переїзду прилад не перемикається з фази нагрівання на фазу приготування.	Температура кипіння води змінилась, оскільки нове місце встановлення приладу відрізняється від старого за висотою щонайменше на 300 м. ■ Для налаштування температури кипіння здійсніть процес видалення накипу (див. відповідний підрозділ у розділі «Чищення та догляд»).
Під час роботи виділяється незвична кількість пари або з іншого місця.	Дверцята зачинені нещільно. ■ Зачиніть дверцята.
	Ущільнення дверцят неправильно встановлене. ■ Притисніть ущільнення дверцят, щоб воно прилягало по всьому контуру.
	На ущільненні з'явилися тріщини. ■ Для заміни ущільнення дверцят зверніться до сервісної служби Miele. ■ Не готуйте на парі та не очищуйте за допомогою HydroClean, доки не замініте деталь.
Під час очищення за допомогою HydroClean вода скупчилася в піддоні для конденсату до висоти плато.	Комбінована парова шафа протікає. ■ Приберіть воду і, якщо необхідно, продовжуйте процес очищення до кінця. ■ Зверніться до сервісної служби.
Функції Старт о і Готово о не викликаються.	Температура в робочій камері занадто висока, наприклад, після закінчення процесу приготування. ■ Відкрийте дверцята й зачекайте, доки охолоне робоча камера.
	Зазвичай ці функції недоступні в програмах чищення й догляду.

Проблема	Причина і усунення
<p>Сенсорні кнопки не реагують.</p>	<p>Ви вибрали параметр Дисплей QuickTouch вимк. З цієї причини сенсорні кнопки не реагують, коли пароварку вимкнено.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Сенсорні кнопки активуються відразу після ввімкнення пароварки. У разі потреби пароварку можна налаштувати так, щоб вона завжди реагувала на дотик до сенсорних кнопок навіть тоді, коли вимкнена, вибравши параметри Дисплей QuickTouch вкл.
	<p>Пароварку не підключено до електромережі.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Перевірте, чи мережеву вилку пароварки вставлено в розетку. ■ Перевірте, чи не спрацював запобіжник на електрощитку. Зверніться до спеціаліста-електрика або до сервісної служби компанії Miele.
	<p>Виникла проблема з керуванням.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Доторкніться до кнопки «Увімк./Вимк.»  і утримуйте її, доки дисплей не вимкнеться й комбіпароварка не перезапуститься.

Що робити, якщо ...

Шуми

Проблема	Причина і усунення
Під час роботи комбінованої парової шафи й після вимкнення чутно звук (гудіння).	Цей звук не свідчить про несправність або дефект приладу. Він виникає під час відкачування й закачування води.
Після вимкнення ще чутно звук вентилятора.	Вентилятор продовжує працювати. Комбінована парова шафа оснащена вентилятором, який спрямовує пар із робочої камери назовні. Вентилятор продовжує працювати навіть після вимкнення комбінованої парової шафи. Через деякий час вентилятор автоматично вимикається.

Незадовільні результати роботи

Проблема	Причина і усунення
Пиріг/випічка не приготувалися протягом часу, вказаного в таблиці випікання.	Встановлена температура не відповідає тій, що вказана у рецепті. ■ Змініть температуру.
	Ви змінили рецепт. Наприклад, збільшення кількості рідини або яєць збільшує тривалість приготування. ■ Відрегулюйте температуру та/або тривалість приготування згідно зі зміненим рецептом.
Пиріжки/випічка дуже нерівномірно підрум'янились.	Встановлена занадто висока температура.
	Випікання здійснювалося більш, ніж на двох рівнях. ■ Під час випікання використовуйте максимально два рівні.
Після очищення за допомогою HydroClean в робочій камері ще залишились забруднення.	Був обраний занадто низький рівень очищення. ■ У разі необхідності знову почніть HydroClean з більш високого рівня очищення.
	Перед початком етапу сушіння робочу камеру не витирали зовсім або витирали лише поверхнево. ■ У разі необхідності, знову почніть HydroClean. ■ Коли на дисплеї з'явиться відповідне повідомлення, ретельно протріть робочу камеру вологою ганчіркою.

Загальні проблеми або технічні несправності

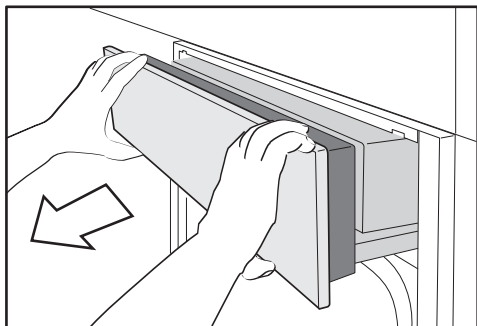
Проблема	Причина і усунення
<p>Комбінована парова шафа не вмикається.</p>	<p>Вимкнувся захисний запобіжник.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Увімкніть запобіжник (мінімальне значення запобіжника: див. типову таблицю). <p>За певних обставин виникла технічна несправність.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Від'єднайте прилад приблизно на 1 хвилину від електромережі, тим самим: <ul style="list-style-type: none"> – вимкніть наявний запобіжник, або повністю викрутіть запобіжник із топкими вставками або – вимкніть ПЗВ (автоматичний пристрій захисного відключення). ■ Якщо після повторного увімкнення/повторного встановлення запобіжника чи пристрою захисного вимикання комбінована парова шафа все ще не працює, зверніться до спеціаліста-електрика чи до сервісної служби Miele.
<p>Не вмикається освітлення робочої камери.</p>	<p>Лампочка перегоріла.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Зверніться до сервісної служби, якщо лампа потребує заміни.
<p>Панель керування не відкривається/закривається автоматично, попри кількаразове натискання сенсорної клавіші .</p>	<p>У зоні нахилу панелі керування знаходиться сторонній предмет.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Заберіть сторонній предмет. <p>Захист від затискання реагує дуже точно, тому іноді може статися так, що панель керування не відкривається або не закривається.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Відкрийте/закрийте панель керування вручну (див. кінець розділу). ■ Якщо проблема виникає дуже часто, зверніться до сервісної служби Miele.

Що робити, якщо ...

Проблема	Причина і усунення
<p>У контейнер для води додали HydroCleaner (очищувач).</p>	<p>Вказівки на дисплеї не виконувалися. Для досягнення оптимального результату очищення окремі етапи процесу очищення узгоджені між собою. Завжди дотримуйтесь вказівок на дисплеї (див. відповідний підрозділ у розділі «Чищення та догляд»).</p> <p>Якщо не почався процес очищення за допомогою HydroClean:</p> <ul style="list-style-type: none">■ Вимкніть комбіновану парову шафу, щоб скасувати процес очищення.■ Вилийте воду з контейнера для води й ретельно промийте його.■ Знову почніть HydroClean. <p>Якщо процес очищення вже був проведений за допомогою HydroClean:</p> <p>під час етапу промивання вся система кілька разів промивається прісною водою. Після завершення процесу очищення всі залишки мийного засобу видаляються.</p> <ul style="list-style-type: none">■ У разі необхідності, знову почніть HydroClean.

Відкриття панелі керування вручну

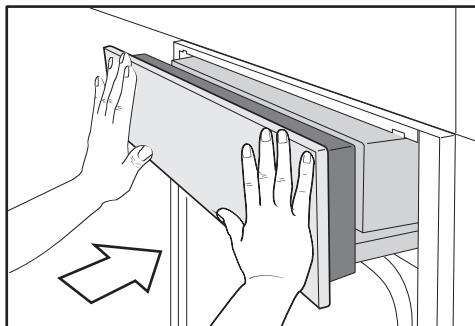
- Обережно відкрийте дверцята приладу.



- Візьміться за панель керування зверху й знизу.
- Витягніть панель керування спершу вперед.
- Обережно притисніть панель керування в напрямку догори.

Закриття панелі керування вручну

- Візьміться за панель керування зверху й знизу.
- Обережно притисніть панель керування в напрямку вниз.



- Засуньте панель керування.

Додаткові аксесуари

Компанія Miele пропонує широкий асортимент аксесуарів, що підходять до придбаних приладів, а також засоби для їхнього догляду й чищення.

Ці продукти можна легко замовити в інтернет-магазині Miele.

Також ці засоби можна придбати в сервісній службі (див. у кінці інструкції з експлуатації) та фірмових магазинах Miele.

Посуд для готування

Компанія Miele пропонує широкий асортимент посуду. Цей посуд чудово підходить для приладів Miele з погляду функціональності та розміру. Детальні відомості про окремі продукти можна знайти на веб-сайті компанії Miele.

- Перфоровані контейнери різних розмірів
- Неперфоровані контейнери різних розмірів
- Дека Гурме різних розмірів
- Кришки для дек Гурме

Інше

- Дека для випікання
- Кругла форма для випікання
- Напрявні FlexiClip HFC 71
- Ящик для зберігання контейнерів шириною 325 мм

Засоби для чищення та догляду

- HydroCleaner спеціальний засіб для чищення робочої камери за допомогою програми догляду HydroClean. Особливо підходить для видалення сильних, стійких забруднень.
- DGClean спеціальний засіб для ручного очищення робочої камери від сильних забруднень, особливо після смаження.
- Таблетки для очищення від накипу (6 шт.)
- Універсальна серветка з мікрофібри для видалення відбитків пальців і легких забруднень

Ви можете знайти інформацію про самостійне усунення несправностей, а також запасні частини Miele на сайті www.miele.com/service.

Куди звертатись у разі виникнення несправностей

У разі виникнення несправностей, які не вдається усунути самостійно, зверніться, наприклад, до постачальника Miele або в сервісну службу Miele.

Прийом у сервісній службі Miele можна узгодити за допомогою Інтернету за адресою www.miele.com/service.

Контактні дані сервісної служби Miele можна знайти в кінці цього документа.

Для обслуговування сервісній службі потрібні відомості про модель і серійний номер (модель/серійний номер). Ці дані ви знайдете на типовій табличці.

Після встановлення ідентифікатор моделі та заводський номер можна знайти на маленькій табличці у верхній частині відкритої панелі керування.

Гарантійний термін

Гарантійний термін складає 2 роки.

Більш змістовну інформацію викладено в положеннях щодо умов гарантії, що додаються.

Заходи безпеки під час вбудовування

 Пошкодження через неналежний монтаж.

Через неналежне встановлення комбінована парова шафа може пошкодитися.

Встановленням приладу має займатись лише кваліфікований спеціаліст.

► Для уникнення пошкоджень приладу параметри підключення (частота й напруга), наведені на заводській табличці комбіпароварки, мають обов'язково відповідати параметрам електромережі.

Перед підключенням порівняйте ці дані. У разі виникнення сумнівів проконсультуйтеся з кваліфікованим електриком.

► Багатомісні розетки або подовжувачі не гарантують належну безпеку (можливе займання внаслідок перегріву). Не використовуйте їх для підключення комбінованої парової шафи до електромережі.

► Під час вбудовування приладу простежте за тим, щоб розетка приладу була завжди доступною.

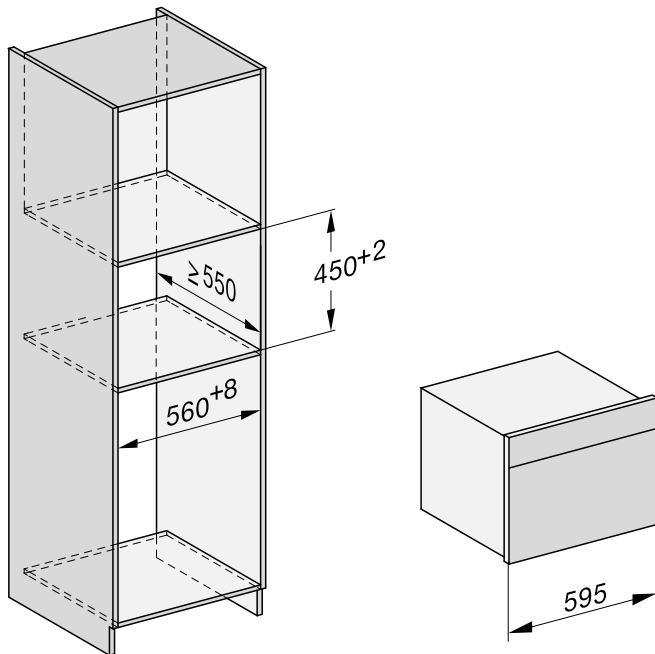
► Комбіновану парову шафу слід розмістити так, щоб було видно вміст контейнера на верхньому рівні. Лише так можна уникнути опіків стравою, що може перелитися.

Розміри вбудовування

Всі розміри подаються в міліметрах.

Вбудовування у високу шафу

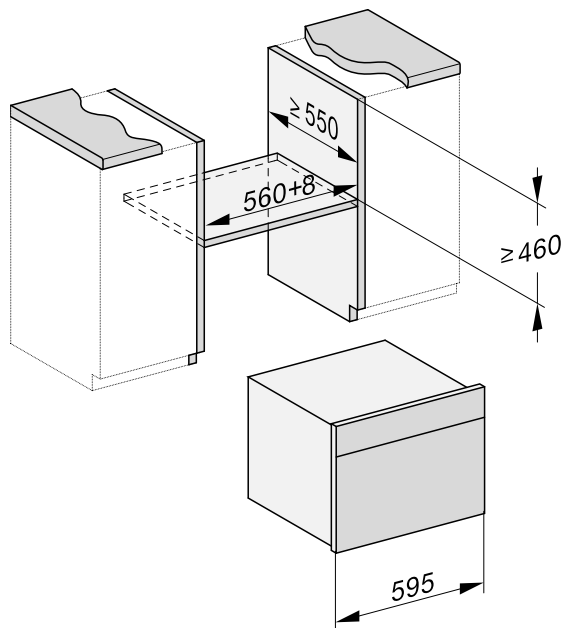
За нішею для вбудовування не має бути задньої стінки шафи.



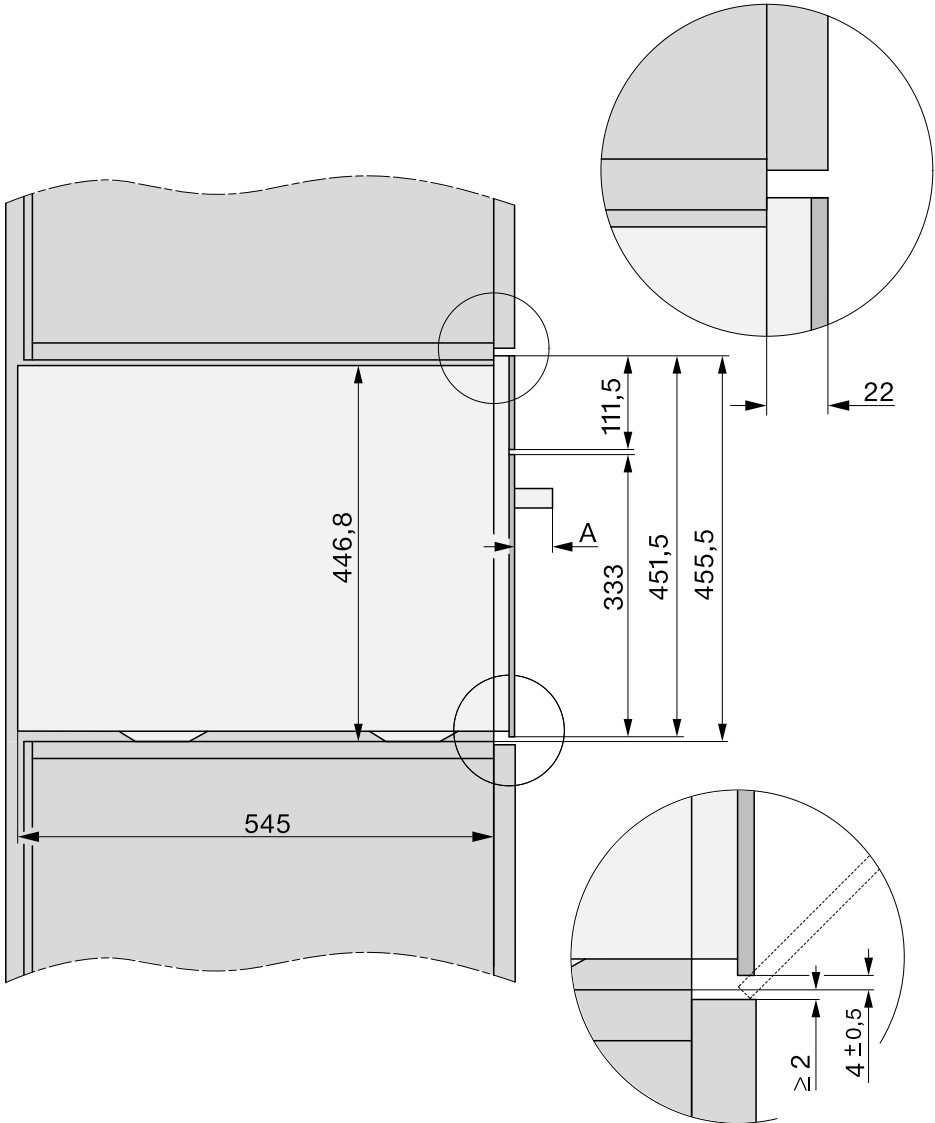
Установлення

Вбудовування в шафу під стільницю

За нішею для вбудовування не має бути задньої стінки шафи.



Вигляд збоку

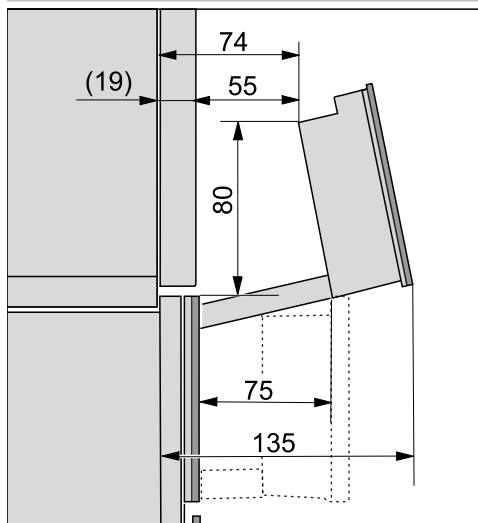


A DGC 74xx: 47 mm

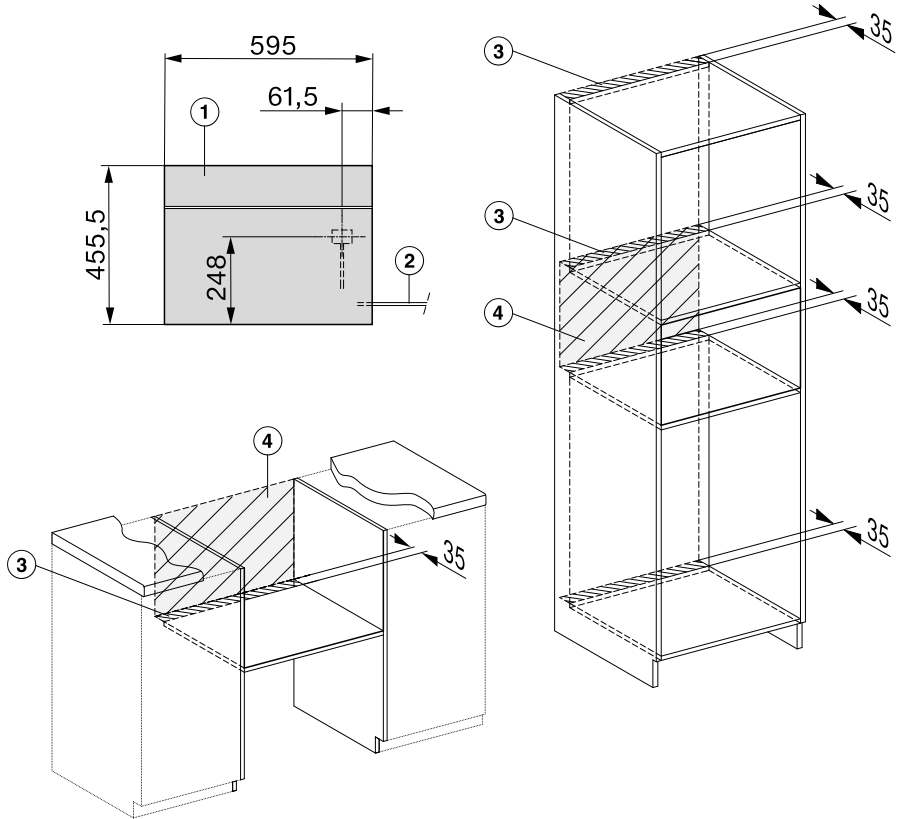
Установлення

Зона нахилу панелі керування

У зоні нахилу панелі керування не мають перебувати сторонні предмети (наприклад, ручка дверцят), які можуть перешкоджати відчиненню та зачиненню панелі керування.



Під'єднання та вентиляція



- ① Вигляд спереду
- ② Електричний кабель, L = 2.000 мм
- ③ Вентиляційний отвір мін. 180 см²
- ④ На цій ділянці не має бути під'єднань

Установлення

Монтаж комбінованої парової шафи

- Під'єднайте мережевий кабель до комбінованої парової шафи.

Пошкодження через неналежне транспортування.

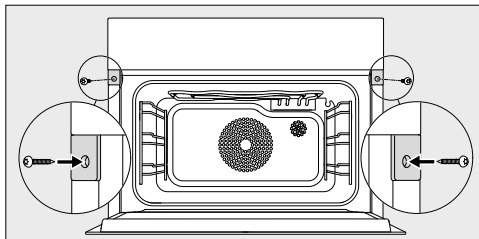
Дверцята можна пошкодити, якщо переносити прилад за ручку дверцят.

Для переміщення комбінованої парової шафи використовуйте виїмки з боків корпусу.

Парогенератор не працюватиме належним чином, якщо прилад не стоїть чітко горизонтально.

Відхилення від горизонтального положення може складати максимумо 2°.

- Встановіть комбіновану парову шафу в нішу для вбудовування та вирівняйте її.
Стежте за тим, щоб мережевий кабель не защемився і не пошкодився.
- Відкрийте дверцята.



- Закріпіть комбіновану парову шафу шурупами, що додаються, (3,5 x 25 мм) до бічних стінок шафи.
- Не підключайте комбіновану парову шафу до електромережі.
- Перевірте всі функції комбінованої парової шафи згідно з інструкцією з експлуатації.

Підключення до електромережі

Комбінована парова шафа серійного зразка постачається готовою до підключення у заземлену розетку.


Розташуйте прилад таким чином, щоб мати доступ до розетки. Якщо доступ до розетки відсутній, переконайтеся, що на місці встановлення є пристрій відключення від мережі для кожного полюса.

 Ризик пожежі від перегріву.

Експлуатація комбінованої парової шафи з використанням блоків розеток і подовжувачів може спричинити перевантаження кабелів.

З міркувань безпеки не використовуйте декілька розеток чи подовжувачів.

Електропідключення має здійснюватися лише до стаціонарної електропроводки із заземленням (VDE 0100).

З міркувань безпеки для електричного підключення комбінованої парової шафи ми рекомендуємо використовувати у відповідній побутовій установці автоматичний пристрій захисного вимкнення (ПЗВ) типу .

Пошкоджений мережевий кабель можна замінити лише спеціальним кабелем такого ж типу (доступний у сервісній службі компанії Miele). Щоб гарантувати безпеку, ремонтні роботи можуть проводитися тільки сервісною службою або фахівцями, авторизованими компанією Miele.


Інформація про номінальне споживання й відповідний запобіжник зазначена на типовій табличці або в інструкції з використання. Порівняйте цю інформацію з даними про електричне підключення на місці.

У разі виникнення сумнівів проконсультуйтеся з кваліфікованим електриком.

Можлива тимчасова або постійна робота на відокремленій або немережевій синхронній системі електропостачання (наприклад, автономні мережі, резервні системи). Необхідною умовою експлуатації є відповідність системи енергопостачання вимогам стандарту EN 50160 або подібного. Захисні заходи, передбачені в побутових установках і в цьому виробі Miele, мають також забезпечувати їхню функціонування й роботу в автономному режимі або в режимі несинхронної роботи, або ж їх слід замінити еквівалентними заходами в установці. Як описано, наприклад, в актуальній публікації VDE-AR-E 2510-2.

Дані для дослідних організацій

Страви для перевірки згідно з EN 60350-1 (режими роботи для приготування на пару)

Страва для перевірки	Контейнер	Кількість [г]	 ³		 °C	 [хв]
Подача пари						
Броколі (8.1)	1x DGGL 12	макс.	2		100	3
Розподіл пари						
Броколі (8.2)	1x DGGL 20	300	2		100	3
Ємність приладу						
Горох (8.3)	2x DGGL 12	по 1500	1, 2		100	– ²

³ Рівень,  Режим роботи,  Температура,  Тривалість приготування




 Приготування на пару,  Еко-приготування на пару

¹ Поставте страву для перевірки в холодну робочу камеру (до початку фази нагрівання).

² Перевірку завершено, коли температура найхолоднішого місця становить 85 °С.

Приготування страв меню¹ для перевірки (режим «Приготування на пару»

Страва для перевірки	Контейнер	Кількість [г]	 ^{3,2}	 °C	Висота [см]	 [хв]
Картопля твердого сорту, четвертинками ³	1x DGGL 20	800	3	100	–	17
Заморожене філе лосося, нерозморожене	1x DGGL 20	4 x 150	1	100	< 2,5 ≥ 2,5 ≤ 3,2 > 3,2	9 10 11
Суцвіття броколі	1x DGGL 20	600	2	100	–	4

³ Рівень,  Температура,  Тривалість приготування
















¹ Інструкції див. в розділі «Приготування на пару», підрозділ «Приготування страв меню – вручну».






² Поставте універсальний піддон на рівень 1.

³ Поставте страву для перевірки 1 (картоплю) у холодну робочу камеру (до початку фази нагрівання).

Дані для дослідних організацій

Страви для перевірки згідно з EN 60350-1 (режими роботи духовки)

Страва для перевірки	Приладдя	 ³		 [°C]	 ² [хв]		поперед- не на- грівання
Фігурне печиво (7.5.2)	1 деко для випікання	2		140	34–36 (35)	ні	ні
	2 дека для випікання	1		140	39–41 (40)	ні	ні
		3 ¹			36–38 (37)		
1 деко для випікання	2		140	29–31 (29)	так	так	
Маленькі кекси (7.5.3)	1 деко для випікання	2		150	34–37 (34)	так	ні
	2 дека для випікання	1, 2		140	43–46 (44)	так	ні
Бісквіт на воді (7.6.1)	1 розбірна форма 26 см (на решітці)	2		160	30	так	так
Яблучний пиріг (7.6.2)	1 розбірна форма 20 см (на решітці)	2		160	95–105 (100)	ні	ні
	2 розбірні форми 20 см (на решітці)	2		160	85–95 (85)	так	так
Тост (білий хліб, вироблений за допомогою приладів) (9.2)	Решітка	2		Рівень 3	4,5	ні	5,5 хв.
Гамбургер (9.3)	Решітка	3		Рівень 3	1. Сторона: 10 2. Сторона: 6	ні	10 хв.
	Універсальний піддон	2					

³ Рівень,  Режим роботи,  Температура/Ступінь гриля, ² Тривалість приготування,  Функція Booster

 Конвекція плюс,  Верхній/Нижній жар,  Пиріг (спеціальна рецептура),  Гриль великий

¹ Ви можете завершити випікання й вийняти деко з приладу раніше, якщо до завершення зазначеного часу страва вже достатньо підрум'янилася.

² В дужках зазначена оптимальна тривалість.


Дані для дослідних організацій

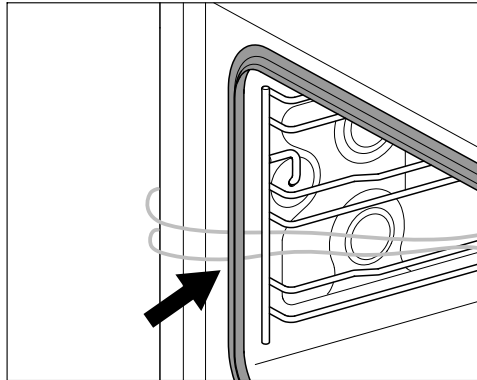
Клас енергоефективності відповідно до EN 60350-1

Визначення класу енергоефективності виконано згідно з EN 60350-1.

Клас енергоефективності: A+

Врахуйте наведені далі вказівки перед здійсненням вимірювання:

- Вимірювання зроблені в режимі Есо Конвекція .
- Виберіть налаштування Освітлення | «Вкл» на 15 секунд (див. розділ «Установки», підрозділ «Освітлення»).
- Під час вимірювання в духовці знаходиться лише те устаткування, яке потрібне для вимірювання. Не використовуйте інше наявне устаткування, наприклад, напрямні FlexiClip.
- Для вимірювання термоелементи слід вставити через ущільнення дверцят. Для цього витягніть ущільнювач дверцят із паза й двічі проткніть його. Вставте термоелементи через два отвори в ущільнювачі дверцят. Потім щільно втисніть дверний ущільнювач назад у канавку, щоб він прилягав рівно по всьому контуру.



- На наступному етапі зніміть нижнє сито й налійте в злив достатню кількість води, доки не буде видно поверхню води.
- Важливою умовою визначення класу енергоефективності є щільно зачинені дверцята під час вимірювання. Залежно від вимірювального елемента, який використовується, ущільнення дверцят може певним чином вплинути на функцію герметизації приладу. Це негативно впливає на результат вимірювання.

Дані для дослідних організацій

Технічний паспорт для побутових духовок

згідно з постановою (ЄС) № 65/2014 і (ЄС) № 66/2014

MIELE	
Модель/опис приладу	DGC 7440 HC Pro
Індекс енергоефективності/робоча камера (EEl_{cavity})	81,6
Клас енергоефективності/робоча камера	
Від A+++ (найвища ефективність) до D (найнижча ефективність)	A+
Витрати енергії на 1 цикл приготування і 1 робочу камеру в звичайному режимі	0,99 kWh
Витрати енергії на 1 цикл приготування і 1 робочу камеру в режимі з конвекцією	0,61 kWh
Кількість робочих камер	1
Джерело тепла на робочу камеру	electric
Об'єм робочої камери	47 l
Вага приладу	40,1 kg

Технічні характеристики

Споживана потужність у вимкненому стані, відображення часу доби вимкнено	макс. 0,3 Вт
Споживана потужність у вимкненому стані, відображення часу доби увімкнено	макс. 0,8 Вт
Енергоспоживання в мережевому режимі очікування	макс. 2,0 Вт
Час до автоматичного переходу у вимкнений стан	20 хв
Час до автоматичного переходу в мережевий режим очікування	20 хв
Діапазон частот модуля бездротової локальної мережі	2,4000 – 2,4835 ГГц
Потужність передавача модуля бездротової локальної мережі	макс. 100 мВт

Технічний регламент

Ця компанія Miele підтверджує, що ця пароварка відповідає Директиві 2014/53/ЄС.

Повний текст відповідності приладу європейським технічним регламентами можна знайти за посиланням:

- Продукти, Завантажити, за адресою www.miele.ua
- Запит сервісу, інформації, інструкції з експлуатації можна подати, зайшовши на онлайн посилання <https://www.miele.ua/uk/domestic/customer-information-385.htm>, вказавши модель продукту або серійний номер.

Авторські права та ліцензії для комунікаційного модуля

Для експлуатації цього комунікаційного модуля та керування ним Miele використовує власне програмне забезпечення та програмне забезпечення сторонніх виробників, яке не підпадає під умови так званої ліцензії Open Source. Це програмне забезпечення або його компоненти захищені авторським правом. Юридичні права, що стосуються авторського права Miele та третіх сторін, не мають порушуватися.

Крім того, цей комунікаційний модуль містить програмні компоненти, які розповсюджуються згідно з умовами ліцензійної угоди Open Source. Ви можете переглянути компоненти Open Source, відповідну інформацію про авторські права, копії відповідних дійсних умов ліцензії та (у разі потреби) додаткові відомості щодо умов ліцензії у веббраузері за IP-адресою (<http://<ip-адреса>/Licenses>). Зазначені там положення про відповідальність і гарантії відповідно до умов ліцензії Open Source застосовуються лише до відповідних власників авторських прав.



Гарантія якості товару

Шановний покупець!

Гарантійний термін експлуатації виробу становить 24 місяця з дати продажу, за умови використання виробу винятково в особистих, сімейних, домашніх та інших потребах, які не пов'язані зі здійсненням підприємницької діяльності.

Протягом зазначеного терміну Ви можете реалізувати свої права на безкоштовне усунення недоліків у роботі виробу та задоволення інших установлених законодавством вимог споживача відносно якості виробу, за умови використання його за призначенням і дотримання вимог під час установлення, підключення і експлуатації виробу, які зазначено у даній інструкції.

Звертаємо Вашу увагу на те, що початок дії гарантійних зобов'язань залежить від правильного заповнення відомостей про продаж, а для виробів, що вимагають спеціального установлення та підключення, відомостей про установлення та підключення. Вимагайте заповнення! Щоб уникнути непорозумінь, зберігайте, будь ласка, документи, які засвідчують факт купівлі товару та/або надання послуг, пов'язаних з його установкою та підключенням.

Увага! На виробі має бути вказано унікальний заводський номер. Заводський номер дозволяє дізнатися точну дату виробництва виробу.

У випадку усунення сервісною службою Miele несправностей устаткування під час дії гарантійного терміну шляхом заміни деталей зазначеного устаткування, клієнт зобов'язаний повернути представникові сервісної служби демонтовану деталь після закінчення ремонту (у момент усунення несправності устаткування).

Гарантійне обслуговування не здійснюється у випадках:

- неналежного зберігання та/або недбалого транспортування;
- недотримання правил установки і підключення;
- ремонту, розбирання та інших втручань особами, що не мають повноважень на надання даних послуг;
- виявлення механічних пошкоджень товару;
- виявлення слідів впливу хімічних речовин;
- неправильного застосування дозуючих мийних засобів та витратних матеріалів;
- включення в електричну мережу з нестабільними параметрами (що не відповідають ДСТУ);

- виявлення пошкоджень, спричинених екстремальними кліматичними умовами при транспортуванні, зберіганні та експлуатації;
- пошкоджень товару тваринами або комахами;
- протиправних дій третіх осіб;
- надзвичайних обставин (пожежі, zalивання, стихійних лих і т.п.)
- порушення функціонування товару внаслідок попадання у внутрішні робочі блоки сторонніх предметів, тварин та комах.

Гарантійне обслуговування не поширюється на:

- зазначені у даній Інструкції з експлуатації роботи щодо регулювання, чищення та іншого догляду за виробом;
- заміну витратних матеріалів (фільтри, лампи освітлення, гумові ущільнювачі дверцят/люків, мішки-пилосбірники, слюдяні пластики і т.п.);
- зміну відтінку кольору, глянцевої частини устаткування під час експлуатації.

Недоліками товару не є шуми, пов'язані із принципами роботи окремих комплектуючих виробів, що входять до складу товару:

- вентиляторів,
- масляних/повітряних доводчиків дверей,
- водяних клапанів,
- електричних реле,
- електродвигунів,
- ременів,
- компресорів,

а також шуми, спричинені природним зношуванням (старінням) матеріалів:

- потріскування при нагріванні/охолодженні,
- скрипи,
- незначне стукотіння рухливих механізмів.

З питань щодо технічного обслуговування або придбання додаткового устаткування та витратних матеріалів просимо звертатися до продавця, у якого Ви придбали цей виріб, або в один із сервісних центрів Miele.

Форма N 2-гарант

ТОВ « Міле » 01033 м.Київ, вул. Короленківська, буд.4

Виробник (продавець) (найменування підприємства, організації, юридична адреса)

Ідентифікаційний код згідно з ЄДРПОУ 3209997

Код згідно з ДКУД

Найменування товару згідно з нормативним документом, марка

DGC 7440 HC Pro

ГАРАНТІЙНИЙ ТАЛОН

Заводський номер _____ Дата виготовлення _____

прізвище, ім'я, по батькові відповідальної особи виробника (продавця)

(підпис)

М. П.

Продавець ТОВ "Міле" 01033 м.Київ, вул. Короленківська, буд.4

Дата продажу _____ Ціна _____ (гривень)

прізвище, ім'я, по батькові відповідальної особи виробника (продавця)

(підпис)

М. П.

Товар прийнято на гарантійне обслуговування: ТОВ « Міле » 01033, м.Київ,
вул. Короленківська, буд.4

Дата взяття товару на гарантійний облік _____
(рік, місяць, число)

Номер, за яким товар взято на гарантійний облік _____

_____ (прізвище, ім'я, по батькові відповідальної особи виконавця)

_____ (підпис)

М. П.

Облік робіт з технічного обслуговування та гарантійного ремонту

Дата	Опис недоліків	Зміст виконаної роботи, найменування і тип заміненних комплектуючих виробів, складових частин	Підпис виконавця

Примітка. Додатково вноситься інформація про роботи, що виконані з метою запобігання виникненню пожежі.

Гарантійний термін експлуатації продовжено до _____ 20__ р.

до _____ 20__ р.

до _____ 20__ р.

_____ (прізвище, ім'я, по батькові відповідальної особи виконавця)

_____ (підпис)

М. П.

Товар уцінено _____
(дата і номер опису-акта уцінення товару)

Нова ціна _____ гривень
(сума словами)

_____ (прізвище, ім'я, по батькові відповідальної особи виконавця)

_____ (підпис)

Корінець відривного талона на гарантійний ремонт протягом 2 років
(місяців) гарантійного терміну експлуатації № _____

Виконавець _____
(наменування підприємства, організації, юридична адреса)

Вилучено _____
(рік, місяць, число) _____
(прізвище, ім'я, по батькові відповідальної особи виконавця) _____
М. П. _____

Виробник (продавець) : ТОВ "Міле", 01033, м.Київ,
вул. Короленківська, буд.4
Ідентифікаційний код 32709997 Код згідно з ДКУД
згідно з ЄДРПОУ

ВІДРИВНИЙ ТАЛОН

на гарантійний ремонт протягом 2 років гарантійного терміну експлуатації

Найменування товару згідно з нормативним документом, марка
Заповнене виробник (продавець)

DGC 7440 HC Pro

Заводський номер _____ Дата виготовлення _____
(рік, місяць, число)

(прізвище, ім'я, по батькові відповідальної особи виробника (продавця)) _____
М. П. _____

Продавець ТОВ "Міле", 01033, м.Київ, вул. Короленківська, буд.4
(найменування підприємства, організації, юридична адреса)

Дата продажу _____
(рік, місяць, число)

(прізвище, ім'я, по батькові відповідальної особи виконавця) _____
(підпис)

Корінець відривного талона на гарантійний ремонт протягом 2 років
(місяців) гарантійного терміну експлуатації № _____

Виконавець _____
(наменування підприємства, організації, юридична адреса)

Вилучено _____
(рік, місяць, число) _____
(прізвище, ім'я, по батькові відповідальної особи виконавця) _____
М. П. _____

Виробник (продавець) : ТОВ "Міле", 01033, м.Київ,
вул. Короленківська, буд.4
Ідентифікаційний код 32709997 Код згідно з ДКУД
згідно з ЄДРПОУ

ВІДРИВНИЙ ТАЛОН

на гарантійний ремонт протягом 2 років гарантійного терміну експлуатації

Найменування товару згідно з нормативним документом, марка
Заповнене виробник (продавець)

DGC 7440 HC Pro

Заводський номер _____ Дата виготовлення _____
(рік, місяць, число)

(прізвище, ім'я, по батькові відповідальної особи виробника (продавця)) _____
М. П. _____

Продавець ТОВ "Міле", 01033, м.Київ, вул. Короленківська, буд.4
(найменування підприємства, організації, юридична адреса)

Дата продажу _____
(рік, місяць, число)

(прізвище, ім'я, по батькові відповідальної особи виконавця) _____
(підпис)

<p>Звертний бік відправного талона</p> <p>Затовніє виконавець</p> <hr/> <p>Виконавець</p> <p>(найменування підприємства, організації)</p> <hr/> <p>юридична адреса)</p> <p>Номер, за яким товар взято на гарантійний облік:</p> <p>Причина ремонту:</p> <p>Назва заміненого комплектуючого виробу, складової частини:</p> <p>Дата проведення ремонту (рік, місяць, число):</p> <p>Підпис виконавця:</p> <p>(прізвище, ім'я, по батькові відповідальної особи виконавця)</p> <hr/> <p>(підпис) М. П.</p> <p>Підпис споживача, що підтверджує виконання робіт з гарантійного ремонту</p> <p>(підпис) (дата)</p>	
<p>Звертний бік відправного талона</p> <p>Затовніє виконавець</p> <hr/> <p>Виконавець</p> <p>(найменування підприємства, організації)</p> <hr/> <p>юридична адреса)</p> <p>Номер, за яким товар взято на гарантійний облік:</p> <p>Причина ремонту:</p> <p>Назва заміненого комплектуючого виробу, складової частини:</p> <p>Дата проведення ремонту (рік, місяць, число):</p> <p>Підпис виконавця:</p> <p>(прізвище, ім'я, по батькові відповідальної особи виконавця)</p> <hr/> <p>(підпис) М. П.</p> <p>Підпис споживача, що підтверджує виконання робіт з гарантійного ремонту</p> <p>(підпис) (дата)</p>	

Виробник:

Міле & Ці. КГ, Карл-Міле-Штраße, 29, 33332 Гютерсло, Німеччина
Miele & Cie. KG, Carl-Miele-Straße 29, 33332 Gütersloh, Deutschland

Виготовлено на заводі:

Імперіал-Верке оХГ, Міле-Штраße, 1, 32257 Бюнде, Німеччина
Imperial Werke oHG, Miele-Straße 1, 32257 Bünde, Deutschland

Уповноважений представник виробника в Україні:

ТОВ «Міле»

01033 Київ, Україна

вул. Короленківська, буд. 4

Телефон: + 38 (044) 496 0300

E-mail: info@miele.ua

Internet: www.miele.ua



DGC 7440 HC Pro

uk-UA

M.-Nr. 12 339 440 / 04