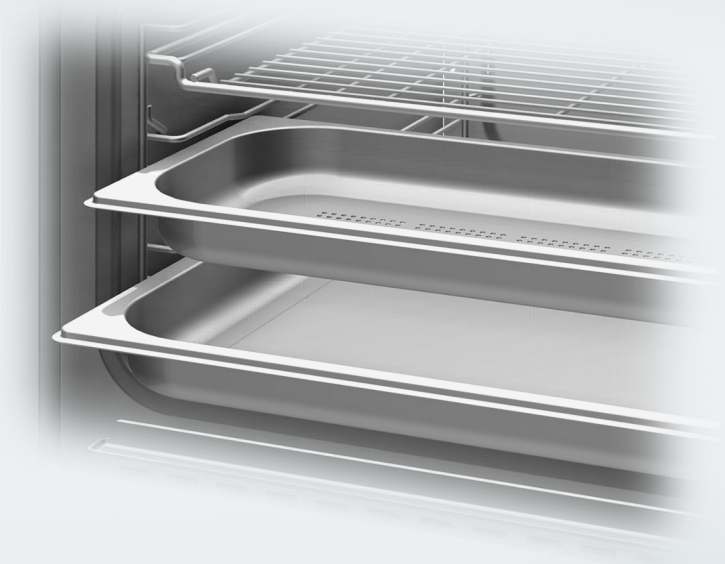
Инструкция по эксплуатации и монтажу
Пароварка с СВЧ



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

ru-KZ

M.-Nr. 11 242 190

Содержание

Указания по безопасности и предупреждения **5**

Экологичность и защита окружающей среды **16**

Общая информация **17**
Пароварка 17
Типовая табличка 18
Принадлежности, входящие в комплект 18
Дополнительно приобретаемые принадлежности 19
Элементы управления 20
Сенсорная кнопка Вкл./Выкл. . 21
Датчик приближения 21
Сенсорные кнопки 22
Сенсорный дисплей 24
Символы 25
Принцип управления 26
Выбор пункта меню 26
Пролистывание: 26
Покинуть уровень меню 26
Изменить значение или установку 26
Ввод букв 27
Отображение контекстного меню 27
Перемещение записей 27
Как открыть выпадающее меню 27
Индикация поля Помощник ... 27
Активация MobileStart 28
Режим «Приготовление на пару» 28
Ёмкость для воды 28
Температура 28
Время приготовления 28
Шумы 28
Фаза нагрева 28
Фаза приготовления 29
Отвод пара 29
Режим СВЧ 29
Принцип действия 29
Выбор посуды 29
Стеклянный поддон 34
Подсветка рабочей камеры 34

Ввод в эксплуатацию **35**
Подключение к сети 35
Основные установки 35
Требования к подключению к сети 36
Первая чистка пароварки 37
Настройка температуры кипения воды 37

Установки **38**
Обзор установок 38
Вызов меню «Установки» 41
Язык 41
Текущее время 41
Дата 42
Освещение 42
Стартовый экран 42
Дисплей 43
Громкость звука 43
Единицы измерения 43
Быстрый старт СВЧ 44
Попкорн 44
Поддержание тепла 44
Отвод пара 45
Рекомендуем. температуры 45
Рекомендуем. значен. мощн. 45
Жёсткость воды 46
Датчик приближения 47
Безопасность 48
Распознавание меб. фронта 48
Miele@home 49
Выполнить Сканирование и подключение 49
Дистанционное управление 50
Активация MobileStart 50
SuperVision 50
RemoteUpdate 51
Версия ПО 52
Правовая информация 52
Демо-режим 52
Заводские настройки 53
Часы эксплуатации (всего) 53

Содержание

Главное меню и подменю **54**

Управление прибором **55**
Простая эксплуатация 55
Изменение значений и установок для процесса приготовления 56
Изменение температуры 56
Изменение мощности микроволн 57
Установка времени приготовления 57
Изменить время приготовления 58
Удалить время приготовления 58
Прерывание процесса приготовления в режимах с использованием СВЧ 58
Прерывание процесса приготовления в режимах работы с использованием пара 59
Прерывание процесса приготовления 59
Изменение режима работы 59
Быстрый старт СВЧ и Попкорн 60
Размораживание и разогрев с использованием СВЧ 62
Размораживание 63
Разогрев 66
Сигнал + таймер 70
Использование функции Сигнал 70
Использование функции Таймер 71

Важно знать для приготовления на пару **72**
Особенности приготовления на пару 72
Посуда для приготовления 72
Стеклянный поддон 72
Уровень приготовления 73
Замороженные продукты 73
Температура 73
Время приготовления 73
Приготовление с использованием жидкостей 73
Собственные рецепты 73

Приготовление на пару **74**
ECO-пригот. на пару 74
Указания к таблицам по приготовлению 74
Овощи 75
Рыба 78
Мясо 81
Рис 83
Крупа 84
Макароны / изделия из теста 85
Клецки 86
Бобовые, сухие 87
Куриные яйца 89
Фрукты 90
Колбаски 90
Ракообразные 91
Моллюски 92
Приготовление блюд меню в ручном режиме 93

Sous-vide **95**

Специальные программы **102**
Разогрев с помощью пара 102
Размораживание с помощью пара 104
Бланширование 107
Консервирование 107
Подъём дрожжевого теста 110
Стерилизация посуды 110
Приготовление блюд меню — автоматически 110
Нагревание влажных полотенец 111
Расплавление желатина 111
Расплавление мёда 112
Расплавление шоколада 112
Приготовление йогурта 112
Растапливание шпика 113
Тушение лука 113
Получение сока 114
Снятие кожицы с продукта 115

Содержание

Консервирование яблок 115
Приготовление яичной заправки для супа 115

Быстрое приготовление **116**
Картофель в мундире (нерассыпчатый) 117
Приготовление риса 118

Автоматич. программы **119**
Категории 119
Использование автоматических программ 119
Поиск 120

MyMiele **121**

Персональные программы **122**

Очистка и уход **125**
Указания по чистке и уходу 125
Неподходящие моющие средства 125
Очистка лицевой поверхности 126
Чистка рабочей камеры 126
Очистка ёмкости для воды 126
Очистка принадлежностей 127
Очистка боковых направляющих . 127
Чистка и уход 128
Удаление накипи 128
Замачивание 129

Устранение проблем **130**
Сообщения на дисплее 130
Непредсказуемое поведение 131
Шумы 133
Неудовлетворительный результат 133
Общие проблемы или технические неисправности 135

Сервисная служба **136**
Контактная информация для обращений в случае неисправностей 136
Гарантия 136
Документы соответствия 136

Монтаж **138**
Указания по безопасности при встраивании прибора 138
Размеры для встраивания 139
Встраивание в высокий шкаф .. 139
Вид сбоку 140
Подключение и вентиляция 141
Установка пароварки 142
Подключение электропитания 143

Данные для организаций, проводящих испытания и тесты **144**

Технические характеристики **147**
Авторские права и лицензии на коммуникационный модуль 147
Авторские права и лицензии 148

Гарантия качества товара **149**

Контактная информация о Miele **151**

Далее в инструкции пароварка с режимом СВЧ для упрощения называется «пароварка».

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

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

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

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

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

Надлежащее использование

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

▶ Эта пароварка не предназначена для использования вне помещений.

▶ Используйте пароварку исключительно в бытовых условиях для приготовления на пару, размораживания, разогрева и приготовления продуктов.
Все прочие способы применения недопустимы.

▶ Опасность возгорания из-за легковоспламеняющихся материалов.
Если вы сушите в режиме СВЧ воспламеняемые материалы, то содержащаяся в них влага испаряется. В результате этого они могут высохнуть и самовоспламениться.
Никогда не используйте пароварку для хранения и сушки воспламеняемых материалов.

▶ Лица, которые в силу своих физических способностей или из-за отсутствия опыта и соответствующих знаний не способны уверенно управлять пароваркой, должны находиться при ее использовании под присмотром.
Такие лица могут управлять прибором без надзора лишь в том случае, если они получили все необходимые для этого разъяснения. Они также должны понимать и осознавать возможную опасность, связанную с неправильной эксплуатацией прибора.

▶ В связи с особыми требованиями (например, в отношении температуры, влажности, стойкости к химическим реагентам, износоустойчивости и вибрации) в рабочей камере установлены специальные осветительные элементы. Эти осветительные элементы должны использоваться только по назначению. Они не подходят для освещения помещений. Замену может проводить только сертифицированный компанией Miele специалист или сервисная служба Miele.

▶ В данной пароварке установлено 2 осветительных элемента класса энергоэффективности E.

Если у Вас есть дети

▶ Используйте функцию блокировки включения, чтобы дети не могли включить пароварку без Вашего присмотра.

▶ Детей младше 8 лет не следует допускать близко к пароварке, или они должны быть при этом под постоянным присмотром.

▶ Дети старше 8 лет могут пользоваться пароваркой без надзора взрослых, если они настолько освоили управление ей, что могут это делать с уверенностью. Дети должны осознавать возможную опасность, связанную с неправильной эксплуатацией.

▶ Не разрешайте детям проводить чистку и техобслуживание пароварки без Вашего присмотра.

▶ Не оставляйте без надзора детей, если они находятся вблизи пароварки. Никогда не позволяйте детям играть с прибором.

▶ Опасность удушья из-за упаковочного материала. При игре с упаковкой (например, плёнкой) дети могут завернуться в неё или натянуть на голову, что приведёт к удушью.
Храните упаковочный материал в недоступном для детей месте.

▶ Опасность получения травм из-за пара и горячих поверхностей. Кожа детей чувствительнее реагирует на высокие температуры, чем кожа взрослых. Во время работы пар выходит из отверстия для отвода испарений. Пароварка нагревается в районе стекла дверцы и панели управления.
Не допускайте, чтобы дети прикасались к пароварке во время её работы. Не допускайте детей близко к пароварке, пока она не остынет настолько, что любая опасность получения травмы будет исключена.

▶ Опасность получения травм из-за открытой дверцы. Максимальная нагрузка на дверцу составляет 8 кг. Дети могут пораниться об открытую дверцу. Не позволяйте детям вставать, садиться или виснуть на открытой дверце.

Техническая безопасность

▶ Вследствие неправильно выполненных работ по монтажу, техобслуживанию или ремонту может возникнуть серьёзная опасность для пользователя. Работы по монтажу, техобслуживанию или ремонту могут проводить только специалисты, авторизованные компанией Miele.

▶ Опасность получения дозы облучения из-за СВЧ:
Работы по техобслуживанию и ремонту, которые требуют снятия корпусных элементов, должны проводиться только специалистами.

▶ Повреждения пароварки могут быть опасны для Вас. Проверяйте, нет ли на приборе видимых повреждений. Никогда не пользуйтесь поврежденным прибором.

▶ Проверьте наличие возможного повреждения дверцы и дверного уплотнения. Если повреждение имеется, то до выполнения ремонта техником сервисной службы не используйте режимы с СВЧ.

▶ При включении повреждённой пароварки возможен выход микроволн, которые несут в себе опасность для пользователя. Не пользуйтесь пароваркой, если

- дверца перекошена,
- имеются вмятины у фронта рабочей камеры или он погнут,
- шарниры дверцы ослаблены,

- имеются заметные отверстия или трещины в корпусе, на дверце или на стенках рабочей камеры,
- между панелями дверцы имеется влага.

▶ Возможна периодическая или не продолжительная эксплуатация на автономном или не синхронизированном с сетью электроснабжающем оборудовании (например, изолированные сети, резервные системы). Условием для эксплуатации является то, что электроснабжающее оборудование удовлетворяет требованиям EN 50160 или аналогичного стандарта.
Защитные меры, предусмотренные в домашней установке и данном продукте от Miele, также должны быть обеспечены с точки зрения их функций и режима работы при автономной работе или несинхронной работе, или они должны быть заменены эквивалентными мерами при установке.

▶ Электробезопасность пароварки гарантирована только в том случае, если она подключена к системе защитного заземления, выполненной в соответствии с предписаниями. Очень важно проверить соблюдение этого основополагающего условия обеспечения электробезопасности. В случае сомнения поручите специалисту-электрику проверить домашнюю электропроводку.

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

▶ Многоместные розетки или удлинители не обеспечивают необходимую безопасность (опасность возгорания). Не подключайте пароварку к электросети с помощью таких устройств.

▶ Используйте пароварку только во встроенном виде, чтобы гарантировать ее надежную и безопасную работу.

▶ Высота установки должна составлять не менее 850 мм.

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

▶ Опасность получения травм вследствие поражения электрическим током. Прикосновение к разъёмам, находящимся под напряжением, а также внесение изменений в электрическое и механическое устройство пароварки, представляет опасность и может привести к нарушениям в её работе.
Никогда не вскрывайте корпус пароварки.

▶ Право на гарантийное обслуживание теряется, если ремонт пароварки выполняет специалист сервисной службы, не авторизованной компанией Miele.

▶ Только при использовании оригинальных запчастей компания Miele гарантирует, что будут выполнены требования к безопасности. Вышедшие из строя детали должны заменяться только на оригинальные запчасти.

▶ Если вилка удалена с сетевого кабеля или сетевой кабель не оснащён вилкой, в этом случае пароварка должна быть подключена к электросети квалифицированным электриком.

▶ Если сетевой кабель поврежден, его необходимо заменить специальным сетевым кабелем.

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

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

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

Правильная эксплуатация

▶ Опасность получения травм из-за горячего пара и горячих поверхностей. При работе пароварка нагревается. Вы можете обжечься при контакте с паром, рабочей камерой, направляющимися, принадлежностями и готовящимся продуктом.
Надевайте защитные рукавицы при задвигании или вынимании горячего продукта, а также при работах с горячей рабочей камерой.

▶ Опасность получения ожога из-за горячей воды. По время задвигания или вынимания контейнера приготавливаемая пища может расплескаться. Вы можете обжечься об продукт. При установке или вытаскивании контейнеров для приготовления обращайте внимание на то, чтобы горячий продукт не расплескался.

▶ Опасность получения травм из-за горячей воды
По окончании процесса приготовления в парогенераторе ещё находятся остатки горячей воды, которая откачивается насосом обратно в ёмкость для воды. При вынимании и установке ёмкости для воды следите за тем, чтобы ёмкость не перевернулась.

▶ В закрытых консервных банках при их нагреве и кипячении возникает избыточное давление, вследствие чего они могут лопнуть.
Не используйте пароварку для нагрева и кипячения консервных банок.

▶ Пластиковая посуда, нестойкая к воздействию высоких температур и пара, во время приготовления может расплавиться и стать причиной повреждения пароварки.
Используйте для приготовления на пару только пластиковую посуду, устойчивую к воздействию высоких температур горячего пара (до 100 °C). Обратите внимание на данные производителя посуды.

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

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

▶ Максимальная нагрузка на дверцу составляет 8 кг. Не вставайте и не садитесь на открытую дверцу прибора, а также не кладите на нее тяжелые предметы. Следите, чтобы никакие посторонние предметы не защемились между дверцей и рабочей камерой. Это может привести к повреждению пароварки.

▶ Если вы используете какой-либо электроприбор, например ручной миксер вблизи пароварки, следите за тем, чтобы сетевой провод не оказался защемлён в дверце пароварки. Изоляция провода может быть повреждена.

Режим СВЧ ≋

▶ Учтите, что длительность приготовления, подогревания и размораживания в режиме работы с использованием СВЧ зачастую существенно короче, чем в режимах без СВЧ. Слишком долгое время включения СВЧ ведет к высушиванию и возможному самовозгоранию продукта.

▶ Режим СВЧ ≋ используется для разогревания продуктов и напитков. Не используйте режим СВЧ ≋ для сушки, например, цветов, трав, хлеба, булочек или других воспламеняющихся материалов, так как при этом существует опасность травм и возгорания.

▶ Важно, чтобы температура в продукте распределялась равномерно и была достаточно высокой.
Перемешивайте пищу или переворачивайте продукты, чтобы они нагревались равномерно, а также обращайте внимание на указанное время выравнивания при разогреве, размораживании и приготовлении.
Время выравнивания – это время покоя, в течение которого выравнивается температура в продукте.

▶ Опасность получения травм из-за горячих продуктов. При разогревании продукта тепло образуется непосредственно в самом продукте, благодаря чему посуда остается холоднее (исключение: огнеупорная керамика). Посуда нагревается только при передаче тепла от продукта.
После извлечения продуктов из рабочей камеры проверьте, имеют ли они требуемую температуру. При этом не ориентируйтесь на температуру посуды! **Особенно внимательно следите за температурой при подогревании детского питания!** После подогрева хорошо перемешайте или встряхните детское питание, после чего попробуйте его сами, чтобы ребёнок не обжёгся.

▶ Режим СВЧ [≋] не подходит для очистки и дезинфекции предметов первой необходимости, так как при этом могут возникать высокие температуры. Вы можете обжечься, вынимая предметы.

▶ Опасность получения травм из-за избыточного давления в закрытых ёмкостях или бутылках. В закрытых ёмкостях или бутылках при нагреве возникает давление, что может привести к взрыву. Никогда не разогревайте пищу или жидкости в закрытых ёмкостях или бутылках. Ёмкости заранее открывайте, а у детских бутылочек снимайте колпачок и соску.

▶ При варке, особенно при дополнительном нагреве жидкостей в режиме СВЧ [≋], возможно, что хотя температура кипения и достигнута, однако типичные для кипения пузырьки ещё не поднимаются на поверхность. Жидкость кипит неравномерно. Данная задержка кипения может привести к переливанию через край, и при вынимании ёмкости вы можете обжечься горячей жидкостью. При неблагоприятных обстоятельствах давление может быть настолько сильным, что дверца самопроизвольно откроется. Перемешивайте жидкость перед разогревом/кипячением. После разогрева подождите минимум 20 секунд, прежде чем вынуть ёмкость из рабочей камеры. Кроме того, во время разогрева вы можете поместить в ёмкость стеклянный стержень или иной подобный предмет при наличии.

▶ Если Вы нагреваете яйца без скорлупы, то яичный желток после приготовления может сильно разбрызгаться.
Поэтому необходимо предварительно проткнуть кожицу желтка несколько раз.

▶ Если Вы нагреете яйца в скорлупе, то они могут лопнуть даже после вынимания из рабочей камеры.
Варите яйца в скорлупе только в режиме «Приготовление на пару» [♨] или соответствующей автоматической программе. Не разогревайте сваренные вкрутую яйца в режиме СВЧ.

▶ Если вы будете нагревать продукты с прочной кожицей или кожурой, например, помидоры, колбаски, картофель в мундире, баклажаны, то они могут лопнуть.
Предварительно проткните такие продукты несколько раз или сделайте на них насечки, чтобы мог испаряться образующийся пар.

▶ Подушки, наполненные зерном, вишневыми косточками или гелем, или подобные предметы могут вспыхнуть, даже если после нагрева они будут вынуты из прибора. Не разогревайте такие предметы в режиме СВЧ [≋].

▶ Если продукты питания в рабочей камере начинают выделять дым, оставьте дверцу пароварки закрытой, чтобы погасить пламя в случае его возникновения. Прервите процесс, выключив пароварку и вынув сетевую вилку из розетки. Откройте дверцу, только когда дым исчезнет.

▶ У посуды с полыми элементами ручек и крышкой, имеющей ручку, в полость может попасть влага. При попадании в полость влаги может возникнуть сильное давление, что приведёт к взрывному разрушению полостей (исключение: из полостей удалён воздух).
Не используйте для приготовления в режиме СВЧ [≋] посуду с полыми элементами ручек и крышкой, имеющей ручку.

▶ Неподходящая пластиковая посуда в режиме СВЧ [≋] и в режимах с СВЧ может деформироваться и повредить пароварку.
Не используйте металлические ёмкости, алюминиевую фольгу, столовые приборы, посуду с металлическим покрытием, хрусталь с содержанием свинца, чашечки с рифлёными краями, нетермостойкую пластиковую посуду, деревянную посуду, металлические клипсы, пластиковые и бумажные клипсы с проволокой внутри, пластиковые стаканчики с остатками алюминиевых крышек (см. главу «Режим СВЧ», раздел «Выбор посуды»).

▶ Опасность пожара из-за использования ёмкостей из воспламеняющихся материалов. Одноразовые пластиковые ёмкости должны обладать характеристиками, перечисленными в главе «Режим СВЧ», раздел «Выбор посуды».
Не оставляйте пароварку без присмотра при разогреве или приготовлении пищи в одноразовой посуде из пластмассы, картона или других воспламеняемых материалов.

▶ Теплоизолирующая упаковка имеет тонкий слой алюминиевой фольги, который отражает микроволны. Из-за этого бумага сверху алюминиевой фольги может так сильно нагреться, что это приведет к возгоранию.
Не разогревайте в режимах с использованием СВЧ продукты в теплоизолирующей упаковке, например, в пакетиках для кур гриль.

▶ Если использовать пароварку в режиме СВЧ [≋] без продукта или с неправильной загрузкой, то пароварка может быть повреждена.
Всегда используйте стеклянный поддон в режиме СВЧ [≋], а также в виде подставки для небольших форм.
Не используйте режим работы СВЧ [≋] для подогревания посуды или для сушки трав.

Чистка и уход

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

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

▶ Боковые направляющие можно снять. Правильно установите боковые направляющие на место.

▶ Боковые направляющие устанавливаются в уплотнительных втулках. Проверьте уплотнительные втулки на отсутствие повреждений. До замены повреждённых уплотнительных втулок не пользуйтесь никакими режимами с использованием СВЧ.

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

Принадлежности

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

Экологичность и защита окружающей среды

Утилизация транспортной упаковки

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

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

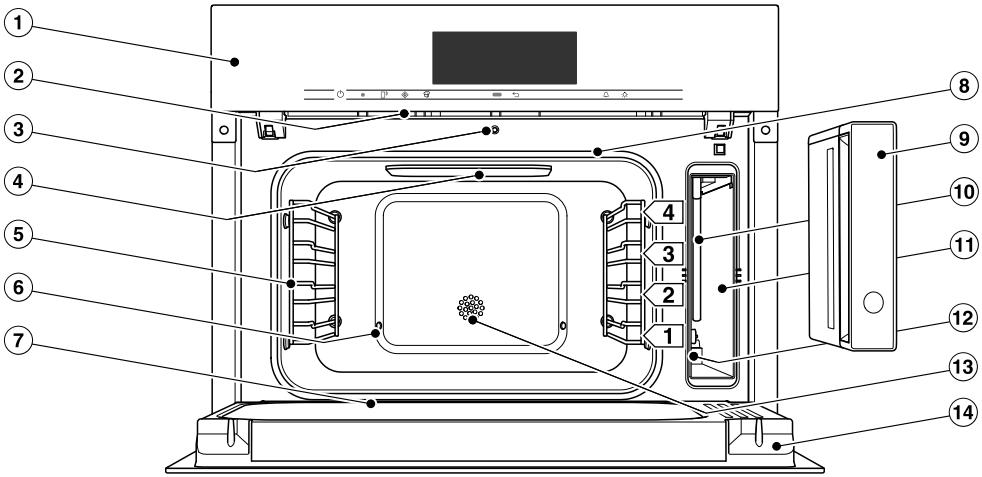
Утилизация прибора

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



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

Пароварка



① Передняя панель с индикацией и элементами управления
② Область выхода влажного воздуха
③ Устройство автоматического приоткрывания дверцы для отвода пара
④ Подсветка рабочей камеры (LED)
⑤ Боковые направляющие с 4 уровнями
⑥ Отверстие подачи пара
⑦ Отверстие для сбора использованной воды (конденсата)
⑧ Уплотнение дверцы
⑨ Ёмкость для воды со съёмной защитой от перелива
⑩ Всасывающая трубка
⑪ Отсек для ёмкости с водой
⑫ Типовая табличка
⑬ Температурный датчик
⑭ Дверца

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

Типовая табличка

Типовая табличка находится в отсеке ёмкости для воды.
На ней указаны номер модели, фабричный номер, а также параметры подключения (напряжение сети/частота/максимальная потребляемая мощность).

Номер модели и фабричный номер (SN) указаны на маленькой табличке, которая видна при открытой дверце на передней раме.

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

Принадлежности, входящие в комплект

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

В зависимости от страны и модели в комплектации могут быть дополнительные принадлежности.

Стеклянный поддон DMGS 100-30



1 Стеклянный поддон
Стеклянный поддон подходит для всех режимов работы.

Для сбора капающей жидкости в режиме приготовления на пару можно использовать стеклянный поддон.
В режиме работы СВЧ ≋ **всегда** используйте стеклянный поддон, также в виде подставки для небольших форм.
375 x 394 x 30 мм (Ш x Г x В)

Максимальная нагрузка на стеклянный поддон не должна превышать 8 кг.

При больших колебаниях температуры стеклянный поддон может повредиться.
Не ставьте горячий стеклянный поддон на холодные поверхности, например на столешницу из гранита или на столешницу, облицованную плиткой; обязательно используйте подходящие подставки.

В режиме работы СВЧ ≋ решётка, а также кухонная посуда из металла могут вызвать образование искр. Возможно повреждение пароварки.
Не используйте решётку, а также контейнер для пароварок в режиме работы СВЧ ≋.

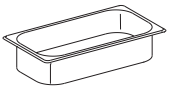
Вы можете использовать решётку, а также контейнер для пароварок в режиме работы Быстрое приготовление ≋ и во всех режимах работы с паром.

Решётка



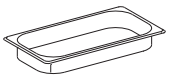
1 решётка для установки собственной посуды

Контейнер для пароварки DGG 50-80



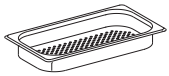
1 неперфорированный контейнер для пароварки из нержавеющей стали
Вместимость 4,2 л /
Полезный объём 3,6 л
375 x 197 x 80 мм (ШхГхВ)

Контейнер для пароварки DGG 50-40



1 неперфорированный контейнер для пароварок из нержавеющей стали
Вместимость 2,2 л /
Полезный объём 1,6 л
375 x 197 x 40 мм (ШхГхВ)

Контейнер для пароварки DGGL 50-40



2 перфорированных контейнера для пароварки из нержавеющей стали
Вместимость 2,2 л /
Полезный объём 1,6 л
375 x 197 x 40 мм (ШхГхВ)

Таблетки для удаления накипи

Для очистки пароварки от накипи

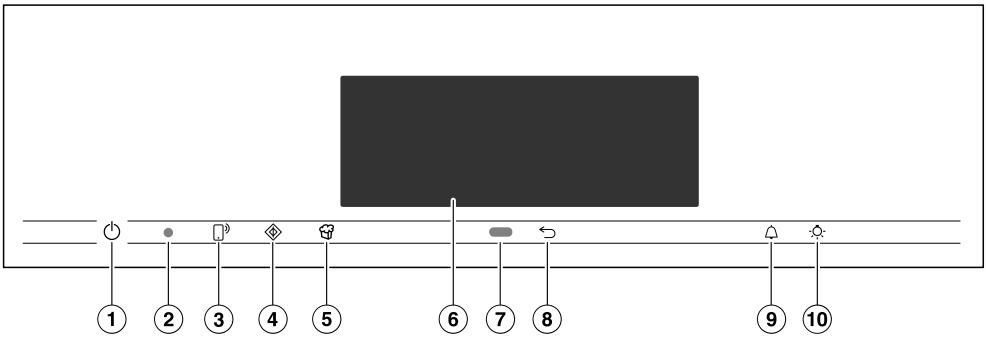
Дополнительно приобретаемые принадлежности

В интернет-магазине Miele, в Сервисной службе Miele или у авторизованного дилера Miele можно приобрести продукцию, специально предназначенную для пароварок, например, средства по уходу и принадлежности.

Доступ к Интернет-магазину Miele можно получить с помощью следующего QR-кода:

Общая информация

Элементы управления



① Сенсорная кнопка Вкл./Выкл. ⏻ в углублении
Для включения и выключения пароварки

② Место подключения оптического интерфейса
(только для сервисной службы Miele)

③ Сенсорная кнопка
Для управления прибором с вашего мобильного устройства

④ Сенсорная кнопка
Для запуска функции Быстрый старт СВЧ

⑤ Сенсорная кнопка
Для запуска функции «Попкорн»

⑥ Сенсорный дисплей
Для индикации текущего времени и информации по управлению

⑦ Датчик приближения
Для включения подсветки рабочей камеры и дисплея, а также подтверждения звуковых сигналов при приближении

⑧ Сенсорная кнопка ⮌
Для пошагового возвращения назад

⑨ Сенсорная кнопка
Для установки таймера или предупреждающих сигналов

⑩ Сенсорная кнопка
Для включения и выключения освещения рабочей камеры

Сенсорная кнопка Вкл./Выкл.

Сенсорная кнопка Вкл./Выкл. ⏻ находится в углублении и реагирует на прикосновение пальца.

Эта кнопка включает и выключает пароварку.

Датчик приближения

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

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

Общая информация

Сенсорные кнопки

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

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

Сенсорная кнопка	Функция
	Если вы хотите управлять пароваркой с помощью вашего мобильного устройства, вам необходимо настроить функцию Miele@home, включить установку Дистанционное управление и коснуться этой сенсорной кнопки. В завершении эта сенсорная кнопка светится оранжевым цветом, и функция MobileStart доступна. Пока эта сенсорная кнопка светится, вы можете управлять пароваркой с помощью вашего мобильного устройства (см. главу «Установки», раздел «Miele@home»).
	С помощью этой сенсорной кнопки запускается функция Быстрый старт СВЧ. Процесс приготовления выполняется при заданной микроволновой мощности 600 Вт, время приготовления составляет 1 минуту (см. главу «Быстрый старт СВЧ»). Многократным нажатием на эту сенсорную кнопку можно постепенно увеличивать время приготовления. Эту функцию можно использовать только в том случае, если не выполняется никакой другой процесс приготовления.
	С помощью этой сенсорной кнопки вы запускаете функцию Попкорн. Процесс приготовления выполняется при мощности СВЧ 850 Вт и длительности 2:50 мин (см. раздел «Попкорн»). Эту функцию можно использовать только в том случае, если не выполняется никакой другой процесс приготовления.
	В зависимости от того, в каком меню вы находитесь, вы попадаете в вышестоящее или главное меню.

Сенсорная кнопка	Функция
	Если на дисплее отображается меню или ход процесса приготовления, то вы можете в любой момент с помощью этой сенсорной кнопки настроить таймер (например, для варки яиц) или установить предупреждающий сигнал, т. е. фиксированное время (см. главу «Предупреждающий сигнал и таймер»).
	С помощью этой сенсорной кнопки вы можете включить или выключить подсветку рабочей камеры. В зависимости от выбранной установки подсветка рабочей камеры выключится через 15 секунд или останется включённой или выключенной на продолжительное время.

Общая информация

Сенсорный дисплей

Чувствительную поверхность сенсорного дисплея можно поцарапать острыми предметами, например, карандашом.
Прикасайтесь к сенсорному дисплею только пальцами.
Следите за тем, чтобы за дисплей не попадала вода.

Сенсорный дисплей состоит из нескольких областей.



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

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

Текущее время отображается справа в верхней строке. Вы можете установить текущее время касанием.
Также могут появиться другие символы, например, SuperVision 👁.

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

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

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

Символы

На экране дисплея могут появиться следующие символы:

Символ	Значение
i	Этот символ обозначает дополнительную информацию и указания по управлению. Подтвердите прочтение этих сообщений с помощью сенсорной кнопки *OK*.
	Предупреждающий сигнал
	Таймер
	Некоторые установки, например, яркость дисплея или громкость звуковых сигналов настраиваются с помощью сегментной шкалы.
…I	Указание на наличие вышестоящих пунктов меню, которые из-за нехватки места больше не будут показываться в цепочке меню.
	Включена блокировка включения или блокировка нажатия кнопок (см. главу «Установки», раздел «Безопасность»). Управление заблокировано.
	Дистанционное управление (появляется только, если у вас имеется система Miele@home и вы выбрали настройку Дистанционное управление | Вкл.)
	Функция SuperVision (появляется только, если у вас имеется система Miele@home и вы выбрали настройку SuperVision | Индикация SuperVision | Вкл.).

Принцип управления

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

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

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

Выбор пункта меню

- Коснитесь нужного поля или нужного значения на сенсорном дисплее.

Пролистывание:

Вы можете пролистывать меню влево и вправо.

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

Полоса в нижней области покажет вашу позицию в актуальном меню.

Покинуть уровень меню

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

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

Изменить значение или установку

Изменение установок в списке выбора

Актуальная установка выделена оранжевым цветом.

- Коснитесь нужной установки.

Установка сохраняется. Вы снова попадаете в вышестоящее меню.

Ввод чисел с помощью цифрового ролика

- Проведите по цифровому ролику вверх или вниз, чтобы нужное значение находилось в центре.
- Подтвердите с помощью *OK*.

Изменённое число сохраняется.

Ввод чисел с помощью цифрового блока

- Слегка коснитесь значения, находящегося посередине цифровой последовательности.

Появляется цифровой блок.

- Касанием выберите нужные цифры.

Как только вы введёте действительное значение, поле *OK* окрасится в зелёный цвет.
С помощью стрелки вы удаляете последнюю введённую цифру.

- Подтвердите с помощью *OK*.

Изменённое число сохраняется.

Изменение установок с помощью сегментной шкалы

Некоторые установки представлены в виде сегментной шкалы ■■■■□□□. Если заполнены все сегменты, то выбрано максимальное значение.

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

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

Установка сохраняется. Вы снова попадаете в вышестоящее меню.

Ввод букв

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

- Коснитесь нужных букв или символов.

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

- Коснитесь сохранить.

Название сохраняется.

Отображение контекстного меню

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

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

Перемещение записей

Вы можете изменить последовательность персональных программ или записей в MyMiele

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

Как открыть выпадающее меню

Во время процесса приготовления вы можете включить или выключить функцию Wi-Fi ᯤ.

- Вытяните вниз выпадающее меню за оранжевую линию под верхней строкой вниз.
- Коснитесь символа функции Wi-Fi ᯤ, чтобы включить или выключить функцию.
  Активная установка выделена оранжевым цветом. Неактивная установка выделена в зависимости от выбранной цветовой схемы черным или белым цветом (см. главу «Установки», раздел «Дисплей»).
- Чтобы закрыть спускающееся меню, коснитесь сенсорного дисплея за пределами окна меню или сдвиньте спускающееся меню вверх.

Индикация поля Помощник

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

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

Активация MobileStart

- Нажмите сенсорную кнопку , чтобы активировать MobileStart.

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

Прямое управление пароваркой имеет приоритет перед дистанционным управлением из приложения.

Функцией MobileStart можно пользоваться до тех пор, пока горит сенсорная кнопка .

Режим «Приготовление на пару»

Ёмкость для воды

Максимальный заливаемый объём ёмкости для воды составляет 1,5 литра, минимальный – 1,0 литра. На ёмкости для воды имеется маркировка. Верхнюю маркировку ни в коем случае нельзя превышать.

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

Вынимание ёмкости для воды функционирует по системе Push-/Pull: для вынимания ёмкости слегка нажмите на неё.

По окончании процесса приготовления в парогенераторе находятся еще остатки горячей воды, которая откачивается насосом обратно в ёмкость для воды. Удаляйте воду из ёмкости после каждого процесса приготовления с использованием пара.

Температура

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

Время приготовления

Вы можете установить время приготовления в диапазоне между 1 минутой (0:01) и 10 часами (10:00). Если время приготовления составляет более 59 минут, вам необходимо указывать его в часах и минутах. Например: время приготовления 80 минут = 1:20.

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

Шумы

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

Во время работы пароварки слышен шум работающего вентилятора.

Фаза нагрева

Во время нагрева пароварки до установленной температуры, на дисплее отображается повышение температуры в рабочей камере и сообщение Нагрев.

При приготовлении на пару продолжительность фазы нагрева зависит от количества и температуры продуктов. В целом фаза нагрева занимает ок. 5 минут. При приготовлении охлаждённых или замороженных продуктов она увеличивается. При низких температурах приготовления и при приготовлении в режиме Sous-vide фаза нагрева также может увеличиться.

Фаза приготовления

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

Отвод пара

Если приготовление происходило с температурой выше 80 °C, то незадолго до конца приготовления дверца пароварки автоматически приоткрывается, чтобы из рабочей камеры мог улетучиться пар. На дисплее появляется Функция отвода пара. Затем дверца снова автоматически закрывается.

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

Режим СВЧ

Принцип действия

В пароварке имеется магнетрон. Он преобразует электрический ток в электромагнитные волны (микроволны). Эти волны равномерно распределяются в рабочей камере, а также отражаются от металлических стенок камеры.

Микроволны проникают в продукт со всех сторон. В продуктах содержатся молекулы воды. Микроволны приводят эти молекулы к состоянию сильной вибрации. Из-за этого продукт нагревается по направлению снаружи вовнутрь. Чем больше воды в продукте питания, тем быстрее он нагревается или готовится.

Преимущества микроволн

- Продукты можно готовить вообще без жидкости и жира или с их небольшим количеством.
- Времени на размораживание, разогрев или приготовление затрачивается меньше, чем на панели конфорок или в духовке.

Если использовать пароварку в режиме СВЧ без продукта или с неправильной загрузкой, то пароварка может быть повреждена.
Обязательно используйте стеклянный поддон в режиме СВЧ, а также в виде подставки для небольших форм.

Выбор посуды

Чтобы микроволны проникли в готовящийся продукт, используемая посуда должна пропускать микроволны. Микроволны проникают через фарфор, стекло, картон и пластик, но не через металл. Поэтому не используйте металлическую посуду или посуду с содержанием металла. Металл отражает микроволны, что может привести к образованию искр, и продукт невозможно разогреть.

⚠ Опасность получения травм из-за избыточного давления в закрытых ёмкостях или бутылках.
В закрытых ёмкостях или бутылках при нагреве возникает давление, что может привести к взрыву.
Никогда не разогревайте пищу или жидкости в закрытых ёмкостях или бутылках.
Ёмкости заранее открывайте, а у детских бутылочек снимайте колпачок и соску.

⚠ Опасность пожара из-за использования неподходящей посуды в режиме СВЧ ≋.
Посуда, не предназначенная для микроволновых печей, может разрушиться и повредить пароварку.
Используйте для режима СВЧ ≋ только ту посуду, которая подходит для использования в режиме СВЧ-волн.

Материал и форма используемой посуды влияют на время разогрева и приготовления.
Хорошо зарекомендовала себя плоская посуда круглой и овальной формы. Равномерность нагрева продуктов в таких формах лучше, чем при использовании посуды с углами.

Подходящая посуда

⚠ Опасность пожара из-за воспламеняемых материалов.
Одноразовые контейнеры из пластика, бумаги или других горючих материалов могут воспламениться и повредить пароварку.
Не оставляйте пароварку без присмотра при разогреве или приготовлении пищи в одноразовой посуде из пластика, картона или других воспламеняемых материалов.

Вы можете использовать следующую посуду и материалы:

- Огнеупорное стекло или стеклокерамика
  Исключение: хрусталь, так как он содержит свинец и может потрескаться.
- Фарфор
  – без декоративного металлического покрытия
    Декоративное металлическое покрытие (например, позолоченная кайма или синяя кобальтовая краска) могут привести к образованию искр.
  – без полых ручек
    В полые элементы ручек может попасть жидкость, из-за её испарения возникает высокое давление, что может привести к взрыву и разрушению полых ручек.
- Фаянс без узора или расписной фаянс с узором под слоем глазури

⚠ Опасность получения травм из-за горячей посуды.
Фаянс может сильно нагреваться.
При использовании фаянсовой посуды надевайте защитные рукавицы.

- Пластиковая посуда и одноразовые пластиковые контейнеры в режиме работы СВЧ ≋

Совет: Ради охраны окружающей среды старайтесь не пользоваться одноразовой посудой.

Нетермостойкая пластиковая посуда и пластиковые пакеты для варки могут деформироваться и вступить в реакцию с продуктом.
Используйте только термостойкую пластиковую посуду и термостойкие пластиковые пакеты для варки. Пластиковая посуда и пластиковые пакеты для варки должны выдерживать температуру 110 °C.

- Пластиковая посуда для микроволновых печей
  В хозяйственных магазинах продаётся специальная пластиковая посуда для микроволновых печей.
- Пластиковая посуда из стиропора
  Для кратковременного разогревания продуктов
- Пластиковые пакетики для варки можно использовать
  для разогрева и приготовления, если предварительно проделать в них отверстия. Через эти отверстия сможет выходить пар. Таким образом можно предотвратить повышение давления и разрыв пакета.
  Кроме этого, существуют специальные пакетики для приготовления на пару, которые не нужно протыкать. Обращайте внимание на указания на упаковке.
- пакеты и рукава для жарки
  Соблюдайте указания производителя по использованию этих изделий.

⚠ Опасность возгорания из-за металлических деталей.
Металлические детали, например металлические клипсы, а также клипсы из пластика или бумаги с металлической проволокой внутри, могут так сильно нагреть воспламеняющиеся материалы, что они загорятся.
Не пользуйтесь металлическими клипсами, а также клипсами из пластика или бумаги с металлической проволокой внутри.

- Входящая в комплект поставки **решётка** и входящие в комплект поставки **контейнеры подходят только** для процессов приготовления в режиме Быстрое приготовление ≋, а также в режимах без использования СВЧ.
- Алюминиевые ёмкости без крышки для размораживания и разогрева готовых блюд
  Продукты разогреваются только сверху. Если вы переложите готовое блюдо из алюминиевой ёмкости в посуду, подходящую для режима СВЧ, то распределение тепла будет в целом более равномерным.

При использование алюминиевых ёмкостей и алюминиевой фольги может возникать потрескивание и искрение.

Поставьте алюминиевую ёмкость на стеклянный поддон.

Алюминиевые ёмкости и алюминиевая фольга не должны соприкасаться со стенками рабочей камеры и должны быть расположены как минимум на расстоянии 2 см от них.

- Металлические шампуры и зажимы
  Кусок мяса должен быть намного больше металлических шампуров и зажимов.

Неподходящая посуда

У посуды с полыми элементами ручек и крышкой, имеющей ручку, в полость может попасть влага. Из-за испарения влаги возникает сильное давление, что может привести к взрывному разрушению полостей (исключение: из полостей удален воздух).

Не используйте для приготовления посуду с полыми элементами ручек и крышкой, имеющей ручку.

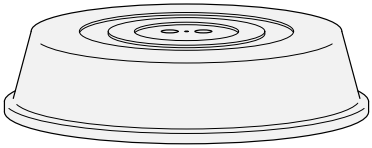
Нельзя использовать для приготовления следующую посуду и материалы:

- Решётки из металла (включая входящую в комплект решётку) принципиально **не** подходят для использования в режиме СВЧ [≋].
- Металлические контейнеры и контейнеры из нержавеющей стали (включая входящие в комплект поставки контейнеры для приготовления) принципиально **не** подходят для использования в режиме СВЧ [≋].
- Алюминиевая фольга
  Исключение: При неодинаковой толщине кусков мяса, например, птицы, вы можете получить более равномерное размораживание, разогрев или приготовление, если в последние несколько минут накроете более плоские части продукта небольшими кусочками фольги.
- Металлические клипсы, клипсы из пластмассы или клипсы из бумаги с металлической проволокой внутри
- Не используйте пластиковые стаканчики с не полностью удалёнными алюминиевыми крышками.
- Хрусталь
- Столовые приборы или посуда с декоративным металлическим покрытием (например, золотой каймой, кобальтовой краской)
- Посуда с полыми элементами ручек
- Пластиковая посуда из меламина
  Меламин поглощает энергию и из-за этого сильно разогревается. Поэтому при покупке пластиковой посуды спрашивайте, из какого материала она сделана.
- Нетермостойкая пластиковая посуда и нетермостойкие пластиковые пакеты для варки.
- Деревянные ёмкости
  Вода, содержащаяся в дереве, испаряется во время процесса приготовления. При этом дерево высыхает, и в нём появляются трещины.

Размещение посуды в рабочей камере

- Установите стеклянный поддон на уровень 1.
- Ставьте посуду с приготавливаемым продуктом в центр стеклянного поддона.

Крышка



Совет: Крышку вы можете приобрести отдельно.

- Она препятствует чрезмерному выходу паров воды, особенно при продолжительном нагреве.
- Она ускоряет процесс разогревания продуктов.
- Она предотвращает высыхание продуктов.
- Она препятствует загрязнению рабочей камеры.

- Во время приготовления в режиме СВЧ [≋] используйте крышку из стекла или пластика, подходящую для микроволновых печей.

В качестве альтернативы вы можете использовать специальную прозрачную пленку для микроволновых печей (обычная бытовая прозрачная плёнка может деформироваться при нагреве и вступить в реакцию с продуктом).

Крышка не должна закрывать ёмкость герметично. При небольшом диаметре ёмкости возможно, что крышка закроет её герметично и пар не сможет улетучиваться через боковые отверстия крышки. Крышка нагреется слишком сильно и может расплавиться.

Используйте ёмкости достаточно большого диаметра.

- **Не** используйте крышку для разогрева следующих продуктов:

- Продукты в панировке
- Продукты, разогрев или приготовление которых проходит в режиме Быстрое приготовление [≋].

Стеклянный поддон

Режимы работы/программы с паром:
Если вы готовите в перфорированном контейнере, установите стеклянный поддон на уровень 1.
Капающая вниз жидкость будет собираться в поддоне, и вы сможете легко её удалить.

Конденсат не может испариться в достаточной мере, если стеклянный поддон находится на дне рабочей камеры.

Установите стеклянный поддон на уровень 1.

Режим работы СВЧ [≋]:
Всегда используйте стеклянный поддон на уровне 1, в том числе как подставку для небольших форм.

Подсветка рабочей камеры

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

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

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

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

Подключение к сети

Ваша пароварка оснащена встроенным модулем WiFi. Модуль WiFi позволяет подключаться к домашней сети и использовать приложение Miele на мобильном устройстве.

После того как ваша пароварка один раз подключится к WiFi, соединение будет автоматически устанавливаться при каждом включении.

Необходимо обеспечить наличие на месте установки пароварки сигнала сети WiFi достаточной мощности.

При подключении пароварки к сети WiFi повышается расход электроэнергии, даже если прибор выключен.

Функции Smart Extra в приложении Miele*

Сетевое подключение к приложению Miele предоставляет доступ к расширенным функциям Smart Extra, в том числе:

- запрос информации о статусе
- дополнительные полезные функции
- поддержание пароварки в актуальном состоянии благодаря обновлениям ПО от Miele

Более подробную информацию о функциях Smart Extra можно найти на сайте Miele, в приложениях Apple App Store® или Google Play Store™.

* Дополнительное цифровое предложение от Miele & Cie. KG. Объём функций может варьироваться в зависимости от модели и страны. Для использования необходимо ваше согласие с Общими положениями и условиями, а также Политикой конфиденциальности в отношении цифровых продуктов и услуг Miele в приложении Miele. Компания Miele оставляет за собой право в любое время изменять или прекращать действие цифровых услуг.

Основные установки

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

⚠ Опасность получения травм из-за горячих поверхностей.

При работе пароварка нагревается.

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

При подключении пароварки к электросети происходит автоматическое включение прибора.

Установка языка

■ Выберите нужный язык.

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

Установка местоположения

■ Выберите местоположение.

Ввод в эксплуатацию

Требования к подключению к сети

Обратите внимание на следующие требования для подключения к сети:

1. На месте установки должна быть доступна домашняя сеть. Подготовьте пароль WiFi.
2. Приложение Miele доступно на мобильном устройстве.
3. У вас есть учётная запись пользователя приложения Miele.

Мобильное приложение Miele

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

Загрузите в App Store

ДОСТУПНО НА Google Play

Настройка функции Miele@home

На дисплее появляется Установить Miele@home?.

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

Дисплей прибора и приложение Miele помогут вам выполнить оставшиеся шаги.

Установка даты

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

Установка текущего времени

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

Установка жёсткости воды

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

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

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

Завершение первого ввода в эксплуатацию

- Следуйте возможным дальнейшим указаниям на дисплее.

Включение функции распознавания мебельного фасада

Если пароварка встроена за мебельным фасадом (например, дверцей), необходимо обязательно включать функцию распознавания мебельного фасада.

- Выберите Установки ⚙ | Распознавание меб. фронта | Вкл..

Первая чистка пароварки

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

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

Очистка ёмкости для воды

- Выньте ёмкость для воды.
- Снимите защиту от перелива.
- Ополосните ёмкость для воды вручную.

Очистка принадлежностей/рабочей камеры

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

Пароварка перед отправкой прошла обработку чистящим средством.

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

Настройка температуры кипения воды

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

Вы должны **обязательно** выполнить этот процесс, чтобы обеспечить оптимальное функционирование прибора.

Дистиллированная вода или вода с добавлением углекислоты и другие жидкости могут повредить пароварку.
Используйте **только свежую холодную питьевую воду** (ниже 20 °C).

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

Настройка температуры кипения после переезда

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

Установки

Обзор установок

Пункт меню	Возможные настройки
Язык ⚑	... | deutsch | english | ... Местоположение
Текущее время	Индикация Вкл. | Выкл.* | Ночное отключение Отображение Аналоговое* | Цифровое Формат времени 24 ч* | 12 ч (am/pm) Установить
Дата	
Освещение	Вкл. «Вкл.» на 15 секунд* Выкл.
Стартовый экран	Главное меню* Режимы работы Автоматическ. программы Специальные программы Персональные программы MyMiele
Дисплей	Яркость ■■■■□□□ Фон Светлый | Тёмный* QuickTouch Вкл. | Выкл.*
Громкость звука	Звуковые сигналы ■■■■□□□ Звук нажатия кнопок ■■■■□□□ Приветственная мелодия Вкл.* | Выкл.
Единицы измерения	Вес г* | фунт | фунт./унц. Температура °C* | °F

* Заводская настройка

Пункт меню	Возможные настройки
Быстрый старт СВЧ	Мощность Время приготовления
Попкорн	Время приготовления
Поддержание тепла	Приготовление на пару Вкл. | Выкл.* СВЧ Вкл. | Выкл.*
Функция отвода пара	Вкл.* Выкл.
Рекомендуем. температуры	
Рекомендуем. значен. мощн.	
Жёсткость воды	1 °dH | ... | 21 °dH* | ... | 70 °dH
Датчик приближения	Вкл. освещ. при приближ. Во время приготовления* | В дневн. время вкл./приб. вкл. | Выкл. Вкл. дисплей при приближ. Вкл. | Выкл.* Выкл. звук при приближ. Вкл.* | Выкл.
Безопасность	Блокировка включения 🔒 Вкл. | Выкл.* Блокировка кнопок Вкл. | Выкл.*
Распознавание меб. фронта	Вкл. Выкл.*
Miele@home	Активировать Деактивировать Статус соединения Настроить заново в исх. состоян. Установить
Дистанционное управление	Вкл.* Выкл.
SuperVision	Индикация SuperVision Вкл. | Выкл.* В режиме ожидания Вкл. | Только при ошибках* Список приборов Показать прибор | Звуковые сигналы

* Заводская настройка

Установки

Пункт меню	Возможные настройки
RemoteUpdate	Вкл.* Выкл.
Версия ПО	
Правовая информация	Лицензии Open Source
Демо-режим	Демо-режим Вкл. | Выкл.*
Заводские настройки	Установки прибора Персональные программы MyMiele Рекомендуем. значен. мощн. Рекомендуем. температуры
Часы эксплуатации (всего)	

* Заводская настройка

Вызов меню «Установки»

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

Вы находитесь в главном меню.

- Выберите ⚙ Установки.
- Выберите нужную установку.

Вы можете проверить или изменить настройки.

Изменять настройки можно только тогда, когда не выполняется процесс приготовления.

Язык ⚑

Можно установить язык своей страны и ваше местоположение.

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

Совет: Если вы случайно выбрали незнакомый язык, выберите в главном меню ⚙. Ориентируйтесь по символу ⚑, чтобы снова попасть в подменю Язык ⚑.

Текущее время

Индикация

Выберите вид индикации текущего времени для выключенной пароварки:

- Вкл.
  Текущее время постоянно отображается на дисплее. Эта настройка приводит к повышенному расходу электроэнергии.
  Если дополнительно выбрать установку Дисплей | QuickTouch | Вкл., все сенсорные кнопки будут реагировать на касание сразу и датчик приближения будет автоматически распознавать приближение к дисплею.
  При выборе дополнительной установки Дисплей | QuickTouch | Выкл. сначала нужно включить пароварку, чтобы начать ею управлять.
- Выкл.
  Выключенный дисплей позволяет экономить электроэнергию. Прежде чем управлять пароваркой, необходимо её включить.
- Ночное отключение
  Текущее время отображается на дисплее только с 5:00 до 23:00.
  В остальное время дисплей остаётся выключенным. Эта настройка приводит к повышенному расходу электроэнергии.

Отображение

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

При цифровой индикации дополнительно появляется дата.

Формат времени

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

Установить

Установите часы и минуты.

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

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

Если пароварка подключена к сети Wi-Fi и авторизована в приложении Miele, то время синхронизируется по часовому поясу страны в приложении Miele.

Дата

Установка даты.

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

Освещение

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

Стартовый экран

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

Изменённый стартовый экран будет показан только после повторного включения пароварки.

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

Дисплей

Яркость

Яркость дисплея настраивается с помощью сегментной шкалы.

- ■■■■■■■
  максимальная яркость
- ■⊏⊐⊏⊐⊏⊐⊏⊐
  минимальная яркость

Фон

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

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

QuickTouch

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

- Вкл.
  При дополнительно выбранной настройке Текущее время | Индикация | Вкл. или Ночное отключение сенсорные кнопки и датчик приближения реагируют даже, если пароварка выключена. Эта настройка приводит к повышенному расходу электроэнергии.
- Выкл.
  Независимо от установки Текущее время | Индикация сенсорные кнопки и датчик приближения реагируют только в том случае, если пароварка включена, а также в течение некоторого времени после выключения пароварки.

Громкость звука

Звуковые сигналы

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

Громкость звуковых сигналов отображается с помощью сегментной шкалы.

- ■■■■■■■
  максимальная громкость
- ⊏⊐⊏⊐⊏⊐⊏⊐
  Звуковые сигналы выключены

Звук нажатия кнопок

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

- ■■■■■■■
  максимальная громкость
- ⊏⊐⊏⊐⊏⊐⊏⊐
  Звук нажатия кнопок выключен

Приветственная мелодия

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

Единицы измерения

Вес

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

Температура

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

Быстрый старт СВЧ

Для быстрого старта микроволновой печи предустановлены мощность 600 Вт и время приготовления 1 минута.

- Мощность
  Вы можете установить мощность 80 Вт, 150 Вт, 300 Вт, 450 Вт, 600 Вт, 850 Вт или 1000 Вт.
- Время приготовления
  Максимально допустимое время приготовления зависит от выбранной мощности микроволн:
  80–300 Вт: макс. 10 минут
  450–1000 Вт: макс. 5 минут

Попкорн

Для быстрого запуска микроволновой печи для приготовления попкорна предустановлена мощность СВЧ 850 Вт и время приготовления 2:50 минуты. Это соответствует данным большинства производителей для приготовления попкорна в микроволновой печи.

Вы можете установить время приготовления до 4 минут.

Мощность СВЧ установлена фиксировано, её нельзя изменить.

Поддержание тепла

Функция Поддержание тепла позволяет поддерживать приготовленную пищу в тёплом состоянии по завершении приготовления. Посредством предустановленной температуры или мощности СВЧ приготовленная пища поддерживается в тёплом состоянии макс. 15 минут. При открывании дверцы или нажатии сенсорной кнопки фаза подогрева прерывается.

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

Приготовление на пару

- Вкл.
  Функция Поддержание тепла включена. Если приготовление происходит при температуре свыше прим. 80 °C, эта функция включается примерно через 5 минут. Продукт поддерживается в теплом состоянии при температуре 70 °C.
- Выкл.
  Функция Поддержание тепла выключена.

Режим СВЧ

- Вкл.
  Функция Поддержание тепла включена. Если приготовление происходит с мощностью минимум 450 Вт, а время приготовления составляет минимум 10 мин, то эта функция активируется примерно через 5 минут. Продукт поддерживается в тёплом состоянии при мощности 150 Вт.
- Выкл.
  Функция Поддержание тепла выключена.

Отвод пара

- Вкл.
  Если приготовление происходит на температуре свыше примерно 80 °C, то незадолго до конца приготовления дверца пароварки автоматически приоткрывается. Эта функция способствует тому, чтобы при открывании дверцы из пароварки не выходило слишком много пара. Затем дверца снова автоматически закрывается.
- Выкл.
  Если функция отвода пара выключена, то автоматически выключается и функция Поддержание тепла. При выключенной функции отвода пара при открывании дверцы из пароварки будут выходить много пара.

Рекомендуем. температуры

Целесообразно изменять рекомендованные температуры, если вы часто готовите при температурах, отличающихся от установленных в приборе.

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

■ Выберите нужный режим работы.

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

■ Измените рекомендованную температуру.

■ Подтвердите нажатием кнопки *OK*.

Рекомендуем. значен. мощн.

Целесообразно изменять рекомендуемые мощности, если вы часто готовите при значениях мощности микроволн, отличающихся от установленных.

Вы можете изменить рекомендованную температуру для режима СВЧ и режима Быстрое приготовление.

Как только вы выбрали данный пункт меню, появляется список режимов работы с соответствующей рекомендуемой мощностью.

- СВЧ:
  80 Вт, 150 Вт, 300 Вт, 450 Вт, 600 Вт, 850 Вт, 1000 Вт
- Быстрое приготовление:
  80 Вт, 150 Вт, 300 Вт

■ Выберите нужный режим работы.

■ Измените рекомендуемую мощность.

■ Подтвердите с помощью *OK*.

Жёсткость воды

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

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

Вы можете выставить градус жёсткости в диапазоне от 1 °dH до 70 °dH. Согласно заводской настройке степень жесткости предустановлена на 21 °dH.

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

Жёсткость воды		**Содержание кальция** мг/л Ca^{2+} или миллионные доли (мг Ca^{2+}/л)	**Настройка**
°dH	ммоль/л		
1	0,2	7	1
2	0,4	14	2
3	0,5	21	3
4	0,7	29	4
5	0,9	36	5
6	1,1	43	6
7	1,3	50	7
8	1,4	57	8

Жёсткость воды		**Содержание кальция** мг/л Ca^{2+} или миллионные доли (мг Ca^{2+}/л)	**Настройка**
°dH	ммоль/л		
9	1,6	64	9
10	1,9	71	10
11	2,0	79	11
12	2,2	86	12
13	2,3	93	13
14	2,5	100	14
15	2,7	107	15
16	2,9	114	16
17	3,1	121	17
18	3,2	129	18
19	3,4	136	19
20	3,6	143	20
21	3,8	150	21
22	4,0	157	22
23	4,1	164	23
24	4,3	171	24
25	4,5	179	25
26	4,7	186	26
27	4,9	193	27
28	5,0	200	28
29	5,2	207	29
30	5,4	214	30
31	5,6	221	31
32	5,8	229	32
33	5,9	236	33
34	6,1	243	34
35	6,3	250	35
36	6,5	257	36
37-45	6,6-8,0	258–321	37-45
46-60	8,2-10,7	322–429	46-60

Жёсткость воды		Содержание кальция мг/л Ca^{2+} или миллионные доли (мг Ca^{2+}/л)	Настройка
°dH	ммоль/л		
61-70	10,9-12,5	430-500	61-70

Датчик приближения

Датчик приближения распознаёт, когда вы приближаетесь к сенсорному дисплею.

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

Вкл. освещ. при приближ.

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

Вкл. дисплей при приближ.

- Вкл.
  Если отображается текущее время, то при приближении пользователя к сенсорному дисплею пароварка включается, и появляется главное меню.
- Выкл.
  Датчик приближения не реагирует на ваше приближение к сенсорному дисплею. Включите пароварку кнопкой Вкл./Выкл. ⏻.

Выкл. звук при приближ.

- Вкл.
  Как только вы приближаетесь к сенсорному дисплею, звуковые сигналы выключаются.
- Выкл.
  Датчик приближения не реагирует, когда вы приближаетесь к сенсорному дисплею. Выключите звуковые сигналы вручную.

Безопасность

Блокировка включения

Благодаря блокировке запуска предотвращается случайное включение пароварки.

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

Блокировка запуска остается включённой также после перебоя в электроснабжении.

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

Блокировка кнопок

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

- Вкл.
  Блокировка кнопок активирована. Нажмите кнопку *OK* и удерживайте её нажатой минимум 6 секунд, чтобы на короткое время деактивировать блокировку кнопок.
- Выкл.
  Блокировка кнопок деактивирована. Все сенсорные кнопки сразу реагируют на касание при выборе.

Распознавание меб. фронта

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

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

Если пароварка смонтирована за мебельным фронтом (напр., дверцей), то накапливаемое за закрытым мебельным фронтом тепло и влага могут повредить пароварку, мебельный шкаф и мебельную полку.
Когда вы используете пароварку, всегда оставляйте мебельную дверцу открытой.
Закрывайте дверцу только после того, как пароварка полностью остынет.

Miele@home

Пароварка поддерживает функцию Miele@home и оснащена функцией SuperVision.

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

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

- Активировать
  Эта установка отображается только в том случае, если функция Miele@home деактивирована. Функция Wi-Fi снова включается.
- Деактивировать
  Эта установка отображается только в том случае, если функция Miele@home активирована. Функция Miele@home остаётся настроенной, функция Wi-Fi выключается.
- Статус соединения
  Эта установка отображается только в том случае, если функция Miele@home активирована. На дисплее отображается такая информация, как качество приёма сигнала сети Wi-Fi, имя сети и IP-адрес.
- Настроить заново
  Эта установка отображается только в том случае, если сеть Wi-Fi уже настроена. Вы сбрасываете сетевые установки и сразу же устанавливаете новое соединение с сетью.
- в исх. состоян.
  Эта установка отображается только в том случае, если сеть Wi-Fi уже настроена. Функция Wi-Fi выключается, и настройки соединения с сетью Wi-Fi сбрасываются до заводских. Вы должны заново настроить соединение с сетью Wi-Fi, чтобы иметь возможность использовать функцию Miele@home.
  Сбросьте сетевые настройки пароварки в случае её утилизации или продажи, а также при вводе в эксплуатацию использовавшейся ранее пароварки. Только так можно обеспечить удаление личных данных и блокировку доступа к пароварке для бывшего владельца.
- Установить
  Эта установка отображается только в том случае, если соединение с сетью Wi-Fi ещё не установлено. Вы должны заново настроить соединение с сетью Wi-Fi, чтобы иметь возможность использовать функцию Miele@home.

Выполнить Сканирование и подключение

Первичный ввод в эксплуатацию выполнен без настройки системы Miele@home.

■ Отсканируйте QR-код.

Если вы установили приложение Miele@mobile и у вас есть учётная запись пользователя, будет выполнен переход непосредственно к подключению.

Если вы еще не установили приложение Miele@mobile, вы будете направлены в Apple App Store® или Google Play Store™.

■ Установите приложение Miele@mobile и создайте учётную запись пользователя Miele.

■ Отсканируйте QR-код повторно.

Дальнейшие шаги вам подскажет приложение Miele@mobile.

Дистанционное управление

Если вы установили на своём мобильном устройстве приложение Miele, у вас есть функция Miele@home и вы активировали дистанционное управление (Вкл.), вы можете пользоваться функцией MobileStart, например, чтобы просматривать указания по текущим процессам приготовления в пароварке или чтобы завершать текущие процессы приготовления.

Для подключённой к сети пароварки в режиме ожидания требуется макс. 2 Вт.

Активация MobileStart

■ Нажмите сенсорную кнопку, чтобы активировать MobileStart.

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

Прямое управление пароваркой имеет приоритет перед дистанционным управлением из приложения.

Функцией MobileStart можно пользоваться до тех пор, пока горит сенсорная кнопка.

SuperVision

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

Вы можете активировать функцию SuperVision только тогда, когда настроите систему Miele@home.

Индикация SuperVision

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

В режиме ожидания

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

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

Список приборов

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

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

RemoteUpdate

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

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

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

Включение/Выключение

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

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

Выполнение обновлений RemoteUpdate

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

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

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

Если вы не хотите устанавливать обновление, выключите функцию RemoteUpdate.

Обновление может длиться несколько минут.

При установке RemoteUpdate нужно обратить внимание на следующее:

- Если сообщение не пришло, обновление отсутствует.
- Установленное обновление нельзя отменить.

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

Версия ПО

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

■ Подтвердите с помощью *OK*.

Правовая информация

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

■ Подтвердите с помощью *OK*.

Демо-режим

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

Демо-режим

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

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

Заводские настройки

- Установки прибора
  Все ваши установки прибора отменяются, и восстанавливается заводская настройка.
- Персональные программы
  Все персональные программы удаляются.
- MyMiele
  Все записи MyMiele удаляются.
- Рекомендуем. температуры
  Изменённые рекомендуемые температуры отменяются, и восстанавливается заводская настройка.
- Рекомендуем. значен. мощн.
  Изменённые значения мощности отменяются, и восстанавливается заводская настройка.

Часы эксплуатации (всего)

Выбрав Часы эксплуатации (всего), вы сможете просмотреть общее количество часов эксплуатации вашей пароварки.

Главное меню и подменю

Меню	Рекомендованное значение	Область
Режимы работы		
Приготовление на пару	100 °C	40–100 °C
СВЧ	1000 W	80–1000 W
Быстрое приготовление	300 W 100 °C	80–300 W 80–100 °C
Sous-vide	65 °C	45–90 °C
ECO-пригот. на пару	100 °C	40–100 °C
Автоматич. программы		
Специальные программы		
Разогрев		
Приготовление на пару	100 °C	80–100 °C
СВЧ	450 W	450–1000 W
Размораживание		
Приготовление на пару	60 °C	50–60 °C
СВЧ	150 W	80–150 W
Бланширование	–	–
Консервирование	90 °C	80–100 °C
Подъём дрожжевого теста	–	–
Приготовление блюд меню	–	–
Стерилизация посуды	–	–
MyMiele		
Персональные программы		
Установки		
Чистка и уход		
Удаление накипи		
Смачивание		

Простая эксплуатация

Если поместить посуду с продуктами в режиме работы СВЧ ≋ непосредственно на дно рабочей камеры, можно повредить пароварку.
В режиме работы СВЧ ≋ установите стеклянный поддон на уровень 1 и **всегда** ставьте посуду на него.

- Включите пароварку.

Появляется главное меню.

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

Дистиллированная или углекислая вода и другие аналогичные жидкости могут повредить пароварку.
Используйте **только свежую холодную питьевую воду** (примерно 20 °C).

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

Появляется режим работы. В зависимости от выбранного режима приготовления на индикацию выводятся поочередно рекомендуемая мощность, время приготовления и рекомендуемая температура.

- При необходимости измените рекомендуемые значения для процесса приготовления и установите время приготовления.

Впоследствии вы можете изменить рекомендованные значения, выбрав соответствующее значение или Таймер.

- Запустить процесс приготовления в режимах **без** СВЧ нажатием *OK*.
- Запустите процесс приготовления в режимах **с** СВЧ с помощью Запуск.

Во всех режимах работы появляются установленные значения и происходит процесс приготовления.

Если вы установили определённую температуру, вы можете наблюдать за её повышением. При достижении выбранной температуры раздаётся звуковой сигнал.

Образование микроволн останавливается, как только вы прервете процесс приготовления с помощью Стоп или откройте дверцу. Вы можете продолжить процесс приготовления с помощью Запуск.

- Выберите после процесса приготовления завершить или закрыть (в зависимости от режима).

⚠ Опасность получения травм от горячего пара.
В процессе приготовления с использованием пара при открывании дверцы наружу может вырваться много горячего пара. Вы можете обжечься паром.
Отойдите на один шаг назад и дождитесь, пока горячий пар улетучится.

- Выньте приготовленный продукт из рабочей камеры.
- Выключите пароварку.

Чистка пароварки

⚠ Опасность получения травм от воздействия горячей воды
По окончании процесса приготовления с использованием пара в ёмкости для воды остаётся горячая вода, коотрая может привести к ожогам.
При вынимании и установке ёмкости для воды следите за тем, чтобы ёмкость не перевернулась.

- При необходимости выньте ёмкость для воды.
- Снимите защиту от перелива и вылейте воду из ёмкости.
- Почистите и вытрите насухо всю пароварку, как описано в главе «Чистка и уход».

Следите за тем, чтобы при установке защита от перелива была правильно зафиксирована.

- Дверцу закрывайте только после полного высыхания рабочей камеры.

Доливание воды

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

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

Процесс приготовления продолжается.

Изменение значений и установок для процесса приготовления

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

В зависимости от режима приготовления вы можете изменить следующие установки:

- Температура
- Мощность
- Длительность
- Готовность в
- Запуск в

Изменение температуры

Вы можете с помощью Установки | Рекомендуем. температуры изменить рекомендуемую температуру на длительное время, чтобы она соответствовала вашим индивидуальным предпочтениям.

- Коснитесь индикации температуры.
- Измените заданную температуру.
- Подтвердите с помощью *OK*.

Процесс приготовления продолжается с изменённой заданной температурой.

Изменение мощности микроволн

Вы можете с помощью Установки | Рекомендуем. значен. мощн. изменить рекомендуемую мощность на длительное время, чтобы она соответствовала вашим индивидуальным предпочтениям.

- Коснитесь индикации мощности СВЧ.
- Измените мощность СВЧ.
- Выберите Запуск.

Процесс приготовления продолжается с изменённой мощностью.

Установка времени приготовления

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

По возможности задавайте наиболее короткое время до запуска процесса приготовления.

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

Вводом Длительность, Готовность в или Запуск в вы можете автоматически выключить или включить/выключить пароварку.

- Длительность
  Вы устанавливаете время, необходимое для приготовления продукта. По истечении этого времени нагрев рабочей камеры автоматически отключается. Максимальное время приготовления, которое можно установить, зависит от выбранного режима работы.
- Готовность в
  Вы задаёте время, когда процесс приготовления должен завершиться. Нагрев рабочей камеры к этому моменту автоматически выключается.
- Запуск в
  Эта функция появляется в меню, только если вы установили Длительность или Готовность в. С помощью Запуск в вы задаёте время, когда процесс приготовления должен запуститься. Нагрев рабочей камеры к этому моменту времени автоматически включается.

- Выберите ◴ или Таймер.
- Установите нужное время.
- Подтвердите нажатием кнопки *OK*.

В процессе приготовления с использованием пара отсчёт времени начинается только при достижении установленной температуры.

Если приготовление происходило с температурой выше прим. 80 °C, то незадолго до конца приготовления на дисплее появляется сообщение Функция отвода пара, и дверца автоматически приоткрывается.

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

Новый процесс приготовления можно запустить только, когда устройство автоматического открывания дверцы вернется в свою исходную позицию. Не прижимайте его вручную, так как это может привести к его поломке.

Изменить время приготовления

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

При нарушении электроснабжения настройки удаляются.

Удалить время приготовления

- Выберите ⏲, ввод времени или Таймер.
- Выберите нужное время.
- Выберите удалить.
- Подтвердите с помощью *OK*.

Если удалить Длительность, то установленное время для Готовность в и Запуск в также удалится.

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

Прерывание процесса приготовления в режимах с использованием СВЧ

Вы можете прервать процесс приготовления в режимах СВЧ [≋] и Быстрое приготовление [≋] и остановить отсчёт времени приготовления.

Во время отсчета времени приготовления, справа внизу на дисплее высвечивается Стоп.

- Выберите Стоп.

Процесс приготовления прерывается, и время приготовления останавливается.

Запуск выделено зелёным фоном.

- Выберите Запуск.

Процесс приготовления продолжается, отсчёт времени возобновляется.

Прерывание процесса приготовления в режимах работы с использованием пара

При открывании дверцы процесс приготовления в режимах работы с использованием пара прерывается. Нагрев рабочей камеры выключается. Установленное время приготовления сохраняется.

⚠ Опасность получения травм от горячего пара.

При открывании дверцы наружу может вырваться много горячего пара. Вы можете обжечься паром.

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

⚠ Опасность получения травм из-за горячих поверхностей и горячего продукта.

При работе пароварка нагревается. Рабочая камера, боковые направляющие, принадлежности и приготавливаемая пища могут явиться источниками ожогов.

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

При установке или извлечении контейнеров для приготовления следите за тем, чтобы горячая приготавливаемая пища не расплёскивалась.

Процесс приготовления продолжится, когда вы закроете дверцу.

После закрытия дверцы происходит выравнивание давления, при котором может появиться свистящий шум.

Сначала снова включается нагрев, при этом поднимающаяся внутри рабочей камеры температура отражается на дисплее. Когда достигается установленная температура, начинается отсчёт остаточного времени.

Процесс приготовления завершится преждевременно, если открыть дверцу в течение последней минуты приготовления.

Прерывание процесса приготовления

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

Прервать процесс без установленного времени приготовления.

- Выберите завершить.

Появляется главное меню.

Прервать процесс с установленным временем приготовления

- Выберите Отменить.

Появляется Прервать процесс? .

- Выберите да.

Появляется главное меню.

Изменение режима работы

При запущенном процессе приготовления вы можете изменить режим работы.

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

■ Выберите новый режим работы.

Появляется новый режим работы и соответствующие рекомендуемые значения.

■ Установите значения для процесса приготовления и подтвердите нажатием *OK*.

Быстрый старт СВЧ и Попкорн

Эти функции можно использовать только в том случае, если не выполняется никакой другой процесс приготовления.

Всегда используйте стеклянный поддон.

Быстрый старт СВЧ

При нажатии сенсорной кнопки ◈ микроволновая печь начинает работать с определённой мощностью и временем приготовления, например для разогревания жидкостей.

Предустановлены мощность микроволн 600 Вт и время приготовления 1 минута.

Вы можете изменить мощность микроволн и время приготовления. При этом максимально возможное для установки время приготовления зависит от микроволновой мощности (см. главу «Установки», раздел «Быстрый старт СВЧ»).

■ Нажмите сенсорную кнопку ◈. Многократным касанием этой сенсорной кнопки вы можете постепенно увеличивать длительность приготовления.

Отображается отсчёт остаточного времени.

Вы можете в любой момент прервать или продолжить процесс приготовления касанием Стоп или прекратить касанием сенсорной кнопки ⮌.

После завершения процесса приготовления появляется Готово и раздаётся звуковой сигнал.

■ Выберите закрыть.

Появляется главное меню.

Попкорн

Когда вы выбираете сенсорную кнопку [🍿], происходит запуск режима СВЧ с определённой мощностью и длительностью приготовления.

Предустановлена мощность микроволн 850 Вт и длительность приготовления 2:50 минута. Это соответствует данным большинства производителей для приготовления попкорна в микроволновой печи.

Вы можете установить для длительности приготовления максимум 4 минуты. Мощность СВЧ установлена фиксировано, и её нельзя изменить (см. главу «Установки», раздел «Попкорн»).

Учитывайте данные по времени приготовления на упаковке соответствующего производителя. При необходимости измените предустановленное время.

■ Выберите сенсорную кнопку [🍿].

Отображается отсчёт остаточного времени.

Вы можете в любой момент прервать или продолжить процесс приготовления касанием Стоп или прекратить касанием сенсорной кнопки ⮌.

Одноразовые контейнеры из бумаги или других горючих материалов могут воспламениться и повредить пароварку.

Во время приготовления не оставляйте пароварку без присмотра и учитывайте указания на упаковке.

После завершения процесса приготовления появляется Готово и раздаётся звуковой сигнал.

■ Выберите закрыть.

Появляется главное меню.

Размораживание и разогрев с использованием СВЧ

Для размораживания и разогрева продуктов, как правило, рекомендуем устанавливать следующую мощность СВЧ:

[≋] [Вт]	Размораживание
80	Для чувствительных продуктов: масло, торт со сливочным кремом и бисквитно-кремовый торт, сыр
150	для остальных продуктов
	Разогрев
450	Детское питание
600	Для различных продуктов; замороженных готовых продуктов, которые не должны быть подрумянены
850	
1000	напитки

[≋] Мощность микроволн

Время, необходимое для разогрева, зависит от свойств, количества и начальной температуры продукта. Значения времени см. в таблицах, приведённых на следующих страницах.

Размораживание

Если продукт будет размораживаться в щадящем режиме, то в нём большей частью сохранятся все витамины и питательные вещества.

⚠ Опасность заражения из-за образования бактерий.

Бактерии, например сальмонелла, могут вызвать тяжелые пищевые отравления.

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

Не используйте жидкость после размораживания продуктов.

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

Рекомендации

- Размораживайте продукт без упаковки на стеклянном поддоне. При размораживании большего объема продуктов разместите их в посуде для СВЧ и установите её на стеклянный поддон.
- Замороженные полуфабрикаты можно одновременно размораживать и готовить. Учитывайте указания на упаковке.

Размораживание продуктов

Используйте подходящую для режима СВЧ посуду.

- Поставьте замороженный продукт на стеклянный поддон на уровень 1.
- При необходимости закройте размораживаемый продукт крышкой.
- Выберите Специальные программы [☼].
- Выберите Размораживание | СВЧ.
- При необходимости измените рекомендуемую мощность и время размораживания.
- Выберите Запуск.
- Во время размораживания: Перемешивайте, поворачивайте или перераспределяйте продукт время от времени. Перемешивайте от внешних слоев к центру, так как края блюда нагреваются быстрее.

Время выравнивания – это время покоя, в течение которого выравнивается температура в продукте.

- Подержите продукт после размораживания несколько минут при комнатной температуре, чтобы температура в нём распределилась более равномерно.

Альтернативные настройки:

Режимы работы [▭] | СВЧ [≋]
Мощность СВЧ: см. таблицу
Время размораживания: см. таблицу
Время выравнивания: см. таблицу

Указания к таблице

Принимайте во внимание приведённые значения мощности СВЧ, длительности приготовления и времени выравнивания. При этом учитывайте состояние, количество и температуру блюда.

Выбор длительности

- В целом рекомендуется выбирать среднюю длительность.

Размораживание в режиме СВЧ

Замороженный продукт	Количество	[Вт]	[мин]	[мин]	Помешивание/переворачивание/перекладывание	Крышка
Молочные продукты						
Сливки	250 мл	80	14	10–15	каждые 5 минут	да
Сливочное масло	250 г	80	12–14	5–10	спустя половину времени	да
Ломтики сыра	250 г	80	6–7	10–15; отделить друг от друга ломтики сыра	через 3 минуты	нет
Молоко	500 мл	150	22–23	5–10	2 раза через каждые 7 минут	да
Пироги/выпечка						
Песочный пирог (1 кусок)	100 г	150	1–2	5–10	–	да
Песочный пирог (1 кусок)	300 г	150	3–4	10–15	спустя половину времени	да
Фруктовый пирог (3 куска)	3 x 100 г	150	9–10	10–15	через 5 минут	да
Масляный пирог (3 куска)	3 x 100 г	150	5–6	10–15	спустя половину времени	да
Торт со сливками/кремом (1 кусок)	100 г	80	3–4	10–15	–	да
Торт со сливками/кремом (3 куска)	3 x 100 г	80	5,5–6,5	10–15	спустя половину времени	да
Булочки (4 штуки)	4 x примерно 50 г	150	4–5	5–10	спустя половину времени	нет
Фрукты						
Клубника, малина	150 г	80	11–12	5–10	спустя половину времени	да
Смородина	250 г	80	13–14	5–10	спустя половину времени	да
Сливы	500 г	150	13–15	5–10	спустя половину времени	да

Замороженный продукт	Количество	[Вт]	[мин]	[мин]	Помешивание/переворачивание/перекладывание	Крышка
Мясо						
Говяжий фарш	500 г	150 + 80	8–9 + 17–19	10–15	2 раза через каждые 10 минут	нет
Курица	1000 г	150	25–28	10–15	каждые 10 минут	нет
Овощи						
Горох	250 г	150	9–10	5–10	спустя половину времени	да
Спаржа	250 г	150	11–12	5–10	через 5 минут	да
Фасоль	500 г	150	16–17	5–10	2 раза через каждые 5 минут	да
Краснокочанная капуста (порционно)	500 г	150	18–19	5–10	2 раза через каждые 5 минут	да
Шпинат (порционно)	300 г	150	14–15	10–15	2 раза через каждые 5 минут	да

Мощность СВЧ / Время размораживания / Время выравнивания

Разогрев

Обязательно примите во внимание главу «Указания по безопасности и предупреждения», главу «Надлежащее использование».

⚠ Опасность получения травм из-за горячих продуктов.

Если перегреть детское питание, дети могут обжечься.

Разогревайте детское питание только в течение 60–70 секунд при 450 Вт.

После разогрева обязательно перемешайте или встряхните блюдо, особенно детское питание, после чего попробуйте блюдо, чтобы ребёнок не обжёгся.

⚠ Опасность получения травм из-за избыточного давления в закрытых ёмкостях или бутылках.

В закрытых ёмкостях или бутылках при нагреве возникает давление, что может привести к взрыву.

Никогда не разогревайте пищу или жидкости в закрытых ёмкостях или бутылках. Ёмкости заранее открывайте, а у детских бутылочек снимайте колпачок и соску.

Опасность получения травм из-за горячих жидкостей.

При варке, особенно при дополнительном нагреве жидкостей в режиме СВЧ ≋, возможно, что хотя температура кипения и достигнута, однако типичные для кипения пузырьки ещё не поднимаются на поверхность. Жидкость кипит неравномерно.

Данная задержка кипения может привести к переливанию через край, и при вынимании ёмкости вы можете обжечься горячей жидкостью. При неблагоприятных обстоятельствах давление может быть настолько сильным, что дверца самопроизвольно откроется.

Перемешивайте жидкость перед разогревом/кипячением.

После разогрева подождите минимум 20 секунд, прежде чем вынуть ёмкость из рабочей камеры.

Кроме того, во время разогрева вы можете поместить в ёмкость стеклянный стержень или иной подобный предмет при наличии.

Рекомендации

- Всегда используйте крышку, только напитки и жареные мясные изделия в панировочной смеси разогреваются без крышки.
- Учитывайте тот факт, что для продуктов с исходной температурой примерно 5 °C (температура продуктов из холодильника), требуется больше времени для разогрева, чем для продуктов, имеющих комнатную температуру.
- Если вы сомневаетесь в том, что блюдо разогрелось как следует, увеличьте время разогрева.
- Замороженные полуфабрикаты можно одновременно размораживать и готовить. Учитывайте указания на упаковке.

Разогрев продуктов

Используйте подходящую для режима СВЧ посуду.

- Установите разогреваемый продукт на стеклянный поддон на уровень 1.
- При необходимости закройте продукт крышкой.
- Выберите Специальные программы.
- Выберите Разогрев | СВЧ.
- При необходимости измените рекомендуемую мощность и время.
- Выберите Запуск.
- Во время разогрева: Перемешивайте, поворачивайте или перераспределяйте продукт время от времени. Перемешивайте от внешних слоев к центру, так как края блюда нагреваются быстрее.

⚠ Опасность получения ожогов от горячих поверхностей.
При работе пароварка нагревается. Вы можете обжечься, коснувшись рабочей камеры, боковых направляющих и принадлежностей. На нижней стороне посуды могут образовываться единичные капли воды.
Надевайте кухонные рукавицы при работе с горячей рабочей камерой и при вынимании посуды.

Время выравнивания – это время покоя, в течение которого выравнивается температура в продукте.

- Подержите продукт после разогрева несколько минут при комнатной температуре, чтобы температура в нём распределилась более равномерно.

Альтернативные настройки:

Режимы работы | СВЧ
Мощность СВЧ: см. таблицу
Время: см. таблицу
Время выравнивания: см. таблицу

Указания к таблице

Принимайте во внимание приведённые значения мощности СВЧ, длительности приготовления и времени выравнивания. При этом учитывайте состояние, количество и температуру блюда.

Выбор длительности

- В целом рекомендуется выбирать среднюю длительность.

Управление прибором

Разогрев в режиме СВЧ

Продукт	Количество	[Вт]	[мин:с]	[мин]	Помешивание/переворачивание/перекладывание	Крышка
Напитки[1]						
Кофе, температура напитка 60–65 °C	1 чашка (200 мл)	1000	1:10–1:20	–	перед разогревом	нет
Молоко, температура напитка 60–65 °C	1 чашка/кружка (200 мл)	1000	1:20–1:30	–	перед разогревом	нет
Вода (кипячение)	1 чашка (125 мл)	1000	1:40–1:50	–	перед разогревом	нет
Детская бутылочка (молоко)	примерно 200 мл	450	1:30–1:40	1	перед употреблением	нет
Глинтвейн/грог, температура напитка 60–65 °C	1 чашка/кружка (200 мл)	1000	1:00–1:10	–	перед разогревом	нет
Продукт[2]						
Детское питание (комнатная температура)	1 баночка (190 г)	450	1:00–1:10	1	перед употреблением	нет
Отбивная котлета, жареная	200 г	600	4:20–4:50	1	спустя половину времени	нет
Рыбное филе, жареное	200 г	600	3:50–4:20	1	спустя половину времени	нет
Жаркое с соусом	200 г	600	4:50–5:20	1	спустя половину времени	да
Гарниры	250 г	600	3:40–4:10	1	спустя половину времени	да
Овощи	250 г	600	3:50–4:20	1	спустя половину времени и перед употреблением	да

Продукт	Количество	[Вт]	[мин:с]	[мин]	Помешивание/переворачивание/перекладывание	Крышка
Соус для жаркого	250 г	600	4:10–4:40	1	спустя половину времени и перед употреблением	да
Суп/густой суп	250 г	600	4:00–4:30	1	спустя половину времени и перед употреблением	да
	500 г	600	7:00–7:30	1	спустя половину времени и перед употреблением	да

Мощность СВЧ, время, время выравнивания

[1] Избегайте так называемой задержки кипения, для этого перемешивайте жидкость перед её разогревом. После разогрева подождите минимум 20 секунд, прежде чем вынуть ёмкость из рабочей камеры. Кроме того, во время нагрева вы можете также поместить в ёмкость стеклянный стержень или подобный предмет, если имеется.

[2] Время указано для исходной температуры блюд примерно 5 °C. Для продуктов, которые обычно не хранятся в холодильнике, берётся комнатная температура около 20 °C. Разогревайте блюда (за исключением детского питания и нежных взбитых соусов) до температуры 70–75 °C.

Сигнал + таймер

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

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

Использование функции Сигнал

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

Настройка предупреждающего сигнала

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

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

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

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

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

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

Акустический и оптический сигналы выключаются.

Изменение предупреждающего сигнала

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

Появляется время, установленное для предупреждающего сигнала.

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

Измененное время предупреждающего сигнала сохраняется и высвечивается на дисплее.

Удаление предупреждающего сигнала

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

Появляется время, установленное для предупреждающего сигнала.

- Выберите удалить.
- Подтвердите с помощью закрыть.

Предупреждающий сигнал удаляется.

Использование функции Таймер

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

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

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

Установка времени таймера

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

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

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

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

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

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

- Выберите сенсорную кнопку 🔔 или нужное время таймера на дисплее.

Акустический и оптический сигналы выключаются.

Изменение времени таймера

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

Появляется установленное время таймера.

- Установите новое время таймера.
- Подтвердите с помощью закрыть.

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

Удаление времени таймера

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

Появляется установленное время таймера.

- Выберите удалить.
- Подтвердите с помощью закрыть.

Время таймера удаляется.

Важно знать для приготовления на пару

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

Особенности приготовления на пару

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

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

Посуда для приготовления

Контейнеры для приготовления

В комплект к пароварке прилагается посуда из нержавеющей стали. Вы также можете приобрести дополнительные контейнеры для приготовления различного размера, перфорированные или неперфорированные (см. главу «Дополнительно приобретаемые принадлежности»). Таким образом, вы сможете выбирать контейнеры, подходящие для приготовления того или иного продукта.

Используйте при возможности перфорированные контейнеры. В этом случае пар попадает на пищу со всех сторон, и она готовится равномерно.

Собственная посуда

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

- Посуда должна быть устойчива к воздействию пара и температур (до 100 °C). Если вы хотите использовать пластиковую посуду, осведомитесь у производителя, пригодна ли она.
- Толстостенная посуда, например, из фарфора, керамики или фаянса менее пригодна для приготовления на пару. Толстые стенки плохо проводят тепло, и длительность приготовления, указанная в таблицах, заметно увеличивается.
- Устанавливайте посуду на задвигаемую решётку, а не на дно рабочей камеры.
- Между верхним краем посуды и верхней стенкой камеры должен быть небольшой промежуток, чтобы в контейнер проникало достаточное количество пара.

Стеклянный поддон

Если вы готовите в перфорированном контейнере, установите стеклянный поддон на уровень 1. Капающая вниз жидкость будет собираться в поддоне, и вы можете её легко удалить.

Конденсат не может испариться достаточным образом, если стеклянный поддон находится на дне рабочей камеры.
Установите стеклянный поддон на уровень 1.

Уровень приготовления

Вы можете ставить контейнер с продуктами и решётку на любой уровень или готовить одновременно несколько блюд на разных уровнях. Время приготовления из-за этого не меняется.

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

Обязательно устанавливайте контейнеры, решётку и стеклянный поддон между опор боковых направляющих на одном уровне, чтобы обеспечить защиту от опрокидывания.

Замороженные продукты

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

Температура

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

Время приготовления

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

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

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

Приготовление с использованием жидкостей

При приготовлении с использованием жидкости заполняйте контейнеры только на $^2/_3$, чтобы избежать выплескивания при их извлечении.

Собственные рецепты

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

ECO-пригот. на пару

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

Мы рекомендуем использовать время приготовления и температуру из таблиц в главе «Приготовление на пару».
При необходимости его можно увеличить.

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

Настройка

Режимы работы | ECO-пригот. на пару

Указания к таблицам по приготовлению

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

Выберите время приготовления

Указанное время должно служить ориентиром.

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

Овощи

Свежие продукты

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

Замороженные продукты

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

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

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

Контейнеры

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

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

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

Уровень приготовления

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

Время приготовления

Время приготовления, как и при традиционной варке, зависит от размера готовящегося продукта и желаемой степени его готовности. Пример:
нерассыпчатый картофель, разрезанный на четыре части:
ок. 17 минут
нерассыпчатый картофель, разрезанный пополам:
ок. 20 минут

Установки

Автоматич. программы Auto | Овощи | ... |

или

Режимы работы ▭ | Приготовление на пару ♨

Температура: 100 °C
Время приготовления: см. таблицу

Приготовление на пару

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

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

🕘 Время приготовления

Приготовление на пару

Рыба

Свежие продукты

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

Замороженные продукты

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

Подготовка

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

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

Контейнеры

Смазывайте маслом перфорированные контейнеры.

Уровень приготовления

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

Температура

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

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

Время приготовления

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

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

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

Рекомендации

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

Установки

Автоматич. программы Auto | Рыба | ... |

или

Режимы работы ▭ | Приготовление на пару ♨

Температура: см. таблицу

Время приготовления: см. таблицу

Приготовление на пару

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

температура / время приготовления

Мясо

Свежие продукты

Подготовьте мясо, как обычно.

Замороженные продукты

Разморозьте замороженное мясо перед приготовлением (см. главу «Размораживание с помощью пара»).

Подготовка

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

Время приготовления

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

Рекомендации

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

Установки

Автоматич. программы Auto | Мясо | ... |

или

Режимы работы ▭ | Приготовление на пару

Температура: 100 °C

Время приготовления: см. таблицу

Приготовление на пару

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

🕘 Время приготовления

Рис

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

Во время процесса приготовления рис полностью впитывает воду, поэтому питательные вещества не теряются.

Контейнер для приготовления

Используйте неперфорированный контейнер. Небольшое количество риса (не более стакана, примерно 50–150 г) также можно готовить на решётке для выпечки и запекания в подходящей миске из нержавеющей стали.

Подготовка

Промойте рис перед приготовлением. Если вы промываете рис в контейнере для приготовления, аккуратно сливайте воду и добавьте свежую воду.

Совет: Необходимое количество жидкости можно отмерить на весах или с помощью стакана.
В последнем случае добавьте нужное количество риса сначала в мерный стакан, а затем в контейнер для приготовления. Затем воспользуйтесь снова мерным стаканом и залейте рис нужным количеством жидкости (см. таблицу).

Следите за тем, чтобы рис был равномерно распределён в контейнере для приготовления.

Установки

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

или

Режимы работы | Приготовление на пару

Температура: 100 °C
Время приготовления: см. таблицу

	:	[мин.]
Длиннозёрный рис		
Рис басмати	1 : 1,5	15
Пропаренный рис	1 : 1,5	23–25
Неочищенный рис	1 : 1,5	26–29
Дикий рис	1 : 1,5	26–29
Круглозёрный рис		
Молочная рисовая каша	1 : 2,5	30
Ризотто	1 : 2,5	18–19

: соотношение риса и жидкости,
время приготовления

Приготовление на пару

Крупа

Крупа во время приготовления разбухает, поэтому её нужно готовить в жидкости. Соотношение крупы и жидкости зависит от вида крупы.

Каши можно готовить из цельных зёрен или крупы грубого помола.

Установки

Автоматич. программы Auto | Крупы | ... |

или

Режимы работы ▭ | Приготовление на пару ♨

Температура: 100 °C

Время приготовления: см. таблицу

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

🕘 Время приготовления

Макароны / изделия из теста

Сухие продукты

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

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

Свежие продукты

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

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

Установки

Автоматич. программы Auto | Паста | ... |

или

Режимы работы ▭ | Приготовление на пару ♨

Температура: 100 °C

Время приготовления: см. таблицу

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

◴ Время приготовления

Приготовление на пару

Клецки

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

Готовьте свежие клецки в смазанном жиром, перфорированном контейнере.

Установки

Автоматич. программы Auto | Паста | ... |

или

Режимы работы ▭ | Приготовление на пару ♨

Температура: 100 °C

Время приготовления: см. таблицу

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

🕘 Время приготовления

Бобовые, сухие

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

Чечевицу замачивать не нужно.

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

Установки

Автоматич. программы Auto | Бобовые | ... |

или

Режимы работы | Приготовление на пару

Температура: 100 °C

Время приготовления: см. таблицу

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

🕘 Время приготовления

Приготовление на пару

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

🕘 Время приготовления

Куриные яйца

Используйте перфорированные контейнеры, если Вы хотите приготовить вареные яйца.

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

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

Установки

Автоматич. программы Auto | Куриные яйца | ... |

или

Режимы работы ▭ | Приготовление на пару ♨

Температура: 100 °C

Время приготовления: см. таблицу

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

🕘 Время приготовления

Приготовление на пару

Фрукты

Чтобы не терять сок, необходимо готовить фрукты в неперфорированном контейнере. Если Вы готовите фрукты в перфорированном контейнере, задвигайте снизу неперфорированный. Тогда вы сможете использовать и их сок.

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

Установки

Автоматич. программы Auto | Фрукты | ... |

или

Режимы работы ▭ | Приготовление на пару ♨

Температура: 100 °C

Время приготовления: см. таблицу

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

◴ Время приготовления

Колбаски

Установки

Автоматич. программы Auto | Колбаски | ... |

или

Режимы работы ▭ | Приготовление на пару ♨

Температура: 90 °C

Время приготовления: см. таблицу

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

◴ Время приготовления

Ракообразные

Подготовка

Разморозьте замороженных ракообразных перед приготовлением.

Очистите и вымойте ракообразных, удалите внутренности.

Контейнеры

Смазывайте жиром перфорированные контейнеры.

Время приготовления

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

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

Установки

Автоматич. программы Auto | Ракообразные | ... |

или

Режимы работы | Приготовление на пару

Температура: см. таблицу

Время приготовления: см. таблицу

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

температура / время приготовления

Приготовление на пару

Моллюски

Свежие продукты

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

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

Замороженные продукты

Разморозьте замороженных моллюсков.

Время приготовления

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

Установки

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

или

Режимы работы ▭ | Приготовление на пару ♨

Температура: см. таблицу
Время приготовления: см. таблицу

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

температура / время приготовления

Приготовление блюд меню в ручном режиме

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

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

Уровень приготовления

Размещайте капающие (например, рыбу) или красящиеся продукты (например, свеклу) непосредственно над поддоном для сбора жидкости/ стеклянным поддоном (в зависимости от модели). Таким образом вы предотвратите смешение вкусов или окрашивание стекающим соком.

Температура

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

Если для одного из продуктов рекомендована температура 85 °C, Вам следует сначала попробовать, каков будет результат при 100 °C. Нежные сорта рыбы с рыхлой структурой, например, морской язык и камбала, при 100 °C становятся очень твердыми.

Время приготовления

Если рекомендованная температура будет повышена, то время приготовления должно быть сокращено прим. на 1/3.

Пример:

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

Рис	24 минуты
Филе красного окуня	6 минут
Брокколи	4 минуты

Расчёт устанавливаемого времени приготовления:

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

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

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

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

Приготовление на пару

Приготовление блюда меню

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

При этом бережном способе приготовления продукты медленно готовятся в вакуумной упаковке при постоянной низкой температуре.

Благодаря вакуумированию во время процесса приготовления не происходит испарение влаги, и все питательные и ароматические вещества сохраняются.

В результате вы получаете продукты с богатым вкусом и равномерно прожаренные.

Используйте только свежие продукты без каких-либо повреждений.

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

Используйте только термостойкие вакуумные пакеты, пригодные для приготовления.

Не готовьте продукты в оригинальной упаковке, например, вакуумированные замороженные продукты, поскольку, возможно, не был использован подходящий вакуумный пакет.

Не используйте вакуумный пакет более одного раза.

Вакуумируйте продукты исключительно с помощью вакууматора.

Важные указания по использованию

Для получения оптимального результата приготовления обратите внимание на следующие указания:

- Используйте меньше специй и трав, чем при обычном приготовлении, так как это сильно влияет на вкус продукта.
  Вы можете готовить продукт без приправ и добавить специи только по завершении процесса приготовления.
- Добавление соли, сахара и жидкостей уменьшает время приготовления.
- Добавление содержащих кислоту продуктов, например, лимона или уксуса, делает готовящееся блюдо более твёрдым.
- Не используйте алкоголь или чеснок, так как у готовящегося блюда может появиться неприятный привкус.
- Используйте только вакуумные пакеты, которые подходят по размеру продукту. Если вакуумный пакет слишком большой, в нём может остаться слишком много воздуха.
- Если вы хотите готовить несколько продуктов в одном вакуумном пакете, то размещайте их в пакете рядом друг с другом.
- Если вы хотите готовить продукты в нескольких вакуумных пакетах одновременно, размещайте пакеты на решётке для выпечки и запекания рядом друг с другом.
- Время приготовления зависит от толщины продукта.

- В процессе приготовления держите дверцу закрытой. Открывание дверцы затягивает процесс приготовления и может привести к другим результатам.
- В случае приготовления в режиме Sous-vide значения температуры и времени приготовления не всегда соответствуют значениям из рецептов. Настраивайте данные установки на выбранную вами степень готовности.
- Приготовление при низкой температуре в течение длительного времени приготовления может привести к повышенному скоплению воды в рабочей камере. На результат приготовления это не повлияет.
- При высокой температуре и/или долгом времени приготовления воды может не хватить. Время от времени проверяйте индикацию на дисплее.

Рекомендации

- Чтобы сократить время подготовки, можно вакуумировать продукты за 1–2 дня до процесса приготовления. Храните вакуумированные продукты в холодильнике при температуре не более 5 °C. Для сохранения качества и вкуса продукты следует приготовить не позднее чем через 2 дня.
- Перед вакуумированием заморозьте жидкости, например маринад, чтобы избежать их вытекания из вакуумного пакета.
- Для наполнения вакуумного пакета заверните его края наружу. Так вы получите чистый сварной шов безупречного качества.
- Если вы не собираетесь есть приготовленный продукт сразу после процесса приготовления, то положите его в ледяную воду и дайте ему полностью остыть. Затем храните продукт при температуре не выше 5 °C.
  Так вы сохраните качество и вкус и увеличите срок хранения.
  Исключение: мясо птицы употребляйте сразу после приготовления.
- Разрежьте вакуумный пакет после приготовления со всех сторон, чтобы облегчить доступ к продукту.
- Мясо и твёрдые сорта рыбы (например, лосось) перед подачей на стол обжарьте на сильном огне в течение очень короткого времени. Это позволит раскрыться ароматам свежеобжаренного блюда.
- Используйте отвар или маринад от овощей, рыбы или мяса для приготовления соуса.
- Подавайте продукт на подогретых тарелках.

Использование режима Sous-vide.

- Ополосните продукты холодной водой и затем обсушите.
- Поместите продукты в вакуумный пакет и при необходимости добавьте приправы или жидкости.
- Вакуумируйте продукты с помощью вакууматора.
- Установите стеклянный поддон на уровень 1.
- Для получения оптимального результата приготовления задвиньте решётку на 2 уровень.
- Уложите продукты в вакуумной упаковке (если имеется несколько пакетов, то рядом друг с другом) на решётку.
- Выберите Режимы работы.
- Выберите Sous-vide.
- При необходимости измените рекомендуемую температуру.
- Подтвердите с помощью OK.
- Выполните при необходимости дополнительные установки (см. главу «Расширенная эксплуатация»).

Возможные причины неудовлетворительных результатов

Вакуумный пакет раскрылся:

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

Приготовленный продукт имеет неприятный посторонний привкус:

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

Sous-vide

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

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

температура / время приготовления

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

температура / время приготовления

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

Повторный разогрев

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

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

Подготовка

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

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

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

Установки

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

Повторный разогрев в режиме Sous-vide

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

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

Температура, Время

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

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

[3] Повторно разогревать только продукты, приготовленные с соусом.

Разогрев с помощью пара

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

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

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

Посуда

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

Время

Количество тарелок или контейнеров не влияет на длительность процесса.

Указанная в таблице длительность относится к средней порции на тарелку/контейнер. Увеличьте длительность при порциях большего размера.

Рекомендации

- Разогревайте большие куски, например жаркое, не целиком, а порциями на тарелке.
- Разделите пополам компактные куски, например фаршированный перец, рулеты или фрикадельки.
- Разогревайте соусы отдельно. Исключения: блюда, приготовленные с соусом (например, гуляш).
- При разогреве накрывайте продукт крышкой. Таким образом вы предотвратите конденсацию пара из посуды.
- Учитывайте то, что корочка продуктов в панировке (например, шницель) больше не будет хрустящей.

Разогрев продуктов

- Накройте разогреваемые продукты тарелкой, фольгой, которая устойчива к воздействию высоких температур (до 100 °C) и пара.
- Поместите продукты на решётку или в контейнер.

Установки

Специальные программы | Разогрев | Приготовление на пару
или
Режимы работы | Приготовление на пару

Температура: 100 °C
\Время: см. таблицу

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

Продукт	🕘* **[мин]**
Овощи	
Морковь Цветная капуста Кольраби Фасоль	6–7
гарниры	
Макароны Рис	3–4
Картофель, разрезанный пополам вдоль	12–14
Клёцки	15–17
мясо и птица	
Мясо для жарки, нарезанное ломтиками толщиной 1,5 см Мясной рулет, нарезанный ломтиками Гуляш Рагу ягнёнка	5–6
Кёнигсбергские клопсы	13–15
Куриный шницель Шницель из индейки	7–8
Рыба	
Рыбное филе толщиной 2 см	6–7
Рыбное филе толщиной 3 см	7–8
Готовые блюда	
Спагетти, томатный соус	13–15
Жаркое из свинины, картофель, овощи	12–14
Фаршированные перцы (половинки), рис	13–15
Куриное фрикасе, рис	7–8
Овощной суп	2–3
Крем-суп	3–4
Прозрачный суп	2–3
Густой суп	4–5

🕘 Время

* Время указано для продуктов, которые разогреваются на тарелке и прикрыты тарелкой.

Размораживание с помощью пара

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

⚠ Опасность заражения из-за образования бактерий.
Бактерии, например сальмонелла, могут вызвать тяжелые пищевые отравления.
При размораживании рыбы и мяса (особенно птицы) следите за чистотой.
Не используйте жидкость после размораживания продуктов.
По истечении времени выравнивания сразу же подвергните их дальнейшей кулинарной обработке.

Температура

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

Подготовка до и после

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

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

Контейнеры для приготовления

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

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

Рекомендации

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

Установки

Специальные программы | Размораживание | Приготовление на пару
или
Режимы работы | Приготовление на пару

Температура: см. таблицу
Время размораживания: см. таблицу
Время выравнивания: см. таблицу

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

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

Специальные программы

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

Температура / Время размораживания / Время выравнивания

Бланширование

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

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

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

Установки

Специальные программы | Бланширование

или

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

Консервирование

Используйте только безупречные свежие продукты, без порчи и пятен.

Банки

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

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

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

Фрукты

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

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

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

Овощи

Помойте, почистите и измельчите овощи.

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

Заполнение банок

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

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

Специальные программы

Мясо и колбаса

Перед консервированием мясо обжарьте или приварите. Для заполнения возьмите жидкость от обжаривания мяса, которую Вы можете разбавить водой, или бульон, в котором варилось мясо. Следите, чтобы край банки был очищен от жира. Заполняйте банки колбасой только до половины, так как ее масса во время консервирования увеличивается.

Рекомендации

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

Консервирование продуктов

- Задвиньте решётку на уровень 1.
- Поставьте банки на решётки. Банки не должны соприкасаться.

Установки

Специальные программы | Консервирование
или
Режимы работы | Приготовление на пару

Температура: см. таблицу
Время консервирования: см. таблицу

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

Температура / Длительность консервирования

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

Подъём дрожжевого теста

- Приготовьте тесто в соответствии с рецептом.
- Поставьте открытую миску с тестом на решётку в рабочей камере.

Установки

Специальные программы | Подъём дрожжевого теста
Время: в соответствии с рецептом

или

Режимы работы | Приготовление на пару
Температура: 40 °C
Время: в соответствие с рецептом

Стерилизация посуды

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

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

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

Установки

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

или

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

Приготовление блюд меню – автоматически

При автоматическом приготовлении блюд меню вы можете выбрать до 3 различных продуктов для составления комплексного блюда, например, рыба с рисом и овощами.

При приготовлении блюд меню продукты помещаются в пароварку в разное время, чтобы быть готовыми одновременно.
Выбор продуктов может происходить в любой последовательности, так как пароварка отсортирует их автоматически по времени приготовления и просигнализирует, когда каждый продукт необходимо поместить в рабочую камеру.

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

Использование специальных программПриготовление блюд меню

- Выберите Специальные программы | Приготовление блюд меню.
- Выберите нужный продукт.

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

- Выберите нужные значения и подтвердите с помощью *OK*.

- Выберите Добавить продукты.
- Выберите нужный продукт и действуйте, как при первом продукте.
- Повторите процесс с третьим продуктом (при наличии).

После подтверждения пункта Начать пригот. блюд меню вам будет предложено поместить в рабочую камеру продукт с наибольшим временем приготовления.

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

В завершении фазы нагрева пароварка укажет вам, в какой момент времени необходимо поместить в рабочую камеру следующий продукт. Когда это время будет достигнуто, раздастся звуковой сигнал.
Этот процесс повторяется при необходимости и для третьего продукта.

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

Нагревание влажных полотенец

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

Установки

Автоматич. программы Auto | Дополнительн. программы | Разогр. влажн. полотенец

или

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

Расплавление желатина

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

Установки

Автоматич. программы Auto | Дополнительн. программы | Расплавление желатина

или

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

Расплавление мёда

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

Растапливание (декристаллизация) мёда при температуре 60 °C в основном предназначено для того, чтобы мёд можно было намазывать.

Установки

Автоматич. программы Auto | Дополнительн. программы | Расплавление мёда

или

Режимы работы | Приготовление на пару

Температура: 60 °C
Время: 90 минут (независимо от размера банки или количества мёда в банке)

Расплавление шоколада

Вы можете расплавлять в пароварке любой вид шоколада.
При использовании шоколадной глазури с растительными жирами поместите нераскрытую плитку в перфорированный контейнер.

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

Установки

Автоматич. программы Auto | Дополнительн. программы | Расплавление шоколада

или

Режимы работы | Приготовление на пару

Температура: 65 °C
Время приготовления: 20 мин

Приготовление йогурта

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

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

Йогурт должен быть свежим (короткий срок хранения).

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

Йогурт и молоко должны иметь одинаковое содержание жира.

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

После приготовления йогурт следует сразу же охладить в холодильнике.

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

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

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

Установки

Автоматич. программы Auto | Дополнительн. программы | Приготовление йогурта

или

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

Возможные причины неудовлетворительных результатов

Йогурт получился неплотный:
неправильное хранение йогурта-закваски, нарушение условий транспортировки и хранения, повреждение упаковки, недостаточный нагрев молока.

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

Йогурт получился зернистый:
Слишком большой нагрев молока, недостатки молока, неравномерное размешивание молока и йогурта-закваски.

Растапливание шпика

Шпик не подрумянивается.

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

Установки

Автоматич. программы Auto | Дополнительн. программы | Растапливание шпика

или

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

Тушение лука

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

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

Установки

Автоматич. программы Auto | Дополнительн. программы | Тушение лука

или

Режимы работы | Приготовление на пару

Температура: 100 °C
Время приготовления: 4 минуты

Получение сока

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

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

Подготовка

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

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

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

Рекомендации

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

Получение сока

- Положите подготовленные фрукты в перфорированный контейнер.
- Чтобы собрать сок, установите снизу неперфорированный контейнер, поддон для сбора жидкости или стеклянный поддон (в зависимости от оснащения модели).

Установки

Режимы работы | Приготовление на пару

Температура: 100 °C
Время: 40-70 минут

Снятие кожицы с продукта

- Надрежьте крестообразно такие продукты, как помидоры, нектарины и т.п. в месте плодоножки. Так будет легче снимать с них кожицу.
- Положите продукты в перфорированный контейнер.
- Сразу же после извлечения охладите миндаль холодной водой. Иначе вам не удастся снять с него кожицу.

Установки

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

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

🕘 Время

Консервирование яблок

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

Установки

Автоматич. программы Auto | Фрукты | Яблоки | целиком

или

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

Приготовление яичной заправки для супа

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

Установки

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

Быстрое приготовление

В режиме Быстрое приготовление вы можете размораживать, разогревать и готовить продукты с использованием пара и СВЧ.

Во время фазы нагрева рабочая камера сначала нагревается до установленной температуры в режиме приготовления на пару. Как только температура достигнута, включается режим СВЧ, таким образом, во время всего этапа приготовления вместе работают парогенератор и магнетрон.

Также как и в режиме приготовления на пару, отсчёт времени начинается только при достижении установленной температуры.

Преимущество комбинированного режима Быстрое приготовление в том, что продукты

- готовятся непродолжительное время, так как они быстрее доходят до готовности, чем в обычном режиме приготовления на пару,
- не перевариваются и не пересыхают, как в режиме СВЧ,
- могут размораживаться и разогреваться в течение одного цикла приготовления,
- не требуют перемешивания в процессе приготовления.

Размораживание и разогрев в режиме быстрого приготовления

	[W]	[мин]	[°C]	Посуда для приготовления
Разогрев готового блюда[1, 2]				
Макароны с томатным соусом, 400 г (соотношение 5 : 3)	300	7–8	90	Глубокая тарелка
Фрикадельки с картофельным пюре и краснокочанной капустой, 450 г	300	11	85	Глубокая тарелка
Размораживание и разогрев[1, 2]				
Замороженные густые супы/супы, 250 г	300	10–11	95	Миска
Замороженные густые супы/супы, 500 г	300	15–16	90	Миска

Мощность СВЧ, время, температура

[1] Используйте **без** крышки.

[2] Установите продукт на стеклянный поддон на уровень 1.

Картофель в мундире (нерассыпчатый)

- Установите стеклянный поддон на уровень 1.
- Положите вымытый картофель в перфорированный контейнер вплотную друг к другу.

Установки

Автоматич. программы Auto | Овощи | Картофель | Картофель в мундире | нерассыпчатый | ... | Быстрое приготовление

или

Режимы работы | Быстрое приготовление
Мощность микроволн/температура: 80 Вт + 100 °C
Время приготовления: см. таблицу

Величина клубня картофеля	Количество	4 1	[мин]
малая (40–60 г)	200 г (4 шт)	2	15
	600 г (12 шт)	2	18
	1000 г (20 шт)	2	21
средняя (90–110 г)	200 г (2 шт)	2	18
	600 г (6 шт)	2	21
	1000 г (10 шт)	2	24
большая (140–160 г)	300 г (2 шт)	2	22
	600 г (4 шт)	2	25
	900 г (6 шт)	2	29

4 1 Уровень, Время приготовления

Быстрое приготовление

Приготовление риса

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

Во время процесса приготовления рис полностью впитывает воду, поэтому питательные вещества не теряются.

Контейнер

Используйте неперфорированный контейнер.

Подготовка

Промойте рис перед приготовлением. Если вы промываете рис в контейнере для приготовления, аккуратно сливайте воду и добавьте свежую воду.

Совет: Необходимое количество жидкости можно отмерить на весах или с помощью стакана.
В последнем случае добавьте нужное количество риса сначала в мерный стакан, а затем в контейнер для приготовления. Затем воспользуйтесь снова мерным стаканом и залейте рис нужным количеством жидкости (см. таблицу).

Следите за тем, чтобы рис был равномерно распределён в контейнере для приготовления.

Установки

Автоматич. программы Auto | Рис | ... | Быстрое приготовление

или

Режимы работы | Быстрое приготовление
Мощность микроволн/температура: см. таблицу
Время приготовления: см. таблицу

	Соотношение рис : жидкость	Добавки	4 1	[Вт]	[мин]	[°C]
Рис «Басмати»	1 : 2	соль	2	300	9	100
Пропаренный рис	1 : 2	соль	2	150	17	100
Молочная рисовая каша	1 : 3	сахар[1]	2	150	21	100

4 1 Уровень, Мощность микроволн, Время приготовления, Температура

[1] добавить после приготовления.

Разнообразные автоматические программы гарантируют превосходные результаты приготовления.

Категории

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

Использование автоматических программ

■ Выберите Автоматич. программы Auto.

Появляется список выбора.

■ Выберите нужную категорию (напр., Рыба).

Появляется индикация списка автоматических программ, имеющихся для выбранной категории.

■ Выберите нужную автоматическую программу.

■ Следуйте указаниям на дисплее.

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

Указания по использованию

- После процесса приготовления сначала дайте рабочей камере остыть до комнатной температуры, прежде чем начать выполнение автоматической программы.
- Данные по весу относятся к весу одного куска. Вы можете одновременно готовить один кусок лосося весом 250 г или десять кусков лосося весом по 250 г.
- Степень готовности отображается на шкале с семью сегментами. Установите нужную степень приготовления, коснувшись соответствующего сегмента.
- В программах для длиннозёрного и круглозёрного риса в категории Рис дополнительно доступна опция Общее. Используйте данную автоматическую программу для приготовления длиннозёрного или круглозёрного риса – данная автоматическая программа недоступна в качестве отдельной самостоятельной программы.
- В некоторых автоматических программах время запуска или завершения можно настроить, используя функции Запуск в или Готовность в.
- Отдельные этапы приготовления автоматической программы перечислены в пункте меню Показать этапы приготовл.. В некоторых автоматических программах дополнительно доступен пункт меню Отобразить действия. С помощью данного пункта меню можно вывести информацию о необходимости выполнения определённых этапов приготовления, например, помещения продуктов в рабочую камеру или добавления ингредиентов. В процессе приготовления информацию об этапах приготовления можно выводить с помощью i Информация.
- Когда вы помещаете продукт в горячую рабочую камеру, будьте осторожны при открывании дверцы. Наружу может вырваться горячий пар. Отойдите на один шаг назад и подождите, пока пар не рассеется. Следите за тем, чтобы не соприкасаться ни с горячим паром, ни с горячими

стенками рабочей камеры. Существует опасность ошпариться и обжечься.

- Если по окончании автоматической программы продукт не достигнет нужной вам степени готовности, выберите пункт Довести до готовн..
- Автоматические программы можно также сохранить как Персональные программы.

Поиск

(в зависимости от языка)
в Автоматич. программы вы можете осуществлять поиск по названию как пищевой категории, так и автоматической программы.

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

Вы находитесь в главном меню.

■ Выберите Автоматич. программы Auto.

Появляется список пищевых категорий.

■ Выберите Поиск.

■ С помощью клавиатуры введите текст, по которому вы хотите искать, например, «лосось».

В нижней строке появляется результат поиска.

Если не найдено ни одного совпадения или их больше 40, поле результат деактивируется и необходимо изменить искомый текст.

■ Выберите XX результат.

Появляются найденные пищевые категории и автоматические программы.

■ Выберите необходимую автоматическую программу или пищевую категорию, а затем необходимую автоматическую программу.

Автоматическая программа запускается.

■ Следуйте указаниям на дисплее.

В MyMiele можно сохранять программы, используемые наиболее часто.

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

Совет: Внесённые в MyMiele пункты меню также можно разместить на стартовом экране (см. главу «Установки», раздел «Стартовый экран»).

Добавление записей

Вы можете добавлять до 20 записей.

- Выберите MyMiele.
- Выберите Добавить запись.

Вы можете выбирать подпункты из следующих рубрик:

- Режимы работы
- Автоматическ. программы Auto
- Специальные программы
- Персональные программы
- Чистка и уход

- Подтвердите с помощью *OK*.

В списке появляется выбранный подпункт с относящимся к нему символом.

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

Удаление записей

- Выберите MyMiele.
- Коснитесь записи, которую вы хотите удалить и удерживайте до тех пор, пока не появится контекстное меню.
- Выберите Удалить.

Запись удаляется из списка.

Перемещение записей

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

Вокруг записи появится оранжевая рамка.

- Переместите запись

Запись появляется на нужной позиции.

Персональные программы

Вы можете создать и сохранить до 20 персональных программ.

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

При повторном вызове и запуске программы она выполняется автоматически.

Другие возможности создания персональных программ:

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

Затем задайте для программы название.

Создание персональных программ

■ Выберите Персональные программы [👤].

■ Выберите Создать программу.

Теперь вы можете определить установки для первого этапа приготовления.

Следуйте указаниям на дисплее:

■ Выберите и подтвердите нужные установки.

Все установки для первого этапа приготовления определены.

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

■ Если требуются дополнительные этапы приготовления, то выберите добавить и действуйте, как при 1 этапе приготовления.

Если вы захотите проконтролировать или впоследствии изменить установки, коснитесь соответствующего этапа приготовления.

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

■ Введите название программы с помощью клавиатуры.

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

■ После ввода названия программы выберите сохранить.

На дисплее появляется подтверждение, что название программы сохранено.

■ Подтвердите с помощью *OK*.

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

Запуск персональных программ

- Поместите продукт в рабочую камеру.
- Выберите Персональные программы [👤].
- Выберите нужную программу.

В зависимости от программных установок появляются следующие пункты меню:

- Запустить сразу
  Программа сразу запускается. Сразу включается нагрев рабочей камеры.
- Готовность в
  Вы определяете момент времени, к которому процесс приготовления должен завершиться. Нагрев рабочей камеры к этому моменту времени автоматически выключается.
- Запуск в
  Вы определяете момент времени, когда процесс приготовления должен начаться. Нагрев рабочей камеры к этому моменту времени автоматически включается.
- Показать этапы приготовл.
  На дисплее появляется итог ваших установок.

- Выберите нужный пункт меню.

Программа запускается немедленно или к установленному моменту времени.

- Когда программа пройдена, выберите закрыть.

Изменение этапов приготовления

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

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

На дисплее появляется подтверждение, что название программы сохранено.

- Подтвердите с помощью *OK*.

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

Переименование персональных программ

- Выберите Персональные программы [👤].
- Касайтесь программы, которую вы хотите изменить, до тех пор, пока не появится контекстное меню.
- Выберите переименовать.
- Измените название программы с помощью клавиатуры.

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

- После изменения названия программы выберите сохранить.

На дисплее появляется подтверждение, что название программы сохранено.

- Подтвердите с помощью *OK*.

Программа переименована.

Удаление персональных программ

- Выберите Персональные программы [👤].
- Касайтесь программы, которую вы хотите удалить, до тех пор, пока не появится контекстное меню.
- Выберите Удалить.
- Подтвердите запрос с помощью да.

Программа удаляется.

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

Перемещение персональных программ

- Выберите Персональные программы [👤].
- Касайтесь программы, которую вы хотите переместить, до тех пор, пока не появится контекстное меню.
- Выберите переместить.

Вокруг записи появится оранжевая рамка.

- Переместите программу.

Программа появляется на нужной позиции.

Указания по чистке и уходу

⚠ Опасность получения травм из-за горячих поверхностей.
При работе пароварка нагревается. Вы можете обжечься, коснувшись рабочей камеры, боковых направляющих и принадлежностей.
Прежде чем начинать очистку, дайте остыть рабочей камере и принадлежностям.

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

Все поверхности могут изменить цвет или внешний вид в целом, если их очищать неподходящими средствами.
На всех поверхностях легко образуются царапины. На стеклянных поверхностях в некоторых случаях царапины могут привести к разрушению стекла.
Для очистки используйте исключительно бытовые моющие средства.
Смывайте остатки моющих средств как можно быстрее.

Запрещается использовать моющие средства с содержанием алифатических углеводородов. Это может вызвать набухание уплотнений.

В некоторых случаях сильные загрязнения могут повредить прибор.
Очищайте рабочую камеру, внутреннюю сторону дверцы и дверное уплотнение, как только они остынут. Проведение очистки спустя более длительное время затрудняет ее или делает невозможной.

При включении повреждённой пароварки возможен выход микроволн, которые несут в себе опасность для пользователя.
Проверьте наличие возможного повреждения дверцы и дверного уплотнения. До выполнения ремонта техником сервисной службы не используйте режимы с СВЧ.

- Чистите пароварку и принадлежности после каждого использования и вытирайте их насухо.
- Дверцу закрывайте только после полного высыхания рабочей камеры.

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

Неподходящие моющие средства

Чтобы избежать повреждения поверхностей, не следует использовать при чистке

- моющие средства, содержащие соду, аммиак, щелочи, кислоты или хлориды
- средства для растворения накипи

- абразивные чистящие средства (например, абразивный порошок, пасту, пемзу)
- моющие средства, содержащие растворители
- средства для чистки нержавеющей стали
- моющие средства для посудомоечных машин
- очистители для стекла
- моющие средства для очистки стеклокерамических панелей конфорок
- жёсткие губки и щётки с абразивной поверхностью (например, для чистки кастрюль, использованные губки, содержащие остатки абразивных средств)
- ластик для удаления загрязнений
- острые металлические скребки
- проволочные мочалки
- проволочные губки из нержавеющей стали
- точечную очистку с применением механических средств
- средства и спреи для чистки духовых шкафов

Очистка лицевой поверхности

■ Очистите фронтальную поверхность прибора с помощью губки, средства для мытья посуды вручную и тёплой воды.

■ В заключение протереть насухо мягкой тканью.

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

Чистка рабочей камеры

После каждого использования выполняйте чистку и сушку рабочей камеры, уплотнения дверцы, водосборного желоба и внутренней части дверцы.

■ Удалите:

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

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

■ В заключение вытрите насухо все поверхности салфеткой.

Очистка устройства автоматического открывания дверцы

Следите, чтобы на устройство открывания дверцы не налипали остатки пищи.

■ **Сразу** удаляйте загрязнения с устройства открывания дверцы с помощью чистой губки, средства для мытья посуды вручную и тёплой воды.

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

Очистка ёмкости для воды

■ Вынимайте емкость для воды после каждого процесса приготовления с использованием пара.

■ Снимите защиту от перелива.

■ Вылейте из ёмкости воду.

- Вручную сполосните ёмкость чистой водой, после чего просушите, чтобы избежать отложений накипи.
- Установите защиту от перелива на место на контейнер для воды. Следите за тем, чтобы защита от перелива правильно зафиксировалась.

Очистка принадлежностей

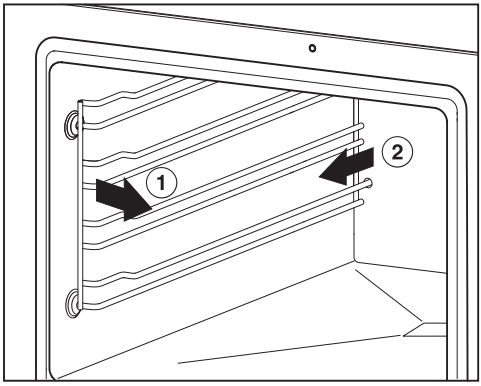
Все принадлежности можно мыть в посудомоечной машине.

Чистка стеклянного поддона, решётки и контейнеров для приготовления

- После каждого использования выполняйте чистку и сушку стеклянного поддона, решётки и контейнеров.
- Устраняйте голубоватые пятна у контейнеров с помощью уксуса, после чего промывайте их чистой водой.

Очистка боковых направляющих

Боковые направляющие можно мыть в посудомоечной машине.



- Вытяните боковые направляющие спереди из крепления (1) и снимите их (2).
- Вымойте боковые направляющие в посудомоечной машине или с помощью губки, средства для мытья посуды вручную и тёплой воды.

Установка выполняется в обратной последовательности.

- Снова осторожно установите боковые направляющие.

Если боковые направляющие будут вставлены неправильно, не будет обеспечиваться защита от опрокидывания и выскальзывания.

Боковые направляющие вставляются в стенки рабочей камеры через уплотнительные втулки. Проверьте уплотнительные втулки на повреждения.

Если уплотнительные втулки повреждены, до их замены не используйте режимы с СВЧ.

Чистка и уход

Функции Готовность в и Запуск в в программах ухода не предлагаются.

Удаление накипи

Для очистки от накипи рекомендуем вам использовать таблетки Miele от накипи (см. «Дополнительно приобретаемые принадлежности»). Они были специально разработаны для продукции Miele, чтобы оптимизировать процесс очистки от накипи. Другие средства для удаления накипи, которые, помимо лимонной кислоты, содержат другие виды кислот и/или иные нежелательные компоненты, например хлориды, могут повредить прибор. Кроме того, требуемый эффект невозможно гарантировать из-за несоблюдения концентрации раствора средства.

Если раствор попадёт на металл, то на нём могут появиться пятна.
Сразу же вытирайте раствор для удаления накипи.

После определённого срока использования пароварку необходимо очистить от накипи. При наступлении этого момента на дисплее отображается количество оставшихся до очистки процессов приготовления. Подсчитываются только процессы приготовления с использованием пара. После проведения последнего оставшегося процесса приготовления на пару работа пароварки блокируется.

Рекомендуем очищать пароварку от накипи прежде, чем она будет заблокирована.

Во время очистки от накипи ёмкость для воды необходимо опорожнять, ополаскивать и наполнять свежей водой.

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

На дисплее появляется указание Пожалуйста, подождите. Происходит приготовление к процессу очистки от накипи. Это может продлиться несколько минут. Как только подготовка будет завершена, вам поступит предложение заполнить ёмкость для воды.

- Заполните ёмкость для воды до маркировки ⇶ чуть тёплой водой и добавьте 2 таблетки для очистки от накипи Miele.
- Подождите, пока таблетки для очистки от накипи не растворятся.
- Установите ёмкость для воды.
- Подтвердите с помощью *OK*.

Появляется индикация остаточного времени. Начинается процесс очистки от накипи.

Ни в коем случае не выключайте пароварку до завершения процесса очистки от накипи, т.к. в противном случае вы будете должны начать процесс очистки заново.

В ходе процесса ёмкость для воды необходимо дважды ополоснуть и наполнить свежей водой.

- Следуйте указаниям на дисплее.

По истечении остаточного времени появляется Готово и раздаётся сигнал.

Завершение процесса очистки от накипи

- Выключите пароварку.
- Выньте ёмкость для воды и снимите защиту от перелива.
- Вылейте воду из ёмкости для воды и вытрите её насухо.
- Дайте рабочей камере остыть.
- Затем насухо вытрите рабочую камеру.
- Закрывайте дверцу прибора только после того, как рабочая камера полностью высохнет.

Замачивание

С помощью этой программы по уходу можно размягчить сильные загрязнения.

- Дайте рабочей камере остыть.
- Удалите все принадлежности из рабочей камеры.
- Удалите салфеткой основные загрязнения.
- Выберите Чистка и уход ⓐ | Смачивание.

Процесс смачивания длится ок. 10 минут.

Устранение проблем

Большинство неисправностей вы можете устранить самостоятельно. Во многих случаях это позволит сэкономить время и денежные средства, так как не придётся вызывать специалиста сервисной службы Miele.

На сайте www.miele.com/service можно найти дополнительную информацию о том, как устранять неисправности самостоятельно.

Сообщения на дисплее

Проблема	Причина и устранение
F11	Засорились сливные шланги. ■ Удалите накипь из пароварки (см. главу «Очистка и уход», раздел «Уход»). ■ Если сообщение об ошибке возникнет снова, обратитесь в сервисную службу.
F44	Возникла техническая неполадка. ■ Отключите пароварку от электросети и через несколько минут снова подключите его. ■ Если сообщение об ошибке все ещё отображается, обратитесь в сервисную службу.
F55	Достигнута максимальная продолжительность работы в одном режиме и сработало защитное выключение. ■ Выключите пароварку и снова ее включите. Пароварка сразу снова готова к работе.
На дисплее отображается сообщение, не приведённое в данной таблице.	Ошибка электроники. ■ Отсоедините пароварку от сети электропитания примерно на 1 минуту. ■ Если после восстановления электроснабжения проблема сохранится, обратитесь в сервисную службу.

Непредсказуемое поведение

Проблема	Причина и устранение
Рабочая камера не нагревается.	Активирован демонстрационный режим. Не смотря на то, что пароваркой можно управлять, нагрев рабочей камеры не функционирует. ■ Выключите демонстрационный режим (см. главу «Установки», раздел «Демо-режим»).
	Рабочая камера нагрелась из-за работы встроенного под прибором подогревателя посуды и пищи. ■ Откройте дверцу и дайте рабочей камере остыть.
После переезда пароварка не переключается с фазы нагрева на фазу приготовления.	Температура кипения воды изменилась, так как новое место установки как минимум на 300 метров (высота над уровнем моря) отличается от прежнего. ■ Для адаптации температуры кипения проведите процесс очистки от накипи (см. главу «Чистка и уход», раздел «Уход»).
Во время работы прибора выходит слишком много пара, или пар выходит не так, как обычно.	Неправильно закрыта дверца. ■ Закройте дверцу.
	Дверное уплотнение вставлено неправильно. ■ Снова прижмите дверное уплотнение таким образом, чтобы оно повсюду прилегало равномерно.
	Дверное уплотнение повреждено, например, с трещинами. Дверное уплотнение следует заменить. ■ Для замены дверного уплотнения обратитесь в сервисную службу. ■ До замены не пользуйтесь режимами/функциями с СВЧ.
Не высвечиваются функции Запуск в **и** Готовность в**.**	Температура в рабочей камере слишком высокая, например, по окончании процесса приготовления. ■ Откройте дверцу и дайте рабочей камере остыть.
	В программах по уходу эти функции вообще не предоставляются.

Устранение проблем

Проблема	Причина и устранение
Сенсорные кнопки или датчик приближения не работают.	Вы выбрали установку Дисплей | QuickTouch | Выкл.. Поэтому у выключенной пароварки сенсорные кнопки и датчик приближения не реагируют. ■ Как только вы включите пароварку, сенсорные кнопки и датчик приближения начнут реагировать. Если вы хотите, чтобы сенсорные кнопки и датчик приближения реагировали также при выключенной пароварке, выберите установку Дисплей | QuickTouch | Вкл..
	Установки для датчика приближения выключены. ■ Измените установки для датчика приближения с помощью Установки | Датчик приближения.
	Датчик приближения неисправен. ■ Обратитесь в сервисную службу Miele.
	Пароварка не подключена к электросети. ■ Проверьте, вставлена ли вилка пароварки в розетку. ■ Проверьте, не сработал ли предохранитель внутренней электропроводки. Вызовите квалифицированного электрика или обратитесь в сервисную службу Miele.
	Если дисплей тоже не реагирует, значит возникла проблема в системе управления. ■ Нажимайте кнопку Вкл./Выкл. ⏻ до отключения дисплея и перезапуска пароварки.
Сенсорная кнопка мигает при включении пароварки.	Вы ещё не подключили пароварку к сети WiFi. Сенсорная кнопка мигает, чтобы показать, что вы можете подключить пароварку к сети с помощью этой сенсорной кнопки. После многократного включения и выключения пароварки сенсорная кнопка перестаёт мигать, но функция подключения к сети остаётся активной.

Шумы

Проблема	Причина и устранение
Во время работы и после выключения пароварки слышен шум (гул).	Этот звук не указывает на неправильную работу или на дефект прибора. Возникает при закачке и сливе воды.
После выключения прибора слышен шум вентилятора.	Вентилятор продолжает работать. Прибор оснащен вентилятором, который способствует выводу пара из рабочей камеры наружу. Вентилятор продолжает работать еще некоторое время после выключения пароварки. Вентилятор выключается автоматически через некоторое время.
При возобновлении работы прибора слышен свистящий звук.	После закрытия дверцы происходит выравнивание давления, которое может сопровождаться свистящим звуком. Шум не свидетельствует о неисправности прибора.

Неудовлетворительный результат

Проблема	Причина и устранение
По истечении заданного времени в режиме СВЧ ≋ продукты недостаточно разогреты или приготовлены.	После прерывания процесса не был снова включен режим СВЧ. ■ Заново начните процесс до достаточного нагрева или приготовления продуктов.
	При приготовлении или разогреве с использованием СВЧ была установлена недостаточная длительность. ■ Проверьте, чтобы для установленной мощности СВЧ была выбрана правильная длительность. Чем ниже мощность СВЧ, тем выше длительность приготовления.
	При слишком малой загрузке пароварка для своей защиты автоматически снижает мощность до тех пор, пока она не будет соответствовать загрузке. На дисплее будет отображаться мощность, установленная изначально. ■ Заново начните процесс, установив более низкую мощность СВЧ, до достаточного разогрева или приготовления продуктов

Устранение проблем

Проблема	Причина и устранение
После разогревания или приготовления в режиме СВЧ ≋ продукты очень быстро остывают.	Из-за особенностей СВЧ-излучения тепло возникает сначала в наружных слоях продукта, затем переносится в его середину. Когда продукт нагревается при большой мощности микроволн, то снаружи он может быть уже горячим, а в середине ещё нет. При последующем выравнивании температуры блюдо станет внутри теплее, а снаружи холоднее. ■ Выбирайте более низкую мощность СВЧ и, соответственно, большую длительность приготовления, особенно для разогрева продуктов с различным составом, например, для разогрева меню.
Попкорн при приготовлении с помощью функции «Попкорн 🍿» получился в недостаточном количестве (менее половины зерен).	Рабочая камера была слишком теплой и/или влажной. ■ Дайте рабочей камере остыть и/или протрите её салфеткой.
	Длительность приготовления была слишком короткой. ■ Измените предустановленное время. Вы можете установить для длительности приготовления максимум 4 минуты. (см. главу «Установки», раздел «Попкорн»).

Общие проблемы или технические неисправности

Проблема	Причина и устранение
Пароварка не включается.	Сработал защитный предохранитель. ■ Включите предохранитель (проверьте номинал тока автомата защиты: см. типовую табличку).
	При некоторых обстоятельствах могла возникнуть техническая неполадка. ■ Отключите пароварку от электросети прим. на 1 минуту: – выключите соответствующий предохранитель или полностью выверните предохранитель с плавкими вставками или – выключите УЗО (защита от токов утечки). ■ Если после повторного включения/ввёртывания предохранителя или включения УЗО неисправность не удается устранить, то обратитесь к специалисту-электрику или в сервисную службу.
Не работает подсветка рабочей камеры.	Лампа неисправна. ■ Обратитесь в сервисную службу, если необходимо заменить лампу.
После длительных процессов приготовления в режиме СВЧ [≋] в рабочей камере сильно повышается влажность.	Пароварка с СВЧ - это полноценная пароварка. Ее рабочая камера полностью герметична и имеет закрытую систему вентиляции. У обычной СВЧ-печи, напротив, открытая система вентиляции. В связи с тем, что рабочая камера паронепроницаема, при длительных процессах приготовления в режиме СВЧ [≋] на боковых стенках и на внутренней стороне стекла дверцы возникает конденсат. Количество конденсата зависит от длительности приготовления и содержания влаги в продукте. Это не указывает на неправильную работу или повреждение прибора.

На сайте www.miele.kz/service вы найдёте информацию, как можно самостоятельно исправить неполадки, а также информацию о запасных частях и принадлежностях от Miele.

Контактная информация для обращений в случае неисправностей

При возникновении неисправностей, которые вы не можете устранить самостоятельно, обращайтесь в сервисную службу Miele.

Вызвать специалиста сервисной службы Miele можно онлайн на сайте www.miele.com/service.

Контактные данные сервисной службы Miele указаны в конце данного документа.

Сообщите сервисной службе Miele номер модели и фабричный номер прибора (Fabr./SN/№). Эти данные указаны на типовой табличке.

Типовая табличка находится в отсеке ёмкости для воды. Номер модели и фабричный номер указаны на маленькой табличке, которая видна при открытой дверце на передней раме.

Гарантия

Гарантийный период составляет 2 года.

Подробную информацию можно найти в прилагаемых Гарантийных условиях.

Нижеследующая информация актуальна только для Украины:

соответствует требованиям «Технического регламента ограничения использования некоторых небезопасных веществ в электрическом и электронном оборудовании (2011/65/ЕС)»

Постановление Кабинета Министров Украины от 10.03.2017 №139

Документы соответствия

Сертификат соответствия ЕАЭС RU C-DE.АЯ46.В.34699/24 с 21.05.2024 по 20.05.2029

Декларация о соответствии ЕАЭС N RU Д-DE.PA01.B.66882/25 с 04.02.2025 по 03.02.2030

Соответствует требованиям Технических регламентов Таможенного Союза (а в настоящее время - Евразийского экономического союза ЕАЭС)

ТР ТС 004/2011 "О безопасности низковольтного оборудования"
ТР ТС 020/2011 "Электромагнитная совместимость технических средств"
ТР ЕАЭС 037/2016 "Об ограничении применения опасных веществ в изделиях электротехники и радиоэлектроники"

Условия транспортировки

Прибор должен транспортироваться согласно манипуляционным знакам, указанным на упаковке. Не допускается подвергать прибор ударным нагрузкам при погрузочно-разгрузочных работах.

Условия хранения

Прибор должен храниться в сухом и чистом помещении, при температуре в помещении от +5 до +35°С, не допускайте воздействия прямых солнечных лучей.

Срок хранения не установлен

Срок службы прибора 10 лет

Дата изготовления

Дата изготовления указана на типовой табличке в формате месяц/год.

Указания по безопасности при встраивании прибора

⚠ Повреждения из-за неправильно выполненного встраивания.

Вследствие встраивания, выполненного ненадлежащим образом, пароварка может быть повреждена.

Поручайте встраивание пароварки только квалифицированному персоналу.

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

▶ Многоместные розетки или удлинители не обеспечивают необходимую безопасность (опасность возгорания). Не подключайте пароварку к электросети с помощью таких устройств.

▶ Проследите за тем, чтобы после встраивания пароварки был обеспечен доступ к розетке.

▶ Пароварку необходимо установить на такую высоту, чтобы было видно содержимое контейнера на верхнем уровне. Таким образом можно избежать травм из-за расплескивания горячего продукта.

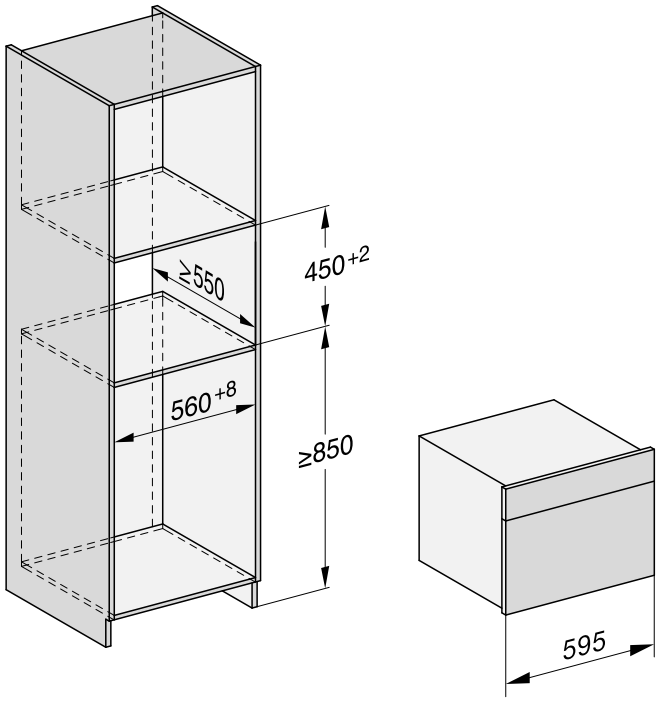
Размеры для встраивания

Все размеры указаны в мм.

Встраивание в высокий шкаф

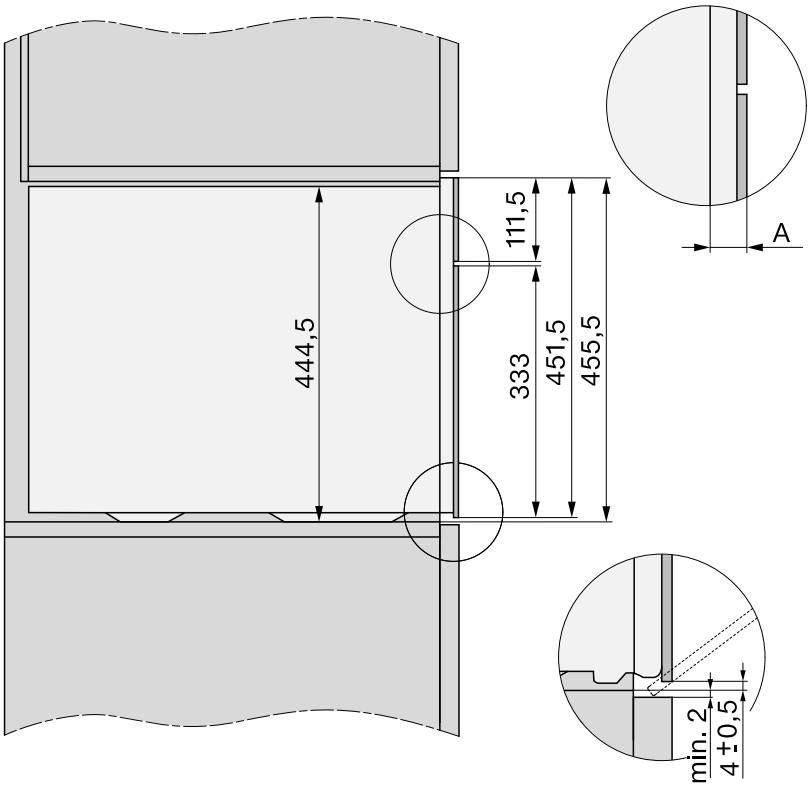
В задней части ниши для встраивания не должно быть стенки шкафа.

Высота установки должна составлять не менее 850 мм.



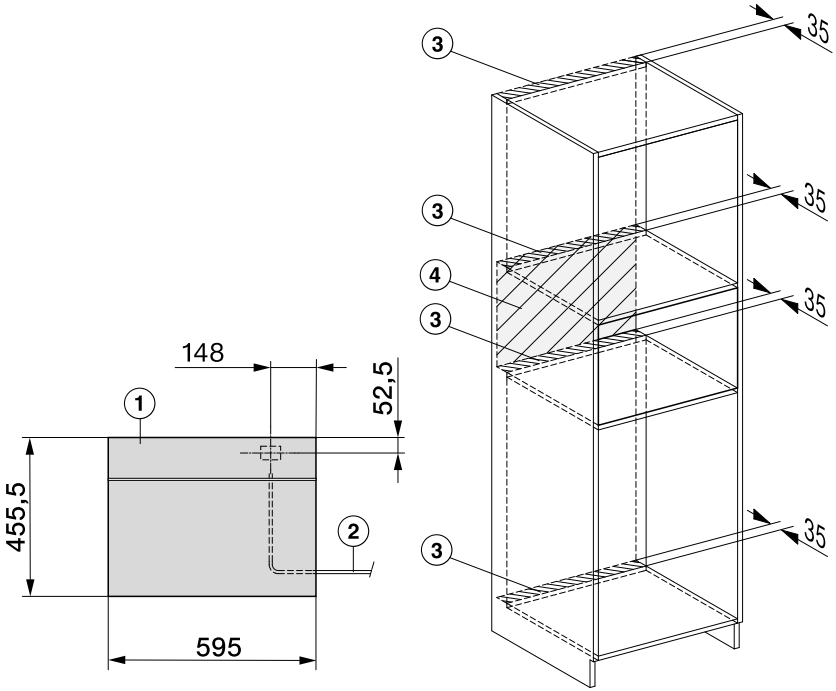
Монтаж

Вид сбоку



A Стеклянный фронт: 22 мм
Металлический фронт: 23,3 мм

Подключение и вентиляция



① Вид спереди

② Сетевой кабель, длина L = 2.000 мм

③ Вырез для вентиляции, мин. 180 см^2

④ В этой области не должно быть подключений

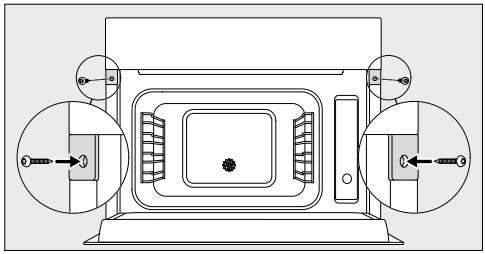
Установка пароварки

- Подключите сетевой кабель к пароварке.

Повреждения из-за неправильной транспортировки.
Дверцу можно повредить, если переносить пароварку за ручку дверцы.
Для переноски используйте скрытые ручки по бокам корпуса.

Пароварка не будет работать безупречно, если не выровнять её по уровню.
Отклонение от горизонтальной линии может составлять максимум 2°.

- Задвиньте пароварку в шкаф для встраивания и выровняйте её. Следите за тем, чтобы сетевой кабель не был защемлен или повреждён.
- Откройте дверцу.



- Прикрепите пароварку прилагаемыми шурупами справа и слева (3,5 x 25) к боковым стенкам шкафа.
- Подключите пароварку к электросети.
- Проверьте функционирование пароварки на основание инструкции по эксплуатации.

Подключение электропитания

Пароварка оснащена электрическим кабелем с вилкой для подключения к розетке с заземляющим контактом.

При установке пароварки обеспечьте постоянный свободный доступ к розетке. Если это невозможно, обеспечьте установку устройства отключения от сети для каждого полюса.

⚠ Опасность пожара из-за перегрева.
Подключение пароварки к сети с помощью многоместных розеток или удлинителей может привести к перегрузке кабеля.
В целях безопасности не используйте многоместные розетки или удлинители.

Электропроводка должна быть выполнена согласно действующим требованиям VDE 0100.

В целях безопасности для подключения пароварки в соответствующем помещении мы рекомендуем использовать устройство защитного отключения типа A ⎓.

Повреждённый сетевой кабель заменяйте только специальным кабелем того же типа (можно приобрести в сервисной службе Miele). В целях обеспечения безопасности замена кабеля должна проводиться только квалифицированным специалистом или специалистом сервисной службы Miele.

Информация о токопотреблении и номинале предохранителя указана в инструкции по эксплуатации или на типовой табличке. Сравните эту информацию с данными электрического подключения на месте.

В случае сомнений проконсультируйтесь со специалистом по электромонтажу.

Возможна периодическая или не продолжительная эксплуатация на автономном или не синхронизированном с сетью электро- снабжающем оборудовании (например, изолированные сети, ре- зервные системы). Условием для эксплуатации является то, что электроснабжающее оборудование удовлетворяет требованиям EN 50160 или аналогичного стандарта.
Защитные меры, предусмотренные в домашней установке и данном продукте Miele, также должны быть обеспечены с точки зрения их функций и режима работы при автономной работе или несинхронной работе, или они должны быть заменены эквивалентными мерами при установке.

Данная пароварка с СВЧ отвечает требованиям европейского стандарта EN 55011. В соответствии с этим стандартом данная продукция относится к приборам группы 2, класса B. Группа 2 означает, что прибор согласно своему назначению производит высокочастотную энергию в форме электромагнитных волн для термической обработки пищевых продуктов.
Класс B означает, что прибор подходит для использования в домашних условиях.

Если параметры электросети или электропроводка не соответствует данным требованиям, обратитесь в обслуживающую организацию вашего домовладения.

ПОМНИТЕ! Подключение к сети без защитного заземления может привести к поражению электрическим током и к неисправностям в приборе.

Данные для организаций, проводящих испытания и тесты

Тестовые блюда согласно EN 60350-1 (режим «Приготовление на пару »)

Тестовое блюдо	Контейнер	Количество [г]	41	2 [°C]	[мин]
Подача пара					
Брокколи (8.1)	1x DGGL 50-40	300	Любое	100	3
Распределение пара					
Брокколи (8.2)	2x DGGL 50-40	макс.	обычно[3]	100	3
Мощность прибора					
Горох (8.3)	4x DGGL 50-40	соответственно по 875	2, 4[4]	100	[5]

41 Уровень(-ни), Температура, Время приготовления

[1] Установите поддон для сбора жидкости или стеклянный поддон (в зависимости от модели) на уровень 1.

[2] Устанавливайте тестовое блюдо в холодную рабочую камеру (до начала фазы нагрева).

[3] Поставьте 2 емкости DGGL 50-40 одну за другой на ярус.

[4] Поставьте соответственно 2 емкости DGGL 50-40 одну за другой на ярусы.

[5] Тестирование завершается, когда температура в самом холодном месте составляет 85 °C.

Тестовые блюда меню[1] (режим приготовления на пару)

Тестовое блюдо	Контейнер	Количество [г]	42	[°C]	Высота [см]	[мин]
Картофель, нерассыпчатый, очищенный, четвертинки[3]	1 x DGGL 50-40	800	4	100	–	17
Филе лосося глубокой заморозки, не подтаявшее	1 x DGGL 50-40	4 x 150	2	100	< 2,5 ≥ 2,5 ≤ 3,2 > 3,2	9 10 11
Соцветия брокколи	1 x DGGL 50-40	600	3	100	–	4

42 Уровень, Температура, Время приготовления

[1] Принцип действия см. главу «Приготовление на пару», раздел «Приготовление блюд меню в ручном режиме».

[2] Установите стеклянный поддон на уровень 1.

[3] Установите 1 тестовое блюдо (картофель) в холодную рабочую камеру (до начала фазы нагрева).

Тестовые блюда согласно EN 60705 (режим «Быстрое приготовление [1]»)

Тестовое блюдо	Уровень	Мощность СВЧ [Вт]	Температура [°C]	Длительность размораживания или приготовления [мин]	Время выравнивания [мин]	Примечание
Заварной крем из яиц и молока, 1000 г (12.3.1)	1	150	80	19–20	120	Посуда: см. описание 12.3.1.2 и приложение B, размеры по верхнему краю 250 x 250 мм, готовить без крышки
Песочный кекс, 475 г (12.3.2)	1	300	85	7	5	Посуда: см. описание 12.3.2.2 и приложение B, внешний диаметр у верхнего края 220 мм, готовить без крышки

Уровень, Мощность СВЧ, Температура, Длительность размораживания или приготовления, Время выравнивания

[1] Комбинированный режим приготовления с использованием пара и СВЧ

[2] используйте стеклянный поддон как подставку.

[3] Устанавливайте тестовое блюдо в холодную рабочую камеру (до начала фазы нагрева).

[4] Подержите тестовое блюдо некоторое время при комнатной температуре Так температура внутри продукта станет более равномерной.

Данные для организаций, проводящих испытания и тесты

Тестовые блюда согласно EN 60705 (режим СВЧ)

Тестовое блюдо	Уровень[1]	Мощность СВЧ [Вт]	Время размораживания и приготовления [мин]	Время выравнивания[2] [мин]	Примечание
Заварной крем из яиц и молока, 1000 г (12.3.1)	1	450	19–20	120	Посуда: см. описание 12.3.1.2 и приложение B, размеры по верхнему краю 250 x 250 мм, готовить без крышки
Песочный пирог, 475 г (12.3.2)	1	450 + 300	4 + 10–10:30	5	Посуда: см. описание 12.3.2.2 и приложение B, внешний диаметр у верхнего края 220 мм, готовить без крышки
Мясной фарш, 900 г (12.3.3)	1	600 + 450	8 + 18–19	5	Посуда: см. описание 12.3.3.2 и приложение B, размеры по верхнему краю 250 x 124 мм, готовить без крышки, посуду ставить поперёк рабочей камеры
Размораживание мяса (рубленая говядина), 500 г (13.3)	1	150 + 80	8–9 + 17–19	10	Посуда: см. описание 13.3.2 и приложение B, размораживать без крышки, спустя половину времени перевернуть
Малина, 250 г (A.3.2)	1	80	12–13	3	Контейнер: см. описание A.3.2.2, размораживать без крышки

Уровень, Мощность СВЧ, Время размораживания и приготовления, Время выравнивания

[1] Используйте стеклянный поддон как подставку.

[2] Оставьте тестовое блюдо постоять при комнатной температуре. Так температура внутри продукта станет более равномерной.

Потребляемая мощность в выключенном состоянии, индикация текущего времени отключена	макс. 0,3 Вт
Потребляемая мощность в выключенном состоянии, индикация текущего времени включена	макс. 0,8 Вт
Потребляемая мощность в режиме ожидания с подключением к сети	макс. 2,0 Вт
Время до автоматического перехода в выключенное состояние	20 мин
Время до автоматического перехода в режим ожидания с подключением к сети	20 мин
Диапазон частот модуля WiFi	2,4000–2,4835 ГГц
Излучаемая мощность модуля WiFi	макс. 100 мВт

Авторские права и лицензии на коммуникационный модуль

Для обслуживания и управления коммуникационным модулем компания Miele использует собственное и стороннее программное обеспечение (ПО), которое не подпадает под действие условий так называемой свободной лицензии. Эти программы/компоненты ПО защищены авторским правом. Необходимо соблюдать авторские права компании Miele и третьей стороны.

Кроме того, в данном коммуникационном модуле содержатся компоненты программного обеспечения, которые предоставляются на условиях свободной лицензии. Имеющиеся компоненты открытого ПО вместе с относящимися к ним сведениями об авторских правах, копиями соответствующих действующих лицензий, а также при необходимости дополнительную информацию вы можете запросить локально по IP-адресу в браузере *(http://<ip adresse>/Licenses)*. Изложенные в условиях предоставления свободной лицензии положения об ответственности и гарантийных обязательствах действуют только в отношении соответствующих правообладателей.

Авторские права и лицензии

Для обслуживания и управления прибором компания Miele использует собственное и стороннее программное обеспечение (ПО), которое не подпадает под действие условий так называемой свободной лицензии. Эти программы/компоненты ПО защищены авторским правом. Необходимо соблюдать авторские права компании Miele и третьей стороны.

Кроме того, данный прибор содержит компоненты программного обеспечения, которые предоставляются на условиях свободной лицензии. Вы можете запросить содержащиеся компоненты открытого ПО вместе с относящимися к ним сведениями об авторских правах, копиями соответствующих действующих лицензий, а также (при необходимости) дополнительную информацию прямо на приборе, выбрав кнопку Настройки | Правовая информация | Свободные лицензии. Изложенные в условиях предоставления свободной лицензии положения об ответственности и гарантийных обязательствах действуют только в отношении соответствующих правообладателей.

В частности, прибор содержит программные компоненты, которые лицензируются правообладателями в соответствии со стандартными общественными лицензиями GNU, версии 2 и 2.1, (GNU General Public License, Version 2, и GNU Lesser General Public License, Version 2.1). Компания Miele в течение минимум трёх лет после приобретения или поставки прибора предоставляет вам или третьей стороне машиночитаемую копию исходного кода содержащихся в устройстве компонентов открытого ПО, которые лицензируются в соответствии со стандартными общественными лицензиями GNU, версии 2 и 2.1, на съёмном носителе (CD-ROM, DVD или USB-накопитель). Чтобы получить этот исходный код, напишите нам, указав наименование, серийный номер и дату приобретения изделия, по адресу электронной почты (info@miele.com) или по указанному ниже адресу:

Miele & Cie. KG
Open Source
GTZ/TIM
Carl-Miele-Straße 29
33332 Gütersloh

Обращаем ваше внимание на ограниченные гарантийные обязательства в пользу правообладателей в соответствии с условиями стандартных общественных лицензий GNU, версии 2 и 2.1:

This program is distributed in the hope that it will be useful, but WITHOUT ANY WARRANTY, without even the implied warranty of MERCHANTABILITY of FITNESS FOR A PARTICULAR PURPOSE. See the GNU General Public License and GNU Lesser General Public License for more details.

Гарантия качества товара

Уважаемый покупатель!
Гарантийный срок на бытовую технику, ввезенную на территорию страны приобретения через официальных импортеров составляет 24 месяца, при условии использования изделия исключительно для личных, семейных, домашних и иных нужд, не связанных с осуществлением предпринимательской деятельности.
На аксессуары и запасные части, приобретаемые отдельно, не в составе основного товара, гарантийный срок не устанавливается.
Гарантийный срок исчисляется с даты передачи товара покупателю. Пожалуйста, во избежание недоразумений, сохраняйте документы, подтверждающие передачу товара (товарные накладные, товарные чеки и иные документы, подтверждающие передачу товара в соответствии с требованиями действующего законодательства) и предъявляйте их сервисным специалистам при обращении за гарантийным обслуживанием.
В течение гарантийного срока Вы можете реализовать свои права на безвозмездное устранение недостатков изделия и удовлетворение иных установленных законодательством требований потребителя в отношении качества изделия, при условии использования изделия по назначению и соблюдения требований по установке, подключению и эксплуатации изделия, изложенных в настоящей инструкции.
В случае выполнения подключения третьими лицами сохраняйте документы, свидетельствующие об оплате и выполнении услуг по установке и подключению.
Внимание! Каждое изделие имеет уникальный заводской номер. Заводской номер позволяет установить дату производства изделия и его комплектацию. Называйте заводской номер изделия при обращении в сервисную службу Miele, это позволит Вам получить более быстрый и качественный сервис.
В случае устранения сервисной службой Miele неполадок оборудования в период действия гарантийного срока посредством замены детали указанного оборудования, клиент обязан вернуть представителю сервисной службы демонтированную деталь по окончании ремонта (в момент устранения неполадки оборудования).
Сервисная служба Miele оставляет за собой право отказать в гарантийном обслуживании в случаях:

- Обнаружения механических повреждений товара;
- Неправильного хранения и/или небрежной транспортировки;
- Обнаружения повреждений, вызванных недопустимыми климатическими условиями при транспортировке, хранении и эксплуатации;
- Обнаружения следов воздействия химических веществ и влаги;
- Несоблюдения правил установки и подключения;
- Несоблюдения требований инструкции по эксплуатации;
- Обнаружения повреждений товара в результате сильного загрязнения;
- Обнаружения повреждений в результате неправильного применения моющих средств и расходных материалов или использования не рекомендованных производителем средств по уходу;
- Обнаружения признаков разборки, ремонта и иных вмешательств лицами, не имеющими полномочий на оказание данных услуг;
- Включения в электрическую сеть с параметрами, не соответствующими ГОСТу, ДСТУ;
- Повреждений товара, вызванных животными или насекомыми;
- Противоправных действий третьих лиц;

Гарантия качества товара

- Действий непреодолимой силы (пожара, залива, стихийных бедствий и т.п.);
- Нарушения функционирования товара вследствие попадания во внутренние рабочие объемы посторонних предметов, животных, насекомых и жидкостей.

Гарантийное обслуживание не распространяется на:

- работы по регулировке, настройке, чистке и прочему уходу за изделием, оговоренные в настоящей Инструкции по эксплуатации;
- работы по замене расходных материалов (элементов питания, фильтров, лампочек освещения, мешков-пылесборников, и т.д.), оговоренные в настоящей Инструкции по эксплуатации.

Недостатками товара не являются:

- запах нового пластика или резины, издаваемый товаром в течение первых дней эксплуатации;
- изменение оттенка цвета, глянца частей оборудования в процессе эксплуатации;
- шумы (не выходящие за пределы санитарных норм), связанные с принципами работы отдельных комплектующих изделий, входящих в состав товара:
  - вентиляторов
  - масляных/воздушных доводчиков дверей
  - водяных клапанов
  - электрических реле
  - электродвигателей
  - ремней
  - компрессоров
- шумы, вызванные естественным износом (старением) материалов:
  - потрескивания при нагреве/охлаждении
  - скрипы
  - незначительные стуки подвижных механизмов
- необходимость замены расходных материалов и быстроизнашивающихся частей, пришедших в негодность в результате их естественного износа.

Сервисные центры Miele

Сервисная сеть Miele включает в себя собственные сервисные центры в Алматы и Киеве, региональных сервисных специалистов Miele и партнерские сервисные центры в регионах. Со списком городов, в которых представлен сервис Miele, Вы можете ознакомиться на интернет-сайте компании:

- ***для Казахстана: www.miele.kz***
- ***для Украины: www.miele.ua***

В случае необходимости сервисной поддержки просим обращаться по телефонам “Горячей линии”, указанным на странице **Контактная информация о Miele**.

Контактная информация о Miele

По всем вопросам, связанным с приобретением техники, приобретением дополнительных принадлежностей и расходных материалов, а также в случае необходимости сервисной поддержки просим обращаться по телефону“Горячей линии”.

Республика Казахстан

ТОО « Миле »
050000, г. Алматы, ул. Абиш Кекилбайулы, 34, 1-04
Тел. (727) 313 23 00
Факс (727) 311 10 42
Горячая линия 8-800-080-53-33
E-mail: info@miele.kz
Internet: www.miele.kz

Украина

ООО « Миле »
01033 Киев, Украина
ул. Короленковская, д. 4
Тел. 0 800 500290 (звонок со стационарного телефона на территории Украины бесплатный)
(044) 496 03 00
E-mail: info@miele.ua
Internet: www.miele.ua

Другие страны СНГ

По всем вопросам приобретения дополнительных принадлежностей и расходных материалов, а также в случае необходимости сервисной поддержки, просим обращаться к продавцу, у которого Вы приобрели это изделие.

Внимание!

Условия гарантии в данных странах (в силу местного законодательства) могут быть иными. Уточнить условия гарантии можно у продавца.

Производитель:
Миле & Ци. КГ, Карл-Миле-Штрасе, 29, 33332 Гютерсло, Германия
Miele & Cie. KG, Carl-Miele-Straße 29, 33332 Gütersloh, Deutschland

Изготовлено на заводе:
Империал Верке оХГ, Миле-Штрасе, 1, 32257 Бюнде, Германия
Imperial Werke oHG, Miele-Straße 1, 32257 Bünde, Deutschland

Импортеры:

ТОО "Миле"
Казахстан
город Алматы
Бостандыкский район
улица Абиш Кекилбайулы, дом 34, 1-04
почтовый индекс 050000
Тел. +7 (727) 313-23-00
Факс +7 (727) 311 10 42
E-mail: info@miele.kz
Internet: www.miele.kz

ООО «Миле»
01033 Киев, Украина
ул. Короленковская, д. 4
Телефон: + 38 (044) 496 0300

E-mail: info@miele.ua
Internet: www.miele.ua

Miele

DGM 7840

ru-KZ

M.-Nr. 11 242 190 / 05 / 002