





Инструкция по эксплуатации и монтажу Комби-пароварка



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








Содержание

Указания по безопасности и предупреждения	6
Ваш вклад в охрану окружающей среды	14
Обзор	15
Элементы управления	16
Сенсорная кнопка «Вкл./выкл.»	17
Дисплей	17
Сенсорные кнопки.....	17
Символы	19
Принцип управления	20
Выбор пункта меню.....	20
Изменение настройки в списке выбора.....	20
Изменение установок с помощью сегментной шкалы	20
Выбор режима работы или функции	21
Ввод чисел	21
Активация MobileStart.....	21
Всасывание воды.....	22
Оснащение	23
Типовая табличка	23
Комплект поставки	23
Принадлежности, входящие в комплект и приобретаемые дополнительно..	23
Функции безопасности	30
Поверхности с покрытием PerfectClean.....	30
Ввод в эксплуатацию	31
Система Miele@home	31
Основные установки	32
Первый нагрев комби-пароварки и промывание испарительной системы....	33
Установки	34
Обзор установок.....	34
Вызов меню «Установки»	36
Язык 	36
Текущее время	36
Освещение.....	36
Дисплей	37
Громкость звука.....	37
Единицы измерения.....	38
Booster	38
Быстрое охлаждение	38
Поддерж. тепла	38
Рекоменд. температуры	39
Остат. ход вентилятора.....	39
Жёсткость воды	40
Высота над ур. моря.....	42
Безопасность	42

Miele@home	42
Дистанц. управление	43
Активация MobileStart	43
RemoteUpdate	43
Версия ПО	44
Торговля	44
Заводские настройки	44
Часы эксплуатации	44
Таймер	45
Главное меню и подменю	46
Советы по экономии электроэнергии	47
Управление прибором	49
Изменение значений и установок для процесса приготовления	50
Изменение температуры	50
Установка времени приготовления	50
Изменение настроенного времени приготовления	51
Удаление настроенного времени приготовления	51
Отмена процесса приготовления	52
Прерывание процесса приготовления в режиме работы Приготовление на пару 	52
Предварительный нагрев рабочей камеры	53
Booster	53
Быстрое охлаждение	54
Поддерж. тепла	54
Приготовление на пару	55
Использование режима Приготовление на пару 	55
Замороженные продукты	56
Приготовление с использованием жидкостей	56
Указания по таблицам приготовления	56
Уровень приготовления	56
Температура	56
Время приготовления	56
Овощи	56
Рыба	57
Мясо	58
Рис	59
Крупа	59
Изделия из теста	59
Фрукты	59
Конвекция с паром	60
Использование режима Конвекция с паром 	60
Автомат. программы	62
Категории	62

Содержание

Использование автоматических программ	62
Указания по использованию	62
Другие варианты использования	63
Размораживание	63
Низкотемпературное приготовление.....	63
Консервирование	64
Вяление.....	66
Замороженные продукты/готовые блюда	67
Подогрев посуды	67
Выпекание	68
Рекомендации по выпеканию	68
Указания по таблицам приготовления	68
Указания по режимам работы.....	69
Запекание	70
Советы по запеканию	70
Указания по таблицам приготовления	70
Указания по режимам работы.....	71
Гриль	72
Рекомендации по приготовлению на гриле.....	72
Указания по таблицам приготовления	72
Указания по режимам работы.....	73
Чистка и уход	74
Неподходящие моющие средства	74
Удаление обычных загрязнений.....	75
Удаление стойких загрязнений (за исключением телескопических направляющих FlexiClip)	76
Стойкие загрязнения на телескопических направляющих FlexiClip.....	76
Очистка задней стенки с каталитической эмалью.....	77
Удаление загрязнений от приправ, сахара и т. п.	77
Удаление загрязнений маслом и жиром.....	77
Очистка верхней части рабочей камеры.....	78
Испарить остат. воды.....	78
Чистка и уход	80
Смачивание	80
Сушка.....	80
Удаление накипи	81
Демонтаж дверцы	84
Разборка дверцы	85
Установка дверцы	87
Демонтаж боковых направляющих с телескопическими направляющими FlexiClip	87
Демонтаж задней стенки.....	88
Что делать, если	89

Сервисная служба	95
Контактная информация для обращений в случае неисправностей.....	95
Гарантия	95
Документы соответствия	95
Монтаж	96
Размеры для встраивания.....	96
Встраивание в высокий шкаф или шкаф под столешницей	96
Вид сбоку.....	97
Подключения и вентиляция.....	98
Установка комби-пароварки.....	99
Подключение к электросети	100
Таблицы приготовления	102
Овощи 	102
Рыба 	103
Мясо 	103
Изделия из теста 	103
Рис 	103
Сдобное тесто	104
Песочное тесто.....	105
Дрожжевое тесто	106
Творожно-сдобное тесто.....	107
Бисквитное тесто	107
Заварное тесто, слоёное тесто, белковая выпечка.....	108
Закуски.....	109
Говядина.....	110
Телятина	111
Свинина	112
Баранина, дичь	113
Птица, рыба.....	114
Данные для организаций, проводящих испытания и тесты	115
Тестовые блюда согласно EN 60350-1 (режим работы Приготовление на пару )	115
Тестовые блюда меню (режим работы Приготовление на пару ).....	116
Тестовые блюда согласно EN 60350-1 (режимы работы духового шкафа)	117
Класс энергоэффективности.....	118
Заявление о соответствии	119
Авторские права и лицензии на коммуникационный модуль	120
Гарантия качества товара	121

Указания по безопасности и предупреждения

Данная комби-пароварка отвечает нормам технической безопасности. Тем не менее, ненадлежащее использование данного прибора может привести к травмам и материальному ущербу.

Прежде чем вводить комби-пароварку в эксплуатацию, внимательно прочитайте инструкцию по эксплуатации и монтажу. В ней содержатся важные указания по монтажу, технике безопасности, эксплуатации и техобслуживанию. Таким образом вы обезопасите себя и предотвратите повреждения комби-пароварки.

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

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

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

Надлежащее использование

- ▶ Эта комби-пароварка предназначена для использования в быту и подобных условиях.
 - ▶ Эта комби-пароварка не предназначена для использования вне помещений.
 - ▶ Используйте комби-пароварку исключительно в быту для приготовления на пару, выпечки, запекания, приготовления на гриле, доведения до готовности, размораживания и разогрева продуктов.
- Все прочие способы применения недопустимы.
- ▶ Лица, которые по состоянию здоровья или из-за отсутствия опыта и соответствующих знаний не могут уверенно пользоваться комби-пароваркой, должны находиться под присмотром при её эксплуатации. Эти лица могут использовать комби-пароварку без надзора лишь в том случае, если получили все необходимые для этого разъяснения. Они также должны осознавать возможную опасность, связанную с неправильной эксплуатацией прибора.

Указания по безопасности и предупреждения

- ▶ 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.
- ▶ В данной комби-пароварке установлен 1 осветительный элемент класса энергоэффективности G.

Если у вас есть дети

- ▶ Используйте функцию блокировки запуска, чтобы дети не смогли включить комби-пароварку без вашего присмотра.
- ▶ Детей младше 8 лет не следует подпускать близко к комби-пароварке; в противном случае они должны быть под постоянным присмотром.
- ▶ Дети старше 8 лет могут пользоваться комби-пароваркой без надзора взрослых, если они настолько освоили управление ею, что могут это делать с соблюдением всех необходимых мер безопасности. Дети должны осознавать возможную опасность, связанную с неправильной эксплуатацией прибора.
- ▶ Не разрешайте детям проводить чистку и техобслуживание комби-пароварки без вашего присмотра.
- ▶ Не оставляйте без надзора детей, находящихся поблизости от комби-пароварки. Никогда не позволяйте детям играть с комби-пароваркой.
- ▶ 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 ожогов при контакте с паром и горячими поверхностями! Кожа детей чувствительнее реагирует на высокие температуры, чем кожа взрослых. При работе комби-пароварки нагревается стекло дверцы, а также панель управления и прорези, предназначенные для выхода нагретого воздуха из рабочей камеры. Не допускайте, чтобы дети прикасались к комби-пароварке во время её работы. Не подпускайте детей близко к комби-пароварке, пока она не остынет настолько, что любая опасность получения ожога будет исключена.
- ▶ Опасность получения травм из-за открытой дверцы. Максимальная нагрузка на дверцу составляет 15 кг. Дети могут пораниться об открытую дверцу. Не позволяйте детям вставать, садиться или виснуть на открытой дверце.

Указания по безопасности и предупреждения

Техническая безопасность

- ▶ Вследствие неправильно выполненных работ по монтажу, техобслуживанию или ремонту может возникнуть серьёзная опасность для пользователя. Работы по монтажу, техобслуживанию или ремонту могут проводить только специалисты, авторизованные компанией Miele.
- ▶ Повреждения комби-пароварки могут угрожать вашей безопасности. Убедитесь в отсутствии видимых повреждений комби-пароварки. Никогда не вводите в эксплуатацию повреждённую комби-пароварку.
- ▶ Возможна периодическая или не продолжительная эксплуатация на автономном или не синхронизированном с сетью электропитающем оборудовании (например, изолированные сети, резервные системы). Условием для эксплуатации является то, что электропитающее 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 комби-пароварки гарантирована только в том случае, если она подключена к системе защитного заземления, выполненной в соответствии с предписаниями. Очень важно проверить соблюдение данного основополагающего условия обеспечения безопасности. В случае сомнений поручите проверку электропроводки квалифицированному специалисту-электрику.
- ▶ Во избежание повреждения комби-пароварки параметры подключения (частота и напряжение) на типовой табличке должны обязательно соответствовать параметрам электросети. Перед тем как подключать прибор, сравните параметры подключения. В случае сомнений проконсультируйтесь с квалифицированным специалистом-электриком.
- ▶ Многочисленные розетки и удлинители не обеспечивают необходимую безопасность. Не подключайте комби-пароварку к электросети с помощью таких устройств.
- ▶ Чтобы гарантировать надёжную и безопасную работу комби-пароварки, используйте её только во встроеном виде.

Указания по безопасности и предупреждения

- ▶ Не разрешается эксплуатация комби-пароварки на нестационарных объектах (например, судах).
- ▶ Опасность получения травм вследствие поражения электрическим током! Прикосновение к разъёмам, находящимся под напряжением, а также внесение изменений в электрическое и механическое устройство комби-пароварки представляют опасность и могут привести к нарушениям в её работе. Никогда не вскрывайте корпус комби-пароварки.
- ▶ Если ремонт комби-пароварки выполняет сервисная служба, не авторизованная компанией Miele, то право на гарантийное обслуживание утрачивается.
- ▶ 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 комби-пароварка поставляется без кабеля питания, монтаж специального кабеля питания должен выполнять специалист, авторизованный компанией Miele (см. главу «Монтаж», раздел «Подключение к источнику электропитания»).
- ▶ Если сетевой кабель повреждён, замену специального сетевого кабеля должен выполнять специалист, авторизованный фирмой Miele (см. главу «Монтаж», раздел «Электроподключение»).
- ▶ При проведении монтажа и техобслуживания, а также ремонта комби-пароварка должна быть полностью отключена от электросети, например, если неисправна подсветка рабочей камеры (см. главу «Что делать, если ...?»). Удостоверьтесь в этом следующим образом:
 - Выключите предохранители на распределительном щите.
 - Или полностью выверните резьбовые предохранители на распределительном щите.
 - Или выньте сетевую вилку (при её наличии) из розетки. Чтобы отсоединить от сети прибор, который оснащён сетевой вилкой, беритесь за вилку, а не за кабель питания.
- ▶ Для оптимальной работы комби-пароварки требуется достаточный приток охлаждающего воздуха. Учитывайте, что приток охлаждающего воздуха не должен иметь препятствий (например, из-за установки в мебельной нише теплозащитных планок). Кроме этого, необходимый охлаждающий воздух не должен чрезмерно нагреваться другими источниками тепла (например, твердотопливными печами).

Указания по безопасности и предупреждения

▶ Если комби-пароварка встроена за мебельным фасадом (например, дверцей), то ею можно пользоваться только при открытом положении мебельного фасада. При закрытой дверце мебельного фасада возможен застой нагретого влажного воздуха. Это может повредить комби-пароварку, мебельную нишу и пол. Закрывайте мебельную дверцу только после того, как комби-пароварка полностью остынет.

Правильная эксплуатация

▶ Опасность получения ожогов при контакте с паром и горячими поверхностями! Во время работы комби-пароварка нагревается. Вы можете обжечься при контакте с паром, нагревательными элементами, рабочей камерой, принадлежностями и продуктами питания. Надевайте защитные рукавицы при размещении или вытаскивании горячих продуктов, 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.



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

▶ Предметы, расположенные вблизи включённой комби-пароварки, могут загореться из-за высоких температур. Никогда не используйте комби-пароварку для обогрева помещений.



▶ Масла и жиры при перегреве могут воспламениться. Никогда не оставляйте комби-пароварку без присмотра при использовании масел и жиров. В случае возгорания масла или жира ни в коем случае не пытайтесь загасить огонь водой. Выключите комби-пароварку и погасите пламя, оставив дверцу закрытой.

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

▶ Некоторые продукты питания быстро высыхают и могут самовозгораться из-за высокой температуры гриля.

Ни в коем случае не используйте режимы гриля для освежения черствых булочек или хлеба, а также для сушки цветов или трав. Используйте режимы работы Конвекция плюс  или Верхний/нижний жар .

Указания по безопасности и предупреждения

- ▶ Если при приготовлении продуктов Вы используете алкогольные напитки, помните, что алкоголь испаряется при высоких температурах. Этот пар может воспламениться у горячих нагревательных элементов.
- ▶ При использовании остаточного тепла для поддержания продуктов в тёплом состоянии вследствие высокой влажности воздуха и наличия конденсата в комби-пароварке может начаться коррозия. Также возможно повреждение панели управления, столешницы или мебельной ниши для встраивания. Оставьте комби-пароварку включённой и установите минимально возможную температуру в выбранном режиме работы. В этом случае охлаждающий вентилятор автоматически остаётся включённым.
- ▶ Продукты при поддержании в тёплом виде или хранении в рабочей камере могут высыхать, а выделившаяся влага может привести к возникновению коррозии в комби-пароварке. Поэтому накрывайте продукты крышкой.
- ▶ Эмаль дна рабочей камеры может потрескаться или отслоиться из-за перегрева.
Никогда не стелите на дно рабочей камеры алюминиевую фольгу или плёнку.
Если вы хотите использовать дно рабочей камеры в качестве места размещения посуды для её подогрева или приготовления пищи, выбирайте для этого исключительно режимы работы Конвекция плюс  или Конвекция Eco  без функции Booster.
- ▶ Дно рабочей камеры может повредиться вследствие частого перемещения предметов по дну. Если вы ставите на дно кастрюли, сковородки или любую другую посуду, не передвигайте их непосредственно по дну (не таскайте).
- ▶ Опасность получения травм от водяного пара. Когда холодная жидкость льётся на горячую поверхность, образуется пар, который может привести к сильным ожогам. Кроме того, горячие поверхности вследствие резкой смены температуры могут повредиться. Ни в коем случае не лейте холодные жидкости непосредственно на горячие поверхности.
- ▶ Опасность получения ожогов из-за горячего водяного пара! При приготовлении на пару, с использованием функции увлажнения, а также во время выпаривания остатков воды образуется водяной пар, который может стать причиной серьёзных ожогов. Никогда не открывайте дверцу во время приготовления на пару или выпаривания остатков воды.

Указания по безопасности и предупреждения

▶ Важно, чтобы температура в продукте распределялась равномерно и была достаточно высокой. Перемешивайте пищу или переворачивайте продукты, чтобы они нагревались равномерно.

▶ Пластиковая посуда, непригодная для использования в духовом шкафу, при высоких температурах начинает плавиться и может таким образом повредить комби-пароварку или загореться. Используйте только пригодную для духового шкафа пластмассовую посуду. Обратите внимание на указания производителя посуды. При использовании для приготовления на пару пластиковой посуды обращайтесь внимание на то, чтобы она была устойчивой к воздействию высоких температур горячего пара (до 100 °C). Другая пластиковая посуда может расплавиться, стать более хрупкой или непрочной.

▶ В закрытых консервных банках при их нагреве и кипячении возникает избыточное давление, вследствие чего они могут лопнуть. Не кипятите и не нагревайте жестяные консервные банки.

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

▶ Нагрузка на дверцу составляет максимум 15 кг. Не вставайте и не садитесь на открытую дверцу прибора, а также не кладите на неё тяжёлые предметы. Следите за тем, чтобы никакие посторонние предметы не были зажаты между дверцей и рабочей камерой. Возможно повреждение комби-пароварки.

▶ Пар может попасть на токопроводящие детали и вызвать короткое замыкание. Кроме того, могут быть повреждены электрические компоненты. Никогда не вводите в эксплуатацию комби-пароварку со снятым плафоном лампы.

Для поверхностей из нержавеющей стали:

▶ Клейкие вещества повреждают стальную поверхность, покрытую специальным веществом, и она теряет свои грязезащитные свойства. Не приклеивайте к стальной поверхности никакие записки, клейкую ленту и другие клеящиеся предметы.

▶ Магниты могут стать причиной возникновения царапин. Не используйте стальные поверхности для крепежа магнитов.

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.
 - ▶ Царапины могут привести к разрушению стекол дверцы. Для очистки стекол дверцы не используйте абразивные средства, жёсткие губки и щётки с абразивной поверхностью, а также острые металлические скребки.
 - ▶ Боковые направляющие можно снять (см. главу «Чистка и уход», раздел «Демонтаж боковых направляющих с телескопическими направляющими FlexiClip»). Правильно устанавливайте боковые направляющие на свои места.
 - ▶ Эмалированную заднюю стенку, пригодную для каталитической очистки, можно снять (см. главу «Чистка и уход», раздел «Демонтаж задней стенки»). Правильно установите на место заднюю стенку и никогда не используйте комби-пароварку без встроенной задней стенки.
 - ▶ В регионах с влажным и тёплым климатом существует повышенная опасность поражения насекомыми-вредителями (например, тараканами). Содержите комби-пароварку и рабочую зону в чистоте.
- Гарантия не действует в отношении повреждений, возникающих из-за насекомых-вредителей.

Принадлежности

- ▶ Используйте исключительно оригинальные принадлежности Miele. При установке других деталей теряется право на гарантийное обслуживание.
- ▶ Формы для запекания Miele Гурмэ HUB 5000/HUB 5001 (при наличии) запрещается задвигать на уровень 1. Это приведёт к повреждению дна рабочей камеры. Из-за слишком малого расстояния возникнет перегрев, и эмаль может потрескаться или отслоиться. Также запрещается задвигать формы для запекания Miele на верхнюю стойку уровня 1, так как там они не будут зафиксированы против выскальзывания. Старайтесь использовать уровень 2.

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.

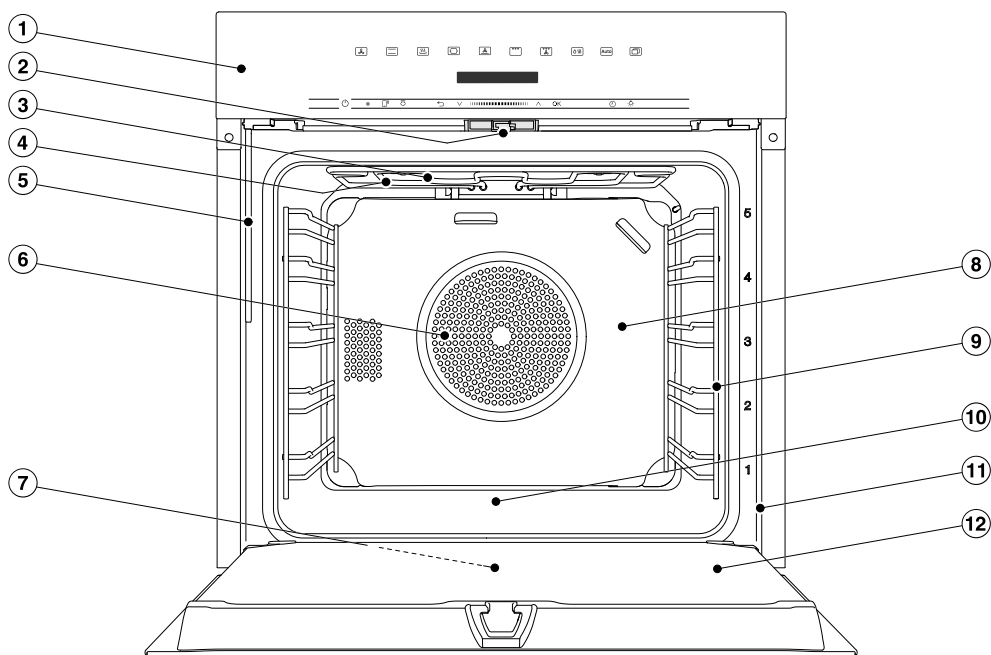
Утилизация прибора

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.



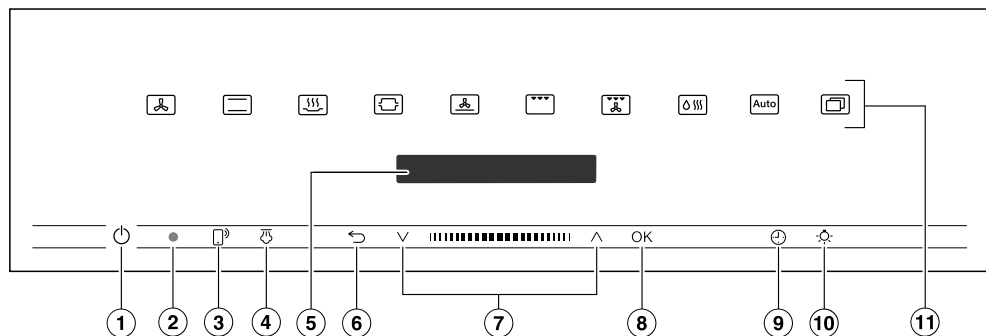
Рекомендуем Вам сдать отслуживший прибор в организацию по приему и утилизации электрических и электронных приборов в Вашем населенном пункте. Если в утилизируемом приборе сохранены какие-либо персональные данные, то за их удаление Вы несете личную ответственность. Необходимо проследить, чтобы до отправления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










Комби-пароварка




- ① Передняя панель с индикацией и элементами управления
- ② Замок дверцы
- ③ ТЭН верхнего жара/гриля
- ④ Отверстие подачи пара
- ⑤ Всасывающая трубка для наполнения системы парообразования водой
- ⑥ Воздухозаборное отверстие для вентилятора с расположенным сзади кольцевым ТЭНом
- ⑦ Отверстие для сбора использованной воды (конденсата)
- ⑧ Задняя стенка с каталитической эмалью
- ⑨ Боковые направляющие с 5 уровнями
- ⑩ Дно рабочей камеры с расположенным под ним нижним нагревательным элементом
- ⑪ Фронтальная рамка с типовой табличкой
- ⑫ Дверца

Элементы управления



- ① Кнопка «Вкл./выкл.»  (утоплена)
Включение и выключение комби-пароварки
- ② Место подключения оптического интерфейса
(только для сервисной службы Miele)
- ③ Сенсорная кнопка 
Управление комби-пароваркой с помощью мобильного устройства
- ④ Сенсорная кнопка 
Активация паровых ударов в режиме работы Конвекция с паром 
- ⑤ Дисплей
Для индикации текущего времени и информации по управлению
- ⑥ Сенсорная кнопка 
Для пошагового возвращения назад и изменения пунктов меню во время процесса приготовления
- ⑦ Область навигации с кнопками-стрелками  и 
Для пролистывания списков выбора и для изменения значений
- ⑧ Сенсорная кнопка **OK**
Для вызова функций и сохранения установок
- ⑨ Сенсорная кнопка 
Для установки времени таймера, времени приготовления, времени запуска или времени окончания процесса приготовления
- ⑩ Сенсорная кнопка 
Для включения и выключения освещения рабочей камеры
- ⑪ Сенсорные кнопки
Для выбора режимов работы, автоматических программ и настроек


Сенсорная кнопка «Вкл./выкл.»

Сенсорная кнопка «Вкл./выкл.»  утоплена и реагирует на прикосновение пальца.


Эта кнопка включает и выключает комби-пароварку.

Дисплей

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

После включения комби-пароварки кнопкой «Вкл./выкл.»  появляется главное меню с запросом Выбрать режим работы.

Сенсорные кнопки

Сенсорные кнопки реагируют на прикосновение пальцем. Каждое касание сопровождается звуковым сигналом. Звуковой сигнал можно отключить в меню Другие  | Установки | Громкость звука | Звук нажатия кнопок.







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



Сенсорные кнопки над дисплеем

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

Элементы управления






Сенсорные кнопки под дисплеем

Сенсорная кнопка	Функция
	<p>Если вы хотите управлять комби-пароваркой с помощью мобильного устройства, настройте функцию Miele@home, включите установку Дистанц. управление и коснитесь этой сенсорной кнопки. После этого загорится данная сенсорная кнопка и станет доступна функция MobileStart.</p> <p>Пока горит эта сенсорная кнопка, комби-пароваркой можно управлять с мобильного устройства (см. главу «Установки», раздел «Miele@home»).</p>
	<p>Если в режиме Конвекция с паром  вы выбрали паровые удары вручную, вызывайте паровые удары с помощью этой сенсорной кнопки.</p> <p>Как только выполняется паровой удар, эта сенсорная кнопка загорается оранжевым цветом.</p> <p>Параллельно с протекающим паровым ударом на дисплее появляется .</p>
	<p>В зависимости от того, в каком меню вы находитесь сейчас, нажатием этой сенсорной кнопки можно перейти в вышестоящее меню или вернуться в главное.</p> <p>Если в это время выполняется приготовление, нажатием этой сенсорной кнопки можно прервать приготовление.</p>
	<p>В области навигации при помощи кнопок со стрелками или слайдером можно перемещаться по спискам выбора вверх или вниз. Пункт меню, который вы хотите выбрать, появится на дисплее.</p> <p>Значения и настройки можно изменять при помощи кнопок со стрелками или слайдера.</p>

Сенсорная кнопка	Функция
OK	<p>Как только появится значение, указание или настройка, которую надо подтвердить, сенсорная кнопка <i>OK</i> загорится оранжевым цветом.</p> <p>Нажатием этой сенсорной кнопки можно запускать функции, например таймер, сохранять изменённые значения или настройки и подтверждать указания.</p>
	<p>Если процесс приготовления не запущен, с помощью этой сенсорной кнопки вы можете в любой момент настроить таймер (например, для варки яиц).</p> <p>Если процесс приготовления запущен, вы можете настроить таймер, время приготовления, время начала и окончания процесса приготовления.</p>
	<p>С помощью этой сенсорной кнопки вы можете включить или выключить подсветку рабочей камеры.</p> <p>В зависимости от выбранной установки подсветка рабочей камеры выключится через 15 секунд или останется включённой или выключенной на продолжительное время.</p>

Символы

На экране дисплея могут появиться следующие символы:

Символ	Значение
	Этот символ обозначает дополнительную информацию и указания по управлению. Подтвердите прочтение этих сообщений с помощью сенсорной кнопки <i>OK</i> .
	Таймер
	Галочкой отмечена текущая настройка.
	Некоторые установки, например, яркость дисплея или громкость звуковых сигналов настраиваются с помощью сегментной шкалы.
	Благодаря блокировке запуска предотвращается случайное включение комби-пароварки (см. главу «Установки», раздел «Безопасность»).

Принцип управления

Для управления паровым духовым шкафом используется область навигации с кнопками-стрелками \wedge и \vee и слайдер $|||■■■■$.

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

Выбор пункта меню

- Коснитесь кнопки со стрелкой \wedge или \vee или прокручивайте слайдер $|||■■■■$ направо или налево, пока не появится нужный пункт меню.

Совет: Если кнопку со стрелкой удерживать нажатой, список автоматически будет прокручиваться дальше до тех пор, пока кнопка не будет отпущена.

- Подтвердите выбор нажатием *OK*.

Изменение настройки в списке выбора

Текущая настройка отмечена галочкой \checkmark .

- Коснитесь кнопки со стрелкой \wedge или \vee или прокручивайте слайдер $|||■■■■$ направо или налево, пока не появится нужное значение или нужная настройка.

- Подтвердите нажатием *OK*.

Настройка сохраняется. Вы возвращаетесь в вышестоящее меню.

Изменение установок с помощью сегментной шкалы

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

Если заполнены все сегменты, то выбрано максимальное значение.


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

- Касайтесь кнопок со стрелками \wedge или \vee или прокручивайте область $|||■■■■$ направо или налево, пока не появится нужная установка.

- Подтвердите выбор с помощью *OK*.


Установка сохраняется. Вы снова попадаете в вышестоящее меню.

Выбор режима работы или функции

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

- Коснитесь сенсорной кнопки нужного режима работы или функции.

Сенсорная кнопка на панели управления загорается оранжевым цветом.

- При нахождении в режимах и функциях: установите нужные значения, например температуру.
- В Другие : Прокликивайте список до появления нужного пункта меню.
- Подтвердите нажатием кнопки *OK*.

Смена режима


Во время приготовления можно переключаться на другой режим работы.

Сенсорная кнопка последнего выбранного режима горит оранжевым цветом.

- Нажмите сенсорную кнопку другого режима или функции.


Появится изменённый режим работы и соответствующие рекомендуемые значения.

Сенсорная кнопка нового выбранного режима горит оранжевым цветом.

Прокликивайте в Другие  в списках выбора до появления нужного пункта меню.

Ввод чисел

Цифры, которые можно изменить, выделены светлым фоном.

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


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

- Подтвердите с помощью *OK*.


Изменённое число сохраняется. Вы снова попадаете в вышестоящее меню.

Активация MobileStart

- Нажмите сенсорную кнопку , чтобы активировать MobileStart.



Загорится сенсорная кнопка . Комби-пароваркой можно управлять дистанционно, через мобильное приложение Miele.

Прямое управление комби-пароваркой имеет приоритет перед дистанционным управлением через приложение.

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

Принцип управления

Всасывание воды

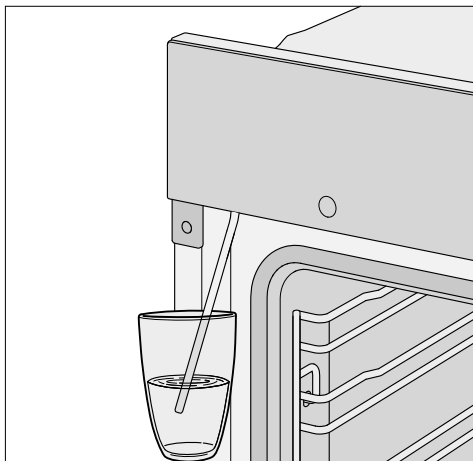
В режимах работы Приготовление на пару  и Конвекция с паром  появляется сообщение о необходимости добавить воду для приготовления.

- Заполните ёмкость требуемым количеством свежей воды.

Дистиллированная или газированная вода и другие жидкости могут повредить комби-пароварку.

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

- Откройте дверцу.
- Откиньте вперёд всасывающую трубку, расположенную слева, под панелью управления.



- Опустите всасывающую трубку в ёмкость со свежей водой.
- Подтвердите нажатием кнопки *OK*.

Начнётся процесс всасывания.


Использованное по факту количество свежей воды может быть меньше, чем требуется, и в ёмкости может остаться вода.

Процесс всасывания можно в любое время прервать и снова запустить нажатием *OK*.

- После всасывания воды уберите ёмкость и закройте дверцу.

Вы ещё раз услышите короткий звук работающего насоса. Выполняется забор воды, оставшейся во всасывающей трубке.

Процесс приготовления запускается. Во время приготовления вода в виде пара подаётся в рабочую камеру. Отверстия для подачи пара находятся в заднем левом углу верхней части рабочей камеры.

 **Опасность получения ожогов из-за горячего пара!**

В процессе приготовления с использованием пара при открывании дверцы наружу может вырваться большое количество горячего пара. Вы можете обжечься паром. Отойдите на шаг назад и дождитесь, пока горячий пар испарится.

На задней стороне обложки указаны модели, описываемые в данной инструкции по эксплуатации и монтажу.

Типовая табличка

Типовая табличка видна при открытой дверце на фронтальной рамке.

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

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

Комплект поставки

- инструкция по эксплуатации и монтажу для управления функциями комби-пароварки
- Книга рецептов для автоматических программ и режимов приготовления
- 1 противень
- 1 универсальный противень
- 1 решетка
- 1 неперфорированный контейнер
- 1 перфорированный контейнер
- 1 пара телескопических направляющих FlexiClip
- винты для закрепления комби-пароварки в мебельной нише
- таблетки для удаления накипи и пластиковый шланг с присоской для удаления накипи из испарительной системы
- различные принадлежности

Принадлежности, входящие в комплект и приобретаемые дополнительно

Оснащение зависит от модели.

Комби-пароварка всегда оснащается боковыми направляющими, контейнером для приготовления, универсальным противнем, а также решёткой для выпечки и запекания (кратко: решёткой).


Кроме того, в зависимости от модели ваша комби-пароварка может оснащаться приведёнными ниже дополнительными принадлежностями.

Все приведённые принадлежности, а также средства для чистки и ухода разработаны специально для паровых духовых шкафов Miele.

Вы можете приобрести их в интернет-магазине Miele, в сервисной службе или в точках продаж Miele.

При заказе укажите модель вашего парового духового шкафа и обозначение нужной принадлежности.

Боковые направляющие

В рабочей камере с правой и с левой стороны имеются боковые направляющие с уровнями  для размещения принадлежностей.

Обозначение уровней можно прочесть на фронтальной раме.

Каждый уровень состоит из 2 опор, расположенных одна над другой.

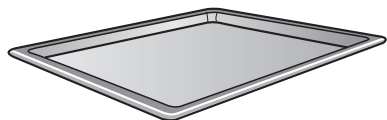
Принадлежности (например, решётка) задвигаются между опорами.

Боковые направляющие можно снять (см. главу «Чистка и уход», раздел «Демонтаж боковых направляющих с телескопическими направляющими FlexiClip»).

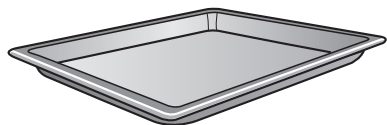
Оснащение

Противень для выпечки, универсальный противень и решётка с фиксатором против выскальзывания

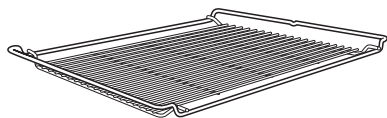
Противень HBB 71:



Универсальный противень HUBB 71:



Решётка HBBR 71:




Задвигайте эти принадлежности всегда в боковые направляющие между опорами.

Всегда задвигайте решётку полкой вниз.

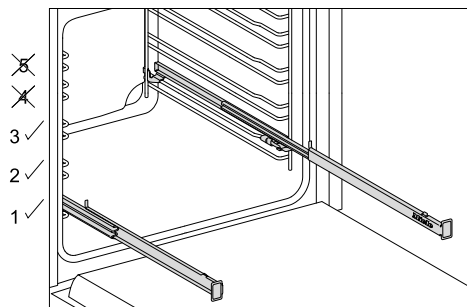
По коротким сторонам этих принадлежностей по центру расположен фиксатор против выскальзывания. Он предотвращает полное выскальзывание из боковых направляющих принадлежностей, которые нужно выдвинуть только частично.



При использовании универсального противня с лежащей на нем решёткой противень вставляется между опорами одного уровня, а решётка автоматически размещается сверху.

Всегда задвигайте универсальный противень на уровень 1 в режиме работы Приготовление на пару  для сбора жидкости.

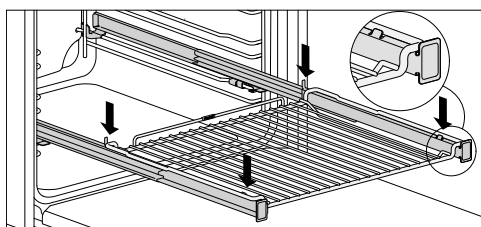
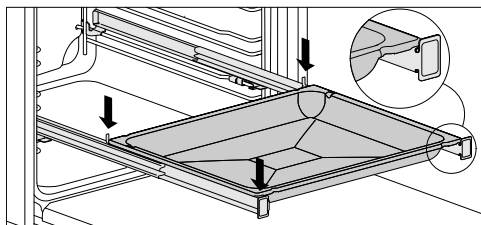
Телескопические направляющие FlexiClip HFC 70-C



Телескопические направляющие FlexiClip могут устанавливаться только на уровнях 1, 2 и 3.

Телескопические направляющие FlexiClip могут полностью выдвигаться из рабочей камеры, что обеспечивает хороший обзор готовящегося блюда.

Сначала полностью задвиньте телескопические направляющие FlexiClip до установки на них принадлежностей.



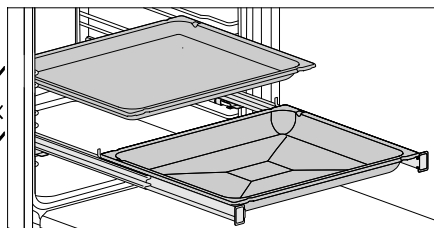
Чтобы принадлежности не могли случайно соскользнуть:

- Следите за тем, чтобы принадлежности всегда находились между передним и задним фиксирующими выступами телескопических направляющих.
- Всегда задвигайте решётку на телескопические направляющие поверхностью установки вниз.

Максимальная нагрузка на телескопические направляющие FlexiClip составляет 15 кг.

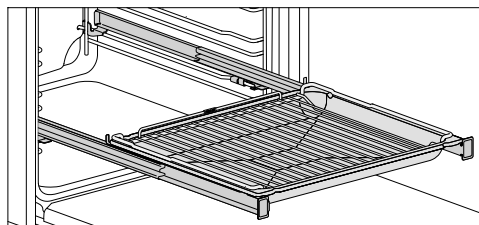
Так как телескопические направляющие FlexiClip устанавливаются на верхней опоре уровня, расстояние до расположенного выше уровня уменьшается. При слишком малом расстоянии качество приготовления блюда может ухудшиться.

Вы можете готовить пищу, одновременно используя несколько противней для выпечки, универсальных противней или решёток для выпечки и запекания.



- Задвиньте противень для выпечки, универсальный противень или решётку для выпечки и запекания на телескопические направляющие FlexiClip.
- При установке других принадлежностей соблюдайте минимальное расстояние сверху до телескопических направляющих FlexiClip – один свободный уровень.

Вы можете использовать универсальный противень с решёткой для выпечки и запекания, расположенной сверху, на телескопических направляющих FlexiClip.



- Задвиньте универсальный противень с лежащей на нём решёткой для выпечки и запекания на телескопические направляющие FlexiClip. При задвигании решётка для выпечки и запекания автоматически скользит между опорами над телескопическими направляющими FlexiClip.
- При установке других принадлежностей соблюдайте минимальное расстояние сверху до телескопических направляющих FlexiClip – один свободный уровень.

Оснащение

Установка телескопических направляющих FlexiClip

⚠ Опасность получения ожогов из-за горячих поверхностей.

Во время работы духовой шкаф нагревается. Вы можете обжечься при контакте с нагревательными элементами, рабочей камерой и оснасткой.

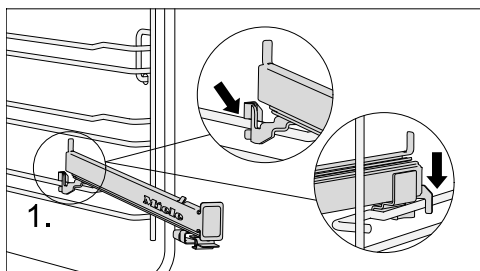
Перед чисткой ТЭНа, рабочей камеры и оснастки дайте им сначала остыть, прежде чем вы будете устанавливать и разбирать телескопические направляющие FlexiClip.

Лучше всего устанавливать телескопические направляющие FlexiClip на уровне 1. Таким образом их можно использовать для всех блюд, которые необходимо готовить на уровне 2.

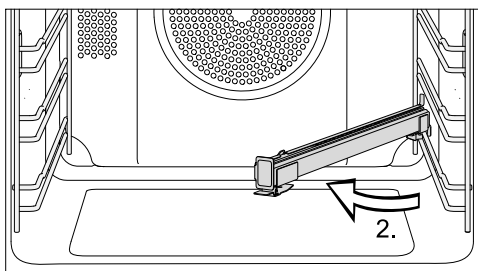
Боковые направляющие на каждом уровне приготовления состоят из двух опор. Телескопические направляющие FlexiClip встраиваются на верхних опорах одного уровня.

Выполните встраивание направляющей FlexiClip с надписью Miele с правой стороны.

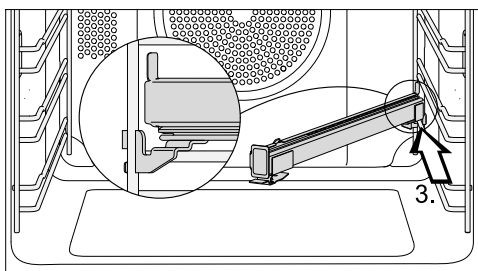
При встраивании или демонтаже телескопических направляющих FlexiClip **не** раздвигайте их.



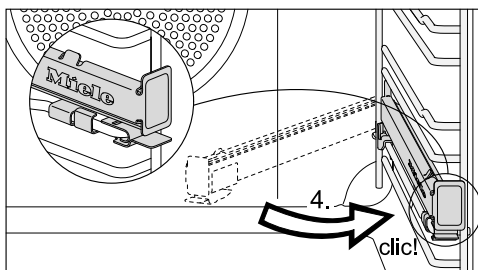
- Зафиксируйте телескопическую направляющую FlexiClip спереди на верхней опоре уровня (1).



- Поверните телескопическую направляющую FlexiClip в центр рабочей камеры (2).




- Сдвиньте телескопическую направляющую FlexiClip по диагонали вдоль верхней опоры назад до упора (3).



- Отведите телескопическую направляющую FlexiClip назад и зафиксируйте её на верхней опоре до слышимого щелчка (4).

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

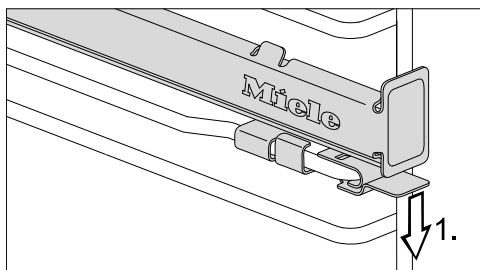
Демонтаж телескопических направляющих FlexiClip

 Опасность получения ожогов из-за горячих поверхностей.

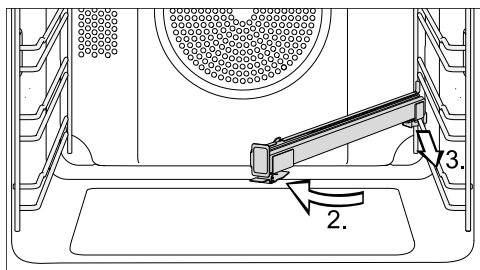
Во время работы духовой шкаф нагревается. Вы можете обжечься при контакте с нагревательными элементами, рабочей камерой и оснасткой.

Перед чисткой ТЭНа, рабочей камеры и оснастки дайте им сначала остыть, прежде чем вы будете устанавливать и разбирать телескопические направляющие FlexiClip.

- Полностью задвиньте телескопическую направляющую FlexiClip.



- Нажмите на пластинку телескопической направляющей FlexiClip (1.).



- Поверните телескопическую направляющую FlexiClip в середину рабочей камеры (2) и вытяните её вперед вдоль верхней опоры (3).
- Приподнимите телескопическую направляющую FlexiClip с опоры и выньте её.

Круглая форма для выпечки



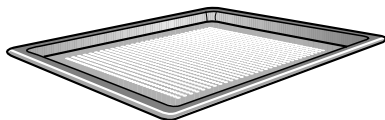
Неперфорированная круглая форма для выпечки HBF 27-1 хорошо подходит для приготовления пиццы, плоских пирогов из дрожжевого или сдобного теста, сладких и пикантных тартов, запечённых десертов, лаваша или для разогрева замороженных пирогов или пиццы.

Перфорированная круглая форма для выпечки и приготовления в режиме AirFry HBFP 27-1 обеспечивает аналогичные возможности для использования, как и перфорированный противень Гурмэ для выпечки и приготовления в режиме AirFry HBBL 71.

Эмалированная поверхность обеих форм для запекания имеет покрытие PerfectClean.

- Задвиньте решётку для выпечки и запекания и установите на неё круглую форму для выпечки.

Перфорированный противень Гурмэ для выпечки и приготовления в режиме AirFry HBBL 71



Мелкая перфорация противня Гурмэ для выпечки и приготовления в режиме AirFry совершенствует процессы приготовления:

- При приготовлении выпечки из свежего дрожжевого или творожно-сдобного теста, хлеба и булочек улучшается подрумянивание с нижней стороны.

Сначала раскатайте тесто на плос-

Оснащение

кой рабочей поверхности, а затем поместите его на противень Гурмэ для выпечки и приготовления в режиме AirFry.

- Картофель фри, крокеты и т. п. можно жарить без жира в потоке горячего воздуха (режим AirFry).
- При вялении/сушке оптимизируется циркуляция воздуха вокруг продуктов для сушки.

Эмалированная поверхность имеет покрытие PerfectClean.

Аналогичные возможности для использования обеспечивает **перфорированная круглая форма для выпечки и приготовления в режиме AirFry HBFP 27-1**.

Перфорированный противень Гурмэ для выпечки и приготовления в режиме AirFry и круглая перфорированная форма для выпечки и AirFry не подходят для использования в режиме Приготовление на пару .

Используйте перфорированные противни и формы только для выпечки.

Камень для выпечки HBS 70

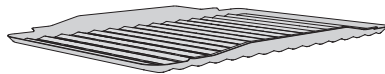


Камень для выпечки позволяет достичь оптимального результата выпечки для блюд, которые должны иметь поджаристое пропеченное дно, как, например, пицца, киш, хлеб, булочки, пикантная выпечка и т. п.

Камень для выпечки изготовлен из огнеупорной керамики и покрыт глазурью. Для размещения и снятия приготовляемого продукта прилагается доска из необработанной древесины.

- Задвиньте решётку и установите на неё камень для выпечки.

Жироулавливающий экран HGBB 71



Жироулавливающий экран помещается в универсальный противень.

При приготовлении на гриле, в режиме AirFry или запекании экран предотвращает пригорание стекающего мясного сока, что даёт возможность использовать его для других блюд.

Эмалированная поверхность имеет покрытие PerfectClean.

Формы для запекания Гурмэ HUB Крышки форм для запекания HBD

Формы для запекания Гурмэ, в отличие от других форм, можно вставлять непосредственно в боковые направляющие. Как и решётка, они оснащены фиксатором, защищающим от выскальзывания.

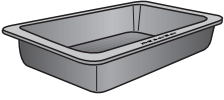
Поверхность форм для запекания имеет антипригарное покрытие.

Формы для запекания Гурмэ различаются по глубине. Ширина и высота при этом одинаковые.

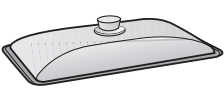
Отдельно можно приобрести подходящие крышки. При покупке указывайте обозначение модели.

Глубина: 22 см

HUB 5000-M

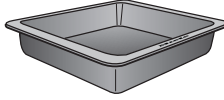


HBD 60-22



Глубина: 35 см

HUB 5001-XL*



HBD 60-35



* Подходит для индукционных панелей конфорок.

Контейнер для пароварок

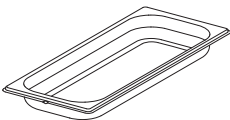
В комплект комби-пароварки входит кухонная посуда из нержавеющей стали. Также можно приобрести дополнительные контейнеры для приготовления различного размера, как перфорированные, так и неперфорированные.

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

Контейнер с приготавливаемым продуктом необходимо задвинуть на уровень 3.

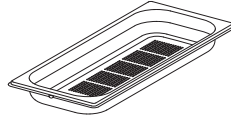
Всегда задвигайте универсальный противень на уровень 1 для сбора жидкости.

DGG 20



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

DGGL 20



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

DGGL 12



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

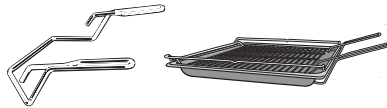
Принадлежности с каталитической эмалью

Задняя стенка

Закажите запчасть, если каталитическая эмаль стала неэффективной из-за неправильного обращения или очень сильного загрязнения.

При заказе укажите номер модели вашей комби-пароварки.

Рукоятка для извлечения противней HEG



Рукоятка для извлечения облегчит выемку универсального противня, противня для выпечки и решетки.

Оснащение

Принадлежности для чистки и ухода

- таблетки для удаления накипи, пластиковый шланг с присоской для удаления накипи из комби-пароварки
- Универсальная салфетка из микрофибры Miele
- Средство для чистки духовых шкафов Miele

Функции безопасности

- **Блокировка запуска** 
(см. главу «Установки», раздел «Безопасность»)
- **Блокировка кнопок**
(см. главу «Установки», раздел «Безопасность»)
- **Охлаждающий вентилятор**
(см. главу «Установки», раздел «Остаточный ход охлаждающего вентилятора»)
- **Защитное выключение**
Защитное выключение автоматически активируется, если комби-пароварка эксплуатируется в течение необычайно длительного времени. Продолжительность этого времени зависит от выбранного режима работы.
- **Вентилируемая дверца**
Конструкция дверцы состоит из стеклянных панелей, частично покрытых теплоотражающим слоем. При работе прибора воздух дополнительно подаётся через дверцу, таким образом наружная поверхность дверцы остается холодной.
Для проведения очистки можно демонтировать и разобрать дверцу (см. главу «Чистка и уход»).

Поверхности с покрытием PerfectClean

Поверхности с покрытием PerfectClean обладают прекрасными антипригарными свойствами и очень легко чистятся.

Приготовленное блюдо легко вынимается из формы. Загрязнения, образованные после выпекания или обжаривания, удаляются без труда.

На поверхностях с покрытием PerfectClean можно резать и делить на части продукты.

Не используйте керамические ножи, так как они оставляют царапины на поверхности с покрытием PerfectClean.

Поверхности с покрытием PerfectClean в плане ухода похожи на стекло. Прочитайте указания в главе «Чистка и уход», чтобы узнать о преимуществах антипригарного эффекта и очень простой очистке.

Поверхности с покрытием PerfectClean:

- Рабочая камера
- Боковые направляющие
- Решётка
- Универсальный противень
- Противень для выпечки
- Брызгозащитный экран
- Перфорированный противень Гурмэ для выпечки и приготовления в режиме AirFry
- Круглая форма для выпечки

Система Miele@home

Комби-пароварка оснащена встроенным модулем WiFi.

Для использования вам потребуются:

- сеть WiFi
- мобильное приложение Miele
- учётная запись пользователя Miele. Учётную запись пользователя можно создать в мобильном приложении Miele.

Мобильное приложение Miele поможет установить соединение между комби-пароваркой и домашней сетью WiFi.

После того как вы подключите комби-пароварку к сети WiFi, с помощью приложения можно будет выполнить, например, следующие действия:

- просматривать информацию о рабочем статусе комби-пароварки
- просматривать указания по выполняемым комби-пароваркой процессам приготовления
- завершать выполняемые процессы приготовления

При подключении комби-пароварки к сети WiFi расход электроэнергии повышается, даже если комби-пароварка выключена.

Убедитесь в том, что в месте установки комби-пароварки имеется достаточно сильный сигнал сети WiFi.

Доступность соединения Wi-Fi

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

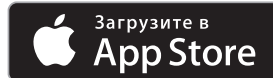
Доступность Miele@home

Использование мобильного приложения Miele зависит от доступности услуг Miele@home в вашей стране. Услуги Miele@home доступны не в каждой стране.

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

Мобильное приложение Miele


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



Ввод в эксплуатацию

Основные установки

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

 **Опасность получения ожогов из-за горячих поверхностей!**


Во время работы комби-пароварка нагревается.

Чтобы гарантировать надёжную и безопасную работу комби-пароварки, используйте её только во встроеном виде.

После подключения комби-пароварки к электросети она включается автоматически.

Установка языка

- Выберите нужный язык.
- Подтвердите с помощью *OK*.

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

Установка местоположения

- Выберите местоположение.
- Подтвердите нажатием кнопки *OK*.

Настройка Miele@home

На дисплее появится Настроить Miele@home.

- Если вы хотите настроить Miele@home прямо сейчас, подтвердите нажатием *OK*.
- Если вы хотите отложить настройку, выберите пропустить и подтвердите нажатием *OK*. Информацию для последующей настройки можно найти в главе «Установки», раздел «Miele@home».
- Если вы хотите настроить Miele@home прямо сейчас, выберите нужный способ соединения.

Дисплей прибора и приложение Miele помогут вам выполнить оставшиеся шаги.

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.


Первый нагрев комби-пароварки и промывание испарительной системы

При первом нагреве комби-пароварки могут возникнуть неприятные запахи. Для их устранения нагревайте комби-пароварку в течение минимум одного часа. Также будет целесообразно одновременно запустить промывание испарительной системы.

Во время нагрева обеспечьте хорошую вентиляцию кухни. Проследите за тем, чтобы запахи не проникали в другие помещения.

- Удалите (если имеются) наклейки или защитную плёнку с комби-пароварки и принадлежностей.
- Перед нагреванием очистите рабочую камеру от пыли и остатков упаковки при помощи влажной салфетки.
- Установите телескопические направляющие FlexiClip на боковые направляющие и задвиньте все противни и решётку.
- Включите комби-пароварку кнопкой «Вкл./выкл.» .

Появится Выбрать режим работы.

- Выберите Конвекция с паром .

Появится рекомендуемая температура (160 °C).


Включаются нагрев и подсветка рабочей камеры, а также охлаждающий вентилятор.

- Установите максимальную температуру (250 °C).
- Подтвердите нажатием кнопки **OK**.
- Выберите Автомат. паровой удар.


Появится запрос на процесс всасывания воды.

- Заполните ёмкость требуемым количеством свежей воды и следуйте указаниям на дисплее (см. главу «Принцип управления», раздел «Всасывание воды»).

Нагревайте комби-пароварку минимум один час.

- Выключите комби-пароварку кнопкой «Вкл./выкл.»  не раньше чем через один час.

Чистка рабочей камеры после первого нагрева

 Опасность получения ожогов при контакте с горячими поверхностями!

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






Перед тем как приступить к очистке вручную, подождите, пока нагревательные элементы, рабочая камера и принадлежности остынут.

- Извлеките все принадлежности из рабочей камеры и очистите их вручную (см. главу «Чистка и уход»).
- Очистите рабочую камеру тёплой водой, средством для мытья посуды вручную и чистой губчатой салфеткой или чистой, влажной салфеткой из микрофибры.
- Все поверхности вытрите насухо мягкой салфеткой.


Закройте дверцу только после высыхания рабочей камеры.

Установки

Обзор установок

Пункт меню	Возможные настройки
Язык 	... deutsch english ... Местоположение
Текущее время	Индикация Вкл.* Выкл. Ночное отключение Формат времени 12 часов 24 часа* Установить
Освещение	Вкл. «Вкл» на 15 секунд* Выкл.
Дисплей	Яркость  QuickTouch Вкл. Выкл.*
Громкость звука	Звуковые сигналы Мелодии*  Соло-звук  Звук нажатия кнопок  Мелодии Вкл.* Выкл.
Единицы измерения	Температура °C* °F
Booster	Вкл. * Выкл.
Быстрое охлаждение	Вкл. * Выкл.
Поддерж. тепла	Вкл. Выкл. *


* Заводская настройка



Пункт меню	Возможные настройки
Рекоменд. температуры	
Остат. ход вентилятора	с управл. по температ. * с управл. по времени
Жёсткость воды	1° dH ... 15° dH* ... 70° dH
Высота над ур. моря	0 - 250 м * ... 751 - 1000 м ... 1751 - 2000 м
Безопасность	Блокировка кнопок Вкл. Выкл.* Блокировка запуска  Вкл. Выкл.*
Miele@home	включить выключить Статус соединения установить снова восстан. исх. сост. установить
Дистанц. управление	Вкл.* Выкл.
RemoteUpdate	Вкл.* Выкл.
Версия ПО	
Торговля	Демо-режим Вкл. Выкл.*
Заводские настройки	Настройки прибора Рекоменд. температуры

* Заводская настройка

Установки

Вызов меню «Установки»

В меню Другие  | Установки можно изменить заводские установки комби-пароварки с учётом личных потребностей.

- Выберите Другие .
- 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 язык, который вы не понимаете, выберите сенсорную кнопку . Ориентируйтесь по символу , чтобы снова попасть в подменю Язык .

Текущее время

Индикация

Выберите вид индикации текущего времени для выключенной комби-пароварки:

- Вкл.
Текущее время постоянно отображается на дисплее.
Если дополнительно выбрать установку Дисплей | QuickTouch | Вкл., все сенсорные кнопки будут реагировать на касание сразу.
Если дополнительно выбрать установку Дисплей | QuickTouch | Выкл.,

комби-пароварку потребуется сначала включить, прежде чем ею можно будет управлять.

- Выкл.
Тёмный дисплей позволяет экономить энергию. Прежде чем управлять комби-пароваркой, нужно её включить.
- Ночное отключение
В целях экономии электроэнергии текущее время отображается на дисплее только с 5 до 23 часов. В остальное время дисплей остаётся тёмным.

Формат времени

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

Установить


Установите часы и минуты.


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

Если комби-пароварка подключена к сети WiFi и выполнен вход в систему в приложении Miele, то время синхронизируется по часовому поясу страны в приложении Miele.

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.

Дисплей

Яркость

Яркость дисплея настраивается с помощью сегментной шкалы.

- 
максимальная яркость
- 
минимальная яркость

QuickTouch

Выберите реакцию сенсорных кнопок при выключенной комби-пароварке:

- Вкл.
Если дополнительно выбрана установка Текущее время | Индикация | Вкл. или Ночное отключение, сенсорные кнопки будут реагировать даже при выключенной комби-пароварке.
- Выкл.
Независимо от установки Текущее время | Индикация сенсорные кнопки реагируют только в том случае, если комби-пароварка включена, а также в течение определённого времени после выключения комби-пароварки.

Громкость звука

Звуковые сигналы

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

Мелодии

В конце процесса несколько раз с интервалами звучит мелодия.



Громкость этой мелодии отображается с помощью сегментной шкалы.

- 
максимальная громкость
- 
мелодия выключена

Соло-звук



В конце процесса в течение определённого времени звучит долгий сигнал.

Уровень тона этого сигнала отображается с помощью сегментной шкалы.

- 
максимальный уровень тона
- 
минимальный уровень тона


Звук нажатия кнопок

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

- 
максимальная громкость
- 
Звук нажатия кнопок выключен

Установки

Мелодии

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

Единицы измерения

Температура

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

Booster

Функция Booster служит для быстрого разогрева рабочей камеры.

- Вкл.

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

- Выкл.

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

Быстрое охлаждение

Функция Быстрое охлаждение позволяет быстро охладить приготовленную пищу и рабочую камеру по завершении процесса приготовления.

Эта функция полезна, если вы, например, хотите сразу после приготовления блюда запустить автоматическую программу, для которой рабочая камера должна быть холодной.

В сочетании с функцией Поддерж. тепла вы можете поддерживать приготовленную пищу в тёплом состоянии по завершении приготовления; при этом блюдо не будет продолжать готовиться.

- Вкл.

Функция Быстрое охлаждение включена. По окончании процесса приготовления дверца автоматически приоткрывается. Охлаждающий вентилятор быстро охлаждает приготовленную пищу и рабочую камеру.

- Выкл.

Функция Быстрое охлаждение выключена. По окончании процесса приготовления дверца остаётся закрытой. Охлаждающий вентилятор остужает приготовленную пищу и рабочую камеру.

Поддерж. тепла

С помощью функции Поддерж. тепла можно поддерживать приготовленную пищу в тёплом состоянии по завершении приготовления; при этом блюдо не будет продолжать готовиться. Приготовленная пища поддерживается в тёплом состоянии на предварительно установленной температуре (Установки | Рекоменд. температуры | Поддерж. тепла).

Функцию Поддерж. тепла можно использовать только в сочетании с функцией Быстрое охлаждение.

- Вкл.

Функция Поддерж. тепла включена. По окончании процесса приготовления дверца автоматически приоткрывается. Охлаждающий вентилятор быстро охлаждает приготовленную пищу и рабочую камеру

до предустановленной температуры.

Как только заданная температура достигается, дверца вновь автоматически закрывается, чтобы поддерживать приготовленную пищу в тёплом состоянии.

- Выкл.

Функция Поддерж. тепла выключена.

По окончании процесса приготовления дверца остаётся закрытой.

Охлаждающий вентилятор остужает приготовленную пищу и рабочую камеру.

Рекоменд. 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 с соответствующими рекомендованными температурами.

- Выберите нужный режим работы.
- Измените рекомендованную температуру.
- Подтвердите нажатием кнопки *OK*.

Также вы можете изменить рекомендованную температуру для функции Поддерж. тепла.

Остат. ход вентилятора

По окончании приготовления охлаждающий вентилятор продолжает работать; в результате этого влага, содержащаяся в воздухе, не осаждается в рабочей камере, на панели управления и в мебельной нише.

- с управл. по температ.

Охлаждающий вентилятор выключается при температуре в рабочей камере ниже примерно 70 °С.

- с управл. по времени

Охлаждающий вентилятор выключается примерно через 25 минут.

Конденсат может повредить мебельную нишу и столешницу, а в комби-пароварке может возникнуть коррозия.

Если вы поддерживаете тепло блюд в рабочей камере, то при установке с управл. по времени повышается влажность воздуха, что ведёт к запотеванию панели управления, образованию капель под столешницей или запотеванию мебельного фасада.

При выборе установки с управл. по времени не поддерживайте тепло блюд в рабочей камере.

Установки

Жёсткость воды

Для оптимальной работы комби-пароварки и её своевременной очистки от накипи необходимо выполнить настройку жёсткости воды. Чем жёстче вода, тем чаще нужно очищать комби-пароварку от накипи. Информацию о жёсткости местной питьевой воды можно получить в организации водоснабжения вашего региона.

Если вы используете специальное устройство смягчения воды, настройте комби-пароварку в соответствии со значением жёсткости воды для данного устройства.

Если вы используете специальное устройство для полного обессоливания воды (например, установку обратного осмоса), настраивайте его так, чтобы проводимость подготовленной воды составляла минимум 100 мкСм/см. В большинстве случаев это можно обеспечить, если вода не обессоливается полностью, а настроена жёсткость воды минимум 3 °dH. Проводимость воды необходима для определения уровня в парогенераторе. Настройте комби-пароварку в соответствии со значением, установленным на устройстве полного обессоливания.

Если вы используете бутилированную воду, она должна соответствовать предписаниям для питьевой воды. Не используйте минеральную воду или воду с добавлением углекислого газа. Настройте комби-пароварку в соответствии с содержанием кальция в бутилированной воде. Содержание кальция указывается на этикетке бутылки в мг/л Ca^{2+} или в миллионных долях – ppm (мг/л CaCO_3).

Жёсткость воды			Содержание кальция мг/л Ca^{2+}	Содержание карбоната кальция миллионных долей (мг/л CaCO_3)	Установки на комби-пароварке
°dH	°fH	ммоль/л			
1	1,8	0,18	7	18	1
2	3,6	0,36	14	36	2
3	5,4	0,54	21	54	3
4	7,1	0,72	29	71	4
5	8,9	0,90	36	89	5
6	10,7	1,07	43	107	6
7	12,5	1,25	50	125	7
8	14,3	1,43	57	143	8
9	16,0	1,61	64	161	9
10	17,9	1,79	71	179	10
11	19,6	1,97	79	196	11
12	21,4	2,15	86	214	12

Жёсткость воды			Содержание кальция мг/л Ca ²⁺	Содержание карбоната кальция миллионных долей (мг/л CaCO ₃)	Установки на комби-пароварке
°dH	°fH	ммоль/л			
13	23,2	2,33	93	232	13
14	25,0	2,51	100	250	14
15	26,8	2,69	107	268	15
16	28,6	2,86	114	286	16
17	30,4	3,04	121	304	17
18	32,1	3,22	129	321	18
19	33,9	3,40	136	339	19
20	35,7	3,58	143	357	20
21	37,5	3,76	150	375	21
22	39,3	3,94	157	393	22
23	41,1	4,12	164	411	23
24	42,9	4,30	171	429	24
25	44,6	4,47	179	446	25
26	46,4	4,65	186	464	26
27	48,2	4,83	193	482	27
28	50,0	5,01	200	500	28
29	51,8	5,19	207	518	29
30	53,6	5,37	214	536	30
31	55,4	5,55	221	554	31
32	57,1	5,73	228	571	32
33	58,9	5,91	236	589	33
34	60,7	6,09	243	607	34
35	62,5	6,27	250	625	35
36	64,3	6,44	257	643	36
37–45	66–80	6,62–8,06	264–321	661–804	37–45
46–60	82–107	8,23–10,74	328–428	821–1071	46–60
61–70	109–125	10,92–12,53	436–500	1089–1250	61–70


Установки

Высота над ур. моря

Температура кипения воды зависит от высоты над уровнем моря в месте установки. С помощью этой функции можно настроить температуру кипения воды после переезда, если новое место установки выше или ниже старого минимум на 300 метров.

Безопасность

Блокировка кнопок

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

- Вкл.
Блокировка кнопок активирована. Нажмите сенсорную 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.

Блокировка запуска

Блокировка запуска предотвращает случайное включение комби-пароварки.

При активированной блокировке запуска вы можете и дальше устанавливать время таймера, а также пользоваться функцией *MobileStart*.

Блокировка запуска остаётся включённой также после сбоя электропитания.

- Вкл.
Блокировка запуска активируется. Перед использованием парового духового шкафа нажмите сенсорную кнопку рядом с *OK* и удерживайте её не менее 6 секунд.
- Выкл.
Блокировка запуска деактивирована. Вы можете пользоваться паровым духовым шкафом, как обычно.

Miele@home

Паровой духовой шкаф поддерживает систему Miele@home. Паровой духовой шкаф поставляется с интегрированным коммуникационным модулем WLAN и может работать в беспроводных сетях.

Есть несколько возможностей подключения парового духового шкафа к сети WLAN. Мы рекомендуем подключить паровой духовой шкаф к вашей сети WLAN с помощью мобильного приложения Miele или через WPS.

- включить
Эта настройка отображается только в том случае, если деактивирована система Miele@home. Функция WLAN снова включается.
- выключить
Эта установка отображается только в том случае, если система Miele@home активирована. Система Miele@home остаётся настроенной; функция WLAN выключается.
- Статус соединения
Эта установка отображается только в том случае, если система Miele@home активирована. На дисплее появляется такая информация, как качество приёма сигнала сети Wi-Fi, имя сети и IP-адрес.
- установить снова
Эта установка отображается только в том случае, если сеть Wi-Fi уже на-

строена. Вы сбрасываете сетевые настройки и сразу же устанавливаете новое соединение с сетью.

- **ВОССТАН. ИСХ. СОСТ.**

Эта установка отображается только в том случае, если сеть Wi-Fi уже настроена. Функция WLAN выключается, и соединение с сетью Wi-Fi сбрасывается на заводские установки. Вы должны заново настроить соединение с сетью Wi-Fi, чтобы иметь возможность использовать систему Miele@home.

Сбросьте сетевые настройки парового духового шкафа в случае его утилизации или продажи, а также при вводе в эксплуатацию использованного ранее парового духового шкафа. Только так можно обеспечить удаление личных данных и блокировку доступа к паровому духовому шкафу для бывшего владельца.

- **установить**



Эта настройка 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 систему Miele@home.

Дистанц. управление


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

В режиме ожидания с подключением к сети комби-пароварка потребляет не более 2 Вт.

Активация MobileStart

■ Нажмите сенсорную кнопку , чтобы активировать MobileStart. Загорится сенсорная кнопка . Комби-пароваркой можно управлять дистанционно, через мобильное приложение Miele.

Прямое управление комби-пароваркой имеет приоритет перед дистанционным управлением через приложение.

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

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 (удалённое обновление) можно обновлять программное обеспечение парового духового шкафа. Если для вашего парового духового шкафа доступно обновление, оно будет загружено автоматически. Установка обновления не происходит автоматически; его запуск необходимо выполнять вручную. Если обновление не устанавливается, паровым духовым шкафом можно пользоваться как обычно. Тем не менее компания Miele рекомендует устанавливать обновления.

Включение/Выключение

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

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

Установки

Выполнение удалённого обновления

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

Если обновление доступно, на дисплее комби-пароварки появится сообщение об этом.

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

Если вы не хотите устанавливать обновление, выключите функцию удалённого обновления.

Установка обновлений может длиться несколько минут.

При использовании функции удалённого обновления учитывайте следующее:

- Если сообщение не пришло, доступных обновлений нет.
- Установленное обновление нельзя отменить.
- Не выключайте комби-пароварку во время выполнения обновления. В противном случае процесс установки прервётся, и обновление не установится.
- Некоторые обновления программного обеспечения могут выполнять только специалисты сервисной службы Miele.

Версия ПО

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

Торговля

Эта функция позволяет демонстрировать в торговых точках паровой духовой шкаф без нагрева. Для личного использования эта функция вам не требуется.

Демо-режим


Если вы включите комби-пароварку при активированном демонстрационном режиме, появится сообщение: Демо-режим вкл., прибор не нагрев..

- Вкл.
Демонстрационный режим активируется нажатием сенсорной кнопки *OK* и её последующим удерживанием в течение минимум 4 секунд.
- Выкл.
Для деактивации демонстрационного режима нажмите сенсорную кнопку *OK* и удерживайте её нажатой не менее 4 секунд. Можно пользоваться комби-пароваркой как обычно.


Заводские настройки

- Настройки прибора
Все установки прибора отменяются, и восстанавливается заводская настройка.
- Рекоменд. температуры
Изменённые рекомендуемые температуры отменяются, и восстанавливается заводская настройка.

Часы эксплуатации

Выбрав Другие  | Часы эксплуатации, вы сможете просмотреть общее количество часов эксплуатации вашей комби-пароварки.

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.

Совет: В режиме приготовления с использованием пара включите таймер для напоминания о том, что в определённое время нужно вручную запустить паровые удары.

Установка времени таймера

Если вы выбрали установку Дисплей | QuickTouch | Выкл., включите комби-пароварку, чтобы установить время таймера. Тогда время таймера будет отображаться при выключенной комби-пароварке.

Пример: для варки яиц вы настраиваете таймер на 6 минут 20 секунд.

■ Нажмите сенсорную кнопку .


■ Если в это время происходит процесс приготовления, выберите Таймер.


Появляется указание Установить 00:00 мин.

■ При помощи области навигации установите 06:20.

■ Подтвердите нажатием кнопки *OK*.


Время таймера сохранится.

Если комби-пароварка выключена, то вместо текущего времени отображается  и отсчёт времени таймера.

Если одновременно выполняется процесс приготовления **без** настроенного времени приготовления, символ  и отсчёт времени таймера появятся сразу после достижения настроенной температуры.

Если в это время выполняется процесс приготовления с настроенным временем приготовления, таймер будет работать на заднем плане, так как время приготовления отображается на дисплее в первую очередь.

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

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

■ Нажмите сенсорную кнопку .

■ При необходимости подтвердите нажатием кнопки *OK*.

Звуковой и оптический сигналы выключаются.

Изменение времени таймера

■ Выберите сенсорную кнопку .

■ При запущенном процессе приготовления выберите Таймер.

■ Выберите изменить.

■ Подтвердите с помощью *OK*.

Появляется время таймера.

■ Измените время таймера.

■ Подтвердите с помощью *OK*.

Изменённое время таймера сохраняется.

Удаление времени таймера

■ Выберите сенсорную кнопку .












■ При запущенном процессе приготовления выберите Таймер.

■ Выберите удалить.





■ Подтвердите с помощью *OK*.

Время таймера удаляется.

Главное меню и подменю

Меню	Рекомендованное значение	Область
Режимы работы		
Конвекция плюс 	160 °C	30–250 °C
Верхний/нижний жар 	180 °C	30–250 °C
Приготовление на пару 	100 °C	70–100 °C
Автоматика жарения 	160 °C	100–230 °C
Интенсивное выпекание 	170 °C	50–250 °C
Гриль большой 	240 °C	200–250 °C
Гриль с обдувом 	200 °C	100–250 °C
Конвекция с паром 	160 °C	130–250 °C
Автомат. программы 		
Другие 		
Нижний жар	190 °C	100–250 °C
Конвекция Eco	190 °C	100–250 °C
Размораживание	25 °C	25–50 °C
Чистка и уход		
Удаление накипи		
Смачивание		
Сушка		
Установки 		

Процессы приготовления


- По возможности используйте автоматические программы для приготовления блюд.
- Вынимайте из рабочей камеры все принадлежности, которые не нужны для процесса приготовления.
- Выбирайте более низкую температуру из диапазона в рецепте или таблице приготовления и проверяйте готовность продукта раньше, чем указано.
- Нагревайте рабочую камеру предварительно только в том случае, если это требуется по рецепту или таблице приготовления.
- По возможности не открывайте дверцу в процессе приготовления блюд.
- Рекомендуются использовать матовые, тёмные формы для выпекания и ёмкости для приготовления из материалов, не отражающих тепло (эмалированная сталь, жаростойкое стекло, литая алюминиевая посуда с покрытием). Блестящие материалы, например нержавеющая сталь или алюминий, отражают тепло, соответственно, меньше тепла воздействует на приготавливаемый продукт. Не накрывайте дно рабочей камеры или решётку фольгой, отражающей тепло.
- Следите за временем приготовления продуктов, чтобы избежать излишнего расхода электроэнергии. Установите время приготовления или используйте термощуп при его наличии.
- Для многих блюд можно использовать режим Конвекция плюс . При этом можно готовить при более низких температурах, чем в режиме Верхний/нижний жар , поскольку тепло сразу распределяется по рабочей камере. Кроме того, можно готовить одновременно на нескольких уровнях.
- Конвекция Есо  — это инновационный режим, который подходит для малых объёмов, например быстрозамороженной пиццы, замороженных булочек, фигурного печенья, а также мясных блюд и жаркого. Он позволяет готовить, экономя энергию и оптимально распределяя тепло. При приготовлении на одном уровне экономия составит до 30 % энергии при столь же хороших результатах. Не открывайте дверцу в процессе приготовления блюда.
- Для блюд, запекаемых на гриле, по возможности используйте режим Гриль с обдувом . При этом вы будете готовить при более низких температурах, чем в других режимах гриля с максимальной установкой температуры.
- По возможности готовьте одновременно несколько блюд. Ставьте их рядом друг с другом или на разных уровнях.
- Готовьте блюда, которые нельзя готовить одновременно, по возможности сразу друг за другом, чтобы использовать остаточное тепло.

Советы по экономии электроэнергии

Использование остаточного тепла

- Во время приготовления при температуре выше 140 °С в течение более чем 30 минут можно снизить температуру до минимальной установки примерно за 5 минут до окончания процесса. Имеющегося остаточного тепла будет достаточно, чтобы довести блюдо до готовности. Ни в коем случае не выключайте комби-пароварку (см. главу «Указания по технике безопасности и предупреждения»).
- Если вы хотели бы очистить детали, покрытые каталитической эмалью, начинайте процесс очистки сразу после процесса приготовления. Благодаря остаточному теплу будет снижено потребление электроэнергии.

Установки


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



Энергосберегающий режим

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

- Включите комби-пароварку. Появляется главное меню.
- Выберите нужный режим работы. Сначала появится режим работы, а затем будет показана рекомендуемая температура.
- При необходимости измените рекомендуемую температуру и задайте время приготовления.

Рекомендуемая температура будет применена в течение нескольких секунд. Температуру можно изменить и позже при помощи кнопок со стрелками.

- Подтвердите нажатием кнопки **OK**.
- В режиме Конвекция с паром  выберите паровые удары (см. главу «Конвекция с паром»).


В режимах работы Приготовление на пару  и Конвекция с паром  появляется сообщение о необходимости добавить воду для приготовления.

- Заполните ёмкость требуемым количеством свежей воды и следуйте указаниям на дисплее (см. главу «Принцип управления», раздел «Всасывание воды»).
- Поместите продукт в рабочую камеру.

Отобразится реальная температура, и начнётся фаза нагрева.

Можно следить за повышением температуры. При первом достижении выбранной температуры раздастся сигнал.


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

 **Опасность получения ожогов из-за горячего пара!**

В процессе приготовления с использованием пара при открывании дверцы наружу может вырваться большое количество горячего пара. Вы можете обжечься паром. Отойдите на шаг назад и дождитесь, пока горячий пар испарится.

- Выньте приготовленный продукт из рабочей камеры.

Просушка рабочей камеры по завершении процесса приготовления на пару

Рекомендуем просушить рабочую камеру по завершении процесса приготовления в режиме Приготовление на пару  с использованием программы ухода Сушка.

Программа ухода Сушка может насчитывать до трех этапов: выпаривание остатков воды в пустой рабочей камере, сушка путем нагревания рабочей камеры и быстрое охлаждение при слегка приоткрытой дверце.


Обязательно выполняйте программу ухода Сушка, чтобы защитить рабочую камеру от коррозии и полностью выпарить остатки воды.

- Следуйте указаниям на дисплее.
- Удалите воду и конденсат из рабочей камеры и поддона с помощью губки или салфетки.
- Закройте дверцу.
- По завершении программы ухода Сушка выключите комби-пароварку.

Управление прибором

Добавление воды

Если в процессе приготовления с использованием функции увлажнения в ёмкости недостаточно воды, раздаётся звуковой сигнал и появляется подсказка о необходимости залива свежей воды.

 **Опасность ожога горячим паром!**

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

Отойдите на шаг назад и дождитесь, пока горячий пар не рассеется.

- Заполните ёмкость требуемым количеством свежей воды и следуйте указаниям на дисплее (см. главу «Принцип управления», раздел «Всасывание воды»).

Нагрев запускается снова, 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
- Время приг.
- Готовность в
- Запуск в

Изменение температуры

С помощью Другие  | Установки  | Рекоменд. температуры можно изменить рекомендуемую температуру на длительное время, чтобы она соответствовала вашим индивидуальным предпочтениям.

- Нажмите кнопку со стрелкой \wedge или \vee или проведите вправо или влево по слайдеру .

На дисплее появится заданная температура.

- Измените заданную температуру при помощи области навигации.

Температура изменяется с шагом в 5 °C.

- Подтвердите нажатием *OK*.

Процесс приготовления продолжается с изменённой заданной температурой.

Установка времени приготовления

На результате приготовления может негативно сказаться, если между размещением продукта в рабочую камеру и началом приготовления пройдёт много времени.

Свежие продукты могут изменить цвет или даже испортиться.

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

По возможности выбирайте минимальное время отложенного запуска процесса приготовления.



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

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



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



- Нажмите сенсорную кнопку .
- Установите нужное время.
- Подтвердите нажатием кнопки **OK**.
- Нажмите сенсорную кнопку , чтобы вернуться в меню выбранного режима приготовления.

Изменение настроенного времени приготовления

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

При сбое в сети электропитания настройки удаляются.

Удаление настроенного времени приготовления

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

Если удалить **Время приг.**, настроенное время для **Готовность в** и **Запуск в** тоже удалится.

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

Управление прибором

Отмена процесса приготовления

- Нажмите сенсорную кнопку выбранного режима или сенсорную кнопку ↵.
- Если появляется Отменить процесс, подтвердите нажатием *OK*.

Затем выключите нагрев и освещение рабочей камеры. Установленное время приготовления будет удалено.

Появляется главное меню.

Когда функция Быстрое охлаждение включена, дверца автоматически приоткрывается по окончании процесса приготовления и охлаждающий вентилятор быстро остужает приготовленную пищу и рабочую камеру.

Касанием сенсорной кнопки выбранного режима приготовления вы возвращаетесь в главное меню.

Прерывание процесса приготовления в режиме работы Приготовление на пару

Во время приготовления пищи исключительно на пару рекомендуется держать дверцу закрытой, чтобы пар не выходил и установленная температура в рабочей камере не снижалась.

В режиме Приготовление на пару , а также в программах приготовления пищи исключительно на пару можно прервать процесс приготовления и остановить время приготовления.



Опасность ожога горячим паром!

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

Отойдите на шаг назад и дождитесь, пока горячий пар не рассеется.

- Если вы хотите прервать процесс приготовления, откройте дверцу.

Процесс приготовления прервется, а время приготовления остановится.



Опасность получения травм вследствие контакта с горячими поверхностями и горячим продуктом!

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

Надевайте защитные перчатки при помещении или извлечении горячих продуктов, а также при работе с горячей рабочей камерой.

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

- Если вы хотите продолжить процесс приготовления, закройте дверцу.

Процесс приготовления продолжится при текущей температуре рабочей камеры. Счётчик оставшегося времени продолжит работать.

Предварительный нагрев рабочей камеры



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





Предварительный нагрев рабочей камеры необходим только для некоторых видов приготовления.

- В большинстве случаев вы можете начинать готовить в холодной рабочей камере и использовать тепло уже во время нагрева.
- При следующих видах приготовления и режимах работы необходимо предварительно нагреть рабочую камеру:
 - Тёмное тесто для приготовления хлеба, а также ростбиф и филе в рабочих режимах **Конвекция плюс** , **Конвекция с паром**  и **Верхний/нижний жар** 
 - Пироги и выпечка с коротким временем приготовления (до 30 минут) и нежным тестом (например, бисквит) в рабочем режиме **Верхний/нижний жар**  (без функции **Booster**)

Booster

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

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

- Конвекция плюс 
- Верхний/нижний жар 
- Автоматика жарения 
- Конвекция с паром 

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

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

Для таких продуктов выключайте функцию **Booster**.

Выключение функции Booster для процесса приготовления

- Выберите настройку **Booster** | **Выкл.**, прежде чем выбирать нужный режим.


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

Если после этого вы снова захотите запустить процесс приготовления с функцией **Booster**, выберите настройку **Booster** | **Вкл.**, чтобы снова включить функцию.

Управление прибором

Быстрое охлаждение

Функция Быстрое охлаждение позволяет быстро охладить приготовленную пищу и рабочую камеру по завершении процесса приготовления.

Эта функция недоступна в режиме Приготовление на пару .

Выключение функции Быстрое охлаждение для процесса приготовления

- Выберите установку Быстрое охлаждение | Выкл., прежде чем выбрать нужный режим работы.

Если функция Поддерж. тепла также включена, появляется При деактивации «Быстрого охлад.» «Поддерж-е тепла» также выключается..

Функции Быстрое охлаждение и Поддерж. тепла выключены. По окончании процесса приготовления дверца остаётся закрытой. Охлаждающий вентилятор остужает приготовленную пищу и рабочую камеру.


Если после этого вы снова захотите запустить процесс приготовления с функцией Быстрое охлаждение, выберите установку Быстрое охлаждение | Вкл., чтобы снова включить функцию.

Поддерж. тепла

С помощью функции Поддерж. тепла можно поддерживать приготовленную пищу в тёплом состоянии по завершении приготовления; при этом блюдо не будет продолжать готовиться.

Приготовленная пища поддерживается в тёплом состоянии на предварительно установленной температуре (см. главу «Установки», раздел «Рекоменд. температуры»).

Функцию Поддерж. тепла можно использовать только в сочетании с функцией Быстрое охлаждение.

Эта функция недоступна в режиме Приготовление на пару .

Включение Поддерж. тепла для процесса приготовления

- Выберите установку Поддерж. тепла | Вкл., прежде чем выбрать нужный режим работы.

Если функция Быстрое охлаждение также выключена, появляется Для функции «Подд. тепла» треб. «Быстрое охлад.». «Быстр. охл.» должно быть активировано..

- При необходимости подтвердите сообщение нажатием **ОК**.


Функции Поддерж. тепла и Быстрое охлаждение включены. По окончании процесса приготовления дверца автоматически приоткрывается. Охлаждающий вентилятор быстро охлаждает приготовленную пищу и рабочую камеру до предустановленной температуры.


Как только заданная температура достигается, дверца вновь автоматически закрывается, чтобы поддерживать приготовленную пищу в тёплом состоянии.

Если после этого вы снова захотите запустить процесс приготовления без функции Поддерж. тепла, выберите установку Поддерж. тепла | Выкл., чтобы снова выключить функцию.

Установка для функции Быстрое охлаждение не изменяется.

Использование режима Приготовление на пару

В режиме работы Приготовление на пару  пища готовится исключительно на пару (см. главу «Принцип управления», раздел «Всасывание воды»).

По сравнению с режимом работы Конвекция с паром , используется большее количество воды, которое непрерывно добавляется в рабочую камеру в виде пара с максимальной температурой 100 °С.

При этом приготавливаемый продукт **не** подрумянивается.

Совет: В процессе приготовления держите дверцу закрытой во избежание утечки пара.

Обратите внимание на указания в главе «Чистка и уход», раздел «Испарить остат. воды».

Подходящие для приготовления продукты

Приготовление на пару позволяет лучше сохранить присущий продуктам вкус, чем традиционные способы термообработки. Поэтому мы рекомендуем не добавлять соль вообще или добавлять её только после приготовления. Продукты питания также сохраняют свою форму и свежий внешний вид.

- **Овощи** отлично подходят для приготовления на пару, в частности для бланширования. Во время приготовления на пару витамины и минералы сохраняются почти полностью, поскольку продукты не находятся в воде.
- **Рис** готовится в воде и полностью впитывает её в процессе приготовления, поэтому питательные веще-

ства не теряются. **Молочную рисовую кашу** готовить очень просто, так как её не нужно перемешивать и она не пригорает.

- При приготовлении **блюда из яиц** (например, яичной заправки, крем-брюле или суфле) результат получается очень равномерным и мелкопористым.

Контейнер для приготовления

Выбирайте контейнеры, подходящие для приготовления соответствующих продуктов (см. главу «Оснащение», раздел «Принадлежности, входящие в комплект и приобретаемые дополнительно»).

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

Собственная посуда

Вы можете использовать собственную посуду. При этом обратите внимание на следующее:

- **Всегда** задвигайте универсальный противень на уровень 1 для сбора жидкости. Помещайте посуду на решётку или в контейнер для приготовления на уровне 3.
- Посуда должна подходить для духовых шкафов и быть устойчивой к воздействию пара. Если для приготовления на пару вы хотите использовать пластиковую посуду, осведомитесь у производителя, годится ли она для этого.
- Толстостенная посуда, например из фарфора, керамики или фаянса, менее пригодна для приготовления на пару. Толстые стенки плохо про-

Приготовление на пару

водят тепло, и время приготовления, указанное в таблицах, заметно увеличивается.

- Между верхним краем посуды и верхней частью рабочей камеры должен оставаться небольшой промежуток, чтобы в ёмкость проникало достаточное количество пара.

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.

Приготовление с использованием жидкостей

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

Указания по таблицам приготовления

Таблицы приготовления можно найти в конце этого документа.

Уровень приготовления

Всегда задвигайте универсальный противень на уровень 1 для сбора жидкости.

Помещайте решётку для выпечки и запекания или контейнер на уровень 3.

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

Температура

При приготовлении на пару максимальная температура составляет 100 °С. При этой температуре происходит приготовление практически всех продуктов. Приготовление некоторых чувствительных продуктов, например ягод, должно осуществляться при более низких температурах, иначе ягоды полопаются.

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.

Овощи

Свежие продукты

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

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, сморщенные куски. Время приготовления смотрите, пожалуйста, на упаковке.

Контейнер для приготовления

Продукты, которые имеют небольшой размер (например, горох, стебли спаржи), не образуют или практически не образуют полостей, поэтому пар с трудом проникает внутрь. Чтобы добиться равномерного приготовления, выбирайте для этих продуктов неглубокие контейнеры и заполняйте их только на 3–5 см. Распределяйте большие объемы продукта по нескольким неглубоким контейнерам для приготовления.

В одном контейнере можно готовить разные овощи с одинаковым временем приготовления.

Для термообработки овощей, которые готовятся в жидкости, например краснокочанной капусты, используйте перфорированные контейнеры.

Уровень приготовления

При приготовлении в перфорированных контейнерах красящих овощей, например свёклы, не кладите под них другие продукты. Таким образом вы предотвратите окрашивание стекающим соком.

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. 25 мин

нерассыпчатый картофель, разрезанный пополам:

ок. 30 мин

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 — иные продукты, то задвигайте контейнер с рыбой прямо над универсальным противнем, чтобы избежать смешения вкусов из-за капающей 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 ло-

Приготовление на пару

сося.

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 °С от 60 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.

Мясо

Свежие продукты

Подготовьте мясо, как обычно.

Продукты глубокой заморозки

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

Подготовка

Мясо, которое нужно обжарить, а затем потушить, например, гуляш, необходимо обжарить на панели 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. Сок, собранный в универсальный противень, можно использовать для приготовления соусов или заморозить на будущее.

- Для получения **крепкого бульона** подходит суповая курица, а также говядина – кусок окорока, грудинка, спинная часть (лопатка) и кость для варки. Кладите мясо в контейнер вместе с костями, овощами для супа и холодной водой. Чем продолжительнее время приготовления, тем более крепким получится бульон.

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.

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.

Изделия из теста

Сухие продукты

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

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

Свежие продукты

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

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

Фрукты


Во избежание потери сока готовьте фрукты в неперфорированных контейнерах.


При приготовлении фруктов в перфорированном контейнере собирайте сок в универсальный противень.

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

Конвекция с паром

Использование режима Конвекция с паром

В режиме Конвекция с паром  при запекании, жарке или приготовлении пищи используется как нагрев рабочей камеры, так и функция увлажнения (см. главы «Главное меню и подменю» и «Принцип управления», раздел «Всасывание воды»).

Всасываемая вода поступает в рабочую камеру в процессе приготовления путем 1–3 паровых ударов. Блюда готовятся равномерно и, в отличие от режима Приготовление на пару , благодаря более высокой температуре одновременно подрумяниваются.

Выступление влаги на внутреннем стекле дверцы во время парового удара является нормой. Этот конденсат в процессе приготовления испаряется.

Обратите внимание на указания в главе «Чистка и уход», раздел «Испарить остат. воды».


Подходящие для приготовления продукты

Паровой удар длится около 5–8 минут. Количество и момент времени для паровых ударов подбираются в зависимости отготавливаемых продуктов.

- Наиболее оптимальный процесс подъема **дрожжевого теста** обеспечивается с помощью парового удара в начале процесса приготовления.
- **Хлеб и булочки** лучше поднимаются при паровом ударе в начале выпекания. Корочка становится более блестящей, если в конце процесса приготовления выполняется ещё один паровой удар.
- При **запекании жирного мяса** паровой удар в начале процесса приготовления обуславливает лучшее вытапливание жиров.

Приготовление с использованием пара не подходит для тех видов теста, которые содержат очень большое количество влаги, например белковой выпечки. Здесь при выпекании должен происходить процесс сушки.

Совет: Для справки используйте прилагаемые рецепты или приложение Miele.


 Опасность получения ожогов из-за горячего водяного пара! Водяной пар может сильно ошпарить. Кроме того, конденсация водяного пара на панели управления ведёт к замедлению реакции на нажатие сенсорных кнопок. Не открывайте дверцу во время паровых ударов.


Если вы хотите приготовить продукт, например, хлеб или булочки, в пред-варительно нагретой рабочей камере, рекомендуется запускать паровые удары вручную. Выполните первый паровой удар сразу же после помещения продукта в прибор.

При выборе более чем одного парового удара второй паровой удар может быть выполнен только после того, как температура рабочей камеры достигнет 130 °С.

Автомат. паровой удар


После фазы нагрева паровой удар срабатывает автоматически.

Вода испаряется в рабочую камеру. На дисплее появляется .


После парового удара  гаснет.

■ Доведите продукт до готовности.



1 паровой удар, 2 паровых удара или 3 паровых удара


Вы можете запустить паровые удары самостоятельно, как только загорится сенсорная кнопка .



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

Совет: Для определения момента парового удара ориентируйтесь на информацию в книге рецептов, входящей в комплект поставки, или в приложении Miele. Для напоминания о данном моменте используйте функцию Таймер .

■ Нажмите сенсорную кнопку .

Запустится паровой удар. На дисплее появится , а сенсорная кнопка  погаснет.

■ Действуйте соответствующим образом для запуска следующих паровых ударов, как только загорится сенсорная кнопка .


После последнего парового удара сенсорная кнопка  и индикация  на дисплее погаснут.

■ Доведите продукт до готовности.

Автомат. программы

Разнообразные автоматические программы гарантируют превосходные результаты приготовления.

Категории

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

Обратите внимание на указания в главе «Чистка и уход», раздел «Испарить остат. воды».

Использование автоматических программ

■ Выберите Автомат. программы .

Появляется список установок.

■ Выберите нужную категорию.

Появляется индикация списка автоматических программ, имеющих для выбранной категории.

■ Выберите нужную автоматическую программу.

■ Следуйте указаниям на дисплее.

Указания по использованию

- Степень готовности отображается с помощью шкалы с семью сегментами. Установить желаемую степень готовности можно в области навигации.
- При использовании автоматических программ вам помогут прилагаемые рецепты. С помощью соответствующей автоматической программы можно приготовить блюда по похожим рецептам, но с другим количеством продуктов.


- Прежде чем начать выполнение автоматической программы, дайте рабочей камере остыть до комнатной температуры.
- Будьте осторожны при открывании дверцы, когда помещаете продукт в горячую рабочую камеру. Наружу может вырваться горячий пар. Отойдите на шаг назад и подождите, пока не выйдет пар. Следите за тем, чтобы не соприкоснуться ни с горячим паром, ни с горячими стенками рабочей камеры. Существует опасность ошпариться и обжечься.
- В некоторых автоматических программах необходимо переждать время предварительного нагрева, прежде чем помещать продукт в рабочую камеру. На дисплее появится соответствующее указание с интервалом времени.
- В некоторых автоматических программах по истечении определённого времени приготовления необходимо добавлять жидкость. Соответствующее сообщение с указанием времени появится на дисплее (например, указание о необходимости долить жидкость).
- В автоматической программе отображается приблизительное время приготовления. В зависимости от текущего процесса приготовления оно может уменьшаться или увеличиваться. При этом время может меняться в зависимости от исходной температуры мяса.

В этой главе вы найдёте информацию по следующим функциям:


- Размораживание
- низкотемпературное приготовление
- Консервирование
- Сушка
- Замороженные продукты/готовые блюда
- Подогрев посуды

Размораживание

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

- Выберите Другие .
- Выберите Размораживание.
- Измените при необходимости рекомендуемую температуру.

Воздух в рабочей камере циркулирует, и замороженный продукт бережно размораживается.

 Опасность заражения из-за образования бактерий.

Такие бактерии, как сальмонелла, могут приводить к очень серьёзным пищевым отравлениям. При размораживании рыбы и мяса (особенно птицы) следите за чистотой.

Не используйте жидкость после размораживания продуктов.

Готовьте продукты сразу после размораживания.

Рекомендации

- Размораживайте продукт без упаковки на универсальном противне или в миске.

- Для размораживания птицы используйте универсальный противень с лежащей на нём решёткой. Тогда продукт не будет лежать в жидкости, образующейся при размораживании.
- Мясо, птицу или рыбу перед приготовлением не обязательно размораживать полностью. Достаточно, если продукты подтают. При этом их поверхность будет достаточно мягкой, чтобы впитать приправы.

Низкотемпературное приготовление

Низкотемпературное приготовление идеально для нежных кусков говядины, свинины, телятины или мяса ягнёнка, которые должны готовиться до определённой степени прожарки. Кусок мяса сначала в течение короткого времени сильно нагревается и обжаривается равномерно со всех сторон.

Затем мясо кладётся в заранее прогретую рабочую камеру, где оно деликатно доводится до готовности при более низкой температуре и в течение длительного времени.

При этом мясо становится менее жёстким. Внутри него начинает циркулировать сок, и он распределяется равномерно вплоть до внешних слоёв. Результат приготовления получается очень нежным и сочным.

- Используйте только выдержанное нежирное мясо без жил и подкожного жира. Предварительно удалите кости.
- Для обжаривания используйте масло, который можно нагревать до очень высокой температуры (например, топленое масло, пищевое растительное масло).

Другие варианты использования

- Не накрывайте мясо крышкой в процессе приготовления.


Время приготовления составляет ок. 2–4 часов и зависит от веса, размера и нужной степени готовности мяса.


- Мясо можно нарезать сразу после приготовления. Время выдержки не требуется.
- Поддерживайте мясо в тёплом состоянии в рабочей камере, пока не будет накрыт стол. Результат приготовления от этого не пострадает.
- Положите его на подогретые тарелки и подавайте с очень горячим соусом, чтобы оно не остыло слишком быстро. Мясо имеет оптимальную для употребления температуру.

Использование режима Верхний/нижний жар

Ориентируйтесь на сведения в таблицах приготовления, которые можно найти в конце этой инструкции.

Используйте универсальный противень с лежащей на нём решёткой для выпечки и запекания.


- Задвиньте универсальный противень с решёткой на уровень 2.
- Выберите режим работы Верхний/нижний жар  и температуру 120 °С.
- Предварительно прогрейте рабочую камеру вместе с универсальным противнем и решёткой для выпечки и запекания в течение примерно 15 минут.
- Пока рабочая камера нагревается, хорошо обжарьте кусок мяса со всех сторон на панели конфорок.

 Опасность получения ожогов при контакте с горячими поверхностями! Во время работы комби-пароварка нагревается. Вы можете обжечься при контакте с нагревательными элементами, рабочей камерой и принадлежностями.

Надевайте защитные перчатки при размещении или вытаскивании горячих продуктов, а также при работах с горячей рабочей камерой.


- Положите на решётку для выпечки и запекания обжаренное мясо.
- Уменьшите температуру до 100 °С (см. главу «Таблицы приготовления»).
- Доведите мясо до готовности.

Консервирование

 Опасность заражения из-за образования бактерий.

После однократного консервирования бобовых и мяса споры ботулинического токсина не уничтожаются полностью. При этом могут образовываться токсины, приводящие к тяжёлым отравлениям. Эти споры убиваются только путем последующего разогрева.

В течение 2 дней **обязательно** прокипятите второй раз бобовые и мясо после остывания.

 Опасность травмирования из-за избыточного давления в закрытых банках.

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


Не кипятите и не нагревайте жестяные консервные банки.

Другие варианты использования

Подготовка фруктов и овощей

Данные относятся к 6 банкам объемом 1 л.

Используйте только специальные стеклянные банки, имеющиеся в продаже (банки для заготовок или банки с завинчивающейся крышкой). Используйте только целые, неповрежденные стеклянные банки и резиновые кольца.

- Перед консервированием ополосните банки кипятком и наполните максимум до высоты на 2 см ниже края.
- После наполнения очистите края банок с помощью чистой салфетки и горячей воды и закройте их.
- Задвиньте универсальный противень на уровень 2 и поставьте на него банки.
- Выберите режим работы **Конвекция** плюс  и температуру 160–170 °C.
- Подождите до начала образования пузырьков (т. е. когда в банках будут равномерно подниматься пузырьки).

Своевременно понизьте температуру, чтобы не переварить продукт.


Консервирование фруктов и огурцов


- Как только бурление в банках станет заметным, установите указанную температуру подогрева и оставьте банки на указанное время в рабочей камере.

Консервирование овощей


- Как только бурление в банках станет заметным, установите указанную температуру кипячения и прокипятите овощи в течение указанного времени.
- После кипячения установите указанную температуру подогрева и оставьте банки на указанное время в рабочей камере.

		
Фрукты	—/—	30 °C 25–35 мин
Огурцы	—/—	30 °C 25–30 мин
Свёкла	120 °C 30–40 мин	30 °C 25–30 мин
Фасоль (зелёная или жёлтая)	120 °C 90–120 мин	30 °C 25–30 мин

 Температура и время кипячения, как только станет видно бурление

 Температура и время подогрева

Извлечение банок после консервирования

 Опасность получения ожогов из-за горячих поверхностей. После консервирования банки очень горячие. Надевайте кухонные рукавицы при извлечении банок.

- Достаньте банки из рабочей камеры.
- Накройте их полотенцем и оставьте стоять прим. 24 часа в месте, где нет сквозняков.
- **Обязательно** прокипятите в течение 2 дней второй раз бобовые или мясо после остывания.
- Снимите с банок фиксаторы и после этого проверьте, все ли банки закрыты.

Прокипятите незакрывшиеся банки сразу или храните их в прохладном месте и сразу употребите законсервированные овощи и фрукты.

- Следите за банками во время хранения. Если во время хранения банки открылись или навинчивающаяся крышка вздулась и при открытии не щелкнула, выбросьте содержимое банки.

Другие варианты использования


Вяление

Сушка или вяление является традиционным способом консервирования фруктов, некоторых видов овощей и зелени.






Главным условием является то, чтобы фрукты и овощи были свежими, со зрелыми и без вмятин.




- При необходимости удалите кожуру и косточки из продукта для сушки и измельчите его.
- В зависимости от размера равномерно распределите продукт для сушки на решётке для выпечки и запекания или на универсальном противне в один слой.


Совет: При наличии можно также использовать перфорированный противень Гурмэ для выпечки и приготовления в режиме AirFry.

- Сушите одновременно максимум на 2 уровнях.
Разместите продукт для сушки на уровнях 1+3.
Если вы используете решётку для выпечки и запекания и универсальный противень, ставьте универсальный противень под решёткой.
- Выберите Конвекция плюс .
- Измените рекомендуемую температуру и установите время сушки.
- Регулярно переворачивайте продукт для сушки на универсальном противне.

Сушка целых и разрезанных пополам продуктов длится дольше, чем сушка измельчённых продуктов.


Продукт для сушки		🌡️ [°C]	⌚ [ч]
Фрукты		60–70	2–8
Овощи		55–65	4–12
Грибы		45–50	5–10
Зелень *		30–35	4–8

 Режим работы, 🌡️ температура, ⌚ время сушки,  Конвекция плюс,  Верхний/нижний жар

* Сушите зелень только на универсальном противне на уровне 2, используйте режим работы Верхний/нижний жар , так как для режима работы Конвекция плюс включается вентилятор.

- Уменьшите температуру, если в рабочей камере образуются капли воды.

Извлечение высушенных продуктов

 Опасность получения ожогов из-за горячих поверхностей!
Во время работы комби-пароварка нагревается. Вы можете обжечься при контакте с нагревательными элементами, рабочей камерой и принадлежностями.
При извлечении высушенных продуктов используйте кухонные рукавицы.

- Дайте высушенным фруктам или овощам остыть.

Сухофрукты должны быть полностью сухими, но при этом мягкими и эластичными. При протыкании или прорезании не должен выступать сок.

- Храните высушенные овощи и фрукты в хорошо закрытых стеклянных или жестяных банках.

Замороженные продукты/ готовые блюда

Рекомендации по приготовлению пирогов, пиццы и багетов

- Выпекайте пироги, пиццу и багеты на решётке, покрытой бумагой для выпечки.
Противень для выпечки или универсальный противень при приготовлении этих быстрозамороженных продуктов могут настолько сильно деформироваться, что их может быть невозможно извлечь из рабочей камеры в горячем состоянии. Каждое последующее применение будет приводить к дальнейшей деформации.
- Выбирайте более низкую температуру из рекомендуемых на упаковке.

Рекомендации по приготовлению картофеля фри, крокетов и т. п.


- Эти быстрозамороженные продукты можно готовить на противне для выпечки или универсальном противне.
- Выбирайте более низкую температуру из рекомендуемых на упаковке.
- Несколько раз переворачивайте продукт во время приготовления.

Приготовление замороженных продуктов/готовых блюд

Бережная обработка продуктов благоприятна для вашего здоровья. Поэтому пироги, пиццу, картофель фри и выпечку следует готовить только до золотистого цвета, а не до коричневого.


- Выберите рекомендуемые режим работы и температуру (см. данные на упаковке).
- Предварительно нагрейте рабочую камеру.
- Поместите продукт на уровень приготовления, рекомендуемый на его упаковке, в подогретую рабочую камеру.
- Проверяйте готовность продукта спустя наименьший промежуток времени из рекомендованных на упаковке.

Подогрев посуды

Используйте для нагрева посуды режим **Конвекция плюс** .

Подогревайте только термостойкую посуду.

- Задвиньте решётку для выпечки и запекания на уровень 1 и поставьте на неё посуду. В зависимости от размеров посуды можно поставить её также на дно рабочей камеры и дополнительно снять боковые направляющие.
- Выберите **Конвекция плюс** .
- Установите температуру 50–80 °С.

 **Опасность получения ожогов из-за горячих поверхностей!**

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

Перед тем как извлекать посуду, наденьте кухонные рукавицы.

- Выньте нагретую посуду из рабочей камеры.

Выпекание

Бережная обработка продуктов благоприятна для вашего здоровья. Поэтому пироги, пиццу, картофель фри и выпечку следует готовить только до золотистого цвета, а не до коричневого.

Рекомендации по выпеканию

- Установите длительность приготовления. Процесс выпекания не должен быть отсрочен задолго до его начала при использовании таймера. Тесто подсохнет, а дрожжи утратят свои свойства.
- Как правило, можно использовать решётку, противень для выпечки, универсальный противень и любую форму для выпечки из термостойкого материала.
- Старайтесь не пользоваться светлыми формами с тонкими стенками из блестящего материала, так как в них подрумянивание получается неравномерным или слабым. При неблагоприятных обстоятельствах продукт не пропечётся.
- Пироги в прямоугольной или продолговатой форме размещайте поперёк рабочей камеры. В этом случае распределение тепла в форме будет оптимальным и выпечка пропечётся равномерно.
- Всегда ставьте формы для выпечки на решётку.
- Выпекайте фруктовые пироги и высокие открытые пироги в универсальном противне.

Использование бумаги для выпечки

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

- Используйте бумагу для щёлочной выпечки, поскольку щёлочь, используемая при приготовлении теста, может повредить поверхность с покрытием PerfectClean.
- Используйте бумагу для выпечки при приготовлении бисквитов, безе, миндальных пирожных и т. п. Это тесто легко прилипает из-за большого содержания яичного белка.
- Используйте бумагу для выпечки при приготовлении быстрозамороженных продуктов на решётке.

Указания по таблицам приготовления

Таблицы приготовления можно найти в конце этого документа.

Выбор температуры

- В основном рекомендуется выбирать более низкую температуру. Разумеется, при более высоких температурах время выпекания сокращается, однако подрумянивание может быть очень неравномерным, и при некоторых обстоятельствах выпечка может не получиться.

Выбор времени приготовления

Если нет особых указаний, значения времени в таблицах приготовления действуют для приготовления без предварительного нагрева рабочей камеры. При предварительном нагреве время приготовления сокращается примерно на 10 минут.

- Спустя наиболее короткое время из интервала всегда проверяйте готовность блюда. Проколите тесто деревянной палочкой.

Если тесто не налипает на палочку, значит продукт готов.


Указания по режимам работы

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

Использование режима Автомат. программы

- Следуйте указаниям на дисплее.

Использование режима Конвекция плюс

Вы можете готовить при более низких температурах, чем в режиме Верхний/нижний жар , поскольку тепло сразу распределяется в рабочей камере. Используйте этот режим работы, если хотите готовить одновременно на нескольких уровнях.

- 1 уровень: разместите приготовляемый продукт на уровне 2.
- 2 уровня: разместите приготовляемый продукт на уровнях 1+3 или 2+4.
- 3 уровня: разместите приготовляемый продукт на уровнях 1+3+5.

Рекомендации

- Если вы готовите одновременно на нескольких уровнях, устанавливайте универсальный противень на самый нижний из них.
- Выпекайте влажную выпечку или пироги максимум на 2 уровнях одновременно.

Использование режима Конвекция с паром

Используйте этот режим работы для приготовления с использованием пара.

- Разместите продукт на уровне 2.

Использование режима Интенсивное выпекание

Используйте этот режим работы для выпекания пирогов с сочной начинкой.

Не используйте этот режим для выпекания плоской выпечки.

- Разместите пирог на уровне 1 или 2.

Использование режима Верхний/нижний жар

Очень хорошо подходят матовые и тёмные формы для выпечки из чёрной жести, тёмной эмали, потемневшей белой жести или матового алюминия; термостойкие стеклянные формы и формы с покрытием.

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

- Разместите приготовляемый продукт на уровне 1 или 2.

Использование режима Конвекция Есо

Используйте этот режим работы для энергоэкономичного выпекания небольших объёмов, например быстрозамороженной пиццы, замороженных булочек или фигурного печенья.

- Разместите приготовляемый продукт на уровне 2.

Запекание

Советы по запеканию

- Вы можете использовать любую посуду из термостойкого материала, например формы для запекания, кастрюлю для жаркого, стеклянную форму, рукав или пакет для запекания, глиняную посуду, универсальный противень, решётку и/или брызгозащитный экран (при наличии) на универсальном противне.
- **Предварительный нагрев** рабочей камеры требуется только при приготовлении ростбифа и филе. В большинстве случаев предварительный нагрев не требуется.
- Для запекания мяса используйте **закрытую посуду**, например форму для запекания. Мясо останется сочным внутри. Рабочая камера будет чище, чем при запекании на решетке. Образуется достаточное количество сока для приготовления соуса.
- Если вы используете **рукав или пакет для запекания**, учитывайте указания на упаковке.
- Если вы используете для запекания **решётку или открытую посуду**, то нежирное мясо можно смазать жиром, обложить или нашпиговать ломтиками сала.
- **Приправьте** мясо и положите его в ёмкость для приготовления. Распределите по нему кусочки масла или маргарина или полейте мясо растительным маслом или пищевым жиром. К большому постному жаркому (2–3 кг) и жирной птице добавьте ок. 1/8 л воды.
- Во время запекания не добавляйте слишком много жидкости. Это помешает **подрумняиванию** мяса. Мясо подрумянится в конце приготовления. Мясо приобретёт более интенсивный коричневый цвет, если спустя примерно половину времени приготовления снять с посуды крышку.





- По окончании процесса приготовления извлеките продукт из рабочей камеры, накройте его и **оставьте** на 10 минут. Тогда при разрезании из него будет вытекать меньше сока.
- Кожица **птицы** будет хрустящей, если за 10 минут до окончания приготовления смазать птицу слабосоленой водой с помощью кисточки.

Указания по таблицам приготовления

Таблицы приготовления приведены в конце этого документа.

- Придерживайтесь указанных диапазонов температур, уровней загрузки и значений времени. При этом учтены разные обстоятельства: посуда, размер мясных кусков и типичные характеристики процесса приготовления.

Выбор температуры

- В основном рекомендуется выбирать более низкую температуру. При более высоких температурах мясо подрумянится, но не будет готово.
- В режимах Конвекция плюс , Конвекция с паром  и Автоматика жарения  выбирайте температуру примерно на 20 °C ниже, чем в режиме Верхний/нижний жар .
- Для кусков мяса весом более 3 кг выбирайте температуру прим. на 10 °C ниже, чем указано в таблице. Процесс запекания будет длиться немного дольше, но мясо приготовится равномернее и корочка не будет слишком толстой.
- Для запекания на решётке выбирайте температуру примерно на 10 °C ниже, чем для запекания в закрытой посуде.

Выбор времени приготовления

Если нет особых указаний, то значения времени в таблице приготовления даны для приготовления без предварительного нагрева рабочей камеры.


- Длительность приготовления можно определить, умножив высоту вашего жаркого (см) на время для каждого см. высоты (мин/см), в зависимости от вида мяса:
 - говядина/дичь: 15–18 мин/см
 - свинина/телятина/баранина: 12–15 мин/см
 - ростбиф/филе: 8–10 мин/см
- Всегда проверяйте спустя короткое время (из указанного диапазона), не готово ли жаркое.


Рекомендации

- Время приготовления замороженного мяса увеличивается примерно на 20 минут на каждый килограмм.
- Замороженное мясо весом прим. до 1,5 кг можно жарить без предварительного размораживания.

Указания по режимам работы

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

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



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


Использование режима Автомат. программы

- Следуйте указаниям на дисплее.

Использование режима Конвекция плюс или Автоматика жарения

Эти режимы работы подходят для запекания блюд из мяса, рыбы и птицы до румяной корочки, а также для запекания ростбифа и филе.

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

В режиме Автоматика жарения  рабочая камера на этапе обжаривания сначала нагревается до высокой температуры (примерно 230 °C). Как только эта температура будет достигнута, комби-пароварка самостоятельно снизит её до заданной температуры приготовления (температуры для основной жарки).

- Разместите приготавливаемый продукт на уровне 2.

Использование режима Конвекция с паром

Используйте этот режим работы для приготовления с использованием пара.

- Разместите продукт на уровне 2.

Использование режима Верхний/нижний жар

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


- Разместите приготавливаемый продукт на уровне 2.

Использование режима Конвекция Есо

Используйте этот режим работы для запекания небольших кусков мяса.

- Разместите приготавливаемый продукт на уровне 2.

Гриль

 Опасность получения ожогов из-за горячих поверхностей.

Если вы готовите на гриле при открытой дверце, горячий воздух рабочей камеры больше не будет автоматически проходить через охлаждающий вентилятор и охлаждаться. Элементы управления нагреваются.

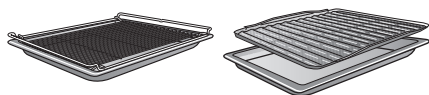
При приготовлении на гриле закрывайте дверцу.

Рекомендации по приготовлению на гриле

- При использовании режима «Гриль» необходим предварительный нагрев. Предварительно прогревайте ТЭН верхнего жара/гриля примерно 5 минут при закрытой дверце.
- Ополосните мясо под струёй холодной воды и вытрите его насухо. Не солите куски мяса перед запеканием на гриле, так как в противном случае из него вытечет сок.
- Нежирное мясо можно смазать растительным маслом. Не используйте другие масла или жиры, так как они быстро темнеют или дымятся.
- Очистите и посолите плоскую рыбу или ломтики рыбы. Вы также можете сбрызнуть рыбу лимонным соком.

- Используйте универсальный противень с расположенной на нём решёткой для выпечки и запекания или брызгозащитным экраном (при наличии). Брызгозащитный экран служит для защиты стекающего мясного сока от пригорания, что даёт возможность использовать его для других блюд. Для приготовления на гриле смажьте решётку для выпечки и запекания или брызгозащитный экран маслом с помощью кисточки и положите на неё продукты.

Не используйте противень для выпечки.



Указания по таблицам приготовления

Таблицы приготовления можно найти в конце этого документа.

- Соблюдайте указанные диапазоны температуры, уровни и длительность приготовления. При этом учитывайте разницу в размерах кусков мяса и личных предпочтений в приготовлении.
- Проверяйте готовность блюда спустя короткое время (из указанного диапазона).

Выбор температуры

- В основном рекомендуется выбирать более низкую температуру. При более высоких температурах мясо подрумянится, но не будет готово.

Выбор уровня приготовления

- Выбирайте уровень приготовления в зависимости от толщины приготавливаемого продукта.
- Плоский продукт размещайте на уровне 3 или 4.
- Продукт большей толщины размещайте на уровне 1 или 2.

Выбор времени приготовления ☺

- Для приготовления на гриле плоских ломтиков мяса или рыбы требуется ок. 6–8 минут для каждой стороны. Следите, чтобы ломтики продукта были примерно одинаковой толщины, тогда слишком большой разницы в продолжительности приготовления не будет.
- Всегда проверяйте готовность приготавливаемого продукта раньше, чем указано в рецепте.
- Для **пробы готовности** мяса нажмите на него ложкой. Так вы сможете определить степень его готовности.

- «с кровью»

Если мясо ещё очень эластичное, значит внутри оно ещё красное.

- средняя прожарка

Если мясо немного «поддаётся», значит внутри оно розовое.

- полная прожарка

Если мясо почти не «поддаётся», значит оно прожарилось.

Совет: Если поверхность больших кусков мяса уже сильно подрумянилась, но внутри мясо ещё не готово, переместите блюдо на более низкий уровень или уменьшите температуру гриля. Так его поверхность не станет слишком тёмной.

Указания по режимам работы

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

Использование режима Гриль большой


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

Весь ТЭН верхнего жара/гриля раскаляется докрасна для достижения требуемого теплового излучения.

Использование режима Гриль с обдувом


Этот режим работы подходит для запекания под грилем продуктов с большим диаметром, например курицы.

Для плоских продуктов в целом рекомендуется устанавливать температуру на 220 °С, для продуктов с большим диаметром — 180–200 °С.

 Опасность получения ожогов из-за горячих поверхностей!

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

Перед тем как приступить к очистке вручную, подождите, пока нагревательные элементы, рабочая камера и принадлежности остынут.

 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 духового шкафа пароструйный очиститель.

Все поверхности могут изменить цвет или внешний вид в целом, если их очищать неподходящими моющими средствами. Фронтальная поверхность комби-пароварки может особенно сильно пострадать от чистящих средств для духовых шкафов и удаления накипи.

На всех поверхностях легко образуются царапины. Царапины на стеклянных поверхностях в некоторых случаях могут привести к их разрушению.

Смывайте остатки моющих средств как можно быстрее.

Неподходящие моющие средства

Чтобы избежать повреждения поверхностей, не используйте при чистке:

- моющие средства, содержащие соду, аммиак, щелочи, кислоты или хлориды
- средства для растворения накипи на фронтальной панели прибора
- абразивные моющие средства (например, абразивный порошок, пасту, пемзу)
- моющие средства, содержащие растворители
- средства для чистки поверхностей из 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)
- меламиновые очистители для удаления загрязнений
- острые металлические скребки
- проволочные мочалки
- точечную очистку с применением механических средств
- средства для чистки духовых шкафов
- губки из нержавеющей стали

При достаточно длительном воздействии загрязнений на поверхность возникает вероятность того, что их больше нельзя будет устранить. Неоднократное использование прибора без проведения промежуточной очистки может значительно усложнить его очистку. Удаляйте загрязнения сразу.


Принадлежности не подходят для мытья в посудомоечной машине (за исключением контейнеров).

Совет: Загрязнения остатками фруктового сока или теста, образующиеся при использовании плохо закрывающихся форм для выпекания, рекомендуется удалять, пока рабочая камера ещё теплая.

Рекомендации по удобной очистке:

- Снимите дверцу.
- Снимите боковые направляющие с телескопическими направляющими FlexiClip (при наличии).
- Демонтируйте заднюю стенку с каталитической эмалью.

Удаление обычных загрязнений

Совет: Упростить очистку поможет программа Другие  | Чистка и уход | Смачивание (см. раздел «Уход»).

- Удалите конденсат в рабочей камере и в поддоне с помощью губки или губчатой салфетки.
- Рекомендуется удалять обычные загрязнения сразу с использованием тёплой воды, средства для мытья посуды и чистой губчатой салфетки или чистой, влажной салфетки из микрофибры.

- Тщательно удаляйте остатки чистящих средств чистой водой. Эта чистка особенно важна при уходе за деталями с покрытием PerfectClean, так как остатки моющих средств снижают антипригарный эффект.
- Затем вытрите все поверхности насухо мягкой тканью.

Очистка уплотнения

По периметру рабочей камеры для герметичности дверцы имеется уплотнение.

Оно может стать ломким и потрескаться из-за остатков жира.

- Рекомендуется очищать уплотнение после каждого процесса приготовления.

Если уплотнение установлено неправильно, во время приготовления из рабочей камеры может выходить пар.

Никогда не снимайте уплотнение.

Очистка пищевых контейнеров

Контейнеры можно мыть в посудомоечной машине.


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

Удаление стойких загрязнений (за исключением телескопических направляющих FlexiClip)

При выкипании фруктового сока или жидкости от жаркого на поверхностях могут образоваться стойкие цветные или матовые пятна. Эти пятна не влияют на эксплуатационные свойства прибора.

Не пытайтесь удалить подобные пятна во что бы то ни стало. Используйте только описанные вспомогательные средства.

- Удаляйте пригоревшие остатки скребком для стекла или мягкой проволочной губкой из нержавеющей стали (например, Spontex Spirinett), горячей водой и средствами для мытья посуды вручную.

Совет: Упростить очистку поможет программа Другие  | Чистка и уход | Смачивание (см. раздел «Уход»).

Каталитическая эмаль теряет свойства самоочистки под воздействием абразивных чистящих средств, грубых щёток и губок, а также средств для чистки духовых шкафов.

Демонтируйте детали с каталитической эмалью, прежде чем использовать такие средства.

Использование средства для чистки духовых шкафов

- При наличии очень стойких загрязнений на эмали, имеющей покрытие PerfectClean, нанесите средство для чистки духовых шкафов Miele на холодные поверхности.

Если спрей попадает в промежуточные полости и отверстия, при последующем приготовлении возникают резкие запахи.

Не наносите спрей на верхнюю часть рабочей камеры.

Не наносите спрей в промежуточные полости и отверстия в боковых стенках и в задней стенке рабочей камеры.

- Оставьте средство для чистки духовых шкафов для воздействия согласно указаниям на упаковке.

Средства для чистки духовых шкафов других производителей можно наносить только на холодные поверхности максимум на 10 минут.

- Дополнительно вы можете использовать после воздействия средства жёсткую сторону губки для мытья посуды.
- Тщательно удаляйте остатки чистящих средств чистой водой.
- Вытрите насухо все поверхности мягкой тканью.

Стойкие загрязнения на телескопических направляющих FlexiClip

Специальная смазка телескопических направляющих FlexiClip вымывается во время очистки в посудомоечной машине, что ухудшает свойства выдвижения.

Никогда не очищайте телескопические направляющие FlexiClip в посудомоечной машине.

При наличии стойких загрязнений на поверхностях или залипания шарикоподшипников из-за вытекания фруктового сока поступайте следующим образом:

- Ненадолго (примерно на 10 минут) замочите телескопические направляющие FlexiClip в горячем моющем растворе. При необходимости вы можете дополнительно использовать жёсткую сторону стандартной губки для мытья посуды. Шариковые подшипники вы можете очистить мягкой щёткой.

После очистки могут оставаться выцветшие следы или осветления, которые не влияют на свойства эксплуатации.

Очистка задней стенки с каталитической эмалью

Каталитическая эмаль самоочищается от капель масла и жира при высоких температурах. Вам не потребуются дополнительные моющие средства. Чем выше температура, тем эффективнее процесс очистки.

Каталитическая эмаль теряет свойства самоочистки под воздействием абразивных чистящих средств, грубых щёток и губок, а также средств для очистки духовых шкафов.

Демонтируйте детали с каталитической эмалью, прежде чем использовать подобные средства в рабочей камере.

Удаление загрязнений от приправ, сахара и т. п.

- Демонтируйте заднюю стенку (см. главу «Чистка и уход», раздел «Демонтаж задней стенки»).
- Очистите заднюю стенку вручную тёплой водой, средством для мытья посуды вручную и мягкой щёткой.
- Тщательно ополосните заднюю стенку.
- Высушите заднюю стенку, прежде чем снова её устанавливать.


Удаление загрязнений маслом и жиром

- Выньте все принадлежности (включая боковые направляющие) из рабочей камеры.
- Перед тем как запустить каталитическую очистку, удалите с внутренней стороны дверцы и с поверхностей с покрытием PerfectClean грубые загрязнения, чтобы они не пригорели.
- Выберите режим **Конвекция плюс**  и температуру 250 °С.
- Нагревайте пустую рабочую камеру в течение минимум 1 часа.

Продолжительность нагрева зависит от степени загрязнения.

Если каталитическая эмаль имеет сильные масляно-жировые загрязнения, то во время очистки в рабочей камере может образоваться плёнка.

Чистка и уход

 **Опасность получения ожогов из-за горячих поверхностей!**

Во время работы комби-пароварка нагревается. Вы можете обжечься при контакте с нагревательными элементами и рабочей камерой.


Перед началом ручной очистки подождите, пока нагревательные элементы и рабочая камера немного остынут.

- Очистите внутреннюю сторону дверцы и рабочую камеру тёплой водой, средством для мытья посуды и чистой губчатой салфеткой или чистой, влажной салфеткой из микрофибры.

С каждым дальнейшим нагревом до высоких температур постепенно устраняются остальные загрязнения.

Очистка верхней части рабочей камеры

Рекомендуется регулярно очищать верхнюю часть рабочей камеры от остатков пищи.

 **Опасность получения ожогов из-за горячих поверхностей!**

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

Перед тем как приступить к очистке вручную, подождите, пока нагревательные элементы, рабочая камера и принадлежности остынут.

Проникновение пара через плафон лампы может привести к повреждению комби-пароварки.

Никогда не вводите комби-пароварку в эксплуатацию с незакрепленным плафоном лампы.

ТЭН верхнего жара/гриля может быть поврежден.

Никогда не нажимайте на ТЭН верхнего жара/гриля.


- Очистите верхнюю часть рабочей камеры тёплой водой, средством для мытья посуды и чистой салфеткой или чистой, влажной салфеткой из микрофибры.

Испарить остат. воды

В процессе приготовления с использованием пара или функции увлажнения в испарительной системе может оставаться вода, например если процесс приготовления с использованием функции увлажнения прерывается вручную или в результате отключения электроэнергии.

При следующем запуске режима Приготовление на пару [55], Конвекция с паром [55] или автоматической программы с использованием функции увлажнения появляется сообщение: Испарить остат. воды.

- По возможности сразу запустите выпаривание остатков воды, чтобы при следующем процессе приготовления на продукт испарялась исключительно свежая вода и не происходило переполнение испарительной системы в результате всасывания дополнительной воды.

 **Опасность получения ожогов из-за горячего водяного пара!**

Водяной пар может сильно ошпарить.


Не открывайте дверцу во время выпаривания остатков воды.

Длительность выпаривания остатков воды зависит от количества воды.

Рабочая камера нагревается, и оставшаяся вода испаряется. В результате влага конденсируется в рабочей камере и на дверце.

- После остывания рабочей камеры обязательно удаляйте конденсат из рабочей камеры и с дверцы.

Немедленное выпаривание остатков воды

 **Опасность получения ожогов от водяного пара.**

Водяной пар может привести к сильному ошпариванию.

Не открывайте дверь во время паровых ударов.

- Выберите режим работы или автоматическую программу с использованием влажности.

Появится запрос *Испарить остат. воды*.

- Подтвердите нажатием *OK*.

Появится указание времени.

Начнется выпаривание остатков воды. Вы можете следить за ходом процесса приготовления.


Указанное время зависит от количества воды, находящейся в испарительной системе. Это время может быть скорректировано системой в процессе выпаривания в зависимости от фактически имеющегося количества воды.

В конце испарения остатков воды раздастся звуковой сигнал и появится *Готово*.

Вы можете выполнить процесс приготовления в каком-либо режиме или какой-либо автоматической программе с использованием пара.

При выпаривании остатков воды в рабочей камере и на дверце остаётся конденсат. Обязательно удалите его после остывания рабочей камеры.

Пропуск выпаривания остатков воды

 **Опасность заражения из-за загрязнённой воды в ёмкости!**

Если вы пропустите этап выпаривания остатков воды, в ёмкости могут поселиться микробы. Эта загрязнённая вода может выпариться на продукты во время следующего процесса приготовления.

По возможности сразу запустите выпаривание остатков воды, чтобы при следующем процессе приготовления на продукт испарялась исключительно свежая вода.

Во время последующего всасывания воды в рабочей камере возможно переполнение испарительной системы.

По возможности не прерывайте выпаривание остатков воды.

- Выберите режим работы или автоматическую программу с использованием функции увлажнения.

Появится *Испарить остат. воды*.

- Выберите *пропустить*.

Чистка и уход


Теперь можно выполнить процесс приготовления с помощью режима работы или автоматической программы, в которых используется функция увлажнения.


При выборе режима работы или автоматической программы с использованием функции увлажнения в следующий раз, а также при выключении комби-пароварки на дисплее снова появится напоминание о необходимости выпаривания остатков воды.

Чистка и уход

Смачивание

С помощью этой программы ухода можно замачивать стойкие загрязнения.

- Извлеките принадлежности из рабочей камеры.
- Удалите грубые загрязнения с помощью салфетки.
- Выберите Другие  | Чистка и уход | Смачивание.
- Следуйте указаниям на дисплее.

 Опасность получения ожогов из-за горячего пара!

По завершении программы ухода при открывании дверцы может выйти большое количество горячего пара. Вы можете обжечься паром.

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

- **Сразу** после замачивания удалите воду и конденсат из рабочей камеры и поддона с помощью губки или салфетки.


- Затем протрите рабочую камеру и внутреннюю сторону дверцы насухо салфеткой.

Совет: По завершении программы ухода **Смачивание** рекомендуется выполнить программу ухода **Сушка**, чтобы удалить влагу из недоступных частей рабочей камеры.

Сушка


Эта программа очистки и ухода позволяет удалить остаточную влагу из труднодоступных мест рабочей камеры, чтобы защитить камеру от коррозии.

Программа очистки и ухода **Сушка** может насчитывать до трёх этапов: выпаривание остатков воды в пустой рабочей камере, сушка путем нагревания рабочей камеры и быстрое охлаждение при слегка приоткрытой дверце.

 Опасность заражения из-за загрязнённой воды в ёмкости для воды!

Если не выполнять программу очистки и ухода **Сушка**, в ёмкости для воды могут поселиться микробы. Эта загрязнённая вода может выпариться на продукты во время следующего процесса приготовления.

Обязательно выполняйте программу очистки и ухода **Сушка**, чтобы полностью выпарить остатки воды.

- Выберите Другие  | Чистка и уход | Сушка.
- Выберите, когда следует запустить сушку: сразу или позже, и подтвердите выбор кнопкой **OK**.
- Следуйте указаниям на дисплее.

- Удалите воду и конденсат из рабочей камеры и поддона с помощью губки или салфетки.
- По завершении программы очистки и ухода Сушка выключите комби-пароварку.

Удаление накипи

Из системы парообразования необходимо регулярно удалять накипь; частота зависит от жёсткости воды.

Очистку от накипи можно провести в любое время.

Однако по прошествии определённого количества процессов приготовления появится автоматическое требование об удалении накипи из системы парообразования для поддержания её оптимальной работы.

На дисплей в убывающем порядке выводится отсчёт последних 10 процессов приготовления до удаления накипи. После этого использование режимов работы, автоматических программ и программ ухода с использованием функции подачи пара блокируется.

Эти режимы можно будет использовать снова только после удаления накипи. Все другие режимы, автоматические программы и программы ухода без использования функции увлажнения можно использовать по-прежнему.

Ход процесса удаления накипи

Если вы запустили процесс удаления накипи, то его необходимо выполнить полностью, так как прервать его невозможно.

Процесс удаления накипи продолжится приблизительно 140 минут и проходит в несколько этапов:

1. подготовка процесса удаления накипи
2. закачивание средства для удаления накипи
3. фаза воздействия
4. процесс промывания 1
5. процесс промывания 2
6. процесс промывания 3
7. выпаривание остатков воды и просушивание рабочей камеры

Подготовка процесса удаления накипи

Вам потребуется ёмкость вместимостью примерно 1 л.

Чтобы вам не приходилось держать ёмкость со средством для удаления накипи под всасывающей трубкой, в комплект поставки входит пластиковый шланг с присоской.

Для достижения оптимального результата очистки рекомендуем использовать входящие в комплект поставки таблетки для удаления накипи, разработанные специально для Miele.

Совет: Таблетки также можно приобрести через интернет-магазин Miele, в сервисной службе или в торговых точках Miele.


Другие таблетки для удаления накипи, которые помимо лимонной кислоты содержат прочие кислоты и/или нежелательные компоненты, например хлориды, могут привести к повреждениям.

Кроме того, требуемый эффект невозможно гарантировать при несоблюдении концентрации средства для удаления накипи.

Чистка и уход

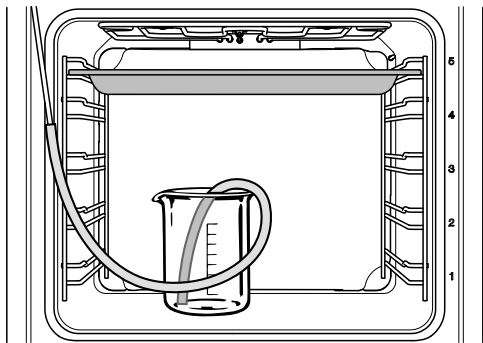
- Залейте в ёмкость примерно 900 мл холодной водопроводной воды и полностью растворите в ней две таблетки для удаления накипи.

Проведение процесса удаления накипи

- Выберите Другие .
- Выберите Чистка и уход.
- Выберите Удаление накипи.

Если режимы работы и автоматические программы с использованием функции увлажнения уже заблокированы, процесс удаления накипи можно запустить немедленно, нажав для подтверждения **OK**.

- Задвиньте универсальный противень на верхний уровень до упора, чтобы собрать средство для удаления накипи после его применения. Подтвердите указание с помощью кнопки **OK**.



- Закрепите пластиковый шланг одним концом на всасывающей трубке.
- Поставьте ёмкость со средством для удаления накипи на дно рабочей камеры.

- Установите другой конец пластикового шланга на дно ёмкости со средством для удаления накипи и закрепите изнутри присоской.

- Подтвердите нажатием кнопки **OK**.

Начнётся процесс всасывания. Слышен шум работы насоса.

Процесс всасывания можно в любое время прервать и снова запустить нажатием **OK**.

По завершении процесса всасывания появится сообщение.

- Подтвердите нажатием кнопки **OK**.

- Подготовьте 1 л свежей воды и следуйте указаниям на дисплее.

Запустится **фаза воздействия**. Вы можете отслеживать ход времени.

- Оставьте ёмкость вместе с присоединением шланга ко всасывающей трубке в рабочей камере.

Во время фазы воздействия система несколько раз всасывает жидкость. Слышен шум работы насоса.

Во время всего процесса подсветка рабочей камеры и охлаждающий вентилятор остаются включёнными.

В конце фазы воздействия раздастся звуковой сигнал.

Промывание испарительной системы после фазы воздействия

После фазы воздействия испарительную систему необходимо промыть **холодной** водопроводной водой, чтобы удалить остатки средства для удаления накипи.

Для этого через испарительную систему трижды прокачивается примерно 1 л водопроводной воды, которая собирается на универсальном противне.

Чтобы удалить остатки средства для удаления накипи, тщательно промойте ёмкость после первого процесса промывания.

- Следуйте указаниям на дисплее.

После третьего процесса промывания примерно на 1 минуту запускается насос для откачивания оставшейся воды из испарительной системы.


- Следуйте указаниям на дисплее.
- Извлеките универсальный противень, ёмкость и пластиковый шланг.
- Подтвердите нажатием кнопки **OK**.

Процесс промывания завершён.

Выпаривание остатков воды

После третьего процесса промывания запускаются процедуры выпаривания остатков воды и сушки.

- Закройте дверцу.

 **Опасность получения ожогов из-за горячего водяного пара!**

Водяной пар может сильно ошпарить.

Не открывайте дверцу во время выпаривания остатков воды.

Включается нагрев рабочей камеры, и на дисплее появляется длительность выпаривания остатков воды. Длительность автоматически корректируется в зависимости от фактического наличия остатков воды.


После выпаривания остатков воды автоматически запускается процесс сушки, позволяющий удалить влагу даже из недоступных частей рабочей камеры.


Завершение процесса удаления накипи

По окончании выпаривания остатков воды появляется информационное окно с указаниями по чистке прибора после удаления накипи.

- Подтвердите нажатием кнопки **OK**.

Раздаётся звуковой сигнал и появляется **Готово**.

- Выключите комби-пароварку кнопкой «Вкл./выкл.» .

 **Опасность получения ожогов из-за горячих поверхностей!**

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

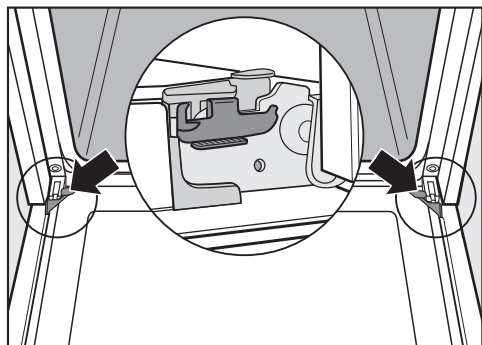
Перед тем как приступить к очистке вручную, подождите, пока нагревательные элементы, рабочая камера и принадлежности остынут.

- Затем очистите охлаждённую рабочую камеру от остатков средства для удаления накипи.
- Закройте дверцу только после высыхания рабочей камеры.

Чистка и уход

Демонтаж дверцы

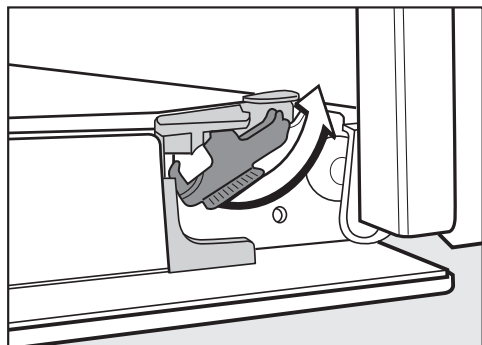
Дверца весит около 9 кг.



Дверца соединена с петлями с помощью держателей.

Прежде чем снимать дверцу с держателей, необходимо разблокировать фиксирующие скобы обеих дверных петель.

- Полностью откройте дверцу.



- Разблокируйте скобы, повернув их до упора.

Неправильное снятие дверцы приводит к повреждению комби-пароварки.

Никогда не тяните дверцу с держателей в горизонтальном направлении, так как они откинута и ударят комби-пароварку.

Никогда не тяните дверцу с держателей за ручку, поскольку она может сломаться.

- Прикройте дверцу до упора.



- Возьмитесь за дверцу с двух сторон и снимите с держателей по направлению вверх. Не допускайте перекоса дверцы.

Разборка дверцы

Дверца представляет собой открытую систему из 3 стеклянных панелей, частично покрытых теплоотражающим слоем.

В ходе эксплуатации через дверцу дополнительно подается воздух, благодаря чему наружная поверхность дверцы остаётся холодной.

Если в пространстве между стеклами дверцы осаждаются загрязнения, то дверцу можно разобрать для очистки внутренних поверхностей.

Царапины могут привести к поломке стекол дверцы.

Не используйте для очистки стекол дверцы абразивные средства, жёсткие губки и щётки с абразивной поверхностью, а также острые металлические скребки.

При очистке стекол дверцы также соблюдайте указания, относящиеся к передней поверхности комби-пароварки.

Средство для чистки духовых шкафов повреждает поверхность алюминиевых профилей.

Очищайте детали тёплой водой, средством для мытья посуды вручную и чистой губчатой салфеткой или чистой, влажной салфеткой из микрофибры.

При падении стёкла дверцы могут разбиться.

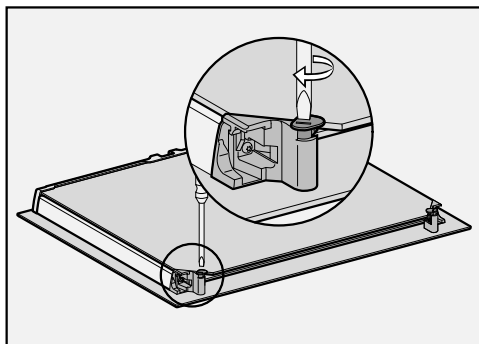
Храните снятые стёкла дверцы в безопасном месте.

! Опасность получения травм от захлопывающейся дверцы!

Дверца может захлопнуться, если её разбирать, предварительно не сняв.

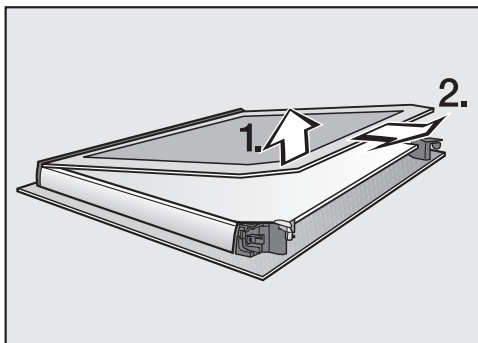
Перед разборкой дверцы снимите её.

- Положите внешнее стекло дверцы на мягкую поверхность (например, полотенце для посуды) во избежание появления царапин. При этом разумно будет положить ручку рядом с кромкой стола, чтобы стекло легло ровно всей поверхностью и не могло треснуть при очистке.

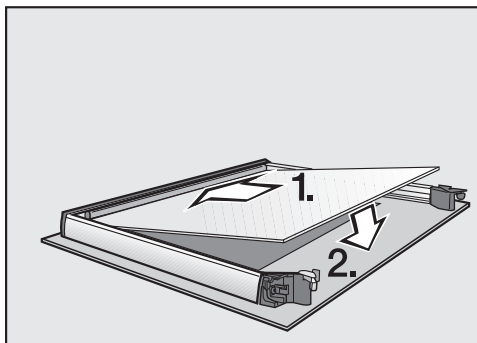


- Поверните оба стопора стёкол дверцы плоской отвёрткой наружу. Демонтируйте внутреннее стекло дверцы:

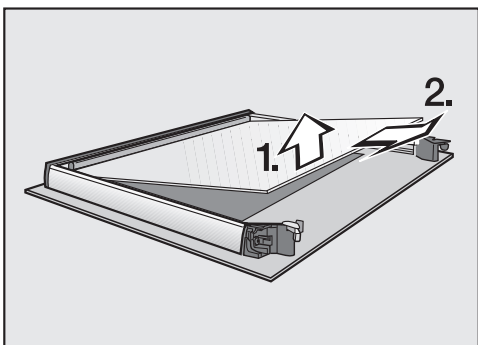
Чистка и уход



- **Слегка** приподнимите внутреннее стекло дверцы и извлеките его из пластмассовой планки.

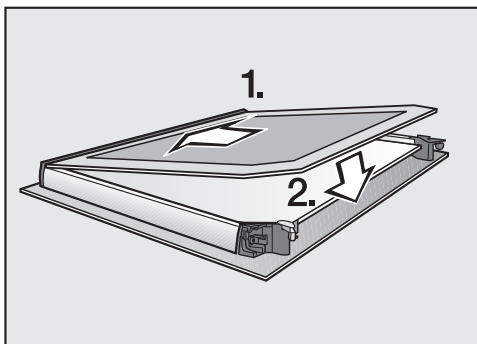


- Вставьте центральное стекло дверцы так, чтобы номер материала спокойно читался (не отражался зеркально).

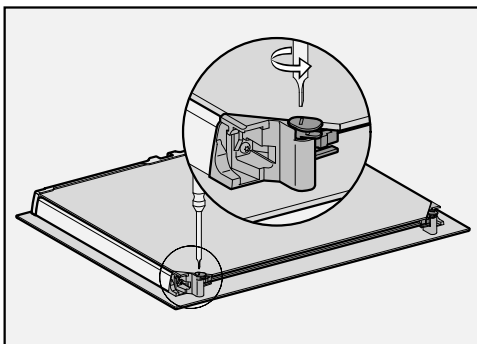


- Приподнимите **слегка** среднее стекло дверцы и вытащите его.
- Очистите стёкла дверцы и другие отдельные детали тёплой водой, средством для мытья посуды вручную и чистой губчатой салфеткой или чистой влажной салфеткой из микрофибры.
- Вытрите детали насухо мягкой тканью.

Затем снова аккуратно соберите дверцу:



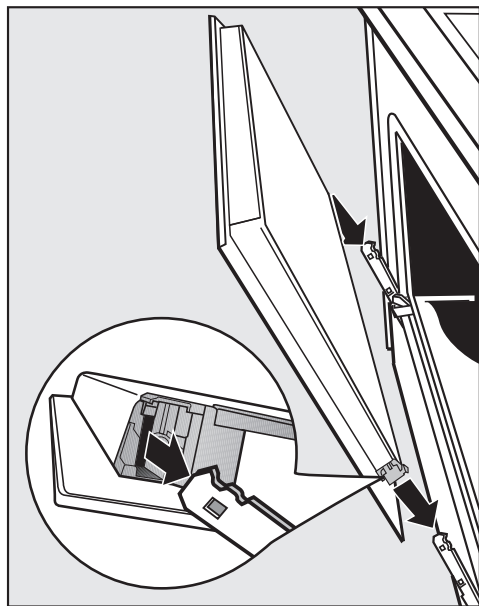
- Задвиньте внутреннее стекло дверцы в пластмассовую планку так, чтобы оно лежало стороной с рисунком вниз, и уложите внутреннее стекло двери между стопорами.



- Поверните оба стопора стёкол дверцы плоской отвёрткой внутрь.

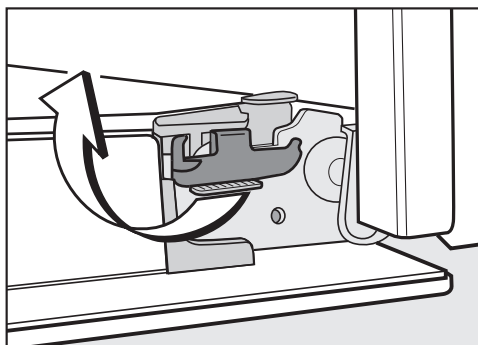
Теперь дверца вновь собрана.

Установка дверцы



- Возьмитесь за дверцу по сторонам и установите ее на крепления петель. Не допускайте перекоса.
- Полностью откройте дверцу.

Если запорные скобы не заблокированы, дверца может отсоединиться от креплений и получить повреждения. Обязательно вновь заблокируйте запорные скобы.



- Заблокируйте фиксирующие скобы, повернув их до упора в горизонтальное положение.

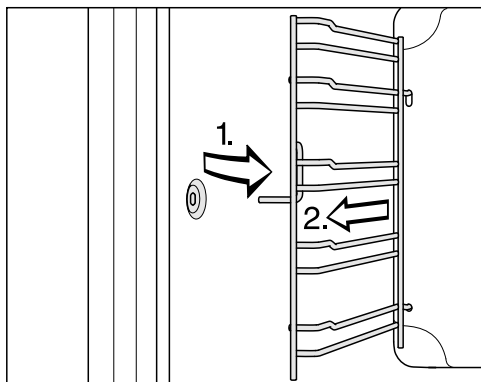
Демонтаж боковых направляющих с телескопическими направляющими FlexiClip

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

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

⚠ Опасность получения ожогов из-за горячих поверхностей!
Во время работы комби-пароварка нагревается. Вы можете обжечься при контакте с нагревательными элементами, рабочей камерой и принадлежностями.
Перед демонтажем боковых направляющих подождите, пока нагревательные элементы, рабочая камера и принадлежности остынут.

Чистка и уход



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

Монтаж выполняется в обратной последовательности.

- Устанавливайте детали аккуратно.

Демонтаж задней стенки

Вы можете демонтировать заднюю стенку для проведения очистки.

⚠ Опасность получения ожогов из-за горячих поверхностей!

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

Перед тем как демонтировать заднюю стенку, подождите, пока нагревательные элементы, рабочая камера и принадлежности остынут.

⚠ Опасность получения травм от вращающейся крыльчатки вентилятора!
Вы можете пораниться о крыльчатку вентилятора горячего воздуха. Никогда не включайте комби-пароварку без задней стенки.

- Отключите комби-пароварку от электросети. Для этого выньте вилку из розетки или выключите предохранитель на распределительном щите.
- Снимите боковые направляющие.
- Ослабьте четыре винта на углах задней стенки и снимите её.
- Очистите заднюю стенку (см. главу «Очистка задней стенки с каталитической эмалью»).

Монтаж выполняется в обратной последовательности.

- Тщательно выполните установку задней стенки.

Отверстия должны быть расположены так, как это изображено в главе «Обзор».

- Установите боковые направляющие.
- Снова подключите комби-пароварку к электросети.





Вы можете самостоятельно устранить большинство неполадок, возникающих при ежедневной эксплуатации прибора. Во многих случаях это позволит сэкономить время и денежные средства, так как не придётся вызывать специалиста сервисной службы.

На сайте www.miele.kz/service вы найдёте информацию, как можно самостоятельно исправить неполадки.

Приведённые ниже таблицы помогут найти причины возникновения неисправности или ошибки и устранить их.


Проблема	Причина и устранение
Дисплей темный.	<p>Вы выбрали установку Текущее время Индикация Выкл. Поэтому при выключенной комби-пароварке дисплей темный.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Сразу после включения комби-пароварки появляется главное меню. Если текущее время должно отображаться постоянно, выберите установку Текущее время Индикация Вкл..
	<p>Отсутствует электропитание комби-пароварки.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Проверьте, вставлена ли вилка комби-пароварки в розетку. ■ Проверьте, не сработал ли предохранитель внутренней электропроводки. Вызовите квалифицированного инженера-электрика или обратитесь в сервисную службу Miele.
Вы не слышите звуковой сигнал	<p>Звуковые сигналы выключены или выбрана очень низкая громкость.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Включите звуковые сигналы или сделайте их громче с помощью установки Громкость звука Звуковые сигналы .
Рабочая камера не нагревается.	<p>Активирован демонстрационный режим. Можно выбирать пункты меню и нажимать сенсорные кнопки, но нагрев рабочей камеры не работает.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Отключите демонстрационный режим с помощью установки Торговля Демо-режим Выкл. .

Что делать, если ...

Проблема	Причина и устранение
<p>При включении на дисплее появляется Блокировка запуска .</p>	<p>Включена блокировка запуска .</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Подтвердите нажатием кнопки <i>OK</i>. <p>Появится Удерж. кнопку «OK» 6 с..</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Отключите блокировку запуска для одного процесса приготовления, нажав сенсорную кнопку <i>OK</i> и удерживая её не менее 6 секунд. ■ Если вы хотите полностью выключить блокировку запуска, выберите установку <i>Безопасность Блокировка запуска  Выкл.</i>
<p>Сенсорные кнопки не работают.</p>	<p>Вы выбрали установку <i>Дисплей QuickTouch Выкл.</i>. Поэтому при выключенной комби-пароварке сенсорные кнопки не работают.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Как только вы включите комби-пароварку, сенсорные кнопки будут реагировать на прикосновение. Если вы хотите, чтобы сенсорные кнопки всегда реагировали на касание даже при выключенной комби-пароварке, выберите установку <i>Дисплей QuickTouch Вкл.</i> <p>Комби-пароварка не подключена к электросети.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Проверьте, вставлена ли вилка комби-пароварки в розетку. ■ Проверьте, не сработал ли предохранитель внутренней электропроводки. Вызовите квалифицированного электрика или сервисную службу Miele. <p>Возникла проблема в системе управления.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Нажимайте кнопку «Вкл./выкл.»  до отключения дисплея и перезапуска комби-пароварки.
<p>На дисплее появляется Неисправность в сети.</p>	<p>Электроснабжение было отключено на короткое время. Поэтому процесс приготовления прервался.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Выключите и снова включите комби-пароварку. ■ Снова запустите процесс приготовления.
<p>12:00 высвечивается на дисплее.</p>	<p>Электроснабжение было отключено более 150 часов.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Установите текущее время и дату заново.
<p>На дисплее появляется Макс. длительность работы.</p>	<p>Комби-пароварка была включена слишком длительное время. Сработало защитное отключение.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Подтвердите нажатием кнопки <i>OK</i>. <p>После этого комби-пароварка будет снова готова к работе.</p>

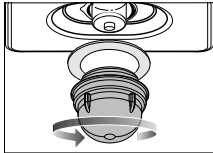
Проблема	Причина и устранение
<p>Ошибка и не приведённый здесь код ошибки появляется на дисплее.</p>	<p>Проблема, которую вы не сможете устранить самостоятельно.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Обратитесь в сервисную службу Miele.
<p>Не выполняются функции Запуск в и Готовность в.</p>	<p>Температура в рабочей камере слишком высокая; например, по окончании процесса приготовления.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Откройте дверцу и дайте рабочей камере остыть. <p>В программах ухода эти функции недоступны.</p>
<p>После выбора функции удаления накипи на дисплее отображается Сейчас эта функция не доступна..</p>	<p>Испарительная система неисправна.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Обратитесь в сервисную службу Miele.
<p>Во время приготовления с использованием влаги вода не всасывается.</p>	<p>Активирован режим презентации. Вы можете выбрать элементы на дисплее и сенсорные клавиши, но насос испарительной системы не будет работать.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Деактивируйте демо-режим через Установки Торговля Демо-режим Выкл.. <p>Насос испарительной системы неисправен.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Обратитесь в сервисную службу Miele.
<p>После завершения процесса приготовления слышен звук работающего прибора.</p>	<p>После процесса приготовления охлаждающий вентилятор остаётся включённым (см. главу «Установки», раздел «Остаточный ход охлаждающего вентилятора»).</p>
<p>После переезда комби-пароварка не переключается с фазы нагрева на фазу приготовления.</p>	<p>Температура кипения воды изменилась, так как новое место установки находится как минимум на 300 метров ниже или выше прежнего.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Измените температуру кипения воды в соответствии с высотой над уровнем моря на новом месте установки (см. главу «Установки», раздел «Высота над ур. моря»).

Что делать, если ...

Проблема	Причина и устранение
Во время работы выделяется непривычное количество пара, или пар выходит из других мест, а не тех, что обычно.	Неправильно закрыта дверца. ■ Закройте дверцу.
	Уплотнение дверцы повреждено, например имеет трещины или уплотнение дверцы установлено неправильно. ■ Обратитесь в сервисную службу Miele.
	Внутреннее стекло дверцы настолько загрязнено, что уплотнитель не прилегает должным образом. ■ Очистите внутреннее стекло дверцы (см. главу «Чистка и уход», раздел «Разборка дверцы»).
Комби-пароварка выключилась автоматически.	Комби-пароварка автоматически выключается для экономии электроэнергии, если после включения комби-пароварки или по завершении процесса приготовления в течение определённого времени не выполняются никакие действия по управлению. ■ Снова включите комби-пароварку.
Пирог/выпечка не готовы по истечении времени, указанного в таблице приготовления.	Выбранная температура не соответствует данным рецепта. ■ Выберите температуру согласно рецепту.
	Количество компонентов не соответствует данным рецепта. ■ Проверьте, меняли ли вы рецепт. При увеличении содержания жидкости или яиц тесто становится более влажным, что требует большего времени выпекания.
Пирог/выпечка неровно подрумянились.	Вы выбрали неправильную температуру или уровень приготовления. ■ Определённое различие в степени подрумянивания всегда присутствует. Если эта разница очень большая, проверьте, правильно ли выбраны температура и уровень приготовления.
	Материал или цвет формы для выпекания не соответствуют режиму работы. ■ Формы для выпекания из светлых или блестящих материалов не оптимальны для режима работы Верхний/нижний жар  . Используйте для выпекания матовые тёмные формы.
На каталитической эмали присутствуют загрязнения цвета ржавчины.	Загрязнения приправами, сахаром и т. п. не удаляются с помощью каталитической очистки. ■ Снимите каталитически эмалированные детали и удалите эти загрязнения с помощью тёплой воды, средства для мытья посуды вручную и мягкой щётки (см. главу «Очистка задней стенки с каталитической эмалью»).

Проблема	Причина и устранение
<p>Телескопические направляющие FlexiClip тяжело задвигаются и выдвигаются.</p>	<p>В шариковых подшипниках телескопических направляющих FlexiClip недостаточно смазки.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Смажьте шарикоподшипники специальной смазкой Miele. <p>Только специальная смазка Miele предназначена для высоких температур в рабочей камере. Другие смазки могут затвердеть при нагревании и приклеить телескопические направляющие FlexiClip. Вы можете приобрести специальную смазку Miele в точке продаж Miele или сервисной службе Miele.</p>
<p>Подсветка рабочей камеры выключается спустя небольшое время.</p>	<p>Вы выбрали установку Освещение «Вкл» на 15 секунд.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Если вы хотите включить подсветку рабочей камеры на время всего процесса приготовления, выберите установку Освещение Вкл..

Что делать, если ...

Проблема	Причина и устранение
<p data-bbox="73 201 286 288">Подсветка рабочей камеры не включается.</p> 	<p data-bbox="303 201 680 228">Галогенная лампа неисправна.</p> <div data-bbox="303 236 1039 512" style="border: 1px solid gray; padding: 5px;"><p data-bbox="320 244 1009 309">⚠ Опасность получения ожогов из-за горячих поверхностей!</p><p data-bbox="320 317 1020 405">Во время работы комби-пароварка нагревается. Вы можете обжечься при контакте с нагревательными элементами, рабочей камерой и принадлежностями.</p><p data-bbox="320 413 1009 501">Перед тем как приступить к очистке вручную, подождите, пока нагревательные элементы, рабочая камера и принадлежности остынут.</p></div> <div data-bbox="303 528 1039 671" style="border: 1px solid gray; padding: 5px;"><p data-bbox="320 536 994 595">Проникновение пара через плафон лампы может привести к повреждению комби-пароварки.</p><p data-bbox="320 603 972 662">Никогда не эксплуатируйте комби-пароварку с незакрепленным плафоном лампы.</p></div> <ul data-bbox="303 695 1043 1075" style="list-style-type: none"><li data-bbox="303 695 1043 783">■ Отключите комби-пароварку от электросети. Для этого выньте вилку из розетки или выключите предохранитель на распределительном щите.<li data-bbox="303 791 1043 850">■ Выкрутите плафон лампы и вытяните его вместе с уплотнительным кольцом вниз из корпуса.<li data-bbox="303 858 1043 917">■ Замените галогенную лампу (Osram 66725 AM/A, 230 В, 25 Вт, цоколь G9).<li data-bbox="303 925 1043 1013">■ Вставьте плафон лампы с уплотнительным кольцом в корпус. При этом изогнутая сторона уплотнительного кольца должна быть направлена вниз.<li data-bbox="303 1021 1043 1048">■ Прикрутите плафон лампы от руки.<li data-bbox="303 1056 1043 1075">■ Снова подключите комби-пароварку к электросети.

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 <https://www.miele.kz/domestic/service-21.htm>.

Контактные данные сервисной службы Miele указаны в конце данного документа.

Сообщите сервисной службе модель и фабричный номер прибора. Эти данные указаны на типовой табличке. Эту информацию вы найдёте на типовой табличке, которая видна при открытой дверце на фронтальной раме.

Гарантия

Гарантийный срок составляет 2 года. Подробную информацию об условиях гарантии Вы найдёте в разделе «Гарантия качества товара».

Нижеследующая информация актуальна только для Украины:

соответствует требованиям «Технического регламента ограничения использования некоторых небезопасных веществ в электрическом и электронном оборудовании (2011/65/ЕС)»
Постановление Кабинета Министров Украины от 10.03.2017 №139

Документы соответствия

Сертификат соответствия
ЕАЭС RU C-DE.АЯ46.В.27976/23
действует с 02.02.2023 по
01.02.2028

Декларация соответствия
ЕАЭС N RU Д-DE.РА01.В.81510/23 от
15.02.2023 действует до 13.02.2028

Соответствует требованиям Технических регламентов Евразийского экономического союза (ранее Таможенного Союза)

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°C, не допускайте воздействия прямых солнечных лучей.

Дата изготовления

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

Срок хранения не установлен
Срок службы прибора 10 лет

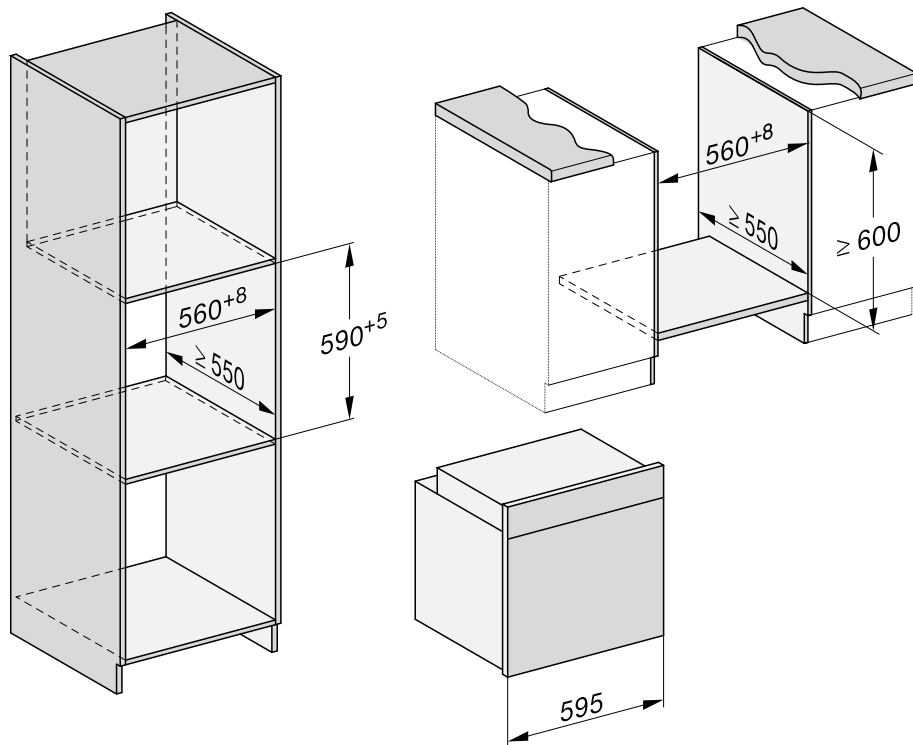
Монтаж

Размеры для встраивания

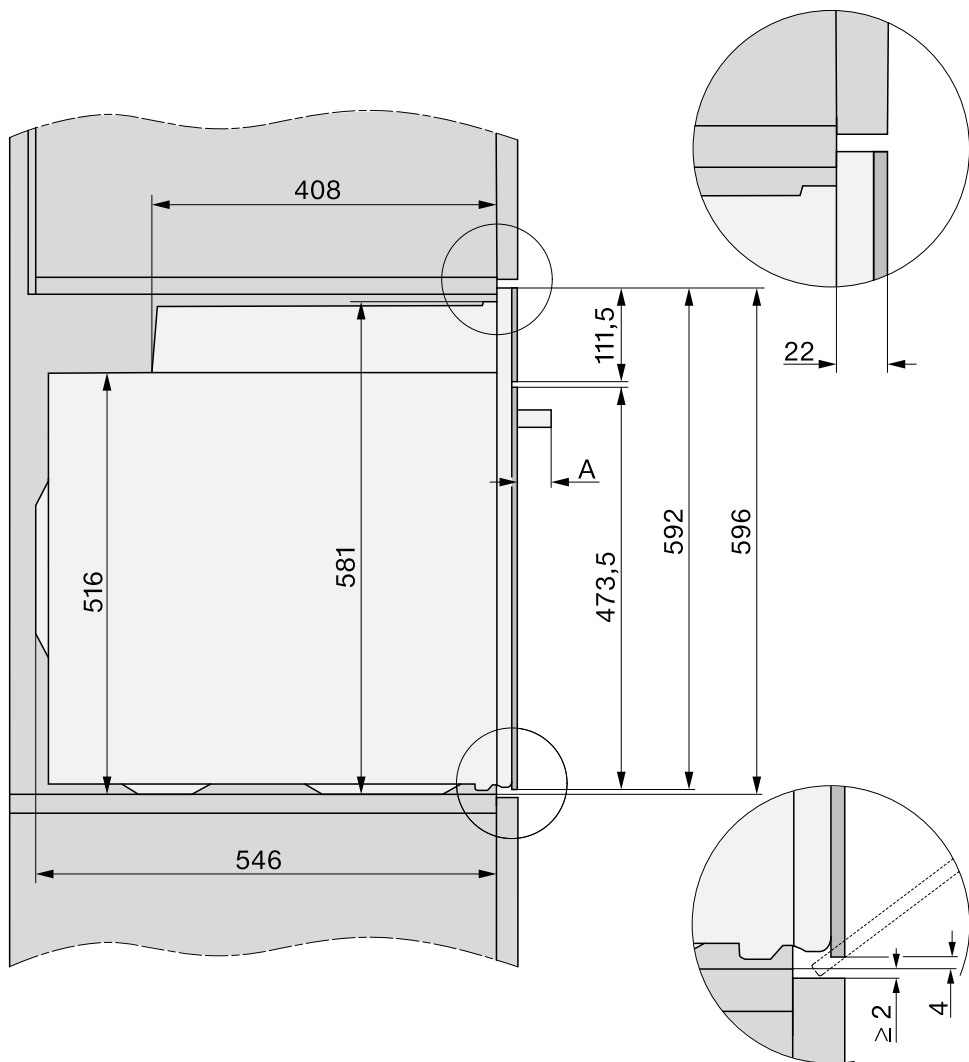
Указания размеров приведены в мм.

Встраивание в высокий шкаф или шкаф под столешницей

Если комби-пароварка встраивается под панель конфорок, то учитывайте указания по встраиванию, а также высоту встраивания панели конфорок.



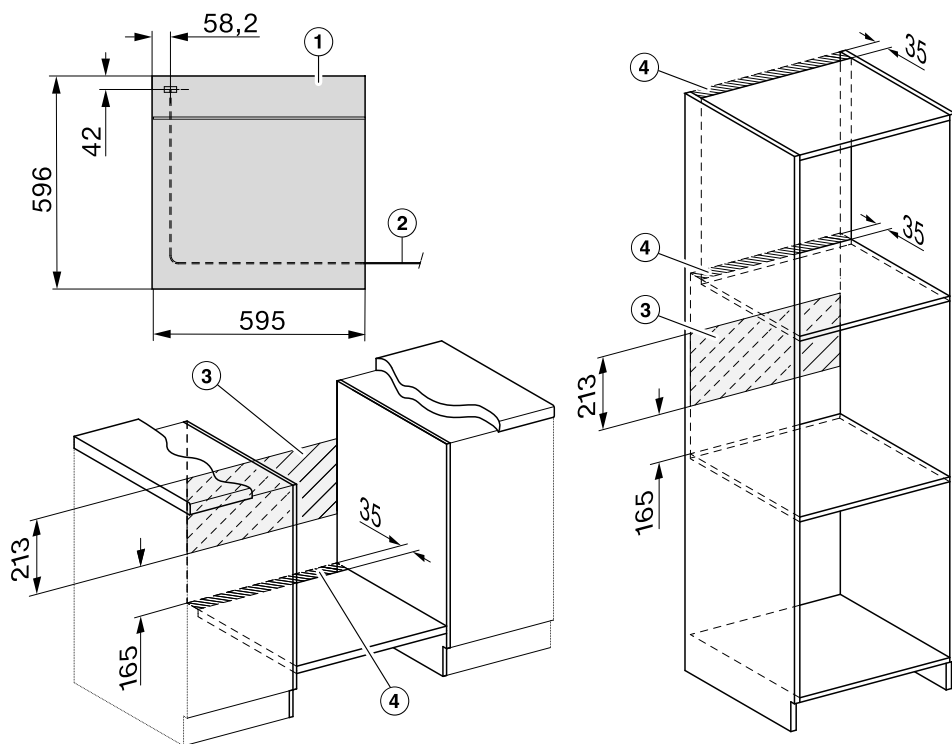
Вид сбоку



- A** DGC 715x: 43 мм
 DGC 725x: 47 мм

Монтаж

Подключения и вентиляция



- ① Вид спереди
- ② Кабель питания, длина = 1 500 мм
- ③ В этой области не должно быть подключений
- ④ Вырез для вентиляции мин. 150 см²

Установка комби-пароварки

Чтобы гарантировать надёжную и безопасную работу комби-пароварки, используйте её только во встроенном виде.

Для оптимальной работы комби-пароварки требуется достаточный приток охлаждающего воздуха. Необходимый охлаждающий воздух не должен чрезмерно нагреваться другими источниками тепла (например, твердотопливными печами).

При встраивании обязательно учитывайте следующее:

Убедитесь в том, что промежуточное дно, на которое устанавливается комби-пароварка, не прилегает к стене.

Не устанавливайте на боковые стенки мебельной ниши термозащитные планки.

- Подключите комби-пароварку к электросети.

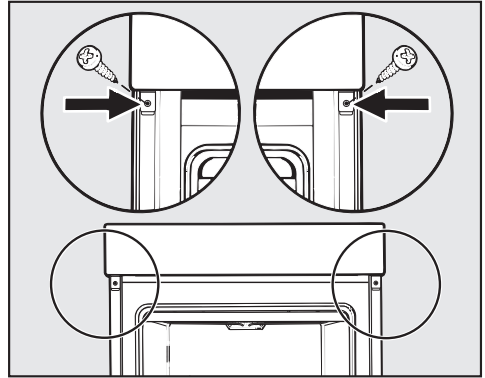
Если переносить комби-пароварку за ручку дверцы, можно повредить дверцу.

Используйте для переноски скрытые ручки по бокам корпуса.

Целесообразно перед встраиванием демонтировать дверцу (см. главу «Чистка и уход», раздел «Демонтаж дверцы») и извлечь принадлежности. Комби-пароварку в этом случае будет легче задвинуть в мебельную нишу, а при переноске вы не возьмётесь за ручку дверцы.


- Задвиньте комби-пароварку в мебельную нишу и выровняйте её.

- Откройте дверцу, если вы её не сняли.



- Прикрепите комби-пароварку прилагаемыми винтами к боковым стенкам мебельной ниши.
- При необходимости установите дверцу на место (см. главу «Чистка и уход», раздел «Монтаж дверцы»).

Подключение к электросети

 **Опасность получения травм!**
Вследствие неправильно выполненных работ по монтажу, техническому обслуживанию или ремонту может возникнуть серьёзная опасность для пользователя, за которую компания Miele ответственности не несёт.

Подключение к электросети должны выполнять только квалифицированные специалисты-электрики, которые знают и соблюдают действующие в стране предписания и дополнительные инструкции местных предприятий электроснабжения.

Подключение должно осуществляться только к стационарной электропроводке с заземлением, выполненной согласно действующим нормам VDE 0100.

Рекомендовано **Подключение к розетке** (согласно VDE 0701), так как оно упрощает процесс отключения прибора от электросети в рамках сервисного обслуживания.

Если невозможно обеспечить доступ пользователя к розетке или предусмотрено **стационарное подключение**, то при монтаже необходимо установить устройство отключения от сети для каждого полюса.

В качестве размыкающего устройства могут использоваться выключатели с расстоянием между контактами не менее 3 мм. К ним относятся линейные выключатели, предохранители и защитные реле (EN 60335).

Необходимые **параметры подключения** указаны на типовой табличке, которая находится на передней стороне рабочей камеры. Указанные данные должны совпадать с параметрами электросети.

При обращениях в компанию Miele всегда указывайте следующее:

- Наименование модели
- Заводской номер
- Параметры подключения (сетевое напряжение/частота/максимальная потребляемая мощность)

При изменении подключения или замене сетевого кабеля должен использоваться только кабель типа H 05 VV-F с подходящим поперечным сечением.

Возможна периодическая или не продолжительная эксплуатация прибора от автономного или не синхронизированного с сетью электроснабжающего оборудования (например, автономные сети, резервные системы). Условием для эксплуатации в данном случае является соответствие системы электроснабжения требованиям EN 50160 или аналогичного стандарта.

Работоспособность и принцип действия защитных мер, предусмотренных в домашней электропроводке и данном изделии Miele, должны быть гарантированы в том числе при эксплуатации в островном режиме и режиме без синхронизации сети. В противном случае их следует при установке заменить на равнозначные, как это описано, например, в последней редакции правил применения VDE-AR-E 2510-2.

Комби-пароварка

Комби-пароварка оснащена трёхжильным кабелем питания и вилкой для подключения к сети переменного тока 230 В, 50 Гц.

Номинал предохранителя составляет 16 А. Подключение может быть выполнено только к правильно смонтированной розетке с защитным заземляющим контактом.

Максимальная потребляемая мощность: см. типовую табличку.

Технические данные
































Напряжение	230 В
Частота	50 Гц
Предохранитель	16 А
Потребляемая мощность	3,5 кВт






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.

Таблицы приготовления

Овощи

Овощи		 [°C]	 5 1	 [МИН]
Цветная капуста целиком		100	3	20–40
Цветная капуста соцветия		100	3	10
Фасоль, стручковая		100	3	15
Брокколи соцветия		100	3	6
Горох		100	3	4–6
Фенхель половинки		100	3	20–28
Фенхель полосками		100	3	6–8
Кольраби брусочками		100	3	8–10
Тыква кубиками		100	3	4–6
Морковь целиком		100	3	7–18
Морковь половинки		100	3	7–9
Морковь измельчённая		100	3	6–10
Картофель в мундире, нерассыпчатый		100	3	28–44
Лук-порей кольцами		100	3	6–10
Романеско целиком		100	3	10–22
Романеско соцветия		100	3	7–10
Брюссельская капуста		100	3	12–18
Отварной картофель очищенный, целиком		100	3	23–40
Отварной картофель очищенный, половинки		100	3	20–30
Отварной картофель очищенный, четвертинки		100	3	16–25
Корень сельдерея брусочками		100	3	6–10
Спаржа, зелёная		100	3	5–14
Спаржа, белая, толщиной с большой палец		100	3	13–19
Шпинат		100	3	3–4
Савойская капуста шинкованная		100	3	12–18
Цукини кружочками		100	3	3–4
Сахарный горошек		100	3	8–10

 режим работы,  температура,  5 1 уровень,  время приготовления  Приготовление на пару









1 Воспользуйтесь перфорированным контейнером и задвиньте универсальный противень на уровень 1 для сбора жидкости.






Таблицы приготовления

Рыба

Рыба (свежая или размороженная)		 [°C]	 5 1	 [МИН]
Филе окуня		100	3	8–10
Форель		100	3	10–13
Филе лосося, толщина 3 см		100	3	6–10
Озёрная форель		100	3	17–20
Камбала		100	3	8–14
Филе камбалы		100	3	3–5







Мясо

Мясо		 [°C]	 5 1	 [МИН]
Филе куриной грудки		100	3	8–10
Рулеты из индейки		100	3	12–15
Шницель из индейки		100	3	4–6
Копчёная присоленная свинина		100	3	6–10










 режим работы,  температура,  5 1 уровень,  время приготовления  Приготовление на пару








1 Воспользуйтесь перфорированным контейнером и задвиньте универсальный противень на уровень 1 для сбора жидкости.

Изделия из теста

Изделия из теста		 [°C]	 5 2	 [МИН]
Картофельные/хлебные клёцки, свежие		100	3	15
Картофельные/хлебные клёцки, в пакете для варки		100	3	20

Рис

Рис			 [°C]	 5 2	 [МИН]
Рис «басмати»	1 : 1,5		100	3	15
Пропаренный рис	1 : 1,5		100	3	23–25
Молочная рисовая каша	1 : 2,5		100	3	30–35
Неочищенный рис	1 : 1,5		100	3	25–30

 :  соотношение риса и жидкости,  режим работы,  температура,  5 1 уровень,  время приготовления,  Приготовление на пару

2 Используйте неперфорированный контейнер.

Таблицы приготовления

Сдобное тесто

Пироги/выпечка (принадлежности)		🌡️ [°C]	🔥↑ Booster	5 1		🕒 [мин]
				+HFC:	-HFC:	
Маффины (1 противень)		150–160	–	1	2	25–35
Маффины (2 противня)		150–160	–	1+3 ³	1+3	30–40 ⁴
Небольшие кексы * (1 противень)		150	–	1	2	28–38
		160 ²	–	2	3	22–32
Небольшие кексы * (2 противня)		150 ²	–	1+3 ³	1+3	25–35
Песочный кекс (решётка для выпечки и запекания, прямоугольная форма, 30 см) ¹		150–160	–	1	2	60–70
		155–165 ²	–	1	2	60–70
Мраморный пирог, ореховый пирог (решётка для выпечки и запекания, прямоугольная форма, 30 см) ¹		150–160	–	1	2	55–65
		160–170	–	1	2	60–70
Мраморный пирог, ореховый пирог (решётка для выпечки и запекания, форма венка/форма для кекса, Ø 26 см) ¹		150–160	–	1	2	50–60
		150–160	–	1	2	60–70
Фруктовый пирог (1 противень)		150–160	✓	1	2	35–45
		160–170	✓	1	2	45–55
Фруктовый пирог (решётка для выпечки и запекания, разъёмная форма, Ø 26 см) ¹		150–160	–	1	2	55–65
		165–175 ²	–	1	2	45–55
Корж (решётка для выпечки и запекания, форма для коржей, Ø 28 см) ¹		150–160	–	1	2	25–35
		170–180 ²	–	1	2	15–25

Режим работы, 🌡️ температура, 🔥↑ Booster, 5 1 уровень (+HFC: с телескопическими направляющими FlexiClip HFC 70-C/-HFC: без телескопических направляющих FlexiClip HFC 70-C), 🕒 время приготовления, Конвекция плюс, Верхний/нижний жар, ✓ вкл., – выкл.

* Установки действительны также для предписанных величин согласно EN 60350-1.

- Используйте тёмную матовую форму для выпекания, установив её по центру решётки для выпечки и запекания.
- Прогрейте рабочую камеру, прежде чем поставить в неё приготовляемое блюдо.
- Установите телескопические направляющие FlexiClip HFC 70-C (при наличии) на нижний уровень.
- Вынимайте противни из прибора в иное время, если до истечения указанного времени приготовления блюдо достаточно подрумянилось.

Песочное тесто

Пироги/выпечка (принадлежности)		🌡️ [°C]	🔥↑			🕒 [мин]
				+HFC:	-HFC:	
Печенье (1 противень)		150–160	–	1	2	25–35
		150–160	–	1+3 ³	1+3	25–35
Печенье (2 противня)		150	–	1	2	25–35 ⁴
Отсадное печенье * (1 противень)		160 ²	–	2	3	35–45
		150 ²	–	1+3 ³	1+3	25–30
Отсадное печенье * (2 противня)		150–160	–	1	2	40–50 ⁴
Корж (решётка для выпечки и запекания, форма для коржей, Ø 28 см) ¹		155–165 ²	–	1	2	35–45
		150–160	–	1	2	20–30
Чизкейк (решётка для выпечки и запекания, разъёмная форма, Ø 26 см) ¹		160–170	–	1	2	75–85
		150–160	–	1	2	60–70
Яблочный пирог * (решётка для выпечки и запекания, разъёмная форма Ø 20 см) ¹		150–160	–	1	2	90–100
		150–160	✓	1	2	85–95
Закрытый яблочный пирог (решётка для выпечки и запекания, разъёмная форма, Ø 26 см) ¹		160–170	✓	1	2	60–70
		150–160	–	1	2	60–70
Фруктовый пирог с заливкой (решётка для выпечки и запекания, разъёмная форма, Ø 26 см) ¹		165–175 ²	–	1	2	60–70
		150–160	–	1	2	55–65
Фруктовый пирог с заливкой (1 противень)		170–180 ²	–	1	2	50–60
		160–170	–	1	2	45–55
Сладкий плоский пирог с начинкой (1 противень)		210–220 ²	✓	–	1	40–50
		180–190	–	–	1	30–40

Режим работы, 🌡️ температура, 🔥↑ Booster, уровень (+HFC: с телескопическими направляющими FlexiClip HFC 70-C/-HFC: без телескопических направляющих FlexiClip HFC 70-C), 🕒 время приготовления, Конвекция плюс, Конвекция Eco, Верхний/нижний жар, Интенсивное выпекание, ✓ вкл., – выкл.

* Установки действительны также для предписанных величин согласно EN 60350-1.

- 1 Используйте тёмную матовую форму для выпекания, установив её по центру решётки для выпечки и запекания.
- 2 Прогрейте рабочую камеру, прежде чем поставить в неё приготавливаемое блюдо.
- 3 Установите телескопические направляющие FlexiClip HFC 70-C (при наличии) на нижний уровень.
- 4 Вынимайте противни из прибора в иное время, если до истечения указанного времени приготовления блюдо достаточно подрумянилось.

Таблицы приготовления

Дрожжевое тесто

Пироги/выпечка (принадлежности)		🌡️ [°C]	🌡️↑ Booster			🕒 [мин]
				+HFC:	-HFC:	
Кекс (решётка для выпечки и запекания, форма для кекса, Ø 24 см) ¹		150–160	–	1	2	50–60
		160–170	–	1	2	50–60
Рождественский кекс (1 противень)		150–160	–	1	2	55–65
		160–170	✓	1	2	55–65
Пирог с посыпкой с фруктами/без фруктов (1 противень)		160–170	–	2	3	40–50
		170–180	–	2	3	50–60
Фруктовый пирог (1 противень)		160–170	✓	1	2	45–55
		170–180	✓	2	3	45–55
Слойки с яблоком/улитки с изюмом (1 противень)		160–170	✓	1	2	25–35
Слойки с яблоком/улитки с изюмом (2 противня)		160–170	✓	1+3 ³	1+3	30–40 ⁵
Белый хлеб, подовый (1 противень)		190–200	✓	1	2	30–40 ⁶
		190–200	–	1	2	30–40
Белый хлеб (решётка для выпечки и запекания, прямоугольная форма, 30 см) ¹		180–190	✓	1	2	30–40 ⁷
		190–200 ²	✓	1	2	30–40
Цельнозерновой хлеб (решётка для выпечки и запекания, прямоугольная форма, 30 см) ¹		190–200 ²	✓	1	2	55–65 ⁷
		200–210 ²	✓	1	2	45–55
Подъём дрожжевого теста (решётка для выпечки и запекания)		30–35	–	– ⁴	– ⁴	–

Режим работы, 🌡️ температура, 🌡️↑ Booster, уровень (+HFC: с телескопическими направляющими FlexiClip HFC 70-C/-HFC: без телескопических направляющих FlexiClip HFC 70-C), 🕒 время приготовления, Конвекция плюс, Верхний/нижний жар, Конвекция с паром, ✓ вкл., – выкл.

- Используйте тёмную матовую форму для выпекания, установив её по центру решётки для выпечки и запекания.
- Прогрейте рабочую камеру, прежде чем поставить в неё приготавливаемое блюдо.
- Установите телескопические направляющие FlexiClip HFC 70-C (при наличии) на нижний уровень.
- Поместите решётку для выпечки и запекания на дно рабочей камеры и поставьте сверху ёмкость. В зависимости от размера ёмкости можно вынуть также боковые направляющие.
- Вынимайте противни из прибора в иное время, если до истечения указанного времени приготовления блюдо достаточно подрумянилось.
- Произведите 1 паровой удар к началу процесса приготовления.
- Произведите 2 паровых удара к началу процесса приготовления.

Таблицы приготовления

Творожно-сдобное тесто

Пироги/выпечка (принадлежности)		🌡️ [°C]	🔥↑	📏 ⁵ ₁		🕒 [мин]
				+HFC	-HFC	
Фруктовый пирог (1 противень)		160–170	✓	1	2	40–50
		170–180	✓	2	3	50–60
Слойки с яблоком/улитки с изюмом (1 противень)		160–170	–	2	3	25–35
Слойки с яблоком/улитки с изюмом (2 противня)		150–160	✓	1+3 ¹	1+3	25–35 ²

режим работы, 🌡️ температура, 🔥↑ Booster, 📏⁵₁ уровень (+HFC: с телескопическими направляющими FlexiClip HFC 70-C/-HFC: без телескопических направляющих FlexiClip HFC 70-C), 🕒 время приготовления, Конвекция плюс, Верхний/нижний жар, ✓ вкл., – выкл.

- 1 Установите телескопические направляющие FlexiClip HFC 70-C (при наличии) на нижний уровень.
- 2 Если блюдо достаточно подрумянилось до истечения указанного времени приготовления, то противни можно извлечь раньше.

Бисквитное тесто

Пироги/выпечка (принадлежности)		🌡️ [°C]	🔥↑	📏 ⁵ ₁		🕒 [мин]
				+HFC	-HFC:	
Бисквитный корж (2 яйца) (решётка для выпечки и запекания, разъёмная форма, Ø 26 см) ¹		160–170 ²	–	1	2	15–25
Бисквитный корж (4–6 яиц) (решётка для выпечки и запекания, разъёмная форма, Ø 26 см) ¹		150–160 ²	–	1	2	30–40
Бисквит на воде * (решётка для выпечки и запекания, разъёмная форма Ø 26 см) ¹		180	–	1	2	25–35
		150–170 ²	–	1	2	25–45
Прямоугольный бисквит (1 противень)		180–190 ²	–	1	2	15–20









Режим работы, 🌡️ температура, 🔥↑ Booster, 📏⁵₁ уровень (+HFC: с телескопическими направляющими FlexiClip HFC 70-C/-HFC: без телескопических направляющих FlexiClip HFC 70-C), 🕒 время приготовления, Конвекция плюс, Верхний/нижний жар, ✓ вкл., – выкл.

- * Установки действительны также для предписанных величин согласно EN 60350-1. Установите телескопические направляющие FlexiClip HFC 70-C (при наличии).
- 1 Используйте тёмную матовую форму для выпекания, установив её по центру решётки для выпечки и запекания.
 - 2 Прогрейте рабочую камеру, прежде чем поставить в неё приготавливаемое блюдо.

Таблицы приготовления

Заварное тесто, слоёное тесто, белковая выпечка

Пироги/выпечка (принадлежности)		 [°C]		 ⁵ ₁		 [мин]
				+HFC:	-HFC:	
Заварные пирожные (1 противень)		160–170	–	1	2	35–45 ²
Пирожки из слоёного теста (1 противень)		180–190	–	1	2	20–30
Пирожки из слоёного теста (2 противня)		180–190	–	1+3 ¹	1+3	20–30 ³
Макаруны (миндальные пирожные, 1 противень)		120–130	–	1	2	25–50
Макаруны, (миндальные пирожные, 2 противня)		120–130	–	1+3 ¹	1+3	25–50 ³
Меренги/безе (1 противень, 6 штук, Ø 6 см)		80–100	–	1	2	120–150
Меренги/безе (2 противня, 6 штук, Ø 6 см)		80–100	–	1+3 ¹	1+3	150–180

 Режим работы,  температура,  Booster, ⁵₁ уровень (+HFC: с телескопическими направляющими FlexiClip HFC 70-C / -HFC: без телескопических направляющих FlexiClip HFC 70-C),  время приготовления,  Конвекция с паром,  Конвекция плюс,  вкл., – выкл.

- 1 Установите телескопические направляющие FlexiClip HFC 70-C (при наличии) на нижний уровень.
- 2 Произведите 1 паровой удар через 8 минут после начала процесса приготовления.
- 3 Вынимайте противни из прибора в иное время, если до истечения указанного времени приготовления блюдо достаточно подрумянилось.

Таблицы приготовления

Закуски

Продукт (принадлежности)		🌡️ [°C]	🔥↑ Booster			🕒 [мин]
				+HFC:	-HFC:	
Пикантный плоский пирог с начинкой (1 противень)		220–230 ¹	✓	–	1	35–45
		180–190	–	–	1	30–40
Луковый пирог (1 противень)		180–190 ¹	✓	1	2	25–35
		170–180	–	1	2	30–40
Пицца, дрожжевое тесто (1 противень)		170–180	✓	1	2	25–35
		210–220 ¹	–	1	2	20–30
Пицца, творожно-сдобное тесто (1 противень)		170–180	✓	1	2	25–35
		190–200 ¹	✓	2	2	25–35
Замороженная пицца, предварительно выпеченная (решётка для выпечки и запекания)		200–210	–	1	2	20–25
Тосты * (решётка для выпечки и запекания)		250	–	–	3	5–8
Запечённые/запечённые до румяной корочки блюда (например, тосты) (решётка для выпечки и запекания на универсальном противне)		250 ²	–	2	3	3–6
Овощи гриль (решётка для выпечки и запекания на универсальном противне)		250 ²	–	3	4	5–10 ³
		250 ²	–	3	3	5–10 ³
Рататуй (1 универсальный противень)		180–190	–	2	2	40–60

Режим работы, 🌡️ температура, 🔥↑ Booster, уровень (+HFC: с телескопическими направляющими FlexiClip HFC 70-C / -HFC: без телескопических направляющих FlexiClip HFC 70-C), 🕒 время приготовления, Верхний/нижний жар, Интенсивное выпекание, Конвекция плюс, Конвекция Eco, Гриль большой, Гриль с обдувом, ✓ вкл., – выкл.











* Установки действительны также для предписанных величин согласно EN 60350-1.

- 1 Прогрейте рабочую камеру, прежде чем поставить в неё pripravляемое блюдо.
- 2 Прогрейте рабочую камеру в течение 5 минут, прежде чем поставить в неё pripravляемое блюдо.
- 3 По возможности переверните продукт по истечении половины времени приготовления.

Таблицы приготовления

Говядина

Продукт (принадлежности)		 [°C]		 5 1	 [мин]	 10 [°C]
Тушёная говядина, ок. 1 кг (форма с крышкой)	 2	150–160 ³	✓	2 ⁶	120–130 ⁷	–
	 2	170–180 ³	✓	2 ⁶	120–130 ⁷	–
	 2	180–190	–	2 ⁶	160–180 ⁸	–
Филе говядины, ок. 1 кг (универсальный противень)	 2	180–190 ³	✓	2 ⁶	25–60	45–75
Филе говядины «с кровью», ок. 1 кг ¹	 2	80–85 ⁴	–	2 ⁶	70–80	45–48
Филе говядины средней прожарки, ок. 1 кг ¹	 2	90–95 ⁴	–	2 ⁶	80–90	54–57
Филе говядины полной прожарки, ок. 1 кг ¹	 2	95–100 ⁴	–	2 ⁶	110–130	63–66
Ростбиф, ок. 1 кг (универсальный противень)	 2	180–190 ³	✓	2 ⁶	35–65	45–75
Ростбиф, «с кровью», ок. 1 кг ¹	 2	80–85 ⁴	–	2 ⁶	80–90	45–48
Ростбиф средней прожарки, ок. 1 кг ¹	 2	90–95 ⁴	–	2 ⁶	110–120	54–57
Ростбиф полной прожарки, ок. 1 кг ¹	 2	95–100 ⁴	–	2 ⁶	130–140	63–66
Котлеты для бургеров* (решётка для выпечки и запекания на уровне 4 и универсальный противень на уровне 1)		250 ⁵	–	4	1: 11–17 2: 7–10 ⁹	–

 Режим работы,  температура,  Booster,  5 уровень,  время приготовления,  внутренняя температура,  Автоматика жарения,  Верхний/нижний жар,  Конвекция Eco,  Гриль большой, ✓ вкл., – выкл.









* Установки действительны также для предписанных величин согласно EN 60350-1.

- Используйте решётку для выпечки и запекания и универсальный противень.
- Предварительно обжарьте мясо на панели конфорок.
- Прогрейте рабочую камеру, прежде чем поставить в неё приготавливаемое блюдо.
- Прогрейте рабочую камеру при температуре 120 °C в течение 15 минут. При помещении продукта в духовой шкаф уменьшите температуру.
- Прогрейте рабочую камеру в течение 5 минут, прежде чем поставить в неё приготавливаемое блюдо.
- Установите телескопические направляющие FlexiClip (при наличии).
- Сначала готовьте блюдо под крышкой. Примерно через 90 минут приготовления снимите крышку и подлейте ок. 0,5 л жидкости.
- Сначала готовьте блюдо под крышкой. Примерно через 100 минут приготовления снимите крышку и подлейте ок. 0,5 л жидкости.
- Переверните продукт, когда он достаточно подрумянится (1: время приготовления на гриле, сторона 1, 2: время приготовления на гриле, сторона 2).
- Если вы используете термомощуп, вы можете также ориентироваться на указанную внутреннюю температуру блюда.

Таблицы приготовления

Телятина



















Продукт (принадлежности)		 [°C]		 5 1	 [мин]	 7 [°C]
Тушёная телятина, ок. 1,5 кг (форма с крышкой)		160–170 ³	✓	2 ⁵	120–130 ⁶	–
		170–180 ³	✓	2 ⁵	120–130 ⁶	–
Телятина (филе), ок. 1 кг (универсальный противень)		160–170 ³	✓	2 ⁵	30–60	45–75
Филе телятины, «с кровью», ок. 1 кг ¹		80–85 ⁴	–	2 ⁵	50–60	45–48
Филе телятины средней прожарки, ок. 1 кг ¹		90–95 ⁴	–	2 ⁵	80–90	54–57
Филе телятины полной прожарки, ок. 1 кг ¹		95–100 ⁴	–	2 ⁵	90–100	63–66
Спинка телёнка, «с кровью», ок. 1 кг ¹		80–85 ⁴	–	2 ⁵	80–90	45–48
Спинка телёнка средней прожарки, ок. 1 кг ¹		90–95 ⁴	–	2 ⁵	100–130	54–57
Спинка телёнка полной прожарки, ок. 1 кг ¹		95–100 ⁴	–	2 ⁵	130–140	63–66












 Режим работы,  температура,  Booster,  5
1 уровень,  время приготовления,  внутренняя температура,  Автоматика жарения,  Верхний/нижний жар, ✓ вкл., – выкл.

- Используйте решётку для выпечки и запекания и универсальный противень.
- Предварительно обжарьте мясо на панели конфорок.
- Прогрейте рабочую камеру, прежде чем поставить в неё приготавливаемое блюдо.
- Прогрейте рабочую камеру при температуре 120 °C в течение 15 минут. При помещении продукта в духовой шкаф уменьшите температуру.
- Установите телескопические направляющие FlexiClip (при наличии).
- Сначала готовьте блюдо под крышкой. Примерно через 90 минут приготовления снимите крышку и подлейте ок. 0,5 л жидкости.
- Если вы используете термощуп, вы можете также ориентироваться на указанную внутреннюю температуру блюда.

Таблицы приготовления

Свинина

Продукт (принадлежности)		 [°C]		 ⁵	 [мин]	 ¹¹ [°C]
Жаркое из свинины/шейно-лопаточной части корейки, ок. 1 кг (жаровня с крышкой)		160–170	✓	2 ⁵	140–150 ⁶	80–90
		170–180	✓	2 ⁵	130–140 ⁶	80–90
Жаркое из свинины на шкурке, ок. 2 кг (жаровня)		180–190	✓	2 ⁵	140–160 ^{7,8}	80–90
		190–200	✓	2 ⁵	130–150 ⁸	80–90
Свинина (филе), ок. 350 г ¹		90–100 ³	–	2 ⁵	70–90	60–69
Жаркое из окорока, ок. 1,5 кг (сковорода с крышкой)		160–170	–	2 ⁵	130–160 ⁹	80–90
Копчёная корейка, ок. 1 кг (универсальный противень)		160–170	✓	2 ⁵	55–65 ⁷	63–68
Копчёная корейка, ок. 1 кг ¹		95–105 ³	–	2 ⁵	140–160	63–66
Рубленый мясной рулет, ок. 1 кг (универсальный противень)		170–180	✓	2 ⁵	60–70 ⁸	80–85
		190–200	✓	2 ⁵	70–80 ⁸	80–85
Шпик к завтраку/бекон ¹		250 ⁴	–	4	3–5	–
Колбаски ¹		220 ⁴	–	3 ⁵	8–15 ¹⁰	–

 Режим работы,  температура,  Booster, ⁵ уровень,  время приготовления,  внутренняя температура,  Автоматика жарения,  Верхний/нижний жар,  Конвекция с паром,  Конвекция Есо,  Гриль большой, ✓ вкл., – выкл.

- Используйте решётку для выпечки и запекания и универсальный противень.
- Предварительно обжарьте мясо на панели конфорок.
- Прогрейте рабочую камеру при температуре 120 °C в течение 15 минут. При помещении продукта в духовой шкаф уменьшите температуру.
- Прогрейте рабочую камеру в течение 5 минут, прежде чем поставить в неё приготавливаемое блюдо.
- Установите телескопические направляющие FlexiClip (при наличии).
- Сначала готовьте блюдо под крышкой. Примерно через 60 минут приготовления снимите крышку и подлейте ок. 0,5 л жидкости.
- Запустите ручную 3 паровых удара в течение времени приготовления после фазы нагрева.
- По истечении половины времени долейте ок. 1 л жидкости.
- Сначала готовьте блюдо под крышкой. Примерно через 100 минут приготовления снимите крышку и подлейте ок. 0,5 л жидкости.
- По возможности переверните продукт по истечении половины времени приготовления.
- Если вы используете термощуп, вы можете также ориентироваться на указанную внутреннюю температуру блюда.

Таблицы приготовления

Баранина, дичь

Продукт (принадлежности)		 [°C]		 5 1	 [мин]	 6 [°C]
Ножка ягнёнка с костью, ок. 1,5 кг (форма с крышкой)		180–190	–	2 ⁴	100–120 ⁵	64–82
Седло ягнёнка без кости (универсальный противень)	 1	180–190 ²	✓	2 ⁴	10–20	53–80
Седло ягнёнка без кости (решётка для выпечки и запекания, универсальный противень)	 1	95–105 ³	–	2 ⁴	40–60	54–66
Седло оленя без кости (универсальный противень)	 1	160–170 ²	–	2 ⁴	70–90	60–81
Седло косули без кости (универсальный противень)	 1	140–150 ²	–	2 ⁴	25–35	60–81
Окорок дикого кабана без кости, ок. 1 кг (жаровня с крышкой)	 1	170–180	–	2 ⁴	100–120 ⁵	80–90












 Режим работы,  температура,  Booster,  5
1 уровень,  время приготовления,  внутренняя температура,  Верхний/нижний жар, ✓ вкл., – выкл.

- 1 Предварительно обжарьте мясо на панели конфорок.
- 2 Прогрейте рабочую камеру, прежде чем поставить в неё приготавливаемое блюдо.
- 3 Прогрейте рабочую камеру при температуре 120 °C в течение 15 минут. При помещении продукта в духовой шкаф уменьшите температуру.
- 4 Установите телескопические направляющие FlexiClip (при наличии).
- 5 Сначала готовьте блюдо под крышкой. Примерно через 50 минут приготовления снимите крышку и подлейте ок. 0,5 л жидкости.
- 6 Если вы используете термощуп, вы можете также ориентироваться на указанную внутреннюю температуру блюда.

Таблицы приготовления

Птица, рыба




Продукт (принадлежности)		 [°C]		 ⁵	 [мин]	 ⁷ [°C]
Птица, 0,8–1,5 кг (универсальный противень)		170–180	✓	2 ²	55–65	85–90
Курица, ок. 1,2 кг (решётка для выпечки и запекания на универсальном противне)		180–190 ¹	–	2 ²	70–80 ³	85–90
Птица, ок. 2 кг (форма)		180–190	✓	2 ²	100–115 ^{3,4}	85–90
Птица, ок. 4 кг (форма)		160–170	✓	2 ²	180–200 ⁵	90–95
		180–190	✓	2 ²	180–200 ⁵	90–95
Рыба, 200–300 г (например, форель) (универсальный противень)		170–180	✓	2 ²	25–35 ⁶	75–80
Рыба, 1–1,5 кг (например, озёрная форель) (универсальный противень)		170–180	✓	2 ²	35–45 ⁶	75–80
Филе рыбы в фольге, 200–300 г (универсальный противень)		200–210	–	2 ²	25–30	75–80

 Режим работы,  температура,  Booster, ⁵ уровень,  время приготовления,  внутренняя температура,  Автоматика жарения,  Гриль с обдувом,  Верхний/нижний жар,  Конвекция с паром,  Конвекция Eco, ✓ вкл., – выкл.

- 1 Прогрейте рабочую камеру в течение 5 минут, прежде чем поставить в неё приготавливаемое блюдо.
- 2 Установите телескопические направляющие FlexiClip (при наличии).
- 3 По возможности переверните продукт спустя половину времени приготовления.
- 4 Долейте к началу процесса приготовления ок. 0,25 л жидкости.
- 5 Через 30 минут долейте прим. 0,5 л жидкости.
- 6 Произведите спустя 5 минут от начала процесса приготовления 1 паровой удар вручную.
- 7 Если вы используете термощуп, вы можете также ориентироваться на указанную внутреннюю температуру блюда.

Данные для организаций, проводящих испытания и тесты


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

Тестовое блюдо	Контейнер	Количество [г]	 ⁵ 1	 ² [°C]	 [мин]
Подача пара					
Брокколи (8.1)	1x DGGL 12	макс.	2	100	6
Распределение пара					
Брокколи (8.2)	1x DGGL 20	300	2	100	6
Вместимость прибора					
Горох (8.3)	1x DGGL 20	800	4	100	30 ³
	1x DGGL 12	1600	2		

⁵ 1 Уровень,  температура,  время приготовления


- 1 Демонтируйте телескопические направляющие FlexiClip, если имеются.
- 2 Поместите тестовое блюдо в холодную рабочую камеру (до начала фазы нагрева) и разместите универсальный противень на уровень 1.
- 3 Тестирование завершается, когда температура в самом холодном месте составляет 85 °C.

Тестовые блюда меню (режим работы Приготовление на пару)

Тестовое блюдо	Контейнер	Количество [г]	 ⁵ 1	Температура [°C]	Высота [см]	⌚ [мин] ²
Картофель, неразваристый, четвертинки	1x DGGL 20	400	4	100	–	37
Филе лосося глубокой заморозки, не подтаявшее	1x DGGL 20	2 x 150	2	100	≥ 2,5 ≤ 3,0	(22)
Соцветия брокколи	1x DGGL 20	300	4	100	–	(16)

⁵ Уровень,  температура,  время приготовления

- 1 Демонтируйте телескопические направляющие FlexiClip, если имеются.
- 2 Время приготовления первого тестового блюда соответствует времени приготовления всего меню.
Если вы хотите настроить время таймера для напоминания, установите оставшееся время до помещения в рабочую камеру следующего тестового блюда (см. главу «Таймер»).


- Разместите универсальный противень на уровень 1.
- Поместите первое тестовое блюдо (картофель) в холодную рабочую камеру.
- Выберите режим работы Приготовление на пару  и установите температуру.
- Установите время приготовления для картофеля и всего меню (37 минут).

При достижении установленной температуры раздаётся звуковой сигнал и на дисплее появляется время приготовления.

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

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

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

- Как только отобразится оставшееся время 22 минуты, поместите второе тестовое блюдо (филе лосося) в рабочую камеру.
- Как только отобразится оставшееся время 16 минут, поместите третье тестовое блюдо (соцветия брокколи) в рабочую камеру.
- После окончания процесса приготовления нажмите сенсорную кнопку , чтобы завершить процесс.
- Выньте приготовленный продукт из рабочей камеры.

Данные для организаций, проводящих испытания и тесты

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

Тестовые блюда (принадлежности)		🌡️ [°C]	🔥↑	^{5 6}		🕒 [мин]
				+HFC	-HFC	
Небольшие кексы (1 противень для выпечки ¹)		150	—	1	2	28–38
		160 ⁴	—	2	3	22–32
Небольшие кексы (2 противня для выпечки ¹)		150 ⁴	—	1+3 ⁷	1+3	25–35
Отсадное печенье (1 противень для выпечки ¹)		140	—	1	2	35–45
		160 ⁴	—	2	3	25–30
Отсадное печенье (2 противня для выпечки ¹)		140	—	1+3 ⁷	1+3	40–50 ⁸
Яблочный пирог (решётка для выпечки и запекания ¹ , разъёмная форма ² , Ø 20 см)		160	—	1	2	90–100
		180	—	1	1	85–95
Бисквит на воде (решётка для выпечки и запекания ¹ , разъёмная форма ² , Ø 26 см)		180	—	1	2	25–35
	³	150–170 ⁴	—	1	2	25–45
Тосты (решётка для выпечки и запекания ¹)		250	—	—	3	5–8
Булочки для бургеров (решётка для выпечки и запекания ¹ на уровне 4 и универсальный противень ¹ на уровне 1)		250 ⁵	—	—	4	18–27 ⁹

Режим работы, 🌡️ температура, 🔥↑ Booster, ⁵ уровень (+HFC: с телескопическими направляющими FlexiClip HFC 70-C/-HFC: без телескопических направляющих FlexiClip HFC 70-C), 🕒 время приготовления, Конвекция плюс, Верхний/нижний жар, Гриль большой, ✓ вкл., — выкл.

- Используйте исключительно оригинальные принадлежности Miele.
- Используйте тёмную матовую разъёмную форму.
Поставьте разъёмную форму по центру решётки для выпечки и запекания.
- В основном выбирайте нижнюю температуру из диапазона и проверяйте продукт спустя короткое время приготовления.
- Прогрейте рабочую камеру, прежде чем поставить в неё приготавливаемое блюдо.
- Прогрейте рабочую камеру в течение 5 минут, прежде чем поставить в неё приготавливаемое блюдо.
- Установите телескопические направляющие FlexiClip HFC 70-C (при наличии).
- Установите телескопические направляющие FlexiClip HFC 70-C (при наличии) на нижний уровень. При наличии нескольких пар телескопических направляющих FlexiClip устанавливайте только одну пару.
- Вынимайте противни из прибора в другое время, если до истечения указанного времени приготовления блюдо уже достаточно подрумянилось.
- По возможности переверните продукт по истечении половины времени приготовления.

Класс энергоэффективности

Согласно Приказу Минпромторга России от 06 ноября 2018 г. № 4404, электрические духовые и жарочные шкафы бытовые объёмом более 65 литров входят в перечень исключений из категорий товаров, на которые распространяется требование о наличии информации о классе энергетической эффективности в технической документации, в их маркировке и на этикетках.

Емкость духового шкафа - 76 л.

Обратите внимание на следующие указания при проведении измерения:

- Измерение проводится в режиме Конвекция Есо .
- Выберите настройку Освещение | «Вкл» на 15 секунд (см. главу «Установки», раздел «Освещение»).
- Во время измерения в рабочей камере находятся только необходимые для этого принадлежности.
Не используйте другие принадлежности, которые могут находиться в приборе, например телескопические направляющие FlexiClip, или детали, покрытые каталитической эмалью, например боковые стенки или потолочный лист.
- Важным условием определения класса энергоэффективности является то, что во время замера дверца прибора должна быть герметично закрыта.
В зависимости от используемых измерительных элементов возможно нарушение функции дверного уплотнителя в той или иной степени. Это негативно сказывается на результате измерения.
Этот недостаток можно исправить, если прижать дверцу. При неблагоприятных обстоятельствах могут понадобиться также вспомогательные технические средства (инструменты). При обычном практическом применении прибора этой неполадки не возникает.

Заявление о соответствии

Настоящим компания Miele заявляет, что данная комби-пароварка соответствует директиве 2014/53/ЕС.

Диапазон частот модуля WLAN	2,4000 ГГц – 2,4835 ГГц
-----------------------------	-------------------------

Максимальная излучаемая мощность модуля WLAN	< 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.

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**.

Производитель:

Миле & Ци. КГ, Карл-Миле-Штра́се, 29, 33332 Гютерсло, Германия
Miele & Cie. KG, Carl-Miele-Straße 29, 33332 Gütersloh, Deutschland

Изготовлено на заводе:

Миле & Ци. КГ, Карл-Миле-Платц, 1, 59302 Ольде, Германия
Miele & Cie. KG, Carl-Miele-Platz 1, 59302 Oelde, Deutschland

Импортёры:

ТОО Миле
Казахстан
050060, г. Алматы,
ул. Абиша Кекилбайулы, 34,
БЦ «Capital Tower», офис 11-02
Тел. (727) 313 23 00
8-800-080-53-33
Факс (727) 311 10 42
E-mail: info@miele.kz
Internet: www.miele.kz

ООО «Миле»
01033 Киев, Украина
ул. Жилианская 48, 50А
Телефон: + 38 (044) 496 0300

E-mail: info@miele.ua
Internet: www.miele.ua



EAC

DGC 7250

ru-KZ

M.-Nr. 12 182 700 / 03