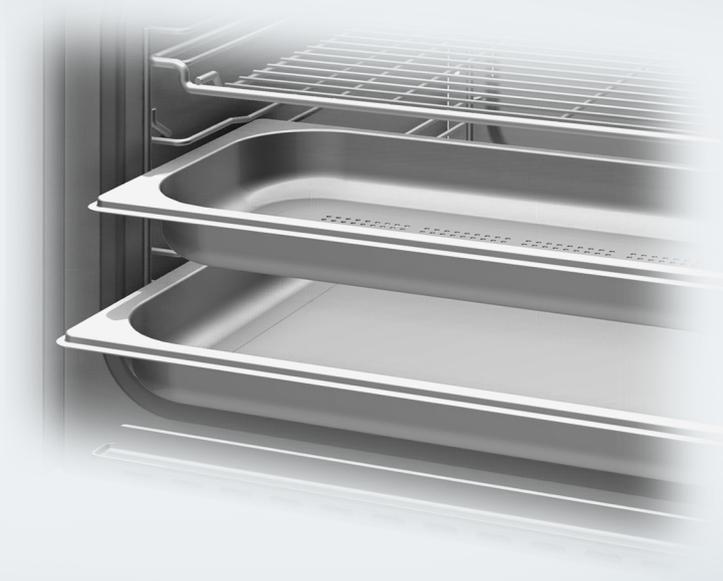


Инструкция по эксплуатации и монтажу Комби-пароварка



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

Содержание

| | |
|--|----|
| Указания по безопасности и предупреждения | 7 |
| Ваш вклад в охрану окружающей среды | 16 |
| Обзор | 17 |
| Комби-пароварка | 17 |
| Типовая табличка | 19 |
| Принадлежности, входящие в комплект | 19 |
| Элементы управления | 21 |
| Сенсорная кнопка «Вкл./выкл.» | 22 |
| Дисплей | 22 |
| Сенсорные кнопки | 22 |
| Символы | 24 |
| Принцип управления | 25 |
| Выбор пункта меню | 25 |
| Изменение установок в списке выбора | 25 |
| Изменение установок с помощью сегментной шкалы | 25 |
| Выбор режима работы или функции | 26 |
| Ввод чисел | 26 |
| Ввод букв | 26 |
| Активация MobileStart | 27 |
| Описание функций | 28 |
| Панель управления | 28 |
| Ёмкость для воды | 28 |
| Ёмкость для конденсата | 28 |
| Температура | 28 |
| Влажность | 29 |
| Время приготовления | 29 |
| Шумы | 29 |
| Фаза нагрева | 30 |
| Фаза приготовления | 30 |
| Отвод пара | 30 |
| Подсветка рабочей камеры | 30 |
| Ввод в эксплуатацию | 31 |
| Система Miele@home | 31 |
| Основные установки | 32 |
| Первая очистка комби-пароварки | 33 |
| Настройка температуры кипения воды | 35 |
| Нагрев комби-пароварки | 35 |

| | |
|--|----|
| Установки | 36 |
| Обзор установок..... | 36 |
| Вызов меню «Установки» | 38 |
| Язык  | 38 |
| Текущее время | 38 |
| Дата | 39 |
| Подсветка..... | 39 |
| Дисплей | 39 |
| Громкость звука..... | 40 |
| Единицы измерения | 40 |
| Поддержание тепла..... | 41 |
| Функция отвода пара | 41 |
| Рекомендуемые температуры | 42 |
| Booster | 42 |
| Жесткость воды | 43 |
| Автоматическая промывка | 45 |
| Безопасность | 45 |
| Miele@home | 46 |
| Дистанционное управление..... | 47 |
| Активация MobileStart | 47 |
| RemoteUpdate | 48 |
| Версия ПО..... | 49 |
| Демонстрационный режим..... | 49 |
| Заводские настройки | 49 |
| Таймер | 50 |
| Главное меню и подменю | 51 |
| Советы по экономии электроэнергии | 53 |
| Управление прибором | 55 |
| Изменение значений и установок для процесса приготовления | 56 |
| Изменение температуры..... | 57 |
| Изменение Влажность | 57 |
| Установка времени приготовления | 57 |
| Изменение установленного времени приготовления..... | 58 |
| Удаление настроенного времени приготовления | 59 |
| Прерывание процесса приготовления | 59 |
| Прерывание процесса приготовления | 60 |
| Предварительный нагрев рабочей камеры..... | 61 |
| Booster..... | 61 |
| Предварительный нагрев | 62 |
| Crisp function | 62 |
| Запуск паровых ударов | 63 |

Содержание

| | |
|---|-----|
| Важно знать | 64 |
| Особенности приготовления на пару | 64 |
| Посуда для приготовления | 64 |
| Уровень приготовления..... | 65 |
| Замороженные продукты | 65 |
| Температура..... | 65 |
| Время приготовления..... | 65 |
| Приготовление с использованием жидкостей..... | 65 |
| Собственные рецепты – приготовление на пару | 65 |
| Универсальный противень и комби-решётка..... | 66 |
| Приготовление на пару | 67 |
| Есо Приготовление на пару | 67 |
| Указания к таблицам по приготовлению | 67 |
| Овощи..... | 68 |
| Рыба..... | 71 |
| Мясо | 74 |
| Рис | 76 |
| Крупа | 77 |
| Макароны / изделия из теста | 78 |
| Клецки | 79 |
| Бобовые, сухие..... | 80 |
| Куриные яйца..... | 82 |
| Фрукты..... | 83 |
| Колбасные изделия | 83 |
| Ракообразные..... | 84 |
| Моллюски..... | 85 |
| Приготовление блюд меню в ручном режиме..... | 86 |
| Sous-vide | 88 |
| Специальные программы | 96 |
| Разогрев..... | 96 |
| Размораживание | 98 |
| Mix & Match | 101 |
| Приготовление блюд меню – автоматически | 109 |
| Консервирование | 110 |
| Консервирование пирогов | 113 |
| Сушка | 114 |
| Использование программ Режим «Шаббат» и Йом-Киппур..... | 115 |
| Получение сока..... | 117 |
| Бланширование | 118 |
| Стерилизация посуды | 118 |
| Подогрев посуды | 119 |

| | |
|---|------------|
| Поддержание тепла..... | 119 |
| Подъём дрожжевого теста..... | 120 |
| Нагревание влажных полотенец..... | 120 |
| Расплавление желатина..... | 120 |
| Расплавление мёда..... | 121 |
| Расплавление шоколада..... | 121 |
| Растапливание шпика..... | 122 |
| Тушение лука..... | 122 |
| Консервирование яблок..... | 123 |
| Приготовление яичной заправки для супа..... | 123 |
| Фруктовый джем..... | 124 |
| Снятие кожицы с продукта..... | 125 |
| Приготовление йогурта..... | 126 |
| Автоматические программы..... | 127 |
| Категории..... | 127 |
| Использование автоматических программ..... | 127 |
| Указания по использованию..... | 127 |
| Персональные программы..... | 129 |
| Выпекание..... | 132 |
| Указания по выпеканию..... | 132 |
| Рекомендации по выпеканию..... | 133 |
| Указания по режимам работы..... | 133 |
| Запекание..... | 135 |
| Указания по запеканию..... | 135 |
| Указания по режимам работы..... | 135 |
| Гриль..... | 137 |
| Указания по приготовлению на гриле..... | 137 |
| Рекомендации по приготовлению на гриле..... | 137 |
| Указания по режимам работы..... | 138 |
| Чистка и уход..... | 139 |
| Указания по чистке и уходу..... | 139 |
| Неподходящие моющие средства..... | 140 |
| Очистка лицевой поверхности..... | 140 |
| Покрытие PerfectClean..... | 141 |
| Рабочая камера..... | 142 |
| Очистка ёмкости для воды и контейнера для конденсата..... | 144 |
| Принадлежности..... | 144 |
| Очистка боковых направляющих..... | 145 |
| Опускание нагревательного элемента верхнего жара/гриля..... | 146 |

Содержание

| | |
|--|------------|
| Чистка и уход | 147 |
| Смачивание | 147 |
| Сушка | 147 |
| Промывание | 147 |
| Удаление накипи | 147 |
| HydroClean | 149 |
| Демонтаж дверцы | 154 |
| Установка дверцы | 155 |
| Что делать, если | 156 |
| Сообщения на дисплее | 156 |
| Непредсказуемое поведение | 158 |
| Шумы | 160 |
| Неудовлетворительный результат | 160 |
| Общие проблемы или технические неисправности | 161 |
| Дополнительно приобретаемые принадлежности | 164 |
| Посуда для приготовления | 164 |
| Прочее | 164 |
| Средства для очистки и ухода | 164 |
| Сервисная служба | 165 |
| Контактная информация для обращений в случае неисправностей | 165 |
| Гарантия | 165 |
| Документы соответствия | 165 |
| Монтаж | 167 |
| Указания по безопасности при встраивании прибора | 167 |
| Размеры для встраивания | 168 |
| Встраивание в высокий шкаф | 168 |
| Встраивание в шкаф под столешницей | 169 |
| Вид сбоку | 170 |
| Зона поворота панели управления | 171 |
| Подключение и вентиляция | 172 |
| Встраивание комби-пароварки | 173 |
| Подключение к источнику электропитания | 174 |
| Данные для организаций, проводящих испытания и тесты | 175 |
| Класс энергоэффективности по EN 60350-1 | 178 |
| Заявление о соответствии | 179 |
| Авторские права и лицензии на коммуникационный модуль | 180 |
| Гарантия качества товара | 181 |
| Контактная информация о Miele | 183 |

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.
 - ▶ Комби-пароварку разрешается использовать исключительно в бытовых целях для приготовления на пару, выпечки, запекания, приготовления на гриле, размораживания и разогрева продуктов.
- Любые другие способы применения недопустимы.

Указания по безопасности и предупреждения

▶ 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.

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

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

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.

Указания по безопасности и предупреждения

▶ 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 10 кг. Дети могут пораниться об открытую дверцу.

Не позволяйте детям вставать, садиться или виснуть на открытой дверце.

Техническая безопасность

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

▶ Повреждения комби-пароварки могут угрожать вашей безопасности. Убедитесь в отсутствии видимых повреждений комби-пароварки. Никогда не вводите в эксплуатацию повреждённую комби-пароварку.

Указания по безопасности и предупреждения

► Возможна периодическая или не продолжительная эксплуатация на автономном или не синхронизированном с сетью электроснабжающем оборудовании (например, изолированные сети, резервные системы). Условием для эксплуатации является то, что электроснабжающее оборудование удовлетворяет требованиям EN 50160 или аналогичного стандарта.

Защитные меры, предусмотренные в домашней установке и данном продукте 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.

► Многоместные 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.

► Не разрешается эксплуатация комби-пароварки на нестационарных объектах (например, судах).

Указания по безопасности и предупреждения

▶ 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 вилка будет удалена с сетевого кабеля или сетевой кабель не оснащён вилкой, комби-пароварка должна быть подключена к электросети квалифицированным электриком.

▶ При повреждении сетевого кабеля его замена должна выполняться специалистом по электромонтажу (см. главу «Установка», раздел «Электроподключение»).

▶ При проведении подключения, техобслуживания и ремонта комби-пароварка должна быть отключена от электросети. Удостоверьтесь в этом следующим образом:

- Выключите предохранители на распределительном щите.
- Либо полностью выверните резьбовые предохранители на электрощитке.
- Либо вытяните вилку (при её наличии) из розетки. Чтобы отсоединить от сети прибор, который оснащён сетевой вилкой, тяните за вилку, а не за сетевой кабель.

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.

Во время задвигания или вынимания контейнера приготавливаемая пища может расплескаться. Вы можете обжечься об продукт. При установке или вытаскивании контейнеров для приготовления обращайтесь внимание на то, чтобы горячий продукт не расплескался.

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

▶ 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.

Указания по безопасности и предупреждения

- ▶ При хранении в рабочей камере продукты могут высыхать, а выделившаяся влага может привести к возникновению коррозии в комби-пароварке. Не храните продукты питания в рабочей камере и не используйте для приготовления предметы, которые могут заржаветь.
- ▶ 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 10 кг. Не вставляйте 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.
- ▶ 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.
- ▶ Предметы, расположенные вблизи включённой комби-пароварки, могут загореться из-за высоких температур. Никогда не используйте комби-пароварку для обогрева помещений.
- ▶ Если вы готовите продукты на гриле, то слишком длительное время приготовления может привести к высушиванию и самовозгоранию продукта. Соблюдайте рекомендуемое время приготовления.
- ▶ Некоторые продукты питания быстро высыхают и ~~могут само-возгореться~~ из-за высокой температуры гриля. Ни в коем случае не используйте режимы гриля для ~~освежения~~ черствых булочек или хлеба, а также для сушки цветов или трав. Для этих целей используйте режимы «Конвекция плюс » или «Верхний/нижний жар».

Указания по безопасности и предупреждения

- ▶ Если продукты питания в рабочей камере начинают 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.
- ▶ Если при приготовлении продуктов Вы используете алкогольные напитки, помните, что алкоголь испаряется при высоких температурах. Этот пар может воспламениться у горячих нагревательных элементов.
- ▶ Никогда не выстилайте дно рабочей камеры, например, алюминиевой фольгой или защитной плёнкой для духовых шкафов. Не ставьте посуду, сковороды, кастрюли или противни непосредственно на дно рабочей камеры. Если вы хотите использовать дно рабочей камеры в качестве места для размещения посуды, поместите решётку полкой вверх на дно рабочей камеры и поставьте на неё посуду. Следите за тем, чтобы фильтр на дне не сдвинулся.
- ▶ Дно рабочей камеры может повредиться вследствие частого перемещения решётки по дну. Не двигайте решётку по дну рабочей камеры.
- ▶ Крупные остатки пищи могут засорить слив и насос. Следите за тем, чтобы фильтр на дне всегда был установлен.
- ▶ Если вы используете какой-либо электроприбор, например ручной миксер, вблизи комби-пароварки, следите за тем, чтобы сетевой кабель не оказался защемлён в дверце комби-пароварки. Изоляция провода может быть повреждена.
- ▶ 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.

Чистка и уход

- ▶ Опасность получения травм вследствие поражения электрическим током. Пар из пароструйного очистителя может попасть на детали, находящиеся под напряжением, и вызвать короткое замыкание. Никогда не используйте для очистки прибора пароструйный очиститель.
- ▶ Стекла дверцы могут быть сильно повреждены царапинами. Для очистки стекол дверцы не используйте абразивные средства, жесткие губки или щетки, а также острые металлические скребки.
- ▶ Боковые направляющие можно снять (см. главу «Чистка и уход», раздел «Очистка боковых направляющих»). Правильно устанавливайте боковые направляющие на свои места.
- ▶ Для предотвращения коррозии сразу тщательно удаляйте пищу или жидкости с содержанием поваренной соли при их попадании на стальные стенки рабочей камеры.

Принадлежности

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

Ваш вклад в охрану окружающей среды

Утилизация транспортной упаковки

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

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

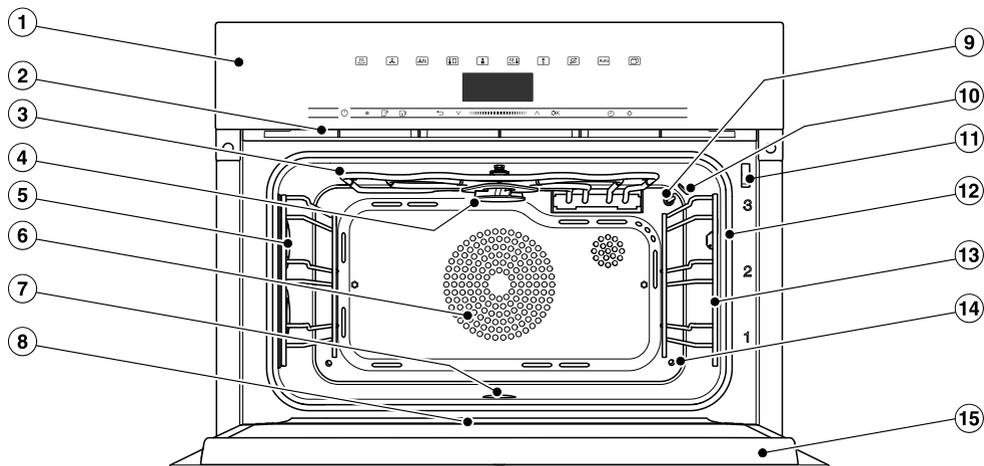
Утилизация прибора

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

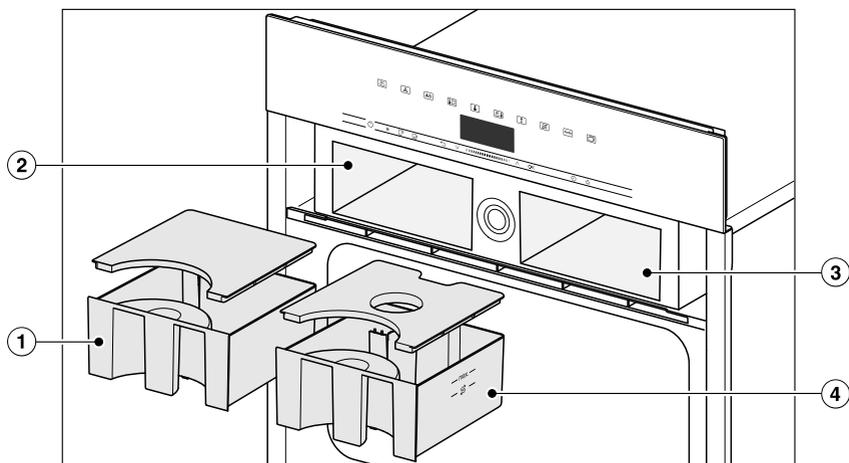


Рекомендуем Вам сдать отслуживший прибор в организацию по приему и утилизации электрических и электронных приборов в Вашем населенном пункте. Если в утилизируемом приборе сохранены какие-либо персональные данные, то за их удаление Вы несете личную ответственность. Необходимо проследить, чтобы до отправления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

Комби-пароварка



- ① Передняя панель с индикацией и элементами управления
- ② Область выхода влажного воздуха
- ③ ТЭН верхнего жара/гриля
- ④ Распределительное колесо для очистки HydroClean
- ⑤ Подсветка рабочей камеры
- ⑥ Воздухозаборное отверстие для вентилятора с расположенным сзади кольцевым ТЭНом
- ⑦ Дно рабочей камеры с расположенным под ним нижним нагревательным элементом и фильтром
- ⑧ Отверстие для сбора использованной воды (конденсата)
- ⑨ Температурный датчик
- ⑩ Датчик влажности
- ⑪ Блокировка дверцы для очистки HydroClean
- ⑫ Уплотнение дверцы
- ⑬ Боковые направляющие с 3 уровнями
- ⑭ Отверстие подачи пара
- ⑮ Дверца



- ① Контейнер для конденсата
- ② Отсек для контейнера с конденсатом
- ③ Отсек для ёмкости с водой
- ④ Ёмкость для воды

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

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

Типовая табличка

Типовая табличка находится на верхней части корпуса.

На ней указаны номер модели, фабричный номер, а также параметры подключения (напряжение сети/частота/максимальная потребляемая мощность).

Номер модели и фабричный номер (SN) находятся на маленькой табличке сверху открытой панели управления.

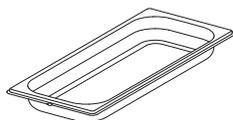
Будьте готовы предоставить эту информацию при возникновении вопросов или проблем, чтобы вам могли помочь в сервисной службе Miele.

Принадлежности, входящие в комплект

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

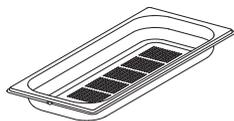
В зависимости от страны и модели в комплектации могут быть дополнительные принадлежности.

DGG 20



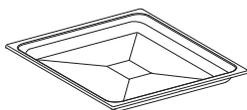
Обзор

DGGL 20



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

Универсальный противень



1 универсальный противень для вы-
пекания, жарения и приготовления на
гриле

Комби-решетка



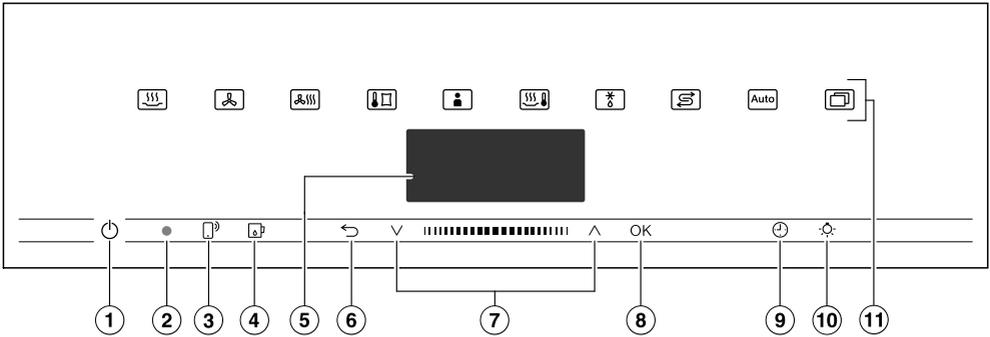
1 комби-решетка для выпекания, жа-
рения и приготовления на гриле

HydroCleaner

Специальное средство для очистки
рабочей камеры с помощью про-
граммы ухода HydroClean. Рекомен-
дуется для удаления сильных, заста-
релых загрязнений.

Таблетки для удаления накипи

Для удаления накипи из комби-паро-
варки



- 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 
Для открывания и закрывания панели управления
- 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

Элементы управления

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 приготовления.

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 | включить.

Сенсорные кнопки над дисплеем

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

Сенсорные кнопки под дисплеем

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

Элементы управления

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

Символы

На экране дисплея могут появиться следующие символы:

| Символ | Значение |
|---|--|
|  | Этот символ обозначает дополнительную информацию и указания по управлению. Подтвердите 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. |

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

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

- Подтвердите выбор с помощью **OK**.

Изменение установок в списке выбора

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

Совет: Активная установка обозначается галочкой \checkmark .

- Подтвердите с помощью **OK**.

Установка сохраняется. Вы снова попадаете в вышестоящее меню.

Изменение установок с помощью сегментной шкалы

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

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

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

Установка сохраняется. Вы снова попадаете в вышестоящее меню.

Принцип управления

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.

- Пролистывайте список выбора в Другие , пока нужный пункт меню не будет выделен светлым фоном.
- Установите значения для процесса приготовления.
- Подтвердите нажатием кнопки ОК.

Изменение режима работы

При запущенном процессе приготовления вы можете изменить режим работы.

Сенсорная кнопка выбранного ранее режима работы светится оранжевым цветом.

- Коснитесь сенсорной кнопки нового режима работы или функции.

Появляется новый режим работы и соответствующие рекомендуемые значения.

Сенсорная кнопка нового режима работы светится оранжевым цветом.

Пролистывайте список выбора в Другие , пока не появится нужный пункт 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 ОК.

Изменённое число сохраняется. Вы снова попадаете в вышестоящее меню.

Ввод букв

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

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

Выбранный знак появляется в верхней строке.

Совет: Всего можно использовать максимум 10 знаков.

С помощью \leftarrow Вы можете поочередно удалять знаки.

- Выберите следующие знаки.

- После ввода названия выберите \checkmark .
- Подтвердите с помощью ОК.

Название сохраняется.

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 .

Описание функций

Панель управления

За панелью управления находится ёмкость для воды и контейнер для конденсата. Панель управления открывается и закрывается нажатием сенсорной кнопки . Панель управления оборудована защитой от заземления. Если панель управления закрывается или открывается туго, процесс прерывается. При открытии и закрытии панели управления не прикасайтесь к верхнему краю дверцы.

Ёмкость для воды

Максимальный заливаемый объем ёмкости для воды составляет 1,4 литра, минимальный — 1,0 литр. На ёмкости для воды имеется маркировка. Верхнюю отметку ни в коем случае нельзя превышать.

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

Заполняйте ёмкость для воды перед каждым процессом приготовления с использованием пара до максимального значения.

Ёмкость для конденсата

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

Температура

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

Влажность

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

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

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

Время приготовления

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

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

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

Шумы

Во время работы и после выключения комби-пароварки слышен шум (гул). Этот звук не означает неправильную работу или дефект прибора. Он возникает при закачке и сливе воды.

Когда комби-пароварка работает, слышен шум вентилятора.

Описание функций

Фаза нагрева

Во всех режимах работы во время фазы нагрева на дисплее отображается рост температуры в рабочей камере (исключения: Гриль большой, Гриль малый).

При приготовлении на пару продолжительность фазы нагрева зависит от количества и температуры продуктов. В целом фаза нагрева занимает ок. 7 минут. При приготовлении охлаждённых или замороженных продуктов фаза нагрева увеличивается. При низких температурах приготовления и при приготовлении в режиме *Sous-vide*  фаза нагрева может увеличиться.

Фаза приготовления

Во время фазы приготовления оставшееся время будет отображаться на дисплее. При приготовлении на пару фаза приготовления начинается только при достижении установленной температуры. Для всех остальных режимов и специальных программ начинается сразу.

Отвод пара

Если приготовление на пару и комбинированное приготовление осуществляются в определённом температурном диапазоне, функция отвода пара автоматически включится после окончания процесса приготовления. Эта функция способствует тому, что при открывании дверцы из рабочей камеры выходит не так много пара. На дисплее появляется  Отвод пара.

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

Подсветка рабочей камеры

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

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

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

При нажатии на сенсорную кнопку  на панели управления подсветка включится на 15 секунд.

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.ru.

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 функции Miele@home

На дисплее появляется Настроить Miele@home.

- Если вы хотите установить функцию Miele@home сразу, выберите далее и подтвердите с помощью **OK**.
- Если вы хотите перенести настройку на более поздний момент времени, выберите пропустить и подтвердите с помощью **OK**. Информацию о более поздней установке вы найдёте в главе «Установки», раздел «Miele@home».
- Если вы хотите установить функцию Miele@home сразу, выберите нужный способ соединения.

Дисплей прибора и приложение Miele помогут вам выполнить оставшиеся шаги.

Установка даты

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

Установка текущего времени

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

Установка жёсткости воды

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

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

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

Завершение первого ввода в эксплуатацию

- Следуйте возможным дальнейшим указаниям на дисплее.

Первая очистка комби-пароварки

- Удалите наклейки или защитную плёнку с комби-пароварки и принадлежности, за исключением типовой таблички и небольшой таблички на открытой панели управления.

На заводе комби-пароварка подвергалась контрольной проверке, поэтому при транспортировке в определённых условиях в рабочую камеру может попасть вода, оставшаяся после этого тестового запуска.

Очистка ёмкости для воды и контейнера для конденсата

 Опасность получения травм от панели управления.

При открытии и закрытии панели управления существует риск заземления.

При открытии и закрытии панели управления не прикасайтесь к верхнему краю дверцы.

- Включите комби-пароварку кнопкой «Вкл./Выкл.» .
- Нажмите сенсорную кнопку , чтобы открыть панель управления.
- Извлеките ёмкость для воды и контейнер для конденсата. Для извлечения ёмкости для воды и контейнера для конденсата из прибора слегка приподнимите их.

Ввод в эксплуатацию

- Вымойте ёмкость для воды и контейнер для конденсата вручную или в посудомоечной машине.

Очистка принадлежностей/рабочей камеры

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

Поверхности универсального противня и комбинированной решётки имеют покрытие PerfectClean и должны очищаться **только** вручную.

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

- Очистите универсальный противень и комбинированную решётку с помощью чистой губки, средства для мытья посуды вручную и тёплой воды.

Перед поставкой комби-пароварка прошла обработку средством по уходу.

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

Настройка температуры кипения воды

Перед первым приготовлением пищи вам необходимо настроить комби-пароварку на температуру закипания воды, которая может варьироваться в зависимости от высоты места установки прибора над уровнем моря. При этом промываются детали, по которым проходит вода.

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

Дистиллированная или газированная вода и другие жидкости могут повредить комби-пароварку. Используйте **только свежую холодную питьевую воду** (до 20 °C).

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

Настройка температуры кипения после переезда

После переезда комби-пароварку необходимо настроить заново с учётом изменившейся температуры кипения воды, если высота над уровнем моря нового места установки отличается как минимум на 300 метров от старого. Для этого выполните процесс очистки от накипи (см. главу «Очистка и уход», раздел «Уход»).

Нагрев комби-пароварки

- При необходимости удалите все принадлежности из рабочей камеры.
- Чтобы обезжирить кольцевой нагревательный элемент, нагрейте комби-пароварку в режиме Конвекция плюс  при 200 °C в течение 30 минут. Выполните действия, описанные в главе «Управление».

 Опасность получения ожогов при контакте с горячими поверхностями!

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

Надевайте кухонные рукавицы при работе с горячей рабочей камерой.

При разогреве нагревательного элемента в первый раз появляется запах. Возникающие запахи, а также возможные испарения через некоторое время исчезнут; они не являются признаком неправильного подключения или дефекта прибора.

Позаботьтесь о достаточной вентиляции кухни.

Установки

Обзор установок

| Пункт меню | Возможные настройки |
|--|---|
| Язык  | ... deutsch english ... Местоположение |
| Текущее время | Индикация включить* выключить Ночное отключение Формат времени 12 часов 24 часа* Установить |
| Дата | |
| Подсветка | включить «Вкл» на 15 секунд* выключить |
| Дисплей | Яркость  QuickTouch включить выключить* |
| Громкость звука | Звуковые сигналы Мелодии*  Соло-звук  Звук нажатия кнопок  Мелодии включить* выключить |
| Единицы измерения | Вес г* фунт <u>а</u> /унц. фунт <u>а</u> Температура °C* °F |
| Поддержание тепла | включить выключить* |
| Отвод пара | включить* выключить |
| Рекомендуемые температуры | |
| Booster | включить * выключить |
| Жесткость воды | 1 °dH ... 15 °dH* ... 70 °dH |

* Заводская настройка

| Пункт меню | Возможные настройки |
|---------------------------|---|
| Автоматическое промывание | включить* выключить |
| Безопасность | Блокировка кнопок включить выключить* Блокировка запуска  включить выключить* |
| Miele@home | включить выключить Статус соединения Настроить заново Восстан. исходное состояние Установить |
| Дистанционное управление | включить* выключить |
| RemoteUpdate | включить* выключить |
| Версия ПО | |
| Демонстрационный режим | Демо-режим включить выключить* |
| Заводские настройки | Установки прибора Персональные программы Рекомендуемые 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:

- включить
Текущее время постоянно отображается на дисплее.
Если дополнительно выбрать установку Дисплей | QuickTouch | включить, все сенсорные кнопки будут реагировать на касание сразу.
Если дополнительно выбрать установку Дисплей | QuickTouch | выключить, комби-пароварку потребуется сначала включить, прежде чем ею можно будет управлять.
- выключить
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 прибл. 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.

Дата

Установите дату.

Подсветка

- включить
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.
- выключить
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:

- включить
Если дополнительно выбрана установка Текущее время | Индикация | включить или Ночное отключение, сенсорные кнопки будут реагировать даже при выключенной комби-пароварке.
- выключить
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.

Поддержание тепла

Функция **Поддержание тепла** позволяет поддерживать приготовленную пищу в тёплом состоянии по окончании процесса приготовления. Посредством предустановленной температуры приготовленная пища поддерживается в тёплом состоянии макс. 15 минут. При открытии дверцы или нажатии сенсорной кнопки фаза подогрева прерывается.

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

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

Функция отвода пара

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

- включить
Если продукты готовятся при температуре ок. 80 °C (приготовление на пару) или 80–100 °C и 100 % влажности (комбинированное приготовление), то по окончании процесса приготовления автоматически включается функция отвода пара. На дисплее появляется **Отвод пара**.
- выключить
Если функция отвода пара выключена, то автоматически выключается и функция **Поддержание тепла**. При выключенной функции отвода пара при открывании дверцы из пароварки будет выходить много пара.

Рекомендуемые температуры

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

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

- Выберите нужный режим работы.

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

- Измените рекомендованную температуру.
- Подтвердите нажатием кнопки **OK**.

Booster

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

- включить
Функция **Booster** во время фазы нагрева процесса приготовления включена автоматически. Нагревательный элемент верхнего жара/ Гриля, кольцевой нагревательный элемент и вентилятор одновременно прогревают рабочую камеру до установленной температуры.
- выключить
Функция **Booster** во время фазы нагрева процесса приготовления выключена. Прогревают рабочую камеру только нагревательные элементы, соответствующие определённым режимам работы.

Жёсткость воды

Для 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 |

Установки

| 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 | | | |
| 12 | 21,4 | 2,15 | 86 | 214 | 12 |
| 13 | 23,2 | 2,33 | 93 | 232 | 13 |
| 14 | 25,0 | 2,51 | 100 | 250 | 14 |
| 15 | 26,8 | 2,69 | 107 | 268 | 15 |
| 16 | 28,6 | 2,86 | 114 | 286 | 16 |
| 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 |

Автоматическая промывка

После приготовления на пару и выключения комби-пароварки на дисплее появится Прибор промывается.

Во время этого процесса пищевой налет вымывается из системы.

Автоматическую промывку можно включать и выключать.

Безопасность

Блокировка кнопок

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

- ВКЛЮЧИТЬ

Блокировка кнопок активирована. Нажмите сенсорную кнопку *OK* и удерживайте её нажатой минимум 6 секунд, чтобы на короткое время деактивировать блокировку кнопок.

- ВЫКЛЮЧИТЬ

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.

- ВКЛЮЧИТЬ

Блокировка запуска активируется. Перед использованием парового духового шкафа нажмите сенсорную кнопку рядом с **OK** и удерживайте её не менее 6 секунд.

- ВЫКЛЮЧИТЬ

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.

- Настроить заново

Эта установка отображается только в том случае, если сеть Wi-Fi уже настроена. Вы сбрасываете сетевые настройки и сразу же устанавливаете новое соединение с сетью.

- Восстан. исходное состояние
Эта установка отображается только в том случае, если сеть Wi-Fi уже настроена. Функция 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 использовавшегося 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.

Дистанционное управление

Если вы установили на своём мобильном устройстве приложение Miele, у вас есть система Miele@home и вы активировали дистанционное управление (включить), 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.

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 потребуется.

Демонстрационный режим

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

Демо-режим

Если вы включите комби-пароварку при активированном демонстрационном режиме, появится сообщение: Активирован демо-режим. Прибор не нагревается.

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

Заводские настройки

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

Таймер

Использование функции Таймер

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

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

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

Установка времени таймера

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

Пример: вы хотите сварить яйца и настраиваете таймер на 6 минут 20 секунд.

- Нажмите сенсорную кнопку .
- Если в это время происходит процесс приготовления, выберите Таймер.

Появится указание Установить 00:00 мин..

- При помощи области навигации установите 06:20.
- Подтвердите нажатием кнопки ОК.

Время таймера сохранится.

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

Если в это время идёт процесс приготовления, то отсчёт времени таймера и  появятся в нижней строке дисплея.

Когда 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 ОК.

Звуковой и визуальный сигналы выключаются.

Изменение времени таймера

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

Появляется время таймера.

- Измените время таймера.
- Подтвердите с помощью ОК.

Изменённое время таймера сохраняется.

Удаление времени таймера

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

Время таймера удаляется.

Главное меню и подменю

| Меню | Рекомендованное значение | Область |
|--|--------------------------|-------------|
| Режимы работы | | |
| Приготовление на пару  | 100 °C | 40–100 °C |
| Конвекция плюс  | 160 °C | 30–230 °C |
| Комбинированный режим  | | |
| Комби-режим + Конвекц. плюс | 170 °C | 30–230 °C |
| Комби-режим + Верх./ниж. жар | 180 °C | 30–230 °C |
| Комби-режим + Гриль | Уровень 3 | Уровень 1–3 |
| Sous-vide  | 65 °C | 45–90 °C |
| Персональные программы  | | |
| Разогрев  | 130 °C | 120–140 °C |
| Размораживание  | 60 °C | 50–60 °C |
| Удаление накипи  | | |
| Автомат. программы  | | |
| Другие  | | |
| Верхний/нижний жар | 180 °C | 30–230 °C |
| Интенсивное выпекание | 180 °C | 50–230 °C |
| Нижний жар | 190 °C | 100–200 °C |
| Верхний жар | 190 °C | 100–230 °C |
| Гриль большой | Ступень 3 | Ступень 1–3 |
| Гриль малый | Ступень 3 | Ступень 1–3 |
| Гриль с обдувом | 200 °C | 50–230 °C |
| Пироги (спец. рецептура) | 160 °C | 30–230 °C |
| Конвекция Есо | 180 °C | 30–230 °C |
| Есо Приготовление на пару | 100 °C | 40–100 °C |

Главное меню и подменю

| Меню | Рекомендованное значение | Область |
|---|--------------------------|-----------|
| Другие  | | |
| Специальные программы | | |
| Mix & Match | | |
| Приготовление блюд меню | – | – |
| Бланширование | – | – |
| Консервирование | 90 °C | 80–100 °C |
| Сушка | 50 °C | 30–70 °C |
| Подъем дрожжевого теста | – | – |
| Стерилизация посуды | – | – |
| Режим «Шаббат» | 180 °C | 50–230 °C |
| Подогрев посуды | 50 °C | 50–80 °C |
| Поддержание тепла | 65 °C | 40–100 °C |
| Чистка и уход | | |
| HydroClean | | |
| Смачивание | | |
| Сушка | | |
| Промывание | | |
| Установки  | | |

Процессы приготовления

- По возможности используйте автоматические программы для приготовления блюд.
- Вынимайте из рабочей камеры все принадлежности, которые не требуются для процесса приготовления.
- Выбирайте более низкую температуру из диапазона, указанного в рецепте или таблице приготовления, чтобы проверить готовность продукта раньше, чем указано.
- Предварительное нагревание рабочей камеры требуется только в том случае, если это необходимо по рецепту или в соответствии с таблицей приготовления.
- По возможности не открывайте дверцу в процессе приготовления блюда.
- Лучше всего используйте для выпекания матовые тёмные формы для запекания. Они лучше поглощают тепло и быстрее передают его тесту. Полированные материалы, например нержавеющей сталь или алюминий, отражают тепло, которое при этом хуже передаётся пище. Не накрывайте дно рабочей камеры или решётку для выпечки и запекания алюминиевой фольгой, отражающей тепло.
- Следите за временем приготовления продуктов, чтобы избежать излишнего расхода электроэнергии.
Установите время приготовления или используйте беспроводной термощуп при его наличии.
- Для многих блюд можно использовать режим работы 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.
- Для блюд, запекаемых на гриле, по возможности используйте режим работы Гриль с обдувом. При этом вы будете готовить при более низких температурах по сравнению с другими режимами гриля с максимальной установкой температуры.
- Режим работы Конвекция Eco позволяет готовить блюда при низких затратах электроэнергии и с оптимальным использованием тепла. Используйте данный режим работы для приготовления небольших объёмов, например быстрозамороженной пиццы или фигурного печенья. Не открывайте дверцу в процессе приготовления блюда.
- Для энергосберегающего приготовления на пару можно выбрать режим работы Eco Приготовление на пару. Этот режим работы подходит прежде всего для приготовления овощей и рыбы.
- По возможности готовьте одновременно несколько блюд. Ставьте их рядом друг с другом или на разных уровнях.
- Готовьте блюда, которые вы не можете готовить одновременно, по возможности сразу друг за другом, чтобы использовать остаточное тепло.

Советы по экономии электроэнергии

Установки

- Через элементы управления выберите настройку Дисплей | QuickTouch | выключить, чтобы снизить расход электроэнергии.
- Выберите для подсветки рабочей камеры настройку Подсветка | выключить 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»).

Неисправность из-за отсутствия фильтра в дне рабочей камеры. Если фильтр в дне рабочей камеры отсутствует, остатки пищи могут попасть в слив. Вода не откачивается.

Перед каждым процессом приготовления пищи проверяйте, вставлен ли фильтр, расположенный в дне рабочей камеры.

- Включите комби-пароварку.

Появляется главное меню.

- При выборе режима работы с паром или паровыми ударами заполните ёмкость водой и установите её в прибор.

Дистиллированная или газированная вода и другие жидкости могут повредить комби-пароварку. Используйте **только свежую холодную питьевую воду** (до 20 °C).

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

Режим работы отобразится на дисплее. В зависимости от выбранного режима работы поочередно отобразятся рекомендуемые значения температуры и при необходимости влажности.

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

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

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

Отображаются заданная и фактическая температура; начинается фаза нагрева.

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

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

 **Опасность получения ожогов 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.

- Извлеките приготовленный продукт из рабочей камеры.

Управление прибором

Очистка комби-пароварки после процесса приготовления

- При необходимости извлеките и опорожните ёмкость для воды и контейнер для конденсата.
- Выключите комби-пароварку.

После завершения процесса приготовления с паром появится индикация Прибор промывается.

- Следуйте указаниям на дисплее.

Обязательно промойте систему, чтобы очистить её от налета с продуктов.

- Очистите и вытрите насухо всю комби-пароварку, как описано в главе «Очистка и уход».
- Закрывайте дверцу прибора только после того, как рабочая камера полностью высохнет.

Доливание воды

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

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

Процесс приготовления продолжается.

Изменение значений и установок для процесса приготовления

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

- Выберите сенсорную кнопку ↵.

В зависимости от режима работы могут появиться следующие установки:

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

Изменение значений и установок

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

Процесс приготовления продолжается с измененными значениями и установками.

Изменение температуры

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

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

Процесс приготовления продолжается с изменённой заданной температурой.

Изменение Влажность

- Нажмите сенсорную кнопку ↵.
- Выберите Влажность и подтвердите нажатием ОК.
- Измените влажность.
- Подтвердите нажатием ОК.

Процесс приготовления продолжается с изменённой влажностью.

Установка времени приготовления

На результате приготовления может негативно сказаться, если между размещением продукта в рабочую камеру и началом приготовления пройдёт много времени. Свежие продукты могут изменить цвет или даже испортиться. При выпекании тесто может высухнуть, а дрожжи могут утратить свои свойства. По возможности выбирайте минимальное время отложенного запуска процесса приготовления.

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

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

- Время приготовления
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.

Управление прибором

- **Запуск в**
Эта функция появляется в меню, только если вы установили **Время приготовления** 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.

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

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

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

Изменение установленного времени приготовления

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

При нарушении электроснабжения настройки удаляются.

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

Удаление настроенного времени приготовления

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

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

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

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

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

Прерывание процесса приготовления

Процесс приготовления можно прервать касанием горячей оранжевой сенсорной кнопки режима работы или сенсорной кнопки .

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

Касанием сенсорной кнопки режима работы вы возвращаетесь в главное меню.

Прервать процесс без установленного времени приготовления.

- Выберите сенсорную кнопку выбранного режима работы.

Появляется главное меню.

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

Прервать процесс с установленным временем приготовления

- Выберите сенсорную кнопку выбранного режима работы.

Появляется **Отменить процесс?** .

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

Управление прибором

Прерывание процесса приготовления

При открытии дверцы процесс приготовления прерывается. Нагрев рабочей камеры выключается.

При приготовлении на пару, а также в режимах и специальных программах с использованием пара сохраняется установленное время приготовления.

 **Опасность получения ожогов 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.

 **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 рукавицы при задвигании или извлечении горячих продуктов, а также при работах с горячей рабочей камерой.

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

Процесс приготовления продолжится, когда вы закроете дверцу.

Сначала выполняется повторный нагрев; при этом отображается повышение температуры в рабочей камере.

Лишь по достижении установленной температуры при приготовлении на пару, а также в режимах и специальных программах с использованием пара продолжится отсчёт оставшегося времени.

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

Предварительный нагрев рабочей камеры

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

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

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

Предварительный нагрев рабочей камеры необходим только в некоторых режимах работы.

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

Booster

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

- Конвекция плюс 
- Верхний/нижний жар

Если выбрана температура больше 100 °C и включена функция **Booster**, рабочая камера будет нагреваться до выбранной температуры с применением быстрой фазы нагрева. При

этом одновременно включатся 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**.

Включение и выключение Booster для процесса приготовления

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

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

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

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

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

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

Управление прибором

Предварительный нагрев

В большинстве случаев блюда можно начинать готовить в холодной рабочей камере и использовать тепло уже во время нагрева.

Отсчёт установленного времени приготовления начинается только после достижения заданной температуры и размещения в рабочей камере приготовляемого блюда.

Запустите процесс приготовления сразу, не откладывая время запуска.

Включение Предварительный нагрев

Функция Предварительный нагрев должна включаться отдельно для каждого процесса приготовления.

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

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

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

Появляется сообщение Поместить блюдо в прибор в с указанием времени. Рабочая камера нагревается до установленной температуры.

- Поместите продукт в рабочую камеру, как только появится соответствующий запрос.
- Подтвердите нажатием ОК.

Crisp function

Функция Crisp function («Хрустящая корочка») позволяет при необходимости удалять влагу во время всего процесса приготовления или только временно.

Данная функция подходит для приготовления кишей, пиццы, открытых пирогов с сочной начинкой или маффинов.

Эта функция особенно хорошо подходит для получения хрустящей корочки у приготавливаемой птицы.

В следующих режимах можно использовать функцию Crisp function:

- Конвекция плюс 
- Верхний/нижний жар
- Интенсивное выпекание
- Нижний жар
- Верхний жар
- Гриль с обдувом
- Пироги (спец. рецептура)

Включение Crisp function

Функция Crisp function должна включаться отдельно для каждого процесса приготовления.

Вы выбрали определённый режим и необходимые установки, например температуру.

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

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

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

Запуск паровых ударов

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

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

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

- Нажмите ОК.

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

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

Важно знать

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

Особенности приготовления на пару

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

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

Посуда для приготовления

Контейнер для приготовления

В комплект комби-пароварки входят противни и контейнеры из нержавеющей стали. Также можно приобрести дополнительные контейнеры для приготовления различного размера, перфорированные или неперфорированные (см. главу «Дополнительно приобретаемые принадлежности»). Таким образом, вы можете выбрать контейнеры, подходящие для приготовления соответствующих блюд.

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

Собственная посуда

Вы можете использовать собственную посуду. При этом обратите внимание:

- Посуда должна подходить для духовых шкафов и быть устойчивой к воздействию пара. Если для приготовления на пару вы хотите использовать пластиковую посуду, осведомитесь у производителя, годится ли она для этого.
- Толстостенная посуда, например, из фарфора, керамики или фаянса, менее пригодна для приготовления на пару. Толстые стенки плохо проводят тепло, и время приготовления, указанное в таблицах, заметно увеличивается.
- Поместите посуду на задвинутую решётку или в контейнер для приготовления. В зависимости от размера посуды вы также можете положить решётку полкой вверх на дно рабочей камеры, поставить на неё посуду и дополнительно вынуть боковые направляющие (см. Главу «Чистка и уход», раздел «Чистка боковых направляющих»).
- Между верхним краем посуды и верхней стенкой камеры должен быть небольшой промежуток, чтобы в контейнер проникало достаточное количество пара.

Уровень приготовления

Вы можете ставить контейнер с продуктами на любой уровень или готовить одновременно несколько блюд на разных уровнях. От этого время приготовления не меняется.

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

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

Замороженные продукты

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

Температура

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

Время приготовления

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

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

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

Приготовление с использованием жидкостей

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

Собственные рецепты – приготовление на пару

Продукты и блюда, которые готовятся в кастрюле, можно также готовить в комби-пароварке. Время приготовления для комби-пароварки рассчитывается таким же образом. При этом обратите внимание на то, что при приготовлении на пару продукт не подрумянивается.

Важно знать

Универсальный противень и комби-решётка

Используйте универсальный противень с лежащей на нём комбинированной решёткой, например, во время запекания и приготовления на гриле. Во время жарки вы можете использовать собранный мясной сок для приготовления соуса.

При использовании универсального противня с лежащей на нём комбинированной решёткой вставьте противень между опорами одного уровня, а комбинированная решётка автоматически разместится сверху. При извлечении вытащите обе части одновременно.

Защита при вынимании

Комби-решетка и универсальный противень оснащены фиксатором, который предотвращает выскальзывание из рабочей камеры, если их выдвинуть лишь частично. Чтобы вынуть комби-решетку и противень, Вам необходимо их приподнять.

Есо Приготовление на пару

Для энергосберегающего приготовления на пару вы можете выбрать режим приготовления Есо Приготовление на пару. Этот режим подходит прежде всего для приготовления овощей и рыбы.

Мы рекомендуем использовать время приготовления и температуру из таблиц в главе «Приготовление на пару».

При необходимости его можно увеличить.

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

Настройка

Другие  | Есо Приготовление на пару

Указания к таблицам по приготовлению

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

Выберите время приготовления

Указанное время должно служить ориентиром.

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

Приготовление на пару

Овощи

Свежие продукты

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

Замороженные продукты

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

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

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

Контейнеры

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

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

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

Уровень приготовления

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

Время приготовления

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

Установки

Автомат. программы  | Овощи | ... |

или

Приготовление на пару 

Температура: 100 °C

Время приготовления: см. таблицу

Приготовление на пару

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

Приготовление на пару

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

🕒 Время приготовления

Рыба

Свежие продукты

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

Замороженные продукты

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

Подготовка

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

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

Контейнеры

Смазывайте маслом перфорированные контейнеры.

Уровень приготовления

Если вы готовите в перфорированном контейнере рыбу и одновременно в другом контейнере ещё продукты, то задвигайте контейнер с рыбой прямо над 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 лосося.

Для приготовления рыбы в соусе или бульоне.

Время приготовления

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

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

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

Приготовление на пару

Рекомендации

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

Установки

Автомат. программы  | Рыба | ... |

или

Приготовление на пару 

Температура: см. таблицу

Время приготовления: см. таблицу

Приготовление на пару

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

🌡️ температура / 🕒 время приготовления

Приготовление на пару

Мясо

Свежие продукты

Подготовьте мясо, как обычно.

Продукты глубокой заморозки

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

Подготовка

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

Время приготовления

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

Рекомендации

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

Установки

Автомат. программы  | Мясо | ... |
или

Приготовление на пару 

Температура: 100 °C

Время приготовления: см. таблицу

Приготовление на пару

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

⌚ Время приготовления

Приготовление на пару

Рис

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

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

Контейнер для приготовления

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

Подготовка

Промойте рис перед приготовлением. Если вы промываете рис в контейнере для приготовления, аккуратно сливайте воду и добавляйте свежей воды.

Совет: Необходимое количество жидкости можно отмерить на весах или с помощью стакана.

В последнем случае добавьте нужное количество риса сначала в мерный стакан, а затем в контейнер для приготовления. Затем воспользуйтесь снова мерным стаканом и залейте рис нужным количеством жидкости (см. таблицу).

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

Установки

Автомат. программы  | Рис | ... |

или

Приготовление на пару 

Температура: 100 °C

Время приготовления: см. таблицу

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

 :  соотношение риса и жидкости,
 время приготовления

Крупа

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

Каши можно готовить из цельных зёрен или крупы грубого помола.

Установки

Автомат. программы  | Крупа | ... |

или

Приготовление на пару 

Температура: 100 °C

Время приготовления: см. таблицу

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

 Время приготовления

Приготовление на пару

Макаронны / изделия из теста

Сухие продукты

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

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

Свежие продукты

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

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

Установки

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

или

Приготовление на пару 

Температура: 100 °C

Время приготовления: см. таблицу

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

 Время приготовления

Клецки

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

Готовьте свежие клецки в смазанном жиром, перфорированном контейнере.

Установки

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

или

Приготовление на пару 

Температура: 100 °C

Время приготовления: см. таблицу

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

 Время приготовления

Приготовление на пару

Бобовые, сухие

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

Чечевицу замачивать не нужно.

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

Установки

Автомат. программы  | Бобовые | ... |

или

Приготовление на пару 

Температура: 100 °C

Время приготовления: см. таблицу

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

 Время приготовления

Приготовление на пару

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

🕒 Время приготовления

Приготовление на пару

Куриные яйца

Используйте перфорированные контейнеры, если Вы хотите приготовить вареные яйца.

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

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

Установки

Автомат. программы  | Куриные яйца | ... |

или

Приготовление на пару 

Температура: 100 °C

Время приготовления: см. таблицу

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

 Время приготовления

Фрукты

Чтобы не терять сок, необходимо готовить фрукты в неперфорированном контейнере. Если Вы готовите фрукты в перфорированном контейнере, задвигайте снизу неперфорированный. Тогда ~~сок также не будет теряться впустую.~~

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

Установки

Автомат. программы  | Фрукты | ... |

или

Приготовление на пару 

Температура: 100 °C

Время приготовления: см. таблицу

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

 Время приготовления

Колбасные изделия

Установки

Автомат. программы  | Колбасные изделия | ... |

или

Приготовление на пару 

Температура: 90 °C

Время приготовления: см. таблицу

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

 Время приготовления

Приготовление на пару

Ракообразные

Подготовка

Разморозьте замороженных ракообразных перед приготовлением.

Очистите и вымойте ракообразных, удалите внутренности.

Контейнеры

Смазывайте жиром перфорированные контейнеры.

Время приготовления

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

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

Установки

Автомат. программы  | Ракообразные | ... |

или

Приготовление на пару 

Температура: см. таблицу

Время приготовления: см. таблицу

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

 температура /  время приготовления

Моллюски

Свежие продукты

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

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

Замороженные продукты

Разморозьте замороженных моллюсков.

Время приготовления

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

Установки

Автомат. программы  | Моллюски | ... |

или

Приготовление на пару 

Температура: см. таблицу

Время приготовления: см. таблицу

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

 температура /  время приготовления

Приготовление на пару

Приготовление блюд меню в ручном режиме

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

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

Уровень приготовления

Размещайте капающие (например, рыбу) или красящие продукты (например, свеклу) непосредственно над универсальным противнем. Таким образом, вы предотвратите смешение вкусов или окрашивание стекающим соком.

Температура

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

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

Время приготовления

Если рекомендованная температура будет повышена, то время приготовления должно быть сокращено прим. на $\frac{1}{3}$.

Пример:

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

| | |
|---------------------|-----------|
| Рис | 24 минуты |
| Филе красного окуня | 6 минут |
| Брокколи | 4 минуты |

Расчёт устанавливаемого времени приготовления:

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

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

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

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

Приготовление блюда меню

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

Sous-vide

При этом бережном способе приготовления продукты питания медленно готовятся в вакуумной упаковке при постоянных низких температурах.

Благодаря вакуумированию из продуктов в процессе приготовления не испаряется влага и в них остаются все питательные и ароматические вещества.

Результат приготовления - интенсивный вкус равномерно приготовленных продуктов.

Используйте только свежие продукты без каких-либо повреждений.

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

Используйте только пищевые термостойкие вакуумные пакеты.

Не готовьте продукты в магазинной упаковке, например, замороженные продукты в вакуумной упаковке, так как, вполне возможно, что они были запакованы в неподходящий вакуумный пакет.

Не используйте один вакуумный пакет несколько раз.

Запаковывайте продукты исключительно с помощью вакууматора.

Важные указания по использованию

Для получения оптимального результата приготовления обратите внимание на следующие указания:

- Используйте меньше специй и трав, чем при обычном приготовлении, так как это сильно влияет на вкус продукта. Вы можете готовить продукт без приправ и добавить специи только по завершении процесса приготовления.
- Добавление соли, сахара и жидкостей уменьшает время приготовления.
- Добавление содержащих кислоту продуктов, например лимона или уксуса, делает продукт более твёрдым.
- Не используйте алкоголь или чеснок, так как у готовящегося блюда может появиться неприятный привкус.
- Используйте только вакуумные пакеты, которые соответствуют размеру продукта. Если вакуумный пакет слишком большой, в нём может остаться слишком много воздуха.
- Если вы хотите готовить несколько продуктов в одном вакуумном пакете, то размещайте их рядом друг с другом.
- Если вы хотите готовить продукты в нескольких вакуумных пакетах одновременно, размещайте пакеты на решётке для выпечки и запекания рядом друг с другом.
- Время приготовления зависит от объёма продукта.
- В процессе приготовления держите дверцу закрытой. Открывание дверцы затягивает процесс приготовления и может привести к другим результатам.
- В случае приготовления в режиме Sous-vide значения температуры и времени приготовления не всегда в точности соответствуют значениям из рецептов. Настраивайте данные установки на выбранную вами степень готовности.
- При высокой температуре и/или долгом времени приготовления воды может не хватить. Время от времени проверяйте индикацию на дисплее.

Sous-vide

Рекомендации

- Для того, чтобы сократить время приготовления, можно вакуумировать продукты за 1–2 дня до процесса приготовления. Храните вакуумированные продукты в холодильнике при температуре не более 5 °С. Для сохранения качества и вкуса продукты следует приготовить максимум через 2 суток.
- Перед вакуумированием заморозьте жидкости, например маринад, чтобы избежать вытекания из вакуумного пакета.
- Для наполнения вакуумного пакета заверните его края наружу. Так вы получите чистый сварной шов безупречного качества.
- Если вы не хотите употребить в пищу приготовленный продукт непосредственно после его приготовления, то положите его сразу в ледяную воду и дайте ему полностью остыть. Храните продукт при максимальной температуре 5 °С. Так вы сохраните качество и вкус блюда и увеличите срок его хранения.
Исключение: Мясо птицы употребите в пищу непосредственно после приготовления.
- Разрежьте вакуумный пакет после приготовления со всех сторон, чтобы облегчить доступ к приготовленному продукту.
- Перед подачей на стол очень быстро обжарьте на сильном огне мясо и твёрдые сорта рыбы (например, лососевые). Таким образом раскроются ароматы свежееобжаренного блюда.
- Используйте отвар или маринад от овощей, рыбы или мяса для приготовления соуса.
- Приготовленное блюдо подавайте к столу в предварительно нагретых тарелках.

Использование режима Sous-vide

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

Возможные причины неудовлетворительных результатов

Вакуумный пакет раскрылся:

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

Приготовленный продукт имеет неприятный посторонний привкус:

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

Sous-vide

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

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

🔥 температура / ⌚ время приготовления

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

🌡️ температура / ⌚ время приготовления

* Степень готовности

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

Sous-vide

Повторный разогрев

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

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

Подготовка

Положите приготовленные продукты непосредственно после процесса приготовления в ледяную воду примерно на 1 час. Быстрое охлаждение предотвратит переваривание продуктов. Так можно сохранить оптимальную степень готовности.

Затем храните продукты в холодильнике при температуре максимум 5 °C.

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

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

Установки

Sous-vide 

Температура: см. таблицу

Время: см. таблицу

Повторный разогрев в режиме Sous-vide

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

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

🌡️ Температура, 🕒 Время

¹ Степень готовности

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

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

³ Повторно разогревать только продукты, приготовленные с соусом.

Специальные программы

Разогрев

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

Продукты бережно нагреваются в комби-пароварке; они не высыхают и не пригорают. Они равномерно прогреваются, и при этом их не нужно перемешивать.

Можно разогревать порционные блюда (мясо, овощи, картофель), а также отдельные продукты.

Посуда для приготовления

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

Время

Для блюда в тарелке установите 10–12 минут. Нескольким тарелкам понадобится чуть больше времени. Если Вы запускаете несколько последовательных процессов нагрева, сократите время для второго и последующих процессов примерно на 5 минут, потому что рабочая камера будет уже разогретой.

Влажность

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

Рекомендации

- Разогревайте большие куски, например, жаркое, не целиком, а порциями на тарелке.
- Разделите пополам компактные куски, например, фаршированный перец, рулеты или фрикадельки.
- Разогревайте соусы отдельно. Исключения: блюда, приготовленные в соусе (например, гуляш).
- Учитывайте, что корочка продуктов в панировке (например, шницель) больше не будет хрустящей.

При разогреве не нужно накрывать продукты крышкой.

Установки

Разогрев 

или

Комбинированный режим  | Комби-режим + Конвекц. плюс

Температура: см. таблицу

Влажность: см. таблицу

Время: см. таблицу

Специальные программы

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

| Продукт | 🌡️ [°C] | δδ [%] | ⌚* [мин] |
|--|---------|--------|----------|
| Овощи | | | |
| Морковь Цветная капуста Кольраби Фасоль | 120 | 70 | 8–10 |
| Гарниры | | | |
| Макароны Рис Картофель, разрезанный пополам вдоль | 120 | 70 | 8–10 |
| Клёцки Картофельное пюре | 140 | 70 | 18–20 |
| Мясо и птица | | | |
| Жаркое ломтиками толщиной 1,5 см Мясной рулет, нарезанный ломтиками Гуляш Рагу ягненка Кёнигсбергские клёцки Шницель из мяса цыпленка Шницель из индейки, нарезанный ломтиками | 140 | 70 | 11–13 |
| Рыба | | | |
| Филе из рыбы Рыбный рулет, разрезанный пополам | 140 | 70 | 10–12 |
| Блюда в тарелке | | | |
| Спагетти, томатный соус Жаркое из свинины, картофель, овощи Фаршированный перец (разделенный пополам), рис Куриное фрикасе, рис Овощной суп Кремовый суп Прозрачный суп Густой суп | 120 | 70 | 10–12 |

🌡️ Температура, δδ влажность, ⌚ время

* Время указано для продуктов, которые разогреваются на тарелке.

Специальные программы

Размораживание

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

 **Опасность заражения из-за образования бактерий!**

Бактерии, например сальмонелла, могут вызывать тяжёлые пищевые отравления.

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

Не используйте жидкость после размораживания продуктов.

Готовьте продукты сразу же после того, как время размораживания подойдёт к концу.

Температура

Оптимальная температура для размораживания составляет 60 °С.

Исключение: Фарш и дичь 50 °С.

Подготовка до и после

Для размораживания удалите при необходимости упаковку.

Исключение: хлеб и выпечку размораживайте в упаковке, т.к. в противном случае они впитают влагу и станут мягкими.

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

Контейнеры для приготовления

При размораживании продуктов с каплюющей жидкостью, например, птицы, используйте перфорированный контейнер с задвинутым снизу универсальным противнем. Тогда продукт при размораживании не будет лежать в жидкости.

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

Рекомендации

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

Настройки

Размораживание 

или

Приготовление на пару 

Температура: см. таблицу

Время размораживания: см. таблицу

Время выравнивания: см. таблицу

Специальные программы

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

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

Специальные программы

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

🌡️ Температура / 🕒 Время размораживания / ⌚ Время выравнивания

Mix & Match

Для обычного и несложного приготовления блюд в тарелке в вашем распоряжении специальная программа Mix & Match. С помощью этой программы вы можете разогреть уже приготовленную пищу (полуфабрикаты) или собрать готовое порционное блюдо из свежих продуктов и готовить на тарелке.

При приготовлении у вас есть выбор между хрустящим, обжаренным продуктом или нежно приготовленными продуктами с сочной поверхностью без дополнительного подрумянивания.

Используйте только безупречные с точки зрения гигиены продукты. Если у вас есть сомнения, утилизируйте продукты.

Совет: Мы рекомендуем использовать приложение Miele для специальной программы Mix & Match. С помощью приложения Miele вы можете в интерактивном режиме составить блюдо из широкого спектра ингредиентов и перенести установки программы в комби-пароварку.

Для этой функции необходимо подключить комби-пароварку к сети WiFi. Процесс подключения описан в главе «Ввод в эксплуатацию», разделе «Miele@home».

Если вы не используете приложение Miele, обратите внимание на следующие рекомендации и составьте своё блюдо с помощью таблиц приготовления.

Посуда для приготовления

Используйте:

- плоскую тарелку или небольшую форму для выпечки
- глубокую миску или чашку для продуктов питания с подачей жидкости

Выпечку, пиццу, пирог фламбе и т. п. можно поместить прямо на решётку (при необходимости с бумагой для выпечки).

Пластиковые контейнеры готовых блюд недостаточно термостойкие. Переместите готовые блюда в подходящую посуду.

Инструкции по разогреву готовых блюд

- Используйте для жареных или запеченных продуктов Разогрев с корочкой, а для приготовленных или отварных блюд Бережный разогрев.
- Обратите внимание, что только продукты, которые были хрустящими до разогрева, с Разогрев с корочкой снова станут хрустящими.
- Продукты питания не должны быть выше 2–2,5 см. Переложите более высокие продукты в более плоскую посуду (например, густой суп) или нарежьте компактные кусочки ломтиками (например, рулеты, запеканка).
- Макароны разогревайте только смешанными с соусом.
- На нижней стороне посуды могут образовываться капли воды. Высушите капли воды перед подачей на стол.

Специальные программы

Инструкции по разогреву блюд в тарелке

- Вы можете легко приготовить соус из бульона мяса и рыбы: добавьте 1 чайную ложку загустителя для соуса в сырое мясо или рыбу перед приготовлением. Размешайте соус вилкой перед подачей на стол. Вместо загустителя для соуса вы также можете взять 1 чайную ложку порошка для приготовления картофельного пюре (полуфабрикат) или 1 чайную ложку гуаровой камеди.
- Неравное время приготовления пищи можно регулировать по размеру кусочков: чем меньше время приготовления, тем крупнее должны быть кусочки при приготовлении (например, большие соцветия цветной капусты). Чем дольше время приготовления, тем мельче нужно нарезать кусочки (например, нарезанный кубиками картофель).
- Вы также можете компенсировать неравное время приготовления путём размещения продуктов на нескольких уровнях: поместите продукт с коротким временем приготовления под продукт с длительным временем приготовления или составьте небольшую запеканку.
- Чтобы продукты не получились слишком сухими, добавьте в блюдо соус или маринад. Вы можете также использовать сыр или бекон.

Составление блюда в тарелке из разных компонентов

Для хорошего результата приготовления необходимо собрать отдельные компоненты блюда, такие как мясо, гарниры и овощи, чтобы можно было выбрать общие параметры для подрумянивания. Эта настройка должна подходить ко всем продуктам блюда или хотя бы подходить условно.

Мы рекомендуем следующий порядок действий:

- Выберите из таблиц приготовления основной ингредиент, например стейк из говядины.
- Выберите другие ингредиенты, которые имеют совпадающие настройки для подрумянивания, например зелёную фасоль и рис.

Указания по таблицам приготовления

Таблицы приготовления, помимо сведений о размере кусков или степени обработки пищи, также содержат инструкции по приготовлению.

Подрумянивание на дисплее отображается шкалой с семью сегментами. Как правило, чем больше сегментов заполнено, тем дольше время приготовления.

Вы можете использовать символы, чтобы определить, какой параметр подходит для подрумянивания блюд:

| Символ | Значение |
|--------|--------------------|
| — | неподходящий |
| □ | условно подходящий |
| ■ | хорошо подходящий |

Использование автоматических программ Mix & Match

Продукты не следует накрывать во время приготовления.

- При необходимости подготовьте продукты соответствующим образом.
 - Выберите Другие  | Специальные программы | Mix & Match.
 - При приготовлении уже **термообработанных** продуктов выберите Бережный разогрев или Разогрев с корочкой.
 - При приготовлении **свежих** или только частично термообработанных продуктов выберите Бережное приготовление или Приготовление с корочкой.
 - При необходимости измените степень подрумянивания продукта.
 - Подтвердите нажатием **OK**.
 - Задвиньте решётку с продуктом на уровень 2.
 - Подтвердите нажатием **OK**.
- Можно начать процесс приготовления сразу или отложить запуск на некоторое время.
- Если по окончании процесса приготовления блюдо в тарелке на ваш взгляд ещё не готово, то выберите Доп. подрумян..

Специальные программы

Разогрев продуктов с помощью специальной программы «Разогрев с корочкой»

| Продукты питания | Настройка сегментной шкалы Подрумянивание |
|--|--|
| Яблочный штрудель, 4 см в высоту, выпеченный до готовности | ___ _ □ ■ □ _ |
| Запечённый камамбер, 75 г, выпеченный до готовности | ___ _ □ ■ □ _ |
| Багет, выпеченный до готовности | _ □ ■ □ _ _ _ |
| Закуска из слоёного теста, выпеченная до готовности | _ □ ■ □ □ _ _ |
| Овощная котлета с тофу ¹ , готовая | _ □ □ ■ □ _ _ |
| Булочки, предварительно выпеченные или выпеченные до готовности, хранение | _ _ □ ■ □ _ _ |
| Чизбургер, выпеченный до готовности | _ _ □ ■ _ _ _ |
| Чили кон карне ¹ , 2 см толщиной, готовое | _ _ _ □ ■ □ _ |
| Чиабаттини, предварительно выпеченные или выпеченные до готовности, хранение | _ _ _ ■ □ _ _ |
| Тарт фламбе, выпеченный до готовности | _ □ ■ □ _ _ _ |
| Полоски мяса ¹ , предварительно приготовленные или готовые | □ □ ■ □ □ _ _ |
| Котлета ¹ (свинина), 60 г, готовая | _ _ _ □ ■ □ _ |
| Спринг-роллы, 100 г, выпеченные до готовности | _ _ _ _ □ ■ □ □ |
| Кайзершмаррн ¹ , быстрозамороженный, подтаявший | _ □ □ ■ □ □ _ |
| Картофель нерассыпчатый, нарезанный ломтиками, готовый | _ _ □ ■ □ _ _ |
| Картофельные зразы, выпеченные до готовности | _ _ □ □ ■ □ _ |
| Лазанья ¹ , 3 см толщиной, готовая | _ _ _ ■ □ _ _ |
| Запеканка из лапши ¹ , 4,5 см толщиной, готовая | _ _ _ □ ■ _ _ |
| Блинчики ¹ | _ _ □ ■ □ _ _ |
| Пицца, выпеченная до готовности | □ □ ■ □ □ □ _ |
| Киш, 3,5 см в высоту, выпеченный до готовности | _ _ _ □ ■ □ |
| Картофельные оладьи ¹ , готовые | _ _ _ ■ □ _ _ |
| Картофельные треугольники, выпеченные до готовности | _ _ _ □ ■ □ _ |
| Шницель, готовый | _ _ □ ■ □ □ _ |

¹ Продукт не становится хрустящим, достаточно просто нагреть (> 65 °C).

Специальные программы

Приготовление продуктов с помощью специальной программы «Приготовление с корочкой»

| Продукты питания | Инструкции по приготовлению | Настройка сегментной шкалы «Подрумянивание» |
|--|--------------------------------------|---|
| Мясо¹ | | |
| Колбаски, 100 г, ошпаренные | Нарезанные | ___ ___ ___ □ ■ □ |
| Котлеты, 60 г, толщина 2,5 см | Фарш со специями | ___ ___ ___ □ ■ □ |
| Грудка цыплёнка, 3 см толщиной, сырая | Натуральная, с приправами | _ □ □ ■ _ _ _ |
| Голень цыплёнка, сырая | Маринованная | ___ ___ □ □ □ ■ |
| Стейк из спинки телёнка, толщина 2,5 см, сырой | Маринованный, с соусом | ■ _ _ _ _ _ _ |
| Отбивная из корейки, толщина 3,5 см, сырая | – | _ _ _ □ ■ □ □ □ |
| Отбивная из ягнёнка, 2 см толщиной, сырая | Маринованная | □ ■ □ □ _ _ _ |
| Стейк из говядины, 3 см толщиной, сырой | Маринованный | _ □ ■ □ _ _ _ |
| Свиное филе, 4 см толщиной, сырое | В шпике, соль, перец | □ □ ■ □ _ _ _ |
| Отбивная из свинины, 1,5 см толщиной, сырая | В панировке, слегка смазанная маслом | _ _ _ _ _ _ ■ |
| Рыба¹ | | |
| Отбивная из палтуса, 3 см толщиной, сырая | Маринованная | □ ■ _ _ _ _ _ |
| Филе трески, 3,5 см толщиной, сырое | Маринованное | ■ □ □ _ _ _ _ |
| Филе лосося, 3 см толщиной, сырое | С приправами | □ □ ■ □ □ _ _ |
| Филе сайды, 3 см толщиной, сырое | Со специями, посыпка: шпинат, фета | ■ □ _ _ _ _ _ |
| Филе тунца, 3 см толщиной, сырое | Маринованное | _ _ _ □ _ _ _ |
| Небольшой шашлык из сома, кусочки 50 г, сырой | Маринованный, в беконе | _ □ □ □ ■ _ _ |
| Овощи | | |
| Баклажан, кусочки толщиной 2 см, сырой | Маринованные | _ _ _ ■ □ _ _ |
| Цветная капуста, крупные соцветия, сырая | Соль, перец, масляная крошка | □ □ ■ □ _ _ _ |
| Брокколи, крупные соцветия, сырая | Сырный соус | □ ■ □ _ _ _ _ |
| Королевская фасоль в шпике, сырая | В беконе, со специями | _ _ _ ■ □ _ _ |
| Картофель, неразваристый, ломтики толщиной 3 мм, сырой | Сливочное масло, соль или сыр | _ _ _ □ □ □ ■ |

Специальные программы

| Продукты питания | Инструкции по приготовлению | Настройка сегментной шкалы «Подрумянивание» |
|--|---|---|
| Кольраби, ломтики 2 см, сырая | Соль, перец, мускатный орех | <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> _ _ _ _ |
| Тыква, кубики по 2 см, сырая | Соль, перец, масло из тыквенных семечек | <input checked="" type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> _ _ _ _ |
| Початки кукурузы, сырые | Соль, сливочное масло | _ <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> _ _ _ |
| Морковь, кружочки 2 см, сырая | Соль, перец, сливочное масло | <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> _ _ _ _ |
| Сладкий перец, крупно нарезанный, сырой | Маринованный | <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> _ _ _ |
| Цукини, нарезанный кружками 2 см, сырой | Маринованный | _ <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> _ |
| Паста и рис | | |
| Свежая паста, тортеллини, предварительно приготовленная | – | <input type="checkbox"/> _ _ _ _ _ |
| Лазанья, толщина 3 см, предварительно подготовленная | – | <input checked="" type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> _ _ _ _ |
| Запеканка из лапши, 2 см толщиной, предварительно подготовленная | – | <input checked="" type="checkbox"/> _ _ _ _ _ |
| Рис шелушенный, время приготовления 8 минут, сырой | Соль, 1 : 2 (рис : жидкость) | _ <input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> _ _ _ _ |
| Рис пропаренный, время приготовления 8–12 минут, сырой | Соль, 1 : 1,5 (рис : жидкость) | _ _ <input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> _ _ _ |
| Рис, предварительно приготовленный | – | <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> _ _ _ _ |
| Пицца и закуски | | |
| Запечённый камамбер, 25 г, быстрозамороженный | Подтаявший | <input checked="" type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> _ _ _ _ |
| Багет, быстрозамороженный или предварительно испечённый | Подтаявший | <input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/> _ _ _ _ _ |
| Булочки, быстрозамороженные или предварительно выпеченные | Подтаявшие | <input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> _ _ _ _ |
| Чизбургер, предварительно выпеченный | – | <input checked="" type="checkbox"/> _ _ _ _ _ |
| Финики в беконе, сырые | – | _ <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> _ _ _ |
| Тарт фламбе, невыпеченный | Охлаждённое тесто | _ _ <input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> _ _ _ |
| Спринг-роллы, 100 г, быстрозамороженные | Подтаявшие | _ <input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> _ _ _ _ |
| Сыр-гриль, 90 г, предварительно приготовленный | – | _ _ _ _ <input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> |

Специальные программы

| Продукты питания | Инструкции по приготовлению | Настройка сегментной шкалы «Подрумянивание» |
|---|-----------------------------|---|
| Картофельные зразы, быстрозамороженные | Подтаявшие | ■ □ _ _ _ _ _ |
| Ньокки, предварительно приготовленные | Сливочное масло, соль, сыр | ■ _ _ _ _ _ |
| Картофельные оладьи (полуфабрикат), сырые | Слегка смазанные маслом | _ _ □ ■ □ _ _ |
| Картофельная лапша, предварительно приготовленная | – | □ □ ■ □ □ □ _ |
| Овощная котлета с тофу, 80 г, готовая | – | ■ _ _ _ _ _ |
| Пицца, выпеченная до готовности | – | □ ■ □ _ _ _ _ |
| Картофельные треугольники, быстрозамороженные | Подтаявшие | ■ □ _ _ _ _ _ |
| Луковый пирог, 2,5 см толщиной | Предварительно выпеченный | _ _ _ _ _ ■ □ |
| Сладкие блюда | | |
| Кайзершмаррн, готовый | – | _ □ □ ■ □ □ _ |

¹ Добавьте 1 чайную ложку загустителя соуса к сырому мясу/рыбе.

Подходящие продукты для приготовления в специальной программе «Бережное приготовление»

| Продукты питания | Инструкции по приготовлению |
|--|---|
| Мясо¹ | |
| Сарделька (свинина), 100 г, готовая | – |
| Мини-шашлык из говядины, кубики 50 г, сырой | Маринованный, в беконе |
| Мини-шашлык из свинины, кубики 50 г, сырой | Маринованный, с паприкой и луком |
| Грудка цыпленка, 3 см толщиной, сырая | Натуральная, с приправами |
| Стейк из спинки теленка, толщина 2,5 см, сырой | Маринованный, в соусе |
| Копченая корейка, 3,5 см толщиной, сырая | – |
| Рыба¹ | |
| Форель, целая, 350 г, сырая | Со специями, начинка: сливочное масло, пряные травы |
| Отбивная из палтуса, 3 см толщиной, сырая | Маринованная |
| Филе трески, 3,5 см толщиной, сырое | Маринованное |
| Филе лосося, 3 см толщиной, сырое | С приправами |
| Филе сайды, 180 г | Посыпка: шпинат и крем-фреш |

Специальные программы

| Продукты питания | Инструкции по приготовлению |
|---|---|
| Филе тунца, 3 см толщиной, сырое | Маринованное |
| Небольшой шашлык из сома, кусочки 50 г | Маринованный, в беконе |
| Овощи | |
| Цветная капуста, крупные соцветия, сырая | С приправами |
| Брокколи, крупные соцветия, сырая | Со специями, с сырным соусом или без него |
| Картофель, неразваристый, четвертинки/узкими ломтиками, сырой | Соль |
| Кольраби, ломтики 2 см, сырая | Соль, перец, мускатный орех |
| Тыква, кубики по 1,5 см, сырая | Соль, перец, масло из тыквенных семечек |
| Початки кукурузы, сырые | Соль, сливочное масло |
| Морковь, кружочки 2 см, сырая | Соль, перец, сливочное масло |
| Сладкий перец, крупно нарезанный, сырой | Маринованный |
| Брюссельская капуста, целая, сырая | Соль, перец, мускатный орех |
| Спаржа, стебли, целые, сырая | Соль, сливочное масло |
| Батат, нарезанный кубиками по 1,5 см/узкими ломтиками, сырой | Соль |
| Цукини, нарезанный кружками 2 см, сырой | Маринованная |
| Паста и рис | |
| Свежая паста, тортеллини, предварительно приготовленная | Соус |
| Макароны, недлинные, сырые | Соль, 1 : 3 (макаронные изделия : вода) |
| Рис басмати, время приготовления 10 минут, сырой | Соль, 1 : 2,5 (рис : жидкость) |
| Рис шелушенный, время приготовления 8 минут, сырой | Соль, 1 : 2 (рис : жидкость) |
| Рис пропаренный, время приготовления 8–12 минут, сырой | Соль, 1 : 2 (рис : жидкость) |
| Рис круглозерный, готовый | – |
| Лапша мелкая для супа, сырая | Залитая бульоном |
| Пицца и закуски | |
| Ньокки, предварительно приготовленные | Соль, сливочное масло |
| Картофельное пюре, приготовленное | – |
| Картофельная лапша, предварительно приготовленная | Соль, сливочное масло |

¹ Добавьте 1 чайную ложку загустителя соуса к сырому мясу/рыбе.

Приготовление блюд меню – автоматически

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

При приготовлении блюд меню продукты помещают в рабочую камеру в разное время, чтобы они были готовы одновременно.

Выбор продуктов может происходить в любой последовательности, так как комби-пароварка отсортирует их автоматически по времени приготовления и просигнализирует, когда каждый из продуктов необходимо будет поместить в рабочую камеру.

Функции **Готовность в** и **Запуск в** при приготовлении блюд меню недоступны.

Использование специальной программы **Приготовление блюд меню**

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

Прибор запросит размер, массу и степень готовности продукта.

- Выберите нужные значения и подтвердите с помощью **OK**.
- Выберите **Добавить продукты**.
- Выберите нужный продукт и действуйте, как с первым продуктом.
- Повторите действия с третьим продуктом (при наличии).

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

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

По окончании фазы нагрева прибор укажет вам, в какой момент времени необходимо поместить в рабочую камеру следующий продукт. Когда это время будет достигнуто, раздастся звуковой сигнал.

Этот процесс повторяется при необходимости и для третьего продукта.

При приготовлении блюд меню можно добавлять продукты, которые не указаны. Дополнительную информацию об этом см. в главе «Приготовление на пару», разделе «Приготовление блюд меню в ручном режиме».

Специальные программы

Консервирование

Используйте только безупречные свежие продукты, без порчи и пятен.

Банки

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

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

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

Фрукты

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

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

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

Овощи

Помойте, почистите и измельчите овощи.

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

Заполнение банок

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

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

Мясо и колбаса

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

Рекомендации

- Рекомендуется использовать остаточное тепло, т.е. вынимать банки через 30 минут после выключения прибора.

- После извлечения банок накройте их полотенцем и дайте им остыть в течение примерно 24 часов.

Консервирование продуктов

- Поместите перфорированный контейнер или решётку на уровень 1.
- Поставьте банки в контейнер для приготовления или на решётку. Банки не должны соприкасаться.

Установки

Другие  | Специальные программы |
Консервирование
или

Приготовление на пару 

Температура: см. таблицу

Время варки: см. таблицу

Специальные программы

В таблице указаны ориентировочные значения времени.

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

🌡️ Температура / 🕒 Длительность консервирования

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

Консервирование пирогов

Для консервирования подходит сдобное, бисквитное и дрожжевое тесто. Пироги могут храниться около 6 месяцев.

Пироги **с фруктами не хранятся долго**, они должны быть употреблены в течение 2 дней.

Используйте только чисто вымытые неповреждённые банки и принадлежности. Бокалы в нижней части должны быть уже, чем сверху (тумблеры). Лучше всего подходят банки по 0,25 л.

Банки должны быть закатаны с помощью прокладочного кольца, стеклянной крышки и зажима с пружинным кольцом.

Следите за тем, чтобы банки были одинакового размера, чтобы консервирование проходило равномерно.

- Смажьте банки маслом примерно до 1 см ниже края.
- Посыпьте банки панировочными сухарями (панировочной мукой).
- Заполните банки $\frac{1}{2}$ или $\frac{2}{3}$ с тестом (зависит от рецепта). Убедитесь, что край банки остался чистым.
- Задвиньте решётку на уровень 1.
- Поставьте **открытые** одинакового размера банки на решётку. Банки не должны соприкасаться.
- Закатывайте банки **сразу** после стерилизации с прокладочным кольцом, крышкой и зажимом; пирог не должен остыть. Если тесто слегка приподнялось и выступило через край, его можно вдавить обратно крышкой от банки.

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

| Вид теста | Режим работы | Этап | 🌡️ [°C] | 💧 [%] | 🕒 [мин] |
|-----------------|--------------|------|---------|-------|---------|
| Сдобное тесто | | – | 160 | – | 35–45 |
| Бисквит | | – | 160 | – | 50–55 |
| Дрожжевое тесто | | 1 | 30 | 100 | 10 |
| | | 2 | 160 | 30 | 30–35 |

🌡️ Температура, 💧 Влажность, 🕒 Время варки

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

Специальные программы

Сушка

Для сушки или вяления используйте только специальную программу Сушка или режим работы Комби-режим + Конвекц. плюс, чтобы влага могла выходить.

Бананы, ананасы и лисички не подходят для сушки.

- Порежьте предназначенные для сушки продукты на кусочки одинакового размера.
- Положите на решётку для выпечки и запекания бумагу для выпечки и равномерно распределите на ней порезанные продукты – по возможности в один слой.
- После сушки дайте фруктам или овощам остыть.
- Храните сушёные овощи и фрукты в хорошо закрытой стеклянной посуде.
Во избежание образования плесени и разложения продуктов в место хранения не должна проникать влага.

Установки

Другие  | Специальные программы | Сушка

Температура: см. таблицу

Время сушки: см. таблицу

или

Комбинированный режим  | Комби-режим + Конвекц. плюс

Температура: см. таблицу

Влажность: 0 %

Время сушки: см. таблицу

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

| Высушиваемый продукт | 🌡️ [°C] | 🕒 [ч] |
|-----------------------------------|---------|---------|
| Яблоко, нарезанное кружочками | 70 | 6–8 |
| Абрикосы, половинки, без косточек | 60–70 | 10–12 |
| Груши, нарезанные брусочками | 70 | 7–9 |
| Зелень | 40 | 1,5–2,5 |
| Грибы * | 50 | 5–7 |
| Помидоры, нарезанные кружками | 70 | 7–9 |
| Цитрусовые, нарезанные кружками | 70 | 8–9 |
| Сливы, без косточек | 60–70 | 10–12 |

🌡️ Температура, 🕒 время сушки (часы)

* Для сушки подходят белые грибы, шиитакэ, сморчки, аурикулярия уховидная и польские грибы. Грибы можно считать достаточно высушенными в том случае, если при ворошении они издадут шуршащий звук.

Использование программ Режим «Шаббат» и Йом-Киппур

Специальные программы Режим «Шаббат» и Йом-Киппур помогают пользователю в соблюдении религиозных правил.

Для соблюдения заповедей шаббата следуйте указаниям на дисплее.

Комби-пароварка нагревается до установленной температуры и сохраняет её максимум 24 часа (Режим «Шаббат») или 76 часов (Йом-Киппур). В обеих специальных программах комби-пароварка автоматически выключается через 76 часов.

- Поместите продукт в рабочую камеру.
- Выберите Другие  | Специальные программы.
- Выберите Режим «Шаббат».
- Выберите нужную специальную программу (Режим «Шаббат» или Йом-Киппур).

Если вы установили таймер или предупреждающий звуковой сигнал, то запуск специальных программ невозможен.

Запущенную специальную программу нельзя изменить или сохранить в разделе Персональные программы.

При сбое подачи сетевого питания специальная программа прерывается. При отсутствии электропитания комби-пароварка сохраняет установки режима «Шаббат». Как только электропитание восстановится, на дисплее появится сообщение: Неисправность в сети процесс прерван.

Использование Режим «Шаббат»

Данная специальная программа предназначена для еженедельного шаббата. Она позволяет поддерживать блюдо в нагретом состоянии максимум до 24 часов, пока дверца не будет открыта.

- Установите температуру.
- Подтвердите нажатием кнопки ОК.

На дисплее появляется Режим «Шаббат» и индикация установленной температуры.

Нагрев рабочей камеры начнётся примерно через 30 секунд после того, как вы закроете дверцу. Подсветка рабочей камеры остаётся включённой в течение всего процесса приготовления.

Текущее время не будет показано. Сенсорные кнопки (кроме кнопки «Вкл./Выкл.» ) не работают.

Появляется сообщение Шаббат - Не открывайте дверцу. Спустя 45 минут данное сообщение пропадает, затем снова появляется время от времени.

Специальные программы

Если сообщение **не** появляется, значит нагрев комби-пароварки отключён и вы можете открыть и закрыть дверцу.

Как только вы один раз откроете дверцу, нагрев рабочей камеры **остаётся** до конца специальной программы **выключенным**.

Если вы оставляете дверцу закрытой до конца специальной программы, нагрев рабочей камеры отключается лишь через 24 часа. Комби-пароварка остаётся включённой.

- Если вы хотите прервать специальную программу досрочно, выключите комби-пароварку кнопкой «Вкл./Выкл.» .

После завершения специальной программы указание Шаббат - Не открывайте дверцу пропадает и нагрев рабочей камеры выключается. Другие указания продолжают отображаться на дисплее, пока через 76 часов комби-пароварка автоматически не выключится.

Использование Йом-Киппур

Данная специальная программа предназначена для нескольких праздничных дней в течение недели. Она позволяет поддерживать блюдо в нагретом состоянии максимально до 76 часов. В течение этого времени вы можете многократно открывать и закрывать дверцу.

- Установите температуру.
- Подтвердите нажатием кнопки ОК.

На дисплее появляется Йом-Киппур и индикация установленной температуры.

Нагрев рабочей камеры начнётся примерно через 30 секунд после того, как вы закроете дверцу. Подсветка рабочей камеры остаётся включённой в течение всего процесса приготовления.

Текущее время не будет показано. Сенсорные кнопки (кроме кнопки «Вкл./Выкл.» ) не работают.

Появляется сообщение Шаббат - Не открывайте дверцу. Спустя 45 минут данное сообщение пропадает, затем снова появляется время от времени.

Если сообщение **не** появляется, вы можете многократно открывать и закрывать дверцу. Нагрев рабочей камеры **остаётся включённым**.

- Если вы хотите прервать специальную программу досрочно, выключите комби-пароварку кнопкой «Вкл./Выкл.» .

Нагрев рабочей камеры остаётся включённым до конца специальной программы. Комби-пароварка автоматически выключается через 76 часов.

Получение сока

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

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

Подготовка

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

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

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

Рекомендации

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

Получение сока

- Положите подготовленные фрукты в перфорированный контейнер.
- Задвиньте снизу неперфорированный контейнер для приготовления или универсальный противень, чтобы собрать концентрат сока.

Установки

Приготовление на пару 

Температура: 100 °C

Время: 40-70 минут

Специальные программы

Бланширование

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

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

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

Установки

Другие  | Специальные программы | Бланширование

или

Приготовление на пару 

Температура: 100 °C

Время бланширования: 1 минута

Стерилизация посуды

Посуда и детские бутылочки, стерилизованные в комби-пароварке, в конце программы очищаются от бактерий, как при привычном процессе кипячения. Однако перед этим проверьте по инструкции производителя, все ли компоненты устойчивы к воздействию температуры (до 100 °C) и пара.

Разберите детские бутылочки на части. Собирайте бутылочки только после полного высыхания. Только так можно предотвратить повторное заражение.

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

Установки

Другие  | Специальные программы | Стерилизация посуды

Время: от 1 минуты до 10 часов

или

Приготовление на пару 

Температура: 100 °C

Время: 15 минут

Подогрев посуды

Благодаря предварительному нагреву посуды продукты остывают не так быстро.

Используйте термостойкую посуду.

- Задвиньте решётку для выпечки и запекания на уровень 2 и поставьте на неё посуду, которую необходимо нагреть. В зависимости от размера посуды можно положить решётку полкой вверх на дно рабочей камеры и поставить на неё посуду. При необходимости можно убрать боковые направляющие.
- Выберите Другие  | Специальные программы.
- Выберите Подогрев посуды.
- При необходимости измените рекомендуемую температуру и установите время.

 Опасность получения ожогов при контакте с горячими поверхностями!

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

Перед тем как извлекать посуду, наденьте кухонные рукавицы.

Поддержание тепла

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

Чтобы сохранить качество продуктов, выбирайте минимально возможное время.

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

Специальные программы

Подъём дрожжевого теста

- Приготовьте тесто в соответствии с рецептом.
- Поставьте открытую миску с тестом в перфорированный контейнер или на задвинутую решётку. В зависимости от размера миски с тестом вы также можете положить решётку полкой вверх на дно рабочей камеры и поставить на неё миску с тестом. При необходимости вы можете снять дополнительно боковые направляющие.

Установки

Другие  | Специальные программы | Подъем дрожжевого теста или

Приготовление на пару 

Температура: 30 °C

Влажность: 100 %

Время: согласно данным рецепта

Нагревание влажных полотенец

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

Установки

Автомат. программы  | Специальные программы | Разогрев влажных полотенец

или

Приготовление на пару 

Температура: 70 °C

Время приготовления: 2 минуты

Расплавление желатина

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

Установки

Автомат. программы  | Специальные программы | Расплавление желатина

или

Приготовление на пару 

Температура: 90 °C

Время приготовления: 1 минута

Расплавление мёда

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

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

Установки

Автомат. программы  | Специальные программы | Расплавление мёда

или

Приготовление на пару 

Температура: 60 °C

Время: 90 минут (независимо от размера банки или количества мёда в банке)

Расплавление шоколада

Вы можете растапливать в комби-пароварке любой вид шоколада.

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

Установки

Автомат. программы  | Специальные программы | Расплавление шоколада

или

Приготовление на пару 

Температура: 65 °C

Время приготовления: 20 минут

Специальные программы

Растапливание шпика

Шпик не подрумянивается.

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

Установки

Автомат. программы  | Специальные программы | Растапливание шпика

или

Приготовление на пару 

Температура: 100 °С

Время приготовления: 4 минуты

Тушение лука

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

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

Установки

Автомат. программы  | Специальные программы | Тушение лука

или

Приготовление на пару 

Температура: 100 °С

Время приготовления: 4 минуты

Консервирование яблок

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

Установки

Автомат. программы  | Фрукты | Яблоки | целиком

или

Приготовление на пару 

Температура: 50 °C

Время консервирования: 5 минут

Приготовление яичной заправки для супа

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

Установки

Приготовление на пару 

Температура: 100 °C

Время приготовления: 4 минуты

Специальные программы

Фруктовый джем

Используйте только совершенно свежие продукты, без порчи и пятен.

Банки

Используйте только чисто вымытые банки без каких-либо повреждений, с закручивающейся крышкой, объемом до макс. 250 мл.

Очистите край банки после заполнения массой с помощью чистой салфетки и горячей воды.

Подготовка

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

Удалите сердцевину, зерна или косточки.

Сделайте из фруктов пюре, иначе джем не загустеет. Добавьте в пюре соответствующее количество желирующего сахара (см. данные производителя). Хорошо перемешайте массу.

Если для приготовления джема используются сладкие фрукты/ягоды, рекомендуется добавить лимонную кислоту.

Приготовление фруктового джема

- Наполните банки максимум до двух третей.
- Поставьте открытые банки в перфорированный контейнер или на решётку.
- После истечения времени приготовления поставьте банки в холодильник на 1–2 минуты.
- Закройте банки крышками, дайте им остыть.

Установки

Комбинированный режим  | Комби-режим + Конвекц. плюс
Температура: 150 °C
Влажность: 0 %
Время: 35–45 минут

Снятие кожицы с продукта

- Надрежьте крестообразно такие продукты, как помидоры, нектарины и т. п. в месте плодоножки. Так будет легче снимать с них кожицу.
- Поместите продукты в перфорированный контейнер для приготовления пищи при работе с паром и на универсальный противень при использовании гриля.
- Сразу же после извлечения обдайте миндаль холодной водой. Иначе вам не удастся снять с него кожицу.

Установки

Другие  | Гриль большой

Степень: 3

Время: см. таблицу

| Продукт |  [мин] |
|---------------|---|
| Перец сладкий | 10 |
| Помидоры | 7 |

 Время

Установки

Приготовление на пару 

Температура: 100 °C

Время: см. таблицу

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

 Время

Специальные программы

Приготовление йогурта

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

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

Йогурт должен быть свежим (короткий срок хранения).

Для приготовления йогурта подходят неохлаждённое пастеризованное молоко и свежее молоко.

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

Йогурт и молоко должны иметь одинаковое содержание жира.

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

После приготовления йогурт следует сразу же охладить в холодильнике.

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

Совет: При использовании йогуртного фермента Вы можете приготовить йогурт из смеси молока и сливок. Смешайте $\frac{3}{4}$ литра молока и $\frac{1}{4}$ литра сливок.

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

Установки

Автомат. программы  | Специальные программы | Приготовление йогурта
или

Приготовление на пару 
Температура: 40 °С
Время: 5:00 часов

Возможные причины неудовлетворительных результатов

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

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

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

Разнообразные автоматические программы гарантируют превосходные результаты приготовления.

Категории

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

Использование автоматических программ

- Выберите Автомат. программы .

Появляется список установок.

- Выберите нужную категорию.

Появляется индикация списка автоматических программ, имеющих для выбранной категории.

- Выберите нужную автоматическую программу.

- Следуйте указаниям на дисплее.

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

Указания по использованию

- Прежде чем запускать автоматическую программу после процесса приготовления, дайте рабочей камере остыть до комнатной температуры.
- Вес указан для одной порции. Вы можете одновременно готовить один кусок лосося весом 250 г или десять кусков лосося весом по 250 г каждый.
- Степень готовности и подрумянивания отображается на шкале с семью сегментами. Настроить степень готовности и подрумянивания можно в области навигации.
- Для выпекания используйте указанные в рецептах формы для запекания.
- В программах для длиннозёрного и круглозёрного риса в категории Рис дополнительно доступна опция . Используйте данную автоматическую программу для приготовления сортов длиннозёрного или круглозёрного риса, автоматические программы приготовления которых отсутствуют.
- Время запуска или завершения некоторых автоматических программ можно настроить, используя функции Запуск в или Готовность в.

Автоматические программы

- Отдельные этапы приготовления автоматической программы перечислены в пункте меню Показать этапы приготовления. В некоторых автоматических программах дополнительно доступен пункт меню Отобразить действия. С помощью данного пункта меню можно вывести информацию о необходимости выполнения определённых этапов приготовления, например помещения продуктов в рабочую камеру или добавления ингредиентов. В процессе приготовления информацию об этапах приготовления можно выводить с помощью  Info.
- Когда вы помещаете продукт в горячую рабочую камеру, будьте осторожны при открывании дверцы. Горячий пар может вырваться наружу. Отойдите на шаг назад и подождите, пока пар не рассеется. Избегайте контакта с горячим паром и с горячими стенками рабочей камеры. Существует опасность ошпариться и обжечься.
- Если по окончании автоматической программы продукт не достиг нужной вам степени готовности, выберите пункт Доп. приготовл. или Доп. выпекание.
- Автоматические программы можно также сохранить как Персональные программы. Для этого по окончании автоматической программы нажмите сенсорную кнопку .

Вы можете создать и сохранить до 20 персональных программ.

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

При повторном вызове и запуске программы она выполняется автоматически.

Другие возможности создания персональных программ:

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

Затем задайте для программы название.

Создание персональных программ

- Выберите Персональные программы .
- Выберите Создать программу.

Теперь можно определить установки для первого этапа приготовления.

Следуйте указаниям на дисплее:

- Выберите и подтвердите необходимые установки.

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

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

Все установки для первого этапа приготовления определены.

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

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

Персональные программы

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

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

На дисплее появится подтверждение, что название программы было сохранено.

- Подтвердите нажатием ОК.

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

Запуск персональных программ

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

В зависимости от программных установок появляются следующие пункты меню:

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

- Готовность в
Можно определить момент времени, к которому процесс приготовления должен завершиться. Нагрев рабочей камеры к этому моменту времени автоматически включается.
- Запуск в
Можно определить момент времени, когда процесс приготовления должен начаться. Нагрев рабочей камеры к этому моменту времени включается автоматически.
- Показать этапы приготовления
На дисплее появляется итог ваших установок.
- Отобразить действия
Показываются необходимые действия, например необходимость установки продукта в камеру.
- Выберите нужный пункт меню.

Программа запускается немедленно или к установленному моменту времени.

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

- После завершения программы нажмите сенсорную кнопку .

Изменение этапов приготовления

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

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

На дисплее появляется подтверждение, что название программы сохранено.

- Подтвердите с помощью ОК.

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

Изменение названия

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

На дисплее появляется подтверждение, что название программы сохранено.

- Подтвердите с помощью ОК.

Программа переименована.

Удаление персональных программ

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

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

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.

Указания по выпеканию

- Установите длительность приготовления. Процесс выпекания не должен настраиваться задолго до его начала. Тесто подсохнет, а дрожжи утратят свои свойства.
- Как правило, можно использовать решётку, противень для выпечки, универсальный противень и любую форму для выпечки из термостойкого материала.
- Всегда ставьте формы для выпечки на решётку.
- Выпекайте замороженные продукты, например пироги, пиццу или багеты, всегда на решётке.

При выпекании замороженных продуктов на высоких температурах, универсальный противень может очень сильно деформироваться, так что его, вероятно, не получится вынуть из рабочей камеры, пока он не остынет. Если деформация осталась после остывания, рекомендуется его заменить.

- Вы можете запекать замороженные продукты, такие как картофель фри, крокеты или аналогичные, на универсальном противне. Перево-

рачивайте эти замороженные продукты во время приготовления несколько раз.

- Одновременно готовьте максимум на 2 уровнях. Если вам нравятся влажные пироги, такие как, например, сливовый пирог, готовьте только на одном уровне.

Использование бумаги для выпечки

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

■ Используйте бумагу для выпечки при приготовлении:

- изделий из теста с разрыхлителем, поскольку щёлочь, используемая при приготовлении теста, может повредить поверхность с покрытием PerfectClean;
- изделий из теста с высоким содержанием белка, таких как печенье, безе и миндальные пирожные (макаруны), так как это тесто легко прилипает;
- изделий из слоёного теста и штруделей;
- быстрозамороженных продуктов на решётке;
- замороженных продуктов, таких как картофель фри, крокеты или аналогичные, на универсальном противне.

Рекомендации по выпеканию

- Используйте для выпекания в основном тёмные формы. Старайтесь не пользоваться светлыми формами с тонкими стенками из блестящего материала, так как в них подрумянивание получается неравномерным или слабым. При неблагоприятных обстоятельствах продукт не пропечётся.
- Пироги в прямоугольной или продолговатой форме размещайте поперёк рабочей камеры. В этом случае распределение тепла в форме будет оптимальным, и выпечка пропечётся равномерно.
- Если вы готовите замороженные продукты, такие как картофель фри, крокеты, пироги, пиццу и багеты, выберите среднее значение температуры, указанное производителем.
- Если указан диапазон времени, проверьте спустя меньшее время, готов ли продукт. Для этого проколите тесто деревянной палочкой. Если к палочке не липнет тесто, значит продукт готов.

Указания по режимам работы

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

Комбинированный режим

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

Можно выбрать различные варианты нагрева:

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

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

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

Выпекание

Автомат. программы

Следуйте указаниям на дисплее.

Конвекция плюс

Используйте этот режим при одновременном выпекании на нескольких уровнях.

Можно использовать любую форму из термостойкого материала.

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

Верхний/нижний жар

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

Выпекайте только на одном уровне приготовления. При выпекании пирогов на противне используйте уровень 2.

Интенсивное выпекание

Этот режим предназначен для выпекания пирогов с сочной начинкой, пиццы, кишей и подобных изделий. Поместите продукт на уровень 1.

Нижний жар

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

Верхний жар

Выбирайте этот режим в конце приготовления, если необходимо сильнее подрумянить продукт сверху.

Этот режим хорошо подходит для graten и запеканок.

Пироги (спец. рецептура)

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

Конвекция Eco

Данный режим работы подходит для энергоэкономичного выпекания небольших объёмов, например быстрозамороженной пиццы или фигурного печенья.

Указания по запеканию

- Никогда не запекайте мясо в замороженном состоянии, так как оно высохнет. Перед запеканием разморозьте мясо.
- Удалите кожу и сухожилия перед запеканием.
- Маринуйте и приправляйте мясо специями по желанию.
- Если вы хотите запечь несколько кусков мяса одновременно, используйте по возможности куски одинаковой толщины.
- Используйте универсальный противень с лежащей на нём решёткой. Рабочая камера останется чистой, и вы можете использовать собранный мясной сок для приготовления соуса.



- Дайте готовому жаркому 10 минут «отдохнуть» перед нарезанием. Во время этого периода отдыха мясной сок может равномерно распределиться.

Указания по режимам работы

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

Комбинированный режим

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

Можно выбрать различные варианты нагрева:

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

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

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

Запекание

Автомат. программы

Следуйте указаниям на дисплее.

Конвекция плюс

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

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

Верхний/нижний жар

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

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

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

⚠ Опасность получения травм из-за горячих поверхностей.

Если вы откроете дверцу во время приготовления на гриле, элементы управления станут очень горячими.

В процессе приготовления на гриле держите дверцу закрытой.

Указания по приготовлению на гриле

- Предварительный нагрев в режиме гриля не требуется. Поместите приготавливаемый продукт в холодную рабочую камеру.
- Используйте универсальный противень с лежащей на нём решёткой. Исключение: если вы готовите на уровне 3, размещайте универсальный противень на один уровень ниже решётки.



- При приготовлении рыбы положите кусок бумаги для выпечки, вырезанный по размеру блюда.
- При приготовлении на гриле высоких продуктов, например, половинок цыплят, используйте уровень 2, а при приготовлении плоских продуктов, например, стейков, — уровень 3.
- Поверните продукт по истечении $\frac{2}{3}$ времени приготовления. Исключение: рыбу переворачивать не нужно.

Рекомендации по приготовлению на гриле

- Нежирное мясо замаринуйте или смажьте растительным маслом. Другие жиры быстро темнеют или дымятся.
- Перед приготовлением на гриле нарежьте колбаски поперек.
- Следите, чтобы ломтики продукта были примерно одинаковой толщины, тогда слишком большой разницы в продолжительности приготовления на гриле не будет.
- Для **пробы готовности** мяса нажмите на него ложкой. Так вы сможете определить степень его готовности.
 - **прожарка «с кровью»**
Если мясо ещё очень эластичное, значит внутри оно ещё красное.
 - **средняя прожарка**
Если мясо немного «поддаётся», значит внутри оно розовое.
 - **полная прожарка**
Если мясо почти не «поддаётся», значит оно прожарилось.
- Если поверхность довольно больших кусков мяса уже сильно поджарилась, но внутри мясо ещё не готово, разместите продукт на более низком уровне или готовьте дальше на более низкой ступени гриля.

Гриль

Указания по режимам работы

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

Комби-режим + Гриль

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

Гриль большой

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

Гриль малый

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

Гриль с обдувом

Этот режим работы подходит для запекания на гриле продуктов большого диаметра, например птица, жаркое.

Указания по чистке и уходу

 **Опасность получения ожогов при контакте с горячими поверхностями!**

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

Перед очисткой нагревательных элементов, рабочей камеры, боковых направляющих и принадлежностей вручную сначала дайте им остыть.

 **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 пароструйный очиститель для очистки комби-пароварки.

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 средств для удаления накипи.

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

Сразу удаляйте остатки моющих средств.

В некоторых случаях сильные загрязнения могут повредить комби-пароварку.

Очищайте рабочую камеру, внутреннюю сторону дверцы и уплотнение дверцы, как только они остынут. Проведение очистки спустя более длительное время затрудняет её или делает невозможной.

Запрещается использовать для очистки промышленные моющие средства; применяйте только бытовые моющие средства.

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

Чистка и уход

- Чистите комби-пароварку и принадлежности после каждого использования и вытирайте их насухо.
- Закрывайте дверцу прибора только после того, как рабочая камера полностью высохнет.

Если вы готовите преимущественно на пару и не используете программу ухода HydroClean, то необходимо не менее одного раза в год проводить процесс приготовления с температурой выше 225 °С, чтобы удалить влагу из недоступных мест комби-пароварки.

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

Неподходящие моющие средства

Чтобы избежать повреждения поверхностей, не следует использовать при очистке:

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

Очистка лицевой поверхности

- Очистите фронтальную поверхность прибора с помощью губки, средства для мытья посуды вручную и тёплой воды.
- В заключение протереть насухо мягкой тканью.

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

Покрытие PerfectClean

Поверхность универсального противня и комбинированной решётки имеет **покрытие PerfectClean**. Это создает оптический эффект, который делает поверхность переливчатой. Поверхности с покрытием PerfectClean обладают прекрасными антипригарными свойствами и очень легко чистятся.

Для оптимальной эксплуатации важно очищать поверхности после каждого использования.

Антипригарные свойства не действуют, если на покрытии PerfectClean остаются следы от предыдущего использования. Многократное использование прибора без проведения промежуточной очистки может значительно усложнить его очистку.

При выкипании фруктового сока могут образоваться пятна, которые невозможно будет впоследствии удалить. Однако данные изменения не влияют на качество покрытия PerfectClean.

Чтобы не нарушить действие антипригарных свойств, всегда удаляйте все остатки моющих средств.

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

- абразивные чистящие средства (например, абразивный порошок, пасту, пемзу)
- средства для очистки стеклокерамических панелей конфорок
- средства для чистки стеклокерамики и нержавеющей стали
- проволочные мочалки
- губки с абразивной поверхностью (например, для чистки кастрюль или использованные губки, содержащие остатки абразивных средств)
- спреи для чистки духовых шкафов
- точечную очистку с применением механических средств

Ни в коем случае не очищайте детали и аксессуары с покрытием PerfectClean в посудомоечной машине.

Чистка и уход

Рабочая камера

Если рабочая камера приобретает желтоватый оттенок после длительного использования, его появление не является дефектом прибора. Это не влияет на эксплуатационные свойства прибора.

Убедитесь, что моющие средства не попадают в отверстия в задней стенке рабочей камеры.

Для удобства очистки рабочей камеры вы можете снять дверцу, демонтировать боковые направляющие и откинуть вниз нагревательный элемент верхнего жара/гриля.

Очистка после приготовления на пару

■ Удалите:

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

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

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

Совет: В завершении вы можете автоматически высушить рабочую камеру с помощью программы ухода Сушка (см. раздел «Уход»).

Очистка после запекания, приготовления на гриле или выпекания

Очищайте рабочую камеру после каждого процесса запекания, приготовления на гриле или выпекания, так как в противном случае загрязнения пригорят и при определенных обстоятельствах их не удастся удалить.

■ Очистите рабочую камеру и внутреннюю сторону дверцы с помощью чистой губки для мытья посуды, средства для мытья посуды вручную и горячей воды. Для очистки рабочей камеры при необходимости можно использовать и жёсткую сторону губки для мытья посуды.

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

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

Совет: чтобы упростить очистку, замочите загрязнения на несколько минут в растворе моющего средства или настройте программу Другие  | Чистка и уход | Смачивание.

При сильных, стойких загрязнениях мы рекомендуем очищать рабочую камеру с помощью программы ухода HydroClean (см. раздел «Уход»).

Очистка фильтра в дне рабочей камеры

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

Очистка уплотнения дверцы

Уплотнение дверцы может стать ломким и потрескаться из-за остатков жира.

Очищайте уплотнение дверцы после запекания, приготовления на гриле или выпекания.

- Очищайте уплотнение дверцы с помощью чистой влажной салфетки из микрофибры без моющего средства. Для очистки вы можете также использовать чистую губку, средство для мытья посуды вручную и тёплую воду.
- После каждой очистки протирайте уплотнение мягкой салфеткой.
- Проверьте, правильно ли расположено уплотнение дверцы. Снова прижмите уплотнение дверцы таким образом, чтобы оно повсюду прилегало равномерно.

Если на уплотнении дверцы имеются повреждения, например трещины, уплотнение необходимо заменить. Обратитесь в сервисную службу Miele.

До замены уплотнения не запускайте процесс приготовления с паром и не выполняйте очистку с помощью программы ухода Hydro-Clean.

Чистка и уход

Очистка ёмкости для воды и контейнера для конденсата

Ёмкость для воды и контейнер для конденсата пригодны для мытья в посудомоечной машине.

- После каждого использования вынимайте ёмкость для воды и контейнер для конденсата. Для извлечения ёмкости для воды и контейнера для конденсата из прибора слегка приподнимите их.
- Опорожните ёмкость для воды и контейнер для конденсата.

При снятии ёмкости для воды и контейнера для конденсата вода может капать в отсек.

- При необходимости просушите отсек.
- Вымойте ёмкость для воды и контейнер для конденсата вручную или очистите в посудомоечной машине.
- В заключение протрите насухо салфеткой ёмкость для воды и контейнер для конденсата, чтобы избежать появления известкового налёта.

Принадлежности

Очистка универсального противня и комбинированной решётки

Поверхность универсального противня и комбинированной решётки имеет покрытие PerfectClean.

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

- Удалите:
 - лёгкие загрязнения с помощью чистой губки, средства для мытья посуды вручную и тёплой воды,
 - более сильные загрязнения с помощью чистой губки для мытья посуды, средства для мытья посуды вручную и горячей воды. При необходимости используйте жёсткую сторону губки для мытья посуды.
- После каждой очистки тщательно удаляйте остатки чистящего средства чистой водой.
- В заключение вытрите насухо все поверхности салфеткой.

Очистка пищевых контейнеров

Контейнеры можно мыть в посудомоечной машине.

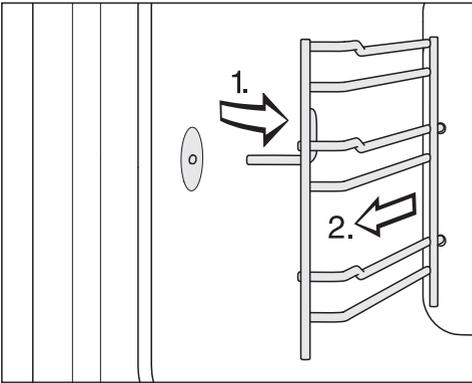
- Промывайте и вытирайте насухо контейнеры после каждого использования.
- Устраняйте голубоватые пятна у контейнеров с помощью уксуса, после чего сполосните их чистой водой.

Очистка боковых направляющих

⚠ Опасность получения ожогов при контакте с горячими поверхностями!

Во время работы комби-пароварка сильно 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 не остынут.



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

- Удалите:

- лёгкие загрязнения с помощью чистой губки, средства для мытья посуды вручную и тёплой воды
- более сильные загрязнения с помощью чистой губки для мытья посуды, средства для мытья посуды вручную и горячей воды. При необходимости используйте жёсткую сторону губки для мытья посуды.

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

- Насухо протрите боковые направляющие салфеткой.

Встраивание выполняется в обратной последовательности.

- Снова осторожно установите боковые направляющие.

Если боковые направляющие будут вставлены неправильно, не будет обеспечиваться защита от опрокидывания и выскальзывания. Кроме того, при задвигании контейнеров может быть повреждён датчик температуры.

Опускание нагревательного элемента верхнего жара/гриля

Если верхняя часть рабочей камеры особенно сильно загрязнена, то для очистки можно откинуть вниз нагревательный элемент верхнего жара/гриля примерно на 5 см.

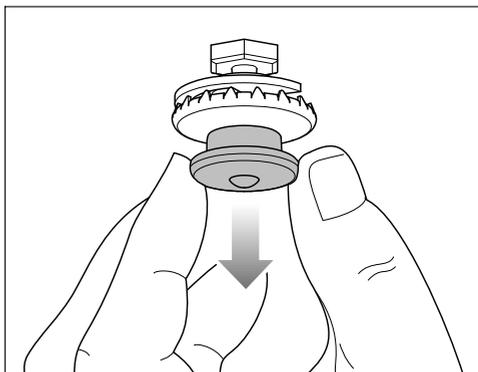
⚠ Опасность получения ожогов при контакте с горячими поверхностями.

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

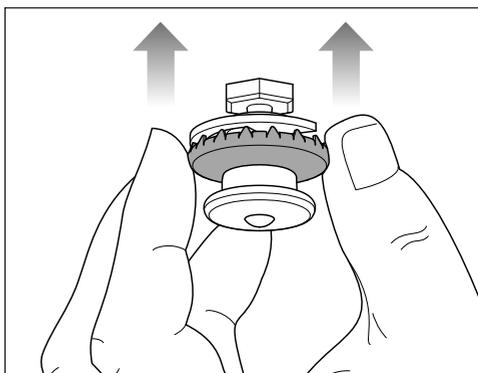
Перед очисткой нагревательных элементов, рабочей камеры, боковых направляющих и принадлежностей сначала дайте им остыть.

Нагревательные элементы верхнего жара/гриля могут быть повреждены.

Никогда не тяните вниз с силой нагревательный элемент верхнего жара/гриля.



- Осторожно потяните нажимной элемент вниз. Нагревательный элемент верхнего жара/гриля автоматически откидывается вниз.
- Очистите верхнюю часть рабочей камеры салфеткой или губкой для мытья посуды вручную (см. главу «Очистка и уход», раздел «Рабочая камера»).



- После очистки снова откиньте вверх нагревательный элемент верхнего жара/гриля на внешнем кольце нажимной крышки. Следите за тем, чтобы нажимная крышка правильно зафиксировалась.

Чистка и уход

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

Смачивание

С помощью этой программы по уходу можно размягчить сильные загрязнения.

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

Процесс смачивания длится ок. 10 минут.

Сушка

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

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

Процесс сушки длится ок. 20 минут.

Промывание

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

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

Процесс длится ок. 10 минут.

Удаление накипи

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

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

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

Мы рекомендуем удалить накипь из комби-пароварки перед блокировкой.

Процесс очистки от накипи длится примерно 41 минут.

Чистка и уход

Во время очистки от накипи ёмкость для воды необходимо опорожнить, ополаскивать и наполнять свежей водой. Контейнер для конденсата нужно опорожнить.

Проведение процесса очистки от накипи

- Удалите все принадлежности из рабочей камеры.
- Выберите Удаление накипи .

На дисплее появляется указание Пожалуйста, ждите.... Выполняется подготовка к процессу очистки от накипи. Это может занять несколько минут. Как только подготовка завершится, появится уведомление о необходимости добавить средство для удаления накипи в ёмкость для воды.

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

Отобразится оставшееся время. Начинается процесс очистки от накипи.

Ни в коем случае не выключайте комби-пароварку до завершения процесса очистки от накипи, т. к. в противном случае нужно будет начать процесс очистки заново.

Во время очистки от накипи ёмкость для воды необходимо опорожнить, ополаскивать и наполнять свежей водой. Контейнер для конденсата нужно опорожнить.

- Следуйте указаниям на дисплее.

По истечении оставшегося времени появляется Готово и раздаётся звуковой сигнал.

Завершение процесса очистки от накипи

- Извлеките ёмкость для воды и контейнер для конденсата и опорожните их.
- Очистите и высушите ёмкость для воды и контейнер для конденсата.
- Выключите комби-пароварку.
- Откройте дверцу и дайте рабочей камере остыть.
- Затем насухо вытрите рабочую камеру.
- Закрывайте дверцу прибора только после того, как рабочая камера полностью высохнет.

HydroClean

Вместо очистки рабочей камеры вручную её можно очистить с помощью программы ухода HydroClean. Запахи после приготовления рыбы, а также сильные, застарелые загрязнения, например от жарки или приготовления на гриле, можно легко удалить с помощью этой программы.

Мы рекомендуем очищать комби-пароварку четыре раза в год с помощью HydroClean. При необходимости очистку можно выполнять чаще.

Для очистки с помощью HydroClean пользуйтесь исключительно средством Miele HydroCleaner. Это моющее средство специально разработано для комби-пароварки. Другие продукты для очистки могут повредить комби-пароварку.

В комплект поставки комби-пароварки входит 1 флакон средства HydroCleaner от Miele. Дополнительные флаконы средства HydroCleaner можно приобрести в интернет-магазине Miele, в сервисной службе или у авторизованных дилеров Miele.

 Опасность получения травм из-за моющего средства!

HydroCleaner вызывает раздражение кожи и сильное раздражение глаз. Избегайте контакта средства с кожей и глазами.

При контакте немедленно промойте кожу/глаза достаточным количеством воды; при повторном раздражении обратитесь к врачу. Храните HydroCleaner в недоступном для детей месте.

В независимости от степени загрязнения всегда полностью используйте содержимое флакона HydroCleaner (125 мл).

Количество моющего средства 125 мл рассчитано на весь процесс очистки; его запрещается изменять.

Можно выбрать одну из 3 ступеней очистки с разной продолжительностью:

- **степень загрязнения 1** при лёгких, едва заметных загрязнениях и запахах, например после приготовления рыбы или капусты
продолжительность: прибл. 1:57 ч
- **степень загрязнения 2** при заметных, не сильно пригоревших загрязнениях, например капли сыра с пиццы, остатки фруктового пирога
продолжительность: прибл. 3:17 ч
- **степень загрязнения 3** при сильных, застарелых пригоревших загрязнениях разных продуктов, а также, к примеру, после приготовления жареного цыплёнка
продолжительность: прибл. 4:17 ч

Чистка и уход

Фазы процесса очистки

HydroClean проходит в несколько фаз:

1. Подготовка
2. Фаза очистки
3. Фаза промывки
4. Дополнительная очистка вручную
5. Фаза сушки

На комби-пароварке появятся указания о том, как провести всю очистку. Для подготовки может потребоваться извлечь принадлежности из рабочей камеры и залить моющее средство через фильтр, расположенный в дне камеры.

После завершения всех приготовлений запускается фаза очистки. Дверца автоматически заблокируется. Моющее средство смешивается со свежей водой и подаётся в рабочую камеру через распределительное колесо в верхней части рабочей камеры. Данная процедура повторяется несколько раз.

Когда оставшееся время составит 1:20 ч, начнётся фаза промывки. Остатки загрязнений и моющего средства будут вымываться из рабочей камеры. К началу и во время этой фазы необходимо несколько раз ополоснуть и наполнить ёмкость свежей водой; контейнер для конденсата должен быть пустым.

Последняя фаза – фаза сушки. Она начинается с 30 минут оставшегося времени. Для удаления крупных остатков загрязнений рабочую камеру необходимо протереть влажной салфеткой до начала фазы сушки.

Если выключить комби-пароварку, то процесс очистки прерывается. После повторного включения комби-пароварка автоматически выполнит фазу промывки и сушки для удаления возможных остатков моющего средства. Нормальная работа возможна только после завершения (см. также главу «Что делать, если ...», раздел «Сообщения на дисплее»).

Подготовка и запуск процесса очистки

- Выберите Другие  | Чистка и уход.
- Выберите HydroClean.
- Выберите ступень очистки в соответствии со степенью загрязнения.
- Подтвердите нажатием кнопки ОК.

Появляется сообщение *Пожалуйста, подождите*. Будет выполнена подготовка к очистке. Это может занять несколько минут. Как только подготовка завершится, появится уведомление о необходимости извлечь принадлежности и боковые направляющие.

- Удалите все принадлежности из рабочей камеры.
- Снимите боковые направляющие (см. главу «Очистка боковых направляющих»).
- Подтвердите нажатием кнопки ОК.
- Откиньте вниз нагревательный элемент верхнего жара/гриля (см. главу «Опускание нагревательного элемента верхнего жара/гриля»).

- Удалите крупные загрязнения из рабочей камеры и под фильтром в дне камеры. Следите за тем, чтобы загрязнения не попадали в слив воды.
- Подтвердите нажатием кнопки **OK**.
- Проверьте, вставлен ли фильтр, расположенный в дне рабочей камеры.
- Залейте содержимое 1 флакона HydroClean через фильтр в дне рабочей камеры. Следите за тем, чтобы моющее средство не попало на стекло или уплотнение дверцы.
- Подтвердите нажатием кнопки **OK**.
- Закройте дверцу.

Дистиллированная или газированная вода и другие жидкости могут повредить комби-пароварку. Используйте **только свежую холодную питьевую воду**.

- Промойте ёмкость для воды и заполните её до отметки «Макс.».
- Вставьте ёмкость для воды в отсек и подтвердите нажатием **OK**.
- Вылейте воду из контейнера для конденсата.
- Вставьте контейнер для конденсата в отсек и подтвердите нажатием **OK**.

Запустится процесс очистки.

На дисплее отобразится оставшееся время.

Через несколько секунд после запуска дверца автоматически блокируется.

Совет: Примерное время следующих действий, например наполнения свежей водой, можно увидеть на **i** Info.

В начале и во время фазы промывки необходимо три раза наполнить ёмкость для воды свежей водой и опорожнить контейнер для конденсата.

- Следуйте указаниям на дисплее.

Перед запуском фазы сушки дверца снова деблокируется; вам необходимо протереть рабочую камеру и внутреннюю часть дверцы.

- Протрите рабочую камеру (в том числе под фильтром в дне камеры) и внутреннюю часть дверцы чистой влажной салфеткой из микрофибры или губкой.
- Подтвердите нажатием кнопки **OK**.
- Для обеспечения оптимальной работы комби-пароварки проверьте отверстие для сбора конденсата и при необходимости слейте воду.

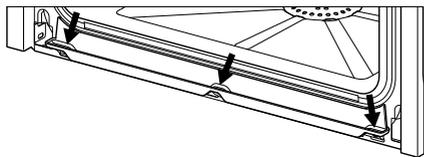
⚠ Опасность ущерба вследствие вытекания воды!

Вытекающая вода может стать причиной повреждения мебельной ниши и пола.

Если в водосборном жёлобе есть несколько капель воды, проверьте правильность посадки уплотнения дверцы.

Снова прижмите уплотнение дверцы таким образом, чтобы оно повсюду прилегло равномерно.

В самых неблагоприятных обстоятельствах вода в водосборном жёлобе может дойти до его края.



В таком случае обратитесь в сервисную службу Miele.

- Откиньте вверх нагревательный элемент верхнего жара/гриля (см. главу «Опускание нагревательного элемента верхнего жара/гриля»).
- Установите боковые направляющие (см. главу «Очистка боковых направляющих»).
- Поместите принадлежности в рабочую камеру.
- Подтвердите нажатием кнопки **OK**.
- Закройте дверцу.
- Промойте контейнер для конденсата.
- Вставьте контейнер для конденсата в отсек и подтвердите нажатием **OK**.

По истечении оставшегося времени появляется **Готово** и раздаётся звуковой сигнал.

Завершение процесса очистки

- Выключите комби-пароварку.

⚠ Опасность получения ожогов при контакте с горячими поверхностями!

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

Перед удалением возможных остатков чистящего средства и известковых отложений сначала дайте нагревательному элементу, рабочей камере и принадлежностям остыть.

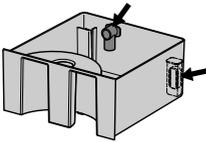
- После остывания рабочей камеры удалите загрязнения с внутренней стороны дверцы, с водосборного жёлоба и уплотнения дверцы чистой влажной салфеткой из микрофибры или губкой.

Совет: Пятна и известковые отложения в рабочей камере можно удалить с помощью разбавленного раствора уксуса или средства DGClean (см. главу «Дополнительно приобретаемые принадлежности»). Затем протрите эти участки с использованием чистой воды.

- Насухо протрите рабочую камеру и внутреннюю сторону дверцы салфеткой.
- Закрывайте дверцу прибора только после того, как рабочая камера полностью высохнет.

Рекомендуем перед следующим процессом приготовления выполнять очистку контейнера для конденсата вручную или в посудомоечной машине (см. главу «Очистка ёмкости для воды и контейнера для конденсата»).

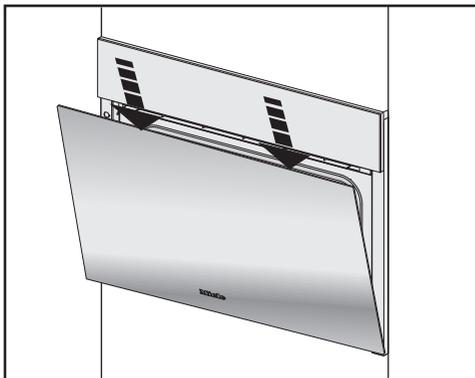
Затем проверьте правильность положения сливного штуцера и лёгкость хода поплавкового выключателя.



Чистка и уход

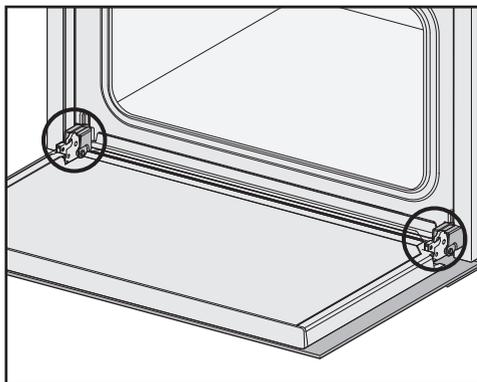
Демонтаж дверцы

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

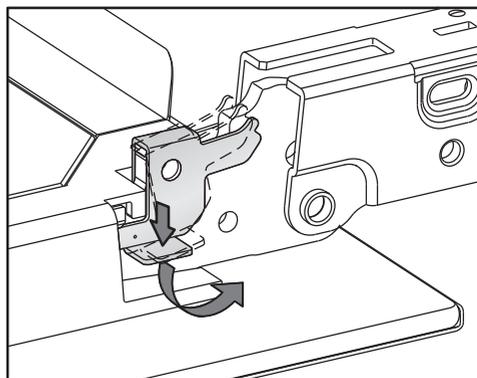


- Один раз быстро нажмите на дверцу, держась обеими руками за верхний край.

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



- Полностью откройте дверцу.



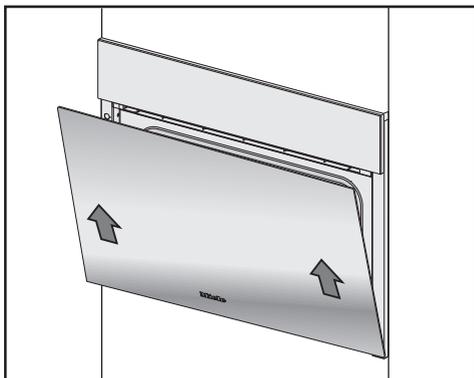
- Для отпирания поверните скобы у обоих шарниров до упора в наклонное положение.

Неправильное снятие дверцы приводит к повреждению комби-пароварки.

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

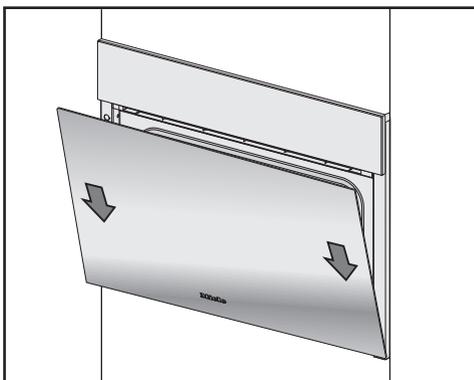
Никогда не тяните дверцу с держателей за ручку, поскольку она может сломаться.

- Закройте дверцу до упора.



- Возьмитесь за дверцу с боковых сторон и равномерно потяните её под углом вверх из держателей. Не допускайте перекаса дверцы.
- Положите дверцу на подготовленную поверхность.

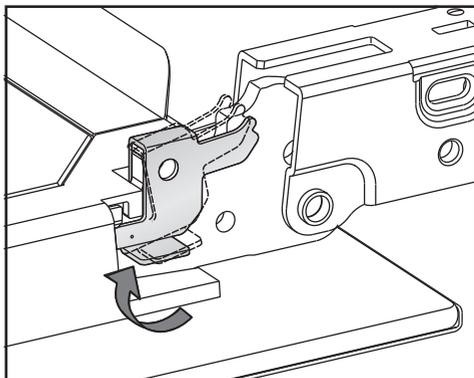
Установка дверцы



- Возьмитесь за дверцу по бокам и установите ее на крепления дверных шарниров. Проследите, чтобы она при этом не перекашивалась.
- Полностью откройте дверцу.

Если запорные скобы не заблокированы, то дверца может отсоединиться от креплений и получить повреждения.

Обязательно вновь заблокируйте запорные скобы.



- Снова заблокируйте запорные скобы, повернув их за оба дверных шарнира до упора в горизонтальное положение.

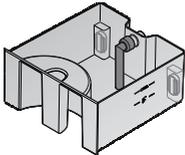
Что делать, если ...

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

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

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

Сообщения на дисплее

| Проблема | Причина и устранение |
|------------|---|
| F10 | Всасывающий шланг в ёмкости для воды вставлен неправильно или не вертикально. ■ Исправьте положение всасывающего шланга:  |
| F11 F20 | Засорились сливные шланги. ■ Удалите накипь из комби-пароварки (см. главу «Очистка и уход», раздел «Уход») ■ Если информационное сообщение появится снова, следует обратиться в сервисную службу Miele. |
| F32 | Блокировка дверцы для очистки с помощью HydroClean не срабатывает. ■ Выключите и снова включите комби-пароварку. ■ Если информационное сообщение появится снова, следует обратиться в сервисную службу Miele. |
| F55 | Максимальная продолжительность режима работы превышена, сработало защитное отключение. ■ Выключите и снова включите комби-пароварку. Комби-пароварка сразу будет готова к работе. |

| Проблема | Причина и устранение |
|---|---|
| F138 | <p>Комби-пароварка негерметична. Вода попала в поддон.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Выключите и снова включите комби-пароварку. ■ Если информационное сообщение появится снова, следует обратиться в сервисную службу Miele. |
| F196 | <p>Возникла техническая неисправность.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Выключите и снова включите комби-пароварку. <p>Фильтр в дне рабочей камеры вставлен неправильно.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Выключите комби-пароварку. ■ Вставьте фильтр. ■ Снова включите комби-пароварку. ■ Если информационное сообщение появится снова, следует обратиться в сервисную службу Miele. |
| После включения на дисплее появляется сообщение: «Hydro-Clean» будет продолжена. | <p>Процесс очистки был прерван сбоем электропитания или отключением.</p> <p>После повторного включения комби-пароварка автоматически выполнит фазу промывки и сушки для удаления возможных остатков моющего средства. Этот процесс длится примерно 1:30 ч. После прерывания во время фазы сушки процесс длится примерно 30 минут.</p> <p>Нормальная работа комби-пароварки возможна только после завершения процесса.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Следуйте указаниям на дисплее. <p>Результат очистки может быть неоптимальным.</p> |
| На дисплее отображается сообщение, не приведённое в данной таблице. | <p>В электронных модулях возникла ошибка.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Отсоедините комби-пароварку от сети электропитания примерно на 1 минуту. ■ Если после подачи электропитания проблема сохранится, обратитесь в сервисную службу Miele. |

Что делать, если ...

Непредсказуемое поведение

| Проблема | Причина и устранение |
|--|--|
| Рабочая камера не нагревается. | Активирован демонстрационный режим. Несмотря на то, что комби-пароваркой можно управлять, нагрев рабочей камеры не работает. ■ Выключите демонстрационный режим (см. главу «Установки», раздел «Демо-режим»). |
| | Рабочая камера нагрелась из-за работы встроенного под прибором подогревателя посуды и пищи. ■ Откройте дверцу и дайте рабочей камере остыть. |
| После переезда комби-пароварка не переключается с фазы нагрева на фазу приготовления. | Температура кипения воды изменилась, так как новое место установки как минимум на 300 метров (высота над уровнем моря) отличается от прежнего. ■ Для адаптации температуры кипения выполните процесс очистки от накипи (см. главу «Очистка и уход», раздел «Уход»). |
| 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 вставлено неправильно. ■ Снова прижмите уплотнение дверцы таким образом, чтобы оно повсюду прилегало равномерно. |
| | Уплотнение дверцы повреждено, например имеет трещины. ■ Для замены уплотнения дверцы обратитесь в сервисную службу Miele. ■ До замены уплотнения не запускайте процесс приготовления с паром и не выполняйте очистку с помощью HydroClean. |
| Во время очистки с помощью программы HydroClean в водосборном жёлобе вода скопилась до его края. | Комби-пароварка негерметична. ■ Удалите воду и при необходимости повторите процесс очистки до конца. ■ Обратитесь в сервисную службу Miele. |

| Проблема | Причина и устранение |
|---|--|
| <p>Не высвечиваются функции Запуск в и Готовность в.</p> | <p>Температура в рабочей камере слишком высокая, например, по окончании процесса приготовления.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Откройте дверцу и дайте рабочей камере остыть. <p>В программах по уходу эти функции вообще не предоставляются.</p> |
| <p>Сенсорные кнопки не работают.</p> | <p>Вы выбрали установку Дисплей QuickTouch выключить. 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 Дисплей QuickTouch включить. <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. |

Что делать, если ...

Шумы

| Проблема | Причина и устранение |
|---|--|
| Во время работы и после выключения комби-пароварки слышен шум (гул). | Этот звук не означает неправильную работу или дефект прибора. Он возникает при закачке и сливе воды. |
| После выключения ещё слышен шум работы вентилятора. | Вентилятор работает с задержкой. Комби-пароварка оснащена вентилятором, который выводит испарения из рабочей камеры наружу. Вентилятор продолжает работать после выключения комби-пароварки. Он автоматически отключается через некоторое время. |

Неудовлетворительный результат

| Проблема | Причина и устранение |
|--|---|
| Пирог/выпечка не готовы по истечении времени, указанного в рецепте. | Установленная температура не соответствует той, которая указана в рецепте. ■ Измените температуру. |
| | Вы готовили не строго по рецепту. Например, за счёт добавления большего количества жидкости или яиц время приготовления увеличивается. ■ Подберите температуру и/или время приготовления в соответствии с изменённым рецептом. |
| Неравномерное подрумянивание пирога/выпечки. | Установлена слишком высокая температура. |
| | Выпечка происходила на более чем двух уровнях приготовления. ■ Используйте для выпекания максимум два уровня приготовления. |
| После очистки с помощью программы HydroClean в рабочей камере остались загрязнения. | Была выбрана слишком низкая ступень очистки. ■ При необходимости снова запустите HydroClean с более высокой ступенью очистки. |
| | Перед запуском фазы сушки рабочая камера не была вытерта или была вытерта недостаточно. ■ При необходимости снова запустите HydroClean. ■ Если на дисплее появится соответствующее требование, тщательно протрите рабочую камеру влажной салфеткой. |

Общие проблемы или технические неисправности

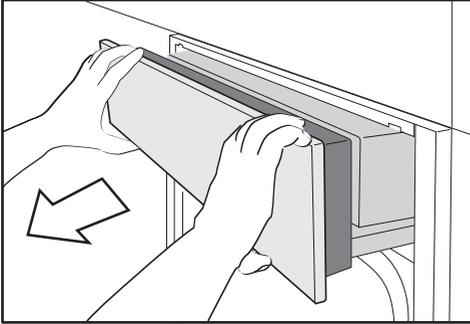
| Проблема | Причина и устранение |
|---|--|
| <p>Комби-пароварка не включается.</p> | <p>Сработал автомат защиты в электрощите.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Включите автомат защиты (номинальную величину тока срабатывания см. на типовой табличке). <p>При определённых обстоятельствах могла возникнуть техническая неисправность.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Отключите комби-пароварку от электросети примерно на 1 минуту: <ul style="list-style-type: none"> – выключите соответствующий автомат защиты или полностью выверните предохранитель с плавкими вставками, или – выключите УЗО (защиту от токов утечки). ■ Если после повторного включения/ввёртывания предохранителя или включения УЗО неисправность устранить не удаётся, обратитесь к квалифицированному электрику или в сервисную службу Miele. |
| <p>Не работает подсветка рабочей камеры.</p> | <p>Лампа неисправна.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Обратитесь в сервисную службу, если необходимо заменить лампу. |
| <p>Панель управления не открывается/не закрывается автоматически, несмотря на многократное нажатие сенсорной кнопки .</p> | <p>В зоне поворота панели управления находится посторонний предмет.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Уберите этот предмет. <p>Защита от заземления реагирует очень чувствительно, поэтому в отдельных случаях панель управления может не открываться или не закрываться.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Откройте/закройте панель управления вручную (см. конец главы). ■ Если проблема возникает слишком часто, обратитесь в сервисную службу Miele. |

Что делать, если ...

| Проблема | Причина и устранение |
|--|--|
| <p>Моющее средство HydroCleaner было залито в ёмкость для воды.</p> | <p>Не соблюдались указания на дисплее. Для достижения оптимального результата очистки отдельные этапы процесса необходимо согласовать. Всегда следуйте указаниям на дисплее (см. также главу «Очистка и уход», раздел «Уход»).</p> <p>Если процесс очистки с помощью программы HydroClean ещё не запущен:</p> <ul style="list-style-type: none">■ Выключите комби-пароварку, чтобы отменить процесс очистки.■ Опорожните ёмкость для воды и тщательно промойте её.■ Снова запустите HydroClean. <p>Если процесс очистки с помощью программы HydroClean уже был выполнен: в фазе промывки вся система очищается свежей водой несколько раз. После завершения процесса очистки все остатки моющего средства удаляются.</p> <ul style="list-style-type: none">■ При необходимости снова запустите HydroClean. |

Открытие панели управления вручную

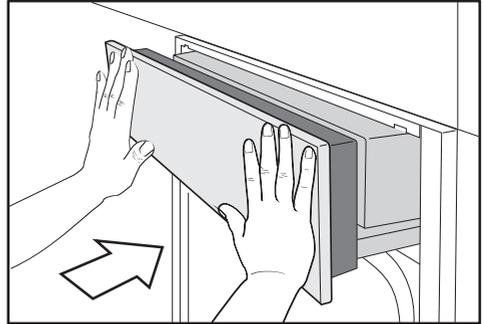
- Осторожно откройте дверцу.



- Возьмитесь за панель управления сверху и снизу.
- Сначала извлеките панель управления движением вперёд.
- Аккуратно надавите на панель управления по направлению вверх.

Закрытие панели управления вручную

- Возьмитесь за панель управления сверху и снизу.
- Аккуратно надавите панель управления вниз.



- Задвиньте панель управления.

Дополнительно приобретаемые принадлежности

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

Эту продукцию вы можете купить через сервисную службу Miele (см. конец инструкции) или у авторизованного партнёра Miele.

Посуда для приготовления

Компания Miele предлагает широкий ассортимент посуды для приготовления. В отношении своей функциональности и размера она идеально подходит для использования в приборах Miele. Подробную информацию по отдельным продуктам вы можете найти на веб-сайте Miele.

- перфорированные контейнеры для приготовления различного размера
- неперфорированные контейнеры различных размеров
- Противни Гурмэ разных размеров
- Крышка для формы для запекания Гурмэ

Прочее

- Противни для выпечки
- Круглая форма для выпечки
- Телескопические направляющие FlexiClip HFC 71
- Приёмная решётка для хранения контейнеров для пароварок шириной 325 мм

Средства для очистки и ухода

- HydroCleaner
Специальный очиститель для очистки рабочей камеры с помощью программы ухода HydroClean. Особенно подходит для удаления сильных, застарелых загрязнений.
- DGClean
Специальный очиститель для очистки рабочей камеры вручную при сильных загрязнениях, особенно после запекания.
- Таблетки для удаления накипи (6 шт.)
- Универсальная салфетка из микрофибры для удаления следов от пальцев и лёгких загрязнений.

На сайте www.miele.com/service вы найдёте информацию, как можно самостоятельно исправить неполадки, а также информацию о запчастях 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.ru/domestic/service-enquiry-3117.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.

Если прибор встроен, номер модели и фабричный номер можно найти на маленькой табличке сверху открытой панели управления.

Гарантия

Гарантийный срок составляет 2 года.

Подробную информацию об условиях гарантии Вы найдете в разделе «Гарантия качества товара».

Нижеследующая информация актуальна только для Украины:

соответствует требованиям «Технического регламента ограничения использования некоторых небезопасных веществ в электрическом и электронном оборудовании (2002/95/EG)»

Постановление Кабинета Министров Украины от 03.12.2008 № 1057

Документы соответствия

Сертификат соответствия
EAЭС RU C-DE.AЯ46.B.27614/22
действует с 30.12.2022 по 29.12.2027

Декларация о соответствии
EAЭС N RU Д-DE.РА09.B.11639/22
действует с 15.12.2022 по 14.12.2027

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"

Сервисная служба

Условия транспортировки

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

Условия хранения

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

Срок хранения не установлен

Срок службы прибора 10 лет

Дата изготовления

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

Указания по безопасности при встраивании прибора

 Опасность ущерба из-за неправильного монтажа!

Из-за выполненного ненадлежащим образом монтажа комби-пароварка может быть повреждена.

Поручайте монтаж комби-пароварки только квалифицированным специалистам.

- ▶ Во избежание повреждения комби-пароварки параметры подключения (частота и напряжение) на типовой табличке должны обязательно соответствовать параметрам электросети. Перед подключением прибора сравните эти данные. В случае сомнений проконсультируйтесь с квалифицированным электриком.
- ▶ Многорозеточные переходники или удлинители не обеспечивают необходимую безопасность (существует опасность возгорания). Не подключайте комби-пароварку к электросети с помощью таких устройств.
- ▶ Проследите за тем, чтобы после монтажа комби-пароварки был обеспечен доступ к розетке.
- ▶ Комби-пароварку необходимо установить на такую высоту, чтобы было видно содержимое контейнера на верхнем уровне. Таким образом можно избежать травм из-за расплёскивания горячего продукта.

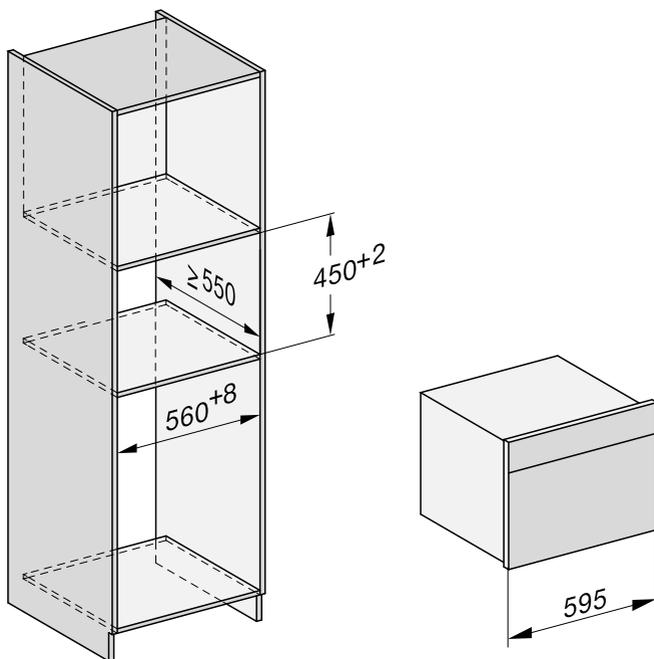
Монтаж

Размеры для встраивания

Все размеры указаны в мм.

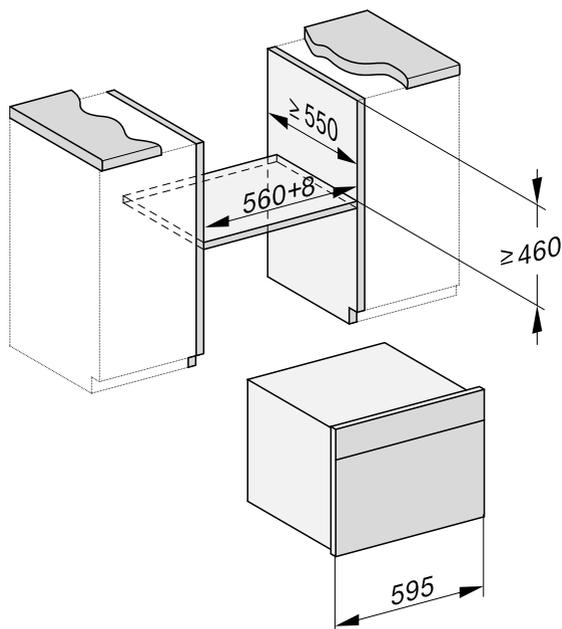
Встраивание в высокий шкаф

Сзади ниши для встраивания не должно быть задней стенки шкафа.



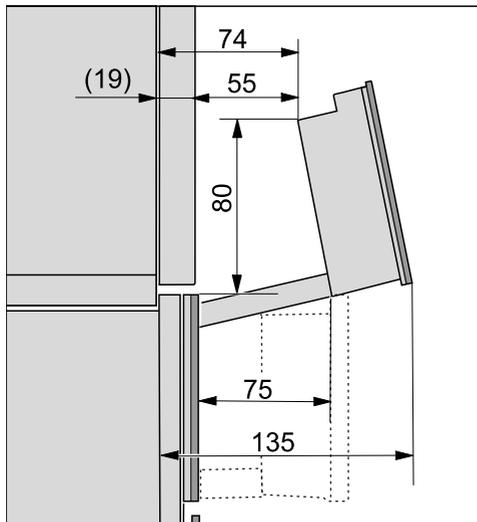
Встраивание в шкаф под столешницей

Сзади ниши для встраивания не должно быть задней стенки шкафа.



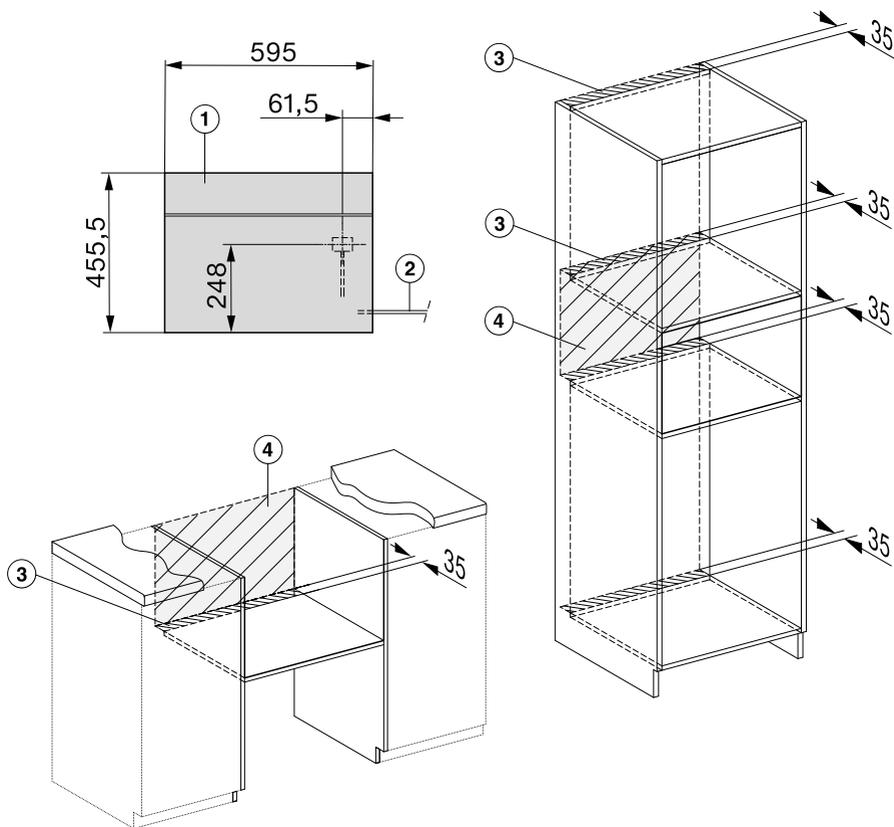
Зона поворота панели управления

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



Монтаж

Подключение и вентиляция



- ① Вид спереди
- ② Сетевой кабель, длина $L = 2.000$ мм
- ③ Вырез для вентиляции, мин. 180 см^2
- ④ В этой области не должно быть подключений

Встраивание комби-пароварки

- Подключите сетевой кабель к комби-пароварке.

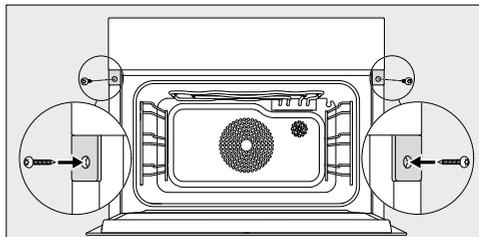
Опасность ущерба из-за неправильной транспортировки!

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

Для переноски используйте скрытые ручки по бокам корпуса.

Парогенератор не будет работать безупречно, если не выровнять комби-пароварку по уровню. Отклонение от горизонтальной линии может составлять максимум 2°.

- Задвиньте комби-пароварку в нишу для встраивания и выровняйте её. Следите за тем, чтобы сетевой кабель не был заземлён или повреждён.
- Откройте дверцу.



- Прикрепите комби-пароварку прилагаемыми шурупами справа и слева (3,5 x 25 мм) к боковым стенкам шкафа.
- Подключите комби-пароварку к электросети.
- Проверьте все функции комби-пароварки, используя инструкцию по эксплуатации.

Подключение к источнику электропитания

Комби-пароварка оснащена электрическим кабелем с вилкой для подключения к розетке с заземляющим контактом.

При установке комби-пароварки обеспечьте постоянный свободный доступ к розетке. Если это невозможно, обеспечьте установку устройства отключения от сети для каждого полюса.

 **Опасность пожара из-за перегрева!**

Подключение комби-пароварки к сети с помощью многорозеточных переходников или удлинителей может привести к перегрузке кабеля.

В целях безопасности не используйте многорозеточные переходники или удлинители.

Электропроводка с заземлением должна быть выполнена согласно нормам VDE 0100 (ПУЭ).

В целях безопасности для подключения комби-пароварки в соответствующем помещении мы рекомендуем использовать УЗО (RCD) типа .

Заменяйте повреждённый сетевой кабель только специальным кабелем того же типа (можно приобрести в сервисной службе Miele). В целях обеспечения безопасности замена кабеля должна проводиться только квалифицированным специалистом или специалистом сервисной службы Miele.

Информация о токопотреблении и номинале предохранителя указана в инструкции по эксплуатации или на типовой табличке. Сравните эту информацию с данными подключения к источнику электропитания на месте.

В случае сомнений проконсультируйтесь с квалифицированным электриком.

Возможна периодическая или 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 электроснабжающего оборудования 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 от автономных/резервных источников электропитания. В противном случае при установке их следует заменить на равнозначные, как это описано, например, в последней редакции правил применения VDE-AR-E 2510-2.

Если параметры электросети или электропроводка не соответствует данным требованиям, обратитесь в обслуживающую организацию вашего домовладения.

ПОМНИТЕ! Подключение к сети без защитного заземления может привести к поражению электрическим током и к неисправностям в приборе.

Данные для организаций, проводящих испытания и тесты

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

| Тестовое блюдо | Контейнер для приготовления | Количество (г) |  |  |  °C |  [мин.] |
|---------------------|-----------------------------|----------------|---|---|--|--|
| Подача пара | | | | | | |
| Брокколи (8.1) | 1x DGGL 12 | макс. | 2 |  | 100 | 3 |
| Распределение пара | | | | | | |
| Брокколи (8.2) | 1x DGGL 20 | 300 | 2 |  | 100 | 3 |
| Вместимость прибора | | | | | | |
| Горох (8.3) | 2x DGGL 12 | по 1500 | 1, 2 |  | 100 | _2 |

 уровень,  режим работы,  температура,  время приготовления

 Приготовление на пару,  Приготовление на пару, программа ECO

- 1 Устанавливайте тестовое блюдо в холодную рабочую камеру (до начала фазы нагрева).
- 2 Тестирование завершается, когда температура в самом холодном месте составляет 85 °C.

Тестовые блюда меню ¹ (режим приготовления на пару)

| Тестовое блюдо | Контейнер для приготовления | Количество (г) |  |  (°C) | Высота (см) |  (мин) |
|---|-----------------------------|----------------|---|--|-------------------------------|---|
| Картофель, неразваристый, очищенный, четвертинки ³ | 1 x DGGL 20 | 800 | 3 | 100 | – | 17 |
| Филе лосося глубокой заморозки, не подтаявшее | 1 x DGGL 20 | 4 x 150 | 1 | 100 | < 2,5 ≥ 2,5 ≤ 3,2 > 3,2 | 9 10 11 |
| Соцветия брокколи | 1 x DGGL 20 | 600 | 2 | 100 | – | 4 |

 Уровень (уровни),  Температура,  Время приготовления

- 1 Принцип действия: см. главу «Приготовление на пару», раздел «Приготовление блюд меню в ручном режиме».
- 2 Задвиньте универсальный противень на уровень 1.
- 3 Установите первое тестовое блюдо (картофель) в холодную рабочую камеру (до начала фазы нагрева).

Данные для организаций, проводящих испытания и тесты

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

| Тестовое блюдо | Принадлежности |  ³ |  |  [°C] |  ² [мин.] |  | предварительный нагрев |
|--|--|--|---|--|---|---|------------------------|
| Отсадное печенье (7.5.2) | 1 противень для выпечки | 2 |  | 140 | 34–36 (35) | нет | нет |
| | 2 противня для выпечки | 1 |  | 140 | 39–41 (40) | нет | нет |
| | | 3 ¹ | | | 36–38 (37) | | |
| 1 противень для выпечки | 2 |  | 140 | 29–31 (29) | да | да | |
| Небольшие кексы (7.5.3) | 1 противень для выпечки | 2 |  | 150 | 34–37 (34) | да | нет |
| | 2 противня для выпечки | 1, 2 |  | 140 | 43–46 (44) | да | нет |
| Бисквит с добавлением воды (7.6.1) | 1 разъёмная форма 26 см (на решётке для выпечки и запекания) | 2 |  | 160 | 30 | да | да |
| Яблочный пирог (7.6.2) | 1 разъёмная форма 20 см (на решётке для выпечки и запекания) | 2 |  | 160 | 95–105 (100) | нет | нет |
| | 2 разъёмные формы 20 см (на решётке) | 2 |  | 160 | 85–95 (85) | да | да |
| Тост (белый хлеб промышленного производства) (9.2) | Решётка для выпечки и запекания | 2 |  | Уровень 3 | 4,5 | нет | 5,5 мин. |
| Булочка для бургера (9.3) | Решётка для выпечки и запекания | 3 |  | Уровень 3 | 1 сторона: 10 | нет | 10 мин. |
| | Универсальный противень | 2 | | | 2 сторона: 6 | | |

³ Уровень,  режим работы,  температура/уровень гриля, ² время приготовления,  Booster

 Конвекция плюс,  Верхний/нижний жар,  Пироги, спец. рецептура,  Гриль большой

Данные для организаций, проводящих испытания и тесты

- 1 Вынимайте противни из прибора в разное время, если до истечения указанного времени приготовления выпечка уже достаточно подрумянится.
- 2 Значение в скобках отображает оптимальное время приготовления.

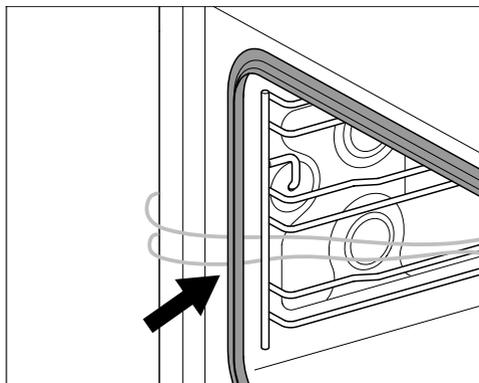
Класс энергоэффективности по EN 60350-1

Класс энергоэффективности устанавливается согласно стандарту EN 60350-1.

Класс энергоэффективности: A+

При проведении измерения обратите внимание на следующие указания:

- Измерение проводится в режиме работы Конвекция Eco .
- Выберите установку Подсветка | «Вкл» на 15 секунд (см. главу «Установки», раздел «Подсветка»).
- Во время измерения в рабочей камере должны находиться только необходимые для этого принадлежности. Не используйте другие принадлежности, которые могут находиться в приборе, например телескопические направляющие FlexiClip.
- Для измерения термоземеленты необходимо продеть через уплотнение дверцы. Выньте уплотнение дверцы из паз и дважды проколите его. Вставьте термоземеленты в полученные отверстия в уплотнении дверцы. Затем вдавите уплотнение дверцы в паз, чтобы оно повсюду прилегло равномерно.



- На следующем этапе снимите фильтр в дне рабочей камеры и налейте в слив воды, чтобы поверхность воды была видна.
- Важным условием определения класса энергоэффективности является то, что во время измерения дверца прибора должна быть герметично закрыта. В зависимости от используемых измерительных элементов возможно нарушение функции уплотнения дверцы в той или иной степени. Это негативно сказывается на результате измерения.

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

Полный текст заявления о соответствии товара требованиям ЕС можно найти на одном из следующих интернет-сайтов:

- Продукты, Скачать, на www.miele.de
- Сервис, Запрос информации, Инструкции по эксплуатации на <https://www.miele.ru/domestic/customer-information-385.htm?#p510> с указанием названия прибора или заводского номера.

| | |
|-----------------------------|----------------------------|
| Диапазон частот модуля 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:

- запаха нового пластика или резины, издаваемый товаром в течение первых дней эксплуатации;
- изменение оттенка цвета, глянца частей оборудования в процессе эксплуатации;
- шумы (не выходящие за пределы санитарных норм), связанные с принципами работы отдельных комплектующих изделий, входящих в состав товара:
 - вентиляторов
 - масляных/воздушных доводчиков дверей
 - водяных клапанов
 - электрических реле
 - электродвигателей
 - ремней
 - компрессоров
- шумы, вызванные естественным износом (старением) материалов:
 - потрескивания при нагреве/охлаждении
 - скрипы
 - незначительные стуки подвижных механизмов
- необходимость замены расходных материалов и быстроизнашивающихся частей, пришедших в негодность в результате их естественного износа.

Сервисные центры Miele

Сервисная сеть Miele включает в себя собственные сервисные центры в ~~Москве, Санкт-Петербурге, Киеве и Алматы~~, региональных сервисных специалистов Miele и партнерские сервисные центры в регионах. Со списком городов, в которых представлен сервис Miele, Вы можете ознакомиться на интернет-сайте компании:

- для России: www.miele.ru
- для Украины: www.miele.ua
- для Казахстана: www.miele.kz

В случае необходимости сервисной поддержки просим обращаться по телефонам "Горячей линии", указанным на странице **Контактная информация о Miele**.

Контактная информация о Miele

По всем вопросам, связанным с приобретением техники, приобретением дополнительных принадлежностей и расходных материалов, а также в случае необходимости сервисной поддержки просим обращаться по телефону "Горячей линии".

Российская Федерация

Горячая линия для РФ 8-800-200-29-00 (звонок бесплатный на всей территории РФ)

E-mail: service@miele.ru

Internet: www.miele.ru

Адрес ООО Миле СНГ

125284 Москва,

Ленинградский проспект, 31А, стр.1;

этаж 8, помещение 1, комната 1

Адрес филиала ООО Миле СНГ в г. Санкт-Петербурге

197046 Санкт-Петербург

Петроградская наб., 18 а

Украина

ООО «Миле»

ул. Жилинская 48, 50А, Киев, 01033 БЦ «Прайм»

Тел. 0 800 500290 (звонок со стационарного телефона на территории Украины бесплатный)

(044) 496 03 00

Факс (044) 494 22 85

E-mail: info@miele.ua

Internet: www.miele.ua

Республика Казахстан

ТОО «Миле»

050060, г. Алматы, ул. Абиша Кекилбайулы, 34, БЦ «Capital Tower», офис 11-02

Тел. (727) 313 23 00

Факс (727) 311 10 42

Горячая линия 8-800-080-53-33

E-mail: info@miele.kz

Internet: www.miele.kz

Другие страны СНГ

По всем вопросам приобретения дополнительных принадлежностей и расходных материалов, а также в случае необходимости сервисной поддержки, просим обращаться к продавцу, у которого Вы приобрели это изделие.

Внимание!

Условия гарантии в данных странах (в силу местного законодательства) могут быть иными. Уточнить условия гарантии можно у продавца.

Контактные данные продавцов в странах СНГ можно получить в контактном центре

ООО Миле СНГ

Тел. + 7 (495) 745 89 90

Факс + 7 (495) 745 89 84

E-mail: info@miele.ru

Производитель:

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

Изготовлено на заводе:

Империял Верке оХГ, Миле-Штрассе, 1, 32257 Бюнде, Германия
Imperial Werke oHG, Miele-Straße 1, 32257 Bünde, Deutschland

Импортёры:

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

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

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



EAC

DGC 7440 HC Pro

ru-KZ

M.-Nr. 12 393 120 / 02