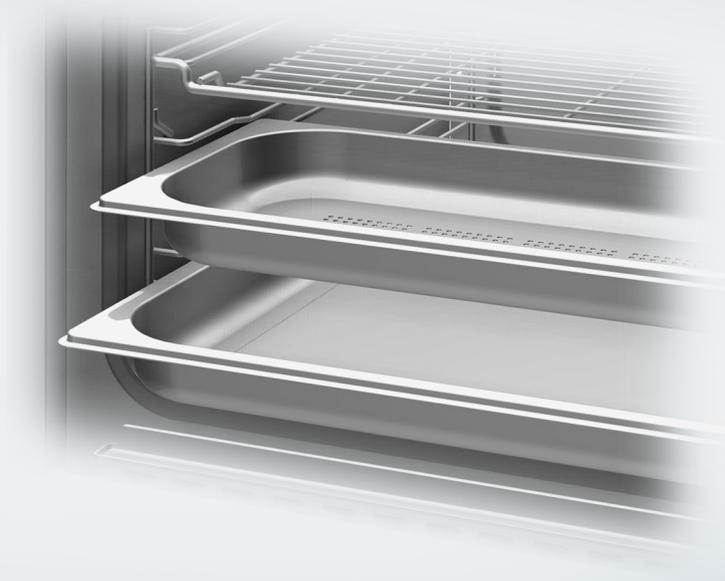


Инструкция по эксплуатации, монтажу и гарантия качества Комби-пароварка



Обязательно прочтите инструкцию по эксплуатации и монтажу перед установкой, монтажом и подготовкой к работе. Вы обезопасите себя и предотвратите повреждения.

Содержание

Указания по безопасности и предупреждения	7
Ваш вклад в охрану окружающей среды	18
Обзор	19
Внешний вид пароварки.....	19
Принадлежности, входящие в комплект.....	20
Элементы управления	21
Переключатель режимов работы.....	22
Поворотный переключатель.....	22
Сенсорные кнопки.....	23
Дисплей.....	25
Символы.....	26
Описание функций	27
Емкость для воды.....	27
Поддон.....	27
Жироулавливающий фильтр.....	27
Температура.....	27
Влажность.....	28
Время приготовления.....	28
Шумы.....	28
Фаза нагрева.....	29
Фаза приготовления.....	29
Функция отвода пара.....	29
Подсветка рабочей камеры.....	29
Ввод в эксплуатацию	30
Основные установки.....	30
Первая чистка пароварки.....	31
Установка жесткости воды.....	32
Настройка температуры кипения воды.....	32
Нагрев пароварки.....	33
Главное меню и подменю	34
Эксплуатация: режим "Приготовление на пару"	37
Простая эксплуатация.....	37
Прерывание работы прибора.....	38
Расширенная эксплуатация.....	39
Автоматическое включение и выключение процесса приготовления.....	40
Выполнение автоматического процесса приготовления.....	41
Изменить установки во время процесса приготовления.....	41

Прервать процесс приготовления	43
Эксплуатация: комбинированный режим	44
Простая эксплуатация	44
Прерывание работы прибора	47
Расширенная эксплуатация	48
Автоматическое включение и выключение процесса приготовления	48
Выполнение автоматического процесса приготовления.....	49
Изменение установок во время процесса приготовления	49
Прервать процесс приготовления	49
Эксплуатация: режимы работы без использования пара	50
Простая эксплуатация	50
Прерывание работы прибора	51
Расширенная эксплуатация	52
Автоматическое выключение процесса приготовления.....	53
Автоматическое включение и выключение процесса приготовления	53
Выполнение автоматического процесса приготовления.....	54
Изменение установок во время процесса приготовления	55
Прервать процесс приготовления	56
Автоматические программы	57
Обзор пищевых категорий	57
Использование автоматических программ	57
Персональные программы	59
Создание персональных программ.....	59
Запуск персональной программы	61
Изменение персональной программы	62
Изменить этапы приготовления.....	62
Изменить имя	63
Удаление персональных программ	63
Таймер кратковременных процессов 	64
Установка значений таймера	64
Изменение времени таймера	64
Удаление таймера	64
Важно знать	65
Особенности приготовления на пару	65
Посуда для приготовления	65
Контейнеры	65
Собственная посуда	65
Уровень установки	66

Содержание

Защита при вынимании	66
Замороженные продукты	66
Температура.....	66
Время приготовления	66
Приготовление с использованием жидкостей	67
Собственные рецепты – приготовление на пару.....	67
Приготовление на пару.....	68
Овощи	68
Мясо	71
Колбасные изделия	73
Рыба	73
Ракообразные	76
Моллюски.....	77
Рис	78
Макароны / изделия из теста	79
Клецки	80
Крупа	81
Бобовые, сухие.....	82
Куриные яйца	84
Фрукты	85
Приготовление блюд меню.....	86
Sous-vide	88
Специальные программы	94
Разогрев	94
Размораживание.....	96
Консервирование.....	99
Получение сока	102
Сушка	104
Приготовление йогурта.....	105
Подъем дрожжевого теста.....	106
Расплавление желатина	107
Расплавление шоколада.....	107
Снятие кожицы с продукта	108
Консервирование яблок	108
Бланширование.....	109
Тушение лука	109
Растапливание шпика	110
Стерилизация посуды	110
Нагревание полотенец.....	111
Расплавление меда.....	111
Приготовление яичной заправки для супа.....	111

Жарение	112
Выпекание	116
Установки	121
Вызов меню "Установки"	121
Изменение и сохранение установок	121
Обзор установок	122
Язык 	123
Текущее время.....	123
Индикация.....	123
Формат времени.....	123
Установить	123
Дата	123
Подсветка	124
Яркость дисплея	124
Рекомендации по звук. сигналам	124
Мелодии	124
Соло-звук.....	124
Звук нажатия кнопок	125
Единицы	125
Вес.....	125
Температура	125
Поддержание тепла	125
Функция отвода пара	126
Рекомендуемые температуры.....	126
Блокировка запуска 	127
Жесткость воды	127
Торговля	127
Демонстрационный режим	127
Заводские настройки.....	128
Данные для организаций, проводящих испытания и тесты	129
Чистка и уход	131
Указания по чистке и уходу	131
Фронтальная поверхность пароварки	132
PerfectClean	133
Рабочая камера.....	134
Емкость для воды.....	136
Принадлежности	138
Боковые направляющие.....	138

Содержание

Уход	139
Замачивание.....	139
Сушка.....	139
Удаление накипи	139
Дверца.....	141
Что делать, если . . . ?	145
Дополнительно приобретаемые принадлежности	149
Контейнеры.....	149
Средства для чистки и ухода	151
Прочее.....	151
Указания по безопасности при встраивании	153
Детальные размеры фронтальной поверхности пароварки	154
Размеры для встраивания	155
Встраивание в высокий шкаф	155
Встраивание в шкаф под столешницей	157
Встраивание в комбинации с духовым шкафом	159
Встраивание	161
Электроподключение	162
Дополнительно для Украины.....	164
Сервисная служба, типовая табличка, гарантия.....	165
Сертификат соответствия	166
Условия транспортировки и хранения	166
Дата изготовления	166
Гарантия качества товара.....	167
Контактная информация о Miele	169

Указания по безопасности и предупреждения

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

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

Прежде чем начать пользоваться пароваркой, внимательно прочтите данную инструкцию по эксплуатации и монтажу. В ней содержатся важные сведения по встраиванию, технике безопасности, эксплуатации и техобслуживанию. Вы обезопасьте себя и избежите повреждений прибора.

Фирма Miele не несет ответственности за повреждения, вызванные несоблюдением данных указаний.

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

Указания по безопасности и предупреждения

Надлежащее использование

- ▶ Эта пароварка предназначена для использования в домашнем хозяйстве и подобных условиях.
- ▶ Эта пароварка не предназначена для использования вне помещений.
- ▶ Используйте пароварку исключительно в бытовых условиях; способы применения описаны в данной инструкции. Любые другие виды применения не допустимы.
- ▶ Лица, которые в силу своих физических способностей или из-за отсутствия опыта и соответствующих знаний не способны уверенно управлять пароваркой, должны находиться при ее использовании под присмотром. Такие лица могут управлять прибором без надзора лишь в том случае, если они получили все необходимые для этого разъяснения. Они также должны понимать и осознавать возможную опасность, связанную с неправильной эксплуатацией прибора.

Если у Вас есть дети

- ▶ Используйте функцию блокировки включения, чтобы дети не могли включить пароварку без Вашего присмотра.
- ▶ Детей младше восьми лет не следует допускать близко к пароварке, или они должны быть при этом под постоянным присмотром.
- ▶ Дети старше восьми лет могут пользоваться пароваркой без надзора взрослых, если они настолько освоили управление ей, что могут это делать с уверенностью. Дети должны осознавать возможную опасность, связанную с неправильной эксплуатацией прибора.
- ▶ Не разрешайте детям проводить чистку и техобслуживание пароварки без Вашего присмотра.
- ▶ Не оставляйте без надзора детей, если они находятся вблизи пароварки. Никогда не позволяйте детям играть с прибором.
- ▶ Опасность удушья! При игре с упаковкой (например, пленкой) дети могут завернуться в нее или натянуть на голову, что приведет к удушью. Храните упаковочный материал в недоступном для детей месте.
- ▶ Опасность получения ожогов! Кожа детей чувствительнее реагирует на высокие температуры, чем кожа взрослых. Пароварка нагревается в области дверцы, панели управления и выходных отверстий для воздуха рабочей камеры. Поэтому не позволяйте детям дотрагиваться до пароварки во время работы. Дети не должны открывать дверцу пароварки во время ее работы. Не допускайте детей близко к прибору, пока он не остынет настолько, что будет исключена какая-либо вероятность получения ожогов.

Указания по безопасности и предупреждения

► Опасность получения травм! Несущая способность дверцы составляет максимум 8 кг. Дети могут пораниться об открытую дверцу.

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

Техническая безопасность

- ▶ Вследствие неправильно выполненных работ по монтажу, техобслуживанию или ремонту может возникнуть серьезная опасность для пользователя. Такие работы могут проводить только специалисты, авторизованные Miele.
- ▶ Повреждения пароварки могут быть опасны для Вас. Проверьте, нет ли на приборе видимых повреждений. Никогда не пользуйтесь поврежденным прибором.
- ▶ Надежная и безопасная работа пароварки гарантирована лишь в том случае, если она подключена к централизованной электросети.
- ▶ Электробезопасность пароварки гарантирована только в том случае, если она подключена к системе защитного заземления, выполненной в соответствии с предписаниями. Очень важно проверить соблюдение этого основополагающего условия обеспечения электробезопасности. В случае сомнения поручите специалисту-электрику проверить домашнюю электропроводку.
- ▶ Данные подключения (частота и напряжение) на типовой таблице пароварки должны обязательно соответствовать параметрам электросети во избежание повреждений прибора. Перед подключением пароварки сравните эти данные. В случае сомнений проконсультируйтесь со специалистом по электро-монтажу.
- ▶ Многоместные розетки или удлинители не обеспечивают необходимую безопасность (опасность возгорания). Не подключайте пароварку к электросети с помощью таких устройств.
- ▶ Используйте пароварку только во встроеном виде, чтобы гарантировать ее надежную и безопасную работу.
- ▶ Не разрешается эксплуатация данного прибора на нестационарных объектах (напр., судах).

Указания по безопасности и предупреждения

- ▶ Прикасание к разъемам, находящимся под напряжением, а также внесение изменений в электрическое и механическое устройство прибора, опасно для Вас и может привести к нарушениям работы пароварки.
Никогда не открывайте корпус прибора.
- ▶ Право на гарантийное обслуживание теряется, если ремонт пароварки выполняет специалист сервисной службы, не авторизованной фирмой Miele.
- ▶ Только при использовании оригинальных запчастей фирма Miele гарантирует, что будут выполнены требования к безопасности. Вышедшие из строя детали должны заменяться только на оригинальные запчасти.
- ▶ Если вилка будет удалена с сетевого кабеля или кабель не оснащен вилкой, то пароварка должна подключаться к электросети квалифицированным электриком.
- ▶ Если сетевой кабель поврежден, он должен быть заменен на кабель типа H 05 VV-F (ПВХ-изолированный), который можно приобрести в сервисной службе Miele.
- ▶ При проведении подключения, техобслуживания, а также ремонтных работ пароварка должна быть отсоединена от электросети. Для того, чтобы это гарантировать:
 - выключите предохранители на распределительном щите или
 - полностью выверните резьбовые предохранители на электрощитке, или
 - отсоединена от сетевой розетки вилка (если имеется). При этом тяните не за кабель, а за вилку.
- ▶ Если пароварка встроена за мебельным фронтом (например, дверцей), никогда не закрывайте его, если Вы пользуетесь прибором. При закрытой дверце возможен застой нагретого влажного воздуха. При этом могут быть повреждены пароварка, окружающая мебель и пол. Закрывайте дверцу только после того, как пароварка полностью остынет.

Правильная эксплуатация

▶ Опасность получения ожогов! При работе пароварка нагревается. Вы можете обжечься при контакте с нагревательными элементами, рабочей камерой, готовящимся продуктом, принадлежностями или горячим паром.

Надевайте защитные рукавицы, размещая или вынимая горячий продукт, а также при любых работах с горячей рабочей камерой.

Задвигая или вынимая контейнеры для приготовления пищи следите, чтобы их содержимое не переливалось.

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

Не используйте пароварку для нагрева и кипячения консервных банок.

▶ Пластиковая посуда, не пригодная для духовых шкафов, плавится при высоких температурах и может повредить пароварку или загореться.

Используйте только посуду, подходящую для духовых шкафов. Учитывайте указания производителя посуды. Если Вы хотели бы использовать пластиковую посуду для приготовления на пару, помните, что она должна выдерживать нагрев (до 100 °C) и воздействие пара. Другая посуда может плавиться, стать ломкой или хрупкой.

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

▶ Вы можете пораниться или споткнуться об открытую дверцу пароварки.

Не оставляйте дверцу открытой без необходимости.

Указания по безопасности и предупреждения

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

Указания по безопасности и предупреждения

▶ Масла и жиры могут воспламениться при перегреве. Никогда не оставляйте пароварку без присмотра при использовании масел и жиров.

Никогда не гасите водой загоревшееся масло или жир. Выключите пароварку и потушите огонь, оставив дверцу закрытой.

▶ Предметы, расположенные вблизи включенной пароварки, могут возгореться из-за высоких температур.

Никогда не используйте пароварку для обогрева помещений.

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

▶ Если при приготовлении продуктов Вы используете алкогольные напитки, помните, что алкоголь испаряется при высоких температурах. Этот пар может воспламениться у горячих нагревательных элементов.

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

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

▶ Не включайте пароварку без защитного плафона лампы, т.к. в этом случае пар может попасть на токоведущие детали и привести к короткому замыканию. Кроме того, могут быть разрушены электрические детали.

Указания по безопасности и предупреждения

- ▶ Пароварка отрегулирована таким образом, что после эксплуатации в емкости для воды всегда остается вода. Отсутствие остатков воды указывает на неисправность. Обратитесь в сервисную службу.
- ▶ Не разрешается погружать в воду емкость для воды или мыть ее в посудомоечной машине. Иначе при установке емкости в пароварку возможна опасность поражения электрическим током.
- ▶ Каждый раз после эксплуатации прибора из соображений гигиены выливайте воду из емкости, таким образом Вы также избежите образования конденсата в пароварке.
- ▶ Опасность получения ожогов! По окончании приготовления в емкости для воды может находиться горячая вода. Вынимая и размещая емкость для воды, следите, чтобы она не опрокинулась.

Чистка и уход

▶ Пар из пароструйного очистителя может попасть на детали, находящиеся под напряжением, и вызвать короткое замыкание. Никогда не используйте для очистки пароварки пароструйный очиститель.

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

▶ Боковые направляющие можно демонтировать для проведения очистки (см. главу "Чистка и уход - Боковые направляющие").

После этого их необходимо снова правильно собрать. Никогда не пользуйтесь пароваркой без встроенных боковых направляющих.

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

Принадлежности

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

Ваш вклад в охрану окружающей среды

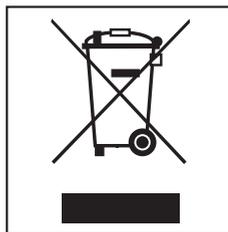
Утилизация транспортной упаковки

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

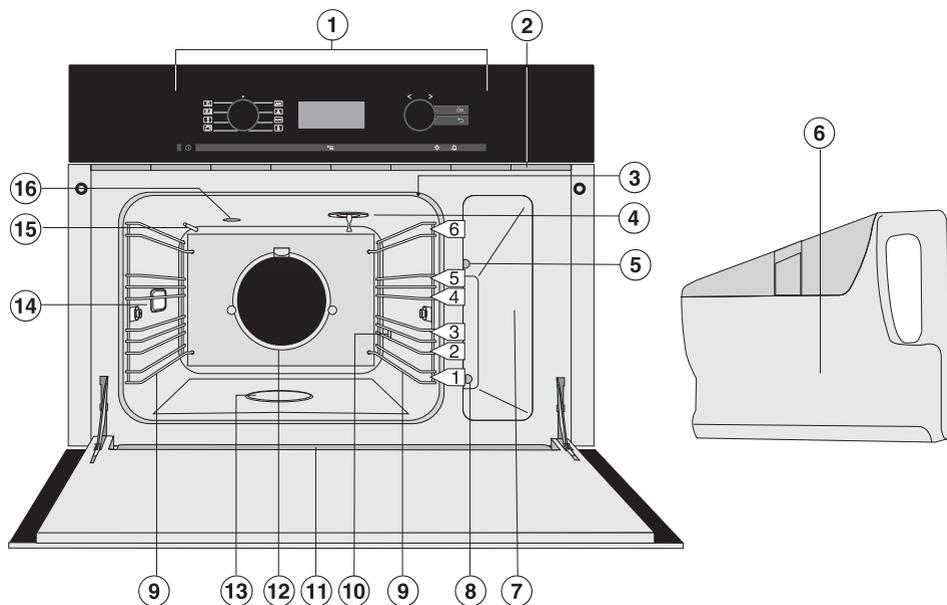
Отслужившие электрические и электронные приборы часто содержат ценные компоненты. В то же время материалы приборов содержат вредные вещества, необходимые для работы и безопасности техники. При неправильном обращении с отслужившими приборами или их попадании в бытовой мусор такие вещества могут нанести вред здоровью человека и окружающей среде. Поэтому никогда не выбрасывайте отслужившие приборы вместе с обычным бытовым мусором.



Используйте вместо этого специально оборудованное место для сбора и утилизации старых электрических и электронных приборов. Получите информацию об этом в администрации Вашего населенного пункта.

До момента отправления в утилизацию отслуживший прибор следует хранить в недоступном для детей месте.

Внешний вид пароварки



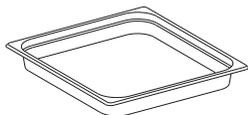
- | | |
|--|---|
| ① Элементы управления | ⑨ Боковые направляющие с ярусами загрузки от 1 до 6 |
| ② Область выхода влажного воздуха | ⑩ Отверстие подачи пара |
| ③ Дверное уплотнение | ⑪ Водосборный желоб |
| ④ Верхний жироулавливающий фильтр | ⑫ Жироулавливающий фильтр на задней стенке |
| ⑤ Паровой канал | ⑬ Нагревательные элементы в дне рабочей камеры |
| ⑥ Емкость для воды со вставкой | ⑭ Подсветка рабочей камеры |
| ⑦ Отсек | ⑮ Температурный датчик |
| ⑧ Штекерный разъем для емкости с водой | ⑯ Выходное отверстие для воздуха рабочей камеры |

Обзор

Принадлежности, входящие в комплект

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

DGG 17



1 поддон для сбора капающей жидкости (может также использоваться в качестве контейнера для приготовления пищи).

325 x 350 x 40 мм (ШхГхВ)

DGGL 1



1 перфорированный контейнер вместимость 1,5 л / полезный объем 0,9 л

325 x 175 x 40 мм (ШхГхВ)

DGGL 8



1 перфорированный контейнер вместимость 2,0 л / полезный объем 1,7 л

325 x 265 x 40 мм (ШхГхВ)

DGG 11



1 противень
325 x 350 x 20 мм (ШхГхВ)

Решетка



1 решетка для жарения и для установки собственной посуды

Силиконовая смазка

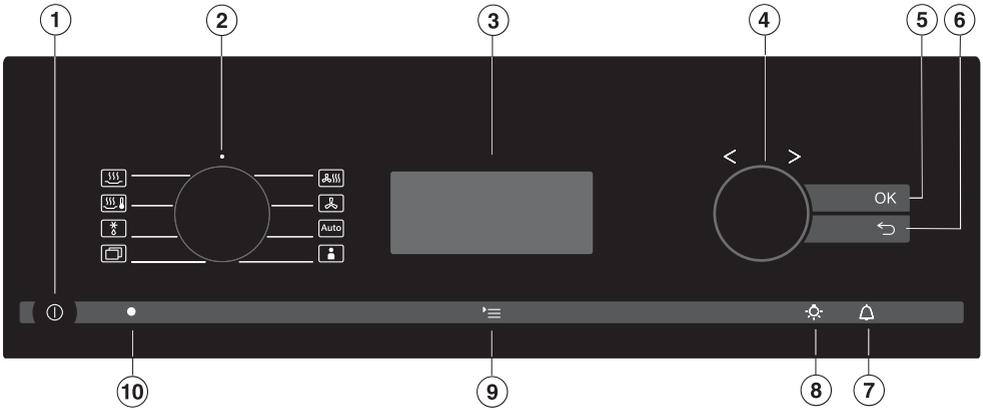


1 тубик для смазывания уплотнения на емкости для воды

Таблетки для удаления накипи

Для очистки пароварки от накипи

Элементы управления



- ① Кнопка Вкл/Выкл  "утоплена"
Включение и выключение
- ② Переключатель режимов работы
Выбор режимов работы
- ③ Дисплей
Индикация текущего времени и информации по управлению
- ④ Поворотный переключатель
Установка значений и пролистывание списков для выбора
- ⑤ Сенсорная кнопка OK
Подтверждение ввода
- ⑥ Сенсорная кнопка 
Пошаговое возвращение назад
- ⑦ Сенсорная кнопка 
Установка значений таймера
- ⑧ Сенсорная кнопка 
Включение и выключение подсветки рабочей камеры
- ⑨ Сенсорная кнопка 
Вызов установок
- ⑩ Оптический интерфейс
(только для сервисной службы Miele)

Элементы управления

Переключатель режимов работы

С помощью переключателя Вы выбираете режимы работы.

Вы можете поворачивать переключатель режимов работы вправо и влево и "утапливать" нажатием в положении •.

Режимы работы

	Приготовление на пару
	Разогрев
	Размораживание
	Другие программы
	Комбинированный режим
	Конвекция плюс
	Автоматические программы
	Персональные программы

Поворотный переключатель

С помощью поворотного переключателя < >

- Вы пролистываете вверх или вниз в списках для выбора. При пролистывании пункты меню друг за другом выделяются светлым фоном. Пункт меню, который Вы хотели бы выбрать, должен быть выделен светлым фоном.
- Вы можете вращением вправо увеличить значения, вращением влево - уменьшить.

Вы можете поворачивать поворотный переключатель < > вправо и влево и "утапливать" нажатием в каждом положении.

Сенсорные кнопки

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

Сенсорная кнопка	Функция	Указания
	Для вызова установок	<p>Если пароварка включена, то при касании  появляется список для выбора установок. Если дисплей темный, то Вы должны сначала включить пароварку, прежде чем сенсорная кнопка  начнет реагировать.</p> <p>В процессе приготовления касанием этой кнопки Вы можете, например, изменять температуру или устанавливать время приготовления.</p>
	Для включения и выключения освещения рабочей камеры	<p>Если высвечивается текущее время, то касанием  Вы можете включать и выключать освещение рабочей камеры, например, для чистки.</p> <p>Если дисплей темный, то Вы должны сначала включить пароварку, прежде чем сенсорная кнопка  начнет реагировать.</p> <p>В зависимости от выбранной установки подсветка рабочей камеры в процессе приготовления погаснет через 15 секунд или останется включенной на все время приготовления.</p>
	Для установки таймера	<p>Если высвечивается текущее время, то Вы можете в любой момент настроить таймер (например, для варки яиц).</p> <p>Если дисплей темный, то Вы должны сначала включить пароварку, прежде чем кнопка  начнет реагировать.</p>
	Для пошагового возвращения назад	

Элементы управления

ОК	Для вызова функций и сохранения установок	<p>Если функции на дисплее выделены светлым фоном, то Вы можете их вызвать касанием кнопки ОК. Затем Вы можете изменять выбранную функцию. Подтвердив с помощью ОК, Вы сохраняете изменения.</p> <p>Когда на дисплее появится информационное окно, подтвердите его кнопкой ОК.</p>
----	---	--

Дисплей

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

В зависимости от выбранной функции и/или касания \equiv на дисплее появляются информационные окна или списки для выбора.

После включения пароварки кнопкой Вкл/Выкл \odot на дисплее появляется сообщение Выбрать режим приготовления.

Если не был выбран никакой режим работы, то при касании \equiv появляется список для выбора установок.

Если был выбран режим работы (кроме Автоматические программы $\overline{\text{Auto}}$), то при касании \equiv появляется список выбора для процесса приготовления.

- Выберите в списке пункт меню, пролистав с помощью поворотного переключателя $\langle \rangle$ в списке, пока нужный пункт меню не выделится светлым фоном.
- После этого подтвердите выбор с помощью ОК.

Элементы управления

Символы

На экране дисплея могут появиться следующие символы:

Символ	Значение
	Если имеется две или три возможности для выбора, то с правой стороны появляются стрелки. Прокрутите список для выбора. При этом доступные для выбора пункты меню будут выделяться светлым фоном.
	Если имеется более трех возможностей выбора, то с правой стороны появляется полоса прокрутки. Прокрутите список для выбора. При этом доступные для выбора пункты меню будут выделяться светлым фоном.
	В конце списка при пролистывании появляется пунктирная линия. Затем Вы снова попадаете в начало списка.
	Галочкой отмечается активная установка.
	Этот символ обозначает дополнительную информацию и указания по управлению. Эти информационные окна Вы подтверждаете кнопкой ОК.
	Таймер кратковременных процессов
	Некоторые установки настраиваются с помощью сегментированной горизонтальной шкалы (например, яркость дисплея, громкость).

Емкость для воды

Максимальная вместимость составляет 1,2 л, минимальная - 0,75 л. Внутри и снаружи емкости нанесены отметки. Ни в коем случае нельзя заполнять емкость выше верхней отметки!

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

Наполняйте емкость водой перед каждым процессом приготовления до максимального уровня.

Поддон

Всегда устанавливайте поддон на самом нижнем уровне, если Вы готовите в перфорированном контейнере. Капающая вниз жидкость будет собираться в поддоне, и Вы можете ее легко удалить.

При необходимости Вы можете использовать поддон в качестве контейнера для приготовления пищи.

Жироулавливающий фильтр

Жироулавливающий фильтр в **потолке рабочей камеры** должен использоваться при каждом процессе приготовления.

Жироулавливающий фильтр у **задней стенки** должен использоваться при каждом процессе жарения.

При приготовлении на пару его необходимо удалить.

При выпекании его тоже необходимо удалить, т.к. в противном случае выпечка может получиться разной степени подрумянивания (исключения: сливовый пирог, пицца с высоким верхним слоем).

Температура

Для некоторых режимов работы задана рекомендуемая температура приготовления. Вы можете изменить эту температуру внутри диапазона, установленного для отдельного процесса приготовления или одного этапа этого процесса или на длительное время (см. главу "Установки – Рекомендуемые температуры"). Вы можете изменять температуру с шагом 5 °C, при приготовлении способом Sous-vide - с шагом 1 °C.

Описание функций

Влажность

Режимы Комбинированный режим  и Разогрев  выполняются за счет комбинирования работы духового шкафа и влажности. Вы можете изменять влажность внутри заданного диапазона для отдельного процесса приготовления или одного этапа процесса.

В зависимости от установки влажности в рабочую камеру добавляется влажность или свежий воздух. При установке влажности = 20% подача свежего воздуха будет максимальной, влажность не используется. При установке влажности = 100% свежий воздух не подается, а содержание влаги будет максимальным.

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

Время приготовления

В зависимости от режима Вы можете устанавливать время приготовления от 1 минуты и до 10 или 12 часов. В автоматических программах и программах по уходу время приготовления является заводской настройкой и не может быть изменено.

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

Шумы

Во время работы пароварки слышен шум работающего вентилятора. При образовании пара возникают шумы, похожие на шумы при работе электрочайника.

Фаза нагрева

В период нагрева пароварки до установленной температуры на дисплее отображается подъем температуры и сообщение Фаза нагрева (исключение: Автоматические программы, Разогрев, Чистка и уход).

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

Фаза приготовления

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

Функция отвода пара

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

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

Подсветка рабочей камеры

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

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

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

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

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

Ввод в эксплуатацию

Основные установки

 Пароварка может использоваться для эксплуатации только во встроеном виде.

При подключении пароварки к электросети происходит автоматическое включение прибора.

Текст приветствия на дисплее

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

- Следуйте указаниям на дисплее.

Установка языка

- Прокрутите список, предлагаемый для выбора, пока нужный язык не выделится светлым фоном.
- Подтвердите с помощью ОК.

Установка страны

- Прокрутите список, предлагаемый для выбора, пока нужная страна не выделится светлым фоном.
- Подтвердите с помощью ОК.

Установка даты

- Установите последовательно год, месяц и день.
- Подтвердите соответственно с помощью ОК.

Установка текущего времени

- Установите часы и минуты.
- Подтвердите соответственно с помощью ОК.

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

Индикация текущего времени

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

– включить

Текущее время постоянно высвечивается на дисплее.

– выключить

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

– Ночное отключение

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

■ Пролистайте список, предлагаемый для выбора, пока нужный формат не выделится светлым фоном

■ Подтвердите с помощью ОК.

Появляется информация по экономии электроэнергии.

■ Подтвердите с помощью ОК.

На дисплее появляется информация: Первый запуск успешно завершен.

■ Подтвердите с помощью ОК.

Пароварка готова к работе.

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

■ Приклейте типовую табличку прибора (прилагается к комплекту документации) на специально предусмотренное для этого место в главе "Сервисная служба, типовая табличка, гарантия".

■ Удалите защитную пленку и наклейки, если они есть на приборе.

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

Первая чистка пароварки

Емкость для воды

■ Выньте емкость для воды из пароварки и уберите вставку (см. главу "Чистка и уход – Емкость для воды").

■ Вручную тщательно ополосните емкость горячей водой без использования моющего средства.

Повреждение емкости для воды!
Ни в коем случае не мойте емкость и вставку в посудомоечной машине и не погружайте емкость в воду.

Ввод в эксплуатацию

Принадлежности / рабочая камера

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

Перед поставкой пароварка была обработана средством по уходу.

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

Установка жесткости воды

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

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

Настройка температуры кипения воды

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

Вам следует **обязательно** провести этот процесс, чтобы гарантировать безупречную работу прибора.

Используйте **только водопроводную воду**, но ни в коем случае не пользуйтесь дистиллированной, минеральной водой или другими жидкостями!

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

Настройка температуры кипения воды после переезда

После переезда пароварку необходимо настроить на новое место установки и измененную температуру кипения воды, если новое место отличается от старого по высоте минимум

на 300 м. Для этого проведите очистку от накипи (см. главу "Чистка и уход – Уход – Очистка от накипи").

Нагрев пароварки

- Для того чтобы удалить смазку с кольцевых нагревательных элементов, нагревайте пустую пароварку в режиме **Конвекция плюс**  200 °C в течение 30 минут.
Действуйте, как это описано в главе "Эксплуатация: Режимы без использования пара".

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

Позаботьтесь о хорошей вентиляции кухни.

Главное меню и подменю

Режим работы / Меню	Рекомендуемая температура	Диапазон температур
Приготовление на пару  Приготовление всех видов продуктов, консервирование, получение сока, специальные программы, приготовление блюд меню	100 °C	40–100 °C
Размораживание  Для щадящего размораживания замороженных продуктов	60 °C	50–60 °C
Разогрев  Для щадящего разогрева готовых продуктов	130 °C	120–140 °C
Другие программы 		
Sous-vide Приготовление продуктов в вакуумном пакете	65 °C	45–90 °C
Бланширование	–	–
Консервирование	90 °C	80–100 °C
Стерилизация посуды	–	–
Сушка	60 °C	60–70 °C
Подъем дрожж. теста	–	–
Приготовление овощей	100 °C	90–100 °C
Приготовление рыбы	85 °C	75–100 °C
Приготовление мяса	100 °C	90–100 °C
Пироги (спец. рецептура)	160 °C	30–225 °C
Установки  Изменение заводских установок	–	–

Главное меню и подменю

Чистка и уход		
-Удаление накипи	-	-
-Замачивание	-	-
-Сушка	-	-

Главное меню и подменю

Режим работы / Меню	Рекомендуемая температура	Диапазон температур
Комбинированный режим 	170 °C	30–225 °C
Конвекция плюс 	160 °C	30–225 °C
Автоматические программы  Вызывается список имеющихся автоматических программ.		
Персональные программы  Создание и сохранение процессов приготовления		

Эксплуатация: режим "Приготовление на пару".

Простая эксплуатация

- Включите пароварку с помощью ①.

На дисплее высвечивается Выбрать режим приготовления.

Используйте **только водопроводную воду**, но ни в коем случае не пользуйтесь дистиллированной, минеральной водой или другими жидкостями!

- Наполните емкость водой и задвиньте ее до упора в пароварку.
- Поместите продукт в рабочую камеру.
- Выберите Приготовление на пару .

На дисплее высвечивается Установить температуру.

- При необходимости измените рекомендуемую температуру.
- Подтвердите с помощью ОК.

Рекомендуемая температура сохраняется электроникой прибора через несколько секунд.

При необходимости коснитесь , чтобы вернуться назад к установке температуры.

На дисплее высвечивается Задать время приготовления.

- Установите длительность приготовления. Вы можете выбирать время в диапазоне от 1 минуты до 10 часов.
- Подтвердите с помощью ОК.

Процесс приготовления начинается. Включаются пароварка, подсветка и вентилятор.

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

После завершения приготовления

- на дисплее появляется индикация Отвод пара (только при температуре выше прим. 80 °С) и Процесс окончен,
- вентилятор остается включенным,
- раздается звуковой сигнал или звучит мелодия (см. главу "Установки – Рекомендации по звуку. сигналам").

У Вас есть возможность сохранить свои установки в качестве персональной программы (см. главу "Персональные программы") или увеличить длительность процесса приготовления через пункт '≡.

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

- Дождитесь, когда погаснет надпись Отвод пара, прежде чем открыть дверцу прибора и достать продукты.
- Выключите пароварку с помощью ①.

Эксплуатация: режим "Приготовление на пару".

После использования прибора

- Выньте поддон для конденсата и вылейте воду.
- Выньте емкость для воды и вылейте из нее воду. При вынимании слегка прижимайте емкость кверху.

Пароварка отрегулирована таким образом, что после эксплуатации в емкости для воды всегда остается вода. Отсутствие остатков воды указывает на неисправность. Обратитесь в сервисную службу.

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

Недостаточное количество воды

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

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

Процесс будет продолжен.

Прерывание работы прибора

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

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

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

Работа прибора продолжится, когда Вы закроете дверцу.

Сначала снова выполняется нагрев, а индикатор показывает подъем температуры внутри прибора.

Когда достигается установленная температура, происходит смена индикации, и начинается отсчет остаточного времени.

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

Эксплуатация: режим "Приготовление на пару".

Расширенная эксплуатация

Установить дополнительное время приготовления

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

■ Коснитесь '≡.

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

- Готовность в
- Запуск в

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

- Готовность в

Вы задаете время, когда процесс приготовления должен завершиться.

- Запуск в

Вы задаете время, когда процесс приготовления должен запуститься.

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

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

Эксплуатация: режим "Приготовление на пару".

Автоматическое включение и выключение процесса приготовления

Для автоматического включения и выключения процесса приготовления у Вас есть разные возможности ввода времени:

- Время приготовления и Готовность в
- Время приготовления и Запуск в

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

- Коснитесь '≡.
- Прокрутите список, пока опция Время приготовления не станет выделена светлым фоном.
- Подтвердите с помощью ОК.
- Установите "00:05" и подтвердите с помощью ОК.
- Прокрутите список, пока опция Готовность в не станет выделена светлым фоном.
- Подтвердите с помощью ОК.
- Прокрутите список, пока опция изменить не станет выделена светлым фоном.
- Подтвердите с помощью ОК.
- Установите "12:30" и подтвердите с помощью ОК.

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

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

Эксплуатация: режим "Приготовление на пару".

Выполнение автоматического процесса приготовления

До запуска на дисплее высвечиваются режим работы, выбранная температура, Запуск в и время запуска.

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

После завершения фазы нагрева

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

В конце процесса приготовления выключается парогенератор. Звучит сигнал или мелодия (см. главу "Установки – Рекомендации по звук. сигналам").

На дисплее появляется индикация Отвод пара (только при температуре выше ок. 80 °C) и Процесс окончен.

У Вас есть возможность сохранить свои установки в качестве персональной программы (см. главу "Персональные программы") или увеличить длительность процесса приготовления через пункт \equiv .

Изменить установки во время процесса приготовления

■ Коснитесь \equiv .

На дисплее появятся:

- Температура
- Время приготовления
- Готовность в
- Запуск в

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

Изменить температуру

- Прокрутите список, пока опция Температура не станет выделена светлым фоном.
- Подтвердите с помощью ОК.
- Измените температуру.
- Подтвердите с помощью ОК.

Процесс приготовления продолжается дальше с измененной температурой.

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

Эксплуатация: режим "Приготовление на пару".

Изменить время приготовления

- Пролистайте список, пока опция Время приготовления не станет выделена светлым фоном.

- Подтвердите с помощью ОК.

- Измените время.

- Подтвердите с помощью ОК.

Процесс приготовления снова начнется с измененным временем приготовления.

Изменить время конца приготовления

- Пролистайте список, пока опция Готовность в не станет выделена светлым фоном.

- Подтвердите с помощью ОК.

- Пролистайте список, пока опция изменить не станет выделена светлым фоном.

- Подтвердите с помощью ОК.

- Измените время.

- Подтвердите с помощью ОК.

Запуск в будет автоматически рассчитан заново. Процесс приготовления завершится в установленный момент времени.

Удалить время конца приготовления

- Пролистайте список, пока опция Готовность в не станет выделена светлым фоном.

- Подтвердите с помощью ОК.

- Пролистайте список, пока опция удалить не станет выделена светлым фоном.

- Подтвердите с помощью ОК.

Время конца приготовления удаляется. Процесс приготовления запускается с установленной длительностью приготовления.

Эксплуатация: режим "Приготовление на пару".

Изменить режим работы

Вы можете изменить режим работы в процессе приготовления.

- Поверните переключатель режимов на нужный режим работы.

На дисплее высвечиваются измененный режим работы с соответствующей рекомендуемой температурой.

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

Прервать процесс приготовления

- Поверните переключатель режимов в положение •.

На дисплее появляется Выбрать режим приготовления. Установленные значения времени приготовления удаляются.

Эксплуатация: комбинированный режим

Режим работы Комбинированный режим  работает с комбинацией из сухого нагретого воздуха и пара. В одном процессе приготовления могут быть соединены до десяти этапов. Для каждого этапа приготовления Вы можете индивидуально установить температуру, влажность и время приготовления.

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

Простая эксплуатация

- Включите пароварку с помощью .

На дисплее высвечивается Выбрать режим приготовления.

Используйте **только водопроводную воду**, но ни в коем случае не пользуйтесь дистиллированной, минеральной водой или другими жидкостями!

- Наполните емкость водой и задвиньте ее до упора.
- Поместите продукт в рабочую камеру.
- Если продукт готовится на решетке, то задвиньте под нее поддон для сбора конденсата.
- Выберите Комбинированный режим .

На дисплее появляется Выбрать режим приготовления и пункт Комбинированный режим, подсвеченный светлым фоном.

- Подтвердите с помощью ОК.

На дисплее высвечивается Установить температуру.

- При необходимости измените рекомендуемую температуру.
- Подтвердите с помощью ОК.

На дисплее высвечивается Установить влажность.

- Измените, если это требуется, рекомендуемое значение влажности.
- Подтвердите с помощью ОК.

Эксплуатация: комбинированный режим

На дисплее высвечивается **Задать** время приготовления.

- Установите время приготовления. Вы можете выбирать время в диапазоне от 1 минуты до 12 часов.
- Подтвердите с помощью ОК.

Все установки для 1-го этапа приготовления определены.

Вы можете добавить дополнительные этапы приготовления, например, если Вы хотели бы дальше готовить при другой температуре:

- Прокрутите список, пока опция **Добавить этап приготовления** не станет выделена светлым фоном.
- Подтвердите с помощью ОК.
- Действуйте, как при 1-м этапе приготовления.
- Как только все требуемые этапы приготовления определены, прокрутите список, пока пункт **Завершить комбинир. режим** не будет выделен светлым фоном.
- Подтвердите с помощью ОК.

На дисплее появляется итог Ваших установок.

- Проверьте установки и подтвердите их с помощью ОК.

На дисплее появятся

- Запустить сразу
- Сохранить
- Готовность в
- Запуск в
- Изменить этапы приготовления
- Если Вы хотите сохранить Ваши установки в качестве персональной программы, прокрутите спи-

Эксплуатация: комбинированный режим

сок, пока пункт Сохранить не будет выделен светлым фоном, и подтвердите с помощью ОК (см. главу "Персональные программы").

- Запустите процесс приготовления сразу или выполните при необходимости дополнительные установки (см. главу "Расширенная эксплуатация").

- Выключите пароварку с помощью ①.

После завершения приготовления

- на дисплее появляется индикация Отвод пара (только при температуре ок. 80–100 °С и 100 % влажности) и Процесс окончен,
- вентилятор остается включенным,
- раздается звуковой сигнал или звучит мелодия (см. главу "Установки – Рекомендации по звуку. сигналам").

У Вас есть возможность сохранить свои установки в качестве персональной программы (см. главу "Персональные программы") или увеличить длительность процесса приготовления через пункт \equiv .

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

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

После использования прибора

- Выньте поддон для конденсата и вылейте воду.
- Выньте емкость для воды и вылейте из нее воду. При вынимании слегка прижимайте емкость кверху.

Пароварка отрегулирована таким образом, что после эксплуатации в емкости для воды всегда остается вода. Отсутствие остатков воды указывает на неисправность. Обратитесь в сервисную службу.

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

Недостаточное количество воды

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

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

Процесс будет продолжен.

Прерывание работы прибора

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

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

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

Работа прибора продолжится, когда Вы закроете дверцу.

Сначала снова выполняется нагрев, а индикатор показывает подъем температуры внутри прибора.

Когда достигается установленная температура, происходит смена индикации, и начинается отсчет остаточного времени.

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

Эксплуатация: комбинированный режим

Расширенная эксплуатация

Установить дополнительное время приготовления

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

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

– **Готовность в**

Вы задаете время, когда процесс приготовления должен завершиться.

– **Запуск в**

Вы задаете время, когда процесс приготовления должен запуститься.

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

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

Автоматическое включение и выключение процесса приготовления

Для автоматического включения и выключения процесса приготовления у Вас есть разные возможности ввода времени:

- **Время приготовления** и **Готовность в**
- **Время приготовления** и **Запуск в**

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

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

Если Вы выполнили Ваши установки для процесса приготовления:

- Прокрутите список, пока опция **Готовность в** не станет выделена светлым фоном.
- Подтвердите с помощью **ОК**.
- Установите "12:30" и подтвердите с помощью **ОК**.

Запуск в будет рассчитан автоматически.

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

Выполнение автоматического процесса приготовления

До запуска на дисплее высвечиваются режим работы, выбранная температура и влажность, Запуск в и время запуска.

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

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

В конце процесса приготовления выключаются парогенератор и нагрев рабочей камеры. Звучит сигнал или мелодия (см. главу "Установки – Рекомендации по звук. сигналам"). На дисплее появляется индикация Отвод пара (только при температуре ок. 80 – 100 °C и 100 % влажности) и Процесс окончен.

У Вас есть возможность сохранить свои установки в качестве персональной программы (см. главу "Персональные программы") или увеличить длительность процесса приготовления через пункт \equiv .

Изменение установок во время процесса приготовления

- Коснитесь \equiv .

На дисплее появятся

- все отдельные этапы приготовления
- Добавить этап приготовления

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

- Прокрутите список для выбора, пока нужный этап приготовления или пункт Добавить этап приготовления не будет выделен светлым фоном.

- Подтвердите с помощью ОК.

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

На дисплее появляется итог Ваших установок.

- Проверьте установки и подтвердите их с помощью ОК.

Прервать процесс приготовления

- Поверните переключатель режимов в положение •.

На дисплее появляется Выбрать режим приготовления. Установленные значения времени приготовления удаляются.

Эксплуатация: режимы работы без использования пара

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

Если время приготовления будет задано, то оно отсчитывается с фазы нагрева.

В Вашем распоряжении имеются следующие режимы работы:

- Конвекция плюс 
- Пироги (спец. рецептура)

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

Простая эксплуатация

- Снимите при необходимости жиропоглощающий фильтр на задней стенке.
- Включите пароварку с помощью ①.

На дисплее высвечивается Выбрать режим приготовления.

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

На дисплее высвечивается Установить температуру.

- При необходимости измените рекомендуемую температуру.
- Подтвердите с помощью ОК.

Рекомендуемая температура сохраняется электроникой прибора через несколько секунд. При необходимости коснитесь *≡. Пункт Температура выделен светлым фоном. Подтвердите с помощью ОК, чтобы вернуться назад к установке температуры.

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

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

После приготовления

- Выньте приготовленный продукт из рабочей камеры.
- Выключите пароварку с помощью ①.
- Почистите и вытрите насухо всю пароварку, как описано в главе "Чистка и уход".
- Закройте дверцу прибора только после того, как рабочая камера полностью высохнет.

Прерывание работы прибора

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

 **Опасность получения ожогов!**
Вы можете обжечься о стенки рабочей камеры, пролившуюся через край пищу и принадлежности. Надевайте защитные перчатки при задвигании или вынимании горячего продукта, а также при работах с горячей рабочей камерой.

Работа прибора продолжится, когда Вы закроете дверцу.

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

Эксплуатация: режимы работы без использования пара

Расширенная эксплуатация

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

■ Коснитесь '≡.

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

- Время приготовления
- Готовность в
- Запуск в

Появляется только, если было установлено **Время приготовления** или **Готовность в**.

Установить дополнительное время приготовления

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

- **Время приготовления**

Установите время, которое нужно для приготовления продукта.

Вы можете выбирать время в диапазоне от 1 минуты до 12 часов.

- **Готовность в**

Вы задаете время, когда процесс приготовления должен завершиться.

- **Запуск в**

Вы задаете время, когда процесс приготовления должен запуститься.

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

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

Автоматическое выключение процесса приготовления

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

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

- Коснитесь **☰**.
- Прокрутите список, пока опция **Время приготовления** не станет выделена светлым фоном.
- Подтвердите с помощью **ОК**.
- Установите "00:30" и подтвердите с помощью **ОК**.

или

- Коснитесь **☰**.
- Прокрутите список, пока опция **Готовность в** не станет выделена светлым фоном.
- Подтвердите с помощью **ОК**.
- Установите "12:15" и подтвердите с помощью **ОК**.

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

Автоматическое включение и выключение процесса приготовления

Автоматическое включение и выключение процесса рекомендуется для жарения.

Для автоматического включения и выключения процесса приготовления у Вас есть разные возможности ввода времени:

- **Время приготовления** и **Готовность в**
- **Время приготовления** и **Запуск в**
- **Готовность в** и **Запуск в**

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

- Коснитесь **☰**.
- Прокрутите список, пока опция **Время приготовления** не станет выделена светлым фоном.
- Подтвердите с помощью **ОК**.
- Установите "00:30" и подтвердите с помощью **ОК**.
- Прокрутите список, пока опция **Готовность в** не станет выделена светлым фоном.
- Подтвердите с помощью **ОК**.
- Установите "12:30" и подтвердите с помощью **ОК**.

Запуск в будет рассчитан автоматически.

Эксплуатация: режимы работы без использования пара

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

Выполнение автоматического процесса приготовления

До запуска на дисплее высвечиваются режим работы, выбранная температура, **Запуск в** и время запуска.

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

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

В конце процесса приготовления выключается нагрев рабочей камеры. Звучит сигнал или мелодия (см. главу "Установки – Рекомендации по звук. сигналам").

На дисплее появляется индикация **Процесс окончен**.

У Вас есть возможность сохранить свои установки в качестве персональной программы (см. главу "Персональные программы") или увеличить длительность процесса приготовления через пункт **☰**.

Эксплуатация: режимы работы без использования пара

Изменение установок во время процесса приготовления

- Коснитесь '≡.

На дисплее появятся

- Температура
- Время приготовления
- Готовность в
- Запуск в

Появляется только, если было установлено Время приготовления или Готовность в.

Изменение температуры

- Пролისტайте список, пока опция Температура не станет выделена светлым фоном.
- Подтвердите с помощью ОК.
- Измените температуру.
- Подтвердите с помощью ОК.

Пароварка нагревается или остывает до достижения измененной температуры.

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

Изменить время приготовления

- Пролისტайте список, пока опция Время приготовления не станет выделена светлым фоном.
- Подтвердите с помощью ОК.
- Пролистайте список, пока опция изменить не станет выделена светлым фоном.
- Подтвердите с помощью ОК.
- Измените время.
- Подтвердите с помощью ОК.

Процесс приготовления снова начнется с измененным временем приготовления.

Удалить время приготовления

- Пролистайте список, пока опция Время приготовления не станет выделена светлым фоном.
- Подтвердите с помощью ОК.
- Пролистайте список, пока опция удалить не станет выделена светлым фоном.
- Подтвердите с помощью ОК.

Процесс приготовления продолжается с установленной температурой.

Изменить время конца приготовления

- Пролистайте список, пока опция Готовность в не станет выделена светлым фоном.
- Подтвердите с помощью ОК.
- Пролистайте список, пока опция изменить не станет выделена светлым фоном.

Эксплуатация: режимы работы без использования пара

- Подтвердите с помощью ОК.
- Измените время.
- Подтвердите с помощью ОК.

Запуск в будет автоматически рассчитан заново. Процесс приготовления завершится в установленный момент времени.

Удалить время конца приготовления

- Прокрутите список, пока опция Готовность в не станет выделена светлым фоном.
- Подтвердите с помощью ОК.
- Прокрутите список, пока опция удалить не станет выделена светлым фоном.
- Подтвердите с помощью ОК.

Время конца приготовления удаляется. Процесс приготовления запускается с установленной длительностью приготовления.

Прервать процесс приготовления

- Поверните переключатель режимов в положение ●.

На дисплее появляется Выбрать режим приготовления. Установленные значения времени приготовления удаляются.

В пароварке имеются многочисленные автоматические программы приготовления различных блюд, которые позволяют удобно и безопасно получить оптимальные результаты.

Вы просто выбираете подходящую для Вашего продукта программу и следуете указаниям на дисплее.

Обзор пищевых категорий

Автоматические программы Вы вызываете через пункт меню Автоматические программы **Auto**.

- Овощи
- Рыба
- Мясо
- Хлеб
- Булочки
- Рис
- Куриные яйца
- Фрукты
- Ракообразные
- Специальные программы

Использование автоматических программ

- Выберите Автоматические программы **Auto**.

Появляется список пищевых категорий.

- Прокрутите список, предлагаемый для выбора, пока нужная категория не выделится светлым фоном.

- Подтвердите с помощью ОК.

Появляется индикация списка автоматических программ, имеющих для выбранной категории.

- Прокрутите список, предлагаемый для выбора, пока нужная автоматическая программа не выделится светлым фоном.

- Подтвердите с помощью ОК.

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

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

Автоматические программы

Указания по использованию

- Степень готовности и подрумянивание отображаются с помощью шкалы с семью сегментами. На заводе установлена средняя степень готовности или, соответственно, степень подрумянивания, эта установка отображается в виде заполненных до середины сегментов. Выберите желаемую установку, сдвинув заполненный сегмент влево или вправо.
- Значения веса относятся к весу на одну штуку продукта. Вы можете одинаково готовить и одну штуку лосося весом 250 г, и десять штук лососей по 250 г.
- После процесса приготовления дайте сначала пароварке остыть до комнатной температуры, прежде чем начать выполнение автоматической программы.
- При размещении продукта в горячей рабочей камере будьте осторожны, когда Вы открываете дверцу. Из прибора может выходить горячий пар. Отойдите на шаг назад и подождите, пока пар улетучится. Следите, чтобы у Вас не было контакта ни с горячим паром, ни с горячими стенками рабочей камеры. Опасность ошпаривания и получения ожогов!
- Используйте для выпекания указанные в рецептах формы.
- В некоторых автоматических программах время запуска можно перенести с помощью **Старт в** или **Готовность в**.
- Для досрочного завершения автоматической программы Вам не нужно будет выключать пароварку полностью. Поверните переключатель режимов работы в позицию •.
- Если по окончании автоматической программы у продукта или выпечки не будет нужной Вам степени готовности, выберите пункт **Продолжить готовить** или **Продлить выпекание**.
- Автоматические программы можно также сохранить через пункт **☰** как **Персональные программы**.

Вы можете создать и сохранить до 20 персональных программ.

- Вы можете комбинировать до десяти этапов приготовления, чтобы максимально точно описать процесс приготовления в соответствии с любимыми рецептами или в соответствии с часто используемыми рецептами. Для каждого этапа приготовления Вы можете выполнить индивидуальные установки.
- Вы можете задать имя/название программы, которая будет относиться к Вашему рецепту.

Если Вы свою программу вызываете и запускаете снова, она выполняется автоматически.

Другие возможности создания персональных программ:

- После завершения автоматической программы сохраните ее в качестве персональной программы.
- После завершения сохраните процесс приготовления с установленным временем приготовления.

Затем задайте для программы какое-нибудь название.

Создание персональных программ

- Выберите Персональные программы .

Если еще не создавалась персональная программа, то на дисплее высвечивается *Создать программу*.

- Подтвердите с помощью ОК.

Если Вы уже создали персональные программы, то высвечиваются названия программ и под ними *Обработать программы*.

- Проклистайте список, пока опция *Обработать программы* не станет выделена светлым фоном.

- Подтвердите с помощью ОК.

Пункт *Создать программу* выделен светлым фоном.

- Подтвердите с помощью ОК.

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

Следуйте указаниям на дисплее.

- Выберите и подтвердите нужный режим работы, температуру, при необходимости влажность и время приготовления.

Все установки для 1-го этапа приготовления определены.

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

- Проклистайте список, пока опция *Добавить этап приготовления* не станет выделена светлым фоном.

Персональные программы

- Подтвердите с помощью ОК.
- Действуйте, как при 1-м этапе приготовления.
- Как только все требуемые этапы приготовления определены, пролистайте список, пока пункт Завершить программу не будет выделен светлым фоном.
- Подтвердите с помощью ОК.

На дисплее появляется итог Ваших установок.

- Проверьте установки и подтвердите их с помощью ОК.
- Проллистайте список, пока опция Сохранить не станет выделена светлым фоном.
- Подтвердите с помощью ОК.
- Дайте название/имя программе

Для этого вместе с алфавитом имеются следующие символы:

Символ	Значение
␣	Пробел
ABC	Алфавит из прописных букв
abc	Алфавит из строчных букв
123	Цифры от 0 до 9 и дефис -
✓	Подтверждение названия программы

- Проллистайте список для выбора, пока нужный знак не будет выделен светлым фоном.
- Подтвердите с помощью ОК.

Выбранный знак появится в верхней строке.

- Затем выберите следующие знаки.

Всего можно использовать максимум 10 знаков.

С помощью ⬅ Вы можете удалять знаки один за другим.

- Если Вы ввели название, пролистайте список, пока пункт ✓ не будет выделен светлым фоном.

- Подтвердите с помощью ОК.

На дисплее появляется подтверждение, что Ваша программа сохранена.

- Подтвердите с помощью ОК.

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

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

Запуск персональной программы

- Поместите продукт в рабочую камеру.
- Выберите Персональные программы .

На дисплее появляется список названий программ и под ним Обработать программы.

- Прокрутите список для выбора, пока нужная программа не будет выделена светлым фоном.
- Подтвердите с помощью ОК.

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

- Запустить сразу

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

- Готовность в

Вы определяете момент времени, когда процесс приготовления должен завершиться.

- Запуск в

Вы определяете момент времени, когда процесс приготовления должен начаться.

- Изменить этапы приготовления

Вы можете скорректировать уже определенные установки для каждого этапа приготовления (см. главу "Изменение персональной программы") или добавить дополнительные этапы приготовления.

- Прокрутите список для выбора, пока нужная функция не будет выделена светлым фоном.
- Подтвердите с помощью ОК.

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

Персональные программы

Изменение персональной программы

Изменить этапы приготовления

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

- Выберите Персональные программы .

На дисплее появляется список названий программ и под ним Обработать программы.

- Прокрутите список для выбора, пока нужная программа не будет выделена светлым фоном.
- Подтвердите с помощью ОК.
- Прокрутите список, пока опция Изменить этапы приготовления не станет выделена светлым фоном.
- Подтвердите с помощью ОК.

1-й этап приготовления выделяется светлым фоном. Вы можете изменить заданные установки для каждого этапа приготовления или добавить дополнительные этапы приготовления.

- Прокрутите список для выбора, пока нужный этап приготовления или пункт Добавить этап приготовления не будет выделен светлым фоном.
- Подтвердите с помощью ОК.
- Измените программу согласно своим пожеланиям (см. главу "Создание персональных программ") и подтверждайте каждый раз с помощью ОК..

На дисплее появляется итог Ваших установок.

- Проверьте установки и подтвердите их с помощью ОК.
- Прокрутите список, пока опция Сохранить не станет выделена светлым фоном.
- Подтвердите с помощью ОК.
- При необходимости измените название/имя (см. главу "Создание персональных программ") и прокрутите список для выбора, пока пункт ✓ не будет выделен светлым фоном.

- Подтвердите с помощью ОК.

На дисплее появляется подтверждение, что Ваша программа сохранена.

- Подтвердите с помощью ОК.

Изменить имя

- Выберите Персональные программы .

На дисплее появляется список названий программ и под ним Обработать программы.

- Проклистайте список, пока опция Обработать программы не станет выделена светлым фоном.
 - Подтвердите с помощью ОК.
 - Проклистайте список, пока опция Изменить программу не станет выделена светлым фоном.
 - Подтвердите с помощью ОК.
 - Проклистайте список для выбора, пока нужная программа не будет выделена светлым фоном.
 - Подтвердите с помощью ОК.
 - Проклистайте список, пока опция Изменить имя/название не станет выделена светлым фоном.
 - Подтвердите с помощью ОК.
 - Измените название/имя (см. главу "Создание персональных программ").
 - Если Вы ввели новое имя, пролистайте список, пока пункт ✓ не будет выделен светлым фоном.
 - Подтвердите с помощью ОК.
- На дисплее появляется подтверждение, что Ваша программа сохранена.
- Подтвердите с помощью ОК.

Удаление персональных программ

- Выберите Персональные программы .

На дисплее появляется список названий программ и под ним Обработать программы.

- Проклистайте список, пока опция Обработать программы не станет выделена светлым фоном.
 - Подтвердите с помощью ОК.
 - Проклистайте список, пока опция Удалить программу не станет выделена светлым фоном.
 - Подтвердите с помощью ОК.
 - Проклистайте список для выбора, пока нужная программа не будет выделена светлым фоном.
 - Подтвердите с помощью ОК.
- На дисплее высвечивается стереть?.
- Проклистайте список, пока опция да не станет выделена светлым фоном.
 - Подтвердите с помощью ОК.

Персональная программа удаляется.

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

Таймер кратковременных процессов

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

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

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

Установка значений таймера

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

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

■ Коснитесь .

На дисплее появляется индикация "0:00:00" (час. : мин : сек), выделенная светлым фоном.

■ Установите поворотным переключателем < > "0:06:20".

■ Подтвердите с помощью ОК.

Если пароварка выключена, то появляется отсчет времени таймера, и Вы можете наблюдать его на дисплее.

Если одновременно идет процесс приготовления, время таймера появляется в нижней области дисплея.

По истечении времени

- на дисплее мигает ,
- происходит прямой отсчет времени,
- раздается звуковой сигнал или звучит мелодия (см. главу "Установки – Рекомендации по звуку сигналам").

■ Коснитесь , чтобы отключить звуковой и оптический сигналы.

Изменение времени таймера

■ Коснитесь .

На дисплее появляется Кухонный будильник и пункт изменить, подсвеченный светлым фоном.

■ Подтвердите с помощью ОК.

■ Измените время таймера

■ Подтвердите с помощью ОК.

Измененное время таймера начинает сразу отсчитываться.

Удаление таймера

■ Коснитесь .

На дисплее появляется Кухонный будильник и пункт изменить, подсвеченный светлым фоном.

■ Прокрутите список, пока опция удалить не станет выделена светлым фоном.

■ Подтвердите с помощью ОК.

Время таймера удаляется.

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

Особенности приготовления на пару

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

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

Посуда для приготовления

Контейнеры

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

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

Собственная посуда

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

- Посуда должна быть пригодна для использования в духовом шкафу и устойчива к воздействию пара. Если Вы хотите использовать пластиковую посуду, осведомитесь у производителя, пригодна ли она.
- Толстостенная посуда, например, из фарфора, керамики или фаянса малоприспособна для приготовления на пару. Толстые стенки плохо проводят тепло, и длительность приготовления, указанная в таблицах, заметно увеличивается.
- Ставьте посуду на решетку или в контейнер, а не на дно рабочей камеры.
- Между верхним краем посуды и верхней стенкой камеры должен быть промежуток, чтобы в контейнер проникало достаточное количество пара.

Важно знать

Уровень установки

Вы можете ставить контейнер с продуктами на любой уровень или готовить одновременно несколько блюд на разных уровнях. От этого длительность 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 и решетку всегда задвигайте между опор боковых направляющих, чтобы гарантировать защиту от опрокидывания.

Защита при вынимании

Решетка оснащена фиксатором, который предотвращает выскальзывание из рабочей камеры, если ее выдвинуть лишь частично. Чтобы вынуть решетку, Вам необходимо ее приподнять.

Замороженные продукты

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

Температура

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

Комбинация с подогревателем

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

Время приготовления

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

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

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

Приготовление с использованием жидкостей

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

Собственные рецепты – приготовление на пару

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

Приготовление на пару

Овощи

Свежие продукты

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

Замороженные продукты

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

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

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

Контейнеры

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

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

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

Уровень установки

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

Время приготовления

Время приготовления, как и при традиционной варке, зависит от размера готовящегося продукта и желаемой степени его готовности. Пример:
неразваривающийся картофель, разрезанный на четыре части:
ок. 17 минут
неразваривающийся картофель, разрезанный пополам:
ок. 21 минуты

Установки

Автоматические программы  | Овощи
| ... | Приготовление на пару

или

Другие программы  | Приготовление овощей

или

Приготовление на пару 

Температура: 100 °C

Время приготовления: см. таблицу

Приготовление на пару

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

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

Приготовление на пару

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

🕒 Время приготовления

Мясо

Свежие продукты

Подготовьте мясо, как обычно.

Замороженные продукты

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

Подготовка

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

Время приготовления

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

Рекомендации

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

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

Установки

Автоматические программы  | Мясо | ... | Приготовление на пару

или

Другие программы  | Приготовление мяса

Температура: 100 °C

Время приготовления: см. таблицу

или

Приготовление на пару 

Температура: 100 °C

Время приготовления: см. таблицу

Приготовление на пару

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

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

⌚ Время приготовления

Колбасные изделия

Установки

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

Рыба

Свежие продукты

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

Замороженные продукты

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

Подготовка

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

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

Контейнеры

Смазывайте жиром перфорированные контейнеры.

Уровень установки

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

Приготовление на пару

Температура

85–90 °C

Для щадящего приготовления нежных сортов рыбы, напр., морского языка.

100 °C

Для приготовления сортов рыбы с упругой мякотью, напр., трески и лосося.

Для приготовления рыбы в соусе или бульоне.

Время приготовления

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

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

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

Рекомендации

- Применением специй и трав, напр., укропа, Вы подчеркнете собственный вкус продукта.
- Большую рыбу готовьте в том положении, в котором она плавает. Для необходимой опоры поставьте маленькую чашку и т.п. в перевернутом виде в контейнер. Насадите на нее рыбу прорезью со стороны живота.

– Положите отходы от рыбы, например, кости, плавники и головы вместе с овощами для супа и холодной водой в контейнер, чтобы приготовить **рыбный бульон**. Готовьте при 100 °C от 60 до 90 минут. Чем дольше время приготовления, тем более крепким получится бульон.

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

Установки

Автоматические программы  | Рыба | ... | Приготовление на пару

или

Другие программы  | Приготовление рыбы

Температура: см. таблицу

Время приготовления: см. таблицу

или

Приготовление на пару 

Температура: см. таблицу

Время приготовления: см. таблицу

Приготовление на пару

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

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

🌡️ Температура / 🕒 Время приготовления

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

Автоматические программы  | Ракообразные | ... | Приготовление на пару

или

Приготовление на пару 

Температура: см. таблицу

Время приготовления: см. таблицу

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

 Температура /  Время приготовления

Моллюски

Свежие продукты

 Опасность отравления!

Готовьте только закрытые моллюски. Не употребляйте в пищу моллюсков, не раскрывшихся после термообработки.

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

Замороженные продукты

Разморозьте замороженных моллюсков.

Время приготовления

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

Установки

Приготовление на пару 

Температура: см. таблицу

Время приготовления: см. таблицу

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

 Температура /  Время приготовления

Приготовление на пару

Рис

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

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

Установки

Автоматические программы  | Рис | ... | Приготовление на пару

или

Приготовление на пару 

Температура: 100 °C

Время приготовления: см. таблицу

	Соотношение рис : жидкость	 [мин]
Рис "Басмати"	1 : 1,5	15
Пропаренный рис	1 : 1,5	23–25
Круглозерный рис:		
Молочная рисовая каша	1 : 2,5	30
Ризотто	1 : 2,5	18–19
Неочищенный рис	1 : 1,5	26–29
Дикий рис	1 : 1,5	26–29

 Время приготовления

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 жиром, перфорированном контейнере.

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

Установки

Приготовление на пару 

Температура: 100 °C

Время приготовления: см. таблицу

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

 Время приготовления

Приготовление на пару

Клецки

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

Готовьте свежие клецки в смазанном жиром, перфорированном контейнере.

Установки

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

Крупа

Крупа разбухает во время термообработки, поэтому ее нужно готовить в жидкости. Соотношение крупы и воды зависит от типа крупы.

Крупу можно готовить в целом или дробленном виде.

Установки

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

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

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

Автоматические программы  | Куриные яйца | ... | Приготовление на пару

или

Приготовление на пару 

Температура: 100 °C

Время приготовления: см. таблицу

	 [мин]
Размер S вмятку в мешочек вкрутую	 3 5 9
Размер M вмятку в мешочек вкрутую	 4 6 10
Размер L вмятку в мешочек вкрутую	 5 6–7 12
Размер XL вмятку 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 впус-
тую.

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

Установки

Автоматические программы  | Фрукты | ... | Приготовление на пару

или

Приготовление на пару 

Температура: 100 °C

Время приготовления: см. таблицу

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

 Время приготовления

Приготовление на пару

Приготовление блюд меню

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

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

Уровень установки

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

Температура

Температура при приготовлении блюд меню должна составлять 100 °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, на-

пример, 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

Рис	20 минут
Филе красного окуня	6 минут
Брокколи	4 минуты

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

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

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

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

Порядок действий

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

Sous-vide

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

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

Результат приготовления - интенсивный вкус равномерно приготовленных продуктов.

Используйте только свежие продукты без каких-либо повреждений.

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

Используйте только термостойкие, устойчивые при варке вакуумные пакеты.

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

Вакуумные пакеты не предназначены для многократного использования.

Запаковывайте продукты исключительно с помощью камерного вакууматора, который обеспечивает создание вакуума 99,8%.

Важные указания по использованию

Для получения оптимального результата приготовления обратите внимание на следующие указания:

- Используйте меньше приправ и зелени, чем при традиционном приготовлении, так как их влияние на вкус продуктов будет интенсивнее. Вы можете готовить продукт без приправ и приправить только после приготовления.
- Добавление соли, сахара и жидкостей уменьшает время приготовления.
- Добавление содержащих кислоту продуктов, например, лимона или уксуса, делает готовящееся блюдо более твердым.
- Не используйте алкоголь или чеснок, так как готовящееся блюдо может получить неприятный привкус.
- Используйте только такие вакуумные пакеты, которые подходят по размеру к готовящемуся продукту. Если вакуумный пакет слишком большой, то в нем может остаться слишком много воздуха.
- Если Вы хотите готовить несколько продуктов в одном вакуумном пакете, то кладите их в пакет рядом друг с другом.
- Если Вы хотите готовить одновременно в нескольких вакуумных пакетах, то кладите их на решетку рядом друг с другом.
- Время приготовления зависит от толщины продукта.
- При высокой температуре и/или долгом времени приготовления может возникнуть недостаток воды. Время от времени проверяйте индикацию на дисплее.
- В процессе приготовления держите дверцу закрытой. Открывание дверцы затягивает процесс приготовления и может привести к другим результатам.
- Приготовление при более низкой температуре в течение более длительного времени может привести к повышенному накоплению воды в рабочей камере. Результат приготовления из-за этого будет неудовлетворительный.

Sous-vide

Рекомендации

- Перед вакуумированием заморозьте жидкости, например, маринад, чтобы избежать вытекания из вакуумного пакета.
- Заверните края вакуумного пакета наружу. Так Вы получите чистый и качественный сварной шов.
- Если Вы не хотите употребить приготовленный продукт в пищу непосредственно после его приготовления, то положите его сразу в ледяную воду и храните его затем при температуре макс. 3 °С. Так Вы сохраните качество и вкус блюда и увеличите срок его хранения.
- Разрежьте вакуумный пакет после приготовления со всех сторон, чтобы облегчить доступ к приготовленному продукту.
- Перед подачей на стол очень быстро обжарьте на сильном огне мясо и твердые сорта рыбы (например, лососевые). Таким образом раскроются ароматы свежееобжаренного блюда.
- Используйте отвар или маринад от овощей, рыбы или мяса для приготовления соуса.
- Приготовленное блюдо подавайте к столу в предварительно нагретых тарелках.

Порядок действий

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

Возможные причины неудовлетворительных результатов

Вакуумный пакет открылся:

- 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.
- руки или столешница не были идеально чистыми.
- было использовано слишком много добавок (напр., приправ).
- пакет или сварной шов не были безупречного качества.
- был слишком слабый вакуум.
- приготовленный продукт не был сразу употреблен в пищу или охлажден.

Sous-vide

Продукт	Предварительные добавки		🌡️ [°C]	🕒 [мин]
	Сахар	Соль		
Рыба				
Филе трески, 2,5 см толщиной		x	54	35
Филе лосося, 3 см толщиной		x	52	30
Филе морского черта		x	62	18
Филе судака, 2 см толщиной		x	55	30
Овощи				
Соцветия цветной капусты, от средних до больших		x	85	40
Тыква Хоккайдо, брусочками		x	85	15
Кольраби, в ломтиках		x	85	30
Спаржа, белая, целиком	x	x	85	22–27
Батат, в ломтиках		x	85	18
Фрукты				
Ананас, брусочками	x		85	75
Яблоки, в ломтиках	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
Гребешки, открытые			52	25
Лук-шалот, целиком	x	x	85	45–60

🌡️ Температура / 🕒 Длительность приготовления

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

🌡️ Температура / 🕒 Длительность приготовления

* Степень готовности

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

Специальные программы

Разогрев

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

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

Посуда для приготовления

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

Время

Устанавливайте для одного блюда в тарелке длительность 10 – 15 минут. Для нескольких тарелок время немного увеличится.

Если Вы хотите запускать несколько разогревов подряд, сократите для второго и следующих процессов длительность прим. на 5 минут, т.к. рабочая камера еще нагрета.

Влажность

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

Рекомендации

- При разогреве продукты не нужно накрывать крышкой.
- Разогревайте большие куски, например, жаркое, не целиком, а порциями на тарелке.
- Разделите пополам компактные куски, например, фаршированный перец или рулеты.
- Продукты с панировкой, например, шницели, не сохраняют хрустящую корочку.
- Разогревайте соусы отдельно. Исключения: блюда, приготовленные с соусом (например, гуляш).

Установки

Разогрев 

или

Комбинирован. режим 

Температура: см. таблицу

Влажность: см. таблицу

Время: см. таблицу

Специальные программы

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

🌡️ Температура / 💧 влажность / 🕒 время

Специальные программы

Размораживание

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

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.

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

Контейнеры

 Опасность заражения сальмонеллами!

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

При размораживании продуктов с капяющей жидкостью, например, птицы, используйте перфорированный контейнер с задвинутым снизу поддоном / неперфорированным универсальным противнем (в зависи-

мости от модели). Тогда продукт при размораживании не будет лежать в жидкости.

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

Рекомендации

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

Установки

Размораживание 

или

Приготовление на пару 

Температура: см. таблицу

Время размораживания: см. таблицу

Специальные программы

Продукт	Количество	🌡️ [°C]	🕒 [мин]	⌚ [мин]
Молочные продукты				
Сыр ломтиками	125 г	60	15	10
Творог	250 г	60	20–25	10–15
Сливки	250 г	60	20–25	10–15
Мягкий сыр	100 г	60	15	10–15
Фрукты				
Яблочный мусс	250 г	60	20–25	10–15
Ломтики яблок	250 г	60	20–25	10–15
Абрикосы	500 г	60	25–28	15–20
Клубника	300 г	60	8–10	10–12
Малина / Смородина	300 г	60	8	10–12
Вишня, черешня	150 г	60	15	10–15
Персики	500 г	60	25–28	15–20
Сливы	250 г	60	20–25	10–15
Крыжовник	250 г	60	20–22	10–15
Овощи				
замороженные блоком	300 г	60	20–25	10–15
Рыба				
Рыбное филе	400 г	60	15	10–15
Форель	500 г	60	15–18	10–15
Омар	300 г	60	25–30	10–15
Крабы	300 г	60	4–6	5
Готовые блюда				
Мясо, овощи, гарнир / густой суп / суп	480 г	60	20–25	10–15
Мясо				
Мясо для жаркого, ломтиками	по 125–150 г	60	8–10	15–20
Фарш	250 г	50	15–20	10–15
Фарш	500 г	50	20–30	10–15

Специальные программы

Продукт	Количество	🌡️ [°C]	🕒 [мин]	⌚ [мин]
Гуляш	500 г	60	30–40	10–15
Гуляш	1000 г	60	50–60	10–15
Печень	250 г	60	20–25	10–15
Спинка зайца	500 г	50	30–40	10–15
Спинка косули	1000 г	50	40–50	10–15
Шницель / отбивная / колбаска для жарки (сарделька)	800 г	60	25–35	15–20
Птица				
Курица	1000 г	60	40	15–20
Куриные окорочка	150 г	60	20–25	10–15
Шницель из цыпленка	500 г	60	25–30	10–15
Бедрышки индейки	500 г	60	40–45	10–15
Выпечка				
Выпечка из слоеного/дрожжевого теста	–	60	10–12	10–15
Выпечка/пирог из сдобного теста	400 г	60	15	10–15
Хлеб / Булочки				
Булочки	–	60	30	2
Серый хлеб, нарезанный	250 г	60	40	15
Хлеб из муки грубого помола, нарезанный	250 г	60	65	15
Белый хлеб, нарезанный	150 г	60	30	20

🌡️ Температура / 🕒 Время размораживания / ⌚ Время выдержки

Консервирование

Используйте только безупречные свежие продукты, без порчи и пятен.

Банки

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

Специальные программы

Рекомендации

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

Порядок действий

- Задвиньте решетку на нижний уровень.
- Поставьте банки одинакового размера на решетку. Банки не должны соприкасаться.

Установки

Другие программы  | Консервирование или

Приготовление на пару 

Температура: см. таблицу

Длительность консервирования: см. таблицу

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

Специальные программы

Продукт	🌡️ [°C]	🕒* [мин]
Овощи		
Фасоль	100	120
Толстые бобы	100	120
Огурцы	90	55
Свекла	100	60
Мясо		
Предварительно отваренное	90	90
Жареное	90	90

🌡️ Температура / 🕒 Длительность консервирования

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

Специальные программы

Получение сока

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

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

Подготовка

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

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

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

Рекомендации

- Для улучшения вкуса смешивайте фрукты с мягким и терпким вкусом.
- У большинства видов фруктов количество сока повышается и аромат улучшается, если к ним добавить сахар и дать ему впитаться в течение нескольких часов. Мы рекомендуем на 1 кг сладких фруктов 50–100 г сахара, на 1 кг терпких фруктов 100–150 г сахара.

- Если Вы хотите сохранить полученный сок, налейте его в горячем состоянии в чистые бутылки и сразу укупорите.

Порядок действий

- Положите подготовленные фрукты в перфорированный контейнер.
- Снизу разместите неперфорированный контейнер или поддон, чтобы собирать сок.

Установки

Приготовление на пару 

Температура: 100 °C

Время: 40–70 минут

Специальные программы

Сушка

Используйте для сушки и вяления исключительно режимы работы Сушка или Комбинированный режим , чтобы могла уходить влажность.

Порядок действий

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

Совет: Бананы и ананас не пригодны для сушки.

Установки

Другие программы  | Сушка

Температура: см. таблицу

Время сушки: см. таблицу

или

Комбинирован. режим 

Температура: см. таблицу

Время сушки: см. таблицу

Влажность: 20 %

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

🌡️ Температура / 🕒 Время (в часах)

Приготовление йогурта

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

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

Йогурт должен быть свежим (короткий срок хранения).

Для приготовления йогурта подходят неохлажденное пастеризованное молоко и свежее молоко.

Пастеризованное молоко может применяться без какой-либо обработки. Свежее молоко необходимо предварительно нагреть до 90 °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.

Возможные причины неудовлетворительных результатов

Йогурт получился неплотный:

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

Отделилась жидкость:

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

Йогурт получился зернистый:

Слишком большой нагрев молока, недостатки молока, неравномерное размешивание молока и йогурта-закваски.

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

Специальные программы

Порядок действий

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

Установки

Автоматические программы  | Спец. программы | Приготовление йогурта

или

Приготовление на пару 

Температура: 40 °C

Время: 5:00 часов

Подъем дрожжевого теста

Порядок действий

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

Установки

Другие программы  | Подъем дрожж. теста

Время: в соответствии с рецептом
или

Приготовление на пару 

Влажность: 100 %

Температура: 30 °C

Время: в соответствии с рецептом

Расплавление желатина

Порядок действий

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

Установки

Автоматические программы  | Спец. программы | Расплавление желатина

или

Приготовление на пару 

Температура: 90 °C

Время: 1 минута

Расплавление шоколада

Вы можете расплавлять в пароварке любой вид шоколада.

Порядок действий

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

Установки

Автоматические программы  | Спец. программы | Расплавление шоколада

или

Приготовление на пару 

Температура: 65 °C

Время: 20 минут

Специальные программы

Снятие кожицы с продукта

Порядок действий

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

Установки

Приготовление на пару 

Температура: 100 °С

Время: см. таблицу

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

 Время

Консервирование яблок

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

Установки

Автоматические программы  | Фрукты | Яблоки | целиком | Консервирование

или

Приготовление на пару 

Температура: 50 °С

Время консервирования: 5 минут

Бланширование

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

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

Порядок действий

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

Установки

Другие программы  | Бланширование
или

Приготовление на пару 

Температура: 100 °C

Время бланширования: 1 минута

Тушение лука

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

Порядок действий

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

Установки

Автоматические программы  | Спец.
программы | Тушение лука

или

Приготовление на пару 

Температура: 100 °C

Время тушения: 4 минуты

Специальные программы

Растапливание шпика

Шпик не подрумянивается.

Порядок действий

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

Установки

Автоматические программы  | Спец. программы | Растапливание шпика

или

Приготовление на пару 

Температура: 100 °C

Время: 4 минуты

Стерилизация посуды

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

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

Порядок действий

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

Установки

Другие программы  | Стерилизация посуды

Время: от 1 минуты до 10 часов

или

Приготовление на пару 

Температура: 100 °C

Время: 15 минут

Нагревание полотенец

Порядок действий

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

Установки

Автоматические программы  | Спец. программы | Разогр. влаж. полотенца

или

Приготовление на пару 
Температура: 70 °C
Время: 2 минуты

Расплавление меда

Порядок действий

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

Установки

Автомат. программы  | Спец. программы | Расплавление меда

или

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

Приготовление яичной заправки для супа

Порядок действий

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

Установки

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

Жарение

Указания по жарению

- Для жарения вставьте оба жиропоглощающих фильтра (потолок рабочей камеры и задняя стенка).

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

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

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

- Если Вы хотите готовить одновременно несколько кусков мяса, по возможности выбирайте куски мяса одинаковой высоты.
- Положите мясо на решетку и задвиньте ее в холодную рабочую камеру. При жарении пароварка не должна предварительно нагреваться.
- Задвиньте поддон для сбора конденсата под решетку. Собранный мясной бульон Вы можете использовать затем для приготовления соуса.
- Оставьте приготовленное жаркое перед разрезанием прим. на 10 минут, чтобы мясной сок распределился равномерно.

Рекомендуем готовить жаркое только в комбинации с паром (режим работы Комбинированный режим 

Комбинированный режим

Поскольку при комбинированном режиме используются низкие температуры, то время приготовления будет дольше, чем при обычном режиме. Чем ниже температура в рабочей камере по сравнению с температурой внутри блюда, тем дольше длится приготовление и тем нежнее будет мясо.

– Нежирное мясо

Поверхность постного мяса не высыхает благодаря подаче пара.

- Мясо удаётся особенно хорошо, если оно зажаривается при высокой температуре и низкой влажности и одновременно готовится. Время жарения определяется высотой куска мяса.

– Жирное мясо с корочкой

- 1-й этап приготовления: жарить при высокой температуре, чтобы растопить жир и подрумянить корочку.
- 2-й этап приготовления: температура понижается, влажность повышается. Таким образом мясо готовится медленно и постепенно.

- 3-й этап приготовления: температуру необходимо повысить, чтобы корочка была хрустящей и имела пузырьки.

– Тушеные блюда

- 1-й этап приготовления: мясо жарится при высокой температуре и низкой влажности.
- 2-й этап приготовления: мясо готовится при пониженной температуре и повышенной влажности в течение достаточно долгого времени. При этом мясо получается особенно сочным.

Подробную информацию по настройкам Вы найдете в таблице жарения.

Жарение

Таблица жарения

				
Мясо	Этап	🌡️ [°C]	ΔΔ [%]	🕒 [МИН]
Птица				
Утка до 3 кг	1	100	95	30
	2	130	30	60–90
	3	180	30	10–20
Гусь до 4 кг	1	100	95	60
	2	130–150	30	120–150
Гусиные бедра	1	100	95	30
	2	130	30	30–40
	3	180	30	10–15
Курица целиком	1	180–220	95	50
	2	225	20	10
Куриные окорочка	1	200	95	30
	2	200–225	30	10–15
Индейка до 4 кг	1	120	30	180
	2	190–210	30	15–25
Грудка индейки	1	200–225	95	30–40
	2	100	70	20–60
Ножка индейки	1	200–225	95	30–40
	2	100	70	45–80
Телятина				
Филе	–	200–225	20	55–75
Тушеное мясо	1	225	20	35
	2	145	50	240
Баранина				
Окорок	1	200–225	50	35–40
	2	130	65	120–160
Каре ягненка	1	225	20	16
	2	40–70	100	20

Жарение

				
Мясо	Этап	🌡️ [°C]	💧 [%]	🕒 [мин]
Говядина				
Филе	–	225	20	30–60
Ростбиф	–	220	20	40–120
Тушеное мясо	1	225	20	23
	2	145	50	240
Свинина				
Филе	–	220–225	20	25–35
Ножка (голень)	–	190–210	30	110–120
Жаркое с корочкой	1	205	20	40–70
	2	85	100	120
	3	180	40	20–40
Тушеное мясо	1	180–210	30	40
	2	150	50	50–90
Дичь				
Жаркое из оленины	1	225	30	30–40
	2	100	70	50–120
Окорок косули	1	225	30	35–40
	2	100	70	60–80
Жаркое из мяса кабана	1	200–220	30	40–45
	2	150	70	70–90

 Комбинированный режим / 🌡️ Температура / 💧 Влажность / 🕒 Время жарения

Чем ниже температура на 2-м этапе приготовления, тем более нежным будет жаркое. Процесс приготовления может длиться несколько часов.

Выпекание

Бережная обработка продуктов благоприятна для Вашего здоровья.

Пироги, пиццу, картофель фри и т.п. следует выпекать до золотисто-желтого, но не до темно-коричневого цвета.

пературе. Подсушивание происходит при более низкой влажности и более высокой температуре.

Конвекция плюс

Для выпекания на нескольких уровнях

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

Пироги (спец. рецептура)

Этот режим работы особенно подходит для

- сдобного теста; оно равномерно поднимается и становится очень пышным.
- заварного теста (например, для профитролей); оно очень хорошо поднимется и просохнет внутри.
- замороженной выпечки с содержанием соды; она приобретает красивый глянец, а крупинки соли остаются в полной сохранности.

Комбинированный режим

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

Указания по выпеканию

Жирулавливающий фильтр

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

Формы для выпечки

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

Для пирогов в светлых формах требуется более длительное выпекание.

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

Замороженные продукты

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

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

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

Противень / поддон для сбора конденсата

- При выпекании фруктовых пирогов на противне, например, сливового пирога, используйте поддон. Т.к. у него более высокий бортик, фруктовый сок не перетечет через край и уход за рабочей камерой будет для Вас облегчен.
- Выпекайте хлеб и булочки на противне, смазанном жиром и присыпанном мукой.

Выпекание

Уровень установки

- Если Вы выпекаете сочные пироги, напр., сливовый пирог, готовьте только на одном уровне.
- Одновременно готовьте максимум на 2-х уровнях. Если Вы одновременно хотели бы готовить на 2-х уровнях, то используйте 2-й и 4-й уровни снизу.
- При использовании поддона в качестве второго противня для выпекания Вы получите равномерный результат, если разместите поддон на 2-й уровень, а противень - на 4-й уровень снизу.

Указания к таблице выпекания

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

Таблица выпекания

Продукт	Этап	Режим работы	🌡️ [°C]	ΔΔ [%]	⌚ [мин]
Дрожжевое тесто					
Багет	1		40	100	8
	2		50	100	4
	3		210	50	6
	4		160–195	20	30
Плоский пирог с фруктами	1		160–190	90	20–23
	2		160	30	6
Круассаны	1		100	100	7
	2		160–180	90	17–22
	3		150	75	3
	4		150	30	3
Плоский хлеб	1		40	100	10
	2		50	100	2
	3		210	20	6
	4		165–185	20	25
Плетенка дрожжевая	1		100	100	7
	2		140–170	90	17–21
	3		150	30	15
Ржано-пшеничный хлеб*	1		210	50	5
	2		180–200	20	50
Многозерновые булочки*	1		155	90	9
	2		210	20	15–25
Белый хлеб*	1		40	100	8
	2		50	100	4
	3		210	50	6
	4		170–195	20	30
Пшеничные булочки*	1		40	100	6
	2		155	90	5
	3		200	20	15–25
Пшенично-ржаной хлеб*	1		40	100	8
	2		50	100	4
	3		210	50	6
	4		170–190	20	30
Пицца	–		200–220	–	25–30
Сливовый пирог / Луковый пирог	–		200–220	–	25–30

Выпекание

Продукт	Этап	Режим работы	🌡️ [°C]	💧 [%]	🕒 [мин]
Песочное сдобное тесто					
Мелкая выпечка	–		150–170	95	20–25
Фруктовый пирог, закрытый	1		180–225	30	6
	2		150–170	30	5
	3		150–160	20	45
Основа для торта	–		160–190	95	20–25
Слоеное тесто					
с начинкой	1		100	100	7
	2		170–190	90	15
	3		170–190	75	5
	4		170–190	20	6
Заварное тесто					
Профитроли / эклеры	–		140–160	–	50–60
Сдобное тесто					
Форма для пирога	–		150–170	–	50–60
Бисквитное тесто					
Бисквитный корж, высокий	–		170–190	–	30–40
Бисквитный рулет	–		160–170	–	20–25
Выпечка из белковой массы					
Безе	–		90–100	–	140–160
Запеканка					
Форма для запеканок	–		160–180	95	45–55
Творожно-сдобное тесто					
Плоский противень	–		150–170	–	30–40

🌡️ Температура / 💧 Влажность / 🕒 Время выпечки

Комбинированный режим / Конвекция плюс / Пироги (спец рецептура)

* Для выпекания хлеба и булочек используйте максимум 750 г муки.

Вызов меню "Установки"

- Включите пароварку.
- Коснитесь '≡.

Появляется список установок.

Вы можете проверить или изменить установки.

Галочка ✓ позади пункта меню указывает, какая установка является активной.

Изменение и сохранение установок

- Коснитесь '≡.
- Пролистайте список, пока нужный пункт меню не станет выделен светлым фоном.
- Подтвердите с помощью ОК.
- Пролистайте список, пока нужная установка не станет выделена светлым фоном.
Измените установки с помощью сегментной шкалы (например, громкость звука) или с помощью поворотного переключателя < >.
- Подтвердите с помощью ОК.

Установка сохраняется.

- Коснитесь ↶, чтобы снова попасть на расположенный выше уровень меню, или '≡, чтобы снова попасть на выбор режима работы.

Установки

Обзор установок

Пункт меню	Возможные установки
Язык 	... / deutsch / english / ... Страна
Текущее время	Индикация включить / выключить * / Ночное отключение Формат времени 24 часа * / 12 часов Установить
Дата	
Освещение	включить / включить на 15 секунд *
Яркость дисплея	■■■■■□□□
Рекоменд. по звук. сигналам	Мелодии ■■■■■□□□ Соло-звук ■■■■■□□□
Звук нажатия кнопок	■■■■■□□□
Единицы измерения	Вес г * / фунт. / lb/oz Температура °C * / °F
Поддержание тепла	включить / выключить *
Отвод пара	включить * / выключить
Рекомендуемые температуры	
Блокировка запуска 	включить / выключить *
Жесткость воды	мягкая средняя жесткая *
Торговля	Демо-режим включить / выключить *
Заводские настройки	Установки Персональные программы Рекомендуемые температуры

* Заводская настройка

Язык

Вы можете установить Ваш национальный язык и страну.

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

Совет: Если Вы ошибочно выбрали язык, который не понимаете, ориентируйтесь на символ  для возврата в подменю Язык .

Текущее время

Индикация

Выберите вид индикации текущего времени для выключенной пароварки.

- включить

Текущее время всегда высвечивается на дисплее. Вы можете касанием соответствующих сенсорных кнопок непосредственно включать и выключать подсветку рабочей камеры  или использовать таймер .

- выключить

Дисплей не горит в целях экономии электроэнергии. Прежде чем Вы сможете приступить к управлению пароваркой, Вам следует ее включить. Это относится также к функциям "Подсветка"  и "Таймер" .

- Ночное отключение

В целях экономии электроэнергии текущее время появляется на дисплее только с 5 часов утра до 23 часов вечера. В остальное время дисплей остается темным.

Формат времени

Вы можете выбрать формат индикации текущего времени:

- 24 часа

Текущее время отображается в формате 24 ч.

- 12 часов

Текущее время отображается в формате 12 ч.

Установить

Вы устанавливаете часы и минуты.

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

Дата

Установите дату.

Дата появляется у выключенной пароварки только при установке Текущее время | Индикация | включить.

Установки

Подсветка

- включить

Подсветка рабочей камеры включено во время всего процесса приготовления.

- включить на 15 секунд

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

Яркость дисплея

Яркость дисплея отображена шкалой с семью сегментами.



- Выбирайте темнее или светлее, чтобы изменить яркость.

Рекомендации по звук. сигналам

Мелодии

В конце процесса несколько раз с интервалами звучит мелодия.

Громкость этой мелодии отображается шкалой с семью сегментами.



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

- Выбирайте тише или громче, чтобы изменить громкость звука.

Соло-звук

В конце процесса в течение определенного времени звучит долгий сигнал.

Высота звучания этого сигнала отображается в виде шкалы с сегментами.

- Выбирайте ниже или выше, чтобы изменить высоту звука.

Звук нажатия кнопок

Громкость звукового сигнала, который раздается при каждом выборе сенсорной кнопки, обозначена шкалой с семью сегментами.



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

- Выбирайте тише или громче, чтобы изменять громкость звука.

Единицы

Вес

– г

Вес блюд в автоматических программах устанавливается в граммах.

– фунт.

Вес блюд в автоматических программах устанавливается в фунтах.

– lb/oz

Вес блюд в автоматических программах устанавливается в фунтах/унциях.

Температура

– °C

Температура отображается в градусах Цельсия.

– °F

Температура отображается в градусах Фаренгейта.

Поддержание тепла

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

– включить

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

– выключить

Функция поддержания тепла выключена.

Установки

Функция отвода пара

– Включить

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

– Выключить

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

Рекомендуемые температуры

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

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

■ Выберите нужный режим работы.

Высвечивается рекомендуемая температура и одновременно диапазон, в котором Вы можете ее изменять.

■ Измените рекомендуемую температуру.

■ Подтвердите с помощью ОК.

Блокировка запуска

Благодаря блокировке запуска предотвращается случайное включение пароварки.

Вы также можете сразу установить таймер при активированной блокировке запуска.

Блокировка запуска остается включенной также после перебоя в электроснабжении.

– включить

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

– выключить

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

Жесткость воды

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

– мягкая

< 8,4 °dH, < 1,5 ммоль/л

– средняя

8,4 - 14 °dH, 1,5 - 2,5 ммоль/л

– жесткая

> 14 °dH, > 2,5 ммоль/л

Торговля

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

Демонстрационный режим

Если Вы активировали демонстрационный режим, то, как только Вы включите пароварку, на дисплее высвечивается сообщение Активирован демо-режим. Функция нагрева заблокирована..

– включить

Демонстрационный режим активирован, если Вы касаетесь ОК в течение минимум 4-х секунд.

– выключить

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

Установки

Заводские настройки

- Установки

Все установки прибора отменяются, и восстанавливается заводская настройка.

- Персональные программы

Все персональные программы удаляются.

- Рекомендуемые температуры

Измененные рекомендуемые температуры отменяются, и восстанавливается заводская настройка.

Данные для организаций, проводящих испытания и тесты

Тестовые блюда для приготовления на пару

Проверки проводятся, как это описано в проекте "Электрические плиты, варочные панели, духовые шкафы и приборы гриля для домашнего использования - способы измерения эксплуатационных качеств" (DIN EN 50304 / DIN EN 60350), раздел проекта "Пароварки и комби-пароварки".

Продукт	Контейнер	Количество [г]			 * [°C]	 [мин]
Подача пара						
Брокколи (8.1)	1x DGGL 8	макс.	любой		100	3
Распределение пара						
Брокколи (8.2)	1x DGGL 8	300	любой		100	3
Мощность при максимальной загрузке						
Горох (8.3)	3x DGGL 13	по 1000 в каждом	3, 5, 6		100	**

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

 Время приготовления

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

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

Данные для организаций, проводящих испытания и тесты

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

Продукт	Форма для выпечки	Режим работы		 [°C]	 [мин]	предварительный нагрев:
Печенье из кулинар. мешка в виде полосок	1 противень		3	140	32	нет
	2 противня		2, 4	140	35	нет
Маленькие кексы	1 противень		3	150	25	нет
Теплый бисквитный торт	1 разъемная форма 26 см (на решетке)		3	160	32	нет
Закрытый яблочный пирог	1 разъемная форма 20 см (на решетке)		3	150	90	нет

 Уровень загрузки снизу /  Температура /  Время приготовления

 Конвекция плюс /  Пироги (спец. рецептура)

Класс энергоэффективности

По норме EN 50304 пароварке присвоен класс энергоэффективности А. Этот класс относится к данным измерений при работе в режиме Пироги (спец. рецептура).

Указания по чистке и уходу



Риск получения травм!

Пар из пароструйного очистителя может попасть на детали, находящиеся под напряжением, и вызвать короткое замыкание.

Никогда не используйте для очистки пароварки пароструйный очиститель.

Все поверхности могут изменить цвет или внешний вид в целом, если их очищать неподходящими средствами. Особенно сильно может пострадать от чистящего средства для духовых шкафов фронтальная поверхность пароварки.

На всех поверхностях могут легко образовываться царапины. На стеклянных поверхностях в некоторых случаях царапины могут привести к разрушению стекла. Сразу удаляйте остатки чистящих средств.

В некоторых случаях сильные загрязнения могут повредить прибор.

Чистите рабочую камеру, внутреннюю сторону дверцы и дверное уплотнение, как только они остынут. При длительных перерывах между проведением ухода удаление загрязнений будет крайне затруднено, а в некоторых случаях совсем невозможно.

Ни в коем случае не используйте для очистки промышленные моющие средства; используйте исключительно бытовые моющие средства.

Не используйте алифатические моющие средства с содержанием углеводорода. Это может вызвать набухание уплотнений.

Перед каждым проведением чистки дождитесь, пока пароварка остынет.

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

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

Неподходящие чистящие средства

Чтобы избежать повреждений поверхностей, не используйте при чистке

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

Фронтальная поверхность пароварки

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

PerfectClean

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

Для оптимального применения важно, чтобы поверхности очищались после каждого применения.

Если поверхность PerfectClean будет покрыта остатками пищи после предыдущих использований, то антипригарный эффект теряет свое действие. Многократное использование прибора без промежуточной очистки ведет к повышению трудоемкости очистки.

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

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

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

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

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

Чистка и уход

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

Рабочая камера

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

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

После процесса приготовления на пару

■ Удалите

- конденсат с помощью губки или салфетки,
- легкие жировые загрязнения с помощью чистой губки, мягкого моющего средства и теплой воды.

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

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

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

После жарения или выпекания

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

- Чистите рабочую камеру и внутреннюю сторону дверцы с помощью чистой губки для мытья посуды, горячей воды и мягкого моющего средства. При необходимости Вы можете использовать для чистки рабочей камеры жесткую сторону губки.
- После каждой очистки тщательно удаляйте остатки моющего средства чистой водой.

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

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

Нагревательные элементы в дне рабочей камеры

Нагревательный элемент дна камеры при длительной эксплуатации может изменить окраску от воздействия капающих жидкостей.

- Устраняйте изменение окраски с помощью металлической губки (напр., Spontex Spirinette).

Дверное уплотнение

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

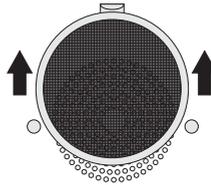
- Чистите дверное уплотнение с помощью чистой влажной салфетки из микрофибры без моющего средства. Для очистки Вы можете также использовать чистую губчатую салфетку, мягкое моющее средство и теплую воду.
- После каждой очистки протирайте уплотнение насухо мягкой салфеткой.
- Замените уплотнение дверцы,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

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

Жироулавливающий фильтр

Очищайте жироулавливающий фильтр (задняя стенка и потолок рабочей камеры) после каждого процесса жарения.

Жироулавливающие фильтры можно мыть в посудомоечной машине.

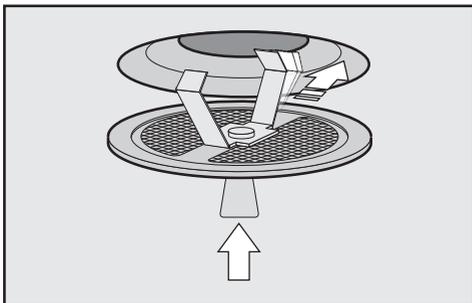


- Выньте фильтр задней стенки по направлению вверх наружу.
- Вымойте жироулавливающие фильтры в посудомоечной машине или с помощью губки, мягкого моющего средства и теплой воды.

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

Чистка и уход

Установка фильтра в потолок рабочей камеры

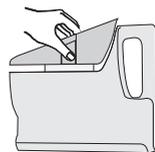


- При установке фильтра в потолок рабочей камеры держите его немного под наклоном.

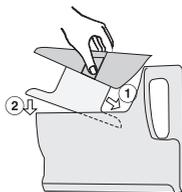
Емкость для воды

Ни в коем случае не разрешается погружать емкость в воду и мыть в посудомоечной машине! Каждый раз после эксплуатации прибора из соображений гигиены выливайте воду из емкости, таким образом Вы также избежите образования конденсата в пароварке. Не применяйте для чистки грубые губки или жесткие щетки.

- После каждого использования прибора вынимайте емкость, выливайте из нее воду и осушайте.

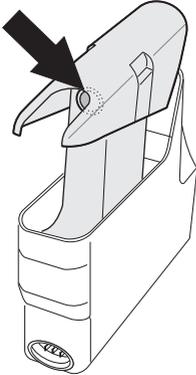


- Снимите вставку, сжав с обеих сторон пластины. Затем выньте вставку.



- Устанавливайте вставку в емкость для воды только после полного высыхания обеих частей. Легче всего это сделать, если ввести вставку в наклонном положении ① и опустить ее ②.

Уплотнение на парогенераторе



Вы можете заказать уплотнение через сервисную службу (см. в конце этой инструкции по эксплуатации).

Для смазывания уплотнения используйте только прилагаемую силиконовую смазку, но ни в коем случае - маргарин, растительное масло или другой бытовой жир, так как в этом случае уплотнение может увеличиться в объеме.

- Если после достаточно длительного использования емкость можно будет задвигать и вынимать лишь с усилием (толчками) или появится сообщение об ошибке *F2U*, Вам необходимо будет смазать внутри уплотнение на емкости небольшим количеством прилагаемой силиконовой смазки.

Для смазки уплотнение не нужно вынимать.

Ненадлежащее обращение с силиконовой смазкой!

При попадании силикона на кожу сотрите или смойте его.

При попадании силиконовой смазки в глаза: промыть большим количеством воды.

В случае проглатывания средства: обратиться к врачу.

- Заменяйте уплотнение на новое, если оно стало ломким и хрупким, или если на дне отсека для емкости накапливается слишком много воды.

Чистка и уход

Принадлежности

Все принадлежности можно мыть в посудомоечной машине.

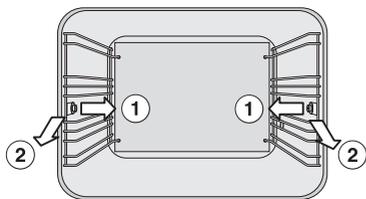
Поддон для сбора конденсата, решетка, контейнеры, противень

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

Боковые направляющие

Поверхность боковых направляющих имеет покрытие PerfectClean.

Ни в коем случае не мойте направляющие в посудомоечной машине! Учитывайте указания по чистке и уходу в главе "PerfectClean".



- Вытяните фиксаторы до упора.
- Вытащите боковые направляющие наружу сначала сбоку ①, а затем вперед ②.

Удалите

- легкие загрязнения с помощью чистой губки, мягкого моющего средства и теплой воды,
- сильные загрязнения с помощью чистой губки для мытья посуды, горячей воды и мягкого моющего средства. При необходимости Вы можете использовать для чистки рабочей камеры жесткую сторону губки.
- После каждой очистки тщательно удаляйте остатки моющего средства чистой водой.
- Протрите боковые направляющие насухо салфеткой.
- Вставьте боковые направляющие назад в обратном порядке: сначала вставить сзади, затем прижать с боков. Следите, чтобы направляющие были вставлены правильно.

Уход

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

Замачивание

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

- Дайте рабочей камере остыть.
- Выньте все принадлежности.
- Наполните емкость для воды.
- Выберите **Другие программы**  | **Чистка и уход**.
- Подтвердите с помощью **ОК**.
- Проллистайте список, пока опция **Замачивание** не станет выделена светлым фоном.
- Подтвердите с помощью **ОК**.

Процесс смачивания длится ок. 10 минут.

Сушка

Остатки влаги в рабочей камере высушиваются даже в недоступных местах.

- Промокните рабочую камеру с помощью салфетки.
- Выберите **Другие программы**  | **Чистка и уход**.
- Подтвердите с помощью **ОК**.
- Проллистайте список, пока опция **Сушка** не станет выделена светлым фоном.
- Подтвердите с помощью **ОК**.

Процесс сушки длится ок. 20 минут.

Удаление накипи

Рекомендуем Вам применять таблетки от накипи Miele (см. "Дополнительно приобретаемые принадлежности"). Они были специально разработаны для продукции Miele, чтобы оптимизировать процесс очистки от накипи. Вы можете также использовать бытовые средства от накипи на основе лимонной кислоты.

Раствор от накипи содержит кислоту.

Если раствор от накипи попадет на ручку дверцы или металлические панели, то на них могут появиться пятна.

Сразу же вытрите раствор от накипи.

По истечении определенного периода эксплуатации необходимо очищать пароварку от накипи. Если подходит срок для удаления накипи, на дисплее высвечивается число оставшихся процессов приготовления. Подсчитываются только процессы приготовления с использованием пара. После проведения последнего оставшегося процесса приготовления на пару работа пароварки блокируется.

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

В ходе процесса емкость для воды необходимо опорожнять, ополаскивать и наполнять свежей водой.

Чистка и уход

- Включите пароварку и выберите Другие программы  | Чистка и уход | Удаление накипи.

На дисплее появляется указание:

- Налейте в емкость 1 л холодной воды и добавьте соответствующее количество средства удаления накипи.
- Задвиньте емкость с водой до упора в прибор.
- Подтвердите с помощью ОК.

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

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

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

Следуйте указаниям на дисплее:

- Выньте емкость для воды. Снимите вставку.
- Вылейте из емкости воду.
- Основательно ополосните емкость и вставку чистой водой.
- Налейте в емкость 1 литр воды и установите вставку назад.
- Задвиньте емкость с водой до упора в прибор.
- Подтвердите с помощью ОК.

По истечении времени на дисплее появляется указание Процесс окончен.

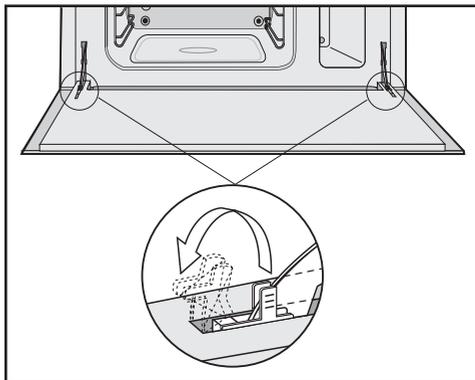
После удаления накипи

- Выключите пароварку.
- Выньте емкость, вылейте из нее воду и вытрите насухо.
- Высушите рабочую камеру.
- Закройте дверцу прибора только после того, как рабочая камера полностью высохнет.

Дверца

Снятие

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



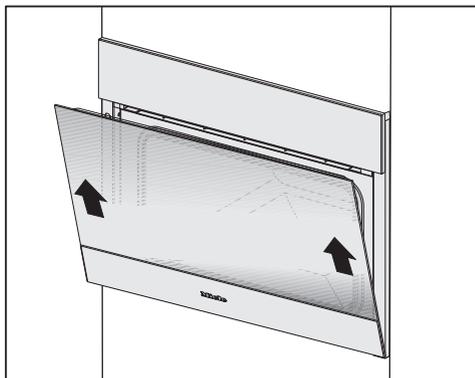
- Поднимите запорные скобы перед дверными шарнирами в вертикальное положение.
- Медленно закройте дверцу, пока поднятые скобы не коснутся рамы.

Повреждение дверцы!

Возможна поломка ручки и повреждение стекол дверцы.

Не тяните дверцу вверх за дверную ручку.

Следите, чтобы дверца при снятии не перекашивалась.

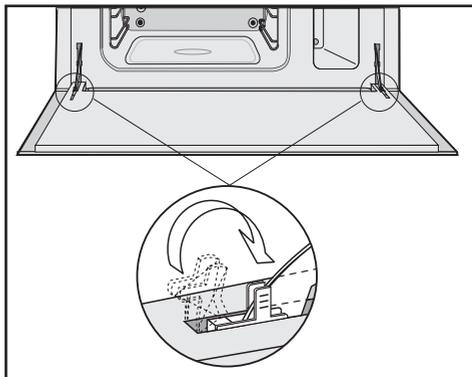


- Взявшись обеими руками, наклоните дверцу и снимите ее с шарниров вверх.
- Положите дверцу на подготовленную поверхность.

Установка

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

- Вставьте дверцу на шарниры.
- Полностью откройте дверцу.

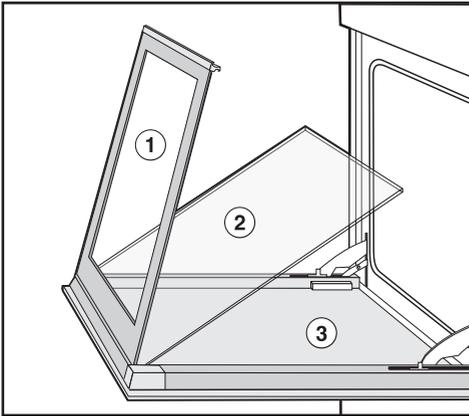


- Перекиньте запорные скобы назад.
- Закройте дверцу.

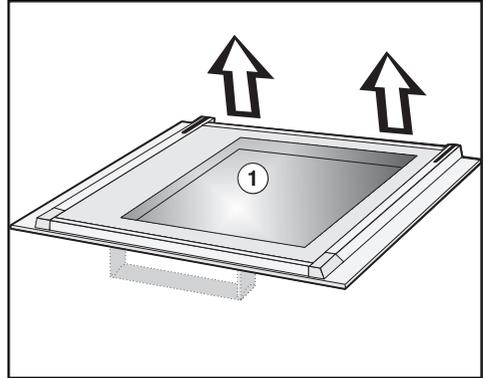
Демонтаж

Если при неблагоприятных условиях в пространстве между стеклянными панелями отложатся загрязнения, Вы можете разобрать дверцу и очистить панели по отдельности.

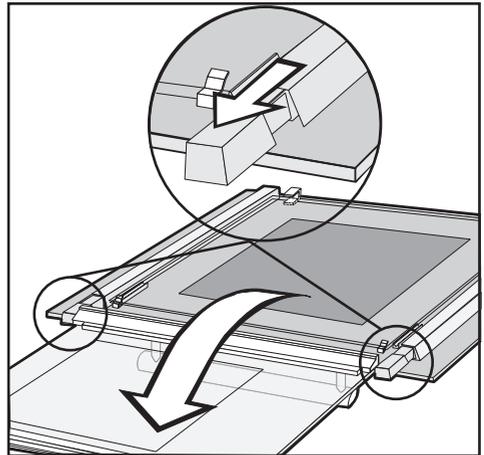
Дверца прибора состоит из трех стеклянных панелей: внутренней ①, средней ② и внешней ③.



- Снимите дверцу (см. главу "Дверца – Снятие").
- Положите дверцу на подготовленную поверхность таким образом, чтобы внутренняя панель ① была сверху, а сторона с ручкой спереди, т.е. перед Вами.

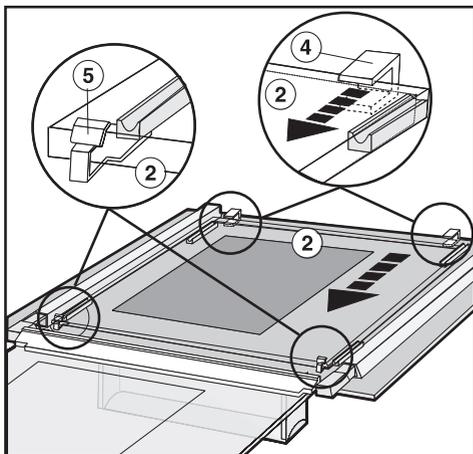


- Возьмитесь за внутреннюю панель ① сзади обеими руками и потяните ее вверх.

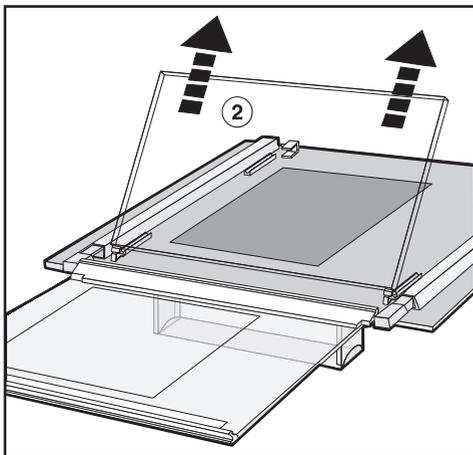


- Опрокиньте внутреннюю панель вперед. Затем вытяните ее на сколько возможно в рамке вперед (см. увеличение).

Чистка и уход



- Задвиньте среднюю стеклянную панель (2) внутри рамки (4) в направлении стрелки в передние зажимы (5).



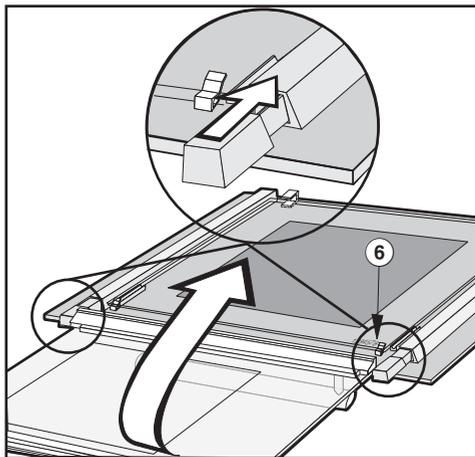
- Приподнимите среднюю стеклянную панель (2) сзади из рамки вверх и выньте панель из передних зажимов.
- Очищайте стеклянные панели по отдельности губчатой салфеткой, мягким моющим средством и теплой водой.

- После каждой очистки тщательно протирайте стеклянные панели насухо мягкой салфеткой.

Сборка

При установке средней стеклянной панели обратите внимание на то, чтобы в правом нижнем углу можно было прочесть материальный номер (6).

- Сначала вставьте среднюю стеклянную панель в передние зажимы, затем прижмите ее сзади.
- Задвиньте среднюю стеклянную панель до упора назад.



- Затем задвиньте внутреннюю стеклянную панель до упора назад в рамку (см. увеличение).
- Снова опрокиньте внутреннюю панель назад и плотно прижмите ее сзади.

Большинство проблем, которые могут возникнуть во время ежедневной эксплуатации прибора, Вы сможете устранить самостоятельно. В этом Вам поможет приведенная ниже таблица.

Обратитесь в сервисную службу (см. главу с контактной информацией), если Вы не сможете найти или устранить причину проблемы.

 **Опасность получения травм!** В результате неправильно выполненных работ по монтажу, техобслуживанию и ремонту могут возникнуть серьезные риски для пользователя, за которые фирма Miele не несет ответственности.

Только специалисты, авторизованные фирмой Miele, могут проводить работы по монтажу, техобслуживанию, а также ремонту.

Никогда не открывайте самостоятельно корпус пароварки.

Проблема	Причина и устранение
Пароварка не включается.	<p>Выключился защитный предохранитель.</p> <ul style="list-style-type: none">■ Включите предохранитель (минимальная величина тока срабатывания: см. типовую табличку). <p>При некоторых обстоятельствах могла возникнуть техническая неполадка.</p> <ul style="list-style-type: none">■ Отключите пароварку от электросети прим. на 1 минуту:<ul style="list-style-type: none">– выключите соответствующий предохранитель или полностью выверните предохранитель с плавкими вставками или– выключите УЗО (защитное устройство от перепадов напряжения).■ Если после повторного включения / ввертывания предохранителя или включения УЗО неисправность не удастся устранить, то обратитесь к специалисту-электрику или в сервисную службу.
Пароварка не нагревается.	<p>Установлен демонстрационный режим.</p> <ul style="list-style-type: none">■ Выключите демонстрационный режим (см. главу "Установки - Торговля").

Что делать, если . . . ?

Проблема	Причина и устранение
После выключения прибора слышен шум вентилятора.	Вентилятор продолжает работать. Прибор оснащен вентилятором, который способствует выводу пара из рабочей камеры наружу. Вентилятор продолжает работать еще некоторое время после выключения пароварки. Вентилятор выключается автоматически через некоторое время.
Емкость для воды можно задвинуть в пароварку или извлечь из нее лишь с усилием (толчками).	Соединительная муфта на емкости стала "заедать". ■ Нанесите на уплотнение у емкости для воды немного силиконовой смазки (см. главу "Чистка и уход - Уплотнение на емкости для воды").
После переезда пароварка не переключается с фазы нагрева на фазу приготовления.	Температура кипения воды изменилась, т.к. новое расположение прибора отличается от старого более, чем на 300 м по высоте. ■ Для настройки температуры кипения воды проведите процесс очистки от накипи (см. главу "Чистка и уход - Удаление накипи").
Во время работы прибора выходит слишком много пара, или пар выходит не так, как обычно.	Неправильно закрыта дверца. ■ Закройте дверцу.
	Дверное уплотнение вставлено неправильно. ■ Снова прижмите дверное уплотнение таким образом, чтобы оно повсюду прилегало равномерно.
	Дверное уплотнение повреждено, например, с трещинами. ■ Замените дверное уплотнение. Вы можете заказать дверное уплотнение через сервисную службу. (см. в конце этой инструкции по эксплуатации).
При возобновлении работы прибора слышен свистящий звук.	После закрытия дверцы происходит выравнивание давления, которое может сопровождаться свистящим звуком. Это не свидетельствует о неисправности прибора.

Что делать, если . . . ?

Проблема	Причина и устранение
<p>Необычно долгое время длится фаза нагрева.</p>	<p>Емкость для воды сильно покрылась накипью, т.к. не установлен соответствующий диапазон жесткости для используемой воды.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Установите соответствующий диапазон жесткости для используемой воды (см. главу "Установка"). ■ Очистите пароварку от накипи (см. главу "Чистка и уход – Очистка от накипи"). ■ Если уровень жесткости воды был установлен правильно или проблема возникает снова, обратитесь в сервисную службу.
<p>Не высвечиваются функции Запуск в и Готовность в.</p>	<p>Температура в рабочей камере слишком высокая, напр., после окончания процесса приготовления.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Оставьте рабочую камеру остывать при открытой дверце. <p>В режиме Удаление накипи эти функции вообще не предоставляются.</p>
<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>Пирог / выпечка не готовы по истечении времени, указанного в рецепте.</p>	<p>Установленная температура не совпадает с температурой, указанной в рецепте.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Измените температуру. <p>Вставлен жиропоглощающий фильтр на задней стенке. Из-за этого время приготовления продлевается.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Настройте время приготовления. <p>Вы изменили рецепт. Например, время выпечки увеличивается за счет добавления количества жидкости или яиц.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Настройте температуру или время приготовления согласно измененному рецепту.

Что делать, если . . . ?

Проблема	Причина и устранение
Пирог / выпечка очень неровно подрумянилась.	Установлена слишком высокая температура.
	Жироулавливающий фильтр в задней стенке рабочей камеры не удален.
	Выпекание происходило более, чем на двух уровнях. ■ Используйте для выпекания максимум два уровня.
F20	Емкость с водой задвинута в пароварку не до упора. ■ Выньте емкость и задвиньте ее до упора. ■ Выключите пароварку и снова ее включите.
	Уплотнение на емкости для воды "заедает". ■ Нанесите на уплотнение у емкости для воды немного силиконовой смазки (см. главу "Чистка и уход – Емкость для воды").
F44	Коммуникационная ошибка ■ Выключите пароварку и через несколько минут включите снова. ■ Если снова появится сообщение об ошибке, обратитесь в сервисную службу.
F55	Достигнута максимальная продолжительность работы в одном режиме и сработало защитное выключение. ■ Выключите пароварку и снова ее включите. Пароварка сразу снова готова к работе.
F и другие цифры	Техническая неисправность. ■ Выключите пароварку и обратитесь в сервисную службу.

Дополнительно приобретаемые принадлежности

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

Эти продукты Вы можете легко заказать в интернет-магазине Miele:

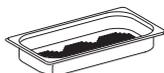


Вы сможете также их купить через сервисную службу Miele (см. конец инструкции) или у торгового партнера Miele.

Контейнеры

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

DGGL 1



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

DGG 2



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

DGG 3



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

Дополнительно приобретаемые принадлежности

DGGL 4



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

DGGL 8



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

DGGL 5



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

DGGL 13



перфорированный контейнер
емкость 3,3 л / полезный объем
2,0 л
325 x 350 x 40 мм (ШxГxВ)

DGGL 6



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

Крышки для контейнеров

DGD 1/3



Крышка для контейне-
ров 325 x 175 мм

DGG 7



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

DGD 1/2



Крышка для контейне-
ров 325 x 265 мм

Дополнительно приобретаемые принадлежности

Средства для чистки и ухода

DGCLean (250 мл)



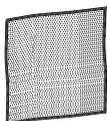
Специальное средство очистки для сильных загрязнений рабочей камеры, особенно после жарения.

Таблетки для удаления накипи (6 штук)



Для очистки пароварки от накипи

Салфетка из микрофибры



Для удаления следов от пальцев и легких загрязнений

Силиконовая смазка



Для смазывания уплотнения на емкости для воды

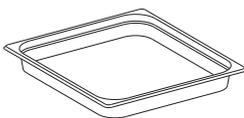
Прочее

DGG 11



Противень
325 x 350 x 20 мм (ШxГxВ)

DGG 17



Поддон для сбора капающей жидкости (может также использоваться в качестве контейнера для приготовления пищи).
325 x 350 x 40 мм (ШxГxВ)

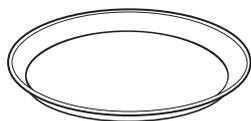
Решетка



Для жарения и установки собственной посуды

Дополнительно приобретаемые принадлежности

Круглый противень для выпекания



Для приготовления пиццы, низких пирогов из дрожжевого или сдобного теста, сладких и пикантных пирогов, запеченных десертов, плоского хлеба, плоского пирога с начинкой, кша или для освежения замороженных пирогов или пиццы.

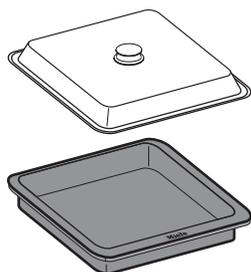
Не подходит для приготовления на пару!

Универсальный лоток с крышкой

Лоток из литого алюминия с антипригарным покрытием, с крышкой из нержавеющей стали. Подходит также для зоны с расширением индукционной панели конфорок, для всех плит и духовых шкафов.

Не подходит для панели газовых конфорок!

КМВ 5000-S



Максимальное заполнение ок. 2,5 кг
325 x 260 x 60 мм (ШxГxВ)

Указания по безопасности при встраивании

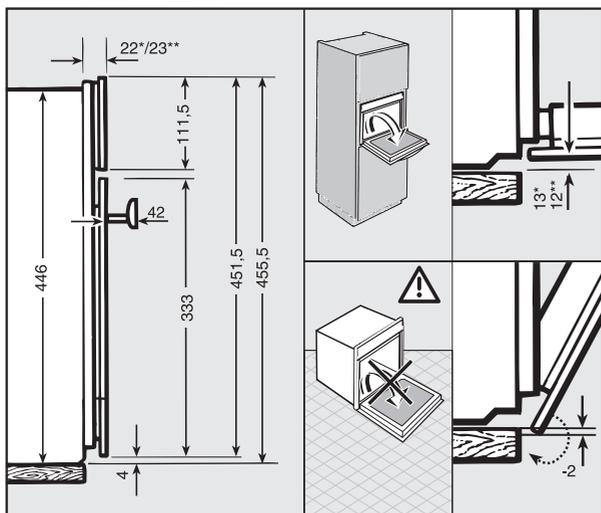
 Ненадлежащее встраивание может привести к травмам персонала и повреждениям пароварки!

- ▶ Данные подключения (частота и напряжение) на типовой табличке пароварки должны обязательно соответствовать параметрам электросети во избежание повреждений прибора. Перед подключением пароварки сравните эти данные. В случае сомнений проконсультируйтесь со специалистом по электро-монтажу.
- ▶ Многоместные розетки или удлинители не обеспечивают необходимую безопасность (опасность возгорания). Не подключайте пароварку к электросети с помощью таких устройств.
- ▶ Проследите за тем, чтобы после встраивания пароварки был обеспечен доступ к розетке.
- ▶ Пароварку необходимо установить на такой высоте, чтобы у Вас была возможность видеть содержимое контейнера для приготовления на верхнем уровне загрузки. Только в этом случае Вы избежите опасности ошпаривания в случае переливания горячей пищи и воды.

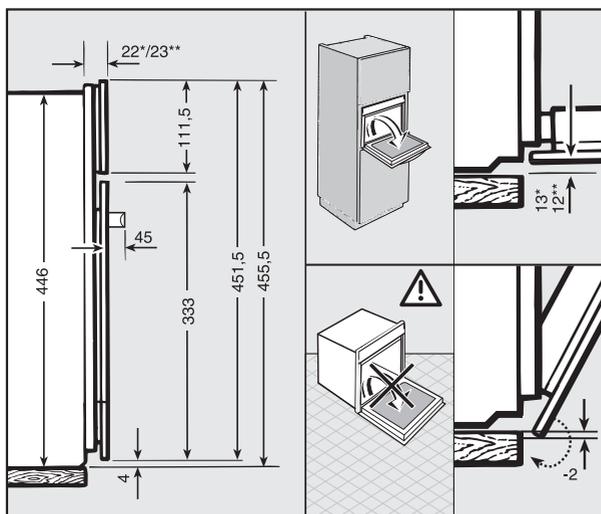
Все размеры указаны в мм.

Детальные размеры фронтальной поверхности пароварки

Фронт Pure



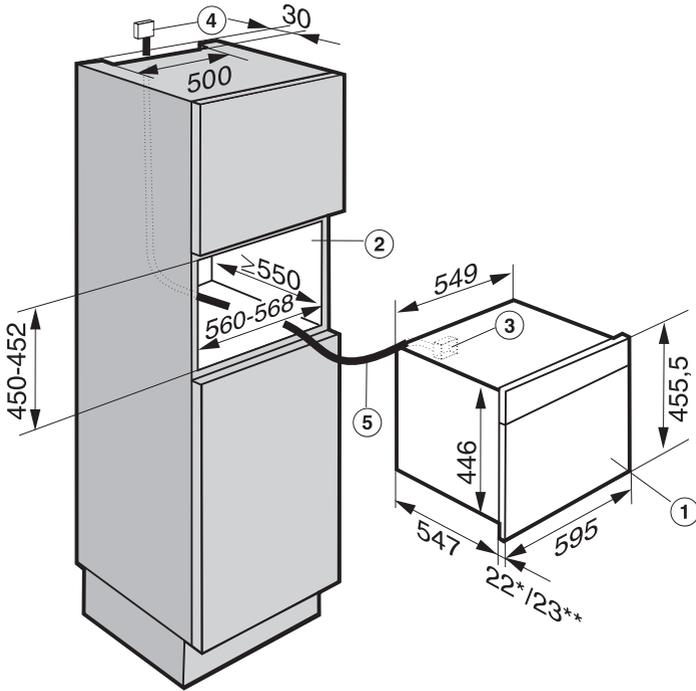
Фронт Contour



* Стекланный фронт / ** Металлический фронт

Встраивание в высокий шкаф

Сзади ниши для встраивания не должно быть задней стенки шкафа.

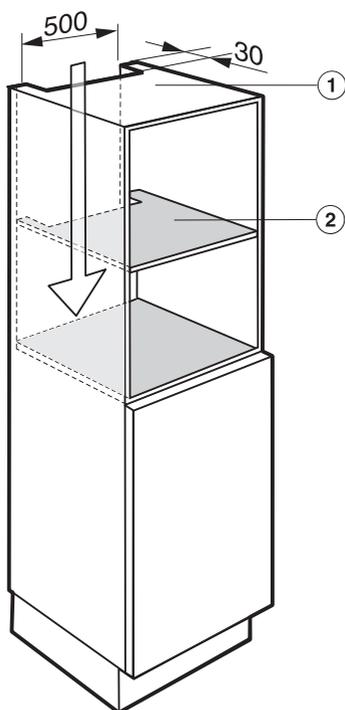


- ① Пароварка
- ② Ниша для встраивания
- ③ Сетевой кабель - подвод к пароварке
- ④ Рекомендуемая позиция для электроподключения
- ⑤ Сетевой кабель

* Стекланный фронт / ** Металлический фронт

Размеры для встраивания

Вырезы для вентиляции пароварки



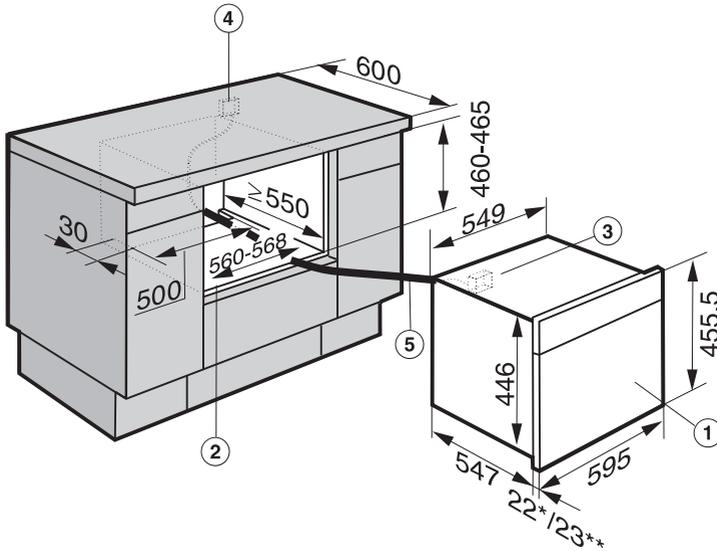
① Вырез с верхней стороны шкафа

② Вырез в сплошной полке над нишей для встраивания

Встраивание в шкаф под столешницей

Сзади ниши для встраивания не должно быть задней стенки шкафа.

Если пароварку нужно встраивать под панель конфорок, учитывайте указания по встраиванию, а также высоту встраивания панели конфорок (см. руководство по монтажу панели конфорок).

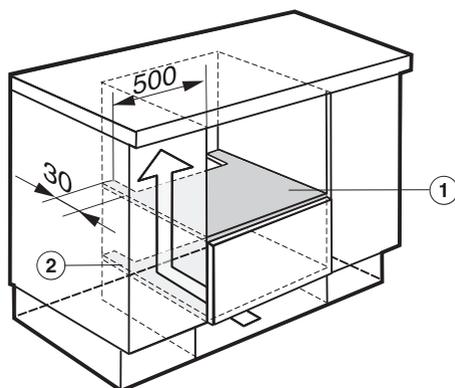


- ① Пароварка
- ② Ниша для встраивания
- ③ Сетевой кабель - подвод к пароварке
- ④ Рекомендуемая позиция для электроподключения
- ⑤ Сетевой кабель

* Стекланный фронт / ** Металлический фронт

Размеры для встраивания

Вырезы для вентиляции пароварки

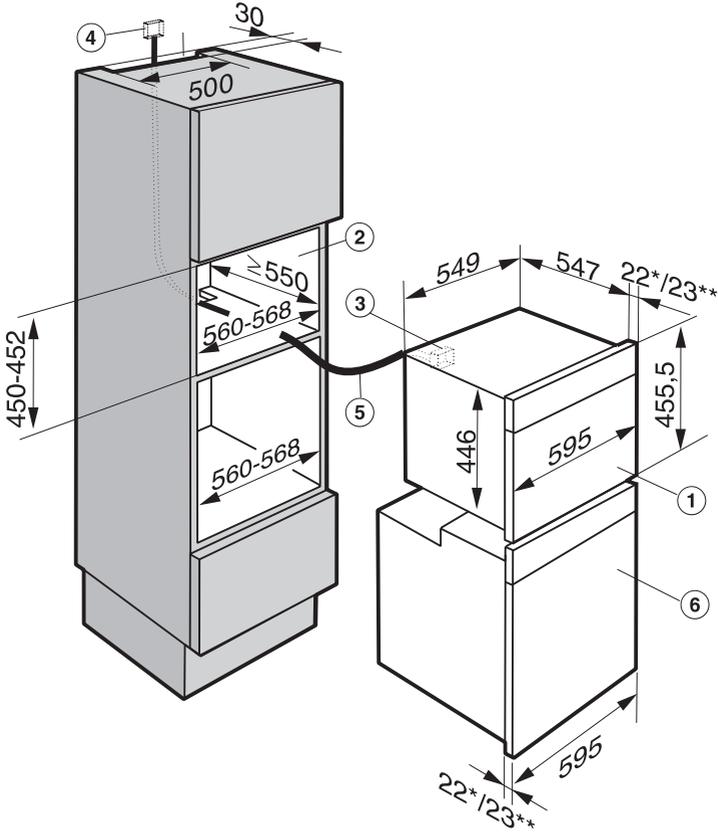


① Вырез в сплошной полке

② Вырез в днище шкафа

Встраивание в комбинации с духовым шкафом

Сзади ниши для встраивания не должно быть задней стенки шкафа.

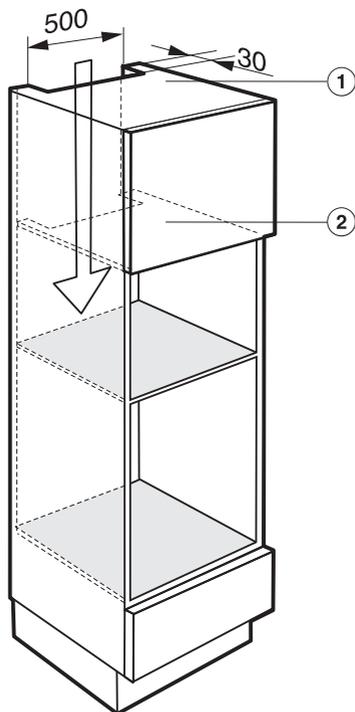


- ① Пароварка
- ② Ниша для встраивания
- ③ Сетевой кабель - подвод к пароварке
- ④ Рекомендуемая позиция для электроподключения
- ⑤ Сетевой кабель
- ⑥ Духовой шкаф

* Стекланный фронт / ** Металлический фронт

Размеры для встраивания

Вырезы для вентиляции пароварки

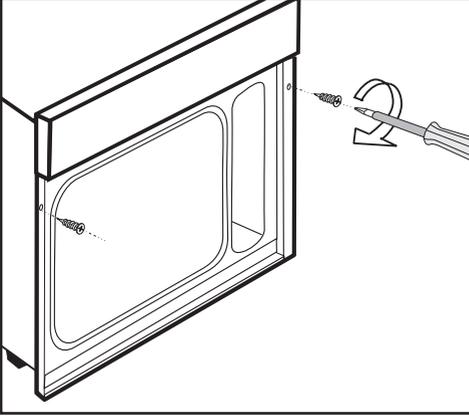


- ① Вырез с верхней стороны шкафа
- ② Вырез в сплошной полке над нишей для встраивания пароварки

Для выреза вентиляции духового шкафа учитывайте указания в инструкции по монтажу духового шкафа.

Установка пароварки

- Задвиньте пароварку в нишу и выровняйте ее. Обращайте внимание на то, чтобы сетевой кабель не был защемлен или поврежден.



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

Электроподключение

Рекомендуется подключать пароварку к электросети при помощи сетевой розетки. Это облегчит сервисное обслуживание. После встраивания пароварки должен быть обеспечен доступ к розетке.



Опасность получения травм!

Вследствие неправильно выполненных работ по монтажу, техобслуживанию или ремонту может возникнуть серьезная опасность для пользователя, за которую компания Miele не несет ответственности.

Miele также не отвечает за повреждения, возникшие вследствие неправильно выполненных монтажных и ремонтных работ или из-за отсутствия или обрыва защитного провода (например, в случае электрического удара).

Если вилка будет удалена с сетевого кабеля или кабель не оснащен вилкой, то пароварка должна подключаться к электросети квалифицированным электриком.

Если доступ к розетке не возможен или предусмотрено стационарное подключение, то в месте подключения должны быть предусмотрены устройства отключения от сети для каждого полюса. Это любые доступные выключатели с расстоянием между контактами не менее 3 мм. К ним относятся линейные выключатели, предохранители и защитные реле. Необходимые параметры подключения Вы можете найти на типовой табличке. Они должны совпадать с характеристиками электросети.

После монтажа необходимо обеспечить защиту от прикосновения к токопроводящим деталям!

Подключение

Переменный ток 230 В / 50 Гц

Необходимые параметры подключения Вы можете найти на типовой табличке. Они должны совпадать с характеристиками электросети.

Устройство защитного отключения

Для повышения безопасности рекомендуется включать в цепь питания пароварки устройство защитного отключения УЗО с током срабатывания 30 мА.

Отключение электропитания

 Риск получения травм в результате электрического удара! После отключения электропитания следует обеспечить защиту сети от повторного включения.

Для отключения электрической цепи пароварки от общей электросети можно установить следующие рас-пределительные устройства:

Предохранители с плавкими вставками

- Полностью выверните плавкие вставки из головок.

Автоматические резьбовые предохранители

- Нажмите контрольную (красную) кнопку так, чтобы выскочила средняя (черная) кнопка.

Встроенные автоматические предохранители

(линейный защитный автомат, тип В или С!)

- переставить рычаг с 1 (вкл.) на 0 (выкл.).

Устройство защитного отключения УЗО

(защита от перепадов напряжения в сети)

- Переключите главный выключатель с 1 (вкл.) на 0 (выкл.) или нажмите контрольную клавишу.

Замена сетевого кабеля

При изменении подключения к сети может использоваться только специальный кабель, тип H 05 VV-F (с ПВХ-изоляцией), который можно приобрести у производителя или в сервисной службе.

Дополнительно для Украины

Внимание! Это изделие сконструировано для подключения к сети переменного тока с защитным (третьим) проводом заземления (зануления), которое соответствует требованиям п.7.1 "Правил устройства электроустановок".

Для Вашей безопасности подключайте прибор только к электросети с защитным заземлением (занулением). Если Ваша розетка не имеет защитного заземления (зануления), обратитесь к квалифицированному специалисту.

Не переделывайте штепсельную вилку и не используйте переходные устройства.

ПОМНИТЕ! ПРИ ПОДКЛЮЧЕНИИ К СЕТИ БЕЗ ЗАЩИТНОГО ЗАЗЕМЛЕНИЯ (ЗАНУЛЕНИЯ) ВОЗМОЖНО ПОРАЖЕНИЕ ЭЛЕКТРИЧЕСКИМ ТОКОМ!

Сервисная служба, типовая табличка, гарантия

Сервисная служба

При возникновении неисправностей, которые Вы не можете устранить самостоятельно, обращайтесь, пожалуйста, в сервисную службу Miele по телефону:

- (495) 745 89 90 или
- 8 800 200 29 00.

Телефоны сервисных центров Miele Вы найдете в главе "Контактная информация".

Сервисной службе необходимо сообщить номер модели и заводской номер Вашего прибора.

Типовая табличка

Приклейте здесь прилагаемую типовую табличку. Проследите, чтобы указанная в ней модель прибора совпадала с данными на последней странице инструкции по эксплуатации.



Условия гарантии и гарантийный срок

Гарантийный срок составляет 2 года.

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

Нижеследующая информация актуальна только для Украины:

соответствует требованиям "Технического регламента ограничения использования некоторых небезопасных веществ в электрическом и электронном оборудовании (2002/95/EC)"

Постановление Кабинета Министров Украины от 03.12.2008 № 1057

Сервисная служба, типовая табличка, гарантия

Сертификат соответствия

RU C-DE.АЯ46.В.67034

с 18.12.2014 по 17.12.2019

Соответствует требованиям

Технического регламента

Таможенного союза

ТР ТС 004/2011 "О безопасности низковольтного оборудования";

ТР ТС 020/2011 "Электромагнитная совместимость технических средств"

Условия транспортировки и хранения

- При температуре от $-25\text{ }^{\circ}\text{C}$ до $+55\text{ }^{\circ}\text{C}$, а также кратковременно, не более 24 часов, до $+70\text{ }^{\circ}\text{C}$
- Относительная влажность воздуха максимум 85% (без образования конденсата)

Дата изготовления

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

Уважаемый покупатель!

Гарантийный срок на бытовую технику, ввезенную на территорию страны приобретения через официальных импортеров составляет 24 месяца, при условии использования изделия исключительно для личных, семейных, домашних и иных нужд, не связанных с осуществлением предпринимательской деятельности.

На аксессуары и запасные части, приобретаемые отдельно, не в составе основного товара, гарантийный срок не устанавливается.

Гарантийный срок исчисляется с даты передачи товара покупателю. Пожалуйста, во избежание недоразумений, сохраняйте документы, подтверждающие передачу товара (товарные накладные, товарные чеки и иные документы, подтверждающие передачу товара в соответствии с требованиями действующего законодательства) и предъявляйте их сервисным специалистам при обращении за гарантийным обслуживанием.

В течение гарантийного срока Вы можете реализовать свои права на безвозмездное устранение недостатков изделия и удовлетворение иных установленных законодательством требований потребителя в отношении качества изделия, при условии использования изделия по назначению и соблюдения требований по установке, подключению и эксплуатации изделия, изложенных в настоящей инструкции.

В случае выполнения подключения третьими лицами сохраняйте документы, свидетельствующие об оплате и выполнении услуг по установке и подключению.

Внимание! Каждое изделие имеет уникальный заводской номер. Заводской номер позволяет установить дату производства изделия и его комплектацию. Называйте заводской номер изделия при обращении в сервисную службу Miele, это позволит Вам получить более быстрый и качественный сервис.

В случае устранения сервисной службой Miele неполадок оборудования в период действия гарантийного срока посредством замены детали указанного оборудования, клиент обязан вернуть представителю сервисной службы демонтированную деталь по окончании ремонта (в момент устранения неполадки оборудования).

Сервисная служба Miele оставляет за собой право отказать в гарантийном обслуживании в случаях:

В случае устранения сервисной службой Miele неполадок оборудования в период действия гарантийного срока посредством замены детали указанного оборудования, клиент обязан вернуть представителю сервисной службы демонтированную деталь по окончании ремонта (в момент устранения неполадки оборудования).

Гарантийное обслуживание не производится в случаях:

- Обнаружения механических повреждений товара;
- Неправильного хранения и/или небрежной транспортировки;
- Обнаружения повреждений, вызванных недопустимыми климатическими условиями при транспортировке, хранении и эксплуатации;
- Обнаружения следов воздействия химических веществ и влаги;
- Несоблюдения правил установки и подключения;
- Несоблюдения требований инструкции по эксплуатации;
- Обнаружения повреждений товара в результате сильного загрязнения;
- Обнаружения повреждений в результате неправильного применения моющих средств и расходных материалов или использования не рекомендованных производителем средств по уходу;
- Обнаружения признаков разборки, ремонта и иных вмешательств лицами, не имеющими полномочий на оказание данных услуг;
- Включения в электрическую сеть с параметрами, не соответствующими ГОСТу, ДСТУ;
- Повреждений товара, вызванных животными или насекомыми;
- Противоправных действий третьих лиц;

Гарантия качества товара

- Действий непреодолимой силы (пожара, залива, стихийных бедствий и т.п.);
- Нарушения функционирования товара вследствие попадания во внутренние рабочие объемы посторонних предметов, животных, насекомых и жидкостей.

Гарантийное обслуживание не распространяется на:

- работы по регулировке, настройке, чистке и прочему уходу за изделием, оговоренные в настоящей Инструкции по эксплуатации;
- работы по замене расходных материалов (элементов питания, фильтров, лампочек освещения, мешков-пылесборников, и т.д.), оговоренные в настоящей Инструкции по эксплуатации.

Недостатками товара не являются:

- 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

Адрес филиала ООО Миле СНГ в г. Санкт-Петербурге
197046 Санкт-Петербург
Петроградская наб., 18 а

Украина

ООО "Миле"

ул. Жилианская 48, 50А, Киев, 01033 БЦ "Прайм"

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

(044) 496 03 00

Факс (044) 494 22 85

E-mail: info@miele.ua

Internet: www.miele.ua

Республика Казахстан

ТОО "Миле"

050059, г. Алматы Проспект Аль-Фараби, 13

Тел. (727) 311 11 41

Факс (727) 311 10 42

Горячая линия 8-800-080-53-33

E-mail: info@miele.kz

Internet: www.miele.kz

Другие страны СНГ

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

Внимание!

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

Контактные данные продавцов в странах СНГ можно получить в контактном центре

ООО Миле СНГ

Тел. + 7 (495) 745 89 90

Факс + 7 (495) 745 89 84

E-mail: info@miele.ru

Miele

Производитель:

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

Изготовлено на заводе:

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

Импортеры:

ООО Миле СНГ
Российская Федерация и страны СНГ
125284 Москва,
Ленинградский пр-т, д. 31а, стр. 1
Телефон: (495) 745 8990
8 800 200 2900
Телефакс: (495) 745 8984

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

ТОО Миле
Казахстан
050059, г. Алматы
Проспект Аль-Фараби, 13
Тел. (727) 311 11 41
8-800-080-53-33
Факс (727) 311 10 42



www.miele-shop.com

ООО "Миле"

ул. Жилинская 48, 50А
01033 Киев, Украина
Телефон: + 38 (044) 496 0300
Телефакс: + 38 (044) 494 2285

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



010

EAC

DGC 6300 / DGC 6400

ru-RU, UA, KZ

M.-Nr. 09 647 060 / 04