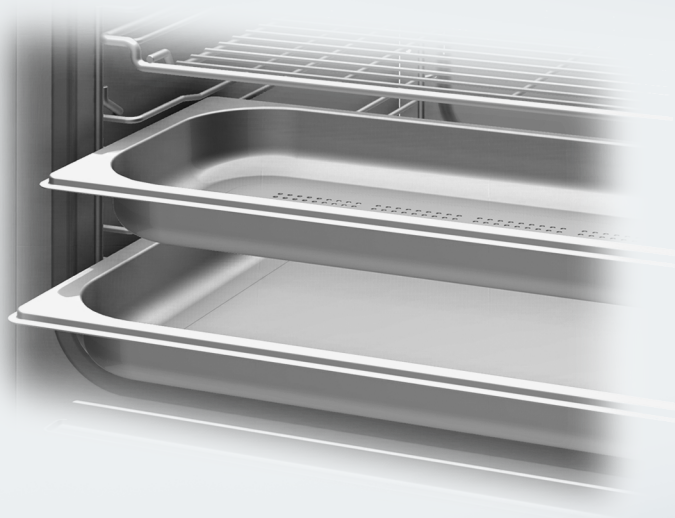


# Инструкция по эксплуатации, монтажу и гарантия качества Пароварка с СВЧ




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

# Содержание


---


<b>Указания по безопасности и предупреждения</b> .....	7
<b>Ваш вклад в охрану окружающей среды</b> .....	19
<b>Обзор</b> .....	20
Внешний вид пароварки .....	20
Принадлежности, входящие в комплект .....	21
<b>Элементы управления</b> .....	22
Сенсорные кнопки.....	23
Дисплей .....	25
Символы.....	26
<b>Описание функций</b> .....	27
Режим "Приготовление на пару" .....	27
Емкость для воды.....	27
Температура.....	27
Время приготовления.....	27
Шумы.....	27
Фаза нагрева.....	27
Фаза приготовления .....	27
Функция отвода пара .....	28
Режим СВЧ.....	28
Принцип действия .....	28
Выбор посуды для режима СВЧ .....	29
Поддон.....	33
Подсветка рабочей камеры.....	33
<b>Первый ввод в эксплуатацию</b> .....	34
Основные установки .....	34
Первая чистка пароварки.....	35
Установка жесткости воды .....	35
Настройка температуры кипения воды .....	36
<b>Главное меню и подменю</b> .....	37
<b>Эксплуатация: режим "Приготовление на пару"</b> .....	39
Простая эксплуатация .....	39
Прерывание работы прибора.....	41
Расширенная эксплуатация.....	42
Автоматическое включение и выключение процесса приготовления .....	43
Выполнение автоматического процесса приготовления .....	43
Изменить установки во время процесса приготовления .....	44
Прерывание процесса приготовления .....	45

<b>Эксплуатация: Режим СВЧ</b> .....	46
Простая эксплуатация .....	46
Расширенная эксплуатация.....	47
Автоматическое включение и выключение процесса приготовления .....	47
Выполнение автоматического процесса приготовления .....	48
Изменение установок во время процесса приготовления .....	48
Прерывание процесса приготовления .....	50
<b>Автоматические программы</b> .....	51
Обзор пищевых категорий.....	51
Использование автоматических программ.....	51
<b>Персональные программы</b> .....	53
Создание персональных программ .....	53
Запуск персональных программ.....	55
Изменение персональных программ .....	56
Изменение этапов приготовления.....	56
Изменение названия .....	57
Удаление персональных программ.....	57
<b>СВЧ: быстрый старт</b> .....	58
<b>Поп-корн</b> .....	59
<b>Таймер</b>  .....	60
Установка значений таймера.....	60
Изменение времени таймера .....	61
Удаление времени таймера .....	61
<b>Важно знать для приготовления на пару</b> .....	62
Особенности приготовления на пару .....	62
Посуда для приготовления .....	62
Контейнеры .....	62
Собственная посуда.....	62
Поддон.....	63
Уровень установки .....	63
Замороженные продукты .....	63
Температура.....	63
Время приготовления.....	64
Приготовление с использованием жидкостей.....	64
Собственные рецепты.....	64
<b>Приготовление на пару</b> .....	65
Овощи.....	65
Мясо .....	68

# Содержание

---

Колбасные изделия .....	70
Рыба.....	70
Ракообразные.....	73
Моллюски.....	74
Рис .....	75
Макароны / изделия из теста .....	76
Клецки .....	77
Крупа .....	78
Бобовые, сухие.....	79
Куриные яйца.....	81
Фрукты.....	82
Приготовление блюд меню .....	83
<b>Sous-vide</b> .....	85
Повторный разогрев .....	91
<b>Специальные программы</b> .....	93
Разогрев с помощью пара.....	93
Размораживание с помощью пара .....	94
Консервирование .....	97
Получение сока.....	100
Приготовление йогурта .....	101
Подъем дрожжевого теста .....	102
Расплавление желатина.....	103
Расплавление шоколада .....	103
Снятие кожицы с продукта.....	104
Консервирование яблок .....	104
Бланширование .....	105
Тушение лука.....	105
Растапливание шпика .....	106
Стерилизация посуды .....	106
Нагревание влажных полотенец .....	107
Расплавление меда .....	107
Приготовление яичной заправки для супа.....	107
Размораживание и разогрев в комбинированном режиме.....	108
<b>Размораживание и разогрев с использованием СВЧ</b> .....	109
Таблицы для размораживания и разогрева.....	112
<b>Установки</b> .....	116
Вызов меню "Установки" .....	116
Изменение и сохранение установок.....	116
Обзор установок.....	117
Язык  .....	119

Текущее время .....	119
Индикация .....	119
Формат времени .....	119
Установка .....	119
Дата .....	119
Освещение .....	120
Яркость дисплея.....	120
Рекомендации по звук. сигналам.....	120
Мелодии .....	120
Соло-звук .....	120
Звук нажатия кнопок .....	121
Единицы.....	121
Вес .....	121
Температура.....	121
СВЧ: быстрый старт .....	121
Поп-корн .....	121
Поддержание тепла.....	122
Приготовление на пару .....	122
Режим СВЧ.....	122
Функция отвода пара .....	123
Рекомендуемые температуры .....	123
Рекомендуемые мощности .....	124
Безопасность .....	124
Блокировка запуска  .....	124
Блокировка кнопок .....	125
Жесткость воды .....	125
Торговля .....	126
Демонстрационный режим.....	126
Заводские настройки .....	126
<b>Данные для организаций, проводящих испытания и тесты.....</b>	<b>127</b>
<b>Чистка и уход.....</b>	<b>129</b>
Указания по чистке и уходу .....	129
Фронтальная поверхность пароварки .....	130
Рабочая камера .....	131
Емкость для воды .....	131
Принадлежности .....	131
Боковые направляющие .....	132
Уход.....	132
Смачивание.....	132
Удаление накипи .....	133
<b>Что делать, если .....</b>	<b>135</b>

# Содержание

---

<b>Дополнительно приобретаемые принадлежности</b> .....	139
Контейнеры .....	139
Средства для чистки и ухода.....	140
Прочее .....	140
<b>Указания по безопасности при встраивании прибора</b> .....	141
<b>Детальные размеры фронтальной поверхности пароварки</b> .....	142
<b>Размеры для встраивания</b> .....	143
Встраивание в высокий шкаф.....	143
Встраивание в шкаф под столешницей.....	144
<b>Встраивание</b> .....	145
<b>Электроподключение</b> .....	146
<b>Сервисная служба</b> .....	149
Сервисная служба.....	149
Типовая табличка.....	149
Гарантия .....	149
Сертификат соответствия .....	150
Условия транспортировки и хранения.....	150
Дата изготовления.....	150
<b>Гарантия качества товара</b> .....	151
<b>Контактная информация о Miele</b> .....	153

## Указания по безопасности и предупреждения

Далее в инструкции пароварка с режимом СВЧ 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 обезопасите 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.
- ▶ Опасность пожара! Если Вы сушите в режиме СВЧ воспламеняемые материалы, то содержащаяся в них влага испаряется. В результате они могут высохнуть и самовоспламениться. Никогда не используйте пароварку для хранения и сушки воспламеняемых материалов.
- ▶ Лица, которые в силу своих физических способностей или из-за отсутствия опыта и соответствующих знаний не способны уверенно управлять пароваркой, должны находиться при ее использовании под присмотром. Такие лица могут управлять прибором без надзора лишь в том случае, если они получили все необходимые для этого разъяснения. Они также должны понимать и осознавать возможную опасность, связанную с неправильной эксплуатацией прибора.
- ▶ Эта пароварка оснащена ввиду особых требований (например, в отношении температуры, влажности, стойкости к химическим реагентам, износоустойчивости и вибрации) специальным осветительным элементом (лампой). Этот осветительный элемент должен использоваться только для предусмотренного применения. Он не подходит для освещения помещений. Замена лампы должна выполняться только авторизованной компанией Miele специалистом или представителем сервисной службы Miele.



### 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 из-за горячего пара! Кожа детей чувствительнее реагирует на высокие температуры, чем кожа взрослых. 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.
- ▶ 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.

# Указания по безопасности и предупреждения

---

## 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.
- ▶ Опасность получения дозы облучения из-за СВЧ:  
Работы по техобслуживанию и ремонту, которые требуют снятия облицовочных панелей, должны проводиться только специалистами.
- ▶ Повреждения пароварки могут быть опасны для Вас. Проверьте, нет ли на приборе видимых повреждений. Никогда не пользуйтесь поврежденным прибором.
- ▶ Проверьте наличие возможного повреждения дверцы и дверного уплотнения. Если повреждение имеется, то до выполнения ремонта техником сервисной службы не используйте режимы с СВЧ.
- ▶ У неисправного прибора в его включенном состоянии излучение СВЧ может проникать наружу, что опасно для пользователя. Не пользуйтесь пароваркой, если
  - дверца перекошена,
  - имеются вмятины у фронта рабочей камеры или он погнут,
  - шарниры дверцы ослаблены,
  - имеются заметные отверстия или трещины в корпусе, на дверце или на стенках рабочей камеры,
  - между панелями дверцы имеется влага.
- ▶ Надежная и безопасная работа пароварки гарантирована лишь в том случае, если она подключена к централизованной электросети.

## Указания по безопасности и предупреждения

---

- ▶ Электробезопасность пароварки гарантирована только в том случае, если она подключена к системе защитного заземления, выполненной в соответствии с предписаниями. Очень важно проверить соблюдение этого основополагающего условия обеспечения электробезопасности. В случае сомнения поручите специалисту-электрику проверить домашнюю электропроводку.
- ▶ Данные подключения (частота и напряжение) на типовой табличке пароварки должны обязательно соответствовать параметрам электросети во избежание повреждений прибора. Перед подключением пароварки сравните эти данные. В случае сомнений проконсультируйтесь со специалистом по 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 встроенном виде, чтобы гарантировать ее надежную и безопасную работу.
- ▶ Не разрешается эксплуатация данного прибора на нестандартных объектах (напр., судах).
- ▶ Прикосание 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.

## Указания по безопасности и предупреждения

---

- ▶ Если вилка будет удалена с сетевого кабеля или кабель не оснащен вилкой, то пароварка должна подключаться к электросети квалифицированным электриком.
- ▶ При повреждении сетевого кабеля его замена должна выполняться специалистом по электромонтажу. Необходимо использовать специальный кабель, тип H 05 VV-F (с ПВХ-изоляцией). См. главу "Электроподключение".
- ▶ 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.
- ▶ Опасность получения ожогов! По окончании приготовления в парогенераторе находится горячая вода. Она будет откачана обратно в емкость для воды. Вынимая и размещая емкость для воды, следите, чтобы она не опрокинулась.
- ▶ 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.
- ▶ Неустойчивая к воздействию температур и пара пластиковая посуда плавится при нагреве и может повредить прибор.  
Для приготовления на пару используйте только устойчивую к нагреву (до 100°C) и воздействию пара посуду. Учитывайте указания производителя посуды.
- ▶ 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 вставайте и не садитесь на открытую дверцу прибора, а также не кладите на нее тяжелые предметы. Следите, чтобы никакие посторонние предметы не защемились между дверцей и рабочей камерой. Это может привести к повреждению пароварки.

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

### Режим СВЧ

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

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

▶ Всегда накрывайте пищу при приготовлении в режиме СВЧ .

▶ Важно, чтобы температура в пище распределялась равномерно и была достаточно высокой.

Перемешивайте пищу или переворачивайте продукты, чтобы они нагревались равномерно, а также обращайте внимание на указанное время выравнивания при разогреве, размораживании, приготовлении.


Время выравнивания - это время покоя, в течение которого выравнивается температура в пище.

## Указания по безопасности и предупреждения

---

▶ При нагревании блюд тепло возникает внутри них, при этом температура посуды остается более низкой. Посуда нагревается только от блюда.

После извлечения блюда из рабочей камеры проверьте, имеет ли оно требуемую температуру. При этом не ориентируйтесь на температуру посуды! **Особенно внимательно следите за температурой при подогревании детского питания!** После подогрева хорошо перемешайте или встряхните детское питание, после чего попробуйте его сами, чтобы ребенок не обжегся.

▶ Режим СВЧ  не подходит для чистки и дезинфекции предметов первой необходимости. К тому же возникают высокие температуры и существует опасность обжечься при вынимании этих предметов.



▶ В закрытых емкостях или бутылках при нагреве возникает давление, что может привести к взрыву. Никогда не разогревайте пищу или жидкости в закрытых контейнерах или бутылках. Открывайте контейнеры, а у детских бутылочек предварительно снимайте колпачок и соску.

▶ При варке, особенно при дополнительном нагреве жидкостей в режиме СВЧ возможно, что хотя температура кипения и достигается, однако типичные пузырьки при кипении еще не поднимаются. Жидкость кипит неравномерно. Эта так называемая задержка кипения может привести при вынимании емкости или при сотрясении к неожиданному началу образования пузырьков или к неожиданному резкому выкипанию. Образование пузырьков пара может быть таким сильным, что дверца может самопроизвольно открыться.

Перемешивайте жидкость перед разогревом/кипячением. После разогрева подождите минимум 20 секунд, прежде чем вынуть емкость из рабочей камеры. Также Вы можете на время разогрева поставить в емкость стеклянный стержень или подобный предмет, если имеется.

## Указания по безопасности и предупреждения

---

- ▶ Если Вы нагреваете яйца без скорлупы, то яичный желток после приготовления может сильно разбрызгаться. Поэтому необходимо предварительно проткнуть кожицу желтка несколько раз.
- ▶ Если Вы нагреете яйца в скорлупе, то они лопнут даже после вынимания из рабочей камеры. Варите яйца в скорлупе только в режиме "Приготовление на пару"  или соответствующей автоматической программе. Не разогревайте сваренные вкрутую яйца в режиме СВЧ.
- ▶ Если Вы будете нагревать продукты с прочной кожицей или кожурой, например, помидоры, колбаски, картофель в мундире, баклажаны, то они могут лопнуть. Предварительно проткните такие продукты несколько раз или сделайте на них насечки, чтобы мог испаряться образующийся пар.
- ▶ Подушечки, наполненные зерном, вишневыми косточками или гелем, или подобные предметы могут вспыхнуть, даже если после нагрева они будут вынуты из прибора. Не разогревайте такие предметы в режиме СВЧ .
- ▶ Если продукты питания в рабочей камере начинают выделять дым, оставьте дверцу 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.
- ▶ Посуда с полыми элементами ручек и крышек не подходит для режима СВЧ. В полость может попасть влага, поэтому возникнет сильное давление, что приведет к взрывному разрушению полостей (исключение: из полостей удален воздух). Не используйте такую посуду для приготовления.




## Указания по безопасности и предупреждения

---




▶ **Опасность пожара!** Пластиковая посуда, непригодная для режима СВЧ, может разрушиться и повредить прибор. Не используйте металлические емкости, алюминиевую фольгу, столовые приборы, посуду с металлическим покрытием, хрусталь с содержанием свинца, чашечки с рифлеными краями, нетермостойкую пластиковую посуду, деревянную посуду, металлические клипсы, пластиковые и бумажные клипсы с проволокой внутри, пластиковые стаканчики с остатками алюминиевых крышек (см. главу "Выбор посуды для режима СВЧ").

▶ **Опасность возгорания!** Одноразовые емкости из пластмассы должны обладать качествами, описанными в главе "Выбор посуды для режима СВЧ - Пластмасса".

Не оставляйте работающую пароварку без присмотра при разогревании или приготовлении в режиме СВЧ  продуктов питания в одноразовой посуде из пластмассы, бумаги или других воспламеняющихся материалов.

▶ Теплоизолирующая упаковка имеет тонкий слой алюминиевой фольги. Эта фольга отражает СВЧ-излучение, которое может нагреть слой бумаги настолько, что она загорится.

Не подогревайте в пароварке блюда в теплоизолирующей упаковке, например, в пакетиках для кур-гриль.

▶ В режиме СВЧ  пароварка может выйти из строя при полном отсутствии продуктов в рабочей камере или при ошибочной загрузке. Поэтому не используйте режим СВЧ  для предварительного нагрева посуды или сушки зелени и никогда не запускайте режим СВЧ  с пустой рабочей камерой.

## Указания по безопасности и предупреждения

---

### 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.
- ▶ Боковые направляющие устанавливаются в пластмассовых гнездах. Проверьте гнезда на наличие повреждений. До замены поврежденных гнезд не пользуйтесь никакими режимами с использованием СВЧ.
- ▶ Для предотвращения коррозии сразу тщательно удаляйте пищу или жидкости с содержанием поваренной соли при их попадании на стальные стенки рабочей камеры.

### Принадлежности

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

## Утилизация транспортной упаковки

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

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

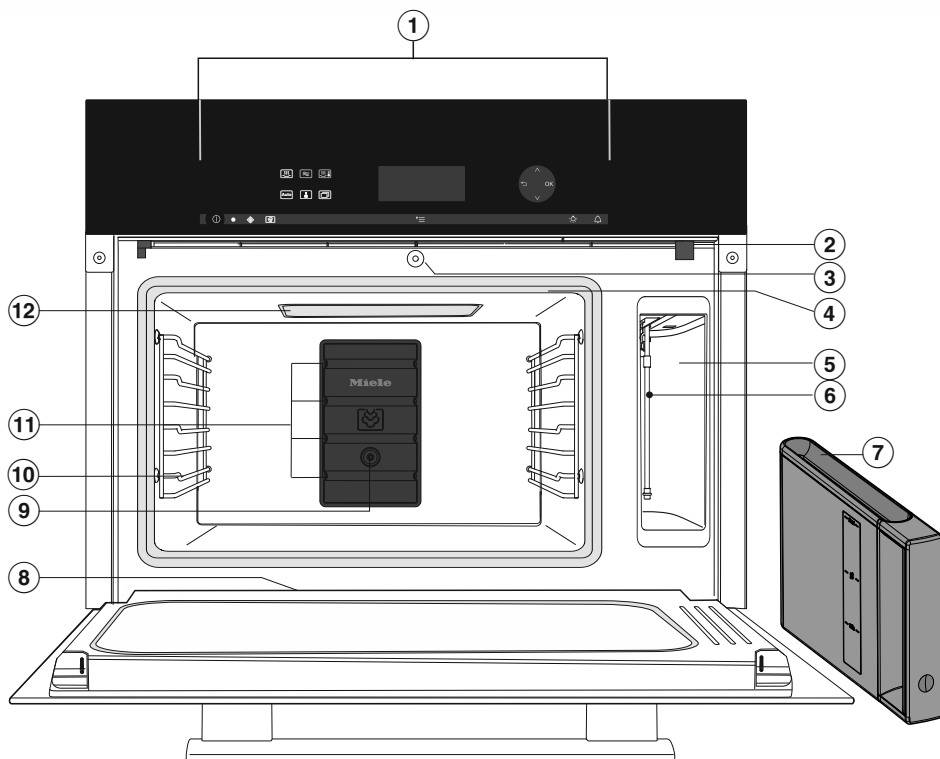
## Утилизация прибора

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



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

## Внешний вид пароварки



- ① Элементы управления
- ② Область выхода влажного воздуха
- ③ Устройство автоматического открывания дверцы для отвода пара
- ④ Уплотнение дверцы
- ⑤ Отсек для емкости с водой
- ⑥ Всасывающая трубка
- ⑦ Емкость для воды со съемным устройством защиты от перелива
- ⑧ Водосборный желоб в рабочей камере
- ⑨ Температурный датчик
- ⑩ Боковые направляющие
- ⑪ Отверстие подачи пара
- ⑫ Подсветка рабочей камеры

## Принадлежности, входящие в комплект

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

Входящие в комплект контейнеры и решетка не подходят для использования в режиме СВЧ!


### DMGS 1/1-30L



1 поддон из стекла

Поддон используется в режиме приготовления на пару для сбора каплюющей жидкости (конденсата).

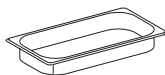
375 x 394 x 30 мм (ШхГхВ)

**Всегда** используйте поддон в качестве подставки для процессов приготовления в режиме СВЧ .

Поддон рассчитан на нагрузку максимум 8 кг.

Не ставьте горячий поддон на холодную поверхность, например, непосредственно на столешницу из гранита или кафеля. Его можно повредить. Для установки горячего поддона всегда используйте подходящую подставку.

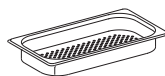
### DGG 1/2-40L



1 неперфорированный контейнер

Вместимость 2,2 л /  
полезный объем 1,6 л  
375 x 197 x 40 мм (ШхГхВ)

### DGGL 1/2-40L



2 перфорированных контейнера

Вместимость 2,2 л /  
полезный объем 1,6 л  
375 x 197 x 40 мм (ШхГхВ)

### DMSR 1/1L



1 решетка для установки собственной посуды

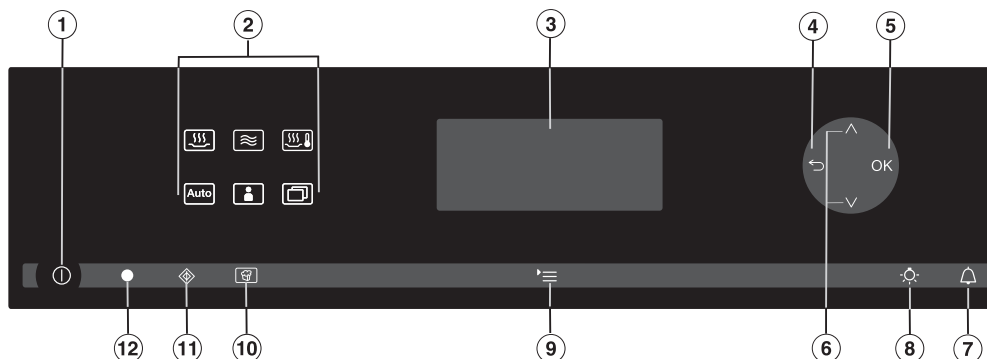
### Таблетки для удаления накипи

Для очистки пароварки от накипи

### Книга рецептов Miele "Приготовление на пару"

Лучшие рецепты от экспериментальной кухни Miele

# Элементы управления














- ① Кнопка Вкл/Выкл  $\text{\textcircled{1}}$  ("утоплена")  
Включение и выключение
- ② Сенсорные кнопки  
Выбор режимов работы
- ③ Дисплей  
Индикация текущего времени и информации по управлению
- ④ Сенсорная кнопка  $\leftarrow$   
Пошаговое возвращение назад
- ⑤ Сенсорная кнопка OK  
Для вызова функций и сохранения установок
- ⑥ Сенсорные кнопки  $\wedge \vee$   
Для пролистывания списков для выбора и изменения значений
- ⑦ Сенсорная кнопка  $\triangle$   
Установка таймера (кратковременного процесса)
- ⑧ Сенсорная кнопка  $\text{\textcircled{12}}$   
Включение и выключение подсветки рабочей камеры
- ⑨ Сенсорная кнопка  $\text{\textcircled{3}}$   
Вызов установок
- ⑩ Сенсорная кнопка  $\text{\textcircled{10}}$   
Запуск функции "Попкорн"
- ⑪ Сенсорная кнопка  $\text{\textcircled{11}}$   
Запуск функции "СВЧ: быстрый старт"
- ⑫ Оптический интерфейс  
(только для сервисной службы Miele)

## Сенсорные кнопки

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

### Режимы работы

-  Приготовление на пару
-  Режим СВЧ
-  Разогрев
-  Автоматические программы
-  Персональные программы
-  Другие программы

Сенсорная кнопка	Функция	Указания
	Для пошагового возвращения назад	
 	Для пролистывания списков для выбора и для изменения значений.	С помощью кнопок со стрелкой 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. Выделенные светлым фоном значения Вы можете увеличить или уменьшить с помощью кнопок со стрелкой.
OK	Для вызова функций и сохранения установок	Если функции на дисплее выделены светлым фоном, то Вы можете их вызвать касанием кнопки OK. Затем Вы можете изменять выбранную функцию. Касанием кнопки OK Вы запоминаете изменения. Когда на дисплее появится информационное окно, подтвердите его кнопкой OK.
	Для установки таймера	Если отображается текущее время, то Вы можете в любой момент настроить таймер (например, для варки яиц - см. главу "Таймер  "). Если дисплей темный, то Вы должны сначала включить пароварку, прежде чем эта сенсорная кнопка начнет реагировать.

## Элементы управления

Сенсорная кнопка	Функция	Указания
☉	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 кнопка ☉ начнет реагировать.</p> <p>В зависимости от выбранной установки подсветка рабочей камеры выключится через 15 секунд с начала выполнения процесса приготовления или останется включенной.</p>
☰	Для вызова установок	<p>Если пароварка включена, то при касании ☰ появляется список для выбора установок.</p> <p>Если дисплей темный, то Вы должны сначала включить пароварку, прежде чем кнопка ☰ начнет реагировать.</p> <p>В процессе приготовления касанием этой кнопки Вы можете, например, изменять температуру или устанавливать время приготовления.</p>
☞	Поп-корн	<p>Режим СВЧ запускается на мощности 850 Вт и длительности приготовления 2:45 минуты (см. главу "Поп-корн").</p> <p>Эту функцию можно использовать только в том случае, если не выполняется никакой другой процесс приготовления.</p>
◆	СВЧ: быстрый старт	<p>Режим СВЧ запускается на максимальной мощности 1000 Вт и длительности приготовления 1 минута (см. главу "СВЧ: быстрый старт"). Многократным касанием этой сенсорной кнопки Вы можете пошагово увеличить время приготовления.</p> <p>Эту функцию можно использовать только в том случае, если не выполняется никакой другой процесс приготовления.</p>



### Дисплей

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

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

После включения пароварки кнопкой Вкл/Выкл ① на дисплее появляется сообщение Выбрать режим приготовления.

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








Если выбран режим работы (кроме Автоматические программы (Auto)) и настройки процесса приготовления введены, при касании кнопки '≡ появляется список установок процесса приготовления.

- Выберите в списке пункт меню, пролистав с помощью кнопок со стрелкой ^ и v 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. Прокручивайте 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. Прокручивайте 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).

## Режим "Приготовление на пару"

### Емкость для воды

Максимальная вместимость составляет 1,5 л, минимальная - 0,5 л. На емкость 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.

По окончании процесса приготовления остаток горячей воды откачивается из парогенератора обратно в емкость. Выливайте воду из емкости после использования пароварки.

Вынимание емкости для воды осуществляется по принципу Push/Pull: для вынимания слегка нажмите на емкость.

### Температура

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

### Время приготовления

Вы можете установить время приготовления от 1 минуты (00:01) до 10 часов (10:00). Если оно будет превышать 59 минут, то значение должно быть задано в часах и минутах. Пример: время 80 минут = 1:20.

### Шумы

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

Во время работы пароварки слышен шум работающего вентилятора.

### Фаза нагрева

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

При приготовлении на пару длительность фазы нагрева зависит от количества продуктов и их температуры. В целом фаза нагрева занимает ок. 5 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.

# Описание функций

---

## Функция отвода пара

Если приготовление происходит при температуре более прим. 80 °С, то незадолго до окончания приготовления дверца пароварки автоматически приоткрывается, чтобы из рабочей камеры мог улетучиться пар. На дисплее появляется **Отвод пара**. Затем дверца снова автоматически закрывается.

Функция отвода пара может быть выключена (см. главу "Установки – Отвод пара"). Если отключить функцию отвода пара, то при открывании дверцы из рабочей камеры будет выходить много пара.

## Режим СВЧ

### Принцип действия

В пароварке имеется магнетрон. Он преобразует электрический ток в электромагнитные волны, т.е. микроволны. Эти микроволны равномерно распределяются в рабочей камере, а также отражаются от металлических стенок камеры. Таким образом микроволны попадают в продукт со всех сторон.

Чтобы микроволны проникли в продукт, используемая посуда должна пропускать микроволны. Микроволны хорошо проходят сквозь фарфор, стекло, картон, пластмассу, но не через металл. Поэтому не допускается использование посуды из металла или с его содержанием, например, с металлосодержащим декоративным покрытием. Металл не только отражает микроволны, но и приводит к образованию искр. Микроволны не могут поглощаться металлом.

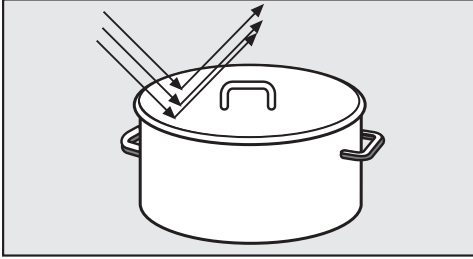
Через посуду из подходящего материала микроволны свободно попадают в продукты питания. В молекулах, из которых состоят продукты питания, прежде всего в молекулах воды, под воздействием микроволн возникают сильные колебания, примерно 2,5 миллиарда раз в секунду. При этих колебаниях выделяется тепловая энергия. В первую очередь она затрагивает верхние слои продукта и далее проникает в его середину. Чем больше воды в продукте питания, тем быстрее он нагревается или готовится. Тепло возникает прямо в самом готовящемся блюде.

### Преимущества

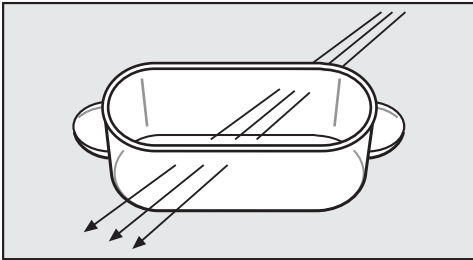
В режиме СВЧ блюда можно готовить, как правило, без жидкости, с небольшим ее количеством или добавлением жира.

Излучение СВЧ прекращается при прерывании процесса или открывании дверцы прибора. Во время работы прибора закрытая, исправная дверца обеспечивает необходимую защиту от излучения СВЧ.

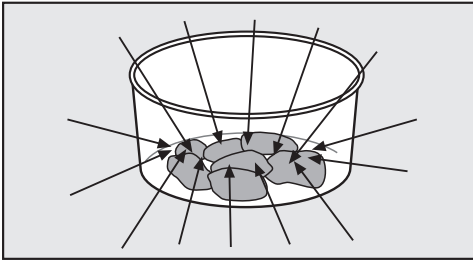
## Выбор посуды для режима СВЧ



Микроволны отражаются от металла.



Микроволны проникают через стекло, фарфор, пластик и картон.



Микроволны поглощаются продуктами питания.



Опасность возгорания!

Посуда, не предназначенная для микроволновых печей, может потрескаться и повредить пароварку.

Материал и форма используемой посуды влияют на время нагрева и приготовления.

Хорошо зарекомендовала себя плоская посуда круглой и овальной формы. Равномерность нагрева блюд в таких формах лучше, чем при использовании посуды с углами.

## Подходящая для режима СВЧ посуда

### Стекло

Огнеупорное стекло или стеклокерамика очень хорошо подходят для микроволнового режима.

Исключение: хрусталь чаще всего содержит свинец и может потрескаться. Поэтому не используйте хрустальную посуду.

### Фарфор


Фарфоровая посуда хорошо подходит для микроволнового режима.

Исключения: не используйте фарфоровую посуду с декоративным металлическим покрытием (например, с позолоченной каймой, синей кобальтовой краской), или с полыми ручками.


### Фаянс

В расписном фаянсе узор должен находиться под слоем глазури.

## Описание функций

 **Опасность получения ожогов!**  
Фаянс может сильно нагреваться.  
Надевайте защитные перчатки.

### Пластмасса

Вы можете использовать пластиковую посуду и одноразовую посуду из пластмассы в режиме СВЧ , если она подходит для микроволновых печей. Ради охраны окружающей среды старайтесь не пользоваться одноразовой посудой.

Не оставляйте пароварку без присмотра при разогреве или приготовлении пищи в одноразовой посуде из пластмассы, картона или других воспламеняемых материалов.

Пластмассовая посуда должна быть термостойкой и выдерживать температуры не менее 110 °С. В противном случае она деформируется, а пластмасса может расплавиться и соединиться с пищей.

При приготовлении блюд с использованием масла или блюд, содержащих много жира, не пользуйтесь пластмассовой посудой, а берите стеклянную или фарфоровую посуду.

– Пластиковая посуда для СВЧ-режима

В продаже имеется специальная пластиковая посуда для СВЧ.

– Пластмассовая посуда из стиропора

Посуду из пенопласта, например, стиропора, можно использовать для кратковременного разогревания пищи.

– Пластиковые пакетики для варки

Пластиковые пакетики для варки можно использовать для разогрева и приготовления, если предварительно проделать в них отверстия, через которые будет выходить пар.

Этим Вы предотвратите разрыв пакетика из-за подъема давления.

Кроме того, существуют специальные пакетики для приготовления на пару, которые не нужно протыкать. Обращайте внимание на указания на упаковке.

– Рукава и пакеты для жарки

При использовании рукавов и пакетов для жарки обращайте внимание на указания по применению от производителя.

 **Опасность возгорания!**

Не пользуйтесь металлическими клипсами, а также клипсами из пластмассы или бумаги с металлической проволокой внутри.

– Пластмассовая посуда из меламина

Пластмассовая посуда из меламина не пригодна для режима СВЧ. Она поглощает энергию и сильно нагревается. Поэтому при покупке пластмассовой посуды спрашивайте, из какого материала она сделана.

## Не подходящая для режима СВЧ посуда

⚠ Посуда с полыми элементами ручек и крышек не подходит для режима СВЧ. В полость может попасть влага, поэтому возникнет сильное давление, что приведет к взрывному разрушению полостей (исключение: из полостей удален воздух). Не используйте такую посуду для приготовления.

## Металл

Металл отражает микроволны и этим препятствует процессу приготовления.

Не используйте в режиме СВЧ ☞ контейнеры из комплекта поставки, металлические емкости, алюминиевую фольгу, столовые приборы, посуду с металлическим покрытием (декоративным покрытием, например, золотой каймой, кобальтовой краской).

Готовое блюдо в алюминиевом лотке переложите в посуду для микроволновых печей. В целом в этом случае тепло распределяется в блюде более равномерно.

Остатки алюминиевых крышек (например, от сметаны) могут привести к искрению. Не используйте пластмассовые стаканы с полностью удаленными алюминиевыми крышками.

⚠ Никогда не используйте решетку и контейнеры из комплекта поставки для приготовления пищи с использованием режима СВЧ!

## Посудная глазурь, краски

Некоторые виды посудной глазури и краски содержат металлические субстанции. Поэтому такая посуда не подходит.

## Дерево

Вода в дереве во время процесса приготовления испаряется. При этом дерево высыхает, и в нем появляются трещины. Поэтому деревянная посуда не подходит.

## Размещение посуды

- Размещайте поддон на нижнем уровне.
- Всегда ставьте посуду с приготавливаемой пищей в центр поддона.

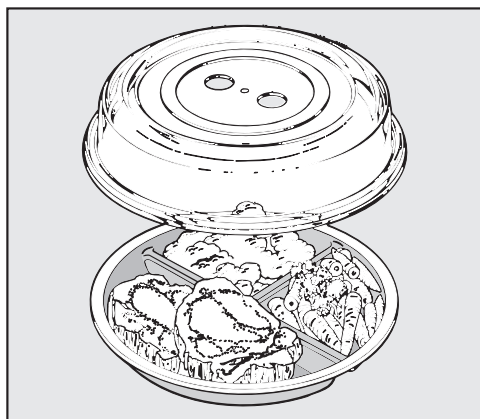
Если Вы поставите посуду прямо на дно рабочей камеры, нагрев будет недостаточным и неравномерным, так как СВЧ-излучение не сможет поступать к продукту снизу.


## Описание функций

### Крышка

Преимущества использования крышки:

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




- Поэтому при использовании режима СВЧ  накрывайте блюда крышкой, пригодной для микроволновых печей, из стекла или пластмассы.

Такие крышки имеются в продаже.

В качестве альтернативы Вы можете использовать специальную прозрачную пленку для микроволновых печей (обычная бытовая прозрачная пленка может деформироваться при нагреве и соединиться с пищей).

Крышка не должна закрывать емкость герметично. При небольшом диаметре емкости возможно, что пар не будет улетучиваться через боковые отверстия крышки. Крышка нагреется слишком сильно и может расплавиться.

 В закрытых емкостях или бутылках при нагреве возникает давление, что может привести к взрыву. Никогда не разогревайте пищу или жидкости в закрытых контейнерах или бутылках. Предварительно открывайте контейнер и снимайте колпачок и соску у детских бутылочек.



### Поддон

Приготовление с использованием пара:

Если Вы готовите в перфорированных контейнерах, всегда устанавливайте поддон на самом нижнем уровне.

Капающая жидкость будет собираться в поддоне, и Вы сможете ее легко удалить.

Конденсат не может испариться достаточным образом, если поддон для сбора конденсата находится на дне рабочей камеры. Размещайте поддон на нижнем уровне.

Режимы/функции с СВЧ:


Всегда используйте поддон в качестве подставки на нижнем уровне приготовления.

### 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.

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

# Первый 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.

- Прокрутите 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".
- Удалите защитную плёнку 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 из пароварки.
- Снимите устройство защиты от перелива.
- Ополосните ёмкость вручную.

### 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").


# Первый ввод в эксплуатацию

## 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 холодную водопроводную воду** (до 20 °C), 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 приготовления 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").

## Главное меню и подменю

Режим работы / Меню	Рекомендуемая температура/мощность	Диапазон температур / диапазон мощности СВЧ
Приготовление на пару  Для приготовления всех видов продуктов, консервирования, получения сока, специальных программ и приготовления блюд меню	100 °C	40–100 °C
Режим СВЧ  для быстрого размораживания, разогрева и приготовления блюд.	1000 Вт	80 Вт, 150 Вт, 300 Вт, 450 Вт, 600 Вт, 850 Вт, 1000 Вт
Разогрев  Для щадящего разогрева готовых продуктов – Приготовление на пару – Режим СВЧ	100 °C 450 Вт	80–100 °C 450 Вт, 600 Вт, 850 Вт, 1000 Вт
Автоматические программы  Вызывается список имеющихся автоматических программ.		
Персональные программы  Создание и сохранение процессов приготовления		
Другие программы 		
Sous-vide Для приготовления продуктов в пакетах для вакуумирования	65 °C	45–90 °C
Размораживание Для щадящего размораживания замороженных продуктов – Приготовление на пару – Режим СВЧ	60 °C 150 Вт	50–60 °C 80 Вт, 150 Вт
Бланширование	–	–
Консервирование	90 °C	80–100 °C
Стерилизация посуды	–	–
Подъем дрожж. теста	–	–
Приготовление овощей	100 °C	90–100 °C

## Главное меню и подменю

Режим работы / Меню	Рекомендуемая температура/мощность	Диапазон температур / диапазон мощности СВЧ
Другие программы 		
Приготовление рыбы	85 °С	75–100 °С
Приготовление мяса	100 °С	90–100 °С
Установки  Изменение заводских установок	–	–
Чистка и уход		
– Удаление накипи	–	–
– Замачивание	–	–


# Эксплуатация: режим "Приготовление на пару"

## Простая эксплуатация

- Включите пароварку с помощью ①.

На дисплее высвечивается Выбрать режим приготовления.

Используйте **только холодную водопроводную воду** (до 20 °C), 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 парогенератор, подсветка и вентилятор.

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

## Эксплуатация: режим "Приготовление на пару"


Если приготовление происходило с температурой выше прим. 80 °С, то незадолго до конца приготовления на дисплее появляется сообщение Отвод пара, и дверца автоматически приоткрывается с небольшим зазором.

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

### После завершения приготовления

- на дисплее высвечивается Процесс окончен,
- вентилятор остается включенным,
- раздается звуковой сигнал или звучит мелодия (см. главу "Установки – Рекомендации по звук. сигналам").


У Вас есть возможность сохранить свои установки в качестве персональной программы (см. главу "Персональные программы") или увеличить длительность процесса приготовления с помощью  $\text{≡}$ .

 **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 Dampfreduktion, прежде чем открыть дверцу и достать продукты.
- Выключите пароварку с помощью ①.

### После использования прибора

- Выньте поддон для конденсата и вылейте воду.

 **Опасность получения ожогов!**  
Остающаяся в ёмкости вода имеет высокую температуру. Вынимая и ставя емкость для воды, следите, чтобы она не опрокинулась.

- Выньте емкость для воды.
- Снимите устройство защиты от перелива и вылейте воду из емкости.
- Почистите и вытрите насухо всю пароварку, как описано в главе "Чистка и уход".
- Закройте дверцу прибора только после того, как рабочая камера полностью высохнет.



# Эксплуатация: режим "Приготовление на пару"

## 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.

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 пищей, 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.

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

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.

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 высока, напр., после окончания процесса приготовления. Индикация Готовность в и Запуск в в этом случае не отображается. Оставьте рабочую камеру остывать при открытой дверце.

# Эксплуатация: режим "Приготовление на пару"

## Автоматическое включение и выключение процесса приготовления

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

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

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

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

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

На дисплее появится индикация Запуск в 12:18. 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 или мелодия (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.

**Незадолго до конца процесса приготовления** на дисплее появляется Отвод пара (только при температуре выше прим. 80 °C), и дверца автоматически приоткрывается с небольшим зазором.

**В конце** выключается парогенератор. Звучит сигнал или мелодия (см. главу "Установки – Рекомендации по звук. сигналам"). На дисплее появляется Процесс окончен.

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

# Эксплуатация: режим "Приготовление на пару"

## Изменить установки во время процесса приготовления

- Коснитесь '≡.

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").

## Изменить время приготовления

- Прокрутите 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

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

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

# Эксплуатация: режим "Приготовление на пару"

---

## 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.

## Изменить режим работы

Вы можете изменить режим работы в процессе приготовления.

- Выберите нужный режим работы.
- На дисплее появляется Заменить реж. работы? или Прервать процесс?.
- Прокрутите список, пока опция да не станет выделена светлым фоном.
  - Подтвердите с помощью ОК.

На дисплее высвечивается название измененного режима работы.

- При необходимости измените рекомендуемую температуру или мощность.
- Подтвердите с помощью ОК.
- Установите длительность приготовления.
- Подтвердите с помощью ОК.

Режим работы изменен.

## Прерывание процесса приготовления

- Коснитесь ↵.

На дисплее высвечивается Прервать процесс?.

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


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

# Эксплуатация: Режим СВЧ

## Простая эксплуатация

- Включите пароварку с помощью ①.

На дисплее высвечивается Выбрать режим приготовления.

- Поставьте посуду с продуктом в центр поддона на нижнем уровне.
- Выберите Режим СВЧ .

На дисплее высвечивается Задать мощность.

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

На дисплее высвечивается Задать время приготовления.

- Установите длительность приготовления.

Максимальная длительность приготовления, которую можно установить, зависит от выбранной мощности СВЧ.

- Подтвердите с помощью ОК.
- Выберите Запуск.


Процесс приготовления запускается. Включаются магнетрон, подсветка и вентилятор.


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

Вы можете в любой момент прервать процесс приготовления выбором Стоп.

## После завершения приготовления

- на дисплее высвечивается 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 с помощью .

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

- Выньте приготовленный продукт из рабочей камеры.
- Выключите пароварку с помощью ①.

## После использования прибора

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

## Расширенная эксплуатация

### Установить дальнейшее время приготовления

Вы загрузили продукт в рабочую камеру, мощность СВЧ и длительность приготовления установлены.

#### ■ Коснитесь $\text{⏸}$ .

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

- Готовность в
- Запуск в

С помощью 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.

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 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., и он должен быть готов в 12:30 .

#### ■ Коснитесь $\text{⏸}$ .

■ Проклистайте список, пока опция Время приготовления не станет выделена светлым фоном.

■ Подтвердите с помощью ОК.

■ Установите "05:00" и подтвердите с помощью ОК.

■ Проклистайте список, пока опция Готовность в не станет выделена светлым фоном.

■ Подтвердите с помощью ОК.

■ Проклистайте список, пока опция изменить 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.

## Эксплуатация: Режим СВЧ

---

### Выполнение автоматического процесса приготовления

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

**После запуска** Вы можете наблюдать за отсчетом времени приготовления (оставшимся временем). Время отсчитывается по секундам.

**В конце процесса приготовления** выключается магнетрон. Звучит сигнал или мелодия (см. главу "Установки – Рекомендации по звук. сигналам"). На дисплее появляется Процесс окончен.

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

### Изменение установок во время процесса приготовления

■ Коснитесь '≡.

На дисплее появятся

- Мощность
- Время приготовления
- Готовность в
- Запуск в

### Изменение мощности СВЧ

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

■ Подтвердите с помощью ОК.

■ Измените мощность СВЧ.

■ Подтвердите с помощью ОК.

■ Выберите Запуск.

Процесс приготовления продолжается с измененной мощностью СВЧ.

Вы можете изменить рекомендуемую мощность на длительное время, чтобы она соответствовала Вашим индивидуальным предпочтениям (см. главу "Установки – Рекомендуемая мощность").



## Изменение длительности приготовления

- Прокрутите список, пока опция **Время приготовления** не станет выделена светлым фоном.
- Подтвердите с помощью **ОК**.
- Измените время.
- Подтвердите с помощью **ОК**.
- Выберите **Запуск**.

Процесс приготовления начнется с измененной длительностью.

## Изменить время конца приготовления

- Прокрутите список, пока опция **Готовность** не станет выделена светлым фоном.
- Подтвердите с помощью **ОК**.
- Прокрутите список, пока опция **изменить** не станет выделена светлым фоном.
- Подтвердите с помощью **ОК**.
- Измените время.
- Подтвердите с помощью **ОК**.

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

## Удалить время конца приготовления

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

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

## Изменить режим работы

Вы можете изменить режим работы в процессе приготовления.

- Выберите нужный режим работы.
- На дисплее появляется **Заменить режим работы?** или **Прервать процесс?**
- Прокрутите список, пока опция **да** не станет выделена светлым фоном.
  - Подтвердите с помощью **ОК**.
- На дисплее высвечивается название измененного режима работы.
- При необходимости измените рекомендуемую температуру или мощность.
  - Подтвердите с помощью **ОК**.
  - Установите длительность приготовления.
  - Подтвердите с помощью **ОК**.
- Режим работы изменен.

### Прерывание процесса приготовления

- Коснитесь ↵.

На дисплее высвечивается Прервать процесс?.

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


- Подтвердите с помощью ОК.

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 .

- Овощи
- Рыба
- Рис
- Куриные яйца
- Фрукты
- Ракообразные
- Специальные программы

## Использование автоматических программ

- Выберите Автоматические программы .

Появляется список пищевых категорий.

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

- Подтвердите с помощью ОК.

Появляется индикация списка автоматических программ, имеющих для выбранной категории.

- Пролистывайте 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 отображается с помощью шкалы с семью сегментами. На заводе установлен средний уровень готовности, эта установка отображается в виде заполненных до середины сегментов. Выберите желаемую установку, сдвинув заполненный сегмент влево или вправо.
- Значения веса относятся к весу на один кусок продукта. Вы можете одновременно готовить один кусок лосося весом 250 г или десять кусков лосося 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!
- 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. Коснитесь **↵**. Высвечивается **Прервать процесс?**. Выберите пункт **да**.
- Если по окончании автоматической программы у продукта не будет нужной Вам степени готовности, выберите пункт **nachgaren**.
- 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.


При повторном вызове и запуске программы она выполняется автоматически.

Другие возможности создания персональных программ:

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

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 или мощность СВЧ 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 ещё 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 персональных программ

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

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

- Проллистайте 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. Сразу включается парогенератор или магнетрон.

- 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.

- Проллистайте 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 персональных программ

### Изменение этапов приготовления

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

- Выберите Персональные программы .

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

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

Пункт Изменить этапы приготовления выделен 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.
- Измененные или добавленные этапы приготовления в Вашей программе сохраняются.
- Измените название, если необходимо (см. главу "Создание персональных программ").




## Изменение названия

- Выберите Персональные программы .

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

- Прокрутите список, пока опция Обработать программы не станет выделена светлым фоном.
  - Подтвердите с помощью ОК.
  - Прокрутите список, пока опция Изменить программу не станет выделена светлым фоном.
  - Подтвердите с помощью ОК.
  - Прокрутите список для выбора, пока нужная программа не будет выделена светлым фоном.
  - Подтвердите с помощью ОК.
  - Прокрутите 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 название, прокрутите 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.


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

## СВЧ: быстрый старт

---

Касанием кнопки "СВЧ: быстрый старт"  происходит запуск режима СВЧ с определенной мощностью и длительностью приготовления, например для разогревания жидкостей.

Предварительно установлены максимальная мощность 1000 Вт и длительность приготовления 1 минута.


**Совет:** Вы можете изменять мощность и длительность приготовления. Максимально возможная длительность приготовления при этом зависит от выбранной мощности (см. главу "Установки – СВЧ: быстрый старт").

Функцию быстрого старта СВЧ можно использовать только в том случае, если не выполняется никакой другой процесс приготовления.

■ Коснитесь кнопки .


Многократным касанием этой кнопки Вы можете постепенно увеличивать длительность приготовления.

Запустится процесс приготовления. Время приготовления (остаточное время) сразу же начнет отсчитываться.

Вы можете в любой момент прервать процесс приготовления выбором **Стоп** и отменить касанием .

### После завершения приготовления

- на дисплее высвечивается **Процесс окончен**,
- раздается звуковой сигнал или звучит мелодия (см. главу "Установки – Рекомендации по звуку сигналам").

Касанием кнопки "Поп-корн"  происходит запуск режима СВЧ с определенной мощностью и длительностью.

Предварительно установлены мощность 850 Вт и длительность приготовления 2:45 минуты. Это соответствует данным большинства производителей для приготовления попкорна в микроволновой печи.

## Указания по использованию


- Рабочая камера должна быть холодной и сухой, чтобы поп-корн полностью лопнул.
- Обратите внимание на данные по приготовлению, указанные на упаковке соответствующего производителя.  
При необходимости измените предустановленное время. Максимальное время приготовления, которое можно установить, составляет 4 минуты (см. главу "Установки – Поп-корн"). Мощность СВЧ изменить нельзя.

Функцию приготовления поп-корна можно использовать только в том случае, если не выполняется никакой другой процесс приготовления.

■ Установите поддон на нижний уровень и положите в него поп-корн для микроволновых печей. Учитывайте сведения, приводимые изготовителем поп-корна.

■ Коснитесь .

Запустится процесс приготовления. Время приготовления (остаточное время) сразу же начнет отсчитываться.

Вы можете в любой момент прервать процесс приготовления выбором **Стоп** и отменить касанием .

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

## После завершения приготовления

- на дисплее высвечивается **Процесс окончен**,
- раздается звуковой сигнал или звучит мелодия (см. главу "Установки – Рекомендации по звуку сигнала").

## Таймер

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 55 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 высвечивается "0 : 00 : 00" (час. : мин. : сек.). Цифровой блок для установки часов выделен светлым фоном.

■ Подтвердите с помощью ОК.

Часы сохраняются, и выделен светлым фоном цифровой блок для установки минут.

■ Касайтесь одной из кнопок со стрелкой до тех пор, пока не появится "06".

■ Подтвердите с помощью ОК.

Минуты сохраняются. Выделен светлым фоном цифровой блок для установки секунд.



■ Касайтесь одной из кнопок со стрелкой до тех пор, пока не появится "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 ,
  - идет прямой отсчет времени,
  - раздается звуковой сигнал или звучит мелодия (см. главу "Установка – 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.
- Установите новое время для таймера.
- Подтвердите с помощью ОК.

Измененное время таймера начинает сразу отсчитываться.

## Удаление времени таймера

- Коснитесь .

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

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

Время таймера удаляется.

## Важно знать для приготовления на пару

---

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

### Особенности приготовления на пару

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

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

### Посуда для приготовления

#### Контейнеры

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

#### Собственная посуда

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

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

## Поддон

Если Вы готовите в перфорированном контейнере, установите поддон на самом нижнем уровне. Капающая вниз жидкость будет собираться в поддоне, и Вы можете её легко удалить.

Конденсат не может испариться достаточным образом, если поддон для сбора конденсата находится на дне рабочей камеры. Размещайте поддон на нижнем уровне.

## Уровень установки

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

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

Контейнеры, решетку и поддон всегда задвигайте между опор боковых направляющих, чтобы гарантировать защиту от опрокидывания.

## Замороженные продукты

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

## Температура

При приготовлении на пару 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, то пар не будет вырабатываться, т.к. рабочая камера будет слишком нагретой.

# Важно знать для приготовления на пару

---

## 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 вынимании.

## Собственные рецепты

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



## 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. Распределяйте большое количество продукта на нескольких плоских контейнерах.

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

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

### Уровень 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, отдельные соцветия	8
Фасоль, зеленая	10–12
Брокколи, отдельные соцветия	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
Кудрявая 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, отдельные соцветия	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

# Приготовление на пару

---

## Мясо

### Свежие продукты

Подготовьте мясо, как обычно.

### Замороженные продукты

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

### 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

Другие программы  | Приготовление мяса

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.

<b>Мясо</b>	<b>🕒 [мин]</b>
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

# Приготовление на пару


## 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.

## 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

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



## 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

# Приготовление на пару

## 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 уточки"	100	2
Сердцевидки	100	2
Мидии	90	12
Гребешки	90	5
Моллюск "морской черенок"	100	2–4
Венериды	90	4

 Температура /  Время приготовления

## 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

# Приготовление на пару

## Макароны / изделия из теста

### Сухие продукты

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

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

### 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

## 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

# Приготовление на пару

## 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

## 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]
<b>Фасоль</b>	
Фасоль обыкновенная	55–65
Красная фасоль	20–25
Черная фасоль	55–60
Пестрая фасоль	55–65
Белая фасоль	34–36
<b>Горох</b>	
Желтый горох	40–50
Зеленый горох, очищенный	27

 Время приготовления

## Приготовление на пару

Без замачивания		
	Соотношение бобовые : жидкость	🕒 [мин]
<b>Фасоль</b>		
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
<b>Чечевица</b>		
Коричневая чечевица	1 : 2	13–14
Красная чечевица	1 : 2	7
<b>Горох</b>		
Желтый горох	1 : 3	110–130
Зеленый горох, очищенный	1 : 3	60–70

🕒 Время приготовления



## Куриные яйца

Используйте перфорированные контейнеры, если Вы хотите приготовить вареные яйца.

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

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

## Установки


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

или

Приготовление на пару 

Температура: 100 °C

Время приготовления: см. таблицу

	 [мин]
<b>Размер S</b> всмятку в мешочек вкрутую	3 5 9
<b>Размер M</b> всмятку в мешочек вкрутую	4 6 10
<b>Размер L</b> всмятку в мешочек вкрутую	5 6–7 12
<b>Размер XL</b> всмятку в мешочек вкрутую	6 8 13

 Время приготовления

# Приготовление на пару

## Фрукты

Чтобы не терять сок, необходимо готовить фрукты в неперфорированном контейнере. Если Вы готовите фрукты в перфорированном контейнере, задвигайте снизу неперфорированный. Тогда 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 блюд меню

При приготовлении блюд меню выберите 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.

## Приготовление на пару

---

### Порядок действий

- 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.

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

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

Результат приготовления - интенсивный вкус равномерно приготовленных продуктов.

Используйте только свежие продукты без каких-либо повреждений.

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

Используйте только термостойкие, устойчивые при варке вакуумные пакеты.

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

Не используйте один вакуумный пакет несколько раз.

Запаковывайте продукты исключительно с помощью вакууматора.

## Sous-vide

---

### 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 продукта будет интенсивнее. Вы можете готовить блюдо 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 приготавливаемому продукту. Если вакуумный пакет слишком велик, в нём 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 продукты в нескольких вакуумных пакетах одновременно, кладите пакеты на решётку 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 низкой температуре в течение длительного времени может привести к повышенному накоплению воды в рабочей камере. На результат приготовления это не повлияет.
- Данные температуры и длительности приготовления не всегда можно брать 1:1 из рецептов для режима Sous-vide. Настраивайте данные установки на выбранную Вами степень готовности.


### Рекомендации

- Для того, чтобы сократить время приготовления, можно вакуумировать продукты за 1–2 дня до процесса приготовления. Храните вакуумированные продукты в холодильнике при температуре не более 5 °С. Для сохранения качества и вкуса продукты следует приготовить максимум через 2 суток.
- Перед вакуумированием заморозьте жидкости, например, маринад, чтобы избежать вытекания из вакуумного пакета.
- Для наполнения вакуумного пакета заверните его края наружу. Так Вы получите чистый сварной шов безупречного качества.
- Если Вы не хотите употребить в пищу приготовленный продукт непосредственно после его приготовления, то положите его сразу в ледяную воду и дайте ему полностью остыть. Храните продукт при максимальной температуре 5 °С. Так Вы сохраните качество и вкус блюда и увеличите срок его хранения.  
**Исключение:** Мясо птицы употребите в пищу непосредственно после приготовления.
- Разрежьте вакуумный пакет после приготовления со всех сторон, чтобы облегчить доступ к приготовленному продукту.
- Перед подачей на стол очень быстро обжарьте на сильном огне мясо и 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.

# Sous-vide

---

## Порядок действий

- Ополосните продукты холодной водой и затем обсушите.
- Сложите продукты в пакет для вакуумирования и при необходимости добавьте приправы или жидкости.
- Запакуйте продукты с помощью 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.
- Разместите поддон для сбора конденсата на 1-м уровне снизу.
- 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 длительность 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 раскрылся:

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

### Приготовленный продукт имеет неприятный посторонний привкус:

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



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

🌡️ Температура / ⌚ длительность приготовления

## Sous-vide

Продукт	Предварительные добавки		🌡️ [°C]		🕒 [мин.]
	Сахар	Соль	средняя прожарка*	полная прожарка*	
<b>Мясо</b>					
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.

## Повторный разогрев

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

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

## Подготовка

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

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

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

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

## Установки

Другие программы  | Sous-vide

Температура: см. таблицу

Время: см. таблицу

# Sous-vide

Таблица повторного разогрева продуктов, приготовленных в режиме Sous-vide

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

🌡️ Температура / ⌚ время

<sup>1</sup> 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.

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

<sup>3</sup> Повторно разогревать только продукты, приготовленные с соусом.

## Разогрев с помощью пара

Для разогрева продуктов, приготовленных в режиме Sous-vide, используйте режим Sous-vide (см. главу "Sous-vide – повторный разогрев").

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

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

### Посуда для приготовления

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

### Время

Количество тарелок или контейнеров не влияет на длительность процесса.

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

### Рекомендации


- Разогревайте большие куски, например, жаркое, не целиком, а порциями на тарелке.
- Разделите пополам компактные куски, например, фаршированный перец или рулеты.
- Продукты с панировкой, например, шницели, не сохраняют хрустящую корочку.


- Разогревайте соусы отдельно. Исключения: блюда, приготовленные с соусом (например, гуляш).

### Порядок действий

- Накройте продукты глубокой тарелкой, фольгой, которая устойчива к воздействию высоких температур (до 100°C) и пара, или крышкой.
- Поставьте тарелки или блюда на задвинутую решетку.

### Установки

Разогрев  | Приготовление на пару или

Приготовление на пару 

Температура: 100 °C

Время: см. таблицу

	 [мин]
Гарниры (макароны, рис и т.д.)	8–10
Густой суп	8–10
Рыбное филе	6–8
Мясо	8–10
Птица	8–10
Овощи	8–10
Суп	8–10
Готовые блюда	8–10

 Время

# Специальные программы

## Размораживание с помощью пара

При размораживании в пароварке Вам потребуются 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 капающей жидкостью, например, птицы, используйте перфорированный контейнер с задвинутым снизу поддоном / неперфорированным универсальным противнем (в зависимо-


сти 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

Другие программы  | Размораживание | Приготовление на пару или

Приготовление на пару 

Температура: см. таблицу

Время размораживания: см. таблицу

## Специальные программы

Продукт	Количество	🌡️ [°C]	🕒 [мин]	⌚ [мин]
<b>Молочные продукты</b>				
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
<b>Фрукты</b>				
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
<b>Овощи</b>				
замороженные блоком	300 г	60	20–25	10–15
<b>Рыба</b>				
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
<b>Готовые блюда</b>				
Мясо, овощи, гарнир / густой суп / суп	480 г	60	20–25	10–15
<b>Мясо</b>				
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
<b>Птица</b>				
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
<b>Выпечка</b>				
Выпечка из слоеного/дрожжевого теста	–	60	10–12	10–15
Выпечка/пирог из сдобного теста	400 г	60	15	10–15
<b>Хлеб / Булочки</b>				
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 откручивающимися крышками или со стеклянными крышками с резиновым уплотнением.

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

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

#### Фрукты

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

При необходимости удалите кожицу, черенки, сердцевину или косточки. Измельчите большие фрукты. 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]
<b>Ягоды</b>		
Смородина	80	50
Крыжовник	80	55
Брусника	80	55
<b>Косточковые плоды</b>		
Вишня, черешня	85	55
Слива "мирабель"	85	55
Сливы	85	55
Персики	85	55
Слива "Ренклюд"	85	55
<b>Семечковые плоды</b>		
Яблоки	90	50
Яблочный мусс	90	65
Айва	90	65

## Специальные программы

Продукт	🌡️ [°C]	⌚* [мин]
<b>Овощи</b>		
Фасоль	100	120
Толстые бобы	100	120
Огурцы	90	55
Свекла	100	60
<b>Мясо</b>		
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 закупорите.

## 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

### 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 перфорированный 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 °С

Время: 5:00 часов

### Подъем дрожжевого теста

#### Порядок действий

- Приготовьте тесто в соответствии с рецептом.
- Накройте миску с тестом и поставьте ее на решетку.

#### Установки

Другие программы  | Подъем дрожж. теста

Время: в соответствии с рецептом  
или

Приготовление на пару 

Температура: 40 °С


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 °C

Время: см. таблицу

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

 Время

### Консервирование яблок

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

#### Установки

Автоматические программы  | Фрукты | Яблоки | целиком | Консервирование

или

Приготовление на пару 

Температура: 50 °C

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

#### Порядок действий

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

#### Установки

Автоматические программы  | Спец. программы | Разогр. влаж. полотенец

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

## Специальные программы

### Размораживание и разогрев в комбинированном режиме

Вы можете размораживать и разогревать пищу, используя комбинацию пара и СВЧ. Для этого Вы должны создать собственную программу (см. главу "Персональные программы").

Размораживание и разогрев с помощью сочетания пара и СВЧ имеет то преимущество, что пища



- нагревается быстрее, чем в обычном режиме приготовления на пару,
- не переваривается и не пересыхает, как в обычном режиме СВЧ,
- может размораживаться и разогреваться в течение одного цикла приготовления,
- не требует перемешивания в процессе приготовления.

	Этап	Режим работы	°C	⌚ [мин.]
<b>Разогрев готовых блюд*</b>				
Лапша с томатным соусом, 400 г (соотношение 5 : 3)	1		95 °C	1
	2		600 Вт	3,5
	3		85 °C	2
Фрикадельки с картофельным пюре и краснокочанной капустой, 500 г	1		95 °C	3
	2		600 Вт	4,5
	3		85 °C	2
<b>Размораживание и разогрев*</b>				
замороженные густые супы/ супы, 250 г	1		450 Вт	3
	2		100 °C	1
	3		600 Вт	4
	4		85 °C	2
замороженные густые супы/ супы, 500 г	1		450 Вт	4,5
	2		100 °C	3
	3		600 Вт	7
	4		85 °C	4

 Приготовление на пару /  Режим СВЧ /  Температура/мощность СВЧ /  Время

\* Накрывайте продукты, например, крышкой.

## Размораживание и разогрев с использованием СВЧ

	
	Подходит для:
Размораживание	
80 Вт	для очень нежных продуктов: масла, сливок, тортов со сливочным и масляным кремом, сыра
150 Вт	для остальных продуктов
Разогрев	
450 Вт	детское питание
600 Вт	для различных блюд; замороженных готовых продуктов, которые не должны быть подрумянены
850 Вт	
1000 Вт	Напитки

 Режим СВЧ /  Мощность СВЧ

Время, требуемое на разогрев, зависит от свойств, количества и начальной температуры продукта. Например, продукты из холодильника требуют для разогрева больше времени, чем продукты комнатной температуры. Значения времени см. в таблицах, приведенных на следующих страницах.

# Размораживание и разогрев с использованием СВЧ

## Перед размораживанием и разогревом

- Поместите замороженные/предназначенные для приготовления продукты в пригодную для СВЧ-режима посуду и накройте их.
- Поставьте посуду в центр поддона на нижнем уровне.

## Во время размораживания и разогрева

- Несколько раз переверните, поделите на части или перемешайте блюдо. Перемешивайте от внешних слоев к центру, так как края блюда нагреваются быстрее.


## После размораживания и разогрева

Время выравнивания - это время покоя, в течение которого выравнивается температура в пище.

- Подержите блюдо несколько минут при комнатной температуре, чтобы температура в нем распределилась более равномерно.

 **Опасность получения ожогов!**

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

 **Опасность получения ожогов!**

При нагревании блюд тепло возникает внутри них, при этом температура посуды остается более низкой (исключение: термостойкий фаянс). Посуда нагревается только от блюда.

Надевайте кухонные рукавицы при вынимании посуды.

- Следите за тем, чтобы блюда разогревались в достаточной степени и до полной готовности.
- Если Вы сомневаетесь, что блюдо разогрето/приготовлено как следует, увеличьте еще немного время.

# Размораживание и разогрев с использованием СВЧ

## Указания по разогреву


 **Опасность получения ожогов!**

Детское питание не должно быть слишком горячим.

Разогревайте детское питание в течение только 30–60 секунд при 450 Вт.

В закрытых емкостях или бутылках при нагреве возникает давление, что может привести к взрыву. Никогда не разогревайте пищу или жидкости в закрытых емкостях или бутылках. Емкости предварительно открывайте, а у детских бутылочек снимайте колпачок и соску.

Яйца могут лопнуть.

Не разогревайте в режиме СВЧ  сваренные вкрутую яйца, даже без скорлупы. Они могут лопнуть.

При варке, особенно при дополнительном нагреве жидкостей в режиме СВЧ возможно, что хотя температура кипения и достигается, однако типичные для кипения пузырьки еще не поднимаются. Жидкость кипит неравномерно. Эта так называемая задержка кипения может привести при вынимании емкости или при сотрясении к неожиданному началу образования пузырьков или к неожиданному, взрывному выкипанию. Образование пузырьков пара может быть таким сильным, что дверца может самопроизвольно открыться.

Избегайте задержки кипения, для чего перемешайте жидкость до ее нагрева. Подождите минимум 20 секунд после нагрева, прежде чем вынимать сосуд с жидкостью из рабочей камеры. Дополнительно на время нагрева Вы можете поместить в сосуд с жидкостью стеклянный стержень или похожий предмет, если имеется.

## Размораживание и разогрев с использованием СВЧ

Применение	Указания и рекомендации
Размораживание большого количества продуктов, например, 2-х кг рыбы.	Положите размораживаемый продукт в подходящую для микроволновых печей посуду и поставьте ее в поддон.
Разогрев блюд	Всегда используйте крышку, только жареные мясные изделия в панировочной смеси разогреваются без крышки.
Приготовление замороженных готовых блюд	Вы можете одновременно разморозить и разогреть или приготовить глубокомороженные готовые блюда. Учитывайте рекомендации на упаковке.

### Таблицы для размораживания и разогрева




Указания к нижеприведенным таблицам:

- Принимайте во внимание приведенные значения мощности СВЧ, длительности приготовления и время выравнивания. При этом учитывайте состояние, количество и температуру блюда.
- В целом рекомендуется выбирать среднюю длительность.
- Ставьте блюда на поддон для сбора конденсата на нижний уровень.






# Размораживание и разогрев с использованием СВЧ

Таблица размораживания

	Количество	 [Вт]	 [мин.]	 * [мин.]
<b>Молочные продукты</b>				
Сливки	250 мл	150	10–13	10–15
Сливочное масло	250 г	80	12–14	5–10
Ломтики сыра	250 г	80	16–18	10–15
Молоко	500 мл	150	22–24	10–15
Творог	250 г	150	12–14	10–15
<b>Пироги / Выпечка</b>				
Песочный пирог (1 кусок)	ок. 100 г	150	1–2	5–10
Песочный пирог	300 г	150	4–6	5–10
Фруктовый пирог (3 куска)	ок. 300 г	150	10–12	10–15
Масляный пирог (3 куска)	ок. 300 г	150	6–8	5–10
Торт со сливками / кремом (1 кусок) (3 куска)	ок. 100 г	80	10–13	5–10
	ок. 300 г	80	23–26	5–10
Булочки (4 штуки)	–	150	6–8	5–10
<b>Фрукты</b>				
Клубника, малина	150 г	150	9–11	5–10
Смородина	250 г	150	10–12	5–10
Сливы	500 г	150	14–18	5–10
<b>Мясо</b>				
Говяжий фарш	500 г	150	25,5–27,5	5–10
Курица	1000 г	150	34–38	10–15
<b>Овощи</b>				
Горох	250 г	150	10–14	5–10
Спаржа	250 г	150	8–12	10–15
Фасоль	500 г	150	13–18	10–15

## Размораживание и разогрев с использованием СВЧ




	Количество	 [Вт]	 [мин.]	 * [мин.]
Краснокочанная капуста	500 г	150	20–25	10–15
Шпинат	300 г	150	12–14	10–15

 Мощность СВЧ /  Время размораживания /  Время выравнивания

\* Подержите блюдо некоторое время при комнатной температуре, чтобы температура в нем распределилась более равномерно.

# Размораживание и разогрев с использованием СВЧ

Таблица разогрева некоторых блюд

	Количество	 [Вт]	 [мин.]	 <sup>1</sup> [мин.]
<b>Напитки</b> <sup>2</sup>				
Кофе, температура потребления 60 – 65 °С	1 чашка (200 мл)	1000	1:00–1:10	–
Молоко, температура потребления 60 – 65 °С	1 чашка (200 мл)	1000	1:20–1:40 <sup>3</sup>	–
Вода (кипячение)	1 чашка (125 мл)	1000	1:30–1:50	–
Детская бутылочка (молоко)	ок. 200 мл	450	1:10–1:20 <sup>3</sup>	1
Глинтвейн, грог температура потребления 60 – 65 °С	1 бокал (200 мл)	1000	00:50–1:10	–
<b>Блюда</b> <sup>3</sup>				
Детское питание (комнатная температура)	1 баночка (200 г)	450	00:30–1	1
Отбивная котлета, жареная	200 г	600	4–6	1
Рыбное филе, жареное	200 г	600	3–4	2
Жаркое с соусом	200 г	600	4–6	1
Гарниры	250 г	600	3–5	1
Овощи	250 г	600	4–5	1
Соус для жаркого	250 мл	600	4–5	1
Суп / густой суп	250 мл	600	4–5	1
Суп / густой суп	500 мл	600	7–8	1

 Мощность СВЧ /  Длительность разогрева /  Время выравнивания

<sup>1</sup> Подержите блюдо некоторое время при комнатной температуре, чтобы температура в нем распределилась более равномерно.

<sup>2</sup> Избегайте так называемой задержки кипения, для чего перемешайте жидкость до ее нагрева. Подождите минимум 20 секунд после нагрева, прежде чем вынимать емкость с жидкостью из рабочей камеры. Дополнительно на время нагрева Вы можете поместить в емкость стеклянный стержень или похожий предмет, если имеется.

<sup>3</sup> Значения времени указаны для блюд с исходной температурой около 5 °С. Для блюд, которые обычно не хранятся в холодильнике, комнатной температурой считается значение прим. 20 °С. Исключая детское питание и нежные взбитые соусы, разогревайте пищу до температуры 70–75 °С.



# Установки

---

## Вызов меню "Установки"

■ Включите пароварку.

■ Коснитесь '≡.

Появится список выбора установок. Данный список Вы также сможете найти в Другие программы  | Установки .

Вы можете проверить или изменить установки.

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

Изменять установки можно только, если не протекает никакой процесс приготовления.

## Изменение и сохранение установок

■ Коснитесь '≡.

■ Прокрутите список, пока нужный пункт меню не станет выделен светлым фоном.

■ Подтвердите с помощью ОК.

■ Прокрутите список, пока нужная установка не станет выделена светлым фоном.



Измените установки с помощью сегментной шкалы (например, громкость звука) или с помощью кнопок со стрелкой  $\wedge$  и  $\vee$ .

■ Подтвердите с помощью ОК.

Установка сохраняется.

■ Коснитесь  $\leftarrow$ , чтобы снова попасть на расположенный выше уровень меню, или  $\equiv$ , чтобы снова попасть на выбор режима работы.

## 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
СВЧ: быстрый старт	Мощность Время приготовления
Попкорн	Время приготовления
Поддержание тепла	Приготовление на пару включить / выключить * Режим СВЧ включить / выключить *
Отвод пара	включить * / выключить
Рекомендуемые температуры	
Рекоменд. значения мощности	
Безопасность	Блокировка запуска  включить / выключить * Блокировка кнопок включить / выключить *
Жесткость воды	мягкая средняя жесткая *

## Установки



Пункт меню	Возможные установки
Торговля	Демо-режим включить / выключить *
Заводские настройки	Установки Персональные программы Рекоменд. значения мощности 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. Касанием соответствующей сенсорной кнопки Вы можете непосредственно включать и выключать подсветку  или использовать функции "Таймер" , "СВЧ: быстрый старт"  и "Поп-корн" .

– выключить

Дисплей не горит в целях экономии электроэнергии. Прежде чем Вы сможете приступить к управлению пароваркой, Вам нужно ее включить. Это относится также к функциям "Подсветка" , "Таймер" , "СВЧ: быстрый старт"  и "Поп-корн" .

– 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.

### Установка

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 отображается у отключенной пароварки только в установках Текущее время | Индикация | включить или Ночное отключение (в период с 5 до 23 часов).

# Установки

---

## Освещение

- включить  
Подсветка рабочей камеры включена во время всего процесса приготовления.
- включить на 15 секунд  
Подсветка рабочей камеры во время процесса приготовления выключается через 15 секунд. Вы можете ее снова включить на 15 секунд выбором .

## Яркость дисплея

Яркость дисплея отображена шкалой с семью сегментами.



- Выберите темнее или светлее, чтобы изменять 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 изменять 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 изменять 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.

## СВЧ: быстрый старт

Для немедленного запуска режима СВЧ предварительно установлена мощность 1000 Вт и длительность приготовления 1 минута.

– Мощность

Вы можете установить следующую мощность: 80 Вт, 150 Вт, 300 Вт, 450 Вт, 600 Вт, 850 Вт или 1000 Вт.

– Время приготовления

Максимальная длительность приготовления, которую можно установить, зависит от выбранной мощности:

80–300 Вт: максимум 10 минут

450–1000 Вт: максимум 5 минут

## Поп-корн

Для немедленного запуска режима СВЧ для приготовления поп-корна предварительно установлены мощность 850 Вт и длительность приготовления 2:45 минуты. Это соответствует данным большинства изготовителей для приготовления поп-корна в микроволновой печи.

Вы можете изменять длительность приготовления, но не мощность СВЧ.

– Время приготовления


Вы можете установить для длительности приготовления максимум 4 минуты.

## Поддержание тепла

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

## Приготовление на пару

- ВКЛЮЧИТЬ

В режиме "Приготовление на пару"  функция поддержания тепла активируется, если приготовление пищи происходит при температуре выше прим. 80 °С. Если блюдо после завершения процесса приготовления не будет вынуто из пароварки, то примерно через 5 минут включится эта функция. На дисплее появляется Поддержание тепла, и пища подогревается в течение прим. 15-ти минут при температуре 70 °С. Если Вы откроете дверцу или коснётесь сенсорных кнопок, то работа режима поддержания тепла прекратится.

- ВЫКЛЮЧИТЬ

Функция поддержания тепла выключена.

## Режим СВЧ

- ВКЛЮЧИТЬ

В режиме СВЧ  активирована функция поддержания тепла, если была выбрана мощность минимум 450 Вт и время приготовления минимум 10 минут. Если блюдо после окончания приготовления не было вынуто из пароварки, то через 5 минут включается функция поддержания тепла. На дисплее появляется Поддержание тепла и блюдо подогревается в течение 15 минут при мощности 150 Вт. Если Вы откроете дверцу или коснётесь сенсорных кнопок, то работа режима поддержания тепла прекращается.

- ВЫКЛЮЧИТЬ

Функция поддержания тепла выключена.

## Функция отвода пара

### – Включить

Если продукты питания готовились при температуре свыше прим. 80 °С, то незадолго до окончания приготовления дверца пароварки автоматически приоткрывается. Эта функция способствует тому, чтобы при открывании дверцы из пароварки не выходило слишком много пара. Затем дверца снова автоматически закрывается.

### – 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.

При вызове данного пункта меню появится список для выбора режимов работы и специальных программ с соответствующими рекомендациями температур.

- Выберите нужный режим работы/специальную программу.

- Подтвердите с помощью ОК.

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

- Измените рекомендуемую температуру.

- Подтвердите с помощью ОК.

## Рекомендуемые мощности

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

При вызове этого пункта меню высвечивается список для выбора режимов работы и специальных программ с соответствующими рекомендациями температур.

- Выберите нужный режим работы/специальную программу.
- Подтвердите с помощью ОК.

Появляются одновременно рекомендуемая мощность и диапазон мощности, в котором Вы можете её изменить.

- Измените рекомендуемую мощность.
- Подтвердите с помощью ОК.

## Безопасность

### 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 перебора 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.

## Блокировка кнопок

Функция блокировки кнопок предотвращает непреднамеренное выключение или изменение режима работы. Если активирована функция блокировки кнопок, то сенсорные кнопки блокируются спустя несколько секунд после начала приготовления.

– ВКЛЮЧИТЬ

Блокировка кнопок активирована. Прежде чем Вы сможете использовать какую-либо функцию, касайтесь кнопки ОК в течение минимум 6-ти секунд. Блокировка кнопок будет отменена на некоторое время.

– ВЫКЛЮЧИТЬ

Блокировка кнопок деактивирована. Все сенсорные кнопки сразу реагируют на прикосновение.

## 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

# Установки

---

## 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.

## Заводские настройки

- Установки

Все установки прибора отменяются, и восстанавливается заводская настройка.

- Персональные программы

Все персональные программы удаляются.

- Рекоменд. значения мощности




Измененные мощности СВЧ отменяются, и восстанавливается заводская настройка.

- Рекомендуемые температуры

Измененные рекомендуемые температуры отменяются, и восстанавливается заводская настройка.

# Данные для организаций, проводящих испытания и тесты

## Тестовые блюда согласно EN 60350-1 (режим приготовления на пару)

Тестовое блюдо	Контейнер	Количество [г]	 <sup>1</sup>	 <sup>2</sup> [°C]	 [мин.]
Подача пара					
Брокколи (8.1)	2x DGGL 1/2-40L	макс.	любой <sup>3</sup>	100	3
Распределение пара					
Брокколи (8.2)	1x DGGL 1/2-40L	300	любой	100	3
Мощность при максимальной загрузке					
Горох (8.3)	4x DGGL 1/2-40L	по 875 в каждом	2, 4 <sup>4</sup>	100	5

 Уровень(и) загрузки снизу /  Температура /  Длительность приготовления

<sup>1</sup> Всегда устанавливайте поддон на нижний уровень.

<sup>2</sup> Устанавливайте тестовое блюдо в холодную рабочую камеру (до начала фазы нагрева).





<sup>3</sup> Задвинуть один за другим 2 контейнера DGGL 1/2-40L.





<sup>4</sup> На каждый уровень задвинуть один за другим по 2 контейнера DGGL 1/2-40L.

<sup>5</sup> Тестирование завершается, когда температура в самом холодном месте составляет 85 °C.

# Данные для организаций, проводящих испытания и тесты

## Тестовые блюда согласно EN 60705 (режим СВЧ)

Тестовое блюдо	 <sup>1</sup>	 [Вт]	 [мин.]	 <sup>2</sup> [мин.]	Примечание
Заварной крем из яиц и молока, 1000 г (12.3.1)	1	450	25,5–27	120	Посуда: см. описание 12.3.1.2 и приложение В, размеры по верхнему краю 250 x 250 мм, готовить без крышки
Песочный кекс, 475 г (12.3.2)	1	450	12	5	Посуда: см. описание 12.3.2.2 и приложение В, внешний диаметр у верхнего края 220 мм, готовить без крышки
Мясной фарш, 900 г (12.3.3)	1	600 + 450	15 + 15	5	Посуда: см. описание 12.3.3.2 и приложение В, размеры по верхнему краю 250 x 124 мм, готовить без крышки, посуду ставить поперек рабочей камеры
Размораживание мяса (рубленая говядина), 500 г (13.3)	1	150	25–26,5	10	Посуда: см. описание 13.3.2 и приложение В, размораживать без крышки, спустя половину времени перевернуть
Малина, 250 г (А.3.2)	1	150	7,5	3	Контейнер: см. описание А.3.2.2, размораживать без крышки

 Уровень снизу /  Мощность СВЧ /  Длительность размораживания или приготовления /  Время выравнивания

<sup>1</sup> Используйте поддон для сбора конденсата в качестве подставки.

<sup>2</sup> Подержите тестовое блюдо некоторое время при комнатной температуре, чтобы температура в нём распределилась более равномерно.



### 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.

Проверьте отсутствие повреждений дверцы и дверного уплотнения. До приведения техниками сервисной службы пароварки в исправное состояние не пользуйтесь режимами работы/функциями с СВЧ.

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.

## Чистка и уход

---

### 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,
- очиститель для стекла,
- средства для очистки стеклокерамических варочных поверхностей,
- жесткие губки и щетки с абразивной поверхностью (например, губки для чистки кастрюль, использованные губки, содержащие остатки абразивных средств),
- очиститель от грязи,
- острые металлические скребки,
- проволочные мочалки,
- губки из стальных спиралей.
- точечную очистку с применением механических средств,
- спреи для чистки духовых шкафов.

### Фронтальная поверхность пароварки

Если загрязнения воздействуют на поверхность некоторое время, то при некоторых обстоятельствах они могут больше не удалиться, и поверхности могут изменить цвет или внешний вид в целом.

Рекомендуем Вам удалять загрязнения сразу.

- 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 протирайте фронтальную поверхность насухо мягкой салфеткой.

## Рабочая камера

- 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.

## Устройство автоматического открывания дверцы

Следите, чтобы устройство открывания дверцы не клеивалось остатками пищи.

- **Сразу** удаляйте загрязнения с устройства открывания дверцы с помощью чистой губки, мягкого моющего средства и теплой воды.
- После каждой очистки тщательно удаляйте остатки моющего средства чистой водой.

## Емкость для воды

- Вынимайте емкость и выливайте из неё воду после каждого приготовления с паром. Перед тем, как выливать воду, снимите устройство защиты от перелива.
- Вручную сполосните емкость чистой водой, после чего просушите, чтобы избежать отложений накипи.

## Принадлежности

Все принадлежности можно мыть в посудомоечной машине.

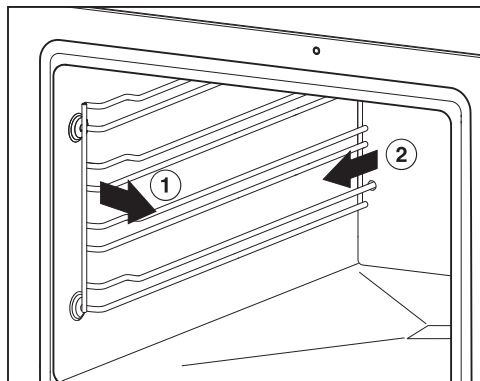
## Поддон, решетка, контейнеры

- Вымойте и просушите поддон, решетку и контейнеры после каждого использования.
- Устраняйте голубоватые пятна у контейнеров с помощью уксуса, после чего промывайте их чистой водой.

# Чистка и уход

## Боковые направляющие

Направляющие для противней можно мыть в посудомоечной машине.



- Вытащите боковые направляющие наружу сначала сбоку ①, а затем сзади ②.
- Вымойте решетки в посудомоечной машине или с помощью губки, мягкого моющего средства и теплой воды.
- После мойки установите боковые направляющие на место. При установке решеток следите, чтобы они были правильно вставлены (см. рисунок).

Если боковые направляющие вставлены неправильно, то не будет обеспечена защита от опрокидывания и выскальзывания. Кроме того, при задвигании контейнера может быть поврежден температурный датчик.


**!** Боковые направляющие устанавливаются в пластмассовых гнездах. Проверьте гнезда на наличие повреждений. Если гнезда повреждены, то до их замены не пользуйтесь никакими режимами с использованием СВЧ.

## Уход

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

## Смачивание

С помощью этой функции можно размочить сильные загрязнения.

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

Процесс смачивания длится ок. 10 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. Другие средства удаления накипи, которые кроме лимонной кислоты также содержат другие кислоты и/или другие нежелательные вещества, например, хлориды, могут вызывать повреждение. Кроме того, не может быть гарантирован требуемый эффект применения из-за несоблюдения концентрации раствора средства.

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.

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

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

На дисплее появляется указание:

- Налейте в емкость холодную воду до отметки  и добавьте 2 таблетки для удаления накипи Miele.
- 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 дважды ополоснуть и наполнить свежей водой.

- Следуйте указаниям на дисплее.
- Подтвердите с помощью ОК.

По истечении времени на дисплее появляется указание Процесс окончен.

## Чистка и уход

---

### После удаления накипи

- Выключите пароварку.
- Выньте емкость и вылейте из нее воду. Перед тем, как выливать воду, снимите устройство защиты от перелива.
- Вытрите ёмкость для воды и рабочую камеру насухо.
- Закройте дверцу прибора только после того, как рабочая камера полностью высохнет.

Вы можете самостоятельно устранить большинство неполадок, возникающих при ежедневной эксплуатации прибора. Во многих случаях Вы сэкономите время и деньги, т. к. Вам не придется вызывать специалиста сервисной службы.





Нижеприведенные таблицы помогут Вам найти причины возникающих неисправностей и устранить их.

Проблема	Причина и устранение
<p><b>Пароварка не включается.</b></p>	<p>Выключился защитный предохранитель.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Включите предохранитель (минимальная величина тока срабатывания: см. типовую табличку).</li> </ul>
	<p>При некоторых обстоятельствах могла возникнуть техническая неполадка.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Отключите пароварку от электросети прим. на 1 минуту:                             <ul style="list-style-type: none"> <li>– выключите соответствующий предохранитель или полностью выверните предохранитель с плавкими вставками или</li> <li>– выключите УЗО (защита от токов утечки).</li> </ul> </li> <li>■ Если после повторного включения / ввертывания предохранителя или включения УЗО неисправность не удастся устранить, то обратитесь к специалисту-электрику или в сервисную службу.</li> </ul>
<p><b>Рабочая камера не нагревается.</b></p>	<p>Активирован демонстрационный режим. Хотя пароваркой можно управлять, однако, нагрев рабочей камеры не работает.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Выключите демо-режим (см. главу "Установки - Торговля").</li> </ul>
	<p>Рабочая камера нагрелась из-за работы встроенного под прибором подогревателя.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Откройте дверцу и дайте рабочей камере остыть.</li> </ul>



## 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.
После включения пароварки, во время работы и после выключения слышен шум (гудение).	Этот шум не указывает на неправильную работу или повреждение прибора. Он возникает при заливке и откачке 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. Дверное уплотнение следует заменить. ■ Для замены дверного уплотнения обратитесь в сервисную службу. ■ До замены не пользуйтесь режимами/функциями с СВЧ.
При возобновлении работы прибора слышен свистящий звук.	После закрытия дверцы происходит выравнивание давления, которое может сопровождаться свистящим звуком. Шум не свидетельствует о неисправности прибора.



Проблема	Причина и устранение
<p><b>Не высвечиваются функции</b>  <b>Запуск в и Готовность В.</b></p>	<p>Температура в рабочей камере слишком высокая, напр., после окончания процесса приготовления.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Оставьте рабочую камеру остывать при открытой дверце.</li> </ul>
	<p>В режиме <b>Чистка и уход</b> эти функции вообще не предоставляются.</p>
<p><b>После длительных процессов приготовления в режиме СВЧ</b>  <b>в рабочей камере сильно повышается влажность.</b></p>	<p>Пароварка с СВЧ - это полноценная пароварка. Ее рабочая камера полностью герметична и имеет закрытую систему вентиляции. У обычной СВЧ-печи, напротив, открытая система вентиляции. В связи с тем, что рабочая камера паронепроницаема, при длительных процессах приготовления в режиме СВЧ  на боковых стенках и на внутренней стороне стекла дверцы возникает конденсат. Количество конденсата зависит от длительности приготовления и содержания влаги в продукте.</p>
<p><b>По истечении заданного времени в режиме работы СВЧ</b>  <b>блюдо недостаточно разогрето или приготовлено.</b></p>	<p>После прерывания процесса не был снова включен режим СВЧ.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Заново начните процесс до достаточного нагрева или приготовления блюда.</li> </ul>
	<p>При приготовлении или разогреве с помощью СВЧ была установлена недостаточная длительность.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Проверьте, чтобы для установленной мощности СВЧ была выбрана правильная длительность. Чем ниже мощность СВЧ, тем выше длительность приготовления.</li> </ul>
	<p>При слишком низкой загрузке пароварка для своей защиты автоматически снижает мощность до тех пор, пока она не будет соответствовать загрузке. На дисплее будет затем отображена мощность, установленная изначально.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Заново начните процесс, установив более низкую мощность СВЧ, до достаточного разогрева или приготовления блюда.</li> </ul>

## Что делать, если ...

Проблема	Причина и устранение
<b>После разогрева или приготовления в режиме СВЧ  блюдо слишком быстро остывает.</b>	<p>Из-за особенностей СВЧ-излучения тепло возникает сначала в наружных слоях, а затем переносится в середину продукта. Если блюдо разогревается на высокой мощности СВЧ, то оно снаружи может быть уже горячим, однако в центре еще не разогретым. При последующем выравнивании температуры блюдо в центре станет теплее, а снаружи холоднее.</p> <ul style="list-style-type: none"><li>■ Выбирайте более низкую мощность СВЧ и, соответственно, большую длительность приготовления, особенно для разогрева блюд с различным составом, например, для разогрева меню.</li></ul>
<b>Поп-корн при приготовлении с помощью функции "Поп-корн"  получился в недостаточном количестве (менее половины зерен).</b>	<p>Рабочая камера была слишком теплой и/или влажной. Длительность приготовления была слишком короткой.</p> <ul style="list-style-type: none"><li>■ См. главу "Поп-корн".</li></ul>
<b>Не работает подсветка рабочей камеры.</b>	<p>Лампа неисправна.</p> <ul style="list-style-type: none"><li>■ Обратитесь в сервисную службу, если необходимо заменить лампу.</li></ul>
F44	<p>Коммуникационная ошибка</p> <ul style="list-style-type: none"><li>■ Выключите пароварку и через несколько минут включите снова.</li><li>■ Если снова появится сообщение об ошибке, обратитесь в сервисную службу.</li></ul>
<b>F и другие цифры</b>	<p>Техническая неисправность.</p> <ul style="list-style-type: none"><li>■ Выключите пароварку и обратитесь в сервисную службу.</li></ul>

## Дополнительно приобретаемые принадлежности

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

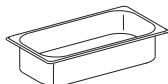
Эти продукты Вы можете легко заказать в интернет-магазине Miele [www.miele-shop.ru](http://www.miele-shop.ru).

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

Контейнеры и решетка не подходят для режима СВЧ.

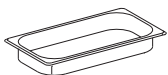
### Контейнеры

#### DGG 1/2-80L



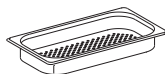
неперфорированный контейнер  
емкость 4,2 л /  
полезный объем 3,6 л  
375 x 197 x 80 мм (ШxГxВ)

#### DGG 1/2-40L



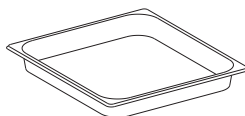
неперфорированный контейнер  
емкость 2,2 л /  
полезный объем 1,6 л  
375 x 197 x 40 мм (ШxГxВ)

#### DGGL 1/2-40L



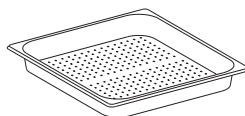
перфорированный контейнер  
емкость 2,2 л /  
полезный объем 1,6 л  
375 x 197 x 40 мм (ШxГxВ)

#### DGG 1/1-40L



неперфорированный контейнер  
емкость 4,0 л /  
полезный объем 3,4 л  
375 x 394 x 40 мм (ШxГxВ)

#### DGGL 1/1-40L



перфорированный контейнер  
емкость 4,0 л /  
полезный объем 3,4 л  
375 x 394 x 40 мм (ШxГxВ)

## Дополнительно приобретаемые принадлежности

---

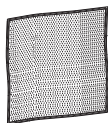
### Средства для чистки и ухода

Таблетки для удаления накипи (6 штук)



Для очистки пароварки от накипи

### Салфетка из микрофибры



Для удаления следов от пальцев и легких загрязнений

### Прочее

DMGS 1/1-30L



Стекло́нный поддон

Поддон используется в режиме приготовления на пару для сбора каплюющей жидкости.

В режиме СВЧ он всегда используется в качестве подставки.


375 x 394 x 30 мм (ШxГxВ)

DMSR 1/1L



Решетка для установки собственной посуды

## Указания по безопасности при встраивании прибора

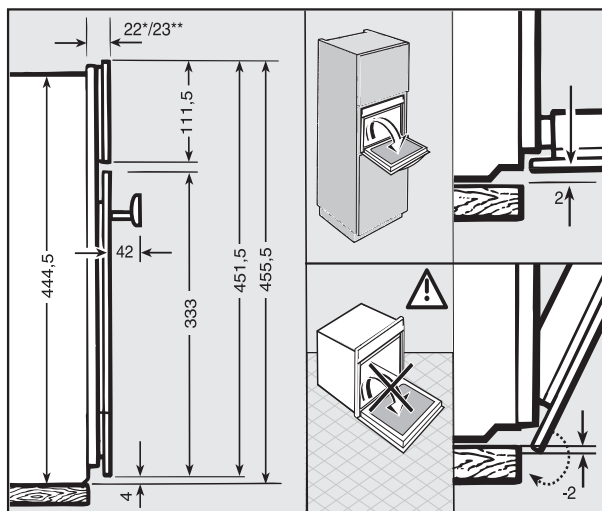
 Ненадлежащее встраивание может привести к травмам персонала и повреждениям пароварки!

- ▶ 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.

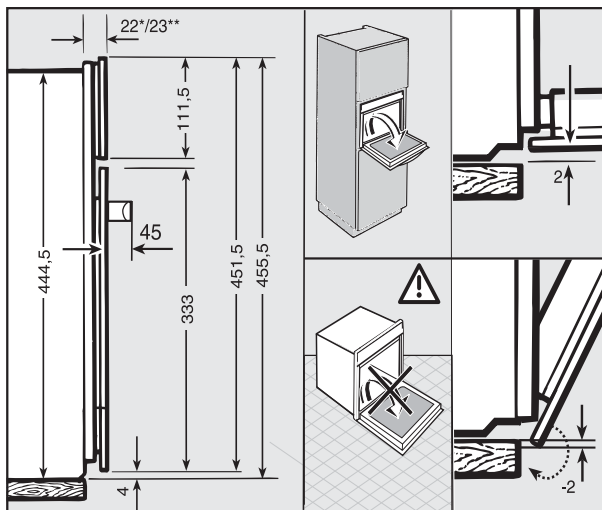
Все размеры указаны в мм.

# Детальные размеры фронтальной поверхности пароварки

## Фронт Pure

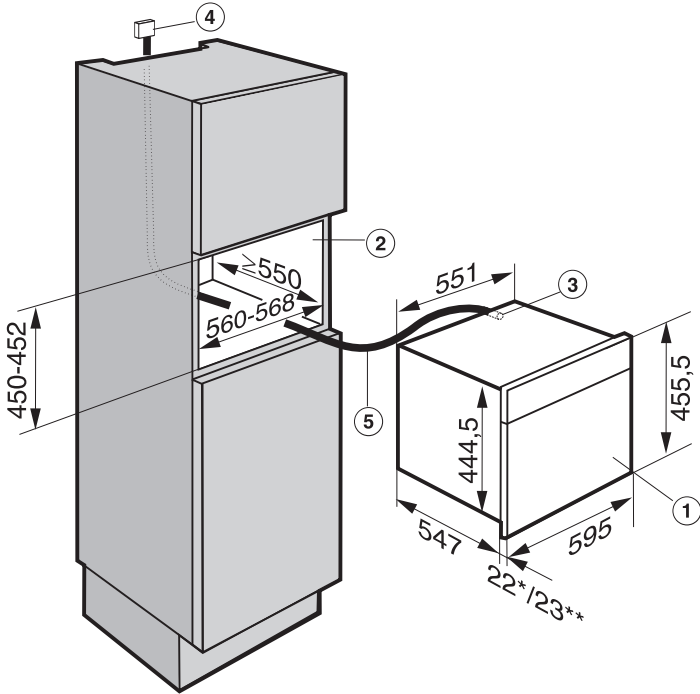


## Фронт Contour



\* Стекланный фронт / \*\* Металлический фронт

## Встраивание в высокий шкаф

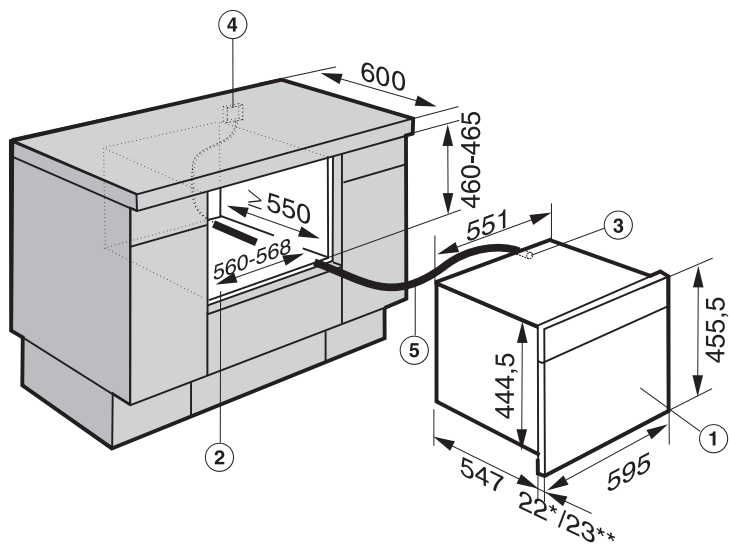


- ① Пароварка
- ② Ниша для встраивания
- ③ Сетевой кабель - подвод к пароварке
- ④ Рекомендуемая позиция для электроподключения
- ⑤ Сетевой кабель, длина = 2.000 мм

\* Стекло́нный фронт / \*\* Металлический фронт

# Размеры для встраивания

## Встраивание в шкаф под столешницей



- ① Пароварка
- ② Ниша для встраивания
- ③ Сетевой кабель - подвод к пароварке
- ④ Рекомендуемая позиция для электроподключения
- ⑤ Сетевой кабель, длина = 2.000 мм

\* Стекланный фронт / \*\* Металлический фронт

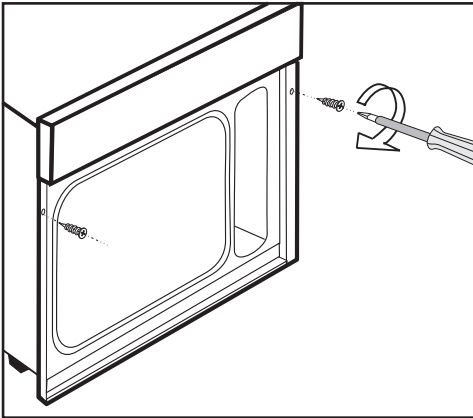


## Установка пароварки

Сбой в работе из-за неправильного выравнивания пароварки!

Пароварка должна стоять горизонтально для того, чтобы парогенератор мог работать безупречно. Отклонение от горизонтальной линии может составлять максимум  $2^\circ$ .


- 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!

## Технические характеристики

Общая мощность 3,3 кВт

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 распределительные 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 токов утечки)

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

## Замена сетевого кабеля

 Риск получения травм в результате электрического удара!  
Сетевой кабель может быть заменен только специалистом по электромонтажу.

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.

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 ЗАЕМЛЕНИЯ (ЗАНУЛЕНИЯ) ВОЗМОЖНО ПОРАЖЕНИЕ ЭЛЕКТРИЧЕСКИМ ТОКОМ!**

## Сервисная служба

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

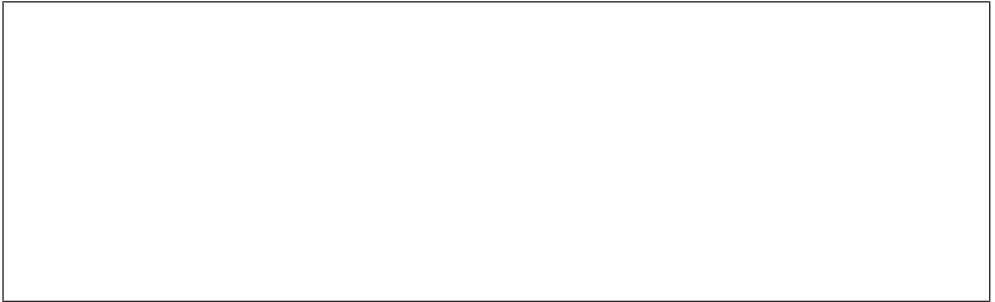
- по телефону (495) 745 89 90 или
- в сервисные центры Miele.

Телефон сервисной службы Miele Вы найдете в конце данного документа.

Сервисной службе необходимо сообщить номер модели и заводской номер прибора. Эти данные Вы найдете на типовой табличке.

## Типовая табличка

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



## Гарантия

Гарантийный срок составляет 2 года.

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

## Нижеследующая информация актуальна только для Украины:

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

Постановление Кабинета Министров Украины от 03.12.2008 № 1057

# Сервисная служба

---

## Сертификат соответствия

RU C-DE.АЯ46.В.75122

с 17.06.2016 по 16.06.2019

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)

Срок службы прибора: 10 лет

Срок хранения не установлен

## Дата изготовления

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

Правила и условия реализации не установлены изготовителем и должны соответствовать национальному и/или местному законодательству страны.

## **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](http://www.miele.ru)
- **для Украины:** [www.miele.ua](http://www.miele.ua)
- **для Казахстана:** [www.miele.kz](http://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](mailto:service@miele.ru)

Internet: [www.miele.ru](http://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](mailto:info@miele.ua)

Internet: [www.miele.ua](http://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](mailto:info@miele.kz)

Internet: [www.miele.kz](http://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](mailto: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

Импортёры:

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](http://www.miele.ru)  
E-mail: [info@miele.ru](mailto: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

ООО «Миле»  
ул. Жилианская 48, 50А  
01033 Киев, Украина  
Телефон: + 38 (044) 496 0300  
Телефакс: + 38 (044) 494 2285

Internet: [www.miele.ua](http://www.miele.ua)  
E-mail: [info@miele.ua](mailto:info@miele.ua)



# EAC

DGM 6301 / DGM 6401

ru-RU, UA, KZ

M.-Nr. 10 451 120 / 01