

Інструкція з монтажу й експлуатації Комбінована парова шафа



Обов'язково прочитайте інструкції з експлуатації та монтажу перед встановленням, інсталяцією та введенням в експлуатацію. Завдяки цьому ви захистите себе та уникнете пошкоджень.

ЗМІСТ

Заходи безпеки та застереження	8
Ваш внесок в охорону навколишнього середовища	16
Огляд	17
Комбінована парова шафа	17
Типова табличка	19
Супутнє устаткування	19
Елементи управління	22
Кнопка «Ввімк./Вимк.»	23
Датчик наближення	23
Сенсорні кнопки	24
Дисплей із сенсорним керуванням	25
Символи	26
Принцип роботи	27
Вибір пункту меню	27
Гортання	27
Вихід із пункту меню	27
Зміна значення або налаштування	27
Змінювання налаштувань у списку вибору	27
Введення цифр за допомогою ролика	27
Введення цифр за допомогою блоку цифр	27
Змінювання налаштування за допомогою шкали із сегментами	28
Введення літер	28
Індикація контекстного меню	28
Переміщення пунктів	28
Показ розкритого меню	29
Позначення Помічник	29
Активація MobileStart	29
Опис роботи приладу	30
Панель керування	30
Контейнер для води	30
Контейнер для конденсату	30
Термощуп	30
Температура/внутрішня температура	30
Вологість	30
Тривалість приготування	31
Шуми	31
Фаза нагрівання	31
Фаза приготування	31
Зменшення кількості пари	31
Освітлення робочої камери	31

Перше введення в експлуатацію	32
Miele@home	32
Основні налаштування	33
Перше очищення комбінованої парової шафи	34
Регулювання температури кипіння	35
Нагрівання комбінованої парової шафи	35
Установки	36
Огляд налаштувань	36
Відкривання меню «Установки»	39
Мова 	39
Поточний час	39
Дата	40
Освітлення	40
Стартова сторінка	40
Дисплей	41
Гучність	41
Одиниці	42
Підтримання в теплому стані	42
Зменшення кількості пари	42
Рекомендовані температури	42
Booster	43
Автоматичне промивання	43
Жорсткість води	44
Датчик наблиз.	46
Безпека	47
Розпізнавання мебл. фронту	47
Miele@home	48
Здійснити сканування і підключення	48
Дистанційне керування	49
Активація MobileStart	49
SuperVision	49
RemoteUpdate	50
Версія прогр. забезпечення	51
Правова інформація	51
Торгівля	51
Заводська установка	51
Год.експлуатації (разом)	51
Сигнал + Таймер	52
Використання функції Сигнал	52
Використання функції Таймер	53
Головне меню та підменю	54

ЗМІСТ

Рекомендації щодо економії електроенергії	56
Керування	57
Зміна значень і налаштувань для процесу приготування	58
Змінення температури та внутрішньої температури їжі	58
Зміна Вологість	58
Встановлення часу приготування	59
Зміна встановленої тривалості приготування	59
Видалення встановленого часу приготування	59
Переривання процесу приготування	60
Припинення процесу приготування	60
Попереднє нагрівання робочої камери	61
Booster	61
Попереднє нагрівання	62
Crisp function	62
Початок парового удару	63
Зміна режиму роботи	63
Цікаві та важливі відомості	64
Особливості приготування парою	64
Посуд	64
Рівень завантаження	64
Заморожені вироби	65
Температура	65
Тривалість	65
Приготування з рідинами	65
Персональні рецепти – Приготування парою	65
Універсальний піддон і комбі-решітка	65
Приготування парою	66
ЕСО - Приготування парою	66
Вказівки до таблиці для варіння	66
Овочі	67
Риба	70
М'ясо	73
Рис	75
Крупи	76
Макарони/вироби з тіста	77
Кнедли	78
Бобові, сушені	79
Курячі яйця	81
Фрукти	82
Ковбасні вироби	82
Ракоподібні	83
Молюски	84

Приготування страв меню - вручну	85
Sous-vide (Приготування під вакуумом)	86
Спеціальне використання	93
Розігрівання	93
Розморожування.....	95
Mix & Match	98
Приготування страв меню – автоматичний	106
Консервування	106
Пироги (Консервування)	109
Сушіння	110
Використання програми «Шабат» і Yom-Tov	111
Вичавлювання соку	113
Бланшування	114
Дезінфекція посуду	114
Розігрівання посуду.....	115
Підтримання тепла	115
Підходження дріжджового тіста	116
Розігрівання вологих рушників	116
Розтоплення желатину	116
Декристалізація / розтоплення меду.....	117
Розтоплення шоколаду	117
Розтоплення сала	118
Тушкування цибулі.....	118
Консервування яблук	118
Приготування парового омлету.....	118
Фруктове повидло.....	119
Знімання шкірочки	120
Приготування йогурту	121
Автоматичні програми.....	122
Категорії	122
Використання автоматичних програм.....	122
Вказівки щодо використання.....	122
Пошук.....	123
MuMiele	124
Персональні програми	125
Випікання.....	128
Вказівки щодо випікання	128
Підказки для випікання	129
Вказівки до режимів роботи.....	129

ЗМІСТ

Смаження	131
Вказівки щодо смаження	131
Вказівки до режимів роботи	131
Термощуп	133
Приготування на грилі	137
Вказівки щодо приготування на грилі	137
Підказки для приготування на грилі	137
Вказівки до режимів роботи	138
Чищення та догляд	139
Вказівки щодо чищення та догляду	139
Невідповідні мийні засоби	140
Очищення передньої панелі	140
PerfectClean	141
Робоча камера	142
Очищення контейнера для води та ємності для конденсату	143
Устаткування	144
Очищення бічних напрямних	145
Опускання нагрівального елемента верхнього жару/гриля	146
Догляд	147
Замочування	147
Сушіння	147
Промивання	147
Очищення від накипу	147
HydroClean	149
Демонтаж дверцят	153
Вбудовування дверцят	154
Що робити, якщо	155
Повідомлення на дисплеї	155
Дивна робота	157
Шуми	159
Незадовільні результати роботи	159
Загальні проблеми або технічні несправності	160
Додаткові аксесуари	163
Посуд для готування	163
Інше	163
Засоби для чищення та догляду	163
Сервісна служба	164
Куди звертатись у разі виникнення несправностей	164
Гарантійний термін	164

Установлення	165
Заходи безпеки під час вбудовування.....	165
Розміри вбудовування.....	166
Вбудовування у високу шафу.....	166
Вбудовування в шафу під стільницю.....	167
Вигляд збоку.....	168
Зона нахилу панелі керування.....	169
Під'єднання та вентиляція.....	170
Монтаж комбінованої парової шафи.....	171
Підключення до електромережі.....	172
Дані для дослідних організацій	173
Клас енергоефективності відповідно до EN 60350-1.....	175
Технічні характеристики	177
Технічний регламент.....	177
Авторські права та ліцензії для комунікаційного модуля.....	177
Авторські права та ліцензії.....	178
Гарантія якості товару	180

Заходи безпеки та застереження

Ця пароварка відповідає нормам технічної безпеки. Неправильна експлуатація може призвести до травмування людей і пошкодження приладу.

Перш ніж розпочинати використання пароварки, уважно прочитайте інструкцію з монтажу й експлуатації. Вона містить важливі вказівки щодо монтажу, безпеки, використання та обслуговування. Так можна запобігти травмуванню та пошкодженню пароварки.

Відповідно до норми IEC/EN 60335-1 компанія Miele зазначає, що слід обов'язково прочитати розділ про монтаж пароварки, а також інструкції з техніки безпеки та користування й дотримуватися їх.

Компанія Miele не несе відповідальності за пошкодження, причиною яких стало ігнорування цих вказівок.

Дбайливо зберігайте цю інструкцію з експлуатації та монтажу та за можливості передайте її наступному власнику приладу.

Використання за призначенням

► Цю пароварку призначено для використання в домашньому господарстві та подібних побутових середовищах.

► Її не призначено для використання на відкритому повітрі.

► Використовуйте комбіновану парову шафу винятково в побутових цілях для приготування на пару, випікання, смаження, приготування на грилі, розморожування та розігрівання продуктів.

Використання з іншою метою є неприпустимим.

► Особам, які за станом здоров'я або за браком досвіду чи відповідних знань не можуть упевнено користуватися пароваркою, не рекомендується її експлуатувати без нагляду або керівництва з боку відповідальної особи.

Такі люди можуть використовувати пароварку без нагляду, якщо вони настільки опанували роботу з нею, що можуть робити це впевнено. Вони повинні розуміти можливу небезпеку, пов'язану з використанням приладу.

► Згідно з вимогами (наприклад, щодо температури, вологості, хімічної стійкості та стійкості до стирання та вібрації) робоча камера обладнана спеціальним елементом освітлення. Цей спеціальний елемент освітлення можна використовувати лише за прямим призначенням. Ці елементи не підходять для освітлення кімнати. З метою безпеки ремонтні роботи можуть проводитися тільки фахівцями, уповноваженими компанією Miele, чи спеціалістами сервісної служби Miele.

► Ця комбінована парова шафа має 3 енергоефективні джерела світла E.

Заходи безпеки та застереження

Якщо у Вас є діти

- ▶ Використовуйте блокування ввімкнення, щоб діти не змогли без вашого нагляду ввімкнути комбіновану парову шафу.
- ▶ Діти до 8 років повинні знаходитися на безпечній відстані від пароварки або під постійним наглядом поблизу неї.
- ▶ Діти старші 8 років можуть використовувати пароварку без нагляду, якщо вони настільки опанували роботу з нею, що можуть робити це впевнено. Діти повинні розуміти можливу небезпеку, пов'язану з використанням приладу.
- ▶ Дітям не дозволяється очищувати або ремонтувати пароварку без нагляду.
- ▶ Не залишайте без нагляду дітей, якщо вони перебувають поблизу пароварки. Ніколи не дозволяйте дітям грати із пароваркою.
- ▶ Небезпека задухи через пакувальний матеріал. Діти під час гри можуть залізти в пакувальний матеріал (наприклад, у поліетиленову плівку) або вдягти його на голову та затягнути. Зберігайте пакувальний матеріал подалі від дітей.
- ▶ Небезпека травмування через пару та гарячу поверхню. Шкіра дитини вразливіша до високих температур, ніж шкіра дорослого. У пароварці нагрівається скло дверцят, панель керування та вихідні отвори для гарячої пари. Не дозволяйте дітям торкатися пароварки під час роботи.
Для уникнення опіків не дозволяйте дітям близько підходити до пароварки, доки вона не охолоне.
- ▶ Небезпека травми через відчинені дверцята. Максимальне навантаження на дверцята становить 10 кг. Відчинені дверцята можуть призвести до травмування дитини.
Не дозволяйте дітям ставати та сидіти на відкриті дверцята, а також чіплятися за них.

Техніка безпеки

▶ Некваліфікований монтаж і техобслуговування або ремонтні роботи можуть стати для споживача причиною непередбаченої загрози. Роботи з монтажу й обслуговування повинні виконувати лише авторизовані фахівці Miele.

▶ Пошкодження пароварки можуть загрожувати безпеці користувача. Перевіряйте пароварку на наявність видимих зовнішніх пошкоджень. У випадку пошкоджень у жодному разі не користуйтеся нею.

▶ Можлива тимчасова або постійна робота на відокремленій або немережевій синхронній системі електропостачання (наприклад, автономні мережі, резервні системи). Необхідною умовою експлуатації є відповідність системи енергопостачання вимогам стандарту EN 50160 або подібного.

Захисні заходи, передбачені в побутових установках і в цьому виробі Miele, мають також забезпечувати їхнє функціонування й роботу в автономному режимі або в режимі несинхронної роботи, або ж їх слід замінити еквівалентними заходами в установці. Як описано, наприклад, в актуальній публікації VDE-AR-E 2510-2.

▶ Електробезпека пароварки гарантується тільки в тому випадку, якщо її належним чином підключено до захисного заземлення. Цієї основоположної умови безпечної експлуатації необхідно обов'язково дотримуватися. Якщо у вас виникають сумніви, проконсультуйтеся зі спеціалістом з електромонтажу.

▶ Для уникнення пошкоджень приладу параметри підключення (частота й напруга), наведені на заводській табличці парової духовки, мають обов'язково відповідати параметрам електромережі. Перед підключенням обов'язково порівняйте технічні дані. У разі виникнення сумнівів проконсультуйтеся з кваліфікованим електриком.

▶ Багатомісні розетки або подовжувачі не гарантують належну безпеку. Не підключайте пароварку до електромережі з їх допомогою.

▶ Використовуйте пароварку лише у вмонтованому стані, щоб гарантувати її надійну та безпечну роботу.

▶ Цю пароварку не можна використовувати в нестационарних умовах (наприклад, на кораблях).

Заходи безпеки та застереження

▶ Небезпека травмування внаслідок ураження електричним струмом. Випадкове торкання струмопровідних частин, а також зміни в електричній та механічній будові можуть призвести до ураження електрострумом та порушення функціонування пароварки.

У жодному разі не відкривайте корпус пароварки.

▶ Гарантія втрачає силу, якщо ремонт пароварки проводився не авторизованими фахівцями Miele.

▶ Використання виключно оригінальних частин забезпечує належну техніку безпеки. Пошкоджені деталі повинні замінюватися оригінальними.

▶ Якщо мережева вилка від'єднана від відповідного кабелю або мережевий кабель не оснащений вилкою, комбіновану парову шафу повинен підключити до мережі кваліфікований електрик.

▶ У разі пошкодження мережевого кабелю його слід замінити спеціальним кабелем (див. розділ «Встановлення», підрозділ «Підключення до електромережі»).

▶ Під час проведення робіт із монтажу й обслуговування, а також при здійсненні ремонтних робіт необхідно від'єднати комбіновану парову шафу від електромережі. Переконайтеся в цьому таким чином:

- вимкніть запобіжник на розподільному щитку або
- повністю викрутіть нарізний запобіжник на електрощитку або
- витягніть із розетки електричну вилку (за наявності). Не тягніть за шнур. Завжди беріться за вилку.

▶ Якщо пароварку встановлено за меблевим фасадом (наприклад, за дверцятами), ніколи не закривайте її під час експлуатації. За закритим меблевим фасадом акумулюються волога та тепло. Унаслідок цього пароварка, ніша або підлога можуть пошкодитися. Закривайте меблеві дверцята лише тоді, коли пароварка повністю охолоне.

Належна експлуатація

▶ Небезпека травмування через пару та гарячу поверхню. Під час використання пароварка нагрівається. Ви можете отримати опіки в разі контакту з паром, доторкання до нагрівального елемента, приладдя та страви, що готується.

Перед тим, як помістити чи вийняти гарячу страву, а також перед роботою з робочою камерою, одягніть кухонні рукавиці.

▶ Небезпека отримання травм через гарячі страви.

Існує ймовірність переливання їжі під час поміщення контейнера до приладу або його виймання. Існує ймовірність отримання опіків від страви.

Під час поміщення контейнера до робочої камери або його виймання слід переконатися, що страва не перелилась.

▶ Внаслідок нагрівання продуктів у закритих банках виникає надлишковий тиск, і вони можуть тріснути. Не стерилізуйте, а також не нагрівайте банки.

▶ Не придатний для використання в пароварці пластиковий посуд плавиться під дією високих температур і може пошкодити прилад або зайнятися.

Використовуйте лише пластиковий посуд, який можна використовувати в приладі. Дотримуйтеся вказівок виробника посуду.

Якщо ви хочете використовувати пластиковий посуд для приготування на парі, переконайтеся, що він витримує температуру (до 100 °C) і стійкий до пари. Інший пластиковий посуд може розплавитися, стати крихким або ламким.

▶ Продукти, які зберігаються в робочій камері, можуть висихати, а волога, яка виділяється під час цього, може спричинити корозію комбінованої парової шафи. Не зберігайте продукти в робочій камері й не використовуйте для приготування страв предмети, які схильні до ржавіння.

▶ Небезпека травми через відчинені дверцята. Ви можете зачепитися за відчинені дверцята або наштовхнутися на них. Не залишайте дверцята відчиненими без потреби.

▶ Навантаження на дверцята становить максимум 10 кг. Не ставте, не сідайте на відчинені дверцята, не ставте на них важкі речі. Переконайтесь, що між дверцятами та робочою камерою нічого не защемлено. Пароварка може бути пошкоджена.



Заходи безпеки та застереження

▶ Олія та жир можуть зайнятися через перегрів. Не залишайте пароварку без нагляду під час приготування їжі з використанням масла або жиру. У жодному разі не гасіть водою олію або жир, що зайнялися. Вимкніть пароварку й ізолюйте полум'я, залишивши для цього дверцята зачиненими.

▶ Предмети біля ввімкненого приладу можуть зайнятися внаслідок дії високих температур. Не використовуйте в жодному випадку пароварку для обігріву приміщень.

▶ Тривалий час приготування їжі на грилі призводить до пересихання та самозаймання страви. Дотримуйтеся рекомендованого часу приготування.

▶ Деякі продукти швидко висихають і при високій температурі гриля можуть самозайнятися.

В жодному випадку не використовуйте режими з грилем для випікання булочок, хліба, сушіння трав або квітів. Для цього використовуйте режим Конвекція плюс  або Верхній/нижній жар .

▶ Якщо продукти в камері починають виділяти дим, залишайте дверцята комбінованої парової шафи зачиненими, щоб імовірно полум'я згасло. Зупиніть процес, вимкнувши комбіновану парову шафу й витягнувши вилку з розетки. Відчиняйте дверцята лише після того, як дим вийде з робочої камери.

▶ Якщо Ви під час приготування використовуєте алкогольні напої, зверніть увагу, що алкоголь випаровується при високих температурах. Ці випаровування можуть зайнятися на гарячих нагрівальних елементах.

▶ У жодному разі не встеляйте дно робочої камери алюмінієвою фольгою чи фольгою для духових шаф. Не ставте посуд і сковорідки, каструлі або горщики безпосередньо на дно робочої камери.

Якщо для приготування потрібно використовувати дно робочої камери, встановіть решітку на дно стороною встановлення доверху, а потім поставте на неї страву. Стежте за тим, щоб фільтр не змістився.

▶ Якщо совати решітку, дно робочої камери може пошкодитись. Не совайте решіткою, коли її встановлено на дні робочої камери.

▶ Великі залишки їжі можуть потрапити до системи подавання води й закупорити шланг. Стежте за тим, щоб фільтр був завжди вставлений.


Заходи безпеки та застереження

- ▶ Якщо ви користуєтесь електроприладом, наприклад, міксером, який знаходиться поблизу комбінованої парової шафи, стежте за тим, щоб кабель живлення міксера не защемився дверцятами приладу. Ізоляція кабелю може пошкодитись.
- ▶ Пара може потрапити на деталі та викликати коротке замикання. Крім того, електричні компоненти можуть бути знищені. Не використовуйте пароварку без плафона.

Чищення та догляд

- ▶ небезпека травмування внаслідок удару електричним струмом. За використання пароструминних очисників пара може потрапити на струмопровідні деталі та спричинити коротке замикання. Суворо заборонено виконувати чищення за допомогою парочистувача.
- ▶ Внаслідок подряпин скло може пошкодитись. Під час чищення скла дверцят не використовуйте абразивні засоби для чищення, жорсткі губки або щітки та гострі металеві скребки.
- ▶ Бічні напрямні можна вийняти (див. розділ «Чищення та догляд», підрозділ «Очищення бічних напрямних»). Потім знову правильно їх вбудуйте.
- ▶ Щоб уникнути утворення корозії, одразу ж ґрунтовно видаляйте страву або рідину із вмістом кухонної солі, якщо подібне потрапить на елементи з нержавіючої сталі.

Акcesуари

- ▶ Використовуйте виключно оригінальне устаткування Miele. Під час встановлення або вбудування інших деталей право на гарантійне обслуговування буде втрачене, а також може відбутися втрата гарантованої якості приладу.
- ▶ Miele надає гарантію на постачання запчастин після завершення серійного виробництва пароварки на термін до 15 років, але не менше 10 років.
- ▶ Використовуйте лише термощуп Miele, що додається. Якщо термощуп пошкодиться, замінійте його лише оригінальним термощупом Miele.
- ▶ Пластик термощупа може плавитись під дією дуже високих температур. Не використовуйте термощуп в режимах з грилем (виключення: Гриль з обдуванням ). Не зберігайте термощуп в робочій камері приладу.

Ваш внесок в охорону навколишнього середовища

Утилізація транспортувальної упаковки

Упаковка захищає прилад від пошкоджень під час транспортування. Матеріали, з яких виготовлена упаковка, безпечні для навколишнього середовища і легко утилізуються, тому підлягають переробці.

Повернення упаковки для її вторинної переробки дозволяє економно витратити сировину та зменшувати кількість відходів. Ваш продавець забере упаковку.

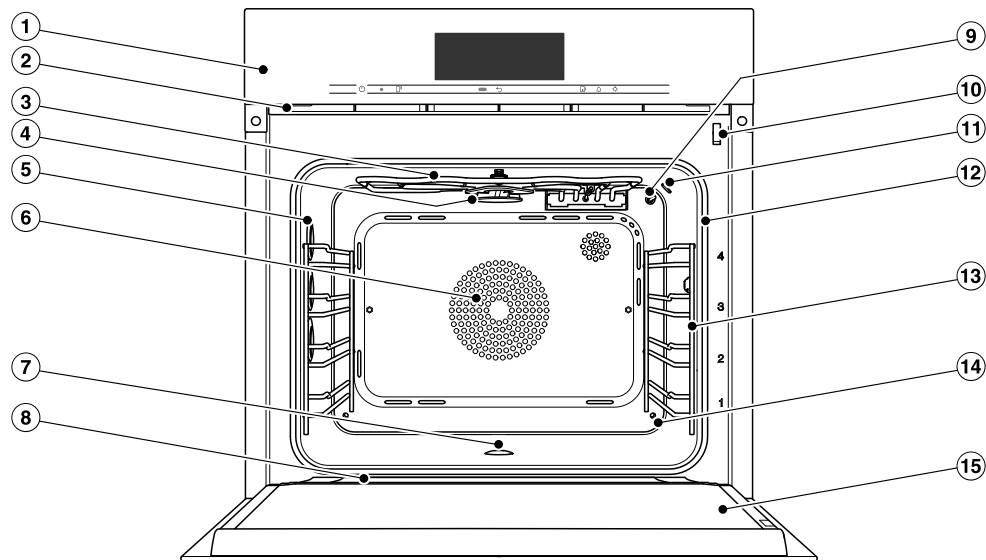
Утилізація відпрацьованого приладу

Електричні та електронні прилади містять цінні матеріали. Наряду з цим, вони містять також речовини, суміші і деталі, які необхідні для функціонування і безпеки приладів. За умов неналежного використання відпрацьованого приладу або при його потрапленні в побутове сміття, такі речовини можуть завдати шкоди здоров'ю людини або навколишньому середовищу. Тому в жодному випадку не утилізуйте відпрацьований прилад із звичайним побутовим сміттям.



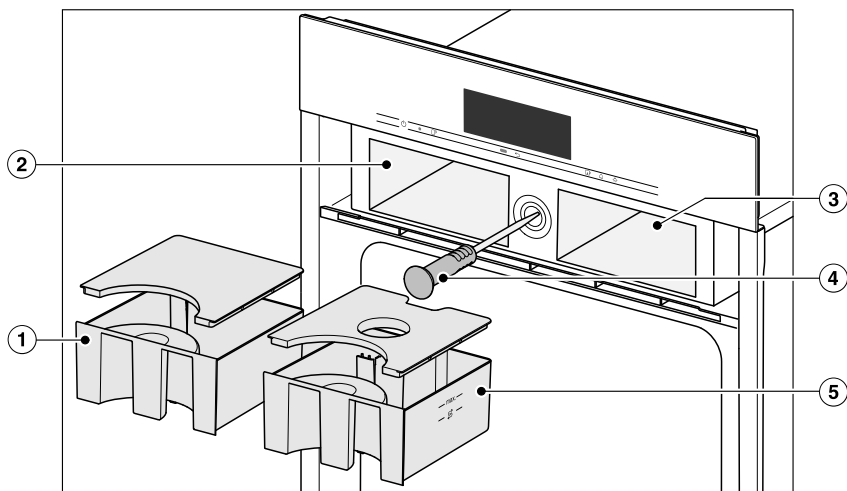
Натомість віднесіть прилад до офіційного пункту утилізації відпрацьованих електричних і електронних приладів у Вашому місті. За видалення особистих даних на відпрацьованому приладі відповідальність несе користувач. Простежте, щоб до відправлення приладу на утилізацію, він зберігався в недоступному для дітей місці.

Комбінована парова шафа



- ① Елементи керування
- ② Місце виходу вологого повітря
- ③ Нагрівальний елемент верхнього жару/гриля з приймальною антеною для безпровідного термощупа
- ④ Розподільне колесо для очищення HydroClean
- ⑤ Освітлення робочої камери
- ⑥ Отвір для всмоктування повітря для вентилятора і кільцевий нагрівальний елемент, що знаходиться позаду
- ⑦ Робоча камера з нижнім нагрівальним елементом, розміщеним під нею, і фільтром
- ⑧ Водозбірний жолоб
- ⑨ Температурний датчик
- ⑩ Замок для блокування дверцят для очищення HydroClean
- ⑪ Сенсор вологи
- ⑫ Ущільнення дверцят
- ⑬ Бічні напрямні з 4 рівнями
- ⑭ Отвір подачі пари
- ⑮ Дверцята

Огляд



- ① Ємність для конденсату
- ② Відсік для ємності для конденсату
- ③ Відсік для контейнера для води
- ④ Бездротовий термощуп
- ⑤ Контейнер для води

Моделі, описані в цих інструкціях із використання та встановлення, можна знайти на звороті.

Типова табличка

Типову табличку розташовано у верхній частині корпусу.

На ній наведено ідентифікатор моделі, заводський номер і параметри підключення (напругу мережі/частоту/максимальну споживану потужність).

Ідентифікатор моделі та заводський номер (SN) можна знайти на маленькій табличці у верхній частині відкритої панелі керування.

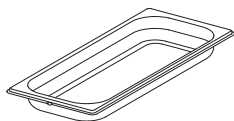
Якщо у вас виникли проблеми чи запитання, підготуйте цю інформацію, щоб спеціалісти компанії Miele могли вам допомогти.

Супутнє устаткування

У разі потреби Ви можете додатково замовити устаткування, яке входить до комплекту поставки, а також інше додаткове устаткування (див. розділ «Устаткування, яке можна придбати додатково»).

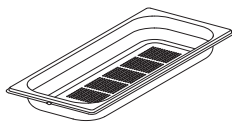
Залежно від країни та моделі, до комплекту можуть входити додаткові аксесуари.

DGG 20



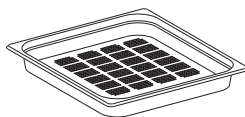
1 неперфорований контейнер
Місткість 2,4 л / Корисний об'єм 1,8 л
450 x 190 x 40 мм (ШхГхВ)

DGGL 20



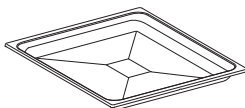
1 перфорований контейнер
Місткість 2,4 л / Корисний об'єм 1,8 л
450 x 190 x 40 мм (ШхГхВ)

DGGL 12



1 перфорований контейнер
Місткість 5,4 л / Корисний об'єм 3,3 л
450 x 390 x 40 мм (ШхГхВ)

Універсальне деко



1 універсальне деко для випікання, смаження і приготування на грилі

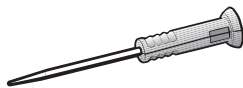
Комбі-решітка



1 комбі-решітка для випікання, смаження і приготування на грилі

Огляд

Термощуп



1 термощуп для точного слідкування за ходом приготування. Вимірює температуру всередині страви (внутрішню температуру).

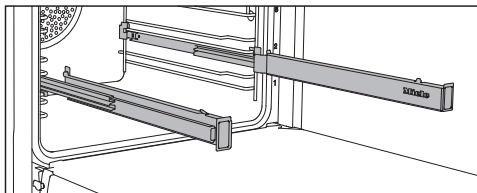
HydroCleaner

1 спеціальний засіб для чищення робочої камери за допомогою програми догляду HydroClean. Особливо підходить для видалення сильних, стійких забруднень.

Таблетки для очищення від накипу

Для видалення накипу з комбінованої парової шафи

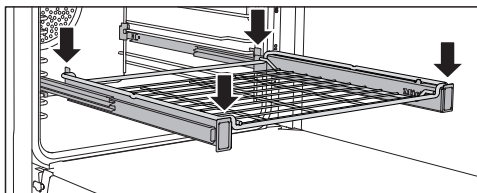
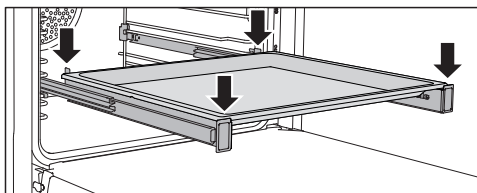
Напрявні FlexiClip HFC 71



Напрявні FlexiClip можна вставити на будь-який рівень.

Перш ніж ставити приладдя на напрямні FlexiClip, повністю вставте їх у робочу камеру.

У такому разі приладдя розміститься автоматично між переднім і заднім фіксатором і не вислизне.



Максимальне навантаження напрямних FlexiClip становить 15 кг.

Встановлення й знімання напрямних FlexiClip

⚠ Небезпека травмування через гарячу поверхню.

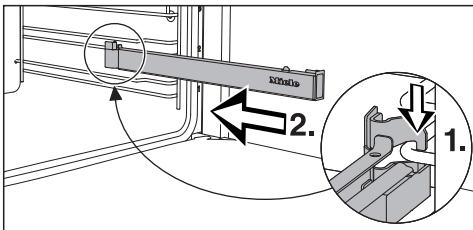
Під час використання комбінована парова шафа нагрівається. Ви можете отримати опіки в разі доторкання до нагрівального елемента, робочої камери або приладдя.

Перед встановленням напрямних FlexiClip дочекайтеся, доки нагрівальний елемент, робоча камера й приладдя охолонуть.

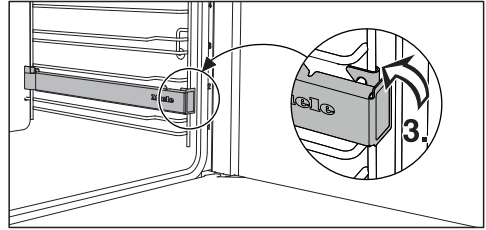
Напрямні FlexiClip вбудовуються між стійками рівня.

Встановіть напрямні FlexiClip таким чином, щоб напис Miele був праворуч.

Не розкладайте напрямні FlexiClip під час вбудовування або знімання.



- Зачепіть напрямну FlexiClip попереду на нижній стійці рівня (1.) і вставте вздовж стійки в робочу камеру (2.).

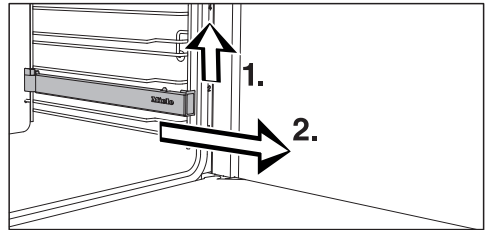


- Закріпіть напрямну FlexiClip на нижній стійці рівня (3.).

Якщо після встановлення напрямні FlexiClip заблокувались, вийміть їх із силою.

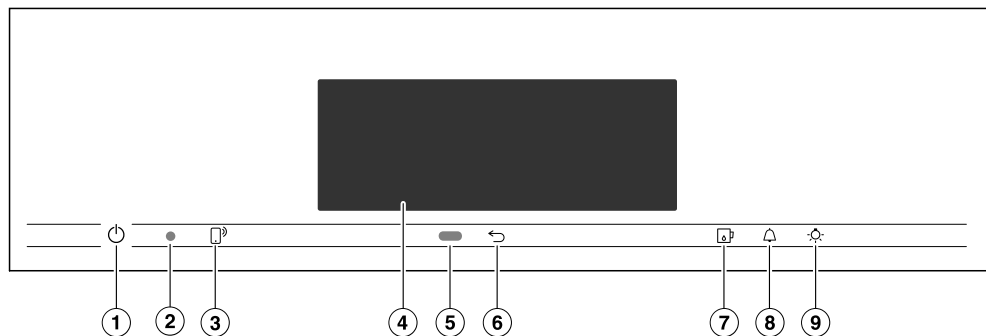
Щоб вийняти напрямну FlexiClip, виконайте такі кроки:







- Повністю вставте напрямну FlexiClip.




- Підніміть напрямну FlexiClip попереду (1.) і витягніть її вздовж стійки рівня (2.).

Елементи управління




- ① Кнопка «Ввімк./Вимк.»  у заглибленні
Щоб ввімкнути чи вимкнути пароварку
- ② Оптичний роз'єм
(лише для сервісної служби Miele)
- ③ Сенсорна кнопка 
Для керування пароваркою за допомогою мобільного пристрою
- ④ Дисплей із сенсорним керуванням
Для індикації інформації й використання
- ⑤ Датчик наближення
Для ввімкнення освітлення робочої камери й дисплея, а також для підтвердження звукових сигналів під час наближення
- ⑥ Сенсорна кнопка 
Для поетапного повернення назад
- ⑦ Сенсорна кнопка 
Для відкривання та закривання панелі керування
- ⑧ Сенсорна кнопка 
Для ввімкнення таймера або сигналу тривоги
- ⑨ Сенсорна кнопка 
Для ввімкнення та вимкнення освітлення робочої камери

Кнопка «Ввімк./Вимк.»

Кнопка «Ввімк./Вимк.»  розташована в заглибленні та реагує на дотик пальця.

За допомогою цієї кнопки можна вмикати та вимикати пароварку.

Датчик наближення

Датчик наближення розміщено під дисплеєм із сенсорним керуванням поруч із сенсорною кнопкою . Датчик наближення розпізнає, коли ви наближаєтеся до сенсорного дисплея всім тілом або рукою.






Активувачи відповідні параметри, можна ввімкнути освітлення робочої камери, ввімкнути комбіновану парову шафу або підтвердити звуковий сигнал (див. розділ «Установки», підрозділ «Датчик наближ.»).

Елементи управління

Сенсорні кнопки

Сенсорні кнопки реагують на дотик пальця. Кожне доторкання до кнопки підтверджується звуковим сигналом. Цей сигнал можна вимкнути в налаштуваннях, вибравши Гучність | Тони кнопок | викл.

У разі потреби комбіновану парову шафу можна налаштувати так, щоб вона реагувала на дотик до сенсорних кнопок навіть тоді, коли вимкнена, вибравши параметри Дисплей | QuickTouch | викл.

Сенсорна кнопка	Функція
	<p>Якщо вам потрібно керувати комбінованою паровою шафою за допомогою мобільного пристрою, на цей пристрій слід встановити систему Miele@home, вибрати параметр Дистанційне керування і доторкнутися до цієї сенсорної кнопки. Після цього сенсорна кнопка засвітиться оранжевим кольором і стане доступною функція MobileStart.</p> <p>Коли ця сенсорна кнопка світиться, ви можете керувати комбінованою паровою шафою за допомогою мобільного пристрою (додаткові відомості див. розділ «Установки», підрозділ «Miele@home»).</p>
	Залежно від того, в якому меню ви знаходитесь, ви потрапите до меню на рівень вище або до головного меню.
	За допомогою цієї сенсорної кнопки можна закривати й відкривати панель керування (див. розділ «Огляд функцій», підрозділ «Панель керування»).
	Коли на дисплеї з'являється меню або відбувається процес приготування, у будь-який момент часу можна встановити таймер (наприклад, для варіння яєць) або сигнал (див. розділ «Сигнал і таймер»).
	<p>Доторкнувшись до цієї сенсорної кнопки, можна ввімкнути або вимкнути освітлення робочої камери.</p> <p>Залежно від вибраного налаштування, освітлення робочої камери під час процесу приготування згасне через 15 секунд або залишиться ввімкненим або вимкненим.</p>

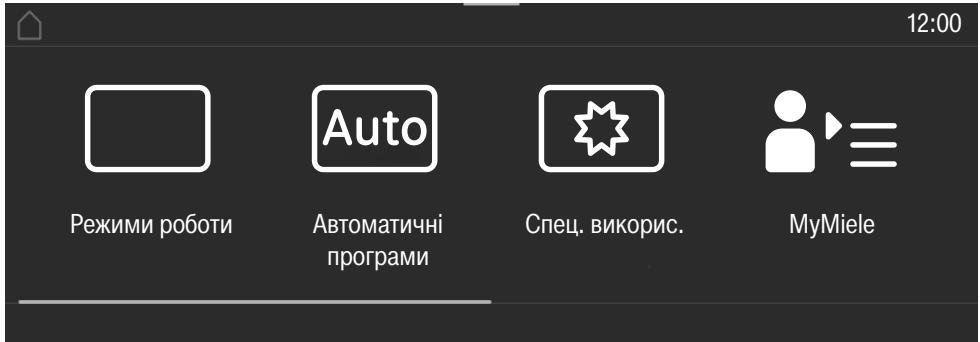
Дисплей із сенсорним керуванням

Чутливий сенсорний дисплей можна подряпати, якщо використовувати гострі предмети, наприклад, олівці.


Доторкайтеся до дисплея лише пальцями.

Стежте за тим, щоб вода не потрапила на сенсорний дисплей.


Сенсорний дисплей розділений на декілька ділянок.



Ліворуч у **заголовку** з'являється шлях меню. Окремі пункти меню розділені вертикальною лінією. Якщо шлях меню не поміщається на дисплеї, пункти меню вищого рівня можна переглянути за допомогою ... I.

Якщо натиснути на назву меню в заголовку, буде виконано перехід до цього меню. Щоб перейти до початкового екрана, доторкніться до .

Поточний час відображається в правій частині заголовка. Ви можете встановити актуальний час, доторкнувшись до цього налаштування.

Крім того, можуть з'являтися додаткові символи, наприклад SuperVision .

У верхній частині заголовка міститься оранжева лінія, яка дає змогу витягнути розкривне меню. За допомогою цього розкривного меню можна вмикати або вимикати налаштування під час процесу приготування.











Посередині розташоване поточне меню з відповідними пунктами. Ви можете гортати праворуч і ліворуч, проводячи пальцем по дисплею. Виберіть пункт меню, доторкнувшись до нього (див. розділ «Принцип роботи»).

Залежно від меню, у якому ви знаходитесь, у **нижньому рядку** з'являються різні поля, наприклад Таймер, зберегти або OK.

Елементи управління

Символи

На дисплеї можуть з'являтися такі символи:

Символ	Значення
	Цей символ позначає додаткову інформацію та вказівки щодо експлуатації. Це інформаційне вікно потрібно підтвердити, натиснувши <i>OK</i> .
	Вказівка щодо наступних пунктів меню, які не помістилися на сторінку.
	Індикація рівня води
	Символ тривоги
	Таймер
	Деякі налаштування, наприклад, яскравість дисплея або гучність, представлені шкалою із сегментами.
	Блокування ввімкнення або кнопок ввімкнені (див. розділ «Установки», підрозділ «Безпека»). Керування заблоковано.
	Внутрішня температура при використанні термощупа
	Дистанційне керування (з'являється лише за наявності системи Miele@home і встановленого налаштування Дистанційне керування вкл)
	SuperVision (з'являється лише за наявності системи Miele@home і встановленого налаштування SuperVision Індикація SuperVision вкл)

Комбінованою паровою шафою можна керувати за допомогою сенсорного дисплея, доторкаючись до відповідних пунктів меню.

У разі доторкання до варіанта можливого вибору відповідні знаки (слово та/або символ) позначаються **оранжевим** кольором.

Поля для підтвердження дій мають **зелений** фон (наприклад, *OK*).

Вибір пункту меню

- Доторкніться до потрібного поля чи значення на сенсорному екрані.



Гортання

Ви можете гортати вправо або вліво.

- Проведіть пальцем по екрану. Для цього доторкніться пальцем до дисплея та проведіть ним у потрібному напрямку.

На смужці прокручування в нижній зоні показане ваше положення в поточному меню.

Вихід із пункту меню

- Доторкніться до сенсорної кнопки  або шляху меню та позначте символ ... I.
- Доторкніться до символу , щоб перейти до початкового екрана.

Усі значення, які ви ввели до цього моменту й не підтвердили за допомогою кнопки *OK*, не збережуться.

Зміна значення або налаштування

Змінювання налаштувань у списку вибору

Поточні налаштування виділені **оранжевим** кольором.

- Доторкніться до необхідного налаштування.

Налаштування буде збережено. Ви перейдете до меню вищого рівня.

Введення цифр за допомогою ролика

- Проведіть пальцем по ролику з цифрами вгору чи вниз, доки потрібне значення не буде відображене посередині.
- Підтвердьте за допомогою кнопки *OK*.

Змінена цифра збережена.

Введення цифр за допомогою блоку цифр

- Доторкніться до значення, що знаходиться посередині ролика з цифрами.

З'являється цифровий блок.

- Доторкніться до необхідної цифри.

Щойно ви введете дійсне значення, *OK* буде виділено **зеленим** кольором. За допомогою стрілки можна видалити останнє введене значення.

- Підтвердьте за допомогою кнопки *OK*.

Змінена цифра збережена.

Принцип роботи

Змінювання налаштування за допомогою шкали із сегментами

Деякі налаштування мають вигляд шкали із сегментами ■■■■■□□□. Якщо заповнено всі сегменти, встановлюється максимальне значення.

Якщо вибрано один сегмент або не вибрано жодного, встановлюється мінімальне значення або вимикається налаштування (наприклад, звук сигналу).

- Щоб змінити налаштування, доторкніться до відповідного сегмента на шкалі із сегментами.
- Виберіть **вкл** або **викл**, щоб увімкнути або вимкнути налаштування.
- Підтвердьте вибір за допомогою кнопки **OK**.

Налаштування буде збережено. Ви перейдете до меню вищого рівня.

Введення літер

Введіть літери за допомогою клавіатури на дисплеї. Вибирайте коротку зрозумілу назву.

- Доторкніться до бажаної літери або цифри.

Повідомлення: За допомогою **]** можна перейти на другу стрічку для введення довгої назви програми.

- Доторкніться до зберегти.

Назву буде збережено.

Індикація контекстного меню

У деяких меню можна відобразити контекстне меню, наприклад, щоб перейменувати персональні програми або перемістити пункти до MyMiele.


- Доторкайтеся, наприклад, до персональної програми, доки не з'явиться контекстне меню.
- Доторкніться до сенсорного дисплея за межами вікна меню, щоб закрити контекстне меню.

Переміщення пунктів

Ви можете розташувати персональні програми у зворотній послідовності в MyMiele.

- Доторкайтеся, наприклад, до персональної програми, доки не з'явиться контекстне меню.
- Виберіть перемістити.
- Доторкніться пальцем до виділеного поля й перетягніть його в потрібне місце.

Показ розкритого меню

Під час процесу приготування, такі параметри, як **Booster** або **Попереднє нагрівання**, а також функцію **бездротової локальної мережі**  можна ввімкнути або вимкнути.


- За допомогою оранжевої лінії під заголовком витягніть розкритне меню.
- Виберіть параметр, який ви хочете змінити.
Активні налаштування позначено оранжевим кольором. Неактивні налаштування позначаються чорним або білим кольором залежно від кольорової схеми (див. розділ «Установки», підрозділ «Дисплей»).
- Посуньте розкритне меню вгору або доторкніться до сенсорного дисплея за межами вікна меню, щоб закрити його.


Позначення Помічник

Для деяких функцій наявна контекстна довідка. У нижньому рядку з'явиться Помічник.


- Доторкніться до Помічник, щоб переглянути вказівки із зображеннями та текстом.
- Доторкніться до закрити, щоб повернутися до попереднього меню.

Активація MobileStart

- Доторкніться до сенсорної кнопки , щоб активувати MobileStart.


Сенсорна кнопка  засвітиться. Ви можете дистанційно керувати пароваркою за допомогою мобільного додатка Miele.

Пряме керування пароваркою має пріоритет над дистанційним керуванням за допомогою мобільного додатка.

Ви можете використовувати MobileStart, поки світиться сенсорна кнопка .

Опис роботи приладу

Панель керування

Позаду панелі керування розташовані контейнер для води, ємність для конденсату та термощуп. Натискаючи сенсорну кнопку  можна відкривати або закривати панель керування. Її оснащено захистом клем. Якщо під час відкривання/закривання панелі виникає опір, процес переривається. Під час відкривання й закривання панелі керування не доторкайтеся до верхньої частини дверцят.

Контейнер для води

Максимальний об'єм – 1,4 л., а мінімальний – 1,0 л. На контейнері для води є маркування. У жодному разі не перевищуйте верхню позначку.

Використання води залежить від продукту й тривалості приготування. Можливо, під час процесу приготування знадобиться додавати воду. Відкривання дверцят під час приготування збільшує споживання води.

Для кожного процесу приготування з парою наповнюйте контейнер до максимальної позначки.

Контейнер для конденсату

Конденсат, що утворюється під час приготування їжі, відкачується в контейнер для конденсату. Максимальна місткість 1,4 л.

Термощуп


Термощуп вимірює температуру всередині страви (внутрішню температуру). За допомогою термощупа Ви можете слідкувати у процесі приготування страви за точною температурою.

Температура/внутрішня температура

Для деяких режимів роботи призначається рекомендована температура. Рекомендовану температуру можна змінити для одного процесу приготування або одного етапу приготування та назавжди в межах зазначеного допустимого діапазону (див. розділ «Налаштування», підрозділ «Рекомендовані температури»).

Крім того, внутрішню температуру можна змінити для одного процесу приготування або одного етапу приготування в межах зазначеного діапазону.

Вологість

Режим роботи Комбінований режим  й спеціальне використання Розігрівання застосовуються під час комбінованого впливу гарячого повітря та вологи. Ви можете вибрати вологість у межах заданого діапазону для всього процесу приготування або для окремих його етапів.

Вологість або кількість всмоктуваного повітря в робочій камері встановлюються згідно з налаштованим значенням. За значення вологості 0 % всмоктуване повітря подаватиметься максимально, а вологість буде відсутня. За значення вологості 100 % всмоктуване повітря не подається, а вологість є максимальною.

Деякі продукти виділяють вологу під час приготування. Ця власна вологість продуктів буде також використовуватися для регулювання вологості в камері. Може трапитись, що за низького встановленого значення вологості парогенератор не активується.

Тривалість приготування

Залежно від режиму роботи ви можете встановити тривалість приготування від 1 хвилини до 6, 10 або 12 годин.

В автоматичних програмах або програмах із догляду та Приготування страв м'ясо тривалість приготування налаштована на заводі та її не можна змінити.



Під час приготування парою, а також у програмах і завданнях із використанням пари процес приготування розпочинається лише після досягнення встановленої температури. У всіх інших режимах приготування, програмах і завданнях цей процес приготування починається відразу.

Шуми

Під час роботи комбінованої парової шафи й після вимкнення чутно звук (гудіння). Цей звук не свідчить про несправність або дефект приладу. Він виникає під час відкачування й закачування води.

Коли комбінована парова шафа працює, ви чуєте звук вентилятора.

Фаза нагрівання

У всіх режимах роботи під час фази нагрівання на дисплеї з'являється встановлена температура робочої камери (виняток: Гриль великий , Гриль малий ).

Під час приготування на пару тривалість фази нагрівання залежить від кількості й температури продуктів. Зазвичай фаза нагрівання триває приблизно 7 хвилин. За умови приготування охолоджених або заморожених продуктів тривалість фази нагрівання збільшиться. Навіть за низької температури приготування в режимі роботи Sous-vide  фаза нагрівання може бути довшою.

Фаза приготування

Під час фази приготування на дисплеї з'явиться залишковий час. Під час приготування парою фаза приготування розпочинається лише після досягнення встановленої температури. У всіх інших режимах приготування, програмах і завданнях цей процес приготування починається відразу.

Зменшення кількості пари

Якщо приготування парою або комбінований режим відбувається за певної температури, в кінці процесу приготування автоматично вмикається функція зменшення кількості пари. У разі активування цієї функції з пароварки виходить незначна кількість пари. На дисплеї з'явиться Зменшення кількості пари.


Функцію зменшення кількості пари можна вимкнути (див. розділ «Налаштування», підрозділ «Зменшення кількості пари»). У такому разі під час відкривання дверцят інтенсивно виходить пара.

Освітлення робочої камери

Комбінована парова шафа налаштована таким чином, що з метою економії електроенергії, освітлення робочої камери вимикається відразу після вимкнення нагрівання.

Якщо робоча камера під час роботи повинна освітлюватися протягом тривалого часу, ви повинні змінити налаштування виробника (див. розділ «Налаштування», підрозділ «Освітлення»).

Якщо після закінчення приготування дверцята приладу залишаться відкритими, то освітлення робочої камери автоматично вимкнеться через 5 хвилин.

Коли ви доторкаєтеся до сенсорної кнопки  на панелі керування, освітлення вмикається на 15 секунд.

Перше введення в експлуатацію

Miele@home

Пароварка оснащена інтегрованим модулем бездротової мережі.

Для використання знадобиться:

- бездротова локальна мережа
- мобільний додаток Miele
- обліковий запис користувача Miele. Обліковий запис користувача можна створити за допомогою мобільного додатка Miele.

Мобільний додаток Miele устанавлює з'єднання між пароваркою й домашньою бездротовою мережею.

Після під'єднання пароварки до бездротової локальної мережі за допомогою мобільного додатка можна виконувати такі дії:

- Виклик інформації про стан пароварки
- Перегляд вказівок щодо поточних процесів приготування в пароварці
- Завершення поточних процесів приготування

У разі під'єднання пароварки до бездротової локальної мережі збільшується витрата енергії, навіть якщо її вимкнено.

Переконайтеся, що в місці розташування пароварки достатня потужність сигналу бездротової мережі.

Доступність з'єднання бездротової локальної мережі

З'єднання бездротової локальної мережі працює на тій самій частоті, що й інші прилади (наприклад, мікрохвильові печі, іграшки з дистанційним керуванням). Це може призвести до тимчасових перешкод або до повного збою з'єднання. Тому стабільна доступність запропонованих функцій не гарантується.

Доступність Miele@home

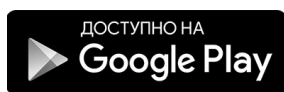
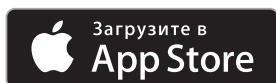
Використання мобільного додатка Miele залежить від доступності служб Miele@home у вашій країні.

Служба Miele@home доступна не в усіх країнах.

Інформацію про доступність можна знайти на веб-сайті www.miele.com.


Додаток Miele

Додаток Miele@home Ви можете безкоштовно завантажити в Apple App Store® або Google Play Store™.



Основні налаштування

Для першого введення приладу в експлуатацію слід встановити вказані далі налаштування. Ці налаштування можна змінити пізніше (див. розділ «Налаштування»).

 **Небезпека травмування через гарячу поверхню.**


Під час використання пароварка нагрівається.

Використовуйте пароварку лише у вмонтованому стані, щоб гарантувати її надійну та безпечну роботу.

Коли пароварку підключають до електромережі, вона автоматично вмикається.

Налаштування мови

- Виберіть необхідну мову.

Якщо ви випадково вибрали мову, яку не розумієте, дотримуйтеся вказівок у розділі «Налаштування», підрозділі «Мова ».

Встановлення розташування

- Виберіть потрібне розташування.

Налаштування Miele@home

На дисплеї з'явиться Встановити Miele@home?.

- Якщо ви хочете налаштувати Miele@home одразу, виберіть далі.
- Якщо ви хочете налаштувати пристрій на пізніший час, виберіть опцію пропустити.

Детальну інформацію про відкладання налаштування наведено в розділі «Установки», підрозділі «Miele@home».

- Якщо ви хочете налаштувати Miele@home одразу, виберіть необхідний спосіб з'єднання.

На дисплеї та в мобільному додатку Miele ви зможете виконати такі кроки.

Налаштування дати

- Встановіть день, місяць і рік.
- Підтвердьте за допомогою кнопки *OK*.

Встановлення поточного часу

- Встановіть поточний час у годинах і хвилинах.
- Підтвердьте за допомогою кнопки *OK*.

Налаштування жорсткості води

Інформацію щодо жорсткості води можна отримати на місцевій станції водопостачання.

Додаткова інформація щодо жорсткості води наведена в розділі «Налаштування», підрозділі «Жорсткість води».

- Встановіть значення жорсткості місцевої води.
- Підтвердьте за допомогою кнопки *OK*.

Завершення першого введення в експлуатацію


- Дотримуйтеся наведених на дисплеї вказівок.

Перше введення в експлуатацію завершено.

Перше введення в експлуатацію

Увімкнення розпізнавання фасаду меблів

Якщо парова шафа встановлена за меблевим фасадом (наприклад, за дверима), необхідно увімкнути функцію розпізнавання фасаду меблів.


- Виберіть Установки  | Розпізнавання мебл. фронта | вкл.

Перше очищення комбінованої парової шафи

- Зніміть наявні наклейки та захисну плівку з комбінованої парової шафи й устаткування, за винятком типової таблички та маленької таблички на відкритій панелі.



Комбіновану парову шафу тестують на заводі-виробнику, тому під час транспортування залишки води можуть витікати з труб назад у робочу камеру.

Очищення контейнера для води та ємності для конденсату

 **Небезпека травмування через панель керування.**

Під час відкривання або закривання панелі керування можна травмуватися.

Під час відкривання й закривання панелі керування не доторкайтеся до верхньої частини дверцят.

- Увімкніть комбіновану парову шафу за допомогою кнопки «Ввімк./Вимк.» .
- Доторкніться до сенсорної кнопки , щоб відкрити панель керування.

- Вийміть контейнер для води та ємність для конденсату. Обережно потягніть контейнер для води та ємність для конденсату вгору, щоб витягнути їх.
- Очистіть контейнер для води та ємність для конденсату вручну або в посудомийній машині.

Очищення приладдя й робочої камери

- Вийміть все приладдя з робочої камери.
- Очистіть ємності вручну або в посудомийній машині.

Зовнішня поверхня універсального піддону та комбі-решітки мають покриття PerfectClean, тому їх можна мити **лише** вручну.

Керуйтеся вказівками, наведеними в розділі «Чищення та догляд», підрозділ «PerfectClean».

- Очищуйте універсальний піддон і комбі-решітку чистою, м'якою серветкою, мийним засобом і теплою водою.

У комплекті до комбінованої парової шафи є засіб для чищення.

- Очистіть робочу камеру за допомогою чистої м'якої серветки, м'якого мийного засобу та теплої води, щоб змити захисний шар.


Регулювання температури кипіння

Перед першим приготуванням слід налаштувати комбіновану парову шафу на температуру кипіння води, яка змінюється залежно від висоти над рівнем моря тієї місцевості, де вона експлуатується. Під час цього процесу також промиються деталі, по яким проходить вода.

Вам слід **обов'язково** здійснити весь процес, щоб забезпечити бездоганне функціонування приладу.

Якщо використовувати дистильовану або газовану воду чи інші рідини, комбіновану парову шафу може бути пошкоджено.


Використовуйте **лише свіжу холодну питну воду** (до 20 °C).


- Вийміть контейнер для води і наповніть його до маркування «max.».
- Вставте в прилад контейнер для води.
- Увімкніть комбіновану парову шафу й встановіть режим Приготування парю  (100 °C) на 15 хвилин. Далі дійте, як описано в розділі «Керування».

Налагодження температури кипіння після переїзду

Після переїзду комбіновану парову шафу необхідно налаштувати на змінену температуру кипіння води, якщо нове місце відрізняється від попереднього за висотою більш ніж на 300 м. Для цього очистіть прилад від накипу (див. відповідний підрозділ у розділі «Чищення та догляд»).

Нагрівання комбінованої парової шафи

- За потреби вийміть із робочої камери все приладдя.
- Для очищення кільцевого нагрівального елемента від жиру нагрійте порожню комбіновану парову шафу в режимі Конвекція плюс  200 °C протягом 30 хвилин. Далі дійте, як описано в розділі «Керування».

 **Небезпека травмування через гарячу поверхню.**

Під час використання комбінована парова шафа нагрівається. Ви можете отримати опіки, доторкнувшись до нагрівального елемента, приладу та бічних напрямних.





Під час роботи з гарячою камерою користуйтеся кухонними рукавицями.

Під час першого вмикання нагрівальних елементів з'являється тимчасовий неприємний запах. Утворення запаху, а також, можливо, поява чаду через деякий час припиниться. Це не є ознакою неправильного підключення або несправності приладу.


Подбайте про достатню вентиляцію в кухні.

Установки

Огляд налаштувань

Пункт меню	Можливі налаштування
Мова 	... deutsch english ... Місцезнаходження
Поточний час	Індикація вкл* викл нічне вимкнення Відображення аналог.* цифров. Формат часу 24 години* 12 годин (am/pm) Встановити
Дата	
Освітлення	вкл «вкл.» на 15 сек.* викл
Стартова сторінка	Головне меню* Режими роботи Автоматичні програми Спеціальне використання Персональні програми MyMiele
Дисплей	Яскравість  Кольорова схема Світлий темний* QuickTouch вкл викл*
Гучність	Звук. сигнали  Тони кнопок  Мелодія привітання вкл* викл
Одиниці	Вага г* фунт фунт/унція Температура °C* °F

* Налаштування виробника

Пункт меню	Можливі налаштування
Підтримання тепла	вкл викл*
Зменшення кількості пари	вкл* викл
Рекомендовані температури	
Booster	вкл* викл
Автоматичне промивання	вкл* викл
Жорсткість води	1 °dH ... 21 °dH* ... 70 °dH
Датчик наближ.	Підсвітка вкл. при наближ. в поточному процесі пригот.* завжди вкл викл Дисплей вкл. при наближ. вкл викл* Зв. сигн. тихіше при наближ. вкл* викл
Безпека	Блокування ввімкнення  вкл викл* Блокування кнопок вкл викл*
Розпізнавання мебл. фрон-та	вкл викл*
Miele@home	Активувати Деактивувати Статус з'єднання Встановити знову в початк. стан Налаштувати
Дистанційне керування	вкл* викл
SuperVision	Індикація SuperVision вкл викл* Індик. в режимі очікування вкл Лише при помилці* Список приладів Показати прилад Звук. сигнали


* Налаштування виробника

Установки


Пункт меню	Можливі налаштування
RemoteUpdate	вкл* викл
Версія прогр. забезпечення	
Правова інформація	Ліцензії Open Source
Торгівля	Демо-режим вкл викл*
Заводська установка	Установки приладу Персональні програми MyMiele Рекомендовані температури
Год.експлуатації (разом)	

* Налаштування виробника

Відкриття меню «Установки»

У меню  Установки ви можете індивідуально налаштувати свою комбіновану парову шафу, адаптувавши налаштування виробника відповідно до своїх потреб і бажань.

Увійдіть у головне меню.

- Виберіть  Установки.
- Виберіть потрібне налаштування.




Ви можете переглянути або змінити налаштування.

Налаштування можна змінювати лише тоді, коли не відбувається процес приготування.

Мова

Ви можете встановити розташування й мову.

Після вибору й підтвердження на дисплеї відразу з'являється потрібна мова.

Повідомлення: Якщо ви випадково вибрали мову, яку не розумієте, виберіть головне меню . Орієнтуйтеся на символ  для повернення в підменю Мова .

Поточний час

Індикація

Виберіть, як на вимкненому приладі буде показано час:

- вкл
На дисплеї завжди показано поточний час.
Якщо окрім цього вибрати налаштування Дисплей | QuickTouch | вкл, усі сенсорні кнопки відразу почнуть реагувати на дотик, а датчик наближення автоматично розпізнаватиме, коли ви наближаєтеся до дисплея.
Якщо окрім цього вибрати налаштування Дисплей | QuickTouch | вкл, перед початком використання потрібно ввімкнути комбіновану парову шафу.
- вкл
Для економії енергії знижується яскравість дисплея. Перед початком використання комбіновану парову шафу потрібно ввімкнути.
- нічне вимкнення
Для економії енергії час на дисплеї показується лише з 5 до 23 години. В інший час дисплей залишається темним.

Установки

Відображення

Ви можете налаштувати відображення часу у форматі аналог. (аналоговий) або цифров. (год:хв).

У разі цифрового відображення додатково з'являється дата.

Формат часу

Ви можете вибрати індикацію поточного часу в 24- або 12-годинному форматі (24 години або 12 годин (am/pm)).

Встановити

Встановіть години та хвилини.

Повідомлення: Якщо процес приготування не виконується, щоб змінити час, доторкніться до нього в заголовку.

Після порушень електропостачання поточний час з'являється знову. Дані про час зберігаються приблизно протягом 150 годин.


Якщо пароварка під'єднана до бездротової локальної мережі й виконано вхід у мобільний додаток Miele, годинник синхронізується відповідно до розташування.

Дата

Ви маєте налаштувати дату.

Дата на вимкненій комбінованій паровій шафі буде відобразитися за умови, якщо ви встановили такі налаштування: Поточний час | Відображення | цифров..


Освітлення

- вкл
Освітлення робочої камери ввімкне-не протягом всього процесу приготування.
- «вкл.» на 15 сек.
Освітлення робочої камери вимикається під час процесу приготування через 15 секунд. Доторкнувшись до сенсорної кнопки , ви знову ввімкнете освітлення робочої камери на 15 секунд.
- вимк
Освітлення робочої камери вимкнено. Доторкнувшись до сенсорної кнопки , ви ввімкнете освітлення робочої камери на 15 секунд.

Стартова сторінка

Налаштування виробника приладу передбачають, що після ввімкнення приладу на дисплеї з'являється головне меню. Замість головного меню на стартову сторінку можна встановити безпосередньо режими роботи або меню MyMiele (див. розділ «MyMiele»).



Змінену стартову сторінку буде показано лише після наступного ввімкнення комбінованої парової шафи.

Ви можете перейти до головного меню, доторкнувшись до сенсорної кнопки  або до шляху меню в заголовку.

Дисплей

Яскравість

Яскравість дисплея регулюється за допомогою шкали із сегментами.

-  максимальна яскравість
-  мінімальна яскравість

Кольорова схема

Виберіть світлу або темну кольорову схему для дисплея.

- Світлий
Для дисплея встановлено світлий фон із темним текстом.
- Темний
Для дисплея встановлено темний фон зі світлим текстом.

QuickTouch

Вкажіть, яким чином сенсорні кнопки та датчик наближення мають реагувати, коли комбіновану парову шафу вимкнено:



- вкл
Якщо вибрати налаштування Поточний час | Індикація | вкл або нічне вимкнення, сенсорні кнопки та датчик наближення спрацьовують, навіть коли комбіновану парову шафу вимкнено.
- вимк
Незалежно від налаштування Поточний час | Індикація сенсорні кнопки спрацьовують лише тоді, коли комбіновану парову шафу ввімкнено, а також протягом певного часу після її вимкнення.

Гучність

Звук. сигнали



Якщо ввімкнено звукові сигнали, вони лунають після досягнення встановленої температури й після завершення встановленого часу.

Гучність цього сигналу регулюється за допомогою шкали із сегментами.


-  максимальна гучність
-  Звуковий сигнал вимкнено

Тони кнопок

Гучність сигналу, який лунає під час доторкання до сенсорних кнопок, представлена шкалою із сегментами.

-  максимальна гучність
-  Тон сенсорних кнопок вимкнено

Мелодія привітання

Ви можете ввімкнути або вимкнути мелодію, що лунає під час натискання кнопки «Ввімк./Вимк.» .

Установки

Одиниці

Вага

Ви можете налаштувати вагу продуктів в автоматичній програмі в грамах (г), (фунт) або фунтах/унціях (фунт/унція).

Температура

Ви можете налаштувати температуру в градусах за Цельсієм (°C) або в градусах за Фаренгейтом (°F).

Підтримання в теплому стані

За допомогою функції Підтримання тепла можна підтримувати їжу в теплому стані після завершення процесу приготування з паром. Встановлена температура для підтримки їжі в теплому стані зберігається щонайбільше протягом 15 хвилин. Ви можете зупинити фазу нагрівання, відкривши дверцята приладу.

Враховуйте, що в разі використання функції підтримання в теплому стані ніжні продукти, особливо риба, можуть розваритися.

- вкл

Функцію Підтримання тепла ввімкнено. Під час приготування з температурою понад 80 °C ця функція активується приблизно через 5 хвилин. Температуру страви слід підтримувати на рівні 70 °C.

- викл

Функцію Підтримання тепла вимкнено.

Зменшення кількості пари

У разі активування функції Зменшення кількості пари з пароварки виходить незначна кількість пари.

- вкл

Якщо температура приготування становить приблизно від 80 °C (приготування паром) або 80–100 °C і вологість 100 % (комбінований режим), вкінці процесу автоматично вмикається функція зменшення кількості пари. На дисплеї з'явиться Зменшення кількості пари.

- викл

У разі вимкнення функції «Зменшення кількості пари» також вимкнеться функція Підтримання тепла. У такому разі під час відкривання дверцят інтенсивно виходить пара.

Рекомендовані температури

Доцільно змінювати рекомендовані температури, якщо ви часто готуєте з різними температурами.

Щойно ви викликали пункт меню, з'являється список режимів роботи.

■ Виберіть необхідний режим роботи.

З'являється рекомендована температура та діапазон, у якому її можна змінювати.

■ Змініть рекомендовану температуру.

■ Підтвердіть, натиснувши *OK*.

Booster

Функцію Booster використовують для швидкого нагрівання робочої камери.

- вкл

Функція Booster автоматично вмикається під час фази нагрівання в процесі приготування. Нагрівальний елемент верхнього жару/гриля, кільцевий нагрівальний елемент і вентилятор одночасно нагрівають духовку до бажаної температури.

- викл

Функція Booster вимикається під час фази нагрівання в процесі приготування. Попередньо підігріває робочу камеру тільки відповідний для режиму роботи нагрівальний елемент.

Ви також можете ввімкнути або вимкнути функцію Booster для процесу приготування, використовуючи розкриті меню.

Автоматичне промивання

Коли ви вимикаєте комбіновану парову шафу після процесу приготування на парі, на дисплеї з'являється Прилад промивається.

Під час цього процесу систему буде очищено від можливих залишків їжі.

Ви можете вимкнути або ввімкнути автоматичне промивання.

Жорсткість води

Для бездоганного функціонування приладу та вчасного очищення від накипу, встановіть правильне значення для вашої місцевості. Чим жорсткіша вода, тим частіше потрібно очищувати прилад від накипу. Інформацію щодо жорсткості питної води можна отримати на місцевій станції водопостачання.

Якщо ви використовуєте вбудований пом'якшувач води, налаштуйте парову шафу відповідно до встановленого значення пом'якшувача води.

Якщо ви використовуєте власну систему для повного опріснення води (наприклад, систему зворотного осмосу), вона повинна бути налаштована таким чином, щоб очищена вода мала провідність не менше ніж 100 мкСм/см. Цього можна досягти з більшістю видів води, не опріснюючи її повністю, а встановивши жорсткість води не менше ніж 3 °dH. Провідність необхідна для виявлення рівня в парогенераторі. Налаштуйте парову шафу відповідно до встановленого значення системи демінералізації води.

Якщо ви використовуєте бутильовану воду, вона повинна відповідати вимогам Постанови про питну воду. Не використовуйте мінеральну воду або воду з додаванням вуглекислого газу. Встановіть налаштування парової шафи відповідно до вмісту кальцію. Вміст кальцію вказано на етикетці пляшки у мг/л Ca^{2+} або в частинах на мільйон (мг/л CaCO_3).

Жорсткість води			Вміст кальцію мг/л Ca^{2+}	Вміст карбонату кальцію ppm (мг/л CaCO_3)	Налаштування парової шафи
°dH	°fH	ммоль/л			
1	1,8	0,18	7	18	1
2	3,6	0,36	14	36	2
3	5,4	0,54	21	54	3
4	7,1	0,72	29	71	4
5	8,9	0,90	36	89	5
6	10,7	1,07	43	107	6
7	12,5	1,25	50	125	7
8	14,3	1,43	57	143	8
9	16,0	1,61	64	161	9
10	17,9	1,79	71	179	10
11	19,6	1,97	79	196	11
12	21,4	2,15	86	214	12
13	23,2	2,33	93	232	13
14	25,0	2,51	100	250	14
15	26,8	2,69	107	268	15
16	28,6	2,86	114	286	16

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


Установки

Датчик наближ.


Датчик наближення розпізнає, коли ви наближаєтеся до сенсорного дисплея всім тілом або рукою.

У разі потреби датчик наближення можна налаштувати так, щоб він реагував на доторкання до сенсорних кнопок навіть тоді, коли комбіновану парову шафу вимкнено, вибравши параметри Дисплей | QuickTouch | вкл.

Підсвітка вкл. при наближ.

- в поточному процесі пригот.
Щойно ви підходите до сенсорного дисплея під час виконання процесу приготування, освітлення робочої камери вмикається. Освітлення робочої камери автоматично вимикається через 15 секунд.
- завжди вкл
Щойно ви підходите до сенсорного дисплея, освітлення робочої камери вмикається. Освітлення робочої камери автоматично вимикається через 15 секунд.
- вкл
Датчик наближення не реагує на наближення до сенсорного дисплея. Увімкніть освітлення робочої камери, доторкаючись до сенсорної кнопки  протягом 15 секунд.

Дисплей вкл. при наближ.

- вкл
Коли на дисплеї відображається час, комбінована парова шафа вмикається і з'являється головне меню, як тільки ви наближаєтесь до сенсорного дисплея.
- вкл
Датчик наближення не реагує на наближення до сенсорного дисплея. Увімкніть комбіновану парову шафу за допомогою кнопки «Ввімк./Вимк.» .

Зв. сигн. тихіше при наближ.

- вкл
Щойно ви підійдете до сенсорного дисплея, звуковий сигнал зникне.
- вкл
Датчик наближення не реагує на наближення до сенсорного дисплея. Вимкніть звуковий сигнал вручну.


Безпека

Блокування ввімкнення

Завдяки функції «Блокування ввімкнення» можна запобігти випадковому ввімкненню комбінованої парової шафи.


Якщо функцію «Блокування ввімкнення» активовано, можна відразу налаштувати таймер і звуковий сигнал і використовувати функцію MobileStart.

Блокування ввімкнення зберігається навіть у разі порушення електропостачання.

- Вкл
«Блокування ввімкнення» активовано. Перед використанням комбінованої парової шафи її необхідно увімкнути, натиснувши на символ  й утримувати його принаймні 6 секунд.

- Викл
Блокування ввімкнення деактивовано. Тепер ви можете користуватися комбінованою паровою шафою як зазвичай.

Блокування кнопок

Блокування кнопок запобігає небажаному вимкненню або зміні налаштувань під час приготування. За умови активної опції кнопки блокуються через кілька секунд після початку процесу, за винятком кнопки «Вімк./Вимк.» .

- Вкл
Блокування кнопок активовано. Доторкайтеся до кнопки *OK* щонайменше протягом 6 секунд, щоб на короткий час вимкнути функцію блокування кнопок.

- Викл
Блокування кнопок деактивовано. Усі сенсорні кнопки знову реагують на дотик.

Розпізнавання мебл. фронта

- Вкл
«Розпізнавання фасаду меблів» активовано. За допомогою датчика наближення комбінована парова шафа автоматично визначає, чи зачинено дверцята меблів.

Якщо дверцята меблів зачинено, прилад автоматично вимикається через певний час.

- Викл
«Розпізнавання фасаду меблів» деактивовано. Комбінована парова шафа не розпізнає, чи зачинено дверцята меблів.

Під час користування комбінованою паровою шафою, яку вбудовано, наприклад, за дверцятами меблів, прилад, навколишні меблі та підлога можуть пошкодитися через накопичення тепла й вологи за закритими дверцятами.

Під час використання комбінованої парової шафи завжди залишайте дверцята меблів відчиненими. Закривайте меблеві дверцята лише тоді, коли комбінована парова шафа повністю охолоне.

Повідомлення: Вимкніть функцію розпізнавання фасаду меблів, якщо слід використовувати програму «Шабат».

Miele@home

Ця комбінована парова шафа є одним із побутових приладів Miele@home, які обладнані функцією SuperVision.

Цю комбіновану парову шафу оснащено модулем бездротової мережі, тому вона підходить для бездротового зв'язку.

Цей прилад можна підключити до домашньої бездротової мережі кількома способами. Ми радимо вам підключити комбіновану парову шафу до бездротової локальної мережі за допомогою додатка Miele або через WPS.

- Активувати
Це налаштування доступне, лише коли Miele@home деактивовано. Функція бездротової локальної мережі знову вмикається.
- Дезактивувати
Це налаштування доступне, лише коли Miele@home активовано. Налаштування Miele@home зберігається, а функція бездротової локальної мережі вимикається.
- Статус з'єднання
Це налаштування доступне, лише коли Miele@home активовано. На дисплеї відображається така інформація: якість прийому бездротової локальної мережі, назва мережі та IP-адреса.
- Встановити знову
Це налаштування доступне, лише коли вже налаштовано бездротову локальну мережу. Скиньте налаштування мережі та відразу налаштуйте нове з'єднання з мережею.
- В початк. стан
Це налаштування доступне, лише коли вже налаштовано бездротову локальну мережу. Бездротова локальна мережа вимикається, а з'єднання з без-

дротовою локальною мережею скидається до заводського налаштування. Щоб використовувати Miele@home, слід установити з'єднання з бездротовою локальною мережею.

Скиньте налаштування мережі, якщо ви утилізуєте, продаєте або вводите в експлуатацію комбіновану парову шафу, що вже була у використанні. Це єдиний спосіб видалити всю особисту інформацію та заблокувати попередньому власнику доступ до комбінованої парової шафи.

- Налаштувати

Це налаштування доступне, лише якщо немає з'єднання з бездротовою локальною мережею. Щоб використовувати Miele@home, слід установити з'єднання з бездротовою локальною мережею.

Здійснити сканування і підключення

Перше введення в експлуатацію виконано без налаштування Miele@home.

■ Відскануйте QR-код.

Якщо ви встановили додаток Miele і маєте обліковий запис користувача, ви перейдете безпосередньо до мережі.

Якщо ви ще не встановили додаток Miele, вас буде перенаправлено до Apple App Store® або Google Play Store™.

■ Встановіть додаток Miele та створіть обліковий запис користувача.

■ Відскануйте QR-код ще раз.

Додаток Miele допоможе вам здійснити процес налаштування.





Дистанційне керування

Якщо на мобільному пристрої встановлено додаток Miele, ви маєте систему Miele@home і функцію дистанційного керування активовано (вкл), ви можете користуватися функцією MobileStart і, наприклад, переглядати вказівки щодо поточних процесів приготування в комбінованій паровій шафі або зупинити процес приготування.


У мережевому режимі очікування необхідна потужність для комбіпароварки становить макс. 2 Вт.

Активація MobileStart

■ Доторкніться до сенсорної кнопки , щоб активувати MobileStart.

Сенсорна кнопка  засвітиться. Ви можете дистанційно керувати пароваркою за допомогою мобільного додатка Miele.

Пряме керування пароваркою має пріоритет над дистанційним керуванням за допомогою мобільного додатка.


Ви можете використовувати MobileStart, поки світиться сенсорна кнопка .

SuperVision

Ця комбінована парова шафа є одним із побутових приладів Miele@home, які обладнано функцією SuperVision для контролювання інших побутових приладів у системі Miele@home.

Щоб активувати функцію SuperVision, слід налаштувати систему Miele@home.

Індикація SuperVision

- вкл
Функцію SuperVision ввімкнено. Вгорі праворуч на дисплеї з'явиться символ .
- викл
Функція SuperVision вимкнена.

Індик. в режимі очікування

Функція SuperVision також доступна в режимі очікування. Передумовою є ввімкнене відображення часу (Установки | Поточний час | Індикація | вкл).

- вкл
Ввімкнена побутова техніка, зареєстрована в системі Miele@home, завжди відображається.
- Лише при помилці
Відображаються лише несправності ввімкненої побутової техніки.

Список приладів

Відображаються всі побутові прилади, зареєстровані в системі Miele@home. Вибравши прилад, можна викликати такі налаштування:

- Показати прилад
 - вкл
Функцію SuperVision ввімкнено для цього приладу.
 - викл
Функція SuperVision вимкнена для цього приладу. Прилад досі зареєстровано в системі Miele@home. Помилки відображаються, навіть якщо функція SuperVision вимкнена для цього приладу.
- Звук. сигнали
Ви можете ввімкнути налаштування або звуковий сигнал для цього пристрою (вкл) або вимкнути (викл).

RemoteUpdate

Пункт меню RemoteUpdate відображається та доступний для вибору, лише якщо виконано умови для використання Miele@home (див. розділ «Перше введення в експлуатацію», підрозділ «Miele@home»).

Програмне забезпечення вашої комбіпароварки можна оновити за допомогою віддаленого оновлення (RemoteUpdate). Якщо оновлення доступне, воно автоматично завантажить на вашу комбіновану пароварку. Оновлення не встановлюється автоматично, його потрібно запустити вручну.

Якщо не встановити оновлення, духовою шафою можна користуватись у звичайному режимі. Однак компанія Miele рекомендує встановлювати оновлення.

Увімкнення/вимкнення

Функція віддаленого оновлення увімкнена виробником. Доступне оновлення автоматично завантажується та потребує запуску вручну.

За бажанням вимкніть функцію віддаленого оновлення, якщо ви не хочете, щоб оновлення завантажувалось автоматично.

Процес виконання віддаленого оновлення

Інформацію про вміст і обсяг оновлення наведено в мобільному додатку Miele.

Якщо оновлення доступне, на дисплеї пароварки з'являється повідомлення.

Оновлення можна встановити відразу або відкласти на пізніше. Потім запит щодо оновлення виконується після повторного увімкнення пароварки.

Якщо ви не хочете встановлювати оновлення, вимкніть функцію віддаленого оновлення.

Оновлення може тривати кілька хвилин.

Під час виконання віддаленого оновлення зверніть увагу на таке:

- Якщо ви не отримуєте жодних повідомлень, це означає, що оновлення недоступне.
- Якщо оновлення встановлено, його не можна видалити.
- Не вимикайте пароварку під час оновлення. Інакше процес перерветься й оновлення не встановиться.
- Оновлення програмного забезпечення може здійснювати лише сервісна служба Miele.

Версія прогр. забезпечення

Дані про версію програмного забезпечення призначені для сервісної служби Miele. Для побутового використання ця інформація непотрібна.

- Підтвердьте за допомогою кнопки *OK*.

Правова інформація

У розділі Ліцензії Open Source наведено огляд інтегрованих компонентів Open Source.

- Підтвердьте за допомогою кнопки *OK*.

Торгівля

Ця функція дає змогу демонструвати роботу комбінованої пароварки в магазині без нагрівання. Для побутового використання це налаштування не потрібне.

Демо-режим

Якщо ви вмикаєте комбіновану парову шафу з активованим режимом презентації, з'являється вказівка Демо-режим активований. Прилад не нагрівається.

- вкл
Режим презентації активується, якщо тримати кнопку *OK* натиснутою принаймні протягом 4 секунд.
- викл
Режим презентації деактивується, якщо тримати кнопку *OK* натиснутою принаймні протягом 4 секунд. Тепер ви можете користуватися комбінованою паровою шафою як зазвичай.


Заводська установка

- Установки приладу
Усі змінені налаштування буде видалено, і відновляться налаштування виробника.
- Персональні програми
Усі персональні програми будуть видалені.
- MyMiele
Усі пункти MyMiele видаляться.
- Рекомендовані температури
Змінені значення рекомендованих температур відновляться до налаштувань виробника.

Год.експлуатації (разом)


Вибравши Год.експлуатації (разом), ви можете відобразити загальну кількість годин роботи вашої комбіпароварки.

Сигнал + Таймер

За допомогою сенсорної кнопки  ви можете встановити таймер (наприклад, для варіння яєць) або сигнал тривоги (з фіксованим часом).



Одночасно можна встановити два сигнали, два таймера або один сигнал і один таймер.


Використання функції Сигнал


Сигнал  можна використовувати для встановлення часу, коли повинен пролунати сигнал.


Встановлення звукового сигналу


Якщо ви вибрали налаштування Дисплей | QuickTouch | викл, ввімкніть комбіновану парову шафу, щоб налаштувати сигнал. Час сигналу відображається, коли комбіновану парову шафу вимкнено.

- Доторкніться до сенсорної кнопки .
- Виберіть  Сигнал.
- Встановіть час для сигналу.
- Підтвердіть, натиснувши закрити.

Коли комбіновану парову шафу вимкнено, час сигналу та символ  відображається замість поточного часу.


Якщо одночасно відбувається процес приготування або ви зайшли в меню,  і час сигналу показано на дисплеї справа вгорі.

У встановлений час сигналу на дисплеї в області індикації часу заблимає символ  і пролунає звуковий сигнал.

- Доторкніться до сенсорної кнопки  або встановленого часу сигналу на дисплеї.

Акустичний і візуальний сигнали вимикаються.

Зміна сигналу


- Виберіть сигнал справа вгорі на дисплеї або доторкніться до сенсорної кнопки , а потім виберіть потрібний сигнал.

З'являється встановлений час для сигналу.

- Встановіть новий час для сигналу.
- Підтвердьте, натиснувши закрити.

Змінений час для сигналу зберігається й з'являється на дисплеї.

Видалення сигналу


- Виберіть сигнал справа вгорі на дисплеї або доторкніться до сенсорної кнопки , а потім виберіть потрібний сигнал.

З'являється встановлений час для сигналу.

- Виберіть видалити.
- Підтвердьте, натиснувши закрити.

Сигнал буде видалено.

Використання функції Таймер

Щоб контролювати певні процеси, наприклад, варіння яєць, ви можете використовувати таймер .



Ви також можете використовувати таймер, якщо одночасно встановили час для автоматичного початку або завершення процесу приготування (наприклад, для нагадування додати приправи після певного часу приготування або полити рідиною).


- Максимальний час таймера – 59 хвилин і 59 секунд.


Налаштування таймера


Якщо ви вибрали параметр Дисплей | QuickTouch | вимк, ввімкніть комбіновану парову шафу, щоб налаштувати таймер. Поточний таймер показано, коли комбіновану парову шафу вимкнено.


Приклад: ви хочете зварити яйця та встановити таймер на 6 хвилин і 20 секунд.

- Доторкніться до сенсорної кнопки .
- Виберіть  Таймер.
- Налаштуйте таймер.
- Підтвердіть, натиснувши закрити.

Коли комбіновану парову шафу вимкнено, поточний таймер і символ  показано замість поточного часу.


Якщо одночасно відбувається процес приготування або ви зайшли в меню, поточний таймер і символ  показано на дисплеї справа вгорі.

Після завершення часу встановленого таймера блимає символ , починається відлік часу та лунає звуковий сигнал.

- Доторкніться до сенсорної кнопки  або необхідного таймера на дисплеї.

Акустичний і візуальний сигнали видаються.

Змінення часу таймера


- Виберіть таймер на дисплеї або доторкніться до сенсорної кнопки  і виберіть необхідний таймер.

З'являється встановлене значення таймера.

- Встановіть нове значення таймера.
- Підтвердьте, натиснувши закрити.

Введення зміненого часу збережено і час відлічується щохвилини. Таймери тривалістю менше 10 хвилин відлічуються щосекундно.

Видалення таймера







- Виберіть таймер на дисплеї або доторкніться до сенсорної кнопки  і виберіть необхідний таймер.

З'являється встановлене значення таймера.







- Виберіть видалити.
- Підтвердьте, натиснувши закрити.

Таймер скасовано.

Головне меню та підменю



Стандартний обід	Стандартне значення	Зона
Режими роботи <input type="checkbox"/>		
Конвекція плюс 	160 °C	30–230 °C
Верхн./Нижн. жар <input type="checkbox"/>	180 °C	30–230 °C
Комбінований режим <input type="checkbox"/>		
Комб. режим + Конвекц. плюс 	170 °C	30–230 °C
Комб. режим + Верх./Ниж. жар <input type="checkbox"/>	180 °C	30–230 °C
Комб. режим + Гриль <input type="checkbox"/>	Ступінь 3	Ступінь 1–3
Приготування парю <input type="checkbox"/>	100 °C	40–100 °C
Sous-vide 	65 °C	45–90 °C
Інтенсивне випікання 	180 °C	50–230 °C
Нижній жар <input type="checkbox"/>	190 °C	100–200 °C
Верхній жар <input type="checkbox"/>	190 °C	100–230 °C
Гриль великий <input type="checkbox"/>	Рівень 3	Рівень 1–3
Гриль малий <input type="checkbox"/>	Рівень 3	Рівень 1–3
Гриль з обдуванням <input type="checkbox"/>	200 °C	50–230 °C
Пироги (спец. рецепт) 	160 °C	30–230 °C
Залікання 	180 °C	30–230 °C
ECO - Приготування парю <input type="checkbox"/>	100 °C	40–100 °C
Автоматичні програми <input type="checkbox"/>		
Спец. викорис. <input type="checkbox"/>		
Розігрівання	130 °C	120–140 °C
Розморожув.	60 °C	50–60 °C


Головне меню та підменю

Стандартний обід	Стандартне значення	Зона
Спец. викорис. 		
Mix & Match		
Приготування із скоринкою	—	—
Дбайливе приготування	—	—
Розігрівання із скоринкою	—	—
Дбайливе розігрівання	—	—
Бланшування	—	—
Консервування	90 °C	80–100 °C
Сушіння	50 °C	30–70 °C
Підходження дріждж. тіста	—	—
Приготування страв меню	—	—
Стерилізація посуду	—	—
Шабат-прогр.	180 °C	50–230 °C
Розігрівання посуду	50 °C	50–80 °C
Підтримання тепла	65 °C	40–100 °C
MyMiele  		
Персональні програми 		
Установки 		
Догляд 		
Очищення від накипу		
HydroClean		
Замочування		
Сушіння		
Промивання		


Рекомендації щодо економії електроенергії

Процес приготування

- Якщо це можливо, використовуйте автоматичні програми для приготування їжі.
- Вийміть із робочої камери устаткування, яке не потрібне вам для процесу приготування.
- Обирайте найнижчу рекомендовану температуру з рецепту або таблиці й через найкоротший указаний час перевірте страву.
- Нагрівайте робочу камеру лише в тому випадку, якщо це вказано в рецепті або в таблиці.
- За можливості не відкривайте дверцята приладу під час приготування.
- Для випікання найкраще використовувати матові темні форми. Вони краще поглинають тепло та швидше віддають його тісту. Блискучі матеріали, наприклад, нержавіюча сталь і алюміній, відбивають тепло, і воно гірше доходить до страви. Також не накривайте дно робочої камери чи решітку алюмінієвою фольгою, що відбиває тепло.
- Контролюйте тривалість приготування, щоб уникнути зайвого споживання електроенергії під час приготування. Встановлюйте тривалість або використовуйте термощуп, якщо він є в наявності.
- Для більшості страв можна використовувати режим Конвекція плюс . З ним ви можете готувати з нижчою температурою, ніж у режимі Верхн./ Нижн. жар , оскільки тепло одразу розподіляється в робочій камері. Завдяки чому ви також можете готувати на кількох рівнях одночасно.
- Для страв на грилі за можливості використовуйте режим Гриль з обду-

- ванням . Страви готуються при нижчій температурі, ніж в інших режимах роботи з грилем при максимальній температурі.
- За режиму Запікання  страви готуються в енергоощадному режимі з оптимальним використанням тепла. Використовуйте цей режим для приготування невеликих порцій продуктів, наприклад, замороженої піци або бісквітного печива. Не відкривайте дверцята під час приготування.
- Для збереження енергії під час приготування на пару можна використовувати режим роботи ECO - Приготування паром . Цей режим роботи підходить для всіх страв із риби та овочів.
- За можливості готуйте одночасно кілька страв. Для цього ставте продукти поряд або на кілька рівнів.
- Страви, які не можна готувати одночасно, готуйте одна за одною, щоб використати залишкове тепло.

Налаштування

- Виберіть елемент керування параметрами Дисплей | QuickTouch | викл, щоб зменшити витрати енергії.
- Виберіть параметр освітлення робочої камери Освітлення | викл або «вкл.» на 15 сек.. Ви можете в будь-який час ввімкнути освітлення духовки за допомогою сенсорної кнопки .

Режим збереження енергії

Комбінована парова шафа вимикається автоматично з метою енергозбереження, якщо не відбувається процес приготування або відсутні дії з керування приладом. На дисплеї відображається поточний час або дисплей залишається темним (див. розділ «Установки»).

Неправильна робота функції через відсутність сита дифузійного апарату. Якщо сито дифузійного апарату відсутнє, продукти можуть потрапити до зливу. Через це може порушитися процес відкачування води. Перед кожним процесом приготування перевіряйте, чи встановлено сито дифузійного апарату.

- Увімкніть комбіновану парову шафу. З'явиться головне меню.
- Якщо необхідно встановити режим роботи з парою, наповніть контейнер для води та вставте його в прилад.

Якщо використовувати дистильовану або газовану воду чи інші рідини, комбіновану парову шафу може бути пошкоджено. Використовуйте **лише свіжу холодну питну воду** (до 20 °C).

- Поставте страву в робочу камеру.
- Виберіть Режим роботи .
- Виберіть необхідний режим роботи. З'являться режим роботи і стандартне значення температури, а також (за потреби) значення вологості.
- Якщо потрібно, змініть стандартні значення.


Стандартні значення збережуться протягом кількох секунд. Температуру й вологість можна змінити пізніше, вибравши дисплей для температури або вологості.

- Підтвердіть, натиснувши *OK*.

З'являються встановлена та фактична температури та розпочинається фаза нагрівання.

Ви можете відстежувати підвищення температури. Під час першого досягнення заданої температури лунає звуковий сигнал.

- Виберіть завершити після приготування.

 **Небезпека травмування через гарячу пару.**

У разі відчинення дверцят під час процесу приготування з використанням пари з робочої камери може вийти значна кількість гарячої пари. Через це ви можете отримати опіки.

Зробіть крок назад і зачекайте, доки не вийде гаряча пара.

- Вийміть страву з робочої камери.

Очищення комбінованої парової шафи після процесу приготування

- За необхідності вийміть контейнер для води та ємність для конденсату та спорожніть їх.
- Вимкніть комбіновану парову шафу. Після процесу приготування з парою на дисплеї з'являється Прилад промивається.
- Дотримуйтеся вказівок на дисплеї.

Обов'язково здійсніть промивання, щоб вимити можливі залишки їжі із системи.

- Очищуйте та витирайте комбіновану парову шафу насухо, як це описано в розділі «Чищення та догляд».
- Зачиняйте дверцята приладу лише тоді, коли робоча камера повністю висохне.

Керування

Додавання води

Якщо під час процесу приготування кількість води буде недостатньою, пролунає сигнал і з'явиться вимога залити свіжу воду.

- Вийміть контейнер для води та долийте воду.
- Вставте контейнер для води в прилад.

Процес приготування буде продовжено.

Зміна значень і налаштувань для процесу приготування


Якщо виконується процес приготування, ви можете змінити значення або налаштування для цього процесу приготування залежно від режиму роботи.


Залежно від режиму роботи можна змінювати такі налаштування:

- Температура
- Вологість
- Тривалість
- Booster
- Попереднє нагрівання
- Crisp function

Змінення температури та внутрішньої температури їжі

Рекомендовану температуру можна змінити на тривалий час згідно з вашими вподобаннями, вибравши Установки | Рекомендовані температури.

Внутрішню температуру  показано лише за умови використання термомуфта (див. розділ «Смаження», підрозділ «Термомуфт»).

- Доторкніться до індикації температури.
- За потреби змініть температуру та внутрішню температуру .
- Підтвердьте за допомогою кнопки *OK*.

Процес приготування продовжується зі зміненою встановленою температурою.

Зміна Вологість

- Доторкніться до індикатора вологості.
- Змініть рівень вологості.
- Підтвердьте за допомогою кнопки *OK*.

Процес приготування продовжується із зміненим рівнем вологості.

Встановлення часу приготування

Якщо між розміщенням продуктів у приладі та початком роботи минає багато часу, це може негативно вплинути на результат приготування. Свіжі продукти можуть за цей час змінити свій колір і навіть зіпсуватися.

Під час випікання тісто може висохнути, а дріжджі втратити свої властивості.

Виберіть найкоротший час до початку процесу приготування.

Ви помістили страву до робочої камери і вибрали режим роботи та необхідні налаштування, наприклад, температуру. За допомогою Тривалість, Готово о або Старт о ви можете автоматично вимкнути або ввімкнути процес приготування.

- Тривалість

Встановіть час, необхідний для приготування страви. Після завершення цього часу нагрівання робочої камери автоматично вимикається. Максимальний час приготування, який можна встановити, залежить від вибраного режиму роботи.

- Готово о

За допомогою цього пункту меню, встановіть час закінчення процесу приготування. Нагрівання робочої камери автоматично вимикається в зазначений час.

- Старт о

Ця функція з'являється в меню першою, якщо ви встановили Тривалість або Готово о. За допомогою Старт о можна задати час початку процесу приготування. Нагрівання робочої камери автоматично вмикається в зазначений час.

- Виберіть ⊕ або Таймер.
- Встановіть необхідний час.

- Підтвердіть, натиснувши ОК.

Під час приготування парою процес приготування розпочинається лише після досягнення встановленої температури.

Якщо температура приготування становить приблизно від 80 °C (приготування парою) або 80–100 °C і встановлено вологість 100 % (комбінований режим), вкінці процесу автоматично вмикається функція зменшення кількості пари.

- Зачекайте, доки згасне зменшення кількості пари, перш ніж відкривати дверцята і виймати страву з робочої камери.

Зміна встановленої тривалості приготування

- Виберіть ⊕, дату або Таймер.
- Виберіть необхідний час і змініть його.
- Підтвердьте за допомогою кнопки ОК.

У разі порушення електропостачання всі налаштування буде скасовано.

Видалення встановленого часу приготування

- Виберіть ⊕, дату або Таймер.
- Виберіть необхідний час.
- Виберіть видалити.
- Підтвердьте за допомогою кнопки ОК.

Якщо видалити Тривалість, також видаляються встановлені значення часу для Готово о і Старт о.

Якщо видалити Готово о або Старт о, процес приготування починається з встановленим часом приготування.

Керування

Переривання процесу приготування

Якщо припинити процес приготування, вимикається нагрівання робочої камери та освітлення. Видаляється встановлений час приготування.

Переривання процесу приготування, для якого не встановлено час

- Виберіть завершити.

З'явиться головне меню.

Переривання процесу приготування зі встановленим часом

- Виберіть відмінити.

З'явиться Припинити процес приготування?.


- Виберіть так.

З'явиться головне меню.

Припинення процесу приготування


Якщо відкрити дверцята, процес приготування припиняється. Нагрівання робочої камери вимикається.

Встановлена тривалість приготування зберігається для приготування парою, а також у програмах і завданнях із використанням пари.

 **Небезпека травмування через гарячу пару.**

У разі відчинення дверцят під час процесу приготування з використанням пари з робочої камери може вийти значна кількість гарячої пари. Через це ви можете отримати опіки.

Зробіть крок назад і зачекайте, поки не вийде гаряча пара.

 **Небезпека травмування через гарячу поверхню і робочу камеру.**

Під час використання комбінована парова шафа нагрівається. Ви можете отримати опіки, доторкнувшись до нагрівального елемента, робочої камери, бічних напрямних, приладдя й до гарячої страви.

Перед тим, як помістити чи вийняти гарячу страву, а також перед роботою з робочою камерою, одягніть кухонні рукавиці.

Під час поміщення контейнера до робочої камери або його виймання слід переконатися, що страву не перелилась.

Після зачинення дверцят процес приготування продовжується.


Спочатку відбувається нагрівання, а індикатор показує зростання температури в робочій камері.

Спочатку, коли з'являється встановлена температура, відлік залишкового часу продовжується під час процесу приготування парою, а також у програмах і завданнях із використанням пари.

Лише для процесів приготування зі встановленим рівнем вологості 100 % і температурою до 100 °C: процес приготування повністю завершено, коли дверцята відчиняться під час останньої хвилини процесу приготування (55 секунд залишкового часу).


Попереднє нагрівання робочої камери

Функцію **Booster** використовують для швидкого нагрівання робочої камери в деяких режимах.

Функцію **Попереднє нагрівання** можна використовувати в будь-якому режимі роботи духовки (крім **Запікання** ) і вмикати для кожного процесу приготування окремо.



Попереднє нагрівання робочої камери необхідне лише в деяких випадках.

■ Для наведених нижче процесів приготування слід попередньо підігрівати робочу камеру:

- Пирого й печиво з короткою тривалістю приготування (приблизно до 30 хвилин), а також ніжне тісто (наприклад, для бісквіта) в режимі роботи **Верхн./Нижн. жар** 

Booster

За замовчуванням цю функцію **Booster** ввімкнено для таких режимів (**Установки** | **Booster** | **вкл**):

- Конвекція плюс 
- **Верхн./Нижн. жар** 

Якщо ви встановите температуру вище 100 °C і ввімкнете функцію **Booster**, робоча камера буде розігріватись у фазі швидкого розігрівання зі встановленою температурою. У такому разі нагрівальний елемент верхнього жару/гриля, кільцевий нагрівальний елемент і вентилятор вмикаються одночасно.

У разі використання функції **Booster** ніжне тісто (наприклад, бісквіт, маленька випічка) підрум'яниться зверху занадто швидко.

Під час приготування таких страв вимикайте функцію **Booster**.

Booster для ввімкнення або вимкнення процесу приготування

Якщо ви вибрали параметр **Booster** | **вкл**, ви можете окремо вимкнути цю функцію для процесу приготування.

Якщо ви вибрали параметр **Booster** | **викл**, ви можете також окремо ввімкнути цю функцію для процесу приготування.

Приклад: ви вибрали режим роботи та необхідні налаштування, наприклад, температуру.

Якщо для цього процесу ви хочете вимкнути функцію **Booster**, виконайте наведені нижче дії.

■ **Витягніть розкривне меню.**

Booster позначено оранжевим.

■ **Виберіть **Booster**.**

Booster позначено чорним або білим, залежно від кольорової схеми.

■ **Закрийте розкривне меню.**

Функція **Booster** вимикається під час фази нагрівання. Попередньо підігріває робочу камеру тільки відповідний для режиму роботи нагрівальний елемент.

Керування

Попереднє нагрівання

У більшості випадків ви можете поставити страву в холодну духовку, щоб використовувати тепло вже під час фази нагрівання.

Якщо ви встановили час приготування, відлік не розпочнеться, доки не буде досягнуто встановленої температури й ви не помістите в робочу камеру їжу.

Відразу розпочніть процес приготування без відкладеного початку роботи.

Ввімкнення Попереднє нагрівання

Функцію Попереднє нагрівання необхідно вмикати для кожного процесу приготування окремо.

Приклад: ви вибрали режим роботи та необхідні налаштування, наприклад, температуру.

Якщо для цього процесу ви хочете ввімкнути функцію Попереднє нагрівання, виконайте наведені нижче дії.

■ Витягніть розкривне меню.

Попереднє нагрівання позначено чорним або білим, залежно від кольорової схеми.

■ Виберіть Попереднє нагрівання.

Попереднє нагрівання позначено оранжевим.

■ Закрийте розкривне меню.

Повідомлення Поставте страву в прилад з'являється з часом. Робоча камера нагрівається до встановленої температури.

■ Помістіть страву в робочу камеру, щойно це буде можливо.

■ Підтвердіть, натиснувши *OK*.








Crisp function

У разі потреби за допомогою функції Crisp function (зменшення вологості) можна вимкнути подавання вологості для всього процесу приготування або на деякий час.

Використання цієї функції доцільне для таких страв, як кіш, піца, пиріг із вологою начинкою або кекси.

Завдяки цій функції особливо хрусткою виходить шкірка птиці.

Функцію Crisp function можна використовувати в таких режимах роботи:

- Конвекція плюс 
- Верхн./Нижн. жар 
- Інтенсивне випікання 
- Нижній жар 
- Верхній жар 
- Гриль з обдуванням 
- Пирог (спец. рецепт) 

Ввімкнення Crisp function

Функцію Crisp function можна вмикати для кожного процесу приготування окремо.

Ви вибрали режим роботи та необхідні налаштування, наприклад, температуру.

Для цього процесу ви ввімкнули функцію Crisp function.

- Витягніть розкривне меню.

Crisp function позначено чорним або білим кольором, залежно від кольорової схеми.

- Виберіть Crisp function.

Crisp function позначено оранжевим кольором.

- Закрийте розкривне меню.

Функцію Crisp function ввімкнено. За допомогою розкривного меню можна в будь-який час вимкнути функцію Crisp function.

Початок парового удару

У всіх режимах роботи духовки (окрім Запікання (🔥)) під час процесу приготування можна в будь-який час вимкнути паровий удар. Кількість парових ударів не обмежується.

Щойно з'явиться Пар. імпульс, а Старт підсвітиться зеленим кольором, можна починати паровий удар.

Зачекайте, доки закінчиться фаза нагрівання, щоб пара рівномірно розподілилась у теплій робочій камері.

- Виберіть Старт.

Паровий удар запускається. Тривалість складає приблизно 1 хвилину.

- Дійте так само, щоб запустити інші парові удари, коли Старт підсвітиться зеленим кольором.

Зміна режиму роботи

Під час процесу приготування можна вибрати інший режим роботи.

- Виберіть символ вибраного режиму роботи.
- Якщо ви встановили тривалість, підтвердьте повідомлення Перервати процес? за допомогою так.
- Виберіть новий режим роботи.

З'являться змінені режим роботи та відповідне стандартне значення.

- Встановіть значення для пароварки, а потім підтвердьте дію за допомогою кнопки *OK*.

Цікаві та важливі відомості

В розділі «Цікаві та важливі відомості щодо приготування парою» Ви знайдете загальні корисні поради. Якщо під час приготування певних продуктів і/або певного виду використання варто взяти до уваги особливості, про це описано у відповідному розділі.

Особливості приготування парою

Під час приготування парою вітаміни і мінеральні речовини майже повністю зберігаються, тому що страва не лежить у воді.

Під час приготування парою характерний для продукту смак зберігається краще, ніж при традиційному приготуванні. Тому рекомендовано не солити зовсім продукти або лише після приготування. Крім того продукти зберігають свій свіжий натуральний колір.

Посуд

Контейнер

Комбінована парова шафа постається з посудом із нержавіючої сталі. Ви також можете придбати додатково інші перфоровані та неперфоровані контейнери різного розміру (див. розділ «Приладдя, що можна придбати додатково»). Для кожної страви ви можете обрати відповідний посуд.

Якщо можливо, використовуйте для **приготування на пару** перфоровані контейнери. У них пара з усіх сторін потрапляє на продукт, і страва рівномірно готується.

Власний посуд

Ви можете використовувати власний посуд. Зверніть увагу на таке:

- Посуд має бути придатним для використання в духовці та пароварці. У разі використання пластикового посуду для приготування в пароварці запитайте у виробника, чи він підходить.
- Посуд із товстими стінками, наприклад, із порцеляни, кераміки або каменю, підходить для приготування на пару менше. Широкі стінки погано проводять тепло, що призводить до значного збільшення часу приготування, зазначеного в таблицях.
- Ставте посуд на решітку або в контейнер, а не на дно робочої камери. Залежно від розміру посуду ви можете встановити решітку на дно робочої камери стороною встановлення доверху, щоб поставити посуд на неї, та вийняти бічні напрямні (див. розділ «Чищення та догляд», підрозділ «Очищення бічних напрямних»).
- Відстань між верхнім краєм посуду та верхньою стінкою камери має бути достатньою, щоб у контейнер проникала достатня кількість пари.

Рівень завантаження

Ви можете обрати будь-який рівень і одночасно готувати на кількох рівнях. При цьому тривалість приготування не зміниться.

Якщо Ви для приготування використовуєте кілька високих ємностей одночасно, зсувайте контейнери один до одного. По можливості залишайте один рівень між ємностями вільним.

Завжди ставте ємності, решітку і деко між стійками напрямних, щоб уникнути перекидання.

Заморожені вироби

Під час приготування заморожених виробів час розігрівання довший, ніж для свіжих продуктів. Чим більша кількість заморожених продуктів, тим довше триває фаза нагрівання.

Температура

Під час приготування з використанням пари максимальна температура, що досягається, – 100 °С. За такої температури можна приготувати майже всі продукти. Деякі чутливі продукти, наприклад, фрукти, готуються з використанням меншої температури, інакше вони тріснуть. Це описано у відповідному розділі.

Тривалість

Під час приготування парою процес приготування розпочинається лише після досягнення встановленої температури.

Тривалість приготування парою загалом відповідає тривалості приготування на плиті. Якщо на тривалість впливають певні фактори, про це описано в наступних розділах.

Тривалість приготування не залежить від кількості продуктів. 1 кг картоплі готується протягом такого ж часу, що й 500 г картоплі.

Приготування з рідиною

Під час приготування наповнюйте контейнер рідиною на $\frac{2}{3}$, щоб вона не вилилась під час виймання.

Персональні рецепти – Приготування парою

Продукти й страви, які готуються в кастрюлі, можна також готувати за допомогою комбінованої правої шафи. Тривалість приготування буде приблизно однаковою. Врахуйте, що під час приготування парою страва не підрум'яниться.

Універсальний піддон і комбі-решітка

Використовуйте універсальний піддон із комбі-решіткою на ньому, наприклад, під час обсмажування й використання грилю. Під час смаження м'ясний сік можна використати для приготування соусів.


Коли ви одночасно використовуєте універсальний піддон із комбі-решіткою на ньому, вставте деко між стійками напрямних, комбі-решітка автоматично стане зверху. Під час виймання слід одночасно витягувати і піддон, і решітку.

Захист під час виймання

Універсальне деко і комбі-решітка оснащені системою захисту виймання, яка запобігає вислизанню із робочої камери, якщо Ви не повністю вийняли страву. Для виймання комбі-решітку або універсальне деко треба трохи підняти.


Приготування парою

ЕСО - Приготування парою

Для збереження енергії під час приготування на пару можна використовувати режим роботи ЕСО - Приготування парою . Цей режим роботи підходить для всіх страв із риби та овочів.

Ми радимо встановлювати час приготування й температуру, зазначені в таблиці в розділі «Приготування на пару».

За потреби можна готувати впродовж тривалішого часу.

Під час приготування продуктів із вмістом крохмалю, наприклад, картоплі, рису й макаронних виробів, переважно слід використовувати режим роботи Приготування парою .

Налаштування

Режими роботи | ЕСО - Приготування парою 

Вказівки до таблиці для варіння

Дотримуйтеся вказівок щодо часу приготування, температури, а також, у разі потреби, вказівок для приготування.

Вибір тривалості

Наведені значення є орієнтовними.

- Спочатку виберіть найкоротший час. За потреби можна продовжити приготування страви.

Овочі

Свіжі продукти

Підготуйте свіжі овочі, як зазвичай, наприклад, помийте, почистіть та поріжте їх.

Заморожені вироби

Заморожені страви не потрібно розморожувати перед приготуванням. Виняток: заморожені овочі в блоці.

Заморожені та свіжі овочі можна готувати разом з однаковою тривалістю.

Подрібніть великі шматки, що змерзлись. Тривалість приготування зазвичай указана на упаковці.

Контейнери

Продукти невеликого діаметра (наприклад, горох, спаржа) утворюють незначні пустоти або взагалі їх не утворюють зовсім, тому пара до них майже не проникає. Для рівномірного приготування таких продуктів використовуйте пласкі контейнери та заповнюйте їх на висоту приблизно 3 - 5 см. Велику порцію продуктів розподіліть в кілька контейнерів.

Різні овочі з однаковою тривалістю приготування можна готувати в одній ємності.

Овочі, які готуються в рідині, наприклад, червонокочанна капуста, готуйте в неперфорованому контейнері.

Рівень завантаження


Якщо Ви готуєте в перфорованому контейнері такі продукти, як наприклад, червоний буряк, не ставте під них інші продукти. Так Ви уникнете зміни кольору рідиною, що стікає.

Тривалість

Тривалість приготування, як і в разі звичайного варіння, залежить від розмірів продукту та бажаного ступеня готовності. Приклад.

Тверда картопля, четвєртинками: приблизно 17 хвилин
тверда картопля, половинками: приблизно 20 хвилин

Налаштування

Автоматичні програми  | Овочі | ... |
або

Режими роботи  | Приготування парою 

Температура: 100 °C

Тривалість: див. таблицю

Приготування парюю

Овочі	⌚ [хв]
Артишоки	32–38
Цвітна капуста, цілком	27–28
Цвітна капуста, суцвіття	8
Квасоля, зелена	10–12
Броколі, суцвіття	3–4
Пучкова морква, цілком	7–8
Пучкова морква, половинки	6–7
Пучкова морква, поріzana	4
Цикорій, половинки	4–5
Пекінська капуста, наріzana	3
Горох	3
Фенхель, половинками	10–12
Фенхель, наріzаний смужками	4–5
Капуста листова, наріzana	23–26
Картопля тверда, почищена цілком половинками	27–29 21–22 16–18
Картопля відносно тверда, почищена цілком половинками четвертинками	25–27 19–21 17–18
Картопля борошніста, почищена цілком половинками четвертинками	26–28 19–20 15–16
Кольрабі, брусочками	6–7
Гарбуз, кубиками	2–4
Початки кукурудзи	30–35
Мангольд, наріzаний	2–3
Паприка, кубиками або смужками	2

Приготування парю

Овочі	⌚ [хв]
Картопля в мундірі, тверда	30–32
Гриби	2
Цибуля-порей, нарізана	4–5
Цибуля-порей, стебло половинками	6
Романеско, цілком	22–25
Романеско, суцвіття	5–7
Цвітна капуста	10–12
Червоний буряк, цілий	53–57
Червонокочанна капуста, нарізана	23–26
Козелець (чорний корінь), цілком, шириною в палець	9–10
Корінь селери, брусочками	6–7
Спаржа, зелена	7
Спаржа, біла, шириною в палець	9–10
Морква столова, нарізана	6
Шпинат	1–2
Рання капуста, нарізана	10–11
Черешкова селера, нарізана	4–5
Бруква, нарізана	6–7
Капуста білокачанна, нарізана	12
Савойська капуста, нарізана	10–11
Цукіні, скибочками	2–3
Цукровий горошок	5–7

⌚ Тривалість

Приготування парою

Риба

Свіжі продукти

Підготуйте свіжу рибу, як зазвичай, наприклад, почистіть луску, розчиніть та помийте її.

Заморожені вироби

Риба для приготування не повинна повністю розморозитись. Достатньо, щоб розморозилась верхня частина, щоб вона могла ввібрати приправи.

Підготовка

Підкисліть рибу перед приготуванням, напр. лимонним або лаймовим соком. Кислота зміцнить структуру риби.

Рибу не треба солити, тоді вона при приготуванні парою збереже мінеральні речовини, які надають їй характерний смак.

Контейнери

Змастіть жиром перфорований контейнер.

Рівень завантаження

Коли ви готуєте в перфорованому контейнері рибу й одночасно в інших контейнерах інші продукти, намагайтесь уникнути присмаку риби, який може виникнути в разі стікання вниз рідини. Для цього встановіть рибу безпосередньо над універсальним піддоном.

Температура

85-90 °C

Для делікатного приготування ніжних сортів риби, наприклад, морського язика.

100 °C

Для приготування сортів риби із твердим м'ясом, наприклад, тріски і лосося.

Для приготування риби у соусі або бульйоні.

Тривалість приготування

Тривалість приготування залежить від товщини та якості продукту, а не від ваги. Чим товщий шматок продукту, тим більша тривалість приготування. Шматок риби вагою 500 г і товщиною 3 см готується довше, ніж шматок вагою 500 г і товщиною 2 см.

Чим довше готується риба, тим міцнішим стає її м'ясо. Дотримуйтесь вказаної тривалості приготування. Якщо риба недостатньо просмажилась, продовжіть приготування на кілька хвилин.

Якщо риба готується у соусі або бульйоні, збільшіть зазначений час приготування на декілька хвилин.

Поради

- Додаючи трави й приправи, наприклад, кріп, ви підкреслите особливий смак страви.
- Рибу великих розмірів готуйте в тому положенні, в якому вона плаває. Щоб забезпечити її стійке положення, поставте в контейнер перевернуту маленьку чашку. Покладіть рибу черевцем на чашку.
- Для приготування **юшки з риби** покладіть у контейнер відходи, які залишились від риби, а саме риб'ячі кістки, плавці та риб'ячі голови разом з овочами для супу та налейте туди холодної води. Готуйте за температури 100 °С приблизно 60–90 хвилин. Чим довше тривалість приготування, тим міцнішим буде смак бульйону.
- Для того, щоб надати рибі **блакитного відтінку**, у воду необхідно додати оцет. (Співвідношення вода:оцет згідно рецепта). Важливо не пошкодити шкіру риби. Для такого приготування підходять короп, форель, лин, вугор і лосось.

Налаштування

Автоматичні програми Auto | Риба | ... |
Приготування парою

або

Режими роботи | Приготування парою 

Температура: див. таблицю

Тривалість: див. таблицю

Приготування парю

Риба	🌡️ [°C]	🕒 [хв]
Вугор	100	5–7
Філе окуня	100	8–10
Філе дорадо	85	3
Форель, 250 г	90	10–13
Філе палтуса	85	4–6
Філе атлантичної тріски	100	6
Короп, 1,5 кг	100	18–25
Філе лосося	100	6–8
Стейк із лосося	100	8–10
Форель озерна	90	14–17
Філе пангасіуса	85	3
Філе морського окуня	100	6–8
Філе пікші	100	4–6
Філе камбали	85	4–5
Філе морського чорта	85	8–10
Філе морського язика	85	3
Філе тюрбо (ромбоподібна камбала)	85	5–8
Філе тунця	85	5–10
Філе судака	85	4

🌡️ Температура, 🕒 Тривалість

М'ясо

Свіжі продукти

Приготуйте м'ясо, як Ви зазвичай це робите.

Заморожені вироби

Перед приготуванням розморозьте заморожене м'ясо (див. розділ «Спеціальне використання», підрозділ «Розморожування»).

Підготовка

М'ясо, яке потрібно засмажити, а потім тушкувати, наприклад, гуляш, слід обсмажити на панелі конфорок.


Тривалість приготування

Тривалість приготування залежить від товщини та якості продукту, а не від ваги. Чим товщий шматок продукту, тим більша тривалість приготування. Шматок м'яса вагою 500 г і товщиною 10 см готується довше, ніж шматок вагою 500 г і товщиною 5 см.

Поради

- Якщо важливо зберегти **аромат**, використовуйте для приготування перфорований контейнер. Поставте неперфорований або універсальний піддон під контейнер, щоб у ньому збирався концентрат. Цей концентрат можна використовувати як соус або заморозити його для подальшого використання.
- Для приготування **насиченого бульйону** підходить супова курка, з яловичини – стегно, грудинка, ребра та кістки з м'ясом. М'ясо разом із кістками та овочами для приготування супу покладіть у контейнер і налийте туди холодну воду. Чим довша тривалість приготування, тим насиченішим буде смак бульйону.

Налаштування

Автоматичні програми  | М'ясо | ... |
Приготування парою
або

Режими роботи  | Приготування парою 

Температура: 100 °C

Тривалість: див. таблицю

Приготування парю

М'ясо	⌚ [хв]
Стегно, у воді	110–120
Свиняча ніжка	135–140
Грудка (філе) курча	8–10
Нога	105–115
Верхні ребра, у воді	110–120
Бефстроганов із телятини	3–4
Копчена корейка	6–8
Рагу з баранини	12–16
Пулярка	60–70
Рулєт з індички	12–15
Шніцель з індички	4–6
Край яловичої туші, у воді	130–140
Яловичий гуляш	105–115
Супова курка, у воді	80–90
Яловичина тафельшпіц	110–120

⌚ Тривалість

Рис

Під час приготування рис набухає, тому його потрібно гувати в рідині.

Співвідношення крупи й води залежить від сорту рису.

Під час процесу приготування рис повністю абсорбує рідину, завдяки чому не втрачає поживні речовини.

Контейнер

Використовуйте неперфорований контейнер. Невелика кількість рису (до однієї чашки, приблизно 50–150 г) можна також приготувати у відповідній чаші з нержавіючої сталі на решітці.

Підготовка


Перед приготуванням промийте рис. Якщо ви промиваєте рис у неперфорованому контейнері, знову обережно злийте воду.

Повідомлення: Необхідну кількість рідини можна визначити за допомогою кухонних ваг або «методом чашки».

Для «методу чашки» спочатку насипте потрібну кількість рису в чашку, а потім покладіть рис у контейнер для приготування. Потім відміряйте чашкою необхідну кількість рідини (див. таблицю) і додайте її до рису.

Переконайтеся, що рис рівномірно розподілений у ємності для приготування.




Налаштування




Автоматичні програми  | Рис | ... | або

Режими роботи | Приготування парою 

Температура: 100 °C

Тривалість: див. таблицю

	 : 	 [хв]
Довгозернистий рис		
Рис басматі	1 : 1,5	15
Пропарений рис	1 : 1,5	23–25
Цільнозерновий рис	1 : 1,5	26–29
Дикий рис	1 : 1,5	26–29
Круглозернистий рис		
Молочний рис	1 : 2,5	30
Різотто	1 : 2,5	18–19

Співвідношення рису до рідини  : ,
 тривалість приготування

Приготування парою

Крупи

Під час приготування крупа набухає, тому її потрібно готувати в рідині. Співвідношення крупи й води залежить від сорту крупи.

Крупи можна варити цілими чи меленими.

Налаштування

Автоматичні програми Auto | Крупа | ... |

або

Режими роботи | Приготування парою

Температура: 100 °C

Тривалість: див. таблицю

	Співвідношення крупа : рідина	⌚ [хв]
Амарант (щириця)	1 : 1,5	15–17
Булгур	1 : 1,5	9
Полба, цілком	1 : 1	18–20
Полба, посічена	1 : 1	7
Овес, цілком	1 : 1	18
Овес, посічений	1 : 1	7
Пшоно	1 : 1,5	10
Полента	1 : 3	10
Лобода кіноа	1 : 1,5	15
Жито, цілком	1 : 1	35
Жито, посічене	1 : 1	10
Пшениця, цілком	1 : 1	30
Пшениця, посічена	1 : 1	8

⌚ Тривалість

Макарони/вироби з тіста

Сухі продукти

Під час приготування сухі макарони та вироби із тіста набухають, тому їх потрібно готувати у рідині. Рідина повинна добре вкривати макарони. Гаряча вода покращує результат приготування.

Збільшіть тривалість приготування, що вказана виробником прибл. на $\frac{1}{3}$.

Свіжі продукти

Свіжі охолоджені макарони та вироби з тіста, наприклад, із холодильника, не мають набухати. Готуйте їх у змащеному жиром перфорованому контейнері.

Роз'єднайте склеєні між собою макарони або вироби з тіста й рівномірно розподіліть їх у контейнері.

Налаштування

Автоматичні програми Auto | Вироби з тіста | ... |

або

Режими роботи | Приготування парою

Температура: 100 °C

Тривалість: див. таблицю

Свіжі продукти	⌚ [хв]
Картопляні кльоцки (кнедли)	2
Галушки по-швабськи	1
Равіолі	2
Домашня локшина	1
Тортелліні	2
Сухі продукти, в воді	
Лапша	14
Лапша для супу	8

⌚ Тривалість

Приготування парюю

Кнедлі

Готові кнедлі в пакеті для варіння слід повністю залити водою, тому що незважаючи на попереднє промивання у воді, вони вберуть недостатню кількість води і розваляться.

Свіжі кнедлі готуйте в змащеному жиром, перфорованому контейнері.

Налаштування

Автоматичні програми Auto | Вироби з тіста | ... |

або

Режими роботи | Приготування парюю

Температура: 100 °C

Тривалість: див. таблицю

	⊕ [хв]
Гарячі кнедлі	30
Дріжджові галушки	20
Картопляні галушки в пакеті для варіння	20
Хлібні галушки в пакеті для варіння	18–20

⊕ Тривалість

Бобові, сушені

Перед приготуванням бобові слід замочувати у холодній воді не менш ніж 10 годин. У результаті замочування зростає їх засвоєння, і скорочується час приготування. Замочені бобові під час приготування повинні бути вкриті водою.

Сочевицю замочувати непотрібно.

При приготуванні незамочених бобових залежно від сорту потрібно дотримуватись певного співвідношення бобових до рідини.

Налаштування

Автоматичні програми Auto | Бобові | ... |

або

Режими роботи | Приготування парою

Температура: 100 °C

Тривалість: див. таблицю

Замочені	
	⌚ [хв]
Квасоля	
Звичайна квасоля	55–65
Червона квасоля	20–25
Чорна квасоля	55–60
Ряба квасоля	55–65
Біла квасоля	34–36
Горох	
Жовтий горох	40–50
Зелений горох, почищений	27

⌚ Тривалість

Приготування парю

Незамочені		
	Співвідношення бобові : рідина	⌚ [хв]
Квасоля		
Звичайна квасоля	1 : 3	130–140
Червона квасоля	1 : 3	95–105
Чорна квасоля	1 : 3	100–120
Ряба квасоля	1 : 3	115–135
Біла квасоля	1 : 3	80–90
Сочевиця		
Коричнева сочевиця	1 : 2	13–14
Червона сочевиця	1 : 2	7
Горох		
Жовтий горох	1 : 3	110–130
Зелений горох, почищений	1 : 3	60–70

⌚ Тривалість

Курячі яйця

Для приготування варених яєць використовуйте перфорований контейнер.

Перед приготуванням не потрібно розбивати шкаралупу яєць. Так як під час фази нагрівання вони поступово розігріваються, вони не розриваються в пароварці.

Замість жиром неперфорований контейнер, якщо Ви будете готувати у ньому страву із яєць, наприклад, паровий омлет.

Налаштування

Автоматичні програми Auto | Курячі яйця | ... |

або

Режими роботи | Приготування парю

Температура: 100 °C

Тривалість: див. таблицю

	⌚ [хв]
маленькі (розмір S) не круто середні круто	 3 5 9
середні (розмір M) не круто середні круто	 4 6 10
великі (розмір L) не круто середні круто	 5 6–7 12
дуже великі (розмір XL) не круто середні круто	 6 8 13

⌚ Тривалість

Приготування парю

Фрукти

Щоб не втратити сік, готуйте фрукти в неперфорованому контейнері. Якщо Ви готуєте фрукти в перфорованому контейнері, підставте під низ неперфоровану ємність. Так Ви теж не втратите сік.

Повідомлення: Ви можете використати зібраний сік для приготування желе для прикрашання фруктових тортів.

Налаштування

Автоматичні програми  | Фрукти | ... |

або

Режими роботи | Приготування парю 

Температура: 100 °C


Тривалість: див. таблицю

	 [хв]
Яблука, шматочками	1–3
Груші, шматочками	1–3
Вишні	2–4
Сливи Мірабель	1–2
Нектарини/персики, шматочками	1–2
Сливи	1–3
Айва, кубиками	6–8
Ревінь, шматочками	1–2
Аґрус	2–3

 Тривалість

Ковбасні вироби

Налаштування


Автоматичні програми  | Ковбасні вироби | ... |

або

Режими роботи | Приготування парю 

Температура: 90 °C

Тривалість: див. таблицю

Ковбасні вироби	 [хв]
Варена ковбаса	6–8
Шпикачки	6–8
Біла ковбаса	6–8

 Тривалість

Ракоподібні

Підготовка

Перед приготуванням розморозьте заморожених ракоподібних. Очистіть їх, видаліть нутрощі, помийте.

Контейнери

Змастіть жиром перфорований контейнер.

Тривалість приготування

Чим довше готуються ракоподібні, тим більш жорсткими вони стають. Дотримуйтесь вказаного часу.

Якщо ракоподібні готуються в соусі або бульйоні, збільшіть зазначений час приготування на кілька хвилин.

Налаштування

Автоматичні програми Auto | Ракоподібні | ... |

або

Режими роботи | Приготування парю

Температура: див. таблицю

Тривалість: див. таблицю


	🌡️ [°C]	⌚ [хв]
Креветки	90	3
Креветки середні	90	3
Креветки королівські	90	4
Краб	90	3
Лангусти	95	10–15
Креветки дрібні	90	3

🌡️ Температура, ⌚ Тривалість

Приготування парою

Молюски

Свіжі продукти

 Небезпека отруєння через зіпсовані мідії.
Зіпсовані мідії можуть спричинити харчове отруєння.
Готуйте лише ті мідії, мушлі яких закриті.
Не їжте мідії, які після приготування залишилися закритими.

Перед приготуванням свіжих мідій на декілька годин замочіть їх у воді, щоб вимити з них пісок. Після цього ретельно очистьте їх за допомогою щітки, щоб видалити звислі волокна.

Заморожені вироби

Розморозьте заморожених молюсків.

Тривалість приготування

Чим довше молюски варяться, тим більш жорсткими вони стають. Дотримуйтесь вказаного часу.

Налаштування



Автоматичні програми  | Молюски | ... |



або

Режими роботи | Приготування парою 

Температура: див. таблицю

Тривалість: див. таблицю

	 [°C]	 [хв]
Морські качечки (мідії)	100	2
Серцевидка	100	2
Мідії	90	12
Гребінці	90	5
Двостулкові молюски	100	2–4
Венериди	90	4

 Температура,  Тривалість

Приготування страв меню - вручну

Під час приготування страв вручну вимкніть функцію зменшення пари (див. розділ «Налаштування», підрозділ «Зменшення кількості пари»).

Під час приготування страв для одного меню використовуються різні продукти з різним часом приготування, наприклад, філе морського окуня з рисом і броколі. У такому разі, щоб продукти були приготовані одночасно, їх слід поміщати до робочої камери з певною затримкою.

Рівень завантаження

Ставте продукти, що стікають (наприклад, рибу) або можуть пофарбувати іншу страву (наприклад, буряк), безпосередньо над універсальним піддонном. Так ви уникнете зміни смаку або кольору рідини, що стікає.

Температура

Температура для приготування страв меню складає 100 °С, так як більшість продуктів готуються за цієї температури. Не готуйте в жодному разі за нижчої температури, якщо для продуктів рекомендована різна температура, напр., для філе дорадо 85 °С, для картоплі 100 °С.

Якщо для страви рекомендована температура, напр., 85 °С, перевірте результат при приготуванні на 100 °С. Ніжні сорти риби, наприклад, морський язик і морська камбала, при 100 °С стають дуже жорсткими.

Тривалість приготування

Якщо температура вища за рекомендовану, зменшіть тривалість приготування на $\frac{1}{3}$.

Приклад:

Час приготування продуктів

(див. таблицю для варіння в розділі «Приготування на пару»).

Пропарений рис	24 хвилини
Філе морського окуня	6 хвилин
Броколі	4 хвилини

Розрахунок часу приготування:

24 хвилини – 6 хвилин = 18 хвилин
(1-ий час приготування: рис)

6 хвилини – 4 хвилин = 2 хвилин
(2-ий час приготування: філе морського окуня)

Залишок = 4 хвилини (3-й час приготування: броколі)

Тривалість	24 хв. рис		
		6 хв. філе морського окуня	
			4 хв. броколі
Налаштування	18 хв.	2 хв.	4 хв.

Приготування страв меню

- Спочатку покладіть у робочу камеру рис.
- Встановіть 1-шу тривалість приготування – 18 хвилин.
- Через 18 хвилин поставте в прилад філе окуня.
- Встановіть 2-гу тривалість приготування – 2 хвилини.
- Через 2 хвилин покладіть у робочу камеру броколі.
- Встановіть 3-ю тривалість приготування – 4 хвилини.

Sous-vide (Приготування під вакуумом)

В цьому дбайливому режимі приготування продукт в вакуумному пакеті готується повільно при низькій постійній температурі.

Завдяки вакууму під час приготування не випаровується рідина, і зберігаються всі поживні і ароматні речовини.

В результаті страва рівномірно приготована і має насичений смак.

Використовуйте тільки свіжі продукти без жодних пошкоджень! Зверніть увагу на умови та дотримання температури зберігання.

Використовуйте лише термостійкі, придатні для варіння вакуумовані пакети.

Не готуйте в вакуумних пакетах, в яких продукти продаються, напр., таких як вакуумовані заморожені продукти, так як вони можливо не підходять для приготування.

Не використовуйте повторно вакуумований пакет.

Запакуйте продукт виключно на камерному вакууматорі.

Важливі вказівки щодо використання

Для отримання оптимального результату приготування дотримуйтеся таких вказівок:

- Використовуйте менше приправ і трав, ніж під час звичайного приготування, оскільки їх вплив на страву буде інтенсивнішим. Ви можете готувати без приправ і додати їх лише перед подачею на стіл.
- Додавання солі, цукру й рідини скоротить тривалість приготування.


- Додавання кислоти, наприклад, лимонної кислоти або оцту, зміцнить структуру продукту.
- Не використовуйте часник або алкоголь, оскільки через це може з'явитися неприємний присмак.
- Використовуйте вакуумний пакет, що підходить по розміру для страви. Якщо пакет занадто великий, може залишитися забагато повітря.
- Якщо ви хочете готувати кілька продуктів в одному вакуумованому пакеті, покладіть їх поряд у пакет.
- Якщо ви хочете готувати одночасно в кількох вакуумованих пакетах, покладіть їх поряд на решітку.
- Час приготування залежить від товщини продукту.
- Не відкривайте дверцята під час процесу приготування. Відчинення дверцят збільшує тривалість приготування й впливає на його результат.
- Значення температури й тривалості приготування можна не завжди вводити в точності 1:1 з рецепта. Відрегулюйте ці налаштування згідно ваших вподобань щодо ступеня готовності страви.
- За високої температури або довгої тривалості приготування може не вистачити води в контейнері. Час від часу стежте за вказівками на дисплеї.

Sous-vide (Приготування під вакуумом)

Поради

- Щоб скоротити тривалість приготування, можна помістити продукти до вакуумованих пакетів за 1–2 дні перед початком приготування. Зберігати продукти в вакуумованому пакеті слід у холодильнику за температури не вище 5 °С. Щоб зберегти якість і смак їжі, продукти слід приготувати не пізніше ніж через 2 дні.
- Заморозьте рідину, наприклад, маринад, перед вакуумуванням, щоб уникнути її виливання з вакуумованого пакету.
- Загорніть краї пакета для наповнення назовні. Так можна отримати чистий і бездоганий зварювальний шов.
- Якщо страва після приготування не споживається, покладіть її одразу в льодяну воду й зачекайте, доки вона повністю охолоне. Після цього зберігайте продукт за температури щонайбільше 5 °С. Так збережеться якість, смак і продовжиться термін вживання.
Виняток. М'ясо птиці потрібно спожити одразу після приготування.
- Після приготування розріжте пакет з обох сторін, щоб мати кращий доступ до страви.
- Швидко на великій потужності обсмажте тверді сорти риби (наприклад, лосось) і м'ясо перед подачею на стіл. Так ви відновите аромат запеченого продукту.
- Сік або маринад з овочів, риби та м'яса використовуйте для приготування соусу.
- Подавайте страву на підігрітій тарілці.

Використання режиму роботи Sous-vide

- Промийте продукт під холодною водою та просушіть його.
- Покладіть продукт у вакуумний пакет і за потреби додайте рідину та приправи.
- Запакуйте продукт на камерному вакууматорі.
- Для отримання оптимального результату приготування поставте решітку на рівень 2.
- Покладіть вакуумований продукт (за наявності кількох таких продуктів – поряд) на решітку.
- Виберіть Режими роботи .
- Виберіть Sous-vide .
- За потреби змініть рекомендовану температуру.
- Підтвердьте за допомогою кнопки **OK**.
- За потреби введіть інші налаштування (див. розділ «Керування»).

Sous-vide (Приготування під вакуумом)

Можливі причини незадовільного результату

Вакуумований пакет вздувся:

- Зварювальний шов був брудним або недостатньо міцним і розійшовся.
- Пакет проколовся гострою кісткою.

Страва має неприємний присмак або не властивий їй смак:

- Неправильне зберігання продукту, недотримання холодильного ланцюга.
- В продукті почали розмножуватись мікроби.
- Було додано забагато приправ.
- Пакет або зварювальний шов не були чистими.
- Вакуум був не достатньо сильним.
- Продукт після приготування не одразу споживався або не був охолоджений.

Sous-vide (Приготування під вакуумом)

Наведені в таблиці значення щодо часу є орієнтовними. Надалі ми рекомендуємо обирати меншу тривалість готування. За потреби можна продовжити приготування страви. Тривалість готування розпочинається лише після досягнення встановленої температури.

Приготований продукт	Попереднє додавання		🌡️ [°C]	⌚ [хв]
	Цукор	Сіль		
Риба				
Філе атлантичної тріски, 2,5 см товщиною		x	54	35
Філе лосося, 2–3 см товщиною		x	52	30
Філе морського чорта		x	62	18
Філе судака, 2 см товщиною		x	55	30
Овочі				
Сувіття цвітної капусти, середні-великі		x	85	40
Гарбуз хоккайдо, смужками		x	85	15
Кольрабі, кружальцями		x	85	30
Спаржа, біла, цілком	x	x	85	22–27
Батат, кружальцями		x	85	18
Фрукти				
Ананас, смужками	x		85	75
Яблука, кружальцями	x		80	20
Банани «Бєбі», цілком			62	10
Персики, половинками	x		62	25–30
Ревінь, шматочками			75	13
Сливи, половинками	x		70	10–12
Інше				
Квасоля, біла, замочена в співвідношенні 1:2 (квасоля:рідина)		x	90	240
Креветки середні, почищені		x	56	19–21
Курячі яйця, цілком			65–66	60
Морські гребінці, відкриті			52	25
Шалот, цілком	x	x	85	45–60

🌡️ Температура, ⌚ Тривалість

Sous-vide (Приготування під вакуумом)

Приготований продукт	Попереднє додавання		🌡️ [°C]		🕒 [хв]
	Цукор	Сіль	середнє просмаження*	повне просмаження*	
М'ясо					
Качина грудка, цілком		x	66	72	35
Спинка ягняти, з кістками			58	62	50
Стейк із яловичого філе, 4 см товщиною			56	61	120
Стейк із яловичого філе, 2,5 см товщиною			56	–	120
Свиняча вирізка, цілком		x	63	67	60

🌡️ Температура, 🕒 Тривалість

* Ступінь готовності

«Повне просмаження» відповідає вищому налаштуванню внутрішньої температури, ніж «Середнє просмаження», але не просмажується повністю в класичному значенні.

Sous-vide (Приготування під вакуумом)

Розігрівання

Страви з капусти, наприклад, кольрабі й цвітної капусти, розігрівайте лише із соусом. Без соусу під час розігрівання страва може набути неприємного присмаку й сіро-коричневого кольору.

Продукти з короткою тривалістю приготування й ті, що потребують мало часу для розігрівання, наприклад, риба, в основному не підходять для розігрівання.

Підготовка

Продукти після приготування покладіть одразу припл. на 1 годину в льодяну воду. Завдяки швидкому охолодженню Ви уникните того, що продукти будуть готуватися далі. Так досягнеться оптимальний ступінь приготування.

Зберігайте продукти виключно в холодильнику при температурі максимумно 5 °C.

Врахуйте, що якість продуктів знижується пропорційно часу зберігання.

Ми рекомендуємо перед повторним розігріванням зберігати продукти в холодильнику не довше 5 днів.

Налаштування

Режими роботи | Sous-vide 

Температура: див. таблицю

Тривалість: див. таблицю

Sous-vide (Приготування під вакуумом)

Повторне розігрівання в режимі роботи Sous-vide

Наведені в таблиці значення часу є орієнтовними. За потреби можна готувати впродовж тривалішого часу. Час приготування розпочинається лише після досягнення встановленої температури.

Продукт	°C [°C]		⌚ ² [хв]
	середнє просмаження ¹	повне просмаження ¹	
М'ясо			
Спинка ягняти, з кістками	58	62	30
Стейк із яловичого філе, 4 см товщиною	56	61	30
Стейк із яловичого філе, 2,5 см товщиною	56	—	30
Свиняча вирізка, цілком	63	67	30
Овочі			
Суцвіття цвітної капусти, середні-великі ³	85		15
Кольрабі, кружальцями ³	85		10
Фрукти			
Ананас, смужками	85		10
Інше			
Квасоля, біла, замочена в співвідношенні 1:2 (квасоля:рідина)	90		10
Шалот, цілком	85		10

🌡️ Температура, ⌚ Тривалість


¹ Ступінь готовності

«Повне просмаження» відповідає вищому налаштуванню внутрішньої температури, ніж «Середнє просмаження», але не просмажується повністю в класичному значенні.

² Тривалість дійсна для вакуумованих продуктів із початковою температурою приблизно від 5 °C (температура в холодильнику).

³ Розігрівати лише в соусі.

Розігрівання

Для розігрівання продуктів, які були приготовані в режимі приготування під вакуумом (Sous-vide), використовуйте режим Sous-vide  (див. розділ «Sous-vide», підрозділ «Розігрівання»).

У комбінованій паровій шафі їжа нагрівається делікатно, вона не пересушується і не пересмажується. Вона рівномірно нагрівається і її не потрібно перемішувати.

Можна розігрівати як готові порційні страви на тарілці (м'ясо, овочі, картопля), так й окремі продукти.

Посуд

Маленькі порції можна розігрівати на тарілці, великі порції - в контейнері.

Тривалість

Для страв на тарілці встановлюйте тривалість 10–12 хвилин. Для кількох тарілок знадобиться більше часу. Якщо ви запускаєте процеси нагрівання один за одним, для другого та подальших нагрівань зменште тривалість приблизно на 5 хвилин, оскільки робоча камера ще тепла.

Вологість


Чим вологіший продукт харчування, тим менше встановлене значення вологості.




Поради

- Великі страви, такі як печеня, розігривайте не повністю, а порціями на тарілці.
- Розділяйте навпіл щільні за консистенцією страви – такі, як фарширований перець або рулети.
- Соуси розігривайте окремо. Винятком є страви, які слід готувати в соусі (наприклад, гуляш).
- Зверніть увагу, що паніровані продукти, наприклад, шніцель, вже не будуть хрусткими.

Під час розігрівання продукти не слід накривати.

Налаштування

Спец. викорис.  | Розігрівання або

Режими роботи  | Комбінований режим  | Комб. режим + Конвекц. плюс 

Температура: див. таблицю

Вологість: див. таблицю

Тривалість: див. таблицю

Спеціальне використання

Наведені в таблиці значення часу є орієнтовними. Надалі ми рекомендуємо вибирати меншу тривалість. За потреби можна готувати впродовж тривалішого часу.


Продукт	🌡️ [°C]	💧 [%]	🕒* [хв]
Овочі			
Морква Цвітна капуста Кольрабі Бобові	120	70	8–10
Гарніри			
Макарони Рис Картопля, розрізана навпіл	120	70	8–10
Галушки Картопляне пюре	140	70	18–20
М'ясо і птиця			
Печеня скибками, 1,5 см товщиною Рулети, нарізані, Гуляш Рагу з баранини Кенігсберзькі фрикадельки Шніцель із курятини Шніцель з індички, нарізаний	140	70	11–13
Риба			
Філе риби Рибний рулет, розрізаний навпіл	140	70	10–12
Страви на тарілці			
Спагеті з томатним соусом Печеня зі свинини, картопля, овочі Фарширований рисом перець (навпіл) Фрікасе з курки з рисом Овочевий суп Крем-суп Бульйон Рагу	120	70	10–12

🌡️ Температура, 💧 Вологість, 🕒 Тривалість

* Вказаний час стосується продуктів, які розігріваються на одній тарілці.

Розморожування

Розморожування продукту в комбінованій паровій шафі потребує значно менше часу, ніж розморожування за кімнатної температури.

 **Небезпека зараження мікроорганізмами.**

Мікроби, наприклад, сальмонела, можуть спричинити тяжке харчове отруєння.

Під час розморожування риби та м'яса (особливо птиці) дотримуйтеся чистоти.

Не використовуйте талу рідину.

Негайно продовжіть обробку продуктів після завершення часу вирівнювання.

Температура

Оптимальна температура розморожування складає 60 °С.

Виключення: фарш і дичина - 50 °С.

Підготовка

У разі потреби перед розморожуванням продукту зніміть із нього упаковку.

Виняток. Хліб і випічка розморожуються в упаковці, оскільки інакше вони вбирають вологу й стають м'якими.

Після розморожування продукту залиште його на декілька хвилин за кімнатної температури. Цей час вирівнювання необхідний для рівномірного розподілу тепла всередині продукту.

Контейнер

Для розморожування продуктів, що стікають, наприклад, птиці, використовуйте перфорований контейнер із підставленим знизу універсальним піддоном. Таким чином продукт не буде лежати в рідині, що стекла після розморожування.

Продукти, що не стікають, можна розморожувати в неперфорованому контейнері.

Поради

- Риба для приготування не повинна повністю розморозитись. Достатньо, щоб розморозилась верхня частина, щоб вона могла ввібрати приправи. Для цього, залежно від товщини, достатньо 2–5 хв.
- Після половини строку розморожування відокремте один від одного поштучні заморожені продукти, наприклад, ягоди й шматки м'яса, і розкладіть їх по поверхні.
- Розморожені продукти не слід заморожувати вдруге.
- Розморожуйте готові заморожені страви відповідно до вказівок на упаковці.

Налаштування

Спец. викорис.  | Розморожув. або

Режими роботи | Приготування паром 

Температура: див. таблицю

Тривалість нагрівання: див. таблицю

Час вирівнювання: див. таблицю

Спеціальне використання

Наведені в таблиці значення часу є орієнтовними. Надалі ми рекомендуємо вибирати меншу тривалість розморожування. За потреби можна розморожувати впродовж тривалішого часу.

Продукт	Кількість	🌡️ [°C]	🕒 [хв]	⌚ [хв]
Молочні продукти				
Сир скибками	125 г	60	15	10
Сир	250 г	60	20–25	10–15
Вершки	250 г	60	20–25	10–15
М'який сир	100 г	60	15	10–15
Фрукти				
Яблучний мус	250 г	60	20–25	10–15
Яблука шматочками	250 г	60	20–25	10–15
Абрикоси	500 г	60	25–28	15–20
Полуниця	300 г	60	8–10	10–12
Малина/смородина	300 г	60	8	10–12
Вишні	150 г	60	15	10–15
Персики	500 г	60	25–28	15–20
Сливи	250 г	60	20–25	10–15
Аґрус	250 г	60	20–22	10–15
Овочі				
Заморожені в блоці	300 г	60	20–25	10–15
Риба				
Рибне філе	400 г	60	15	10–15
Форель	500 г	60	15–18	10–15
Омар	300 г	60	25–30	10–15
Краб	300 г	60	4–6	5
Готові страви				
Риба, овочі, гарніри/ Paгу/супи	480 г	60	20–25	10–15

Спеціальне використання

Продукт	Кількість	🌡️ [°C]	⌚ [хв]	⌛ [хв]
М'ясо				
Шматки печені	по 125–150 г	60	8–10	15–20
Фарш	250 г	50	15–20	10–15
	500 г	50	20–30	10–15
Гуляш	500 г	60	30–40	10–15
	1000 г	60	50–60	10–15
Печінка	250 г	60	20–25	10–15
Спинка зайця	500 г	50	30–40	10–15
Спинка косулі	1000 г	50	40–50	10–15
Шніцель/відбивна котлета/ ковбаса для смаження	800 г	60	25–35	15–20
Птиця				
Смажена курка	1000 г	60	40	15–20
Курячі стегенця	150 г	60	20–25	10–15
Курячий шніцель	500 г	60	25–30	10–15
Ніжка індички	500 г	60	40–45	10–15
Випічка				
Листова/дріжджова випічка	–	60	10–12	10–15
Кекси/пироги	400 г	60	15	10–15
Хліб/булочки				
Булочки	–	60	30	2
Сірий хліб, порізаний	250 г	60	40	15
Хліб із висівками, порізаний	250 г	60	65	15
Білий хліб, порізаний	150 г	60	30	20

🌡️ Температура, ⌚ Тривалість, ⌛ Час вирівнювання

Спеціальне використання

Mix & Match

Для легкого приготування страв на тарілці можна застосовувати функцію «Спеціальне використання» Mix & Match. За допомогою цієї функції можна розігріти готові страви (напівфабрикати) або приготувати порційну страву на тарілці зі свіжих продуктів.

Під час приготування ви можете вибрати між режимами, за яких страва вийде хрусткою та обсмаженою або ніжною із соковитою скоринкою без додаткового підрум'янення.

Для приготування використовуйте лише чисті продукти. Якщо ви маєте сумніви, утилізуйте продукти.

Повідомлення: Для спеціального використання Mix & Match ми рекомендуємо використовувати додаток Miele. За допомогою програми Miele ви можете в інтерактивному режимі створювати страви на тарілці з різноманітних інгредієнтів і переносити налаштування програми на вашу комбіновану парову шафу.

Для роботи цієї функції необхідно підключити комбіновану парову шафу до домашньої безпроводної мережі. Про те, як це зробити, читайте в розділі «Miele@home» в підрозділі «Перше введення в експлуатацію».

Якщо ви не користуєтесь додатком Miele, дотримуйтесь наведених нижче інструкцій і створіть свою страву за допомогою таблиці температурних режимів.

Посуд для готування

Використовуйте:

- пласку тарілку або малу форму
- глибоку миску або чашку для продуктів, приготування яких передбачає додавання рідини

Випічку, піцу, тарт фламбе та подібні страви можна ставити безпосередньо на решітку (за потреби для цього можна використати папір для випікання).

Пластикові ємності для напівфабрикатів недостатньо термостійкі. Помістіть готові страви у відповідний посуд.

Вказівки щодо розігрівання страв на тарілці

- Використовуйте для приготування обсмажених або запечених продуктів Розігрівання із скоринкою, а для готових страв — Дбайливе розігрівання.
- Слід врахувати, що хрусткими можуть бути лише ті продукти, які до початку повторного нагрівання з використанням режиму Розігрівання із скоринкою були хрусткими.
- Висота страви не має перевищувати 2–2,5 см. Вищі страви слід перемістити в плаский посуд (наприклад, рагу) або нарізати невеликими шматочками (наприклад, рулети, запіканка).
- Розігривайте макарони лише разом із соусом.
- На нижній стороні посуду можуть утворитися краплі води. Висушіть ці краплі води перед подачею страви.

Вказівки щодо приготування страв на тарілці

- З рибного й м'ясного бульйону можна зробити соус. Для приготування покладіть 1 чайну ложку згущувача для соусів до м'яса або риби. Перед подачею перемішайте соус за допомогою виделки. Замість згущувача для соусу можна також додати 1 чайну ложку сухого картопляного пюре (швидкого приготування) або 1 дрібку гуарової камеді.
- Різний час приготування продукту можна регулювати відповідно до розміру шматочків: що коротший час приготування, то більші шматочки потрібно готувати (наприклад, великі суцвіття цвітної капусти). Чим довший час приготування, тим менші шматочки потрібно готувати (наприклад, картопля, нарізана кубиками).
- Різний час приготування також можна збалансувати шляхом нашарування: помістіть продукт, для приготування якого потрібно менше часу, під продукт, для приготування якого необхідно більше часу, або готуйте їх як запіканку.
- Щоб страва не стала сухою, готуйте її з використанням соусу або маринаду. Ви також можете використовувати сир або бекон.

Приготування страв на тарілці з різних продуктів

Для отримання хорошого результату приготування слід використовувати такі компоненти, наприклад, м'ясо, гарніри й овочі, щоб можна було встановити загальні налаштування для підрум'янення. Бажано, щоб вибране налаштування підходило для всіх компонентів (хоча б умовно).

Ми пропонуємо такий порядок дій:

- Згідно з таблицею приготування виберіть основний інгредієнт, наприклад, стейк із яловичини.
- Виберіть всі інші інгредієнти, для яких передбачено відповідні налаштування для підрум'янення, наприклад, зелена квасоля й рис.

Спеціальне використання

Вказівки щодо таблиць для готування

Окрім інформації щодо розмірів шматків або рівня обробки продуктів, таблиці для приготування містять також інструкції з приготування.

Підрум'янення показано на дисплеї у вигляді шкали із сімома сегментами. У всіх випадках: чим більше сегментів заповнено, тим довшою є тривалість приготування.

Щоб визначити, яке налаштування підходить для підрум'янення страви, можна скористатися відповідними символами:

Символ	Значення
—	не підходить
□	підходить за деяких умов
■	добре підходить

Застосування функції «Спеціальне використання» Mix & Match

Не слід накривати під час приготування.

- За потреби підготуйте продукти до початку приготування.
 - Виберіть Спец. викорис. | Mix & Match.
 - Якщо ви готуєте з **готових** продуктів, виберіть Дбайливе розігрівання або Розігрівання із скоринкою.
 - Якщо ви готуєте зі **свіжих** або підготовлених продуктів, виберіть Дбайливе приготування або Приготування із скоринкою.
 - За потреби змініть налаштування для підрум'янення.
 - Підтвердьте за допомогою кнопки **OK**.
 - Поставте страву на рівень 3 решітки.
 - Підтвердьте за допомогою кнопки **OK**.
- Ви можете запустити процес приготування відразу або з відстроченням.
- Якщо після завершення процесу приготування страву на тарілці не відповідає бажаному, виберіть продовж. приготув..

Спеціальне використання

Розігрівання продуктів за допомогою опції «Розігрівання із скоринкою»

Продукт	Сегментні смужки налаштування для підрум'янення
Яблучний штрудель, висота 4 см, попередньо приготовлений	___ _ _ _ □ ■ □ _
Запечений камамбер, 75 г, попередньо приготовлений	___ _ _ □ ■ □ _
Багет, попередньо приготовлений	_ □ ■ □ _ _ _ _
Закуски з листового тіста, попередньо приготовлені	_ □ ■ □ □ _ _ _
Овочева котлета з тофу ¹ , попередньо приготовлена	_ □ □ ■ □ _ _ _
Булочки, попередньо спечені або попередньо приготовлені, що зберігаються	_ _ □ ■ □ _ _ _
Чізбургер, попередньо приготовлений	_ _ □ ■ _ _ _ _
Чілі кон карне ¹ , висотою 2 см, попередньо приготовлений	_ _ _ □ ■ □ _
Чіабата, попередньо спечена або попередньо приготовлена, що зберігається	_ _ _ ■ □ _ _ _
Тарт фламбе, попередньо приготовлений	_ □ ■ □ _ _ _ _
Шматки м'яса ¹ , попередньо спечені або попередньо приготовлені	□ □ ■ □ □ _ _ _
Котлети ¹ (зі свинини), 60 г, попередньо приготовлені	_ _ _ □ ■ □ _
Спрінг-ролл, 100 г, попередньо приготовлений	_ _ _ _ □ ■ □
Імператорський омлет ¹ , заморожений, розморожений	_ □ □ ■ □ □ _
Картопля відносно тверда, нарізана кружальцями, попередньо приготовлена	_ _ □ ■ □ _ _ _
Картопляні зрази, попередньо приготовлені	_ _ □ □ ■ □ _
Лазанья ¹ , висотою 3 см, попередньо приготовлена	_ _ _ ■ □ _ _ _
Макаронна запіканка ¹ , висотою 4,5 см, попередньо приготовлена	_ _ _ □ ■ _ _ _
Млинці ¹	_ _ □ ■ □ _ _ _
Піца, попередньо приготовлена	□ □ ■ □ □ □ _
Кіш, висотою 3,5 см, попередньо приготовлений	_ _ _ _ □ ■ □
Картопляні оладки ¹ , попередньо приготовлені	_ _ _ ■ □ _ _ _
Смажені картопляні трикутники, попередньо приготовлені	_ _ _ □ ■ □ _
Шніцель, попередньо приготовлений	_ _ □ ■ □ □ _

¹ – ця позначка означає, що страва не стане хрусткою і її слід просто розігріти (до температури > 65 °C).

Спеціальне використання

Приготування продуктів за допомогою опції «Приготування із скоринкою»

Продукт	Примітки щодо приготування	Сегментні смужки налаштування для підрум'янення
М'ясо¹		
Ковбаски, 100 г, ошпарені	надрізані	___ _ _ _ _ □ ■ □
Котлети, 60 г, висотою 2,5 см	Фарш м'ясний приправлений	___ _ _ _ _ □ ■ □
Грудка курчати, висотою 3 см, сира	необроблена, приправлена	_ □ □ ■ _ _ _ _
Курячі гомілки, сирі	мариновані	___ _ _ □ □ □ □ ■
Стейк із телячих ребер, висотою 2,5 см, сирий	маринований, із соусом	■ _ _ _ _ _ _ _
Котлета Каслер, висотою 3,5 см, сира	–	___ _ □ ■ □ □ □ □
Відбивна з ягняти, висотою 2 см, сира	маринована	□ ■ □ □ _ _ _ _
Стейк із яловичини, висотою 3 см, сирий	маринований	_ □ ■ □ _ _ _ _
Свиняча вирізка, висотою 4 см, сира	у беконі, із сіллю, із перцем	□ □ ■ □ _ _ _ _
Відбивна зі свинини, висотою 1,5 см, сира	у паніровці, злегка змащена олією	___ _ _ _ _ _ ■
Риба¹		
Відбивна з палтуса, висотою 3 см, сира	маринована	□ ■ _ _ _ _ _ _
Філе атлантичної тріски, висотою 3,5 см, сире	мариноване	■ □ □ _ _ _ _ _
Філе лосося, висотою 3 см, сире	зі спеціями	□ □ ■ □ □ □ _ _
Філе сайди, висотою 3 см, сире	приправлене, з начинкою: шпинатом, фетою	■ □ _ _ _ _ _ _
Філе тунця, висотою 3 см, сире	мариноване	___ _ □ _ _ _ _ _
Страви із сома, нарізаного великими кубиками 50 г, сирі	маринований, із беконом	_ □ □ □ ■ _ _ _
Овочі		
Баклажани, висотою 2 см, сирі	мариновані	___ _ _ ■ □ _ _ _
Цвітня капуста, великі суцвіття, сира	сіль, перець, із паніровкою	□ □ ■ □ _ _ _ _
Брокколи, великі суцвіття сире	із сирним соусом	□ ■ □ _ _ _ _ _
Спаржева квасоля в беконі, сира	із беконом, запакована, приправлена	___ _ ■ □ _ _ _ _
Картопля твердого сорту, товщиною 3 мм, скибками, сира	із маслом, сіллю або сиром	___ _ _ □ □ □ ■

Спеціальне використання

Продукт	Примітки щодо приготування	Сегментні смужки налаштування для підрум'янення
Кольрабі, товщиною 2 см скибками, сира	із сіллю, перцем, мускатним горіхом	□ □ ■ □ _ _ _ _
Гарбуз, кубики 2 см, сирий	із сіллю, перцем, гарбузовою олією	■ □ □ _ _ _ _
Початки кукурудзи, сирі	із сіллю, маслом	_ □ □ ■ □ _ _ _
Морква, скибками 2 см, сира	із сіллю, перцем, маслом	□ □ ■ □ _ _ _ _
Болгарський перець, великими шматочками, сирий	маринований	□ □ □ ■ □ _ _ _
Цукіні, скибками 2 см, сире	мариноване	_ □ □ ■ □ □ _ _
Паста і рис		
Свіжі макарони, тортеліні, попередньо приготовлені	–	□ _ _ _ _ _ _ _
Лазанья, висотою 3 см, попередньо приготовлена	–	■ □ _ _ _ _ _ _
Макаронна запіканка, висотою 2 см, попередньо приготовлена	–	■ _ _ _ _ _ _ _
Рис, коричневий рис, тривалість приготування – 8 хвилин, сирий	Сіль, 1 : 2 (рис: рідина)	_ □ ■ □ _ _ _ _
Рис, пропарений рис, тривалість приготування – 8–12 хвилин, сирий	Сіль, 1 : 1,5 (рис: рідина)	_ _ □ ■ □ _ _ _
Рис, попередньо приготовлений	–	□ □ ■ □ _ _ _ _
Піца тощо		
Запечений камамбер, 25 г, заморожений	розморожений	■ □ □ □ _ _ _ _
Багет, заморожений або попередньо приготовлений	розморожений	□ ■ _ _ _ _ _ _
Булочки, заморожені або попередньо приготовлені	розморожені	□ ■ □ _ _ _ _ _
Чізбургер, попередньо приготовлений	–	■ _ _ _ _ _ _ _
Фініки в беконі, сирі	–	_ □ □ ■ □ _ _ _
Тарт фламбе, сирий	Накрите тістом із холодильної шафи	_ _ □ ■ □ _ _ _
Спрінг-ролл 100 г, глибокої заморозки	розморожений	_ □ ■ □ _ _ _ _
Сир, приготований на грилі, 90 г, попередньо приготовлений	–	_ _ _ _ □ ■ □

Спеціальне використання

Продукт	Примітки щодо приготування	Сегментні смужки налаштування для підрум'янення
Картопляні зрази, глибокої заморозки	розморожені	■ □ _ _ _ _ _
Ньокі, попередньо приготовлені	із маслом, сіллю або сиром	■ _ _ _ _ _
Деруни (швидкого пригот.), сирі	злегка змащені олією	_ _ □ ■ □ _ _
Картопляна локшина, попередньо приготовлена	–	□ □ ■ □ □ □ _
Овочева котлета з тофу, 80 г, попередньо приготовлена	–	■ _ _ _ _ _
Піца, попередньо приготовлена	–	□ ■ □ _ _ _ _
Смажені картопляні трикутники, заморожені	розморожені	■ □ _ _ _ _ _
Цибулевий пиріг, висотою 2,5 см	попередньо спечений	_ _ _ _ _ ■ □
Солодке		
Імператорський омлет, попередньо приготовлений	–	_ □ □ ■ □ □ _

¹ Додайте 1 чайну ложку згущувача для соусу до сирого м'яса або риби.

Продукти, придатні для спеціального використання «Дбайливе приготування»

Продукт	Примітка щодо приготування
М'ясо¹	
Сарделька (зі свинини) 100 г, попередньо приготовлена	–
Шашлик з телятини, 50 г кубиками, сирий	маринований, із беконом
Шашлик зі свинини, 50 г кубиками, сирий	маринований, із паприкою й цибулею
Грудка курчати, висотою 3 см, сира	необроблена, приправлена
Стейк із телячих ребер, висотою 2,5 см, сирий	маринований, із соусом
Копчена корейка, висотою 3,5 см	–
Риба¹	
Форель (ціла рибина), 350 г, сира	зі спеціями, начинкою, маслом, травами
Відбивна з палтуса, висотою 3 см, сира	маринована
Філе атлантичної тріски, висотою 3,5 см, сире	мариноване
Філе лосося, висотою 3 см, сире	зі спеціями
Філе сайди, 180 г	Начинка: шпинат і сметана
Філе тунця, висотою 3 см, сире	маринований

Спеціальне використання

Продукт	Примітка щодо приготування
Страви із сома, кубиками 50 г,	мариновані, із беконом
Овочі	
Цвітна капуста, великі суцвіття, сира	зі спеціями
Броколі, великі суцвіття сире	приправлене, із сирним соусом або без нього
Картопля твердого сорту, четвертинками, почищена або нарізана шматочками, сира	Сіль
Кольрабі, товщиною 2 см скибками, сира	із сіллю, перцем, мускатним горіхом
Гарбуз, кубики 1,5 см, сирий	із сіллю, перцем, гарбузовою олією
Початки кукурудзи, сирі	із сіллю, маслом
Морква, скибками 2 см, сира	із сіллю, перцем, маслом
Болгарський перець, великими шматочками, сирий	маринований
Цвітна капуста, ціла, сира	із сіллю, перцем, мускатним горіхом
Стебла спаржі, цілі, сирі	із сіллю, маслом
Батат, 1,5 см, почищений або нарізаний шматочками, сирий	із сіллю
Цукіні, скибками 2 см, сире	маринований
Паста і рис	
Свіжі макарони, тортеліні, попередньо приготовлені	із соусом
Короткі макарони, сирі	Сіль, 1 : 3 (макарони: вода)
Рис, рис басматі, тривалість приготування – 10 хвилин, сирий	Сіль, 1 : 2,5 (рис: рідина)
Рис, коричневий рис, тривалість приготування – 8 хвилин, сирий	Сіль, 1 : 2 (рис: рідина)
Рис, пропарений рис, тривалість приготування – 8–12 хвилин, сирий	Сіль, 1 : 2 (рис: рідина)
Рис круглозернистий рис, попередньо приготовлений	–
Сира локшина для супів	змочена в бульйоні
Піца тощо	
Ньокі, попередньо приготовлені	із сіллю, маслом
Картопляне пюре, попередньо приготовлене	–
Картопляна локшина, попередньо приготовлена	із сіллю, маслом

¹ Додайте 1 чайну ложку згущувача для соусу до сирого м'яса або риби.

Спеціальне використання

Приготування страв меню – автоматичний


Під час автоматичного приготування страв для одного меню можна використовувати до 3 різних продуктів, наприклад, риба з рисом і овочами.

У разі приготування для одного меню, щоб продукти були приготовані одночасно, їх слід поміщати до робочої камери з певною затримкою.

Продукти можна вибирати в будь-якій послідовності, оскільки комбінована парова шафа автоматично сортує продукти за тривалістю приготування й вказує, коли яку страву потрібно поставити в прилад.

Функції Готово о і Старт о не пропонуються під час приготування страв меню.

Використовуйте спеціальний додаток Приготування страв меню

■ Виберіть Спец. викорис.  | Приготування страв меню.

■ Виберіть необхідний продукт.

Залежно від продукту з'являються запити відносно його розміру, ваги та ступеня готовності.

■ Виберіть або задайте необхідне значення й підтвердіть дію за допомогою кнопки ОК.

■ Виберіть Додати продукти.

■ Виберіть потрібний продукт і дійте таким чином, як описано вище.

■ Якщо потрібно, повторіть процес вибору для третього продукту.

Після підтвердження Почати пригот. страв меню вам буде запропоновано поставити продукт у комбіпароварку на найдовшу тривалість приготування.

■ Продукти, які стікають або можуть фарбувати інші продукти, слід готувати в перфорованих контейнерах і ставити їх безпосередньо над універсальним піддоном. Так ви уникнете зміни смаку або кольору рідиною, що стікає.

Після завершення фази нагрівання ви побачите на екрані, що потрібно додати наступний продукт. Після досягнення цього часу лунає звуковий сигнал. Цей процес можна повторити для третього продукту.

Ви також можете зібрати в одне меню незазначені тут продукти. Детальну інформацію щодо цього ви знайдете в розділі «Приготування на пару», підрозділ «Приготування страв меню – вручну».

Консервування

Використовуйте лише бездоганні свіжі продукти без жодних пошкоджень (не подавлені і не гнилі).

Банки

Використовуйте тільки начисто помиті банки та устаткування у бездоганному стані. Ви можете використовувати скляні банки із накрутною металевією кришкою, а також із скляною кришкою і гумовою прокладкою.

Стежте за тим, щоб банки були однакового розміру, тоді консервування завершиться одночасно.

Після наповнення банки продуктами для консервування протріть її край чистою ганчіркою з гарячою водою і закрийте банку.

Фрукти

Ретельно відберіть фрукти, швидко, але ґрунтовно промийте їх і дайте їм висохнути. Ягоди мийте дуже обережно, вони дуже ніжні і швидко даляться.

У разі потреби видаліть шкірку, черешки, насіння або кісточки. Яблука, наприклад, наріжте скибками.

Великі плоди з кісточкою (сливи, абрикоси) кілька разів проколiть виделкою або дерев'яною паличкою, інакше вони потрескаються.

Овочі

Помийте, почистьте та подрібніть овочі.

Перед приготування овочів бланшуйте їх, щоб вони зберегли свій колір (див. розділ «Спеціальне використання», підрозділ «Бланшування»).

Заповнення

Наповнюйте банку максимум до рівня 3 см від краю. Якщо пресувати продукт у банці, пошкодяться його клітинні стінки. Обережно постукайте по банці рушником, щоб вміст розподілився рівномірно. Налийте в банки рідину. Продукт для консервування повинен бути вкритим рідиною.

Для фруктів використовуйте цукровий сироп, а для овочів за бажанням - розчин солі або оцту.

М'ясо і ковбаса

Запечіть або відваріть м'ясо перед консервуванням. Для заповнення використовуйте м'ясний сік після жарки, який можна розвести водою або бульйоном, в якому варилось м'ясо. Слідкуйте за тим, щоб край банки не був жирним.

Наповніть банки ковбасою до половини, так як вона розбухне і підніметься.

Поради

- Рекомендується використовувати залишкове тепло, тобто виймати банки через 30 хвилин після вимкнення приладу.
- Після витягнення банок накрийте їх рушником та дайте їм охолонути протягом 24 годин.

Приготування продукту

- Ставте перфорований контейнер або решітку на рівень 1.
- Ставте банки в контейнер або на решітку. Банки не мають торкатись одна до одної.

Налаштування

Спец. викорис.  | Консервування або

Режими роботи  | Приготування паром 

Температура: див. таблицю

Тривалість приготування: див. таблицю

Спеціальне використання

Наведені в таблиці значення часу є орієнтовними.

Продукт	🌡️ [°C]	⌚* [хв]
Ягоди		
Смородина	80	50
Аґрус	80	55
Брусниця	80	55
Плоди з кісточкою		
Вишні	85	55
Сливи Мірабель	85	55
Сливи	85	55
Персики	85	55
Ренклюд	85	55
Насіннєві плоди		
Яблука	90	50
Яблучний мус	90	65
Айва	90	65
Овочі		
Квасоля	100	120
Товсті боби	100	120
Огірки	90	55
Червоний буряк	100	60
М'ясо		
Попередньо зварене	90	90
Смажене	90	90

🌡️ Температура, ⌚ Тривалість

* Тривалість варіння вказана для банок об'ємом 1,0 л. Для банок об'ємом 0,5 л час зменшується на 15 хвилин, а для банок об'ємом 0,25 л – на 20 хвилин.

Пирого (Консервування)

Для консервування підходить здобне, бісквітне та дріжджове тісто. Пирого можуть зберігатися при бл. 6 місяців.

Пирого з **фруктовою начинкою довго не зберігаються**, їх треба вжити у їжу протягом 2 днів.

Використовуйте лише цілі, добре промиті банки та приладдя. Склянки повинні бути знизу вужчими, ніж зверху (захисне скло). Найкраще підходять банки 0,25 л.

Скляні банки слід закривати за допомогою гумової прокладки, скляної кришки й ущільнювального кільця з пружиною.

Переконайтеся, що всі банки однакового розміру, щоб їхній вміст був приготований рівномірно.

- Змастіть банки вершковим маслом приблизно до 1 см до верхнього краю.
- Обсипте банку панірувальними сухарями (борошном) зсередини.
- Наповніть тістом банки $\frac{1}{2}$ або $\frac{2}{3}$ (залежно від рецепта). Слід стежити за тим, щоб банки були чистими.
- Поставте решітку на рівень 2.
- **Відкриті** банки однакового розміру поставте на решітку. Банки не мають торкатись одна до одної.
- Після цього **одразу** закрийте банки ущільнювальним кільцем для скляних банок, скляною кришкою та затискачем; пиріг не має охолонути. Якщо тісто трохи вийшло за край, його можна притиснути скляною кришкою.

Наведені в таблиці значення часу є орієнтовними. Надалі ми рекомендуємо вибирати меншу тривалість приготування. За потреби можна готувати впродовж тривалішого часу.


Вид тіста	Режим роботи	Етап	🌡️ [°C]	💧 [%]	⌚ [хв]
Тісто для кекса		—	160	—	35–45
Бісквіт		—	160	—	50–55
Дріжджове тісто		1	30	100	10
		2	160	30	30–35

🌡️ Температура, 💧 Вологість, ⌚ Тривалість

Верхній/Нижній жар Комбіприготування + Верхній/Нижній жар

Спеціальне використання


Сушіння




Для сушіння або в'ялення використуйте виключно режим спеціального використання Сушіння або режим Комб. режим + Конвекц. плюс , щоб волога могла випаровуватись.

Банани, ананаси й лисички не придатні для сушіння.

- Наріжте продукти для сушіння на однакові за розміром шматочки.
- Застеліть решітку папером для випікання й розкладіть продукти для сушіння на решітці якомога рівномірніше.
- Дайте висушеним фруктам або овочам охолонути.
- Зберігайте продукти для сушіння в скляних або бляшаних банках, що добре закриваються.
Для попередження цвілі та гниття слідкуйте за тим, щоб у ємність для зберігання не потрапляла волога.

Налаштування

Спец. викорис.  | Сушіння
Температура: див. таблицю
Тривалість сушіння: див. таблицю
або

Режими роботи  | Комбінований режим  | Комб. режим + Конвекц. плюс 

Температура: див. таблицю
Вологість: 0 %
Тривалість сушіння: див. таблицю

Наведені в таблиці значення часу сушіння є орієнтовними. Надалі ми рекомендуємо вибирати меншу тривалість сушіння. За потреби можна готувати впродовж тривалішого часу.

Продукт для сушіння	🌡️ [°C]	🕒 [год]
Яблука, кільцями	70	6–8
Абрикоси, розрізані навпіл, без кісточки	60–70	10–12
Груші, шматочками	70	7–9
Трави	40	1,5–2,5
Гриби*	50	5–7
Томати, кружечками	70	7–9
Цитрусові, смужками	70	8–9
Сливи домашні, без кісточки	60–70	10–12

🌡️ Температура, 🕒 тривалість сушіння (у годинах)

*Для сушіння підходять білі та польські гриби, шиїтаке, зморшки, муер. Якщо гриби «шурхають», значить вони достатньо висушені.

Використання програми «Шабат» і Йом-Тов

Функції спеціального використання Програма Шабат і Йом Тов розроблено для підтримки релігійних звичаїв.

Дотримуйтеся вказівок на дисплеї, щоб дотримуватися заповідей Шабату.

Комбінована парова шафа нагрівається до встановленої температури та підтримує цю температуру протягом 24 годин (Програма Шабат) або 76 годин (Йом Тов). Під час використання будь-якої з функцій спеціального використання, комбінована парова шафа автоматично вимкнеться через 76 годин.

- Вимкніть функцію розпізнавання фасаду меблів.
- Поставте страву в робочу камеру.
- Виберіть Спец. викорис. .
- Виберіть Програма Шабат.
- Виберіть бажану спеціальну програму (Програма Шабат або Йом Тов).

Якщо ви встановили закороткий час або з'явився попереджувальний сигнал, не можна запускати спеціальну програму.

Запущену функцію спеціального використання не можна змінити або зберегти в Персональні програми.

У разі збою в електромережі функція спеціального використання переривається. Парова шафа залишається в стані, що відповідає Шабату, лише доти, доки відключена від електромережі. Як тільки з'єднання відновиться, на дисплеї з'явиться повідомлення Несправність в мережі процес було припинено.


Використання Програма Шабат

Ця програма спеціального використання підходить для щотижневого Шабату. Можете використовувати програму для розігрівання їжі протягом максимум 24 годин, доки не відкриєте дверцята вперше.

- Встановіть температуру.
- Виберіть Старт.

На дисплеї з'являються Програма Шабат і встановлена температура.

Після закриття дверцят нагрівання робочої камери вмикається приблизно на 30 секунд. Освітлення робочої камери залишається ввімкненим протягом всього процесу приготування.

Поточний час не показано. Датчик наближення та всі сенсорні кнопки (окрім кнопки «Ввімк./Вимк.» ) не реагують.


З'явиться повідомлення Шабат - не відкривайте дверцята. Приблизно через 45 хвилин це повідомлення зникає й час від часу з'являється знову.

Якщо повідомлення **не** з'являється, парова шафа не нагрівається, і ви можете відкривати й закривати дверцята.

Після першого відкривання дверцят, нагрівання духової шафи **залишається** вимкненим до **закінчення часу** програми спеціального використання.

Якщо ви не відкриватимете дверцята до закінчення часу програми спеціального використання, нагрівання духової шафи вимкнеться уже через 24 години. Парова шафа залишається ввімкненою.

Спеціальне використання

- Якщо ви хочете зупинити спеціальне використання раніше, вимкніть комбіновану парову шафу за допомогою кнопки «Ввімк./Вимк.» .

Після закінчення програми спеціального використання індикація Шабат - не відкривайте дверцята зникає, а нагрівання духової шафи вимикається. Інші індикатори все ще відображатимуться на дисплеї, доки парова шафа не вимкнеться автоматично через 76 годин.

Використання Йом Тов


Ця програма спеціального використання підходить для багатоденних відпусток впродовж тижня. Можете використовувати програму для розігрівання їжі протягом максимум 76 годин. За цей час можна кілька разів відкрити й закрити дверцята.

- Встановіть температуру.

- Виберіть Старт.


На дисплеї з'являються Йом Тов і встановлена температура.

Після закриття дверцят нагрівання робочої камери вмикається приблизно на 30 секунд. Освітлення робочої камери залишається ввімкненим протягом всього процесу приготування.

Поточний час не показано. Датчик наближення та всі сенсорні кнопки (окрім кнопки «Ввімк./Вимк.» ) не реагують.

З'явиться повідомлення Шабат - не відкривайте дверцята. Приблизно через 45 хвилин це повідомлення зникає й час від часу з'являється знову.

Якщо повідомлення **не** з'являється, можна відкрити й закрити дверцята декілька разів. Нагрівання духової шафи **залишатиметься ввімкненим**.

- Якщо ви хочете зупинити спеціальне використання раніше, вимкніть комбіновану парову шафу за допомогою кнопки «Ввімк./Вимк.» .

Нагрівання духової шафи залишатиметься увімкненим до закінчення часу програми спеціального використання. Парова шафа автоматично вимкнеться через 76 години.

Вичавлювання соку

У комбінованій паровій шафі ви можете вичавити сік із м'яких і середніх за твердістю продуктів.

Якнайкраще для отримання соку годяться переспілі фрукти: чим спіліший фрукт, тим більше соку й тим краще його аромат.

Підготовка

Відсортуйте та помийте фрукти або овочі для вичавлювання соку. Відріжте пошкоджені ділянки.

Видаліть плодоніжки винограду й вишень, оскільки вони містять гіркі речовини. Плодоніжки ягід видаляти не потрібно.

Великі фрукти, наприклад, яблука, наріжте кубиками по 2 см товщиною. Чим твердіші овочі, тим меншими шматочками їх потрібно різати.

Поради

- Для покращення смаку змішуйте фрукти із м'яким і терпким присмаком.
- В більшості сортів фруктів кількість соку збільшиться, а аромат значно покращиться, якщо до них додати цукор та залишити на кілька годин вбиратися. Рекомендовано на 1 кг солодких фруктів 50-100 г цукру, на 1 кг кислих фруктів - 100-150 г цукру.
- Якщо Ви хочете зберігати сік, налийте його гарячим в чисті пляшки і одразу закрутіть.

Вичавлювання соку з фруктів

- Покладіть підготовлені фрукти в перфорований контейнер.
- Щоб зібрати сік, поставте під перфорований контейнер неперфорований контейнер або універсальний піддон.

Налаштування

Режими роботи | Приготування парю

Температура: 100 °C

Тривалість: 40–70 хвилин

Спеціальне використання

Бланшування

Овочі перед заморожуванням слід бланшувати. Завдяки цьому кращою залишається їх якість під час зберігання в замороженому вигляді.

Овочі, які бланшували перед подальшим заморожуванням, значно краще зберігають свій колір.

- Покладіть підготовлені овочі в перфорований контейнер.
- Після бланшування покладіть овочі для швидкого охолодження в холодну воду. Зачекайте, доки стече вся рідина.

Налаштування

Спец. викорис.  | Бланшування

або

Режими роботи | Приготування парою 

Температура: 100 °C

Тривалість: 1 хвилина

Дезінфекція посуду

Посуд і дитячі пляшечки, простерилізовані в комбінованій паровій шафі, після закінчення програми не містять мікробів як після звичайного кип'ятіння. Однак попередньо перевірте відповідно до інструкцій виробника, чи всі компоненти є стійкими до температури (до 100 °C) та пари.

Розберіть дитячі пляшечки на окремі частини. Не збирайте дитячі пляшечки до повного висихання. Це єдиний спосіб уникнути повторного забруднення.

- Покладіть всі деталі в перфорований контейнер або на решітку таким чином, щоб вони не торкалися одна одної (у горизонтальному положенні або отворами донизу). У цьому випадку гаряча пара зможе без перешкод проникати до їхніх окремих частин.

Налаштування

Спец. викорис.  | Дезінфекція посуду

Тривалість: від 1 хвилини до 10 годин
або

Режими роботи | Приготування парою 


Температура: 100 °C


Тривалість: 15 хвилин

Розігрівання посуду

Якщо ви попередньо підігрієте посуд, їжа не охолоне так швидко.

Використовуйте жаростійкий посуд.

- Поставте решітку на рівень 2 і на неї поставте посуд для підігрівання. Залежно від розміру посуду ви також можете поставити решітку на дно робочої камери та розмістити посуд на ній. За необхідності можна додатково зняти бічні напрямні.
- Виберіть Спец. викорис. .
- Виберіть Розігрівання посуду.
- За потреби змініть рекомендовану температуру та встановіть час.

 **Небезпека травмування через гарячу поверхню.**

Під час використання комбінована парова шафа нагрівається. Ви можете отримати опіки, доторкнувшись до нагрівального елемента, робочої камери, бічних напрямних або приладдя. На нижній стороні посуду можуть утворитися подинокі краплі води.

Користуйтеся кухонними рукавицями під час виймання страви.

Підтримання тепла

Продукти в робочій камері можуть залишатися теплими протягом 2 годин.

Щоб не допустити псування продуктів, виберіть якомога менший час.

- Виберіть Спец. викорис. .
- Виберіть Підтримання тепла.
- Щоб продукти залишалися теплими, помістіть їх у робочу камеру та підтвердьте, натиснувши **OK**.
- За потреби змініть рекомендовану температуру та встановіть час.

Спеціальне використання



Підходження дріжджового тіста

- Приготуйте тісто згідно з рецептом.
- Відкриту миску з тістом поставте в перфорований контейнер або на решітку.
Залежно від розміру миски з тістом ви можете встановити решітку на дно робочої камери й поставити на неї миску. За потреби можна також вийняти бічні напрямні.

Налаштування

Спец. викорис.  | Підходження дріждж. тіста

або

Режими роботи | Комбінований режим  | Комб. режим + Конвекц. плюс 

Температура: 30 °C


Вологість: 100 %

Час: згідно з рецептом

Розігрівання вологих рушників

- Намочіть рушники для гостей і туго скрутіть їх.
- Покладіть рушники один біля одного в перфорованому контейнері.

Налаштування

Автоматичні програми  | Спеціальні програми | Розігрів. вологих рушників

або

Режими роботи | Приготування парою 


Температура: 70 °C

Тривалість: 2 хвилини

Розтоплення желатину

- Покладіть **листовий желатин** у миску й замочіть його холодною водою на 5 хвилин. Лист желатину має бути повністю покритий водою. Вийміть лист желатину з миски та вилийте з неї воду. Покладіть желатин назад до миски.
- Додайте в миску **мелений желатин** і воду в кількості, вказаній на упаковці.
- Накрийте миску і поставте її в перфорований контейнер.

Налаштування

Автоматичні програми  | Спеціальні програми | Розтоплення желатину

або

Режими роботи | Приготування парою 

Температура: 90 °C

Тривалість: 1 хвилинка

Декристалізація / розтоплення меду

- Трохи відкрутіть кришку на банці з медом і поставте банку в перфорований контейнер.
- Перемішайте мед під час процесу один раз.

Під час розрідження (декристалізації) меду за температури 60 °C основна увага приділяється повторному отриманню рідкого продукту.

Налаштування

Автоматичні програми Auto | Спеціальні програми | Розтоплення меду

або

Режими роботи | Приготування парою

Температура: 60 °C

Тривалість: 90 хв. (незалежно від розміру посуду або кількості меду в посудині)

Щоб зберегти поживні речовини та аромат меду, можна налаштувати такі параметри:

Режими роботи | Комбінований режим | Комбі-режим+Верхній/Нижній жар

Температура: 37 °C

Вологість повітря: 100 %

Час: доки мед не стане візуально однорідним

Розтоплення шоколаду

Ви можете розтопити в комбінованій паровій шафі будь-який вид шоколаду.

Якщо ви використовуєте жирову глазур, покладіть її в закритій упаковці в перфорований контейнер.

- Подрібніть шоколад.
- Покладіть велику кількість шоколаду в неперфорований контейнер і трішки шоколаду – у чашку або миску.
- Накрийте контейнер або посуд фольгою, яка витримує вплив високих температур (до 100 °C) і гарячої пари.
- Велику кількість шоколаду перемішайте один раз.

Налаштування

Автоматичні програми Auto | Спеціальні програми | Розтоплення шоколаду

або

Режими роботи | Приготування парою

Температура: 65 °C

Тривалість: 20 хвилин


Спеціальне використання

Розтоплення сала

Сало не засмажиться.

- Покладіть сало (поріжте його кубиками, смужками або шматочками) в неперфорований контейнер.
- Накрийте контейнер фольгою, яка витримує вплив високих температур (до 100 °C) і гарячої пари.

Налаштування

Автоматичні програми  | Спеціальні програми | Розтоплення сала

або

Режими роботи | Приготування парюю 

Температура: 100 °C


Тривалість: 4 хвилини

Тушкування цибулі

Тушкування – це приготування продукту у власному соку або, можливо, з додаванням вершкового масла.

- Наріжте цибулю і покладіть її в неперфорований контейнер, додавши трохи вершкового масла.
- Накрийте контейнер фольгою, яка витримує вплив високих температур (до 100 °C) і гарячої пари.

Налаштування

Автоматичні програми  | Спеціальні програми | Тушкування цибулі

або

Режими роботи | Приготування парюю 


Температура: 100 °C

Тривалість: 4 хвилини

Консервування яблук

Тривалість зберігання свіжих яблук можна продовжити. Обробка парюю сповільнює процес псування яблук. При оптимальному зберіганні в сухому, прохолодному і добре провітреному приміщенні тривалість зберігання буде складати 5-6 місяців. Це стосується лише яблук, а не інших фруктів з кісточками.

Налаштування

Автоматичні програми  | Фрукти | Яблука | Цілком

або

Режими роботи | Приготування парюю 

Температура: 50 °C

Тривалість: 5 хвилини

Приготування парового омлету

- Змішайте 6 яєць із 375 мл молока (не до утворення піни).
- Приправте яєчно-молочну суміш і вилийте її в неперфорований, змащений маслом контейнер.

Налаштування

Режими роботи | Приготування парюю 

Температура: 100 °C

Тривалість: 4 хвилини

Фруктове повидло

Використовуйте лише бездоганні свіжі продукти без жодних пошкоджень (не подавлені і не гнилі).

Банки

Використовуйте тільки начисто помиті банки із накрутною металевою кришкою, ємністю до макс. 250 мл.

Протріть край банки після наповнення масою чистою ганчіркою і гарячою водою.

Підготовка

Ретельно відберіть фрукти, швидко, але ґрунтовно промийте їх і дайте їм висохнути. Ягоди мийте дуже обережно, вони дуже ніжні і швидко даляться.

Видаліть черешки, насіння або кісточки.

Зробіть пюре з фруктів, в іншому випадку повидло не буде густим. Додайте до повидла відповідну кількість желатину (див. вказівки виробника). Добре перемішайте.

Під час приготування солодких фруктів, ягід, рекомендуємо додавати лимонний сік.

Приготування фруктового повидла

- Наповнюйте банки максимум на дві третини.
- Поставте відкриті банки у перфорований контейнер або на решітку.
- Після закінчення часу приготування залиште банки постояти 1–2 хвилини.
- Потім закрийте банки кришкою і залиште до повного охолодження.

Налаштування

Режими роботи | Комбінований режим | Комб. режим + Конвекц. плюс

Температура: 150 °C

Вологість: 0 %

Тривалість приготування: 35–45 хвилин

Спеціальне використання

Знімання шкірочки

- Надріжте хрестоподібно такі продукти, як томати, нектарини тощо. Так буде легко зняти з них шкірочку.
- Покладіть продукт у перфорований контейнер, якщо ви використовуєте режим з паром, і на універсальний піддон – якщо режим із грилем.
- Відразу після виймання охолодіть мигдаль холодною водою. Інакше ви не зможете зняти з нього шкірочку.

Установки

Режими роботи | Гриль великий

Ступінь: 3

Тривалість: див. таблицю

Продукт	⌚ [хв]
Паприка	10
Томати	7

⌚ Тривалість

Налаштування

Режими роботи | Приготування паром

Температура: 100 °C

Тривалість: див. таблицю

Продукт	⌚ [хв]
Абрикоси	1
Мигдаль	1
Нектарини	1
Паприка	4
Персики	1
Томати	1

⌚ Час

Приготування йогурту

Вам знадобиться молоко та йогурт або фермент йогурту, наприклад, з дієтичного магазину.

Використовуйте натуральний йогурт із живими культурами й без добавок. Термойогурти не підходять.

Йогурт має бути свіжим (з коротким терміном зберігання).

Для приготування йогурту можна використовувати свіже молоко й молоко ультрависокої температурної обробки. Молоко ультрависокої температурної обробки можна використовувати без подальшої обробки. Свіже молоко спочатку слід нагріти до температури 90 °C (не до температури кипіння), а потім охолодити до температури 35 °C. У разі використання свіжого молока йогурт виходить трішки гущішим, ніж коли використовується молоко ультрависокої температурної обробки.

Молоко та йогурт повинні мати однаковий вміст жиру.

Під час часу витримування банки не можна рухати або трясти.


Після приготування поставте йогурт одразу в холодильник, щоб охолодити його.

На консистенцію приготованого вами йогурту впливають густина, вміст жиру та йогуртова культура, що використана для основи. Не всі йогурти однаково добре підходять для основи.

Повідомлення: При використанні ферменту йогурту Ви можете приготувати йогурт із суміші $\frac{3}{4}$ л молока та $\frac{1}{4}$ л вершків.

- Змішайте 100 г йогурту з 1 л молока або приготуйте суміш із ферментів йогурту згідно з інструкцією на упаковці.
- Перелийте молочну суміш у порційні банки та закрийте їх.
- Поставте закриті банки у перфорований контейнер. Вони не мають торкатись одна до одної.
- Після закінчення часу приготування одразу поставте банки в холодильник. Без потреби не рухайте їх.

Налаштування

Автоматичні програми  | Спеціальні програми | Приготування йогурту або

Режими роботи  | Приготування парюю 

Температура: 40 °C

Тривалість: 5:00 годин

Можливі причини незадовільного результату

Йогурт не густий

неправильне зберігання основи, перепади температури охолодження, пошкоджена упаковка, недостатньо розігріте молоко.

Товстий шар рідини:

рухали банки, йогурт був охолоджений не одразу.

Йогурт зернистий:

молоко було сильно розігріте, молоко не було відмінної якості, молоко і йогурт нерівномірно розмішані.

Автоматичні програми

Численні автоматичні програми допоможуть вам максимально комфортно й безпечно отримати оптимальний результат приготування.

Категорії

Для найкращого огляду автоматичні програми **Auto** слід розділити на категорії. Виберіть відповідно автоматичну програму для приготування страви та дотримуйтеся вказівок на дисплеї.

Використання автоматичних програм

■ Виберіть Автоматичні програми **Auto**.

З'являється список.

■ Виберіть бажану категорію.

З'являються доступні автоматичні програми у вибраній категорії.

■ Виберіть необхідну автоматичну програму.

■ Дотримуйтеся вказівок на дисплеї.

У деяких автоматичних програмах надійде запит про необхідність використання термощупа. Прочитайте вказівки в розділі «Термощуп», підрозділ «Смаження».

В автоматичних програмах внутрішню температуру вже встановлено.

Повідомлення: За допомогою **i** Інформація залежно від процесу приготування можна, наприклад, отримати відомості щодо того, коли додавати або перевертати продукти.

Вказівки щодо використання

- Після закінчення приготування спочатку дайте приладу охолонути до кімнатної температури, лише після цього починайте виконання автоматичної програми.
- Значення ваги базується на вазі однієї порції продукту. Ви можете готувати один шматочок лосося вагою 250 г або десять шматочків лосося по 250 г одночасно.
- Рівень приготування та ступінь підрум'янення представлено шкалою із сімома сегментами. Встановіть необхідний рівень приготування або підрум'янення, натиснувши відповідний сегмент.
- У деяких програмах для смаження існує додатковий рівень Смаження Гурме. У разі використання цього рівня м'ясо тушкується за низької температури протягом тривалого часу та стає лагідним і м'яким. Додаткове використання вологи сприяє оптимальному приготуванню й підрум'яненню: м'ясо стає ніжним і соковитим. Ця функція забезпечує рівномірне приготування кожного шматочка й утворення тонкої коричневої скоринки під час програми обсмаження. Завдяки цьому немає потреби попередньо обсмажувати м'ясо. На відміну від опції Смаження, не потрібно використовувати термощуп, і ви можете встановити час початку й завершення залежно від планування меню.
- Для випікання використовуйте форми, рекомендовані в рецепті.
- У категорії Рис можна додатково вибрати Загалом як програму для довгозернистого та круглозернистого рису. Використовуйте цю автоматич-

ну програму, якщо ви хочете приготувати довгозернистий або круглозернистий сорти рису, які не мають окремих автоматичних програм.

- Для деяких автоматичних програм час початку або завершення можна змінити за допомогою Старт о або Готово о.
- У пункті меню Показати етапи приготуван. перераховано деякі етапи приготування в автоматичній програмі. У деяких автоматичних програмах також є пункт меню Відобразити дії. Необхідні дії, наприклад, для введення страви або додавання інгредієнтів, можна викликати через цей пункт меню. Під час приготування дії можна відображати через пункт меню  Інформація.
- Будьте обережні, коли відчиняєте дверцята приладу, щоб поставити страву до гарячої робочої камери. З робочої камери може виходити гаряча пара. Зробіть крок назад і зачекайте, доки не вийде пара. Переконайтеся, що ви не контактуєте з гарячою парою та стінками робочої камери. Існує небезпека опіків і ошпарювання.
- Якщо після завершення автоматичної програми ступінь приготування страви не відповідає бажаному, виберіть продовж. приготув. або допекти.
- Автоматичні програми можна зберігати як Персональні програми.

Пошук

(залежно від мови)

Ви можете шукати програми за допомогою Автоматичні програми за назвою категорії та автоматичної програми.

Ідеться про повнотекстовий пошук, завдяки якому можна знайти бажане за частиною назви.

Увійдіть у головне меню.

- Виберіть Автоматичні програми .

З'явиться список категорій.

- Виберіть Пошук.

- Введіть на клавіатурі текст, який хочете знайти, наприклад, «Хліб».

У нижньому рядку з'явиться кількість отриманих результатів пошуку.

Якщо збігів не знайдено або знайдено більше 40 збігів, поле Результ.: деактивується, і текст для пошуку потрібно змінити.


- Виберіть XXРезульт.: .

З'являться знайдені категорії та автоматичні програми.

- Виберіть потрібну автоматичну програму або спершу категорію, а потім необхідну автоматичну програму.

Запуститься автоматична програма.

- Дотримуйтеся вказівок на дисплеї.


Під MyMiele  можна зберігати програми, що часто використовуються.

Особливо зручно в разі частого використання певних автоматичних програм, що не потрібно проходити всі пункти меню, щоб запустити програму.




Повідомлення: Пункти меню, додані до MyMiele, можна зробити початковим екраном (див. розділ «Налаштування», підрозділ «Початковий екран»).

Додавання пунктів

Ви можете додати до 20 пунктів.

- Виберіть MyMiele .
- Виберіть Додати пункт.

Ви можете вибирати пункти з наступних рубрик:


- Режими роботи
- Автоматичні програми Auto
- Спеціальне використання 
- Персональні програми 
- Догляд 

- Підтвердьте за допомогою кнопки **OK**.

В списку з'являється вибраний підпункт із відповідним символом.


- Дійте так само для введення наступних пунктів. Для вибору будуть запропоновані ще не вибрані пункти.

Видалення пунктів

- Виберіть MyMiele .
- Доторкніться до потрібного пункту, який необхідно видалити, й утримуйте на ньому палець, доки не відкриється контекстне меню.
- Виберіть видалити.

Пункт буде видалено зі списку.

Переміщення пунктів

- Виберіть MyMiele .
- Доторкніться до потрібного пункту, який необхідно перемістити, й утримуйте на ньому палець, доки не відкриється контекстне меню.
- Виберіть перемістити.

Навколо пункту з'явиться оранжева рамка.

- Перемістіть пункт.

Пункт знаходиться на бажаній позиції.

Ви можете створити й зберегти до 20 персональних програм.

- Ви можете комбінувати до 9 етапів приготування, щоб точно дотримуватися улюбленого рецепту або страви, що часто готуєте. Для кожного етапу можна ввести індивідуальні налаштування (наприклад, режим роботи, температуру й час приготування).
- Ви можете ввести назву програми, що підходить для вашого рецепта.


Коли ви знову викликаєте й запускаєте програму, вона здійснюється автоматично.

Інші можливості для створення персональних програм:

- Після закінчення збережіть автоматичну або персональну програму в персональних програмах.
- Збережіть процес приготування після його закінчення із встановленим часом.

Після цього введіть назву програми.

Створення персональної програми

- Виберіть Персональні програми .
- Виберіть Створити програму.

Тепер ви можете ввести налаштування для першого етапу приготування.

Дотримуйтеся вказівок на дисплеї:

- Виберіть і підтвердьте необхідні налаштування.

Коли ви виберете функцію Попереднє нагрівання, за допомогою додати додайте інший етап приготування, у якому буде налаштовано час приготування. Лише після цього ви зможете зберегти або запустити програму.

Введено всі налаштування для першого етапу приготування.

Ви можете додати інші етапи приготування, якщо їх необхідно використовувати після першого режиму роботи.

- Якщо потрібні інші етапи, виберіть додати і дійте, як описано в першому етапі.

За потреби переглянути або пізніше змінити налаштування виберіть відповідний етап приготування.

- Коли всі етапи приготування введено, виберіть зберегти.
- На клавіатурі введіть назву програми.

За допомогою \lrcorner можна перейти на другу стрічку для введення довгої назви програми.

- Коли ви ввели назву програми, виберіть зберегти.


На дисплеї з'явиться підтвердження, що назва програми збереглась.

- Підтвердьте за допомогою кнопки *OK*.

Ви можете запустити програму відразу, з відстроченням або змінити етапи приготування.

Персональні програми


Запуск персональної програми

- Поставте страву в робочу камеру.
- Виберіть Персональні програми .
- Виберіть необхідну програму.

Залежно від налаштувань програми з'являються такі пункти меню:

- Запустити одразу
Виконується негайний запуск програми. Негайно вимикається нагрівання робочої камери.
 - Готово о
Вкажіть час, коли програма має закінчитись. Нагрівання робочої камери автоматично вимикається в зазначений час.
 - Старт о
Встановіть час, коли програма має початись. Нагрівання робочої камери автоматично вимикається в зазначений час.
 - Показати етапи приготуван.
На дисплеї з'являється загальна інформація щодо налаштувань.
 - Відобразити дії
З'являються необхідні дії, наприклад для того, щоб розмістити страву.
- Виберіть необхідний пункт меню.

Програма починається відразу або у встановлений час.

За допомогою  Інформація залежно від процесу приготування можна, наприклад, отримати відомості щодо того, коли додавати або перевертати продукти.

- Після завершення програми виберіть закрити.

Зміна етапів приготування

Етапи приготування автоматичних програм, які ви зберегли під власною назвою, змінювати не можна.


- Виберіть Персональні програми .
- Доторкайтеся до програми, яку потрібно змінити, доки не з'явиться контекстне меню.
- Виберіть змінити.
- Виберіть етап приготування, який необхідно змінити, або додати, щоб додати ще один етап приготування.
- Виберіть і підтвердьте необхідні налаштування.
- За потреби запустити змінену програму, не змінюючи її, виберіть запустити.
- Змінюючи всі налаштування, виберіть зберегти.


На дисплеї з'явиться підтвердження, що назва програми збереглась.

- Підтвердьте за допомогою кнопки **OK**.

Збережена програма змінюється й ви можете запустити її відразу або з відстроченням.

Перейменування персональних програм

- Виберіть Персональні програми .
- Доторкайтеся до програми, яку потрібно змінити, доки не з'явиться контекстне меню.
- Виберіть перейменувати.
- За допомогою клавіатури введіть нову назву програми.

За допомогою  можна перейти на другу стрічку для введення довгої назви програми.


- Коли ви змінили назву програми, виберіть зберегти.

На дисплеї з'явиться підтвердження, що назва програми збереглась.

- Підтвердьте за допомогою кнопки *OK*.

Програму перейменовано.


Видалення персональної програми

- Виберіть Персональні програми .
- Доторкайтеся до програми, яку потрібно видалити, доки не з'явиться контекстне меню.
- Виберіть видалити.
- Підтвердьте запит за допомогою так.

Програму видалено.

За допомогою Установки | Заводська установка | Персональні програми можна одночасно видалити всі власні програми.

Переміщення персональної програми

- Виберіть Персональні програми .
- Доторкайтеся до програми, яку потрібно перемістити, доки не з'явиться контекстне меню.
- Виберіть перемістити.

Навколо пункту з'явиться оранжева рамка.

- Перемістіть програму.

Програма знаходиться на бажаній позиції.

Випікання

Належна обробка продуктів збереже ваше здоров'я.

Запікайте пироги, піцу, картоплю фрі до золотистої скоринки, а не до темно-коричневої.

Вказівки щодо випікання

- Встановіть тривалість приготування. Не слід встановлювати надто довге відстрочення старту для випічки. Тісто може висохнути, а дріжджі втратити свої властивості.
- Загалом можна використовувати решітку, універсальний піддон та будь-яку форму для випікання, виготовлену з термостійкого матеріалу.
- Поставте форму для випікання на решітку.
- Завжди випікайте заморожені продукти, наприклад, пироги, піцу або багети, на решітці.

За високої температури універсальний піддон може так сильно викривитися, що його не можна буде вийняти з робочої камери в гарячому стані.

- Запікайте заморожені страви, такі як картопля фрі, крокети тощо, на універсальному піддоні. Декілька разів перевертайте ці продукти під час випікання.
- Одночасно випікайте щонайбільше на 2 рівнях.

Використання паперу для випікання

Приладдя Miele, наприклад, універсальний піддон, має покриття PerfectClean (див. розділ «Чищення та догляд»). Як правило, приладдя з покриттям PerfectClean не потрібно змащувати жиром або застеляти папером для випічки.

- Використовуйте папір для випікання під час приготування:
- Випічки із вмістом соди, оскільки через свої природні властивості сода може пошкодити поверхню PerfectClean
- Виробів із тіста з високим вмістом білка, наприклад, бісквіт, безе та макрони, оскільки таке тісто легко пристає до поверхні
- Листкового тіста або тіста для струдля
- Заморожених продуктів на решітці
- Заморожених продуктів, таких як картопля фрі, крокети тощо, на універсальному піддоні

Підказки для випікання

- Для випікання рекомендується використовувати темні, матові форми. Уникайте використання світлих форм із тонкими стінками з блискучого матеріалу, оскільки підрум'янення виходить нерівномірним або слабким. За несприятливих умов страва не готується.
- Викладіть пиріг у форму для випікання прямокутної або видовженої форми, поставте її впоперек у робочій камері, щоб забезпечити оптимальне подавання тепла та рівномірне випікання.
- Для випікання заморожених продуктів, наприклад, картоплі фрі, крокетів, заморожених пирогів, піци і багетів, вибирайте середню температуру, яка пропонується виробником.
- Якщо тривалість приготування вказано, через деякий час слід перевірити готовність страви. Для цього встроміть у тісто дерев'яну паличку. Якщо на ній не залишилося часточок сирого тіста, страва готова.




Вказівки до режимів роботи

Огляд усіх режимів роботи з відповідними значеннями за замовчуванням див. в розділі «Основне меню та підменю».

Комбінований режим

Цей режим роботи виконується з поєднанням режиму духовки та вологості. Поверхня страви не висихає завдяки подаванню пари. Хліб, булочки та листкове тісто зберігають блискучу хрустку скоринку.

Ви можете вибрати один із різних режимів розігрівання:

- Комб. режим + Конвекц. плюс 
- Комб. режим + Вер./Ниж. жар 
- Комб. режим + Гриль 

Ми рекомендуємо випікати хліб і булочки за кілька етапів: блиск з'являється на етапі 1 завдяки подаванню пари (максимальна вологість, низька температура). Підрум'янення відбувається на наступному етапі з високою вологістю та високою температурою. Нарешті випічка підсушиться на етапі з незначною вологістю та температурою від середньої до високої.

Повідомлення: Рецепти та докладні таблиці для готування з інформацією щодо режимів роботи, температури, вологості та тривалості приготування див. в кулінарній книзі компанії Miele або в буклеті з рецептами «Випікання, смаження, готування паровою».

Випікання


Автоматичні програми

Дотримуйтеся вказівок на дисплеї.

Конвекція плюс

Використовуйте цей режим роботи, коли випікаєте на кількох рівнях одночасно.

Ви можете використовувати пекарські форми з будь-якого вогнетривкого матеріалу.

Готуйте з нижчою температурою, ніж у режимі Верхн./Нижн. жар , оскільки вентилятор відразу розподіляє тепло по всій камері.

Верхн./Нижн. жар

Використовуйте цей режим для приготування страв за традиційними рецептами. Якщо використовуються рецепти зі старих кулінарних книг, встановіть температуру на 10 °C нижчу, ніж вказано в рецепті. У такому разі тривалість приготування не зміниться.

Випікайте лише на одному рівні. Для приготування відкритого пирога використовуйте рівень 3. Для приготування пирога у спеціальній формі використовуйте рівень 2.

Інтенсивне випікання

Цей режим підходить для випікання пирогів із соковитою начинкою, піци, кошу тощо.

Поставте продукт на рівень 1.

Нижній жар

Встановіть цей режим наприкінці приготування, якщо потрібно підрум'янити страву знизу.

Верхній жар

Встановіть цей режим наприкінці приготування, якщо потрібно підрум'янити страву зверху.

Цей режим добре підходить для приготування запіканки до утворення скоринки.

Пирого (спец. рецепт)

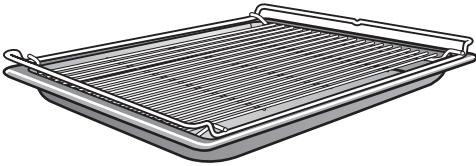
Використовуйте цей режим для випікання здобного тіста та замороженого тіста із вмістом соди.

Запікання

Цей режим використовується для випікання невеликих порцій продуктів, наприклад, замороженої піци або фігурного печива, у режимі економії енергії.

Вказівки щодо смаження

- Не слід смажити м'ясо у замороженому стані, оскільки воно в такому разі пересушиться. Розморозьте м'ясо перед смаженням.
- Перед смаженням видаліть шкіру та сухожилки.
- Замаринуйте м'ясо й додайте приправи за смаком.
- Якщо ви збираєтеся готувати кілька шматків м'яса одночасно, зверніть увагу на їх однакову товщину.
- Використовуйте універсальний піддон із решіткою на ньому. Робоча камера залишається чистою і ви можете використовувати м'ясний сік для приготування соусу.




- Перш ніж нарізати готову печеню, зачекайте приблизно 10 хвилин. Протягом цього часу м'ясний сік рівномірно розподілиться по страві.




Вказівки до режимів роботи

Огляд усіх режимів роботи з відповідними значеннями за замовчуванням див. в розділі «Основне меню та підменю».

Комбінований режим

Цей режим роботи виконується з поєднанням режиму духовки та вологості. Поверхня страви не висихає завдяки подаванню пари. М'ясо стане особливо ніжним і соковитим, а також набуде гарної підрум'яненої скоринки. Використовуйте режим роботи Комбінований режим  для приготування м'яса, риби та птиці.

Ви можете вибрати один із різних режимів розігрівання:

- Комб. режим + Конвекц. плюс 
- Комб. режим + Вер./Ниж. жар 
- Комб. режим + Гриль 

Ми рекомендуємо готувати м'ясо повільно та помірно з використанням кількох етапів: на етапі 1 з високою температурою поверхня страви підрум'яниться. На етапі 2 використовується вища вологість і зменшена температура. М'ясо готуватиметься рівномірно і розкривається білок у м'ясі, завдяки чому страва стане надзвичайно ніжною.

Повідомлення: Рецепти та докладні таблиці для готування з інформацією щодо режимів роботи, температури, вологості та тривалості приготування див. в кулінарній книзі компанії Miele або в буклеті з рецептами «Випікання, смаження, готування паром».


Смаження

Автоматичні програми

Дотримуйтеся вказівок на дисплеї.


Конвекція плюс


Цей режим роботи придатний для смаження риби, м'яса та страв із птиці з хрусткою скоринкою, для смаження ростбіфа та філе.

Готуйте з нижчою температурою, ніж у режимі Верхн./Нижн. жар , оскільки вентилятор відразу розподіляє тепло по всій камері.

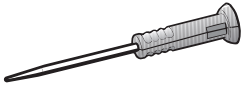
Верхн./Нижн. жар

Використовуйте цей режим для приготування страв за традиційними рецептами. Якщо використовуються рецепти зі старих кулінарних книг, встановіть температуру на 10 °C нижчу, ніж вказано в рецепті. У такому разі тривалість приготування не зміниться.

Наприкінці випікання виберіть режим Нижній жар , якщо потрібно підрум'янити страву знизу.

Не використовуйте режим Інтенсивне випікання  для смаження, тому що сік, що утвориться під час приготування, буде занадто темним.

Термощуп



Із термощупом ви можете точно стежити за температурою під час приготування.

Принцип роботи

Металевий наконечник термощупа вставляють у страву повністю, доки він не досягне ручки. На металевому наконечнику розташовано датчик температури, який вимірює внутрішню температуру страви під час процесу приготування.

Встановлена внутрішня температура залежить від потрібного ступеня засмаження та сорту м'яса. Вона може варіюватися у діапазоні від 30 до 99 °С.

Тривалість приготування залежить від багатьох факторів: чим вища температура приміщення і вологість і що тонша страву, тим швидше досягнеться внутрішня температура.

Щойно ви поставите страву в робочу камеру з термощупом, завдяки сигналу між датчиком в ручці термощупа і антеною посередині нагрівального елемента верхнього жару відбувається передавання даних про внутрішню температуру до електронної системи парової духової шафи.

Ідеальне передавання сигналу бездротової мережі можливе, лише якщо дверцята закриті. Якщо відкрити дверцята під час приготування, наприклад, щоб додати води до страви, що смажиться, радіосигнал буде перервано.

Він відновиться лише після того, як дверцята будуть зачинені. Відображення поточної внутрішньої температури на дисплеї з'явиться за кілька секунд.









Датчик температури пошкодиться при температурі понад 100 °С. Вставлений у страву термощуп не може пошкодитись, оскільки максимально можлива внутрішня температура для встановлення складає 99 °С.

Якщо ви не використовуєте термощуп під час процесу приготування, не залишайте його лежати в робочій камері, завжди ставте його в гніздо.

Можливості застосування

У деяких автоматичних програмах і спеціальному використанні надійде запит про необхідність використання термощупа.

Ви можете також використовувати термощуп у персональних програмах і таких режимах:

- Конвекція плюс 
- Верхн./Нижн. жар 
- Комб. режим + Конвекц. плюс 
- Комб. режим + Вер./Ниж. жар 
- Приготування паром 
- Інтенсивне випікання 
- Гриль з обдуванням 
- Пирого (спец. рецепт) 

Смаження

Важливі вказівки щодо використання

Для забезпечення бездоганного функціонування візьміть до уваги наступні вказівки.

Металевий наконечник термощупа може відламатися.

У жодному разі не використовуйте термощуп для перенесення продукту.

- Не використовуйте металеві високі і вузькі ємності, оскільки вони послаблюють сигнал.
- Не розміщуйте металеві предмети над бездротовим термощупом, наприклад, кришки дека, алюмінієву фольгу або решітки з універсальним піддоном на рівні зверху. Скляну кришку можна використовувати.
- Не використовуйте одночасно ще один побутовий харчовий термометр із металу.
- Уникайте розміщення ручки термощупа в рідині, над стравою або на краю ємності.
- М'ясо можна покласти в каструлю або на решітку.
- Металевий наконечник термощупа має бути повністю занурений у страву до упору, а датчик температури діставати приблизно до середини. У цьому разі його ручка має вказувати чітко вгору, а не розташовуватися горизонтально або бути направленою в кутки робочої камери чи дверцят.
- Під час приготування птиці встроміть металевий наконечник термощупа в найтовстішу частину грудки. Для того, щоб знайти це місце, стисніть грудку великим і вказівним пальцями.
- Металевий наконечник не має торкатися кісток або жирових прошарків. Жир і кістки можуть стати причиною дострокового вимикання.
- Для приготування м'яса з прошарками жиру встановлюйте найвище значення внутрішньої температури з діапазону, вказаного в таблиці для смаження.
- У разі використання алюмінієвої фольги, рукава для запікання або спеціального рукава для мікрохвильовки проштрикніть фольгу та вставте термощуп у середину продукту приготування. Ви можете також вставити термощуп у м'ясо у фользі. Дотримуйтеся у такій ситуації також рекомендацій виробника плівки.
- Термощуп у плаский продукт, наприклад, рибу, можна вставляти лише горизонтально. Для приготування таких страв використовуйте скляні або керамічні ємності, оскільки стінки металевого посуду перешкоджають проходженню радіосигналу.

Якщо термощуп під час процесу приготування вже більше не розпізнається, на дисплеї з'являється відповідна вказівка. Змініть позицію термощупа в страві.

Використання термощупа

- Вийміть термощуп із гнізда за панеллю керування.
- Повністю вставте металевий кінець термощупа в продукт до упору.


Якщо ви одночасно готуєте кілька шматків м'яса, вставте термощуп у найвищий шматок.

Ручка термощупа має бути направлена чітко вгору.

- Поставте страву в робочу камеру.
- Зачиніть дверцята.
- Виберіть режим роботи або автоматичну програму.
- За потреби встановіть температуру та внутрішню температуру.

В автоматичних програмах внутрішню температуру вже встановлено.
Дотримуйтеся вказівок на дисплеї.

Щойно буде досягнуто внутрішньої температури, процес приготування завершиться.

 **Небезпека травмування через гарячу поверхню.**

Ручка термощупа може нагрітися. Через це ви можете отримати опіки.

Користуйтеся кухонними рукавицями під час виймання термощупа.

Повідомлення: Якщо під час досягнення встановленої внутрішньої температури страва, на вашу думку, усе ще не готова, перемістіть термощуп або збільшіть внутрішню температуру і повторіть процес.

Відкладений початок процесу приготування з використанням термощупа

Ви можете запустити процес приготування пізніше.


- Виберіть **Старт о.**

Час закінчення приготування можна приблизно визначити, оскільки тривалість приготування з термощупом приблизно відповідає тривалості приготування без нього.


Тривалість і **Готово о** налаштувати не можна, оскільки загальна тривалість залежить від досягнення внутрішньої температури.

Смаження

Таблиця з даними щодо внутрішньої температури

М'ясо	 [°C]
Печеня з телятини	75–80
Копчена корейка	63
Стегно ягняти з кров'ю	64
середнє просмаження	76
повне просмаження	82
Спинка ягняти з кров'ю	53
середнє просмаження	65
повне просмаження	80
Спинка косулі з кров'ю	60
середнє просмаження	72
повне просмаження	81
Запечена яловичина	80
Яловиче філе/ Ростбіф із кров'ю	45
середнє просмаження	54
повне просмаження	75
Печеня з тазо-стегнової частини зі скоринкою	85
Свиняча вирізка з кров'ю	60
середнє просмаження	66
повне просмаження	75
Дичина/стегно	85

 Внутрішня температура

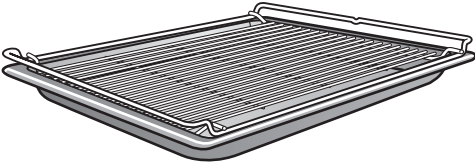
 **Небезпека травмування через гарячу поверхню.**

Якщо відкрити дверцята приладу під час приготування на грилі, елементи керування сильно нагріються.

Не відкривайте дверцята під час приготування на грилі.

Вказівки щодо приготування на грилі

- Під час приготування на грилі не потрібно виконувати попереднє нагрівання. Поставте страву в холодну робочу камеру.
- Використовуйте універсальний піддон із решіткою на ньому.



- Під час приготування на грилі риби відповідно до розміру страви підстеляйте під низ папір для випікання.
- Високі страви, наприклад, курчата половинками, готуйте на рівні 2 або 3, а плоскі, наприклад, стейки — на рівні 4.
- Через $\frac{2}{3}$ від тривалості приготування переверніть страву. Виняток. Не потрібно перевертати рибу.

Підказки для приготування на грилі

- Замаринуйте нежирне м'ясо, або змастіть його олією. Інші жири можуть потемніти або спричинити появу диму.
- Надріжте ковбаску для приготування на грилі навхрест.
- Готуйте приблизно однакові за товщиною шматки риби, так тривалість буде однаковою.
- Натисніть на м'ясо ложкою, щоб **перевірити його**. Так ви зможете визначити ступінь його готовності.
 - **По-англійськи/з кров'ю**
М'ясо все ще дуже еластичне, а всередині — ще червоне.
 - **Середнє просмаження**
М'ясо злегка продавлюється, отже всередині воно рожеве.
 - **Повне просмаження**
М'ясо практично не продавлюється, отже воно повністю просмажене.
- Якщо поверхня великого шматка м'яса вже сильно підрум'янилась, а всередині воно ще не готове, поставте страву на нижчий рівень або продовжте приготування з меншим ступенем гриля.

Приготування на грилі

Вказівки до режимів роботи

Огляд усіх режимів роботи з відповідними значеннями за замовчуванням див. в розділі «Основне меню та підменю».

У разі дуже високих температур пластикові деталі термощупа можуть розплавитися.

Не використовуйте термощуп у режимі гриля.

Не зберігайте термощуп у робочій камері.

Комб. режим + Гриль

Цей режим роботи підходить для смаження страв на грилі, коли потрібно, щоб страва не була занадто сухою, наприклад, для смаження початків кукурудзи.

Гриль великий

Цей режим використовується для приготування на грилі плоских продуктів у великій кількості та для запікання у великих формах.


Гриль малий

Цей режим використовується для приготування на грилі невеликої кількості плоских продуктів та для запікання у малих формах.

Гриль з обдуванням


Цей режим підходить для приготування на грилі продуктів великого діаметра, наприклад, птиці, ролетів.

Вказівки щодо чищення та догляду

 **Небезпека травмування через гарячу поверхню.**

Під час використання комбінована парова шафа нагрівається. Ви можете отримати опіки, доторкнувшись до нагрівального елемента, робочої камери, бічних напрямних або приладдя.

Перед очищенням вручну зачекайте, доки нагрівальний елемент, приладдя й робоча камера охолонуть.

 **Небезпека травмування внаслідок ураження електричним струмом.**

За умови використання пароструминних очисників пара може потрапити на струмопровідні деталі та спричинити коротке замикання.

У жодному разі не використовуйте для чищення комбінованої парової шафи пароструминні очисники.

Якщо використовуються невідповідні засоби для чищення, усі поверхні можуть знебарвлюватися або деформуватися. Особливо фронтальна панель комбіпароварки може пошкодитися від використання засобу для чищення духових шаф або засобу для очищення від накипу.

Усі поверхні чутливі до подряпин. За певних обставин подряпини на скляних поверхнях можуть призвести до розколу.

Одразу видаляйте залишки засобів для чищення.

Сильні забруднення за певних обставин можуть пошкодити комбіновану парову шафу.

Щойно прилад охолонув, очистіть робочу камеру, внутрішні стінки й ущільнення. Тривалі інтервали ускладнять очищення, а в певних ситуаціях забруднення неможливо буде видалити.

Для чищення використовуйте виключно побутові мийні засоби, а не промислові.

Не використовуйте аліфатичні вуглеводовмісні мийні засоби. Від них можуть розбухнути ущільнення.

- Очистіть й просушіть прилад й устаткування після кожного використання.
- Зачиняйте дверцята приладу лише тоді, коли робоча камера повністю висохне.

Якщо ви переважно готуєте на парі і не використовуєте програму догляду HydroClean, принаймні один раз на рік необхідно проводити процес приготування з температурою вище 225 °C, щоб видалити вологу навіть із важкодоступних частин комбінованої парової шафи.

Якщо ви не будете тривалий час користуватися комбінованою паровою шафою, ще раз ретельно очистіть її, щоб уникнути утворення запаху. Залиште дверцята відчиненими.

Чищення та догляд

Невідповідні мийні засоби

Щоб не пошкодити зовнішні поверхні, не застосовуйте для очищення:

- засоби з вмістом соди, аміаку, кислоти чи хлору;
- засоби для видалення вапняного нальоту
- абразивні мийні засоби (наприклад, у вигляді порошку або пасти, скребка)
- засоби для чищення з вмістом розчинників;
- засоби для чищення посудомийних машин
- засоби для очищення скла
- засоби для чищення склокерамічних кухонних поверхонь
- абразивні жорсткі губки та щітки (наприклад, губки для чищення каstrуль, використані щітки, які можуть містити залишки абразивних засобів)
- губки з еластичного пінопласту
- гострі металеві скребки;
- сталеві мочалки
- мийні засоби для чищення нержавіючої сталі
- вибіркоче чищення із застосуванням механічних засобів
- засоби або спреї для чищення духовок

Очищення передньої панелі

- Очищуйте передню панель за допомогою чистої серветки для прибирання, звичайного мийного засобу й теплої води.
- Потім протріть її сухою м'якою серветкою.

Повідомлення: Для чищення можна використовувати чисту м'яку серветку з мікрофібри без засобу для чищення.

PerfectClean

Поверхні універсального піддона, комбі-решітки й напрямних FlexiClip HFC 71 мають **покриття PerfectClean**. Завдяки цьому покриттю утворюється оптичний ефект і поверхня стає яскравою. Поверхні з покриттям PerfectClean вражають своїм антипригарним ефектом і можливістю легкого очищення.

Для оптимального використання важливо очищати поверхні після кожного застосування приладу.

Якщо поверхня з покриттям PerfectClean не очищена після попереднього використання, то антипригарний ефект не діє. Багаторазове використання без очищення може призвести до більших затрат на догляд і очищення.

Внаслідок википання соку на поверхнях можуть утворюватися кольорові плями, які вже не можна видалити. Це жодним чином не вплине на якість покриття PerfectClean.

Щоб уникнути впливу на антипригарний ефект, слід обов'язково видалити всі залишки мийного засобу після кожного очищення.

Щоб не пошкодити поверхні з покриттям PerfectClean, не використовуйте для чищення

- абразивні мийні засоби (наприклад, у вигляді порошку або пасти, наждак)
- засоби для чищення склокерамічних кухонних поверхонь
- засоби для чищення склокераміки та нержавіючої сталі
- сталеві мочалки
- абразивні губки та щітки (наприклад, губки для чищення каструль, використані щітки, які можуть містити залишки абразивних засобів)
- спрей для чищення духових шаф
- вибіркове чищення із застосуванням механічних засобів

У жодному разі не очищуйте елементи з покриттям PerfectClean у посудомийній машині.

Чищення та догляд

Робоча камера

Після тривалого використання робоча камера може набути жовтуватого відтінку. На особливості використання це не впливає.

Стежте за тим, щоб мийні засоби не потрапили до отворів у задній стінці робочої камери.

Для зручного очищення робочої камери можна зняти дверцята, вийняти бічні напрямні та опустити нагрівальний елемент верхнього жару/гриля.

Очищення після процесу приготування парю

■ Видаліть:

- конденсат за допомогою губки або серветки,
- легкі забруднення жиром – чистою губкою, м'яким мийним засобом і теплою водою.

■ Після очищення протріть усе губкою, змоченою чистою водою, щоб видалити залишки мийних засобів.

■ Після цього насухо витріть робочу камеру та внутрішній бік дверцят серветкою.

Повідомлення: На завершення можна автоматично висушити робочу камеру за допомогою програми догляд Сушіння (див. розділ «Догляд»).

Очищення після смаження, приготування на грилі або випікання

Очищуйте робочу камеру після кожного смаження, приготування на грилі або випікання, інакше забруднення підгоратимуть і їх буде неможливо видалити.

■ Очистіть робочу камеру та внутрішній бік дверцят за допомогою чистої губки для миття посуду, гарячої води та м'якого мийного засобу. У разі потреби, щоб очистити камеру, можна також використовувати твердий бік губки для миття посуду.

■ Після очищення протріть усе губкою, змоченою чистою водою, щоб видалити залишки мийних засобів.

■ Після цього насухо витріть робочу камеру та внутрішній бік дверцят серветкою.

Повідомлення: Чистити буде значно легше, якщо на кілька хвилин замочити забруднення розчином мийного засобу або встановити програму Догляд (☺) | Замочування.

У разі сильних, стійких забруднень рекомендуємо очистити робочу камеру за допомогою програми догляду HydroClean (див. розділ «Догляд»).

Очищення фільтра

- Мийте та витирайте насухо фільтр, розташований на дні робочої камери, після кожного використання.
- Очистьте кольорові плями й вапняні відкладення на фільтрі оцтом і промийте чистою водою.

Очищення ущільнення дверцят

Унаслідок залишків жиру ущільнення дверцят може стати ламким і зламатися.

Очищуйте ущільнювач дверцят після смаження, приготування на грилі або випікання.

- Для цього використовуйте чисту, м'яку серветку з мікрофібри без мийного засобу. Ви також можете використати для цього чисту губку для миття посуду, невелику кількість мийного засобу і теплої води.
- Після кожного очищення витирайте ущільнення сухим рушником.
- Перевірте чи правильно встановлено ущільнення дверцят. Притисніть ущільнення дверцят, щоб воно відповідно прилягало по всьому контуру.

Якщо на ущільненні дверцят є пошкодження, наприклад, тріщини, його необхідно замінити. Зверніться до сервісної служби.

Не готуйте на парі та не очищуйте за допомогою програми догляду HydroClean, доки не заміните деталь.

Очищення контейнера для води та ємності для конденсату

Контейнер для води та ємність для конденсату придатні для миття в посудомийній машині.

- Виймайте контейнер для води та ємність для конденсату після кожного використання. Обережно потягніть контейнер для води та ємність для конденсату вгору, щоб витягнути їх.
- Вилийте з воду з контейнера для води та ємності для конденсату.

Під час виймання контейнера для води та ємності для конденсату у відсік для встановлення може потрапити кілька крапель води.

- За потреби витріть насухо місце встановлення.
- Очистьте контейнер для води та ємність для конденсату вручну або в посудомийній машині.
- Витріть насухо контейнер для води та ємність для конденсату, щоб уникнути утворення вапняних відкладень.

Чищення та догляд

Устаткування

Очищення універсального піддона й комбі-решітки

Поверхні універсального піддона й комбі-решітки мають покриття PerfectClean.

Дотримуйтеся вказівок щодо очищення, наведених у розділі «Чищення та догляд», підрозділ «PerfectClean».

■ Видаліть:

- легкі забруднення чистою губкою, м'яким мийним засобом і теплою водою.
- сильні забруднення чистою губкою для миття посуду, гарячою водою та звичайним мийним засобом. За потреби можна також використовувати жорстку сторону губки для миття посуду.
- Після очищення протріть усе губкою, змоченою чистою водою, щоб повністю видалити залишки мийного засобу.
- Протріть зовнішні поверхні сухою, м'якою серветкою.

Очищення контейнерів і термощупа

Контейнери і термощуп придатні для миття в посудомийній машині.

- Промивайте й просушуйте контейнери та термощуп після кожного використання.
- Блакитні плями на контейнерах можна видалити за допомогою оцту, а потім промити їх водою.

Очищення бічних напрямних

Ви можете вийняти бічні напрямні разом із напрямними FlexiClip (за наявності).

Якщо попередньо напрямні FlexiClip встановлювались окремо, слідує вказівкам у розділі «Огляд», підрозділ «Вбудовування й знімання напрямних FlexiClip».

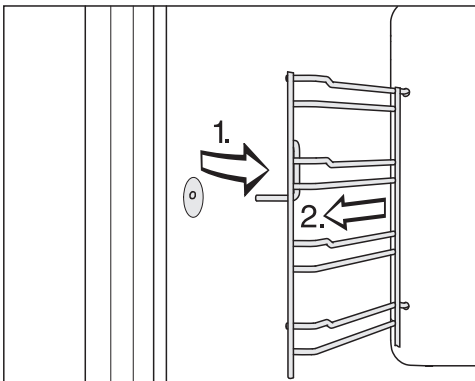
Поверхня напрямних FlexiClip HFC 71 має покриття PerfectClean.

Дотримуйтеся вказівок щодо чищення, наведених у розділі «Чищення та догляд», підрозділ «PerfectClean».

⚠ Небезпека травмування через гарячу поверхню.

Під час використання комбінована парова шафа нагрівається. Ви можете отримати опіки в разі доторкання до нагрівального елемента, робочої камери або приладдя.

Під час знімання бічних напрямних дайте нагрівальному елементу, робочій камері та устаткуванню охолонути.



- Висуньте бічні напрямні вперед до кріплення (1.) і вийміть їх (2.).

- Видаліть:

- легкі забруднення чистою губкою, м'яким мийним засобом і теплою водою,
- сильні забруднення чистою губкою для миття посуду, гарячою водою та м'яким мийним засобом. За необхідності також можна використовувати жорсткий бік губки для миття посуду.

- Після очищення протріть усе губкою, змоченою чистою водою, щоб видалити залишки мийного засобу.

- Після цього витріть насухо бічні напрямні серветкою.

Монтаж відбувається у зворотній послідовності.

- Знову правильно встановіть бічні напрямні.

Якщо напрямні встановлено неправильно, захист від зісковзування й перевертання не спрацює. Крім того, під час встановлення контейнера можна пошкодити температурний датчик.

Чищення та догляд

Опускання нагрівального елемента верхнього жару/гриля

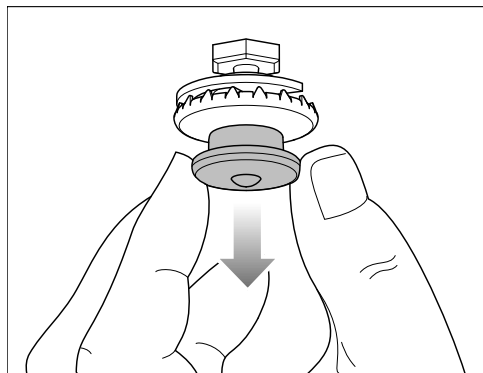
Якщо стеля робочої камери дуже брудна, ви можете опустити нагрівальний елемент верхнього жару або гриля приблизно на 5 см і очистити камеру.

⚠ Небезпека травмування через гарячу поверхню.

Під час використання комбінована парова шафа нагрівається. Ви можете отримати опіки, доторкнувшись до нагрівального елемента, робочої камери, бічних напрямних або приладдя.

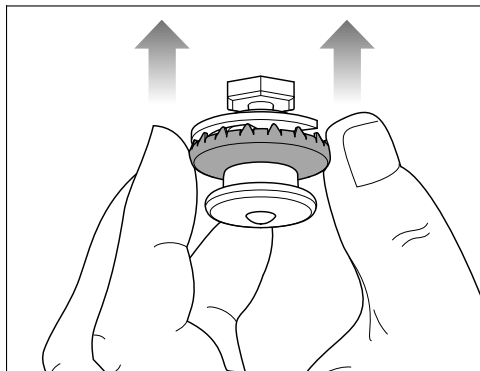
Перед очищенням зачекайте, доки нагрівальний елемент, приладдя й робоча камера охолонуть.

Нагрівальний елемент верхнього жару/гриля можна пошкодити. У жодному разі не тягніть нагрівальний елемент верхнього жару або гриля із силою.



- Потягніть за герметичну кришку вниз. Верхній жар і гриль автоматично опустяться.

- Щоб очистити стелю робочої камери, використовуйте чисту губку або губку для миття посуду (див. розділ «Чищення та догляд», підрозділ «Робоча камера»).



- Після очищення вставте верхній нагрівальний елемент для гриля назад за зовнішнє кільце фіксатора. Переконайтеся, що герметичну кришку зафіксовано належним чином.

Догляд

Функції Готово о і Старт о не пропонуються в програмах чищення й догляду.

Замочування

Сильні забруднення можна замочити в цій програмі чищення й догляду.

- Зачекайте, доки робоча камера охолоне.
- Вийміть із робочої камери все приладдя.
- Видаліть значні забруднення за допомогою серветки.
- Виберіть Догляд Ⓞ | Замочування.

Процес замочування триває приблизно 10 хвилин.

Сушіння

За допомогою цієї програми очищення залишки вологи в робочій камері висушуються повністю, навіть у недоступних місцях.

- Насухо витріть робочу камеру м'якою серветкою.
- Виберіть Догляд Ⓞ | Сушіння.

Процес висушування триває приблизно 20 хвилин.

Промивання

Ця програма очищення дає змогу промити систему подачі води. Під час використання цієї програми система очищується від усіх можливих залишків їжі.

- Виберіть Догляд Ⓞ | Промивання.
- Дотримуйтеся вказівок на дисплеї.

Процес промивання триває приблизно 10 хвилин.

Очищення від накипу

Для очищення від накипу рекомендовано використовувати таблетки для очищення від накипу Miele (див. розділ «Устаткування, що можна придбати додатково»). Вони спеціально розроблені для приладів Miele для оптимізації процесу очищення від накипу. Засоби для очищення від накипу, які містять, наприклад, лимонну кислоту, подібні кислоти або інші небажані речовини, наприклад, хлориди, можуть пошкодити прилад. Крім того, у разі недотримання концентрації засобу прилад не очиститься належним чином від накипу.

У разі потрапляння на металеві деталі розчин для очищення від накипу може залишити плями.

Слід відразу витерти розчин для очищення від накипу.

Через певний інтервал роботи комбіновану парову шафу потрібно очистити від накипу. Коли підходить час для очищення від накипу, на дисплеї з'явиться кількість можливих процесів. Рахуються лише процеси з використанням пари. Після останнього процесу приготування з використанням пари прилад блокується.


Ми рекомендуємо видаляти накип із комбінованої парової шафи перед тим, як її заблокувати.

Загалом процес очищення від накипу триває близько 41 хв.

В ході процесу очищення від накипу контейнер для води потрібно промити й налити в нього свіжу воду. Слід також вилити воду з ємності для конденсату.

Чищення та догляд

Здійснення процесу очищення від накипу

- Вийміть все приладдя з робочої камери.
- Виберіть Догляд  | Очищення від накипу.

На дисплеї з'являється вказівка *Будь ласка, зачекайте*. Триває підготовка до процесу видалення накипу. Це може тривати кілька хвилин. Щойно підготовка завершиться, вам надійде запит наповнити контейнер для води, щоб здійснити очищення від накипу.

- Наповніть контейнер до маркування  ледь теплою водою та покладіть у неї 2 таблетки Miele для видалення накипу.
- Дочекайтеся розчинення таблеток для видалення накипу.
- Вставте в прилад контейнер для води.
- Підтвердьте за допомогою кнопки *OK*.
- Вилийте воду з ємності для конденсату.
- Підтвердьте за допомогою кнопки *OK*.

З'явиться залишковий час. Розпочнеться процес видалення накипу.

У жодному разі не вимикайте парову духову шафу до завершення процесу видалення накипу, оскільки процес необхідно буде розпочати знову.

В ході процесу очищення від накипу контейнер для води потрібно промити й налити в нього свіжу воду. Ємність для конденсату необхідно спорожнювати.

- Дотримуйтеся вказівок на дисплеї.

Після завершення залишкового часу з'явиться *Готово* і пролунає звуковий сигнал.

Завершення процесу очищення від накипу

- Виберіть закрити.
- За потреби вийміть контейнер для води та ємність для конденсату й вилийте з них воду.
- Очистіть та висушіть контейнер для води та ємність для конденсату.
- Вимкніть комбіновану парову шафу.
- Відкрийте дверцята і залиште робочу камеру охолонуту.
- Висушіть робочу камеру.
- Зачиняйте дверцята приладу лише тоді, коли робоча камера повністю висохне.

HydroClean

Замість очищення вручну ви можете очистити робочу камеру за допомогою програми догляду HydroClean.


За допомогою цієї програми можна легко видалити неприємні запахи після приготування риби, а також сильні, стійкі плями, наприклад, після смаження або приготування на грилі.

Ми рекомендуємо чистити комбіновану парову шафу чотири рази на рік HydroClean. За потреби можна проводити чищення і частіше.

Для чищення використовуйте тільки HydroClean Miele HydroCleaner. Цей очищувач спеціально розроблений для вашої комбінованої парової шафи.

Інші очищувачі можуть пошкодити комбіновану парову шафу.

1 пляшка засобу для чищення Miele HydroCleaner входить до комплекту поставки комбінованої парової шафи. Додатково засіб HydroCleaner можна замовити в інтернет-магазині Miele, сервісній службі Miele або у вашого дилера Miele.

 **Небезпека травмування через засоби для чищення.**

HydroCleaner може викликати сильне подразнення шкіри та очей.

Уникайте контакту засобу зі шкірою та очима.

У разі потрапляння в очі негайно промийте їх великою кількістю води та зверніться до лікаря, якщо подразнення очей не проходить.

Зберігайте засіб HydroCleaner у недоступному для дітей місці.

Завжди використовуйте повний вміст 1 флакона HydroCleaner (125 мл), незалежно від ступеня забруднення.

Кількість засобу для чищення 125 мл розрахована на весь процес чищення й не має змінюватися.

Ви можете вибрати один з трьох етапів очищення з різною тривалістю:

- **Ступінь забруднення 1** для легких, ледь помітних забруднень і запахів, наприклад, після приготування риби або страв із капусти

Тривалість прибл. 1:57 год.

- **Ступінь забруднення 2** для видимих, не сильно пригорілих забруднень, наприклад, сиру з піци, фруктового пирога, що витік

Тривалість прибл. 3:17 год.

- **Ступінь забруднення 3** у разі сильного забруднення від різних продуктів харчування, які горіли протягом тривалого періоду часу, наприклад, після приготування смаженої курки

Тривалість прибл. 4:17 год.

Чищення та догляд

Послідовність процесу очищення

HydroClean відбувається в кілька етапів:

1. Підготовка
2. Етап очищення
3. Етап промивання
4. Ручне прибирання
5. Етап сушіння


Протягом усього процесу очищення з'являтимуться вказівки від комбінованої парової шафи. Для підготовки вам необхідно буде, наприклад, вийняти приладдя з варильної камери й залити засіб для чищення через нижнє сито.

Після завершення всіх заходів із підготовки розпочинається етап очищення. Дверцята автоматично блокуються. Очищувач змішується зі свіжою водою і розпилюється по всій робочій камері через розподільне колесо на стелі робочої камери. Цей процес повторюється кілька разів.

Коли залишковий час становить приблизно 1:20 год., починається етап промивання. Бруд і залишки мийного засобу вимиваються з робочої камери. На початку та під час етапу промивання контейнер для води необхідно кілька разів наповнити прісною водою, а ємність для конденсату випорожнити. Останній етап – це етап сушіння. Він починається коли залишковий час становить приблизно 30 хв. Для видалення більш грубих залишків забруднень перед початком етапу сушіння робочу камеру необхідно протерти вологою ганчіркою.

Якщо вимкнути комбіновану парову шафу, процес очищення зупиняється. Після повторного ввімкнення комбінована парова шафа автоматично виконує етап промивання й сушіння для видалення можливих залишків мийного засобу. Нормальна робота можлива лише після цього (див. також розділ «Що робити, якщо ...», підрозділ «Повідомлення на дисплеї»).

Підготовка й запуск процесу чищення

- Виберіть Догляд .
- Виберіть HydroClean.
- Виберіть рівень очищення відповідно до ступеня забруднення.
- Підтвердіть, натиснувши *OK*.

З'являється вказівка *Будь ласка, зачекайте*. Триває підготовка до чищення. Це може тривати кілька хвилин. Щойно підготовка завершиться, надійде запит вийняти приладдя й бічні напрямні.

- Вийміть все приладдя з робочої камери.
- Зніміть бічні напрямні разом із напрямними FlexiClip (за наявності) (див. розділ «Очищення бічних напрямних»).
- Підтвердіть, натиснувши *OK*.
- Обережно опустіть нагрівальний елемент верхнього жару/грилю (див. розділ «Опускання нагрівального елемента верхнього жару/грилю»).
- Очистіть грубі забруднення в робочій камері та під нижнім ситом. Стежте, щоб у каналізацію не потрапив бруд.

- Підтвердіть, натиснувши *OK*.
- Перевіряйте, чи встановлено нижнє сито.
- Залейте весь вміст 1 пляшки Hydro-Cleaner через нижнє сито. Будьте обережні, щоб засіб для чищення не потрапив на скло дверцят або ущільнення.
- Підтвердіть, натиснувши *OK*.
- Зачиніть дверцята.

Якщо використовувати дистильовану або газовану воду чи інші рідини, комбіновану парову шафу може бути пошкоджено.

Використовуйте **лише свіжу, холодну, питну воду**.

- Промийте контейнер для води й наповніть його до маркування «max.».
- Вставте контейнер для води в отвір і підтвердіть, натиснувши *OK*.
- Вилийте воду з ємності для конденсату.
- Вставте ємність для конденсату в отвір і підтвердіть, натиснувши *OK*.

Процес очищення запускається.

Залишковий час з'являється на дисплеї.

Через кілька секунд після запуску дверцята автоматично блокуються.

Повідомлення: Ви можете використовувати **i** Інформація для відображення приблизного часу для таких дій, як долити прісну воду.

На початку та під час етапу промивання контейнер для води необхідно тричі наповнити прісною водою, а ємність для конденсату випорожнити.

- Дотримуйтеся щоразу вказівок на дисплеї.

Перед початком етапу сушіння дверцята знову розблокуються, і вам буде запропоновано протерти робочу камеру й внутрішню поверхню дверцят вологою ганчіркою:

- Ретельно протріть робочу камеру (зокрема під нижнім ситом) та внутрішню поверхню дверцят чистою вологою ганчіркою з мікрофібри або губкою.
- Підтвердіть, натиснувши *OK*.
- Щоб забезпечити оптимальну роботу комбінованої парової шафи, перевірте піддон для конденсату й видаліть усю воду.

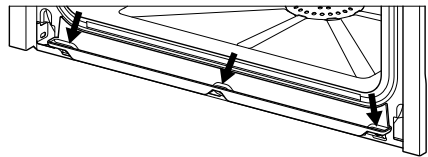
! Пошкодження через протікання води.

Вода, що витікає, може пошкодити корпус і підлогу.

Якщо в піддоні для конденсату є кілька крапель води, перевірте правильність посадки ущільнення дверцят.

Притисніть ущільнення дверцят, щоб воно відповідно прилягало по всьому контуру.

За дуже несприятливих обставин може статися, що вода скупчилася в піддоні для конденсату до висоти плато:



У такому разі потрібно зв'язатися із сервісною службою Miele.

Чищення та догляд

- Обережно опустіть нагрівальний елемент верхнього жару/грилю (див. розділ «Опускання нагрівального елемента верхнього жару/грилю»).
- Установіть бічні напрямні (див. розділ «Очищення бічних напрямних»).
- Поставте приладдя в робочу камеру.
- Підтвердіть, натиснувши *OK*.
- Зачиніть дверцята.
- Вилийте воду з ємності для конденсату.
- Вставте ємність для конденсату в отвір і підтвердіть, натиснувши *OK*.

Після завершення залишкового часу з'явиться *Готово* і пролунає звуковий сигнал.

Завершення процесу очищення

- Виберіть закрити.
- Вимкніть комбіновану парову шафу.

⚠ Небезпека травмування через гарячу поверхню.

Під час використання комбінована парова шафа нагрівається. Ви можете отримати опіки в разі доторкання до нагрівального елемента, робочої камери або приладдя.

Нагрівальний елемент, робоча камера та приладдя мають охолонути перед видаленням залишків їжі й вапняного нальоту.

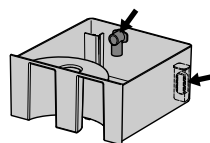
- Коли робоча камера охолоне, видаліть залишки їжі з внутрішньої сторони дверцят, піддону та ущільнення дверцят чистою вологою ганчіркою з мікрофібри або губкою.

Повідомлення: Ви можете прибрати забарвлення та вапняний наліт у робочій камері за допомогою розбавленого розчину оцту або DGClean (див. розділ «Додаткове приладдя»). Насамкінець витріть ганчіркою, змоченою в чистій воді.

- Після цього насухо витріть робочу камеру та внутрішній бік дверцят.
- Зачиняйте дверцята приладу лише тоді, коли робоча камера повністю висохне.

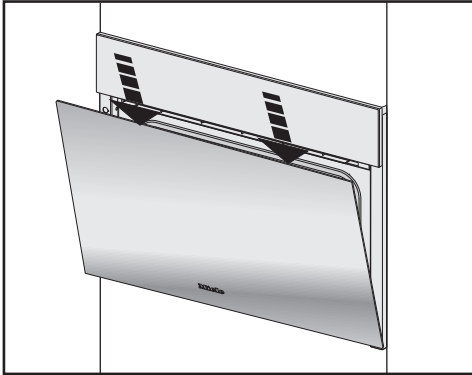
Перед наступним приготуванням ми рекомендуємо мити ємність для конденсату вручну або в посудомийній машині (див. розділ «Очищення контейнера для води та ємності для конденсату»).

Потім перевірте правильність положення зливного патрубку та легкість ходу поплавця:



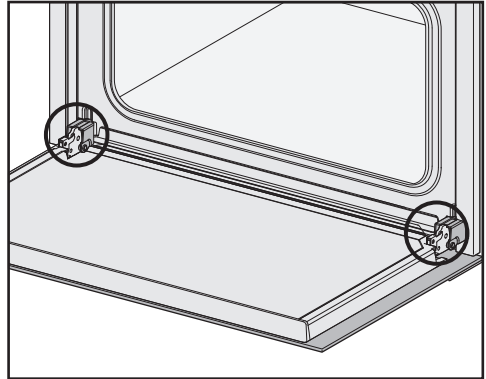
Демонтаж дверцят

- Підготуйте придатну поверхню, на яку можна покласти дверцята, наприклад, постеливши м'який рушник.
- Трохи відчиніть дверцята.

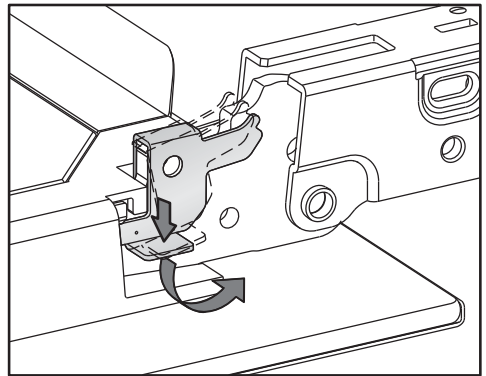


- Один раз коротко натисніть обома руками на верхній кант дверцят.

Дверцята з'єднані із шарнірами за допомогою тримачів. Перш ніж можна буде зняти дверцята з тримачів, необхідно розблокувати фіксувальні скоби на обох шарнірах дверцят.



- Повністю відкрийте дверцята.



- Розблокуйте фіксувальні скоби, повернувши їх до упору в положення навскіс.

Комбіновану парову шафу можна пошкодити, якщо неправильно зняти дверцята.

У жодному разі не знімайте дверцята в горизонтальному положенні з тримачів, оскільки вони відкидаються назад до комбінованої парової шафи.

У жодному разі не знімайте дверцята з тримачів, оскільки вони відкидаються назад до приладу.

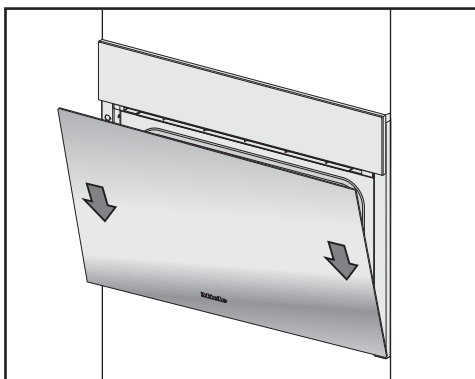
- Закрийте дверцята до упору.

Чищення та догляд



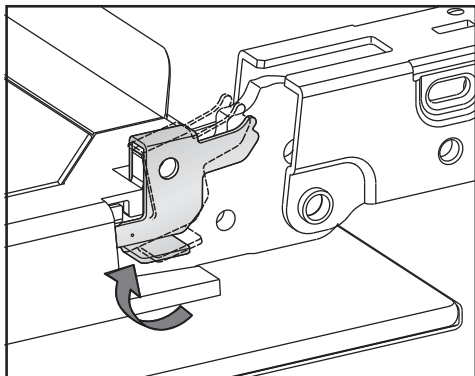
- Візьміться за дверцята та вийміть їх, направивши вгору рівномірно прямо від тримачів. Стежте за тим, щоб вони не перекошились.
- Покладіть дверцята на підготовлену поверхню.

Вбудовування дверцят



- Візьміться за дверцята збоку й вставте їх у тримачі шарнірів дверцят. Стежте за тим, щоб вони не перекошились.
- Повністю відкрийте дверцята.

Якщо фіксувальні скоби незаблоковані, дверцята можуть зійти з тримачів і пошкодитись. Обов'язково заблокуйте фіксувальні скоби.



- Заблокуйте фіксувальні скоби, повернувши їх горизонтально на обох шарнірах дверцят до упору.

Ви можете самостійно усунути більшість дефектів і несправностей, які можуть виникнути під час повсякденної експлуатації. У багатьох ситуаціях ви так заощадите час і гроші, тому що вам не доведеться викликати майстра із сервісної служби.

Ви можете знайти інформацію про самостійне усунення несправностей на сайті www.miele.com/service.

Нижчеподані таблиці мають допомогти вам визначити причини дефектів або несправностей та усунути їх.

Повідомлення на дисплеї

Проблема	Причина і усунення
F10	<p>Всмоктувальний шланг у контейнері для води прикріплений неправильно або розташований не вертикально.</p> <ul style="list-style-type: none">■ Скоригуйте позицію всмоктувального шланга: 
F11 F20	<p>Всмоктувальна трубка забилася.</p> <ul style="list-style-type: none">■ Очистіть комбіновану парову шафу від накипу (див. відповідний підрозділ у розділі «Чищення та догляд»).■ Якщо знову з'явиться повідомлення про помилку, викличте фахівця сервісної служби Miele.
F32	<p>Замок дверцят не закривається при чищенні Hydro-Clean.</p> <ul style="list-style-type: none">■ Вимкніть комбіновану парову шафу й знову ввімкніть.■ Якщо знову з'явиться повідомлення про помилку, викличте фахівця сервісної служби Miele.
F55	<p>Перевищено максимальний час використання й спрацювала автоматика вимкнення.</p> <ul style="list-style-type: none">■ Вимкніть комбіновану парову шафу й знову ввімкніть. <p>Комбінована парова шафа знову готова до роботи.</p>


Що робити, якщо ...

Проблема	Причина і усунення
F138	<p>Комбінована парова шафа протікає. Витікає вода з піддону.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Вимкніть комбіновану парову шафу й знову ввімкніть. ■ Якщо знову з'явиться повідомлення про помилку, викличте фахівця сервісної служби Miele.
F196	<p>Виникла несправність.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Вимкніть комбіновану парову шафу й знову ввімкніть. <p>Нижнє сито робочої камери не вставлено.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Вимкніть комбіновану парову шафу. ■ Правильно вставте нижнє сито. ■ Знову ввімкніть комбіновану парову шафу. ■ Якщо знову з'явиться повідомлення про помилку, викличте фахівця сервісної служби Miele.
<p>Після ввімкнення на дисплеї з'являється повідомлення Виконання програми HydroClean продовжується.</p>	<p>Процес очищення переривався через перебої в електропостачанні або відключення електроенергії. Після повторного ввімкнення комбінована парова шафа автоматично виконує етап промивання й сушіння для видалення можливих залишків мийного засобу. Процес триває приблизно 1:30 год. Після зупинки під час етапу сушіння процес триває приблизно 30 хвилин.</p> <p>Нормальна робота комбінованої парової шафи можлива лише після цього.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Дотримуйтеся вказівок на дисплеї. <p>Зауважимо, що результат очищення не є оптимальним.</p>
<p>На дисплеї з'являється повідомлення, не вказане в цій таблиці.</p>	<p>Виникли несправності в системі електронного управління.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Від'єднайте прилад від мережі електроживлення приблизно на 1 хвилину. ■ Якщо після відновлення електропостачання проблема не зникне, зверніться в сервісну службу Miele.

Дивна робота

Проблема	Причина і усунення
Робоча камера не нагрівається.	Режим презентації активовано. Комбінованою паровою шафою можна керувати, але нагрівання робочої камери не функціонує. ■ Вимкніть режим презентації (див. розділ «Налаштування», підрозділ «Торгівля»).
	Робоча камера нагрілась в процесі роботи вбудованого під нею підігрівача посуду. ■ Відкрийте дверцята і залиште робочу камеру охолонути.
Після переїзду прилад не перемикається з фази нагрівання на фазу приготування.	Температура кипіння води змінилась, оскільки нове місце встановлення приладу відрізняється від старого за висотою щонайменше на 300 м. ■ Для налаштування температури кипіння здійсніть процес видалення накипу (див. відповідний підрозділ у розділі «Чищення та догляд»).
Під час роботи виділяється незвична кількість пари або з іншого місця.	Дверцята зачинені нещільно. ■ Зачиніть дверцята.
	Ущільнення дверцят неправильно встановлене. ■ Притисніть ущільнення дверцят, щоб воно прилягало по всьому контуру. На ущільненні з'явилися тріщини. ■ Для заміни ущільнення дверцят зверніться до сервісної служби Miele. ■ Не готуйте на парі та не очищуйте за допомогою HydroClean, доки не замініте деталь.
Під час очищення за допомогою HydroClean вода скупчилася в піддоні для конденсату до висоти плато.	Комбінована парова шафа протікає. ■ Приберіть воду і, якщо необхідно, продовжуйте процес очищення до кінця. ■ Зверніться до сервісної служби.
Функції Старт о і Готово о не викликаються.	Температура в робочій камері занадто висока, наприклад, після закінчення процесу приготування. ■ Відкрийте дверцята й зачекайте, доки охолоне робоча камера.
	Зазвичай ці функції недоступні в програмах чищення й догляду.

Що робити, якщо ...

Проблема	Причина і усунення
Сенсорні кнопки або датчик наближення не реагують.	<p>Ви обрали налаштування Дисплей QuickTouch викл. Через це сенсорні кнопки та датчик наближення не реагують на вимкнення комбінованої парової шафи.</p> <ul style="list-style-type: none">■ Сенсорні кнопки та датчик наближення активуються відразу після ввімкнення комбінованої парової шафи. За потреби комбіновану парову шафу можна налаштувати так, щоб вона реагувала на доторкання до сенсорних кнопок і датчика наближення навіть тоді, коли вимкнена, вибравши налаштування Дисплей QuickTouch вкл.
	<p>Налаштування датчика наближення не встановлено.</p> <ul style="list-style-type: none">■ Змініть налаштування датчика наближення через Установки Датчик наближ..
	<p>Датчик наближення несправний.</p> <ul style="list-style-type: none">■ Зверніться до сервісної служби.
	<p>Комбіновану парову шафу не підключено до електромережі.</p> <ul style="list-style-type: none">■ Перевірте, чи мережеву вилку приладу вставлено в розетку.■ Перевірте, чи не спрацював запобіжник на електрощитку. Зверніться до спеціаліста-електрика або до сервісної служби компанії Miele.
	<p>Якщо дисплей також не реагує, це означає, що виникла проблема з регулюванням.</p> <ul style="list-style-type: none">■ Доторкніться до кнопки «Ввімк./Вимк.»  і утримуйте її, доки дисплей не вимкнеться й комбіпароварка не перезапуститься.

Шуми


Проблема	Причина і усунення
Під час роботи комбінованої парової шафи й після вимкнення чутно звук (гудіння).	Цей звук не свідчить про несправність або дефект приладу. Він виникає під час відкачування й закачування води.
Після вимкнення ще чутно звук вентилятора.	Вентилятор продовжує працювати. Комбінована парова шафа оснащена вентилятором, який спрямовує пар із робочої камери назовні. Вентилятор продовжує працювати навіть після вимкнення комбінованої парової шафи. Через деякий час вентилятор автоматично вимикається.

Незадовільні результати роботи

Проблема	Причина і усунення
Пиріг/випічка не приготувалися протягом часу, вказаного в таблиці випікання.	Встановлена температура не відповідає тій, що вказана у рецепті. ■ Змініть температуру.
	Ви змінили рецепт. Наприклад, збільшення кількості рідини або яєць збільшує тривалість приготування. ■ Відрегулюйте температуру та/або тривалість приготування згідно зі зміненим рецептом.
Пирогов/випічка дуже нерівномірно підрум'янились.	Встановлена занадто висока температура.
	Випікання здійснювалося більш, ніж на двох рівнях. ■ Під час випікання використовуйте максимально два рівні.
Після очищення за допомогою HydroClean в робочій камері ще залишились забруднення.	Був обраний занадто низький рівень очищення. ■ У разі необхідності знову почніть HydroClean з більш високого рівня очищення.
	Перед початком етапу сушіння робочу камеру не витирали зовсім або витирали лише поверхнево. ■ У разі необхідності, знову почніть HydroClean. ■ Коли на дисплеї з'явиться відповідне повідомлення, ретельно протріть робочу камеру вологою ганчіркою.

Що робити, якщо ...

Загальні проблеми або технічні несправності

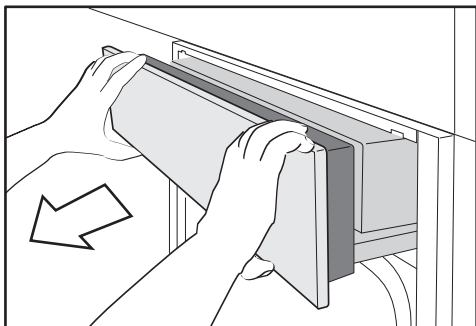
Проблема	Причина і усунення
Комбінована парова шафа не вмикається.	<p>Вимкнувся захисний запобіжник.</p> <ul style="list-style-type: none">■ Увімкніть запобіжник (мінімальне значення запобіжника: див. типову таблицю). <p>За певних обставин виникла технічна несправність.</p> <ul style="list-style-type: none">■ Від'єднайте прилад приблизно на 1 хвилину від електромережі, тим самим:<ul style="list-style-type: none">– вимкніть наявний запобіжник, або повністю викрутіть запобіжник із топкими вставками або– вимкніть ПЗВ (автоматичний пристрій захисного відключення).■ Якщо після повторного увімкнення/повторного встановлення запобіжника чи пристрою захисного вимикання комбінована парова шафа все ще не працює, зверніться до спеціаліста-електрика чи до сервісної служби Miele.
Не вмикається освітлення робочої камери.	<p>Лампочка перегоріла.</p> <ul style="list-style-type: none">■ Зверніться до сервісної служби, якщо лампа потребує заміни.
Панель керування не відкривається/закривається автоматично, попри кількаразове натискання сенсорної клавіші .	<p>У зоні нахилу панелі керування знаходиться сторонній предмет.</p> <ul style="list-style-type: none">■ Заберіть сторонній предмет. <p>Захист від затискання реагує дуже точно, тому іноді може статися так, що панель керування не відкривається або не закривається.</p> <ul style="list-style-type: none">■ Відкрийте/закрийте панель керування вручну (див. кінець розділу).■ Якщо проблема виникає дуже часто, зверніться до сервісної служби Miele.

Проблема	Причина і усунення
<p>У контейнер для води додали HydroCleaner (очищувач).</p>	<p>Вказівки на дисплеї не виконувалися. Для досягнення оптимального результату очищення окремі етапи процесу очищення узгоджені між собою. Завжди дотримуйтесь вказівок на дисплеї (див. відповідний підрозділ у розділі «Чищення та догляд»).</p> <p>Якщо не почався процес очищення за допомогою HydroClean:</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Вимкніть комбіновану парову шафу, щоб скасувати процес очищення. ■ Вилийте воду з контейнера для води й ретельно промийте його. ■ Знову почніть HydroClean. <p>Якщо процес очищення вже був проведений за допомогою HydroClean:</p> <p>під час етапу промивання вся система кілька разів промивається прісною водою. Після завершення процесу очищення всі залишки мийного засобу видаляються.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ У разі необхідності, знову почніть HydroClean.

Що робити, якщо ...

Відкриття панелі керування вручну

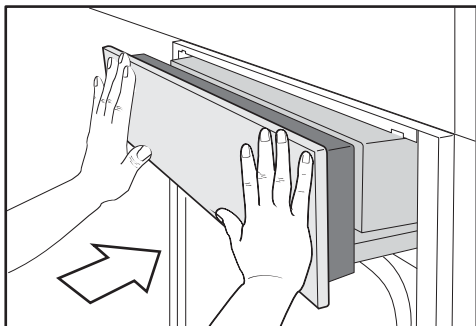
- Обережно відкрийте дверцята приладу.



- Візьміться за панель керування зверху й знизу.
- Витягніть панель керування спершу вперед.
- Обережно притисніть панель керування в напрямку догори.

Закриття панелі керування вручну

- Візьміться за панель керування зверху й знизу.
- Обережно притисніть панель керування в напрямку вниз.



- Засуньте панель керування.

Компанія Miele пропонує широкий асортимент аксесуарів, що підходять до придбаних приладів, а також засоби для їхнього догляду й чищення.

Ці продукти можна легко замовити в інтернет-магазині Miele.

Також ці засоби можна придбати в сервісній службі (див. у кінці інструкції з експлуатації) та фірмових магазинах Miele.

Посуд для готування

Компанія Miele пропонує широкий асортимент посуду. Цей посуд чудово підходить для приладів Miele з погляду функціональності та розміру. Детальні відомості про окремі продукти можна знайти на веб-сайті компанії Miele.

- Перфоровані контейнери різних розмірів
- Неперфоровані контейнери різних розмірів
- Дека Гурме різних розмірів
- Кришки для дек Гурме

Інше

- Дека для випікання
- Кругла форма для випікання
- Напрявні FlexiClip HFC 71
- Ящик для зберігання контейнерів шириною 325 мм

Засоби для чищення та догляду

- HydroCleaner спеціальний засіб для чищення робочої камери за допомогою програми догляду HydroClean. Особливо підходить для видалення сильних, стійких забруднень.
- DGClean спеціальний засіб для ручного очищення робочої камери від сильних забруднень, особливо після смаження.
- Таблетки для очищення від накипу (6 шт.)
- Універсальна серветка з мікрофібри для видалення відбитків пальців і легких забруднень

Сервісна служба

Ви можете знайти інформацію про самостійне усунення несправностей, а також запасні частини Miele на сайті www.miele.com/service.

Куди звертатись у разі виникнення несправностей

У разі виникнення несправностей, які не вдається усунути самостійно, зверніться, наприклад, до постачальника Miele або в сервісну службу Miele.

Приєм у сервісній службі Miele можна узгодити за допомогою Інтернету за адресою www.miele.com/service.

Контактні дані сервісної служби Miele можна знайти в кінці цього документа.

Для обслуговування сервісній службі потрібні відомості про модель і серійний номер (модель/серійний номер). Ці дані ви знайдете на типовій табличці.

Після встановлення ідентифікатор моделі та заводський номер можна знайти на маленькій табличці у верхній частині відкритої панелі керування.

Гарантійний термін

Гарантійний термін складає 2 роки.

Більш змістовну інформацію викладено в положеннях щодо умов гарантії, що додаються.

Заходи безпеки під час вбудовування

 Пошкодження через неналежний монтаж.

Через неналежне встановлення комбінована парова шафа може пошкодитися.

Встановленням приладу має займатись лише кваліфікований спеціаліст.

► Для уникнення пошкоджень приладу параметри підключення (частота й напруга), наведені на заводській табличці комбіпароварки, мають обов'язково відповідати параметрам електромережі.

Перед підключенням порівняйте ці дані. У разі виникнення сумнівів проконсультуйтеся з кваліфікованим електриком.

► Багатомісні розетки або подовжувачі не гарантують належну безпеку (можливе займання внаслідок перегріву). Не використовуйте їх для підключення комбінованої парової шафи до електромережі.

► Під час вбудовування приладу простежте за тим, щоб розетка приладу була завжди доступною.

► Комбіновану парову шафу слід розмістити так, щоб було видно вміст контейнера на верхньому рівні. Лише так можна уникнути опіків стравою, що може перелитися.

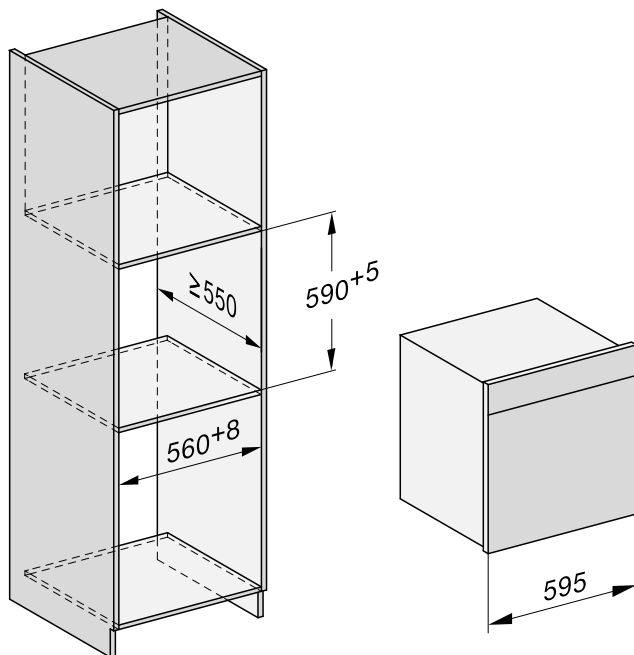
Установлення

Розміри вбудовування

Всі розміри подаються в міліметрах.

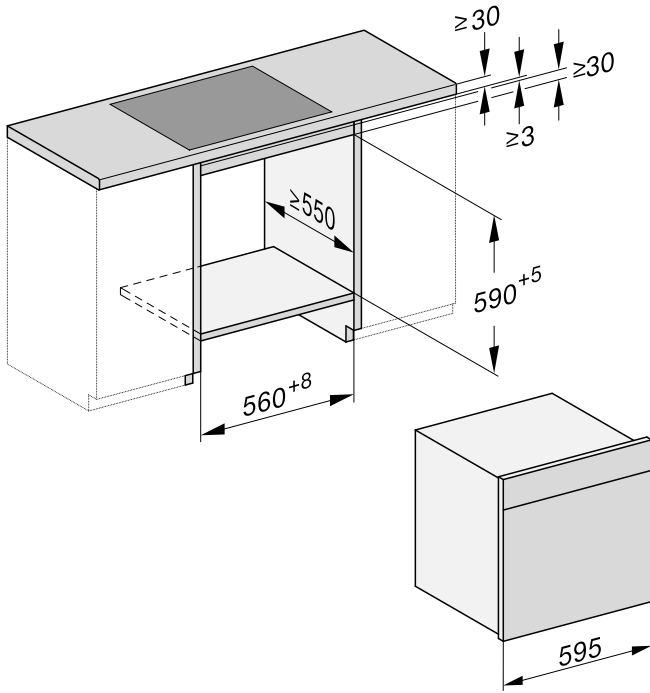
Вбудовування у високу шафу

За нішею для вбудовування не має бути задньої стінки шафи.



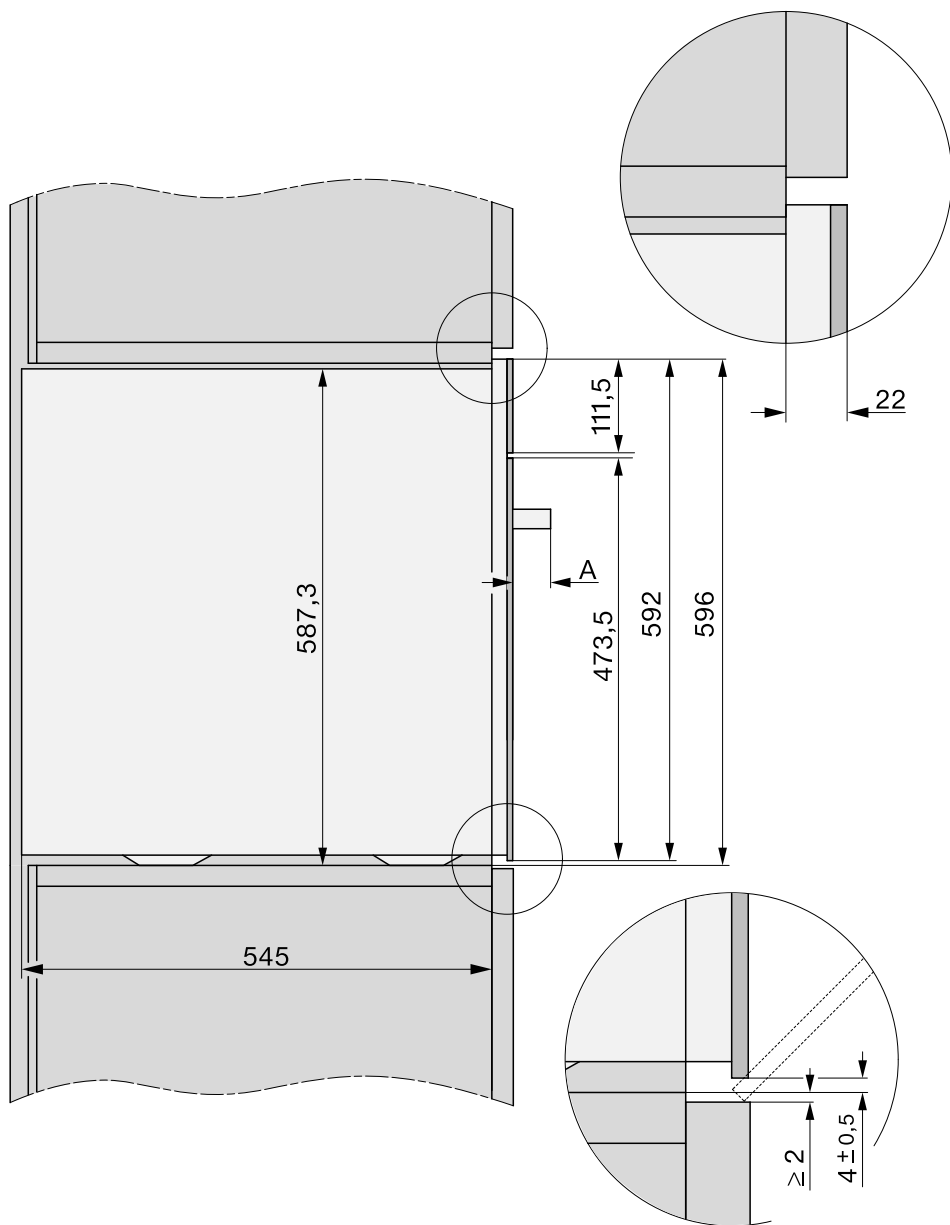
Вбудовування в шафу під стільницю

За нішею для вбудовування не має бути задньої стінки шафи.



Установлення

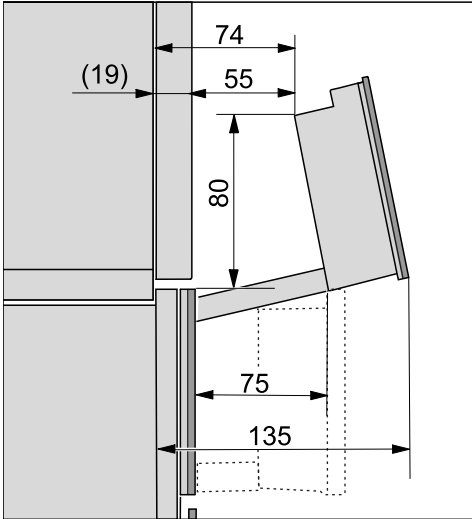
Вигляд збоку



A DGC 78xx: 47 мм

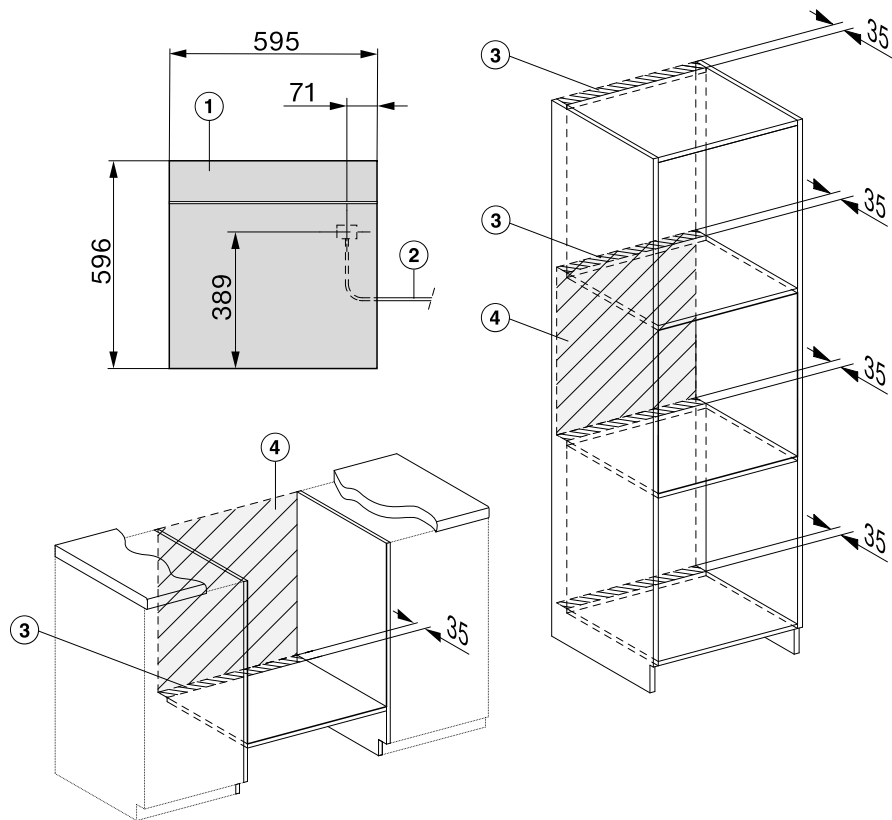
Зона нахилу панелі керування

У зоні нахилу панелі керування не мають перебувати сторонні предмети (наприклад, ручка дверцял), які можуть перешкоджати відчиненню та зачиненню панелі керування.



Установлення

Під'єднання та вентиляція



- ① Вигляд спереду
- ② Електричний кабель, L = 2.000 мм
- ③ Вентиляційний отвір мін. 180 см²
- ④ На цій ділянці не має бути під'єднань
- ⑤ Вентиляція

Монтаж комбінованої парової шафи

- Під'єднайте мережевий кабель до комбінованої парової шафи.

Пошкодження через неналежне транспортування.

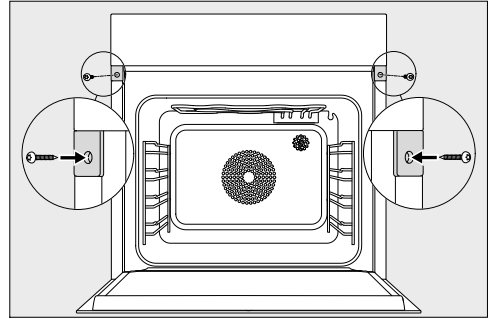
Дверцята можна пошкодити, якщо переносити прилад за ручку дверцят.

Для переміщення комбінованої парової шафи використовуйте виїмки з боків корпусу.

Парогенератор не працюватиме належним чином, якщо прилад не стоїть чітко горизонтально.

Відхилення від горизонтального положення може скласти максимумо 2°.

- Встановіть комбіновану парову шафу в нішу для вбудовування та вирівняйте її.
Стежте за тим, щоб мережевий кабель не защемився і не пошкодився.
- Відкрийте дверцята.



- Закріпіть комбіновану парову шафу шурупами, що додаються, (3,5 x 25 мм) до бічних стінок шафи.
- Не підключайте комбіновану парову шафу до електромережі.
- Перевірте всі функції комбінованої парової шафи згідно з інструкцією з експлуатації.

Підключення до електромережі

Комбінована парова шафа серійного зразка постачається готовою до підключення у заземлену розетку.


Розташуйте прилад таким чином, щоб мати доступ до розетки. Якщо доступ до розетки відсутній, переконайтеся, що на місці встановлення є пристрій відключення від мережі для кожного полюса.

 Ризик пожежі від перегріву.

Експлуатація комбінованої парової шафи з використанням блоків розеток і подовжувачів може спричинити перевантаження кабелів.

З міркувань безпеки не використовуйте декілька розеток чи подовжувачів.

Електропідключення має здійснюватися лише до стаціонарної електропроводки із заземленням (VDE 0100).

З міркувань безпеки для електричного підключення комбінованої парової шафи ми рекомендуємо використовувати у відповідній побутовій установці автоматичний пристрій захисного вимкнення (ПЗВ) типу .

Пошкоджений мережевий кабель можна замінити лише спеціальним кабелем такого ж типу (доступний у сервісній службі компанії Miele). Щоб гарантувати безпеку, ремонтні роботи можуть проводитися тільки сервісною службою або фахівцями, авторизованими компанією Miele.


Інформація про номінальне споживання й відповідний запобіжник зазначена на типовій табличці або в інструкції з використання. Порівняйте цю інформацію з даними про електричне підключення на місці.

У разі виникнення сумнівів проконсультуйтеся з кваліфікованим електриком.

Можлива тимчасова або постійна робота на відокремленій або немережевій синхронній системі електропостачання (наприклад, автономні мережі, резервні системи). Необхідною умовою експлуатації є відповідність системи енергопостачання вимогам стандарту EN 50160 або подібного. Захисні заходи, передбачені в побутових установках і в цьому виробі Miele, мають також забезпечувати їхню функціонування й роботу в автономному режимі або в режимі несинхронної роботи, або ж їх слід замінити еквівалентними заходами в установці. Як описано, наприклад, в актуальній публікації VDE-AR-E 2510-2.

Дані для дослідних організацій

Страви для перевірки згідно з EN 60350-1 (режими роботи для приготування на пару)

Страва для перевірки	Контейнер	Кількість [г]			Температура [°C]	Тривалість [хв]
Подача пари						
Броколі (8.1)	1x DGGL 12	макс.	2		100	3
Розподіл пари						
Броколі (8.2)	1x DGGL 20	300	2		100	3
Ємність приладу						
Горох (8.3)	2x DGGL 12	по 1500	1, 3		100	— ²

³ Рівень,  Режим роботи,  Температура,  Тривалість приготування




 Приготування на пару,  Еко-приготування на пару

¹ Поставте страву для перевірки в холодну робочу камеру (до початку фази нагрівання).

² Перевірку завершено, коли температура найхолоднішого місця становить 85 °С.

Приготування страв меню¹ для перевірки (режим «Приготування на пару»

Страва для перевірки	Контейнер	Кількість [г]		Температура [°C]	Висота [см]	Тривалість [хв]
Картопля твердого сорту, четвертинками ³	1x DGGL 12	1200	4	100	—	17
Заморожене філе лосося, нерозморожене	1x DGGL 12	6 x 150	2	100	< 2,5 ≥ 2,5 ≤ 3,2 > 3,2	9 10 11
Суцвіття броколі	1x DGGL 12	900	3	100	—	4

³ Рівень,  Температура,  Тривалість приготування
















¹ Інструкції див. в розділі «Приготування на пару», підрозділ «Приготування страв меню – вручну».






² Поставте універсальний піддон на рівень 1.

³ Поставте страву для перевірки 1 (картоплю) у холодну робочу камеру (до початку фази нагрівання).

Дані для дослідних організацій

Страви для перевірки згідно з EN 60350-1 (режими роботи духовки)

Страва для перевірки	Приладдя	 ³		 [°C]	 ² [хв]		поперед- не на- грівання
Фігурне печиво (7.5.2)	1 деко для випікання	3		140	34–36 (35)	ні	ні
	2 дека для випікання	2		140	39–41 (40)	ні	ні
		4 ¹			36–38 (37)		
1 деко для випікання	3		140	30–34 (32)	так	так	
Маленькі кекси (7.5.3)	1 деко для випікання	2		150	34–37 (34)	так	ні
	2 дека для випікання	2, 4		140	43–46 (44)	так	ні
Бісквіт на воді (7.6.1)	1 розбірна форма 26 см (на решітці)	3		160	30–32 (31)	так	так
Яблучний пиріг (7.6.2)	1 розбірна форма 20 см (на решітці)	2		160	95–105 (100)	ні	ні
	2 розбірні форми 20 см (на решітці)	2		160	85–95 (85)	так	так
Тост (білий хліб, вироблений за допомогою приладів) (9.2)	Решітка	3		Рі- вень 3	4	ні	5 хв.
Гамбургер (9.3)	Решітка	4		рі- вень 3	1. Сторо- на: 10 2. Сторо- на: 6	ні	10 хв.
	Універсальний піддон	3					

³ Рівень,  Режим роботи,  Температура/Ступінь гриля, ² Тривалість приготування,  Функція Booster

 Конвекція плюс,  Верхній/Нижній жар,  Пиріг (спеціальна рецептура),  Гриль великий

¹ Ви можете завершити випікання й вийняти деко з приладу раніше, якщо до завершення зазначеного часу страва вже достатньо підрум'янилася.


² В дужках зазначена оптимальна тривалість.

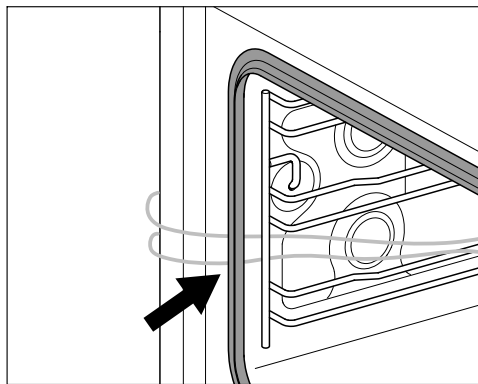
Клас енергоефективності відповідно до EN 60350-1

Визначення класу енергоефективності виконано згідно з EN 60350-1.

Клас енергоефективності: A+

Врахуйте наведені далі вказівки перед здійсненням вимірювання:

- Вимірювання зроблені в режимі Запікання .
- Виберіть налаштування Освітлення | «вкл.» на 15 сек. (див. розділ «Установки», підрозділ «Освітлення»).
- Виберіть налаштування Датчик наблиз. | Підсвітка вкл. при приближ. | вкл (див. розділ «Установки», підрозділ «Датчик наблиз.»).
- Під час вимірювання в духовці знаходиться лише те устаткування, яке потрібне для вимірювання. Не використовуйте інше наявне устаткування, наприклад, напрямні FlexiClip.
- Для вимірювання термоелементи слід вставити через ущільнення дверцят. Для цього витягніть ущільнення дверцят із паза й двічі проткніть його. Вставте термоелементи через два отвори в ущільненні дверцят. Потім щільно втисніть ущільнення дверцят назад у канавку, щоб воно прилягало рівно по всьому контуру.



- На наступному етапі зніміть нижнє сито й налейте в злив достатню кількість води, доки не буде видно поверхню води.
- Важливою умовою визначення класу енергоефективності є щільно зачинені дверцята під час вимірювання. Залежно від вимірювального елемента, який використовується, ущільнення дверцят може певним чином вплинути на функцію герметизації приладу. Це негативно впливає на результат вимірювання.

Дані для дослідних організацій

Технічний паспорт для побутових духовок

згідно з постановою (ЄС) № 65/2014 і (ЄС) № 66/2014

MIELE	
Модель/опис приладу	DGC 7860 HC Pro
Індекс енергоефективності/робоча камера (EEI_{cavity})	81,8
Клас енергоефективності/робоча камера	
Від A+++ (найвища ефективність) до D (найнижча ефективність)	A+
Витрати енергії на 1 цикл приготування і 1 робочу камеру в звичайному режимі	1,08 kWh
Витрати енергії на 1 цикл приготування і 1 робочу камеру в режимі з конвекцією	0,68 kWh
Кількість робочих камер	1
Джерело тепла на робочу камеру	electric
Об'єм робочої камери	67 l
Вага приладу	46,4 kg

Технічний регламент

Ця компанія Miele підтверджує, що ця пароварка відповідає Директиві 2014/53/ЄС.

Повний текст відповідності приладу європейським технічним регламентами можна знайти за посиланням:

- Продукти, Завантажити, за адресою www.miele.ua
- Запит сервісу, інформації, інструкції з експлуатації можна подати, зайшовши на онлайн посилання <https://www.miele.ua/uk/domestic/customer-information-385.htm>, вказавши модель продукту або серійний номер.

Діапазон частот модуля бездротової локальної мережі	2,4000–2,4835 ГГц
-----------------------------------------------------	-------------------

Максимальна потужність передавача модуля бездротової локальної мережі	< 100 мВт
-----------------------------------------------------------------------	-----------

Діапазон частот термощупа	433,2–434,6 МГц
---------------------------	-----------------

Максимальна потужність передавача термощупа	< 10 мВт
---------------------------------------------	----------

Авторські права та ліцензії для комунікаційного модуля

Для експлуатації цього комунікаційного модуля та керування ним Miele використовує власне програмне забезпечення та програмне забезпечення сторонніх виробників, яке не підпадає під умови так званої ліцензії Open Source. Це програмне забезпечення або його компоненти захищені авторським правом. Юридичні права, що стосуються авторського права Miele та третіх сторін, не мають порушуватися.

Крім того, цей комунікаційний модуль містить програмні компоненти, які розповсюджуються згідно з умовами ліцензійної угоди Open Source. Ви можете переглянути компоненти Open Source, відповідну інформацію про авторські права, копії відповідних дійсних умов ліцензії та (у разі потреби) додаткові відомості щодо умов ліцензії у веббраузері за IP-адресою (<http://<ip-адреса>/Licenses>). Зазначені там положення про відповідальність і гарантії відповідно до умов ліцензії Open Source застосовуються лише до відповідних власників авторських прав.

Авторські права та ліцензії

Для експлуатації цього приладу та керування ним Miele використовує власне програмне забезпечення та програмне забезпечення сторонніх виробників, яке не підпадає під умови ліцензії Open Source. Це програмне забезпечення або його компоненти захищені авторським правом. Юридичні права, що стосуються авторського права Miele та третіх сторін, не мають порушуватися.

Крім того, цей прилад містить програмні компоненти, які розповсюджуються згідно з умовами ліцензійної угоди Open Source. Ви можете переглянути включені компоненти Open Source, відповідну інформацію про авторські права, копії відповідних дійсних умов ліцензії та (за потреби) додаткові відомості на приладі, вибравши Налаштування | Правова інформація | Ліцензії Open Source. Зазначені там положення про відповідальність і гарантії відповідно до умов ліцензії Open Source застосовуються лише до відповідних власників авторських прав.

Зокрема, цей прилад містить програмні компоненти, ліцензовані правовласниками за умовами Загальної громадської ліцензії GNU версії 2 або Загальної громадської ліцензії обмеженого використання GNU версії 2.1. Компанія Miele надасть вам або третій стороні на термін щонайменше 3 роки від придбання або доставки приладу машиночитану копію вихідних кодів включених у прилад компонентів Open Source, ліцензованих за умовами Загальної громадської ліцензії GNU версії 2 або Загальної громадської ліцензії обмеженого використання версії 2.1, на носії даних (CD-ROM, DVD або USB-накопичувачі). Щоб отримати цей вихідний код, укажіть назву продукту, серійний номер і дату придбання в повідомленні на адресу електронної пошти (info@miele.com) або таку поштову адресу:

Miele & Cie. KG
Open Source
GTZ/TIM
Carl-Miele-Straße 29
33332 Gütersloh

Наводимо для вас обмежену гарантію на користь правовласника згідно з умовами Загальної відкритої ліцензії GNU версії 2 та Стандартної громадської ліцензії обмеженого використання версії 2.1:

This program is distributed in the hope that it will be useful, but WITHOUT ANY WARRANTY, without even the implied warranty of MERCHANTABILITY of FITNESS FOR A PARTICULAR PURPOSE. See the GNU General Public License and GNU Lesser General Public License for more details.



Гарантія якості товару

Шановний покупець!

Гарантійний термін експлуатації виробу становить 24 місяця з дати продажу, за умови використання виробу винятково в особистих, сімейних, домашніх та інших потребах, які не пов'язані зі здійсненням підприємницької діяльності.

Протягом зазначеного терміну Ви можете реалізувати свої права на безкоштовне усунення недоліків у роботі виробу та задоволення інших установлених законодавством вимог споживача відносно якості виробу, за умови використання його за призначенням і дотримання вимог під час установлення, підключення і експлуатації виробу, які зазначено у даній інструкції.

Звертаємо Вашу увагу на те, що початок дії гарантійних зобов'язань залежить від правильного заповнення відомостей про продаж, а для виробів, що вимагають спеціального установлення та підключення, відомостей про установлення та підключення. Вимагайте заповнення! Щоб уникнути непорозумінь, зберігайте, будь ласка, документи, які засвідчують факт купівлі товару та/або надання послуг, пов'язаних з його установкою та підключенням.

Увага! На виробі має бути вказано унікальний заводський номер. Заводський номер дозволяє дізнатися точну дату виробництва виробу.

У випадку усунення сервісною службою Miele несправностей устаткування під час дії гарантійного терміну шляхом заміни деталей зазначеного устаткування, клієнт зобов'язаний повернути представникові сервісної служби демонтовану деталь після закінчення ремонту (у момент усунення несправності устаткування).

Гарантійне обслуговування не здійснюється у випадках:

- неналежного зберігання та/або недбалого транспортування;
- недотримання правил установки і підключення;
- ремонту, розбирання та інших втручань особами, що не мають повноважень на надання даних послуг;
- виявлення механічних пошкоджень товару;
- виявлення слідів впливу хімічних речовин;
- неправильного застосування дозуючих мийних засобів та витратних матеріалів;
- включення в електричну мережу з нестабільними параметрами (що не відповідають ДСТУ);

- виявлення пошкоджень, спричинених екстремальними кліматичними умовами при транспортуванні, зберіганні та експлуатації;
- пошкоджень товару тваринами або комахами;
- протиправних дій третіх осіб;
- надзвичайних обставин (пожежі, zalивання, стихійних лих і т.п.)
- порушення функціонування товару внаслідок попадання у внутрішні робочі блоки сторонніх предметів, тварин та комах.

Гарантійне обслуговування не поширюється на:

- зазначені у даній Інструкції з експлуатації роботи щодо регулювання, чищення та іншого догляду за виробом;
- заміну витратних матеріалів (фільтри, лампи освітлення, гумові ущільнювачі дверцят/люків, мішки-пилосбірники, слюдяні пластики і т.п.);
- зміну відтінку кольору, глянцевої частини устаткування під час експлуатації.

Недоліками товару не є шуми, пов'язані із принципами роботи окремих комплектуючих виробів, що входять до складу товару:

- вентиляторів,
- масляних/повітряних доводчиків дверей,
- водяних клапанів,
- електричних реле,
- електродвигунів,
- ременів,
- компресорів,

а також шуми, спричинені природним зношуванням (старінням) матеріалів:

- потріскування при нагріванні/охолодженні,
- скрипи,
- незначне стукотіння рухливих механізмів.

З питань щодо технічного обслуговування або придбання додаткового устаткування та витратних матеріалів просимо звертатися до продавця, у якого Ви придбали цей виріб, або в один із сервісних центрів Miele.

Форма N 2-гарант

ТОВ « Міле » 01033 м.Київ, вул.Жилянська, 48,50а

Виробник (продавець) (найменування підприємства, організації, юридична адреса)

Ідентифікаційний код згідно з ЄДРПОУ 3209997

Код згідно з ДКУД

Найменування товару згідно з нормативним документом, марка

DGC 7860 HC Pro

ГАРАНТІЙНИЙ ТАЛОН

Заводський номер _____ Дата виготовлення _____

прізвище, ім'я, по батькові відповідальної особи виробника (продавця)

(підпис)

М. П.

Продавець ТОВ "Міле" 01033 м.Київ, вул.Жилянська, 48,50а

Дата продажу _____ Ціна _____ (гривень)

прізвище, ім'я, по батькові відповідальної особи виробника (продавця)

(підпис)

М. П.

Товар прийнято на гарантійне обслуговування: ТОВ « Міле » 01033, м.Київ,
вул.Жилянська,48,50а

Дата взяття товару на гарантійний облік _____
(рік, місяць, число)

Номер, за яким товар взято на гарантійний облік _____

_____ (прізвище, ім'я, по батькові відповідальної особи виконавця)

_____ (підпис)

М. П.

Облік робіт з технічного обслуговування та гарантійного ремонту

Дата	Опис недоліків	Зміст виконаної роботи, найменування і тип заміненних комплектуючих виробів, складових частин	Підпис виконавця

Примітка. Додатково вноситься інформація про роботи, що виконані з метою запобігання виникненню пожежі.

Гарантійний термін експлуатації продовжено до _____ 20__ р.

до _____ 20__ р.

до _____ 20__ р.

_____ (прізвище, ім'я, по батькові відповідальної особи виконавця)

_____ (підпис)

М. П.

Товар уцінено _____
(дата і номер опису-акта уцінення товару)

Нова ціна _____ гривень
(сума словами)

_____ (прізвище, ім'я, по батькові відповідальної особи виконавця)

_____ (підпис)

Корінець відривного талона на гарантійний ремонт протягом __2__ років
(місяців) гарантійного терміну експлуатації № _____

Виконавець _____
(наменування підприємства, організації, юридична адреса)

_____ (рік, місяць, число)

Вилучено _____ (підпис)
(прізвище, ім'я, по батькові відповідальної особи виконавця) М. П.

Виробник (продавець) : ТОВ "Міле", 01033, м.Київ,
вул.Жиланська,48,50а

Ідентифікаційний код 32709997 Код згідно з ДКУД
згідно з ЄДРПОУ

ВІДРИВНИЙ ТАЛОН

на гарантійний ремонт протягом 2 років гарантійного терміну експлуатації

Заповнює виробник (продавець)

Найменування товару згідно з нормативним документом, марка

DGC 7860 HC Pro

Заводський номер _____ Дата виготовлення _____ (рік, місяць, число)

(прізвище, ім'я, по батькові відповідальної особи виробника (продавця)) _____ (підпис)
М. П.

Заповнює продавець

Продавець ТОВ "Міле", 01033, м.Київ, вул.Жиланська,48,50а

_____ (наменування підприємства, організації, юридична адреса)

Дата продажу _____ (рік, місяць, число)

_____ (прізвище, ім'я, по батькові відповідальної особи виконавця) _____ (підпис)

Корінець відривного талона на гарантійний ремонт протягом __2__ років
(місяців) гарантійного терміну експлуатації № _____

Виконавець _____
(наменування підприємства, організації, юридична адреса)

_____ (рік, місяць, число)

Вилучено _____ (підпис)
(прізвище, ім'я, по батькові відповідальної особи виконавця) М. П.

Виробник (продавець) : ТОВ "Міле", 01033, м.Київ,
вул.Жиланська,48,50а

Ідентифікаційний код 32709997 Код згідно з ДКУД
згідно з ЄДРПОУ

ВІДРИВНИЙ ТАЛОН

на гарантійний ремонт протягом 2 років гарантійного терміну експлуатації

Заповнює виробник (продавець)

Найменування товару згідно з нормативним документом, марка

DGC 7860 HC Pro

Заводський номер _____ Дата виготовлення _____ (рік, місяць, число)

(прізвище, ім'я, по батькові відповідальної особи виробника (продавця)) _____ (підпис)
М. П.

Заповнює продавець

Продавець ТОВ "Міле", 01033, м.Київ, вул.Жиланська,48,50а

_____ (наменування підприємства, організації, юридична адреса)

Дата продажу _____ (рік, місяць, число)

_____ (прізвище, ім'я, по батькові відповідальної особи виконавця) _____ (підпис)

Звертний бік відправного талона

Заповнює виконавець

Виконавець

(найменування підприємства, організації)

юридична адреса)

Номер, за яким товар взято на гарантійний облік:

Причина ремонту:

Назва заміненого комплектуючого виробу, складової частини:

Дата проведення ремонту (рік, місяць, число):

Підпис виконавця:

(прізвище, ім'я, по батькові відповідальної особи виконавця)

Підпис споживача, що підтверджує виконання
робіт з гарантійного ремонту

М. П.

(підпис) (дата)

Звертний бік відправного талона

Заповнює виконавець

Виконавець

(найменування підприємства, організації)

юридична адреса)

Номер, за яким товар взято на гарантійний облік:

Причина ремонту:

Назва заміненого комплектуючого виробу, складової частини:

Дата проведення ремонту (рік, місяць, число):

Підпис виконавця:

(прізвище, ім'я, по батькові відповідальної особи виконавця)

Підпис споживача, що підтверджує виконання
робіт з гарантійного ремонту

М. П.

(підпис) (дата)

Виробник:

Міле & Ці. КГ, Карл-Міле-Штраße, 29, 33332 Гютерсло, Німеччина
Miele & Cie. KG, Carl-Miele-Straße 29, 33332 Gütersloh, Deutschland

Виготовлено на заводі:

Імперіал-Верке оХГ, Міле-Штраße, 1, 32257 Бюнде, Німеччина
Imperial Werke oHG, Miele-Straße 1, 32257 Bünde, Deutschland

Уповноважений представник виробника в Україні:

ТОВ «Міле»

01033 Київ, Україна

вул. Жиланська 48, 50А

Телефон: + 38 (044) 496 0300

E-mail: info@miele.ua

Internet: www.miele.ua



DGC 7860 HC Pro

uk-UA

M.-Nr. 12 339 500 / 03