

## Інструкція з монтажу й експлуатації Комбінована пароварка



**Обов'язково** прочитайте дану інструкцію з експлуатації перед установкою, підключенням та підготовкою до роботи. Тим самим Ви зможете захистити себе та запобігти пошкодженню.

# ЗМІСТ

---

<b>Заходи безпеки та застереження</b> .....	8
<b>Ваш внесок в охорону навколишнього середовища</b> .....	17
<b>Огляд</b> .....	18
Пароварка .....	18
Супутнє устаткування .....	20
<b>Елементи управління</b> .....	23
Кнопка живлення .....	24
Датчик наближення .....	24
Сенсорні кнопки .....	25
Дисплей із сенсорним керуванням .....	26
Символи .....	27
<b>Принцип роботи</b> .....	28
Вибір пункту меню .....	28
Гортання .....	28
Вихід із пункту меню .....	28
Зміна значення або налаштування .....	28
Змінювання налаштувань у списку вибору .....	28
Введення цифр за допомогою ролика .....	28
Введення цифр за допомогою блоку цифр .....	28
Змінювання налаштування за допомогою шкали із сегментами .....	29
Введення літер .....	29
Індикація контекстного меню .....	29
Переміщення пунктів .....	29
Показ розкритого меню .....	30
Позначення Помічник .....	30
Активація MobileStart .....	30
<b>Опис роботи приладу</b> .....	31
Панель керування .....	31
Контейнер для води .....	31
Контейнер для конденсату .....	31
Термощуп .....	31
Температура/внутрішня температура .....	31
Вологість .....	32
Тривалість приготування .....	32
Шуми .....	32
Фаза нагрівання .....	33
Фаза приготування .....	33
Зменшення кількості пари .....	33
Освітлення робочої камери .....	33

<b>Перше введення в експлуатацію</b> .....	34
Miele@home .....	34
Основні налаштування .....	35
Перше очищення пароварки .....	36
Регулювання температури кипіння .....	37
Нагрівання пароварки.....	38
<b>Установки</b> .....	39
Огляд налаштувань.....	39
Виклик меню «Установки».....	42
Мова ▾ .....	42
Поточний час.....	42
Дата .....	43
Освітлення.....	43
Стартова сторінка .....	43
Дисплей .....	44
Гучність .....	45
Одиниці .....	45
Підтримання в теплому стані .....	45
Зменшення кількості пари .....	46
Рекомендовані температури.....	46
Booster .....	47
Автоматичне промивання .....	47
Жорсткість води .....	48
Датчик наблиз. ....	49
Безпека.....	50
Розпізнавання мебл. фронту .....	51
Miele@home .....	52
Дистанційне керування .....	53
Активація MobileStart .....	53
SuperVision .....	54
RemoteUpdate .....	55
Версія прогр. забезпечення .....	56
Правова інформація.....	56
Торгівля.....	56
Заводська установка.....	56
<b>Сигнал + Таймер</b> .....	57
Використання функції Сигнал .....	57
Використання функції Таймер .....	58
<b>Головне меню та підменю</b> .....	59
<b>Рекомендації щодо економії електроенергії</b> .....	61

# ЗМІСТ

---

<b>Керування</b> .....	63
Зміна значень і налаштувань для процесу приготування .....	64
Змінення температури та внутрішньої температури їжі .....	65
Зміна Вологість .....	65
Встановлення часу приготування .....	65
Зміна встановленої тривалості приготування .....	67
Видалення встановленого часу приготування .....	67
Переривання процесу приготування .....	67
Припинення процесу приготування .....	67
Попереднє нагрівання робочої камери .....	69
Booster .....	69
Попереднє нагрівання .....	70
Crisp function .....	71
Початок парового удару .....	72
Зміна режиму роботи .....	73
<b>Цікаві та важливі відомості</b> .....	74
Особливості приготування парою .....	74
Посуд .....	74
Рівень завантаження .....	75
Заморожені вироби .....	75
Температура .....	75
Тривалість .....	75
Приготування з рідинами .....	75
Персональні рецепти - Приготування парою .....	75
Універсальний піддон і комбі-решітка .....	76
<b>Приготування парою</b> .....	77
ЕСО - Приготування парою .....	77
Вказівки до таблиці для варіння .....	77
Овочі .....	78
Риба .....	81
М'ясо .....	84
Рис .....	86
Крупи .....	87
Макарони/вироби з тіста .....	88
Кнедли .....	89
Бобові, сушені .....	90
Курячі яйця .....	92
Фрукти .....	93
Ковбасні вироби .....	93
Ракоподібні .....	94
Молюски .....	95

---

Приготування страв меню - вручну .....	96
<b>Sous-vide (Приготування під вакуумом) .....</b>	<b>98</b>
<b>Спеціальне використання .....</b>	<b>106</b>
Розігрівання .....	106
Розморожування .....	108
Mix & Match .....	111
Бланшування .....	124
Консервування .....	124
Пироги (Консервування) .....	127
Сушіння .....	128
Підходження дріжджового тіста .....	129
Приготування страв меню – автоматичний .....	129
Дезінфекція посуду .....	130
Розігрівання посуду .....	131
Підтримання тепла .....	131
Розігрівання вологих рушників .....	132
Розтоплення желатину .....	132
Декристалізація / розтоплення меду .....	133
Розтоплення шоколаду .....	133
Приготування йогурту .....	134
Розтоплення сала .....	135
Тушкування цибулі .....	135
Вичавлювання соку .....	136
Фруктове повидло .....	137
Знімання шкірочки .....	138
Консервування яблук .....	139
Приготування парового омлету .....	139
<b>Автоматичні програми .....</b>	<b>140</b>
Категорії .....	140
Використання автоматичних програм .....	140
Вказівки щодо використання .....	140
Пошук .....	141
<b>MyMiele .....</b>	<b>142</b>
<b>Персональні програми .....</b>	<b>143</b>
<b>Випікання .....</b>	<b>147</b>
Вказівки щодо випікання .....	147
Підказки для випікання .....	148
Вказівки до режимів роботи .....	148

# ЗМІСТ

---

<b>Смаження</b> .....	150
Вказівки щодо смаження .....	150
Вказівки до режимів роботи .....	150
Термощуп .....	152
<b>Приготування на грилі</b> .....	156
Вказівки щодо приготування на грилі .....	156
Підказки для приготування на грилі .....	156
Вказівки до режимів роботи .....	157
<b>Дані для дослідних організацій</b> .....	158
<b>Чищення та догляд</b> .....	160
Вказівки щодо чищення та догляду .....	160
Очищення передньої панелі пароварки .....	161
PerfectClean .....	162
Робоча камера .....	163
Очищення контейнера для води та ємності для конденсату .....	164
Устаткування .....	165
Очищення бічних напрямних .....	166
Опускання нагрівального елемента верхнього жару або гриля .....	167
Чищення та догляд .....	168
Замочування .....	168
Сушіння .....	168
Промивання .....	168
Очищення пароварки від накипу .....	168
Демонтаж дверцят .....	171
Вбудовування дверцят .....	172
<b>Що робити, якщо ...?</b> .....	173
<b>Додаткові аксесуари</b> .....	181
Посуд для готування .....	181
Інше .....	181
Засоби для чищення та догляду .....	181
<b>Сервісна служба</b> .....	182
Куди звертатись в разі виникнення несправностей .....	182
Гарантійний строк .....	182
<b>Установлення</b> .....	183
Заходи безпеки під час вбудовування .....	183

Розміри вбудовування.....	184
Вбудовування у високу шафу.....	184
Вбудовування в шафу під стільницю .....	185
Вигляд збоку .....	186
Зона нахилу панелі керування.....	187
Під'єднання та вентиляція .....	188
Встановлення пароварки.....	189
Підключення електроживлення.....	190
<b>Гарантія якості товару.....</b>	<b>192</b>
<b>Технічний регламент.....</b>	<b>197</b>
<b>Авторські права та ліцензії .....</b>	<b>198</b>

## Заходи безпеки та застереження

---

Для зручності в наступній інструкції з експлуатації комбінована пароварка з функціями духовки називатиметься пароваркою.

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

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

Відповідно до норми IEC 60335-1 компанія Miele зазначає, що слід обов'язково прочитати та враховувати попередження й вказівки з безпеки та встановлення пароварки.

Компанія Miele не може нести відповідальність за пошкодження, причиною яких стало ігнорування цих вказівок.

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




## Використання за призначенням

- ▶ Ця пароварка призначена для використання в домашньому господарстві та подібних побутових середовищах.
- ▶ Ця пароварка не призначена для використання на відкритому повітрі.
- ▶ Використовуйте пароварку 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 браком досвіду чи відповідних знань не можуть впевнено користуватися приладом, не рекомендується його експлуатація без нагляду або керівництва з боку відповідальної особи.  
Такі особи можуть користуватися приладом без нагляду, якщо вони настільки опанували роботу з ним, що можуть робити це впевнено. Вони повинні розуміти можливу небезпеку, що пов'язана з її експлуатацією.
- ▶ Ця пароварка відповідно до особливих вимог (а саме тих, що відносяться до температури, вологості, стійкості до хімічних впливів, зносостійкості і вібрації) оснащена спеціальною системою освітлення. Цю систему освітлення можна використовувати лише для передбачених цілей. Вона не підходить для освітлення приміщення. Заміну освітлення може проводити лише авторизований спеціаліст Miele або сервісна служба Miele.

## Заходи безпеки та застереження

---

### Якщо у Вас є діти

- ▶ Роботу приладу можна заблокувати, щоб діти не змогли без Вашого нагляду його включити.
- ▶ Діти до 8 років повинні знаходитися на безпечній відстані від пароварки або під постійним наглядом.
- ▶ 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 експлуатацією приладу.
- ▶ Дітям не дозволяється очищувати пароварку без нагляду.
- ▶ Не залишайте без нагляду дітей, якщо вони знаходяться поблизу приладу. Ніколи не дозволяйте дітям грати із приладом.
- ▶ 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 гарячу поверхню. Шкіра дитини вразливіша до високих температур, ніж шкіра дорослого. У пароварці нагріваються скло дверцят, панель керування та вихідні отвори для гарячої пари. Не дозволяйте дітям доторкатися до 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 сидати на відкриті дверцята, а також чіплятися за них.
- ▶ Якщо ви натиснете сенсорну кнопку , дверцята автоматично повністю відчиняться. Дверцята можуть вдарити маленьких дітей або тварин. Під час відкривання стежте за тим, щоб у зоні відкривання дверцят нікого не було.

## 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 становити загрозу Вашій безпеці. Перевірте відсутність зовнішніх пошкоджень. У випадку їх наявності не вмикайте прилад.
- ▶ Надійну та бездоганну роботу пароварки буде забезпечено лише у випадку її підключення до громадської відкритої мережі.
- ▶ Електробезпека приладу гарантована тільки в тому випадку, якщо він підключений до системи захисного заземлення згідно інструкцій. Дуже важливо дотримуватись цієї основної умови забезпечення електробезпеки. У разі сумніву проконсультуйтеся із фахівцем-електриком.
- ▶ Технічні характеристики (напруга і частота живлення), вказані на типовій табличці пароварки повинні співпадати з даними електромережі, щоб запобігти пошкодженню приладу. Порівняйте їх перед підключенням або проконсультуйтеся з фахівцем-електриком.
- ▶ Багатомісні розетки не забезпечують належної безпеки (небезпека займання внаслідок перегріву). Не підключайте за їх допомогою пароварку до електромережі.
- ▶ Експлуатуйте пароварку тільки у вмонтованому стані, щоб була гарантована її надійна та безпечна робота.
- ▶ Цю пароварку не можна використовувати в нестационарних умовах (наприклад, кораблях).

## Заходи безпеки та застереження

---

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

У жодному разі не відкривайте корпус пароварки.

▶ Гарантія втрачає силу, якщо ремонтні роботи пароварки були проведені не авторизованими фахівцями Miele.

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

▶ Якщо розетка з'єднувального пристрою знімається або відсутня, фахівець-електрик повинен підключити пароварку стаціонарно.

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

▶ Під час проведення робіт з монтажу та обслуговування, а також при здійсненні ремонтних робіт необхідно від'єднати пароварку від мережі. Переконайтесь, що

- запобіжник на розподільному щитку вимкнений, або
- нарізний запобіжник на електрощитку повністю викручено, або
- мережну вилку (якщо в наявності) витягнуто з розетки. Тримайтеся за вилку, а не за кабель під час від'єднання від мережі.

▶ Якщо пароварку встановлено за меблевим фасадом (наприклад, за дверцятами), ніколи не закривайте її під час експлуатації. За закритим меблевим фасадом акумулюється волога й тепло. Внаслідок цього пароварка, ніша або підлога можуть пошкодитися. Закривайте меблеві дверцята лише після повного охолодження пароварки.

### Належна експлуатація

▶ Небезпека травмування через гарячу пару та поверхню. Під час використання пароварка нагрівається. Існує небезпека отримання опіків через гарячу пару, нагрівальний елемент, робочу камеру, бічні напрямні, приладдя, скляні дверцята й гарячу страву.

Користуйтеся кухонними рукавицями для встановлення або виймання гарячих страв, а також під час будь-яких дій у гарячій робочій камері, і коли зачиняєте дверцята.

▶ 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 в закритих банках виникає надлишковий тиск, і вони можуть тріснути.



Не використовуйте пароварку для стерилізації або нагрівання банок.

▶ Пластиковий посуд, що не підходить для використання в духовці, плавиться під дією високих температур і може зайнятися. Використовуйте лише придатний для духовки пластиковий посуд. Зверніть увагу на вказівки виробника. Якщо Ви хочете використовувати пластиковий посуд для приготування парюю, слідкуйте за тим, щоб він був термо- (до 100 °C) і паростійким. Інший пластиковий посуд може розплавитися, стати крихким і тріснути.

▶ Продукти, які підтримуються теплими чи зберігаються в робочій камері, можуть висихати, а волога, яка виділяється під час цього, може призвести до корозії поверхні пароварки. Не зберігайте продукти в робочій камері й не використовуйте для приготування страв предмети, які схильні до ржавіння.

## Заходи безпеки та застереження

---

- ▶ Небезпека травми через відчинені дверцята. Ви можете зачепитися за відчинені дверцята або наштовхнутися на них. Не залишайте дверцята відчиненими без потреби.
- ▶ Максимальна навантаженість дверцят складає 10 кг. Не ставьте і не сідайте на відчинені дверцята, не ставте на них важкі речі. Слідкуйте за тим, щоб між дверцятами і робочою камерою нічого не защемилося. Пароварка може пошкодитись.
- ▶ Олія та жир можуть зайнятися внаслідок перегрівання. Не залишайте прилад без нагляду під час приготування їжі із використанням масел та жирів. Не використовуйте пароварку для приготування на фритюрі.  
В жодному разі не гасить олію або жир, що зайнялися, водою. Вимкніть прилад і обережно загасить полум'я, закривши дверцята.
- ▶ Предмети поблизу ввімкненої пароварки можуть зайнятися від високих температур.  
В жодному випадку не використовуйте 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 пароварки зачиненими, щоб імовірно полум'я згасло. Зупиніть процес, вимкнувши пароварку й витягнувши вилку з розетки. Відчиняйте дверцята лише після того, як дим вийде з робочої камери.

## Заходи безпеки та застереження

---

▶ 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.

▶ Якщо ви користуєтесь електроприладом, наприклад, міксером, який знаходиться поблизу приладу, слідкуйте за тим, щоб кабель живлення міксера не защемився дверцятами приладу. Ізоляція кабелю може пошкодитись.

▶ Не вмикайте прилад без лампового плафона, оскільки пара може потрапити на струмовідні деталі приладу і спричинити коротке замикання. Крім того, електричні деталі можуть пошкодитись.


## Заходи безпеки та застереження

---

### 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 пароочищувача.
- ▶ 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 страви або рідину із вмістом кухонної солі, якщо подібне потрапить на елементи з нержавіючої сталі.

### Аксесуари

- ▶ 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.
- ▶ 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.



## 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

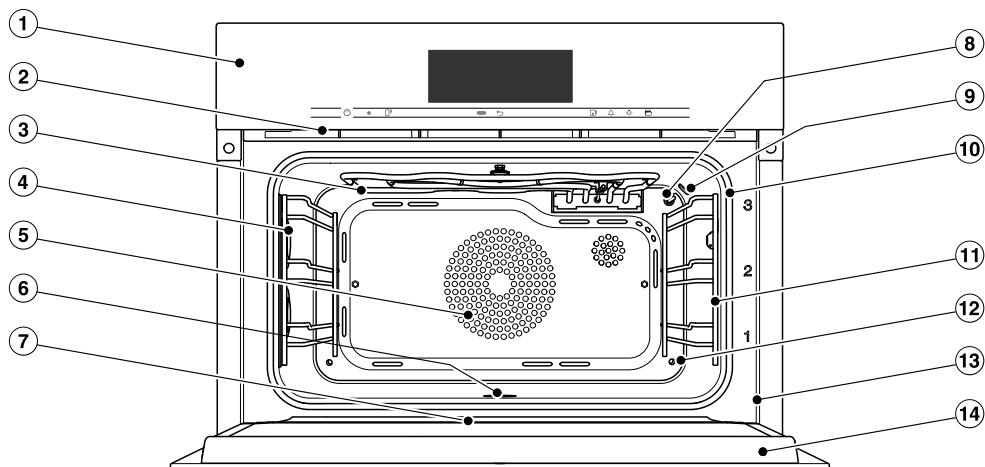
Електричні та електронні прилади містять цінні матеріали. Наряду з цим, вони містять також речовини, суміші і деталі, які необхідні для функціонування і безпеки приладів. За умов неналежного використання відпрацьованого приладу або при його потрапленні в побутове сміття, такі речовини можуть завдати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



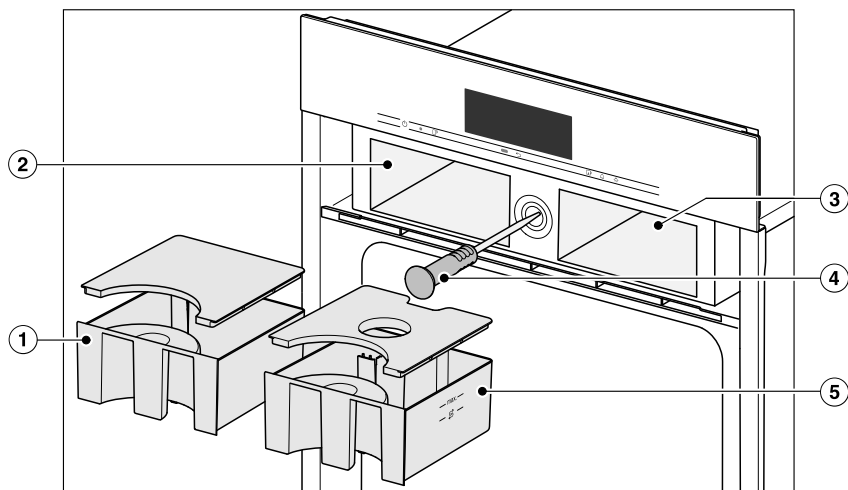
Натомість віднесіть прилад до офіційного пункту утилізації відпрацьованих електричних і електронних приладів у Вашому місті, віддайте продавцю або Miele. За видалення особистих даних на відпрацьованому приладі відповідальність несе користувач. Простежте, щоб до відправлення приладу на утилізацію, він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

# Огляд

## Пароварка



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



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

## Огляд

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

### Типова табличка

Типову табличку видно на передній рамі приладу, коли дверцята відчинені.

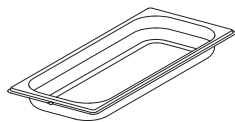
На ній можна переглянути назву моделі приладу, заводський номер і параметри підключення (напруга мережі/частота/максимальна споживана потужність).

Якщо у вас виникли проблеми й питання, підготуйте цю інформацію, щоб у Miele вам допомогли.

### Супутнє устаткування

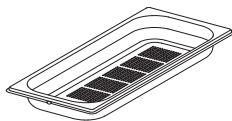
У разі потреби Ви можете додатково замовити устаткування, яке входить до комплекту поставки, а також інше додаткове устаткування (див. розділ «Устаткування, яке можна придбати додатково»).

#### DGG 20



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

#### DGGL 20



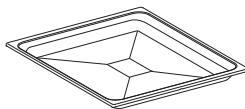
1 перфорований контейнер  
Місткість 2,4 л / Корисний об'єм 1,8 л  
450 x 190 x 40 мм (ШхГхВ)

#### DGGL 12



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

#### Універсальне деко



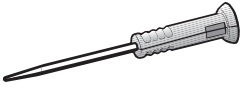
1 універсальне деко для випікання, смаження і приготування на грилі

#### Комбі-решітка



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

## Термощуп



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

## Ключ



Для відчинення дверцят вручну

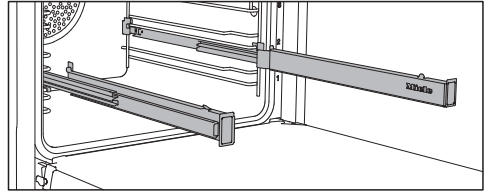
## Засіб для чищення DGClean

1 спеціальний засіб для чищення сильних забруднень робочої камери, особливо після смаження.

## Таблетки для видалення накипу

Для очищення пароварки від накипу

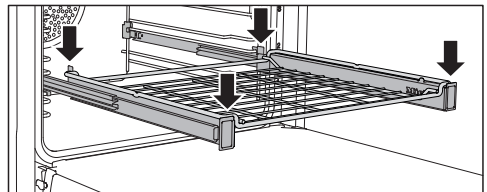
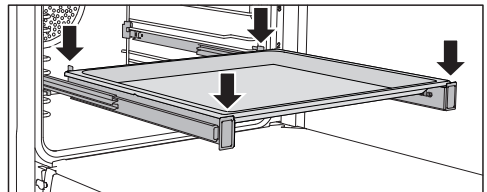
## Напрявні FlexiClip HFC 71



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.

## Огляд

### Встановлення й знімання напрямних FlexiClip

**!** Небезпека травмування через гарячу поверхню.

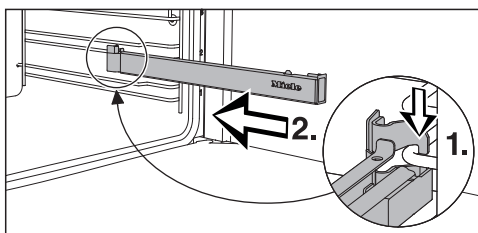
Під час використання пароварка нагрівається. Ви можете отримати опіки, доторкнувшись до нагрівального елемента, приладу, під час встановлення решітки й виймання приладдя з приладу.

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

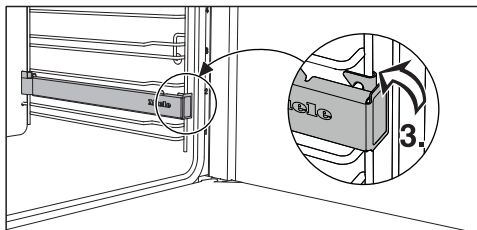
Напрямні FlexiClip вбудовуються між стійками рівня.

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

**Не** розсовуйте напрямні FlexiClip під час вбудовування або знімання.



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

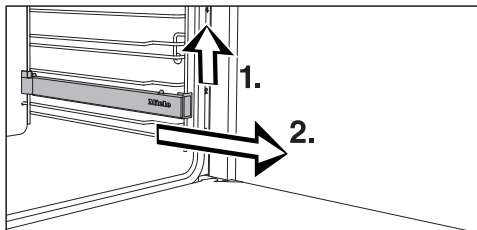


- Закріпіть напрямну FlexiClip на нижній стійці рівня (3.).

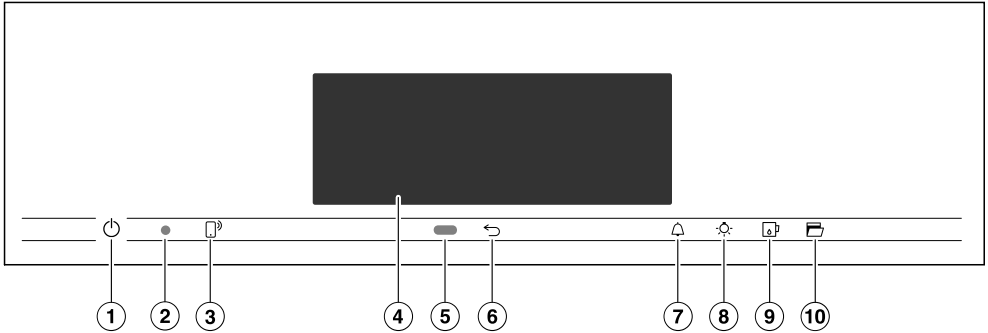
Якщо після встановлення напрямні FlexiClip заблокувались, вийміть їх із силою.








Щоб вийняти напрямні FlexiClip, виконайте такі кроки:

- Повністю вставте напрямні FlexiClip.



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



- ① Кнопка «Ввімк./Вимк.»  у заглибленні  
Для ввімкнення та вимкнення пароварки.
- 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 ввімкнення таймера або сигналу тривоги
- ⑧ Сенсорна кнопка   
Для ввімкнення та вимкнення освітлення робочої камери
- ⑨ Сенсорна кнопка   
Для відкривання та закривання панелі керування
- ⑩ Сенсорна кнопка   
Для відчинення дверцят

## Елементи управління

---

### Кнопка живлення

Кнопка «Ввімк./Вимк.» ① знаходиться в заглибленні та реагує на дотик пальця.

За допомогою цієї кнопки можна вмикати й вимикати пароварку.

### Датчик наближення

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







Активувавши відповідні налаштування можна увімкнути освітлення робочої камери, увімкнути пароварку або підтвердити звуковий сигнал (див. розділ «Установки», підрозділ «Датчик наближ.»).



## 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 | вкл.

У разі потреби пароварку можна налаштувати таким чином, щоб вона реагувала на доторкання до сенсорних кнопок навіть тоді, коли вимкнена, вибравши параметри Дисплей | QuickTouch | вкл.

Сенсорна кнопка	Функція
	Якщо вам потрібно керувати пароваркою 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.  Коли ця сенсорна кнопка світиться оранжевим кольором, ви можете керувати пароваркою за допомогою мобільного пристрою (див. розділ «Установки», підрозділ «Miele@home»).
	Залежно від того, в якому меню ви знаходитесь, ви потрапите до меню на рівень вище або до головного меню.
	Коли на дисплеї з'являється меню або відбувається процес приготування, у будь-який момент часу можна встановити таймер (наприклад, для варіння яєць) або таймер (див. розділ «Сигнал і таймер»).
	Доторкнувшись до цієї сенсорної кнопки, можна ввімкнути або вимкнути освітлення робочої камери.  Залежно від вибраного налаштування освітлення робочої камери під час процесу приготування згасне через 15 секунд або залишиться ввімкненим або вимкненим.
	За допомогою цієї сенсорної кнопки можна закривати й відкривати панель керування (див. розділ «Огляд функцій», підрозділ «Панель керування»).
	Дверцята відчиняються за допомогою доторкання до сенсорної кнопки. Для закривання натисніть на дверцята рукою або кухонним рушником в області фронтальної рами до фіксації.

# Елементи управління

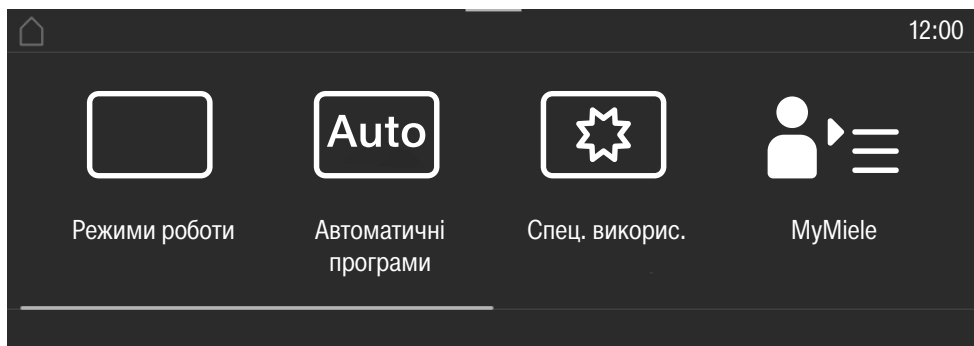
## Дисплей із сенсорним керуванням

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 розкриття меню. За допомогою цього розкриття 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 ОК.

## Символи

На дисплеї можуть з'являтися такі символи:

Символ	Значення
	Цей символ використовується для позначення додаткової інформації та вказівок щодо керування. Це інформаційне вікно призначено для підтвердження дії за допомогою сенсорної кнопки <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)

## Принцип роботи

---

Пароваркою можна керувати за допомогою сенсорного дисплея, доторкаючись до відповідних пунктів меню.

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

Поля для підтвердження дій виділяються на **зеленому** фоні (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 відображено 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.

## 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.

# Принцип роботи

## 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 розкритве 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 розкритве 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@mobile.

Керування пароваркою за допомогою сенсорного дисплея має пріоритет над дистанційним керуванням за допомогою мобільного додатка.

Ви можете використовувати MobileStart, поки світиться сенсорна кнопка .

### Панель керування

За панеллю управління знаходиться контейнер для води, контейнер для конденсату і термощуп. Панель відкривається і закривається сенсорною кнопкою . Вона оснащена захистом від заземлювання. Якщо панель зіткнеться із стороннім предметом, процес припиниться.

### 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.

# Опис роботи приладу

---

## Вологість

Режим роботи Комбінований режим  й спеціальне використання Розігрівання застосовуються під час комбінованого впливу гарячого повітря та вологи. Ви можете змінити вологу в межах встановленого діапазону для одного процесу або одного етапу приготування.

Залежно від налаштувань робоча камера наповнюється вологою або свіжим повітрям. Якщо встановлений рівень вологості = 0 %, до робочої камери подається максимальна кількість свіжого повітря й не подається волога. Якщо встановлений рівень вологості = 100 %, до робочої камери не подається свіже повітря й вона максимально наповнюється вологою.

Під час процесу приготування деяких продуктів виділяється волога. Така вологість продуктів застосовується для регулювання рівня вологості. Може трапитися, 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 меню 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 пароварки й після вимкнення чутно звук (гудіння). Цей звук не свідчить про несправність або дефект приладу. Він виникає під час відкачування й закачування води.

Коли пароварка 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

Прилад налаштовано таким чином, що з метою економії електроенергії освітлення робочої камери вимикається відразу після ввімкнення 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 кнопки , на 15 секунд вмикається освітлення.

# Перше введення в експлуатацію

## Miele@home

Пароварку оснащено інтегрованим модулем бездротової локальної мережі.

Для використання знадобиться:

- Бездротова локальна мережа
- Мобільний додаток Miele@mobile
- Обліковий запис користувача Miele. Обліковий запис користувача можна створити за допомогою мобільного додатка Miele@mobile.

Мобільний додаток Miele@mobile створює зв'язок між пароваркою та домашньою бездротовою мережею.

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

- Вибір 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 вона вимкнена.

Переконайтеся, що в місці розташування пароварки достатня потужність сигналу бездротової локальної 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@mobile 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](http://www.miele.com).


## Додаток Miele@mobile

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.

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

Коли пароварка підключиться 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 ».

## Налаштування країни

- Виберіть необхідну країну.

## 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@mobile 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**.

# Перше введення в експлуатацію

## 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 завершене.

## Перше очищення пароварки

- Зніміть наявні наклейки й захисну плівку з передньої частини пароварки й приладдя.



Пароварка була перевірена на заводі на функціональність, тому під час транспортування за певних обставин залишкова вода з трубок може потрапити в робочу камеру.

## Очищення контейнера для води та ємності для конденсату

 **Небезпека травмування через панель.**

Під час відкривання або закривання панелі можна травмуватися.

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

- Ввімкніть пароварку за допомогою кнопки живлення .
- Доторкніться до сенсорної кнопки , щоб відкрити панель.
- 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 із робочої камери все приладдя.
- Очистьте 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».

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

У комплекті до пароварки є засіб для чищення.

- Очистьте 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 прилад на температуру кипіння води, яка змінюється залежно від висоти над рівнем моря тієї місцевості, де експлуатується прилад. 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, це може призвести до пошкодження пароварки.

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


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


## Перше введення в експлуатацію

### Налагодження температури кипіння після переїзду

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

### Нагрівання пароварки

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

 **Небезпека травмування через гарячу поверхню.**





Під час використання пароварка нагрівається. Ви можете отримати опіки, доторкнувшись до нагрівального елемента, робочої камери, бічних напрямних і скляних дверцят.

Під час роботи з гарячою камерою та закривання гарячих дверцят 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.

## Огляд налаштувань

Пункт меню	Можливі налаштування
Мова 	...   deutsch   english   ... Країна
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	Температура °C*   °F
Підтримання тепла	вкл викл*

\* Налаштування виробника

## Установки

Пункт меню	Можливі налаштування
Зменшення кількості пари	вкл* викл
Рекомендовані температури	
Booster	вкл* викл
Автоматичне промивання	вкл* викл
Жорсткість води	1 °dH   ... 15 °dH   ... 70 °dH
Датчик наблиз.	Підсвітка вкл. при приближ. в поточному процесі пригот.*   завжди вкл   викл Дисплей вкл. при приближ. вкл   викл* Зв. сигн. тихіше при приближ. вкл*   викл
Безпека	Блокування ввімкнення  вкл   викл* Блокування кнопок вкл   викл*
Розпізнавання мебл. фронта	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
RemoteUpdate	вкл* викл

\* Налаштування виробника




Пункт меню	Можливі налаштування
Версія Progr. забезпечення	
Правова інформація	Ліцензії Open Source
Торівля	Демо-режим вкл   викл*
Заводська установка	Установки приладу Персональні програми MyMiele Рекомендовані температури

\* Налаштування виробника


## Установки

---

### Виклик меню «Установки»

У меню  Установки | ви можете індивідуально налаштувати вашу пароварку, адаптувавши налаштування виробника відповідно до своїх потреб і бажань.

Ви перебуваєте в головному 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 вашу країну й мову.

Після вибору й підтвердження на дисплеї одразу 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 буде відображатись час на вимкненому приладі:

- вкл  
На дисплеї завжди відображається поточний час.  
Якщо окрім цього вибрати налаштування Дисплей | QuickTouch | вкл, усі сенсорні кнопки відразу почнуть реагувати на доторкання, а датчик наближення автоматично розпізнаватиме, коли ви наближаєтесь до дисплея.  
Якщо вибрати налаштування Дисплей | QuickTouch | викл, перед початком експлуатації потрібно ввімкнути пароварку.
- викл  
Для економії енергії знижується яскравість дисплея. Перед початком експлуатації пароварку потрібно ввімкнути.
- нічне вимкнення  
З метою енергозбереження час на дисплеї відображається лише з 5 до 23 години. В інший час дисплей залишається темним.

## 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@mobile, годинник синхронізується в мобільному додатку Miele@mobile, залежно від країни використання приладу.

## Дата

Встановіть дату.

Дата на вимкненій пароварці відображається лише в налаштуванні Поточний час | Відображення | цифров..


## Освітлення

- **вкл**  
Освітлення робочої камери ввімкнене 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.
- **вимкл**  
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 пароварки на дисплеї з'являється головне меню. Замість головного меню можна встановити на стартову сторінку безпосередньо режим роботи або меню MyMiele (див. розділ «MyMiele»).

Змінений початковий екран відобразиться лише після наступного ввімкнення пароварки.

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

# Установки

---

## 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 мають реагувати сенсорні кнопки й датчик наближення, коли пароварка вимкнена.

- вкл  
Якщо вибрати налаштування Поточний час | Індикація | вкл або нічне вимкнення, сенсорні кнопки також реагують на доторкання, коли пароварка вимкнена.
- викл  
Незалежно від налаштування Поточний час | Індикація сенсорні кнопки та датчик наближення реагують на доторкання лише тоді, коли пароварка вимкнена, а також протягом певного часу після вимкнення пароварки.

## 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.» ①.

## 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.

– вимк  
Функцію Підтримання тепла вимкнено.

## Установки

---

### 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 парою) або 80–100 °C і вологість 100 % (комбінований режим), вкінці процесу автоматично вмикається функція зменшення кількості пари. На дисплеї з'явиться Зменшення кількості пари.

– вимкл

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.

■ Підтвердьте за допомогою кнопки **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 розкритве меню.

## Автоматичне промивання

Після вимкнення пароварки для процесу з паром на дисплеї з'являється Прилад промивається.

Під час цього процесу система очиститься від можливих залишків їжі.

Ви можете вимкнути або ввімкнути автоматичне промивання.

# Установки

## 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 води можна отримати на місцевій станції водопостачання.

Для наповнення пляшки питною водою, наприклад, мінеральною водою, слід використовувати негазовану питну воду. Встановіть налаштування відповідно до вмісту кальцію. Вміст кальцію вказано на етикетці пляшки у мг/л  $\text{Ca}^{2+}$  або в частинах на мільйон (мг  $\text{Ca}^{2+}$ /л).

Ви можете встановлювати жорсткість між 1 °dH і 70 °dH. На заводі попередньо встановлено жорсткість води 15 °dH.

- Встановіть значення жорсткості місцевої води.
- Підтвердьте за допомогою кнопки ОК.

Жорсткість води		Вміст кальцію мг/л $\text{Ca}^{2+}$ або частини на мільйон (мг $\text{Ca}^{2+}$ /л)	Налаштування
°dH	ммоль/л		
1	0,2	7	1
2	0,4	14	2
3	0,5	21	3
4	0,7	29	4
5	0,9	36	5
6	1,1	43	6

Жорсткість води		Вміст кальцію мг/л $\text{Ca}^{2+}$ або частини на мільйон (мг $\text{Ca}^{2+}$ /л)	Налаштування
°dH	ммоль/л		
7	1,3	50	7
8	1,4	57	8
9	1,6	64	9
10	1,9	71	10
11	2,0	79	11
12	2,2	86	12
13	2,3	93	13
14	2,5	100	14
15	2,7	107	15
16	2,9	114	16
17	3,1	121	17
18	3,2	129	18
19	3,4	136	19
20	3,6	143	20
21	3,8	150	21
22	4,0	157	22
23	4,1	164	23
24	4,3	171	24
25	4,5	179	25
26	4,7	186	26
27	4,9	193	27
28	5,0	200	28
29	5,2	207	29
30	5,4	214	30
31	5,6	221	31
32	5,8	229	32
33	5,9	236	33
34	6,1	243	34



Жорсткість води		Вміст кальцію мг/л Ca <sup>2+</sup> або частини на мільйон (мг Ca <sup>2+</sup> /л)	Налаш- тування
°dH	ммоль/л		
35	6,3	250	35
36	6,5	257	36
37–45	6,6–8,0	258–321	37–45
46–60	8,2–10,7	322–429	46–60
61–70	10,9– 12,5	430–500	61–70

## Датчик наближ.

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

У разі потреби датчик наближення можна налаштувати таким чином, щоб він реагував на доторкання до сенсорних кнопок навіть тоді, коли вимкнутий, вибравши параметри Дисплей | QuickTouch | вкл.

## Підсвітка вкл. при приближ.

- 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.
- вискл.  
Датчик наближення не реагує на наближення до сенсорного дисплея. Увімкніть освітлення робочої камери, доторкаючись до сенсорної кнопки  протягом 15 секунд.

# Установки

---

## Дисплей вкл. при приближ.

– вкл

Коли з'явиться час, щойно ви підійдете до сенсорного дисплея ввімкнеться пароварка та з'явиться головне меню.

– викл

Датчик наближення не реагує на наближення до сенсорного дисплея. Увімкніть пароварку за допомогою кнопки «Ввімк./Вимк.» ①.

## Зв. сигн. тихіше при приближ.

– вкл

Щойно ви підійдете до сенсорного дисплея, звуковий сигнал зникне.

– викл

Датчик наближення не реагує на наближення до сенсорного дисплея. Вимкніть звуковий сигнал вручну.

## Безпека


### Блокування ввімкнення

Завдяки функції «Блокування ввімкнення» можна попередити випадкове ввімкнення приладу.

Якщо функцію блокування ввімкнення активовано, можна відразу налаштувати таймер і звуковий сигнал та використовувати функцію MobileStart далі.

Блокування ввімкнення зберігається навіть у разі порушення електропостачання.

– вкл

Увімкнено блокування ввімкнення. Щоб духовкою можна було керувати, ввімкніть її та тримайте символ  натиснутим приблизно протягом 6 секунд.

– викл

Блокування ввімкнення деактивовано. Тепер ви можете користуватися пароваркою, 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 «Ввімк./Вимк.» ①.

– ВКЛ

Блокування кнопок активовано. Доторкайтеся до кнопки ОК щонайменше протягом 6 секунд, щоб на короткий час вимкнути функцію блокування кнопок.

– ВИКЛ

Блокування кнопок вимкнено. Усі сенсорні кнопки знову реагують на дотик.

## Розпізнавання мебл. фронта

– ВКЛ

Виявлення фасаду корпусних меблів активовано. За допомогою датчика наближення пароварка автоматично визначає, чи закриті дверцята меблів.

Якщо дверцята меблів закриті, прилад автоматично вимикається через деякий час.

– ВИКЛ

Виявлення фасаду корпусних меблів вимкнено. Пароварка не визначає, чи закриті дверцята меблів.

Під час користування пароваркою, яка вбудована за дверцятами меблів, пароварка, навколишні меблі й підлога можуть пошкодитися через накопичення тепла й вологи за закритими дверцятами.

Під час використання пароварки завжди залишайте дверцята меблів відчиненими.

Закривайте дверцята лише після повного охолодження пароварки.

## Miele@home

Ця пароварка є одним із побутових приладів Miele@home і обладнана функцією SuperVision.

Ця пароварка обладнана модулем бездротової локальної мережі й підходить для бездротового зв'язку.

Цю пароварку можна приєднати до бездротової локальної мережі кількома способами. Ми радимо вам під'єднати пароварку до бездротової локальної мережі за допомогою додатка Miele@mobile або через WPS.

Після того, як Ви встановили додаток Miele@mobile на мобільному пристрої, Ви можете виконувати наступне:

- дистанційно керувати Вашим приладом
- давати запит про інформацію та статус Вашого приладу
- давати запит про хід програми Вашого приладу
- налаштувати мережу Miele@home з іншими приладами з WLAN.

- Активувати  
Це налаштування доступне лише за умови деактивації Miele@home. Функція бездротової локальної мережі знову ввімкнена.
- Дезактивувати  
Це налаштування доступне лише за умови активації Miele@home. Налаштування Miele@home зберігається, а функція бездротової локальної мережі вимикається.
- Статус з'єднання  
Це налаштування доступне лише за умови активації Miele@home. На дисплеї міститься така інформація: якість прийому бездротової локальної мережі, назва мережі та IP-адреса.
- Встановити знову  
Це налаштування доступне, лише якщо вже налаштовано бездротову локальну мережу. Скиньте налаштування мережі та відразу налаштуйте нове з'єднання з мережею.
- В початк. стан  
Це налаштування доступне, лише якщо вже налаштовано бездротову локальну мережу. Функція бездротової локальної мережі вимикається, а з'єднання з бездротовою локальною мережею скидається до налаштувань виробника. Щоб використовувати Miele@home, слід встановити з'єднання з бездротовою локальною мережею.


– Налаштувати


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

## Дистанційне керування


Якщо на мобільному пристрої встановлено додаток Miele@mobile і у вас є система Miele@home, а також активована функція дистанційного керування (вкл), ви можете користуватися функцією MobileStart і, наприклад, переглядати вказівки щодо поточних процесів приготування в пароварці або зупинити процес приготування.

### Активация MobileStart

- Доторкніться до сенсорної кнопки , щоб активувати MobileStart.

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

Керування пароваркою за допомогою сенсорного дисплея має пріоритет над дистанційним керуванням за допомогою мобільного додатка.

Ви можете використовувати MobileStart, поки світиться сенсорна кнопка .


# Установки

## SuperVision

Ця пароварка є одним із побутових приладів Miele@home і обладнана 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 пароварки можна оновити за допомогою віддаленого оновлення. Якщо оновлення доступне, воно автоматично завантажиться вашою пароваркою. Оновлення не встановлюється автоматично, його потрібно запустити вручну.

Якщо не встановити оновлення, пароваркою можна користуватись у звичайному режимі. Однак компанія Miele рекомендує встановити це 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.

## Хід процесу віддаленого оновлення

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

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

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

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

Оновлення може тривати декілька хвилин.

Під час виконання віддаленого оновлення зверніть увагу на таке:

- Якщо ви не отримуєте жодних повідомлень, то оновлення недоступне.
- У разі, якщо оновлення встановлено, функцію не можна видалити.
- Не вимикайте пароварку під час виконання оновлення. Інакше процес перерветься й оновлення не встановиться.
- Оновлення програмного забезпечення може здійснити лише сервісна служба Miele.

# Установки

---

## 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 можливість демонструвати пароварку в магазині без нагрівання. Для особистого використання це налаштування непотрібне.

## Демо-режим


Якщо ви вмикаєте пароварку, коли активовано режим презентації, з'являється вказівка Демо-режим активований. Прилад не нагрівається.

- **вкл**  
Режим презентації активується, якщо тримати кнопку **OK** натиснутою приблизно протягом 4 секунд.
- **викл**  
Режим презентації деактивується, якщо тримати кнопку **OK** натиснутою щонайменше 4 секунди. Тепер ви можете користуватися пароваркою, 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.
- Конфігурація мережі  
Конфігурацію мережі скинуто до налаштувань виробника.
- Рекомендовані температури  
Змінені значення рекомендованих температур відновляться до налаштувань виробника.



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 сигналу


Якщо ви вибрали налаштування Дисплей | QuickTouch | вкл, увімкніть пароварку, щоб налаштувати сигнал. Час сигналу з'являється, коли пароварка вимкнена.

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

Коли пароварку вимкнено, символ  і час сигналу з'являються замість поточного часу.


Якщо одночасно відбувається процес приготування або ви знаходитесь в пункті меню,  і час сигналу з'являються справа вгорі на дисплеї.

У встановлений час сигнал  зблимає на дисплеї в зоні біля індикації часу й пролунає звуковий сигнал.

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

Акустичний і оптичний 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.

# Сигнал + Таймер

## 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 налаштування Дисплей | QuickTouch | викл, увімкніть пароварку, щоб встановити таймер. Якщо з'являється поточний таймер, пароварка вимикається.


Приклад. Ви хочете зварити яйця і встановити тривалість на 6 хвилин і 20 секунд.

- Доторкніться до сенсорної кнопки .
- Виберіть  Таймер.
- Встановіть таймер.
- Підтвердьте, натиснувши закрити.

Коли пароварка вимкнена, замість поточного часу з'являються  і таймер.


Якщо одночасно відбувається процес приготування або ви знаходитесь в підменю, таймер і  відображаються справа зверху на дисплеї.

Після завершення встановленого часу світиться таймер , починається відлік часу та лунає звуковий сигнал.

- Доторкніться до сенсорної кнопки  або необхідного таймера на дисплеї.

Акустичний і оптичний сигнали вимикаються.

## 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	30–225 °C
Верхн./Нижн. жар <input type="checkbox"/>	180 °C	30–225 °C
Комбінований режим 		
Комб. режим + Конвекц. плюс 	170 °C	30–225 °C
Комб. режим + Верх./Ниж. жар 	180 °C	30–225 °C
Комб. режим + Гриль 	Рівень 3	Рівень 1–3
Приготування парю 	100 °C	40–100 °C
Sous-vide 	65 °C	45–90 °C
Інтенсивне випікання 	180 °C	50–225 °C
Нижній жар <input type="checkbox"/>	190 °C	100–200 °C
Верхній жар <input type="checkbox"/>	190 °C	100–225 °C
Гриль великий 	Рівень 3	Рівень 1–3
Гриль малий 	Рівень 3	Рівень 1–3
Гриль з обдуванням 	200 °C	50–225 °C
Пирого (спец. рецепт) 	160 °C	30–225 °C
Залікання 	160 °C	30–225 °C
ECO - Приготування парю 	100 °C	40–100 °C
Автоматичні програми 		

## Головне меню та підменю


Стандартний обід	Стандартне значення	Зона
Спец. викорис. 		
Розігрівання	130 °C	120–140 °C
Розморожув.	60 °C	50–60 °C
Mix & Match		
Розігрівання із скоринкою	–	–
Дбайливе розігрівання	–	–
Приготування із скоринкою	–	–
Дбайливе приготування	–	–
Бланшування	–	–
Консервування	90 °C	80–100 °C
Сушіння	60 °C	60–70 °C
Підходження дріждж. тіста	–	–
Приготування страв меню	–	–
Стерилізація посуду	–	–
Розігрівання посуду	50 °C	50–80 °C
Підтримання тепла	65 °C	40–100 °C
МуMiele  		
Персональні програми 		
Установки 		
Догляд 		
Очищення від накипу		
Замочування		
Сушіння		
Промивання		

# Рекомендації щодо економії електроенергії

## Процес приготування

- Вийміть із робочої камери приладдя, яке не потрібне для процесу приготування.
- Вибирайте найнижчу рекомендовану температуру з рецепту або таблиці й через найкоротший указаний час переверте страву.
- Нагрівайте робочу камеру лише в тому випадку, коли це вказано в рецепті або в таблиці.
- За можливості не відкривайте дверцята приладу під час приготування.
- Для випікання найкраще використовувати матові, темні форми. Такий посуд краще поглинає тепло й у ньому тісто готується швидше. Блискучі матеріали, наприклад, нержавіюча сталь і алюміній, відбивають тепло, і воно довше 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 . У цьому режимі ви можете готувати з нижчою температурою, ніж у режимі Верхн./Нижн. жар , оскільки тепло одразу розподіляється в робочій камері.


Завдяки цьому ви також можете готувати на кількох рівнях одночасно.

- Для страв на грилі за можливості використовуйте режим Гриль з обдуванням . Страви готуються за нижчої температури, ніж в інших режимах роботи з грилем за максимальної температури.
- У режимі роботи Запікання  можна готувати зі збереженням електроенергії та оптимальним використанням залишкового тепла. Використовуйте цей режим роботи для приготування солодких ситних запіканок і ґратенів. Не відкривайте дверцята під час приготування.
- Для збереження енергії під час приготування на пару можна використовувати режим роботи Приготування парою . 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.

# Рекомендації щодо економії електроенергії

---

## 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

Пароварка вимикається автоматично з метою енергозбереження, якщо не відбувається процес приготування або відсутні дії з керування приладом. На дисплеї з'являється 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.

- Ввімкніть пароварку.

З'явиться головне меню.

- Якщо необхідно встановити режим роботи з парою або ударами пари, наповніть контейнер для води та вставте його в прилад.

Якщо використовувати дистильовану або газовану воду, це може призвести до пошкодження пароварки.

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

- Поставте страву в робочу камеру.
- Виберіть Режими 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.

- Підтвердьте за допомогою кнопки ОК.

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

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


- Після приготування виберіть завершити.

 **Небезпека травмування через гарячу пару.**

У разі відкриття 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 вийде гаряча пара.

- Вийміть страву з робочої камери.

 **Небезпека травмування через гарячу поверхню.**

Під час використання пароварка нагрівається. Ви можете отримати опіки через скляні дверцята.

Користуйтеся кухонними рукавицями під час закривання гарячих скляних дверцят.

# Керування

## Очищення пароварки

■ За потреби вийміть контейнер для води та ємність для конденсату й вилийте з них воду.

■ Вимкніть пароварку.

Після процесу приготування з паром з'являється Прилад промивається.

■ Дотримуйтеся вказівок на дисплеї.

Про всяк випадок здійсніть процес промивання, щоб вимити можливі залишки їжі із системи.

Якщо ви вибрали налаштування Дисплей | QuickTouch | викл, потрібно спочатку ввімкнути пароварку, щоб можна було відкрити дверцята.

■ Після кожного використання приладу чистьте та витирайте його насухо, як це описано в розділі «Чищення та догляд».

■ Закривайте дверцята приладу лише тоді, коли робоча камера повністю висохне.

## 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 термощупа (див. розділ «Смаження», підрозділ «Термощуп»).

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

Процес приготування продовжується зі зміненою встановленою температурою.

## Зміна Вологисть

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

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 або Старт ви можете автоматично вимкнути або ввімкнути процес приготування.

## Керування

---

- 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.
- Підтвердьте за допомогою кнопки 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.

## 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.

## 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.

## Керування

 **Небезпека травмування через гарячу пару.**

У разі відкривання 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 вийде гаряча пара.

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

Під час використання пароварка нагрівається. Ви можете отримати опіки, доторкнувшись до нагрівального елемента, робочої камери, бічних напрямних, приладдя, гарячої страви та скляних дверцят. Користуйтеся кухонними рукавицями для встановлення або виймання гарячих страв, а також під час будь-яких дій у гарячій робочій камері, а також під час зачинення дверцят.

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

# Керування

---

## 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** | вкл, 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.

## 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 можна вмикати для кожного процесу приготування окремо.

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

- Витягніть розкривне меню.

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

- Виберіть Попереднє нагрівання.

Попереднє нагрівання позначено оранжевим кольором.

З'являється Прилад нагрівається. Страва ще не в робочій камері.

- Підтвердьте за допомогою кнопки ОК.

- Закрийте розкривне меню.

Через деякий час з'являється повідомлення Поставте страву в прилад о . Робоча камера нагрівається до встановленої температури.

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

- Підтвердьте за допомогою кнопки ОК.








## Crisp function

У разі потреби за допомогою функції Crisp function (зменшення вологи) можна вимкнути подавання вологи 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 
- Пироги (спец. рецепт) 

# Керування

---

## 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 змінні 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

Пароварка постачається 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 тріскають. 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 рідинами

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

### Персональні рецепти - Приготування парою

Ті продукти і страви, які готуються у каструлі, можна також готувати парою. Тривалість 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.

## ECO - Приготування парою

Для збереження енергії під час приготування на пару можна використувати режим роботи ECO - 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  | ECO - 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.

# Приготування парю

---

## 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:  
прибл. 17 хвилин

тверда картопля, половинками:  
прибл. 20 хвилин

## Налаштування

Автоматичні програми  Auto | Овочі | ... |

або

Режими роботи  | Приготування парю

Температура: 100 °C

Тривалість: див. таблицю

## Приготування парою

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	27–29
половинками	21–22
	16–18
Картопля відносно тверда, почищена цілком	25–27
половинками	19–21
четвертинками	17–18
Картопля борошниста, почищена цілком	26–28
половинками	19–20
четвертинками	15–16
Кольрабі, брусочками	6–7
Гарбуз, кубиками	2–4
Початки кукурудзи	30–35
Мангольд, наріzаний	2–3

## Приготування парюю

Овочі	⌚ [хв]
Паприка, кубиками або смужками	2
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



## 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.

# Приготування парюю

---

## 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 °C 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 парюю

або

Режими роботи  | Приготування парюю  

Температура: див. таблицю

Тривалість: див. таблицю

## Приготування парою

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

# Приготування парю

---

## 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 тушувати, 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 налійте туди холодну воду. Чим довша тривалість приготування, тим насиченішим буде смак бульйону.

## Налаштування

Автоматичні програми  Auto | М'ясо | ... |  
Приготування парю

або

Режими роботи  | Приготування парю

Температура: 100 °C

Тривалість: див. таблицю

## Приготування парою

<b>М'ясо</b>	<b>⌚ [хв]</b>
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

# Приготування парою

## Рис

Під час приготування рис набухає, тому його потрібно готувати в рідині. Співвідношення крупи й води залежить від сорту рису.

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

## Налаштування

Автоматичні програми  Auto | Рис | ... |

або

Режими роботи  | Приготування парою

Температура: 100 °C

Тривалість: див. таблицю

	Співвідношення рис : рідина	🕒 [хв]
Рис Басматі	1 : 1,5	15
Пропарений рис	1 : 1,5	23–25
Круглозернистий рис		
Молочний рис	1 : 2,5	30
Різотто	1 : 2,5	18–19
Неочищений рис	1 : 1,5	26–29
Дикий рис	1 : 1,5	26–29

🕒 Тривалість

## Крупи

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

Крупу можна готувати у вигляді цілих або посічених зерен.

## Налаштування

Автоматичні програми  | Крупа | ... |

або

Режими роботи  | Приготування парою 

Температура: 100 °C

Тривалість: див. таблицю

	Співвідношення крупа : рідина	 [хв]
Амарант (щиріця)	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 квіноа	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

# Приготування парою

## 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 прибіл. 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 (кнедлі)	2
Галушки по-швабськи	1
Равіолі	2
Домашня локшина	1
Тортелліні	2
Сухі продукти, в воді	
Лапша	14
Лапша для супу	8

⌚ Тривалість



## Кнедлі

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

Свіжі кнедлі готуйте в змащеному жиром, перфорованому контейнері.

## Налаштування

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

або

Режими роботи  | Приготування парою

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

# Приготування парюю

## 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 парюю

Температура: 100 °C

Тривалість: див. таблицю

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

⌚ Тривалість

## Приготування парою

Незамочені		
	Співвідношення бобові : рідина	⌚ [хв]
<b>Квасоля</b>		
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
<b>Сочевиця</b>		
Коричнева сочевиця	1 : 2	13–14
Червона сочевиця	1 : 2	7
<b>Горох</b>		
Жовтий горох	1 : 3	110–130
Зелений горох, почищений	1 : 3	60–70

⌚ Тривалість

# Приготування парюю

## 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.

Змастіть 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 парюю

Температура: 100 °C

Тривалість: див. таблицю

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

 Тривалість

## 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  Auto | Фрукти | ... |

або

Режими роботи  | Приготування парою

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  Auto | Ковбасні вироби

| ... |

або

Режими роботи  | Приготування парою

Температура: 90 °C

Тривалість: див. таблицю

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

⌚ Тривалість

# Приготування парю

## Ракоподібні

### Підготовка

Перед приготуванням розморозьте заморожених ракоподібних.

Очистіть їх, видаліть нутроці, 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  | 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

## 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  Auto | 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 парюю

## 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 помістити до робочої камери з певною затримкою.

### Рівень завантаження

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

## Sous-vide (Приготування під вакуумом)

---

### 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 завеликий, 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.
- Тривалість приготування залежить від товщини продукту.
- За високої температури або довгої тривалості приготування може не вистачити води в контейнері. Час від часу стежте за вказівками на дисплеї.
- Не відкривайте дверцята під час 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.

## 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 бездоганний 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.

# Sous-vide (Приготування під вакуумом)

## 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 ОК.
- За потреби введіть інші налаштування (див. розділ «Керування»).

## 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		
<b>Риба</b>				
Філе атлантичної тріски, 2,5 см товщиною		х	54	35
Філе лосося, 2–3 см товщиною		х	52	30
Філе морського чорта		х	62	18
Філе судака, 2 см товщиною		х	55	30
<b>Овочі</b>				
Суцвіття цвітної капусти, середні-великі		х	85	40
Гарбуз хоккайдо, смужками		х	85	15
Кольрабі, кружальцями		х	85	30
Спаржа, біла, цілком	х	х	85	22–27
Батат, кружальцями		х	85	18
<b>Фрукти</b>				
Ананас, смужками	х		85	75
Яблука, кружальцями	х		80	20
Банани «Бєбі», цілком			62	10
Персики, половинками	х		62	25–30
Ревінь, шматочками			75	13
Сливи, половинками	х		70	10–12
<b>Інше</b>				
Квасоля, біла, замочена в співвідношенні 1:2 (квасоля:рідина)		х	90	240
Креветки середні, почищені		х	56	19–21
Курячі яйця, цілком			65–66	60

## Sous-vide (Приготування під вакуумом)

Приготований продукт	Попереднє додавання		🌡️ [°C]	⌚ [хв]
	Цукор	Сіль		
Морські гребінці, відкриті			52	25
Шалот, цілком	x	x	85	45–60

🌡️ Температура, ⌚ Тривалість

Приготований продукт	Попереднє додавання		🌡️ [°C]		⌚ [хв]
	Цукор	Сіль	середнє просмаження*	повне просмаження*	
<b>М'ясо</b>					
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 прибіл. 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]		🕒 <sup>2</sup> [хв]
	середнє просмаження <sup>1</sup>	повне просмаження <sup>1</sup>	
<b>М'ясо</b>			
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
<b>Овочі</b>			
Суцвіття цвітної капусти, середні-великі <sup>3</sup>	85		15
Кольрабі, кружальцями <sup>3</sup>	85		10
<b>Фрукти</b>			
Ананас, смужками	85		10
<b>Інше</b>			
Квасоля, біла, замочена в співвідношенні 1:2 (квасоля:рідина)	90		10
Шалот, цілком	85		10

🌡️ Температура, 🕒 Тривалість

<sup>1</sup> Ступінь готовності


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

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

<sup>3</sup> Розігрівати лише в соусі.

# Спеціальне використання

## Розігрівання

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

В пароварці продукти розігріваються в дбайливому режимі, вони не висихають і не розпочинають готуватися. Вони розігріваються рівномірно, при цьому їх не слід перемішувати.

Ви можете розігрівати як готові порційні страви (м'ясо, овочі, картопля), так і 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, розігрівайте не повністю, а порціями на тарілці.
- Розділяйте навпіл щільні за консистенцією страви – такі, як фарширований перець або рулети.
- Соуси розігрівайте 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]
<b>Овочі</b>			
Морква Цвітна капуста Кольрабі Бобові	120	70	8–10
<b>Гарніри</b>			
Макарони Рис Картопля, розрізана навпіл	120	70	8–10
Галушки Картопляне пюре	140	70	18–20
<b>М'ясо і птиця</b>			
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
<b>Риба</b>			
Філе риби Рибний рулет, розрізаний навпіл	140	70	10–12
<b>Страви на тарілці</b>			
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.

# Спеціальне використання

## Розморожування

Розморожування продукту в приладі потребує значно менше часу, ніж розморожування за кімнатної температури.

 **Небезпека інфікування через кристалізацію.**

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

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

Не використовуйте талу рідину.

Негайно продовжте 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 парю 

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]
<b>Молочні продукти</b>				
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
<b>Фрукти</b>				
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
<b>Овочі</b>				
Заморожені в блоці	300 г	60	20–25	10–15
<b>Риба</b>				
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
<b>Готові страви</b>				
Риба, овочі, гарніри/ Рагу/супи	480 г	60	20–25	10–15
<b>М'ясо</b>				
Шматки печені	по 125–150 г	60	8–10	15–20

## Спеціальне використання

Продукт	Кількість	🌡️ [°C]	🕒 [хв]	⌚ [хв]
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
<b>Птиця</b>				
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
<b>Випічка</b>				
Листова/дріжджова випічка	–	60	10–12	10–15
Кекси/пирого	400 г	60	15	10–15
<b>Хліб/булочки</b>				
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

### 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.

### 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.

## Спеціальне використання

---

### 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).
- Розігрівайте 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.

### 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

## Спеціальне використання

---

### 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 ОК.
- Поставте страву на рівень 2 решітки.
- Підтвердьте за допомогою кнопки ОК.

Ви можете запустити процес приготування відразу або з відстроченням.

- Якщо після завершення процесу приготування страву на тарілці не відповідає бажаному, виберіть продовж. приготув..

## Розігрівання продуктів за допомогою опції «Розігрівання із скоринкою»

Продукт	Сегментні смужки налаштування для підрум'янення
Яблучний струдель, висота 4 см	___ _ _ _ □ ■ □ _
Запечений камамбер, 25 г	___ _ _ _ ■ □ _ _
Запечений камамбер, 75 г	___ _ □ ■ □ _
Багет, попередньо спечений	_ □ ■ □ _ _ _ _
Закуски з листового тіста	_ □ ■ □ □ _ _ _
Пиріжки з листового тіста з начинкою зі шпинату	_ □ ■ □ _ _ _ _
Борек, висотою 3 см	___ _ _ □ □ ■ □
Смажена картопля (швидкого приготування)	___ □ ■ □ _ _
Овочева котлета <sup>1</sup> , тофу	_ □ □ ■ □ _ _ _
Булочки (пшеничні), попередньо спечені	___ □ ■ □ _ _
Булочки (житні), попередньо спечені	___ _ □ ■ _ _
Булочки, черстві, замочені	___ _ □ ■ _ _
Чізбургер	___ □ ■ _ _ _
Чілі кон карне <sup>1</sup> , висотою 2 см	___ _ □ ■ □ _
Чіабата, попередньо спечена	___ _ ■ □ _ _
Чіабата, черства, змочена	___ _ ■ □ _ _
Млинці Crêpe <sup>1</sup>	___ □ □ _ _ _
Тарт фламбе (швидкого приготування)	_ □ ■ □ _ _ _
Фламмухен, готове до приготування тісто	_ □ □ ■ _ _ _
М'ясні смужки <sup>1</sup> (швидкого приготування)	□ □ ■ □ □ _ _
Фокача, попередньо спечений, висотою 3–4 см	□ □ □ ■ □ _ _
Котлети <sup>1</sup> (зі свинини), 25 г	□ □ ■ □ □ □ _
Котлети <sup>1</sup> (зі свинини), 60 г	___ _ □ ■ □ _
Котлети <sup>1</sup> (зі свинини), 100 г	___ _ □ □ ■ □
Спрінг-ролли, маленькі	___ _ □ ■ □ _
Спрінг-ролли	___ _ □ ■ □
Хот-дог <sup>1</sup>	□ □ ■ □ _ _ _

## Спеціальне використання

Продукт	Сегментні смужки налаштування для підрум'янення
Імператорський омлет <sup>1</sup> (швидкого приготування)	__ □ □ ■ □ □ __
Картопля відносно тверда, нарізана кружальцями	__ __ □ ■ □ __ __
Картопляні зрази (швидкого приготування)	__ __ □ □ ■ □ __
Лазанья <sup>1</sup> , висотою 3 см	__ __ __ ■ ■ □ □
Наан <sup>1</sup> , попередньо спечений	__ □ ■ □ __ __ __
Макарони, свіжі продукти з соусом, сир	__ __ □ □ □ __ __
Макаронна запіканка <sup>1</sup> , висотою 2 см	__ __ __ ■ □ __ __
Макаронна запіканка <sup>1</sup> , висотою 4,5 см	__ __ __ □ ■ __ __
Макаронна запіканка <sup>1</sup> , висотою 6 см	__ __ __ __ □ ■
Панкейки <sup>1</sup>	■ □ __ __ __ __
Млинці <sup>1</sup> , скручені	__ __ □ ■ □ __ __
Піта <sup>1</sup> , попередньо спечена	□ □ ■ □ __ __ __
Піца (швидкого приготування)	□ □ ■ □ □ □ __
Профферчес	__ __ __ □ ■ □ __
Кіш, маленький	□ □ ■ □ __ __ __
Кіш, висотою 2 см	__ __ __ □ ■ □ __
Кіш, висотою 3,5 см	__ __ __ □ ■ □
Картопляні оладки	__ __ __ ■ □ __ __
Смажені картопляні трикутники (швидкого приготування)	__ __ __ □ ■ □ __
Шніцель	__ __ □ ■ □ □ __
Тако шел	□ □ ■ □ □ □ __
Гавайський тост	__ □ ■ □ __ __ __
Тост із сиром	□ ■ __ __ __ __
Чіпси тортілья із сиром	__ □ ■ □ __ __ __
Тортілья <sup>1</sup> (скручені в алюмінієвій фользі)	□ □ ■ □ □ □ __

<sup>1</sup> – 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
<b>М'ясо<sup>1</sup></b>		
Ковбаски (зі свинини), ошпарені, 25 г	нашинковані	___ _ _ _ _ □ □ ■ □
Ковбаски (зі свинини), ошпарені, 100 г	нашинковані	___ _ _ _ _ □ □ □
Ковбаски (зі свинини), великі	змащені олією, нашинковані	___ _ _ _ _ □ ■
Страви з філе (яловичина), нарізаного великими кубиками	мариновані	□ ■ _ _ _ _ _
Страви з м'яса (свинина), нарізаного великими кубиками	мариновані	□ □ □ ■ □ _ _ _
Котлети (зі свинини), 60 г	–	___ _ _ _ _ □ ■ □
Грудка курчати, висотою 3 см	з беконом, маринована	□ □ □ ■ □ _ _ _
Грудка курчати, висотою 3 см	необроблена, маринована	_ □ □ ■ _ _ _ _ _
Рулет із курятини	Начинка: шпинат, сметана	_ □ □ ■ _ _ _ _ _
Страви з курятини, нарізаної великими кубиками	мариновані	□ □ ■ □ _ _ _ _ _
Курячі гомілки	мариновані	___ _ _ □ □ □ ■
Теляча спинка, 180 г	маринована, із соусом	□ _ _ _ _ _ _ _ _
Копчена корейка, висотою 2,5–4 см	–	___ □ ■ □ □ □
Відбивна з копченої та соленої свинини, висотою 2 см	–	_ □ □ ■ □ _ _ _ _
Відбивна з ягняти, висотою 2 см	маринована	□ ■ □ □ _ _ _ _ _
Стейк із яловичини, висотою 2,5–3,5 см	маринований	_ □ ■ □ _ _ _ _ _
Свиняча вирізка, висотою 4 см	з беконом	□ □ ■ □ _ _ _ _ _
Відбивна зі свинини	з паніруванням, змащена олією	___ _ _ _ _ □
<b>Риба<sup>1</sup></b>		
Відбивна з палтуса	маринована	□ ■ _ _ _ _ _
Тріска	зі змащеними маслом панірувальними сухарями	___ _ _ □ ■ □ _ _










## Спеціальне використання

Продукт	Примітки щодо приготування	Сегментні смужки налаштування для підрум'янення
Філе атлантичної тріски, висотою 3–3,5 см	мариноване	■ □ □ _ _ _ _ _
Рулет із філе тріски	з начинкою	■ □ _ _ _ _ _
Філе лосося, висотою 2,5–3 см	мариновані	□ □ ■ □ □ _ _ _
Відбивна з лосося	маринована	□ □ ■ □ □ _ _ _
Страви з лосося, нарізаного великими кубиками	мариновані	□ □ ■ □ □ _ _ _
Філе сайди	Начинки: шпинат, фета	■ □ _ _ _ _ _
Тунець	із томатами й запеченим сиrom	_ _ _ _ □ _ _ _ _
Страви із сома, нарізаного великими кубиками	мариновані	_ □ □ □ ■ _ _ _
<b>Гарніри</b>		
Смажена картопля (швидкого приготування), приготована	–	_ _ _ □ □ □ ■
Фініки в шпику (швидкого приготування)	–	_ □ □ ■ □ _ _ _
Свіжі макарони, тортеліні	–	□ _ _ _ _ _
Ньокі (швидкого приготування)	зі шматочками масла або сиру	■ □ _ _ _ _ _
Картопля <sup>2</sup> , нарізана кружальцями або маленькими кубиками	змазана олією	_ _ _ □ □ □ ■
Картопляні зрази (швидкого приготування), попередньо приготовані	–	■ □ _ _ _ _ _
Попередньо приготована лазанья, висотою 3 см	–	□ □ _ _ _ _ _
Коричневий рис, тривалість приготування – 8 хвилин	Сіль, 1 : 2 (рис : рідина)	_ □ ■ _ _ _ _ _
Макаронна запіканка, свіжі макарони	сире м'ясо, овочі, соус	_ □ □ ■ □ □ □
Попередньо приготована макаронна запіканка, висотою 2 см	–	□ _ _ _ _ _
Картопляні оладки (швидкого приготування)	змазані олією	_ _ _ □ □ _ _ _
Попередньо приготований рис (швидкого приготування)	–	□ □ ■ □ _ _ _ _

## Спеціальне використання

Продукт	Примітки щодо приготування	Сегментні смужки налаштування для підрум'янення
Попередньо приготовані смажені картопляні трикутники (швидкого приготування)	–	■ □ _ _ _ _ _
Картопляні галушки (швидкого приготування)	зі шматочками масла	□ □ □ □ □ □ _
<b>Овочі</b>		
Баклажани, висотою 2 см	Олія, сіль, перець	_ _ _ □ □ _ _
Цвітна капуста, великі суцвіття	Сіль, перець	□ _ _ _ _ _
Броколі, великі суцвіття	Соус	□ ■ □ _ _ _ _
Квасоля, зелена (овочева)	з беконом, сіллю, перцем	_ _ ■ □ _ _ _
Коктейльні помідори, цілі	мариновані	■ □ □ □ _ _ _
Кольрабі, товстими кружальцями	мариновані	□ □ □ □ _ _ _
Гарбуз, маленькими кубиками	Сіль, перець	■ □ _ _ _ _ _
Пчатки кукурудзи	мариновані	_ □ □ ■ □ _ _
Морква, нарізана четвертинками або товстими кружальцями	Сіль, перець	□ □ □ □ _ _ _
Болгарський перець, великими шматочками	маринований	□ □ □ ■ □ _ _
Рататуй, порізаний великими шматками	Томатна паста, кетчуп, приправи, згущувач для соусу	□ □ _ _ _ _ _
Цукіні, висотою 2 см	Олія, сіль, перець	_ _ _ □ □ _ _
<b>Інше</b>		
Запечений камамбер, 25 г	–	■ _ _ _ _ _
Багет, булочки, які потрібно освіжити	–	□ ■ _ _ _ _ _
Булочки, черстві, замочені	–	□ □ _ _ _ _ _
Попередньо приготований чізбургер	–	□ _ _ _ _ _
Тарт фламбе (швидкого приготування)	–	_ _ _ □ ■ _ _
Фламмухен, готове до приготування тісто	–	_ _ □ ■ □ _ _
Спрінг-ролл глибокої заморозки, 25 г	–	_ □ ■ □ _ _ _
Спрінг-ролл глибокої заморозки, 100 г	–	_ □ □ □ _ _ _

## Спеціальне використання

Продукт	Примітки щодо приготування	Сегментні смужки налаштування для підрум'янення
Сир, приготований на грилі (швидкого приготування)	–	— — — — —   —
Імператорський омлет (швидкого приготування)	–	— — — — —    —
Імператорський омлет, сирий	–	— — — — —  —
Овочева котлета з тофу, попередньо приготована	–	 — — — — —
Цибульний пиріг (швидкого приготування)	–	— — — — —  

<sup>1</sup> Додайте 1 чайну ложку згущувача для соусу до сирого м'яса або риби.

<sup>2</sup> відносно тверда



## Спеціальне використання

### Продукти, придатні для спеціального використання «Дбайливе приготування»

Продукт	Примітка щодо приготування
<b>М'ясо<sup>1</sup></b>	
Сарделька (зі свинини)	–
Страви з філе (яловичина), нарізаного великими кубиками	маринована в арахісовому соусі
Страви з м'яса (свинина)	мариновані
Грудка курчати, 150 г, висотою 3 см	необроблена
Рулет із курятини	Начинка: шпинат, сметана
Страви з курятини, нарізані великими кубиками	мариновані
Фрикасе з курки	–
Теляча спинка, 180 г	у соусі
Копчена корейка, 230 г, висотою 2,5–4 см	Сіль, перець
Відбивна з копченого й соленого м'яса (свинина), 200 г, висотою 2 см	Сіль, перець
Кенігсберзькі фрикадельки (свинина), приблизно 50–100 г	у соусі
<b>Риба<sup>1</sup></b>	
Ціла форель без голови	зі спеціями й маслом
Філе атлантичної тріски, висотою 3–3,5 см	мариновані
Рулет із філе тріски	з начинкою, маринований
Філе лосося, висотою 2,5–3 см	мариноване
Відбивна з лосося	маринована
Страви з лосося, нарізаного великими кубиками	мариновані
Філе сайди, 180 г	Начинка: шпинат і сметана
Фрикасе з сайди, нарізане великими шматочками	зі світлим соусом
Страви із сома, нарізаного великими кубиками	мариновані
<b>Гарніри</b>	
Рис басматі	Із сіллю, у співвідношенні 1 : 2,5 (рис : рідина)
Свіжі макарони, тортеліні	Соус, сіль

## Спеціальне використання

Продукт	Примітка щодо приготування
Ньокі (швидкого приготування)	Із сіллю, змочені у воді
Картопля розсипчастого сорту, нарізана половинками	Сіль
Картопля <sup>2</sup> , нарізана кружальцями або маленькими кубиками	Сіль
Картопля <sup>2</sup> , почищена або нарізана шматочками	Сіль
Картопляні галушки (швидкого приготування), в пакеті для варіння	змочені у воді
Готове картопляне пюре	–
Картопляне пюре (швидкого приготування), сухе	згідно з вказівками на пакеті
Макарони, короткі, сирі	Соус, у співвідношенні 1 : 3 (макарони : вода)
Коричневий рис, тривалість приготування – 8 хвилин	Із сіллю, у співвідношенні 1 : 2 (рис : рідина)
Пропарений рис (швидкого приготування), тривалість приготування – 8 хвилин	Із сіллю, у співвідношенні 1 : 2 (рис : рідина)
Пропарений рис, тривалість приготування – 10–12 хвилин	Із сіллю, у співвідношенні 1 : 2 (рис : рідина)
Попередньо приготований рис (швидкого приготування)	Сіль
Картопляні галушки (швидкого приготування)	Із сіллю та шматочками масла
Сира локшина для супів	змочена в бульйоні
<b>Овочі</b>	
Цвітна капуста, великі суцвіття	Сіль
Квасоля, зелена (овочева)	з беконом або сіллю й перцем
Броколі, великі суцвіття	з сирним соусом або без нього
Коктейльні помідори, цілі	мариновані
Кольрабі, кружальцями	Сіль, перець
Гарбуз, маленькими кубиками	Сіль, перець
Початки кукурудзи	Вершкове масло з прянощами
Морква, нарізана четвертинками або товстими кружальцями	зі спеціями
Болгарський перець, великими шматочками	маринований

## Спеціальне використання

Продукт	Примітка щодо приготування
Рататуй, порізаний великими шматками	Томатна паста, кетчуп, приправи, згущувач для соусу
Цвітна капуста, ціла	Сіль, перець
Стебла спаржі, цілі, висотою 1–2 см	Із сіллю, перцем, шматочками масла
Цукіні, нарізані кружальцями, висотою приблизно 2 см	Олія, сіль, перець

<sup>1</sup> Додайте 1 чайну ложку згущувача для соусу до сирого м'яса або риби.

<sup>2</sup> відносно тверда

# 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 парю 

Температура: 100 °C

Тривалість: 1 хвилина

## 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 металевую 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 давлються.

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

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

## 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 закритим 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 бульйон, 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 парю 

Температура: див. таблицю

Тривалість приготування: див. таблицю

## Спеціальне використання

Наведені в таблиці значення часу є орієнтовними.

Продукт	🌡️ [°C]	🕒* [хв]
<b>Ягоди</b>		
Смородина	80	50
Аґрус	80	55
Брусниця	80	55
<b>Плоди з кісточкою</b>		
Вишні	85	55
Сливи Мірабель	85	55
Сливи	85	55
Персики	85	55
Ренклюд	85	55
<b>Насіннєві плоди</b>		
Яблука	90	50
Яблучний мус	90	65
Айва	90	65
<b>Овочі</b>		
Квасоля	100	120
Товсті боби	100	120
Огірки	90	55
Червоний буряк	100	60
<b>М'ясо</b>		
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 прибрл. 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 пригтований рівномірно.

- Змастіть банки вершковим маслом приблизно до 1 см до верхнього краю.
- Обсипте банку панірувальними сухарями (борошном) зсередини.
- Наповніть тістом банки  $1/2$  або  $2/3$  (залежно від рецепта). Слід стежити за тим, щоб банки були чистими.
- Поставте решітку на рівень 1.
- **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 та в'ялення використовуйте лише режим спеціального використання Сушіння або режим Комбінований режим  | Комб. режим + Конвекц. плюс , щоб волога могла випаровуватись.

- Поріжте продукт однаковими шматочками.
- Розкладіть шматочки на папері для випікання на решітці.

**Повідомлення:** Банани та ананаси сушінню не підлягають.

## 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 є орієнтовними. Надалі ми рекомендуємо вибирати меншу тривалість сушіння. За потреби можна сушити впродовж тривалішого часу.

Продукт	🌡️ [°C]	🕒 [год]
Яблука, кільцями	70	6–8
Абрикоси, розрізані навпіл, без кісточки	60–70	10–12
Груші, шматочками	70	7–9
Трави	60	1,5–2,5
Гриби	70	3–5
Томати, кружечками	70	7–9
Цитрусові, смужками	70	8–9
Сливи домашні, без кісточки	60–70	10–12

🌡️ Температура, 🕒 Тривалість (у годинах)





### 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 %

Тривалість приготування: згідно з рецептом


### Приготування страв меню – автоматичний

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

У такому разі, щоб продукти були приготовані одночасно, їх слід поміщати до робочої камери з певною затримкою. Продукти можна вибирати в будь-якій послідовності, оскільки пароварка автоматично сортує продукти за тривалістю приготування й вказує, який продукт потрібно поставити в прилад першим.

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

### Застосування функції «Спеціальне використання» Приготування страв меню

- Наповніть контейнер для води та вставте його в прилад.
- 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 підтвердьте дію за допомогою кнопки ОК.
- Виберіть Додати продукти.
- Виберіть потрібний продукт і дійте таким чином, як описано вище.

## Спеціальне використання

- Якщо потрібно, повторіть процес вибору для третього продукту.

Після підтвердження Почати пригот. страв меню вам буде запропоновано поставити продукт до робочої камери 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 пароварка сповіщає, 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».


### Дезінфекція посуду

Продезінфікований в приладі посуд та дитячі пляшечки після закінчення програми будуть незаражені так, як при звичайному кип'ятінні. Однак на-самперед перевірте, чи зазначено виробником, що всі складові частини посуду та пляшечок витримують вплив високих температур (до 100 °C) та гарячої пари.

Розберіть дитячі пляшечки на складові частини. Зберіть пляшечки тільки тоді, коли вони будуть абсолютно сухими. Лише за таких умов буде забезпечено їх стерильність.

- 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, а на неї поставте посуд, який потрібно підігріти. Залежно від посуду ви можете встановити решітку на дно робочої камери й поставити на неї посуд. За потреби можна також вийняти бічні напрямні.
- Виберіть Спец. викорис. .
- Виберіть Розігрівання посуду.
- За потреби змініть рекомендовану температуру та встановіть час.

 **Небезпека травмування через гарячу поверхню.**

Під час використання пароварка нагрівається. Ви можете отримати опіки, доторкнувшись до нагрівального елемента, приладу, під час встановлення решітки й виймання приладдя з приладу. На нижній стороні посуду можуть утворитися поодинокі 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 ОК.
- За потреби змініть рекомендовану температуру та встановіть час.

## Спеціальне використання

---

### Розігрівання вологих рушників

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

### Налаштування

Автоматичні програми  Auto | 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  Auto | Спеціальні програми | Розтоплення желатину

або

Режими роботи  | Приготування парою

Температура: 90 °C

Тривалість: 1 хвилина

### Декристалізація / розтоплення меду

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

#### Налаштування

Автоматичні програми  Auto | Спеціальні програми | Розтоплення меду

або

Режими роботи  | Приготування парою  SSS

Температура: 60 °C

Тривалість: 90 хвилин (незалежно від розміру посуду або кількості меду в посуді)

### Розтоплення шоколаду

Ви можете розтопити в приладі 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  SSS

Температура: 65 °C

Тривалість: 20 хвилин

## Спеціальне використання

### 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 гущим, ніж коли використовується молоко ультрависокої температурної обробки.

Молоко та йогурт повинні мати однаковий вміст жиру.

Під час часу витримання 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  Auto | Спеціальні програми | Приготування йогурту

або

Режими роботи  | Приготування парю

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.

### 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 парою 

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 парою 

Температура: 100 °C

Тривалість: 4 хвилини

# Спеціальне використання

---

## Вичавлювання соку

В пароварці 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



### 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.
- Вийміть банки з пароварки після закінчення процесу приготування, користуючись кухонними рукавицями. Залиште банки на 1–2 хвилини постояти, а потім закрийте і дайте охолонути.

#### 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 парою, 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 парою

Температура: 100 °C

Тривалість: див. таблицю


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

⌚ Час

### Консервування яблук

Тривалість зберігання свіжих яблук можна продовжити. Обробка парою 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 парою 

Температура: 50 °C

Тривалість: 5 хвилин

### 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 парою 


Температура: 100 °C

Тривалість: 4 хвилини

## Автоматичні програми

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

### Категорії

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

### Використання автоматичних програм

■ Виберіть Автоматичні програми .

З'являється список.

■ Виберіть бажану категорію (наприклад, Пирого).


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

### Вказівки щодо використання

- Рівень приготування та 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.
- 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.
- Після закінчення приготування зачекайте, доки прилад охолоне до кімнатної температури, перш ніж почати виконання автоматичної програми.

- Будьте обережні, коли відкриваєте дверцята приладу, щоб поставити страву до гарячої робочої камери. З робочої камери може виходити гаряча пара. Зробіть крок назад і зачекайте, доки вийде пара. Переконайтеся, що ви не контактуєте з гарячою парою та стінками робочої камери. Існує небезпека опіків і ошпарювання.
- Для випікання використовуйте форми, рекомендовані в кулінарній книзі.
- У деяких автоматичних програмах час старту можна змінити за допомогою Старт о або Готово о. У пункті меню Показати етапи приготуван. перераховано окремі етапи приготування автоматичних програм.
- Якщо після завершення автоматичної програми ступінь приготування страви не відповідає бажаному, виберіть продовж. приготув. або допекти.
- Автоматичну програму можна зберегти 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 результатів деактивується, і текст для пошуку потрібно змінити.



- Виберіть XX результатів.

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 ОК.

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  можна перейти на другу стрічку для введення довгої назви програми.

## Персональні програми


- Коли ви ввели назву програми, виберіть зберегти.

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

- Підтвердьте за допомогою кнопки ОК.

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

### 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.
- Змінивши всі налаштування, виберіть зберегти.


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

- Підтвердьте за допомогою кнопки ОК.

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 ОК.

Програму перейменовано.

# Персональні програми

---


## 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.

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. Якщо ви готуєте соковитий пиріг, наприклад, сливовий, випікайте лише на одному рівні.

## 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 страудля
  - Заморожених продуктів на решітці
  - Заморожених продуктів, таких як картопля фрі, крокети тощо, на універсальному піддоні

# Випікання

## 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 застосовується в разі комбінованого впливу гарячого повітря та вологи. Поверхня страви не висихає завдяки подачі пари. На хлібі, булочках і листовому тісті утворюється блискуча хрустка скоринка.

Ви можете встановлювати різні режими підігрівання:

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

Ми рекомендуємо випікати хліб і булочки за кілька етапів: на 1 етапі приготування глянцева скоринка утворюється через вміст вологи (максимальний рівень вологості, низький рівень температури). Підрум'янення здійснюється на наступному етапі, за якого встановлюються максимальні значення вологості й температури. Після цього страва підсушується з використанням низької вологості й середньої або високої температури.

**Повідомлення:** Рецепти та багато таблиць для приготування зі значеннями для відповідних режимів роботи, температур, вологості й тривалості приготування можна знайти в книзі рецептів від Miele

«Випікання, смаження, приготування на парі».

## Автоматичні програми


Використовуйте форми, рекомендовані в рецепті.

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 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.

## Пирог (спец. рецепт)

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

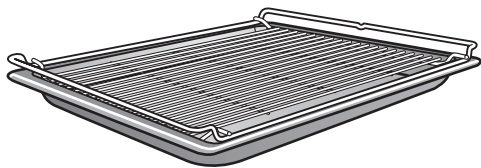
## Запікання

Цей режим роботи підходить для випікання солодких і солоних запіканок і ґратенів зі збереженням електроенергії.

# Смаження

## 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 застосовується в разі комбінованого впливу гарячого повітря та вологи. Поверхня страви не висихає завдяки подачі пари. М'ясо стає особливо ніжним і соковитим і на ньому утворюється рум'яна скоринка. Для приготування м'яса, риби та страв із птиці використовуйте режим роботи Комбінований режим .

Ви можете встановлювати різні режими підігрівання:

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

Ми рекомендуємо повільно готувати м'ясо за кілька етапів приготування: на 1 етапі завдяки високій температурі утворюється рум'яна скоринка. На 2 етапі використовується підвищений рівень вологості й низьке значення температури. М'ясо готується рівномірно, і розкривається білок у м'ясі, завдяки чому воно стає особливо ніжним.

**Повідомлення:** Рецепти та багато таблиць для приготування зі значеннями для відповідних режимів роботи, температур, вологості й тривалості приготування можна знайти в книзі рецептів від Miele


«Випікання, смаження, приготування на парі».

## 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

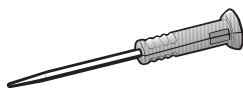
Використовуйте цей режим для приготування страв за традиційними рецептами. Якщо використовуються рецепти зі старих кулінарних книг, встановіть температуру на 10 °C нижчу, ніж вказано в рецепті. У такому разі тривалість приготування не зміниться.

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.

# Смаження

## Термощуп



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

### Принцип роботи

Вставте металевий кінець термощупа в продукт. На металевому наконечнику розташовано датчик температури, який вимірює внутрішню температуру страви під час процесу приготування.


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

Тривалість приготування залежить від багатьох факторів: чим вища температура приміщення і вологість і що тонша страва, 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 пароварки.

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 закриті. Відображення поточної внутрішньої температури на дисплеї з'явиться за кілька секунд.

 Пошкодження через високу температуру.









Температурний сенсор термощупа може пошкодитися за температури понад 100 °C.

Якщо ви не використовуєте термощуп, вставте його назад у відповідне 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) 



## Важливі вказівки щодо використання

Для забезпечення бездоганного функціонування візьміть до уваги наступні вказівки.

Металевий наконечник термощупа може відламитися.

У жодному разі не використовуйте термощуп для перенесення продукту.

- Не використовуйте металеві високі й 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 повністю перебувати в страві, щоб датчик температури діставав майже до середини. У цьому разі його ручка має вказувати чітко вгору, а не розташовуватися горизонтально або бути направленою в кути робочої камери чи дверцят.
- Під час приготування птиці встроміть металевий наконечник термощупа в найтовстішу частину грудки. 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 мармурового м'яса з прошарками жиру встановлюйте найвище значення внутрішньої температури з діапазону, указанного в таблицях для готування.
- Під час використання алюмінієвої фольги, пакета чи рукава для запікання вставте термощуп через фольгу до середини страви. Ви також можете вставити термощуп у м'ясо у фользі. Крім того, дотримуйтеся вказівок виробника фольги.
- 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.

# Смаження

## Використання термощупа

- Вийміть термощуп із гнізда за панеллю керування.
- Вставте металевий кінець термощупа в страву.

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 нагрітись. Через це ви можете отримати опіки.

Користуйтеся кухонними рукавицями під час виймання термощупа.

**Повідомлення:** Якщо під час досягнення встановленої внутрішньої температури, м'ясо на ваш розсуд все ще не готове, перемістіть термощуп або збільште внутрішню температуру й повторіть процес.

## Відкладений початок процесу приготування з використанням термощупа


Ви можете запустити процес приготування пізніше.

- Виберіть **Старт 0**.

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


Тривалість і **Готово 0** налаштувати не можна, оскільки загальна тривалість залежить від досягнення внутрішньої температури.

**Таблиця з даними щодо внутрішньої температури**

<b>М'ясо</b>	 <b>[°C]</b>
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/ Ростбїф 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

# Приготування на грилі

 **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. Виняток. Якщо під час приготування на грилі використовується рівень 3, встановіть універсальний піддон на один рівень нижче, ніж решітку.



- Під час приготування на грилі риби відповідно до розміру страви підставляйте під низ папір для випікання.
- Високі страви, наприклад, курчата половинками, готуйте на рівні 2, а пласкі, наприклад, стейки – на рівні 3.
- 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.

## 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, рулетів.

# Дані для дослідних організацій

## Страви для перевірки згідно з EN 60350-1 (режими роботи для приготування на пару)




Страва для перевірки	Контейнер	Кількість [г]			 °C	 [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, 2		100	_2

 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 Тест завершено, коли температура найхолоднішого місця складає 85 °C.

## Приготування страв меню<sup>1</sup> для перевірки (режим «Приготування на пару»
















Страва для перевірки	Контейнер	Кількість [г]		 [°C]	Висота [см]	 [хв]
Почищена картопля твердого сорту <sup>3</sup>	1x DGGL 20	800	4	100	–	17
Заморожене філе лосося, не розморожене	1x DGGL 20	4 x 150	2	100	< 2,5 ≥ 2,5 ≤ 3,2 > 3,2	9 10 11
Суцвіття броколі	1x DGGL 20	600	3	100	–	4

 Рівень,  температура,  тривалість

- 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 проведення перевірки згідно з EN 50304/ EN 60350-1 (режими роботи духовки)

Страва для перевірки	Приладдя	 <sup>3</sup>		 <sup>4</sup> [°C]	 <sup>2</sup> [хв]	 <sup>5</sup>	попереднє нагрівання
Фігурне печиво (7.5.2)	1 деко для випікання	2		140	34–36 (34)	ні	ні
	2 дека для випікання	1		140	39–41 (40)	ні	ні
		3 <sup>1</sup>			36–38 (37)		
1 деко для випікання	2		140	29–31 (28)	так	так	
Маленькі кекси (7.5.3)	1 деко для випікання	1		150	35–37 (37)	ні	ні
	2 дека для випікання	1, 2		140	44	ні	ні
Бісквіт на воді (7.6.1)	1 розбірна форма 26 см (на решітці)	2		160	30	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 (90)	так	так
Білий хліб, вироблений за допомогою приладів (9.2)	Решітка	2		Рі-вень 3	5	ні	6 хв.
Гамбургер (9.3)	Решітка	3		Рі-вень 3	1. Сторона: 10 2. Сторона: 6	ні	8 хв.
	Універсальний піддон	2					

<sup>3</sup> Рівень,  Режим роботи, <sup>4</sup> Температура/Ступінь гриля, <sup>2</sup> Тривалість приготування, <sup>5</sup> 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'янилась.

2 В дужках зазначена оптимальна тривалість.


## Чищення та догляд

### Вказівки щодо чищення та догляду

 **Небезпека травмування через гарячу поверхню.**

Під час використання пароварка нагрівається. Ви можете отримати опіки, доторкнувшись до нагрівального елемента, приладу, під час встановлення решітки й виймання приладдя з приладу.

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 пароварки пароструминні очисники.

Усі зовнішні поверхні можуть змінити колір, якщо ви будете використовувати невідповідний мийний засіб. Особливо передня панель пароварки може пошкодитися від використання засобу для чищення духовок або для очищення від накипу.

Усі зовнішні поверхні схильні до появи подряпин. За певних обставин подряпини на скляних поверхнях можуть призвести до розколу. Одразу видаляйте залишки засобів для чищення.

Значні забруднення за певних обставин можуть призвести до пошкодження пароварки.

Щойно прилад охолонув, очистьте 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 алифатичні вуглеводовмісні мийні засоби. Від них можуть розбухнути ущільнення.

- Очищайте й сушіть пароварку та приладдя після кожного використання.
- Закривайте дверцята приладу лише тоді, коли робоча камера повністю висохне.

Якщо ви не будете тривалий час користуватися пароваркою, ще раз ретельно очистьте її, щоб уникнути утворення запаху. Залиште дверцята відчиненими.



## Невідповідні миючі засоби

Щоб не пошкодити зовнішні поверхні, не застосовуйте для очищення

- засоби з вмістом соди, аміаку, кислоти чи хлору
- засоби для видалення вапняного нальоту
- абразивні миючі засоби (наприклад, у вигляді порошку або паст, наждак)
- засоби для чищення з вмістом розчинників
- засоби для чищення нержавіючої сталі
- засобів для чищення посудомийних машин
- засоби для чищення скла
- засоби для чищення склокерамічних кухонних поверхонь
- абразивні жорсткі губки та щітки (напр., губки для чищення каструль, використані щітки, які можуть містити залишки абразивних засобів)
- губки з еластичного пінопласту
- гострі металеві скребки
- сталеві мочалки
- миючі засоби для чищення нержавіючої сталі
- вибіркове чищення із застосуванням механічних засобів
- засоби або спреї для чищення духовок

## Очищення передньої панелі пароварки

- 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.

## Чищення та догляд

### PerfectClean

Зовнішня поверхня робочої камери, бічних напрямних, універсального піддону та комбі-решітки 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.

Забруднення рештками фруктового соку та тіста, що утворюються після використання форм, які погано закриваються, рекомендується видаляти, доки робоча камера ще трохи тепла.

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 видаляти 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 паст, наждак)
- засоби для чищення склокерамічних кухонних поверхонь
- засоби для чищення склокераміки та нержавіючої сталі
- сталеві мочалки
- абразивні жорсткі губки та щітки (наприклад, губки для чищення каstrуль, 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.

## Робоча камера

Поверхня робочої камери має покриття PerfectClean.

Дотримуйтеся вказівок щодо очищення, наведених у розділі «Чищення та догляд», підрозділ «PerfectClean».

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 парою

#### ■ 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 повністю видалити залишки мийного засобу.

■ Після цього насухо витріть робочу камеру і внутрішню сторону дверцят м'якою серветкою.

**Повідомлення:** Потім можна запустити автоматичне висушування пароварки (див. відповідний підрозділ у розділі «Чищення та догляд»).

### Очищення після смаження, приготування на грилі або випікання

Мийте робочу камеру після кожного смаження, приготування на грилі або випікання, інакше забруднення підгорять і їх буде неможливо видалити.

■ Очистіть робочу камеру й внутрішню сторону дверцят губкою для миття посуду, гарячою водою та звичайним мийним засобом. За потреби для очищення робочої камери можна використати жорстку сторону губки для миття посуду.

■ Після очищення протріть усе губкою, змоченою чистою водою, щоб повністю видалити залишки мийного засобу.

■ Після цього насухо витріть робочу камеру і внутрішню сторону дверцят м'якою серветкою.

**Повідомлення:** Чистити буде значно легше, якщо на декілька хвилин замочити забруднення розчином мийного засобу або встановити програму Догляд ☺ | Замочування (див. відповідний підрозділ у розділі «Чищення та догляд»).

## Чищення та 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.

Очищайте ущільнення дверцят між внутрішньою стороною дверцят і робочою камерою після кожного процесу смаження та 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.
- Замініть ущільнення дверцят, якщо воно стало нещільним або потріскалось.

Ви можете замовити ущільнення в сервісній службі (див. кінець інструкції з експлуатації).

### 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.

## 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.

## Чищення та догляд

### Очищення бічних напрямних

Поверхні бічних напрямних вкриті покриттям PerfectClean.

Дотримуйтеся вказівок щодо очищення, наведених у розділі «Чищення та догляд», підрозділ «PerfectClean».

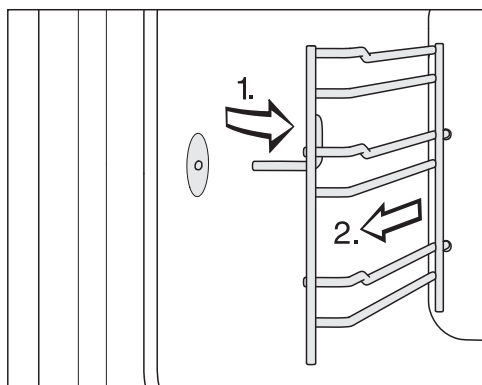
Ви можете вийняти бічні напрямні разом із напрямними FlexiClip (якщо є в наявності).

Якщо попередньо напрямні FlexiClip встановлювались окремо, слідуйте вказівкам у розділі «Огляд», підрозділ «Вбудовування й знімання напрямних FlexiClip».

**⚠** Небезпека травмування через гарячу поверхню.

Під час використання пароварка нагрівається. Ви можете отримати опіки від контакту з нагрівальними елементами, робочою камерою чи приладдям.

Під час знімання бічних напрямних дайте нагрівальному елементу, робочій камері та приладдю 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 звичайним мийним засобом. За потреби можна також використувати жорстку сторону губки для миття посуду.

■ Після очищення протріть усе губкою, змоченою чистою водою, щоб видалити залишки засобу для чищення.

■ Після цього насухо витріть бічні напрямні рушником.

**Встановлення** виконується у зворотній послідовності.

■ Потім знову правильно їх встановіть.

Якщо напрямні встановлені неправильно, захист від зісковзування не спрацює. Крім того, під час встановлення контейнера можна пошкодити температурний датчик.

### Опускання нагрівального елемента верхнього жару або гриля

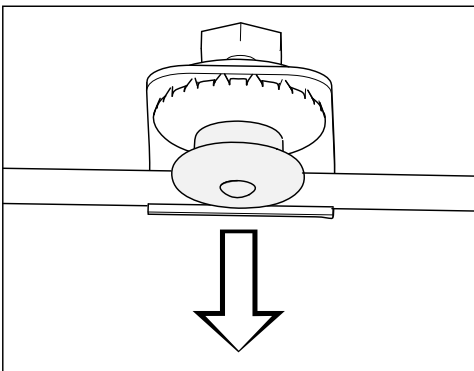
Якщо стеля робочої камери дуже брудна, ви можете скласти нагрівальний елемент верхнього жару або гриля приблизно на 5 см і очистити камеру.

**⚠** Небезпека травмування через гарячу поверхню.

Під час використання пароварка нагрівається. Ви можете отримати опіки, доторкнувшись до нагрівального елемента, приладу, під час встановлення решітки й виймання приладдя з приладу.

Перед очищенням зачекайте, доки нагрівальний елемент, приладдя й робоча камера охолонуть.

Нагрівальний елемент верхнього жару або 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 складуться.

- Щоб очистити стелю робочої камери, використовуйте чисту губку або губку для миття посуду (див. розділ «Чищення та догляд», підрозділ «Робоча камера»).
- Після очищення натисніть на герметичну кришку нагрівального елемента верхнього жару або гриля. Переконайтеся, що герметичну кришку зафіксовано належним чином.

# Чищення та догляд

## Чищення та 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.
- Наповніть контейнер для води.
- 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 пароварки 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 пароварку 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 пароварка блокується.

Ми рекомендуємо очищувати пароварку від накипу до того, як вона заблокується.

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.

■ Ввімкніть пароварку і виберіть Догляд  | Очищення від накипу.

На дисплеї з'являється вказівка Будь ласка, зачекайте. Іде підготовка до процесу видалення накипу. Ця дія 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 й покладіть у неї 2 таблетки Miele для видалення накипу.
- Дочекайтеся розчинення таблеток для видалення накипу.
- Вставте контейнер для води в прилад.
- Підтвердьте за допомогою кнопки ОК.
- Вилийте воду з контейнера для конденсату.
- Підтвердьте за допомогою кнопки ОК.

З'явиться залишковий час. Розпочнеться процес видалення накипу.

У жодному разі не вимикайте прилад до завершення процесу видалення накипу, оскільки процес необхідно буде розпочати знову.

## Чищення та догляд

---

Протягом цього процесу потрібно двічі промити й знову наповнити контейнер для води свіжою водою. Слід також вилити воду з ємності для конденсату.

- Дотримуйтеся вказівок на дисплеї.
- Підтвердьте за допомогою кнопки **OK**.

Після відліку залишкового часу на дисплеї з'явиться **Вилийте воду з ємності для конденсату**.

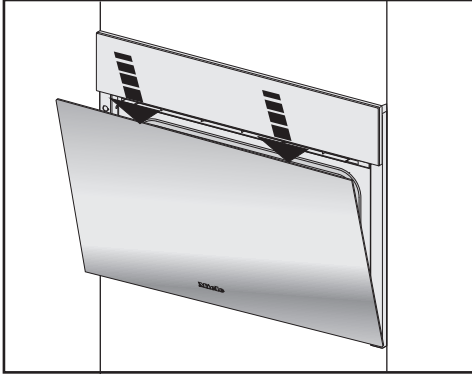
- Дотримуйтеся вказівок на дисплеї.
- Підтвердьте за допомогою кнопки **OK**.

Процес видалення накипу завершено.

- За потреби вийміть контейнер для води та ємність для конденсату й вилийте з них воду.
- Очистьте й висушіть контейнер для води та ємність для конденсату.
- Відкрийте дверцята і зачекайте, доки охолоне робоча камера.
- Висушіть робочу камеру.
- Закривайте дверцята приладу лише тоді, коли робоча камера повністю висохне.
- Вимкніть пароварку.

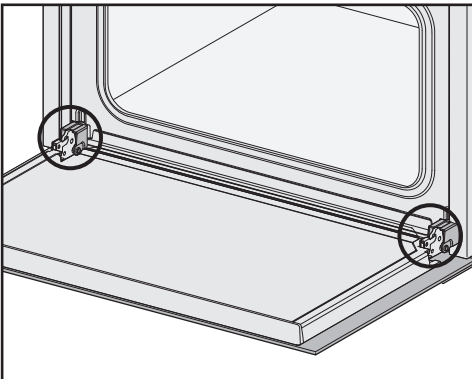
### Демонтаж дверцят

- Підготуйте відповідну підставку для дверцят, наприклад, постеліть рушник.
- Відкрийте трохи дверцята.

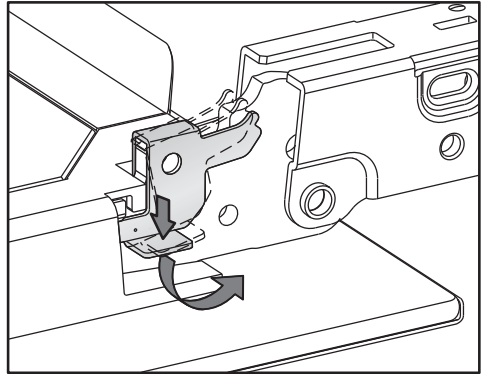


- Один раз посуньте верхній край дверцят, трішки натиснувши на нього обома руками.

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.

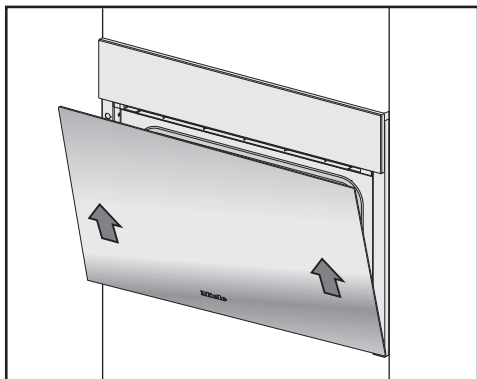


- Розблокуйте фіксувальні скоби, повернувши їх до упору в положення навскіс.

Пароварка може пошкодитися, якщо неправильно зняти дверцята. У жодному разі не знімайте дверцята в горизонтальному положенні з тримачів, оскільки вони відкидаються назад до пароварки.

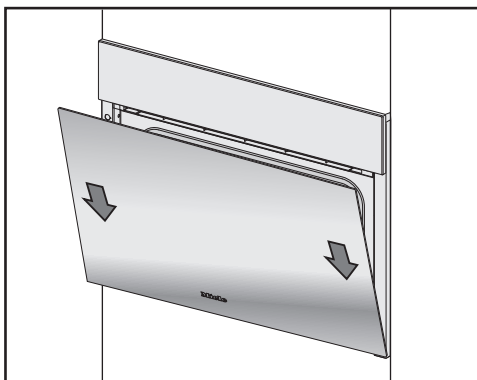
- Закрийте дверцята до упору.

## Чищення та догляд



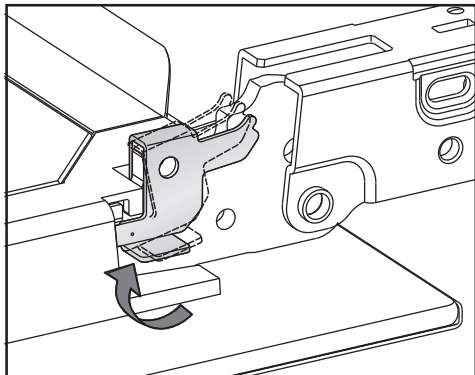
- Візьміться за дверцята та вийміть їх, направивши вгору рівномірно прямо від тримачів. Стежте за тим, щоб вони не перекоались.
- Покладіть дверцята на підготовлену поверхню.

## Будування дверцят



- Візьміться за дверцята збоку й вставте їх у тримачі шарнірів дверцят. Стежте за тим, щоб вони не перекоались.
- 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.

## Що робити, якщо ...?


Ви можете самостійно усунути більшість дефектів і несправностей, які можуть виникнути під час повсякденної експлуатації. У більшості випадків Ви таким чином заощадите час і гроші, тому що Вам не доведеться викликати майстра із сервісної служби.

Нижчеподані таблиці повинні Вам допомогти визначити причини дефектів або несправностей та усунути їх.


Проблема	Причина і усунення
<b>Пароварка не вмикається.</b>	Вимкнувся захисний запобіжник. ■ Увімкніть запобіжник (мінімальне значення запобіжника див. на типовій табличці).
	Виникла технічна несправність. ■ Від'єднайте пароварку приблизно на 1 хвилину від електромережі, тим самим: – вимкніть наявний запобіжник, або повністю викрутіть запобіжник із топкими вставками, або – вимкніть ПЗВ (автоматичний пристрій захисного відключення). ■ Якщо після повторного ввімкнення/повторного встановлення запобіжника чи пристрою захисного вимикання пароварку все ще неможливо ввести в експлуатацію, зверніться до спеціаліста-електрика чи до сервісної служби.
<b>Робоча камера не нагрівається.</b>	Режим презентації активовано. Пароваркою можна керувати, але робоча камера не нагрівається. ■ Вимкніть режим презентації (див. розділ «Налаштування», підрозділ «Торгівля»).
	Робоча камера в процесі приготування нагріла вбудовану під неї полицю. ■ Відкрийте дверцята і зачекайте, доки охолоне робоча камера.
<b>Після вимкнення ще чути звук вентилятора.</b>	Вентилятор ще працює. Пароварку оснащено вентилятором, який виводить запахи з робочої камери назовні. Після вимкнення пароварки вентилятор продовжує працювати. Через деякий час він автоматично вимкнеться.

## Що робити, якщо ...?

Проблема	Причина і усунення
<b>Сенсорні кнопки або датчик наближення не реагують.</b>	<p>Ви вибрали налаштування Дисплей   QuickTouch   викл. З цієї причини сенсорні кнопки та датчик наближення не реагують на вимкнення пароварки.</p> <ul style="list-style-type: none"><li>■ Сенсорні кнопки та датчик наближення активуються відразу після ввімкнення пароварки. У разі потреби пароварку можна налаштувати таким чином, щоб вона реагувала на доторкання до сенсорних кнопок і датчика наближення навіть тоді, коли вимкнена, вибравши параметри Дисплей   QuickTouch   вкл.</li></ul>
	<p>Налаштування датчика наближення не встановлено.</p> <ul style="list-style-type: none"><li>■ Змініть налаштування датчика наближення за допомогою Установки   Датчик наближ..</li></ul>
	<p>Датчик наближення несправний.</p> <ul style="list-style-type: none"><li>■ Зверніться до сервісної служби.</li></ul>
	<p>Пароварка не підключена до електромережі.</p> <ul style="list-style-type: none"><li>■ Перевірте, чи вставлена мережева вилка пароварки в розетку.</li><li>■ Перевірте, чи не спрацював запобіжник на електрощитку. Зверніться до спеціаліста-електрика або до сервісної служби компанії Miele.</li></ul>
	<p>Якщо дисплей також не реагує, це означає, що виникла проблема з регулюванням.</p> <ul style="list-style-type: none"><li>■ Доторкніться до кнопки «Вімк./Вимк.» ① і утримуйте на ній палець, доки дисплей не вимкнеться й пароварка не перезапуститься.</li></ul>

Проблема	Причина і усунення
<b>Дверцята не можна відкрити.</b>	<p>Ви вибрали налаштування Дисплей   QuickTouch   викл. У такому разі сенсорна кнопка  не реагуватиме на дотик, коли пароварку вимкнено.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Сенсорні кнопки активуються відразу після ввімкнення пароварки. У разі потреби пароварку можна налаштувати таким чином, щоб вона завжди реагувала на доторкання до сенсорних кнопок навіть тоді, коли вимкнена, вибравши налаштування Дисплей   QuickTouch   вкл.</li> </ul> <p>Виникла технічна несправність.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Якщо вам потрібно відкрити дверцята, тому що, наприклад, у робочій камері приладу залишалась страва, відкрийте дверцята вручну (див. кінець розділу).</li> <li>■ Якщо несправність виникає знову, зверніться до сервісної служби.</li> </ul>
<b>Під час роботи пароварки й після вимкнення чутно звук (гудіння).</b>	<p>Цей звук не свідчить про несправність або дефект приладу. Він виникає під час відкачування й закачування води.</p>
<b>Після переїзду прилад не перемикається з фази нагрівання на фазу приготування.</b>	<p>Температура кипіння води змінилась, оскільки нове місце встановлення приладу відрізняється від старого за висотою щонайменше на 300 м.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Для налаштування температури кипіння здійсніть процес видалення накипу (див. відповідний підрозділ у розділі «Чищення та догляд»).</li> </ul>
<b>Під час роботи приладу виходить занадто багато пари або пара виходить не так, як зазвичай.</b>	<p>Не щільно зачинені дверцята.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Закрийте дверцята.</li> </ul>
	<p>Ущільнення дверцят неправильно встановлене.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Притисніть ущільнення дверцят, щоб воно прилягало по всьому контуру.</li> </ul>
	<p>На ущільненні з'явилися тріщини.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Замініть ущільнення дверцят. Його можна замовити в сервісній службі (див. кінець інструкції з експлуатації).</li> </ul>
<b>Не вмикається освітлення робочої камери.</b>	<p>Лампочка перегоріла.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Зверніться до сервісної служби, якщо лампа потребує заміни.</li> </ul>

## Що робити, якщо ...?

Проблема	Причина і усунення
<b>Панель управління не зачиняється/відкривається автоматично під час багаторазового натискання на сенсорну кнопку .</b>	У зоні нахилу панелі управління знаходиться сторонній предмет. ■ Заберіть сторонній предмет.
	Система затискання дуже чутлива, тому іноді може трапитися, що вона не відкривається і не закривається. ■ Відкрийте/закрийте панель вручну (див. кінець розділу). ■ Якщо таке виникає часто, зверніться в сервісну службу.
<b>Функції <b>Старт о і Готово о</b> не викликаються.</b>	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.
<b>Пиріг/випічка не приготувалися протягом часу, вказаного в таблиці випікання.</b>	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.
	Встановлено жировий фільтр на задній стінці (приладдя, яке продається додатково). Він збільшує тривалість приготування. ■ Відрегулюйте тривалість приготування.
<b>Пиріжки/випічка дуже нерівномірно підрум'янились.</b>	Встановлена занадто висока температура.
	Випікання здійснювалося більш, ніж на двох рівнях. ■ Під час випікання використовуйте максимально два рівні.
	Не було знято жиропоглинальний фільтр на задній стінці (приладдя, що продається додатково).



## Що робити, якщо ...?

Проблема	Причина і усунення
F10	<p>Всмоктувальна трубка в контейнері для води</p> <ul style="list-style-type: none"><li>- неправильно встановлена.</li><li>- знаходиться не у вертикальному положенні.</li></ul> <p>■ Перевірте положення всмоктувальної трубки:</p> 
F11 F20	<p>Всмоктувальна трубка забилася.</p> <ul style="list-style-type: none"><li>■ Очистьте пароварку від накипу (див. відповідний підрозділ у розділі «Чищення та догляд»).</li><li>■ Якщо помилка знову повторюється, зверніться до сервісної служби.</li></ul>
F44	<p>Помилка зв'язку</p> <ul style="list-style-type: none"><li>■ Вимкніть пароварку і через кілька хвилин знову ввімкніть її.</li><li>■ Якщо повідомлення про помилку з'явиться знову, зверніться в сервісну службу.</li></ul>
F55	<p>Було перевищено максимально можливий час експлуатації, і спрацювала функція захисного вимкнення.</p> <ul style="list-style-type: none"><li>■ Вимкніть і знову ввімкніть пароварку.</li></ul> <p>Пароварка знову готова до роботи.</p>
F196	<p>Виникла несправність.</p> <ul style="list-style-type: none"><li>■ Вимкніть і знову ввімкніть пароварку.</li></ul> <p>Фільтр на дні робочої камери неправильно вставлений.</p> <ul style="list-style-type: none"><li>■ Вимкніть пароварку.</li></ul>  <ul style="list-style-type: none"><li>■ Вставте фільтр правильно:</li><li>■ Знову ввімкніть пароварку.</li><li>■ Якщо повідомлення про помилку з'явиться знову, зверніться до сервісної служби.</li></ul>

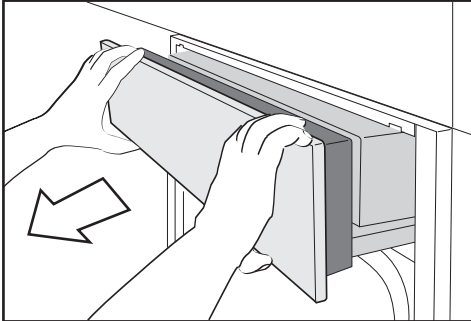
## Що робити, якщо ...?

---

Проблема	Причина і усунення
F та інші цифри	Технічний дефект ■ Вимкніть пароварку і зверніться в сервісну службу.

### Відкривання панелі управління вручну

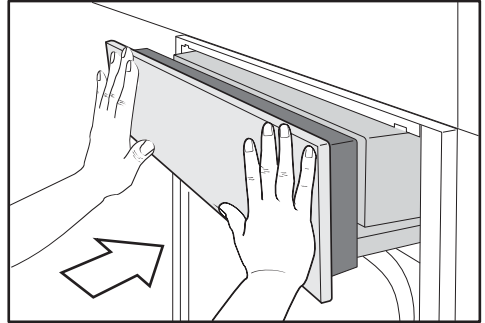
- Обережно відкрийте дверцята приладу.



- Візьміть панель управління зверху і знизу.
- Спочатку потягніть панель управління вперед.
- Обережно притисніть панель управління у напрямку догори.

### Закривання панелі управління вручну

- Візьміть панель управління зверху і знизу.
- Обережно притисніть панель управління у напрямку донизу.



- Задвиньте панель управління.

## Що робити, якщо ...?

### Відкривання дверцят вручну

⚠ Небезпека травмування через гарячу поверхню.

Скло дверцят може бути гаряче. Ви можете отримати опіки через скляні дверцята.

Під час відкривання дверцят користуйтеся кухонними рукавицями.

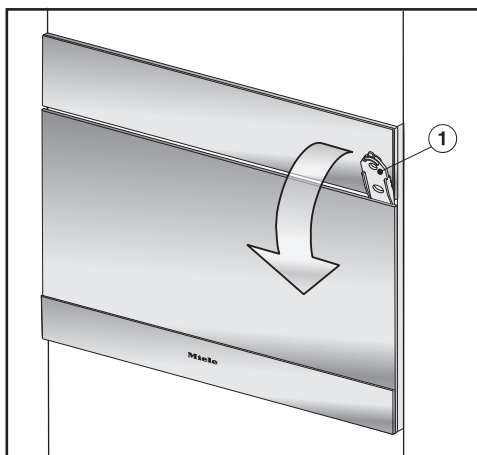
⚠ Небезпека травмування через пару.

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

Зробіть крок назад і зачекайте, доки вийде пара, перш ніж виймати страву з приладу.

⚠ Небезпека травмування через гарячу поверхню і робочу камеру. Під час використання пароварка нагрівається. Ви можете отримати опіки, доторкнувшись до нагрівального елемента, робочої камери, бічних напрямних, приладдя, гарячої страви та скляних дверцят. Користуйтеся кухонними рукавицями для встановлення або виймання гарячих страв, а також під час будь-яких дій у гарячій робочій камері, а також під час зачинення дверцят.

Користуйтеся кухонними рукавицями для встановлення або виймання гарячих страв, а також під час будь-яких дій у гарячій камері приладу чи закриття гарячих дверцят приладу.



- Вставте ключ ①, що додається, справа приблизно на 3 см в зазор між дверцятами і панеллю керування та потягніть дверцята вперед.

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 пекарська форма
- Напрявні FlexiClip
- Жиропоглинальний фільтр
- Ящик для зберігання контейнерів шириною 325 мм

### Засоби для чищення та догляду

- DGClean  
Спеціальний засіб для чищення сильних забруднень робочої камери, особливо після смаження
- Таблетки для очищення від накипу (6 шт.)
- Універсальна серветка з мікрофібри для видалення відбитків пальців і легких забруднень

## Сервісна служба

---

### Куди звертатись в разі виникнення несправностей

При виникненні несправностей, які Ви не можете усунути самостійно, зверніться до Вашого продавця Miele або до сервісної служби Miele.

Телефон сервісної служби Ви знайдете наприкінці інструкції.

Сервісній службі необхідно повідомити модель та заводський номер Вашого приладу. Ці дані Ви знайдете на типовій табличці.


Цю інформацію ви знайдете на типовій табличці, розташованій на передній панелі приладу, яку видно, коли дверцята відчинені.

### Гарантійний строк

Гарантійний строк 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 пароварка може пошкодитися.

Встановленням пароварки повинен займатись лише кваліфікований спеціаліст.

- ▶ Для уникнення пошкоджень приладу параметри підключення (частота й напруга), наведені на типовій табличці пароварки, мають обов'язково збігатися з параметрами електромережі. Перед підключенням порівняйте ці дані. Якщо виникають сумніви, проконсультуйтеся з фахівцем.
- ▶ Багатомісні розетки або подовжувачі не гарантують належну безпеку (можливе займання внаслідок перегріву). Не підключайте пароварку до електромережі за допомогою них.
- ▶ Під час вбудовування приладу простежте за тим, щоб розетка приладу була завжди доступною.
- ▶ Пароварку слід розмістити так, щоб було видно вміст контейнера на верхньому рівні. Лише так можна уникнути опіків стравою, що може перелитися.

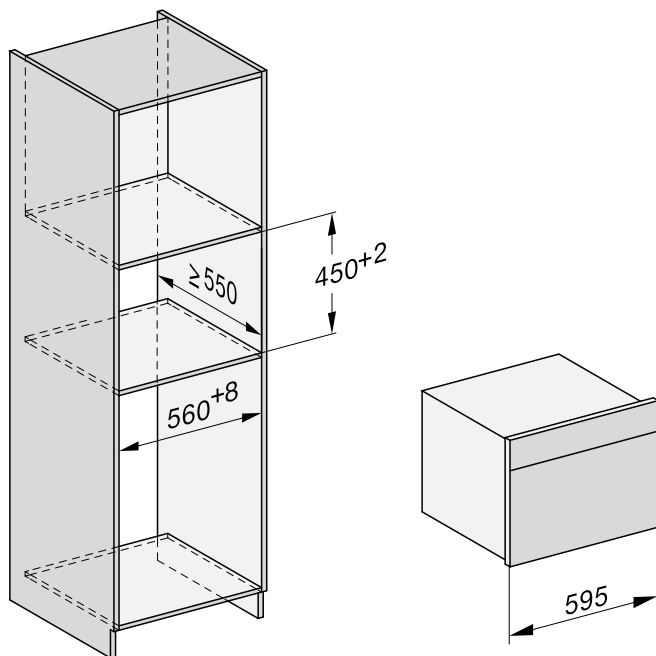
# Установлення

## Розміри вбудовування

Всі розміри подаються в міліметрах.

## Вбудовування у високу шафу

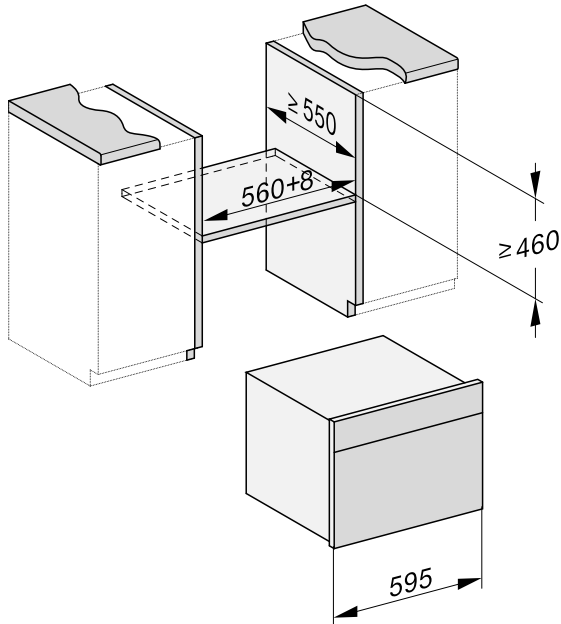
За нішею для вбудовування не має бути задньої стінки шафи.





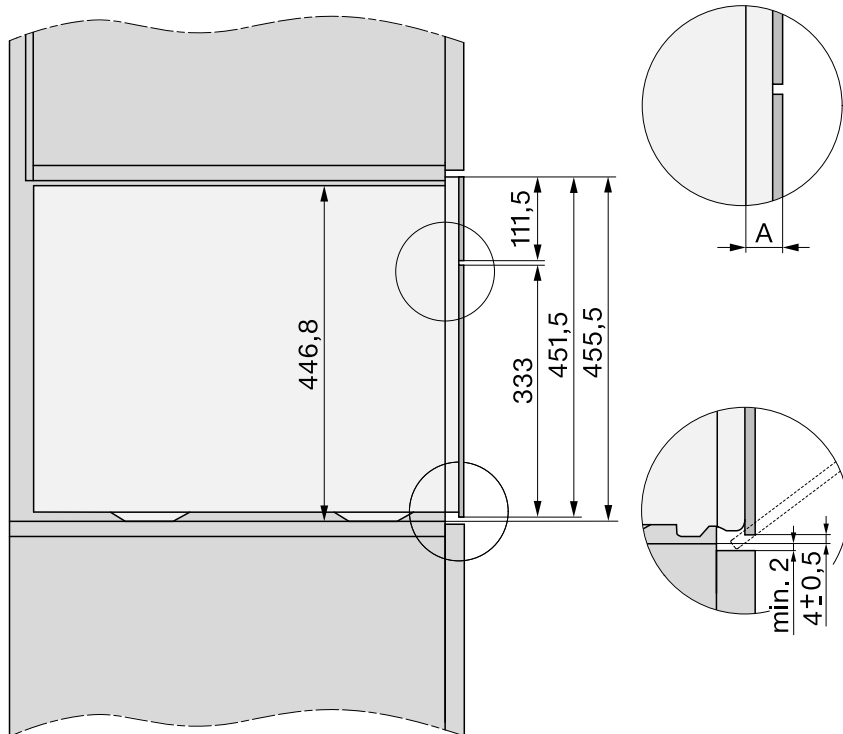
## Вбудовування в шафу під стільницю

За нішею для вбудовування не має бути задньої стінки шафи.



# Установлення

## Вигляд збоку

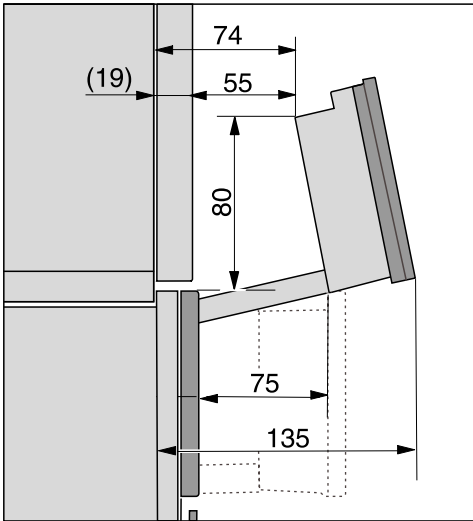


**A** Скляна передня поверхня: 22 мм

Металева передня поверхня: 23,3 мм

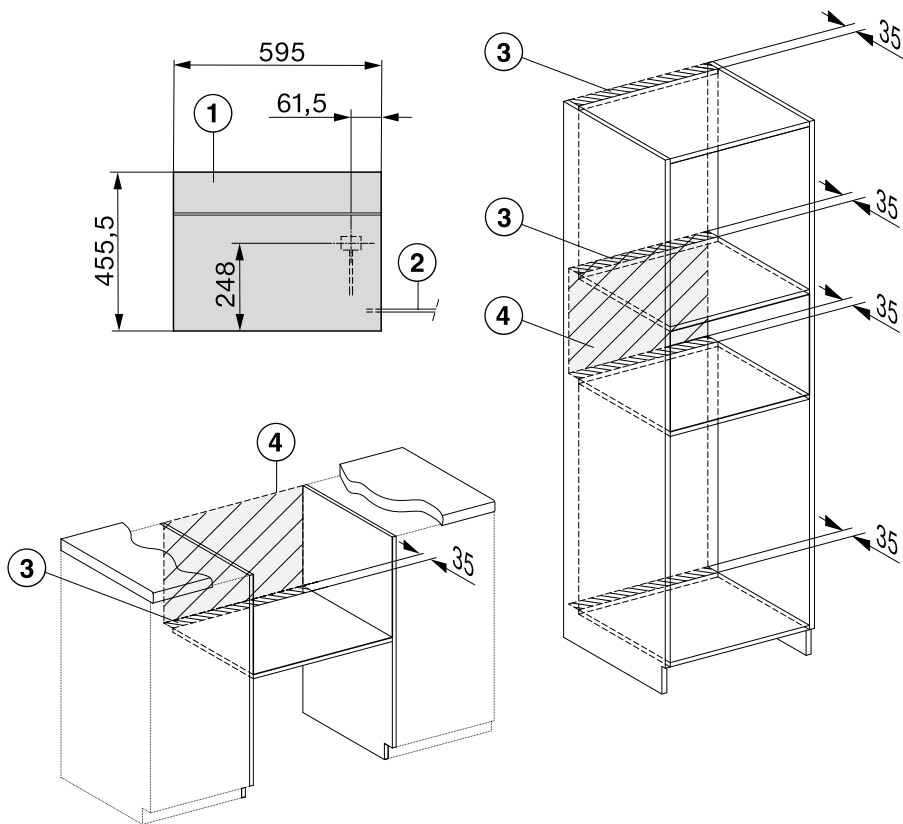
## Зона нахилу панелі керування

У зоні нахилу панелі керування не мають перебувати сторонні предмети (наприклад, ручка дверцят), які можуть перешкоджати відчиненню та зачиненню панелі керування.



# Установлення

## Під'єднання та вентиляція



- ① Вигляд спереду
- ② Мережевий кабель, L = 2.000 мм
- ③ Вентиляційний отвір мін. 180 см<sup>2</sup>
- ④ На цій ділянці не має бути під'єднань

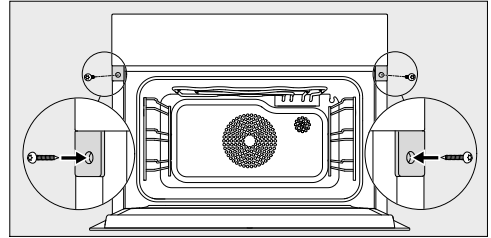
## Встановлення пароварки

- Під'єднайте мережевий кабель до пароварки.

Для переміщення пароварки використовуйте виїмки з боків корпусу.

Парогенератор не працюватиме належним чином, якщо пароварка не стоїть чітко горизонтально. Відхилення від горизонтального положення може складати максимумно 2°.


- Встановіть пароварку в нішу для вбудовування та вирівняйте її. Стежте за тим, щоб мережевий кабель не защемився і не пошкодився.
- Відкрийте дверцята.



- Закріпіть пароварку шурупами, що додаються, (3,5 x 25 мм) до бічних стінок шафи.
- Під'єднайте пароварку до електромережі.
- Перевірте всі функції пароварки згідно з інструкцією з експлуатації.

### Підключення електроживлення

Радимо підключати пароварку до електромережі через розетку. Це полегшує роботу сервісної служби. Після вбудовування пароварки ніщо не має перешкоджати доступу до розетки.

 Пошкодження через неналежне підключення.

Некваліфікований монтаж і техобслуговування або ремонтні роботи можуть стати для споживача причиною непередбаченої загрози, за яку Miele не може нести відповідальність.

Компанія Miele не може нести відповідальність за травми, причиною яких є відсутність або обрив кабелю заземлення (наприклад, удар електрострумом).

Якщо штепсельна вилка знята, або провід пароварки нею не обладнано, до електромережі її повинен підключити фахівець-електрик.

Якщо доступ користувача до розетки відсутній, або передбачається стаціонарне підключення, під час монтажу необхідно встановити пристрій відключення від мережі для кожного полюса. Таким пристроєм можуть слугувати вимикачі з контактним отвором щонайменше 3 мм. До них відносяться захисні автомати, запобіжники й захисні реле. Необхідні параметри підключення ви знайдете на типовій таблиці. Ці дані мають збігатися з даними електромережі.

Після монтажу електричні з'єднання слід ізолювати від контакту з користувачем.

## Загальна потужність

див. типову табличку

## Параметри підключення

Необхідні параметри підключення ви знайдете на заводській табличці. Ці дані мають збігатися з даними електромережі.


## Автоматичний пристрій захисного відключення

Для підвищення безпеки рекомендується включати в ланцюг живлення пароварки автоматичний пристрій захисного відключення (ПЗВ) зі струмом спрацьовування 30 мА.

## Заміна кабелю підключення

Під час заміни мережевого кабелю потрібно замінити кабель типу H 05 VV-F відповідним кабелем із відповідним перерізом, який можна придбати в торгівельній мережі або сервісній службі Miele.

## Вимкнення електроживлення

 Ураження електричним струмом через напругу в мережі.

Під час ремонту й обслуговування випадкове підключення до електромережі може призвести до ураження струмом.

Переконайтеся, що живлення приладу випадково не ввімкнеться.

Для від'єднання приладу від мережі, залежно від пристрою розподільного щитка, зробіть ось що:

## Запобіжники з топкими вставками

- Повністю вийміть вставки з ковпачків.

## Автоматичні пробки

- Натисніть червону контрольну кнопку, щоб вистрибнула чорна посередині.

## Автоматичні вимикачі

- (лінійний захисний вимикач, щонайменше тип В або С). Встановіть перемикач із положення 1 (ввімк.) у положення 0 (вимк.).

## Пристрій захисного відключення

- (захист від перепадів напруги в мережі). Переведіть головний вимикач із положення 1 (ввімк.) у положення 0 (вимк.) або натисніть контрольну кнопку.

# 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 деталі 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, zalivanja, 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 частин 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 7840 X**

## 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** \_\_\_\_\_  
(наименовання 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 6800**

Заводський номер \_\_\_\_\_ Дата виготовлення \_\_\_\_\_ (рік, місяць, число)

(прізвище, ім'я, по батькові відповідальної особи виробника (продавця)) \_\_\_\_\_ (підпис)  
М. П.

Продавець ТОВ "Міле", 01033, м.Київ, вул.Жиланська,48,50а  
(наименовання 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** \_\_\_\_\_  
(наименовання 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 6800**

Заводський номер \_\_\_\_\_ Дата виготовлення \_\_\_\_\_ (рік, місяць, число)

(прізвище, ім'я, по батькові відповідальної особи виробника (продавця)) \_\_\_\_\_ (підпис)  
М. П.

Продавець ТОВ "Міле", 01033, м.Київ, вул.Жиланська,48,50а  
(наименовання 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

(підпис) (дата)

М. П.

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

(підпис) (дата)

М. П.

Ця компанія Miele підтверджує, що ця комбінована пароварка відповідає всім чинним технічним регламентам 2014/53/ЄС, що стосуються цієї групи товарів.

Повний текст відповідності приладу європейським технічним регламентами можна знайти за посиланням:

- Продукти, Завантажити, за адресою [www.miele.de](http://www.miele.de)
- 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 термошупа	433,2–434,6 МГц
---------------------------	-----------------

Максимальна потужність передавача термошупа	< 10 мВт
---------------------------------------------	----------

## 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.*

# Miele

Виробник:

Міле & Ці. КГ, Карл-Міле-Штраسه, 29, 33332 Гютерсло, Німеччина  
Miele & Cie. KG, Carl-Miele-Straße 29, 33332 Gütersloh, Deutschland

Виготовлено на заводі:

Імперіал-Верке оХГ, Міле-Штраسه, 1, 32257 Бюнде, Німеччина  
Imperial Werke oHG, Miele-Straße 1, 32257 Bünde, Deutschland

Уповноважений представник виробника в Україні:

ТОВ «Міле»

вул. Жилианська 48, 50А

01033 Київ, Україна

Телефон: + 38 (044) 496 0300

Телефакс: + 38 (044) 494 2285

Internet: [www.miele.ua](http://www.miele.ua)

E-mail: [info@miele.ua](mailto:info@miele.ua)



DGC 7840 X

uk-UA

M.-Nr. 11 264 640 / 00