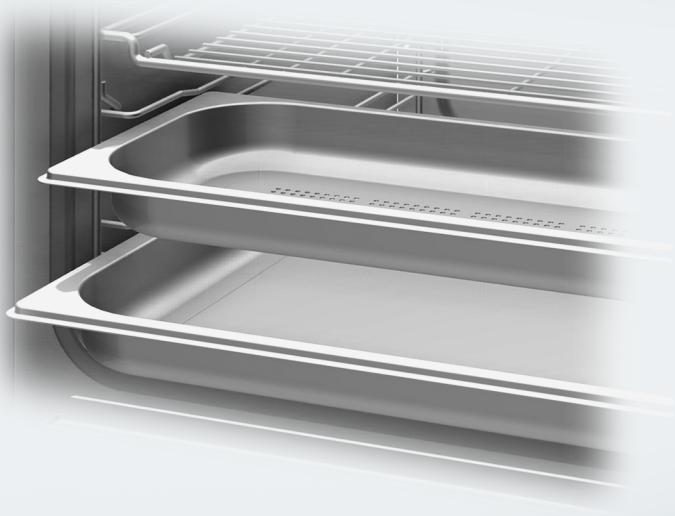


## Інструкція з монтажу й експлуатації Комбінована пароварка



**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> .....	7
<b>Ваш внесок в охорону навколишнього середовища</b> .....	16
<b>Огляд</b> .....	17
Пароварка .....	17
Супутнє устаткування .....	19
<b>Елементи управління</b> .....	20
Кнопка живлення .....	21
Дисплей .....	21
Сенсорні кнопки .....	21
Символи .....	23
<b>Принцип роботи</b> .....	24
Вибір пункту меню .....	24
Змінювання налаштувань у списку вибору .....	24
Змінювання налаштування за допомогою шкали із сегментами .....	24
Вибір режиму роботи або функції .....	25
Введення цифр .....	26
Введення літер .....	26
Активація MobileStart .....	26
<b>Опис роботи приладу</b> .....	27
Панель керування .....	27
Контейнер для води .....	27
Контейнер для конденсату .....	27
Температура .....	27
Вологість .....	27
Тривалість приготування .....	28
Шуми .....	28
Фаза нагрівання .....	28
Фаза приготування .....	28
Зменшення кількості пари .....	28
Освітлення робочої камери .....	29
<b>Перше введення в експлуатацію</b> .....	30
Miele@home .....	30
Основні налаштування .....	31
Перше очищення пароварки .....	32
Регулювання температури кипіння .....	33
Нагрівання пароварки .....	34
<b>Установки</b> .....	35
Огляд налаштувань .....	35

Виклик меню «Установки».....	37
Мова  .....	37
Поточний час.....	37
Дата .....	38
Освітлення.....	38
Дисплей .....	38
Гучність .....	39
Одиниці.....	39
Підтримання в теплому стані.....	40
Зменшення кількості пари .....	40
Рекомендовані температури.....	41
Booster .....	41
Жорсткість води.....	42
Автоматичне промивання .....	43
Безпека.....	43
Miele@home .....	44
Дистанційне керування .....	46
Активація MobileStart .....	46
Віддалене оновлення.....	46
Версія програм. забезпе.....	47
Торгівля.....	47
Заводські установки.....	48
<b>Таймер</b> .....	<b>49</b>
<b>Головне меню та підменю</b> .....	<b>51</b>
<b>Рекомендації щодо економії електроенергії</b> .....	<b>53</b>
<b>Керування</b> .....	<b>55</b>
Зміна значень і налаштувань для процесу приготування .....	56
Зміна температури .....	57
Змінення Вологість.....	57
Встановлення часу приготування.....	57
Зміна встановленої тривалості приготування .....	59
Скидання встановленої тривалості приготування .....	59
Переривання процесу приготування .....	60
Припинення процесу приготування .....	61
Попереднє нагрівання робочої камери .....	62
Booster.....	62
Попереднє нагрівання.....	63
Crisp function .....	64
Початок парового удару .....	65

# ЗМІСТ

---

<b>Цікаві та важливі відомості</b> .....	66
Особливості приготування парою.....	66
Посуд.....	66
Рівень завантаження.....	67
Заморожені вироби.....	67
Температура.....	67
Тривалість.....	67
Приготування з рідинами.....	67
Персональні рецепти - Приготування парою.....	67
Універсальний піддон і комбі-решітка.....	68
<b>Приготування парою</b> .....	69
ЕСО - Приготування парою.....	69
Вказівки до таблиці для варіння.....	69
Овочі.....	70
Риба.....	73
М'ясо.....	76
Рис.....	78
Крупи.....	79
Макарони/вироби з тіста.....	80
Кнедли.....	81
Бобові, сушені.....	82
Курячі яйця.....	84
Фрукти.....	85
Ковбасні вироби.....	85
Ракоподібні.....	86
Молюски.....	87
Приготування страв меню.....	88
<b>Sous-vide (Приготування під вакуумом)</b> .....	90
<b>Інше використання</b> .....	98
Розігрівання.....	98
Розморожування.....	100
Mix & Match.....	103
Бланшування.....	116
Консервування.....	116
Пироги (Консервування).....	119
Сушіння.....	120
Підходження дріжджового тіста.....	121
Дезінфекція посуду.....	121
Шаббат-програма.....	122
Розігрівання посуду.....	123
Підтримання тепла.....	123

Розігрівання вологих рушників.....	124
Розтоплення желатину.....	124
Декристалізація / розтоплення меду.....	125
Розтоплення шоколаду.....	125
Приготування йогурту.....	126
Розтоплення сала.....	128
Тушкування цибулі.....	128
Вичавлювання соку.....	129
Фруктове повидло.....	130
Знімання шкірочки.....	131
Консервування яблук.....	132
Приготування парового омлету.....	132
<b>Автоматичні програми.....</b>	<b>133</b>
Категорії.....	133
Використання автоматичних програм.....	133
Вказівки щодо використання.....	134
<b>Персональні програми.....</b>	<b>135</b>
<b>Випікання.....</b>	<b>138</b>
Вказівки щодо випікання.....	138
Підказки для випікання.....	139
Вказівки до режимів роботи.....	139
<b>Смаження.....</b>	<b>141</b>
Вказівки щодо смаження.....	141
Вказівки до режимів роботи.....	141
<b>Приготування на грилі.....</b>	<b>143</b>
Вказівки щодо приготування на грилі.....	143
Підказки для приготування на грилі.....	143
Вказівки до режимів роботи.....	144
<b>Дані для дослідних організацій.....</b>	<b>145</b>
<b>Чищення та догляд.....</b>	<b>147</b>
Вказівки щодо чищення та догляду.....	147
Очищення передньої панелі пароварки.....	148
PerfectClean.....	149
Робоча камера.....	150
Очищення контейнера для води та ємності для конденсату.....	151
Устаткування.....	152
Очищення бічних напрямних.....	153
Опускання нагрівального елемента верхнього жару або гриля.....	154

# ЗМІСТ

---

Чищення та догляд .....	155
Замочування .....	155
Сушіння .....	155
Промивання .....	155
Очищення пароварки від накипу .....	155
Демонтаж дверцят .....	157
Вбудовування дверцят .....	158
<b>Що робити, якщо ...?</b> .....	159
<b>Додаткові аксесуари</b> .....	165
Посуд для готування .....	165
Інше .....	165
Засоби для чищення та догляду .....	165
<b>Сервісна служба</b> .....	166
Куди звертатись в разі виникнення несправностей .....	166
Гарантійний строк .....	166
<b>Установлення</b> .....	167
Заходи безпеки під час вбудовування .....	167
Розміри вбудовування .....	168
Вбудовування у високу шафу .....	168
Вбудовування в шафу під стільницю .....	169
Вигляд збоку .....	170
Зона нахилу панелі керування .....	171
Під'єднання та вентиляція .....	172
Встановлення пароварки .....	173
Підключення електроживлення .....	174
<b>Гарантія якості товару</b> .....	176
<b>Технічний регламент</b> .....	181

## 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.

## Заходи безпеки та застереження

---

### 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.



### 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 сидіти на відкриті дверцята, а також чіплятися за них.

# Заходи безпеки та застереження

---

## 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.

## Заходи безпеки та застереження

---

### 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 та гарячу страву.

Користуйтеся кухонними рукавицями, коли ставите або виймаєте гарячу страву, а також під час будь-яких дій у гарячій робочій камері приладу.

▶ **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 парю, 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.

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

## Заходи безпеки та застереження

---

- ▶ 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 гасіть олію або жир, що зайнялися, водою. Вимкніть прилад і обережно загасіть полум'я, заклавши 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.
- ▶ Певні продукти швидко висихають і можуть загорітися через високу температуру під час застосування гриля.  
У жодному разі не використовуйте режими з грилем для випікання булочок, хліба, сушіння трав або квітів. Використовуйте режими «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.
- ▶ Якщо Ви під час приготування використовуєте алкогольні напої, зверніть увагу, що алкоголь випаровується при високих температурах. Ці випаровування можуть зайнятися на гарячих нагрівальних елементах.

## Заходи безпеки та застереження

---

► 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.

### 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.

### Аksesуари

- ▶ 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.

# Ваш внесок в охорону навколишнього середовища

---

## Утилізація транспортувальної упаковки

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

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

## Утилізація відпрацьованого приладу

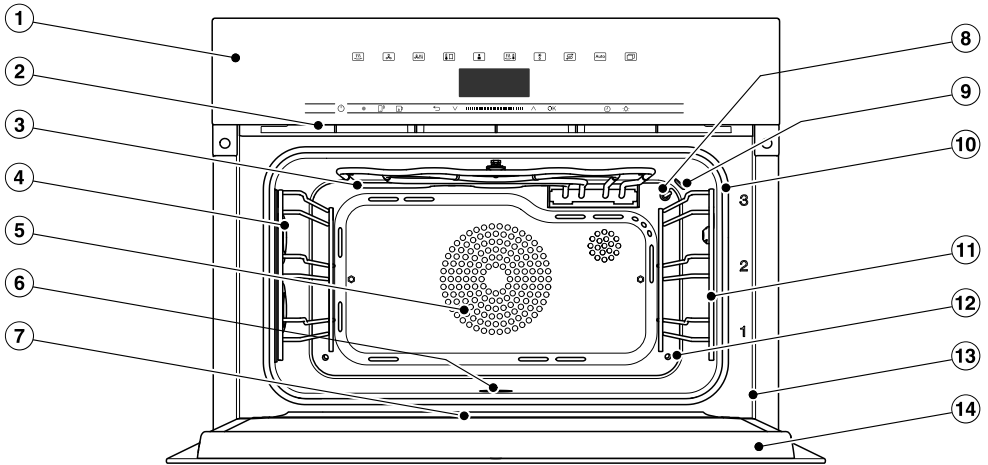
Електричні та електронні прилади містять цінні матеріали. Наряду з цим, вони містять також речовини, суміші і деталі, які необхідні для функціонування і безпеки приладів. За умов неналежного використання відпрацьованого приладу або при його потрапленні в побутове сміття, такі речовини можуть завдати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



Натомість віднесіть прилад до офіційного пункту утилізації відпрацьованих електричних і електронних приладів у Вашому місті, 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.



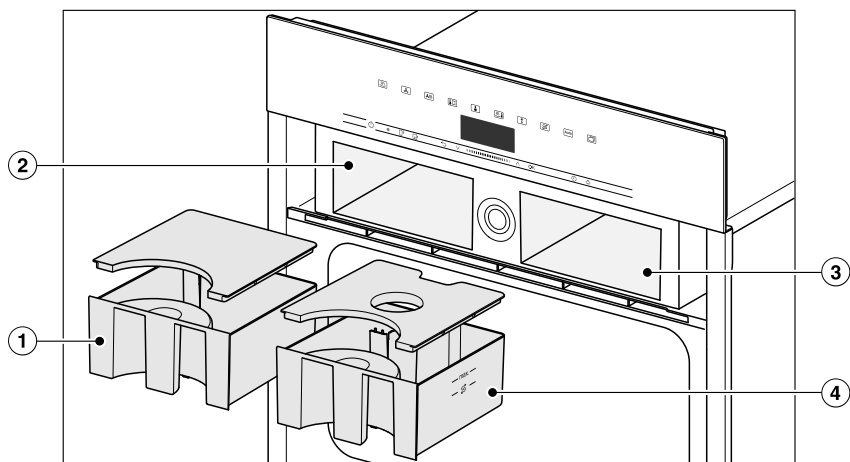
## Пароварка



- ① Елементи керування
- ② Місце виходу вологого повітря
- ③ Нагрівальний елемент верхнього жару/гриля
- 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

## Огляд

---



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

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.

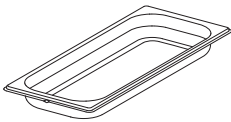
На ній можна переглянути назву моделі приладу, заводський номер і параметри підключення (напруга мережі/частота/максимальна споживана потужність).

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

## Супутнє устаткування

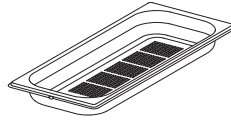
У разі потреби Ви можете додатково замовити устаткування, яке входить до комплекту поставки, а також інше додаткове устаткування (див. розділ «Устаткування, яке можна придбати додатково»).

### DGG 20



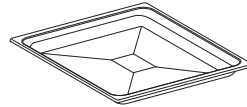
1 неперфорований контейнер  
Місткість 2,4 л / Корисний об'єм 1,8 л  
450 x 190 x 40 мм (ШхГхВ)

### DGGL 20



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

### Універсальне деко



1 універсальне деко для випікання, смаження і приготування на грилі

### Комбі-решітка



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

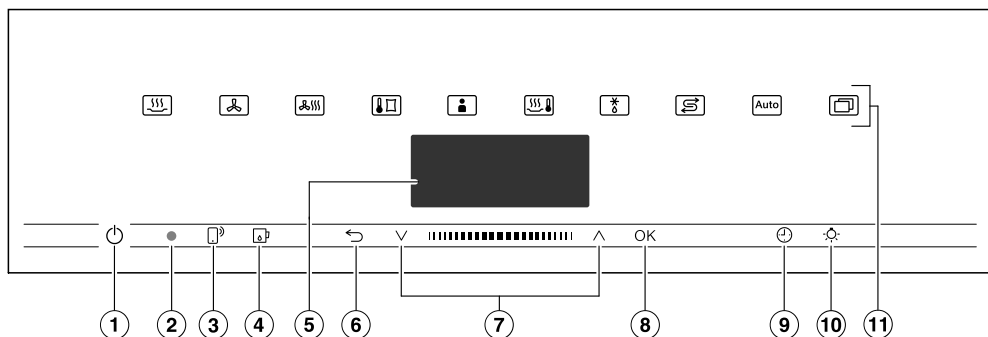
### Засіб для чищення DGClean







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

### Таблетки для видалення накипу

Для очищення пароварки від накипу

## Елементи управління



- 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 Сенсорна кнопка   
Для відкривання та закривання панелі керування
- ⑤ Дисплей  
Для індикації поточного часу та інформації щодо керування
- ⑥ Сенсорна кнопка   
Для поетапного повернення назад і перемикання між пунктами меню під час процесу приготування
- ⑦ Зона навігації з кнопками зі стрілками  $\wedge$  і  $\vee$   
Для гортання списку та для зміни значень
- ⑧ Сенсорна кнопка OK  
Для виклику функцій і встановлення налаштувань
- ⑨ Сенсорна кнопка   
Для встановлення таймера, тривалості, часу початку та завершення приготування
- ⑩ Сенсорна кнопка   
Для ввімкнення та вимкнення освітлення робочої камери
- ⑪ Сенсорні кнопки  
Для вибору режиму роботи, автоматичних програм і налаштувань

### Кнопка живлення

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

За допомогою цієї кнопки можна вмикати й вимикати пароварку.

### Дисплей

На дисплеї можна переглянути поточний час або різну інформацію щодо режиму роботи, температури, тривалості приготування, автоматичних програм або налаштувань.

Після ввімкнення пароварки кнопкою «Ввімк./Вимк.» ① з'являється головне меню із запитом Виберіть режим приготування.

### 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.



### Сенсорні кнопки над дисплеєм

Відомості про режими роботи та інші функції можна переглянути в розділах «Головне меню та підменю», «Установки», «Автоматичні програми» та «Інше використання».

# Елементи управління





## Сенсорні кнопки під дисплеєм

Сенсорна кнопка	Функція
	<p>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.</p> <p>Коли ця сенсорна кнопка світиться оранжевим кольором, ви можете керувати пароваркою за допомогою мобільного пристрою (див. розділ «Установки», підрозділ «Miele@home»).</p>
	<p>За допомогою цієї сенсорної кнопки можна закривати й відкривати панель керування (див. розділ «Огляд функцій», підрозділ «Панель керування»).</p>
	<p>Залежно від того, яке меню відкрито, за допомогою цієї сенсорної кнопки ви можете переходити до меню на рівень вище або на рівень нижче.</p> <p>Якщо одночасно відбувається процес приготування, за допомогою цієї сенсорної кнопки можна встановлювати значення та налаштування, наприклад змінювати температуру, налаштовувати функцію Booster або припиняти приготування.</p>
	<p>У зоні навігації за допомогою клавіш зі стрілками або зоні між ними прогорніть список вгору або вниз. Під час прокручування по черзі підсвічуються пункти меню. Пункт меню доступний для вибору, якщо він виділений на світлому фоні.</p> <p>Ви можете змінити виділені значення або налаштування за допомогою клавіш зі стрілками або зоні між ними.</p>
OK	<p>Якщо на дисплеї виділені функції на світлому фоні, їх можна викликати за допомогою сенсорної кнопки OK. Після цього ви можете змінити вибрану функцію.</p> <p>Доторкаючись до OK, ви зберігаєте внесені зміни.</p> <p>Коли на дисплеї з'являється інформаційне вікно, підтвердьте його за допомогою кнопки OK.</p>

Сенсорна кнопка	Функція
	<p>Якщо не виконується процес приготування, за допомогою цієї кнопки можна встановити таймер (наприклад, для варіння яєць).</p> <p>Якщо одночасно відбувається процес приготування, ви можете налаштувати для пароварки таймер і час початку й завершення процесу приготування.</p>
	<p>Доторкнувшись до цієї сенсорної кнопки, можна ввімкнути або вимкнути освітлення робочої камери.</p> <p>Залежно від вибраного налаштування освітлення робочої камери під час процесу приготування згасне через 15 секунд або залишиться ввімкненим або вимкненим.</p>

### 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 ОК.
	Таймер
	Галочка позначає поточне активне налаштування.
	Деякі налаштування, наприклад, яскравість дисплея або гучність, представлені шкалою із сегментами.

## Принцип роботи

---

Під час роботи з пароваркою ви використовуєте зону навігації з клавішами зі стрілками  $\wedge$  і  $\vee$  й зона між ними **|||||**.

Щойно з'явиться значення, налаштування або вказівка, які потрібно підтвердити, сенсорна кнопка *OK* засвітиться оранжевим кольором.

### Вибір пункту меню

- Доторкніться до стрілок  $\wedge$  або  $\vee$  чи проведіть у зоні **|||||** вправо або вліво, доки не виберете необхідний пункт меню.

**Повідомлення:** Якщо натиснути й утримувати клавішу зі стрілкою, список буде автоматично гортатися, доки ви не відпустите клавішу.

- Підтвердьте вибір за допомогою кнопки *OK*.

### Змінювання налаштувань у списку вибору

- Доторкніться до стрілок  $\wedge$  або  $\vee$  чи проведіть у зоні **|||||** вправо або вліво, доки не виберете необхідне значення або налаштування.

**Повідомлення:** Актуальне налаштування позначається галочкою  $\checkmark$ .

- Підтвердьте за допомогою кнопки *OK*.

Налаштування буде збережено. Ви перейдете до меню вищого рівня.

### 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, рівень гучності).


- Доторкніться до стрілок  $\wedge$  або  $\vee$  чи проведіть в зоні **|||||** вправо або вліво, доки не виберете необхідне налаштування.

- Підтвердьте вибір за допомогою кнопки *OK*.

Налаштування буде збережено. Ви перейдете до меню вищого рівня.




## Вибір режиму роботи або функції

Сенсорні кнопки для встановлення режимів роботи та функцій (наприклад, Інші ) знаходяться над дисплеєм (докладні відомості див. в розділі («Керування» та «Установки»).

- Торкніться до сенсорної кнопки відповідного режиму роботи або функції.

Сенсорна кнопка на панелі керування засвітиться оранжевим кольором.

- Прогорніть Інші  у списку вибору, доки не виберете необхідний пункт меню.
- Встановіть значення для пароварки.
- Підтвердьте за допомогою кнопки *OK*.

## Зміна режиму роботи


Під час процесу приготування можна вибрати інший режим роботи.

Сенсорна кнопка вибраного раніше режиму роботи засвітиться оранжевим кольором.

- Торкніться до сенсорної кнопки нового режиму роботи або функції.
- Виберіть Змінити режим роботи? | так і за потреби підтвердьте дію за допомогою кнопки *OK*.

З'являться змінені режим роботи та відповідне стандартне значення.

Сенсорна кнопка зміненого режиму роботи засвітиться оранжевим кольором.

Прогорніть Інші  у списку вибору, доки не засвітиться необхідний пункт меню.

# Принцип роботи

## Введення цифр

Цифри, які можна змінити, виділяються на світлому фоні.

- Доторкніться до стрілок  $\wedge$  або  $\vee$  чи проведіть у зоні **|||||** вправо або вліво, доки не виберете необхідну цифру.

**Повідомлення:** Якщо натиснути й утримувати клавішу зі стрілкою, значення автоматично гортаються, якщо не відпустити клавішу.

- Підтвердьте за допомогою кнопки **OK**.

Змінена цифра збережена. Ви перейдете до меню вищого рівня.

## Введення літер

Літери вводяться за допомогою зони навігації. Вибирайте коротку зрозумілу назву.

- Доторкніться до стрілок  $\wedge$  або  $\vee$  чи проведіть у зоні **|||||** вправо або вліво, доки не виберете необхідний символ.

Вибрані символи відображаються у верхній стрічці.

**Повідомлення:** Доступно максимум 10 символів.

Символи можна видалити один за одним за допомогою  $\leftarrow$ .

- Виберіть наступний символ.
- Після введення назви виберіть  $\checkmark$ .
- Підтвердьте за допомогою кнопки **OK**.

Назву буде збережено.

## Активація MobileStart


- Доторкніться до сенсорної кнопки  $\square$ , щоб активувати MobileStart.

Сенсорна кнопка  $\square$  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  $\square$ .

## Панель керування

Під панеллю керування розташовано контейнер для води та ємність для конденсату. Натискаючи сенсорну кнопку , можна відкривати або закривати панель керування. Її оснащено захистом клем. Якщо під час відкривання/закривання панелі виникає опір, процес переривається. Попри це під час відкривання й закривання панелі не торкайтеся ручки дверцят.

## Контейнер для води

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

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

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


## Контейнер для конденсату

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

## Температура

Для деяких режимів роботи призначається стандартна температура. Рекомендовану температуру можна змінити для одного процесу приготування, одного етапу приготування й на завжди в межах зазначеного допустимого діапазону. Ви можете змінювати рекомендовану температуру кроками в 5 °C, а під час приготування під вакуумом (Sous-vide) – кроками в 1 °C (див. розділ «Налаштування», підрозділ «Рекомендовані температури»).

## Вологість

Режим роботи Комбінований режим  і програма Розігрівання  виконуються з поєднанням режиму духовки та вологості. Ви можете вибрати вологість у межах заданого діапазону для всього процесу приготування або для окремих його етапів.

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

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

# Опис роботи приладу

---

## Тривалість приготування

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

В автоматичних програмах або програмах із догляду тривалість налаштовано виробником і її не можна змінити.

Під час приготування парою, а також під час програм із використанням пари процес приготування розпочинається лише після досягнення встановленої температури. За інших режимів роботи й програм процес розпочинається 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

Під час будь-якого режиму роботи протягом фази нагрівання на дисплеї буде показано, як підвищується температура в робочій камері (винятки: Гриль великий, Гриль малий).

Під час приготування парою тривалість фази нагрівання залежить від кількості та температури продуктів. Зазвичай фаза нагрівання триває приблизно 7 хвилин. За умови приготування охолоджених або заморожених продуктів тривалість фази нагрівання збільшується. Фаза нагрівання може бути довшою також за низької температури приготування та в режимі роботи *Sous-vide* .

## Фаза приготування

Коли встановленої температури досягнуто, починається фаза приготування. Під час фази приготування на дисплеї відображається залишковий час.

## 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.
- Підтвердьте за допомогою кнопки **OK**.

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

## Налаштування країни

- Виберіть необхідну країну.
- Підтвердьте за допомогою кнопки **OK**.

## Налаштування Miele@home

На дисплеї з'явиться Налашт. Miele@home.

- Якщо ви хочете налаштувати Miele@home одразу, виберіть далі і підтвердьте за допомогою кнопки **OK**.
- Якщо ви хочете налаштувати пристрій на пізніший час, виберіть опцію пропустити і підтвердьте її за допомогою кнопки **OK**.  
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 рік, місяць і день.
- 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, приладу та бічних напрямних.

Під час роботи з гарячою камерою користуйтеся кухонними рукавицями.

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


Подбайте про достатню вентиляцію в кухні.

## Огляд налаштувань

Пункт меню	Можливі налаштування
Мова 	...   deutsch   english   ... Країна
Поточний час	Індикація вкл   викл*   Нічне вимкнення Формат часу 12 годин   24 години* встановити
Дата	
Освітлення	вкл «вкл» на 15 секунд* викл
Дисплей	Яскравість дисплея  QuickTouch вкл   викл*
Гучність	Звукові сигнали Мелодії*  Соло-звук  Тони кнопок  Мелодії вкл*   викл
Одиниці	Вага г*   фунт/унція   фунти Температура °C*   °F
Підтримання в теплому стані	вкл викл*
Зменшення кількості пари	вкл* викл
Рекомендовані температури	
Booster	вкл* викл
Жорсткість води	1 °dH   ... 15 °dH   ... 70 °dH



\* Налаштування виробника



## Установки

Пункт меню	Можливі налаштування
Автоматичне промиван.	вкл* викл
Безпека	Блокування кнопок вкл   викл* Блокування ввімкнення  вкл   викл*
Miele@home	активувати   дезактивувати Статус з'єднання Встановити знову відновити початковий стан Налаштувати
Дистанційне керування	вкл* викл
Віддалене оновлення	вкл* викл
Версія програм. забезпе.	
Торгівля	Демо-режим вкл   викл*
Заводські установки	Установки приладу Персональні програми Рекоменд. температури

\* Налаштування виробника

## Виклик меню «Установки»

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

- Виберіть Інші .
- 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, доторкніться до сенсорної кнопки . 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 вибрати налаштування Дисплей | QuickTouch | вкл усі сенсорні кнопки відразу почнуть реагувати на доторкання.  
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.

### Формат часу

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

# Установки

## Встановити

Встановіть години та хвилини.



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.


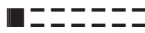
## Освітлення

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

## Дисплей

### Яскравість

Яскравість дисплея регулюється за допомогою шкали із сегментами.

-    
максимальна яскравість
-    
мінімальна яскравість

### QuickTouch

Вкажіть, яким чином мають реагувати сенсорні кнопки, 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 реагують на доторкання лише тоді, коли пароварка вимкнена, а також протягом певного часу після вимкнення пароварки.

## Гучність

### Звукові сигнали

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

### Мелодії

В кінці процесу приготування з інтервалом багаторазово лунає мелодія.

Гучність цієї мелодії регулюється за допомогою шкали із сегментами.

- ■■■■■■■■  
максимальна гучність
- □□□□□□  
мелодію вимкнено

### Соло-звук

В кінці процесу приготування протягом певного часу лунає тривалий сигнал.

Гучність сигналу представлена шкалою із сегментами.

- ■■■■■■■■■■■■■■■■■■■■  
максимальна гучність сигналу
- □□□□□□□□□□□□□□  
мінімальна гучність сигналу

## Тони кнопок

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

- ■■■■■■■■  
максимальна гучність
- □□□□□□  
Тон сенсорних кнопок вимкнено

## Мелодії

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), фунтах/унціях (фунт/унція) або фунтах (фунти).

## Температура

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

## Установки

---

### Підтримання в теплому стані

За допомогою функції Підтрим. в тепл. стані 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  
Функція Підтрим. в тепл. стані ввімкнена. Під час приготування з температурою понад 80 °C ця функція активується приблизно через 5 хвилин. Температуру страви слід підтримувати на рівні 70 °C.
- викл  
Функція Підтрим. в тепл. стані вимкнена.

### Зменшення кількості пари

Якщо активовано функцію Зменшення кількості пари, у разі відчинення дверцят із пароварки виходить менша кількість пари.

- вкл  
Якщо температура приготування становить прибл. 80 °C (приготування паром) або 80–100 °C і вологість – 100 % (комбіприготування), наприкінці процесу автоматично вмикається функція зменшення кількості пари. На дисплеї з'являється Зменшення кількості пари.
- викл  
У разі вимкнення функції зменшення кількості пари також буде автоматично вимкнено функцію Підтрим. в тепл. стані. У такому разі під час відчинення 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.

# 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)	Налаштування
°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

## Автоматичне промивання

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

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

Ви можете вимкнути або ввімкнути автоматичне промивання.

## Безпека

### Блокування кнопок

Блокування кнопок запобігає небажаному вимкненню або зміні налаштувань під час приготування. За умови активної опції кнопки блокуються через кілька секунд після початку процесу, за винятком кнопки «Вімк./Вимк.» ①.

– вкл

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

– вимк

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

## Установки

### Блокування ввімкнення

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

Якщо функцію блокування ввімкнення активовано, можна використовувати функцію таймера й MobileStart далі.

Блокування ввімкнення зберігається навіть у разі порушення електропостачання.

– вкл

Увімкнено блокування ввімкнення. Перед початком експлуатації пароварки слід доторкнутися до сенсорної кнопки *OK* протягом принаймні 6 секунд.

– викл

Блокування ввімкнення деактивовано. Тепер ви можете користуватися пароваркою як зазвичай.

### Miele@home

Ця пароварка є одним із побутових приладів Miele@home. 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.
  - відновити початковий 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 ви-
- користовувати 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 .

### Віддалене оновлення

Пункт меню Віддалене оновлення 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 завантажуватиметься 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 ввімкнення 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.

## Версія програм. забезпе.

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

## 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 сенсорну кнопку **OK** натиснутою щонайменше 4 секунди.
- **ВИКЛ**  
Режим презентації деактивується, якщо тримати сенсорну кнопку **OK** натиснутою щонайменше 4 секунди. Тепер ви можете користуватися пароваркою, як зазвичай.

# Установки


---

## Заводські установки

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



## 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 .
- Якщо одночасно відбувається процес приготування, виберіть Таймер.

З'являється запит встановити 00:00 хв.


- За допомогою зони навігації встановіть значення 06:20.
- Підтвердьте за допомогою кнопки ОК.


Таймер збережено.

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

Якщо одночасно відбувається процес приготування, у нижньому рядку з'являються  і поточний таймер.


Якщо ви перебуваєте в меню, таймер працює у фоновому режимі.

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

- Доторкніться до сенсорної кнопки .
- За потреби підтвердьте дію за допомогою кнопки ОК.

Акустичний і оптичний сигнали вимикаються.

## Змінення часу таймера

- Доторкніться до сенсорної кнопки .
- Якщо одночасно відбувається процес приготування, виберіть Таймер.
- Виберіть змінити.
- Підтвердьте за допомогою кнопки ОК.

З'являється значення таймера.


- Змініть таймер.
- Підтвердьте за допомогою кнопки ОК.

Змінений час таймера збережено.

# Таймер














---

## Видалення таймера



- Доторкніться до сенсорної кнопки .
- Якщо одночасно відбувається процес приготування, виберіть Таймер.
- Виберіть видалити.
- Підтвердьте за допомогою кнопки ОК.

Таймер скасовано.

## Головне меню та підменю


Стандартний обід	Стандартне значення	Зона
Режими роботи		
Приготування парюю 	100 °C	40–100 °C
Конвекція плюс 	160 °C	30–225 °C
Комбінований режим 		
Комбін. режим+Конвекція плюс 	170 °C	30–225 °C
Комбін. режим+Верх./Нижн.жар 	180 °C	30–225 °C
Комбінований режим+Гриль 	Рівень 3	Рівень 1–3
Sous-vide 	65 °C	45–90 °C
Персональні програми 		
Розігрівання 	130 °C	120–140 °C
Розморожування 	60 °C	50–60 °C
Очищення від накипу 		
Автоматичні програми 		
Інші 		
Верхній/Нижній жар	180 °C	30–225 °C
Інтенсивне випікання	180 °C	50–225 °C
Нижній жар	190 °C	100–200 °C
Верхній жар	190 °C	100–225 °C
Гриль великий	Ступінь 3	Ступінь 1–3
Гриль малий	Ступінь 3	Ступінь 1–3
Гриль з обдуванням	200 °C	50–225 °C
Пироги (спец. рецептура)	160 °C	30–225 °C
Есо Конвекція	160 °C	30–225 °C
ЕСО - Приготування парюю	100 °C	40–100 °C

## Головне меню та підменю

Стандартний обід	Стандартне значення	Зона
Інші 		
Спеціальне використання	–	–
Mix & Match		
Бланшування	–	–
Консервування	90 °C	80–100 °C
Сушіння	60 °C	60–70 °C
Підходження дріжджового тіста	–	–
Стерилізація посуду	–	–
Шаббат-програма	180 °C	30–225 °C
Розігрівання посуду	50 °C	50–80 °C
Підтримання тепла	65 °C	40–100 °C
Догляд		
Замочування		
Сушіння		
Промивання		
Установки 		

# Рекомендації щодо економії електроенергії


## Процес приготування

- Вийміть із робочої камери приладдя, яке не потрібне вам для процесу приготування.
- Вибирайте найнижчу рекомендовану температуру з рецепта або таблиці, а після спливання найкоротшого вказаного часу перевіряйте страву.
- Попередньо нагрівайте робочу камеру лише в тому разі, якщо це вказано в рецепті або в таблиці.
- За можливості не відчиняйте дверцята приладу під час приготування.
- Для випікання найкраще використовувати матові темні форми. Вони краще поглинають тепло та швидше віддають його тісту. Блискучі матеріали, наприклад, нержавіюча сталь і алюміній, відбивають тепло, і воно гірше доходить до страви. Саме тому не накривайте дно робочої камери або решітку алюмінієвою фольгою, що відбиває тепло.
- Контролюйте тривалість приготування, щоб уникнути зайвого споживання електроенергії під час приготування.  
Встановлюйте тривалість приготування або використовуйте термощуп, якщо він наявний.
- Для більшості страв можна використовувати режим Конвекція плюс . З ним ви можете готувати з нижчою температурою, ніж у режимі Верхній/Нижній жар, оскільки тепло відразу розподіляється в робчій 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.
- За режиму Есо Конвекція страви готуються в енергоощадному режимі з оптимальним використанням тепла. Використовуйте цей режим для приготування солодких поживних запіканок і ґратенів. Під час приготування не відчиняйте дверцята.
- Для заощадження енергії під час приготування парою можна використовувати режим ЕСО - Приготування парою. Цей режим роботи підходить для всіх страв із риби й овочів.
- За можливості готуйте одночасно кілька страв. Ставте продукти поряд один з одним або на різні рівні.
- Страви, які не можна готувати одночасно, готуйте одна за одною, щоб використати залишкове тепло.

# Рекомендації щодо економії електроенергії

---

## Налаштування параметрів

- Щоб зменшити витрати енергії, для елементів керування виберіть налаштування Дисплей | QuickTouch | вкл.
- Для освітлення робочої камери виберіть налаштування Освітлення | вкл або «вкл» на 15 секунд. Ви можете будь-коли ввімкнути освітлення робочої камери, натиснувши сенсорну кнопку .

## 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'являється головне меню.

- Якщо необхідно встановити режим роботи з паром, наповніть контейнер для води та вставте його в прилад.

Якщо використовувати дистильовану або газовану воду чи інші рідини, пароварку може бути пошкоджено.

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

- Поставте страву в робочу камеру.
- Виберіть бажаний режим роботи.

Режим роботи з'явиться на дисплеї. Залежно від вибраного режиму роботи на дисплеї послідовно з'являються значення за замовчуванням для температури та в разі необхідності вологості.

- За потреби змініть рекомендовану температуру.
- Підтвердьте за допомогою кнопки **OK**.


Рекомендовану температуру буде застосовано протягом кількох секунд. Згодом можна змінити температуру за допомогою клавіші зі стрілками.

- За потреби змініть вологість.
- Підтвердьте за допомогою кнопки **OK**.

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

Ви можете контролювати підвищення температури. Під час першого досягнення зазначеної температури лунає звуковий сигнал.

- Після приготування доторкніться до сенсорної кнопки вибраного режиму роботи, щоб зупинити процес приготування.

 **Небезпека травмування через гарячу пару.**

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

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

- Вийміть страву з робочої камери.

# Керування

## Очищення пароварки

■ За необхідності вийміть контейнер для води та ємність для конденсату та спорожніть їх.

■ Вимкніть пароварку.

Після процесу приготування з паром на дисплеї з'являється Прилад промивається.

■ Дотримуйтеся вказівок на дисплеї.

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

■ Чистьте та витирайте пароварку насухо, як це описано в розділі «Чищення та догляд».

■ Зачиняйте 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 режиму роботи для цього процесу приготування за допомогою сенсорної кнопки ↵.

■ Доторкніться до сенсорної кнопки ↵.

Залежно від режиму роботи можуть відображатися такі налаштування:

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

## Зміна значень і налаштувань



■ Виберіть необхідне значення або налаштування та підтвердьте дію за допомогою сенсорної кнопки ОК.


■ Змініть значення або налаштування й підтвердьте дію за допомогою сенсорної кнопки ОК.

Процес приготування продовжиться й будуть застосовуватися змінені значення й налаштування.




## Зміна температури

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

- Доторкніться до сенсорної кнопки .
- Виберіть Температура і підтвердьте за допомогою кнопки ОК.
- Змініть встановлену температуру за допомогою зони навігації.
- Підтвердьте за допомогою кнопки ОК.

Процес приготування продовжується зі зміненою встановленою температурою.

## Змінення Вологість

- Доторкніться до сенсорної кнопки .
- Виберіть Вологість і підтвердьте за допомогою кнопки ОК.
- Змініть вологість.
- Підтвердьте за допомогою кнопки ОК.

Приготування продовжується зі зміненою вологістю.


## 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, доторкнувшись до сенсорної кнопки .

## 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, задайте 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.
- Доторкніться до сенсорної кнопки .
- Встановіть необхідний час.
- Підтвердьте за допомогою кнопки ОК.
- Доторкніться до сенсорної кнопки , щоб повернутися до меню вибраного режиму роботи.

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

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

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

## Зміна встановленої тривалості приготування

- Доторкніться до сенсорної кнопки ☺.
- Виберіть необхідний час.
- Підтвердьте за допомогою кнопки ОК.
- За потреби виберіть змінити.
- Змініть встановлений час.
- Підтвердьте за допомогою кнопки ОК.
- Доторкніться до сенсорної кнопки ⬅, щоб повернутися до меню вибраного режиму роботи.

У разі порушення електропостачання всі налаштування буде скасовано.

**Повідомлення:** Ви також можете змінити тривалість приготування безпосередньо за допомогою зони навігації.

## Скидання встановленої тривалості приготування

За режимів роботи та програм, у яких обов'язково потрібно встановлювати час приготування, скинути налаштований час можна тільки для Готово 0 і Готово 0.

- Доторкніться до сенсорної кнопки ☺.
- Виберіть необхідний час.
- Підтвердьте за допомогою кнопки ОК.
- Виберіть видалити.
- Підтвердьте за допомогою кнопки ОК.
- Доторкніться до сенсорної кнопки ⬅, щоб повернутися до меню вибраного режиму роботи.

Якщо скинути Тривалість, буде скинуто також встановлені значення часу для Готово 0 і Старт 0.

Якщо скинути Готово 0 або Старт 0, процес приготування починається із встановленим часом приготування.

**Повідомлення:** Ви також можете скинути тривалість приготування безпосередньо за допомогою зони навігації.

# Керування

---

## Переривання процесу приготування

Зупиніть процес приготування за допомогою сенсорної кнопки режиму роботи, що світиться оранжевим кольором, або кнопки ↵.

Згодом припиниться нагрівання й освітлення робочої камери. Видаляється встановлений час приготування.

За допомогою сенсорної кнопки режиму роботи можна повернутися до головного меню.

## Переривання процесу приготування, для якого не встановлено час

- Доторкніться до сенсорної кнопки вибраного режиму роботи.

З'явиться головне меню.

- **Або** доторкніться до сенсорної кнопки ↵.
- Виберіть Перервати процес.
- Підтвердьте за допомогою кнопки ОК.

## Переривання процесу приготування зі встановленим часом

- Доторкніться до сенсорної кнопки вибраного режиму роботи.


З'явиться Припин. процес пригот.?

- Виберіть так.
- Підтвердьте за допомогою кнопки ОК.
- **Або** доторкніться до сенсорної кнопки ↵.
- Виберіть Перервати процес.
- Підтвердьте за допомогою кнопки ОК.
- Виберіть так.
- Підтвердьте за допомогою кнопки ОК.

## Припинення процесу приготування


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

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

 **Небезпека травмування через гарячу пару.**

У разі 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 й до гарячої страви.

Користуйтеся кухонними рукавицями, коли ставите або виймаєте гарячу страву, а також під час будь-яких дій у гарячій камері приладу.

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

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).

Після зачинення дверцят процес приготування продовжується.

# Керування

## Попереднє нагрівання робочої камери

Функція **Booster** дає змогу швидко розігріти робочу камеру в певних режимах роботи.



Функцію **Попереднє нагрівання** можна використовувати в будь-якому режимі роботи духовки (крім **Есо Конвекція**). Її необхідно вмикати для кожного процесу приготування окремо.


Якщо ви встановили тривалість приготування, відлік часу розпочинається лише після фази нагрівання.

Попереднє нагрівання робочої камери необхідне лише в деяких випадках.

- Попереднє нагрівання робочої камери потрібне під час таких процесів приготування:
  - Пирого і печиво з короткою тривалістю приготування (приблизно до 30 хвилин), а також ніжне тісто (наприклад, для бісквіта) у режимі роботи **Верхній/Нижній жар**

## Booster

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

- Конвекція плюс 
- Верхній/Нижній жар

Якщо ви встановите температуру вище 100 °С та ввімкнете функцію **Booster**, робоча камера буде розігріватися у фазі швидкого нагрівання 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**.

## Ввімкнення або вимкнення Booster для процесу приготування

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

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

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

Для цього процесу приготування ви хочете вимкнути функцію Booster.

- Доторкніться до сенсорної кнопки ↵.
- Виберіть Booster | викл.
- Підтвердьте за допомогою кнопки ОК.

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 необхідно вмикати для кожного процесу приготування окремо.

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

Ви хочете ввімкнути функцію Попереднє нагрівання для цього процесу приготування.

- Доторкніться до сенсорної кнопки ↵.
- Виберіть Попереднє нагрівання | вкл.
- Підтвердьте за допомогою кнопки ОК.

З'являється повідомлення Постав. страву в прилад о з часом. Робоча камера нагрівається до встановленої температури.

- Помістіть страву в робочу камеру, щойно це буде можливо.
- Підтвердьте за допомогою кнопки ОК.

# Керування

---


## Crisp function

Функція Crisp function (зменшення вологості) дає змогу за необхідності позбуватися вологи протягом усього процесу приготування або тільки протягом його частини.

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

Крім того, завдяки цій функції птиця вкривається хрусткою скоринкою.

Функцію Crisp function можна використовувати в таких режимах:


- Конвекція плюс 
- Верхній/Нижній жар
- Інтенсивне випікання
- Нижній жар
- Верхній жар
- Гриль з обдуванням
- Пирого (спец. рецептура)

## Ввімкнення Crisp function


Функцію Crisp function необхідно вмикати для кожного процесу приготування окремо.

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

Ви хочете ввімкнути функцію Crisp function для цього процесу приготування.

- Доторкніться до сенсорної кнопки .
- Виберіть Crisp function | вкл.
- Підтвердьте за допомогою кнопки ОК.

Функцію Crisp function ввімкнено.

За допомогою сенсорної кнопки  функцію Crisp function можна в будь-який час знову вимкнути.




## Початок парового удару

У всіх режимах роботи духовки (крім Есо Конвекція) під час процесу приготування можна запускати парові удари. Кількість парових ударів не обмежена.

Щойно на дисплеї Паровий імпульс буде виділено світлим фоном, ви зможете запустити паровий удар.

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

- Натисніть *OK*.

Паровий удар запускається. На дисплеї з'являється , а Паровий імпульс гасне. Тривалість становить прибіл. 1 хвилина.

- Дійте так само, щоб запустити інші парові удари, щойно на дисплеї знову з'явиться Паровий імпульс.

## 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.

## ЕСО - Приготування парою

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

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

За потреби можна готувати впродовж тривалішого часу.

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

## Налаштування

Інші  | ЕСО - Приготування парою

## Вказівки до таблиці для варіння

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

## Вибір тривалості

Наведені значення є орієнтовними.

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

# Приготування парою

---

## 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 прибл. 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, напр., червонокочанна капуста, готуйте в неперфорованому контейнері.

## Рівень завантаження

Якщо Ви готуєте в перфорованому контейнері такі продукти, як напр., 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  | Овочі | ... |

або

Приготування парою 

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 мундирі, 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  | Риба | ... |

або

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 тушкувати, наприклад, гуляш, слід обсмажити на панелі конфорок.


### Тривалість приготування

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

## Поради

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

## Налаштування

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

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  | Рис | ... |

або

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

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  | Вироби з тіста | ... |

або

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  | Вироби з тіста | ... |

або

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 парою

## 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  | Бобові | ... |

або

Приготування парою 

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  | Курячі яйця | ... |

або

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  | Фрукти | ... |

або

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  | Ковбасні вироби


| ... |


або

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

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  | Молюски | ... |

або

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 парю

## Приготування страв меню

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

Під час приготування страв для одного меню використовуються різні продукти з різним часом приготування, наприклад, філе морського окуня з рисом і броколі.

У такому разі, щоб продукти були приготовані одночасно, їх слід поміщати до робочої камери з певною затримкою.

### Рівень завантаження

Ставте продукти, що стікають (наприклад, рибу) або можуть пофарбувати іншу страву (наприклад, буряк), безпосередньо над універсальним 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 – один поряд з одним) на решітку.
- Виберіть Sous-vide .
- За потреби змініть рекомендовану температуру.
- Підтвердьте за допомогою кнопки ОК.
- За потреби встановіть 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 «Бембі», 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	х	х	85	45–60

🌡️ Температура, ⌚ Тривалість

Приготований продукт	Попереднє додавання		🌡️ [°C]		⌚ [хв]
	Цукор	Сіль	середнє просмаження*	повне просмаження*	
<b>М'ясо</b>					
Качина грудка, цілком		х	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		х	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

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.

## Інше 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

Розігрівання 

або

Комбінований режим  | Комбін. режим + Конвекція плюс

Температура: див. таблицю

Вологість: див. таблицю

Тривалість: див. таблицю

## Інше 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.

## Інше 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 заморозувати вдруге.
- Розморожуйте готові заморожені страви відповідно до вказівок на упаковці.

### Налаштування

Розморожування 

або

Приготування парою 

Температура: див. таблицю

Тривалість нагрівання: див. таблицю

Час вирівнювання: див. таблицю

## Інше 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

## Інше 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.

## Інше 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

## Інше використання

---

### Використання режиму «Спеціальне використання Mix & Match»

Під час приготування продукти не слід накривати.

- За необхідності проведіть попередню підготовку продукту.
  - Виберіть Інші  | Спеціальне використання | Mix & Match.
  - Якщо ви готуєте вже **приготовану** їжу, виберіть Дбайливе розігрівання або Розігрівання із скоринкою.
  - Якщо ви готуєте **свіжі** або ще не приготовані продукти, виберіть Дбайливе приготування або Приготування із скоринкою.
  - За необхідності змініть налаштування для підрум'янення.
  - Підтвердьте за допомогою кнопки **OK**.
  - Поставте страву на решітку на рівень 2.
  - Підтвердьте за допомогою кнопки **OK**.
- Процес приготування можна запустити відразу або з відстроченням.
- Якщо після завершення процесу приготування страва ще не дійшла до бажаного ступеня готовності, виберіть **продов. підрум.**

## 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)	_ □ ■ □ _ _ _
Фламнкухен, 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>	□ □ ■ □ _ _ _

## Інше 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 тортилья із сиром	
Тортилья <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).

## 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, нарізані 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	___ □ ■ □ _










## Інше 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)	–	□ □ ■ □ _ _ _ _

## Інше 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 четвтинками 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)	–	_ _ _ □ ■ _ _
Фламккухен, готове до приготування тісто	–	_ _ □ ■ □ _ _
Спрінг-ролл глибокої заморозки, 25 г	–	_ □ ■ □ _ _ _
Спрінг-ролл глибокої заморозки, 100 г	–	_ □ □ □ _ _ _

## Інше 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



### 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

## Інше 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

## Інше 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

## Інше 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

Інші  | Спеціальне використання |  
Бланшування

або

Приготування паром 

Температура: 100 °C

Тривалість бланшування: 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 давліться.

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

Великі плоди з кісточкою (сливи, абрикоси) кілька разів проколіть 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

Інші  | Спеціальне використання | Консервування  
або

Приготування парою 

Температура: див. таблицю  
Тривалість приготування: див. таблицю

## Інше 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 прибіл. 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 необхідності час приготування можна збільшити.


Вид тіста	Режим роботи	Етап	🌡️ [°C]	💧 [%]	🕒 [хв]
Тісто для кексу		–	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

## Інше використання

### Сушіння

Для сушіння або в'ялення використовуйте виключно режим спеціального використання Сушіння або режим Комбінований режим  | Комбін. режим+Конвекція 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

Інші  | Спеціальне використання | Сушіння

Температура: див. таблицю

Час сушіння: див. таблицю

або

Комбінований режим  | Комбін. режим+Конвекція плюс

Температура: див. таблицю

Вологість: 0 %

Час 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

Інші  | Спеціальне використання | Підходження дріжджового тіста

або

Приготування парою 

Температура: 30 °C

Вологість: 100 %

Час: згідно з рецептом


### Дезінфекція посуду

Продезінфікований в приладі посуд та дитячі пляшечки після закінчення програми будуть знезаражені так, як при звичайному кип'ятінні. Однак наперед 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

Інші  | Спеціальне використання | Стерилізація посуду

Час: від 1 хвилини до 10 годин

або

Приготування парою 

Температура: 100 °C

Час: 15 хвилин

## Інше використання

### Шаббат-програма

Програму «Шаббат» розроблено для підтримки релігійних звичаїв.

Після вибору програми «Шаббат» виберіть температуру.

Програма запуститься лише після відчинення й зачинення дверцят:

- Прибл. через 5 хвилин починається приготування в режимі Верхній/Нижній жар.
- Пароварка нагрівається до встановленої температури та підтримує цю температуру протягом максимум 72 годин.
- Освітлення робочої камери не вмикається (навіть якщо дверцята відчинено).

Якщо ви вибрали налаштування Освітлення | вкл, під час виконання програми освітлення залишається ввімкненим.

- На дисплеї на тривалий час з'являється Шаббат-програма.
- Поточний час не показано.

Запущену програму «Шаббат» не можна змінити або зберегти в Персональні програми.

Запущену програму «Шаббат» можна завершити раніше, лише вимкнувши пароварку.

■ Виберіть Інші  | Спеціальне використання.

■ Виберіть Шаббат-програма.

Якщо вибрано таймер, програму «Шаббат» не можна розпочати.


- Встановіть температуру.
- Підтвердьте за допомогою кнопки ОК.

На дисплеї з'являються Шаббат-програма і встановлена температура.

- Якщо ви хочете розпочати процес приготування, відчиніть дверцята.
- Поставте страву в робочу камеру.
- Зачиніть дверцята.

Через 5 хвилин вмикається нагрівання робочої камери.


Пароварка автоматично вимкнеться після 72 годин роботи. Якщо ви бажаєте завчасно завершити програму:


- вимкніть пароварку за допомогою кнопки «Ввімк./Вимк.» .

### Розігрівання посуду

Попереднє підігрівання посуду запобігає швидкому охолодженню страв.

Використовуйте жаростійкий посуд.

- Поставте решітку на рівень 2, а на неї поставте посуд для підігрівання. Залежно від розміру посуду ви також можете поставити решітку на дно робочої камери та розмістити посуд на ній. За необхідності можна додатково зняти бічні напрямні.
- Виберіть Інші  | Спеціальне використання.
- 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, робочої камери, бічних напрямних або приладдя. На нижньому боці посуду можуть утворитися поодинокі краплі води.

Під час виймання страви користуйтеся кухонними рукавицями.

### Підтримання тепла

Продукти в робочій камері можуть залишатися теплими до 2 годин.

Щоб не допустити псування продуктів, виберіть якомога менший час.

- Виберіть Інші  | Спеціальне використання.
- Виберіть Підтримання тепла.
- Щоб продукти залишалися теплими, помістіть їх у робочу камеру та підтвердьте, натиснувши ОК.
- За потреби змініть рекомендовану температуру та встановіть час.


## Інше використання

---


### Розігрівання вологих рушників

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

### Налаштування

Автоматичні програми  | Спеціальні програми | Розігрів. вологих рушників

або

Приготування парю 


Температура: 70 °C

Тривалість: 2 хвилини

### Розтоплення желатину

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

### Налаштування

Автоматичні програми  | Спеціальні програми | Розтоплення желатину

або

Приготування парю 


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  | Спеціальні програми | Розтоплення меду

або

Приготування парою 

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  | Спеціальні програми | Розтоплення шоколаду

або

Приготування парою 

Температура: 65 °C

Тривалість: 20 хвилин

## Інше 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 в перфорований контейнер або на решітку. Вони не мають торкатись одна до одної.
- Після закінчення часу приготування одразу поставте банки в холодильник. Без потреби не рухайте їх.

### 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.

### Налаштування

Автоматичні програми  | Спеціальні програми | Приготування йогурту

або

Приготування парою 

Температура: 40 °C

Тривалість: 5:00 годин

## Інше використання


---

### Розтоплення сала

Сало не засмажиться.

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

### Налаштування

Автоматичні програми  | Спеціальні програми | Розтоплення сала

або

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

Приготування парою 

Температура: 100 °C

Тривалість: 4 хвилини



### 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

Приготування парою 

Температура: 100 °C

Тривалість: 40–70 хвилин

## Інше використання

---

### 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 давлються.

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

- Наповнійте 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

Комбінований режим  | Комб.реж. +Конв.плюс

Температура: 150 °C

Вологість: 0 %

Час: 35–45 хвилин

## 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

Інші  | Гриль великий

Ступінь: 3

Час: див. таблицю

Продукт	 [хв]
Паприка	10
Томати	7

 Тривалість

## Налаштування

Приготування парою 

Температура: 100 °C

Тривалість: див. таблицю

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

 Час


## Інше використання

---


### Консервування яблук

Тривалість зберігання свіжих яблук можна продовжити. Обробка паром 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

Приготування паром 


Температура: 50 °C

Тривалість консервування: 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


Приготування паром 

Температура: 100 °C


Тривалість: 4 хвилини

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 необхідну категорію (наприклад, Пирого).

З'являються доступні автоматичні програми у вибраній категорії.


- Виберіть необхідну автоматичну програму.
- Дотримуйтеся вказівок на дисплеї.

**Повідомлення:** За допомогою  Info залежно від процесу приготування можна, наприклад, отримати відомості щодо додавання продуктів або повернути страву.

## Автоматичні програми

---

### Вказівки щодо використання

- Рівень приготування та ступінь підрум'янення представлено шкалою із сімома сегментами. У зоні навігації можна встановити необхідний рівень приготування та ступінь підрум'янення.
  - 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 завершення приготування зачекайте, доки прилад не охолоне до кімнатної температури, перш ніж запускати автоматичну програму.
  - Будьте обережні, коли відчиняєте дверцята приладу, щоб поставити страву до гарячої робочої камери. З робочої камери може виходити гаряча пара. Зробіть крок назад і зачекайте, доки не вийде пара. Переконайтеся, що ви не контактуєте з гарячою парою та стінками робочої камери. Існує небезпека опіків і ошпарювання.
  - Для випікання використовуйте форми, рекомендовані в рецепті.
  - У деяких автоматичних програмах час запуску можна змінити за допомогою **Старт o** або **Готово o**. У пункті меню **Показати етапи приготування** буде перераховано деякі етапи приготування в автоматичній програмі.
- Якщо після завершення автоматичної програми ступінь приготування страви не відповідає бажаному, виберіть **продовж. приготув.** або **допекти**.
  - Автоматичні програми можна зберігати як **Персональні програми**. Для цього після завершення автоматичної програми доторкніться до сенсорної кнопки .

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 персональних програм

- Виберіть Персональні програми .

- Виберіть Створити програму.

Тепер ви можете ввести налаштування для першого етапу приготування.

Дотримуйтеся вказівок на дисплеї:

- Виберіть і підтвердьте необхідні налаштування.

Якщо ви вибрали функцію Попереднє нагрівання, спочатку завершіть перший етап приготування. Потім через Додати етап приготування перейдіть до наступного етапу, для якого ви встановили тривалість приготування. Тільки після цього ви зможете зберегти або запустити програму.

- У разі потреби виберіть Інші параметри, щоб ввімкнути або вимкнути функції Booster або Crisp function.

- Виберіть Завершити етап приготування.

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 етап приготування і дійте, як описано в етапі 1.

Щоб за потреби згодом переглянути або змінити налаштування, виберіть відповідний етап приготування.

- Коли всі етапи приготування введено, виберіть Зберегти.

## Персональні програми

■ Введіть назву програми.

■ Виберіть ✓.


На дисплеї з'явиться підтвердження, що назву програми збережено.

■ Підтвердьте за допомогою кнопки **OK**.

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

### Запуск персональних програм

■ Поставте страву в робочу камеру.

■ Виберіть Персональні програми .

■ Виберіть необхідну програму.

■ Виберіть виконати.

Залежно від налаштувань програми з'являються такі пункти меню:

– Запустити одразу

Програма запускається відразу.

Відразу вмикається нагрівання робочої камери.

– Готово о

Ви вводите час, коли програма має завершитись. Нагрівання робочої камери автоматично вимикається в зазначений час.

– Старт о

Ви вводите час, коли програма має початись. Нагрівання робочої камери автоматично вмикається в зазначений час.

– Показати етапи приготування

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

■ Після завершення програми доторкніться до сенсорної кнопки .



## Зміна етапів приготування

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


- Виберіть Персональні програми .
- Виберіть програму, яку необхідно змінити.
- Виберіть Змінити етапи приготування.
- Виберіть етап приготування, який необхідно змінити, або Додати етап приготування, щоб додати ще один етап приготування.
- Виберіть і підтвердьте необхідні налаштування.
- За потреби запустити змінену програму, не змінюючи її, виберіть Запустити програму.
- Змінюючи 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.

## Зміна назви


- Виберіть Персональні програми .
- Виберіть програму, яку необхідно змінити.
- Виберіть Змінити назву.
- Змініть назву програми.
- Виберіть ✓.

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



- Підтвердьте за допомогою кнопки ОК.

Програму перейменовано.

## Видалення персональної програми

- Виберіть Персональні програми .
- Виберіть програму, яку необхідно видалити.
- Виберіть Видалити програму.
- Підтвердьте запит за допомогою так.

Персональну програму видалено.

За допомогою Інші  | Установки  | Заводські установки | Персональні програми можна одночасно видалити всі власні програми.

# Випікання

Належна обробка продуктів збереже ваше здоров'я.

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

## Вказівки щодо випікання

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

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

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

## Підказки для випікання

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

## Вказівки до режимів роботи

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

### Комбінований режим

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

Ви можете вибрати один із різних режимів розігрівання:

- Комбін. режим+Конвекція плюс
- Комбін. режим+Верх./Нижн.жар
- Комбінований режим+Гриль

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

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

# Випікання

---

## Автоматичні програми

Використовуйте форми для випікання, рекомендовані в рецепті.

Дотримуйтеся вказівок на дисплеї.

## Конвекція плюс

Використовуйте цей режим під час випікання на кількох рівнях одночасно.

Ви можете використовувати форми для випікання з будь-якого термостійкого матеріалу.

Ви можете готувати з нижчою температурою, ніж у режимі Верхній/Нижній жар, оскільки тепло відразу розподіляється по всій камері.

## Верхній/Нижній жар

Цей режим використовують для приготування за традиційними рецептами. Якщо ви використовуєте рецепти зі старих кулінарних книг, встановлюйте температуру на 10 °C нижче, ніж указано в рецепті. Тривалість приготування при цьому не зміниться.

Випікайте тільки на одному рівні. Якщо ви випікаєте пиріг на листі, використовуйте рівень 2.

## Інтенсивне випікання

Цей режим роботи підходить для випікання пирогів із соковитою начинкою, піци, кішів і схожих страв. Поставте продукт на рівень 1.

## Нижній жар

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

## Верхній жар

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

Цей режим роботи підходить для приготування запіканки до утворення скоринки.

## Пирог (спец. рецептура)

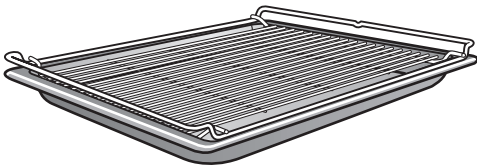
Використовуйте цей режим для випікання здобного тіста та замороженого тіста із вмістом соди.

## Есо Конвекція

Цей режим роботи підходить для випікання солодких і пряних запіканок і ґратенів із заощадженням енергії.

## Вказівки щодо смаження

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




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

## Вказівки до режимів роботи

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

### Комбінований режим

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

Ви можете вибрати один із різних режимів розігрівання:

- Комбін. режим+Конвекція плюс
- Комбін. режим+Верх./Нижн.жар
- Комбінований режим+Гриль

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

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

# Смаження

---

## Автоматичні програми

Дотримуйтеся вказівок на дисплеї.

## Конвекція плюс

Цей режим роботи підходить для смаження м'яса та птиці з рум'яною скоринкою.


Ви можете готувати з нижчою температурою, ніж у режимі Верхній/Нижній жар, оскільки тепло відразу розподіляється по всій камері.

## Верхній/Нижній жар

Цей режим використовують для приготування за традиційними рецептами. Якщо ви використовуєте рецепти зі старих кулінарних книг, встановлюйте температуру на 10 °C нижче, ніж указано в рецепті. Тривалість приготування при цьому 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.

 **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 підстеляйте 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.

# Приготування на грилі

---

## Вказівки до режимів роботи

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

### Комбінований режим+Гриль

Цей режим підходить для готування на грилі, коли потрібно підсмажити, але при цьому не пересушити страву, наприклад, качан кукурудзи.

### Гриль великий

Використовуйте цей режим для приготування на грилі плоских продуктів у великій кількості та для запікання у великих формах.

### Гриль малий

Використовуйте цей режим для приготування на грилі невеликої кількості плоских продуктів і для запікання в малих формах.





### Гриль з обдуванням

Цей режим підходить для приготування на грилі продуктів великого діаметра, наприклад, птиці, печені.



## Дані для дослідних організацій

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



Страва для перевірки	Контейнер	Кількість [г]	 <sup>3</sup>		 <sup>1</sup> [°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




<sup>3</sup> 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 парою» )

Страва для перевірки	Контейнер	Кількість [г]	 <sup>3,2</sup>	 [°C]	Висота [см]	 [хв]
Картопля твердого сорту, четвертинками <sup>3</sup>	1x DGGL 20	800	4	100	–	17
Заморожене філе лосося, нерозморожене	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
















<sup>3</sup> Рівень,  Температура,  Тривалість приготування

- 1 Інструкції див. в розділі «Приготування парою», підрозділ «Приготування страв меню».
- 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>1</sup> [°C]	 <sup>2</sup> [хв]	 <sup>1</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		Рівень 3	5	ні	6 хв.
Гамбургер (9.3)	Решітка	3		Рівень 3	1. Сторона: 10 2. Сторона: 6	ні	8 хв.
	Універсальний піддон	2					


<sup>3</sup> Рівень,  Режим роботи, <sup>1</sup> Температура/Ступінь гриля, <sup>2</sup> Тривалість приготування, <sup>1</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.

### 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 аліфатичні 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.

## Чищення та догляд

---

### 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.

### 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.**

# Чищення та догляд

## 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

#### ■ Видалить:

- 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

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

■ Очиштуйте робочу камеру та внутрішній бік дверцят за допомогою чистої губки для миття посуду, гарячої води та м'якого мийного засобу. У разі потреби, щоб очистити камеру, можна також використовувати твердий бік губки для миття посуду.

■ Після очищення протріть усе губкою, змоченою чистою водою, щоб видалити залишки мийних засобів.

■ Після цього насухо витріть робочу камеру та внутрішній бік дверцят серветкою.

**Повідомлення:** Чистити буде значно легше, якщо на кілька хвилин замочити забруднення розчином мийного засобу або встановити програму Інші |  | Догляд | Замочування (див. розділ «Чищення та догляд», підрозділ «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.

# Чищення та догляд

## Устаткування

### Очищення універсального піддона й комбі-решітки

Поверхні універсального піддона й комбі-решітки мають покриття PerfectClean.

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

#### ■ Видаліть:

- легкі забруднення чистою губкою, м'яким мийним засобом і теплою водою.
- сильні забруднення чистою губкою для миття посуду, гарячою водою та звичайним мийним засобом. За потреби можна також використовувати жорстку сторону губки для миття посуду.
- Після очищення протріть усе губкою, змоченою чистою водою, щоб повністю видалити залишки мийного засобу.
- Протріть зовнішні поверхні сухою, м'якою серветкою.

## Чищення контейнера

Контейнери придатні для миття в посудомийній машині.

- Промивайте і просушуйте контейнери після кожного використання.
- Блакитні плями можна видалити за допомогою оцту, а потім промити контейнер чистою водою.



## Очищення бічних напрямних

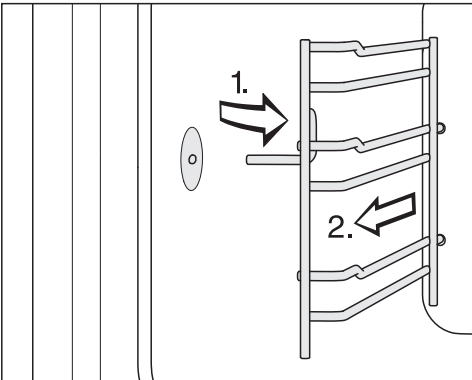
Поверхні бічних напрямних мають покриття PerfectClean.

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

**!** Небезпека травмування через гарячу поверхню.

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

Перед зніманням бічних напрямних дайте нагрівальному елементу, робочій камері та приладдю охолонути.



- Витягніть бічні напрямні з кріплення (1.) у напрямку вперед і вийміть їх (2.).

- Видаліть:

- легкі забруднення чистою губкою, м'яким мийним засобом і теплою водою,
- сильні забруднення чистою губкою для миття посуду, гарячою водою та м'яким мийним засобом. За необхідності також можна використувати жорсткий бік губки для миття посуду.

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

- Після цього витріть насухо бічні напрямні серветкою.

**Встановлення** здійснюється у зворотній послідовності.


- Знову правильно встановіть бічні напрямні.

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

## Чищення та догляд

### Опускання нагрівального елемента верхнього жару або гриля

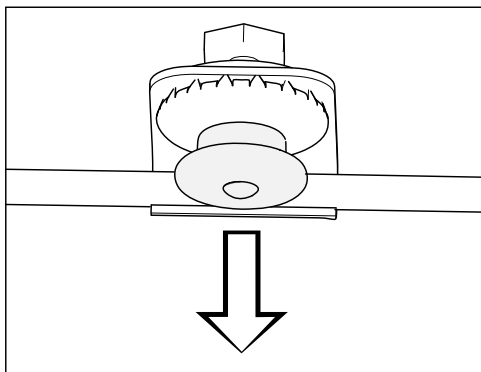
Якщо стеля робочої камери дуже брудна, ви можете скласти нагрівальний елемент верхнього жару або гриля приблизно на 5 см і очистити камеру.

 **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

Функції Старт o і Готово o не пропонуються в програмах чищення й догляду.

### Замочування


Сильні забруднення можна замочити в цій програмі чищення й догляду.

- Зачекайте, доки робоча камера охолоне.
- Вийміть все приладдя.
- Видаліть значні забруднення за допомогою серветки.
- Виберіть Інші  | Догляд | Замочування.

Процес замочування триває приблизно 10 хвилин.

### Сушіння


За цієї програми догляду залишки вологи в робочій камері висушуються повністю, навіть у недоступних місцях.

- Насухо витріть робочу камеру серветкою.
- Виберіть Інші  | Догляд | Сушіння.

Процес висушування триває приблизно 20 хвилин.

## Промивання

За цієї програми догляду промивається система подання води. У такий спосіб можуть змиватися також залишки їжі.

- Виберіть Інші  | 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.

## Чищення та догляд


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 й виберіть Очищення від накипу .

На дисплеї з'являється вказівка Будь ласка, зачекайте.... Триває підготовка до процесу видалення накипу. Це може тривати кілька хвилин. Щойно підготовка завершиться, надійде запит наповнити контейнер для води.

- Наповніть контейнер до маркування  ледь теплою водою та 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 ємності 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.

Протягом цього процесу потрібно двічі промити й знову наповнити контейнер для води свіжою водою. Ємність для конденсату необхідно спорожнювати.

- Дотримуйтеся вказівок на дисплеї.
- Щоразу натискайте кнопку ОК.

Після завершення залишкового часу на дисплеї з'явиться Вилийте конденсат з ємності.

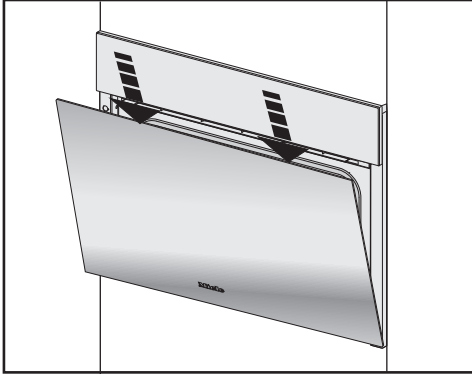
- Дотримуйтеся вказівки на дисплеї.
- Підтвердьте за допомогою кнопки ОК.

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.
- Вимкніть пароварку.
- Відкрийте дверцята і зачекайте, доки охолоне робоча камера.
- Висушіть робочу камеру.
- Закривайте дверцята приладу лише тоді, коли робоча камера повністю висохне.

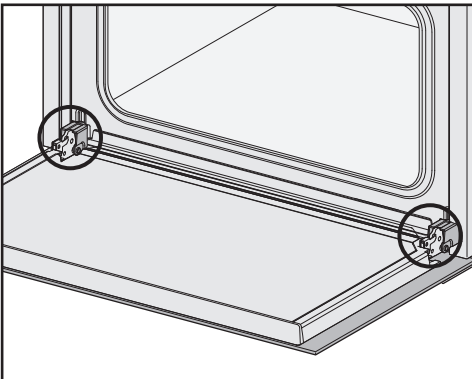
### Демонтаж дверцят

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

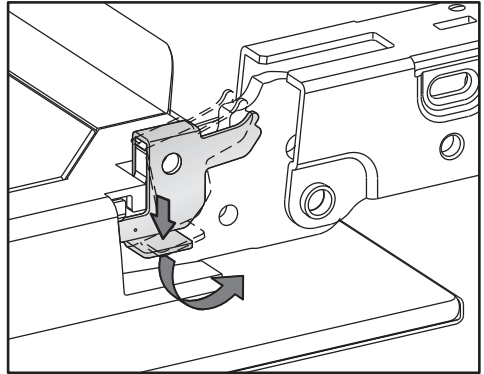


- Один раз посуньте верхній край дверцят, трішки натиснувши на нього обома руками.

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.

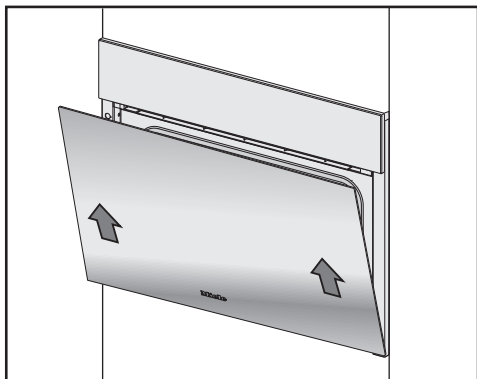


- Розблокуйте фіксувальні скоби, повернувши їх до упору в положення навскіс.

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

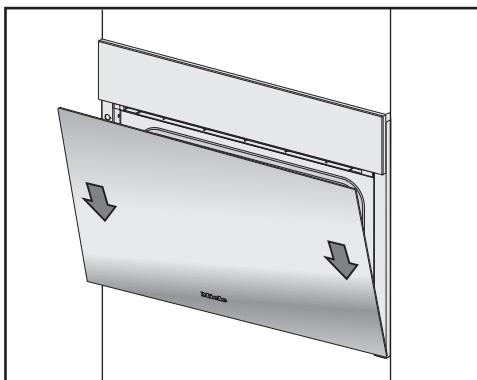
- Закрийте дверцята до упору.

## Чищення та догляд



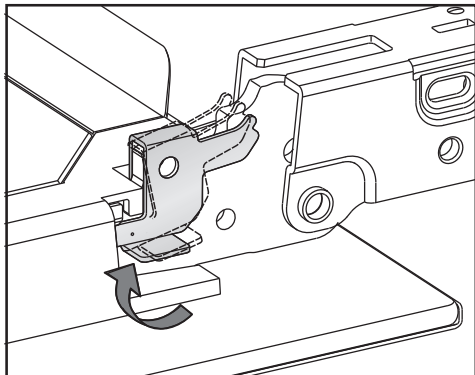
- Візьміться за дверцята та вийміть їх, направивши вгору рівномірно прямо від тримачів. Стежте за тим, щоб вони не перекоались.
- Покладіть дверцята на підготовлену поверхню.

## 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 ...?

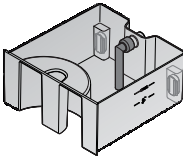
Проблема	Причина і усунення
<p><b>Сенсорні кнопки не реагують.</b></p>	<p>Ви вибрали налаштування Дисплей   QuickTouch   викл. З цієї причини сенсорні кнопки не реагують на вимкнення пароварки.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Сенсорні кнопки активуються відразу після ввімкнення пароварки. У разі потреби пароварку можна налаштувати таким чином, щоб вона завжди реагувала на доторкання до сенсорних кнопок навіть тоді, коли вимкнена, вибравши параметри Дисплей   QuickTouch   вкл.</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>Виникла проблема з регулюванням.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Доторкніться до кнопки «Ввімк./Вимк.» ① і утримуйте на ній палець, доки дисплей не вимкнеться й пароварка не перезапуститься.</li> </ul>
<p><b>Під час роботи пароварки й після вимкнення чутно звук (гудіння).</b></p>	<p>Цей звук не свідчить про несправність або дефект приладу. Він виникає під час відкачування й закачування води.</p>
<p><b>Після переїзду прилад не перемикається з фази нагрівання на фазу приготування.</b></p>	<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>
<p><b>Під час роботи приладу виходить занадто багато пари або пара виходить не так, як зазвичай.</b></p>	<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>



## Що робити, якщо ...?

Проблема	Причина і усунення
Не вмикається освітлення робочої камери.	<p>Лампочка перегоріла.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Зверніться до сервісної служби, якщо лампа потребує заміни.</li> </ul>
Панель управління не зачиняється/відкривається автоматично під час багаторазового натискання на сенсорну кнопку  .	<p>У зоні нахилу панелі управління знаходиться сторонній предмет.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Заберіть сторонній предмет.</li> </ul> <p>Система затискання дуже чутлива, тому іноді може трапитися, що вона не відкривається і не закривається.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Відкрийте/закрийте панель вручну (див. кінець розділу).</li> <li>■ Якщо таке виникає часто, зверніться в сервісну службу.</li> </ul>
Функції <b>Старт</b> <b>o</b> і <b>Готово</b> <b>o</b> не викликаються.	<p>Температура в робочій камері занадто висока, наприклад, після закінчення процесу приготування.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Відкрийте дверцята й зачекайте, доки охолоне робоча камера.</li> </ul> <p>Зазвичай ці функції недоступні в програмах чищення й догляду.</p>
Пиріг/випічка не приготувалися протягом часу, вказаного в таблиці випікання.	<p>Встановлена температура не відповідає тій, що вказана у рецепті.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Змініть температуру.</li> </ul> <p>Ви змінили рецепт. Наприклад, збільшення кількості рідини або яєць збільшує тривалість приготування.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Відрегулюйте температуру та/або тривалість приготування згідно зі зміненим рецептом.</li> </ul> <p>Встановлено жировий фільтр на задній стінці (приладдя, яке продається додатково). Він збільшує тривалість приготування.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Відрегулюйте тривалість приготування.</li> </ul>

## Що робити, якщо ...?

Проблема	Причина і усунення
Пирого/випічка дуже нерівномірно підрум'янилися.	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).
F10	Всмоктувальна трубка в контейнері для води - неправильно встановлена. - знаходиться не у вертикальному положенні. ■ Перевірте положення всмоктувальної трубки: 
F11 F20	Всмоктувальна трубка забилася. ■ Очистьте пароварку від накипу (див. відповідний підрозділ у розділі «Чищення та догляд») ■ Якщо помилка знову повторюється, зверніться до сервісної служби.
F44	Помилка зв'язку ■ Вимкніть пароварку і через кілька хвилин знову ввімкніть її. ■ Якщо повідомлення про помилку з'явиться знову, зверніться в сервісну службу.
F55	Було перевищено максимально можливий час експлуатації, і спрацювала функція захисного вимкнення. ■ Вимкніть і знову ввімкніть пароварку. Пароварка знову готова до роботи.

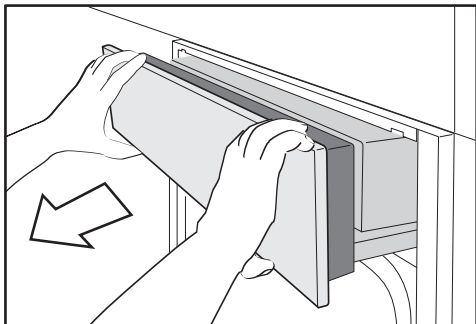
## Що робити, якщо ...?

Проблема	Причина і усунення
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> <div data-bbox="848 419 936 504"></div> <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>
F та інші цифри	<p>Технічний дефект</p> <ul style="list-style-type: none"><li>■ Вимкніть пароварку і зверніться в сервісну службу.</li></ul>

## Що робити, якщо ...?

### Відкривання панелі управління вручну

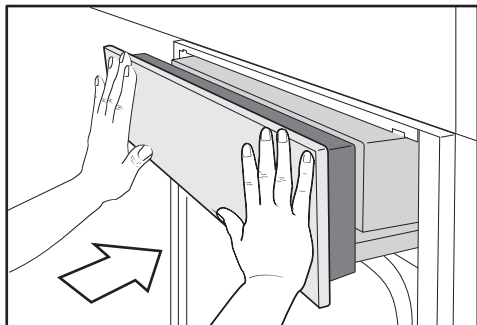
- Обережно відкрийте дверцята приладу.



- 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.

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.

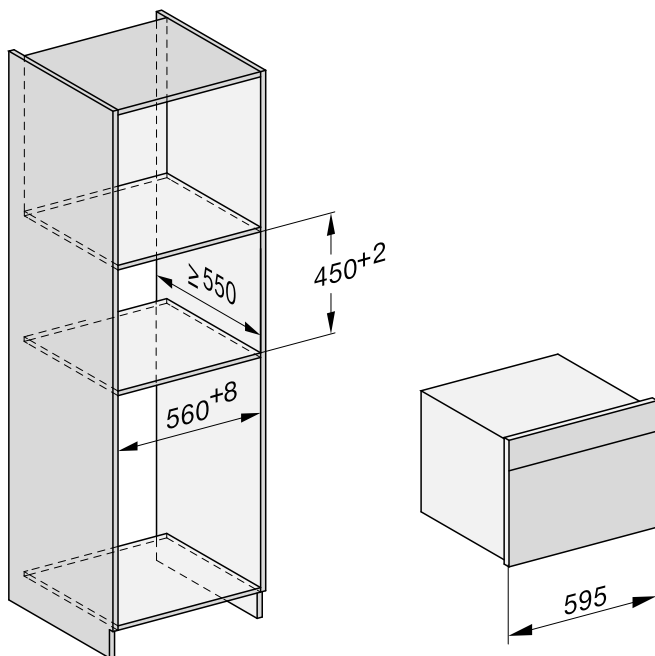
# Установлення

## Розміри вбудовування

Всі розміри подаються в міліметрах.

## Вбудовування у високу шафу

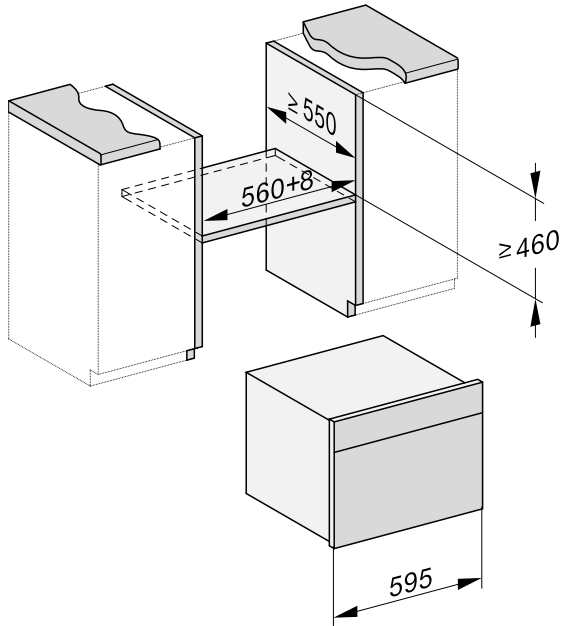
За нішею для вбудовування не має бути задньої стінки шафи.





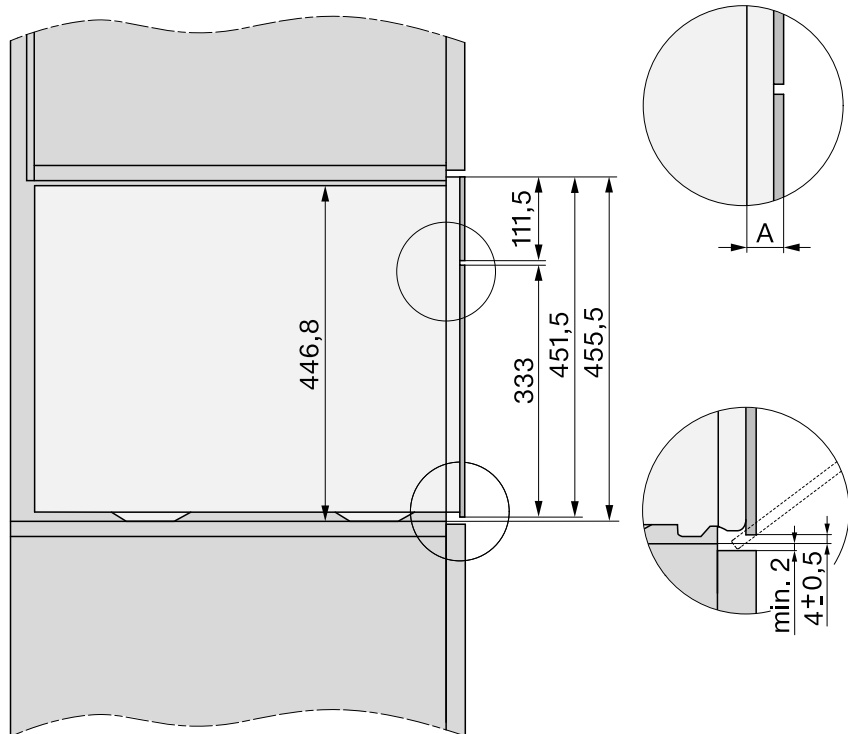
## Вбудовування в шафу під стільницю

За нішею для вбудовування не має бути задньої стінки шафи.



# Установлення

## Вигляд збоку

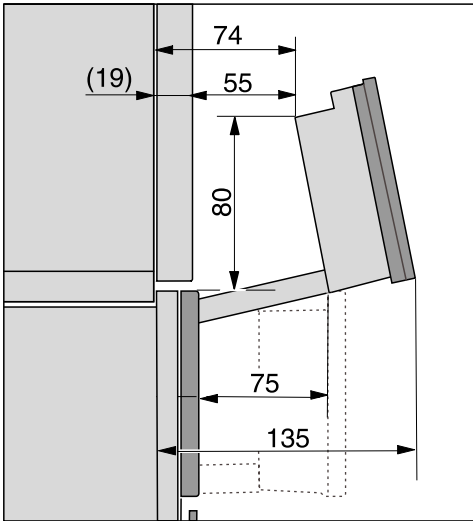


**A** Скляна передня поверхня: 22 мм

Металева передня поверхня: 23,3 мм

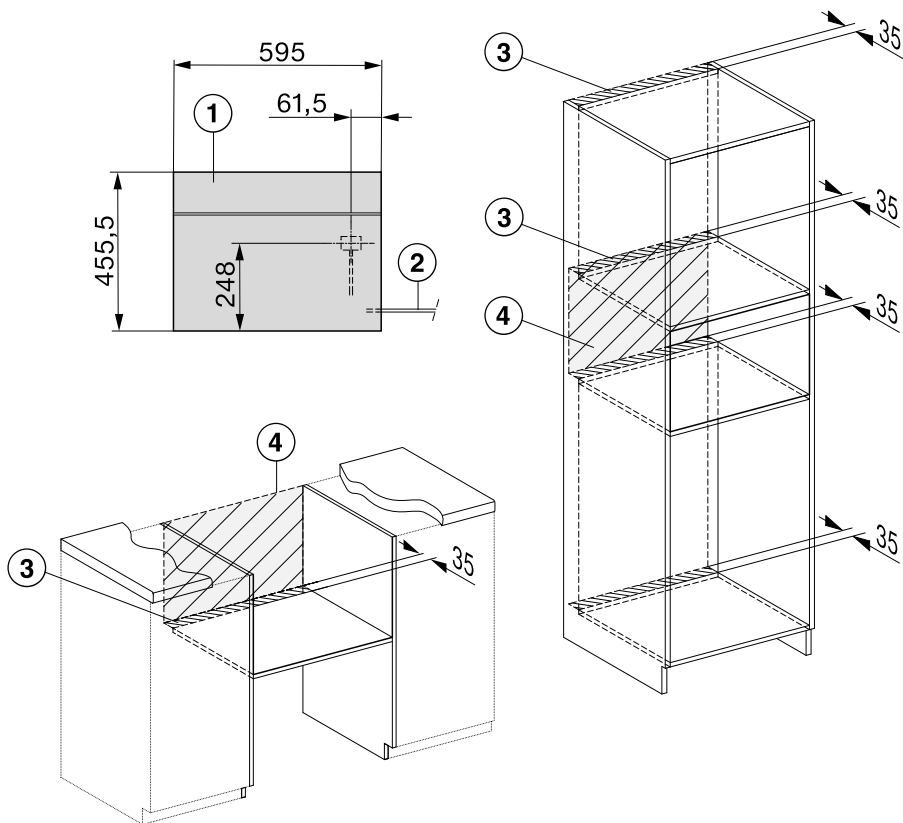
## Зона нахилу панелі керування

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.

Пошкодження через неналежне транспортування.

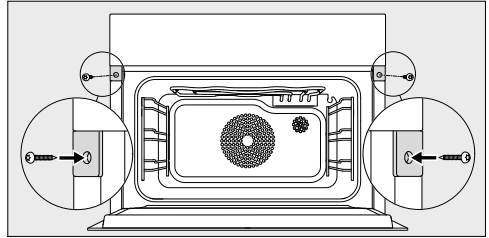
Дверцята можна пошкодити, якщо переносити пароварку за ручку дверцят.

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 максимумо 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 7440**

## 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 замієних комплектуючих виробів, складових частин	Підпис виконавця

**Примітка.** Додатково вноситься інформація про роботи, що виконані з метою запобігання виникненню пожежі.

Гарантійний термін експлуатації продовжено до \_\_\_\_\_ 20\_\_ р.

до \_\_\_\_\_ 20\_\_ р.

до \_\_\_\_\_ 20\_\_ р.

\_\_\_\_\_  
(прізвище, ім'я, по батькові відповідальної особи виконавця)

\_\_\_\_\_  
(підпис)

М. П.

Товар уцінено \_\_\_\_\_  
(дата і номер опису-акта уцінення товару)

Нова ціна \_\_\_\_\_ гривень  
(сума словами)

\_\_\_\_\_  
(прізвище, ім'я, по батькові відповідальної особи виконавця)

\_\_\_\_\_  
(підпис)

Корінець відривного талона на гарантійний ремонт протягом 2 років  
(місяців) гарантійного терміну експлуатації № \_\_\_\_\_

**Виконавець** \_\_\_\_\_  
(наменування підприємства, організації, юридична адреса)

\_\_\_\_\_ (рік, місяць, число)

**Вилучено** \_\_\_\_\_ (підпис)  
(прізвище, ім'я, по батькові відповідальної особи виконавця) М. П.

Виробник (продавець) : ТОВ "Міле", 01033, м.Київ,  
вул.Жиллянська,48,50а  
Ідентифікаційний код 32709997 Код згідно з ДКУД  
згідно з ЄДРПОУ

**ВІДРИВНИЙ ТАЛОН**

на гарантійний ремонт протягом 2 років гарантійного терміну експлуатації

Найменування товару згідно з нормативним документом, марка  
**DGC 6300, DGC 6400**

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.Жиллянська,48,50а  
(наменування підприємства, організації, юридична адреса)

Дата продажу \_\_\_\_\_ (рік, місяць, число)

\_\_\_\_\_ (прізвище, ім'я, по батькові відповідальної особи виконавця) \_\_\_\_\_ (підпис)

Корінець відривного талона на гарантійний ремонт протягом 2 років  
(місяців) гарантійного терміну експлуатації № \_\_\_\_\_

**Виконавець** \_\_\_\_\_  
(наменування підприємства, організації, юридична адреса)

\_\_\_\_\_ (рік, місяць, число)

**Вилучено** \_\_\_\_\_ (підпис)  
(прізвище, ім'я, по батькові відповідальної особи виконавця) М. П.

Виробник (продавець) : ТОВ "Міле", 01033, м.Київ,  
вул.Жиллянська,48,50а  
Ідентифікаційний код 32709997 Код згідно з ДКУД  
згідно з ЄДРПОУ

**ВІДРИВНИЙ ТАЛОН**

на гарантійний ремонт протягом 2 років гарантійного терміну експлуатації

Найменування товару згідно з нормативним документом, марка  
**DGC 6300, DGC 6400**

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.Жиллянська,48,50а  
(наменування підприємства, організації, юридична адреса)

Дата продажу \_\_\_\_\_ (рік, місяць, число)

\_\_\_\_\_ (прізвище, ім'я, по батькові відповідальної особи виконавця) \_\_\_\_\_ (підпис)

Звертний бік відправного талона

Заповнює виконавець

### **Виконавець**

(найменування підприємства, організації)

юридична адреса)

Номер, за яким товар взято на гарантійний облік:

Причина ремонту:

Назва заміненого комплектуючого виробу, складової частини:

Дата проведення ремонту (рік, місяць, число):

Підпис виконавця:

(прізвище, ім'я, по батькові відповідальної особи виконавця)

Підпис споживача, що підтверджує виконання  
робіт з гарантійного ремонту

(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
---	-----------



# 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 7440

uk-UA

M.-Nr. 11 264 600 / 00