

Инструкция по эксплуатации и монтажу Пароварка



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

Содержание

Указания по безопасности и предупреждения	5
Ваш вклад в охрану окружающей среды	14
Обзор	15
Пароварка	15
Принадлежности, входящие в комплект	16
Элементы управления	17
Дисплей	18
Сенсорные кнопки	18
Символы	18
Описание функций	19
Ёмкость для воды	19
Поддон для сбора капающей жидкости	19
Температура	19
Время приготовления	19
Шумы	20
Фаза нагрева	20
Фаза приготовления	20
Отвод пара	20
Ввод в эксплуатацию	21
Первая чистка пароварки	21
Настройка жёсткости воды	21
Настройка температуры кипения	22
Установки	23
Управление прибором	26
Управление пароваркой	26
Изменение параметров приготовления	27
Прерывание процесса приготовления	28
Автоматические программы	29
Важно знать	31
Особенности приготовления на пару	31
Посуда для приготовления	31
Поддон	31
Уровни для приготовления	32
Замороженные продукты	32
Температура	32
Время приготовления	32

Приготовление с использованием жидкостей	32
Собственные рецепты.....	32
Приготовление на пару	33
Приготовление на пару, программа ECO	33
Указания к таблицам по приготовлению	33
Овощи	34
Рыба.....	37
Мясо	40
Рис	42
Крупа	43
Макароны / изделия из теста	44
Клецки	45
Бобовые, сухие.....	46
Куриные яйца.....	48
Фрукты.....	49
Колбасные изделия	49
Ракообразные.....	50
Моллюски.....	51
Приготовление блюд меню	52
Специальные программы	54
Разогрев.....	54
Размораживание	57
Бланширование	60
Консервирование	60
Стерилизация посуды	63
Подъём дрожжевого теста	63
Нагревание влажных полотенец	64
Расплавление желатина.....	64
Расплавление мёда	65
Расплавление шоколада	65
Приготовление йогурта	66
Растапливание шпика	67
Тушение лука.....	67
Получение сока.....	68
Снятие кожицы с продукта.....	69
Консервирование яблок	69
Приготовление яичной заправки для супа.....	69
Данные для организаций, проводящих испытания и тесты.....	70
Чистка и уход.....	72
Очистка фронтальной поверхности пароварки	73

Содержание

Чистка рабочей камеры	73
Чистка ёмкости для воды	74
Принадлежности	74
Чистка боковых направляющих	75
Очистка пароварки от накипи	75
Что делать, если	77
Дополнительно приобретаемые принадлежности	80
Сервисная служба	81
Сервисная служба	81
Гарантия	81
Сертификат соответствия	81
Условия транспортировки	81
Условия хранения	81
Дата изготовления	81
Монтаж	82
Указания по безопасности при встраивании прибора	82
Размеры для встраивания	83
Встраивания в высокий шкаф	83
Встраивание в шкаф под столешницей	84
Вид сбоку	85
Подключение и вентиляция	86
Установка пароварки	87
Подключение к электросети	88
Гарантия качества товара	91
Контактная информация о Miele	93

Указания по безопасности и предупреждения

Данная пароварка отвечает нормам технической безопасности. Тем не менее, ненадлежащая эксплуатация может привести к травмам и материальному ущербу.

Внимательно прочтите инструкцию по эксплуатации и монтажу, прежде чем вводить в эксплуатацию пароварку. В ней содержатся важные указания по монтажу, технике безопасности, эксплуатации и техобслуживанию. Вы обезопасите себя и предотвратите повреждения пароварки.

В соответствии с нормой IEC/EN 60335-1 компания Miele настоятельно рекомендует ознакомиться с главой об установке пароварки и следовать указаниям и предупреждениям по безопасности.

Компания Miele не несёт ответственности за повреждения, вызванные несоблюдением данных указаний.

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

Указания по безопасности и предупреждения

Надлежащее использование

▶ Эта пароварка предназначена для использования в домашнем хозяйстве и подобных условиях.

▶ Эта пароварка не предназначена для использования вне помещений.

▶ Пароварку разрешается использовать исключительно для бытовых целей для приготовления на пару, размораживания и разогрева продуктов.

Любое иное использование недопустимо.

▶ Лица, которые в силу своих физических способностей или из-за отсутствия опыта и соответствующих знаний не способны уверенно управлять пароваркой, должны находиться при ее использовании под присмотром.

Такие лица могут управлять прибором без надзора лишь в том случае, если они получили все необходимые для этого разъяснения. Они также должны понимать и осознавать возможную опасность, связанную с неправильной эксплуатацией прибора.

Указания по безопасности и предупреждения

Если у Вас есть дети

- ▶ Детей младше 8 лет не следует допускать близко к пароварке, или они должны быть при этом под постоянным присмотром.
- ▶ Дети старше 8 лет могут пользоваться пароваркой без надзора взрослых, если они настолько освоили управление ей, что могут это делать с уверенностью. Дети должны осознавать возможную опасность, связанную с неправильной эксплуатацией.
- ▶ Не разрешайте детям проводить чистку и техобслуживание пароварки без Вашего присмотра.
- ▶ Не оставляйте без надзора детей, если они находятся вблизи пароварки. Никогда не позволяйте детям играть с прибором.
- ▶ Опасность удушья из-за упаковочного материала. При игре с упаковкой (например, плёнкой) дети могут завернуться в неё или натянуть на голову, что приведёт к удушью.
Храните упаковочный материал в недоступном для детей месте.
- ▶ Опасность получения травм из-за пара и горячих поверхностей. Кожа детей чувствительнее реагирует на высокие температуры, чем кожа взрослых. Во время работы пар выходит из отверстия для отвода испарений. Пароварка нагревается в районе стекла дверцы и панели управления.
Не допускайте, чтобы дети прикасались к пароварке во время её работы. Не допускайте детей близко к пароварке, пока она не остынет настолько, что любая опасность получения травмы будет исключена.
- ▶ Опасность получения травм из-за открытой дверцы. Максимальная нагрузка на дверцу составляет 8 кг. Дети могут пораниться об открытую дверцу.
Не позволяйте детям вставать, садиться или виснуть на открытой дверце.

Указания по безопасности и предупреждения

Техническая безопасность

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

Указания по безопасности и предупреждения

- ▶ Прикасание к разъемам, находящимся под напряжением, а также внесение изменений в электрическое и механическое устройство прибора, опасно для Вас и может привести к нарушениям работы пароварки.
Никогда не открывайте корпус прибора.
- ▶ Право на гарантийное обслуживание теряется, если ремонт пароварки выполняет специалист сервисной службы, не авторизованной фирмой Miele.
- ▶ Только при использовании оригинальных запчастей фирма Miele гарантирует, что будут выполнены требования к безопасности. Вышедшие из строя детали должны заменяться только на оригинальные запчасти.
- ▶ Если вилка будет удалена с сетевого кабеля или кабель не оснащен вилкой, то пароварка должна подключаться к электросети квалифицированным электриком.
- ▶ При повреждении сетевого кабеля его замена должна выполняться специалистом по электромонтажу (см. главу «Электроподключение»).
- ▶ При проведении подключения, техобслуживания, а также ремонтных работ пароварка должна быть отсоединена от электросети. Для того, чтобы это гарантировать:
 - выключите предохранители на распределительном щите или
 - полностью выверните резьбовые предохранители на электрощитке, или
 - отсоединена от сетевой розетки вилка (если имеется). При этом тяните не за кабель, а за вилку.

Указания по безопасности и предупреждения

► Если пароварка встроена за мебельным фронтом (например, дверцей), то ею можно пользоваться только при открытом положении мебельного фронта (дверцы). При закрытой дверце возможен застой нагретого влажного воздуха. При этом могут быть повреждены сам прибор, мебельный шкаф и мебельная полка. Закрывайте дверцу только после того, как пароварка полностью остынет.

Правильная эксплуатация

▶ Опасность получения травм из-за горячего пара и горячих поверхностей. При работе пароварка нагревается. Вы можете обжечься при контакте с паром, рабочей камерой, направляющими, принадлежностями и готовящимся продуктом.

Надевайте защитные рукавицы при задвигании или вынимании горячего продукта, а также при работах с горячей рабочей камерой.

▶ Опасность получения травм из-за горячей воды.

По время задвигания или вынимания контейнера приготавливаемая пища может расплескаться. Вы можете обжечься об продукт.

При установке или вынимании контейнеров для приготовления обращайтесь внимание на то, чтобы горячий продукт не расплескался.

▶ Опасность получения травм из-за горячей воды

По окончании процесса приготовления в парогенераторе ещё находятся остатки горячей воды, которая откачивается насосом обратно в ёмкость для воды. При вынимании и установке ёмкости для воды следите за тем, чтобы ёмкость не перевернулась.

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

Не используйте пароварку для нагрева и кипячения консервных банок.

▶ Пластиковая посуда, нестойкая к воздействию высоких температур и пара, во время приготовления может расплавиться и стать причиной повреждения пароварки.

Используйте только пластиковую посуду, стойкую к воздействию высоких температур и пара (до 100°C). Соблюдайте указания изготовителя посуды.

Указания по безопасности и предупреждения

- ▶ Продукты при их поддержании в тёплом виде или хранении в рабочей камере могут высыхать, а выделившаяся влага может привести к коррозии в пароварке. Не храните продукты питания в рабочей камере и не используйте для приготовления предметы, которые могут поржаветь.
- ▶ Опасность получения травм из-за открытой дверцы. Вы можете удариться или споткнуться об открытую дверцу. Не оставляйте дверцу открытой без необходимости.
- ▶ Максимальная нагрузка на дверцу составляет 8 кг. Не вставайте и не садитесь на открытую дверцу прибора, а также не кладите на нее тяжелые предметы. Следите, чтобы никакие посторонние предметы не защемились между дверцей и рабочей камерой. Это может привести к повреждению пароварки.
- ▶ Если вы используете какой-либо электроприбор, например ручной миксер вблизи пароварки, следите за тем, чтобы сетевой провод не оказался заземлён в дверце пароварки. Изоляция провода может быть повреждена.

Чистка и уход

▶ Опасность получения травм вследствие поражения электрическим током. Пар из пароструйного очистителя может попасть на детали, находящиеся под напряжением, и вызвать короткое замыкание. Никогда не используйте для очистки прибора пароструйный очиститель.

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

▶ Боковые направляющие можно снять (см. главу «Чистка и уход», раздел «Чистка боковых направляющих»).
Корректно установите боковые направляющие обратно.

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

Принадлежности

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

Ваш вклад в охрану окружающей среды

Утилизация транспортной упаковки

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

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

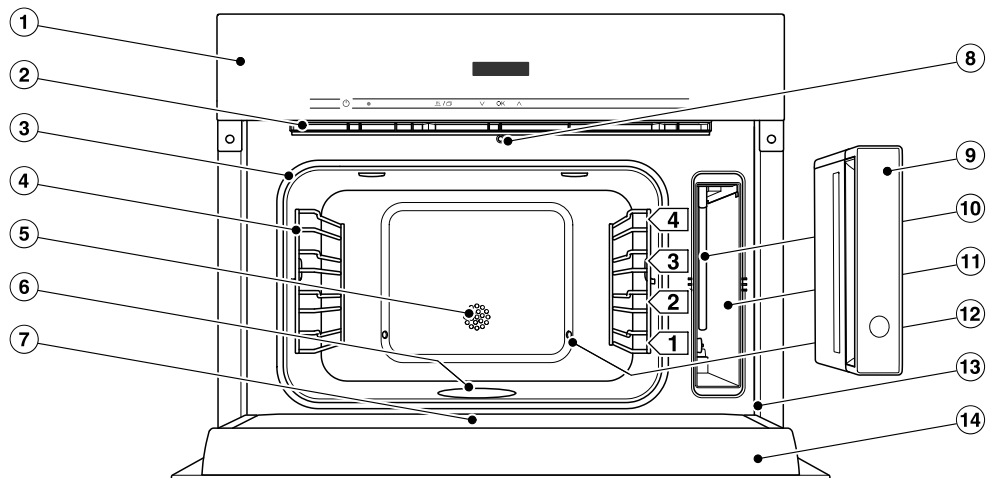
Утилизация прибора

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



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

Пароварка



- ① Передняя панель с индикацией и элементами управления
- ② Область выхода влажного воздуха
- ③ Уплотнение дверцы
- ④ Боковые направляющие с 4 уровнями
- ⑤ Температурный датчик
- ⑥ Нагревательный элемент в днище рабочей камеры
- ⑦ Водосборный желоб
- ⑧ Устройство автоматического открывания дверцы для отвода пара
- ⑨ Ёмкость для воды со съёмной защитой от перелива
- ⑩ Всасывающая трубка
- ⑪ Отсек для ёмкости с водой
- ⑫ Отверстие подачи пара
- ⑬ Фронтальная рамка с типовой табличкой
- ⑭ Дверца

Обзор

Модели перечислены на последней стороне обложки инструкции по эксплуатации и монтажу.

Типовая табличка

Типовая табличка видна при открытой дверце на фронтальной рамке.

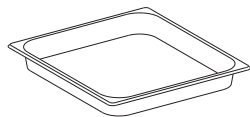
На ней указаны модель, заводской номер, а также данные подключения (сетевое напряжение/частота/максимальная потребляемая мощность).

Держите эту информацию под рукой, если у вас есть вопросы или проблемы, чтобы вам могли помочь в сервисной службе Miele.

Принадлежности, входящие в комплект

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

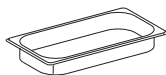
DGG 1/1-40 L



1 поддон для сбора капающей жидкости. Поддон также можно использовать в качестве контейнера для приготовления.

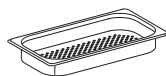
375 x 394 x 40 мм (Ш x Г x В)

DGG 1/2-40L



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

DGGL 1/2-40L



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

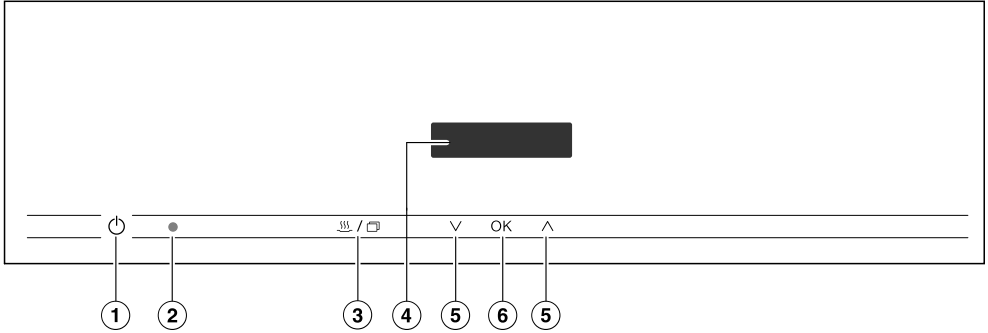
DMSR 1/1L







1 решётка для установки собственной посуды

Таблетки для удаления накипи

Для очистки пароварки от накипи



- ① Кнопка Вкл/Выкл  («утоплена») Для включения и выключения пароварки
- ② Оптический интерфейс (только для сервисной службы Miele)
- ③ Сенсорная кнопка  Для перехода между приготовлением на пару, приготовлением на пару *ECC* и автоматическими программами
- ④ Дисплей Для отображения информации по управлению
- ⑤ Сенсорные кнопки   Для изменения значений и настроек, а также для перехода по спискам выбора
- ⑥ Сенсорная кнопка *OK* Для подтверждения ввода и выбора, а также для сохранения настроек

Элементы управления

Дисплей




На дисплее отображается информация о температуре, времени приготовления, автоматических программах и настройках.

Сенсорные кнопки

Сенсорные кнопки реагируют на касание пальцем. Каждое касание подтверждается звуковым сигналом. Вы можете выключить этот звук (см. главу «Установка»).

Символы

Во время работы на дисплее отображаются следующие символы:

Символ/индикация	Значение
	Приготовление на пару
 (мигает)	Недостаточно воды, или отсутствует ёмкость для воды
<i>ECO</i>	Приготовление на пару <i>ECO</i>
Авто <i>P</i> + цифры	Автоматическая программа
Цифры + °C	Температура
Цифры + h	Время приготовления
 + Цифра(ы)	пароварку необходимо очистить от накипи (см. главу «Чистка и уход», раздел «Удаление накипи из пароварки»)

Ёмкость для воды

Максимальный заливаемый объём ёмкости для воды составляет 1,5 литра, минимальный – 0,5 литра. На ёмкости для воды имеется маркировка. Верхнюю маркировку ни в коем случае нельзя превышать.

Расход воды зависит от продукта и длительности приготовления. Возможно, во время процесса приготовления необходимо будет долить воду. Если во время процесса приготовления дверца будет открываться, расход воды увеличится.

Вынимание ёмкости для воды функционирует по системе Push-/Pull: для вынимания ёмкости слегка нажмите на неё.

По окончании процесса приготовления в парогенераторе находятся еще остатки горячей воды, которая откачивается насосом обратно в ёмкость для воды. Удаляйте воду из ёмкости после каждого процесса приготовления с использованием пара.

Поддон для сбора капающей жидкости

Установите поддон для сбора капающей жидкости на уровень 1, если приготовление осуществляется в перфорированных контейнерах. В нём будет скапливаться капающая вниз жидкость, которую потом можно легко вылить.

При необходимости поддон также можно использовать в качестве контейнера для приготовления.

Температура

Температурный диапазон пароварки составляет от 40 °С до 100 °С. При включении пароварки устанавливается температура 100 °С. Вы можете изменять температуру с шагом 5 °С.

Рекомендованная температура

Температура	Применение
100°С	– Приготовление всех продуктов питания – Разогрев – Приготовление блюд меню – Кипячение – Получение сока
85°С	– Щадящее приготовление рыбы
50–60°С	– Размораживание
40°С	– Подъем дрожжевого теста – Приготовление йогурта

Время приготовления

Время приготовления можно установить от 1 минуты (0:01) до 9 часов 59 минут (9:59). Если время приготовления больше 59 минут, его необходимо указать в часах и минутах. Пример: время приготовления 80 минут = 1:20.

Описание функций

Шумы

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

Во время работы пароварки слышен шум работающего вентилятора.

Фаза нагрева

В фазе нагрева рабочая камера нагревается до установленной температуры. Увеличение температуры в рабочей камере отображается на дисплее.

Продолжительность фазы нагрева зависит от количества продукта и его температуры. В целом фаза нагрева занимает примерно 7 минут. При приготовлении охлаждённых или замороженных продуктов питания, а также при низких температурах приготовления она увеличивается.

Фаза приготовления

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

Отвод пара

Если приготовление происходит при температуре выше прим. 80 °C, то незадолго до окончания приготовления дверца пароварки автоматически приоткрывается, чтобы из рабочей камеры мог улечься пар. Затем дверца снова автоматически закрывается.

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

Первая чистка пароварки

- Удалите (если имеются) наклейки или защитную плёнку с пароварки и принадлежностей.

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

Очистка ёмкости для воды

- Выньте ёмкость для воды.
- Снимите защиту от перелива.
- Ополосните ёмкость для воды вручную.

Очистка принадлежностей/рабочей камеры

- Удалите все принадлежности из рабочей камеры.
- Очистите принадлежности вручную или в посудомоечной машине.

Пароварка перед отправкой прошла обработку чистящим средством.

- Очистите рабочую камеру с помощью чистой губки, средства для мытья посуды вручную и тёплой воды, чтобы удалить следы средства по уходу.

Настройка жёсткости воды

Для бесперебойной работы пароварки и для удаления накипи в положенное время необходимо установить местную жёсткость воды.

Чем выше жёсткость воды, тем чаще необходимо очищать пароварку от накипи.

По умолчанию степень жёсткости установлена на 15° dH.

Информацию о жёсткости воды можно получить в компании по водоснабжению.

- Установите местную жёсткость воды (см. главу «Настройки»).

Ввод в эксплуатацию


Настройка температуры кипения

Перед первым приготовлением пищи необходимо установить в пароварке температуру кипения воды в зависимости от высоты над уровнем моря в месте установки. При этом промываются детали, по которым проходит вода.

Процесс **необходимо** выполнять для обеспечения бесперебойной работы.

Дистиллированная вода или вода с добавлением уголекислоты и другие жидкости могут повредить пароварку.

Используйте **только свежую холодную питьевую воду** (с температурой до 20°C).

- Извлеките ёмкость для воды и заполните её до отметки «макс.».
- Вставьте ёмкость для воды обратно.
- Включите пароварку в режиме приготовления на пару  (100°C) на 15 минут. Выполните действия, описанные в главе «Управление».

Настройка температуры кипения после переезда

После переезда пароварку необходимо настроить заново с учётом изменившейся температуры кипения воды, если новое место установки располагается как минимум на 300 метров выше старого. Для этого выполните процесс удаления накипи (см. главу «Чистка и уход», раздел «Удаление накипи»).

Изменение и сохранение установок

Настройки для пароварки установлены на заводе. Настройки, указанные в следующей таблице, можно изменить.

Пароварка **выключена**.

- Нажмите и удерживайте сенсорную кнопку ∇ .
- Удерживая сенсорную кнопку ∇ , 1 раз быстро нажмите кнопку «Вкл./выкл.» $\textcircled{1}$.

Появится **P1**.

- Касанием сенсорной кнопки ∇ или \wedge установите необходимую программу.
- Подтвердите нажатием **OK**.

Появляется **S** и цифра.

- Касанием сенсорной кнопки ∇ или \wedge установите необходимый статус/нужную жёсткость воды.
- Подтвердите нажатием **OK**.

Выбранный статус сохраняется в памяти прибора.

- После изменения нужных установок выключите пароварку.

Установки

Заводская настройка выделена **жирным** шрифтом.

Программа		Статус/ жёсткость воды	Возможные настройки
P1	Жёсткость воды	15°	См. главу «Настройки», раздел «Жёсткость воды»
P2	Громкость звуковых сигналов	S1 S2 S3 S4	очень тихо тихо громко очень громко
P3	Звук нажатия кнопок	S0 S1	выкл. вкл.
P4	Функция отвода пара	S0 S1	выкл. вкл.
P5	Единица измерения температуры	S1 S2	°C °F
P6	Демонстрационный режим	S0 S1	выкл., пароварка нагревается вкл., пароварка не нагревается

Жёсткость воды

Вы можете получить информацию о местной жёсткости питьевой воды в организации водоснабжения вашего дома.

Вы можете выставить градус жёсткости в диапазоне от 1 до 70° dH.

Если вы пользуетесь питьевой водой из бутылок, например минеральной, используйте питьевую воду без добавления угольной кислоты. Выполните настройку в соответствии с содержанием кальция. Содержание кальция указывается на этикетке бутылки как мг/л Ca^{2+} или в миллионных долях (мг Ca^{2+} /л).

Жёсткость воды		Содержание кальция мг/л Ca^{2+} или ppm (мг Ca^{2+} /л)	Настройка
° 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°
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°

Жёсткость воды		Содержание кальция мг/л Ca^{2+} или ppm (мг Ca^{2+} /л)	Настройка
° dH	ммоль/л		
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°
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°

Управление прибором

Управление пароваркой

Дистиллированная вода или вода с добавлением уголекислоты и другие жидкости могут повредить пароварку.

Используйте **только свежую холодную питьевую воду** (с температурой до 20°C).

- Наполните ёмкость водой и вставьте её в прибор.
- Установите поддон для сбора каплюющей жидкости на уровень 1, если приготовление осуществляется в перфорированных контейнерах.
- Поместите приготавливаемую пищу в рабочую камеру.
- Включите пароварку.




Появляется  100 °C. 100 мигает.

- Если приготовление будет осуществляться на 100°C, нажмите ОК.
- Если вы хотите готовить на более низкой температуре, для уменьшения температуры нажимайте сенсорную кнопку ∨ и подтвердите выбор нажатием ОК.

Температура устанавливается в течение нескольких секунд. Чтобы вернуться к настройкам температуры, нажмите 2 раза ОК.



Появляется  0:00 h.
Мигает 0 для часов.

- Если вы хотите настроить время приготовления
 - меньше 1 часа, подтвердите нажатием ОК,
 - больше 1 часа, нажмите сенсорную кнопку ∧ (от 0 вверх) или ∨ (от 9 вниз) для выбора количества часов, затем подтвердите нажатием ОК.
- При помощи сенсорной кнопки ∧ (от 00 вверх) или ∨ (от 59 вниз) настройте нужное количество минут.
- Подтвердите нажатием ОК.

Появится фактическая температура, и начнётся фаза нагрева.

Можно следить за повышением температуры. При достижении выбранной температуры раздаётся сигнал.

Начинается отсчёт времени приготовления.

Если приготовление происходило с температурой выше 80 °C, то незадолго до конца приготовления дверца автоматически приоткрывается, чтобы из рабочей камеры мог улетучиться пар.


По истечении времени приготовления раздаётся звуковой сигнал.

- Выньте приготовленный продукт из рабочей камеры.
- Выключите пароварку.

Новый процесс приготовления можно запустить только после того, как автоматическое устройство открывания дверцы вернётся в своё исходное положение. Не вдавливайте это устройство вручную, так как таким образом его можно повредить.

Чистка пароварки

- По мере необходимости доставайте поддон из рабочей камеры и опорожняйте его.

 **Опасность ошпаривания горячей водой.**

По окончании приготовления в ёмкости для воды остаётся горячая вода, которая может привести к ожогам.


При извлечении и перемещении ёмкости для воды следите за тем, чтобы она не опрокинулась.

- Достаньте ёмкость для воды.
- Снимите защиту от перелива и опорожните ёмкость для воды.
- Очистите и просушите всю пароварку согласно указаниям в главе «Чистка и уход».

Следите за тем, чтобы при установке защита от перелива была правильно зафиксирована.

- Дверцу закрывайте только после полного высыхания рабочей камеры.

Доливание воды

Если во время приготовления не хватает воды, раздаётся сигнал и начинает мигать символ .

- Достаньте ёмкость для воды и долейте воду.
- Задвиньте ёмкость для воды обратно.

Процесс приготовления продолжится.

Изменение параметров приготовления

Во время процесса приготовления нельзя изменить температуру и время этого процесса приготовления. Если вы хотите изменить параметры приготовления, необходимо сначала прервать текущий процесс.

Изменение температуры

- Нажмите 1 раз кнопку *OK*.

Дисплей переключится на настройку температуры, температура будет мигать.

- Измените температуру нажатием сенсорной кнопки \vee или \wedge .
- Подтвердите нажатием *OK*.

Изменение длительности приготовления

- Нажмите 2 раза кнопку *OK*.


Дисплей переключится на настройку времени приготовления, будут мигать цифры часов.

- Измените время приготовления нажатием сенсорной кнопки \vee или \wedge .
- Подтвердите нажатием *OK*.

Управление прибором


Прерывание процесса приготовления

При открытии дверцы процесс приготовления прерывается. Нагрев рабочей камеры выключается. Настроенное время приготовления сохраняется.

 **Опасность ошпаривания горячим паром.**

При открытии дверцы наружу может вырваться очень горячий пар. Вы можете обжечься паром.

Отойдите на один шаг назад и подождите, пока не выйдет весь пар.

 **Опасность ожога горячими поверхностями или горячей приготовленной пищей.**

Во время работы пароварка нагревается. Рабочая камера, боковые направляющие, принадлежности и приготавливаемая пища являются источниками ожогов.

При установке или извлечении горячей приготавливаемой пищи, а также при выполнении определённых действий в рабочей камере используйте кухонные прихватки.

При установке или извлечении контейнеров для приготовления следите за тем, чтобы горячая приготавливаемая пища не расплескивалась.

Сначала выполняется повторный нагрев, и при этом отображается повышение температуры в рабочей камере. После достижения установленной температуры начинается отсчёт остаточного времени приготовления.

Процесс приготовления завершится преждевременно, если открыть дверцу за минуту до окончания приготовления.

После закрытия дверцы процесс приготовления продолжится.


После закрытия дверцы начинается выравнивание давления, во время которого может быть слышен свист.

В вашей пароварке имеется больше 20 автоматических программ для приготовления различных овощей. Температура и время приготовления выставлены, Вам остаётся только подготовить овощи в соответствии с указаниями (см. таблицу «Обзор программ»).

По окончании приготовления дайте пароварке остыть до комнатной температуры, только после этого запускайте автоматическую программу.

Указания и советы по приготовлению овощей на пару можно найти в главе «Приготовление на пару», раздел «Овощи».

Использование автоматических программ

- Подготовьте овощи и выложите их в перфорированный контейнер.
- Задвиньте поддон на уровень 1. Ёмкость с овощами можно устанавливать в любое место.
- Наполните ёмкость водой и вставьте её в прибор.
- Включите пароварку.
- Нажмите сенсорную кнопку .

Появляется *ЕЕВ*.

При нажатии сенсорной кнопки \vee или \wedge осуществляется переход к автоматическим программам.

- При помощи сенсорных кнопок \vee или \wedge выберите нужную программу, например А15.
- Подтвердите нажатием *OK*.
- При помощи сенсорных кнопок \vee или \wedge выберите нужную степень готовности:
 - al dente \cdot
 - средняя консистенция $\cdot \cdot$
 - мягкая консистенция $\cdot \cdot \cdot$
- Подтвердите нажатием *OK*.

Автоматические программы

Обзор программ

Номер программы	Овощи	
A1	Цветная капуста	Соцветия брюссельской капусты, среднего размера
A2	Фасоль (зелёная, жёлтая)	целиком
A3	Брокколи	Соцветия брюссельской капусты, среднего размера
A4	Китайская капуста	Полоски
A5	Горох	–
A6	Фенхель	Полоски
A7	Кольраби	Брусочки
A8	Тыква	Кубики
A9	Кукуруза	Початки
A10	Морковь	Кубики/брусочки/кружочки
A11	Паприка	Полоски
A12	Картофель в мундире	Нерассыпчатый, средний
A13	Лук-порей	Кольца
A14	Романеско	Соцветия брюссельской капусты, среднего размера
A15	Брюссельская капуста	–
A16	Отварной картофель	Нерассыпчатый, четвертинки
A17	Спаржа, зелёная	среднего размера
A18	Спаржа, белая	среднего размера
A19	Шпинат	–
A20	Сахарный горошек	–

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

Особенности приготовления на пару

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

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

Посуда для приготовления

Контейнеры для приготовления

В комплект к пароварке прилагается посуда из нержавеющей стали. Вы также можете приобрести дополнительные контейнеры для приготовления различного размера, перфорированные или неперфорированные (см. главу «Дополнительно приобретаемые принадлежности»). Таким образом, вы сможете выбирать контейнеры, подходящие для приготовления того или иного продукта.

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

Собственная посуда

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

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

Поддон

Установите поддон на уровень 1, если приготовление осуществляется в перфорированных контейнерах. В нём будет скапливаться капающая вниз жидкость, которую потом можно легко вылить.

При необходимости поддон также можно использовать в качестве контейнера для приготовления.

Важно знать

Уровни для приготовления

Вы можете выбрать любой уровень или одновременно готовить на нескольких. Время приготовления от этого не меняется.

Если для приготовления на пару одновременно используется несколько высоких контейнеров, устанавливайте их со смещением относительно друг друга. По возможности оставляйте один пустой уровень между контейнерами.

Обязательно устанавливайте контейнеры и решётку между опор боковых направляющих на одном уровне, чтобы обеспечить защиту от опрокидывания.

Замороженные продукты

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

Температура

При приготовлении на пару максимально достигается 100 °C. При этой температуре происходит приготовление практически всех продуктов. Приготовление некоторых чувствительных продуктов, например, ягод, должно осуществляться при более низких температурах, иначе ягоды полопаются. В соответствующих главах есть указания на этот счёт.

Время приготовления

При приготовлении на пару отсчёт времени начинается только при достижении установленной температуры.

В целом время приготовления на пару соответствует времени приготовления в кастрюле. Если на время приготовления оказывают влияние определённые факторы, в соответствующих главах на это указывается.

Время приготовления не зависит от количества продукта. Время приготовления 1 кг картофеля такое же, как и 500 г картофеля.

Приготовление с использованием жидкостей

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

Собственные рецепты


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

Приготовление на пару, программа ECO

Для энергосберегающего приготовления можно пользоваться программой ECO. Программа ECO лучше всего подходит для термообработки овощей и рыбы. Для приготовления таких крахмалосодержащих продуктов питания, как картофель, рис и мучные изделия, программа ECO подходит в меньшей степени.

Мы рекомендуем использовать время приготовления и температуру из таблиц в главе «Приготовление на пару».

При необходимости время приготовления можно продлить.

- Включите пароварку.
- Нажмите сенсорную кнопку .

На дисплее появится *ECO*.

- Подтвердите нажатием *OK*.
- Выберите температуру и время приготовления.

Указания к таблицам по приготовлению

Учитывайте данные по длительности и температуре приготовления, а также указания относительно приготовления.

Выберите время приготовления

Указанное время должно служить ориентиром.

- Выберите сначала меньшее время. При необходимости его можно увеличить.

Приготовление на пару

Овощи

Свежие продукты

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

Замороженные продукты

Замороженные овощи не нужно размораживать перед приготовлением. Исключение: овощи, замороженные блоком

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

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

Контейнеры

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

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

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

Уровень приготовления

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

Время приготовления

Время приготовления, как и при традиционной варке, зависит от размера готовящегося продукта и желаемой степени его готовности. Пример: нерассыпчатый картофель, разрезанный на четыре части: ок. 17 минут
нерассыпчатый картофель, разрезанный пополам: ок. 20 минут

Настройки

Приготовление на пару sss

Температура: 100°C

Время приготовления: см. таблицу

Приготовление на пару

Овощи	🕒 [мин]
Артишоки	32–38
Цветная капуста, целая	27–28
Цветная капуста, соцветия	8
Зелёная фасоль	10–12
Брокколи, соцветия	3–4
Морковь (каротель), целая	7–8
Морковь (каротель), половинки	6–7
Морковь (каротель), мелко нарезанная	4
Цикорий, половинки	4–5
Китайская капуста, нарезанная	3
Горох	3
Фенхель, половинки	10–12
Фенхель, нарезанный полосками	4–5
Зелёная капуста, нарезанная	23–26
Картофель, в основном нерассыпчатый, очищенный	
целиком	27–29
половинки	21–22
четвертинки	16–18
Картофель, в основном нерассыпчатый, очищенный	
целиком	25–27
половинки	19–21
четвертинки	17–18
Картофель рассыпчатый, очищенный	
целиком	26–28
половинки	19–20
четвертинки	15–16
Кольраби, брусочками	6–7
Тыква, нарезанная кубиками	2–4
Початки кукурузы	30–35
Мангольд, нарезанный	2–3

Приготовление на пару

Овощи	🕒 [мин]
Перец, нарезанный кубиками или полосками	2
Картофель в мундире, нерассыпчатый	30–32
Грибы	2
Лук-порей, резаный	4–5
Лук-порей, половинки стебля	6
Капуста романеско, целая	22–25
Капуста романеско, соцветия	5–7
Брюссельская капуста	10–12
Свёкла, целая	53–57
Капуста краснокочанная, нарезанная	23–26
Чёрный корень, целый, толщиной с палец	9–10
Корень сельдерея, порезанный брусочками	6–7
Спаржа, зелёная	7
Спаржа белая, толщиной с палец	9–10
Столовая морковь, мелко нарезанная	6
Шпинат	1–2
Ранняя белокочанная капуста, нарезанная	10–11
Черешковый сельдерей, нарезанный	4–5
Брюква, нарезанная	6–7
Белокочанная капуста, нарезанная	12
Савойская капуста, порезанная	10–11
Цуккини, ломтики	2–3
Стручки сахарного горошка	5–7

🕒 Время приготовления

Рыба

Свежие продукты

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

Замороженные продукты

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

Подготовка

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

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

Контейнеры

Смазывайте жиром перфорированные контейнеры.

Уровень приготовления

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

Температура

85–90 °C

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

100 °C

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

Для приготовления рыбы в соусе или бульоне.

Время приготовления

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

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

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

Приготовление на пару

Рекомендации

- Благодаря использованию специй и трав, например укропа, вы подчеркнёте собственный вкус продукта.
- Большую рыбу готовьте в том положении, в котором она плавает. Для необходимой опоры поставьте маленькую чашку и т.п. в перевернутом виде в контейнер. Насадите на нее рыбу прорезью со стороны живота.
- Положите отходы от рыбы, например, кости, плавники и головы вместе с овощами для супа и холодной водой в контейнер, чтобы приготовить **рыбный бульон**. Готовьте при 100 °С от 60 до 90 минут. Чем дольше время приготовления, тем более крепким получится бульон.
- Для приготовления «**фиш блау**» (**отварной рыбы голубоватого цвета**) рыба готовится в воде с уксусом. (Соотношение вода : уксус согласно рецепту). Важно не повредить кожу рыбы. Для этого вида приготовления подходят такие сорта рыб, как карп, форель, линь, угорь и лосось.

Настройки

Приготовление на пару 

Температура: см. таблицу

Время приготовления: см. таблицу

Приготовление на пару

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

🌡️ температура / 🕒 время приготовления

Приготовление на пару

Мясо

Свежие продукты

Подготовьте мясо, как обычно.

Продукты глубокой заморозки

Перед приготовлением мяса глубокой заморозки выполните его размораживание (см. главу «Специальные программы», раздел «Размораживание»).

Подготовка

Мясо, которое нужно обжарить, а затем потушить, например, гуляш, необходимо обжарить на панели конфорки.

Время приготовления

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

Рекомендации

- Для сохранения **ароматических веществ** используйте для приготовления перфорированный контейнер. Задвиньте снизу неперфорированный контейнер, чтобы собрать сок, образующийся во время приготовления. Этот сок можно использовать при приготовлении соусов или заморозить для более позднего использования.
- Для получения **крепкого бульона** подходит суповая курица, а также говядина: кусок окорока, грудинка, спинная часть (лопатка) и кость для варки. Кладите мясо вместе с овощами для супа и холодной водой в контейнер. Чем дольше время приготовления, тем более крепким получится бульон.

Настройки

Приготовление на пару ☺☺☺

Температура: 100°C

Время приготовления: см. таблицу

Приготовление на пару

Мясо	⌚ [мин]
Кусок окорока, залитый водой	110–120
Свиная ножка	135–140
Филе куриной грудки	8–10
Рулька	105–115
Спинная часть (лопатка), залитая водой	110–120
Бефстроганов из телятины	3–4
Ломтики копчёной присоленной свинины	6–8
Рагу из ягнёнка	12–16
Бройлер	60–70
Рулет из индейки	12–15
Шницель из индейки	4–6
Край туши, залитый водой	130–140
Гуляш из говядины	105–115
Суповая курица, залитая водой	80–90
Крестец	110–120

⌚ Время приготовления

Приготовление на пару

Рис

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


Во время процесса приготовления рис полностью впитывает воду, так что никакие питательные вещества не теряются.

Настройки

Приготовление на пару 

Температура: 100°C

Время приготовления: см. таблицу

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

 Время приготовления

Крупа

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

Крупу можно готовить в целом или дробленном виде.

Настройки

Приготовление на пару 

Температура: 100°C

Время приготовления: см. таблицу

	Соотношение крупа : жидкость	 [мин]
Амарант	1 : 1,5	15–17
Булгур	1 : 1,5	9
Полба, целиком	1 : 1	18–20
Полба, дробленая	1 : 1	7
Овес, целиком	1 : 1	18
Овес, дробленный	1 : 1	7
Пшено	1 : 1,5	10
Полента	1 : 3	10
Киноа	1 : 1,5	15
Рожь, целиком	1 : 1	35
Рожь, дробленая	1 : 1	10
Пшеница, целиком	1 : 1	30
Пшеница, дробленая	1 : 1	8

 Время приготовления

Приготовление на пару

Макаронны / изделия из теста

Сухие продукты

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

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

Свежие продукты

Свежая лапша и изделия из теста, например, из холодильника, не должны набухать. Готовьте такие изделия в смазанном жиром, перфорированном контейнере.

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

Настройки

Приготовление на пару 

Температура: 100°C

Время приготовления: см. таблицу

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


 Время приготовления

Клецки

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


Готовьте свежие клецки в смазанном жиром, перфорированном контейнере.

Настройки

Приготовление на пару 

Температура: 100°C

Время приготовления: см. таблицу

	 [мин]
Паровые кнедли из дрожжевого теста	30
Клецки из дрожжевого теста	20
Картофельные клецки в варочном пакетике	20
Хлебные клецки в варочном пакетике	18–20

 Время приготовления

Приготовление на пару

Бобовые, сухие

Сухие бобовые перед приготовлением необходимо замочить минимум на 10 часов в холодной воде. Благодаря замачиванию они станут мягче, и длительность приготовления снизится. При варке замоченные бобовые должны быть покрыты жидкостью.

Чечевицу замачивать не нужно.

Для бобовых без замачивания, в зависимости от их вида, должно соблюдаться определенное соотношение с жидкостью.

Настройки

Приготовление на пару 

Температура: 100°C

Время приготовления: см. таблицу

С замачиванием	
	 [мин]
Фасоль	
Фасоль обыкновенная	55–65
Красная фасоль	20–25
Черная фасоль	55–60
Пестрая фасоль	55–65
Белая фасоль	34–36
Горох	
Желтый горох	40–50
Зеленый горох, очищенный	27

 Время приготовления

Приготовление на пару

Без замачивания		
	Соотношение бобовые : жидкость	🕒 [мин]
Фасоль		
Фасоль обыкновенная	1 : 3	130–140
Красная фасоль	1 : 3	95–105
Черная фасоль	1 : 3	100–120
Пестрая фасоль	1 : 3	115–135
Белая фасоль	1 : 3	80–90
Чечевица		
Коричневая чечевица	1 : 2	13–14
Красная чечевица	1 : 2	7
Горох		
Желтый горох	1 : 3	110–130
Зеленый горох, очищенный	1 : 3	60–70

🕒 Время приготовления

Приготовление на пару

Куриные яйца

Используйте перфорированные контейнеры, если Вы хотите приготовить вареные яйца.

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


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

Настройки

Приготовление на пару 

Температура: 100°C

Время приготовления: см. таблицу

	 [мин]
Мелкие всмятку в мешочек вкрутую	 3 5 9
Средние всмятку в мешочек вкрутую	 4 6 10
Крупные всмятку в мешочек вкрутую	 5 6–7 12
Очень крупные всмятку в мешочек вкрутую	 6 8 13

 Время приготовления

Приготовление на пару

Фрукты

Чтобы не терять сок, необходимо готовить фрукты в неперфорированном контейнере. Если Вы готовите фрукты в перфорированном контейнере, задвигайте снизу неперфорированный. Тогда сок также не будет теряться впустую.

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

Настройки

Приготовление на пару 

Температура: 100°C

Время приготовления: см. таблицу

	 [мин]
Яблоки, кусками	1–3
Груши, кусками	1–3
Вишни	2–4
Алыча	1–2
Нектарины/персики, кусками	1–2
Сливы	1–3
Айва, кубиками	6–8
Ревень, кусками	1–2
Крыжовник	2–3

 Время приготовления


Колбасные изделия

Настройки

Приготовление на пару 

Температура: 90°C

Время приготовления: см. таблицу

Колбасные изделия	 [мин]
Сардельки	6–8
Говяжья колбаса	6–8
Телячья колбаса	6–8

 Время приготовления

Приготовление на пару

Ракообразные

Подготовка

Разморозьте замороженных ракообразных перед приготовлением.

Очистите и вымойте ракообразных, удалите внутренности.

Контейнеры

Смазывайте жиром перфорированные контейнеры.

Время приготовления

Чем дольше готовятся ракообразные, тем тверже они становятся. Соблюдайте указанное время приготовления.



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

Настройки

Приготовление на пару 

Температура: см. таблицу


Время приготовления: см. таблицу

	 [°C]	 [мин]
Креветки мелкие	90	3
Креветки средние	90	3
Королевские креветки	90	4
Крабы	90	3
Лангусты	95	10–15
Креветки крупные	90	3

 температура /  время приготовления

Моллюски

Свежие продукты

 Опасность отравления испорченными моллюсками.
Испорченные моллюски могут вызвать тяжелые пищевые отравления.
Используйте для приготовления только закрытые моллюски.
Не ешьте моллюски, которые не раскрылись после приготовления.

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

Замороженные продукты

Разморозьте замороженных моллюсков.

Время приготовления



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


Настройки

Приготовление на пару 

Температура: см. таблицу

Время приготовления: см. таблицу

	 [°C]	 [мин]
Морские утки	100	2
Сердцевидки	100	2
Мидии	90	12
Гребешки	90	5
Морской черенок	100	2–4
Венериды	90	4

 температура /  время приготовления

Приготовление на пару

Приготовление блюд меню

При приготовлении блюд меню в ручном режиме выключайте функцию отвода пара (см. главу «Установки», раздел «Отвод пара»).

В режиме приготовления блюд меню вы можете составить меню из различных продуктов с разным временем приготовления, например, филе красного окуня с рисом и брокколи.

Продукты помещаются в пароварку в разное время, чтобы быть готовыми одновременно.

Уровень приготовления

Размещайте капающие (например, рыбу) или красящиеся продукты (например, свеклу) непосредственно над поддоном для сбора жидкости/стеклянным поддоном (в зависимости от модели). Таким образом вы предотвратите смешение вкусов или окрашивание стекающим соком.

Температура

Температура при приготовлении блюд меню должна составлять 100 °C, т.к. большая часть продуктов готовится именно при этой температуре.

Ни в коем случае не готовьте с меньшей температурой, если продуктам требуется разная температура, напр., для филе дорады 85 °C, для картофеля 100 °C.

Если для одного из продуктов рекомендована температура 85 °C, Вам следует сначала попробовать, каков будет результат при 100 °C. Нежные сорта рыбы с рыхлой структурой, на-

пример, морской язык и камбала, при 100 °C становятся очень твердыми.

Время приготовления

Если рекомендованная температура будет повышена, то время приготовления должно быть сокращено прим. на $\frac{1}{3}$.

Пример:

Время приготовления продуктов (см. таблицу в главе «Приготовление на пару»)

Рис	24 минуты
Филе красного окуня	6 минуты
Брокколи	4 минуты

Расчёт устанавливаемого времени приготовления:

24 минуты минус 6 минут = 18 минут (1. время приготовления: рис)

6 минуты минус 4 минуты = 2 минуты (2. время приготовления: филе красного окуня)

Остаток = 4 минуты (3. время приготовления: брокколи)

Время приготовления	24 мин. рис		
		6 мин. филе красного окуня	
			4 мин. брокколи
Настройка	18 мин.	2 мин.	4 мин.

Приготовление блюда меню

- Сначала поставьте в рабочую камеру рис.
- Установите 1-е время приготовления, т.е. 18 минут.
- По истечении 18 минут поместите в прибор филе окуня.
- Установите 2-е время приготовления, т.е. 2 минут.
- По истечении 2 минут поместите в прибор брокколи.
- Установите 3-е время приготовления, т.е. 4 минут.

Специальные программы

Разогрев

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

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

Посуда для приготовления

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

Время

Количество тарелок или контейнеров не влияет на длительность процесса.

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

Рекомендации

- Разогревайте большие куски, например жаркое, не целиком, а порциями на тарелке.
- Разделите пополам компактные куски, например фаршированный перец, рулеты или фрикадельки.
- Разогревайте соусы отдельно. Исключения: блюда, приготовленные с соусом (например, гуляш).
- При разогреве накрывайте продукт крышкой. Таким образом вы предотвратите конденсацию пара из посуды.
- Учитывайте то, что корочка продуктов в панировке (например, шницель) больше не будет хрустящей.

Разогрев продуктов

- Накройте разогреваемые продукты тарелкой, фольгой, которая устойчива к воздействию высоких температур (до 100 °C) и пара.
- Поместите продукты на решётку или в контейнер.

Настройки


Приготовление на пару 

Температура: 100°C

Время: см. таблицу

Специальные программы

В таблице указаны ориентировочные значения времени. Рекомендуем сначала выбирать меньшее время. При необходимости вы можете увеличить время.

Продукт	 * [мин]
Овощи	
Морковь Цветная капуста Кольраби Фасоль	6–7
гарниры	
Макароны Рис	3–4
Картофель, разрезанный пополам вдоль	12–14
Клёцки	15–17
мясо и птица	
Мясо для жарки, нарезанное ломтиками толщиной 1,5 см Мясной рулет, нарезанный ломтиками Гуляш Рагу ягнёнка	5–6
Кёнигсбергские клопсы	13–15
Куриный шницель Шницель из индейки	7–8
Рыба	
Рыбное филе толщиной 2 см	6–7
Рыбное филе толщиной 3 см	7–8
Готовые блюда	
Спагетти, томатный соус	13–15
Жаркое из свинины, картофель, овощи	12–14
Фаршированные перцы (половинки), рис	13–15
Куриное фрикасе, рис	7–8
Овощной суп	2–3

Специальные программы


Продукт	⌚* [мин]
Крем-суп	3–4
Прозрачный суп	2–3
Густой суп	4–5

⌚ Время

* Время указано для продуктов, которые разогреваются на тарелке и прикрыты тарелкой.

Размораживание

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

 Опасность заражения из-за образования бактерий.

Бактерии, например сальмонелла, могут вызвать тяжелые пищевые отравления.

При размораживании рыбы и мяса (особенно птицы) следите за чистотой.

Не используйте жидкость после размораживания продуктов.

По истечении времени выравнивания сразу же подвергните их дальнейшей кулинарной обработке.

Температура

Оптимальная температура для размораживания составляет 60 °С.

Исключение: Фарш и дичь 50 °С.

Подготовка до и после

Для размораживания удалите при необходимости упаковку.

Исключение: хлеб и выпечку размораживайте в упаковке, т.к. в противном случае они впитают влагу и станут мягкими.

Подержите продукт после размораживания несколько минут при комнатной температуре. Это время выравнивания необходимо, чтобы тепло переместилось снаружи вовнутрь продукта.

Контейнеры для приготовления

При размораживании продуктов с каплюющей жидкостью, например птицы, используйте перфорированный контейнер с задвинутым снизу поддоном для сбора жидкости/ или стеклянным поддоном (в зависимости от модели). Тогда продукт при размораживании не будет лежать в жидкости.

Продукты, которые при размораживании не будут выделять жидкость, можно размораживать в неперфорированном контейнере.

Рекомендации

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

Настройки

Приготовление на пару 

Температура: см. таблицу

Время размораживания: см. таблицу

Время выдержки: см. таблицу

Специальные программы

В таблице указаны ориентировочные значения времени. Рекомендуем сначала выбирать меньшее время размораживания. При необходимости время размораживания можно увеличить

Замороженный продукт	Количество	🌡️ [°C]	⌚ [мин]	⌛ [мин]
Молочные продукты				
Сыр, нарезанный ломтиками	125 г	60	15	10
Творог	250 г	60	20–25	10–15
Сливки	250 г	60	20–25	10–15
Мягкий сыр	100 г	60	15	10–15
Фрукты				
Яблочное пюре	250 г	60	20–25	10–15
Ломтики яблок	250 г	60	20–25	10–15
Абрикосы	500 г	60	25–28	15–20
Клубника	300 г	60	8–10	10–12
Малина/смородина	300 г	60	8	10–12
Вишня, черешня	150 г	60	15	10–15
Персики	500 г	60	25–28	15–20
Сливы	250 г	60	20–25	10–15
Крыжовник	250 г	60	20–22	10–15
Овощи				
Замороженные блоком	300 г	60	20–25	10–15
Рыба				
Рыбное филе	400 г	60	15	10–15
Форель	500 г	60	15–18	10–15
Омар	300 г	60	25–30	10–15
Крабы	300 г	60	4–6	5
Полуфабрикаты				
Мясо, овощи, гарнир / Густой суп / суп	480 г	60	20–25	10–15
Мясо				
Мясо для жаркого, ломтиками	по 125–150 г	60	8–10	15–20
Фарш	250 г	50	15–20	10–15
	500 г	50	20–30	10–15

Специальные программы

Замороженный продукт	Количество	🌡️ [°C]	🕒 [мин]	⌚ [мин]
Гуляш	500 г	60	30–40	10–15
	1000 г	60	50–60	10–15
Печень	250 г	60	20–25	10–15
Спинка зайца	500 г	50	30–40	10–15
Спинка косули	1000 г	50	40–50	10–15
Шницель/отбивная/колбаска для жарки	800 г	60	25–35	15–20
Птица				
Курица	1000 г	60	40	15–20
Куриные окорочка	150 г	60	20–25	10–15
Куриный шницель	500 г	60	25–30	10–15
Бедро индейки	500 г	60	40–45	10–15
Выпечка				
Выпечка из слоеного/дрожжевого теста	–	60	10–12	10–15
Выпечка/пирог из сдобного теста	400 г	60	15	10–15
Булочки/хлеб				
Булочки	–	60	30	2
Серый хлеб, нарезанный	250 г	60	40	15
Цельнозерновой хлеб, нарезанный	250 г	60	65	15
Белый хлеб, нарезанный	150 г	60	30	20

🌡️ Температура / 🕒 Время размораживания / ⌚ Время выравнивания

Специальные программы

Бланширование

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

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

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

Настройки

Приготовление на пару 

Температура: 100°C

Время бланширования: 1 минута

Консервирование

Используйте только безупречные свежие продукты, без порчи и пятен.

Банки

Используйте только безупречные чистые банки и принадлежности. Вы можете использовать банки с открывающимися крышками или со стеклянными крышками с резиновым уплотнением.

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

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

Фрукты

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

При необходимости удалите кожицу, черенки, сердцевину или косточки. Измельчите большие фрукты. Порезьте, напр., яблоки дольками.

У больших плодов с косточками (сливы, абрикосы) проколите кожицу несколько раз вилкой или деревянной палочкой, т.к. иначе она лопается.

Овощи

Помойте, почистите и измельчите овощи.

Бланшируйте их перед консервированием, чтобы они сохранили цвет (см. главу «Специальные программы», раздел «Бланширование»).

Заполнение банок

Заполняйте банку продуктом неплотно, максимум до уровня 3 см ниже края. Если сдавливать продукт в банке, повредятся клеточные стенки в продукте. Аккуратно постучите по банке полотенцем, чтобы содержимое распределилось в ней более равномерно. Наполните банки жидкостью. Консервируемый продукт должен быть полностью закрыт жидкостью.

При консервировании фруктов в качестве жидкости используйте сахарный раствор, при консервировании овощей по желанию - раствор соли или уксуса.

Мясо и колбаса

Перед консервированием мясо обжарьте или приварите. Для заполнения возьмите жидкость от обжаривания мяса, которую Вы можете разбавить водой, или бульон, в котором варилось мясо. Следите, чтобы край банки был очищен от жира. Заполняйте банки колбасой только до половины, так как ее масса во время консервирования увеличивается.

Рекомендации

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

Консервирование продуктов

- Задвиньте решётку на уровень 1.
- Поставьте банки на решётки. Банки не должны соприкасаться.

Настройки

Приготовление на пару 

Температура: см. таблицу

Время уваривания: см. таблицу

Специальные программы

Консервируемый продукт	🌡️ [°C]	🕒* [мин]
Ягоды		
Смородина	80	50
Крыжовник	80	55
Брусника	80	55
Косточковые плоды		
Вишня, черешня	85	55
Сливы «Мирабель»	85	55
Сливы	85	55
Персики	85	55
Сливы «Ренклюд»	85	55
Семечковые плоды		
Яблоки	90	50
Яблочное пюре	90	65
Айва	90	65
Овощи		
Фасоль	100	120
Русские бобы	100	120
Огурцы	90	55
Свекла	100	60
Мясо		
Предварительно отваренное	90	90
Жареное	90	90

🌡️ Температура / 🕒 Длительность консервирования

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


Стерилизация посуды

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

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

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


Настройки

Приготовление на пару 
Температура: 100°C
Время: 15 минут

Подъём дрожжевого теста

- Приготовьте тесто в соответствии с рецептом.
- Поставьте открытую миску с тестом на решётку в рабочей камере.

Настройки

Приготовление на пару 
Температура: 40°C
Время: по рецепту

Специальные программы

Нагревание влажных полотенец

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

Настройки

Приготовление на пару 

Температура: 70°C

Время: 2 минуты

Расплавление желатина

- Замочите **листовой желатин** в миске с холодной водой в течение 5 минут. Листы желатина должны быть полностью покрыты водой. Отожмите листы желатина и вылейте воду из миски. Положите отжатые листы желатина обратно в миску.
- Добавьте в миску **молотый желатин** и воду в количестве, указанном на упаковке.
- Накройте миску и поставьте её на решётку.

Настройки

Приготовление на пару 

Температура: 90°C

Время: 1 минута

Расплавление мёда

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

Настройки

Приготовление на пару 

Температура: 60°C

Время: 90 минут (независимо от размера банки или количества мёда в банке)

Расплавление шоколада

Вы можете расплавлять в пароварке любой вид шоколада.

При использовании шоколадной глазури с растительными жирами поместите нераскрытую плитку в перфорированный контейнер.

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

Настройки

Приготовление на пару 

Температура: 65°C

Время: 20 минут

Специальные программы

Приготовление йогурта

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

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

Йогурт должен быть свежим (короткий срок хранения).

Для приготовления йогурта подходят неохлаждённое пастеризованное молоко и свежее молоко.

Пастеризованное молоко может применяться без какой-либо обработки. Свежее молоко необходимо предварительно нагреть до 90 °С (не кипятить!), затем охладить до 35 °С. При использовании свежего молока йогурт получается более плотным, чем при использовании пастеризованного молока.

Йогурт и молоко должны иметь одинаковое содержание жира.

Пока идет приготовление йогурта, порционные стаканчики нельзя двигать или трясти.

После приготовления йогурт следует сразу же охладить в холодильнике.

Плотность, содержание жира и йогуртных культур в закваске влияют на консистенцию самостоятельно приготовленного йогурта. Не все йогурты подходят одинаково хорошо в качестве закваски.

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

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

Настройки

Приготовление на пару 

Температура: 40°C

Время: 5:00 часов

Возможные причины неудовлетворительных результатов

Йогурт получился неплотный:

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

Отделилась жидкость:

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

Йогурт получился зернистый:

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

Растапливание шпика

Шпик не подрумянивается.

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

Настройки

Приготовление на пару 

Температура: 100°C

Время: 4 минуты

Тушение лука

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

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

Настройки

Приготовление на пару 

Температура: 100°C

Время тушения: 4 минуты

Специальные программы

Получение сока

С помощью пароварки вы можете получить сок из мягких и полутвёрдых фруктов.

Лучше всего подходят перезрелые фрукты: чем фрукты более спелые, тем они более сочные и ароматные.

Подготовка

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

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

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

Рекомендации

- Для улучшения вкуса смешивайте фрукты с мягким и терпким вкусом.
- У большинства видов фруктов количество сока повышается и аромат улучшается, если к ним добавить сахар и дать ему впитаться в течение нескольких часов. Мы рекомендуем на 1 кг сладких фруктов 50–100 г сахара, на 1 кг терпких фруктов 100–150 г сахара.
- Если Вы хотите сохранить полученный сок, налейте его в горячем состоянии в чистые бутылки и сразу закупорите.

Получение сока

- Положите подготовленные фрукты в перфорированный контейнер.
- Чтобы собрать сок, установите снизу неперфорированный контейнер, поддон для сбора жидкости или стеклянный поддон (в зависимости от оснащения модели).

Настройки

Приготовление на пару 

Температура: 100°C

Время: 40–70 минут

Снятие кожицы с продукта

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

Настройки

Приготовление на пару 

Температура: 100°C

Время: см. таблицу

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

 Время

Консервирование яблок

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

Настройки

Приготовление на пару 

Температура: 50°C

Время консервирования: 5 минут

Приготовление яичной заправки для супа

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

Настройки




Приготовление на пару 

Температура: 100°C

Время приготовления: 4 минуты

Данные для организаций, проводящих испытания и тесты

Тестовые блюда согласно EN 60350-1 (приготовление на пару)




Тестовое блюдо	Контейнер для приготовления	Количество [г]	 ¹	 ² [°C]	 [мин]
Подача пара					
Брокколи (8.1)	1 x DGGL 1/2-40 L	300	любое	100	3
Распределение пара					
Брокколи (8.2)	2 x DGGL 1/2-40 L	макс.	любое ³	100	3
Вместимость					
Горошек (8.3)	4 x DGGL 1/2-40 L	по 875	2, 4 ⁴	100	5

¹ Уровень(уровни)  температура,  Время приготовления

- 1 Установите поддон на уровень 1.
- 2 Поставьте тестовое блюдо в холодную рабочую камеру (до начала фазы нагрева).
- 3 Поставьте 2 контейнера DGGL 1/2-40 L один за другим на уровень.
- 4 Поставьте соответственно 2 контейнера DGGL 1/2-40 L один за другим на уровни.
- 5 Тест завершён, если температура в самом холодном месте составляет 85°C.

Данные для организаций, проводящих испытания и тесты


Тестовые блюда, приготовление блюд меню¹ (приготовление на пару)

Тестовое блюдо	Контейнер для приготовления	Количество [г]	 ⁴ ₁	 [°C]	Высота [см]	 [мин]
Картофель, нерассыпчатый, картофелины порезаны на четыре части ³	1 x 1/2 DGGL-40 L	800	4	100	–	17
Филе лосося, глубокой заморозки, незамороженное	1 x 1/2 DGGL-40 L	4 x 150	2	100	< 2,5 ≥ 2,5 ≤ 3,2 > 3,2	9 10 11
Соцветияброкколи	1 x 1/2 DGGL-40 L	600	3	100	–	4

⁴ Уровень,  Температура,  Время приготовления


- 1 Принцип действия описан в главе «Приготовление на пару», раздел «Приготовление блюд меню».
- 2 Установите поддон на уровень 1.
- 3 Поставьте 1 тестовое блюдо (картофель) в холодную рабочую камеру (до начала фазы нагрева).

Чистка и уход

 Опасность получения травм из-за горячих поверхностей.

Во время работы пароварка нагревается. Рабочая камера, боковые направляющие и принадлежности являются источниками ожогов.

Прежде чем начинать очистку, дождитесь остывания рабочей камеры, боковых направляющих и принадлежностей.

 Опасность получения травм вследствие поражения электрическим током.

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

Для очистки ни в коем случае не используйте устройство для чистки струей пара.

Все поверхности могут изменить цвет или внешний вид в целом, если их очищать неподходящими средствами.

Все поверхности чувствительны к царапинам. На стеклянных поверхностях в некоторых случаях царапины могут привести к разрушению стекла.

Для очистки используйте исключительно бытовые моющие средства для мытья посуды руками.

Сразу удаляйте остатки чистящих средств.

Запрещается использовать моющие средства с содержанием алифатических углеводов. Это может вызвать набухание уплотнений.

При достаточно длительном воздействии загрязнений на поверхности существует вероятность, что их больше не получится устранить. Поверхности могут утратить свой изначальный цвет или свои свойства.

Лучше всего удалять загрязнения сразу.

- Чистите пароварку и принадлежности после каждого использования и вытирайте их насухо.
- Дверцу закрывайте только после полного высыхания рабочей камеры.

Совет: Если вы не будете пользоваться пароваркой в течение длительного срока, вычистите её основательно ещё раз, чтобы избежать появления запаха. Оставьте дверцу прибора немного приоткрытой.

Неподходящие чистящие средства

Чтобы избежать повреждения поверхностей, не используйте при чистке

- чистящие средства, содержащие соду, аммиак, щелочи, кислоты или хлориды;
- средства для растворения накипи;
- абразивные чистящие средства (например, абразивный порошок, пасту, пемзу);
- чистящие средства, содержащие растворители;
- средства для чистки поверхностей из нержавеющей стали;
- моющие средства для посудомоечных машин;
- очистители для стекла;
- средства для очистки стеклокерамических панелей конфорок;
- жёсткие губки и щётки с абразивной поверхностью (например, для чистки кастрюль) или использованные губки, содержащие остатки абразивных средств;
- очистители от грязи;
- острые металлические скребки;
- проволочные мочалки;
- проволочные губки из нержавеющей стали;
- точечную очистку с применением механических средств;
- средства и спреи для чистки духовых шкафов.

Очистка фронтальной поверхности пароварки

- Очистите фронтальную поверхность прибора с помощью губки, средства для мытья посуды вручную и тёплой воды.
- В заключение протереть насухо мягкой тканью.

Совет: Для очистки вы можете использовать также чистую влажную салфетку из микрофибры без моющего средства.

Чистка рабочей камеры

После каждого использования очищайте и протирайте насухо рабочую камеру, уплотнение дверцы, опорные направляющие и внутреннюю часть дверцы.

- Удалите:
 - конденсат губкой или салфеткой из микрофибры,
 - лёгкие загрязнения с помощью чистой губки, средства для мытья посуды вручную и тёплой воды.
- После каждой очистки тщательно удаляйте остатки чистящего средства чистой водой.
- Затем вытрите насухо все поверхности салфеткой.

После длительной эксплуатации вследствие каплюющей жидкости цвет **днища над нижним нагревательным элементом** может измениться. Это абсолютно не влияет на работоспособность.

Чистка и уход

Уплотнение дверцы конструктивно предназначено на весь срок службы пароварки. Однако если потребуется замена уплотнения дверцы, обратитесь в сервисную службу (см. в конце этой инструкции по эксплуатации).

Очистка устройства автоматического открывания дверцы

Следите, чтобы на устройство открывания дверцы не налипали остатки пищи.

- **Сразу** удаляйте загрязнения с устройства открывания дверцы с помощью чистой губки, средства для мытья посуды вручную и тёплой воды.
- После каждой очистки тщательно удаляйте остатки моющего средства чистой водой.

Чистка ёмкости для воды

- После каждого использования вынимайте ёмкость для воды.
- Снимите защиту от перелива.
- Опорожните ёмкость для воды.
- Вручную сполосните ёмкость для воды и затем вытрите её, чтобы избежать появления известкового налёта.
- Установите защиту от перелива на ёмкость для воды. Следите за тем, чтобы защита от перелива правильно зафиксировалась.

Принадлежности

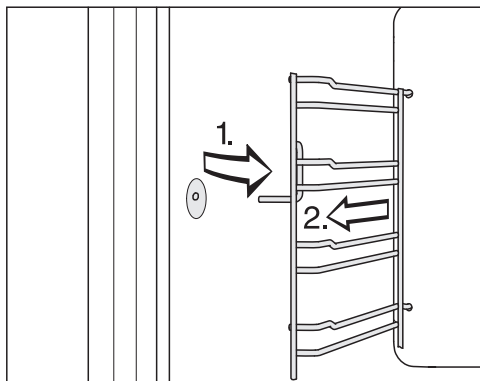
Все принадлежности можно мыть в посудомоечной машине.

Чистка поддона, решётки и контейнеров для приготовления

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

Чистка боковых направляющих

Боковые направляющие можно мыть в посудомоечных машинах.



- Потяните боковые направляющие из крепления (1.) и извлеките их (2.).
- Вымойте боковые направляющие в посудомоечной машине или почистите их при помощи чистой губки, средства для мытья посуды вручную и тёплой воды.

Установка выполняется в обратной последовательности.

- Аккуратно установите на место боковые направляющие.

Если боковые направляющие будут вставлены неправильно, не будет обеспечиваться безопасное вытягивание и защита от опрокидывания.

Очистка пароварки от накипи

Для очистки от накипи рекомендуем вам использовать таблетки Miele от накипи (см. «Дополнительно приобретаемые принадлежности»). Они были специально разработаны для продукции Miele, чтобы оптимизировать процесс очистки от накипи. Другие средства для удаления накипи, которые, помимо лимонной кислоты, содержат другие кислоты и/или иные нежелательные компоненты, например хлориды, могут повредить прибор. Кроме того, требуемый эффект невозможно гарантировать из-за несоблюдения концентрации раствора средства.

Если раствор попадёт на металл, то на нём могут появиться пятна. Сразу же вытирайте раствор для удаления накипи.

По истечении определённого времени работы прибор необходимо очистить от накипи. Если наступило время удаления накипи, после включения пароварки будет отображаться символ S и количество оставшихся процессов приготовления:






После завершения последнего процесса приготовления пароварка заблокируется.

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


Чистка и уход


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


- Коснитесь сенсора Вкл/Выкл  и удерживайте его до тех пор, пока не появится мигающий символ  и время удаления накипи.
- Налейте в ёмкость чуть тёплую воду до отметки  и добавьте 2 таблетки Miele для удаления накипи.
- Подождите, пока таблетки для удаления накипи растворятся.
- Вставьте ёмкость для воды обратно.
- Подтвердите нажатием **OK**.

Начинается процесс удаления накипи.

Ни в коем случае не выключайте пароварку до завершения процесса удаления накипи, так как в противном случае операцию удаления накипи придётся начинать заново.

За время удаления накипи ёмкость для воды надо будет **два раза** промыть и наполнить чистой водой. В это время раздаётся звуковой сигнал и появляется символ .

- Извлеките ёмкость для воды и снимите защиту от перелива.
- Опорожните ёмкость для воды и основательно промойте её.
- Наполните ёмкость для воды до отметки  и задвиньте её.
- Подтвердите нажатием **OK**.

Символ  погаснет. Процесс удаления накипи продолжится.

После второй промывки ёмкости для воды и заполнения её новой, свежей водой через несколько минут раздаётся сигнал. Процесс удаления накипи завершён.

- Выключите пароварку.
- Выньте ёмкость для воды и защиту от перелива.
- Вылейте воду из ёмкости для воды и вытрите насухо.
- Дайте рабочей камере остыть.
- Затем высушите рабочую камеру.
- Дверцу закрывайте только после полного высыхания рабочей камеры.




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

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

Проблема	Причина и устранение
<p>Пароварка не включается.</p>	<p>Сработал защитный предохранитель.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Включите предохранитель (проверьте номинал тока автомата защиты: см. типовую табличку).
	<p>При некоторых обстоятельствах могла возникнуть техническая неполадка.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Отключите пароварку от электросети прим. на 1 минуту: <ul style="list-style-type: none"> – выключите соответствующий предохранитель или полностью выверните предохранитель с плавкими вставками или – выключите УЗО (защита от токов утечки). ■ Если после повторного включения/ввёртывания предохранителя или включения УЗО неисправность не удастся устранить, то обратитесь к специалисту-электрику или в сервисную службу.
<p>Рабочая камера не нагревается.</p>	<p>Активирован демонстрационный режим . Появляется <i>PE5</i> . Пароваркой можно управлять, но нагрев рабочей камеры не работает.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Отключите демонстрационный режим (см. главу «Настройки»).
	<p>Рабочая камера нагрелась из-за работы встроенного под прибором подогревателя.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Откройте дверцу и дайте рабочей камере остыть.

Что делать, если ...

Проблема	Причина и устранение
После выключения прибора слышен шум вентилятора.	Вентилятор продолжает работать. Прибор оснащен вентилятором, который способствует выводу пара из рабочей камеры наружу. Вентилятор продолжает работать еще некоторое время после выключения пароварки. Вентилятор выключается автоматически через некоторое время.
После включения пароварки, во время работы и после выключения слышен шум (гудение).	Этот шум не указывает на неправильную работу или повреждение прибора. Он возникает при заливке и откачке воды.
После переезда пароварка перестала переключаться с фазы нагрева на фазу приготовления.	Температура кипения воды изменилась, так как новое место установки как минимум на 300 метров выше старого. ■ Для согласования температуры кипения выполните процесс удаления накипи (см. главу «Чистка и уход», раздел «Удаление накипи из пароварки»).
Во время работы прибора выходит слишком много пара, или пар выходит не так, как обычно.	Неправильно закрыта дверца. ■ Закройте дверцу.
	Дверное уплотнение вставлено неправильно. ■ Снова прижмите дверное уплотнение таким образом, чтобы оно повсюду прилегало равномерно.
	Дверное уплотнение повреждено, например, с трещинами. ■ Для замены дверного уплотнения обратитесь в сервисную службу.
При возобновлении работы прибора слышен свистящий звук.	После закрытия дверцы происходит выравнивание давления, которое может сопровождаться свистящим звуком. Шум не свидетельствует о неисправности прибора.

Проблема	Причина и устранение
<p>На дисплее появляется символ  и, возможно, звучит сигнал.</p>	<p>Емкость с водой задвинута в пароварку не до упора.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Выньте емкость и задвиньте ее до упора. <p>Недостаточно воды находится в емкости. Уровень воды должен находиться между обеими отметками.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Наполните емкость для воды.
<p>На дисплее появляется символ  и число от 1 до 10. Мигает время удаления накипи и .</p>	<p>Пароварку необходимо очистить от накипи.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Очистите пароварку от накипи (см. главу «Чистка и уход», раздел «Удаление накипи»).
<p>F44</p>	<p>Коммуникационная ошибка</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Выключите пароварку и через несколько минут включите снова. ■ Если снова появится сообщение об ошибке, обратитесь в сервисную службу.
<p>F и другие цифры</p>	<p>Техническая неисправность.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Выключите пароварку и обратитесь в сервисную службу.

Дополнительно приобретаемые принадлежности

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

Эту продукцию вы можете купить через сервисную службу Miele (см. конец инструкции) или у авторизованного партнёра Miele.

Посуда для приготовления

Компания Miele предлагает большой выбор посуды для приготовления. В отношении своей функциональности и размера она идеально подходит для использования в приборах Miele. Подробную информацию по отдельным продуктам вы можете найти на веб-сайте Miele.

- перфорированные контейнеры для приготовления различного размера
- неперфорированные контейнеры для приготовления различного размера

Средства для чистки и ухода

- Таблетки для очистки от накипи (6 шт.)
- Универсальная салфетка из микрофибры для удаления следов от пальцев и лёгких загрязнений.

Сервисная служба

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

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

Телефон сервисной службы Miele Вы найдете в конце данного документа.

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

Эту информацию вы найдёте на типовой табличку, которая видна при открытой дверце на фронтальной рамке.

Гарантия

Гарантийный срок составляет 2 года.

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

Нижеследующая информация актуальна только для Украины:

соответствует требованиям «Технического регламента ограничения использования некоторых небезопасных веществ в электрическом и электронном оборудовании (2002/95/ЕС)»

Постановление Кабинета Министров Украины от 03.12.2008 № 1057

Сертификат соответствия

№ ЕАЭС RU C-DE.АЯ46.В.03407/19
с 03.04.2019 по 02.04.2024

Соответствует требованиям Технических регламентов Таможенного союза
ТР ТС 004/2011 «О безопасности низковольтного оборудования»;
ТР ТС 020/2011 «Электromагнитная совместимость технических средств»

Условия транспортировки

Прибор должен транспортироваться согласно манипуляционным знакам, указанным на упаковке. Не допускается подвергать прибор ударным нагрузкам при погрузочно-разгрузочных работах.

Условия хранения


Прибор должен храниться в сухом и чистом помещении, при температуре в помещении от +5 до +35°C, избегая воздействия прямых солнечных лучей.

Дата изготовления

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

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

Указания по безопасности при встраивании прибора

 Повреждения из-за неправильно выполненного встраивания.

Вследствие встраивания, выполненного ненадлежащим образом, пароварка может быть повреждена.

Поручайте встраивание пароварки только квалифицированному персоналу.

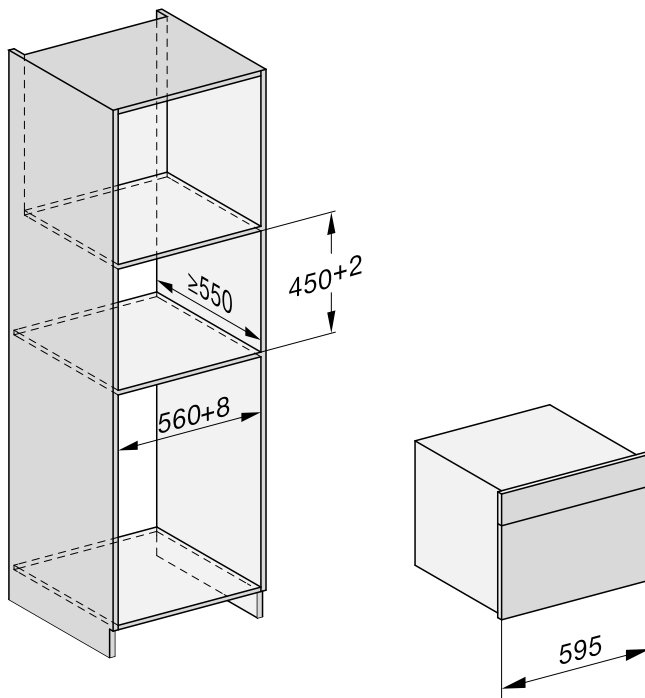
- ▶ Параметры подключения (частота и напряжение) на типовой табличке пароварки должны обязательно соответствовать параметрам электросети во избежание повреждений прибора. Перед подключением сравните эти данные. В случае сомнений проконсультируйтесь со специалистом по электромонтажу.
- ▶ Многоместные розетки или удлинители не обеспечивают необходимую безопасность (опасность возгорания). Не подключайте пароварку к электросети с помощью таких устройств.
- ▶ Проследите за тем, чтобы после встраивания пароварки был обеспечен доступ к розетке.
- ▶ Пароварку необходимо установить на такую высоту, чтобы было видно содержимое контейнера на верхнем уровне. Таким образом можно избежать травм из-за расплескивания горячего продукта.

Размеры для встраивания

Все размеры указаны в мм.

Встраивания в высокий шкаф

За нишей для встраивания не должно быть задней стенки шкафа.

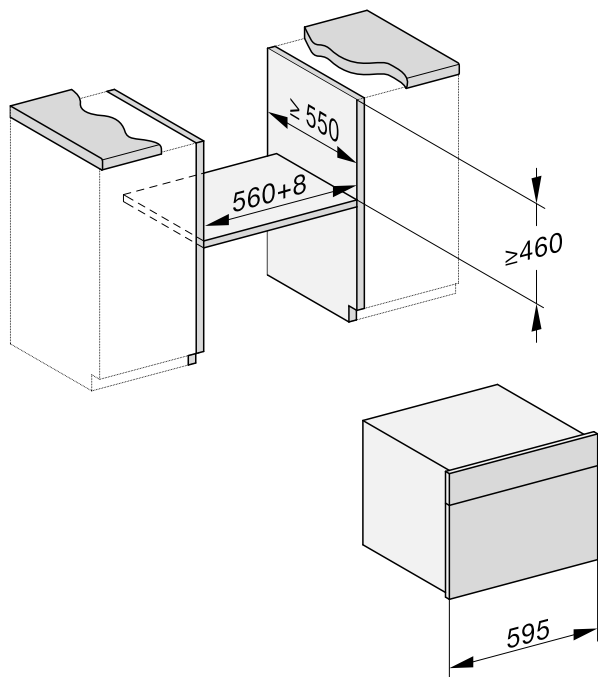


Монтаж

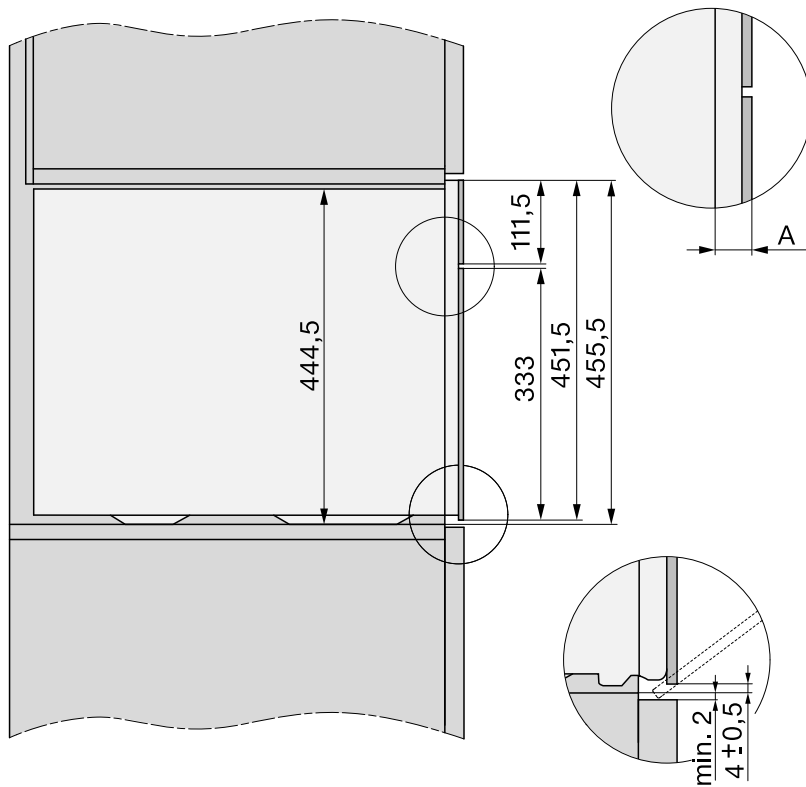
Встраивание в шкаф под столешницей

За нишей для встраивания не должно быть задней стенки шкафа.

Если пароварка должна быть встроена под электрической или индукционной панелью конфорок, то учитывайте указания по встраиванию панели конфорок, а также высоту встраивания панели конфорок.



Вид сбоку

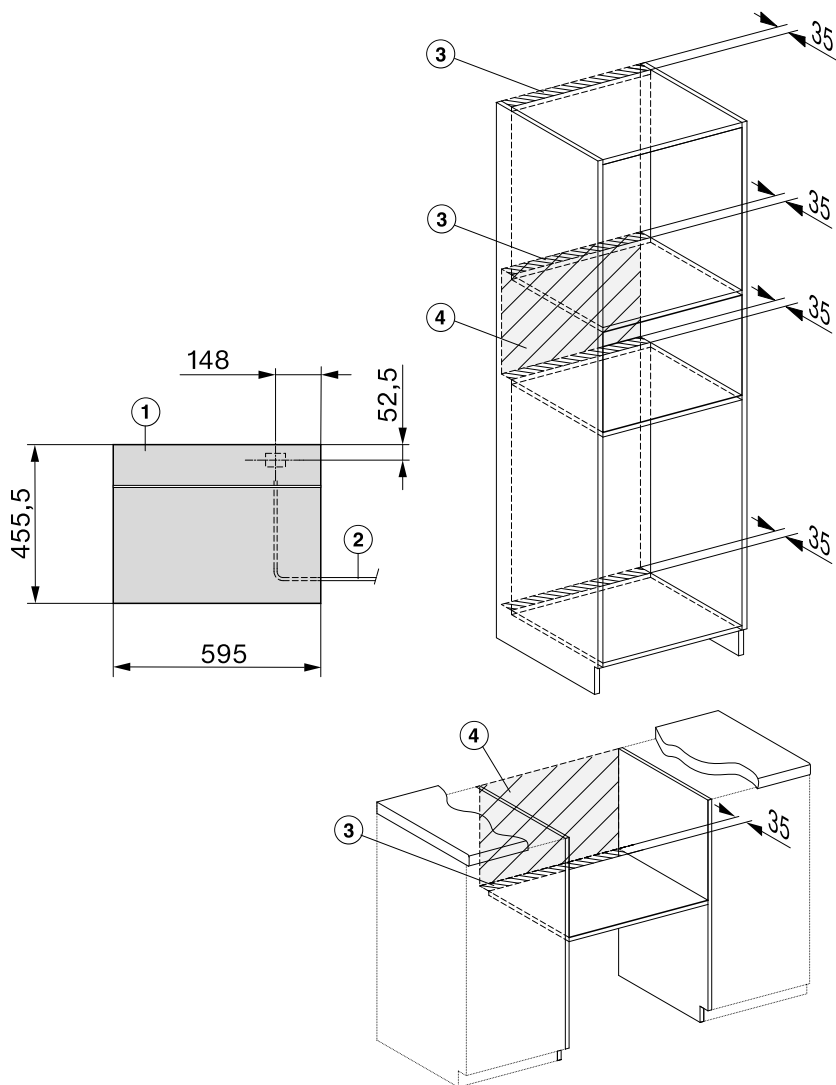


A Стекланный фронт: 22 мм

Металлический фронт: 23,3 мм

Монтаж

Подключение и вентиляция



① Вид спереди

② Сетевой провод, L = 2000 мм

③ Вентиляционный вырез мин. 180 см²

④ Не выполнять подключения в этой области

Установка пароварки

- Подключите сетевой кабель к пароварке.

Повреждения из-за неправильной транспортировки.

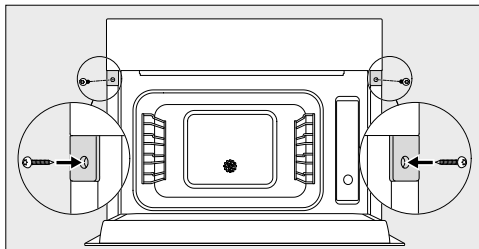
Дверцу можно повредить, если переносить пароварку за ручку дверцы.

Для переноски используйте скрытые ручки по бокам корпуса.

Пароварка не будет работать безупречно, если не выровнять её по уровню.

Отклонение от горизонтальной линии может составлять максимум 2°.

- Задвиньте пароварку в шкаф для встраивания и выровняйте её. Следите за тем, чтобы сетевой кабель не был защемлен или повреждён.
- Откройте дверцу.




- Прикрепите пароварку прилагаемыми шурупами справа и слева (3,5 x 25) к боковым стенкам шкафа.
- Подключите пароварку к электросети.
- Проверьте функционирование пароварки на основании инструкции по эксплуатации.

Монтаж

Подключение к электросети

Рекомендуется подключать пароварку к электросети через розетку. Это облегчит сервисное обслуживание. После встраивания розетка пароварки должна быть легко доступна.

 Повреждения из-за неправильно выполненного подключения.

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

Компания Miele не несёт ответственности за повреждения, причиной которых является отсутствие заземления (например, в случае удара электрическим током).

Если вилка будет удалена с сетевого кабеля или кабель не будет оснащён вилкой, в этом случае пароварка должна быть подключена к электросети квалифицированным электриком.

Если невозможно обеспечить доступ пользователя к розетке или предусмотрено стационарное подключение, то при монтаже необходимо установить устройство отключения от сети для каждого полюса. В качестве размыкающего устройства могут использоваться выключатели с расстоянием между контактами не менее 3 мм. К ним относятся пакетные выключатели, автоматы защиты, УЗО, диффавтомат с номиналами согласно действующих местных норм и требований. Необходимые данные по подключению приведены на заводской табличке. Указанные данные должны совпадать с параметрами сети. После монтажа необходимо обеспечить защиту от прикосновения к токопроводящим деталям.

Параметры подключения

Необходимые параметры подключения вы можете найти на типовой табличке. Указанные данные должны совпадать с параметрами сети.


Устройство защитного отключения

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

Замена сетевого кабеля

При изменении подключения к сети может использоваться только кабель H 05 VV-F с подходящим поперечным сечением, который можно приобрести у производителя или в сервисной службе.

Отключение электропитания

 Опасность поражения электрическим током.

Во время проведения работ по ремонту и/или техобслуживанию включение сетевого напряжения может привести к поражению электрическим током.

Примите меры для предотвращения повторного включения электропитания.

Для отключения электрической цепи пароварки от общей электросети можно установить следующие распределительные устройства:

Предохранители с плавкими вставками

- Полностью выверните плавкие вставки из головок.

Резьбовые автоматические предохранители

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

Встраиваемый автоматический выключатель

- (Линейный защитный автомат, минимум тип В или С): переставьте рычаг с 1 (вкл.) на 0 (выкл.).

Устройство защитного отключения УЗО

- УЗО (защита от токов утечки): переключите главный выключатель с 1 (вкл.) на 0 (выкл.) или нажмите контрольную клавишу.

Монтаж

Внимание! Это изделие сконструировано для подключения к сети переменного тока с защитным проводом заземления, которое соответствует требованиям п.7.1 « Правил устройства электроустановок ».

Для Вашей безопасности подключайте прибор только к электросети с защитным заземлением. Если Ваша розетка не имеет защитного заземления, обратитесь в обслуживающую организацию вашего домовладения.

Не переделывайте штепсельную вилку и не используйте переходные устройства.

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

Уважаемый покупатель!

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Гарантия качества товара

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

Гарантийное обслуживание не распространяется на:

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

Недостатками товара не являются:

- запаха нового пластика или резины, издаваемый товаром в течение первых дней эксплуатации;
- изменение оттенка цвета, глянца частей оборудования в процессе эксплуатации;
- шумы (не выходящие за пределы санитарных норм), связанные с принципами работы отдельных комплектующих изделий, входящих в состав товара:
 - вентиляторов
 - масляных/воздушных доводчиков дверей
 - водяных клапанов
 - электрических реле
 - электродвигателей
 - ремней
 - компрессоров
- шумы, вызванные естественным износом (старением) материалов:
 - потрескивания при нагреве/охлаждении
 - скрипы
 - незначительные стуки подвижных механизмов
- необходимость замены расходных материалов и быстроизнашивающихся частей, пришедших в негодность в результате их естественного износа.

Сервисные центры Miele

Сервисная сеть Miele включает в себя собственные сервисные центры в Москве, Санкт-Петербурге, Киеве и Алматы, региональных сервисных специалистов Miele и партнерские сервисные центры в регионах. Со списком городов, в которых представлен сервис Miele, Вы можете ознакомиться на интернет-сайте компании:

- для России: www.miele.ru
- для Украины: www.miele.ua
- для Казахстана: www.miele.kz

В случае необходимости сервисной поддержки просим обращаться по телефонам “Горячей линии”, указанным на странице **Контактная информация о Miele**.

Контактная информация о Miele

По всем вопросам, связанным с приобретением техники, приобретением дополнительных принадлежностей и расходных материалов, а также в случае необходимости сервисной поддержки просим обращаться по телефону “Горячей линии”.

Российская Федерация

Горячая линия для РФ 8-800-200-29-00 (звонок бесплатный на всей территории РФ)

E-mail: service@miele.ru

Internet: www.miele.ru

Адрес ООО Миле СНГ

125284 Москва,

Ленинградский проспект, 31А, стр.1,

этаж 8, помещение I, комната 1

Адрес филиала ООО Миле СНГ в г. Санкт-Петербурге

197046 Санкт-Петербург

Петроградская наб., 18 а

Украина

ООО « Миле »

ул. Жиланская 48, 50А, Киев, 01033 БЦ « Прайм »

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

(044) 496 03 00

Факс (044) 494 22 85

E-mail: info@miele.ua

Internet: www.miele.ua

Республика Казахстан

ТОО « Миле »

050059, г. Алматы Проспект Аль-Фараби, 13

Тел. (727) 311 11 41

Факс (727) 311 10 42

Горячая линия 8-800-080-53-33

E-mail: info@miele.kz

Internet: www.miele.kz

Другие страны СНГ

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

Внимание!

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

Контактные данные продавцов в странах СНГ можно получить в контактном центре

ООО Миле СНГ

Тел. + 7 (495) 745 89 90

Факс + 7 (495) 745 89 84

E-mail: info@miele.ru

Miele

Производитель:

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

Изготовлено на заводе:

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

Импортеры:

Уполномоченный представитель
производителя на территории РФ:
ООО Миле СНГ
Российская Федерация и страны СНГ
125284 Москва,
Ленинградский пр-т, д. 31а, стр. 1,
этаж 8, помещение I, комната 1
Телефон: (495) 745 8990
8 800 200 2900
Телефакс: (495) 745 8984

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

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

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

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



EAC

DG 2740, DG 2840

ru-RU, UA, KZ

M.-Nr. 11 232 210 / 00