

# Інструкція з монтажу й експлуатації Пароварка з мікрохвильовим режимом



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

# ЗМІСТ

---

<b>Заходи безпеки та застереження</b> .....	<b>5</b>	Основні налаштування .....	31
<b>Екологічна стійкість і захист довкілля</b> .....	<b>15</b>	Вимоги до створення мережі ..	32
<b>Ознайомлення</b> .....	<b>16</b>	Перше очищення пароварки .....	33
Пароварка .....	16	Регулювання температури кипіння .....	33
Типова табличка .....	17	<b>Установки</b> .....	<b>34</b>
Супутнє устаткування .....	17	Огляд налаштувань .....	34
Додаткове приладдя .....	18	Виклик меню «Установки» .....	36
Елементи управління .....	19	Мова  .....	36
Кнопка «Ввімк./Вимк.» .....	20	Поточний час .....	36
Дисплей .....	20	Дата .....	37
Сенсорні кнопки .....	20	Освітлення .....	37
Символи .....	22	Дисплей .....	37
Принцип роботи .....	23	Гучність .....	38
Вибір пункту меню .....	23	Одиниці .....	38
Змінювання налаштувань у списку вибору .....	23	НВЧ: швидкий старт .....	38
Змінювання налаштування за допомогою шкали із сегментами .....	23	Попкорн .....	38
Вибір режиму роботи або функції .....	23	Підтримання в теплому стані .....	39
Введення цифр .....	24	Зменшення кількості пари .....	39
Введення літер .....	24	Рекомендовані температури .....	40
Активация MobileStart .....	24	Рекомендовані потужності .....	40
Режим приготування парю .....	25	Жорсткість води .....	41
Контейнер для води .....	25	Безпека .....	42
Температура .....	25	Miele@home .....	42
Тривалість .....	25	Здійснити сканування і підключення .....	43
Шуми .....	25	Дистанційне керування .....	44
Фаза нагрівання .....	25	Активация MobileStart .....	44
Фаза приготування .....	26	Віддалене оновлення .....	44
Зменшення кількості пари .....	26	Версія програм. забезпе .....	45
Режим НВЧ .....	26	Торгівля .....	45
Принцип роботи .....	26	Заводські установки .....	45
Вибір посуду .....	26	Години експлуатації .....	45
Скляний лоток .....	30	<b>Головне меню та підменю</b> .....	<b>46</b>
Освітлення робочої камери .....	30	<b>Керування</b> .....	<b>47</b>
<b>Введення в експлуатацію</b> .....	<b>31</b>	Просте керування .....	47
Об'єднання приладів у мережу ....	31		

Зміна значень і налаштувань для процесу приготування .....	48	Кнедлі.....	77
Зміна температури.....	48	Бобові, сушені .....	78
Зміна потужності мікрохвиль ..	49	Курячі яйця .....	80
Встановлення часу приготування .....	49	Фрукти .....	81
Зміна встановленої тривалості приготування .....	50	Ковбасні вироби .....	81
Видалення встановленого часу приготування .....	51	Ракоподібні .....	82
Припинення приготування з мікрохвильовим режимом.....	51	Молюски.....	83
Припинення приготування з режимом роботи з використанням пари.....	51	Приготування страв меню - вручну.....	84
Переривання процесу приготування.....	52	<b>Sous-vide (Приготування під вакуумом) .....</b>	<b>86</b>
НВЧ: швидкий старт і Попкорн ....	53	<b>Інше використання .....</b>	<b>93</b>
Розморожування й розігрівання в мікрохвильовому режимі .....	54	Розігрівання парою .....	93
Розморожування .....	55	Розморожування парою.....	95
Розігрівання.....	58	Бланшування .....	98
Таймер .....	62	Приготування страв меню – автоматичний .....	98
<b>Цікаві та важливі відомості щодо приготування парою .....</b>	<b>63</b>	Консервування .....	99
Особливості приготування парою	63	Дезінфекція посуду .....	102
Посуд.....	63	Підходження дріжджового тіста....	102
Скляний лоток .....	63	Розігрівання вологих рушників.....	102
Рівень завантаження.....	64	Розтоплення желатину .....	102
Заморожені вироби.....	64	Декристалізація / розтоплення меду.....	103
Температура .....	64	Розтоплення шоколаду .....	103
Тривалість .....	64	Приготування йогурту.....	104
Приготування з рідинами.....	64	Розтоплення сала .....	105
Персональні рецепти.....	64	Тушкування цибулі .....	105
<b>Приготування парою .....</b>	<b>65</b>	Вичавлювання соку.....	105
ЕСО - Приготування парою .....	65	Знімання шкірочки .....	106
Вказівки до таблиці для варіння...	65	Консервування яблук .....	106
Овочі .....	66	Приготування парового омлету.....	106
Риба .....	69	<b>Швидке приготування .....</b>	<b>107</b>
М'ясо .....	72	Приготування картоплі в мундирі (твердої) .....	108
Рис.....	74	Приготування рису .....	109
Крупи .....	75	<b>Автоматичні програми.....</b>	<b>110</b>
Макарони/вироби з тіста .....	76	Категорії.....	110
		Використання автоматичних програм.....	110
		Вказівки щодо використання.....	110

# ЗМІСТ

---

<b>Персональні програми .....</b>	<b>112</b>
<b>Чищення та догляд .....</b>	<b>115</b>
Вказівки щодо чищення та догляду .....	115
Невідповідні мийні засоби .....	115
Очищення передньої панелі .....	116
Очищення робочої камери .....	116
Очищення контейнера для води ..	117
Очищення приладдя .....	117
Очищення бічних напрямних .....	117
Догляд .....	118
Очищення від накипу .....	118
Замочування .....	119
<b>Усунення несправностей .....</b>	<b>120</b>
Повідомлення на дисплеї .....	120
Дивна робота .....	121
Шуми .....	123
Незадовільні результати роботи ..	124
Загальні проблеми або технічні несправності .....	125
<b>Сервісна служба .....</b>	<b>126</b>
Куди звертатись у разі виникнення несправностей .....	126
Гарантійний термін .....	126
<b>Установлення .....</b>	<b>127</b>
Заходи безпеки під час вбудовування .....	127
Розміри вбудовування .....	128
Вбудовування у високу шафу ..	128
Вигляд збоку .....	129
Під'єднання та вентиляція .....	130
Встановлення пароварки .....	131
Підключення до електромережі ...	132
<b>Дані для дослідних організацій ..</b>	<b>133</b>
<b>Технічні характеристики .....</b>	<b>135</b>
Технічний регламент .....	135
Авторські права та ліцензії для комунікаційного модуля .....	135
<b>Гарантія якості товару .....</b>	<b>136</b>

## Заходи безпеки та застереження

Пароварка з НВЧ в наступній інструкції з експлуатації для спрощення описана як пароварка.

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

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

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

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

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

### Використання за призначенням

► Ця пароварка призначена для використання в домашньому господарстві та подібних побутових середовищах.

► Ця пароварка не призначена для використання на відкритому повітрі.

► Використовуйте пароварку винятково в побутових цілях для розморожування, розігрівання та приготування продуктів. Використання з іншою метою є неприпустимим.

► Небезпека займання через наявність легкозаймистих матеріалів.

Якщо сушити легкозаймисті матеріали із застосуванням мікрохвильового режиму роботи, з них випаровується вся волога. Внаслідок цього ці матеріали можуть висушитись і самозайнятись.

Заборонено використовувати пароварку для зберігання та сушіння легкозаймистих матеріалів.

## Заходи безпеки та застереження

---

► Особам, які за станом здоров'я або браком досвіду чи відповідних знань не можуть впевнено користуватися приладом, не рекомендується його експлуатація без нагляду або керівництва з боку відповідальної особи.

Такі особи можуть користуватися приладом без нагляду, якщо вони настільки опанували роботу з ним, що можуть робити це впевнено. Вони повинні розуміти можливу небезпеку, що пов'язана з її експлуатацією.

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

► Ця пароварка має 2 енергоефективні джерела світла E.

### Якщо у Вас є діти

► Роботу приладу можна заблокувати, щоб діти не змогли без Вашого нагляду його включити.

► Діти до 8 років повинні знаходитися на безпечній відстані від пароварки або під постійним наглядом.

► Діти старші 8 років можуть використовувати пароварку без нагляду, якщо вони настільки опанували роботу з нею, що можуть робити це впевнено. Діти повинні розуміти можливу небезпеку, пов'язану з експлуатацією приладу.

► Дітям не дозволяється очищувати пароварку без нагляду.

► Не залишайте без нагляду дітей, якщо вони знаходяться поблизу приладу. Ніколи не дозволяйте дітям грати із приладом.

► Небезпека задухи через пакувальний матеріал. Діти під час гри можуть залізти в пакувальний матеріал (наприклад, у поліетиленову плівку) або вдягти його на голову та затягнути. Зберігайте пакувальний матеріал подалі від дітей.

▶ Небезпека травмування через пару та гарячу поверхню. Шкіра дитини вразливіша до високих температур, ніж шкіра дорослого. Під час роботи пара проходить через спеціальний отвір для виходу пари. Нагріваються скло дверцят і панель керування пароварки. Не дозволяйте дітям торкатися пароварки під час роботи. Для уникнення опіків не дозволяйте дітям близько підходити до пароварки, доки вона не охолоне.

▶ Небезпека травми через відчинені дверцята. Максимальне навантаження на дверцята становить 8 кг. Відчинені дверцята можуть призвести до травмування дитини.

Не дозволяйте дітям ставати та сідати на відкриті дверцята, а також чіплятися за них.

### Техніка безпеки

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

▶ Променеве навантаження мікрохвилями:

Роботи з техобслуговування і ремонту, які потребують знімання корпусу, дозволяється виконувати тільки кваліфікованим фахівцям.

▶ Пошкодження пароварки можуть становити загрозу Вашій безпеці. Перевірте відсутність зовнішніх пошкоджень. У випадку їх наявності не вмикайте прилад.

▶ Перевірте дверцята і ущільнення на наявність пошкоджень. До здійснення в разі потреби ремонту фахівцем сервісної служби не використовуйте прилад в режимах з НВЧ.

▶ Пошкоджений увімкнений прилад може пропускати мікрохвилі назовні, що є небезпечним для користувача. Не використовуйте пароварку, коли

- дверцята викривлені,
- передня частина робочої камери має вм'ятини або викривлення,
- шарніри дверцят послаблені,
- є видимі отвори або тріщини на корпусі, дверцятах або стінах робочої камери.
- між склом дверцят є волога.

## Заходи безпеки та застереження

---

- ▶ Можлива тимчасова або постійна робота на відокремленій або немережевій синхронній системі електропостачання (наприклад, автономні мережі, резервні системи). Необхідною умовою експлуатації є відповідність системи енергопостачання вимогам стандарту EN 50160 або подібного.  
Захисні заходи, передбачені в побутових установках і в цьому виробі Miele, мають також забезпечувати їхнє функціонування й роботу в автономному режимі або в режимі несинхронної роботи, або ж їх слід замінити еквівалентними заходами в установці. Як описано, наприклад, в актуальній публікації VDE-AR-E 2510-2.
- ▶ Електробезпека приладу гарантована тільки в тому випадку, якщо він підключений до системи захисного заземлення згідно інструкцій. Дуже важливо дотримуватись цієї основної умови забезпечення електробезпеки. У разі сумніву проконсультуйтеся із фахівцем-електриком.
- ▶ Технічні характеристики (напруга і частота живлення), вказані на типовій таблиці пароварки повинні співпадати з даними електромережі, щоб запобігти пошкодженню приладу.  
Порівняйте їх перед підключенням або проконсультуйтеся з фахівцем-електриком.
- ▶ Багатомісні розетки не забезпечують належної безпеки (небезпека займання внаслідок перегріву). Не підключайте за їх допомогою пароварку до електромережі.
- ▶ Експлуатуйте пароварку тільки у вмонтованому стані, щоб була гарантована її надійна та безпечна робота.
- ▶ Висота установки повинна бути не менше ніж 850 мм.
- ▶ Цю пароварку не можна використовувати в нестаціонарних умовах (наприклад, кораблях).
- ▶ Небезпека травмування внаслідок ураження електричним струмом. Випадкове доторкання до струмопровідних частин, а також зміни в електричній і механічній будові можуть призвести до ураження електрострумом і порушення функціонування пароварки.  
У жодному разі не відкривайте корпус пароварки.
- ▶ Гарантія втрачає силу, якщо ремонтні роботи пароварки були проведені не авторизованими фахівцями Miele.
- ▶ Використання виключно оригінальних частин забезпечує належну техніку безпеки. Пошкоджені деталі повинні замінюватися оригінальними.

## Заходи безпеки та застереження

---

- ▶ Якщо мережева вилка витягнута з відповідного кабелю або мережевий кабель не оснащений вилкою, пароварку повинен підключити до мережі кваліфікований електрик.
- ▶ У випадку ушкодження мережевого кабелю його слід замінити спеціальним кабелем.
- ▶ Під час проведення робіт з монтажу та обслуговування, а також при здійсненні ремонтних робіт необхідно від'єднати пароварку від мережі. Переконайтесь, що
  - запобіжник на розподільному щитку вимкнений, або
  - нарізний запобіжник на електрощитку повністю викручено, або
  - мережну вилку (якщо в наявності) витягнуто з розетки. Тримайтесь за вилку, а не за кабель під час від'єднання від мережі.
- ▶ Якщо пароварку встановлено за меблевим фасадом (наприклад, за дверцятами), ніколи не закривайте її під час експлуатації. За закритим меблевим фасадом акумулюється волога й тепло. Внаслідок цього пароварка, ніша або підлога можуть пошкодитися. Закривайте меблеві дверцята лише після повного охолодження пароварки.

### Належна експлуатація



- ▶ Небезпека травмування через гарячу пару та поверхню. Під час використання пароварка нагрівається. Існує небезпека отримання опіків через гарячу пару, під час приготування, приймання решітки й приладдя, а також під час виймання страв із робочої камери. Користуйтеся кухонними рукавицями, коли ставите або виймаєте гарячу страву, а також під час будь-яких дій у гарячій робочій камері приладу.
- ▶ Небезпека отримання травм через гарячі страви. Існує ймовірність переливання їжі під час поміщення контейнера до приладу або його виймання. Існує ймовірність отримання опіків від страви. Під час поміщення контейнера до робочої камери або його виймання слід переконатися, що страва не перелилась.
- ▶ Небезпека отримання травм через гарячу воду. Після закінчення процесу приготування в парогенераторі знаходиться гаряча вода, яка відкачується назад у контейнер для води. Витягуючи та встановлюючи контейнер, пильнуйте, щоб він не перекинувся.

## Заходи безпеки та застереження

---

- ▶ Внаслідок нагрівання в закритих банках виникає надлишковий тиск, і вони можуть тріснути. Не використовуйте пароварку для стерилізації або нагрівання банок.
- ▶ Посуд з пластику, що не витримує високої температури й гарячої пари, плавиться за високих температур і може пошкодити прилад.  
Для приготування парю використовуйте лише жаростійкий (до 100 °C) посуд. Дотримуйтеся вказівок виробника посуду.
- ▶ Продукти, які підтримуються теплими чи зберігаються в робочій камері, можуть висихати, а волога, яка виділяється під час цього, може призвести до корозії поверхні пароварки. Не зберігайте продукти в робочій камері й не використовуйте для приготування страв предмети, які схильні до ржавіння.
- ▶ Небезпека травми через відчинені дверцята. Ви можете зачепитися за відчинені дверцята або наштовхнутися на них. Не залишайте дверцята відчиненими без потреби.
- ▶ Максимальна навантаженість дверцят складає 8 кг. Не ставайте і не сідайте на відчинені дверцята, не ставте на них важкі речі. Слідкуйте за тим, щоб між дверцятами і робочою камерою нічого не защемилося. Пароварка може пошкодитись.
- ▶ Якщо ви користуєтесь електроприладом, наприклад, міксером, який знаходиться поблизу приладу, слідкуйте за тим, щоб кабель живлення міксера не защемився дверцятами приладу. Ізоляція кабелю може пошкодитись.

### Режим НВЧ

- ▶ Врахуйте, щоб тривалість під час приготування, розігрівання і розморожування в режимах з НВЧ часто помітно коротший, ніж в режимах без НВЧ. Надто довга тривалість процесу може призвести до висихання і самозаймання страви.
- ▶ У мікрохвильовому режимі  можна нагрівати їжу та напої. Не використовуйте мікрохвильовий режим  для сушіння, наприклад, квітів, трав, хліба, булочок або інших займистих матеріалів, оскільки виникає небезпека займання та травмування.


## Заходи безпеки та застереження

---

- ▶ Важливо, щоб температура рівномірно розподілялась у продукті та щоб вона була достатньо високою. Обертайте чи перемішуйте продукти, щоб вони рівномірно розігрівались і враховуйте вказаний час вирівнювання під час розморожування, розігрівання або приготування. Вирівнювання тепла досягається завдяки часовим паузам, під час яких температура продукту розподіляється рівномірно.
- ▶ Небезпека травмування через гарячу страву. Під час розігрівання продукту тепло утворюється безпосередньо в ньому, а посуд залишається прохолодним (виняток: жаростійкий фаянсовий посуд). Посуд нагрівається лише внаслідок передачі тепла від самого продукту. Після виймання продукту перевірте, чи досяг він потрібної температури. Не орієнтуйтеся на температуру посуду. **Стежте за тим, щоб температура була прийнятною, особливо в разі нагрівання дитячого харчування!** Після розігрівання розмішайте дитяче харчування, або струсіть його і, перш ніж годувати дитину, обов'язково спробуйте дитяче харчування самі.
- ▶ Мікрохвильовий режим  не підходить для чищення й дезінфекції предметів першої необхідності, оскільки через це температура може підніматися. Ви можете отримати опіки під час виймання предметів із робочої камери.
- ▶ Небезпека травмування через надлишковий тиск у закритому посуді або пляшках. У закритому посуді чи в пляшках під час нагрівання виникає надмірний тиск, що може призвести до вибуху. У жодному разі не розігрівайте продукти чи рідини в закритих контейнерах або пляшках. Заздалегідь відкривайте посуд і знімайте з дитячих пляшечок ковпачок і соску.

## Заходи безпеки та застереження

---

► Під час варіння, особливо під час нагрівання рідини в режимі Режим НВЧ  може статися так, що температура кипіння досягнута, а типові бульбашки не утворюються. Рідина закипає нерівномірно. Надмірне нагрівання може призвести до сильного википання продукту, внаслідок чого ви можете отримати опіки під час виймання посуду з гарячою рідиною. У разі несприятливих умов тиск може бути настільки сильним, що дверцята відкриваються автоматично.

Перемішайте рідину перед нагріванням або кип'ятінням. Після нагрівання зачекайте щонайменше 20 секунд, перш ніж вийняти контейнер із робочої камери. Під час розігрівання можна також поставити в ємність скляний стрижень або подібний предмет (якщо є).

► Якщо Ви розігріваєте яйця без шкаралупи в НВЧ, яєчний жовток може виплеснутися від високого тиску.


Проколить шкаралупу в кількох місцях.

► Якщо яйця розігріваються в шкаралупі, вони розриваються навіть після того, як їх вийняли з приладу.

Яйця у шкаралупі потрібно варити лише в режимі приготування парю або у відповідній автоматичній програмі. Не підігрівайте у мікрохвильовому режимі яйця, зварені на круто.

► Продукти з щільною шкірочкою, наприклад, томати, ковбаса, картопля в мундирі, баклажани, можуть лопнути під час розігрівання або приготування.


Проколить ці продукти кілька разів або надріжте їх, щоб пара могла виходити.


► Подушки з зернами, вишневими кісточками або подібним можуть спалахнути, навіть якщо вони після нагрівання були вийняті із приладу. Не нагрівайте їх в приладі в режимі НВЧ .

► Якщо продукти в камері починають виділяти дим, залишайте дверцята пароварки зачиненими, щоб імовірно полум'я згасло. Зупиніть процес, вимкнувши пароварку й витягнувши вилку з розетки. Відчиняйте дверцята лише після того, як дим вийде з робочої камери.

## Заходи безпеки та застереження

► Посуд із порожнистими ручками та тримачами кришок, у порожнини яких може потрапити волога. Під час випаровування утворюється сильний тиск, внаслідок чого може виникнути вибухоподібне руйнування (виняток: із порожнин належним чином виходить повітря).

Не використовуйте посуд із порожнистими ручками та тримачами кришок для роботи в режимі Режим НВЧ .

► Пластиковий посуд, що не підходить для використання в мікрохвильовому режимі, може пошкодитись сам і пошкодити прилад у разі його використання в режимі роботи Режим НВЧ  або в мікрохвильовому режимі.


Не допускається використання металевого посуду, алюмінієвої фольги, столових приборів, посуду з металевим покриттям, кристалю з вмістом свинцю, підносів із рифленими краями, не термостійкого посуду з пластмаси, дерев'яного посуду, металевих кліпсів, пластмасових і паперових кліпсів із дротом всередині, а також пластмасових стаканів із неповністю знятою алюмінієвою кришкою (див. розділ «Мікрохвильовий режим», підрозділ «Вибір посуду»).


► Небезпека займання через наявність займистих матеріалів. Слід використовувати лише пластиковий посуд із характеристиками, зазначеними в розділі «Мікрохвильовий режим», підрозділі «Вибір посуду».


Не залишайте пароварку без нагляду під час розігрівання або приготування продуктів в одноразовому посуді з пластмаси, паперу та інших легкозаймистих матеріалів.

► До складу теплозберігального пакування входить зокрема й тонкий шар алюмінієвої фольги, від якої відбиваються мікрохвилі. Папір, що покриває алюмінієву фольгу, може нагріватися, що призводить до його займання.

У жодному разі не використовуйте мікрохвильовий режим для розігрівання продуктів у теплозберігальному пакуванні, наприклад, у пакетах для курей-гриль.

► Якщо ввімкнути парову шафу й не помістити до неї продукти, або неправильно завантажити продукти під час використання Режим НВЧ , це може призвести до пошкодження приладу.

**Завжди** використовуйте скляний лоток у режимі роботи Режим НВЧ , а також як полицю для невеликих форм.

Не використовуйте режим Режим НВЧ  для попереднього нагрівання посуду або сушіння трав.

## Заходи безпеки та застереження

---

### Чищення та догляд

▶ Небезпека травмування внаслідок удару електричним струмом. За використання пароструминних очисників пара може потрапити на струмопровідні деталі та спричинити коротке замикання. Суворо заборонено виконувати чищення за допомогою парочистувача.

▶ Внаслідок подряпин скло може пошкодитись.

Під час чищення скла дверцят не використовуйте абразивні засоби для чищення, жорсткі губки або щітки та гострі металеві скребки.

▶ Бічні напрямні можна вийняти. Потім знову правильно їх вбудуйте.

▶ Бічні напрямні вставлені у втулки. Перевірте втулки на наявність пошкоджень. До зміни втулок не використовуйте режими з НВЧ.

▶ Щоб уникнути утворення корозії, одразу ж ґрунтовно видаляйте страву або рідину із вмістом кухонної солі, якщо подібне потрапить на елементи з нержавіючої сталі.

### Акcesуари

▶ Використовуйте виключно оригінальне устаткування Miele. Під час встановлення або вбудування інших деталей право на гарантійне обслуговування буде втрачене, а також може відбутися втрата гарантованої якості приладу.

▶ Miele надає гарантію на постачання запчастин після завершення серійного виробництва пароварки на термін до 15 років, але не менше 10 років.

## Утилізація транспортувальної упаковки

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

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

## Утилізація відпрацьованого приладу

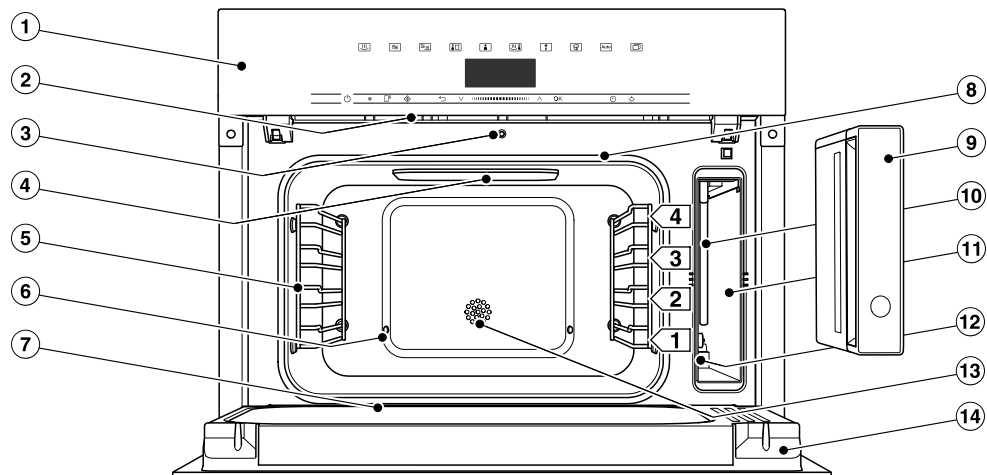
Електричні та електронні прилади містять цінні матеріали. Наряду з цим, вони містять також речовини, суміші і деталі, які необхідні для функціонування і безпеки приладів. За умов неналежного використання відпрацьованого приладу або при його потрапленні в побутове сміття, такі речовини можуть завдати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



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

# Ознайомлення

## Пароварка



- ① Елементи керування
- ② Місце виходу вологого повітря
- ③ Пристрій автоматичного відкривання дверцят для зменшення кількості пари
- ④ Світлодіодне освітлення робочої камери
- ⑤ Бічні напрямні з 4 рівнями
- ⑥ Отвір подачі пари
- ⑦ Водозбірний жолоб
- ⑧ Ущільнення дверцят
- ⑨ Контейнер для води із захистом від переливання
- ⑩ Всмоктувальна трубка
- ⑪ Відсік для контейнера для води
- ⑫ Типова табличка
- ⑬ Температурний датчик
- ⑭ Дверцята

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

## Типова табличка

Типова табличка знаходиться у відсіку контейнера для води.

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

Ідентифікатор моделі та заводський номер (SN) також можна знайти на маленькій табличці на передній рамі, коли дверцята відчинені.

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

## Супутнє устаткування

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

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


## Скляний лоток DMGS 100-30



1 скляний лоток

У мікрохвильовій духовці скляний лоток можна використовувати в усіх режимах роботи.

Використовуйте скляний лоток для збору конденсату в режимі приготування парою.


У режимі роботи Режим НВЧ  **завжди** використовуйте скляний лоток, також як полицю для невеликих форм. 375 x 394 x 30 мм (ШхГхВ)


Не завантажуйте лоток вагою понад 8 кг.

Скляний лоток може пошкодитися через значне коливання температури.

Ставте гарячий скляний лоток лише на відповідну підставку, а не на холодну поверхню, таку як стільниця з граніту або керамічної плитки.

# Ознайомлення

Решітка для випікання й смаження та посуд можуть спричинити іскріння в робочому режимі Режим НВЧ . Парова шафа може пошкодитися.

**Не** використовуйте решітку й контейнер для пароварки тільки під час приготування в режимі Режим НВЧ .

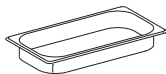
Ви можете використовувати решітку та контейнер для пароварки в робочому режимі Швидке приготування  та в усіх режимах роботи з парою.

## Решітка



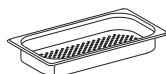
1 решітка для розміщення посуду

## Контейнер для пароварки DGG 50-40



1 неперфорований контейнер для пароварки з нержавіючої сталі  
Ємність 2,2 л / Корисний об'єм 1,6 л  
375 x 197 x 40 мм (ШхГхВ)

## Контейнер для пароварки DGGL 50-40



2 неперфоровані контейнери для пароварки з нержавіючої сталі  
Ємність 2,2 л / Корисний об'єм 1,6 л  
375 x 197 x 40 мм (ШхДхВ)

## Таблетки для видалення накипу

Для очищення пароварки від накипу

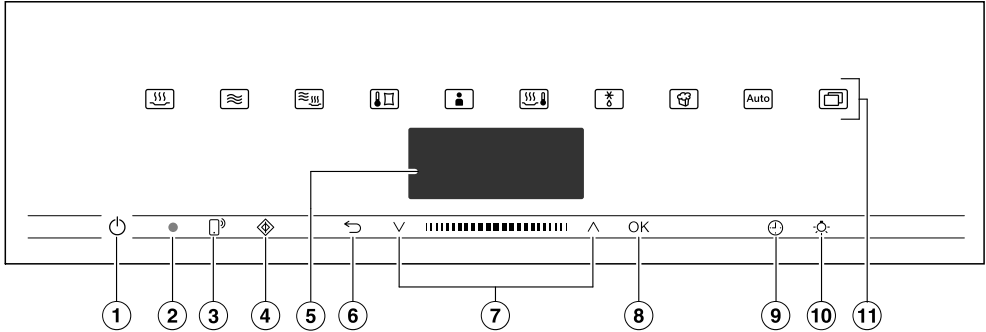
## Додаткове приладдя







В інтернет-магазині Miele, у сервісній службі Miele або у спеціалізованому магазині Miele ви можете придбати товари, спеціально розроблені для вашої пароварки, як-от, засоби догляду та аксесуари.

Ви можете отримати доступ до інтернет-магазину Miele за допомогою QR-коду:



## Елементи управління




- ① Кнопка «Ввімк./Вимк.»  у заглибленні  
Для ввімкнення та вимкнення пароварки.
- ② Оптичний роз'єм  
(лише для сервісної служби Miele)
- ③ Сенсорна кнопка   
Для керування пароваркою за допомогою мобільного пристрою
- ④ Сенсорна кнопка   
Для запуску функції НВЧ: швидкий старт
- ⑤ Дисплей  
Для індикації поточного часу та інформації щодо керування
- ⑥ Сенсорна кнопка   
Для поетапного повернення назад і перемикання між пунктами меню під час процесу приготування
- ⑦ Зона навігації з кнопками зі стрілками  $\wedge$  і  $\vee$   
Для гортання списку та для зміни значень
- ⑧ Сенсорна кнопка **OK**  
Для виклику функцій і встановлення налаштувань
- ⑨ Сенсорна кнопка   
Для встановлення таймера, тривалості, часу початку та завершення приготування
- ⑩ Сенсорна кнопка   
Для ввімкнення та вимкнення освітлення робочої камери
- ⑪ Сенсорні кнопки  
Для вибору режиму роботи, автоматичних програм і налаштувань

# Ознайомлення

---


## Кнопка «Ввімк./Вимк.»

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


За допомогою цієї кнопки можна вмикати і вимикати пароварку.

## Дисплей

На дисплеї показано поточний час або іншу інформацію про режими роботи, температуру, час приготування, автоматичні програми та налаштування.

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

## Сенсорні кнопки





Сенсорні кнопки реагують на дотик пальця. Кожне доторкання до кнопки підтверджується звуковим сигналом. Цей звуковий сигнал можна вимкнути за допомогою Інші  | Установки | Гучність | Тони кнопок.

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



## Сенсорні кнопки над дисплеєм

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

## Сенсорні кнопки під дисплеєм






Сенсорна кнопка	Функція
	<p>Якщо вам потрібно керувати пароваркою за допомогою мобільного пристрою, на цей пристрій слід встановити систему Miele@home, вибрати параметр Дистанційне керування і доторкнутися до цієї сенсорної кнопки. Після цього сенсорна кнопка засвітиться оранжевим кольором і стане доступною функція MobileStart.</p> <p>Коли ця сенсорна кнопка світиться оранжевим кольором, ви можете керувати пароваркою за допомогою мобільного пристрою (див. розділ «Установки», підрозділ «Miele@home»).</p>
	<p>За допомогою цієї кнопки запустить функцію НВЧ: швидкий старт. Процес приготування здійснюється за встановленої потужності мікрохвиль 600 Вт з часом приготування 1 хвилина (див. розділ «НВЧ: швидкий старт»). Повторне натискання цієї сенсорної кнопки дає змогу поступово збільшувати час приготування.</p> <p>Цю функцію можна використовувати лише тоді, коли не здійснюється інший процес приготування.</p>
	<p>Залежно від того, у якому меню ви знаходитесь, за допомогою цієї сенсорної кнопки ви можете переходити до меню на рівень вище або на рівень нижче.</p> <p>Якщо одночасно відбувається процес приготування, за допомогою цієї сенсорної кнопки для пароварки можна встановлювати значення й параметри, наприклад, змінювати температуру або тривалість приготування та припиняти приготування.</p>
	<p>У зоні навігації за допомогою клавіш зі стрілками або зоні між ними прогорніть список вгору або вниз. Під час прокручування по черзі підсвічуються пункти меню. Пункт меню доступний для вибору, якщо він виділений на світлому фоні.</p> <p>Ви можете змінити виділені значення або налаштування за допомогою клавіш зі стрілками або зоні між ними.</p>
<p>OK</p>	<p>Якщо на дисплеї виділені функції на світлому фоні, їх можна викликати за допомогою сенсорної кнопки OK. Після цього ви можете змінити вибрану функцію.</p> <p>Доторкаючись до OK, ви зберігаєте внесені зміни.</p> <p>Коли на дисплеї з'являється інформаційне вікно, підтвердьте його за допомогою кнопки OK.</p>

## Ознайомлення

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

### Символи

На дисплеї можуть з'являтися такі символи:

Символ	Значення
	Цей символ позначає додаткову інформацію та вказівки щодо експлуатації. Це інформаційне вікно потрібно підтвердити, натиснувши <i>OK</i> .
	Таймер
	Галочка позначає поточне налаштування.
	Деякі налаштування, наприклад, яскравість дисплея або гучність, представлені шкалою із сегментами.
	Завдяки функції «Блокування ввімкнення» можна попередити випадкове ввімкнення приладу (див. розділ «Установки», підрозділ «Безпека»).

## Принцип роботи

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

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

## Вибір пункту меню

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

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

- Підтвердьте вибір за допомогою кнопки *OK*.

## Змінювання налаштувань у списку вибору

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

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

- Підтвердьте за допомогою кнопки *OK*.

Налаштування буде збережено. Ви перейдете до меню вищого рівня.

## Змінювання налаштування за допомогою шкали із сегментами

Деякі налаштування мають вигляд шкали із сегментами  $■ ■ ■ ■ ■ \text{---} \square \square$ . Якщо заповнено всі сегменти, встановлюється максимальне значення.


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

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

- Підтвердьте вибір за допомогою кнопки *OK*.


Налаштування буде збережено. Ви перейдете до меню вищого рівня.

## Вибір режиму роботи або функції

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

- Торкніться до сенсорної кнопки відповідного режиму роботи або функції.

Сенсорна кнопка на панелі керування засвітиться оранжевим кольором.

- Прогорніть Інші  у списку вибору, доки не виберете необхідний пункт меню.
- Встановіть значення для пароварки.
- Підтвердіть, натиснувши *OK*.

# Ознайомлення

## Зміна режиму роботи


Під час процесу приготування можна вибрати інший режим роботи.

Сенсорна кнопка вибраного раніше режиму роботи засвітиться оранжевим кольором.

- Торкніться до сенсорної кнопки нового режиму роботи або функції.


З'являться змінені режим роботи та відповідне стандартне значення.

Сенсорна кнопка зміненого режиму роботи засвітиться оранжевим кольором.

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

## Введення цифр

Цифри, які можна змінити, виділяються на світлому фоні.

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


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

- Підтвердьте за допомогою кнопки *OK*.

Змінена цифра збережена. Ви перейдете до меню вищого рівня.


## Введення літер

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

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

Вибрані символи відображаються у верхній стрічці.


**Повідомлення:** Доступно максимум 10 символів.


Символи можна видаляти один за одним за допомогою .

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


Назву буде збережено.

## Активація MobileStart

- Доторкніться до сенсорної кнопки , щоб активувати MobileStart.

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

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

Ви можете використовувати MobileStart, поки світиться сенсорна кнопка .

## Режим приготування парю

### Контейнер для води

Максимальний об'єм – 1,5 л., а мінімальний – 1,0 л. На контейнері для води є маркування. У жодному разі не перевищуйте верхню позначку.

Використання води залежить від продукту й тривалості приготування.

Можливо, під час процесу приготування знадобиться додавати воду.

Відкривання дверцят під час приготування збільшує споживання води.

Виймання контейнера для води функціонує як система Push-Pull: для виймання контейнера злегка натисніть на нього.

Після закінчення приготування в парогенераторі є залишкова гаряча вода, яка відкачується назад у контейнер для води. Спорожніть контейнер для води після користування пароваркою.

### Температура

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

### Тривалість

Ви можете встановити час приготування між 1 хв. (0:01) і 10 год. (10:00). Якщо вам потрібно встановити час приготування понад 59 хвилин, встановіть години й хвилини. Приклад. Тривалість 80 хвилин = 1:20.

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


### Шуми

Після ввімкнення пароварки, під час роботи і після вимкнення чути звук (гудіння). Це не свідчить про несправність або дефект приладу. Він виникає під час роботи насоса (відкачування води).

Коли пароварка працює, Ви чуєте звук вентилятора.

### Фаза нагрівання

Під час нагрівання пароварки до встановленої температури на дисплеї відображається підвищення температури Нагрівання, а індикатор показує зростання температури в робочій камері.

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

# Ознайомлення

## Фаза приготування

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

## Зменшення кількості пари

Під час готування за температури приблизно від 80 °C незадовго до закінчення приготування дверцята пароварки автоматично трохи відчиняються, щоб пара могла вийти з робочої камери. На дисплеї з'явиться Зменшення кількості пари. Після цього дверцята автоматично зачиняються.

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

## Режим НВЧ


### Принцип роботи


У пароварці міститься магнетрон, який перетворює електричний струм на електромагнітні хвилі (мікрохвилі). Ці мікрохвилі рівномірно розподіляються в робочій камері, а також відбиваються від металевих стінок камери.

Мікрохвилі проникають у продукти з усіх боків. Продукти складаються з багатьох молекул. Ці молекули (насамперед молекули води) починають рухатися під впливом вібрацій. Таким чином продукти нагріваються ззовні. Що більше води в продукті, то швидше він розігрівається або готується.

## Користь мікрохвиль


- У мікрохвильовому режимі страву можна готувати, як правило, без рідини, з невеликою кількістю рідини або жиру.
- Час розморожування, розігрівання або приготування коротший, ніж на плиті або духовій шафі.

Якщо ввімкнути пароварку й не помістити до неї продукти, або неправильно завантажити продукти під час використання Режим НВЧ , це може призвести до пошкодження приладу.

**Завжди** використовуйте скляний лоток у режимі роботи Режим НВЧ , а також як полицю для великих форм.

## Вибір посуду



Щоб мікрохвилі могли досягти продукту, посуд має бути проникним для мікрохвиль. Мікрохвилі проходять через порцеляну, скло, картон, пластик, але не проходять через метал. Не використовуйте металевий посуд, або посуд, що може містити метал. Мікрохвилі відбиваються від металу, у результаті чого можуть виникати іскри й мікрохвилі не поглинатимуться.

 **Небезпека** травмування через надлишковий тиск у закритому посуді або пляшках.


У закритому посуді чи в пляшках виникає надмірний тиск, що може призвести до вибуху.

У жодному разі не розігрівайте тверду або рідку їжу в закритому посуді або пляшках.

Заздалегідь відкривайте посуд і знімайте з дитячих пляшечок ковпачок і соску.

 **Небезпека виникнення пожежі** через невідповідний посуд у режимі роботи Режим НВЧ .


Посуд, що не підходить для використання в мікрохвильовому режимі може пошкодитися сам і пошкодити прилад.

У режимі роботи Режим НВЧ  використовуйте лише посуд, який призначений для застосування в мікрохвильовому режимі.

Матеріал та форма посуду, що використовується, впливає на тривалість розігрівання та приготування.

Добре зарекомендував себе плоский посуд круглої та овальної форми. Рівномірність нагрівання продуктів у таких формах краща, ніж у разі використання прямокутних форм.

## Відповідний посуд

 **Небезпека займання** через наявність легкозаймистих матеріалів. Одноразова пластикова упаковка або інші легкозаймисті матеріали можуть зайнятися й пошкодити пароварку.

Не залишайте працюючу пароварку без нагляду під час розігрівання або приготування продуктів в одноразовому посуді з пластмаси, паперу та інших займистих матеріалів.


Ви можете використовувати такий посуд і матеріали:

- Вогнетривке скло й керамічне скло  
Виняток: кришталеве скло, оскільки воно може містити свинець і рухатися в робочій камері.
- Порцеляна


- без металевого декорування  
Металеве декорування (наприклад, золотисте оздоблення або синій кобальт) може спричинити іскри.

- без порожнистих ручок  
До порожнистих ручок може проникати волога, яка почне випаровуватися, у результаті чого ручка може вибухнути.

- Нерозфарбований фаянс і фаянс, оздоблений керамічною фарбою

 **Ризик травмування** через гарячий посуд.

Фаянс може сильно нагріватися. Якщо ви нагріваєте продукти в фаянсовому посуді, користуйтеся кухонними рукавицями.

- Пластиковий посуд і одноразові пластикові упаковки в режимі роботи Режим НВЧ 

**Повідомлення:** Не використовуйте одноразові упаковки, оскільки вони шкодять довіллію.

Пластиковий посуд і упаковки, які не є термостійкими, можуть деформуватися під час нагрівання й потрапляти до їжі.


Використовуйте лише жаростійкий пластиковий посуд і жаростійкі пластикові упаковки. Пластиковий посуд і упаковки мають бути термостійкими й витримувати температуру щонайменше 110 °С.

- Пластиковий посуд для мікрохвильових печей  
У спеціалізованих магазинах про-

## Ознайомлення


дається також спеціальний пластиковий посуд для мікрохвильових печей.

- Посуд зі стиропору  
Для короткочасного нагрівання їжі
- Пластикові пакети для варіння  
Для розігрівання та приготування їжі, попередньо проколовши пакет у декількох місцях. Крізь отвори виходитиме пара. Це запобігає утворенню високого тиску та розриванню пакета.  
Крім того, існують спеціальні паропропускні пакети для готування, які не потрібно проколювати. Дотримуйтеся приписів на пакуванні.
- Мішок і рукав для запікання  
Дотримуйтеся рекомендацій виробника.

 **Небезпека займання через металеві елементи.**

Металеві деталі, такі як кліпси, або пластикові й паперові кліпси з дротом всередині можуть сильно нагріватися й спалахувати.

Не допускається використання металевих кліпсів, пластмасових і паперових кліпсів із дротом всередині.

- Для приготування їжі в режимі роботи Швидке приготування  та в інших режимах без мікрохвиль придатні **лише решітка та контейнер**, що постачаються разом із приладом.
- Алюмінієві лотки без кришки для розморожування й розігрівання готових страв  
Продукти нагріваються лише зверху. Якщо ви перекладете готову страву з алюмінієвого лотка в посуд, що

придатний для використання в мікрохвильовому режимі, розподілення тепла буде більш рівномірним.

У разі використання алюмінієвих лотків і фольги можуть виникати тріщини й утворюватися іскри. Замініть алюмінієві лотки скляними.

Слідкуйте за тим, щоб алюмінієві лотки й фольга не торкалися стінок робочої камери і знаходилися на відстані щонайменше 2 см від стінок приладу.


- Металеві шпакки й затискачі  
Шматок м'яса має бути більшим, ніж металева шпакка або затискач.


### Невідповідний посуд

Посуд із порожнистими ручками та тримачами кришок, у порожнини яких може потрапити волога. Під час випаровування вологи в порожнистій частині ручки виникає сильний тиск, який може призвести до її вибухання (виняток: із порожнин належним чином видалене повітря).

Під час приготування не використовуйте посуд із порожнистими ручками та тримачами кришок.

**Не можна використовувати такий посуд і матеріали:**

- Зазвичай металева решітка (включно з решіткою, що постачається з приладом) **не** підходить для використання в режимі роботи Режим НВЧ .
- Ємності з металу та нержавіючої сталі (зокрема ті, що постачаються разом із контейнерами для приготу-

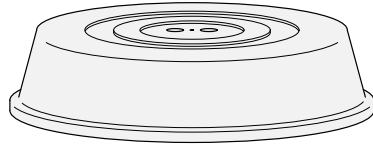
вання) зазвичай **не** підходять для використання в режимі роботи Режим НВЧ .

- Алюмінієва фольга  
Виняток. Рівномірного розморожування, розігрівання або приготування різних за товщиною шматків м'яса, наприклад, птиці, можна досягти, якщо під час останніх хвилин накрити тонше м'ясо маленькими шматочками алюмінієвої фольги.
- Металеві кліпси, пластикові й паперові кліпси з дротом всередині.
- Пластикові стаканчики з неповністю знятими кришками з алюмінієвої фольги.
- Кришталь
- Столові прибори та посуд із металевим декором (наприклад, золотисте оздоблення або синій кобальт)
- Посуд із порожнистими ручками
- Пластиковий посуд із меламіну  
Меламін поглинає енергію й сильно нагрівається.  
Купуючи пластиковий посуд, дізнайтеся, з якого матеріалу він виготовлений.
- Нежаростійкий пластиковий посуд і нежаростійкі пластикові упаковки
- Дерев'яний посуд  
Вода в дерев'яному посуді під час процесу приготування випаровується. Це призводить до розсихання дерева та утворення тріщин.


## Розміщення посуду в робочій камері

- Встановіть скляний лоток на рівень 1.
- Ставте посуд зі стравою посередині скляного лотка.

## Кришка




**Повідомлення:** Такі кришки можна придбати в магазині.

- Вони перешкоджають надмірному виходу пари, особливо під час тривалого розігрівання.
- Прискорює процес розігрівання страви.
- Запобігає висиханню страви.
- Перешкоджає забрудненню робочої камери приладу.
- Під час приготування в режимі роботи Режим НВЧ  використовуйте скляну або пластикову кришку, що придатна для мікрохвильової печі.

Альтернативно можна використовувати прозору плівку, що придатна для мікрохвильової печі (звичайна побутова плівка плавиться й потрапляє в страву).

Кришка не має повністю герметизувати посуд. У разі використання посуду малого діаметру кришка може щільно накривати посуд, внаслідок чого пара не зможе вийти назовні. У результаті цього кришка нагріватиметься й може розплавитися. Використовуйте посуд великого діаметру.

- **Не** використовуйте кришки для розігрівання таких продуктів:
  - Страви з паніруванням
  - Страви, які необхідно розігрівати або готувати в режимі роботи Швидке приготування 

## Ознайомлення

---

### Скляний лоток

Режими роботи/використання з парою.

Коли ви готуєте в перфорованому контейнері, ставте скляний посуд на рівень 1.

В ньому збирається рідина, яку потім легко вилити.

Конденсат не може випаровуватися належним чином, якщо на дні робочої камери стоїть скляний посуд. Встановіть скляний лоток на рівень 1.

Робочий режим Режим НВЧ :


**завжди** використовуйте скляний лоток на рівні 1, а також як полицю для невеликих форм.

### Освітлення робочої камери

Прилад налаштовано таким чином, що з метою економії електроенергії освітлення робочої камери вимикається відразу після ввімкнення нагрівання.

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

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

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

## Об'єднання приладів у мережу

Пароварку оснащено інтегрованим модулем бездротової локальної мережі. Модуль WLAN дає змогу підключитися до домашньої мережі й використувувати додаток Miele на мобільному пристрої.

Після підключення пароварки до бездротової локальної мережі з'єднання автоматично відновлюється щоразу, коли ви її вмикаєте.

Переконайтеся, що в місці встановлення пароварки достатня потужність сигналу мережі WLAN.

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

## Додаткові розумні функції в додатку Miele\*

Підключившись до мережі через додаток Miele, ви отримуєте доступ до численних додаткових функцій, зокрема таких:


- Отримати інформацію про статус
- Використання додаткових корисних функцій
- Завдяки оновленням програмного забезпечення парова шафа завжди залишається на найсучаснішому рівні розробок Miele.

Більш детальну інформацію про розумні додаткові функції можна знайти на сайті Miele, в Apple App Store® або Google Play Store™.

\* Додаткова цифрова пропозиція від Miele & Cie. KG. Діапазон функцій може відрізнятись залежно від моделі та країни. Ви повинні погодитися із Загальними умовами й політикою конфіденційності для цифрових продуктів і послуг Miele в додатку Miele. Miele залишає за собою право змінювати або припиняти цифрові пропозиції в будь-який час.

## Основні налаштування

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

 **Небезпека травмування через гарячу поверхню.**


Під час використання пароварка нагрівається.

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

Коли пароварка підключиться до електромережі, вона автоматично вмикається.

## Налаштування мови

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

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

## Встановлення розташування

- Виберіть потрібне розташування.
- Підтвердьте, натиснувши *OK*.

# Введення в експлуатацію

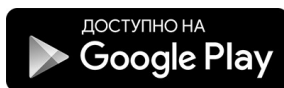
## Вимоги до створення мережі

Зверніть увагу на наступні вимоги до створення мережі:

1. На місці встановлення доступна домашня мережа.  
Підготуйте пароль до бездротової локальної мережі.
2. Додаток Miele доступний на мобільному пристрої.
3. У вас є обліковий запис користувача в додатку Miele.

## Додаток Miele

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



## Налаштування Miele@home

На дисплеї з'явиться Налашт. «Miele@home».

- Якщо ви хочете налаштувати Miele@home одразу, виберіть далі і підтвердьте за допомогою кнопки *OK*.

- Якщо ви хочете налаштувати пристрій на пізніший час, виберіть опцію пропустити і підтвердьте її за допомогою кнопки *OK*.

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

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

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

## Налаштування дати

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

## Встановлення поточного часу

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

## Налаштування жорсткості води

Інформацію щодо жорсткості води можна отримати на місцевій станції водопостачання.

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

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

## Завершення першого введення в експлуатацію

- Дотримуйтеся наведених на дисплеї вказівок.

Перше введення в експлуатацію завершено.

## Перше очищення пароварки

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

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

## Очищення контейнера для води

- Вийміть контейнер для води.
- Зніміть пристрій для запобігання переливання.
- Промийте контейнер для води вручну.

## Очищення приладдя й робочої камери

- Вийміть із робочої камери все приладдя.
- Очистьте приладдя вручну або в посудомийній машині.

У комплекті до пароварки є засіб для чищення.

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


## Регулювання температури кипіння

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

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

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

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






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

## Налагодження температури кипіння після переїзду

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

# Установки

## Огляд налаштувань

Пункт меню	Можливі налаштування
Мова 	...   deutsch   english   ... Місцезнаходження
Поточний час	Індикація вкл   викл*   Нічне вимкнення Формат часу 12 годин   24 години* встановити
Дата	
Освітлення	вкл «Вкл» на 15 секунд* викл
Дисплей	Яскравість  QuickTouch вкл   викл*
Гучність	Звукові сигнали Мелодії*  Соло-звук  Тони кнопок  Мелодії вкл*   викл
Одиниці	Вага г*   фунт/унція   фунти Температура °C*   °F
НВЧ: швидкий старт	Потужність Тривалість
Попкорн	Тривалість
Підтримання в теплому стані	Приготування парою вкл   викл * Режим НВЧ вкл   викл *
Зменшення кількості пари	вкл* викл



\* Налаштування виробника



Пункт меню	Можливі налаштування
Рекомендовані температури	
Рекомендовані потужності	
Жорсткість води	1 °dH   ...   21 °dH*   ...   70 °dH
Безпека	Блокування кнопок вкл   викл* Блокування ввімкнення  вкл   викл*
Miele@home	активувати   дезактивувати Статус з'єднання Встановити знову відновити початковий стан Налаштувати
Дистанційне керування	вкл* викл
Віддалене оновлення	вкл* викл
Версія програм. забезпе.	
Торгівля	Демо-режим вкл   викл*
Заводські установки	Установки приладу Персональні програми Рекомендовані потужності Рекомендовані температури

\* Налаштування виробника

## Установки

### Виклик меню «Установки»

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

- Виберіть Інші .
- Виберіть Установки .
- Виберіть потрібне налаштування.




Ви можете переглянути або змінити налаштування.

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

### Мова

Ви можете встановити розташування й мову.

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

**Повідомлення:** Якщо ви випадково вибрали мову, яку не розумієте, доторкніться до сенсорної кнопки . Орієнтуйтеся на символ  для повернення в підменю Мова .

### Поточний час

#### Індикація

Виберіть, як буде відображатись час на вимкненому приладі:

- вкл  
На дисплеї завжди показано поточний час. Це налаштування призводить до збільшення витрат енергії. Якщо вибрати налаштування Дисплей | QuickTouch | вкл, усі сенсорні кнопки відразу почнуть реагувати на доторкання. Якщо вибрати налаштування Дисплей | QuickTouch | вкл, перед початком експлуатації потрібно ввімкнути пароварку.
- вимк  
Для економії енергії знижується яскравість дисплея. Перед початком експлуатації пароварку потрібно ввімкнути.
- Нічне вимкнення  
Час на дисплеї показується лише з 5 до 23 години. В інший час дисплей залишається темним. Це налаштування призводить до збільшення витрат енергії.

#### Формат часу

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

## Встановити

Встановіть години та хвилини.



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

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

## Дата

Встановіть дату.

## Освітлення

- вкл  
Освітлення робочої камери ввімкне- не протягом всього процесу приго- тування.
- «Вкл» на 15 секунд  
Освітлення робочої камери вимика- ється під час процесу приготування через 15 секунд. Доторкнувшись до сенсорної кнопки , ви знову ввімкнете освітлення робочої камери на 15 секунд.
- викл  
Освітлення робочої камери вимкне- но. Доторкнувшись до сенсорної кнопки , ви ввімкнете освітлення робочої камери на 15 секунд.

## Дисплей

### Яскравість

Яскравість дисплея регулюється за допомогою шкали із сегментами.

-  максимальна яскравість
-  мінімальна яскравість

### QuickTouch

Вкажіть, яким чином мають реагувати сенсорні кнопки, коли пароварка вимкнена:

- вкл  
Якщо вибрати налаштування Поточ- ний час | Індикація | вкл або Нічне вимк- нення, сенсорні кнопки також реагу- ють на доторкання, коли пароварка вимкнена. Це налаштування при- зводить до збільшення витрат енер- гії.
- викл  
Незалежно від налаштування Поточ- ний час | Індикація сенсорні кнопки реагують на доторкання лише тоді, коли пароварка вимкнена, а також протягом певного часу після вимк- нення пароварки.

# Установки

## Гучність

### Звукові сигнали

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

### Мелодії

В кінці процесу приготування з інтервалом багаторазово лунає мелодія.

Гучність цієї мелодії регулюється за допомогою шкали із сегментами.

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

### Соло-звук

В кінці процесу приготування протягом певного часу лунає тривалий сигнал.

Гучність сигналу представлена шкалою із сегментами.


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

### Тони кнопок

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

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

### Мелодії

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

## Одиниці

### Вага

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

### Температура

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

## НВЧ: швидкий старт

Для запуску мікрохвильового режиму слід попередньо встановити потужність мікрохвиль 600 Вт і тривалість приготування 1 хвилину.

- Потужність  
Ви можете встановити таку потужність мікрохвиль: 80 Вт, 150 Вт, 300 Вт, 450 Вт, 600 Вт, 850 Вт або 1000 Вт.
- Тривалість  
Максимально можлива тривалість приготування залежить від обраної потужності мікрохвиль:  
80–300 Вт: максимум 10 хвилин  
450–1000 Вт: максимум 5 хвилин

## Попкорн

Для запуску мікрохвильового режиму для приготування попкорну слід попередньо встановити потужність мікрохвиль 850 Вт і тривалість приготування 2:50 хв. Це відповідає вказівкам більшості виробників щодо приготування попкорну в мікрохвильовій печі.

Максимальна тривалість приготування не може перевищувати 4 хвилини. Потужність мікрохвиль фіксована та її не можна змінювати.

## Підтримання в теплому стані

За допомогою функції Підтрим. в тепл. стані можна підтримувати їжу в теплому стані після завершення процесу приготування. Встановлена температура або потужність мікрохвиль для підтримки їжі в теплому стані зберігається щонайбільше протягом 15 хвилин. Фазу підігрівання можна зупинити, доторкнувшись до відповідної сенсорної кнопки або відкривши дверцята приладу.

Враховуйте те, що в разі використання цієї функції ніжні продукти, особливо риба, можуть розваритися.

## Приготування на пару

- вкл

Ввімкнено функцію Підтрим. в тепл. стані. Під час приготування з температурою понад 80 °C ця функція активується приблизно через 5 хвилин. Температуру страви слід підтримувати на рівні 70 °C.

- викл

Функція Підтрим. в тепл. стані вимкнена.

## Мікрохвильовий режим

- вкл

Ввімкнено функцію Підтрим. в тепл. стані. Під час приготування з потужністю мікрохвиль щонайменше 450 Вт і тривалістю приготування мінімум 10 хвилин ця функція активується приблизно через 5 хвилин. Щоб підігріти страву, слід встановити потужність мікрохвиль 150 Вт.

- викл

Функція Підтрим. в тепл. стані вимкнена.

## Зменшення кількості пари

- вкл

Під час готування за температури приблизно від 80 °C незадовго до закінчення приготування дверцята пароварки автоматично трохи відчиняються. У разі активування цієї функції з пароварки виходить незначна кількість пари. Після цього дверцята автоматично зачиняються.

- викл

У разі вимкнення функції «Зменшення кількості пари» функція Підтрим. в тепл. стані також вимкнеться. У такому випадку під час відкривання дверцят інтенсивно виходить пара.

## Установки

---

### Рекомендовані температури



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

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



- Виберіть необхідний режим роботи. З'являється рекомендована температура та діапазон, у якому її можна змінювати.
- Змініть рекомендовану температуру.
- Підтвердіть, натиснувши *OK*.

### Рекомендовані потужності

Доцільно змінити рекомендовані значення потужності, якщо під час приготування ви часто використовуєте різні значення.

Ви можете змінити рекомендовану потужність для режиму Режим НВЧ  і для комбінованих режимів роботи пароварки й мікрохвильової печі Швидке приготування .

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

- Режим НВЧ   
80 Вт, 150 Вт, 300 Вт, 450 Вт,  
600 Вт, 850 Вт, 1000 Вт
- Швидке приготування   
80 Вт, 150 Вт, 300 Вт
- Виберіть необхідний режим роботи.
- Змініть рекомендовану потужність.
- Підтвердьте за допомогою кнопки *OK*.

## Жорсткість води

Для бездоганного функціонування приладу та вчасного очищення від накипу, встановіть правильне значення для вашої місцевості. Чим жорсткіша вода, тим частіше потрібно очищувати прилад від накипу.

Інформацію щодо жорсткості води можна отримати на місцевій станції водопостачання.

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

Ви можете встановлювати жорсткість між 1 °dH і 70 °dH. На заводі попередньо встановлено жорсткість води 21 °dH.


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

Жорсткість води		Вміст кальцію мг/л $\text{Ca}^{2+}$ або частини на мільйон (мг $\text{Ca}^{2+}$ /л)	Налаштування
°dH	ммоль/л		
1	0,2	7	1
2	0,4	14	2
3	0,5	21	3
4	0,7	29	4
5	0,9	36	5
6	1,1	43	6
7	1,3	50	7
8	1,4	57	8
9	1,6	64	9

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

## Безпека

### Блокування кнопок

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

- вкл  
Блокування кнопок активовано. Доторкайтеся до сенсорної кнопки **OK** щонайменше протягом 6 секунд, щоб на короткий час вимкнути функцію блокування кнопок.
- вимкл  
Блокування кнопок деактивовано. Усі сенсорні кнопки знову реагують на дотик.

### Блокування ввімкнення

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

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

Блокування ввімкнення зберігається навіть у разі порушення електропостачання.

- вкл  
Увімкнено блокування ввімкнення. Перед початком експлуатації пароварки слід доторкнутися до сенсорної кнопки **OK** протягом принаймні 6 секунд.
- вимкл  
Блокування ввімкнення деактивовано. Тепер ви можете користуватися пароваркою як зазвичай.

## Miele@home

Ця пароварка є одним із побутових приладів Miele@home. Ця пароварка обладнана модулем бездротової локальної мережі й підходить для бездротового зв'язку.

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

- активувати  
Це налаштування доступне, лише коли Miele@home деактивовано. Функція бездротової локальної мережі знову вмикається.
- дезактивувати  
Це налаштування доступне, лише коли Miele@home активовано. Налаштування Miele@home зберігається, а функція бездротової локальної мережі вимикається.
- Статус з'єднання  
Це налаштування доступне, лише коли Miele@home активовано. На дисплеї відображається така інформація: якість прийому бездротової локальної мережі, назва мережі та IP-адреса.
- Встановити знову  
Це налаштування доступне, лише коли вже налаштовано бездротову локальну мережу. Скиньте налаштування мережі та відразу налаштуйте нове з'єднання з мережею.
- відновити початковий стан  
Це налаштування доступне, лише коли вже налаштовано бездротову локальну мережу. Функція бездротової локальної мережі вимикається, а з'єднання з бездротовою локаль-

ною мережею скидається до заводської установки. Щоб використовувати Miele@home, слід установити з'єднання з бездротовою локальною мережею.

Скиньте налаштування мережі, якщо ви утилізуєте, продаєте або вводите в експлуатацію пароварку, що вже була у використанні. Це єдиний спосіб видалити всю особисту інформацію та заблокувати попередньому власнику доступ до пароварки.

### - Налаштувати

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

### Здійснити сканування і підключення

Перше введення в експлуатацію виконано без налаштування Miele@home.

#### ■ Відскануйте QR-код.

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

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

#### ■ Встановіть додаток Miele та створіть обліковий запис користувача.

#### ■ Відскануйте QR-код ще раз.

Додаток Miele допоможе вам здійснити процес налаштування.





## Дистанційне керування

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


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

### Активация MobileStart

■ Доторкніться до сенсорної кнопки , щоб активувати MobileStart.

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

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

Ви можете використовувати MobileStart, поки світиться сенсорна кнопка .

### Віддалене оновлення

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

Програмне забезпечення вашої пароварки можна оновити за допомогою віддаленого оновлення. Якщо оновлення доступне, воно автоматично завантажиться вашою пароваркою.

Оновлення не встановлюється автоматично, його потрібно запустити вручну.

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

### Увімкнення/вимкнення

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

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

### Хід процесу віддаленого оновлення

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

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

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

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

Оновлення може тривати декілька хвилин.

Під час виконання віддаленого оновлення зверніть увагу на таке:

- Якщо ви не отримуєте жодних повідомлень, то оновлення недоступне.
- У разі, якщо оновлення встановлено, функцію не можна видалити.

- Не вимикайте пароварку під час виконання оновлення. Інакше процес перерветься й оновлення не встановиться.
- Оновлення програмного забезпечення може здійснити лише сервісна служба Miele.

## Версія програм. забезпе.

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

## Торгівля

Ця функція дає можливість демонструвати пароварку в магазині без нагрівання. Для особистого використання це налаштування непотрібне.

## Демо-режим


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

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












## Заводські установки

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


## Години експлуатації


Вибравши Інші  | Години експлуатації, ви можете відобразити загальну кількість годин роботи вашої пароварки.

## Головне меню та підменю

Стандартний обід	Стандартне значення	Зона
Режими роботи		
Приготування парю 	100 °C	40–100 °C
Режим НВЧ 	1000 W	80–1000 W
Швидке приготування 	300 W 100 °C	80–300 W 80–100 °C
Sous-vide 	65 °C	45–90 °C
Персональні програми 		
Розігрівання 		
Приготування парю	100 °C	80–100 °C
Режим НВЧ	450 W	450–1000 W
Розморожування 		
Приготування парю	60 °C	50–60 °C
Режим НВЧ	150 W	80–150 W
Попкорн 		
Автоматичні програми 		
Інші 		
Бланшування	–	–
Приготування страв меню	–	–
Консервування	90 °C	80–100 °C
Стерилізація посуду	–	–
Підходження дріжджового тіста	–	–
ECO - Приготування парю	100 °C	40–100 °C
Догляд		
Очищення від накипу		
Замочування		
Установки 		
Години експлуатації		

## Просте керування

Якщо посуд із їжею, що готується, помістити безпосередньо на дно робочої камери в режимі роботи Режим НВЧ , пароварка може пошкодитися.

У робочому режимі Режим НВЧ  встановіть скляне деко на рівень 1 і **завжди** ставте на нього посуд.

- Увімкніть пароварку.

З'явиться головне меню.

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


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

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

- Поставте страву до робочої камери.
- Виберіть необхідний режим роботи.

Режим роботи з'явиться на дисплеї. Залежно від вибраного режиму роботи з'являються рекомендована потужність, рекомендована температура й тривалість приготування.

- Змініть стандартне значення для процесу приготування та за потреби встановіть час приготування.

Згодом ви можете змінити стандартне значення за допомогою сенсорної кнопки .

- Підтвердьте всі зміни за допомогою сенсорної кнопки *OK*. Підтвердивши температуру, розпочніть процес приготування **без** мікрохвильового режиму.

Під час роботи з мікрохвильовим режимом з'являється загальна інформація щодо налаштувань, а Старт виділиться на світлому фоні.


- Розпочніть процес приготування з мікрохвильовим режимом, натиснувши сенсорну кнопку *OK*.

У всіх режимах роботи відображаються встановлені значення й розпочинається процес приготування.

Якщо ви встановили температуру, ви можете відстежувати підвищення температури. Під час першого досягнення зазначеної температури лунає звуковий сигнал.

Утворення мікрохвиль припиняється, якщо припинити процес приготування або відкрити дверцята. Ви можете продовжити процес приготування за допомогою сенсорної кнопки *OK*.

- Після приготування натисніть сенсорну кнопку вибору режиму роботи, щоб зупинити процес приготування.

 **Небезпека травмування через гарячу пару.**


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

Зробіть крок назад і зачекайте, доки вийде гаряча пара.

- Вийміть страву з робочої камери.
- Вимкніть пароварку.

# Керування

## Очищення пароварки

 Небезпека травмування через гарячу воду.

Після завершення процесу приготування з використанням пари в контейнері для води є залишкова гаряча вода, через яку ви можете отримати опіки.

Витягуючи та встановлюючи контейнер, пильнуйте, щоб він не перекинувся.

- У разі потреби вийміть контейнер для води.
- Вийміть пристрій для запобігання переливання й спорожніть контейнер для води.
- Після кожного використання приладу чистьте і витирайте насухо весь прилад, як це описано в розділі «Чищення та догляд».

Під час встановлення переконайтеся, що правильно зафіксували пристрій для запобігання переливання.

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


## Додавання води


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

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

Процес приготування буде продовжено.

## Зміна значень і налаштувань для процесу приготування

Якщо виконується процес приготування, ви можете змінити значення або налаштування режиму роботи для цього процесу приготування за допомогою сенсорної кнопки .

- Доторкніться до сенсорної кнопки .

Залежно від режиму роботи можуть відображатися такі налаштування:



- Температура
- Потужність
- Тривалість


## Зміна значень і налаштувань

- Виберіть необхідне значення або налаштування та підтвердьте дію за допомогою сенсорної кнопки *OK*.
- Змініть значення або налаштування й підтвердьте дію за допомогою сенсорної кнопки *OK*.

Процес приготування продовжиться й будуть застосовуватися змінені значення й налаштування.



## Зміна температури



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


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

Процес приготування продовжується зі зміненою встановленою температурою.

## Зміна потужності мікрохвиль

Змінити потужність мікрохвиль можна в режимах роботи Режим НВЧ  і Швидке приготування .

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

- Доторкніться до сенсорної кнопки .
- Виберіть Потужність і підтвердьте за допомогою кнопки *OK*.
- Змініть потужність мікрохвиль за допомогою зони навігації.

Залежно від режиму роботи можна встановити таку потужність мікрохвиль: 80 Вт, 150 Вт, 300 Вт, 450 Вт, 600 Вт, 850 Вт, 1000 Вт.

- Підтвердьте за допомогою кнопки *OK*.

Старт виділено на світлому фоні.

- Доторкніться до сенсорної кнопки *OK*.


Процес приготування продовжується зі зміненою потужністю мікрохвиль.

## Встановлення часу приготування

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

Виберіть найкоротший час до початку процесу приготування.

Ви помістили страву до робочої камери і вибрали режим роботи та необхідні налаштування, наприклад, температуру.



За допомогою Тривалість, Готово о або Старт о ви можете автоматично вимкнути або ввімкнути процес приготування, доторкнувшись до сенсорної кнопки .

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

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

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

## Керування

- Доторкніться до сенсорної кнопки .
- Встановіть необхідний час.
- Підтвердіть, натиснувши *OK*.
- Доторкніться до сенсорної кнопки , щоб повернутися до меню вибраного режиму роботи.

**Порада.** В режимах роботи з використанням пари також можна встановити час приготування безпосередньо за допомогою зони навігації.


У разі приготування з використанням пари процес приготування розпочинається лише після досягнення встановленої температури.

За температури приблизно 80 °C й більше незадовго до закінчення приготування з'являється **Зменшення кількості пари і дверцята дещо відчиняються.**

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


Новий процес приготування можна розпочати, коли автоматичний пристрій відчинення дверцят стане в основну позицію. Не натискайте на нього вручну, оскільки його можна пошкодити.

### Зміна встановленої тривалості приготування

- Доторкніться до сенсорної кнопки .
- Виберіть необхідний час.
- Підтвердьте за допомогою кнопки *OK*.
- Виберіть **ЗМІНИТИ**.

Цей пункт меню не з'являється під час змінювання часу приготування в режимі роботи з мікрохвильовим режимом, оскільки слід обов'язково встановлювати час приготування.

Час виділяється на світлому фоні.

- Змініть встановлений час.
- Підтвердьте за допомогою кнопки *OK*.
- Доторкніться до сенсорної кнопки , щоб повернутися до меню вибраного режиму роботи.
- Продовжте процес приготування з мікрохвильовим режимом, натиснувши сенсорну кнопку *OK*.

У разі порушення електропостачання всі налаштування буде скасовано.

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

## Видалення встановленого часу приготування

Під час роботи з мікрохвильовим режимом можна видалити лише встановлений час для Готово о і Старт о. Слід обов'язково встановлювати час приготування.



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

Якщо під час роботи в режимі **без** мікрохвильового режиму видалити Тривалість, також видаляються встановлені значення часу для Готово о і Старт о.

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

**Повідомлення:** В режимах роботи з використанням пари також можна видалити час приготування безпосередньо за допомогою зони навігації.

## Припинення приготування з мікрохвильовим режимом

Ви можете припинити процес приготування в режимах Режим НВЧ  і Швидке приготування , а також продовжити час приготування.

Після початку часу приготування Стоп виділено на світлому фоні.

- Доторкніться до сенсорної кнопки ОК.

Припиняється процес приготування, а час приготування зупиняється.


Старт виділено на світлому фоні.

- Доторкніться до сенсорної кнопки ОК.

Процес і час приготування буде продовжено.

## Припинення приготування з режимом роботи з використанням пари


Якщо відкрити дверцята, процес приготування з режимом роботи з використанням пари припиняється. Нагрівання робочої камери вимикається. Налаштування часу приготування збережено.

 **Небезпека травмування через гарячу пару.**

Під час відкривання дверцят може виходити значна кількість гарячої пари. Через це ви можете отримати опіки.

Зробіть крок назад і зачекайте, поки вийде гаряча пара.

## Керування

 **Небезпека травмування** через гарячу поверхню й робочу камеру. Під час використання пароварка нагрівається. Ви можете отримати опіки, доторкнувшись до приладу, під час встановлення решітки й виймання приладдя й страви з приладу.

Користуйтеся кухонними рукавицями, коли ставите або виймаєте гарячу страву, а також під час будь-яких дій у гарячій камері приладу. Під час поміщення контейнера до робочої камери та його виймання слід переконатися, що страва не перелилась.


Після зачинення дверцят процес готування продовжується.

Після зачинення дверцят вирівнюється тиск, що може спричинити свист.

Спочатку відбувається нагрівання, а індикатор показує зростання температури в робочій камері. Щойно температура досягне встановленої позначки, індикація переключиться і розпочнеться відлік часу приготування.

Процес приготування повністю завершено, коли дверцята відчиняться під час останньої хвилини процесу приготування.

### Переривання процесу приготування

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


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

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

### Переривання процесу приготування, для якого не встановлено час

- Доторкніться до сенсорної кнопки вибраного режиму роботи.


З'явиться головне меню.

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

### Переривання процесу приготування зі встановленим часом

- Доторкніться до сенсорної кнопки вибраного режиму роботи.

З'явиться Припин. процес пригот.?


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

## НВЧ: швидкий старт і Попкорн

Ці функції можна використовувати лише тоді, коли не здійснюється інший процес приготування.


Завжди використовуйте скляний лоток.

### НВЧ: швидкий старт

Якщо доторкнутися до сенсорної кнопки , вмикається мікрохвильовий режим із певною потужністю на певний час (наприклад, для розігрівання рідини).


Попередньо встановлена потужність 600 Вт і тривалість 1 хвилина.

Ви можете змінити потужність мікрохвиль і тривалість. У такому разі максимально можлива тривалість залежить від встановленої потужності мікрохвиль (див. розділ «Установки», підрозділ «НВЧ: швидкий старт»).


- Доторкніться до сенсорної кнопки .

Збільшити час приготування можна повторно доторкаючись до сенсорної кнопки.

Відображається залишковий час.


В будь-який час можна перервати процес приготування за допомогою кнопки *OK* і продовжити або скасувати його за допомогою сенсорної кнопки .

Після закінчення приготування з'являється Готово і лунає звуковий сигнал.

- Доторкніться до сенсорної кнопки .

З'явиться головне меню.


### Попкорн

Якщо доторкнутися до сенсорної кнопки , вмикається мікрохвильовий режим із певною потужністю на певний час.


Попередньо встановлено максимальну потужність 850 Вт і тривалість 2:50 хв. Це відповідає вказівкам більшості виробників щодо приготування попкорну в мікрохвильовій печі.

Максимальна тривалість приготування не може перевищувати 4 хвилини. Потужність мікрохвиль фіксована та її не можна змінювати (див. розділ «Установки», підрозділ «Попкорн»).

Дотримуйтеся вказівок відповідного виробника щодо часу приготування, що містяться на пакуванні. У разі потреби змініть попередньо встановлений час.

- Доторкніться до сенсорної кнопки .


Відображається залишковий час.

В будь-який час можна перервати процес приготування за допомогою кнопки *OK* і продовжити або скасувати його за допомогою сенсорної кнопки .

Одноразова паперова упаковка або інші легкозаймисті матеріали можуть зайнятися й пошкодити пароварку.

Під час приготування не залишайте пароварку без нагляду і дотримуйтеся вказівок на упаковці.

Після закінчення приготування з'являється Готово і лунає звуковий сигнал.

- Доторкніться до сенсорної кнопки .


З'явиться головне меню.

## Керування

---

### Розморожування й розігрівання в мікрохвильовому режимі

Для розморожування й розігрівання продуктів ми рекомендуємо встановлювати таку потужність мікрохвиль:


 [Вт]	Розморожування
80	дуже ніжні продукти: масло, вершкові та масляні креми для торта, твердий сир
150	всі інші продукти
Розігрівання	
450	дитяче харчування
600	різні продукти, заморожені готові продукти, які не потрібно підрум'янювати
850	
1000	Напої

 Потужність мікрохвиль

Потрібний час залежить від особливостей, об'єму та початкової температури продукту. Відповідний час можна знайти в таблицях на наступних сторінках.

## Розморожування

Якщо злегка розморозити заморожені продукти, вміст вітамінів і поживних речовин значною мірою залишається незмінним.

 **Небезпека інфікування через кристалізацію.**

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

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

Не використовуйте талу рідину.


Негайно продовжте обробку продуктів після завершення часу вирівнювання.

## Поради

- Поставте продукт розморожуватися без упаковки на скляний лоток. Для розморожування більшої кількості продуктів слід помістити заморожені продукти в посуд, що підходить для мікрохвильової печі, і поставити його на скляний лоток.
- Заморожені продукти можна розморожувати й одразу розігрівати. Дотримуйтеся вказівок на пакуванні.

## Розморожування продуктів

Використовуйте посуд, що підходить для використання в мікрохвильовій печі.

- Поставте заморожений продукт у скляному лотку на рівень 1.
- За потреби накрийте заморожений продукт.
- Виберіть Розморожування .
- Виберіть Режим НВЧ і підтвердьте за допомогою кнопки **OK**.

- Змініть за потреби рекомендовану потужність і підтвердьте дію за допомогою кнопки **OK**.
- За потреби змініть час розморожування й підтвердьте дію за допомогою кнопки **OK**.

Старт виділено на світлому фоні.

- Розпочніть процес, доторкнувшись до сенсорної кнопки **OK**.
- Під час розморожування: перемішуйте, перевертайте й представляйте продукт. Виконуйте перемішування від зовнішніх країв до середини, оскільки зовнішні шари нагріваються швидше.

Вирівнювання тепла досягається завдяки часовим паузам, під час яких температура продукту розподіляється рівномірно.

- Після розморожування продукту залиште його на декілька хвилин за кімнатної температури, щоб температура в ньому розподілилася рівномірніше.

## Альтернативне налаштування

Режим НВЧ 

Потужність мікрохвиль: див. таблицю  
Тривалість розморожування: див. таблицю

Час вирівнювання: див. таблицю

## Вказівки до таблиці




Враховуйте зазначені рівні потужності, час приготування та вирівнювання. Слід також урахувувати особливості, кількість і початкову температуру страви.

## Вибір часу


- Вибирайте середнє значення часу.

# Керування

## Розморожування в мікрохвильовому режимі

Продукт	Кількість	 [Вт]	 [хв]	 [хв]	Перемішування/ перевертання/ переставляння	Декора- тивна планка
<b>Молочні продукти</b>						
Вершки	250 мл	80	14	10–15	усі 5 хвилин	так
Масло	250 г	80	12–14	5–10	після половини часу приготування	так
Шматочки сиру	250 г	80	6–7	10–15; Розділи- ти шма- точки сиру	через 3 хвилини	ні
Молоко	500 мл	150	22–23	5–10	2 рази через кожні 7 хвилин	так
<b>Пироги/Випічка</b>						
Пісочний пиріг (1 шматок)	100 г	150	1–2	5–10	–	так
Пісочний пиріг (1 шматок)	300 г	150	3–4	10–15	після половини часу приготування	так
Фруктовий пиріг (3 шматки)	3 x 100 г	150	9–10	10–15	через 5 хвилин	так
Масляний пиріг (3 шматки)	3 x 100 г	150	5–6	10–15	після половини часу приготування	так
Вершковий/ кремовий торт (1 шматок)	100 г	80	3–4	10–15	–	так
Вершковий/ кремовий торт (3 шматки)	3 x 100 г	80	5,5–6,5	10–15	після половини часу приготування	так
Булочки (4 штуки)	4 x приблиз- но 50 г	150	4–5	5–10	після половини часу приготування	ні
<b>Фрукти</b>						
Полуниця, мали- на	150 г	80	11–12	5–10	після половини часу приготування	так
Смородина	250 г	80	13–14	5–10	після половини часу приготування	так
Сливи	500 г	150	13–15	5–10	після половини часу приготування	так


Продукт	Кількість	 [Вт]	 [хв]	 [хв]	Перемішування/ перевертання/ переставляння	Декора- тивна планка
<b>М'ясо</b>						
Посічена ялови- чина	500 г	150 + 80	8–9 + 17–19	10–15	2 рази через кожні 10 хвилин	ні
Смажена курка	1000 г	150	25–28	10–15	усі 10 хвилин	ні
<b>Овочі</b>						
Горох	250 г	150	9–10	5–10	після половини часу приготування	так
Спаржа	250 г	150	11–12	5–10	через 5 хвилин	так
Квасоля	500 г	150	16–17	5–10	2 рази через кожні 5 хвилин	так
Червонокочанна капуста (розм'якшена)	500 г	150	18–19	5–10	2 рази через кожні 5 хвилин	так
Шпинат (розм'якшений)	300 г	150	14–15	10–15	2 рази через кожні 5 хвилин	так

 Потужність мікрохвиль,  Тривалість нагрівання,  Час вирівнювання

# Керування

## Розігрівання


Дотримуйтеся вказівок, наведених у розділі «Заходи безпеки та застереження», підрозділі «Правильне використання».

 **Небезпека отримання опіків від гарячої страви.**

Якщо перегріти дитяче харчування, дитина може отримати опіки.

Розігрівайте дитяче харчування лише протягом 60–70 секунд за потужності 450 Вт.


Після розігрівання розмішайте продукт, особливо дитяче харчування, або струсіть його й обов'язково перед тим, як годувати дитину, спробуйте самі, щоб уникнути завдання дитині опіків.

 **Небезпека травмування через надлишковий тиск у закритому посуді або пляшках.**

У закритому посуді чи в пляшках виникає надмірний тиск, що може призвести до вибуху.

У жодному разі не розігрівайте продукти чи рідини в закритих контейнерах або пляшках. Заздалегідь відкривайте посуд і знімайте з дитячих пляшечок ковпачок і соску.

Небезпека травмування через гарячу рідину.

Під час варіння, особливо під час нагрівання рідини в режимі Режим НВЧ  може статися так, що температура кипіння досягнута, а типові бульбашки не утворюються. Рідина закипає нерівномірно.

Надмірне нагрівання може призвести до сильного википання продукту, внаслідок чого ви можете отримати опіки під час виймання посуду з гарячою рідиною. У разі несприятливих умов тиск може бути настільки великим, що дверцята відкриваються автоматично.

Перемішайте рідину перед нагріванням або кип'ятінням.

Після нагрівання зачекайте щонайменше 20 секунд, перш ніж вийняти контейнер із робочої камери.


Під час розігрівання можна також поставити в ємність скляний стрижень або подібний предмет (якщо є).

## Поради

- Завжди використовуйте кришку, крім розігрівання напоїв і страв у паніруванні.
- Зверніть увагу, що для розігрівання продуктів із початковою температурою приблизно 5 °C (температура в холодильнику) потрібно більше часу, ніж для їжі кімнатної температури.
- Якщо у вас виникли сумніви щодо достатнього прогрівання продукту, збільште час розігрівання.
- Заморожені продукти можна розморозити й одразу розігрівати. Дотримуйтеся вказівок на пакуванні.

## Розігрівання продуктів

Використовуйте посуд, що підходить для використання в мікрохвильовій печі.

- Помістіть у скляний посуд продукт, який потрібно розігріти, а потім поставте його на рівень 1.
- За потреби накрийте продукт.
- Виберіть Розігрівання .
- Виберіть Режим НВЧ і підтвердьте за допомогою кнопки **OK**.
- Змініть за потреби рекомендовану потужність і підтвердьте дію за допомогою кнопки **OK**.
- За потреби змініть час і підтвердьте дію за допомогою кнопки **OK**.

Старт виділено на світлому фоні.

- Розпочніть процес, доторкнувшись до сенсорної кнопки **OK**.
- Під час розігрівання: перемішуйте, перевертайте й представляйте продукт. Виконуйте перемішування від зовнішніх країв до середини, оскільки зовнішні шари нагріваються швидше.



Небезпека опіків гарячими поверхнями.

Під час використання пароварка нагрівається. Ви можете отримати опіки, доторкнувшись до приладу, під час встановлення решітки та виймання приладдя з приладу. На нижній стороні посуду можуть утворитися поодинокі краплі води.

Користуйтеся кухонними рукавицями під час роботи з гарячим приладом і виймання страви.

Вирівнювання тепла досягається завдяки часовим паузам, під час яких температура продукту розподіляється рівномірно.

- Після розігрівання продукту залиште його на декілька хвилин за кімнатної температури, щоб температура в ньому розподілилася рівномірніше.

## Альтернативне налаштування

Режим НВЧ 

Потужність мікрохвиль: див. таблицю

Тривалість: див. таблицю

Час вирівнювання: див. таблицю

## Вказівки до таблиці




Враховуйте зазначені рівні потужності, час приготування та вирівнювання. Слід також враховувати особливості, кількість і початкову температуру страви.




## Вибір часу

- Вибирайте середнє значення часу.

# Керування

## Розігрівання в мікрохвильовому режимі

Продукт	Кількість	 [Вт]	 [хв:с]	 [хв]	Перемішування/ перевертання/ переставлення	Декоративна планка
<b>Напої<sup>1</sup></b>						
Кава, температура вживання 60–65 °С	1 чашка (200 мл)	1000	1:10–1:20	–	перед розігріванням	ні
Молоко, температура вживання 60–65 °С	1 стакан/горщик (200 мл)	1000	1:20–1:30	–	перед розігріванням	ні
Вода, доведена до кипіння	1 чашка (125 мл)	1000	1:40–1:50	–	перед розігріванням	ні
Дитяча пляшечка (молоко)	приблизно 200 мл	450	1:30–1:40	1	перед вживанням	ні
Глінтвейн, грог із температурою вживання 60–65 °С	1 стакан/горщик (200 мл)	1000	1:00–1:10	–	перед розігріванням	ні
<b>Продукт<sup>2</sup></b>						
Дитяче харчування (кімнатна температура)	1 стакан (190 г)	450	1:00–1:10	1	перед вживанням	ні
Котлети, смажені	200 г	600	4:20–4:50	1	після половини часу приготування	ні
Філе риби, смажене	200 г	600	3:50–4:20	1	після половини часу приготування	ні
Печеня із соусом	200 г	600	4:50–5:20	1	після половини часу приготування	так
Гарніри	250 г	600	3:40–4:10	1	після половини часу приготування	так
Овочі	250 г	600	3:50–4:20	1	після половини часу приготування та перед вживанням	так
Соус для печені	250 г	600	4:10–4:40	1	після половини часу приготування та перед вживанням	так

Продукт	Кількість	 [Вт]	 [хв:с]	 [хв]	Перемішування/ перевертання/ переставляння	Декоративна планка
Супи/рагу	250 г	600	4:00–4:30	1	після половини часу приготування та перед вживанням	так
	500 г	600	7:00–7:30	1	після половини часу приготування та перед вживанням	так


 Потужність мікрохвиль,  Тривалість,  Час вирівнювання

- <sup>1</sup> Щоб уникнути утворення затримки кипіння, розмішуйте рідини перед нагріванням. Після нагрівання зачекайте принаймні 20 секунд, перш ніж виймати контейнер із робочої камери. Під час розігрівання можна також поставити в посудину скляний стрижень або подібний предмет, якщо є.
- <sup>2</sup> Тривалість дійсна для продуктів із початковою температурою приблизно від 5 °С. Продукти, які зазвичай не зберігаються в холодильнику, слід зберігати за кімнатної температури приблизно 20 °С. Розігрівайте продукти (за винятком дитячого харчування й ніжних збитих соусів) за температури до 70–75 °С.

# Керування

## Таймер

### Використання функції Таймер

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


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

- Максимальний час таймера – 59 хвилин і 59 секунд.

### Налаштування таймера


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


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

- Доторкніться до сенсорної кнопки .
- Якщо одночасно відбувається процес приготування, виберіть Таймер. З'являється запит встановити 00:00 хв.


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


Таймер збережено.

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

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


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

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

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

Акустичний і оптичний сигнали вимикаються.

### Змінення часу таймера


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

З'являється значення таймера.

- Змініть таймер.
- Підтвердьте за допомогою кнопки ОК.

Змінений час таймера збережено.

### Видалення таймера

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

Таймер скасовано.

## Цікаві та важливі відомості щодо приготування парою

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

### Особливості приготування парою

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

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

### Посуд

#### Контейнер

Пароварка постачається з посудом із нержавіючої сталі. Також можна придбати додатково інші перфоровані та неперфоровані контейнери різного розміру (див. розділ «Устаткування, що можна придбати додатково»). Для кожної страви ви можете обрати відповідний посуд.

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

### Власний посуд

Ви можете використовувати власний посуд. Зверніть увагу на таке:

- Посуд повинен бути паро- і термостійким (до 100 °C). У разі використання пластикового посуду запийте у виробника, чи він підходить.
- Посуд із товстими стінками, наприклад, із порцеляни, кераміки або каменю, підходить для приготування на пару менше. Широкі стінки погано проводять тепло, що призводить до значного збільшення часу приготування, зазначеного в таблицях.
- Ставте такий посуд на решітку, а не на дно робочої камери.
- Відстань між верхнім краєм посуду та верхньою стінкою камери має бути достатньою, щоб у контейнер проникала достатня кількість пари.

### Скляний лоток

Коли ви готуєте в перфорованому контейнері, ставте скляний посуд на рівень 1. У ньому збирається рідина, яку потім легко вилити.

Конденсат не може випаровуватися належним чином, якщо на дні робочої камери стоїть скляний посуд. Встановіть скляний лоток на рівень 1.

# Цікаві та важливі відомості щодо приготування парою

## Рівень завантаження

Для контейнера або для решітки ви можете обрати будь-який рівень і одночасно готувати на кількох рівнях. У такому разі тривалість приготування не зміниться.

Якщо для приготування ви використовуєте кілька високих контейнерів одночасно, зсувайте їх один до одного. За можливості залишайте один рівень між контейнерами вільним.

Завжди ставте контейнери, решітку та скляні лотки між стійками рівня завантаження, щоб уникнути перекидання.

## Заморожені вироби

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

## Температура

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

## Тривалість

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

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

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

## Приготування з рідинами

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

## Персональні рецепти


Ті продукти й страви, які готуються в каструлі, можна також готувати парою. Тривалість буде приблизно однаковою. Врахуйте, що під час приготування парою страва не підрум'яниться.

## ECO - Приготування парою

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

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

За потреби можна готувати впродовж тривалішого часу.

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

## Налаштування

Інші  | ECO - Приготування парою

## Вказівки до таблиці для варіння

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

## Вибір тривалості

Наведені значення є орієнтовними.

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

# Приготування парою

---

## Овочі

### Свіжі продукти

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

### Заморожені вироби

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

Заморожені та свіжі овочі можна готувати разом з однаковою тривалістю.

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

### Контейнери

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

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

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

## Рівень завантаження


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

## Тривалість

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

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

## Налаштування

Автоматичні програми  | Овочі | ... |  
або

Приготування парою 

Температура: 100 °C

Тривалість: див. таблицю

## Приготування парюю

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

## Приготування парюю

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

⌚ Тривалість

## Риба

### Свіжі продукти

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

### Заморожені вироби

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

### Підготовка

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

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

### Контейнери

Змастіть жиром перфорований контейнер.

### Рівень завантаження

Коли ви готуєте в перфорованому контейнері рибу та одночасно в інших контейнерах інші продукти, намагайтесь уникнути присмаку риби в разі стікання вниз рідини, для чого поставте рибу безпосередньо над контейнером або скляним посудом для збирання рідини (залежно від моделі).

## Температура

### 85-90 °C

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

### 100 °C

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

Для приготування риби у соусі або бульйоні.

## Тривалість приготування

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

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

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


# Приготування парою


---

## Поради

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

## Налаштування

Автоматичні програми  | Риба | ... |  
або

Приготування парою   
Температура: див. таблицю  
Тривалість: див. таблицю

## Приготування парою

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

🌡️ Температура, 🕒 Тривалість

# Приготування парою

---

## М'ясо

### Свіжі продукти

Приготуйте м'ясо, як Ви зазвичай це робите.

### Заморожені вироби

Перед приготуванням розморозьте заморожене м'ясо (див. розділ «Розморожування парою»).

### Підготовка

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


### Тривалість приготування

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

## Поради

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

## Налаштування

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

Приготування парою 

Температура: 100 °C

Тривалість: див. таблицю

## Приготування парою

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

⌚ Тривалість

# Приготування парою

## Рис

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

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

## Контейнер

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

## Підготовка


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

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

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

Переконайтеся, що рис рівномірно розподілений у ємності для приготування.

## Налаштування



Автоматичні програми  | Рис | ... | Приготування парою




або

Приготування парою 

Температура: 100 °C

Тривалість: див. таблицю

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

Співвідношення рису до рідини  : ,  
 тривалість приготування

## Крупи


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

Крупи можна варити цілими чи меленими.

## Налаштування

Автоматичні програми  | Крупа | ... |

або

Приготування парою 

Температура: 100 °C

Тривалість: див. таблицю

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

 Тривалість

# Приготування парою

## Макарони/вироби з тіста

### Сухі продукти

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

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

### Свіжі продукти

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

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

### Налаштування


Автоматичні програми  | Вироби з тіста | ... |

або

Приготування парою 

Температура: 100 °C

Тривалість: див. таблицю

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

 Тривалість

## Кнедли


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

Свіжі кнедли готуйте в змащеному жиром, перфорованому контейнері.

## Налаштування


Автоматичні програми  | Вироби з тіста | ... |

або

Приготування парою 

Температура: 100 °C

Тривалість: див. таблицю

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

 Тривалість

# Приготування парою

## Бобові, сушені

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


**Сочевицю** замочувати непотрібно.

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

## Налаштування

Автоматичні програми  | Бобові | ... |

або

Приготування парою 

Температура: 100 °C

Тривалість: див. таблицю

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

⌚ Тривалість

## Приготування парою

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

⌚ Тривалість

# Приготування парою

## Курячі яйця

Для приготування варених яєць використовуйте перфорований контейнер.


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

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

## Налаштування


Автоматичні програми  | Курячі яйця | ... |


або

Приготування парою 

Температура: 100 °C

Тривалість: див. таблицю

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


 Тривалість


## Фрукти

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

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

## Налаштування

Автоматичні програми  | Фрукти | ... |  
або

Приготування парою 

Температура: 100 °C


Тривалість: див. таблицю

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


 Тривалість

## Ковбасні вироби

### Налаштування


Автоматичні програми  | Ковбасні вироби | ... |

або

Приготування парою 

Температура: 90 °C

Тривалість: див. таблицю

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

 Тривалість

# Приготування парю

---

## Ракоподібні

### Підготовка

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

### Контейнери

Змастіть жиром перфорований контейнер.

### Тривалість приготування

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

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

### Налаштування



Автоматичні програми  | Ракоподібні | ... |



або

Приготування парю 

Температура: див. таблицю

Тривалість: див. таблицю

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

 Температура,  Тривалість

## Молюски

### Свіжі продукти



Небезпека отруєння через зіпсовані мідії.

Зіпсовані мідії можуть спричинити харчове отруєння.

Готуйте лише ті мідії, мушлі яких закриті.

Не їжте мідії, які після приготування залишилися закритими.

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

### Заморожені вироби

Разморозьте заморожених молюсків.


### Тривалість приготування

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

### Налаштування



Автоматичні програми  | Молюски | ... |



або

Приготування парою 

Температура: див. таблицю

Тривалість: див. таблицю

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

 Температура,  Тривалість

# Приготування парою

## Приготування страв меню - вручну

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

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

### Рівень завантаження

Ставте продукти, що стікають (наприклад, рибу), або можуть пофарбувати іншу страву (наприклад, буряк) безпосередньо над контейнером або скляним посудом для збирання рідини (залежно від моделі). Так ви уникнете зміни смаку або кольору рідиною, що стікає.

### Температура

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

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

## Тривалість приготування

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

### Приклад:

#### Час приготування продуктів

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

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

#### Розрахунок часу приготування:

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

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

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

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

### Приготування страв меню

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

## Sous-vide (Приготування під вакуумом)

У цьому дбайливому режимі приготування продукт у вакуумному пакеті готується повільно при низькій постійній температурі.

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

У результаті їжа виходить насиченою на смак і рівномірно приготованою.

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

Використовуйте тільки термостійкі вакуумні пакети, стійкі до кипіння. Не готуйте їжу в упаковці, наприклад, заморожену у вакуумі, оскільки, можливо, не був використаний відповідний вакуумний пакет. Не використовуйте вакуумний пакет більше одного разу.

Запакуйте продукт виключно на камерному вакууматорі.

### Важливі вказівки щодо використання

Для отримання оптимального результату приготування дотримуйтеся таких вказівок:

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


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

# Sous-vide (Приготування під вакуумом)

## Поради

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

## Використання режиму роботи Sous-vide

- Промийте продукт під холодною водою й просушіть його.
- Покладіть продукт у вакуумний пакет і за потреби додайте рідину та приправи.
- Запакуйте продукт на камерному вакууматорі.
- Встановіть скляний лоток на рівень 1.
- Для оптимального результату приготування поставте решітку на рівень 2.
- Покладіть вакуумований продукт (за наявності кількох таких продуктів – поряд) на решітку.
- Виберіть Sous-vide .
- Змініть за потреби рекомендовану температуру.
- Підтвердьте за допомогою кнопки *OK*.
- За потреби введіть інші налаштування (див. розділ «Керування»).

## Sous-vide (Приготування під вакуумом)

---

### Можливі причини незадовільного результату

Вакуумований пакет вздувся:

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

Страва має неприємний присмак або не властивий їй смак:

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

## Sous-vide (Приготування під вакуумом)

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

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

🌡️ Температура, ⌚ Тривалість

## Sous-vide (Приготування під вакуумом)

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

🌡️ Температура, 🕒 Тривалість

\* Ступінь готовності

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

# Sous-vide (Приготування під вакуумом)

## Розігрівання

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

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

## Підготовка

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

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

Врахуйте, що якість продуктів знижується пропорційно часу зберігання.

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

## Налаштування

Sous-vide 

Температура: див. таблицю

Тривалість: див. таблицю

## Sous-vide (Приготування під вакуумом)

### Повторне розігрівання в режимі роботи Sous-vide

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

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

🌡️ Температура, ⌚ Тривалість


<sup>1</sup> Ступінь готовності

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

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

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

### Розігрівання парю

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

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

Ви можете розігрівати як готові порційні страви (м'ясо, овочі, картопля), так і окремі продукти.

### Посуд

Невелику кількість можна розігріти на тарілці, а більшу – у контейнері пароварки.

### Тривалість

Кількість тарілок або контейнерів не впливає на тривалість розігрівання.

Наведений у таблиці час розрахований на середню порцію на тарілку. У разі розігрівання великих порцій збільште тривалість.

### Поради

- Великі страви, такі як печеня, розігрівайте не повністю, а порціями на тарілці.
- Розділяйте навпіл щільні за консистенцією страви, такі як фарширований перець, рулети або галушки.
- Соуси розігрівайте окремо. Винятком є страви, які слід готувати в соусі (наприклад, гуляш).
- Накрийте їжу під час розігрівання. Це запобігає утворенню конденсату пари на посуді.
- Зверніть увагу, що паніровані продукти, наприклад, шніцель, вже не будуть хрусткими.

### Розігрівання продуктів

- Перед розігріванням накрийте продукт глибокою тарілкою, яка витримує вплив високих температур (до 100 °C) та гарячої пари, і фольгою.
- Поставте їжу на решітку або в контейнер.

### Налаштування

Розігрівання  | Приготування парю або

Приготування парю 

Температура: 100 °C

Тривалість: див. таблицю

## Інше використання

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


Продукт	⌚* [хв]
<b>Овочі</b>	
Морква Цвітна капуста Кольрабі Бобові	6–7
<b>Гарніри</b>	
Макарони Рис	3–4
Картопля, половинками	12–14
Галушки	15–17
<b>М'ясо й птиця</b>	
Печеня скибками, 1,5 см товщиною Рулети, нарізані Гуляш Рагу з баранини	5–6
Кенігсберзькі фрикадельки	13–15
Курячий шніцель Шніцель з індички	7–8
<b>Риба</b>	
Рибне філе, товщиною 2 см	6–7
Рибне філе, товщиною 3 см	7–8
<b>Страви на тарілці</b>	
Спагеті, томатний соус	13–15
Печеня зі свинини, картопля, овочі	12–14
Стручок червоного перцю з начинкою (розрізаний навпіл), рис	13–15
Фрикасе з курки, рис	7–8
Овочевий суп	2–3
Крем-суп	3–4
Прозорий суп	2–3
Рагу	4–5

⌚ Тривалість

\* Час стосується продуктів, які розігріваються на одній тарілці та накриваються іншою.

### Розморожування парю

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

 **Небезпека інфікування через кристалізацію.**

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

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

Не використовуйте талу рідину.

Негайно продовжте обробку продуктів після завершення часу вирівнювання.

### Температура

Оптимальна температура розморожування складає 60 °С.

**Виключення:** фарш і дичина - 50 °С.

### Підготовка

У разі потреби перед розморожуванням продукту зніміть із нього упаковку.

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

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

### Контейнер

Для розморожування продуктів, що стікають, наприклад, птиці, використовуйте перфорований контейнер із підставленим знизу контейнером або скляним лотком для конденсату (залежно від моделі). Так продукт не буде лежати в рідині, що стекла після розморожування.

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

### Поради

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

### Налаштування

Розморожування  | Приготування парю або

Приготування парю 

Температура: див. таблицю

Тривалість нагрівання: див. таблицю

Час вирівнювання: див. таблицю

## Інше використання

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

Продукт	Кількість	🌡️ [°C]	🕒 [хв]	⌚ [хв]
<b>Молочні продукти</b>				
Сир скибками	125 г	60	15	10
Сир	250 г	60	20–25	10–15
Вершки	250 г	60	20–25	10–15
М'який сир	100 г	60	15	10–15
<b>Фрукти</b>				
Яблучний мус	250 г	60	20–25	10–15
Яблука шматочками	250 г	60	20–25	10–15
Абрикоси	500 г	60	25–28	15–20
Полуниця	300 г	60	8–10	10–12
Малина/смородина	300 г	60	8	10–12
Вишні	150 г	60	15	10–15
Персики	500 г	60	25–28	15–20
Сливи	250 г	60	20–25	10–15
Аґрус	250 г	60	20–22	10–15
<b>Овочі</b>				
Заморожені в блоці	300 г	60	20–25	10–15
<b>Риба</b>				
Рибне філе	400 г	60	15	10–15
Форель	500 г	60	15–18	10–15
Омар	300 г	60	25–30	10–15
Краб	300 г	60	4–6	5
<b>Готові страви</b>				
Риба, овочі, гарніри/ Рагу/супи	480 г	60	20–25	10–15
<b>М'ясо</b>				
Шматки печені	по 125–150 г	60	8–10	15–20
Фарш	250 г	50	15–20	10–15
	500 г	50	20–30	10–15

## Інше використання

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

🌡️ Температура, 🕒 Тривалість, ⌚ Час вирівнювання

## Інше використання


### Бланшування

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


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

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

### Налаштування

Інші  | Бланшування

або

Приготування парю 

Температура: 100 °C

Тривалість: 1 хвилина

### Приготування страв меню – автоматичний

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

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

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

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

### Використання режиму «Спеціальне використання Приготування страв меню»

- Виберіть Інші  | Приготування страв меню.

- Виберіть необхідний продукт і підтвердьте.

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

- Виберіть необхідне значення й підтвердьте дію.
- Щоб додати ще один продукт, виберіть Додати продукти і дійте таким чином, як описано вище.
- Якщо потрібно, повторіть процес вибору для третього продукту.

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

- Продукти, які стікають або можуть фарбувати інші продукти, слід готувати в перфорованих контейнерах і ставити їх безпосередньо над контейнером або скляним посудом (залежно від моделі). Так ви уникнете зміни смаку або кольору рідиною, що стікає.

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

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

### Консервування

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

#### Банки

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

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

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

#### Фрукти

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

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

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

#### Овочі

Помийте, почистьте та подрібніть овочі.

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

#### Заповнення

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

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

#### М'ясо і ковбаса

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

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

## Інше використання

---


### Поради

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


### Приготування продукту

- Поставте решітку на рівень 1.
- Поставте банки на решітку. Вони не мають торкатись одна до одної.

### Налаштування

Інші  | Консервування

або

Приготування парою 

Температура: див. таблицю

Тривалість приготування: див. таблицю

## Інше використання

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

🌡️ Температура, 🕒 Тривалість

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

## Інше використання


### Дезінфекція посуду


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

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

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

### Налаштування


Інші  | Стерилізація посуду  
Тривалість: від 1 хвилини до 10 годин  
або


Приготування парю   
Температура: 100 °C  
Тривалість: 15 хвилин

### Підходження дріжджового тіста

- Приготуйте тісто згідно з рецептом.
- Поставте відкриту миску з тістом на решітку в робочій камері приладу.

### Налаштування


Інші  | Підходження дріжджового тіста  
Тривалість: згідно з рецептом  
або


Приготування парю   
Температура: 40 °C  
Тривалість: згідно з рецептом

### Розігрівання вологих рушників

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

### Налаштування


Автоматичні програми  | Спеціальні програми | Розігрів. вологих рушників  
або


Приготування парю   
Температура: 70 °C  
Тривалість: 2 хвилини

### Розтоплення желатину

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

### Налаштування

Автоматичні програми  | Спеціальні програми | Розтоплення желатину  
або


Приготування парю   
Температура: 90 °C  
Тривалість: 1 хвилина


### Декристалізація / розтоплення меду

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

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

### Налаштування

Автоматичні програми  | Спеціальні програми | Розтоплення меду  
або

Приготування парю 

Температура: 60 °C

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


### Розтоплення шоколаду

Ви можете розтопити в приладі будь-який вид шоколаду.

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

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

### Налаштування

Автоматичні програми  | Спеціальні програми | Розтоплення шоколаду  
або

Приготування парю 

Температура: 65 °C

Тривалість: 20 хвилин

## Інше використання

### Приготування йогурту

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

Використовуйте натуральний йогурт із живими культурами й без добавок.

Термойогурти не підходять.

Йогурт має бути свіжим (з коротким терміном зберігання).

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

Молоко та йогурт повинні мати однаковий вміст жиру.

Під час часу витримування банки не можна рухати або трясти.


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

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

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

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

### Налаштування

Автоматичні програми  | Спеціальні програми | Приготування йогурту або

Приготування парюю 

Температура: 40 °C

Тривалість: 5:00 годин

### Можливі причини незадовільного результату

#### Йогурт не густий

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

#### Товстий шар рідини:

рухали банки, йогурт був охолоджений не одразу.

#### Йогурт зернистий:


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

### Розтоплення сала

Сало не засмажиться.

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

### Налаштування

Автоматичні програми  | Спеціальні програми | Розтоплення сала

або

Приготування парю 

Температура: 100 °C


Тривалість: 4 хвилини

### Тушкування цибулі

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

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

### Налаштування

Автоматичні програми  | Спеціальні програми | Тушкування цибулі

або

Приготування парю 

Температура: 100 °C

Тривалість: 4 хвилини

### Вичавлювання соку

В пароварці ви можете вичавити сік із м'яких і середніх за твердістю продуктів.

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

### Підготовка

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

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

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

### Поради

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

## Інше використання

### Вичавлювання соку

- Покладіть підготовлені фрукти в перфорований контейнер.
- Щоб вичавити сік, поставте неперфорований контейнер під контейнер або скляний лоток (залежно від моделі), щоб у ньому збиралася рідина.

### Налаштування

Приготування парюю 

Температура: 100 °C

Тривалість: 40–70 хвилин

### Знімання шкірочки

- Надріжте хрестоподібно такі продукти, як томати, нектарини тощо. Так буде легко зняти з них шкірочку.
- Покладіть продукти в перфорований контейнер.
- Відразу після виймання охолодіть мигдаль холодною водою. Інакше ви не зможете зняти з нього шкірочку.

### Налаштування

Приготування парюю 

Температура: 100 °C

Тривалість: див. таблицю


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

 Час

### Консервування яблук

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

### Налаштування

Автоматичні програми  | Фрукти | Яблука | цілком

або

Приготування парюю 

Температура: 50 °C

Тривалість консервування: 5 хвилин

### Приготування парового омлету

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


### Налаштування

Приготування парюю 

Температура: 100 °C


Тривалість: 4 хвилини

## Швидке приготування

Ви можете розморожувати, розігрівати й готувати продукти в режимі роботи Швидке приготування , використовуючи і мікрохвилі, і пару.




Спочатку під час фази нагрівання пароварка працює лише в режимі з використанням пари та нагрівається до встановленої температури. Після досягнення встановленої температури активується режим роботи, за якого парогенератор і магнетрон працюють разом протягом всього процесу приготування.

Як і в разі використання режиму з використанням лише пари, процес приготування розпочинається лише після досягнення встановленої температури.

Комбінований режим роботи Швидке приготування  має переваги, оскільки продукти

- мають короткий час приготування, тому що готуються швидше, ніж у разі приготування лише з використанням пари
- не пересушені й недостатньо приготовані, як у мікрохвильовому режимі
- можна розморожувати й готувати страву в процесі приготування
- під час приготування не потрібно перемішувати страву

### Розморожування й розігрівання в режимі швидкого приготування

	 [Вт]	 [хв]	 [°C]	Посуд для готування
<b>Розігрівання страв на тарілці<sup>1,2</sup></b>				
Макарони з томатним соусом, 400 г (співвідношення 5 : 3)	300	7–8	90	глибока тарілка
Фрикадельки з картопляним пюре й червонокачанною капустою, 450 г	300	11	85	глибока тарілка
<b>Розморожування та розігрівання<sup>1,2</sup></b>				
заморожені рагу/супи, 250 г	300	10–11	95	Миска
заморожені рагу/супи, 500 г	300	15–16	90	Миска

 Зміна потужності мікрохвиль,  часу,  температури

<sup>1</sup> не використовуйте кришку.


<sup>2</sup> Покладіть їжу в скляний посуд і поставте його на рівень 1.

## Швидке приготування

### Приготування картоплі в мундирі (твердої)

- Встановіть скляний лоток на рівень 1.
- Покладіть промиту картоплю в мундирі одну біля одної в перфорованому контейнері.

### Налаштування

Автоматичні програми  | Овочі | Картопля | Картопля в мундирі | нерозсипч. | ... | Швидке приготування



або

Швидке приготування 

Потужність мікрохвиль/температура: 80 Вт + 100 °С

Тривалість: див. таблицю

Розмір картоплі	Кількість		 [хв]
невелика (40–60 г)	200 г (4 шт.)	2	15
	600 г (12 шт.)	2	18
	1000 г (20 шт.)	2	21
середня (90–110 г)	200 г (2 шт.)	2	18
	600 г (6 шт.)	2	21
	1000 г (10 шт.)	2	24
велика (140–160 г)	300 г (2 шт.)	2	22
	600 г (4 шт.)	2	25
	900 г (6 шт.)	2	29

 Рівень,  Тривалість приготування

## Приготування рису

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

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

### Контейнер

Використовуйте неперфорований контейнер.

### Підготовка

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

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

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

Переконайтеся, що рис рівномірно розподілений у ємності для приготування.

### Налаштування

Автоматичні програми  | Рис | ... | Швидке приготування  
або

Швидке приготування 

Потужність мікрохвиль/температура: див таблицю

Тривалість: див. таблицю

	Співвідношення рис:рідина	Дода- вання	 <sup>4</sup>	 [Вт]	 [хв]	 [°C]
Рис басматі	1:2	Сіль	2	300	9	100
Пропарений рис	1:2	Сіль	2	150	17	100
Молочний рис	1:3	Цукор <sup>1</sup>	2	150	21	100


<sup>4</sup> Рівень,  Потужність мікрохвиль,  Тривалість,  Температура

<sup>1</sup> Додати після завершення приготування.

# Автоматичні програми

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

## Категорії

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

## Використання автоматичних програм

■ Виберіть Автоматичні програми .


З'являється список.

■ Виберіть бажану категорію (наприклад, Риба).

З'являються доступні автоматичні програми у вибраній категорії.

■ Виберіть необхідну автоматичну програму.

■ Дотримуйтеся вказівок на дисплеї.

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

## Вказівки щодо використання

- Після закінчення приготування спочатку дайте приладу охолонути до кімнатної температури, лише після цього починайте виконання автоматичної програми.

- Значення ваги базується на вазі однієї порції продукту. Ви можете готувати один шматочок лосося вагою 250 г або десять шматочків лосося по 250 г одночасно.

- Рівень приготування представлено шкалою із сімома сегментами. У зоні навігації можна встановити необхідний рівень приготування.

- У категорії Рис можна додатково вибрати Загальний як програму для довгозернистого та круглозернистого рису. Використовуйте цю автоматичну програму, якщо ви хочете приготувати довгозернистий або круглозернистий сорти рису, які не мають окремих автоматичних програм.

- Для деяких автоматичних програм час початку або завершення можна змінити за допомогою Старт о або Готово о.

- У пункті меню Показати етапи приготування перераховано деякі етапи приготування в автоматичній програмі. У деяких автоматичних програмах також є пункт меню Відобразити дії. Необхідні дії, наприклад, для введення страви або додавання інгредієнтів, можна викликати через цей пункт меню. Під час приготування дії можна відображати через пункт меню .

- Будьте обережні, коли відчиняєте дверцята приладу, щоб поставити страву до гарячої робочої камери. З робочої камери може виходити гаряча пара. Зробіть крок назад і зачекайте, доки не вийде пара. Переконайтеся, що ви не контактуєте з гарячою парою та стінками робочої камери. Існує небезпека опіків і ошпарювання.

- Якщо після завершення автоматичної програми ступінь приготування страви не відповідає бажаному, виберіть продовж.пригот..
- Автоматичні програми можна зберегти як Персональні програми. Для цього після завершення автоматичної програми доторкніться до сенсорної кнопки ↵.

## Персональні програми

Ви можете створити й зберегти до 20 персональних програм.

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


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

Інші можливості для створення персональних програм:

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

Після цього введіть назву програми.

## Створення персональної програми

■ Виберіть Персональні програми .

■ Виберіть Створити програму.

Тепер ви можете ввести налаштування для першого етапу приготування.

Дотримуйтеся вказівок на дисплеї.

■ Виберіть і підтвердьте необхідні налаштування.

■ Виберіть Завершити етап приготування.

Введено всі налаштування для першого етапу приготування.

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

■ Якщо потрібні інші етапи, виберіть Додати етап приготування і дійте, як описано в 1 етапі.

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

■ Коли всі етапи приготування введено, виберіть Зберегти.

■ Введіть назву програми.


■ Виберіть ✓.

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

■ Підтвердьте за допомогою кнопки ОК.

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


## Запуск персональної програми

- Поставте страву до робочої камери.
- Виберіть Персональні програми .
- Виберіть необхідну програму.
- Виберіть виконати.

Залежно від налаштувань програми є такі пункти меню:


- Запустити одразу  
Виконується негайний запуск програми. Негайно вмикається нагрівання робочої камери.
  - Готово о  
Вкажіть час, коли програма має закінчитись. Нагрівання робочої камери автоматично вимикається в зазначений час.
  - Старт о  
Вкажіть час, коли програма має початись. Нагрівання робочої камери автоматично вмикається в зазначений час.
  - Показати етапи приготування  
На дисплеї з'являється загальна інформація щодо налаштувань.
- Виберіть необхідний пункт меню.

Програма починається відразу або у встановлений час.

- Після завершення програми доторкніться до сенсорної кнопки .

## Зміна етапів приготування

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

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

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


- Підтвердьте за допомогою кнопки ОК.

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

# Персональні програми

---

## Зміна назви


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

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



- Підтвердьте за допомогою кнопки *OK*.

Програму перейменовано.


## Видалення персональної програми

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

Персональну програму видалено.


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

### Вказівки щодо чищення та догляду

 **Небезпека травмування через гарячу поверхню.**

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

Перед очищенням зачекайте, доки робоча камера, бічні напрямні та приладдя охолонуть.

 **Небезпека травмування внаслідок удару електричним струмом.**

За використання пароструминних очисників пара може потрапити на струмопровідні деталі та спричинити коротке замикання.

Суворо заборонено виконувати чищення за допомогою пароочищувача.

Усі зовнішні поверхні можуть змінити колір, якщо ви будете використовувати невідповідний миючий засіб.

Усі поверхні чутливі до подряпин. За певних обставин подряпини на скляних поверхнях можуть призвести до розколу.

Для чищення використовуйте виключно побутові засоби для миття.

Одразу видаляйте залишки миючих засобів.

Не використовуйте аліфатичні вуглеводовмісні миючі засоби. Від них можуть розбухнути ущільнення.

Значні забруднення за певних обставин можуть призвести до пошкодження пароварки.

Щойно прилад охолонув, очистьте робочу камеру, внутрішні стінки й ущільнення. Тривалі інтервали ускладнять чищення і в певних ситуаціях забруднення неможливо буде видалити.

Пошкоджений увімкнений прилад може пропускати мікрохвилі назовні, що є небезпечним для користувача.

Перевірте дверцята й ущільнення на наявність пошкоджень. До здійснення в разі потреби ремонту фахівцем сервісної служби не використовуйте прилад у мікрохвильових режимах.

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

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

### Невідповідні мийні засоби

Щоб не пошкодити зовнішні поверхні, не застосовуйте для очищення

- засоби з вмістом соди, аміаку, кислоти чи хлору;
- засоби для видалення вапняного нальоту
- абразивні мийні засоби (наприклад, у вигляді порошку або пасти, пемза)

## Чищення та догляд

- засоби для чищення з вмістом розчинників;
- мийні засоби для очищення нержавіючої сталі
- засоби для чищення посудомийних машин
- засоби для очищення скла
- засоби для чищення склокерамічних кухонних поверхонь;
- абразивні жорсткі губки та щітки (наприклад, губки для чищення каструль, використані щітки, які можуть містити залишки абразивних засобів)
- меламінові губки
- гострі металеві скребки;
- сталеві мочалки
- мийні засоби для чищення нержавіючої сталі
- вибіркоче чищення із застосуванням механічних засобів
- засоби або спреї для чищення духовок

### Очищення передньої панелі

- Очищуйте передню панель за допомогою чистої серветки для прибирання, звичайного мийного засобу й теплої води.
- Потім протріть її сухою м'якою серветкою.

**Повідомлення:** Для чищення можна використовувати чисту м'яку серветку з мікрофібри без засобу для чищення.

### Очищення робочої камери

Після кожного використання очищуйте та висушуйте прилад, ущільнення дверцят, водозбірний жолоб і внутрішню частину дверцят.

#### ■ Видаліть:

- Конденсат за допомогою губки або серветки,
- легкі забруднення жиром чистою губкою, м'яким миючим засобом і теплою водою.

- Після очищення протріть усе губкою з чистою водою, щоб видалити рештки миючих засобів.

- Протріть зовнішні поверхні сухою, м'якою серветкою.

### Очищення пристрою автоматичного відчинення дверцят

Стежте за тим, щоб пристрій відчинення дверцят не засмічувався рештками їжі.

- **Відразу** видаляйте забруднення на пристрої відчинення дверцят чистою губкою, м'яким мийним засобом і теплою водою.
- Після очищення протріть усе губкою з чистою водою, щоб видалити рештки миючих засобів.

## Очищення контейнера для води

- Спорожніть контейнер для води після кожного користування пароваркою.
- Зніміть пристрій для запобігання переливання.
- Спорожніть контейнер для води.
- Вручну промийте контейнер для води й висушіть його, щоб уникнути відкладення вапна.
- Знову надягніть пристрій для запобігання переливання на контейнер для води. Переконайтеся, що правильно зафіксували пристрій для запобігання переливання.

## Очищення приладдя

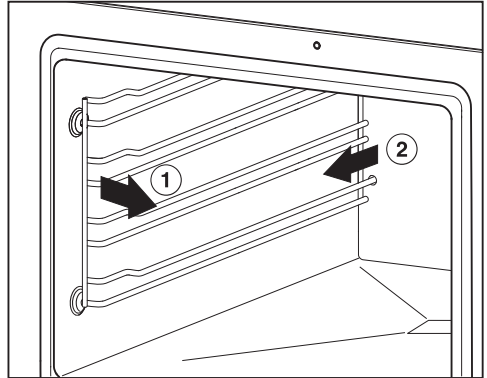
Усе устаткування придатне для миття в посудомийній машині.

## Очищення скляного лотка, решітки та контейнера

- Промивайте і висушуйте скляний лоток, решітку та контейнери після кожного використання.
- Блакитні плями на контейнерах можна видалити за допомогою оцту, а потім промити водою.

## Очищення бічних напрямних

Напрявні можна мити в посудомийній машині.



- Висуньте бічні напрямні вперед до кріплення (1.) і вийміть їх (2.).
- Очищуйте бічні напрямні в посудомийній машині або чистою губкою, м'яким мийним засобом і теплою водою.

Встановлення відбувається у зворотній послідовності.

- Потім знову правильно їх встановіть.

Якщо напрямні встановлені неправильно, захист від зісковзування не спрацює.

Бічні напрямні вставлені у втулки. Перевірте втулки на пошкодження. Якщо втулки пошкоджені, до їх заміни не використовуйте режими/функції з мікрохвилями.

# Чищення та догляд

## Догляд

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

## Очищення від накипу

Для очищення від накипу рекомендовано використовувати таблетки для очищення від накипу Miele (див. розділ «Устаткування, що можна придбати додатково»). Вони спеціально розроблені для приладів Miele для оптимізації процесу очищення від накипу. Засоби для очищення від накипу, які містять, наприклад, лимонну кислоту, подібні кислоти або інші небажані речовини, наприклад, хлориди, можуть пошкодити прилад. Крім того, у разі недотримання концентрації засобу прилад не очиститься належним чином від накипу.


У разі потрапляння на металеві деталі розчин для очищення від накипу може залишити плями.

Слід відразу витерти розчин для очищення від накипу.


Через певний інтервал роботи пароварку потрібно очистити від накипу. Коли підходить час для очищення від накипу, на дисплеї з'явиться кількість можливих процесів. Рахуються лише процеси з використанням пари. Після останнього процесу приготування з використанням пари пароварка блокується.

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

В ході процесу очищення від накипу контейнер для води потрібно промити й налити в нього свіжу воду.

- Увімкніть пароварку і виберіть Інші  | Догляд | Очищення від накипу.

На дисплеї з'являється вказівка Будь ласка, зачекайте.... Іде підготовка до процесу видалення накипу. Ця дія може тривати кілька хвилин. Як тільки підготовку завершено, надійде запит наповнити контейнер для води.

- Наповніть контейнер до маркування  ледь теплою водою й покладіть у неї 2 таблетки Miele для видалення накипу.
- Дочекайтеся розчинення таблеток для видалення накипу.
- Вставте контейнер для води в прилад.
- Підтвердьте за допомогою кнопки ОК.

З'явиться залишковий час. Розпочнеться процес видалення накипу.

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

Протягом цього процесу потрібно двічі промити й знову наповнити контейнер для води свіжою водою.

- Дотримуйтеся вказівок на дисплеї.

Після завершення залишкового часу з'явиться Готово і пролунає звуковий сигнал.


## Завершення процесу очищення від накипу

- Вимкніть пароварку.
- Вийміть контейнер для води й зніміть із нього пристрій для запобігання переливанню.
- Вилийте воду з контейнера для води й висушіть його.

- Зачекайте, доки робоча камера охолоне.
- Висушіть робочу камеру.
- Зачиняйте дверцята приладу лише тоді, коли робоча камера повністю висохне.

### Замочування

Сильні забруднення можна замочити в цій програмі чищення й догляду.

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

Процес замочування триває приблизно 10 хвилин.



## Усунення несправностей

Ви можете самостійно усунути більшість помилок та дефектів. У багатьох ситуаціях так ви заощадите час і гроші, тому що вам не доведеться викликати майстра із сервісної служби.

Ви можете знайти інформацію про самостійне усунення несправностей на сайті [www.miele.com/service](http://www.miele.com/service).





### Повідомлення на дисплеї

Проблема	Причина і усунення
F11	Всмоктувальна трубка забилася. ■ Очистьте пароварку від накипу (див. відповідний підрозділ у розділі «Чищення та догляд»). ■ Якщо помилка знову повторюється, зверніться до сервісної служби.
F44	Виникла технічна несправність. ■ Вимкніть пароварку й через кілька хвилин знову ввімкніть її. ■ Якщо повідомлення про помилку з'явиться знову, зверніться в сервісну службу.
F55	Було перевищено максимально можливий час експлуатації, і спрацювала функція захисного вимкнення. ■ Вимкніть і знову ввімкніть пароварку. Пароварка знову готова до роботи.
Для блокування тримайте кнопку ОК натиснутою 6 секунд <b>з'являється на дисплеї під час увімкнення.</b>	Блокування ввімкнення  активовано. ■ Ви можете вимкнути блокування ввімкнення для процесу приготування, доторкнувшись до кнопки ОК і утримуючи її щонайменше впродовж 6 секунд. ■ Якщо ви хочете вимкнути блокування ввімкнення на тривалий період, виберіть налаштування Безпека   Блокування ввімкнення    викл.
<b>На дисплеї з'являється повідомлення, не вказане в цій таблиці.</b>	Виникли несправності в системі електронного управління. ■ Від'єднайте пароварку від мережі електроживлення приблизно на 1 хвилину. ■ Якщо після відновлення електропостачання проблема не зникне, зверніться в сервісну службу.

## Дивна робота

Проблема	Причина і усунення
<b>Робоча камера не нагрівається.</b>	Режим презентації активовано. Пароваркою можна керувати, але нагрівання робочої камери не функціонує. ■ Вимкніть режим презентації (див. розділ «Налаштування», підрозділ «Торгівля»).
	Робоча камера в процесі приготування нагріла вбудовану під неї полицю. ■ Відкрийте дверцята і зачекайте, доки охолоне робоча камера.
<b>Після переїзду прилад не перемикається з фази нагрівання на фазу приготування.</b>	Температура кипіння води змінилась, оскільки нове місце встановлення приладу відрізняється від старого за висотою щонайменше на 300 м. ■ Для налаштування температури кипіння здійсніть процес видалення накипу (див. відповідний підрозділ у розділі «Чищення та догляд»).
<b>Під час роботи приладу виходить занадто багато пари або пара виходить не так, як зазвичай.</b>	Не щільно зачинені дверцята. ■ Закрийте дверцята.
	Ущільнення дверцят неправильно встановлене. ■ Притисніть ущільнення дверцят, щоб воно прилягало по всьому контуру.  На ущільненні з'явилися тріщини. Потрібно замінити ущільнення. ■ Замовте нове ущільнення в сервісній службі. ■ До заміни ущільнення не користуйтеся режимами/функціями з НВЧ.
<b>Функції Старт о і Готово о не викликаються.</b>	Температура в робочій камері занадто висока, наприклад, після закінчення процесу приготування. ■ Відкрийте дверцята й зачекайте, доки охолоне робоча камера.
	Зазвичай ці функції недоступні в програмах чищення й догляду.

## Усунення несправностей




Проблема	Причина і усунення
<b>Сенсорні кнопки не реагують.</b>	Ви вибрали параметр Дисплей   QuickTouch   вимк. З цієї причини сенсорні кнопки не реагують на вимкнення пароварки. ■ Сенсорні кнопки активуються відразу після ввімкнення пароварки. За потреби пароварку можна налаштувати так, щоб сенсорні кнопки завжди реагували на доторкання навіть тоді, коли її вимкнено, вибравши налаштування Дисплей   QuickTouch   вкл.
	Пароварка не підключена до електромережі. ■ Перевірте, чи вставлена мережева вилка пароварки в розетку. ■ Перевірте, чи не спрацював запобіжник на електрощитку. Зверніться до спеціаліста-електрика або до сервісної служби компанії Miele.
	Виникла проблема з керуванням. ■ Доторкніться до кнопки «Вімк./Вимк.»  і утримуйте її, доки дисплей не вимкнеться і пароварка не перезапуститься.
<b>Сенсорна кнопка  блимає, коли ви вмикаєте пароварку.</b>	Ви ще не підключили пароварку до бездротової локальної мережі. Сенсорна кнопка блимає, вказуючи на те, що ви можете просто підключити пароварку до мережі за допомогою цієї сенсорної кнопки. Після кількох разів ввімкнення та вимкнення пароварки сенсорна кнопка більше не блимає, але функція підключення до мережі все ще активна.

### Шуми



Проблема	Причина і усунення
<b>Під час роботи пароварки й після вимкнення чутно звук (гудіння).</b>	Цей звук не свідчить про несправність або дефект приладу. Він виникає під час відкачування й закачування води.
<b>Після вимкнення ще чутно звук вентилятора.</b>	Вентилятор ще працює. Пароварку оснащено вентилятором, який виводить запахи з робочої камери назовні. Після вимкнення пароварки вентилятор продовжує працювати. Через деякий час він автоматично вимкнеться.
<b>Після відновлення роботи приладу чутно свист.</b>	Після зачинення дверцят відбувається відновлення тиску, при якому можливе утворення свисту. Це не свідчить про несправність приладу.

# Усунення несправностей

## Незадовільні результати роботи

Проблема	Причина і усунення
<b>Після встановленого часу продукти в мікрохвильовому режимі  не достатньо нагрілися або приготувалися.</b>	Процес приготування був припинений, після чого мікрохвильовий режим не було ввімкнено знову. ■ Знову запустіть процес приготування, щоб продукт достатньо розігрівся або приготувався.
	Під час приготування або розігрівання в мікрохвильовому режимі було встановлено занадто малу тривалість. ■ Перевірте, чи правильно вибрана тривалість за встановленої потужності мікрохвиль. Чим нижча потужність мікрохвиль, тим довша тривалість.
	У разі дуже малого завантаження для захисту приладу пароварка автоматично знижує потужність до відповідного рівня для завантаженої кількості продукту. На дисплеї й далі відображається встановлена потужність. ■ Знову запустіть процес приготування з нижчою потужністю, щоб продукт достатньо розігрівся або приготувався.
<b>Після розігрівання або приготування в мікрохвильовому режимі  продукт дуже швидко охолонув.</b>	Через особливості мікрохвиль тепло виникає спочатку в зовнішніх шарах продукту, а потім проникає досередини. Якщо нагрівати продукт із використанням високої потужності, він може бути гарячим ззовні, але ще прохолодним всередині. Під час подальшого вирівнювання температури продукт стає теплішим всередині й холоднішим ззовні. ■ Під час розігрівання страв із різними компонентами, наприклад, страв меню, встановлюйте меншу потужність і відповідно довшу тривалість розігрівання.
<b>Попкорн під час приготування за допомогою функції «Попкорн»  розкрився лише частково (менше ніж наполовину).</b>	Робоча камера була тепла та/або волога. ■ Зачекайте доки прилад охолоне, або протріть його серветкою.
	Тривалість приготування була закоротка. ■ Змініть попередньо встановлений час. Максимальна тривалість приготування не може перевищувати 4 хвилини (див. розділ «Налаштування», підрозділ «Попкорн»).

## Загальні проблеми або технічні несправності

Проблема	Причина і усунення
<p><b>Пароварка не вмикається.</b></p>	<p>Вимкнувся захисний запобіжник.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Увімкніть запобіжник (мінімальне значення запобіжника див. на типовій таблиці).</li> </ul> <p>Виникла технічна несправність.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Від'єднайте пароварку приблизно на 1 хвилину від електромережі, тим самим:               <ul style="list-style-type: none"> <li>– вимкніть наявний запобіжник, або повністю викрутіть запобіжник із топкими вставками, або</li> <li>– вимкніть ПЗВ (автоматичний пристрій захисного відключення).</li> </ul> </li> <li>■ Якщо після повторного увімкнення/повторного встановлення запобіжника чи пристрою захисного вимикання пароварку все ще неможливо ввести в експлуатацію, зверніться до спеціаліста-електрика чи до сервісної служби.</li> </ul>
<p><b>Не вмикається освітлення робочої камери.</b></p>	<p>Лампочка перегоріла.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Зверніться до сервісної служби, якщо лампа потребує заміни.</li> </ul>
<p><b>Після тривалого приготування в режимі НВЧ  робоча камера дуже волога.</b></p>	<p>Пароварка з функціями НВЧ є повноцінною пароваркою. Робоча камера є повністю паронепроникною. В звичайних мікрохвильових печах йдеться про вільну систему доступу/виходу повітря. Тому під час тривалого приготування в режимі НВЧ  можливе утворення конденсату на стінках робочої камери та внутрішньому склі дверцят. Конденсат залежить від тривалості приготування і вологості продукту.</p>

## Сервісна служба

---

Ви можете знайти інформацію про самостійне усунення несправностей, а також запасні частини Miele на сайті [www.miele.com/service](http://www.miele.com/service).

### Куди звертатись у разі виникнення несправностей

У разі виникнення несправностей, які не вдається усунути самостійно, зверніться, наприклад, до постачальника Miele або в сервісну службу Miele.

Прийом у сервісній службі Miele можна узгодити за допомогою Інтернету за адресою [www.miele.com/service](http://www.miele.com/service).

Контактні дані сервісної служби Miele можна знайти в кінці цього документа.

Для обслуговування сервісній службі потрібні відомості про модель і серійний номер (модель/серійний номер). Ці дані ви знайдете на типовій табличці.

Типова табличка знаходиться у відсіку контейнера для води. Ідентифікатор моделі та заводський номер також можна знайти на маленькій табличці на передній рамі, коли дверцята відчинені.

### Гарантійний термін

Гарантійний термін складає 2 роки.

Більш змістовну інформацію викладено в положеннях щодо умов гарантії, що додаються.

### Заходи безпеки під час вбудовування

 Пошкодження через неналежний монтаж.

Через неналежне встановлення пароварка може пошкодитися.

Встановленням пароварки повинен займатись лише кваліфікований спеціаліст.

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

# Установлення

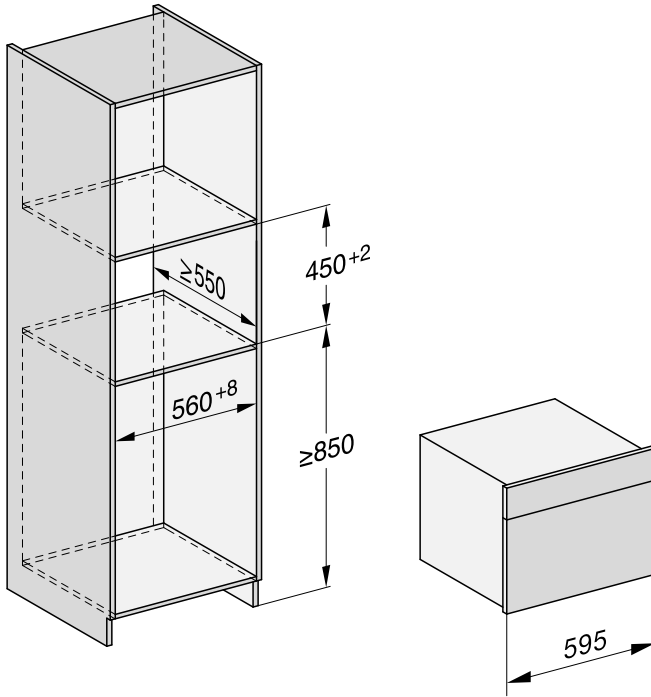
## Розміри вбудовування

Всі розміри подаються в міліметрах.

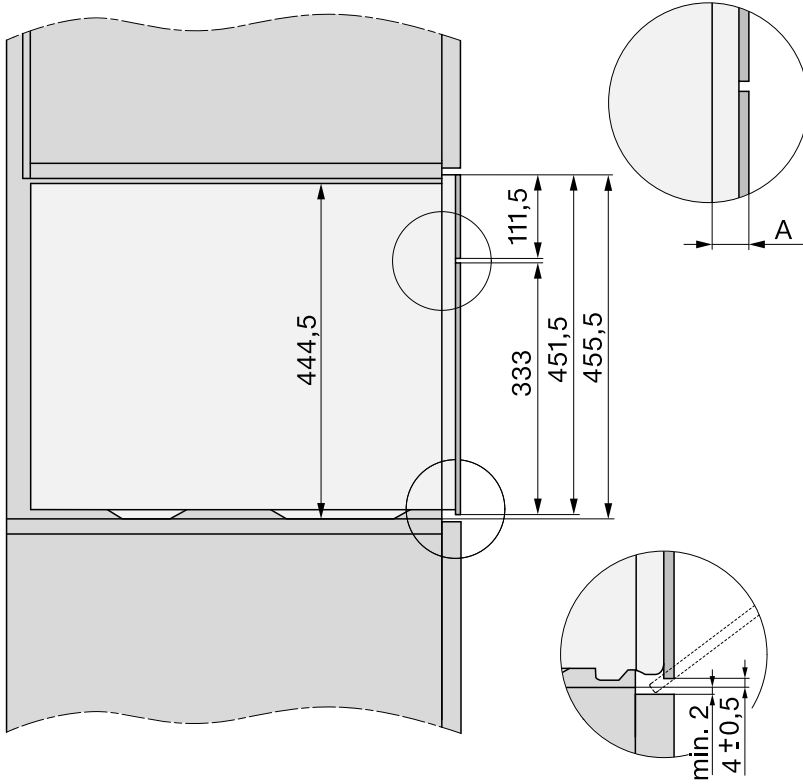
### Вбудовування у високу шафу

За нішею для вбудовування не має бути задньої стінки шафи.

Висота установки повинна бути не менше ніж 850 мм.



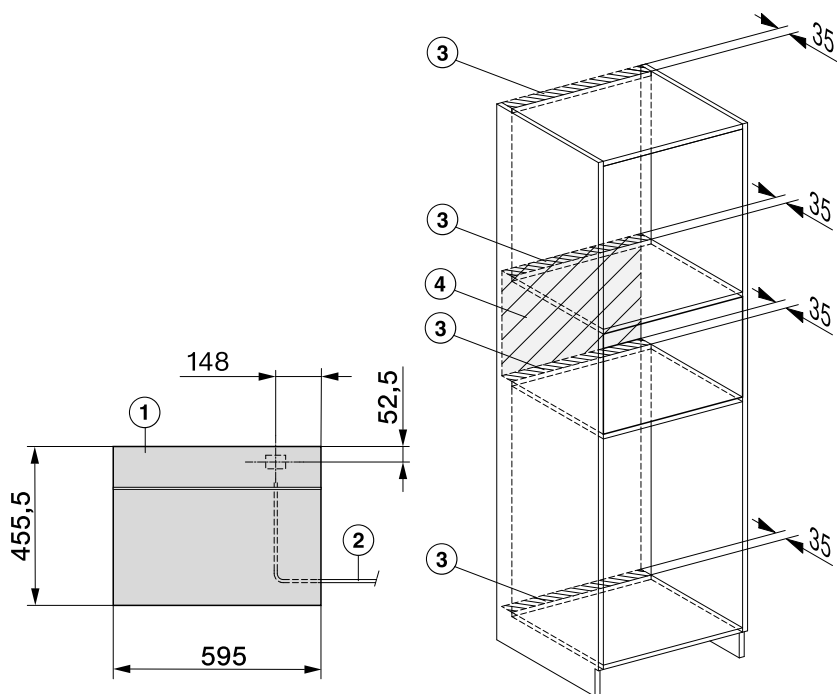
## Вигляд збоку



- A** Скляна передня поверхня: 22 мм  
 Металева передня поверхня: 23,3 мм

# Установлення

## Під'єднання та вентиляція



- ① Вигляд спереду
- ② Електричний кабель,  $L = 2.000$  мм
- ③ Вентиляційний отвір мін.  $180 \text{ см}^2$
- ④ На цій ділянці не має бути під'єднань

## Встановлення пароварки

- Підключіть мережевий кабель до пароварки.

Пошкодження через неналежне транспортування.

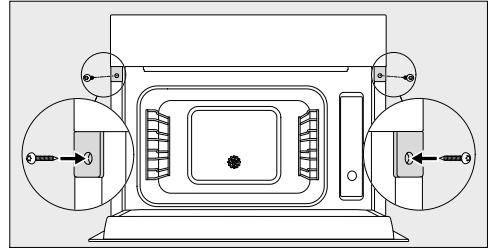
Дверцята можна пошкодити, якщо переносити пароварку за ручки дверцят.

Для переміщення пароварки використовуйте виїмки з боків корпусу.

Парогенератор не працюватиме належним чином, якщо пароварка не стоїть чітко горизонтально.

Відхилення від горизонтального положення може складати максимумо 2°.

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



- Закріпіть пароварку шурупами, що додаються, (3,5 x 25 мм) до бічних стінок шафи.
- Підключіть пароварку до електромережі.
- Перевірте всі функції пароварки, враховуючи інструкцію з експлуатації.

## Підключення до електромережі

Пароварка серійного зразка постається готовою до підключення у заземлену розетку.


Розташуйте пароварку таким чином, щоб мати доступ до розетки. Якщо доступ до розетки відсутній, переконайтеся, що на місці встановлення є пристрій відключення від мережі для кожного полюса.

 Ризик пожежі від перегріву.

Робота пароварки із використанням блоків розеток і подовжувачів може спричинити перевантаження кабелів.

З міркувань безпеки не використовуйте декілька розеток чи подовжувачі.

Електропідключення має здійснюватися лише до стаціонарної електропроводки із заземленням (VDE 0100).

З міркувань безпеки для електричного підключення пароварки ми рекомендуємо використовувати у відповідній побутовій установці автоматичний пристрій захисного вимкнення (ПЗВ) типу .

Пошкоджений мережевий кабель можна замінити лише спеціальним кабелем такого ж типу (доступний у сервісній службі компанії Miele). Щоб гарантувати безпеку, ремонтні роботи можуть проводитися тільки сервісною службою або фахівцями, авторизованими компанією Miele.

Інформація про номінальне споживання й відповідний запобіжник зазначена на типовій табличці або в інструкції з використання. Порівняйте цю інформацію з даними про електричне підключення на місці.




У разі виникнення сумнівів проконсультуйтеся з кваліфікованим електриком.




Можлива тимчасова або постійна робота на відокремленій або немережевій синхронній системі електропостачання (наприклад, автономні мережі, резервні системи). Необхідною умовою експлуатації є відповідність системи енергопостачання вимогам стандарту EN 50160 або подібного. Захисні заходи, передбачені в побутових установках і в цьому виробі Miele, мають також забезпечувати їхню функціонування й роботу в автономному режимі або в режимі несинхронної роботи, або ж їх слід замінити еквівалентними заходами в установці. Як описано, наприклад, в актуальній публікації VDE-AR-E 2510-2.

Ця пароварка з мікрохвильовим режимом відповідає вимогам європейського стандарту EN 55011. Відповідно до стандарту прилад належить до групи 2, класу В. Група 2 означає, що прилад відповідно до свого призначення виробляє високочастотну енергію у формі електромагнітних хвиль для термічної обробки продуктів харчування. Прилад класу В означає, що він придатний для побутового використання.

## Дані для дослідних організацій




### Страви для перевірки згідно EN 60350-1 (Режим «Приготування парю» )

Страва для перевірки	Контейнер	Кількість [г]	 <sup>4</sup>	 <sup>5</sup> [°C]	 [хв]
Подача пари					
Броколі (8.1)	1x DGGL 50-40	300	за бажанням	100	3
Розподіл пари					
Броколі (8.2)	2x DGGL 50-40	макс.	за бажанням <sup>3</sup>	100	3
Ємність приладу					
Горох (8.3)	4x DGGL 50-40	по 875	2, 4 <sup>4</sup>	100	<sup>5</sup>

<sup>4</sup> Рівень (рівні), <sup>5</sup> Температура,  Тривалість

- <sup>1</sup> Встановіть контейнер або скляний лоток (залежно від моделі) на рівень 1.
- <sup>2</sup> Поставте страву для перевірки в холодну робочу камеру (до початку фази нагрівання).
- <sup>3</sup> Встановіть ємність 2x DGGL 50-40 на рівень 1.
- <sup>4</sup> Щоразу встановлюйте ємність 2x DGGL 50-40 на рівні завантаження.
- <sup>5</sup> Тест завершено, коли температура найхолоднішого місця складає 85 °C.

### Приготування страв меню<sup>1</sup> для перевірки (режим «Приготування парю» )






Страва для перевірки	Контейнер	Кількість [г]	 <sup>4</sup>	 <sup>5</sup> [°C]	Висота [см]	 [хв]
Почищена картопля твердого сорту, чет-вертинками <sup>3</sup>	1x DGGL 50-40	800	4	100	–	17
Заморожене філе лосося, не розморожене	1x DGGL 50-40	4 x 150	2	100	< 2,5 ≥ 2,5 ≤ 3,2 > 3,2	9 10 11
Суцвіття броколі	1x DGGL 50-40	600	3	100	–	4






<sup>4</sup> Рівень, <sup>5</sup> Температура,  Тривалість

- <sup>1</sup> Інструкції див. в розділі «Приготування парю», підрозділі «Приготування страв меню – вручну».
- <sup>2</sup> Встановіть скляний лоток на рівень 1.
- <sup>3</sup> Поставте страву для перевірки 1 (картоплю) у холодну робочу камеру (до початку фази нагрівання).

# Дані для дослідних організацій




## Страви для перевірки згідно з EN 60705 (режим швидкого приготування <sup>1</sup>)





Страва для перевірки	 <sup>4 2</sup>	 [Вт]	 [°C]	 [хв]	 <sup>4</sup> [хв]	Примітка
Омлет, 1000 г (12.3.1)	1	150	80	19–20	120	Посуд: див. опис 12.3.1.2 і додаток В, розмір верхнього краю 250 x 250 мм, без кришки
Пісочний пиріг, 475 г (12.3.2)	1	300	85	7	5	Посуд: див. опис 12.3.2.2, додаток В, зовнішній діаметр верхнього краю 220 см, без кришки

<sup>4</sup> Рівень,  Потужність хвиль,  Температура,  Тривалість розморожування або приготування,  Час вирівнювання

- <sup>1</sup> Комбінуйте режими з використанням мікрохвиль і пари.
- <sup>2</sup> Використовуйте скляний лоток, як підставку.
- <sup>3</sup> Поставте страву для перевірки в холодну робочу камеру (до початку фази нагрівання).
- <sup>4</sup> Залиште страву для перевірки за кімнатної температури. Під час цього часу температура рівномірно розподілиться в страві.

## Страви для перевірки згідно з EN 60705 (мікрохвильовий режим )

Страва для перевірки	 <sup>4 1</sup>	 [Вт]	 [хв]	 <sup>2</sup> [хв]	Примітка
Омлет, 1000 г (12.3.1)	1	450	19–20	120	Посуд: див. опис 12.3.1.2 і додаток В, розмір верхнього краю 250 x 250 мм, без кришки
Пісочний пиріг, 475 г (12.3.2)	1	450 + 300	4 + 10–10:30	5	Посуд: див. опис 12.3.2.2, додаток В, зовнішній діаметр верхнього краю 220 мм, без кришки
Фарш, 900 г (12.3.3)	1	600 + 450	8 + 18–19	5	Посуд: див. опис 12.3.3.2 і додаток В, Розмір верхнього краю 250 x 124 мм, без кришки, посуд ставте впоперек у робочій камері
Посічена яловичина, розморожування, 500 г (13.3)	1	150 + 80	8–9 + 17–19	10	Посуд: див. опис 13.3.2 і додаток В, розморожувати без кришки, перевернути після половини тривалості приготування
Малина, 250 г (А.3.2)	1	80	12–13	3	Ємність: див. опис А.3.2.2, розморожувати без кришки

<sup>4</sup> Рівень,  Потужність мікрохвиль,  Тривалість розморожування або приготування,  Час вирівнювання

- <sup>1</sup> Використовуйте скляний лоток, як підставку.
- <sup>2</sup> Залиште страву для перевірки за кімнатної температури. Під час цього часу температура рівномірно розподілиться в страві.

## Технічні характеристики

Споживана потужність у вимкненому стані, відображення часу доби вимкнено	макс. 0,3 Вт
Споживана потужність у вимкненому стані, відображення часу доби увімкнено	макс. 0,8 Вт
Енергоспоживання в мережевому режимі очікування	макс. 2,0 Вт
Час до автоматичного переходу у вимкнений стан	20 хв
Час до автоматичного переходу в мережевий режим очікування	20 хв
Діапазон частот модуля бездротової локальної мережі	2,4000 – 2,4835 ГГц
Потужність передавача модуля бездротової локальної мережі	макс. 100 мВт

### Технічний регламент

Цим виробник підтверджує, що ця пароварка з мікрохвильовим режимом відповідає всім чинним технічним регламентам 2014/53/ЄС, що відносяться до цієї групи товарів.

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

- Продукти, Завантажити, за адресою [www.miele.ua](http://www.miele.ua)
- Запит сервісу, інформації, інструкції з експлуатації можна подати, зайшовши на онлайн посилання <https://www.miele.ua/uk/domestic/customer-information-385.htm>, вказавши модель продукту або серійний номер.

### Авторські права та ліцензії для комунікаційного модуля

Для експлуатації цього комунікаційного модуля та керування ним Miele використовує власне програмне забезпечення та програмне забезпечення сторонніх виробників, яке не підпадає під умови так званої ліцензії Open Source. Це програмне забезпечення або його компоненти захищені авторським правом. Юридичні права, що стосуються авторського права Miele та третіх сторін, не мають порушуватися.

Крім того, цей комунікаційний модуль містить програмні компоненти, які розповсюджуються згідно з умовами ліцензійної угоди Open Source. Ви можете переглянути компоненти Open Source, відповідну інформацію про авторські права, копії відповідних дійсних умов ліцензії та (у разі потреби) додаткові відомості щодо умов ліцензії у веббраузері за IP-адресою (<http://<ip-адреса>/Licenses>). Зазначені там положення про відповідальність і гарантії відповідно до умов ліцензії Open Source застосовуються лише до відповідних власників авторських прав.

# Гарантія якості товару

## *Шановний покупець!*

**Гарантійний термін експлуатації виробу становить 24 місяця з дати продажу, за умови використання виробу винятково в особистих, сімейних, домашніх та інших потребах, які не пов'язані зі здійсненням підприємницької діяльності.**

Протягом зазначеного терміну Ви можете реалізувати свої права на безкоштовне усунення недоліків у роботі виробу та задоволення інших установлених законодавством вимог споживача відносно якості виробу, за умови використання його за призначенням і дотримання вимог під час установлення, підключення і експлуатації виробу, які зазначено у даній інструкції.

Звертаємо Вашу увагу на те, що початок дії гарантійних зобов'язань залежить від правильного заповнення відомостей про продаж, а для виробів, що вимагають спеціального установлення та підключення, відомостей про установлення та підключення. Вимагайте заповнення! Щоб уникнути непорозумінь, зберігайте, будь ласка, документи, які засвідчують факт купівлі товару та/або надання послуг, пов'язаних з його установкою та підключенням.

**Увага! На виробі має бути вказано унікальний заводський номер. Заводський номер дозволяє дізнатися точну дату виробництва виробу.**

У випадку усунення сервісною службою Miele несправностей устаткування під час дії гарантійного терміну шляхом заміни деталей зазначеного устаткування, клієнт зобов'язаний повернути представникові сервісної служби демонтовану деталь після закінчення ремонту (у момент усунення несправності устаткування).

Гарантійне обслуговування не здійснюється у випадках:

- неналежного зберігання та/або недбалого транспортування;
- недотримання правил установки і підключення;
- ремонту, розбирання та інших втручань особами, що не мають повноважень на надання даних послуг;
- виявлення механічних пошкоджень товару;
- виявлення слідів впливу хімічних речовин;
- неправильного застосування дозуючих мийних засобів та витратних матеріалів;
- включення в електричну мережу з нестабільними параметрами (що не відповідають ДСТУ);

- виявлення пошкоджень, спричинених екстремальними кліматичними умовами при транспортуванні, зберіганні та експлуатації;
- пошкоджень товару тваринами або комахами;
- протиправних дій третіх осіб;
- надзвичайних обставин (пожежі, zalивання, стихійних лих і т.п.)
- порушення функціонування товару внаслідок попадання у внутрішні робочі блоки сторонніх предметів, тварин та комах.

Гарантійне обслуговування не поширюється на:

- зазначені у даній Інструкції з експлуатації роботи щодо регулювання, чищення та іншого догляду за виробом;
- заміну витратних матеріалів (фільтри, лампи освітлення, гумові ущільнювачі дверцят/люків, мішки-пилосбірники, слюдяні пластини і т.п.);
- зміну відтінку кольору, глянцевої частини устаткування під час експлуатації.

Недоліками товару не є шуми, пов'язані із принципами роботи окремих комплектуючих виробів, що входять до складу товару:

- вентиляторів,
- масляних/повітряних доводчиків дверей,
- водяних клапанів,
- електричних реле,
- електродвигунів,
- ременів,
- компресорів,

а також шуми, спричинені природним зношуванням (старінням) матеріалів:

- потріскування при нагріванні/охолодженні,
- скрипи,
- незначне стукотіння рухливих механізмів.

**З питань щодо технічного обслуговування або придбання додаткового устаткування та витратних матеріалів просимо звертатися до продавця, у якого Ви придбали цей виріб, або в один із сервісних центрів Miele.**

Форма N 2-гарант

ТОВ « Міле » 01033 м.Київ, вул. Короленківська, буд.4

Виробник (продавець) (найменування підприємства, організації, юридична адреса)

Ідентифікаційний код згідно з ЄДРПОУ 3209997

Код згідно з ДКУД

Найменування товару згідно з нормативним документом, марка **DGM 7340, DGM 7440**

## ГАРАНТІЙНИЙ ТАЛОН

Заводський номер \_\_\_\_\_ Дата виготовлення \_\_\_\_\_

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

\_\_\_\_\_  
(підпис)

М. П.

Продавець ТОВ "Міле" 01033 м.Київ, вул. Короленківська, буд.4

Дата продажу \_\_\_\_\_ Ціна \_\_\_\_\_ (гривень)

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

\_\_\_\_\_  
(підпис)

М. П.

Товар прийнято на гарантійне обслуговування: ТОВ « Міле » 01033, м.Київ,  
вул. Короленківська, буд.4

Дата взяття товару на гарантійний облік \_\_\_\_\_  
(рік, місяць, число)

Номер, за яким товар взято на гарантійний облік \_\_\_\_\_

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

\_\_\_\_\_  
(підпис)

М. П.

## Облік робіт з технічного обслуговування та гарантійного ремонту

Дата	Опис недоліків	Зміст виконаної роботи, найменування і тип заміненних комплектуючих виробів, складових частин	Підпис виконавця

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

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

до \_\_\_\_\_ 20\_\_ р.

до \_\_\_\_\_ 20\_\_ р.

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

\_\_\_\_\_  
(підпис)

М. П.

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

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

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

\_\_\_\_\_  
(підпис)

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

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

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_ (рік, місяць, число)

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

Виробник (продавець) : ТОВ "Міле", 01033, м.Київ,  
вул. Короленківська, буд.4

Ідентифікаційний код 32709997 Код згідно з ДКУД  
згідно з ЄДРПОУ

**ВІДРИВНИЙ ТАЛОН**

на гарантійний ремонт протягом 2 років гарантійного терміну експлуатації

Заповнює виробник (продавець)

Найменування товару згідно з нормативним документом, марка  
**DGM 7340, DGM 7440**

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

\_\_\_\_\_ (підпис)  
М. П. \_\_\_\_\_

Заповнює продавець

Продавець ТОВ "Міле", 01033, м.Київ, вул. Короленківська, буд.4

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

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

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

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

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

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_ (рік, місяць, число)

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

Виробник (продавець) : ТОВ "Міле", 01033, м.Київ,  
вул. Короленківська, буд.4

Ідентифікаційний код 32709997 Код згідно з ДКУД  
згідно з ЄДРПОУ

**ВІДРИВНИЙ ТАЛОН**

на гарантійний ремонт протягом 2 років гарантійного терміну експлуатації

Заповнює виробник (продавець)

Найменування товару згідно з нормативним документом, марка  
**DGM 7340, DGM 7440**

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

\_\_\_\_\_ (підпис)  
М. П. \_\_\_\_\_

Заповнює продавець

Продавець ТОВ "Міле", 01033, м.Київ, вул. Короленківська, буд.4

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

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

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

Звертний бік відправного талона

Заповнює виконавець

### Виконавець

(найменування підприємства, організації)

юридична адреса)

Номер, за яким товар взято на гарантійний облік:

Причина ремонту:

Назва заміненого комплектуючого виробу, складової частини:

Дата проведення ремонту (рік, місяць, число):

Підпис виконавця:

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

Підпис споживача, що підтверджує виконання  
робіт з гарантійного ремонту

М. П.

(підпис) (дата)

Звертний бік відправного талона

Заповнює виконавець

### Виконавець

(найменування підприємства, організації)

юридична адреса)

Номер, за яким товар взято на гарантійний облік:

Причина ремонту:

Назва заміненого комплектуючого виробу, складової частини:

Дата проведення ремонту (рік, місяць, число):

Підпис виконавця:

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

Підпис споживача, що підтверджує виконання  
робіт з гарантійного ремонту

М. П.

(підпис) (дата)





Виробник:

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

Виготовлено на заводі:

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

Уповноважений представник виробника в Україні:

ТОВ «Міле»

01033 Київ, Україна

вул. Короленківська, буд. 4

Телефон: + 38 (044) 496 0300

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

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



DGM 7340, DGM 7440

uk-UA

M.-Nr. 11 250 290 / 07 / 002