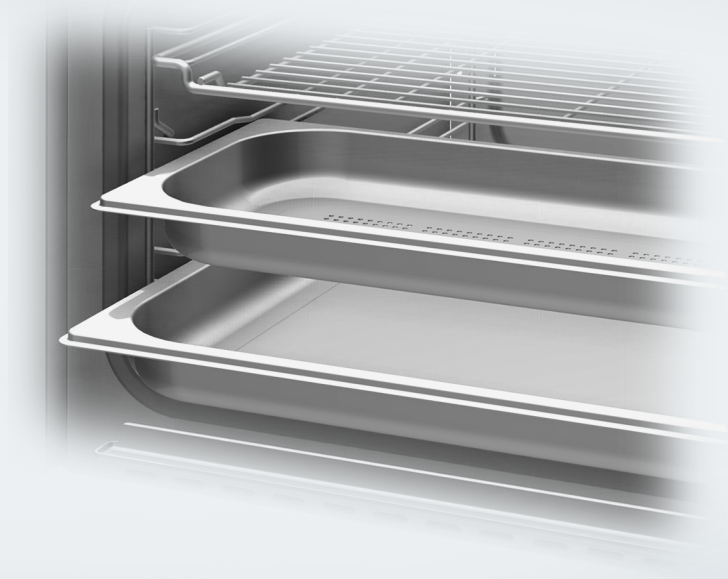


Інструкція з монтажу й експлуатації Пароварка



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

ЗМІСТ

Заходи безпеки та застереження	4	Піддон для конденсату	25
Екологічна стійкість і захист довкілля	10	Рівень завантаження.....	26
Ознайомлення	11	Заморожені вироби	26
Пароварка	11	Температура.....	26
Типова табличка	12	Тривалість.....	26
Супутнє устаткування	12	Приготування з рідинами	26
Додаткове приладдя.....	12	Персональні рецепти.....	26
Елементи управління	13	Приготування парою	27
Дисплей	14	Еко-приготування на пару.....	27
Сенсорні кнопки.....	14	Вказівки до таблиці для варіння ...	27
Символи.....	14	Овочі.....	28
Опис функцій	15	Риба	31
Контейнер для води	15	М'ясо.....	34
Піддон для конденсату.....	15	Рис	36
Температура	15	Крупи	37
Тривалість	15	Макарони/вироби з тіста.....	38
Шуми	16	Кнедли.....	39
Фаза нагрівання	16	Бобові, сушені	40
Фаза приготування	16	Курячі яйця	42
Зменшення кількості пари	16	Фрукти	43
Введення в експлуатацію	17	Ковбасні вироби	43
Перше очищення пароварки	17	Ракоподібні	44
Налаштування жорсткості води....	17	Молюски.....	45
Регулювання температури кипіння	17	Приготування страв меню	46
Установки	19	Інше використання	47
Відображення годин роботи.....	19	Розігрівання	47
Змінення та збереження налаштувань	19	Розморожування	49
Жорсткість води	21	Бланшування	52
Керування	22	Консервування	52
Використання пароварки	22	Дезінфекція посуду	55
Зміна значення для процесу приготування.....	23	Підходження дріжджового тіста....	55
Припинення процесу приготування	24	Розігрівання вологих рушників.....	55
Цікаві та важливі відомості	25	Розтоплення желатину	55
Особливості приготування парою	25	Декристалізація / розтоплення меду.....	56
Посуд.....	25	Розтоплення шоколаду	56
		Приготування йогурту.....	57
		Розтоплення сала	58
		Тушкування цибулі	58
		Вичавлювання соку	58
		Знімання шкірочки.....	59
		Консервування яблук	59

Приготування парового омлету	59
Автоматичні програми	60
Чищення та догляд	62
Вказівки щодо чищення та догляду	62
Невідповідні мийні засоби	62
Очищення передньої панелі	63
Очищення робочої камери	63
Очищення контейнера для води ..	64
Очищення приладдя	64
Очищення бічних напрямних	64
Очищення пароварки від накипу .	65
Усунення несправностей	67
Повідомлення на дисплеї	67
Дивна робота	68
Шуми	68
Загальні проблеми або технічні несправності	69
Сервісна служба	70
Куди звертатись у разі виникнення несправностей	70
Гарантійний термін	70
Установлення	71
Заходи безпеки під час вбудовування	71
Розміри вбудовування	72
Вбудовування у високу шафу ..	72
Вбудовування в шафу під стільницю	73
Вигляд збоку	74
Під'єднання та вентиляція	75
Встановлення пароварки	76
Підключення до електромережі...	77
Дані для дослідних організацій.	78
Технічні характеристики	79
Гарантія якості товару	80

Заходи безпеки та застереження

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 приготування на пару, розморожування та розігрівання продуктів. Використання з іншою метою є неприпустимим.
 - ▶ Особам, які за станом здоров'я або браком досвіду чи відповідних знань не можуть впевнено користуватися приладом, не рекомендується його експлуатація без нагляду або керівництва з боку відповідальної особи.
- Такі особи можуть користуватися приладом без нагляду, якщо вони настільки опанували роботу з ним, що можуть робити це впевнено. Вони повинні розуміти можливу небезпеку, що пов'язана з її експлуатацією.

Якщо у Вас є діти

- ▶ 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.

Заходи безпеки та застереження

Техніка безпеки

▶ Неналежне виконання монтажу, технічного обслуговування або ремонту може призвести до значної небезпеки для користувача, за яку виробник не несе жодної відповідальності. Роботи з монтажу, технічного обслуговування або ремонту має виконувати тільки кваліфікований технічний персонал або сервісна служба компанії Miele.

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

▶ 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 табличці пароварки повинні співпадати з даними електромережі, щоб запобігти пошкодженню приладу.

Порівняйте їх перед підключенням або проконсультуйтеся з фахівцем-електриком.

▶ Багатомісні розетки не забезпечують належної безпеки (небезпека займання внаслідок перегріву). Не підключайте за їх допомогою пароварку до електромережі.

▶ Експлуатуйте пароварку тільки у вмонтованому стані, щоб була гарантована її надійна та безпечна робота.

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

Заходи безпеки та застереження

- ▶ Небезпека травмування внаслідок ураження електричним струмом. Випадкове доторкання до струмопровідних частин, а також зміни в електричній і механічній будові можуть призвести до ураження електрострумом і порушення функціонування пароварки. У жодному разі не відкривайте корпус пароварки.
- ▶ Виконання ремонту парової шафи іншими особами, окрім кваліфікованих фахівців або представників сервісної служби Miele, анулює гарантійні зобов'язання виробника.
- ▶ Рекомендуємо замінювати несправні компоненти оригінальними запасними частинами. У разі правильного встановлення оригінальних запчастин компанія Miele гарантує повну відповідність вимогам безпеки та чинність гарантії.
- ▶ Якщо штекер демонтовано з мережевого кабелю або мережевий кабель не оснащено штекером, підключення пароварки до електромережі має виконати кваліфікований технічний спеціаліст або представник сервісної служби Miele.
- ▶ 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.

Заходи безпеки та застереження

Належна експлуатація

▶ Небезпека травмування через гарячу пару та поверхню. Під час використання пароварка нагрівається. Існує небезпека отримання опіків через гарячу пару, 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.

▶ Внаслідок нагрівання в закритих банках виникає надлишковий тиск, і вони можуть тріснути. Не використовуйте пароварку для стерилізації або нагрівання банок.

▶ Посуд із пластику, що не витримує високої температури й пари, плавиться за високих температур і може пошкодити пароварку. Для приготування 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.

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.

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

Акcesуари

▶ Рекомендуємо завжди використовувати оригінальні акcesуари Miele. Встановлення або використання неоригінальних деталей може призвести до втрати права на гарантійне обслуговування, а також до анулювання гарантійних зобов'язань щодо якості та відповідальності виробника.

▶ Оригінальні запасні частини Miele зберігаються на складі щонайменше протягом 10 років і до 15 років після зняття вашої моделі пароварки з виробництва.

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.

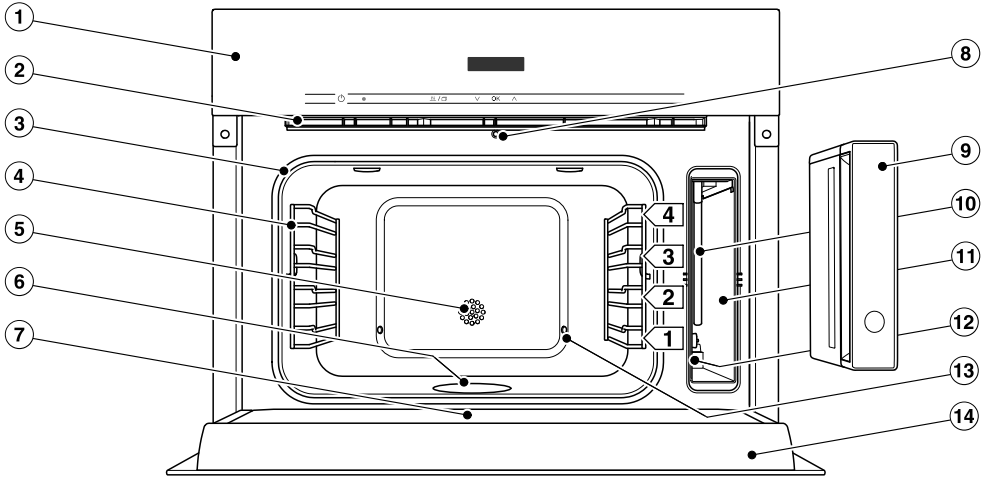
Утилізація відпрацьованого приладу

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.

Пароварка



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

Ознайомлення

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.

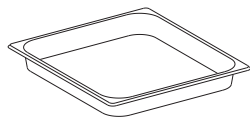
Якщо у вас виникли проблеми чи запитання, підготуйте цю інформацію, щоб спеціалісти компанії Miele могли вам допомогти.

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.

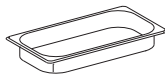
Піддон для конденсату DGG 100-40



1 контейнер для пароварки з нержавіючої сталі для збирання рідини, що стікає.

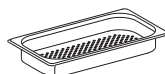
Піддон за потреби можна також використовувати як контейнер.
375 x 394 x 40 мм (ШхГхВ)

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 DDDL 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)

Решітка



1 решітка для розміщення посуду

Таблетки для видалення накипу

Для очищення пароварки від накипу

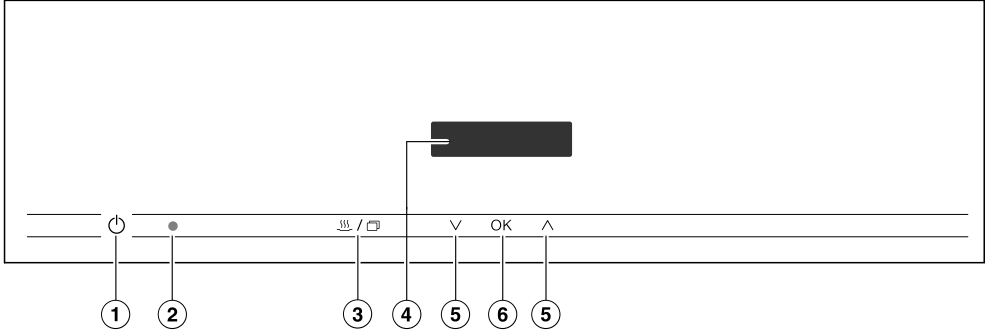
Додаткове приладдя






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  або 
Для перемикання між режимами «ЕЕЕ-приготування на пару» та «Автоматичні програми»
- ④ Дисплей
Для індикації інформації про використання
- ⑤ Сенсорні кнопки  
Для зміни значень і налаштувань і гортання списку
- ⑥ Сенсорна кнопка *OK*
Для підтвердження введення або вибору, а також для збереження налаштувань

Ознайомлення

Дисплей




На дисплеї можна переглянути інформацію щодо температури, тривалості приготування, автоматичних програм або налаштувань.

Сенсорні кнопки

Сенсорні кнопки реагують на дотик пальця. Кожний дотик підтверджується сигналом. Ви можете вимкнути цей сигнал. (див. розділ «Установки»).

Символи

Під час використання приладу на дисплеї можуть з'являтися такі символи:

Символ/індикація	Значення
	Приготування на пару
 (блимає)	Нестача води або відсутність контейнера для води
<i>ECD</i>	<i>ECD</i> -приготування на пару
Авто <i>Я</i> + цифри	Автоматична програма
Цифри + °C	Температура
Цифри + h (год)	Тривалість
 + цифри	пароварку слід очистити від накипу (див. розділ «Чищення та догляд», підрозділ «Очищення пароварки від накипу»)

Опис функцій

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.

Піддон для конденсату

Під час приготування в перфорованих контейнерах ставте посуд на рівень 1. У ньому збирається рідина, яку потім легко вилити.

Піддон за потреби можна також використовувати як контейнер.

Температура

Пароварка працює в діапазоні температур від 40 °C до 100 °C. При ввімкненні пароварка встановлена на 100 °C. Ви можете змінити температуру кроками в 5 °C.

Рекомендована температура

Температура	Застосування
100 °C	<ul style="list-style-type: none">- Приготування всіх продуктів- Розігрівання- Приготування комплексних страв- Консервування- Вичавлювання соку
85 °C	<ul style="list-style-type: none">- Делікатне приготування риби
50–60 °C	<ul style="list-style-type: none">- Розморожування
40 °C	<ul style="list-style-type: none">- Підходження дріжджового тіста- Приготування йогурту

Тривалість

Ви можете встановити час приготування між 1 хвилиною (0:01) і 9 годинами 59 хвилин (9:59). Якщо вам потрібно встановити час приготування понад 59 хвилин, встановіть години й хвилини.

Приклад. Тривалість 80 хвилин = 1:20.

Ознайомлення

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 фази нагрівання пароварка нагрівається до встановленої температури. На дисплеї з'являється індикатор підвищення температури.

Тривалість фази нагрівання залежить від кількості й температури продуктів. Зазвичай фаза нагрівання триває приблизно 7 хвилин. За умови приготування охолоджених або заморожених продуктів за низької температури тривалість фази нагрівання збільшується.

Фаза приготування

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

Зменшення кількості пари

Якщо температура приготування складає від 80 °C, незадовго до закінчення приготування дверцята пароварки автоматично трохи відчиняються, щоб вийшла пара. Потім дверцята автоматично зачиняються.

Функцію зменшення кількості пари можна вимкнути (див. розділ «Установка - Зменшення кількості пари»). При вимкненій функції під час відчинення дверцят виходить багато пари.

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.

Налаштування жорсткості 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.

На заводі попередньо встановлено жорсткість води 21 °dH.

Інформацію щодо жорсткості води можна отримати на місцевій станції водопостачання.

- Встановіть значення жорсткості місцевої води (див. розділ «Налаштування», підрозділ «Зміна та збереження налаштувань»).


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.
- Ввімкніть пароварку та встановіть режим «Приготування на пару»  (100 °C) на 15 хвилин. Далі дійте, як описано в розділі «Керування».

Введення в експлуатацію






Налагодження температури кипіння після переїзду

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

Відображення годин роботи

Ви можете відобразити загальну кількість годин роботи вашої пароварки.

Пароварка **вимкнена**.




- Доторкніться до сенсорної кнопки  /  й утримуйте її.
- Під час доторкання до сенсорної кнопки  / , доторкніться 1 раз до кнопки живлення .

З'являться години роботи.



Змінення та збереження налаштувань

Для вашої пароварки встановлено налаштування виробника. Ви можете змінити подані в таблиці налаштування.



Пароварка **вимкнена**.

- Доторкніться до сенсорної кнопки  й утримуйте її.
- Під час доторкання до сенсорної кнопки  доторкніться 1 раз до кнопки живлення .

З'явиться **P1**.

- За допомогою кнопки  або  встановіть необхідну програму.
- Підтвердіть, натиснувши **OK**.

З'являється **S** і цифра.

- Доторкнувшись до сенсорної кнопки  або , встановіть необхідний стан або жорсткість води.
- Підтвердіть, натиснувши **OK**.

Вибраний стан збережеться.

- Після зміни необхідних налаштувань вимкніть пароварку.

Установки

Налаштування виробника виділені **жирним** шрифтом.

Програма		Жорсткість води/статус	Можливі налаштування
P1	Жорсткість води	21°	Докладні відомості див. в розділі «Налаштування», підрозділі «Жорсткість води»
P2	Гучність сигналів	S1 S2 S3 S4	дуже тихо тихо голосно дуже голосно
P3	Тон кнопок	S0 S1	вимк. ввімк.
P4	Зменшення кількості пари	S0 S1	вимк. ввімк.
P5	Одиниці температури	S1 S2	°C °F
P6	Режим презентації	S0 S1	вимк, пароварка нагрівається ввімк, пароварка не нагрівається

Жорсткість води

Інформацію щодо жорсткості питної води можна отримати на місцевій станції водопостачання.

Ви можете встановлювати жорсткість між 1 °dH і 70 °dH.

Для наповнення пляшки питною водою, наприклад, мінеральною, слід використовувати негазовану питну воду. Встановіть налаштування відповідно до вмісту кальцію.

Вміст кальцію вказано на етикетці пляшки у мг/л Ca^{2+} або в частинах на мільйон (мг Ca^{2+} /л).

Жорсткість води		Вміст кальцію мг/л Ca^{2+} або частини на мільйон (мг 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°
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°

Жорсткість води		Вміст кальцію мг/л Ca^{2+} або частини на мільйон (мг Ca^{2+} /л)	Налаштування
°dH	ммоль/л		
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°

Керування

Використання пароварки

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

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

- Наповніть контейнер для води та вставте його в прилад.
- Під час приготування в перфорованих контейнерах ставте посуд на рівень 1.
- Поставте страву до робочої камери.
- Ввімкніть пароварку.




З'явиться  100 °С. 100 блимає.

- Якщо ви хочете готувати за температури 100 °С, підтвердьте це за допомогою кнопки *OK*.
- Якщо ви хочете готувати за нижчої температури, зменште її за допомогою сенсорної кнопки ∇ та підтвердьте дію за допомогою кнопки *OK*.

Температура збережеться протягом кількох секунд. Щоб повернутися до налаштування температури, доторкніться 2 рази до кнопки *OK*.



З'явиться  0:00 h (год).

Для годин заблимає 0.

- Якщо потрібно встановити тривалість
 - менше 1 години, підтвердьте дію за допомогою кнопки *OK*,
 - а якщо більше 1 години, встановіть бажане значення годин за допомогою сенсорної кнопки \wedge (від 0 вперед) або \vee (від 9 назад) і підтвердьте за допомогою кнопки *OK*.
- Доторкнувшись до \wedge (від 00 вперед) або \vee (від 59 назад), встановіть потрібне значення хвилин.
- Підтвердьте за допомогою кнопки *OK*.

З'являється фактична температура й починається фаза нагрівання.

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

Починається відлік тривалості приготування.

За температури приблизно від 80 °С незадовго до закінчення приготування дверцята автоматично трохи відчиняються, щоб пара могла вийти з робочої камери.


Після закінчення часу приготування пролунає сигнал.

- Вийміть страву з робочої камери.
- Вимкніть пароварку.

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

Очищення пароварки

- У разі потреби вийміть піддон із робочої камери і вилийте з нього воду.

 **Небезпека травмування через гарячу воду.**

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


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

- Вийміть контейнер для води.
- Зніміть пристрій для запобігання переливання і спорожніть контейнер для води.
- Після кожного використання приладу чистьте та витирайте його насухо, як це описано в розділі «Чистщення 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 води буде недостатньо, лунає сигнал і блимає символ .

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

Процес приготування буде продовжено.

Зміна значення для процесу приготування

Якщо виконується процес приготування, ви можете змінити температуру й тривалість приготування для цього процесу.

Зміна температури

- Доторкніться 1 раз до кнопки *OK*.
- На дисплеї з'являється меню налаштування температури й блимає температура.
- Змініть температуру, доторкнувшись до сенсорної кнопки \vee або \wedge .
- Підтвердьте за допомогою кнопки *OK*.

Зміна тривалості приготування

- Доторкніться 2 рази до кнопки *OK*.
- Дисплей переходить до налаштування тривалості приготування і блимають цифри для встановлення годин.
- Змініть тривалість приготування, доторкнувшись до сенсорної кнопки \vee або \wedge .
- Підтвердьте за допомогою кнопки *OK*.

Керування

Припинення процесу приготування

Якщо відкрити дверцята, процес приготування 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, доки вийде гаряча пара.

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



Небезпека травмування через гарячу поверхню й робочу камеру.

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

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.

Піддон для конденсату

Під час приготування в перфорованих контейнерах ставте посуд на рівень 1. У ньому збирається рідина, що стікає, і її потім легко вилити.

За потреби піддон для конденсату можна використовувати як контейнер.

Цікаві та важливі відомості

Рівень завантаження

Ви можете вибрати будь-який рівень, а також 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 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.

Еко-приготування на пару

Для збереження енергії під час приготування на пару можна використовувати режим роботи «Еко-приготування на пару». Режим «Еко-приготування на пару» підходить для всіх страв із риби та овочів. Не слід використовувати режим роботи «Еко-приготування на пару» для приготування продуктів із вмістом крохмалю, наприклад, картоплі, рису та макаронних виробів.

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

За потреби можна готувати впродовж тривалішого часу.

- Ввімкніть пароварку.
- Доторкніться до сенсорної кнопки  / .

На дисплеї з'явиться *ECD*.

- Підтвердьте за допомогою кнопки *OK*.
- Введіть температуру та тривалість приготування.

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 прибіл. 3 - 5 см. Велику порцію продуктів розподіліть в кілька контейнерів.

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

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

Рівень завантаження

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

Тривалість

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

Тверда картопля, четвєртинками: прибіл. 17 хвилин
тверда картопля, половинками: прибіл. 20 хвилин

Налаштування

Приготування на пару 

Температура: 100 °C

Тривалість: див. таблицю

Приготування парою

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

Приготування парюю

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

⌚ Тривалість

Риба

Свіжі продукти

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

Заморожені вироби

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

Підготовка

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

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

Контейнери

Змастіть жиром перфорований контейнер.

Рівень завантаження

Коли ви готуєте в перфорованому контейнері рибу 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

Приготування на пару 
Температура: див. таблицю
Тривалість: див. таблицю

Приготування парою

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

🌡️ Температура, 🕒 Тривалість

Приготування парю

М'ясо

Свіжі продукти

Приготуйте м'ясо, як Ви зазвичай це робите.

Заморожені вироби

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

Підготовка

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

Тривалість приготування

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

Поради

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

Налаштування

Приготування на пару 

Температура: 100 °C

Тривалість: див. таблицю

Приготування парою

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

⌚ Тривалість

Приготування парою

Рис

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


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

Налаштування

Приготування на пару 

Температура: 100 °C

Тривалість: див. таблицю

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

 Тривалість

Крупи

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

Крупи можна варити цілими чи меленими.

Налаштування

Приготування на пару 

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 при бл. 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

Приготування на пару 

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

Приготування на пару 

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

Приготування на пару 

Температура: 100 °С

Тривалість: див. таблицю

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

 Тривалість

Приготування парю

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

⌚ Тривалість

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.


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

Налаштування

Приготування на пару 

Температура: 100 °C

Тривалість: див. таблицю

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


 Тривалість

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


Приготування на пару 
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

Приготування на пару 
Температура: 90 °C
Тривалість: див. таблицю

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

 Тривалість

Приготування парою

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

Приготування на пару 

Температура: див. таблицю


Тривалість: див. таблицю

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

 Температура,  Тривалість

Молюски

Свіжі продукти

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

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


Заморожені вироби



Розморозьте заморожених молюсків.



Тривалість приготування

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

Налаштування

Приготування на пару 
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

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 °C, 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 °C, для картоплі 100 °C.

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

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

Приготування на пару 
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]
Овочі	
Морква Цвітна капуста Кольрабі Бобові	6–7
Гарніри	
Макарони Рис	3–4
Картопля, половинками	12–14
Галушки	15–17
М'ясо й птиця	
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
Риба	
Рибне філе, товщиною 2 см	6–7
Рибне філе, товщиною 3 см	7–8
Страви на тарілці	
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

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 заморожувати вдруге.
- Розморожуйте готові заморожені страви відповідно до вказівок на упаковці.

Налаштування

Приготування на пару 

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

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
Птиця				
Смажена курка	1000 г	60	40	15–20
Курячі стегенця	150 г	60	20–25	10–15
Курячий шніцель	500 г	60	25–30	10–15
Ніжка індички	500 г	60	40–45	10–15
Випічка				
Листова/дріжджова випічка	–	60	10–12	10–15
Кекси/пирог	400 г	60	15	10–15
Хліб/булочки				
Булочки	–	60	30	2
Сірий хліб, порізаний	250 г	60	40	15
Хліб із висівками, порізаний	250 г	60	65	15
Білий хліб, порізаний	150 г	60	30	20

🌡️ Температура, 🕒 Тривалість, ⌚ Час вирівнювання

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

Приготування на пару 

Температура: 100 °C

Тривалість: 1 хвилина

Консервування

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

Банки

Використовуйте тільки начисто помиті банки та устаткування у бездоганному стані. Ви можете використовувати скляні банки із накрутною 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 давляться.

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

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

Овочі

Помийте, почистьте та подрібніть овочі.

Перед приготування овочів бланшуйте їх, щоб вони зберегли свій колір (див. розділ «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 використайте м'ясний сік після жарки, який можна розвести водою або бульйон, в якому варилось м'ясо. Слідкуйте за тим, щоб край банки не був жирним.

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

Поради

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

Приготування продукту

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

Налаштування

Приготування на пару 

Температура: див. таблицю

Тривалість: див. таблицю

Інше використання

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

🌡️ Температура, 🕒 Тривалість

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


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

Приготування на пару 
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

Приготування на пару 
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

Приготування на пару 
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

Приготування на пару 
Температура: 90 °C
Тривалість: 1 хвилина

Інше використання

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

Приготування на пару 

Температура: 60 °C

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

Розтоплення шоколаду

Ви можете розтопити в приладі будь-який вид шоколаду.

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

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

Налаштування

Приготування на пару 

Температура: 65 °C

Тривалість: 20 хвилин

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 °С (не до температури кипіння), а потім охолодити до температури 35 °С. 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

Приготування на пару 

Температура: 40 °С

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.

Інше використання

Розтоплення сала

Сало не засмажиться.

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

Налаштування

Приготування на пару 

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 перфорований контейнер, додавши трохи вершкового масла.
- Накрийте контейнер фольгою, яка витримує вплив високих температур (до 100 °C) і гарячої пари.

Налаштування

Приготування на пару 

Температура: 100 °C

Тривалість: 4 хвилини

Вичавлювання соку

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

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

Підготовка

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

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

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

Поради

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

Вичавлювання соку

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

Налаштування

Приготування на пару 


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 на пару 

Температура: 100 °C

Тривалість: див. таблицю

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

 Час

Консервування яблук

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

Налаштування

Приготування на пару 

Температура: 50 °C

Тривалість: 5 хвилин

Приготування парового омлету

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

Налаштування

Приготування на пару 

Температура: 100 °C

Тривалість: 4 хвилини



Автоматичні програми

Пароварка має понад 20 автоматичних програм для приготування різних овочів. Температура та тривалість уже встановлені, овочі потрібно підготувати згідно з вказівками (див. таблицю «Огляд програм»).

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

Вказівки та поради для приготування овочів на пару можна переглянути в розділі «Приготування на пару», підрозділі «Овочі».

Використання автоматичних програм

- Підготуйте овочі й покладіть їх у перфорований контейнер.
- Поставте піддон для конденсату на рівень 1. Контейнер з овочами можна поставити на будь-який рівень.
- Наповніть контейнер для води та вставте його в прилад.
- Ввімкніть пароварку.
- Доторкніться до сенсорної кнопки  або .

З'явиться *ECU*.

Якщо доторкнутися до сенсорної кнопки \vee або \wedge , ви перейдете до автоматичних програм.


- Доторкнувшись до сенсорної кнопки \vee або \wedge , встановіть потрібну програму, наприклад, A15.
- Підтвердьте за допомогою кнопки *OK*.
- Доторкнувшись до сенсорної кнопки \vee або \wedge , встановіть необхідний ступінь готовності:
 - твердий -
 - помірний - =
 - м'який - =:
- Підтвердьте за допомогою кнопки *OK*.

Огляд програм


Номер програми	Овочі	
A1	Цвітна капуста	Суцвіття, середнього розміру
A2	Бобові (зелені, жовті)	цілком
A3	Броколі	Суцвіття, середнього розміру
A4	Китайська капуста	Смужками
A5	Горох	–
A6	Фенхель	Смужками
A7	Кольрабі	Брусочками
A8	Гарбуз	Кубиками
A9	Кукурудза	Початки
A10	Морква	Кубиками/смужками/шматочками
A11	Паприка	Смужками
A12	Картопля в мундирі	тверда, середня
A13	Цибуля-порей	Кільцями
A14	Романеско	Суцвіття, середнього розміру
A15	Цвітна капуста	–
A16	Картопля шматочками	тверда, четвертинками
A17	Спаржа, зелена	середнього розміру
A18	Спаржа, біла	середнього розміру
A19	Шпинат	–
A20	Цукровий горошок	–

Чищення та догляд

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 й виймання приладдя з приладу. Перед очищенням зачекайте, доки робоча камера, бічні напрямні та приладдя охолонуть.

 **Небезпека травмування внаслідок удару електричним струмом.**

За умови використання пароструминних очисників пара може потрапити на струмопровідні деталі та спричинити коротке замикання. Суворо заборонено виконувати чищення за допомогою пароочисувача.

Усі зовнішні поверхні можуть змінити колір, якщо ви будете використовувати невідповідний мийний 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 мийних засобів.

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

У разі тривалого впливу забруднення за певних умов буде неможливо очистити поверхні.

Поверхні можуть змінитися чи втратити свій колір.

Найкраще негайно видаляти забруднення.

- 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)
- 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 ка-струль, використані щітки, які можуть містити залишки абразивних засобів)
- меламіні губки
- гострі металеві скребки;
- сталеві мочалки
- мийні засоби для чищення не-ржавіючої сталі
- вибіркоче чищення із застосовуван-ням механічних засобів
- засоби або спреї для чищення духо-вок

Очищення передньої панелі

- Очищуйте передню панель за допо-могою чистої серветки для приби-рання, звичайного мийного засобу й теплої води.
- Потім протріть її сухою м'якою сер-веткою.

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

Очищення робочої камери

Після кожного використання очищуй-те та сушіть прилад, ущільнення двер-цят, водозбірний жолоб і внутрішню частину дверцят.

- Зніміть:
 - Конденсат за допомогою губки або серветки,
 - легкі забруднення жиром – чистою губкою, м'яким мийним засобом і теплою водою.
- Після очищення протріть усе губ-кою, змоченою чистою водою, щоб видалити залишки мийного засобу.

- Протріть зовнішні поверхні сухою, м'якою серветкою.

Нагрівальний елемент після тривалої експлуатації може змінити колір внаслідок потрапляння рідини, що стікає. На функціональність це жод-ним чином не впливає.

Ущільнення дверцят конструктивно розраховане на всю тривалість експлуатації приладу. Якщо його все-таки потрібно замінити, зверніться до сервісної служби (див. кі-нець інструкції з експлуатації).

Очищення пристрою автоматичного відчинення дверцят

Стежте за тим, щоб пристрій відчи-нення дверцят не засмічувався рештками їжі.

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

Чищення та догляд

Очищення контейнера для води

- Після кожного використання приладу виймайте контейнер для води.
- Зніміть пристрій для запобігання переливання.
- Спорожніть контейнер для води.
- Вручну промийте контейнер для води і висушіть його, щоб уникнути накопичення накипу.
- Знову вставте пристрій для запобігання переливання на контейнер для води. Переконайтеся, що правильно зафіксували пристрій для запобігання переливання.

Очищення приладдя

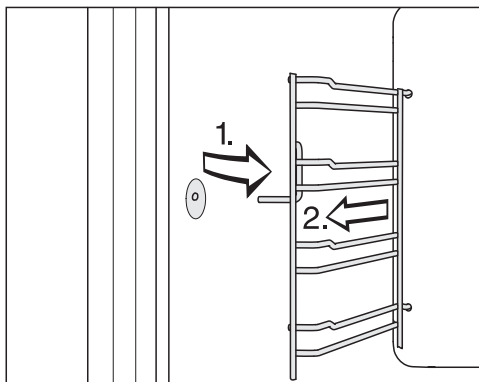
Усе устаткування придатне для миття в посудомийній машині.

Очищення піддона для конденсату, решітки та контейнерів

- Промивайте й просушуйте піддон, решітку та контейнери після кожного використання.
- Блакитні плями на контейнерах можна видалити за допомогою оцту, а потім промити їх водою.

Очищення бічних напрямних

Напрявні можна мити в посудомийній машині.



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

Встановлення виконується у зворотній послідовності.

- Потім знову правильно їх встановіть.

Якщо напрямні встановлені неправильно, захист від зісковзування не спрацює.

Очищення пароварки від накипу

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

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

Через певний інтервал роботи пароварку потрібно очистити від накипу. Коли підходить час для очищення від накипу, після ввімкнення пароварки з'явиться символ ☞ і кількість можливих процесів.



Після останнього можливого процесу приготування 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.

- Доторкайтеся до кнопки Увімк/Вимк ☺, доки на дисплеї не з'явиться на кілька секунд смуга, що обертається, а також позначка ☞.

Триває підготовка до процесу видалення накипу. Щойно підготовка буде завершена, заблимає позначка ☞ і з'явиться час для видалення накипу.

- Наповніть контейнер до маркування ☞ ледь теплою водою та покладіть у неї 2 таблетки Miele для видалення накипу.
- Дочекайтеся розчинення таблеток для видалення накипу.
- Вставте контейнер для води в прилад.
- Підтвердіть, натиснувши ОК.

Розпочнеться процес видалення накипу.

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

У ході процесу очищення від накипу контейнер для води потрібно **двічі** промити й налити в нього свіжу воду. У цей час пролунає сигнал і з'явиться символ ☞.

- Вийміть контейнер для води й зніміть із нього пристрій для запобігання переливанню.
- Вилийте воду з контейнера для води й ретельно промийте його.
- Наповніть контейнер для води до маркування ☞ та вставте його в прилад.
- Підтвердіть, натиснувши ОК.

Символ ☞ згасне. Процес очищення від накипу продовжиться.

Чищення та догляд

Через кілька хвилин після того, як ви вдруге промили контейнер для води й наповнили його свіжою водою, пролунає сигнал. Процес видалення накипу завершено.

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.

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.



Повідомлення на дисплеї

Проблема	Причина і усунення
Після ввімкнення на дисплеї коротко з'являється <i>PE5_</i> . Робоча камера не нагрівається.	<p>Увімкнено режим презентації. Пароваркою можна керувати, але нагрівання робочої камери не функціонує.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Вимкніть режим презентації (див. розділ «Налаштування»).
На дисплеї з'являється символ  і лунає звуковий сигнал.	<p>Контейнер для води не вставлений до упору в прилад.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Вийміть контейнер для води та вставте до упору в прилад. <p>У контейнері для води недостатньо рідини. Вода має бути на рівні між двома позначками.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Наповніть контейнер для води.
На дисплеї з'являється символ  і цифри між 1 і 10.	<p>Пароварку потрібно очистити від накипу.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Очистьте пароварку від накипу (див. розділ «Чистщення та догляд», підрозділ «Очищення пароварки від накипу»).
На дисплеї з'являється повідомлення, не вказане в цій таблиці.	<p>Виникли несправності в системі електронного управління.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Від'єднайте пароварку від мережі електроживлення приблизно на 1 хвилину. ■ Якщо після відновлення електропостачання проблема не зникне, зверніться в сервісну службу.

Усунення несправностей

Дивна робота

Проблема	Причина і усунення
Робоча камера не нагрівається.	Робоча камера в процесі приготування нагріла вбудовану під неї полицю. ■ Відкрийте дверцята і зачекайте, доки охолоне робоча камера.
Після переїзду прилад не перемикається з фази нагрівання на фазу приготування.	Температура кипіння води змінилась, оскільки нове місце встановлення приладу відрізняється від старого за висотою щонайменше на 300 м. ■ Для налаштування температури кипіння здійсніть процес видалення накипу (див. розділ «Чищення та догляд», підрозділ «Очищення пароварки від накипу»).
Під час роботи приладу виходить занадто багато пари або пара виходить не так, як зазвичай.	Не щільно зачинені дверцята. ■ Закрийте дверцята.
	Ущільнення дверцят неправильно встановлене. ■ Притисніть ущільнення дверцят, щоб воно прилягало по всьому контуру.
	На ущільненні з'явилися тріщини. ■ Замініть ущільнення дверцят. Його можна замовити в сервісній службі (див. кінець інструкції з експлуатації).

Шуми

Проблема	Причина і усунення
Під час роботи пароварки й після вимкнення чутно звук (гудіння).	Цей звук не свідчить про несправність або дефект приладу. Він виникає під час відкачування й закачування води.
Після вимкнення ще чутно звук вентилятора.	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.
Після відновлення роботи приладу чутно свист.	Після зачинення дверцят відбувається відновлення тиску, при якому можливе утворення свисту. Це не свідчить про несправність приладу.

Загальні проблеми або технічні несправності

Проблема	Причина і усунення
Пароварка не вмикається.	<p>Вимкнувся захисний запобіжник.</p> <ul style="list-style-type: none">■ Увімкніть запобіжник (мінімальне значення запобіжника див. на типовій таблиці). <p>Виникла технічна несправність.</p> <ul style="list-style-type: none">■ Від'єднайте пароварку приблизно на 1 хвилину від електромережі, тим самим:<ul style="list-style-type: none">– вимкніть наявний запобіжник, або повністю викрутіть запобіжник із топкими вставками, або– вимкніть ПЗВ (автоматичний пристрій захисного відключення).■ Якщо після повторного увімкнення/повторного встановлення запобіжника чи пристрою захисного вимикання пароварку все ще неможливо ввести в експлуатацію, зверніться до спеціаліста-електрика чи до сервісної служби.

Сервісна служба

Ви можете знайти інформацію про самостійне усунення несправностей, а також запасні частини Miele на сайті www.miele.com/service.

Куди звертатись у разі виникнення несправностей

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

Прийом у сервісній службі Miele можна узгодити за допомогою Інтернету за адресою www.miele.com/service.

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

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

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.

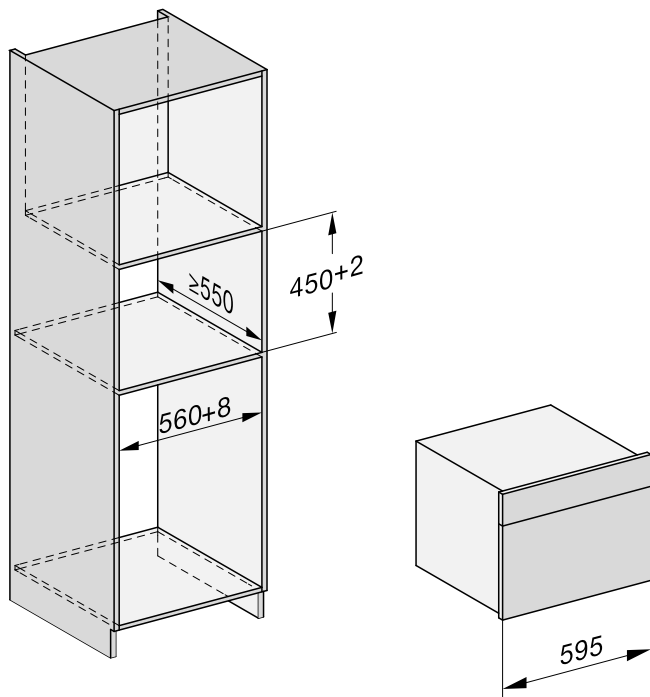
Установлення

Розміри вбудовування

Всі розміри подаються в міліметрах.

Вбудовування у високу шафу

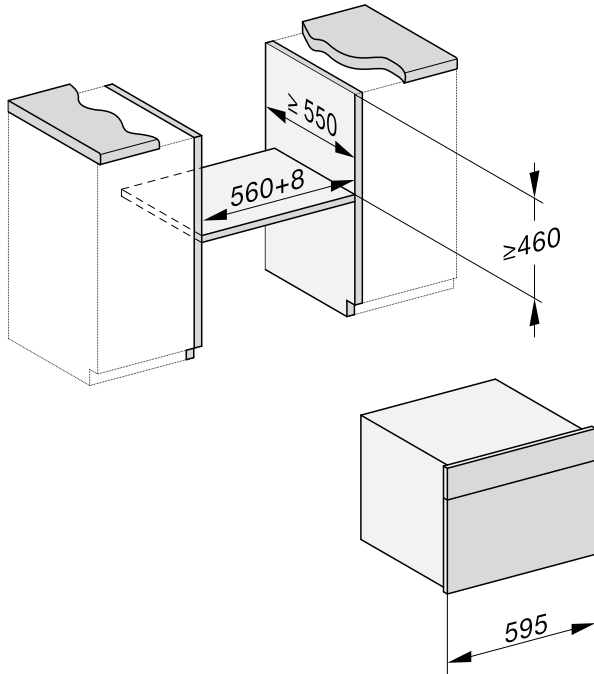
За нішею для вбудовування не має бути задньої стінки шафи.



Вбудовування в шафу під стільницю

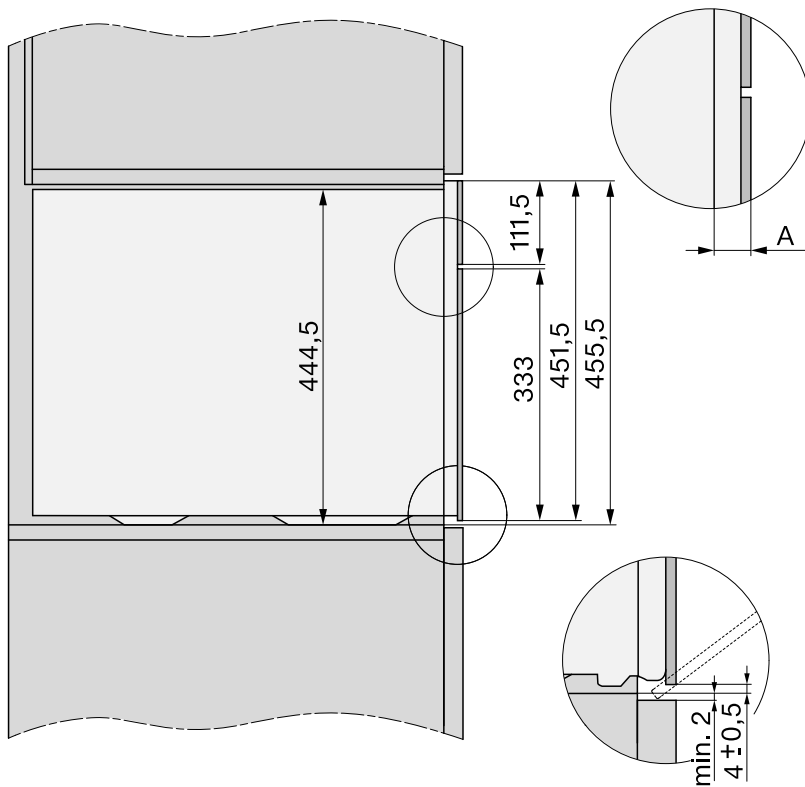
За нішею для вбудовування не має бути задньої стінки шафи.

Якщо потрібно встановити пароварку під електричною або індукційною плитою, дотримуйтеся вказівок щодо встановлення варильної поверхні, а також щодо висоти встановлення.



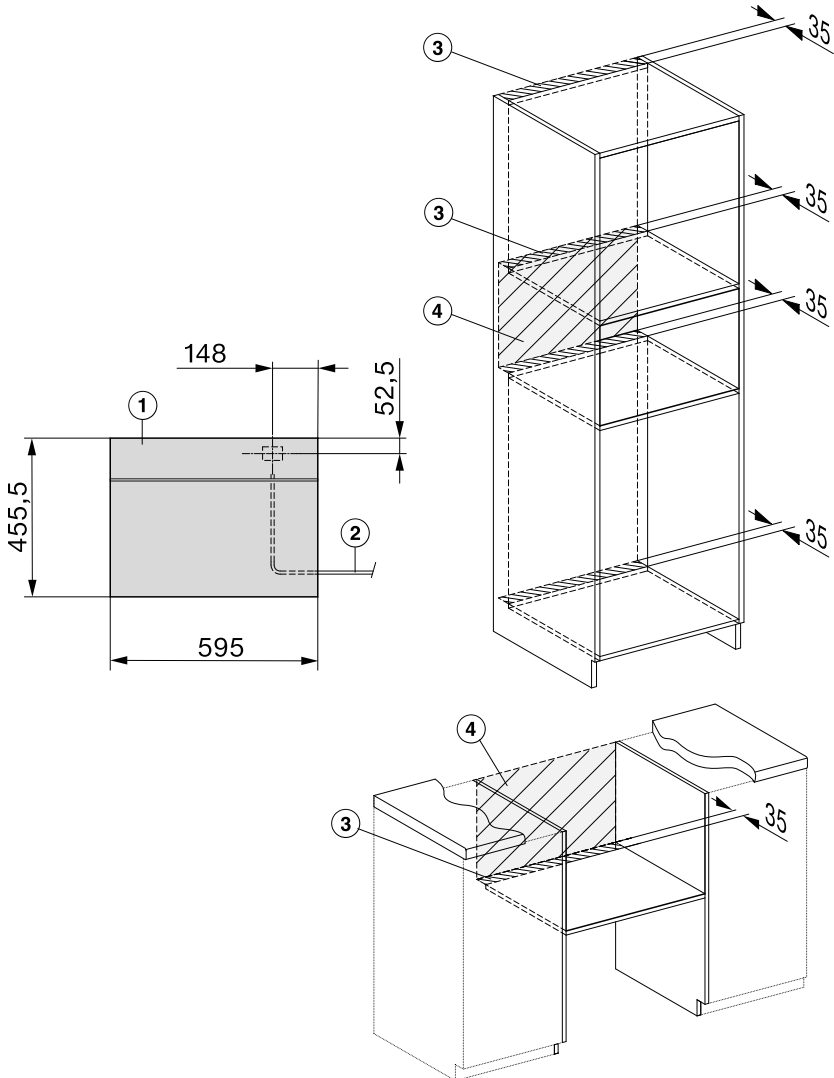
Установлення

Вигляд збоку



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

Під'єднання та вентиляція



- ① Вигляд спереду
- ② Електричний кабель, L = 2.000 мм
- ③ Вентиляційний отвір мін. 180 см²
- ④ На цій ділянці не має бути під'єднань

Установлення

Встановлення пароварки

- Підключіть мережевий кабель до пароварки.

Пошкодження через неналежне транспортування.

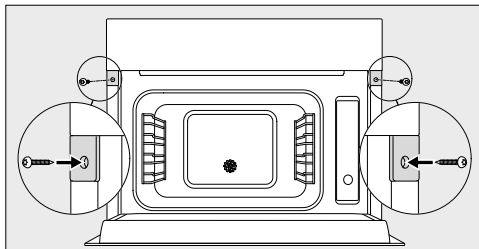
Дверцята можна пошкодити, якщо переносити пароварку за ручки дверцят.

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.

Дані для дослідних організацій




Страви для перевірки згідно з EN 60350-1 (Режим приготування на пару)

Страва для перевірки	Контейнер	Кількість [г]	 ⁴¹	 ² [°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 ³	100	3
Ємність приладу					
Горох (8.3)	4x DGGL 50-40	по 875	2, 4 ⁴	100	⁵

⁴ Рівень(-і), ² Температура,  Тривалість

- ¹ Поставте піддон для збирання конденсату на рівень 1.
- ² Поставте страву для перевірки в холодну робочу камеру (до початку фази нагрівання).
- ³ Встановіть ємність 2x DGGL 50-40 на відповідний рівень.
- ⁴ Щоразу встановлюйте ємність 2x DGGL 50-40 на відповідні рівні.
- ⁵ Тест завершено, коли температура найхолоднішого місця складає 85 °C.

Приготування страв меню¹ для перевірки (приготування на парі)

Страва для перевірки	Контейнер	Кількість [г]	 ⁴²	 [°C]	Висота [см]	 [хв]
Почищена картопля твердого сорту ³	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

⁴ Рівень, ² Температура,  Тривалість

- ¹ Інструкції див. в розділі «Приготування парю», підрозділі «Приготування страв меню».
- ² Поставте піддон для збирання конденсату на рівень 1.
- ³ Поставте страву для перевірки 1 (картоплю) у холодну робочу камеру (до початку фази нагрівання).

Технічні характеристики

Споживана потужність у вимкненому стані	макс. 0,3 Вт
Час до автоматичного переходу у вимкнений стан	20 хв

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, zalivanja, стихійних лих і т.п.)
- порушення функціонування товару внаслідок попадання у внутрішні робочі блоки сторонніх предметів, тварин та комах.

Гарантійне обслуговування не поширюється на:

- зазначені у даній Інструкції з експлуатації роботи щодо регулювання, чищення та іншого догляду за виробом;
- заміну витратних матеріалів (фільтри, лампи освітлення, гумові ущільнювачі дверцят/люків, мішки-пилосбірники, слюдяні 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 **DG 2840**

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 _____
(наименовання підприємства, організації, юридична адреса)

_____ (рік, місяць, число)

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

Виробник (продавець) : ТОВ "Міле", 01033, м.Київ,
вул. Короленківська, буд.4

Ідентифікаційний код 32709997 Код згідно з ДКУД
згідно з ЄДРПОУ

ВІДРИВНИЙ ТАЛОН

на гарантійний ремонт протягом 2 років гарантійного терміну експлуатації

Найменування товару згідно з нормативним документом, марка
Заповнює виробник (продавець)

DG 2840

Заводський номер _____ Дата виготовлення _____ (рік, місяць, число)

_____ (підпис)
М. П.

Заповнює продавець

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

_____ (наименовання 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 _____
(наименовання підприємства, організації, юридична адреса)

_____ (рік, місяць, число)

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

Виробник (продавець) : ТОВ "Міле", 01033, м.Київ,
вул. Короленківська, буд.4

Ідентифікаційний код 32709997 Код згідно з ДКУД
згідно з ЄДРПОУ

ВІДРИВНИЙ ТАЛОН

на гарантійний ремонт протягом 2 років гарантійного терміну експлуатації

Найменування товару згідно з нормативним документом, марка
Заповнює виробник (продавець)

DG 2840

Заводський номер _____ Дата виготовлення _____ (рік, місяць, число)

_____ (підпис)
М. П.

Заповнює продавець

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

_____ (наименовання 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

(підпис) (дата)

М. П.

Звертний бік відправного талона

Заповнює виконавець

Виконавець

(найменування підприємства, організації)

юридична адреса)

Номер, за яким товар взято на гарантійний облік:

Причина ремонту:

Назва заміненого комплектуючого виробу, складової частини:

Дата проведення ремонту (рік, місяць, число):

Підпис виконавця:

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

Підпис споживача, що підтверджує виконання
робіт з гарантійного ремонту

(підпис) (дата)

М. П.

Виробник:

Міле & Ці. КГ, Карл-Міле-Штраße, 29, 33332 Гјутерсло, 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

Internet: www.miele.ua



DG 2840

uk-UA

M.-Nr. 11 240 600 / 03 / 002