


## Інструкція з монтажу й експлуатації Пароварка



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

# ЗМІСТ

---

<b>Заходи безпеки та застереження</b> .....	6
<b>Ваш внесок в охорону навколишнього середовища</b> .....	14
<b>Огляд</b> .....	15
Пароварка .....	15
Супутнє устаткування .....	16
<b>Елементи управління</b> .....	17
Кнопка живлення .....	18
Дисплей .....	18
Сенсорні кнопки .....	18
Символи .....	20
<b>Принцип роботи</b> .....	21
Вибір пункту меню .....	21
Змінювання налаштувань у списку вибору .....	21
Змінювання налаштування за допомогою шкали із сегментами .....	21
Вибір режиму роботи або функції .....	22
Введення цифр .....	23
Введення літер .....	23
Активація MobileStart .....	23
<b>Опис роботи приладу</b> .....	24
Контейнер для води .....	24
Піддон для конденсату .....	24
Температура .....	24
Тривалість .....	24
Шуми .....	24
Фаза нагрівання .....	25
Фаза приготування .....	25
Зменшення кількості пари .....	25
Освітлення робочої камери .....	25
<b>Перше введення в експлуатацію</b> .....	26
Miele@home .....	26
Основні налаштування .....	27
Перше очищення пароварки .....	28
Регулювання температури кипіння .....	29
<b>Установки</b> .....	30
Огляд налаштувань .....	30
Виклик меню «Установки» .....	32
Мова  .....	32
Поточний час .....	32

Дата .....	33
Освітлення.....	33
Дисплей .....	33
Гучність .....	34
Одиниці .....	34
Підтримання в теплому стані.....	35
Зменшення кількості пари .....	35
Рекомендовані температури.....	35
Жорсткість води.....	36
Безпека.....	37
Miele@home .....	38
Дистанційне керування .....	39
Активація MobileStart .....	39
Віддалене оновлення.....	39
Версія програм. забезпе.....	40
Торгівля.....	40
Заводські установки.....	41
<b>Таймер.....</b>	<b>42</b>
<b>Головне меню та підменю.....</b>	<b>44</b>
<b>Керування .....</b>	<b>45</b>
Зміна значень і налаштувань для процесу приготування .....	46
Зміна температури .....	47
Встановлення часу приготування.....	47
Зміна встановленої тривалості приготування .....	49
Видалення встановленої тривалості приготування .....	49
Припинення процесу приготування .....	50
Переривання процесу приготування .....	51
<b>Цікаві та важливі відомості.....</b>	<b>52</b>
Особливості приготування парою.....	52
Посуд .....	52
Піддон для конденсату.....	52
Рівень завантаження .....	53
Заморожені вироби .....	53
Температура .....	53
Тривалість.....	53
Приготування з рідинами .....	53
Персональні рецепти.....	53
<b>Приготування парою .....</b>	<b>54</b>
ECO - Приготування парою .....	54

# ЗМІСТ

---

Вказівки до таблиці для варіння .....	54
Овочі .....	55
Риба .....	58
М'ясо .....	61
Рис .....	63
Крупи .....	64
Макарони/вироби з тіста .....	65
Кнедлі .....	66
Бобові, сушені .....	67
Курячі яйця .....	69
Фрукти .....	70
Ковбасні вироби .....	70
Ракоподібні .....	71
Молюски .....	72
Приготування страв меню .....	73

<b>Sous-vide (Приготування під вакуумом) .....</b>	<b>75</b>
--	-----------

<b>Інше використання .....</b>	<b>83</b>
Розігрівання .....	83
Розморожування .....	86
Бланшування .....	89
Консервування .....	89
Дезінфекція посуду .....	92
Підходження дріжджового тіста .....	92
Розігрівання вологих рушників .....	93
Розтоплення желатину .....	93
Декристалізація / розтоплення меду .....	94
Розтоплення шоколаду .....	94
Приготування йогурту .....	95
Розтоплення сала .....	96
Тушкування цибулі .....	96
Вичавлювання соку .....	97
Знімання шкірочки .....	98
Консервування яблук .....	98
Приготування парового омлету .....	98

<b>Автоматичні програми .....</b>	<b>99</b>
Категорії .....	99
Використання автоматичних програм .....	99

<b>Персональні програми .....</b>	<b>100</b>
-----------------------------------	------------

<b>Дані для дослідних організацій .....</b>	<b>103</b>
---	------------

---

<b>Чищення та догляд</b> .....	105
Очищення передньої панелі пароварки .....	106
Очищення робочої камери .....	106
Очищення контейнера для води .....	107
Устаткування .....	107
Очищення бічних напрямних .....	108
Очищення пароварки від накипу .....	108
<b>Що робити, якщо ...?</b> .....	110
<b>Додаткові аксесуари</b> .....	113
<b>Сервісна служба</b> .....	114
Куди звертатись в разі виникнення несправностей .....	114
Гарантійний строк .....	114
<b>Установлення</b> .....	115
Заходи безпеки під час вбудовування .....	115
Розміри вбудовування .....	116
Вбудовування у високу шафу .....	116
Вбудовування в шафу під стільницю .....	117
Вигляд збоку .....	118
Під'єднання та вентиляція .....	119
Встановлення пароварки .....	120
Підключення електроживлення .....	121
<b>Гарантія якості товару</b> .....	124
<b>Технічний регламент</b> .....	129

## 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.

- ▶ Ця пароварка відповідно до особливих вимог (а саме тих, що відносяться до температури, вологості, стійкості до хімічних впливів, зносостійкості і вібрації) оснащена спеціальною системою освітлення. Цю систему освітлення можна використовувати лише для передбачених цілей. Вона не підходить для освітлення приміщення. Заміну освітлення може проводити лише авторизований спеціаліст Miele або сервісна служба Miele.

## Заходи безпеки та застереження

---

### Якщо у Вас є діти

- ▶ Роботу приладу можна заблокувати, щоб діти не змогли без Вашого нагляду його включити.
- ▶ Діти до 8 років повинні знаходитися на безпечній відстані від пароварки або під постійним наглядом.
- ▶ Діти старші 8 років можуть використовувати пароварку без нагляду, якщо вони настільки опанували роботу з нею, що можуть робити це впевнено. Діти повинні розуміти можливу небезпеку, пов'язану з експлуатацією приладу.
- ▶ Дітям не дозволяється очищувати пароварку без нагляду.
- ▶ Не залишайте без нагляду дітей, якщо вони знаходяться поблизу приладу. Ніколи не дозволяйте дітям грати із приладом.
- ▶ Небезпека задухи через пакувальний матеріал. Діти під час гри можуть залізти в пакувальний матеріал (наприклад, у поліетиленову плівку) або вдягти його на голову та затягнути. Зберігайте пакувальний матеріал подалі від дітей.
- ▶ Небезпека травмування через пару та гарячу поверхню. Шкіра дитини вразливіша до високих температур, ніж шкіра дорослого. Під час роботи пара проходить через спеціальний отвір для виходу пари. Нагріваються скло дверцят і панель керування пароварки. Не дозволяйте дітям торкатися пароварки під час роботи. Для уникнення опіків не дозволяйте дітям близько підходити до пароварки, доки вона не охолоне.
- ▶ Небезпека травми через відчинені дверцята. Максимальне навантаження на дверцята становить 8 кг. Відчинені дверцята можуть призвести до травмування дитини. Не дозволяйте дітям ставати та сідати на відкриті дверцята, а також чіплятися за них.



### Техніка безпеки

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

## Заходи безпеки та застереження

---

- ▶ Можливе доторкання до струмопровідних частин, а також зміни в електричній та механічній будові приладу можуть призвести до ураження електрострумом та порушення в його функціонуванні.  
В жодному випадку не відкривайте корпус пароварки.
- ▶ Гарантія втрачає силу, якщо ремонтні роботи пароварки були проведені не авторизованими фахівцями Miele.
- ▶ Використання виключно оригінальних частин забезпечує належну техніку безпеки. Пошкоджені деталі повинні замінюватися оригінальними.
- ▶ Якщо розетка з'єднувального пристрою знімається або відсутня, фахівець-електрик повинен підключити пароварку стаціонарно.
- ▶ У випадку ушкодження мережевого кабелю його слід замінити спеціальним кабелем (див. розділ «Підключення до електромережі»).
- ▶ Під час проведення робіт з монтажу та обслуговування, а також при здійсненні ремонтних робіт необхідно від'єднати пароварку від мережі. Переконайтесь, що
  - запобіжник на розподільному щитку вимкнений, або
  - нарізний запобіжник на електрощитку повністю викручено, або
  - мережну вилку (якщо в наявності) витягнуто з розетки. Тримайтеся за вилку, а не за кабель під час від'єднання від мережі.
- ▶ Якщо пароварку встановлено за меблевим фасадом (наприклад, за дверцятами), ніколи не закривайте її під час експлуатації. За закритим меблевим фасадом акумулюється волога й тепло. Внаслідок цього пароварка, ніша або підлога можуть пошкодитися. Закривайте меблеві дверцята лише після повного охолодження пароварки.

### Належна експлуатація

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

## Заходи безпеки та застереження

---

- ▶ 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 нашттовхнутися на них. Не залишайте дверцята відчиненими без потреби.
- ▶ Максимальна навантаженість дверцят складає 8 кг. Не ставьте і не сідайте на відчинені дверцята, не ставте на них важкі речі. Слідкуйте за тим, щоб між дверцятами і робочою камерою нічого не защемилося. Пароварка може пошкодитись.
- ▶ 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 пароочищувача.
- ▶ Внаслідок подряпин скло може пошкодитись. Під час чищення скла дверцят не використовуйте абразивні засоби для чищення, жорсткі губки або щітки та гострі металеві скребки.
- ▶ Бічні напрямні можна вийняти (див. розділ «Чищення та догляд», підрозділ «Очищення бічних напрямних»). Потім знову правильно їх вбудуйте.
- ▶ Щоб уникнути утворення корозії, одразу ж ґрунтовно видаляйте страви або рідину із вмістом кухонної солі, якщо подібне потрапить на елементи з нержавіючої сталі.

### Аksesуари

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

# Ваш внесок в охорону навколишнього середовища

---

## Утилізація транспортувальної упаковки

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

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

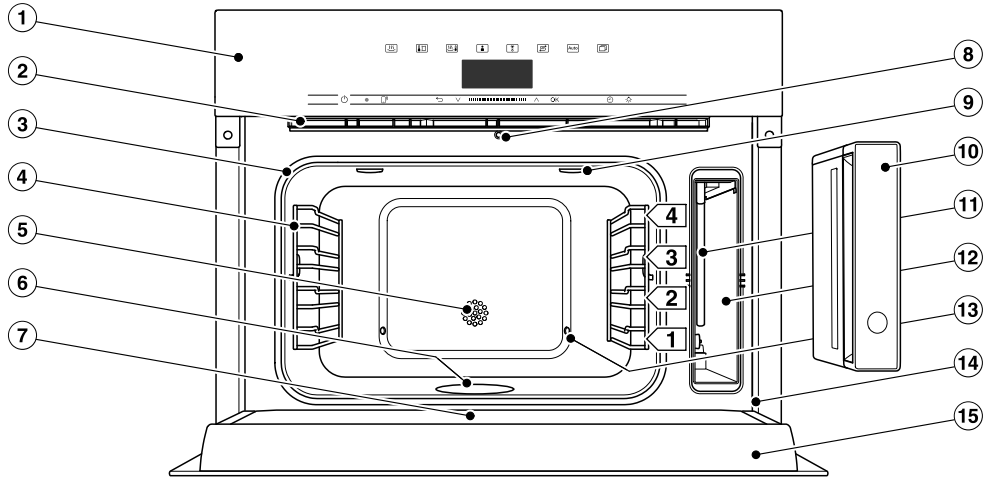
## Утилізація відпрацьованого приладу

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



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

## Пароварка



- ① Елементи керування
- ② Місце виходу вологого повітря
- ③ 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 Світлодіодне освітлення робочої камери
- ⑩ Контейнер для води із захистом від переливання
- ⑪ Всмоктувальна трубка
- ⑫ Відсік для контейнера для води
- ⑬ Отвір подачі пари
- ⑭ Фронтальна рама з типовою табличкою
- ⑮ Дверцята

## Огляд

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

### Типова табличка

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

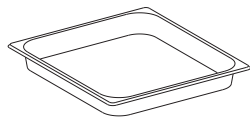
На ній можна переглянути назву моделі приладу, заводський номер і параметри підключення (напруга мережі/частота/максимальна споживана потужність).

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

### Супутнє устаткування

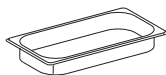
У разі потреби Ви можете додатково замовити устаткування, яке входить до комплекту поставки, а також інше додаткове устаткування (див. розділ «Устаткування, яке можна придбати додатково»).

#### DGG 1/1-40 л



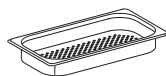
1 піддон для збирання рідини, що стікає. Піддон за потреби можна також використовувати як контейнер.  
375 x 394 x 40 мм (ШхГхВ)

#### DGG 1/2-40L



1 неперфорований контейнер  
Місткість 2,2 л /  
Корисний об'єм 1,6 л  
375 x 197 x 40 мм (ШхГхВ)

#### DGGL 1/2-40L



2 перфоровані контейнери  
Місткість 2,2 л /  
Корисний об'єм 1,6 л  
375 x 197 x 40 мм (ШхГхВ)

#### DMSR 1/1 л



1 решітка для розміщення посуду

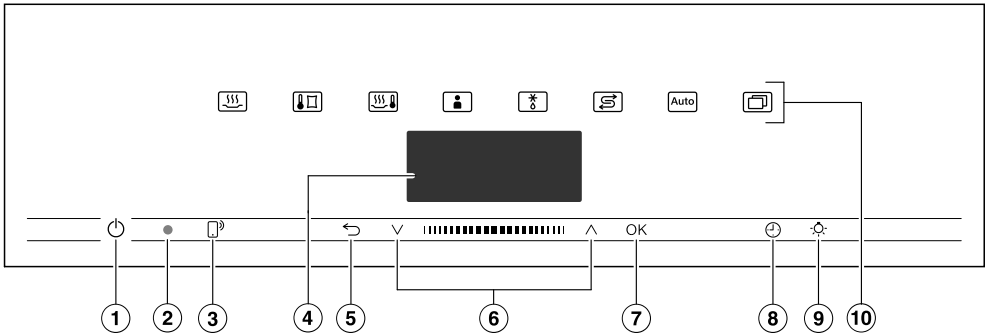
#### Таблетки для видалення накипу






Для очищення пароварки від накипу

#### Книга рецептів «Приготування паром»

Найкращі рецепти, випробувані на кухні Miele





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

# Елементи управління

---

## Кнопка живлення

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

За допомогою цієї кнопки можна вмикати й вимикати пароварку.

## Дисплей

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

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

## Сенсорні кнопки




Сенсорні кнопки реагують на дотик пальця. Кожне доторкання до кнопки підтверджується звуковим сигналом. Цей сигнал можна вимкнути в налаштуваннях, вибравши Гучність | Тони кнопок | вкл.

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



## Сенсорні кнопки над дисплеєм

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

## Сенсорні кнопки під дисплеєм





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

## Елементи управління

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

## Символи

На дисплеї можуть з'являтися такі символи:

Символ	Значення
	Цей символ використовується для позначення додаткової інформації та вказівок щодо керування. Це інформаційне вікно призначено для підтвердження дії за допомогою сенсорної кнопки ОК.
	Таймер
	Галочка позначає поточне активне налаштування.
	Деякі налаштування, наприклад, яскравість дисплея або гучність, представлені шкалою із сегментами.

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

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

## Вибір пункту меню

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

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

- Підтвердьте вибір за допомогою кнопки *OK*.

## Змінювання налаштувань у списку вибору

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

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

- Підтвердьте за допомогою кнопки *OK*.

Налаштування буде збережено. Ви перейдете до меню вищого рівня.

## Змінювання налаштування за допомогою шкали із сегментами

Деякі налаштування мають вигляд шкали із сегментами **■■■■□□□□**. Якщо заповнено всі сегменти, встановлюється максимальне значення.

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


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

Налаштування буде збережено. Ви перейдете до меню вищого рівня.

# Принцип роботи


---

## Вибір режиму роботи або функції

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

- Торкніться до сенсорної кнопки відповідного режиму роботи або функції.

Сенсорна кнопка на панелі керування засвітиться оранжевим кольором.

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

## Зміна режиму роботи


Під час процесу приготування можна вибрати інший режим роботи.

Сенсорна кнопка вибраного раніше режиму роботи засвітиться оранжевим кольором.

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

З'являться змінені режим роботи та відповідне стандартне значення.

Сенсорна кнопка зміненого режиму роботи засвітиться оранжевим кольором.

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

## Введення цифр

Цифри, які можна змінити, виділяються на світлому фоні.

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

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

- Підтвердьте за допомогою кнопки **OK**.

Змінена цифра збережена. Ви перейдете до меню вищого рівня.

## Введення літер

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

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

Вибрані символи відображаються у верхній стрічці.

**Повідомлення:** Доступно максимум 10 символів.

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

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

Назву буде збережено.

## Активація MobileStart

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

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

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

Ви можете використовувати MobileStart, поки світиться сенсорна кнопка  $\square$ .

## Опис роботи приладу

---

### Контейнер для води

Максимальний об'єм – 1,5 л., а мінімальний – 0,5 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 залишається 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

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

### Тривалість

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

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

### Шуми


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

Коли пароварка працює, Ви чуєте звук вентилятора.



### Фаза нагрівання

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

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

### Фаза приготування

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

### Зменшення кількості пари

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


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

### Освітлення робочої камери

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

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

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

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

# Перше введення в експлуатацію

## Miele@home

Пароварку оснащено інтегрованим модулем бездротової локальної мережі.

Для використання знадобиться:

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

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

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

- Вибір інформації про стан пароварки
- Перегляд вказівок щодо поточних процесів приготування в пароварці
- Завершення поточних процесів приготування

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

Переконайтеся, що в місці розташування пароварки достатня потужність сигналу бездротової локальної мережі.

## Доступність з'єднання бездротової локальної мережі

З'єднання бездротової локальної мережі працює на тій самій частоті, що й інші прилади (наприклад, мікрохвильові печі, іграшки з дистанційним керуванням). Це може призвести до тимчасових перешкод або до повного збою з'єднання. Тому стабільна доступність запропонованих функцій не гарантується.

## Доступність Miele@home

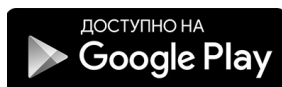
Використання мобільного додатка Miele@mobile залежить від доступності служб Miele@home у вашій країні.

Служба Miele@home доступна не в усіх країнах.

Інформацію про доступність можна знайти на веб-сайті [www.miele.com](http://www.miele.com).


## Додаток Miele@mobile

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



## Основні налаштування

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

 **Небезпека травмування через гарячу поверхню.**


Під час використання пароварка нагрівається.

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

Коли пароварка підключиться до електромережі, вона автоматично вмикається.

## Налаштування мови

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

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

## Налаштування країни

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

## Налаштування Miele@home

На дисплеї з'явиться Налашт. Miele@home.

- Якщо ви хочете налаштувати Miele@home одразу, виберіть далі і підтвердьте за допомогою кнопки **OK**.
- Якщо ви хочете налаштувати пристрій на пізніший час, виберіть опцію пропустити і підтвердьте її за допомогою кнопки **OK**.  
Детальну інформацію про відкладання налаштування наведено в розділі «Установки», підрозділі «Miele@home».
- Якщо ви хочете налаштувати Miele@home одразу, виберіть необхідний спосіб з'єднання.

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

## Налаштування дати

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

## Встановлення поточного часу

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

# Перше введення в експлуатацію

## Налаштування жорсткості води

Інформацію щодо жорсткості води можна отримати на місцевій станції водопостачання.

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

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

## Завершення першого введення в експлуатацію

- Дотримуйтеся наведених на дисплеї вказівок.

Перше введення в експлуатацію завершене.

## Перше очищення пароварки

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

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

## Очищення контейнера для води

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

## Очищення приладдя й робочої камери

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

У комплекті до пароварки є засіб для чищення.

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


## Регулювання температури кипіння

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

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

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

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






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

## Налагодження температури кипіння після переїзду

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

# Установки

## Огляд налаштувань

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



\* Налаштування виробника



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

\* Налаштування виробника

## Установки

### Виклик меню «Установки»

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

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




Ви можете переглянути або змінити налаштування.

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

### Мова

Ви можете встановити вашу країну й мову.

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

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

### Поточний час

#### Індикація

Виберіть, як буде відображатись час на вимкненому приладі:

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



## Формат часу

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

## Встановити

Встановіть години та хвилини.



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

Якщо пароварка під'єднана до бездротової локальної мережі й виконано вхід у мобільний додаток Miele@mobile, годинник синхронізується в мобільному додатку Miele@mobile, залежно від країни використання приладу.

## Дата

Встановіть дату.


## Освітлення

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

## Дисплей

### Яскравість

Яскравість дисплея регулюється за допомогою шкали із сегментами.

-   
максимальна яскравість
-   
мінімальна яскравість

### QuickTouch

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

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

# Установки

---

## Гучність

### Звукові сигнали

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

### Мелодії

В кінці процесу приготування з інтервалом багаторазово лунає мелодія.

Гучність цієї мелодії регулюється за допомогою шкали із сегментами.



максимальна гучність



мелодію вимкнено

### Соло-звук

В кінці процесу приготування протягом певного часу лунає тривалий сигнал.

Гучність сигналу представлена шкалою із сегментами.



максимальна гучність сигналу



мінімальна гучність сигналу

## Тони кнопок

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



максимальна гучність



Тон сенсорних кнопок вимкнено

## Мелодії

Ви можете ввімкнути або вимкнути мелодію, що лунає під час натискання кнопки «Ввімк./Вимк.» ①.

## Одиниці

### Вага

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

### Температура

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

## Підтримання в теплому стані

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

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

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

## Зменшення кількості пари

- вкл  
Під час готування за температури приблизно від 80 °C незадовго до закінчення приготування дверцята пароварки автоматично трохи відчиняються. У разі активування цієї функції з пароварки виходить незначна кількість пари. Після цього дверцята автоматично зачиняються.
- викл  
У разі вимкнення функції «Зменшення кількості пари» функція Підтрим. в тепл. стані також вимкнеться. У такому випадку під час відкриття дверцят інтенсивно виходить пара.

## Рекомендовані температури

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

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

- Виберіть необхідний режим роботи. З'являється рекомендована температура та діапазон, у якому її можна змінювати.
- Змініть рекомендовану температуру.
- Підтвердьте за допомогою кнопки ОК.

# Установки

## Жорсткість води

Для бездоганного функціонування приладу та вчасного очищення від накипу, встановіть правильне значення для вашої місцевості. Чим жорсткіша вода, тим частіше потрібно очищувати прилад від накипу. Інформацію щодо жорсткості води можна отримати на місцевій станції водопостачання.

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

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

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

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

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

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

## Безпека

### Блокування кнопок

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

– Вкл

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

– Викл

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

### Блокування ввімкнення

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

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

Блокування ввімкнення зберігається навіть у разі порушення електропостачання.

– Вкл

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

– Викл

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

## Miele@home

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

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


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


- дистанційно керувати Вашим приладом
  - давати запит про інформацію та статус Вашого приладу
  - давати запит про хід програми Вашого приладу
  - налаштувати мережу Miele@home з іншими приладами з WLAN.
- активувати  
Це налаштування доступне лише за умови деактивації Miele@home. Функція бездротової локальної мережі знову ввімкнена.
  - дезактивувати  
Це налаштування доступне лише за умови активації Miele@home. Налаштування Miele@home зберігається, а функція бездротової локальної мережі вимикається.
  - Статус з'єднання  
Це налаштування доступне лише за умови активації Miele@home. На дисплеї міститься така інформація: якість прийому бездротової локальної мережі, назва мережі та IP-адреса.
  - Встановити знову  
Це налаштування доступне, лише якщо вже налаштовано бездротову локальну мережу. Скиньте налаштування мережі та відразу налаштуйте нове з'єднання з мережею.
  - відновити початковий стан  
Це налаштування доступне, лише якщо вже налаштовано бездротову локальну мережу. Функція бездротової локальної мережі вимикається, а з'єднання з бездротовою локальною мережею скидається до налаштувань виробника. Щоб використовувати Miele@home, слід встановити з'єднання з бездротовою локальною мережею.
  - Налаштувати  
Це налаштування доступне, лише якщо немає з'єднання з бездротовою локальною мережею. Щоб використовувати Miele@home, слід встановити з'єднання з бездротовою локальною мережею.

## Дистанційне керування


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

### Активация MobileStart

- Доторкніться до сенсорної кнопки , щоб активувати MobileStart.

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

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

Ви можете використовувати MobileStart, поки світиться сенсорна кнопка .

## Віддалене оновлення

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

Програмне забезпечення вашої пароварки можна оновити за допомогою віддаленого оновлення. Якщо оновлення доступне, воно автоматично завантажиться вашою пароваркою. Оновлення не встановлюється автоматично, його потрібно запустити вручну.

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

### Увімкнення/вимкнення

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

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

# Установки

## Хід процесу віддаленого оновлення

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

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

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

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

Оновлення може тривати декілька хвилин.

Під час виконання віддаленого оновлення зверніть увагу на таке:

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

## Версія програм. забезпе.

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

## Торгівля

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

## Демо-режим

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

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




## **Заводські установки**

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

# Таймер

## Використання функції Таймер

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


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

- Максимальний час таймера – 59 хвилин і 59 секунд.

## Налаштування таймера

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


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


- Доторкніться до сенсорної кнопки .
- Якщо одночасно відбувається процес приготування, виберіть Таймер.

З'являється запит встановити 00:00 хв.


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


Таймер збережено.

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

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


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

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

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

Акустичний і оптичний сигнали вимикаються.

## Змінення часу таймера

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

З'являється значення таймера.

- Змініть таймер.
- Підтвердьте за допомогою кнопки *OK*.










Змінений час таймера збережено.

## Видалення таймера

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

Таймер скасовано.

## Головне меню та підменю

Стандартний обід	Стандартне значення	Зона
Режими роботи		
Приготування парюю 	100 °C	40–100 °C
Sous-vide 	65 °C	45–90 °C
Розігрівання 	100 °C	80–100 °C
Персональні програми 		
Розморожування 	60 °C	50–60 °C
Очищення від накипу 		
Автоматичні програми 		
Інші 		
Бланшування	–	–
Консервування	90 °C	80–100 °C
Стерилізація посуду	–	–
Підходження дріжджового тіста	–	–
ECO - Приготування парюю	100 °C	40–100 °C
Установки 		

- Ввімкніть пароварку.

З'являється головне меню.

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

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

- 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.
- Виберіть необхідний режим роботи.

З'являється режим роботи та рекомендована температура.

- Змініть за потреби рекомендовану температуру.


Рекомендована температура збережеться протягом кількох секунд. Згодом можна змінити температуру за допомогою сенсорної кнопки ↵.

- Підтвердьте за допомогою кнопки ОК.

З'являється встановлена й фактична температури та розпочнеться фаза нагрівання.

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

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

 **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.

- Вийміть страву з робочої камери.
- Вимкніть пароварку.

# Керування

## 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 «Чищення та догляд».

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

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

## Додавання води


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


- Вийміть контейнер для води та долийте воду.

- Вставте контейнер для води в прилад.

Процес приготування буде продовжено.

## Зміна значень і налаштувань для процесу приготування

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

- Доторкніться до сенсорної кнопки .

Залежно від режиму роботи можуть відображатися такі налаштування:



- Температура
- Тривалість


## Зміна значень і налаштувань

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

Процес приготування продовжиться й будуть застосовуватися змінені значення й налаштування.

## Зміна температури

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

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


Процес приготування продовжується зі зміненою встановленою температурою.

## Встановлення часу приготування

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

Виберіть найкоротший час до початку процесу приготування.

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

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

## Керування

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

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

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

■ Доторкніться до сенсорної кнопки ☺.

■ Встановіть необхідний час.

■ Підтвердьте за допомогою кнопки ОК.

■ Доторкніться до сенсорної кнопки ↵, щоб повернутися до меню вибраного режиму роботи.

**Порада.** Тривалість приготування можна також встановити безпосередньо за допомогою зони навігації.

Процес приготування розпочинається лише після досягнення встановленої температури.



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

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

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





## Зміна встановленої тривалості приготування



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

У разі порушення електропостачання всі налаштування буде скасовано.

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

## Видалення встановленої тривалості приготування

В режимах роботи Приготування парюю , Sous-vide  та ECO - Приготування парюю можна видалити Тривалість.

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

Якщо видалити Тривалість, також видаляються встановлені значення часу для Готово o і Старт o.


Якщо видалити Готово o або Старт o, процес приготування починається із встановленим часом приготування.

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

# 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.

 **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.

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

## Переривання процесу приготування

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

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

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

## Переривання процесу приготування, для якого не встановлено час

- Доторкніться до сенсорної кнопки вибраного режиму роботи.

З'явиться головне меню.

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

## Переривання процесу приготування зі встановленим часом

- Доторкніться до сенсорної кнопки вибраного режиму роботи.

З'явиться Припин. процес пригот.?

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

## Цікаві та важливі відомості

---

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

### Особливості приготування парою

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

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

### Посуд

#### Контейнер

Пароварка постачається з посудом із нержавіючої сталі. 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 запитайте у виробника, чи він підходить.
- Посуд із товстими стінками, наприклад, із порцеляни, кераміки або каменю, підходить для приготування на пару менше. Широкі стінки погано проводять тепло, що призводить до значного збільшення часу приготування, зазначеного в таблицях.
- Ставте 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.

### 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 °С. За такої температури можна приготувати майже всі продукти. Деякі чутливі продукти, наприклад, фрукти, готуються з використанням меншої температури, інакше вони тріскають. Це описано у відповідному розділі.

### Тривалість

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

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

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

### Приготування з рідинами

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

### Персональні рецепти

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.

# Приготування парою

---

## ЕСО - Приготування парою

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

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

За потреби можна готувати впродовж тривалішого часу.

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



## Налаштування

Інші  | ЕСО - Приготування парою

## Вказівки до таблиці для варіння

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

## Вибір тривалості ⌚

Наведені значення є орієнтовними.

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

## Овочі

### Свіжі продукти

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

### Заморожені вироби

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

Заморожені та свіжі овочі можна готувати разом з однаковою тривалістю.

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

### Контейнери

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

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

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

### Рівень завантаження

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

### Тривалість

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

Тверда картопля, четвєртинками:  
прибл. 17 хвилин

тверда картопля, половинками:  
прибл. 20 хвилин

### Налаштування

Автоматичні програми  | Овочі | ... |

або

Приготування парою 

Температура: 100 °C

Тривалість: див. таблицю

## Приготування парюю

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



## Приготування парою

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

⌚ Тривалість

# Приготування парою

---

## 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.


## Поради

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

## Налаштування

Автоматичні програми  | Риба | ... |

або

Приготування парою 

Температура: див. таблицю

Тривалість: див. таблицю

## Приготування парюю

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

## М'ясо

### Свіжі продукти

Приготуйте м'ясо, як Ви зазвичай це робите.

### Заморожені вироби

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

### Підготовка

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


### Тривалість приготування

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

## Поради

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

## Налаштування

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

Приготування парою 

Температура: 100 °C

Тривалість: див. таблицю

## Приготування парюю

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


⌚ Тривалість

## Рис


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

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

## Налаштування


Автоматичні програми  | Рис | ... |

або

Приготування парою 

Температура: 100 °C

Тривалість: див. таблицю

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

 Тривалість

# Приготування парою

## Крупи

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

Крупу можна готувати у вигляді цілих або посічених зерен.

## Налаштування

Автоматичні програми  | Крупа | ... |

або

Приготування парою 

Температура: 100 °C

Тривалість: див. таблицю

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

 Тривалість



## Макарони/вироби з тіста

### Сухі продукти

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

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

### Свіжі продукти


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

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

### Налаштування


Автоматичні програми  | Вироби з тіста | ... |

або

Приготування парою 

Температура: 100 °C

Тривалість: див. таблицю

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

 Тривалість

# Приготування парюю

## Кнедлі


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

Свіжі кнедлі готуйте в змащеному жиром, перфорованому контейнері.

## Налаштування


Автоматичні програми  | Вироби з тіста | ... |

або

Приготування парюю 

Температура: 100 °C

Тривалість: див. таблицю

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

 Тривалість

## Бобові, сушені

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


**Сочевицю** замочувати непотрібно.

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

## Налаштування

Автоматичні програми  | Бобові | ... |

або

Приготування парою 

Температура: 100 °C

Тривалість: див. таблицю

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

⌚ Тривалість

## Приготування парюю

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

⌚ Тривалість

## Курячі яйця

Для приготування варених яєць використовуйте перфорований контейнер.


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

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

## Налаштування


Автоматичні програми  | Курячі яйця | ... |

або

Приготування парою 

Температура: 100 °C

Тривалість: див. таблицю

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

 Тривалість

# Приготування парюю

## Фрукти

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

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

## Налаштування

Автоматичні програми  | Фрукти | ... |

або

Приготування парюю 

Температура: 100 °C


Тривалість: див. таблицю

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

 Тривалість

## Ковбасні вироби

### Налаштування

Автоматичні програми  | Ковбасні вироби


| ... |

або

Приготування парюю 

Температура: 90 °C

Тривалість: див. таблицю

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

 Тривалість

## Ракоподібні

### Підготовка

Перед приготуванням розморозьте заморожених ракоподібних.

Очистіть їх, видаліть нутроці, помийте.

### Контейнери

Змастіть жиром перфорований контейнер.

### Тривалість приготування

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

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

### Налаштування



Автоматичні програми  | Ракоподібні | ... |



або

Приготування парою 

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

# Приготування парою

## Молюски

### Свіжі продукти

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

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

### Заморожені вироби

Розморозьте заморожених молюсків.

### Тривалість приготування

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

### Налаштування



Автоматичні програми  | Молюски | ... |

або

Приготування парою 

Температура: див. таблицю

Тривалість: див. таблицю

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

 Температура,  Тривалість



## Приготування страв меню

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

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

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

### Рівень завантаження

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

### Температура

Температура для приготування страв меню складає 100 °С, так як більшість продуктів готуються за цієї температури.

Не готуйте в жодному разі за нижчої температури, якщо для продуктів рекомендована різна температура, напр., для філе дорадо 85 °С, для картоплі 100 °С.

Якщо для страви рекомендована температура, напр., 85 °С, перевірте результат при приготуванні на 100 °С.

Ніжні сорти риби, наприклад, морський язик і морська камбала, при 100 °С стають дуже жорсткими.

### Тривалість приготування

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

### Приклад:

#### Час приготування продуктів

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

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

#### Розрахунок часу приготування:

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

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

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

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

## Приготування парюю

---

### Приготування страв меню

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

## Sous-vide (Приготування під вакуумом)

---

В цьому дбайливому режимі приготування продукт в вакуумному пакеті готується повільно при низькій постійній температурі.

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

В результаті страва рівномірно приготована і має насичений смак.

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

Використовуйте лише термостійкі, придатні для варіння вакуумовані пакети.

Не готуйте в вакуумних пакетах, в яких продукти продаються, напр., таких як вакуумовані заморожені продукти, так як вони можливо не підходять для приготування.

Не використовуйте повторно вакуумований пакет.

Запакуйте продукт виключно на камерному вакууматорі.

## Sous-vide (Приготування під вакуумом)

---

### Важливі вказівки щодо використання

Для отримання оптимального результату приготування дотримуйтеся таких вказівок:

- Використовуйте менше приправ і трав, ніж під час звичайного приготування, оскільки їх вплив на страву буде сильнішим. Ви можете готувати без приправ і додати їх лише перед подачею на стіл.
- Додавання солі, цукру і рідини скоротить тривалість приготування.
- Додавання кислоти, наприклад, лимонної кислоти або оцту, зміцнить структуру продукту.
- Не використовуйте часник або алкоголь, оскільки через це може з'явитися неприємний присмак.
- Використовуйте вакуумний пакет, що підходить по розміру для страви. Якщо пакет завеликий, може залишитися забагато повітря.
- Якщо ви хочете готувати кілька продуктів в одному вакуумованому пакеті, покладіть їх поряд у пакет.
- Якщо ви хочете готувати одночасно в кількох вакуумованих пакетах, покладіть їх поряд на решітку.
- Тривалість приготування залежить від товщини продукту.
- За високої температури або довгої тривалості приготування може не вистачити води в контейнері. Слідкуйте час від часу за вказівками на дисплеї.

- Не відкривайте дверцята під час приготування. Відчинення дверцят збільшує тривалість приготування й впливає на його результат.
- Під час тривалого приготування з низькою температурою в робочій камері може зібратися вода. Це не вплине на результат приготування.
- Значення температури й тривалості приготування можна не завжди вводити в точності 1:1 з рецепта. Відрегулюйте ці налаштування згідно ваших вподобань щодо ступеня готовності страви.

## Sous-vide (Приготування під вакуумом)

---


### Поради

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

## Sous-vide (Приготування під вакуумом)

---

### Використання режиму роботи Sous-vide

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

### Можливі причини незадовільного результату

#### Вакуумований пакет вздувся:

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

#### Страва має неприємний присмак або не властивий їй смак:

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

## Sous-vide (Приготування під вакуумом)

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

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

## Sous-vide (Приготування під вакуумом)

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

🌡️ Температура, 🕒 Тривалість

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

🌡️ Температура, 🕒 Тривалість

\* Ступінь готовності

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



# Sous-vide (Приготування під вакуумом)

## Розігрівання

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

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

## Підготовка

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

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

Врахуйте, що якість продуктів знижується пропорційно часу зберігання.

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

## Налаштування

Sous-vide 

Температура: див. таблицю

Тривалість: див. таблицю

## Sous-vide (Приготування під вакуумом)

### Повторне розігрівання в режимі роботи Sous-vide

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

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

🌡️ Температура, ⌚ Тривалість


<sup>1</sup> Ступінь готовності

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

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

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

## Розігрівання

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

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

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

### Посуд

Маленькі порції можна розігрівати на тарілці, великі порції - в контейнері.

### Тривалість

Кількість тарілок або контейнерів не впливає на тривалість розігрівання.

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


## Поради

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

## Розігрівання продуктів

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

## Налаштування

Розігрівання 

або

Приготування парою 

Температура: 100 °C

Тривалість: див. таблицю

## Інше використання

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

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

## Інше використання

Продукт	⌚* [хв]
Крем-суп	3–4
Прозорий суп	2–3
Рагу	4–5


⌚ Тривалість

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

## Інше використання

### Розморожування

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

 **Небезпека інфікування через кристалізацію.**

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

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

Не використовуйте талу рідину.

Негайно продовжте обробку продуктів після завершення часу вирівнювання.

### Температура

Оптимальна температура розморожування складає 60 °С.

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

### Підготовка

У разі потреби перед розморожуванням продукту зніміть із нього упаковку.

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

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

### Контейнер

Для розморожування продуктів, що стікають, наприклад, птиці, використовуйте перфорований контейнер із підставленим знизу 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

Розморожування 

або

Приготування парю 

Температура: див. таблицю

Тривалість нагрівання: див. таблицю

Час вирівнювання: див. таблицю

## Інше використання

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

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

## Інше використання

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

🌡️ Температура, 🕒 Тривалість, ⌚ Час вирівнювання




### Бланшування

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


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

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

### Налаштування

Інші  | Бланшування

або

Приготування паром 

Температура: 100 °C

Тривалість: 1 хвилина

### Консервування

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

#### Банки

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

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

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

#### Фрукти

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

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

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

## Інше використання

---

### Овочі

Помийте, почистьте та подрібніть овочі.

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

### Заповнення

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

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

### М'ясо і ковбаса

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

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


### Поради

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

### Приготування продукту

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

### Налаштування

Інші  | Консервування або

Приготування парюю 

Температура: див. таблицю

Тривалість приготування: див. таблицю

## Інше використання

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

🌡️ Температура, 🕒 Тривалість

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

## Інше використання

---

### Дезінфекція посуду

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

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


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

### Налаштування

Інші  | Стерилізація посуду

Тривалість: від 1 хвилини до 10 годин

або

Приготування парою 

Температура: 100 °C

Тривалість: 15 хвилин

### Підходження дріжджового тіста


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

### Налаштування

Інші  | Підходження дріжджового тіста

Тривалість: згідно з рецептом

або

Приготування парою 


Температура: 40 °C

Тривалість: згідно з рецептом


### Розігрівання вологих рушників

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

### Налаштування

Автоматичні програми  | Спеціальні програми | Розігрів. вологих рушників

або

Приготування парю 


Температура: 70 °C

Тривалість: 2 хвилини

### Розтоплення желатину

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

### Налаштування

Автоматичні програми  | Спеціальні програми | Розтоплення желатину

або

Приготування парю 

Температура: 90 °C

Тривалість: 1 хвилина


## 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.

### Налаштування

Автоматичні програми  | Спеціальні програми | Розтоплення меду

або

Приготування парою 

Температура: 60 °C

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


### Розтоплення шоколаду

Ви можете розтопити в приладі будь-який вид шоколаду.


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

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

### Налаштування

Автоматичні програми  | Спеціальні програми | Розтоплення шоколаду

або

Приготування парою 

Температура: 65 °C

Тривалість: 20 хвилин

### Приготування йогурту

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

Використовуйте натуральний йогурт із живими культурами й без добавок. Термойгурти не підходять.

Йогурт має бути свіжим (з коротким терміном зберігання).

Для приготування йогурту можна використовувати свіже молоко й молоко ультрависокої температурної обробки.

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

Молоко та йогурт повинні мати однаковий вміст жиру.

Під час часу витримання банки не можна рухати або трясти.


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

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

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

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

### Налаштування

Автоматичні програми  | Спеціальні програми | Приготування йогурту

або

Приготування парою 

Температура: 40 °C

Тривалість: 5:00 годин

## Інше використання

---

### Можливі причини незадовільного результату

#### Йогурт не густий

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

#### Товстий шар рідини:

рухали банки, йогурт був охолоджений не одразу.

#### Йогурт зернистий:


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

### Розтоплення сала


Сало не засмажиться.

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

### Налаштування

Автоматичні програми  | Спеціальні програми | Розтоплення сала

або

Приготування парюю 

Температура: 100 °C


Тривалість: 4 хвилини

### Тушкування цибулі

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

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

### Налаштування

Автоматичні програми  | Спеціальні програми | Тушкування цибулі

або

Приготування парюю 

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 неперфорований контейнер під контейнер або скляний лоток (залежно від моделі), щоб у ньому збиралася рідина.

### Налаштування

Приготування парю 

Температура: 100 °C


Тривалість: 40–70 хвилин

## Інше використання

### Знімання шкірочки

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

### Налаштування

Приготування парюю 

Температура: 100 °C

Тривалість: див. таблицю


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

 Час

### Консервування яблук

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

### Налаштування

Автоматичні програми  | Фрукти | Яблука | цілком

або

Приготування парюю 


Температура: 50 °C

Тривалість консервування: 5 хвилин

### Приготування парового омлету

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

### Налаштування


Приготування парюю 

Температура: 100 °C


Тривалість: 4 хвилини

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

## Категорії

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

## Використання автоматичних програм

■ Виберіть Автоматичні програми .


З'являється список.

■ Виберіть необхідну категорію (наприклад, Риба).

З'являються доступні автоматичні програми у вибраній категорії.


■ Виберіть необхідну автоматичну програму.

■ Дотримуйтеся вказівок на дисплеї.

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

## Вказівки щодо використання

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

- Значення ваги базується на вазі однієї порції продукту. Ви можете готувати один шматочок лосося вагою 250 г або десять шматочків лосося по 250 г одночасно.
- Після закінчення приготування зачекайте, доки прилад охолоне до кімнатної температури, перш ніж почати виконання автоматичної програми.
- Будьте обережні, коли відкриваєте дверцята приладу, щоб поставити страву до гарячої робочої камери. З робочої камери може виходити гаряча пара. Зробіть крок назад і зачекайте, доки вийде пара. Переконайтеся, що ви не контактуєте з гарячою парою та стінками робочої камери. Існує небезпека опіків і ошпарювання.
- У деяких автоматичних програмах час старту можна змінити за допомогою Старт о або Готово о.
- Щоб зупинити автоматичну програму, доторкніться до сенсорної кнопки . Коли з'явиться Перервати процес?, виберіть так і підтвердіть дію за допомогою кнопки ОК.
- Якщо після завершення автоматичної програми ступінь приготування страви не відповідає бажаному, виберіть продовж.пригот..
- Автоматичну програму можна зберегти як Персональні програми. Для цього після завершення роботи автоматичної програми доторкніться до сенсорної кнопки .

## Персональні програми

---

Ви можете створити й зберегти до 20 персональних програм.

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


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

Інші можливості для створення персональних програм:

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

Після цього введіть назву програми.

### Створення персональної програми

■ Виберіть Персональні програми .

■ Виберіть Створити програму.

Тепер ви можете ввести налаштування для першого етапу приготування.

Дотримуйтеся вказівок на дисплеї.

■ Виберіть і підтвердьте необхідні налаштування.

■ Виберіть Завершити етап приготування.

Введено всі налаштування для першого етапу приготування.

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

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

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

■ Коли всі етапи приготування введено, виберіть Зберегти.

■ Введіть назву програми.


■ Виберіть ✓.

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

■ Підтвердьте за допомогою кнопки ОК.

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


## Запуск персональної програми

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

Залежно від налаштувань програми є такі пункти меню:

- Запустити одразу  
Виконується негайний запуск програми. Негайно вмикається нагрівання робочої камери.
- Готово 0  
Вкажіть час, коли програма має закінчитись. Нагрівання робочої камери автоматично вимикається в зазначений час.
- Старт 0  
Вкажіть час, коли програма має початись. Нагрівання робочої камери автоматично вмикається в зазначений час.
- Показати етапи приготування  
На дисплеї з'являється загальна інформація щодо налаштувань.
- Виберіть необхідний пункт меню.

Програма починається відразу або у встановлений час.

- Після завершення програми доторкніться до сенсорної кнопки .

## Зміна етапів приготування

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

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

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


- Підтвердьте за допомогою кнопки ОК.

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

# Персональні програми

---

## Зміна назви


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

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



- Підтвердьте за допомогою кнопки ОК.

Програму перейменовано.

## Видалення персональної програми




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

Персональну програму видалено.

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

## Дані для дослідних організацій

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




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

<sup>1</sup> Рівень (рівні), <sup>2</sup> Температура,  Тривалість

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

# Дані для дослідних організацій


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

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

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


- 1 Інструкції див. в розділі «Приготування на пару», підрозділі «Приготування страв меню».
- 2 Встановіть контейнер або скляний лоток (залежно від моделі) на рівень 1.
- 3 Поставте страву для перевірки 1 (картоплю) у холодну робочу камеру (до початку фази нагрівання).



 **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 пароочищувача.

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.

# Чищення та догляд

## Невідповідні миючі засоби

Щоб не пошкодити зовнішні поверхні, не застосовуйте для очищення

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

## Очищення передньої панелі пароварки

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

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

## Очищення робочої камери

Після кожного використання очищуйте та сушіть прилад, ущільнення дверцят, 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 губкою, 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 жодним чином не впливає.

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

## Очищення пристрою автоматичного відчинення дверцят

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

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

## Очищення контейнера для води

- 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.

## Устаткування

Все устаткування придатне для миття в посудомийній машині.

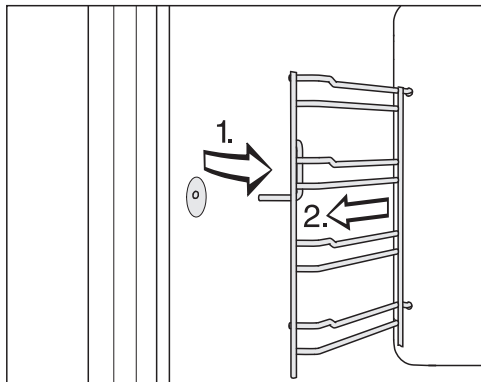
## Очищення піддона для конденсату, решітки та контейнерів

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

## Чищення та догляд

### Очищення бічних напрямних

Напрямні можна мити в посудомийній машині.



- Висуньте бічні напрямні вперед до кріплення (1.) і вийміть їх (2.).
- Очистьте 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, на дисплеї з'являється 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.

Функції **Старт** **o** і **Готово** **o** не пропонуються в меню «Очищення від накипу».

- Вимкніть пароварку й виберіть Очищення від накипу .

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

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

З'явиться залишковий час. Розпочнеться процес видалення накипу.

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

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

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

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

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

## Що робити, якщо ...?

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

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

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

Проблема	Причина і усунення
<p><b>Сенсорні кнопки не реагують.</b></p>	<p>Ви вибрали налаштування Дисплей   QuickTouch   вкл. З цієї причини сенсорні кнопки не реагують на вимкнення пароварки.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Сенсорні кнопки активуються відразу після ввімкнення пароварки. У разі потреби пароварку можна налаштувати таким чином, щоб вона завжди реагувала на доторкання до сенсорних кнопок навіть тоді, коли вимкнена, вибравши параметри Дисплей   QuickTouch   вкл.</li> </ul> <p>Пароварка не підключена до електромережі.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Перевірте, чи вставлена мережева вилка пароварки в розетку.</li> <li>■ Перевірте, чи не спрацював запобіжник на електрощитку. Зверніться до спеціаліста-електрика або до сервісної служби компанії Miele.</li> </ul> <p>Виникла проблема з регулюванням.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Доторкніться до кнопки «Ввімк./Вимк.» ① і утримуйте на ній палець, доки дисплей не вимкнеться й пароварка не перезапуститься.</li> </ul>
<p><b>Після вимкнення ще чути звук вентилятора.</b></p>	<p>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.</p>
<p><b>Після ввімкнення пароварки, під час роботи приладу і після вимкнення чути звук (гудіння).</b></p>	<p>Цей звук не свідчить про несправність або дефект приладу. Він виникає під час відкачування і закачування води.</p>
<p><b>Після переїзду прилад не перемикається з фази нагрівання на фазу приготування.</b></p>	<p>Температура кипіння води змінилась, оскільки нове місце встановлення приладу відрізняється від старого за висотою щонайменше на 300 м.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Для налаштування температури кипіння здійсніть процес видалення накипу (див. розділ «Чищення та догляд», підрозділ «Очищення пароварки від накипу»).</li> </ul>

## Що робити, якщо ...?

Проблема	Причина і усунення
<b>Під час роботи приладу виходить занадто багато пари або пара виходить не так, як зазвичай.</b>	Не щільно зачинені дверцята. ■ Закрийте дверцята.
	Ущільнення дверцят неправильно встановлене. ■ Притисніть ущільнення дверцят, щоб воно прилягало по всьому контуру.
	На ущільненні з'явилися тріщини. ■ Замініть ущільнення дверцят. Його можна замовити в сервісній службі (див. кінець інструкції з експлуатації).
<b>Після відновлення роботи приладу чуто свист.</b>	Після зачинення дверцят відбувається відновлення тиску, при якому можливе утворення свисту. Це не свідчить про несправність приладу.
<b>Функції Старт о і Готово о не викликаються.</b>	Температура в робочій камері занадто висока, наприклад, після закінчення процесу приготування. ■ Відкрийте дверцята і зачекайте, доки охолоне робоча камера.
	Зазвичай у режимі Очищення від накипу ці функції не пропонуються.
<b>Не вмикається освітлення робочої камери.</b>	Лампочка перегоріла. ■ Зверніться до сервісної служби, якщо лампа потребує заміни.
F44	Помилка зв'язку ■ Вимкніть пароварку і через кілька хвилин знову ввімкніть її. ■ Якщо повідомлення про помилку з'явиться знову, зверніться в сервісну службу.
<b>F та інші цифри</b>	Технічний дефект ■ Вимкніть пароварку і зверніться в сервісну службу.



Компанія Miele пропонує широкий асортимент аксесуарів, що підходять до придбаних приладів, а також засоби для їхнього догляду й чищення.

Ці продукти можна легко замовити в інтернет-магазині Miele.

Також ці засоби можна придбати в сервісній службі (див. у кінці інструкції з експлуатації) та фірмових магазинах Miele.

### Посуд для готування

Компанія Miele пропонує широкий асортимент посуду. Цей посуд чудово підходить для приладів Miele з погляду функціональності та розміру. Детальні відомості про окремі продукти можна знайти на веб-сайті Miele.

- перфоровані контейнери різних розмірів
- неперфоровані контейнери різних розмірів

### Засоби для чищення та догляду

- Таблетки для очищення від накипу (6 шт.)
- Універсальна серветка з мікрофібри для видалення відбитків пальців і легких забруднень

## Сервісна служба

---

### Куди звертатись в разі виникнення несправностей

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

Телефон сервісної служби Ви знайдете наприкінці інструкції.

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

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

### Гарантійний строк

Гарантійний строк складає 2 роки.

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

### Заходи безпеки під час вбудовування



Пошкодження через неналежний монтаж.

Через неналежне встановлення пароварка може пошкодитися.

Встановленням пароварки повинен займатись лише кваліфікований спеціаліст.

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

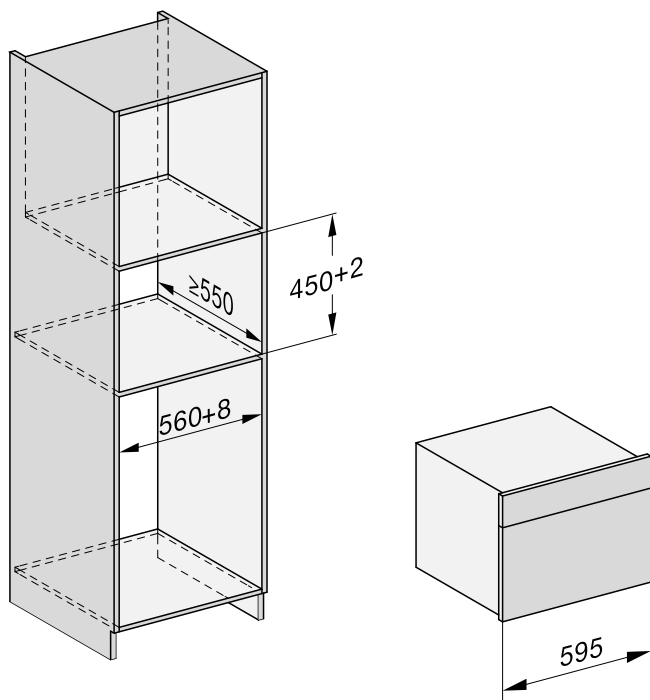
# Установлення

## Розміри вбудовування

Всі розміри подаються в міліметрах.

### Вбудовування у високу шафу

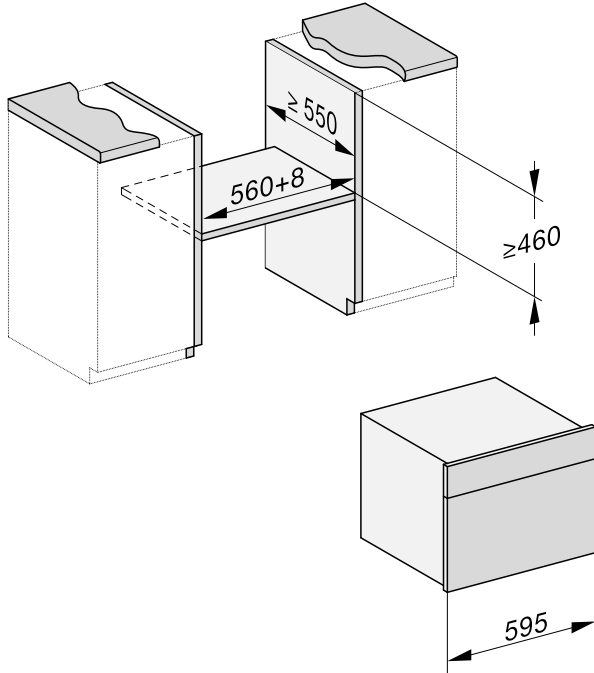
За нішею для вбудовування не має бути задньої стінки шафи.



## Вбудовування в шафу під стільницю

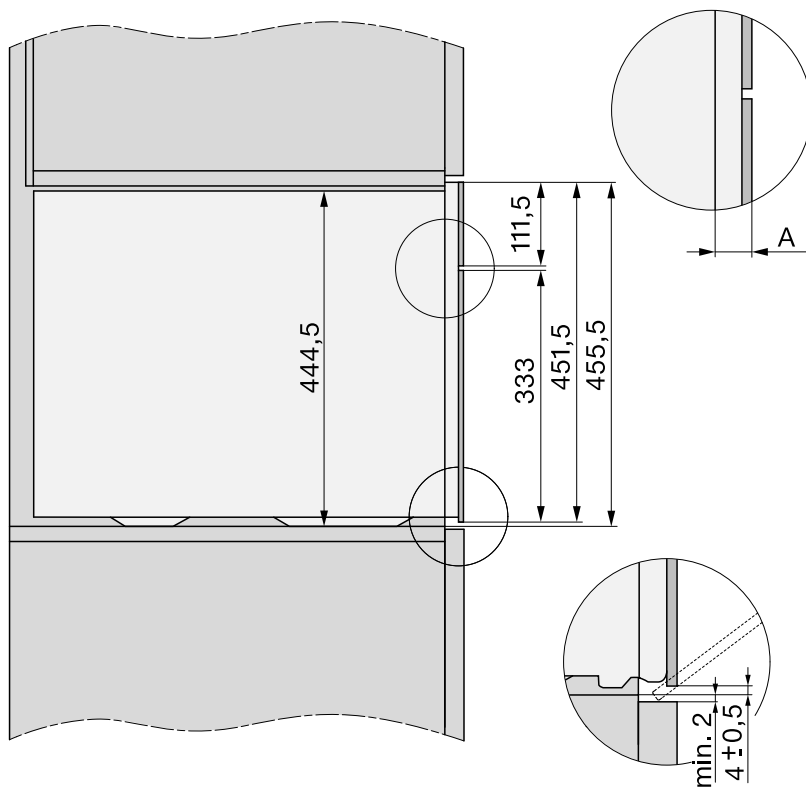
За нішею для вбудовування не має бути задньої стінки шафи.

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



# Установлення

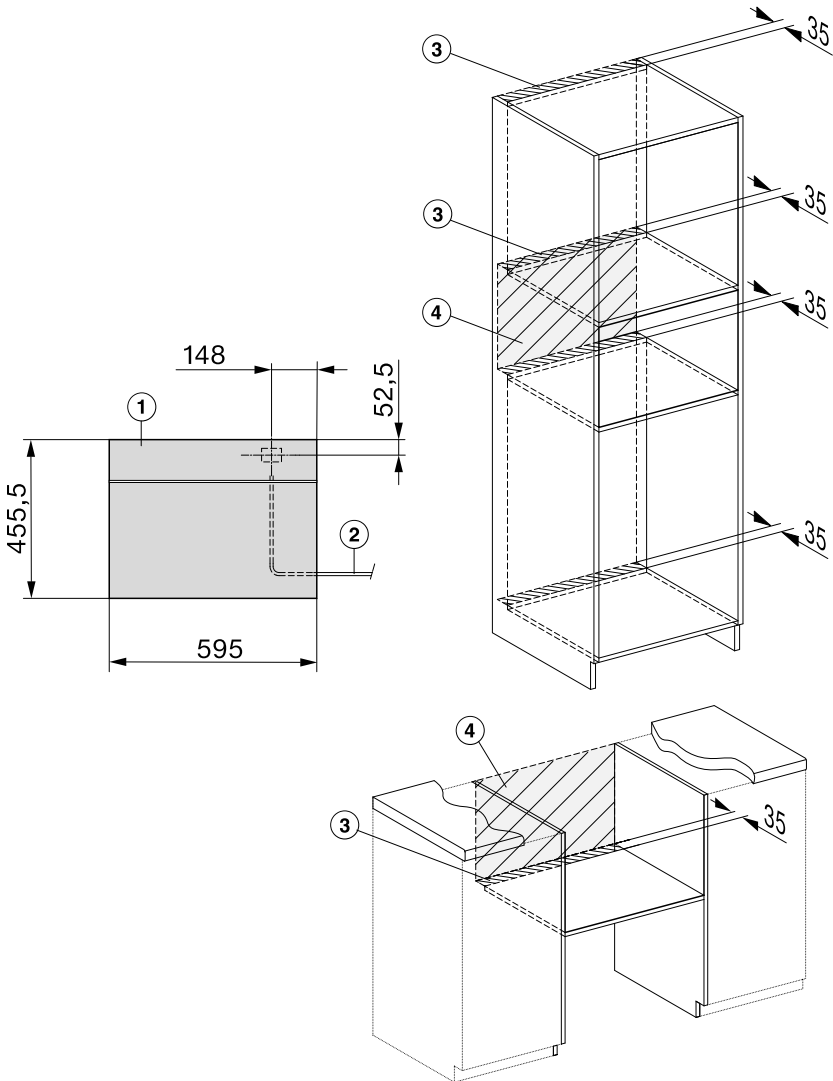
## Вигляд збоку



**A** Скляна передня поверхня: 22 мм

Металева передня поверхня: 23,3 мм

## Під'єднання та вентиляція



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

# Установлення

## Встановлення пароварки

- Підключіть мережевий кабель до пароварки.

Пошкодження через неналежне транспортування.

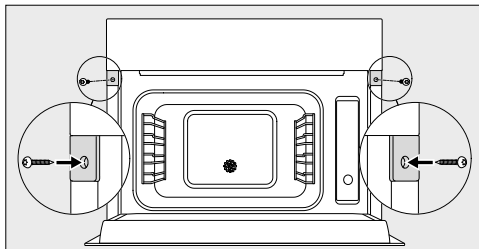
Дверцята можна пошкодити, якщо переносити пароварку за ручку дверцят.

Для переміщення пароварки використовуйте виїмки з боків корпусу.

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

Відхилення від горизонтального положення може складати максимумо 2°.

- Встановіть пароварку в нішу 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 електроживлення

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

 Пошкодження через неналежне підключення.

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

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

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

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

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

# Установлення

## Загальна потужність

див. типову табличку

## Параметри підключення

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


## Автоматичний пристрій захисного відключення

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

## Заміна кабелю підключення

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

## Вимкнення електроживлення

 Ураження електричним струмом через напругу в мережі.

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

Переконайтеся, що живлення приладу випадково не ввімкнеться.

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

## Запобіжники з топкими вставками

- Повністю вийміть вставки з ковпачків.

## Автоматичні пробки

- Натисніть червону контрольну кнопку, щоб вистрибнула чорна посередині.

## Автоматичні вимикачі

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

## Пристрій захисного відключення

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



# Гарантія якості товару

## **Шановний покупець!**

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

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

Звертаємо Вашу увагу на те, що початок дії гарантійних зобов'язань залежить від правильного заповнення відомостей про продаж, а для виробів, що вимагають спеціального установлення та підключення, відомостей про установлення та підключення. Вимагайте заповнення!

Щоб уникнути непорозумінь, зберігайте, будь ласка, документи, які засвідчують факт купівлі товару та/або надання послуг, пов'язаних з його установкою та підключенням.

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

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

Гарантійне обслуговування не здійснюється у випадках:

- неналежного зберігання та/або недбалого транспортування;
- недотримання правил установки і підключення;
- ремонту, розбирання та інших втручань особами, що не мають повноважень на надання даних послуг;
- виявлення механічних пошкоджень товару;
- виявлення слідів впливу хімічних речовин;

- неправильного застосування дозуючих мийних засобів та витратних матеріалів;
- включення в електричну мережу з нестандартними параметрами (що не відповідають ДСТУ);
- виявлення пошкоджень, спричинених екстремальними кліматичними умовами при транспортуванні, зберіганні та експлуатації;
- пошкоджень товару тваринами або комахами;
- протиправних дій третіх осіб;
- надзвичайних обставин (пожежі, zalivanja, стихійних лих і т.п.)
- порушення функціонування товару внаслідок попадання у внутрішні робочі блоки сторонніх предметів, тварин та комах.

Гарантійне обслуговування не поширюється на:

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

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

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

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

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

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

Форма N 2-гарант

ТОВ « Міле » 01033 м.Київ, вул.Жилянська, 48,50а

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

Ідентифікаційний код згідно з ЄДРПОУ 3209997

Код згідно з ДКУД

Найменування товару згідно з нормативним документом, марка **DG 7440**

## ГАРАНТІЙНИЙ ТАЛОН

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

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

\_\_\_\_\_  
(підпис)

М. П.

Продавець ТОВ "Міле" 01033 м.Київ, вул.Жилянська, 48,50а

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

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

\_\_\_\_\_  
(підпис)

М. П.

Товар прийнято на гарантійне обслуговування: ТОВ « Міле » 01033, м.Київ,  
вул.Жилянська,48,50а

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

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

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

\_\_\_\_\_  
(підпис)

М. П.

## Облік робіт з технічного обслуговування та гарантійного ремонту

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

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

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

до \_\_\_\_\_ 20\_\_ р.

до \_\_\_\_\_ 20\_\_ р.

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

\_\_\_\_\_  
(підпис)

М. П.

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

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

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

\_\_\_\_\_  
(підпис)

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

**Виконавець** \_\_\_\_\_  
(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.Жиллянська,48,50а

Ідентифікаційний код 32709997 Код згідно з ДКУД  
згідно з ЄДРПОУ

**ВІДРИВНИЙ ТАЛОН**

на гарантійний ремонт протягом 2 років гарантійного терміну експлуатації

Заповнює виробник (продавець)

Найменування товару згідно з нормативним документом, марка

**DG 7440**

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

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

Заповнює продавець

**Продавець ТОВ "Міле", 01033, м.Київ, вул.Жиллянська,48,50а**

\_\_\_\_\_ (наименовання підприємства, організації, юридична адреса)

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

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

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

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

\_\_\_\_\_ (рік, місяць, число)

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

Виробник (продавець) : ТОВ "Міле", 01033, м.Київ,  
вул.Жиллянська,48,50а

Ідентифікаційний код 32709997 Код згідно з ДКУД  
згідно з ЄДРПОУ

**ВІДРИВНИЙ ТАЛОН**

на гарантійний ремонт протягом 2 років гарантійного терміну експлуатації

Заповнює виробник (продавець)

Найменування товару згідно з нормативним документом, марка

**DG 7440**

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

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

Заповнює продавець

**Продавець ТОВ "Міле", 01033, м.Київ, вул.Жиллянська,48,50а**

\_\_\_\_\_ (наименовання підприємства, організації, юридична адреса)

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

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

Звертний бік відправного талона

Заповнює виконавець

### **Виконавець**

(найменування підприємства, організації)

юридична адреса)

Номер, за яким товар взято на гарантійний облік:

Причина ремонту:

Назва заміненого комплектуючого виробу, складової частини:

Дата проведення ремонту (рік, місяць, число):

Підпис виконавця:

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

Підпис споживача, що підтверджує виконання  
робіт з гарантійного ремонту

(підпис) (дата)

М. П.

Звертний бік відправного талона

Заповнює виконавець

### **Виконавець**

(найменування підприємства, організації)

юридична адреса)

Номер, за яким товар взято на гарантійний облік:

Причина ремонту:

Назва заміненого комплектуючого виробу, складової частини:

Дата проведення ремонту (рік, місяць, число):

Підпис виконавця:

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

Підпис споживача, що підтверджує виконання  
робіт з гарантійного ремонту

(підпис) (дата)

М. П.



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

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

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

Діапазон частот	2,4000– 2,4835 ГГц
-----------------	-----------------------

Потужність пере- < 100 мВт  
давача



# Miele

Виробник:

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

Виготовлено на заводі:

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

Уповноважений представник виробника в Україні:

ТОВ «Міле»

вул. Жилианська 48, 50А

01033 Київ, Україна

Телефон: + 38 (044) 496 0300

Телефакс: + 38 (044) 494 2285

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

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



DG 7440

uk-UA

M.-Nr. 11 240 620 / 00