


Инструкция по эксплуатации и монтажу Пароварка



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

Содержание

Указания по безопасности и предупреждения	6
Ваш вклад в охрану окружающей среды	15
Обзор	16
Пароварка	16
Принадлежности, входящие в комплект	17
Элементы управления	18
Кнопка Вкл/Выкл	19
Дисплей	19
Сенсорные кнопки	19
Символы	21
Принцип управления	22
Выбор пункта меню	22
Изменение установок в списке выбора	22
Изменение настройки с помощью сегментной шкалы	22
Выбор режима работы или функции	23
Ввод чисел	24
Ввод букв	24
Активация MobileStart	24
Описание функций	25
Ёмкость для воды	25
Поддон для сбора капающей жидкости	25
Температура	25
Время приготовления	25
Шумы	25
Фаза нагрева	26
Фаза приготовления	26
Отвод пара	26
Подсветка рабочей камеры	26
Ввод в эксплуатацию	27
Miele@home	27
Основные установки	28
Первая чистка пароварки	29
Настройка температуры кипения воды	30
Установки	31
Обзор установок	31
Вызов меню «Установки»	33
Язык 	33
Текущее время	33

Дата	34
Подсветка.....	34
Дисплей	35
Громкость звука.....	35
Единицы измерения	36
Поддержание тепла.....	36
Отвод пара	37
Рекомендуемые температуры	37
Жёсткость воды	38
Безопасность	39
Miele@home	40
Дистанционное управление.....	42
Активация MobileStart	42
Remote Update	42
Версия ПО.....	43
Демонстрационный режим.....	43
Заводские настройки	44
Таймер.....	45
Главное меню и подменю	47
Управление прибором	48
Изменение значений и установок для процесса приготовления	49
Изменение температуры.....	50
Установка времени приготовления.....	50
Изменение установленного времени приготовления.....	52
Удаление установленного времени приготовления.....	52
Прерывание процесса приготовления	53
Прерывание процесса приготовления	54
Важно знать	55
Особенности приготовления на пару	55
Посуда для приготовления	55
Поддон.....	55
Уровни для приготовления	56
Замороженные продукты	56
Температура.....	56
Время приготовления.....	56
Приготовление с использованием жидкостей.....	56
Собственные рецепты.....	56
Приготовление на пару.....	57
Есо Приготовление на пару	57

Содержание

Указания к таблицам по приготовлению	57
Овощи	58
Рыба	61
Мясо	64
Рис	66
Крупа	67
Макароны / изделия из теста	68
Клецки	69
Бобовые, сухие	70
Куриные яйца	72
Фрукты	73
Колбасные изделия	73
Ракообразные	74
Моллюски	75
Приготовление блюд меню	76
Sous-vide	78
Специальные программы	86
Разогрев	86
Размораживание	89
Бланширование	93
Консервирование	93
Стерилизация посуды	96
Подъём дрожжевого теста	96
Нагревание влажных полотенец	97
Расплавление желатина	97
Расплавление мёда	98
Расплавление шоколада	98
Приготовление йогурта	99
Растапливание шпика	100
Тушение лука	100
Получение сока	101
Снятие кожицы с продукта	102
Консервирование яблок	102
Приготовление яичной заправки для супа	102
Автоматические программы	103
Категории	103
Использование автоматических программ	103
Персональные программы	104
Данные для организаций, проводящих испытания и тесты	107

Чистка и уход	109
Очистка фронтальной поверхности пароварки	110
Чистка рабочей камеры	110
Чистка ёмкости для воды	111
Принадлежности	111
Чистка боковых направляющих	112
Очистка пароварки от накипи	112
Что делать, если	114
Дополнительно приобретаемые принадлежности	117
Сервисная служба	118
Сервисная служба.....	118
Гарантия	118
Сертификат соответствия	118
Условия транспортировки	118
Условия хранения.....	118
Дата изготовления.....	118
Монтаж	119
Указания по безопасности при встраивании прибора.....	119
Размеры для встраивания	120
Встраивания в высокий шкаф.....	120
Встраивание в шкаф под столешницей.....	121
Вид сбоку	122
Подключение и вентиляция	123
Установка пароварки	124
Подключение к электросети.....	125
Гарантия качества товара	128
Контактная информация о Miele	130
Заявление о соответствии товара	131

Указания по безопасности и предупреждения

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

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

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

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

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

Надлежащее использование

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

▶ Эта пароварка не предназначена для использования вне помещений.

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

Любое иное использование недопустимо.

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

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

▶ Эта пароварка оснащена ввиду особых требований (например, в отношении температуры, влажности, стойкости к химическим реагентам, износоустойчивости и вибрации) специальным осветительным элементом. Этот осветительный элемент должен использоваться только для предусмотренного применения. Он не подходит для освещения помещений. Замена должна выполняться только авторизованной компанией Miele специалистом или представителем сервисной службы Miele.

Указания по безопасности и предупреждения

Если у Вас есть дети

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

Техническая безопасность

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

Указания по безопасности и предупреждения

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

Указания по безопасности и предупреждения

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

Указания по безопасности и предупреждения

Правильная эксплуатация

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

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

▶ Опасность получения травм из-за горячей воды.

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

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

▶ Опасность получения травм из-за горячей воды

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

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

Не используйте пароварку для нагрева и кипячения консервных банок.

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

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

Указания по безопасности и предупреждения

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

Указания по безопасности и предупреждения

Чистка и уход

- ▶ Опасность получения травм вследствие поражения электрическим током. Пар из пароструйного очистителя может попасть на детали, находящиеся под напряжением, и вызвать короткое замыкание. Никогда не используйте для очистки прибора пароструйный очиститель.
- ▶ Стекла дверцы могут быть сильно повреждены царапинами. Для очистки стекол дверцы не используйте абразивные средства, жесткие губки или щетки, а также острые металлические скребки.
- ▶ Боковые направляющие можно снять (см. главу «Чистка и уход», раздел «Чистка боковых направляющих»).
Корректно установите боковые направляющие обратно.
- ▶ Для предотвращения коррозии сразу тщательно удаляйте пищу или жидкости с содержанием поваренной соли при их попадании на стальные стенки рабочей камеры.

Принадлежности

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

Утилизация транспортной упаковки

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

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

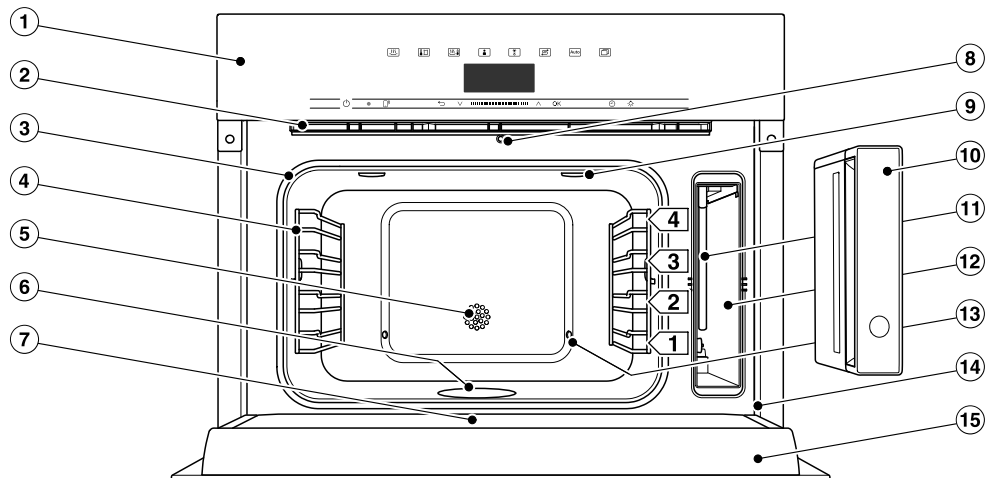
Утилизация прибора

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



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

Пароварка



- ① Передняя панель с индикацией и элементами управления
- ② Область выхода влажного воздуха
- ③ Уплотнение дверцы
- ④ Боковые направляющие с 4 уровнями
- ⑤ Температурный датчик
- ⑥ Нагревательный элемент в днище рабочей камеры
- ⑦ Водосборный желоб
- ⑧ Устройство автоматического открывания дверцы для отвода пара
- ⑨ Подсветка рабочей камеры (LED)
- ⑩ Ёмкость для воды со съёмной защитой от перелива
- ⑪ Всасывающая трубка
- ⑫ Отсек для ёмкости с водой
- ⑬ Отверстие подачи пара
- ⑭ Фронтальная рамка с типовой табличкой
- ⑮ Дверца

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

Типовая табличка

Типовая табличка видна при открытой дверце на фронтальной рамке.

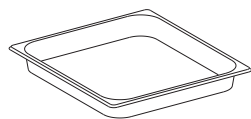
На ней указаны модель, заводской номер, а также данные подключения (сетевое напряжение/частота/максимальная потребляемая мощность).

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

Принадлежности, входящие в комплект

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

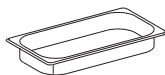
DGG 1/1-40 L



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

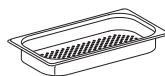
375 x 394 x 40 мм (Ш x Г x В)

DGG 1/2-40L



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

DGGL 1/2-40L



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

DMSR 1/1L



1 решётка для установки собственной посуды

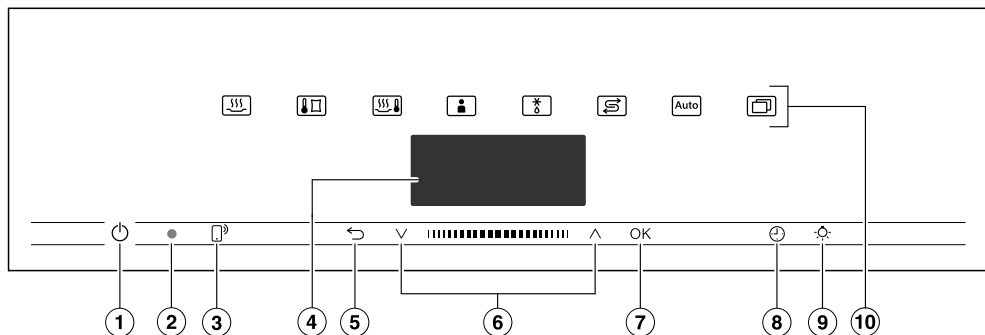
Таблетки для удаления накипи

Для очистки пароварки от накипи

Книга рецептов Miele «Приготовление на пару»

Лучшие рецепты от экспериментальной кухни Miele

Элементы управления



- ① Кнопка Вкл/Выкл (⏻) («утоплена») Для включения и выключения пароварки
- ② Оптический интерфейс (только для сервисной службы Miele)
- ③ Сенсорная кнопка (📱) Для управления прибором с вашего мобильного устройства
- ④ Дисплей Для индикации текущего времени и информации по управлению
- ⑤ Сенсорная кнопка (↶) Для пошагового возвращения назад и изменения пунктов меню во время процесса приготовления
- ⑥ Область навигации с кнопками-стрелками ^ и v Для пролистывания списков выбора и для изменения значений
- ⑦ Сенсорная кнопка OK Для вызова функций и сохранения установок
- ⑧ Сенсорная кнопка (🕒) Для установки времени таймера, времени приготовления, времени запуска или времени окончания процесса приготовления
- ⑨ Сенсорная кнопка (💡) Для включения и выключения освещения рабочей камеры
- ⑩ Сенсорные кнопки Для выбора режимов работы, автоматических программ и настроек

Кнопка Вкл/Выкл

Кнопка Вкл/Выкл ① «утоплена» и реагирует на прикосновение пальца.

Этой кнопкой вы включаете и выключаете пароварку.

Дисплей

На дисплее отображается текущее время или различная информация о режимах, температуре, времени приготовления, автоматических программах и установках.

После включения пароварки кнопкой Вкл/Выкл ① появляется главное меню с предложением Выбрать режим приготовления.

Сенсорные кнопки

Сенсорные кнопки реагируют на касание пальцем. Каждое касание подтверждается звуковым сигналом. Вы можете отключить этот звуковой сигнал, выбрав установку Громкость звука | Звук нажатия кнопок | выключить.




Если вы хотите, чтобы сенсорные кнопки реагировали на касание также при выключенной пароварке, выберите установку Дисплей | QuickTouch | включить.



Сенсорные кнопки над дисплеем

Информацию о режимах приготовления и дополнительных функциях вы найдёте в разделах «Главное меню и подменю», «Установки», «Автомат. программы» и «Специальные программы».

Элементы управления





Сенсорные кнопки под дисплеем

Сенсорная кнопка	Функция
	<p>Если вы хотите управлять пароваркой с помощью вашего мобильного устройства, вам необходимо настроить функцию Miele@home, включить установку Дистанционное управление и коснуться этой сенсорной кнопки. В завершении эта сенсорная кнопка светится оранжевым цветом, и функция MobileStart доступна.</p> <p>Пока эта сенсорная кнопка светится, вы можете управлять пароваркой с помощью вашего мобильного устройства (см. главу «Установки», раздел «Miele@home»).</p>
	<p>В зависимости от того, в каком меню вы находитесь, касаясь этой сенсорной кнопки, вы попадаете в вышестоящее или главное меню.</p> <p>Если одновременно проходит процесс приготовления, с помощью этой сенсорной кнопки вы можете изменить значения и установки для процесса, например, температуру или время приготовления или прервать процесс приготовления.</p>
	<p>В области навигации кнопками-стрелками или с помощью слайдера вы пролистываете списки выбора вверх или вниз. При пролистывании пункты меню один за другим выделяются светлым фоном. Пункт меню, который вы хотите выбрать, должен быть выделен светлым фоном.</p> <p>Значения и установки, которые выделены светлым фоном, вы можете изменять кнопками-стрелками или с помощью слайдера.</p>
OK	<p>Если функции на дисплее выделены светлым фоном, вы можете вызвать их с помощью сенсорной кнопки OK. Затем выбранную функцию можно изменить.</p> <p>Нажатием OK изменения сохраняются.</p> <p>Если на дисплее появляется информационное окно, подтвердите его кнопкой OK.</p>


Сенсорная кнопка	Функция
	<p>Если процесс приготовления не запущен, с помощью этой сенсорной кнопки вы можете в любой момент настроить таймер (например, для варки яиц).</p> <p>Если процесс приготовления запущен, вы можете настроить таймер, время приготовления, время начала и окончания процесса приготовления.</p>
	<p>С помощью этой сенсорной кнопки вы можете включить или выключить подсветку рабочей камеры.</p> <p>В зависимости от выбранной установки подсветка рабочей камеры выключится через 15 секунд или останется включённой или выключенной на продолжительное время.</p>

Символы

На экране дисплея могут появиться следующие символы:


Символ	Значение
	Этот символ обозначает дополнительную информацию и указания по управлению. Подтвердите эти информационные окна с помощью ОК.
	Таймер
	Галочкой отмечается активная установка.
	Некоторые установки, например, яркость дисплея или громкость звуковых сигналов настраиваются с помощью сегментной шкалы.

Принцип управления

Вы можете управлять пароваркой через область навигации с помощью кнопок со стрелками \wedge и \vee и слайдера .

Как только на дисплее появится значение, указание или настройка, которые вам необходимо подтвердить, сенсорная кнопка *OK* загорится оранжевым цветом.


Выбор пункта меню

■ Коснитесь кнопок со стрелками \wedge или \vee или проведите пальцем по слайдеру  вправо или влево, пока нужный пункт меню не будет выделен светлым фоном.

Совет: При удерживании кнопки со стрелкой значения автоматически будут изменяться, пока вы её не отпустите.

■ Подтвердите выбор с помощью *OK*.

Изменение установок в списке выбора


■ Коснитесь кнопок со стрелками \wedge или \vee или проведите пальцем по слайдеру  вправо или влево, пока не появится нужное значение, или нужная установка не будет выделена светлым фоном.

Совет: Активная установка обозначается галочкой \checkmark .


■ Подтвердите с помощью *OK*.

Установка сохраняется. Вы снова попадаете в вышестоящее меню.

Изменение настройки с помощью сегментной шкалы

Некоторые настройки отображаются с помощью сегментной шкалы . Если заполнены все сегменты, значит, выбрано максимальное значение.


Если не заполнен ни один сегмент, значит, выбрано минимальное значение или настройка отключена (например, в случае с громкостью звука).

■ Коснитесь кнопки со стрелкой \wedge или \vee или прокручивайте слайдер  вправо или влево, пока не появится нужная настройка.

■ Подтвердите выбор нажатием *OK*.


Настройка сохраняется. Вы возвращаетесь в вышестоящее меню.

Выбор режима работы или функции

Сенсорные кнопки режимов работы и функций (например, Другие ) находятся над дисплеем (см. главу «Управление» и «Установки»).

- Коснитесь сенсорной кнопки нужного режима работы или функции.

Сенсорная кнопка на панели управления загорается оранжевым цветом.

- Прокручивайте список выбора в Другие , пока нужный пункт меню не будет выделен светлым фоном.
- Установите значения для процесса приготовления.
- Подтвердите с помощью ОК.

Изменение режима работы


При запущенном процессе приготовления вы можете изменить режим работы.

Сенсорная кнопка выбранного ранее режима работы светится оранжевым цветом.

- Коснитесь сенсорной кнопки нового режима работы или функции.
- Выберите Измен. режим работы? | да и, в случае необходимости, подтвердите с помощью ОК.

Появляется новый режим работы и соответствующие рекомендуемые значения.

Сенсорная кнопка нового режима работы светится оранжевым цветом.

Прокручивайте список выбора в Другие , пока не появится нужный пункт меню.

Принцип управления

Ввод чисел

Цифры, которые можно изменить, выделены светлым фоном.

- Коснитесь кнопок со стрелками \wedge или \vee или проведите пальцем по слайдеру $|||■|||$ вправо или влево, пока нужная цифра не будет выделена светлым фоном.

Совет: При удерживании кнопки со стрелкой, значения автоматически будут изменяться, пока вы её не отпустите.

- Подтвердите с помощью *OK*.

Изменённое число сохраняется. Вы снова попадаете в вышестоящее меню.

Ввод букв

Буквы вводятся с помощью области навигации. Выбирайте краткие, выразительные названия.

- Коснитесь кнопок со стрелками \wedge или \vee или проведите пальцем по слайдеру $|||■|||$ вправо или влево, пока нужный знак не будет выделен светлым фоном.

Выбранный знак появляется в верхней строке.

Совет: Всего можно использовать максимум 10 знаков.

С помощью \leftarrow Вы можете поочередно удалять знаки.

- Выберите следующие знаки.
- После ввода названия выберите \checkmark .
- Подтвердите с помощью *OK*.

Название сохраняется.

Активация MobileStart

- Выберите сенсорную кнопку \square^{D} , чтобы активировать MobileStart.

Горит сенсорная кнопка \square^{D} . Вы можете дистанционно управлять пароваркой через мобильное приложение Miele@mobile.

Прямое управление с сенсорного дисплея пароварки имеет преимущество перед дистанционным управлением через мобильное приложение.

Пока сенсорная кнопка \square^{D} светится, вы можете использовать функцию MobileStart.

Ёмкость для воды

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

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

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

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

Поддон для сбора капающей жидкости

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

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

Температура

Для некоторых режимов работы рекомендуется определённая температура приготовления. Рекомендуемую температуру можно изменить как для одного процесса приготовления, одного этапа приготовления, так и на продолжительное время в заданный период. Вы можете изменять рекомендуемую температуру с шагом 5 °C, а на режиме Sous-vide с шагом 1 °C (см. главу «Установки», раздел «Рекомендуемые температуры»).

Время приготовления

Вы можете установить время приготовления в диапазоне между 1 минутой (0:01) и 10 часами (10:00). Если время приготовления составляет более 59 минут, вам необходимо указывать его в часах и минутах. Например: время приготовления 80 минут = 1:20.

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

Шумы


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

Во время работы пароварки слышен шум работающего вентилятора.

Описание функций

Фаза нагрева

Во время нагрева пароварки до установленной температуры, на дисплее отображается повышение температуры в рабочей камере и сообщение Нагрев.

При приготовлении на пару продолжительность фазы нагрева зависит от количества и температуры продуктов. В целом фаза нагрева занимает ок. 7 минут. При приготовлении охлаждённых или замороженных продуктов фаза нагрева увеличивается. При низких температурах приготовления и при приготовлении в режиме *Sous-vide*  фаза нагрева также может увеличиться.

Фаза приготовления

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

Отвод пара

Если приготовление происходило с температурой выше 80 °C, то незадолго до конца приготовления дверца пароварки автоматически приоткрывается, чтобы из рабочей камеры мог улечься пар. На дисплее появляется Отвод пара. Затем дверца снова автоматически закрывается.


Функцию отвода пара можно отключить (см. главу «Установки», раздел «Отвод пара»). При выключенной функции отвода пара при открывании дверцы из пароварки будут выходить много пара.

Подсветка рабочей камеры

Пароварка изначально настроена так, чтобы подсветка рабочей камеры выключалась после запуска с целью экономии электроэнергии.

Если рабочая камера должна освещаться во время приготовления, необходимо изменить заводскую настройку (см. главу «Установки», раздел «Подсветка»).

Если дверцу по окончании приготовления оставить открытой, подсветка рабочей камеры автоматически выключится через 5 минут.

Если нажать кнопку  на панели, подсветка включится на 15 секунд.

Miele@home

Ваша пароварка оснащена интегрированным Wi-Fi модулем.

Для использования вам потребуется:

- сеть Wi-Fi
- мобильное приложение Miele@mobile
- учётная запись Miele. Учётную запись вы можете создать в приложении Miele@mobile.

Приложение Miele@mobile поможет вам установить соединение между пароваркой и домашней сетью Wi-Fi.

После того как вы подключите пароварку к сети Wi-Fi, вы можете с помощью приложения выполнить, например, следующие действия:

- вызывать информацию о рабочем состоянии пароварки
- вызывать указания по выполняемым пароваркой процессам
- завершать выполняемые процессы приготовления

При подключении пароварки к сети Wi-Fi повышается расход электроэнергии, даже если пароварка выключена.

Убедитесь, что в месте установки вашей пароварки имеется достаточно сильный сигнал сети Wi-Fi.

Доступность соединения Wi-Fi

Соединение Wi-Fi имеет такой же диапазон частот, что и другие приборы (например, микроволновые печи, игрушки с дистанционным управлением). Это может привести к временному или полному сбою соединения. Поэтому постоянная доступность предлагаемых функций не может быть гарантирована.

Доступность Miele@home

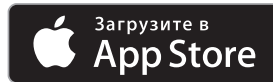
Использование мобильного приложения Miele@mobile зависит от доступности услуг Miele@home в вашей стране.

Услуги Miele@home доступны не в каждой стране.

Более подробную информацию о доступности вы найдёте на сайте www.miele.ru.

Мобильное приложение Miele@mobile


Приложение Miele@mobile можно скачать бесплатно в Apple App Store® или Google Play Store™.



Ввод в эксплуатацию

Основные установки


Во время первого ввода в эксплуатацию вам необходимо осуществить следующие настройки. Эти установки позднее вы можете снова изменить (см. главу «Установки»).

 **Опасность** получения травм из-за горячих поверхностей. При работе пароварка нагревается. Используйте пароварку только во встроенном виде, чтобы гарантировать её надёжную и безопасную работу.

При подключении пароварки к электросети происходит автоматическое включение прибора.

Установка языка

- Выберите нужный язык.
- Подтвердите с помощью **OK**.

Если случайно был выбран язык, который вы не понимаете, то следуйте указаниям в главе «Установки», раздел «Язык ».

Установка страны

- Выберите нужную страну.
- Подтвердите с помощью **OK**.

Настройка функции Miele@home

На дисплее появляется Настроить Miele@home.

- Если вы хотите установить функцию Miele@home сразу, выберите далее и подтвердите с помощью **OK**.
- Если вы хотите перенести настройку на более поздний момент времени, выберите пропустить и подтвердите с помощью **OK**. Информацию о более поздней установке вы найдёте в главе «Установки», раздел «Miele@home».
- Если вы хотите установить функцию Miele@home сразу, выберите нужный способ соединения.

Дисплей прибора и приложение Miele@mobile помогут вам выполнить оставшиеся шаги.

Установка даты

- Установите поочередно год, месяц и день.
- Подтвердите с помощью **OK**.

Установка текущего времени

- Установите текущее время в часах и минутах.
- Подтвердите с помощью **OK**.

Установка жёсткости воды

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

Более подробную информацию о жёсткости воды вы найдёте в главе «Установки», раздел «Жёсткость воды».

- Установите местную жёсткость воды.
- Подтвердите с помощью *OK*.

Завершение первого ввода в эксплуатацию

- Следуйте возможным дальнейшим указаниям на дисплее.

Первая чистка пароварки

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

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

Очистка ёмкости для воды

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

Очистка принадлежностей/рабочей камеры

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

Пароварка перед отправкой прошла обработку чистящим средством.

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

Ввод в эксплуатацию


Настройка температуры кипения воды

Перед первым приготовлением пищи вам необходимо настроить пароварку на температуру закипания воды, которая может варьироваться в зависимости от высоты места установки прибора над уровнем моря. При этом промываются детали, по которым проходит вода.

Вы должны **обязательно** провести этот процесс, чтобы обеспечить безупречное функционирование прибора.

Дистиллированная или углекислая вода и другие жидкости могут повредить пароварку.






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

- Извлеките емкость для воды и заполните её водой до отметки «макс.»
- Установите ёмкость для воды.
- Для ввода в эксплуатацию включите пароварку в режиме Приготовление на пару  (100 °C) на 15 минут. Выполните действия, описанные в главе «Управление».

Настройка температуры кипения после переезда


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

Обзор установок

Пункт меню	Возможные настройки
Язык 	... deutsch english ... Страна
Текущее время	Индикация включить* выключить Ночное отключение Формат времени 12 часов 24 часа* Установить
Дата	
Подсветка	включить включить на 15 секунд* выключить
Дисплей	Яркость дисплея  QuickTouch включить выключить*
Громкость звука	Звуковые сигналы Мелодии*  Соло-звук  Звук нажатия кнопок  Мелодии включить* выключить
Единицы измерения	Вес г* lb/oz lb Температура °C* °F
Поддержание тепла	включить выключить*
Отвод пара	включить* выключить
Рекомендуемые температуры	
Жесткость воды	1° dH ... 15° dH* ... 70° dH



* Заводская настройка



Установки

Пункт меню	Возможные настройки
Безопасность	Блокировка кнопок включить выключить* Блокировка запуска  включить выключить*
Miele@home	включить выключить Статус соединения Настроить заново Восстан. исходное состояние Установить
Дистанционное управление	включить* выключить
Remote Update	включить* выключить
Версия ПО	
Демонстрационный режим	Демо-режим включить выключить*
Заводские настройки	Установки прибора Персональн. программы Рекоменд. температуры

* Заводская настройка

Вызов меню «Установки»

В меню Другие  | Установки  вы можете изменить заводские установки вашей пароварки и индивидуально настроить её под ваши потребности.

- Выберите Другие .
- Выберите Установки .
- Выберите нужную установку.




Вы можете проверить или изменить установки.

Изменять установки можно только, если не запущен никакой процесс приготовления.

Язык

Вы можете установить ваш национальный язык и страну.

После выбора и его подтверждения на дисплее немедленно появляется текст на нужном языке.

Совет: Если вы случайно выбрали язык, который вы не понимаете, выберите сенсорную кнопку . Ориентируйтесь по символу , чтобы снова попасть в подменю Язык .

Текущее время

Индикация

Выберите вид индикации текущего времени для выключенной пароварки.

- включить
Текущее время постоянно высвечивается на дисплее.
Если вы дополнительно выбрали установку Дисплей | QuickTouch | включить, все сенсорные кнопки реагируют на касание сразу же.
Если вы выбрали установку Дисплей | QuickTouch | выключить, сначала вы должны будете включить пароварку, чтобы начать ею управлять.
- выключить
Тёмный дисплей позволяет экономить энергию. Прежде чем управлять пароваркой, вам необходимо её включить.
- Ночное отключение
В целях экономии электроэнергии текущее время появляется на дисплее только с 5 часов утра до 23 часов вечера и выключается на ночь. В остальное время дисплей остается тёмным.

Установки

Формат времени

Вы можете задать отображение текущего времени в 24-часовом или 12-часовом формате (24 часа или 12 часов).

Установить

Установите часы и минуты.

После отказа сетевого питания индикация актуального текущего времени появляется снова. Текущее время сохраняется прибл. на 150 часов.

Если пароварка объединена с сетью Wi-Fi и зарегистрирована в мобильном приложении Miele@mobile, то время суток синхронизируется с настройкой по часовому поясу страны в приложении Miele@mobile.

Дата

Установите дату.



Подсветка

- включить
Подсветка рабочей камеры включена во время всего процесса приготовления.
- включить на 15 секунд
Подсветка рабочей камеры выключается во время процесса приготовления через 15 секунд. Выбором сенсорной кнопки  подсветка рабочей камеры снова включается на 15 секунд.
- выключить
Подсветка рабочей камеры выключена. Выбором сенсорной кнопки  подсветка рабочей камеры снова включается на 15 секунд.

Дисплей

Яркость

Яркость дисплея настраивается с помощью сегментной шкалы.

-  максимальная яркость
-  минимальная яркость

QuickTouch

Выберите, каким образом сенсорные кнопки должны реагировать, если пароварка выключена:

- включить
Если Вы выбрали установку Текущее время | Индикация | включить или Ночное отключение, сенсорные кнопки реагируют на касание даже, если пароварка выключена.
- выключить
Независимо от установки Текущее время | Индикация сенсорные кнопки реагируют на касание только, если пароварка включена, а также некоторое время после выключения пароварки.

Громкость звука



Звуковые сигналы

Если звуковые сигналы включены, то после достижения установленной температуры и по истечении установленного времени раздаётся звуковой сигнал.

Мелодии

В конце процесса несколько раз с интервалами звучит мелодия.



Громкость этой мелодии отображается с помощью сегментной шкалы.

-  максимальная громкость
-  мелодия выключена

Соло-звук

В конце процесса в течение определённого времени звучит долгий сигнал.

Уровень тона этого сигнала отображается с помощью сегментной шкалы.

-  максимальный уровень тона
-  минимальный уровень тона

Установки


Звук нажатия кнопок

Громкость звука нажатия кнопок, который раздаётся при каждом выборе сенсорной кнопки, представлена в виде сегментной шкалы.

– ■■■■■■■■
максимальная громкость

– □□□□□□
Звук нажатия кнопок выключен

Мелодии

Вы можете включать и выключать мелодию, которая звучит при касании кнопки «Вкл/Выкл ».

Единицы измерения

Вес

На автоматических программах вы можете настроить вес продукта в граммах (g), фунтах/унциях (lb/oz) или фунтах (lb).

Температура

Вы можете установить температуру в градусах по Цельсию (°C) или градусах по Фаренгейту (°F).

Поддержание тепла

Функция Поддержание тепла позволяет поддерживать приготовленную пищу в тёплом состоянии по завершении приготовления. Посредством предустановленной температуры приготовленная пища поддерживается в тёплом состоянии макс. 15 минут. При открытии дверцы или нажатии сенсорной кнопки фаза подогрева прерывается.

Учитывайте, что у некоторых чувствительных продуктов, особенно у рыбы, при поддержании в тёплом виде может продолжаться процесс приготовления.

- включить
Функция Поддержание тепла включена. Если приготовление происходит при температуре выше прим. 80°C, эта функция включается примерно через 5 минут. Приготовленная пища поддерживается в тёплом состоянии при помощи температуры около 70 °C.
- выключить
Функция Поддержание тепла выключена.

Отвод пара

– ВКЛЮЧИТЬ

Если приготовление происходит на температуре свыше примерно 80 °С, то незадолго до конца приготовления дверца пароварки автоматически приоткрывается. Эта функция способствует тому, чтобы при открывании дверцы из пароварки не выходило слишком много пара. Затем дверца снова автоматически закрывается.

– ВЫКЛЮЧИТЬ

Если функция отвода пара выключена, то автоматически выключается и функция Поддержание тепла. При выключенной функции отвода пара при открывании дверцы из пароварки будут выходить много пара.

Рекомендуемые температуры

Целесообразно менять рекомендуемые температуры, если вы часто готовите при температурах, отличающихся от установленных в приборе.

Как только вы вызвали данный пункт меню, высвечивается список для выбора режимов работы.

- Выберите нужный режим работы.

Появляется рекомендуемая температура и одновременно диапазон, в котором вы можете её изменить.

- Измените рекомендованную температуру.
- Подтвердите с помощью **ОК**.

Установки

Жёсткость воды

Для безупречной работы пароварки и его своевременной очистки от накипи вам необходимо выполнить настройку на жёсткость местной воды. Чем вода жёстче, тем чаще нужно очищать пароварку от накипи. Вы можете получить информацию о местной жёсткости питьевой воды в организации водоснабжения вашего дома.

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

Вы можете выставить градус жёсткости в диапазоне от 1° dH до 70° dH. Согласно заводской настройке степень жесткости предустановлена на 15° dH.

- Установите местную жёсткость воды.
- Подтвердите с помощью ОК.

Жёсткость воды		Содержание кальция мг/л Ca^{2+} или миллионные доли (мг Ca^{2+} /л)	Настройка
°dH	ммоль/л		
1	0,2	7	1
2	0,4	14	2
3	0,5	21	3
4	0,7	29	4
5	0,9	36	5
6	1,1	43	6
7	1,3	50	7
8	1,4	57	8
9	1,6	64	9
10	1,9	71	10
11	2,0	79	11
12	2,2	86	12
13	2,3	93	13
14	2,5	100	14
15	2,7	107	15
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

Жёсткость воды		Содержание кальция мг/л Ca^{2+} или миллионные доли (мг Ca^{2+} /л)	Настройка
°dH	ммоль/л		
29	5,2	207	29
30	5,4	214	30
31	5,6	221	31
32	5,8	229	32
33	5,9	236	33
34	6,1	243	34
35	6,3	250	35
36	6,5	257	36
37-45	6,6-8,0	258-321	37-45
46-60	8,2-10,7	322-429	46-60
61-70	10,9-12,5	430-500	61-70

Безопасность

Блокировка кнопок

Функция блокировки кнопок предотвращает непреднамеренное завершение или изменение процесса приготовления. Если активирована функция блокировки кнопок, все сенсорные кнопки и поля на дисплее через несколько секунд после запуска процесса приготовления будут заблокированы за исключением кнопки Вкл/Выкл ①.

– **ВКЛЮЧИТЬ**

Функция блокировки кнопок активирована. Коснитесь сенсорной кнопки ОК и удерживайте минимум 6 секунд, чтобы на короткое время деактивировать функцию блокировки кнопок.

– **ВЫКЛЮЧИТЬ**

Функция блокировки кнопок деактивирована. Все сенсорные кнопки при выборе сразу реагируют на касание.

Установки

Блокировка запуска

Благодаря блокировке запуска предотвращается случайное включение пароварки.

При активированной блокировке запуска вы также можете сразу установить таймер и использовать функцию MobileStart.

Блокировка запуска остается включённой также после перебоя в электроснабжении.

– **включить**

Блокировка включения активирована. Прежде чем вы снова сможете пользоваться пароваркой, коснитесь сенсорной кнопки **OK** и удерживайте её минимум 6 секунд.

– **выключить**

Блокировка включения деактивирована. Вы можете пользоваться пароваркой, как обычно.

Miele@home

Пароварка поддерживает функцию Miele@home. В заводской комплектации ваша пароварка оснащена интегрированным коммуникационным WiFi-модулем и приспособлена для беспроводной связи.

У вас есть несколько способов соединения пароварки с вашей Wi-Fi сетью. Рекомендуется подсоединить пароварку к вашей сети Wi-Fi с помощью мобильного приложения Miele@mobile или через WPS.

После того, как Вы установите мобильное приложение Miele@mobile на мобильном устройстве, Вы сможете выполнять следующие действия:


- дистанционно управлять Вашим прибором
- вызывать информацию о рабочем состоянии Вашего прибора
- запрашивать указания о выполнении программы Вашего прибора
- настраивать сеть Miele@home с другими бытовыми приборами Miele, поддерживающими функцию WiFi


- Включить
Эта установка отображается только в том случае, если деактивирована функция Miele@home. Функция Wi-Fi снова включается.
- Выключить
Эта установка отображается только в том случае, если функция Miele@home активирована. Система Miele@home остаётся настроенной, функция Wi-Fi выключается.
- Статус соединения
Эта установка отображается только в том случае, если функция Miele@home активирована. На дисплее появляется информация, например качество приема сигнала сети Wi-Fi, имя сети и IP-адрес.
- Настроить заново
Эта установка отображается только в том случае, если сеть Wi-Fi уже настроена. Вы сбрасываете сетевые настройки и сразу же устанавливаете новое соединение с сетью.
- Восстан. исходное состояние
Эта установка отображается только в том случае, если сеть Wi-Fi уже настроена. Функция Wi-Fi выключается и соединение с сетью Wi-Fi сбрасывается на заводские установки. Вы должны заново настроить соединение с сетью Wi-Fi, чтобы иметь возможность использовать функцию Miele@home.
- Установить
Эта установка отображается только в том случае, если соединение с сетью Wi-Fi еще не установлено. Вы должны заново настроить соединение с сетью Wi-Fi, чтобы иметь возможность использовать функцию Miele@home.

Дистанционное управление


Если вы установили на вашем мобильном устройстве приложение Miele@mobile, пользуетесь системой Miele@home и активировали дистанционное управление (включить), вы сможете пользоваться функцией MobileStart, например, чтобы просматривать указания по выполняющимся процессам приготовления в пароварке или завершать выполняющиеся процессы приготовления.

Активация MobileStart

- Выберите сенсорную кнопку , чтобы активировать MobileStart.

Горит сенсорная кнопка . Вы можете дистанционно управлять пароваркой через мобильное приложение Miele@mobile.

Прямое управление с сенсорного дисплея пароварки имеет преимущество перед дистанционным управлением через мобильное приложение.

Пока сенсорная кнопка  светится, вы можете использовать функцию MobileStart.

Remote Update

Пункт меню Remote Update отображается и доступен для выбора только в том случае, если выполнены условия для использования функции Miele@home (см. главу «Первый ввод в эксплуатацию», раздел «Miele@home»).

С помощью функции RemoteUpdate можно актуализировать программное обеспечение вашей пароварки. Если для вашей пароварки доступно обновление, оно автоматически будет загружено. Установка обновления происходит не автоматически, его запуск необходимо выполнять вручную.

Если обновление не будет установлено, пароваркой можно пользоваться, как обычно. Тем не менее, компания Miele рекомендует устанавливать обновления.

Включение/Выключение

В заводской настройке функция Remote Update включена. Доступное обновление загружается автоматически, вам необходимо запустить его вручную.

Выключите RemoteUpdate, если вы хотите, чтобы обновления не загружались автоматически.

Выполнение обновлений RemoteUpdate

Информация о содержании и объёме обновления предоставляется в мобильном приложении Miele@mobile.

Если доступно обновление, то на дисплее вашей пароварки появляется сообщение об этом.

Вы можете сразу установить обновление или отложить установку на более поздний срок. Тогда при каждом включении пароварки на её дисплее будет появляться напоминание.

Если вы не хотите устанавливать обновление, выключите функцию RemoteUpdate.

Обновление может длиться несколько минут.

При установке RemoteUpdate нужно обратить внимание на следующее:

- Если сообщение не пришло, обновление отсутствует.
- Установленное обновление нельзя отменить.
- Не выключайте пароварку во время выполнения обновления. В ином случае процесс установки прервётся, и обновление не установится.
- Некоторые обновления программного обеспечения могут проводиться только специалистами сервисной службы Miele.

Версия ПО

Пункт меню «Версия программного обеспечения» предназначен для сервисной службы Miele. Для личного использования эта информация вам не потребуется.

Демонстрационный режим

Эта функция позволяет демонстрировать в торговых точках пароварку без нагрева. Для личного использования эта функция вам не потребуется.

Демо-режим

Если вы выключите пароварку при активном демонстрационном режиме, появится сообщение *Активирован демо-режим. Прибор не нагревается..*


- включить
Демонстрационный режим активируется, если вы касаетесь сенсорной кнопки *OK* в течение минимум 4 секунд.
- выключить
Демонстрационный режим деактивируется, если вы касаетесь сенсорной кнопки *OK* в течение минимум 4 секунд. Вы можете пользоваться пароваркой как обычно.

Установки

Заводские настройки

- Установки прибора
Все установки прибора отменяются, и восстанавливается заводская настройка.
- Персональн. программы
Все персональные программы удаляются.
- Рекоменд. температуры
Изменённые рекомендуемые температуры отменяются, и восстанавливается заводская настройка.

Использование функции Таймер

Вы можете использовать таймер  для контроля отдельных процессов приготовления, например, для варки яиц.


Вы также можете использовать таймер, если одновременно установлено время для автоматического включения и выключения процесса (например, для напоминания о том, что в определённый момент в блюдо нужно добавить приправы или полить его соусом).

- Вы можете установить таймер максимум на 59 минут и 59 секунд.

Установка времени таймера

Если вы выбрали установку Дисплей | QuickTouch | выключить включите пароварку, чтобы установить таймер. Отсчёт времени таймера будет отображаться при выключенной пароварке.


Пример: Вы хотели бы сварить яйца и настраиваете таймер на 6 минут 20 секунд.


- Выберите сенсорную кнопку .
- При запущенном процессе приготовления выберите Кухонный будильник.

Появляется предложение Установить 00:00 мин..


- Установите с помощью области навигации 06:20.
- Подтвердите с помощью ОК.


Время таймера сохраняется.

Если пароварка выключена, то вместо текущего времени появляется символ  и отсчёт времени таймера.

При запущенном процессе приготовления, появляется символ  и отсчёт времени таймера в нижней строке.


Если вы находитесь в каком-либо меню, отсчёт времени таймера идёт на заднем плане.

По истечении времени таймера мигает , отсчёт времени идёт по возрастанию, и раздаётся сигнал.

- Выберите сенсорную кнопку .
- Подтвердите с помощью ОК, если необходимо.

Акустический и оптический сигналы выключаются.

Изменение времени таймера

- Выберите сенсорную кнопку .
- При запущенном процессе приготовления выберите Кухонный будильник.
- Выберите изменить.
- Подтвердите с помощью ОК.


Появляется время таймера.

- Измените время таймера.
- Подтвердите с помощью ОК.

Изменённое время таймера сохраняется.










Таймер

Удаление времени таймера

- Выберите сенсорную кнопку .
- При запущенном процессе приготовления выберите Кухонный будильник.
- Выберите удалить.
- Подтвердите с помощью *OK*.

Время таймера удаляется.

Главное меню и подменю

Меню	Рекомендованное значение	Область
Режимы работы		
Приготовление на пару 	100 °C	40–100 °C
Sous-vide 	65 °C	45–90 °C
Разогрев 	100 °C	80–100 °C
Персональные программы 		
Размораживание 	60 °C	50–60 °C
Удаление накипи 		
Автомат. программы 		
Другие 		
Бланширование	–	–
Консервирование	90 °C	80–100 °C
Стерилизация посуды	–	–
Подъем дрожжевого теста	–	–
Есо Приготовление на пару	100 °C	40–100 °C
Установки 		

Управление прибором

- Включите пароварку.

Появится главное меню.

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

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

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

Появляется режим работы и рекомендуемая температура.

- При необходимости измените рекомендуемую температуру.


Рекомендуемая температура принимается в течение нескольких секунд. Температуру можно изменить позже при помощи сенсорной кнопки ↶.

- Подтвердите нажатием ОК.

Появляется заданная и фактическая температура, начинается фаза нагрева.

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

- После приготовления нажмите сенсорную кнопку нужного режима, чтобы завершить процесс приготовления.

 Опасность ошпаривания горячим паром.


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

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

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

Чистка пароварки

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

 Опасность ошпаривания горячей водой.

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

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

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

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

- Дверцу закрывайте только после полного высыхания рабочей камеры.


Доливание воды

Если в процессе приготовления возникает недостаток воды, раздаётся звуковой сигнал и на дисплее появляется требование о заливке свежей воды.

- Выньте ёмкость для воды и долейте воду.
- Установите ёмкость для воды.

Процесс приготовления продолжается.

Изменение значений и установок для процесса приготовления

При запущенном процессе приготовления вы можете в зависимости от режима работы изменить значения и установки для данного процесса с помощью сенсорной кнопки .

- Выберите сенсорную кнопку .

В зависимости от режима работы могут появиться следующие установки:

- Температура
- Время приготовления



Изменение значений и установок


- Выберите нужное значение или нужную установку и подтвердите с помощью **OK**.
- Измените значение или установку и подтвердите нажатием **OK**.

Процесс приготовления продолжается с изменёнными значениями и установками.

Управление прибором

Изменение температуры

Вы можете в Другие  | Установки  | Рекомендуемые температуры изменить рекомендуемую температуру на продолжительное время, чтобы она соответствовала вашим индивидуальным предпочтениям.


- Выберите сенсорную кнопку .
- Выберите Температура и подтвердите нажатием *OK*.
- Измените заданную температуру с помощью навигационной области.
- Подтвердите с помощью *OK*.

Процесс приготовления продолжается с изменённой заданной температурой.

Установка времени приготовления

На результате приготовления может негативно сказаться, если между размещением продукта в рабочей камере и началом приготовления пройдёт много времени. Свежие продукты могут изменить цвет или даже испортиться. По возможности задавайте наиболее короткое время до запуска процесса приготовления.



Вы поместили продукт в рабочую камеру, выбрали режим работы и осуществили необходимые настройки, например, выбрали температуру.

Когда вы вводите Время приготовления, Готовность в или Запуск в с помощью сенсорной кнопки , вы настраиваете автоматическое завершение или запуск/завершение процесса приготовления.

– **Время приготовления**
Установите время, необходимое для приготовления продукта. По истечении этого времени нагрев рабочей камеры автоматически выключается. Максимальное время приготовления, которое можно установить, зависит от выбранного режима работы.

– **Готовность в**
Задайте время, когда процесс приготовления должен завершиться. Нагрев рабочей камеры к этому моменту времени автоматически выключается.

– **Запуск в**
Эта функция появляется в меню только, если вы установили **Время приготовления** или **Готовность в**. С помощью **Запуск в** вы задаете время, когда процесс приготовления должен запуститься. Нагрев рабочей камеры к этому моменту времени автоматически включается.

- Выберите сенсорную кнопку .
- Установите нужное время.
- Подтвердите с помощью **OK**.
- Выберите сенсорную кнопку , чтобы вернуться в меню выбранного режима работы.

Совет: время приготовления можно настраивать напрямую при помощи зоны навигации.

Время приготовления начнёт отсчитываться только после достижения установленной температуры.



Если приготовление происходило с температурой выше прим. 80°C, то незадолго до конца приготовления появится сообщение **Отвод пара**, и дверца автоматически приоткроется.

- Подождите, пока погаснет **Отвод пара**, прежде чем открывать дверцу и доставать пищу из рабочей камеры.

Новый процесс приготовления можно запустить только после того, как автоматическое устройство открывания дверцы вернётся в своё исходное положение. Не прижимайте его вручную, так как это может привести к его поломке.

Управление прибором



Изменение установленного времени приготовления



- Нажмите сенсорную кнопку .
- Выберите нужное время.
- Подтвердите нажатием *OK*.
- При необходимости выберите изменить.
- Измените установленное время.
- Подтвердите нажатием *OK*.
- Нажмите сенсорную кнопку , чтобы вернуться в меню выбранного режима.

При нарушении электроснабжения настройки удаляются.

Совет: Время приготовления можно изменять напрямую при помощи зоны навигации.

Удаление установленного времени приготовления

В режимах Приготовление на пару , Sous-vide  и Eco Приготовление на пару можно удалить Время приготовления.

- Нажмите сенсорную кнопку .
- Выберите нужное время.
- Подтвердите нажатием *OK*.
- Выберите удалить.
- Подтвердите нажатием *OK*.
- Нажмите сенсорную кнопку , чтобы вернуться в меню выбранного режима.


Если удалить Время приготовления, установленное время для Готовность в и Запуск в тоже удалится.

Если удалить Готовность в или Запуск в, приготовление начнётся с установленным временем приготовления.


Совет: Время приготовления можно удалять напрямую при помощи зоны навигации.

Прерывание процесса приготовления

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

 **Опасность ошпаривания горячим паром.**

При открытии дверцы наружу может вырваться очень горячий пар. Вы можете обжечься паром. Отойдите на один шаг назад и подождите, пока не выйдет весь пар.

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

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

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

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

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

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

После закрытия дверцы процесс приготовления продолжится.

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

Управление прибором

Прерывание процесса приготовления

Процесс приготовления можно прервать касанием горячей оранжевым цветом сенсорной кнопки режима работы или сенсорной кнопки ↵.

В завершение выключается нагрев и подсветка рабочей камеры. Установленное время приготовления удаляется.

Касанием сенсорной кнопки режима работы вы возвращаетесь в главное меню.

Прервать процесс без установленного времени приготовления.

- Выберите сенсорную кнопку выбранного режима работы.

Появляется главное меню.

- **Или:** Выберите сенсорную кнопку ↵.

- Выберите Отменить процесс.

- Подтвердите с помощью ОК.

Прервать процесс с установленным временем приготовления

- Выберите сенсорную кнопку выбранного режима работы.

Появляется Отменить процесс? .

- Выберите да.

- Подтвердите с помощью ОК.

- **Или:** Выберите сенсорную кнопку ↵.

- Выберите Отменить процесс.

- Подтвердите с помощью ОК.

- Выберите да.

- Подтвердите с помощью ОК.

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

Особенности приготовления на пару

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

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

Посуда для приготовления

Контейнеры для приготовления

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

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

Собственная посуда

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

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

Поддон

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

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

Важно знать

Уровни для приготовления

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

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

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

Замороженные продукты

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

Температура

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

Время приготовления

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

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

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

Приготовление с использованием жидкостей

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


Собственные рецепты

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

Есо Приготовление на пару

Для энергосберегающего приготовления на пару вы можете выбрать режим приготовления Есо Приготовление на пару. Этот режим подходит прежде всего для приготовления овощей и рыбы.

Мы рекомендуем использовать время приготовления и температуру из таблиц в главе «Приготовление на пару». При необходимости его можно увеличить.

При приготовлении крахмалосодержащих продуктов, например, картофеля, рис и макаронных изделий предпочтительно использовать режим приготовления Приготовление на пару .

Настройка

Другие  | Есо Приготовление на пару

Указания к таблицам по приготовлению

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

Выберите время приготовления

Указанное время должно служить ориентиром.

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

Приготовление на пару

Овощи

Свежие продукты

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

Замороженные продукты

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

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

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

Контейнеры

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

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

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

Уровень приготовления

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

Время приготовления

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

Установки

Автомат. программы  | Овощи | ... |

или

Приготовление на пару 

Температура: 100 °C

Время приготовления: см. таблицу

Приготовление на пару

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

Приготовление на пару

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

🕒 Время приготовления

Рыба

Свежие продукты

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

Замороженные продукты

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

Подготовка

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

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

Контейнеры

Смазывайте жиром перфорированные контейнеры.

Уровень приготовления

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

Температура

85–90 °С

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

100 °С

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

Для приготовления рыбы в соусе или бульоне.

Время приготовления

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

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

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

Приготовление на пару

Рекомендации

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

Установки

Автомат. программы  | Рыба | ... |

или

Приготовление на пару 

Температура: см. таблицу

Время приготовления: см. таблицу

Приготовление на пару

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

🌡️ температура / 🕒 время приготовления

Приготовление на пару

Мясо

Свежие продукты

Подготовьте мясо, как обычно.

Продукты глубокой заморозки

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

Подготовка

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

Время приготовления

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

Рекомендации

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

Установки

Автомат. программы  | Мясо | ... |

или

Приготовление на пару 

Температура: 100 °C

Время приготовления: см. таблицу

Приготовление на пару

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

⌚ Время приготовления

Приготовление на пару

Рис

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

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

Установки


Автомат. программы  | Рис | ... |

или

Приготовление на пару 

Температура: 100 °C

Время приготовления: см. таблицу

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

 Время приготовления

Крупа

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

Крупу можно готовить в целом или дробленном виде.

Установки

Автомат. программы  | Крупа | ... |

или

Приготовление на пару 

Температура: 100 °C

Время приготовления: см. таблицу

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

 Время приготовления

Приготовление на пару

Макаронны / изделия из теста

Сухие продукты

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

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

Свежие продукты

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

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

Установки

Автомат. программы  | Изделия из теста | ... |

или

Приготовление на пару 

Температура: 100 °C

Время приготовления: см. таблицу

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

 Время приготовления

Клецки

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

Готовьте свежие клецки в смазанном жиром, перфорированном контейнере.

Установки


Автомат. программы  | Изделия из теста | ... |

или

Приготовление на пару 

Температура: 100 °C

Время приготовления: см. таблицу

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

 Время приготовления

Приготовление на пару

Бобовые, сухие

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

Чечевицу замачивать не нужно.

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

Установки

Автомат. программы  | Бобовые | ... |

или

Приготовление на пару 

Температура: 100 °C

Время приготовления: см. таблицу

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

 Время приготовления

Приготовление на пару

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

🕒 Время приготовления

Приготовление на пару

Куриные яйца

Используйте перфорированные контейнеры, если Вы хотите приготовить вареные яйца.

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

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

Установки


Автомат. программы  | Куриные яйца | ... |

или

Приготовление на пару 

Температура: 100 °C

Время приготовления: см. таблицу

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

 Время приготовления

Фрукты

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

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

Установки

Автомат. программы  | Фрукты | ... |

или

Приготовление на пару 

Температура: 100 °C


Время приготовления: см. таблицу

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

 Время приготовления

Колбасные изделия

Установки

Автомат. программы  | Колбасные изделия


| ... |

или

Приготовление на пару 

Температура: 90 °C

Время приготовления: см. таблицу

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

 Время приготовления

Приготовление на пару

Ракообразные

Подготовка

Разморозьте замороженных ракообразных перед приготовлением.

Очистите и вымойте ракообразных, удалите внутренности.

Контейнеры

Смазывайте жиром перфорированные контейнеры.

Время приготовления

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

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

Установки



Автомат. программы  | Ракообразные | ... |



или

Приготовление на пару 

Температура: см. таблицу


Время приготовления: см. таблицу

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

 температура /  время приготовления

Моллюски

Свежие продукты

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

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

Замороженные продукты

Разморозьте замороженных моллюсков.

Время приготовления

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

Установки



Автомат. программы  | Моллюски | ... |

или

Приготовление на пару 

Температура: см. таблицу

Время приготовления: см. таблицу

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

 температура /  время приготовления

Приготовление на пару

Приготовление блюд меню

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

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

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

Уровень приготовления

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

Температура

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

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

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

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

Время приготовления

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

Пример:

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

Рис	24 минуты
Филе красного окуня	6 минуты
Брокколи	4 минуты

Расчёт устанавливаемого времени приготовления:

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

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

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

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

Приготовление блюда меню

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

Sous-vide

При этом бережном способе приготовления продукты питания медленно готовятся в вакуумной упаковке при постоянных низких температурах.

Благодаря вакуумированию из продуктов в процессе приготовления не испаряется влага и в них остаются все питательные и ароматические вещества.

Результат приготовления - интенсивный вкус равномерно приготовленных продуктов.

Используйте только свежие продукты без каких-либо повреждений.

Обращайте внимание на условия гигиены, а также на соблюдение температурного режима при транспортировке продуктов.

Используйте только пищевые термостойкие вакуумные пакеты.

Не готовьте продукты в магазинной упаковке, например, замороженные продукты в вакуумной упаковке, так как, вполне возможно, что они были запакованы в неподходящий вакуумный пакет.

Не используйте один вакуумный пакет несколько раз.

Запаковывайте продукты исключительно с помощью вакууматора.

Важные указания по использованию

Для получения оптимального результата приготовления обратите внимание на следующие указания:


- Используйте меньше специй и трав, чем при обычном приготовлении, так как влияние на вкус продукта интенсивнее. Вы можете готовить продукт без приправ и добавить специи только после процесса приготовления.
- Добавление соли, сахара и жидкостей уменьшает время приготовления.
- Добавление содержащих кислоту продуктов, например, лимона или уксуса, делает готовящееся блюдо более твёрдым.
- Не используйте алкоголь или чеснок, так как готовящееся блюдо может получить неприятный привкус.
- Используйте только вакуумные пакеты, которые подходят по размеру продукту. Если вакуумный пакет слишком велик, в нём может остаться слишком много воздуха.
- Если вы хотите готовить несколько продуктов в одном вакуумном пакете, то кладите их в пакет рядом друг с другом.
- Если вы хотите готовить продукты в нескольких вакуумных пакетах одновременно, кладите пакеты на решётку рядом друг с другом.
- Время приготовления зависит от толщины продукта.
- При высокой температуре и/или долгом времени приготовления может возникнуть недостаток воды. Время от времени проверяйте индикацию на дисплее.
- В процессе приготовления держите дверцу закрытой. Открывание дверцы затягивает процесс приготовления и может привести к другим результатам.
- Приготовление при низкой температуре в течение длительного времени может привести к повышенному скоплению воды в рабочей камере. На результат приготовления это не повлияет.
- Данные температуры и длительности приготовления не всегда можно брать 1:1 из рецептов для режима Sous-vide. Настраивайте данные установки на выбранную вами степень готовности.

Sous-vide

Рекомендации

- Для того, чтобы сократить время приготовления, можно вакуумировать продукты за 1–2 дня до процесса приготовления. Храните вакуумированные продукты в холодильнике при температуре не более 5 °С. Для сохранения качества и вкуса продукты следует приготовить максимум через 2 суток.
- Перед вакуумированием заморозьте жидкости, например маринад, чтобы избежать вытекания из вакуумного пакета.
- Для наполнения вакуумного пакета заверните его края наружу. Так вы получите чистый сварной шов безупречного качества.
- Если вы не хотите употребить в пищу приготовленный продукт непосредственно после его приготовления, то положите его сразу в ледяную воду и дайте ему полностью остыть. Храните продукт при максимальной температуре 5 °С. Так вы сохраните качество и вкус блюда и увеличите срок его хранения.
Исключение: Мясо птицы употребите в пищу непосредственно после приготовления.
- Разрежьте вакуумный пакет после приготовления со всех сторон, чтобы облегчить доступ к приготовленному продукту.
- Перед подачей на стол очень быстро обжарьте на сильном огне мясо и твёрдые сорта рыбы (например, лососевые). Таким образом раскроются ароматы свежееобжаренного блюда.
- Используйте отвар или маринад от овощей, рыбы или мяса для приготовления соуса.
- Приготовленное блюдо подавайте к столу в предварительно нагретых тарелках.

Используйте режим Sous-vide

- Ополосните продукты холодной водой и затем высушите.
- Уложите приготавливаемую пищу в пакет для вакуумирования и при необходимости добавьте пряности или жидкости.
- Выполните вакуумирование пищи при помощи камерного вакууматора.
- Установите поддон на уровень 1.
- Для получения оптимальных результатов приготовления поставьте решётку на уровень 2.
- Положите вакуумированный продукт (если несколько пакетов, то рядом) на решётку.
- Выберите Sous-vide .
- При необходимости измените рекомендуемую температуру.
- Подтвердите нажатием ОК.
- При необходимости выполните другие настройки (см. главу «Управление»).

Возможные причины неудовлетворительных результатов

Вакуумный пакет раскрылся:

- Сварной шов не был чистым или достаточно прочным и разошелся.
- Пакет был поврежден острой костью.

Приготовленный продукт имеет неприятный посторонний привкус:

- Неправильное хранение продукта, несоблюдение температурного режима при транспортировке.
- Наличие в продукте микроорганизмов перед вакуумированием.
- Использование слишком большого количества добавок (напр., приправ).
- Пакет или сварной шов не были безупречного качества.
- Слишком слабый вакуум.
- Приготовленный продукт не был сразу употреблен в пищу или охлажден.

Sous-vide

Указанное в таблице время должно служить ориентиром. Рекомендуем сначала выбирать меньшее время. При необходимости его можно увеличить. Время приготовления начинается после достижения установленной температуры.

Продукт	Предварительные добавки		🌡️ [°C]	⌚ [мин]
	Сахар	Соль		
Рыба				
Филе трески, 2,5 см толщиной		x	54	35
Филе лосося, 2–3 см толщиной		x	52	30
Филе морского чёрта		x	62	18
Филе судака, 2 см толщиной		x	55	30
Овощи				
Соцветия цветной капусты, от средних до больших		x	85	40
Тыква Хоккайдо, брусочками		x	85	15
Кольраби, ломтиками		x	85	30
Спаржа, белая, целиком	x	x	85	22–27
Батат, ломтиками		x	85	18
Фрукты				
Ананас, брусочками	x		85	75
Яблоки, ломтиками	x		80	20
Бананы «беби», целиком			62	10
Персики, половинки	x		62	25–30
Ревень, ломтики			75	13
Сливы, половинки	x		70	10–12
Прочее				
Фасоль, белая, замоченная в соотношении 1 : 2 (фасоль : жидкость)		x	90	240
Креветки, очищенные		x	56	19–21
Куриные яйца, целиком			65–66	60
Морские гребешки, без раковины			52	25
Лук-шалот, целиком	x	x	85	45–60

🌡️ температура / ⌚ время приготовления

Продукт	Предварительные добавки		🌡️ [°C]		🕒 [мин]
	Сахар	Соль	средняя прожарка*	полная прожарка*	
Мясо					
Утиная грудка, целиком		х	66	72	35
Каре ягнёнка с косточкой			58	62	50
Стейк из говяжьего филе, 4 см толщиной			56	61	120
Стейк из говяжьего бедра, 2,5 см толщиной			56	–	120
Свиное филе, целиком		х	63	67	60

🌡️ температура / 🕒 время приготовления

* Степень готовности

Степень готовности «полная прожарка» соответствует степени готовности с более высокой температурой внутри блюда, чем при «средней прожарке», однако, не является прожариванием в обычном понимании этого слова.

Sous-vide

Повторный разогрев

Разогревайте капусту, например кольраби и цветную капусту, только вместе с соусом. Без соуса при повторном разогреве она может приобрести неприятный привкус и серовато-коричневый цвет.

Продукты с коротким временем приготовления и те продукты, степень готовности которых при повторном нагреве меняется, например рыба, принципиально не подходят для повторного разогрева.

Подготовка

Положите приготовленные продукты непосредственно после процесса приготовления в ледяную воду примерно на 1 час. Быстрое охлаждение предотвратит переваривание продуктов. Так можно сохранить оптимальную степень готовности.

Затем храните продукты в холодильнике при температуре максимум 5 °С.

Обратите внимание, что качество продуктов снижается с увеличением времени их хранения.

Мы рекомендуем хранить продукты в холодильнике перед повторным разогревом не дольше 5 дней.

Установки

Sous-vide 

Температура: см. таблицу

Время: см. таблицу

Повторный разогрев в режиме Sous-vide

В таблице указаны ориентировочные значения времени. При необходимости вы можете увеличить время. Время приготовления начинается после достижения установленной температуры.

Продукт	🌡️ [°C]		🕒 ² [мин.]
	средняя прожарка ¹	полная прожарка ¹	
Мясо			
Каре ягнёнка с косточкой	58	62	30
Стейк из говяжьего филе, 4 см толщиной	56	61	30
Стейк из говяжьего бедра, 2,5 см толщиной	56	–	30
Свиное филе, целиком	63	67	30
Овощи			
Соцветия цветной капусты, от средних до больших ³	85		15
Кольраби, ломтиками ³	85		10
Фрукты			
Ананас, брусочками	85		10
Прочее			
Фасоль, белая, замоченная в соотношении 1 : 2 (фасоль : жидкость)	90		10
Лук-шалот, целиком	85		10

🌡️ Температура, 🕒 Время

1 Степень готовности


Степень готовности «полная прожарка» соответствует степени готовности с более высокой температурой внутри блюда, чем при «средней прожарке», однако, не является прожариванием в обычном понимании этого слова.

2 Значения времени действительны для вакуумированных продуктов с исходной температурой ок. 5 °C (температура хранения в холодильнике).

3 Повторно разогревать только продукты, приготовленные с соусом.

Специальные программы

Разогрев

Для разогрева продуктов, приготовленных в режиме Sous-vide, используйте режим Sous-vide  (см. главу «Sous-vide», раздел «Повторный разогрев»).

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

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

Посуда для приготовления

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

Время

Количество тарелок или контейнеров не влияет на длительность процесса.

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


Рекомендации

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

Разогрев продуктов

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

Настройки

Разогрев 
или

Приготовление на пару 

Температура: 100°C

Время: см. таблицу

Специальные программы

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

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

Специальные программы


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

⌚ Время

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

Размораживание

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

 Опасность заражения из-за образования бактерий.

Бактерии, например сальмонелла, могут вызвать тяжелые пищевые отравления.

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

Не используйте жидкость после размораживания продуктов.

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

Температура

Оптимальная температура для размораживания составляет 60 °С.

Исключение: Фарш и дичь 50 °С.

Подготовка до и после

Для размораживания удалите при необходимости упаковку.

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

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

Контейнеры для приготовления

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

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

Специальные программы

Рекомендации

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

Настройки

Размораживание 

или

Приготовление на пару 

Температура: см. таблицу

Время размораживания: см. таблицу

Время выравнивания: см. таблицу

Специальные программы

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

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

Специальные программы

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

🌡️ Температура / ⌚ Время размораживания / ⌛ Время выравнивания


Бланширование

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

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

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

Установки

Другие  | Бланширование

или

Приготовление на пару 

Температура: 100 °C

Время бланширования: 1 минута

Консервирование

Используйте только безупречные свежие продукты, без порчи и пятен.

Банки

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

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

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

Фрукты

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

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

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

Специальные программы

Овощи

Помойте, почистите и измельчите овощи.

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

Заполнение банок

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

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

Мясо и колбаса

Перед консервированием мясо обжарьте или приварите. Для заполнения возьмите жидкость от обжаривания мяса, которую Вы можете разбавить водой, или бульон, в котором варилось мясо. Следите, чтобы край банки был очищен от жира.

Заполняйте банки колбасой только до половины, так как ее масса во время консервирования увеличивается.

Рекомендации

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

Консервирование продуктов

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

Установки

Другие  | Консервирование или

Приготовление на пару 

Температура: см. таблицу

Время консервирования: см. таблицу

Специальные программы

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

🌡️ Температура / 🕒 Длительность консервирования

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

Специальные программы

Стерилизация посуды

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


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

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

Установки

Другие  | Стерилизация посуды
Время: от 1 минуты до 10 часов


или


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

Подъём дрожжевого теста

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

Установки


Другие  | Подъём дрожжевого теста
Время: в соответствии с рецептом
или

Приготовление на пару 
Температура: 40 °C
Время: в соответствии с рецептом

Нагревание влажных полотенец

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

Установки

Автомат. программы  | Специальные программы | Разогрев влажных полотенец
или

Приготовление на пару 


Температура: 70 °C

Время приготовления: 2 минуты

Расплавление желатина

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

Установки

Автомат. программы  | Специальные программы | Расплавление желатина

или

Приготовление на пару 

Температура: 90 °C


Время приготовления: 1 минута

Специальные программы

Расплавление мёда

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

Установки

Автомат. программы  | Специальные программы | Расплавление мёда

или

Приготовление на пару 

Температура: 60 °C

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


Расплавление шоколада

Вы можете расплавлять в пароварке любой вид шоколада.

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

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

Установки

Автомат. программы  | Специальные программы | Расплавление шоколада

или

Приготовление на пару 

Температура: 65 °C

Время приготовления: 20 минут

Приготовление йогурта

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

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

Йогурт должен быть свежим (короткий срок хранения).

Для приготовления йогурта подходят неохлаждённое пастеризованное молоко и свежее молоко.

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

Йогурт и молоко должны иметь одинаковое содержание жира.

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


После приготовления йогурт следует сразу же охладить в холодильнике.

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

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

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

Установки

Автомат. программы  | Специальные программы | Приготовление йогурта

или

Приготовление на пару 

Температура: 40 °С

Время: 5:00 часов

Специальные программы

Возможные причины неудовлетворительных результатов

Йогурт получился неплотный:

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

Отделилась жидкость:

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

Йогурт получился зернистый:


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

Растапливание шпика

Шпик не подрумянивается.

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

Установки

Автомат. программы  | Специальные программы | Растапливание шпика

или

Приготовление на пару 

Температура: 100 °C


Время приготовления: 4 минуты

Тушение лука

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

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

Установки

Автомат. программы  | Специальные программы | Тушение лука

или

Приготовление на пару 

Температура: 100 °C

Время приготовления: 4 минуты

Получение сока

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

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

Подготовка

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

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

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

Рекомендации

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

Получение сока

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

Установки

Приготовление на пару 

Температура: 100 °C

Время: 40-70 минут

Специальные программы

Снятие кожицы с продукта

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

Установки

Приготовление на пару 

Температура: 100 °C

Время: см. таблицу

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

 Время

Консервирование яблок

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

Установки

Автомат. программы  | Фрукты | Яблоки | целиком

или

Приготовление на пару 

Температура: 50 °C

Время консервирования: 5 минут

Приготовление яичной заправки для супа

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

Установки


Приготовление на пару 

Температура: 100 °C


Время приготовления: 4 минуты

Разнообразные автоматические программы гарантируют превосходные результаты приготовления.

Категории

Для лучшего обзора автоматические программы  разделены по категориям. Вы просто выбираете автоматическую программу, подходящую к вашему продукту, и следуете указаниям на дисплее.

Использование автоматических программ

■ Выберите Автомат. программы .


Появится список выбора.

■ Выберите нужную категорию (например, Рыба).

Появятся автоматические программы, доступные в выбранной категории.

■ Выберите нужную автоматическую программу.

■ Следуйте указаниям на дисплее.

Совет: При помощи  Info в зависимости от процесса приготовления можно получать информацию касательно размещения приготавливаемого продукта.

Указания по использованию

– Степень приготовления отображается с помощью шкалы с семью сегментами. С помощью области навигации вы можете установить желаемую степень приготовления.

- Данные по весу относятся к весу одного куска. Вы можете одновременно готовить один кусок лосося весом 250 г или десять кусков лосося весом по 250 г.
- После процесса приготовления дайте сначала пароварке остыть до комнатной температуры, прежде чем начать выполнение автоматической программы.
- Когда вы помещаете продукт в горячую рабочую камеру, будьте осторожны при открывании дверцы. Из камеры может выйти горячий пар. Отойдите на один шаг назад и дождитесь, пока горячий пар улетучится. Следите за тем, чтобы не соприкоснуться ни с горячим паром, ни с горячими стенками рабочей камеры. Существует опасность ошпариться и обжечься.
- У некоторых автоматических программах время запуска можно перенести с помощью **Запуск в** или **Готовность в**.
- Чтобы прервать автоматическую программу, выберите сенсорную кнопку . Появляется **Прервать процесс?**, выберите **да** и подтвердите с помощью **ОК**.
- Если по окончании автоматической программы у продукта не будет нужной вам степени готовности, выберите пункт **Доп. приготовл.**.
- Автоматические программы можно также сохранить как **Персональные программы**. По окончании автоматической программы выберите сенсорную кнопку .

Персональные программы

Вы можете создать и сохранить до 20 персональных программ.

- Вы можете комбинировать до десяти этапов приготовления, чтобы максимально точно описать процесс приготовления в соответствии с любимыми рецептами или в соответствии с часто используемыми рецептами. Для каждого этапа приготовления вы можете выполнить индивидуальные установки, например, установить режим работы, температуру и время приготовления.
- Вы можете задать название программы, которая будет относиться к вашему рецепту.


При повторном вызове и запуске программы она выполняется автоматически.

Другие возможности создания персональных программ:

- После завершения автоматической программы сохраните её в качестве персональной программы.
- После завершения сохраните процесс приготовления с установленной длительностью.

Затем задайте для программы название.

Создание персональных программ

- Выберите Персональные программы .

- Выберите Создать программу.

Теперь вы можете определить установки для первого этапа приготовления.

Следуйте указаниям на дисплее:

- Выберите и подтвердите нужные установки.
- Выберите Завершить этап приготовления.

Все установки для первого этапа приготовления определены.

Вы можете добавить дополнительные этапы приготовления, например, если после первого режима работы должен использоваться ещё один, дополнительный режим.

- Если требуются дополнительные этапы приготовления, то выберите Добавить этап приготовления и действуйте, как при 1 этапе приготовления.

Для контроля или последующего изменения установок выберите соответствующий этап приготовления


- Как только все требуемые этапы приготовления будут определены, выберите Сохранить.
- Введите название программы.
- Выберите ✓.

На дисплее появляется подтверждение, что название программы сохранено.

- Подтвердите с помощью **OK**.

Вы можете запустить сохранённую программу сразу или через некоторое время, или изменить этапы приготовления.

Запуск персональных программ

- Поместите продукт в рабочую камеру.
- Выберите **Персональные программы** .
- Выберите нужную программу.
- Выберите **выполнить**.


В зависимости от программных установок появляются следующие пункты меню:

- **Запустить сразу**
Программа сразу запускается. Сразу включается нагрев рабочей камеры.
- **Готовность в**
Вы определяете момент времени, к которому процесс приготовления должен завершиться. Нагрев рабочей камеры к этому моменту времени автоматически выключается.
- **Запуск в**
Вы определяете момент времени, когда процесс приготовления должен начаться. Нагрев рабочей камеры к этому моменту времени автоматически включается.

- **Показать этапы приготовления**
На дисплее появляется итог ваших установок.

- Выберите нужный пункт меню.

Программа запускается немедленно или к установленному моменту времени.

- Когда программа завершена, выберите сенсорную кнопку .

Персональные программы

Изменение этапов приготовления

Этапы приготовления автоматических программ, которые вы сохранили под собственным именем, не могут быть изменены.


- Выберите Персональные программы .
- Выберите программу, которую вы хотите изменить.
- Выберите Изменить этапы приготовления.
- Выберите этап приготовления, который вы хотите изменить или Добавить этап приготовления, чтобы добавить этап приготовления.
- Выберите и подтвердите нужные установки.
- Если вы хотите запустить программу, не внося в неё изменения, выберите Запустить программу.
- Если вы изменили все установки, выберите Сохранить.

На дисплее появляется подтверждение, что название программы сохранено.

- Подтвердите с помощью ОК.

Изменения в программе сохранены, и вы можете запустить её сразу или через некоторое время.

Изменение названия


- Выберите Персональные программы .
- Выберите программу, которую вы хотите изменить.
- Выберите Изменить имя/название.
- Измените название программы.
- Выберите ✓.



На дисплее появляется подтверждение, что название программы сохранено.

- Подтвердите с помощью ОК.

Программа переименована.


Удаление персональных программ

- Выберите Персональные программы .
 - Выберите программу, которую вы хотите удалить.
 - Выберите Удалить программу.
 - Подтвердите запрос с помощью да.
- Программа удалена.

Вы можете удалить все персональные программы одновременно в Другие  | Установки  | Заводские настройки | Персональн. программы.

Данные для организаций, проводящих испытания и тесты

Тестовые блюда согласно EN 60350-1 (режим «Приготовление на пару»)

Тестовое блюдо	Контейнер	Количество [г]	 ¹	 ² [°C]	 [мин]
Подача пара					
Брокколи (8.1)	1x DGGL 1/2-40L	300	Любое	100	3
Распределение пара					
Брокколи (8.2)	2x DGGL 1/2-40L	макс.	обычно ³	100	3
Мощность прибора					
горох (8.3)	4x DGGL 1/2-40L	соответственно по 875	2, 4 ⁴	100	5

⁴ Уровень(-ни), ⁵ Температура,  Время приготовления

- 1 Установите поддон для сбора жидкости или стеклянный поддон (в зависимости от модели) на уровень 1.
- 2 Устанавливайте тестовое блюдо в холодную рабочую камеру (до начала фазы нагрева).
- 3 Поставьте 2 емкости DGGL 1/2-40 L одну за другой на ярус.
- 4 Поставьте соответственно 2 емкости DGGL 1/2-40 L одну за другой на ярусы.
- 5 Тестирование завершается, когда температура в самом холодном месте составляет 85 °C.


Данные для организаций, проводящих испытания и тесты

Тестовые блюда, приготовление блюд меню¹ (режим приготовления на пару)

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


⁴ Уровень,  Температура,  Время приготовления

- 1 Принцип действия см. в главе «Приготовление на пару», раздел «Приготовление блюд меню».
- 2 Установите поддон для сбора жидкости или стеклянный поддон(в зависимости от модели) на уровень 1.
- 3 Поставьте 1 тестовое блюдо (картофель) в холодную рабочую камеру (до начала фазы нагрева).

 Опасность получения травм из-за горячих поверхностей.

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

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

 Опасность получения травм вследствие поражения электрическим током.

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

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

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

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

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

Сразу удаляйте остатки чистящих средств.

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

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

Лучше всего удалять загрязнения сразу.

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

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

Неподходящие чистящие средства

Чтобы избежать повреждения поверхностей, не используйте при чистке

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

Очистка фронтальной поверхности пароварки

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

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

Чистка рабочей камеры

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

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

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

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

Очистка устройства автоматического открывания дверцы

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

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

Чистка ёмкости для воды

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

Принадлежности

Все принадлежности можно мыть в посудомоечной машине.

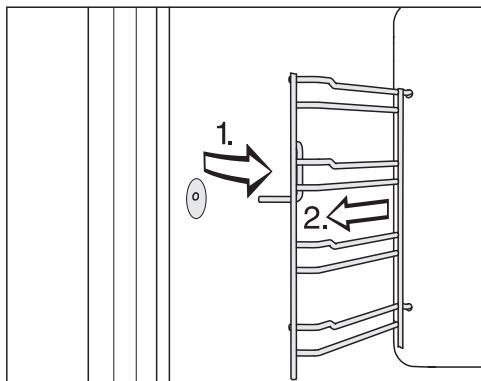
Чистка поддона, решётки и контейнеров для приготовления

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

Чистка и уход

Чистка боковых направляющих

Боковые направляющие можно мыть в посудомоечных машинах.



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

Установка выполняется в обратной последовательности.

- Аккуратно установите на место боковые направляющие.

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

Очистка пароварки от накипи

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

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

По истечении определённого времени работы прибор необходимо очистить от накипи. Если наступило время удаления накипи, на дисплее будет отображаться количество оставшихся процессов приготовления. После завершения последнего процесса приготовления пароварка заблокируется.


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

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

Функции **Запуск** и **Готовность** в при удалении накипи недоступны.

- Включите пароварку и выберите **Удаление накипи** .

На дисплее появится указание **Пожалуйста, ждите....** Процесс удаления накипи подготавливается. Это может занять несколько минут. Как только подготовка будет завершена, вы получите уведомление о необходимости наполнить ёмкость для воды.

- Налейте в ёмкость чуть тёплую воду до отметки  и добавьте 2 таблетки Miele для удаления накипи.
- Подождите, пока таблетки для удаления накипи растворятся.
- Вставьте ёмкость для воды обратно.
- Подтвердите нажатием **OK**.

Появится оставшееся время. Начинается процесс удаления накипи.

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

В течение процесса ёмкость для воды надо будет два раза промыть и наполнить чистой водой.

- Следуйте указаниям на дисплее.
- При необходимости подтвердите нажатием **OK**.

По истечении времени появится **Готово** и раздастся сигнал.

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

Что делать, если ...

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

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

Проблема	Причина и устранение
Пароварка не включается.	Сработал защитный предохранитель. ■ Включите предохранитель (проверьте номинал тока автомата защиты: см. типовую табличку).
	При некоторых обстоятельствах могла возникнуть техническая неполадка. ■ Отключите пароварку от электросети прим. на 1 минуту: – выключите соответствующий предохранитель или полностью выверните предохранитель с плавкими вставками или – выключите УЗО (защита от токов утечки). ■ Если после повторного включения/ввёртывания предохранителя или включения УЗО неисправность не удастся устранить, то обратитесь к специалисту-электрику или в сервисную службу.
Рабочая камера не нагревается.	Активирован демонстрационный режим . Пароваркой можно управлять, но нагрев рабочей камеры не работает. ■ Отключите демонстрационный режим (см. главу «Настройки», раздел «Торговля»).
	Рабочая камера нагрелась из-за работы встроенного под прибором подогревателя. ■ Откройте дверцу и дайте рабочей камере остыть.

Проблема	Причина и устранение
<p>Сенсорные кнопки не реагируют на прикосновение.</p>	<p>Вы выбрали установку Дисплей QuickTouch выключить. Поэтому у выключенной пароварки сенсорные кнопки не реагируют на прикосновение.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Как только вы включите пароварку, сенсорные кнопки будут реагировать на прикосновение. Если вы хотите, чтобы сенсорные кнопки реагировали на касание также при выключенной пароварке, выберите установку Дисплей QuickTouch включить. <p>Пароварка не подключена к электросети.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Проверьте, вставлена ли вилка прибора в розетку. ■ Проверьте, не сработал ли предохранитель внутренней электропроводки. Вызовите специалиста-электрика или сервисную службу Miele. <p>Существует проблема в системе управления.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Касайтесь кнопки Вкл/Выкл ①, пока дисплей не выключится и пароварка не перезапустится.
<p>После выключения прибора слышен шум вентилятора.</p>	<p>Вентилятор продолжает работать. Прибор оснащен вентилятором, который способствует выводу пара из рабочей камеры наружу. Вентилятор продолжает работать еще некоторое время после выключения пароварки. Вентилятор выключается автоматически через некоторое время.</p>
<p>После включения пароварки, во время работы и после выключения слышен шум (гудение).</p>	<p>Этот шум не указывает на неправильную работу или повреждение прибора. Он возникает при заливке и откачке воды.</p>
<p>После переезда пароварка перестала переключаться с фазы нагрева на фазу приготовления.</p>	<p>Температура кипения воды изменилась, так как новое место установки как минимум на 300 метров выше старого.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Для согласования температуры кипения выполните процесс удаления накипи (см. главу «Чистка и уход», раздел «Удаление накипи из пароварки»).

Что делать, если ...

Проблема	Причина и устранение
Во время работы прибора выходит слишком много пара, или пар выходит не так, как обычно.	Неправильно закрыта дверца. ■ Закройте дверцу.
	Дверное уплотнение вставлено неправильно. ■ Снова прижмите дверное уплотнение таким образом, чтобы оно повсюду прилегало равномерно.
	Дверное уплотнение повреждено, например, с трещинами. ■ Замените дверное уплотнение. Вы можете заказать дверное уплотнение через сервисную службу. (см. в конце этой инструкции по эксплуатации).
При возобновлении работы прибора слышен свистящий звук.	После закрытия дверцы происходит выравнивание давления, которое может сопровождаться свистящим звуком. Шум не свидетельствует о неисправности прибора.
Функции Запуск в и Готовность в не выполняются.	Температура в рабочей камере слишком высокая, например по окончании процесса приготовления. ■ Откройте дверцу и дайте рабочей камере остыть.
	Для Удаление накипи эти функции недоступны.
Не работает подсветка рабочей камеры.	Лампа неисправна. ■ Обратитесь в сервисную службу, если необходимо заменить лампу.
F44	Коммуникационная ошибка ■ Выключите пароварку и через несколько минут включите снова. ■ Если снова появится сообщение об ошибке, обратитесь в сервисную службу.
F и другие цифры	Техническая неисправность. ■ Выключите пароварку и обратитесь в сервисную службу.

Дополнительно приобретаемые принадлежности

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

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

Посуда для приготовления

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

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

Средства для чистки и ухода

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

Сервисная служба

Сервисная служба

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

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

Телефон сервисной службы Miele Вы найдете в конце данного документа.

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

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

Гарантия

Гарантийный срок составляет 2 года.

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

Нижеследующая информация актуальна только для Украины:

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

Постановление Кабинета Министров Украины от 03.12.2008 № 1057

Сертификат соответствия

№ ЕАЭС RU C-DE.АЯ46.В.03406/19
с 03.04.2019 по 02.04.2024

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

Условия транспортировки

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

Условия хранения


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

Дата изготовления

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

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

Указания по безопасности при встраивании прибора

 Повреждения из-за неправильно выполненного встраивания.

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

Поручайте встраивание пароварки только квалифицированному персоналу.

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

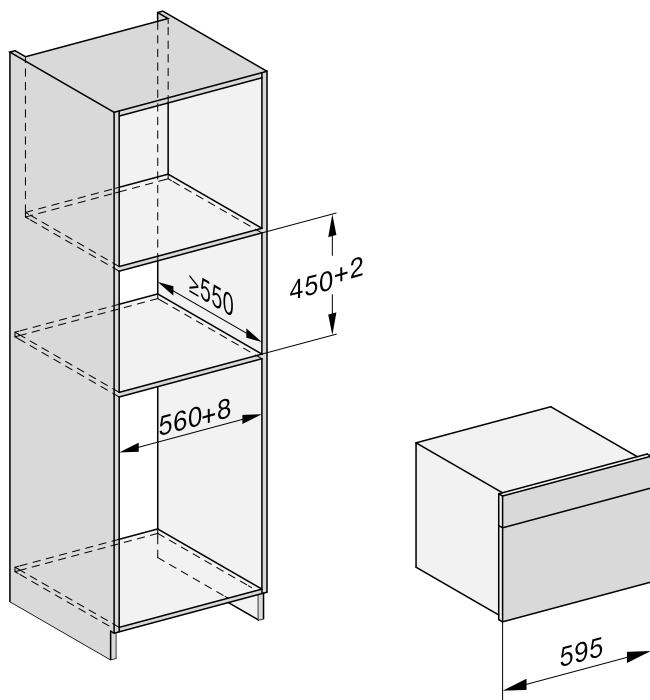
Монтаж

Размеры для встраивания

Все размеры указаны в мм.

Встраивания в высокий шкаф

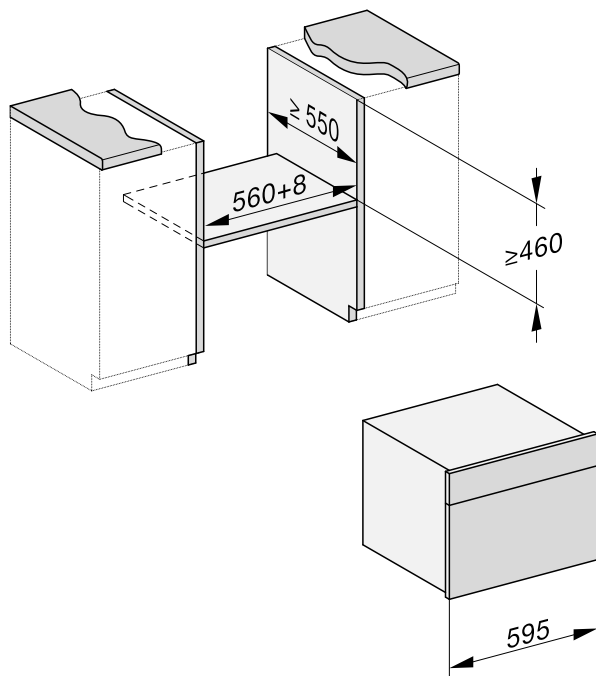
За нишей для встраивания не должно быть задней стенки шкафа.



Встраивание в шкаф под столешницей

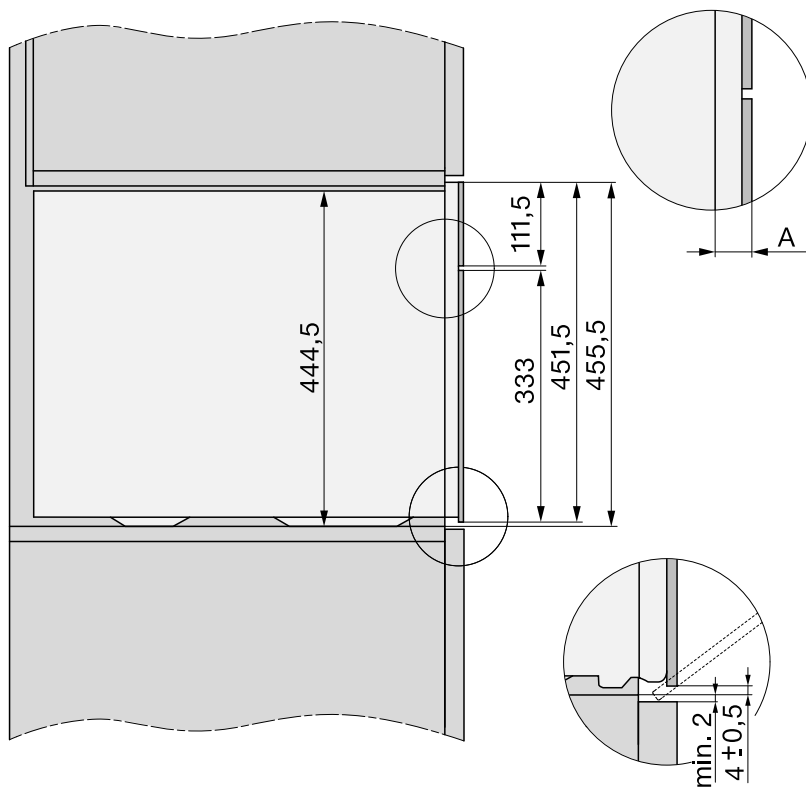
За нишей для встраивания не должно быть задней стенки шкафа.

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



Монтаж

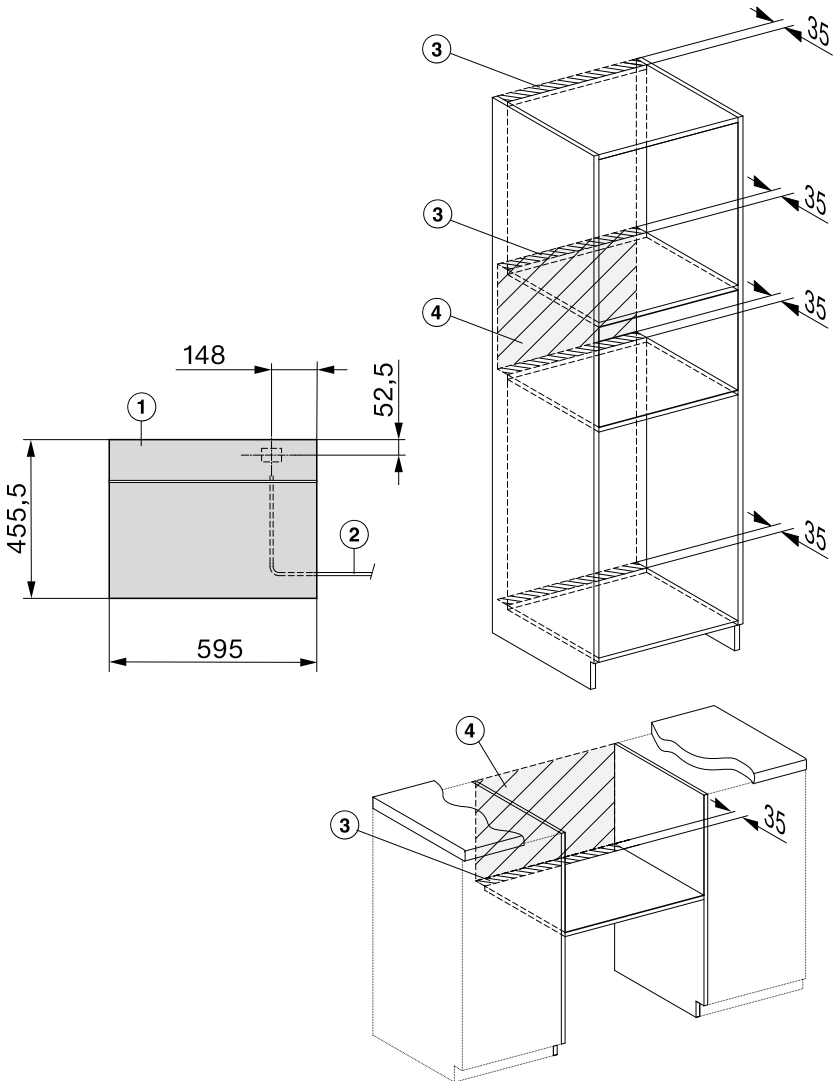
Вид сбоку



A Стекланный фронт: 22 мм

Металлический фронт: 23,3 мм

Подключение и вентиляция



- ① Вид спереди
- ② Сетевой провод, L = 2000 мм
- ③ Вентиляционный вырез мин. 180 см²
- ④ Не выполнять подключения в этой области

Монтаж

Установка пароварки

- Подключите сетевой кабель к пароварке.

Повреждения из-за неправильной транспортировки.

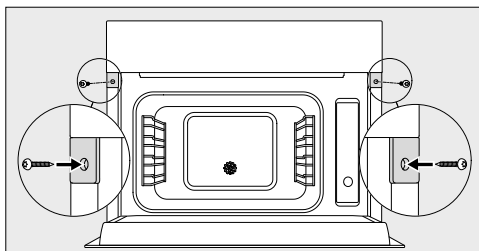
Дверцу можно повредить, если переносить пароварку за ручку дверцы.

Для переноски используйте скрытые ручки по бокам корпуса.

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

Отклонение от горизонтальной линии может составлять максимум 2°.


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



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

Подключение к электросети

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

 Повреждения из-за неправильно выполненного подключения.

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

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

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

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

Монтаж

Параметры подключения

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


Устройство защитного отключения

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

Замена сетевого кабеля

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

Отключение электропитания

 Опасность поражения электрическим током.

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

Примите меры для предотвращения повторного включения электропитания.

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

Предохранители с плавкими вставками

- Полностью выверните плавкие вставки из головок.

Резьбовые автоматические предохранители

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

Встраиваемый автоматический выключатель

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

Устройство защитного отключения УЗО

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

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

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

Не переделывайте штепсельную вилку и не используйте переходные устройства.

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

Гарантия качества товара

Уважаемый покупатель!

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Гарантия качества товара

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

Гарантийное обслуживание не распространяется на:

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

Недостатками товара не являются:

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

Сервисные центры Miele

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

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

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

Контактная информация о Miele

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

Российская Федерация

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

E-mail: service@miele.ru

Internet: www.miele.ru

Адрес ООО Миле СНГ

125284 Москва,

Ленинградский проспект, 31А, стр.1,

этаж 8, помещение I, комната 1

Адрес филиала ООО Миле СНГ в г. Санкт-Петербурге

197046 Санкт-Петербург

Петроградская наб., 18 а

Украина

ООО « Миле »

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

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

(044) 496 03 00

Факс (044) 494 22 85

E-mail: info@miele.ua

Internet: www.miele.ua

Республика Казахстан

ТОО « Миле »

050059, г. Алматы Проспект Аль-Фараби, 13

Тел. (727) 311 11 41

Факс (727) 311 10 42

Горячая линия 8-800-080-53-33

E-mail: info@miele.kz

Internet: www.miele.kz

Другие страны СНГ

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

Внимание!

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

Контактные данные продавцов в странах СНГ можно получить в контактном центре

ООО Миле СНГ

Тел. + 7 (495) 745 89 90

Факс + 7 (495) 745 89 84

E-mail: info@miele.ru

Заявление о соответствии товара

Настоящим компания Miele подтверждает, что данная пароварка соответствует требованиям директивы 2014/53/ЕС.

Полный текст заявления о соответствии товара требованиям ЕС можно найти на одном из следующих интернет-сайтов:

- Продукты, Скачать, на www.miele.de
- Сервис, Запрос информации, Инструкции по эксплуатации на <https://www.miele.ru/domestic/customer-information-385.htm?#p510> с указанием названия прибора или заводского номера.

Диапазон частот	2,4000 гигагерц – 2,4835 гигагерц
-----------------	--------------------------------------

Максимальная излучаемая мощность	< 100 мВт
----------------------------------	-----------

Miele

Производитель:

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

Изготовлено на заводе:

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

Импортеры:

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

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

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



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

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

EAC

DG 7440

ru-RU, UA, KZ

M.-Nr. 11 232 230 / 00