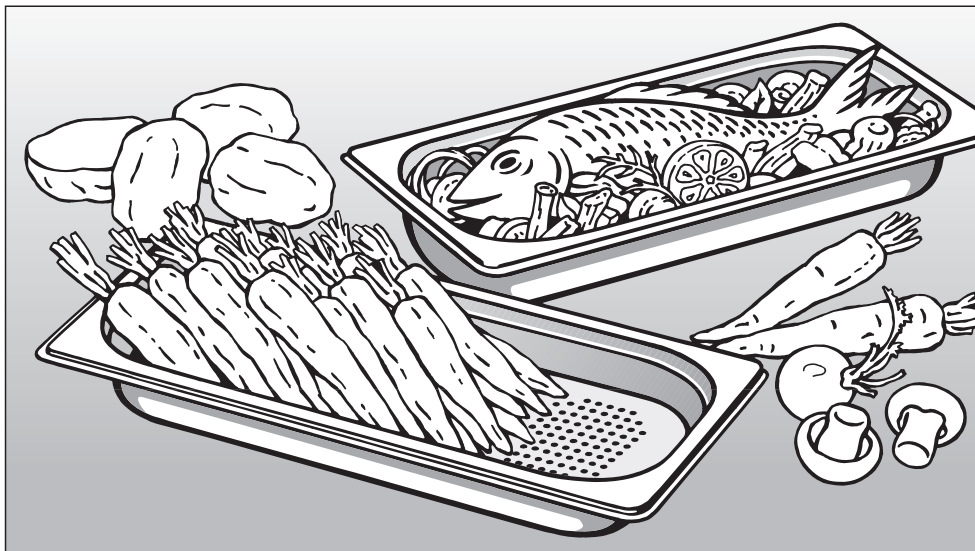


Инструкция по эксплуатации и гарантия качества



Пароварка
DG 4064 / DG 4164
DG 4064 L / DG 4164 L

До установки, подключения и подготовки прибора к работе **обязательно** прочтите данную инструкцию по эксплуатации. Вы обезопасите себя и предотвратите повреждения прибора.

ru - RU, UA, KZ

M.-Nr. 06 786 651

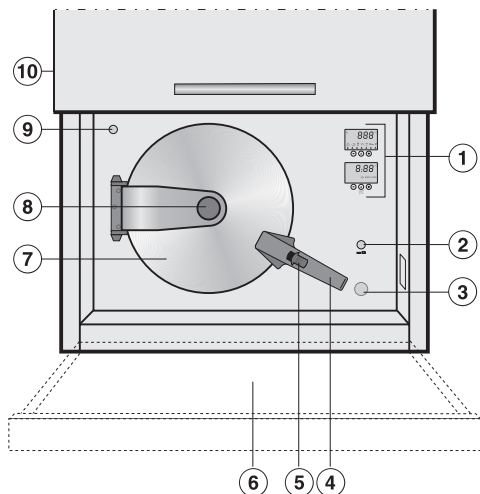
Содержание

Описание прибора	4
Внешний вид прибора	4
Панель управления	5
Принадлежности, входящие в комплект.	6
Указания по безопасности и предупреждения	8
Активный вклад в защиту окружающей среды	13
Перед первым использованием	14
Настройка прибора на уровень жесткости воды	14
Место установки	14
Открывание и закрывание дверцы	15
Первая чистка и первый нагрев.	16
Эксплуатация	17
Перед каждым использованием прибора	17
Принцип настройки	17
Обзор режимов работы.	18
Включение прибора и выбор режима работы.	19
Изменение рекомендуемой температуры.	19
Установка длительности приготовления	20
Запуск в работу	20
Прерывание работы прибора	21
Замена режима работы.	22
После завершения приготовления.	23
После эксплуатации прибора	24
Практическое использование прибора	25
Выбор посуды для приготовления пищи	25
Приготовление на пару	26
Разогрев	30
Размораживание	31
Приготовление блюд меню.	33
Бланширование	33
Консервирование.	34
Выжимание сока	35
Дезинфекция посуды	36
Приготовление йогурта	36

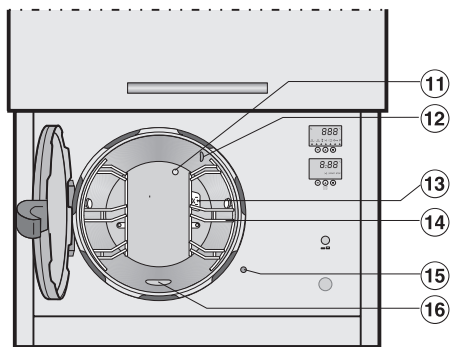
Устройства безопасности	37
Защита от избыточного давления / предохранительный клапан	37
Защита от перегрева	39
Блокировка	40
Чистка и уход	41
Фронтальная поверхность прибора	42
Контейнеры и фильтр	43
Уплотнения для дверцы / Клапан безопасности	43
Рабочая камера прибора и полка	44
Боковые направляющие	45
Водяная форсунка	46
Удаление накипи	47
Программирование	50
Что делать, если ...?	52
Дополнительно приобретаемые принадлежности	56
Контейнеры	56
Средства для чистки и ухода	57
Прочее	58
Технические данные	59
Подключение к системе водоснабжения	59
Электроподключение	59
Технические характеристики	59
Сервисная служба, типовая табличка	61
Сертификат (только для РФ)	61
Гарантия качества товара	62

Описание прибора

Внешний вид прибора

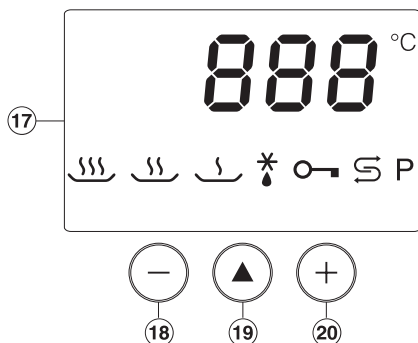


- ① Панель управления
- ② Кнопка Вкл/Выкл
- ③ Крышка устройства защиты от перегрева
- ④ Ручка дверцы
- ⑤ Замок дверцы
- ⑥ Полка
- ⑦ Дверца прибора
- ⑧ Упорная точка дверцы
- ⑨ Загрузочное отверстие для средства удаления накипи
- ⑩ Лифтовая дверца (только у приборов с буквой "L" в обозначении модели)



- ⑪ Термодатчик
- ⑫ Отверстие для поступления пара
- ⑬ Шторка водяной форсунки
- ⑭ Боковые направляющие
- ⑮ Контактный выключатель в дверце
- ⑯ Фильтр

Панель управления



①7 Индикация режимов работы/температур с символами для следующих режимов:

≡≡≡ Приготовление на пару под давлением

≡≡ Приготовление на пару

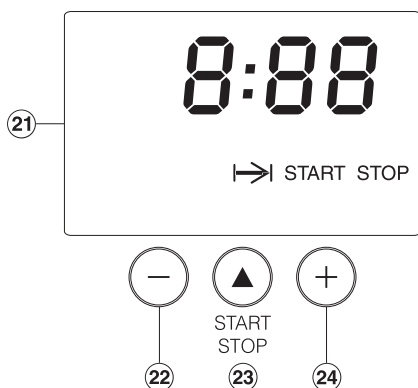
≡ Разогрев

* Размораживание

🔑 Электронная блокировка

⤿ Очистка от накипи

P Программирование



①8 Кнопка регулировки температуры -

①9 Кнопка выбора режимов работы ▲

②0 Кнопка регулировки температуры +

②1 Индикатор времени с символом:

⤵ Длительность

②2 Кнопка установки времени -

②3 Кнопка Старт/Стоп ▲

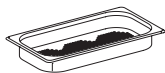
②4 Кнопка установки времени +

Описание прибора

Принадлежности, входящие в комплект

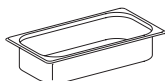
При необходимости Вы можете заказать принадлежности, входящие в комплект, а также дополнительные принадлежности (см. главу "Дополнительные принадлежности").

DGGL 1



2 перфорированных емкости для приготовления на пару
емкость 1,5 л / используемое пространство 0,9 л
Размеры GN 1/3
325x175x40 мм (ШxГxB)

DGG 2



1 неперфорированная емкость для приготовления на пару
емкость 2,5 л / используемое пространство 2,0 л
Размеры GN 1/3
325x175x65 мм (ШxГxB)

Противень



Для установки собственной посуды

Силиконовые шайбы



Для клапана защиты от избыточного давления

Дозировочный шприц для средства для удаления накипи



Книга рецептов Miele

Готовить и получать удовольствие с Miele
Лучшее от специалистов отдела рецептуры фирмы Miele

Используйте для удаления накипи только специально разработанное для пароварок под давлением средство, чтобы предотвратить повреждение прибора. Это средство для удаления накипи Вы можете приобрести в нашей сервисной службе или у наших дилеров в регионах. Адреса Вы можете найти в главе "Гарантия качества".

Указания по безопасности и предупреждения

Этот прибор отвечает нормам технической безопасности. Однако его ненадлежащее использование может привести к травмам персонала и повреждениям изделий.

Прежде чем начать эксплуатировать прибор, внимательно прочтите данную инструкцию по эксплуатации и установке.

В ней содержатся важные сведения по установке, технике безопасности, эксплуатации и техобслуживанию прибора. Вы обезопасите себя и избежите повреждений прибора.

Бережно храните данную инструкцию и по возможности передайте ее следующему владельцу прибора!

Надлежащее использование

► Эта пароварка предназначена для использования в домашнем хозяйстве или подобных условиях, например:

- в магазинах, офисах и подобных рабочих условиях,
- в загородных домах,
- клиентами в отелях, мотелях, пансионатах и других соответствующих заведениях.

► Используйте пароварку исключительно в домашних условиях, как описано в инструкции по эксплуатации и брошюре с указаниями по применению.

Использование прибора в других целях недопустимо. Компания Miele не несет ответственности за возможные повреждения, причиной которых является ненадлежащее использование или неправильная эксплуатация прибора.

► Лицам, которые по состоянию здоровья или из-за отсутствия опыта и соответствующих знаний не могут уверенно управлять пароваркой, не рекомендуется ее эксплуатация без присмотра или руководства со стороны ответственного лица.

Если у Вас есть дети

- ▶ Прибор необходимо встраивать на такой высоте, чтобы маленькие дети не подвергались опасности обжечься горячей дверцей прибора.
- ▶ Используйте функцию блокировки включения, чтобы дети не могли включить прибор без Вашего присмотра.
- ▶ Пароварка предназначена для использования взрослыми людьми, которые досконально изучили содержание инструкции по эксплуатации. Дети часто не могут осознать опасность, которая может возникнуть при использовании пароварки. Следите за детьми, находящимися вблизи прибора. Никогда не позволяйте детям играть вблизи пароварки.
- ▶ Во время работы прибор нагревается и остается горячим еще некоторое время после выключения. Не подпускайте детей близко к прибору, пока он не остынет настолько, что опасность получения ожога будет исключена.
- ▶ Причиной травмы могут стать шарниры дверцы. Необходимо прежде всего оберегать от опасности детей.
- ▶ Упаковочный материал (например, пленка, стиропор) может представлять опасность для детей. Опасность удушья! Храните упаковку в недоступном для детей месте и утилизируйте ее, как можно быстрее.

Техника безопасности

- ▶ Перед встраиванием проверьте отсутствие на пароварке внешних повреждений. Ни в коем случае не пользуйтесь поврежденным прибором. Эксплуатация поврежденного прибора ставит под угрозу Вашу безопасность!
- ▶ Перед подключением проверьте шланги на наличие видимых повреждений.
- ▶ Запорный кран системы подачи воды пароварки должен быть легко доступным во встроенном приборе.
- ▶ Монтаж и подключение прибора может осуществлять только квалифицированный персонал по установке бытовой техники. Поручите это специалистам, которые хорошо знают и тщательно выполняют принятые в нашей стране инструкции предприятий энерго- и водоснабжения и дополнения к ним. Производитель не отвечает за повреждения прибора, причиной которых послужило неправильное подключение и встраивание.

Указания по безопасности и предупреждения

► Электробезопасность прибора гарантирована только в том случае, если он подключен 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.

Производитель не может нести ответственности за повреждения, причиной которых является отсутствующее или оборванное защитное соединение (например, удар электро-током).

► Перед подключением пароварки обязательно сравните данные подключения (напряжение и частоту) на типовой табличке с параметрами электросети.

Эти данные обязательно должны совпадать во избежание повреждения прибора. В случае сомнений проконсультируйтесь со специалистом по электромонтажу.

► Для Вашей безопасности используйте пароварку только во встро-енном виде.

► Ни в коем случае не открывайте корпус прибора.

Прикасание к токоведущим соединениям, а также нарушение электропроводки и механической конструкции прибора может оказаться опасным для Вас и вызвать неисправность прибора.

► Монтаж и техобслуживание прибора, а также ремонтные работы могут выполнять только специалисты по электромонтажу авторизованные Miele, авторизованные производителем.

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

► Если сетевой кабель поврежден, он должен быть заменен на кабель Тип H 05 VV-F (PVC-изолированный), который можно приобрести у производителя или в сервисной службе Miele.

► Вышедшие из строя детали конструкции должны заменяться только на оригинальные запчасти Miele. Только при использовании этих деталей производитель гарантирует, что требования по технике безопасности будут выполнены.

Указания по безопасности и предупреждения

► При проведении монтажа, техобслуживания и ремонта прибора он должен быть отключен от электросети. Прибор считается отключенным от сети только в том случае, если будет выполнено одно из следующих условий:

- выключены предохранители на распределительном щитке,
- полностью вывернуты резьбовые предохранители на электрощитке,
- кабель питания отсоединен от электросети.

► Ремонт прибора во время гарантийного срока имеет право производить только авторизованная производителем сервисная служба, в противном случае при последующей неисправности право на гарантийное обслуживание теряется.

► Не допускается подключение прибора к электросети через удлинитель, так как он не может обеспечить необходимую безопасность (например, возникает опасность перегрева).

Надлежащее использование

► Прибор, в особенности его дверца, нагревается при эксплуатации и остается горячим некоторое время после выключения. Прикасайтесь к горячей дверце прибора только за упорную точку и ручку дверцы.

► При работе у горячего прибора защищайте руки, используя теплоизолирующие перчатки, прихватки и т.п. Следите за тем, чтобы прихватки не были влажными, так как при этом повышается их теплопроводность, что может привести к ожогу.

► Размещая и вынимая контейнеры, следите, чтобы их содержимое не выплеснулось и чтобы на Вас не попал горячий пар. Существует опасность ошпаривания!

► Ни в коем случае не открывайте дверцу во время работы прибора! В противном случае возможны ожоги и ошпаривания. Дверца может быть открыта только, когда

- завершится фаза охлаждения,
- прекратит звучать сигнал,
- на индикаторе времени мигает символ **⇒**.

Если Вы все же попытаетесь открыть дверцу раньше времени, раздастся предупреждающий сигнал, а на индикаторе времени высветится **"door"**.

► При консервировании ни в коем случае не допустима установка температуры приготовления свыше 95 °C (в местах размещения на высоте более 1000 м над уровнем моря свыше 90 °C), иначе стеклянные банки могут лопнуть. Опасность травм!

► Если Вы используете электроприбор, напр., ручной миксер, вблизи пароварки, следите за тем, чтобы кабель не соприкасался с прибором. Может быть повреждена оплетка провода. Опасность удара током!

Указания по безопасности и предупреждения

► Не разогревайте в приборе закрытые консервы в жестяных и прочих банках. При этом в них возникает избыточное давление, банки могут лопнуть и повредить рабочую камеру. Кроме того, существует опасность получения травм и ожогов.

► Удаляйте накипь (см. главу "Удаление накипи") только у остывшего прибора, поскольку в ином случае могут образовываться едкие пары.

► Никогда не используйте прибор без фильтра, так как грубые остатки пищи могут засорить слив воды и насос.

► Не пользуйтесь посудой из пластмассы. Она плавится при высоких температурах.

► Пищу следует разогревать до полной готовности. В случае, если в пище имеются бактерии, они уничтожаются только под воздействием достаточно высоких температур в течение определенного времени.

► Не храните в рабочей камере готовые блюда, и не используйте для приготовления предметы, которые могут заржаветь. Это может привести к коррозии прибора.

► Прибор может сам распознавать и устранять определенные нарушения функций. Это будет отображено на индикаторе с помощью сигналов ошибки от **F05** до **F95**. При этом дверцу прибора можно открывать только, когда на индикаторе мигает сигнал ошибки. Если индикация не мигает, значит обработка ошибки еще не закончена.

Дальнейшие указания см. в главе "Что делать, если ...?".

► Приборы с лифтовой дверцей: Оставляйте дверцу открытой, когда прибор работает.

► Если прибор встраивается за мебельную дверцу, он может использоваться только при открытой дверце. Закрывайте дверцу только после выключения прибора и когда погаснет индикатор остаточного тепла.

Фирма Miele не несет ответственность за повреждения, причиной которых было игнорирование приведенных указаний по безопасности и предупреждений.

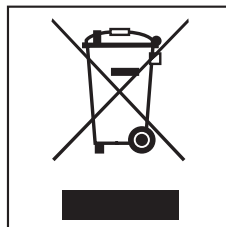
Утилизация транспортной упаковки

Упаковка защищает прибор от повреждений при транспортировке. Материалы, используемые при изготовлении упаковки, безопасны для окружающей среды и поэтому подлежат переработке.

Возвращение упаковки для ее вторичной переработки приводит к экономии сырья и уменьшению количества отходов. Как правило, торговая организация забирает упаковку обратно.

Утилизация отслужившего прибора

Отслужившие электрические и электронные приборы часто содержат ценные компоненты. В то же время материалы приборов содержат вредные вещества, необходимые для работы и безопасности техники. При неправильном обращении с отслужившими приборами или их попадании в бытовой мусор такие вещества могут нанести вред здоровью человека и окружающей среде. Поэтому не рекомендуется выбрасывать отслужившие приборы вместе с обычным бытовым мусором.



Рекомендуем Вам сдать отслуживший прибор в пункт приема и утилизации электрических и электронных приборов.

Перед первым использованием

Настройка прибора на уровень жесткости воды

Ваш прибор настроен заводом-изготовителем на уровень жесткости воды IV (04).

Если используемая Вами вода имеет другой уровень жесткости, Вы можете самостоятельно изменить настройку, если это еще не было выполнено при встраивании прибора. Действуйте, как описано в главе "Программирование".

Уровень жесткости используемой воды Вы можете определить с помощью прилагаемой тест-полоски или узнать на местном предприятии водоснабжения и в органе местного самоуправления.

Жесткость воды указывается в уровнях жесткости (с I по IV) или в немецких градусах жесткости (от 1 до >21 °dH).

Уровень жесткости	Индикация	Градусы жесткости
I	01	1-7 °dH
II	02	8-14 °dH
III	03	15-21 °dH
IV	04	>21 °dH

Место установки

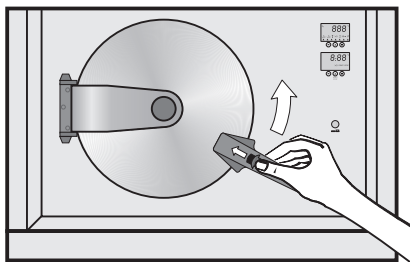
Если место установки прибора находится на высоте более 1000 м над уровнем моря, то температура кипения воды является более низкой, чем в других регионах. Прибор можно адаптировать к этой ситуации, выполнив соответствующее программирование. Действуйте, как описано в главе "Программирование".

Открывание и закрывание дверцы

Перед тем, как открыть дверцу прибора, выдвигайте полку. На нее Вы сможете поставить приготавливаемые продукты, а также собрать с ее помощью капли горячей воды.

Открывание дверцы

- Большим пальцем правой руки сдвиньте замок дверцы вперед и поверните ручку вверх.



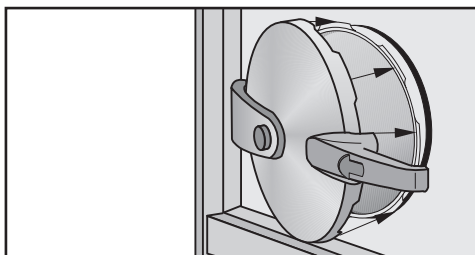
Поставив ручку в горизонтальное положение, Вы разблокируете дверцу и сможете ее открыть.

Ни в коем случае не открывайте во время работы прибора его дверцу! Иначе возможны ожоги и ошпаривания.

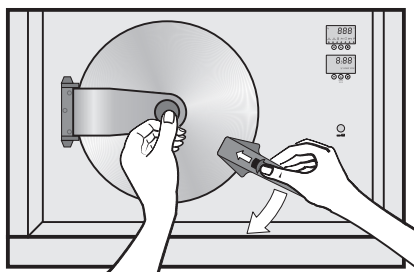
Если Вы попытаетесь открыть дверцу во время работы прибора или до завершения фазы охлаждения, то раздастся предупреждающий сигнал, а на индикаторе времени высветится **"door"**.

Закрывание дверцы

- Поставьте ручку в горизонтальное положение. Только в этом случае выступы дверцы совпадут с пазами (см. стрелки).



- левой рукой крепко прижмите упорную точку дверцы.
- Правой рукой двигайте ручку вниз, пока не услышите звук фиксации. Большим пальцем сдвиньте при этом замок дверцы вперед. Благодаря этому воздух выйдет из внутреннего пространства, и прибор закроется легче.



Прибор готов к работе только при условии, что дверца полностью закрыта.

- Снова задвиньте полку.

Перед первым использованием

- Приклейте типовую табличку прибора (прилагается к комплекту документации) на специально предусмотренное для этого место в главе "Типовая табличка".

Первая чистка и первый нагрев

- Удалите защитную пленку, если она есть на приборе.
- Выньте все принадлежности из рабочей камеры. Очистите их вручную или в посудомоечной машине.

Перед поставкой прибор обработан средством по уходу.

- Очистите рабочую камеру с помощью чистой салфетки, мягкого моющего средства и теплой воды, чтобы удалить оставшуюся от средства по уходу пленку.
- Включите прибор в режим приготовления на пару под давлением  120 °C на 10 минут для промывания деталей, по которым проходит вода. Действуйте согласно описанию в главе "Эксплуатация".

Перед каждым использованием прибора

Проверьте:

- открыт ли клапан подключения воды.
- правильно ли установлен фильтр, так как грубые остатки пищи могут засорить слив воды.
- полностью ли закрыта дверца.

Только после этого прибор может быть введен в эксплуатацию.

Принцип настройки

Для настройки прибора необходимо выполнить следующие действия:

- ❶ Закрыть дверцу прибора
- ❷ Включить прибор
- ❸ Выбрать режим работы
- ❹ При необходимости изменить рекомендуемую температуру
- ❺ Установить время
- ❻ Запустить прибор в работу

На следующих страницах подробнее описана последовательность действий при установках.

Эксплуатация

Обзор режимов работы

Сим-вол	Режим работы	Рекомендуемая температура* в °C	Диапазон регулировки температуры** в °C	
			заводская установка	измененная установка
	Приготовление на пару под давлением	120	105 - 120	101 - 120
	Приготовление на пару	100	40 - 100	40 - 100
	Разогрев	95	-	-
	Размораживание	60	50 - 60	50 - 60

* Рекомендуемая температура - это температура, которая была признана оптимальной нашей экспериментальной кухней.

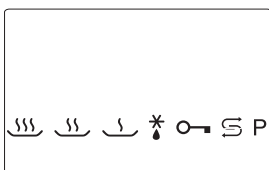
** Вы можете изменить рекомендованную температуру в пределах указанного диапазона с шагом в 5 °C. Если Вы хотели бы работать с шагом в 1 °C, то Вам необходимо изменить заводскую настройку (см. главу "Программирование").

Включение прибора и выбор режима работы

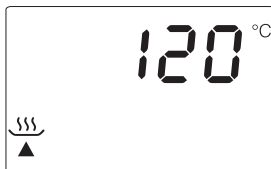
После включения прибора, во время работы и после выключения можно слышать шум. Этот шум не указывает на повреждение или дефект прибора. Он появляется при заливе и сливе воды.

- Закройте дверцу.
- Включите прибор нажатием кнопки ВКЛ/ВЫКЛ.

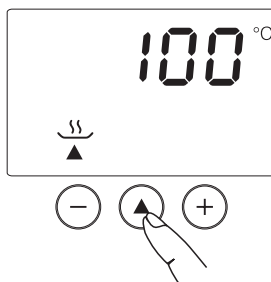
Вы увидите следующее изображение на индикаторе режимов работы / температуры:



Через несколько секунд на индикаторе автоматически начинает высвечиваться символ режима приготовления на пару под давлением .



Если Вам нужен другой режим работы прибора, нажимайте кнопку выбора режимов  до тех пор, пока на индикаторе не высветится нужный режим, например, приготовление на пару .



Изменение рекомендуемой температуры

Вы можете изменить рекомендуемую температуру в границах определенного диапазона с шагом в 5 °C.

Рекомендуемые значения и изменяемый диапазон Вы можете найти в таблице "Обзор режимов работы".

Если Вы хотели бы работать с шагом в 1 °C, необходимо изменить заводскую настройку (см. главу "Программирование").

- С помощью кнопок регулировки температуры  или  установите нужное значение.

Вы можете изменить температуру в любое время, т.е. как до, так и после запуска программы.

Эксплуатация

Установка длительности приготовления

На индикаторе времени Вы видите 3 нуля и мигающий символ $\Rightarrow$.

- С помощью кнопок установки времени $+$ или $-$ установите нужное значение, например, 20 минут.



Можно установить любое время в интервале от 1 минуты (**0:01**) до 9 часов 59 минут (**09:59:00**).

Вы можете изменить время в любой момент, т.е. как до, так и после запуска программы.

Значения времени для приготовления различных продуктов питания Вы можете найти в нижеприведенных таблицах или в поваренной книге. Обратите внимание на то, что время приготовления зависит не от количества продуктов, а от их размера. Например, для варки картофеля большого диаметра требуется больше времени, чем для картофеля небольшого диаметра.

Запуск в работу

Работа прибора может быть начата, если

- закрыта дверца.
- установлено время приготовления.

Если дверца прибора закрыта не полностью, то после запуска программы звучит предупреждающий сигнал, а на индикаторе времени появляется слово **"door"**.



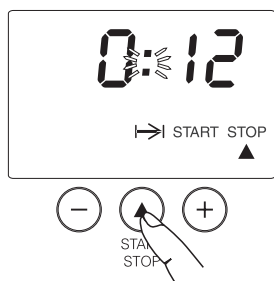
- Нажмите кнопку Старт / Стоп $\blacktriangle$.

На индикаторе времени высвечивается слово **"Start"**, перестает мигать символ $\Rightarrow$, а двоеточие начинает мигать.

На индикаторе режимов работы / температуры появляется значение установившейся в рабочей камере температуры, за подъемом которой Вы можете следить по показаниям на дисплее.

Прерывание работы прибора

Вы можете в любой момент прервать работу прибора, чтобы, например, разместить в рабочей камере еще одно блюдо.



- Нажмите кнопку Старт / Стоп ▲.

На индикаторе времени высветится слово "Stop".

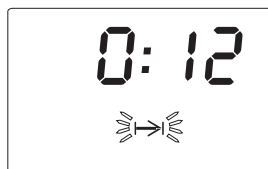
Начинается фаза охлаждения.

На индикаторе времени гаснут символ ➞ и слово "Start", и прекращает мигать двоеточие.

Во время фазы охлаждения на индикаторе режимов работы / температуры высвечивается непрерывная черта.

Примерно через 1 минуту фаза охлаждения завершается. На индикаторе режимов работы / температуры снова высвечивается значение последней установки температуры.

- Дождитесь, пока несколько раз не прозвучит сигнал, а на индикаторе



времени не начнет мигать символ ➞.

- Выдвиньте полку.
- Откройте дверцу.

Эксплуатация

Продолжить работу прибора

- Закройте дверцу.
- Снова задвиньте полку.
- Нажмите кнопку Старт / Стоп ▲.

Снова включается нагрев, при этом поднимающаяся внутри прибора температура отражается на дисплее.

Ни в коем случае не открывайте дверцу во время работы прибора! В противном случае возможны ожоги и ошпаривания. Особенно внимательно следите за детьми!

Дверца может быть открыта только, когда

- завершится фаза охлаждения,
- прекратит звучать сигнал,
- на индикаторе времени замигает символ ➡➤.

Если Вы все же попытаетесь открыть дверцу раньше времени, раздастся предупреждающий сигнал, а на индикаторе времени высветится "**door**".

Вынимая контейнеры, следите, чтобы их содержимое не переливалось через край.

Замена режима работы

- Нажмите кнопку Старт / Стоп ▲.
- Дождитесь окончания фазы охлаждения.
- Выберите нужный режим работы и действуйте далее, как описано выше.

После завершения приготовления

По истечении времени приготовления начинается фаза охлаждения.

На индикаторе времени появляется слово "Stop". Символ  и слово "Start" гаснут, и прекращает мигать двоеточие.



Во время фазы охлаждения на индикаторе режимов работы / температуры появляется непрерывная черта.

Примерно через 1 минуту фаза охлаждения будет завершена. При приготовлении больших порций продуктов это время может увеличиться.



- Дождитесь, когда несколько раз прозвучит сигнал, а на индикаторе времени появятся 3 нуля, и начнет мигать символ .
- Выдвиньте полку.
- Откройте дверцу.
- Выключите прибор.

Теперь начинается откачивание воды. На индикаторе режимов работы / температуры горят три горизонтальные черты - - -. Затем высвечивается символ °C, пока температура внутри прибора остается выше 45 °C. Обратите внимание, что окончательное отключение прибора происходит только после того, как погаснет символ °C.

Несмотря на фазу охлаждения, рабочая камера и дверца прибора могут оставаться горячими. Вынимая контейнеры, используйте сухие теплоизолирующие перчатки.

Следите, чтобы содержимое контейнеров не переливалось через край.

После эксплуатации прибора

- Как только на индикаторе режимов работы / температуры погаснет символ °C, протрите рабочую камеру, используя раствор моющего средства или воду, подкисленную уксусом. Затем вытрите камеру прибора насухо.
- Не закрывайте дверцу прибора, пока внутри остается влага.
- Закройте клапан подключения воды, чтобы избежать возможности протечек.
- Снова задвиньте полку.

Выбор посуды для приготовления пищи

К прибору прилагаются контейнеры из высокосортной нержавеющей стали.

В дополнение к ним в продаже имеются и другие контейнеры для приготовления пищи на пару - разного размера, перфорированные и неперфорированные (см. главу "Дополнительно приобретаемые принадлежности"). Таким образом, Вы можете выбрать для каждого блюда подходящий контейнер.

При выборе посуды примите, пожалуйста, во внимание следующее:

- Для приготовления всех блюд, для которых это возможно, например, овощей, используйте перфорированные контейнеры. В этом случае пар воздействует на пищу со всех сторон, и она проваривается равномерно.
- Продукты большого диаметра, например, целые картофелины, не прилегают друг к другу по всей плоскости. При этом образуются пустоты, в которые хорошо проникает пар. Поэтому даже при большом заполнении контейнера время приготовления не увеличивается. Для приготовления таких продуктов Вы можете использовать более глубокие контейнеры.

- Блюда компактной консистенции (например, запеканки) и продукты небольшого диаметра (например, горох, спаржа) образуют очень маленькие пустоты или вообще их не образуют, поэтому пар почти не проникает. При увеличении высоты заполнения контейнера такими продуктами время их приготовления увеличивается. Для варки таких продуктов используйте плоские контейнеры и заполняйте их на высоту примерно 3 -5 см. Большие порции таких продуктов при необходимости размещайте на нескольких плоских контейнерах, чтобы не превышать рекомендованную высоту заполнения. Только в этом случае указанной длительности приготовления будет достаточно. При большей высоте заполнения время приготовления увеличивается.

Вы также можете пользоваться собственной посудой из стекла, керамики, фарфора, нержавеющей стали или эмали. Обратите, пожалуйста, внимание на следующие указания:

- Посуда должна выдерживать температуры до 120 °С.
- Толстостенная посуда менее пригодна, так как ее использование заметно увеличивает длительность приготовления.
- Размещайте посуду на противне.
- Следите за тем, чтобы посуда не касалась стенок рабочей камеры прибора, таким образом пар будет беспрепятственно проникать к пище со всех сторон.

Практическое использование прибора

Приготовление на пару

Продукт	Режим работы	Температура в °C	Время приготовления в минутах
Овощи			
Цветная капуста, соцветия	Приготовление на пару под давлением 	120	3-5
Бобы зеленые	"	120	3-5
Капуста листовая (грюнколь), резаная	"	120	10-17
Морковь (каротель), резаная	"	120	3-4
Картофель, очищ., разрезанный на 4 части	"	120	6-8
Кольраби, резаная	"	120	3-5
Картофель в мундире	"	120	12-14
Лук-порей, резаный	"	120	2-3
Капуста брюссельская	"	120	6-8
Капуста краснокочанная, резаная	"	120	4-6
Капуста брокколи, соцветия	Приготовление на пару 	100	4-6
Горох	"	100	3-5
Спаржа белая, толщиной с палец	"	100	10-14
Мясные и колбасные изделия			
Копченая корейка, ломтики	Приготовление на пару под давлением 	120	3-4
Гуляш из говядины, слегка обжаренный	"	120	20-25
Сарделька	Приготовление на пару 	90*	2-4
Куриная грудка	"	100	6-8
Ломтики телятины, слегка обжаренные	"	100	3-4
Рулетки из индейки, слегка обжаренные	"	100	12-15
Вареные телячьи колбаски	"	90*	5-7

* Эта температура не соответствует рекомендуемой температуре.

Практическое использование прибора

Продукт	Режим работы	Температура в °C	Время приготовления в минутах
Рыба и моллюски			
Форель, целиком	Приготовление на пару ss	100	10-12
Атлантическая треска, кусочками	"	100	4-8
Лосось, филе	"	100	4-6
Морской окунь	"	100	4-8
Моллюски	"	90*	10-12
Бобовые			
Зерна фасоли, замоченные	Приготовление на пару под давлением sss	120	10-15
Горох, замоченный	"	120	10-15
Чечевица, коричневая	"	120	8-10
Макаронные изделия и рис			
Зерна злаков, целиком	Приготовление на пару под давлением sss	120	8-15
Зерна злаков крупного помола	"	120	5
Рис	Приготовление на пару ss	100	20-25
Яйца			
Яйца, всмятку	Приготовление на пару ss	100	3-4
Яйца, в мешочек	"	100	5-6
Яйца, вкрутую	"	100	8-10
Фрукты			
Ломтики яблок, груш	Приготовление на пару ss	100	3-5
Сливы	"	100	2-4
Ревень	"	100	2-4
Вишня	"	100	2-4
Десерты			
Горячие кнедли	Приготовление на пару ss	100	12-15
Холодный пудинг	"	100	10-12
Суфле, порциями	"	90*	15-20

* Эта температура не соответствует рекомендуемой температуре.

Практическое использование прибора

Рекомендации по применению

Мы рекомендуем

- режим приготовления на пару под давлением  120 °C для быстрого приготовления нечувствительных к давлению продуктов.
- режим приготовления на пару  100 °C для бережного приготовления чувствительных к давлению продуктов.

Советы по приготовлению пищи на пару

- Вы можете ставить контейнер с продуктами на любой уровень или готовить одновременно несколько блюд на разных уровнях. От этого время приготовления не меняется.
- При приготовлении замороженных продуктов, например, овощей, проследите за тем, чтобы у Вас не было больших, смерзшихся кусков. Если они есть, их следует разделить на более мелкие части. Время приготовления примерно соответствует приготовлению свежих овощей.
- Замороженные и свежие овощи, для приготовления которых требуется одинаковое время, можно готовить вместе.
- Замороженную рыбу перед приготовлением необходимо разморозить. Для этого мы рекомендуем режим работы "Размораживание" (см. соответствующую главу).
- При приготовлении на пару собственный вкус продуктов выражен сильнее, чем при традиционной варке. Поэтому приправы следует

добавлять в блюдо только после его приготовления.

- При приготовлении с жидкостью наполняйте контейнер только на $\frac{3}{4}$.
- Бобовые культуры и зерновые крупы замочите перед приготовлением в холодной воде. Этим продуктам свойственно набухание в процессе приготовления, поэтому их следует готовить в жидкости. Соотношение бобовых и зерна (соответственно замоченных) к воде должно составлять 1:1.
- Рис набухает в процессе приготовления, поэтому его следует готовить в жидкости. Для пропаренного риса, риса Басмати и дикого риса соотношение продукта к жидкости должно быть 1:1, для крупнозернового риса - 1:1,5 и для риса Ризотто - 1:2.
- Сухие макароны и изделия из теста должны быть как следует погружены в жидкость. Время приготовления, приводимое изготовителем, должно быть уменьшено примерно на $\frac{1}{3}$, так как изделия из теста набухают уже во время нагрева.
- Образующаяся при приготовлении продуктов на пару жидкость впитывается некоторыми продуктами (например, рисом), однако, как правило, полностью сохраняется (например, при варке густых супов). После варки Вы можете использовать эту жидкость для приготовления соусов, например, смешав ее со сметаной высокой жирности.

- В пароварке Вы можете загустить соус, добавив в жидкость клецки из муки (40 г муки и 40 г сливочного масла на 0,5 л жидкости).
- Смазывайте жиром перфорированные контейнеры, если Вы готовите в них рыбу, и неперфорированные контейнеры, если Вы готовите яичные блюда, например, суповую заправку из яйца.
- Если мясо готовится на пару **без добавления жидкости**, сохраните образовавшийся сок, из которого затем можно, например, приготовить соус. Положите мясо и другие компоненты, например, овощи, в перфорированный контейнер. Установите под него неперфорированный контейнер для сбора концентрированного сока.
- Если мясо готовится на пару **с добавлением жидкости**, то добавляйте ее в количестве, рекомендованном книгой рецептов, особенно в режиме приготовления под давлением . Увеличение количества жидкости может привести к переливанию ее через край. При необходимости добавляйте жидкость только после приготовления, например, полив блюдо бульоном.
- В режиме приготовления на пару под давлением  обычное время приготовления сокращается примерно наполовину.
- В режиме приготовления на пару под давлением  120 °C в рабочей камере в фазе охлаждения после нагрева возникают завихрения воздуха. Эти завихрения могут отрывать кусочки готовящегося блюда из контейнера и этим загрязнять рабочую камеру. Это происходит, прежде всего, тогда, когда продукты готовятся в жидкости (супы, густые супы, краснокочанная капуста и т.п.) и когда продукты имеют кашеобразную консистенцию, например, яблочное пюре. Накрывайте контейнер противнем или крышкой (см. главу "Дополнительно приобретаемые принадлежности"), когда Вы готовите такие продукты. Задвигайте накрытый контейнер между вставных планок, а не на них.
- Если Вы готовите в перфорированном контейнере рыбу или сильно красящие продукты (например, шпинат), избегайте передачи вкуса и окраски из-за капающего вниз сока, для чего задвигайте контейнер на самый нижний уровень.
- Вы можете использовать прибор для подъема дрожжевого теста. Выберите режим приготовления на пару  и уменьшите рекомендуемую температуру до 40 °C. Накройте емкость с тестом крышкой!

Практическое использование прибора

Разогрев

 Разогрев	
Блюдо	Время в минутах
Овощи	
Цветная капуста, фасоль	2
Кольраби, морковь	2
Гарниры	
Клецки, картофель (нарезанный пополам вдоль)	3 - 4
Макароны, рис	2 - 3
Мясо и птица	
Жаркое ломтиками толщиной 1,5 см	3 - 5
Гуляш	3 - 5
Куриный шницель	3 - 5
Кенигсбергские тефтели	3 - 5
Рулет ломтиками	3 - 5
Рыба	
Филе рыбы	2 - 3
Рыбный рулет, разрезанный пополам	2 - 3
Готовые блюда	
Фрикассе из курицы с рисом	3 - 5
Жареная свинина с картофелем и овощами	3 - 4
Спагетти с томатным соусом	2 - 3
Супы/густые супы	
Густой суп	4 - 5
Овощной суп, суп-пюре, бульон	2 - 3

Вы можете разогреть в Вашем приборе уже приготовленные блюда, используя режим работы "Разогрев" . Посуда будет при этом также подогрета. Так как в этом режиме прибор не охлаждается с помощью воды, конденсат почти не образуется.

Действуйте следующим образом:

- Положите блюдо на плоскую тарелку.
- Поставьте тарелку на противень и задвиньте его в прибор.
- Выберите режим работы "Разогрев" .
- Установите время (см. таблицу).
- Нажмите кнопку Старт/Стоп.

Практическое использование прибора

Размораживание

* РАЗМОРАЖИВАНИЕ				
Продукт	Вес в г	Температура в °C	Время размораживания в минутах	Время выравнивания в минутах
Мясо				
Гуляш	500	60	30 - 40	10 - 15
Фарш	250	50*	15 - 20	10 - 15
Шницель, отбивная котлета, колбаска для жаренья	800	60	25 - 35	15 - 20
Птица				
Цыплята	1000	60	40	15 - 20
Куриные бедрашки	150	60	20 - 25	10 - 15
Куриный шницель	500	60	25 - 30	10 - 15
Мясо, морепродукты				
Рыбное филе	400	60	15	10 - 15
Крабы	300	60	4 - 6	5
Овощи				
Замороженные блоком	300	60	20 - 25	10 - 15
Замороженные мелкими порциями	350	60	15	8 - 10
Плоды				
Яблочное пюре	250	60	20 - 25	10 - 15
Ягоды	300	60	8 - 10	10 - 12
Молочные продукты				
Сыр	100	60	15	10 - 15
Сливки	250	60	20 - 25	10 - 15
Выпечка				
Выпечка из слоеного теста	-	60	10 - 12	10 - 15
Выпечка из дрожжевого теста	-	60	10 - 12	10 - 15
 Приготовление на пару				
Хлеб	250	100	10 - 15	10 - 15
Булочки	-	100	6 - 7	1 - 2

* Эта температура не соответствует рекомендуемой температуре.

Практическое использование прибора

В Вашем приборе Вы можете размораживать замороженные продукты. При этом Вам потребуется гораздо меньше времени, чем на размораживание при комнатной температуре.

- Положите размораживаемый продукт в прибор.
- Выберите режим работы
Размораживание * 60 °C.
- При необходимости измените рекомендуемую температуру (см. таблицу).
- Установите время (см. таблицу).
- Нажмите кнопку Старт/Стоп.

Советы по размораживанию:

- При размораживании продуктов, содержащих большое количество жидкости, например, птицы, положите продукт в перфорированный контейнер и задвиньте под него неперфорированный. В этом случае продукт не будет лежать в жидкости. Жидкость, образовавшуюся после оттаивания птицы, вылейте - ни в коем случае не используйте ее в дальнейшем! Опасность заражения сальмонеллами!
- Продукты, не содержащие большое количество жидкости, Вы можете вынуть из упаковки и размораживать в перфорированном контейнере.

- Рыба перед приготовлением не должна размораживаться полностью. Достаточно, чтобы стала мягкой ее поверхность и можно было добавлять приправы. Для этого, в зависимости от толщины рыбы, достаточно 2 - 3 минут.
- По истечении половины срока размораживания отделите друг от друга штучные продукты, например, ягоды, куски мяса и рыбы, и разложите их по поверхности.
- После размораживания дайте продукту полежать некоторое время при комнатной температуре. Это время выравнивания (см. таблицу) необходимо, чтобы могла оттаять сердцевина продукта.
- Размороженные продукты не должны замораживаться повторно.
- Замороженные готовые блюда следует размораживать в соответствии с указаниями на упаковке.
- Размораживайте выпечку в закрытых пакетах для замораживания.

Приготовление блюд меню

С целью наиболее практичного и энергосберегающего использования прибора рекомендуется одновременно готовить на пару несколько блюд (например, целое меню).

Так как для приготовления каждого из блюд, как правило, требуется определенное время, то Вам следует помещать их в прибор в разное время. Наша экспериментальная кухня рекомендует следующий порядок, показанный на примере:

Рагу из ягненка в укропном соусе	8 минут
Картофель	8 минут
Морковь	4 минуты

Действуйте следующим образом:

- Сначала поместите в прибор блюда с более длительным сроком приготовления (рагу из ягненка и картофель).
- Выберите режим приготовления на пару под давлением  120 °C.
- Установите разницу во времени приготовления, т.е. время до помещения в прибор следующего блюда (в данном случае 4 минуты).
- Нажмите кнопку Старт/Стоп.
- Когда пройдет установленное время и завершится фаза охлаждения, поместите в прибор второе блюдо (морковь).
- Установите время приготовления второго блюда (в данном случае 4 минуты).
- Нажмите кнопку Старт/Стоп.

По истечении времени приготовления Вы можете достать из прибора все блюда одновременно.

Бланширование

В Вашем приборе Вы можете перед заморозкой бланшировать овощи и фрукты .

- Положите подготовленные овощи/фрукты в перфорированный контейнер и задвиньте его в прибор.
 - Выберите режим приготовления на пару  100 °C.
 - Установите время (1-2 минуты).
 - Нажмите кнопку Старт/Стоп.
 - После бланширования поместите овощи / фрукты для быстрого охлаждения в ледяную воду. Затем дайте воде как следует стечь.
- Теперь Вы можете замораживать овощи/фрукты.

Практическое использование прибора

Консервирование

При консервировании ни в коем случае не допустима установка температуры приготовления выше 95 °С (в местах размещения на высоте более 1000 м над уровнем моря - выше 90 °С), иначе стеклянные банки могут лопнуть. Опасность травм!

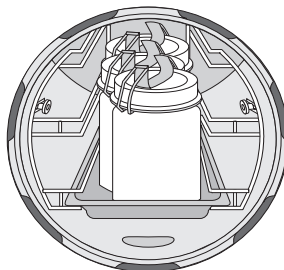
Для консервирования выберите режим приготовления на пару .

 Приготовление на пару		
Продукт	Температура в °С	Время в минутах**
Фрукты		
Яблоки	90*	50
Яблочное пюре	90*	65
Смородина	80*	50
Крыжовник	80*	55
Косточковые плоды	85*	55
Овощи		
Фасоль	95*	120
Огурцы	90*	55

* Эта температура не соответствует рекомендуемой температуре.

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

Действуйте следующим образом:



- Поставьте подготовленные банки (одинаковой емкости) в перфорированный контейнер таким образом, чтобы они не касались друг друга.
- Выберите режим приготовления на пару .
- Установите температуру (см. таблицу).
- Установите время (см. таблицу).
- Нажмите кнопку Старт/Стоп.
- 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.

Выжимание сока

В Вашей пароварке Вы можете в режиме приготовления на пару под давлением  получать сок из овощей и фруктов. Перезрелые фрукты больше всего подходят для этого, так как чем больше зрелость фрукта, тем обильнее и ароматнее его сок.

 Приготовление на пару под давлением	
Продукт	Время в минутах
Мягкие плоды, например, ягоды	20 - 35
Фрукты средней твердости, например, яблоки, груши	30 - 45
Твердые фрукты, например, айва	40 - 50

Действуйте следующим образом:

- Положите подготовленные для выжимания сока плоды в перфорированный контейнер и задвиньте его в прибор.
- Снизу разместите неперфорированный контейнер для сбора сока.
- Выберите режим приготовления на пару под давлением  120 °C.
- Установите время (см. таблицу).
- Нажмите кнопку Старт/Стоп.

Советы по выжиманию сока

- Отсортируйте и вымойте фрукты или овощи, предназначенные для получения из них сока. Вырежьте поврежденные места.
- Из семечковых плодов не нужно удалять сердцевину.
- Удалите веточки с винограда и вишни, так как они содержат горькие вещества. С ягод не нужно удалять плодоножки.
- Нарежьте большие фрукты, например, яблоки на кубики толщиной прим. 2 см. Чем тверже фрукты или овощи, тем мельче их следует нарезать.
- Для улучшения вкуса смешивайте фрукты с мягким и терпким вкусом, например, яблоки с бузиной.
- При добавлении сахара увеличивается количество сока и улучшается его аромат, если его насыпать на фрукты и дать впитаться в течение нескольких часов. Рекомендуется использовать на 1 кг сладких фруктов 100 - 150 г сахара, на 1 кг терпких фруктов 150 - 200 г сахара.
- Вкус овощных соков можно сделать интенсивнее, если добавить в них зелень.
- Если Вы хотите сохранить полученный сок, налейте его в горячем состоянии в чистые бутылки и сразу закупорьте их.

Практическое использование прибора

Дезинфекция посуды

Посуда и детские бутылочки, продезинфицированные в приборе, 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 температуре (до 100 °C) и горячему пару.

- Разберите детские бутылочки на составные части. Разместите все части посуды в перфорированном контейнере таким образом, чтобы они не касались друг друга. Накройте контейнер противнем или крышкой.
- Выберите режим приготовления на пару  100 °C.
- Установите время - 15 минут и подтвердите установку.

Соберите бутылочки, только когда они будут совершенно сухими. Только в этом случае будет сохранена их стерильность.

Приготовление йогурта

- Размешайте 100 г йогурта (с живыми культурами) с 1 л цельного молока; при этом проследите, чтобы йогурт и молоко были с одинаковым процентом жирности. Вы можете использовать неохлажденное пастеризованное цельное молоко или свежее цельное молоко. Свежее молоко необходимо, однако, предварительно нагреть до 90 °C (не кипятить!) и затем охладить, чтобы приготовленный йогурт был густым. При использовании свежего цельного молока йогурт будет несколько гуще, чем при использовании пастеризованного молока.
- Разлейте полученную молочную смесь в 6 - 7 порционных стаканчиков. Закройте стаканчики.
- Поставьте стаканчики в перфорированный контейнер таким образом, чтобы они не касались друг друга.
- Выберите режим приготовления на пару  и уменьшите рекомендуемую температуру до 40°C.
- Установите время - 5 часов.

После приготовления дайте йогурту остыть и поставьте его для хранения в холодильник.

Только после полного охлаждения йогурт становится максимально густым.

В нормальных условиях прибор регулирует давление и температуру автоматически. Для защиты в случае неполадок Ваш прибор оснащен двумя устройствами безопасности против слишком высокого давления (предохранительный клапан и защита от избыточного давления), а также устройством безопасности против слишком высокой температуры (защита от перегрева).

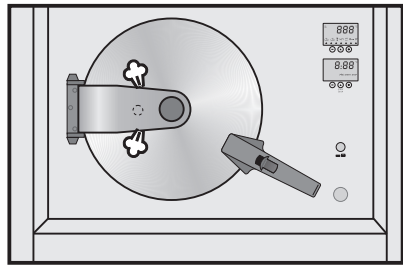
Предохранительный клапан и устройство защиты от избыточного давления необходимо заменять каждые 1 - 2 года в зависимости от частоты эксплуатации прибора.

Запрещено производить какие-либо изменения устройств безопасности.

Защита от избыточного давления / предохранительный клапан

Предохранительный клапан и клапан защиты от избыточного давления могут срабатывать по отдельности, одновременно или в разное время.

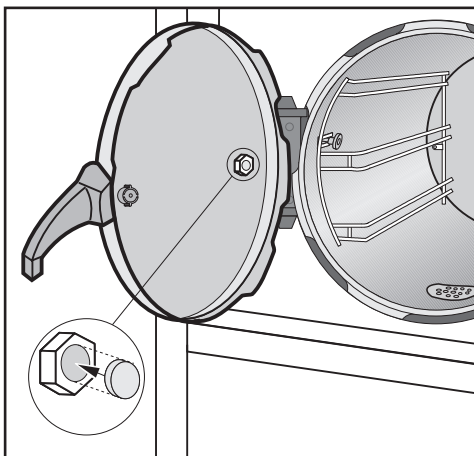
Если они срабатывают, то пар выходит сверху и снизу фурнитуры дверцы.



- Нажмите кнопку Старт / Стоп.
- Дождитесь окончания фазы охлаждения (см. главу "Прерывание работы").
- Выдвиньте полку.
- Откройте дверцу.

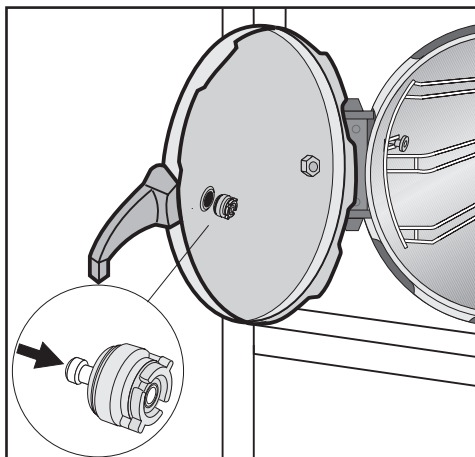
Устройства безопасности

- Сначала проверьте, не выдавлена ли силиконовая шайба из **клапана защиты от избыточного давления**. Если это так, то вдавите новую силиконовую шайбу (см. главу "Принадлежности, входящие в комплект") в отверстие клапана с внутренней стороны дверцы прибора.



Теперь возможна нормальная эксплуатация прибора.

- Если клапан не срабатывал, снимите **предохранительный клапан**, расположенный на внутренней стороне дверцы.
- Вдавите металлический штырек предохранительного клапана.



- Снова вставьте предохранительный клапан. Следите, чтобы резиновый уплотнитель при этом занял правильное положение.

Теперь возможна нормальная эксплуатация прибора.

Если клапан защиты от избыточного давления или предохранительный клапан снова сработают, обратитесь в сервисную службу.

Защита от перегрева

Защита от перегрева находится под кнопкой Вкл/Выкл. Если температура в генераторе пара будет слишком высокой, то защита автоматически отключит нагрев прибора. На индикаторе режимов работы / температуры высветится **F27**, и начнется фаза охлаждения.

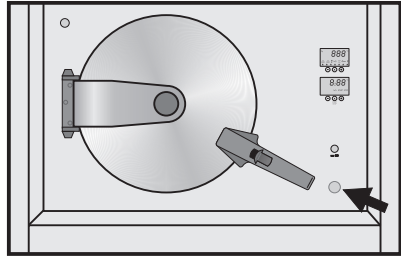
Через 1 минуту охлаждение завершится, и несколько раз прозвучит сигнал. На индикаторе режимов работы / температуры некоторое время будет мигать **F27**, затем появятся три горизонтальные черты - - -. Через некоторое время на индикаторе появится **F20**.

Действуйте следующим образом:

- Выключите прибор и откройте дверцу.
- Дайте прибору охладиться в течение 30 минут.

За это время на индикаторе погаснет **F20**.

- Приподнимите защитную крышку защиты от перегрева (см. стрелку) и отожмите защитное устройство с помощью твердого тонкого предмета, например, отвертки.



- Установите защитную крышку на место.

Теперь возможна нормальная эксплуатация прибора.

Если защита от перегрева снова срабатывает, обратитесь в сервисную службу.

Блокировка

Чтобы прибор нельзя было случайно включить, а также изменить определенные установки во время его работы, прибор оснащен устройством блокировки.

Если Вы хотели бы пользоваться блокировкой, то необходимо один раз изменить установку прибора (см. главу "Программирование").

При активизации блокировки **во время готовности к эксплуатации** прибор можно включить или выключить, но нельзя ввести в эксплуатацию.

При активизации блокировки **в процессе эксплуатации** прибором можно управлять лишь **условно**:

- Рекомендуемую температуру можно лишь уменьшить, но не увеличить.
- Установленное время можно лишь уменьшить.
- Прибор можно выключить и снова включить, однако выбор режима работы невозможен.

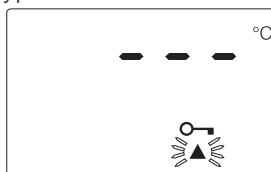
Включение блокировки:

- Нажимайте кнопку выбора режимов ▲ до тех пор, пока на индикаторе режимов / температуры не появятся 3 черты и символ блокировки .
- Нажмите кнопку регулировки температуры +.

На активизацию блокировки будет указывать появление "0-0" на индикаторе режимов работы / температуры, когда Вы захотите выполнить какую-либо настройку.

Выключение блокировки:

- Нажимайте кнопку выбора режимов ▲ до тех пор, пока на индикаторе не появятся 0-0 и символ .
- Нажмите кнопку регулировки температуры -.



Блокировка выключена.



 Ни в коем случае не используйте для очистки парогенератор. Пар может проникнуть в находящиеся под напряжением части и привести к короткому замыканию.

Чистите и вытирайте насухо весь прибор после каждого использования. Перед чисткой дайте прибору остыть.

Закрывайте дверцу прибора только после того, как он полностью высохнет.

Если Вы не используете прибор в течение длительного времени, основательно очистите его, чтобы избежать образования неприятного запаха. Затем оставьте прибор открытым.

Ни в коем случае не используйте для очистки промышленные моющие средства, а используйте исключительно бытовые моющие средства.

Не используйте алифатические моющие средства с содержанием углеводорода. От этого могут набухнуть уплотнения.

Чистка и уход

Фронтальная поверхность прибора

Загрязнения на фронтальной поверхности прибора лучше удаляйте сразу. Если загрязнения будут воздействовать на поверхность дольше, то они могут потом не удалиться, и поверхности могут окраситься или измениться.

Очистите фронтальную поверхность прибора с помощью чистой губки, моющего средства и теплой воды. Затем протрите насухо мягкой тряпочкой. Для очистки Вы можете использовать также чистую влажную тряпочку.

Все поверхности могут быть поцарапаны. Царапины на стеклянных поверхностях могут привести к тому, что они разобьются. Все поверхности могут окраситься или измениться, если они будут соприкасаться с непредназначенными для них средствами для очистки.

Чтобы избежать повреждений поверхности, не используйте при очистке

- чистящие средства, содержащие соду, кислоту или хлориды,
- чистящие средства для удаления накипи,
- абразивные чистящие средства, например, абразивный порошок, пасту, пемзу,
- чистящие средства, содержащие растворитель,
- средства для чистки поверхностей из нержавеющей стали,
- чистящие средства для посудомоечных машин,
- спреи для очистки духовки,
- очиститель для стекла,
- жесткие губки с абразивной поверхностью и щетки, напр., губки для кастрюль
- очиститель от грязи,
- острые металлические скребки!

Контейнеры и фильтр

Ополаскивайте и вытирайте насухо контейнеры и фильтр, расположенный на дне рабочей камеры, после каждого использования. Все части можно мыть в посудомоечной машине.

Голубоватый налет на контейнере, а также следы краски и известкового налета на фильтре могут быть легко удалены с помощью средства для очистки стеклокерамики и нержавеющей стали Miele (см. главу "Докупаемые принадлежности"). Затем промойте контейнер и фильтр чистой водой, чтобы удалить все остатки моющего средства.

Следы краски и известкового налета могут быть удалены с помощью уксуса. Затем промойте контейнер и фильтр чистой водой.

Уплотнения для дверцы / Клапан безопасности

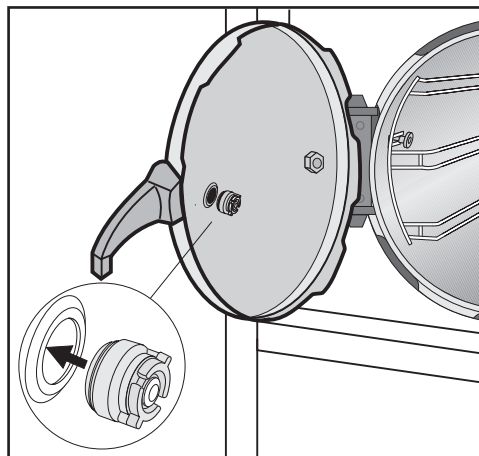
Меняйте уплотнение для дверцы и клапан безопасности в зависимости от частоты использования каждый 1-2 года. Уплотнение для дверцы и клапан безопасности продаются в комплекте, как дополнительно приобретаемые принадлежности (см. главу "Докупаемые принадлежности").+

Дверное уплотнение

Чистите дверное уплотнение после каждого использования прибора. Никогда не мойте его в посудомоечной машине, а только вручную губчатой салфеткой, теплой водой и небольшим количеством моющего средства. Затем насухо вытирайте уплотнение мягкой салфеткой.

Предохранительный клапан

- Откройте дверцу.
- Снимите старый клапан с внутренней стороны дверцы.
- Вставьте новый предохранительный клапан. Следите, чтобы резиновый уплотнитель при этом занял правильное положение.



Чистка и уход

Рабочая камера прибора и полка

Чистите и вытирайте насухо рабочую камеру, дверцу и полку после каждого использования прибора. Для этого дайте прибору остыть.

Большинство загрязнений можно без труда удалить губчатой салфеткой, небольшим количеством моющего средства и теплой водой.

При сильной жесткости воды известковые отложения могут образоваться на стенках рабочей камеры и на нижней поверхности.

При сильно минерализированной воде спустя некоторое время на стенках могут появиться следы окрашивания.

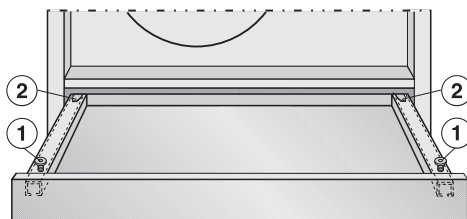
Известковые отложения и следы окрашивания можно легко удалить с помощью чистящего средства для стекло-керамики и нержавеющей стали Miele (см. главу "Докупаемые принадлежности").

После применения чистящего средства протрите рабочую камеру влажной салфеткой и включите прибор в режиме пароварки  100 °C на 5 минут.

Протрите полку чистой водой и высушите ее.

Известковый налет можно удалить с помощью уксуса, следы окрашивания с помощью средства для удаления известкового налета на основе лимонной кислоты. Затем протрите поверхности чистой водой и высушите их.

При необходимости Вы можете полностью вынимать полку.



Снятие полки

- Полностью выдвиньте полку.
- Отвинтите обе гайки с накаткой ①.
- Снимите полку с направляющих, почистите и вытрите ее насухо.

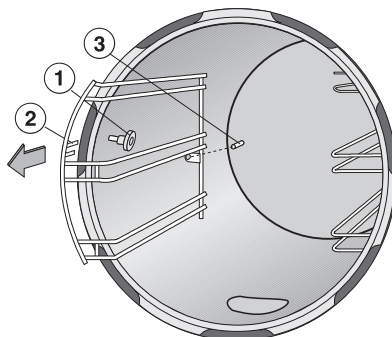
Навешивание полки

- Полностью выдвиньте обе направляющих для полки вперед.
- Задвиньте полку под оба фиксатора ②, расположенные сзади на направляющих.
- Наденьте полку впереди на оба винта направляющих.
- Прочно завинтите гайки с накаткой.

Боковые направляющие

Боковые направляющие можно мыть вручную или в посудомоечной машине.

Следы окрашивания и известковый налет на контейнере могут быть легко удалены с помощью средства для очистки стеклокерамики и нержавеющей стали Miele (см. главу "Докупаемые принадлежности"). Затем промойте решетку чистой водой, чтобы удалить все остатки моющего средства.



Снятие боковых направляющих

- Ослабьте крепежные винты ① настолько, чтобы Вы могли легко вытянуть решетку вперед. Винты нельзя отвинтить полностью!

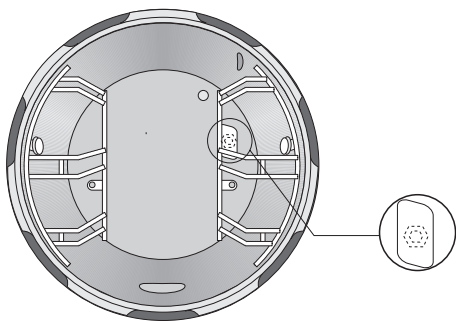
Навешивание полки

- Наденьте боковые направляющие вспомогательной деталью ② (по центру впереди) на ослабленные крепежные винты.
- Посадите петли боковых направляющих (по центру сзади) на штифты ③ задней стенки рабочей камеры.
- Заверните винты до отказа.

Водяная форсунка

Через водяную форсунку за шторкой правых боковых направляющих во время фазы охлаждения вода распыляется в рабочей камере прибора. После длительного срока эксплуатации форсунка может засориться и покрыться известью.

Необходимо очищать форсунку от накипи при появлении на индикаторе сообщения **F13**.



- Дождитесь, когда несколько раз прозвучит сигнал. Откройте дверцу и выньте připravливаемые продукты.

Осторожно, при открывании дверцы из прибора выходит горячий пар, а продукты очень горячие!

- Дайте прибору остыть с открытой дверцей.
- Выньте боковые направляющие (см. главу "Боковые направляющие").
- Выньте форсунку.
- Очистите форсунку от известкового налета с помощью средства для очистки от накипи.

Промойте форсунку после очистки от накипи под проточной водой. Прежде, чем Вы снова поставите форсунку на место, промойте трубки для воды.

- Закройте дверцу, включите прибор и выберите режим приготовления на пару .
- Установите время продолжительностью 1 минута и нажмите кнопку Старт/Стоп.
- Дождитесь окончания фазы охлаждения (см. главу "После завершения приготовления").
- Откройте дверцу, снова вставьте форсунку и боковые направляющие.

Теперь возможна нормальная эксплуатация прибора.

Если несмотря на очистку водяной форсунки от накипи снова появится сообщение **F13**, обратитесь в сервисную службу.

Удаление накипи

⚠ Используйте для удаления накипи только средство для удаления накипи Miele (см. главу "Принадлежности"), чтобы избежать повреждений прибора.

Проводите очистку от накипи только при полностью остывшем приборе, иначе образуются едкие пары.

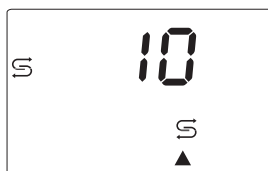
Средство для удаления накипи действует агрессивно. Избегайте контакта с кожей или вдыхания паров.

При контакте необходимо сразу же обильно промыть чистой водой, при раздражении обратитесь к врачу.

Всегда храните емкости со средством для очистки плотно закрытыми. Средство не должно попасть в руки детям!

Следите за тем, чтобы средство для удаления накипи не попало на металлические поверхности. Иначе могут образоваться пятна. Сразу же вытрите средство для удаления накипи!

По истечении определенного срока эксплуатации прибор напомним Вам, что его следует очистить от накипи. При включении прибора на индикаторе режимов / температуры появятся слева символ , символ режима удаления накипи  и число 10.



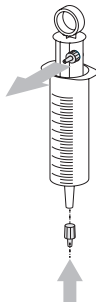
Указываемая цифра говорит о том, что прибор можно включать еще 10 раз, после чего он будет заблокирован. Если Вы не проведете удаление накипи сразу, то при следующем включении высветится цифра 9 и т.д.

В заключение прибор будет заблокирован, и Вам необходимо будет провести удаления накипи. Мы рекомендуем проводить очистку до того, как прибор будет заблокирован.

Удаление накипи можно прервать, только выключив прибор. При новом включении прибора после прерывания процесса очистки от накипи автоматически выполняется цикл прополаскивания (см. главу "Что делать, если ...").

Чистка и уход

- Дождитесь, пока прибор остынет.
- Вытолкните насадку из колбы прилагаемого шприца и вставьте ее на кончик.



- Включите пустой закрытый прибор.

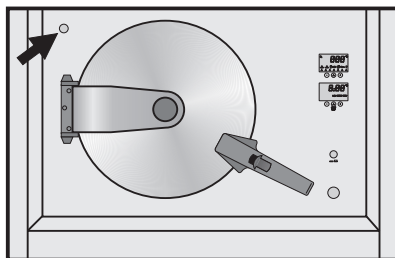
На индикаторе режимов / температуры появятся слева символ $\mathcal{S}$, символ режима удаления накипи $\mathcal{S}$ и какое-либо число.

- Нажмите кнопку Старт / Стоп.

На индикаторе режимов / температуры появится **E00**, слева символ $\mathcal{S}$ и индикатор режима удаления накипи $\mathcal{S}$.

Прибор выполняет откачивание. По окончании этого процесса на индикаторе режимов / температуры появляется **E01**.

- Заполните шприц водой. Введите отверстие шприца в специальное отверстие в левом верхнем углу фронтальной панели прибора и впрысните воду 1 набранного шприца медленно и равномерно. При этом следует держать шприц прямо.



- Введите 300 мл средства для удаления накипи в сосуд из кислотоупорного материала, например, из стекла или фарфора.
- Наполните шприц средством для удаления накипи и впрысните 1 полный шприц в отверстие на приборе.
- Наполните шприц водой и впрысните 2 полных шприца в отверстие на приборе.

Прозвучит сигнал, и на индикаторе режимов работы / температур появится **E02**. Идет подготовка к процессу удаления накипи.

Если сигнал не звучит, ни в коем случае не вводите еще больше воды!

Подождите 5 минут. Если сигнал все еще не звучит, выключите прибор и снова его включите (см. главу "Что делать, если ...").

Если подготовка закончена, звучит сигнал, и на индикаторе режимов работы / температур появляется **E03**.

- Наполните шприц средством для удаления накипи и впрысните 2 полный шприц в отверстие на приборе.
- Наполните шприц водой и впрысните 2 полных шприца в отверстие на приборе.

Прозвучит сигнал, и на индикаторе режимов работы / температур появится **E04**. На индикаторе времени появится продолжительность очистки от накипи 30 минут. Это время изменить нельзя.

Начался процесс удаления накипи. На процессы откачивания раствора и промывания в конце удаления накипи будет указывать соответственно звучание сигнала и индикация с **E05** до **E07**.

Когда удаление накипи будет завершено, прозвучит сигнал и на индикаторе режимов работы / температуры появится **E08**. На индикаторе времени будут видны 3 нуля и мигающий символ **⇒**.

После удаления накипи:

- Выдвиньте полку.
- Откройте дверцу.
- Выключите прибор.
- Протрите рабочую камеру, используя раствор моющего средства или воду, подкисленную уксусом, и вытрите затем все насухо.
- Высушите отверстие для средства для удаления накипи, чтобы избежать образования отложений; и поставьте заглушку на место.
- Не закрывайте дверцу прибора, пока внутри остается влага.
- Закройте клапан подключения воды, чтобы избежать возможности протечек.
- Снова задвиньте полку.

Введите оставшееся средство для удаления накипи обратно во флакон. Это проще всего сделать, если собрать остатки шприцем и впрыснуть во флакон.

Тщательно вымойте использованный сосуд.

Программирование

Программа*	Состояние**	Установка
P 1 Громкость сигнала	S 00 S 01 S 02 S 03	Очень тихо Тихо На среднем уровне Громко
P 2 Длительность сигнала по окончании программы	S 00 S 01 S 02	Отдельный сигнал Короткий сигнал с интервалами Длительный сигнал с интервалами (5 мин.)
P 3 Блокировка	S 00 S 01	Невозможна Возможна
P 4 Индикация программы после включения прибора	S 00 S 01 S 02 S 03 S 04	Приготовление на пару под давлением Приготовление на пару Разогрев Размораживание Последний выбранный режим работы
P 5 Жесткость воды	S 01 S 02 S 03 S 04	Мягкая Средняя Жесткая Очень жесткая
P 6 Место установки	S 00 S 01	Ниже 1000 м относительно уровня моря Выше 1000 м относительно уровня моря
P 7 Изменение температуры	S 00 S 01	С шагом в 5° С шагом в 1° (Обратите внимание, что индикация при нагреве будет показана с шагом в 5°.)
P 8 Демо-режим и заводская установка	S 00 S 01 S 09	Демо-режим включен Демо-режим выключен Восстановление заводской установки

* Неуказанные программы не обладают какими-либо функциями.

** Состояние программы согласно заводской настройке выделено жирным шрифтом.

Вы можете выполнить перепрограммирование Вашего прибора (см. таблицу).

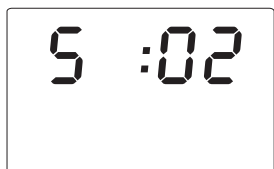
Теперь Вы можете выключить прибор или пользоваться им как обычно.

Действуйте следующим образом:

- С помощью кнопки выбора режимов работы ▲ установите режим программирования P.



- Нажимайте кнопку регулировки температуры + до тех пор, пока на индикаторе режимов / температуры не появится нужная цифра (1 для P1, 2 для P2 и т.д.).
- Нажимайте кнопку установки времени + или - до тех пор, пока на индикаторе времени не появится нужное состояние, например, 02.



- Нажмите кнопку выбора режимов ▲.

Новая установка сохранена.

Что делать, если ...?

Ремонт прибора имеет право производить только квалифицированный персонал по установке бытовой техники или сервисная служба. Неправильно выполненные ремонтные работы могут стать причиной серьезной опасности для пользователя.

Что делать, если ...

... после включения прибора, во время работы и после выключения слышен шум?

Этот шум не указывает на неисправность или повреждение прибора. Он возникает при заливе и сливе воды.

... после запуска работы слышен продолжительный сигнал, а на индикаторе времени появляется слово "door"?

Необходимо полностью закрыть дверцу прибора.

... сработал предохранитель на распределительном щитке?

Если после повторного включения / ввертывания предохранителя или включения УЗО неисправность не удастся устранить, то обратитесь к специалисту-электрику или в сервисную службу.

... прибор не нагревается?

Проверьте, не установили ли Вы демонстрационный режим (см. главу "Программирование").

... на крышке собирается вода?

Это не указывает на повреждение прибора. При определенном температурном режиме выпущенный для регулировки давления пар конденсируется на внутренней поверхности крышки с двумя стенками и выступает в области дверного шарнира.

... произошло нарушение электро-снабжения, прибор закрыт, а Вы хотите достать приготавливаемые продукты?

Осторожно, прибор может быть горячим и находиться под давлением!

Выдвиньте полку. Для того, чтобы уменьшить давление и количество пара в рабочей камере, сдвиньте большим пальцем правой руки замок дверцы **медленно и осторожно** вперед.

Внимание! Пар выходит сверху и снизу фурнитуры дверцы.

Осторожно откройте дверцу. Существует опасность ошпаривания горячей водой.

... неожиданно из-за дверцы прибора выходит пар?

Проверьте,

- не сработал ли предохранительный клапан. Действуйте, как описано в главе "Предохранительный клапан".
- не сработал ли клапан защиты от избыточного давления. Действуйте, как описано в главе "Защита от избыточного давления".
- правильно ли расположено резиновое уплотнение дверцы и не появились ли на нем повреждения, например, трещины. Правильно установите уплотнение или замените его в случае необходимости.

... после включения прибора на индикаторе режимов работы / температуры высвечиваются символ режима удаления накипи S и 00 , слева появляется символ S , и раздается сигнал?

- Прибор необходимо очистить от накипи. Действуйте, как описано в главе "Удаление накипи".

... на индикаторе режимов / температуры высвечивается S и E04 , а на индикаторе времени появляются цифры 0:05 ?

Процесс удаления накипи был прерван из-за отсутствия электропитания или в результате выключения прибора.

После включения прибора автоматически выполняется процесс промыв-

вания, чтобы смыть возможно имеющиеся остатки средства для удаления накипи. Этот процесс не может быть прерван. Дождитесь, когда несколько раз прозвучит сигнал, а на индикаторе времени будет мигать символ $\rightarrow$. Начните удаление накипи с самого начала или выберите нужный режим работы.

... на индикаторе режимов работы / температуры появляется один из следующих сигналов ошибки?

При всех сигналах ошибки учитывайте следующее:

Рабочая камера может быть открыта только, когда

- сигнал ошибки мигает попеременно с установленной температурой
- на индикаторе времени мигает символ $\rightarrow$
- больше не звучит предупреждающий сигнал.

Если индикаторы не мигают, значит обработка ошибки еще не закончена.

F06 Термодатчик вышел из строя.

- Выключите прибор и обратитесь в сервисную службу.

Что делать, если ...?

F12  В прибор не поступает вода.

Проверьте,

- открыт ли клапан подключения воды. В случае необходимости откройте его и снова приведите прибор в действие.
- не поврежден ли шланг подачи воды.
- не забит ли фильтр в системе подачи воды.

Если Вы не можете самостоятельно устранить неполадку, выключите прибор и обратитесь к специалисту по подключению бытовой техники или в сервисную службу.

F13 Температура в рабочей камере слишком высокая.

Во время фазы охлаждения прибор недостаточно охладился.

Проверьте,

- полностью ли открыт клапан подключения воды. В случае необходимости откройте его и снова приведите прибор в действие.
- водяная форсунка на задней стенке рабочей камеры покрылась известью. Действуйте, как описано в главе "Водяная форсунка".

Если ни один из описанных случаев не соответствует действительности, то, возможно, что количество продуктов, предназначенных для приготовления, слишком велико.

Приготовление в очень больших объемах, например, картофеля, влияет на функцию охлаждения.

F14  В парогенератор попадает слишком мало воды.

Выключите прибор и снова его включите. Если неисправность повторяется, выключите прибор и обратитесь в сервисную службу.

F20 Сработала защита от перегрева.

Действуйте, как описано в главе "Защита от перегрева".

F27 Во время работы прибора было нарушено электроснабжение.

Проверьте степень готовности блюда, при необходимости установите новое время приготовления и нажмите кнопку Старт/Стоп, чтобы продолжить процесс.

F40 Функция самоконтроля электроники

F83 Терморегулятор работает неисправно, температура в рабочей камере превышает 125 °C.

Работа прибора прерывается, и начинается фаза охлаждения.

Выключите прибор и обратитесь в сервисную службу.

F94 Клапан в системе подачи воды не герметичен.

Выключите прибор, закройте клапан и обратитесь в сервисную службу.

F95 Во время подачи воды в приборе возникла неисправность.

Дождитесь, когда **F95** будет мигать попеременно с установленной температурой. Затем нажмите кнопку Старт/Стоп.

Если сигнал ошибки **F95** неоднократно повторяется, выключите прибор, закройте клапан подключения воды и обратитесь в сервисную службу.

Дополнительно приобретаемые принадлежности

Ассортимент Miele включает в себя ряд вспомогательных принадлежностей, разработанных специально для Вашего прибора.

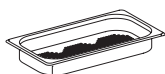
Вы можете заказать эти средства в нашем интернет-магазине.

Вы сможете также их купить через сервисную службу Miele (см. упаковку) или у дилера Miele.

Контейнеры

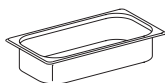
Посуда из высококачественной стали имеет нормативную маркировку (GN). Ширина и глубина заданы с 1/3.

DGGL 1



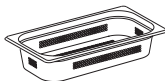
Перфорированный контейнер, GN 1/3
Вместимость 1,5 л / используемый объем 0,9 л
325x175x40 мм (ШxГxB)

DGG 2



Неперфорированный контейнер, GN 1/3
Вместимость 2,5 л / используемый объем 2,0 л
325x175x65 мм (ШxГxB)

DGGL 5



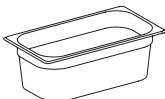
Перфорированный контейнер, GN 1/3
Вместимость 2,5 л / используемый объем 2,0 л
325x175x65 мм (ШxГxB)

DGGL 6



Перфорированный контейнер, GN 1/3
Вместимость 4,0 л / используемый объем 2,8 л
325x175x100 мм (ШxГxB)

DGG 7



Неперфорированный контейнер, GN 1/3
Вместимость 4,0 л / используемый объем 2,8 л
325x175x100 мм (ШxГxB)

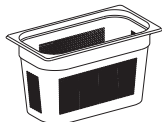
Дополнительно приобретаемые принадлежности

DGG 9



Неперфорированный контейнер, GN 1/3
Вместимость 5,7 л / используемый объем 4,2 л
325x175x150 мм (ШxГxВ)

DGGL 10



Перфорированный контейнер, GN 1/3
Вместимость 5,7 л / используемый объем 4,2 л
325x175x150 мм (ШxГxВ)

DGD



Крышка для контейнера GN 1/3

Противень

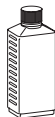


Для установки собственной посуды

Средства для чистки и ухода

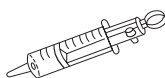
Ассортимет продукции Miele включает в себя средства по уходу и очистке, превосходно подходящие к Вашему прибору.

Средство для удаления накипи



Специально разработанное для пароварок высокого давления средство очистки от накипи

Дозировочный шприц для средства для удаления накипи



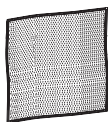
Дополнительно приобретаемые принадлежности

Чистящее средство для стеклокерамики и нержавеющей стали 250 мл



Для очистки рабочей камеры, подставки и решетки
Для устранения окрашенности контейнера

Универсальная салфетка из микрофибры



Для удаления следов от пальцев и легких загрязнений

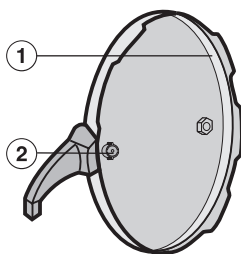
Прочее

Силиконовые шайбы

Для клапана защиты от избыточного давления



Набор уплотнений для дверцы / Клапан безопасности



В зависимости о частоты использования уплотнения для дверцы ① и клапан безопасности ② должны меняться каждые 1-2 года. Меняйте обе части одновременно.

Подключение к системе водоснабжения

Вода должна соответствовать действующим требованиям, предъявляемым к качеству питьевой воды.

Подключение к системе водоснабжения должно выполняться только квалифицированным специалистом, имеющим на это разрешение предприятия водоснабжения. Клапан, предотвращающий обратный отток жидкости, не требуется; прибор соответствует действующим нормам.

Место подключения должно быть выбрано так, чтобы клапан подключения оставался легко доступным.

Специалист по монтажу несет ответственность за безупречную работу прибора на месте установки.

Электроподключение

Подключение прибора к электросети поручите квалифицированному электрику, который хорошо знает и тщательно соблюдает требования действующих в стране инструкций предприятий электроснабжения и дополнений к ним.

В сети электропитания должно иметься разделительное устройство для каждого полюса. В качестве разделительного устройства служат выключатели с контактным отверстием минимум 3 мм. К ним относятся линейные защитные автоматы, предохранители и контакторы.

Необходимые **параметры подключения** Вы можете найти на **типовой табличке**.

Они должны совпадать с характеристиками электросети.

Технические характеристики

Общая мощность:

см. типовую табличку

Технические данные

Параметры подключения и предохранитель

Фазное напряжение AC 230 В / 50 Гц
Аппарат защиты от токов перегрузки
16 А

Характеристика срабатывания - тип
В или С

Информацию о других возможных
видах подключения Вы можете най-
ти в прилагаемой инструкции по мон-
тажу.

Устройство защитного отключения

Для повышения безопасности реко-
мендуется использовать в приборе
устройство защитного отключения
УЗО с током срабатывания 30 мА.
УЗО с током отключения ≤ 100 мА
срабатывает, если прибор долгое
время остается невключенным.

Дополнительно для Украины

Внимание! Это изделие сконструиро-
вано для подключения к сети пере-
менного тока с защитным (третьим)
проводом заземления (зануления),
которое соответствует требованиям
п.7.1 "Правил устройства электроус-
тановок".

Для Вашей безопасности подключай-
те прибор только к электросети с за-
щитным заземлением (занулением).
Если Ваша сеть не имеет защитного
заземления (зануления), обратитесь
к квалифицированному специалисту.

Не переделывайте штепсельную
вилку и не используйте переходные
устройства.

ПОМНИТЕ! ПРИ ПОДКЛЮЧЕНИИ К
СЕТИ БЕЗ ЗАЩИТНОГО ЗАЗЕМЛЕ-
НИЯ (ЗАНУЛЕНИЯ) ВОЗМОЖНО
ПОРАЖЕНИЕ ЭЛЕКТРИЧЕСКИМ
ТОКОМ!

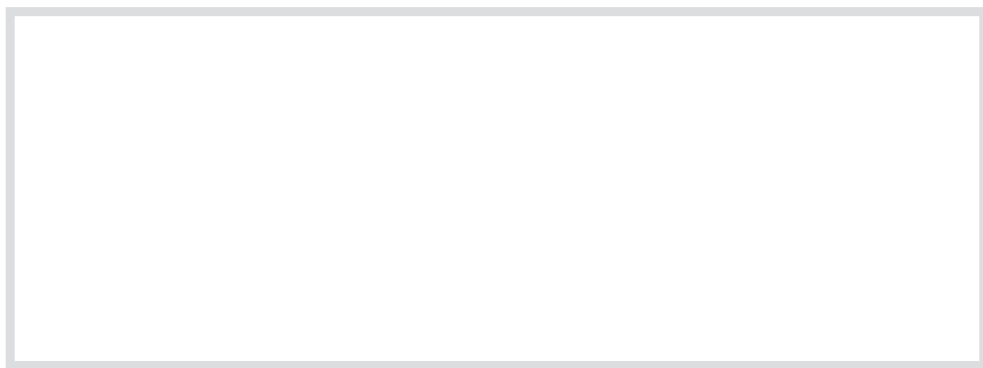
Сервисная служба, типовая табличка

При неисправностях, которые Вы не можете устранить самостоятельно, обращайтесь, пожалуйста, в сервисную службу Miele.

Информацию о сервисной службе Miele и условиях гарантии Вы найдете в разделе "Гарантия качества товара".

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

Приклейте здесь прилагаемую типовую табличку. Проследите, чтобы указанная в ней модель прибора совпадала с данными на титульной странице инструкции по эксплуатации.



Сертификат (только для РФ)

РОСС DE.АЮ64.В16441
с 29.10.2007 по 28.10.2010

Соответствует требованиям:
ГОСТ Р МЭК 60335.2.6-2000,
ГОСТ Р 51318.14.1-99,
ГОСТ Р 51318.14.2-99,
ГОСТ Р 51317.3.2-99,
ГОСТ Р 51317.3.3-99

Гарантия качества товара

Уважаемый покупатель!

Гарантийный срок на изделие составляет 24 месяца со дня продажи. При условии использования изделия исключительно для личных, семейных, домашних и иных нужд, не связанных с осуществлением предпринимательской деятельности.

В течение указанного 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.

Обращаем Ваше внимание на то, что начало исчисления гарантийного срока зависит от правильного заполнения сведений о продаже и, для изделий, требующих специальной установки и подключения, сведений об установке и подключении. Требуется заполнения!

Пожалуйста, во избежание недоразумений, сохраняйте документы, свидетельствующие об оплате изделия и услуг по его установке и подключению.

Внимание! Изделие имеет уникальный заводской номер. Заводской номер позволяет узнать точную дату производства изделия.

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).

Гарантийное обслуживание не производится в случаях:

- Неправильного хранения и/или небрежной транспортировки;
- Несоблюдения правил установки и подключения;
- Несоблюдения инструкции по эксплуатации;
- Ремонта, разборки и иных вмешательств лицами, не имеющими полномочий на оказание данных услуг;
- Обнаружения механических повреждений товара;

- Обнаружения следов воздействия химических веществ;
- Неправильного применения дозирующих средств и расходных материалов;
- Включения в электрическую сеть с нестабильными параметрами (не соответствующими ГОСТу);
- Обнаружения повреждений, вызванных экстремальными климатическими условиями при транспортировке, хранении и эксплуатации;
- Повреждений товара, вызванных животными или насекомыми;
- Противоправных действий третьих лиц;
- Действий непреодолимой силы (пожара, залива, стихийных бедствий и т.п.)
- Нарушения функционирования товара вследствие попадания во внутренние рабочие объемы посторонних предметов, животных и насекомых.

Гарантийное обслуживание не распространяется на:

- работы, оговоренные в настоящей Инструкции по эксплуатации, по регулировке, чистке, и прочему уходу за изделием;
- на замену расходных материалов (фильтры, лампочки освещения, резиновые уплотнители дверей/люков, мешки-пылесборники, слюдяные пластины и т.д.)
- Изменение оттенка цвета, глянца частей оборудования в процессе эксплуатации.

Недостатками товара не являются шумы, связанные с принципами работы отдельных комплектующих изделий, входящих в состав товара:

- вентиляторов,
- масляных/воздушных доводчиков дверей,
- водяных клапанов,
- электрических реле,
- электродвигателей,
- ремней,
- компрессоров

а также шумы, вызванные естественным износом (старением) материалов:

- потрескивания при нагреве/охлаждении,
- скрипы,
- незначительные стуки подвижных механизмов.

Гарантия качества товара

По всем вопросам технического обслуживания или приобретения дополнительных принадлежностей и расходных материалов просим обращаться к продавцу, у которого Вы приобрели это изделие, или в один из сервисных центров Miele.

Контактная информация о Miele

Российская Федерация

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

E-mail: service@miele.ru

Internet: www.miele.ru

Сервисные центры Miele:

ООО Миле СНГ

129164 Москва

Зубарев пер., 15-1

Тел. (495) 745 89 80

Факс (495) 745 89 84

197046 Санкт-Петербург

Петроградская наб., 18 а

Тел. (812) 332 08 00

Факс (812) 332 03 32

Украина

ООО "Миле"

04073, Киев,

Московский пр-т 9, корп. 1

БЦ "Форум Парк Плаза"

Тел. (044) 590 26 22

8 800 500 29 00

Факс (044) 590 26 21

E-mail: kd@miele.ua

ТОО "Миле"

Республика Казахстан

050059, г. Алматы

Проспект Аль-Фараби, 13

Тел. (727) 311 11 41

Факс (727) 311 10 42

Горячая линия 8-800-080-53-33

Другие страны СНГ

ООО Миле СНГ

Тел. +7 495 745 89 80

Факс + 7495 745 89 84

Внимание!

Условия гарантии в данных странах (в силу местного законодательства) могут быть иными.

Уточнить условия гарантии можно у продавца.

Гарантия качества товара

Сведения о продаже

Фирма-продавец: _____

Название магазина и его адрес: _____

Дата покупки: _____

Вскрыл упаковку, проверил комплектность: _____

Подпись продавца и штамп магазина

Подтверждаю получение исправного изделия,
претензий по внешнему виду и комплектности
не имею, с условиями гарантии ознакомлен: _____

Подпись покупателя

Сведения об установке

Фирма-установщик: _____

Дата установки и подключения: _____

За качество выполненных работ отвечаю: _____

ФИО и подпись мастера

Работу принял, качеством работы удовлетворен: _____

Подпись покупателя

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, Борриес-Иншталь-штрассе, 10 - 18,
32257 Бюнде, Германия
Imperial Werke oHG, Borries-/Installstr. 10 - 18,
32257 Buende, Deutschland

Импортеры:

ООО Миле СНГ
Российская Федерация и
страны СНГ
125167 Москва,
Ленинградский проспект, 39а
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
www.miele-shop.com
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



AЮ64