


Інструкція з монтажу й експлуатації Духова шафа з мікрохвильовим режимом



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


ЗМІСТ

Заходи безпеки та застереження	6
Ваш внесок в охорону навколишнього середовища	18
Огляд	19
Елементи управління	20
Кнопка «Ввімк./Вимк.»	21
Датчик наближення	21
Сенсорні кнопки	22
Дисплей із сенсорним керуванням	24
Символи	25
Принцип роботи	26
Вибір пункту меню	26
Гортання	26
Вихід із пункту меню	26
Зміна значення або налаштування	26
Змінювання налаштувань у списку вибору	26
Введення цифр за допомогою ролика	26
Введення цифр за допомогою блоку цифр	26
Змінювання налаштування за допомогою шкали із сегментами	27
Введення літер	27
Індикація контекстного меню	27
Переміщення пунктів	27
Показ розкритого меню	28
Позначення Помічник	28
Активація MobileStart	28
Устаткування	29
Типова табличка	29
Комплект поставки	29
Комплектне устаткування й устаткування, що можна купити додатково	29
Пристрої безпеки	33
Поверхні з покриттям PerfectClean	33
Перше введення в експлуатацію	34
Miele@home	34
Основні налаштування	35
Перше нагрівання духовки	36
Установки	37
Огляд налаштувань	37
Відкривання меню «Установки»	40
Мова 	40
Поточний час	40
Дата	41
Освітлення	41

Стартова сторінка	41
Дисплей	41
Гучність	42
Одиниці	42
НВЧ: швидкий старт	42
Попкорн	43
Booster	43
Рекомендовані температури	43
Рекоменд. знач. потужн.	43
Залишк. хід вентилятора	44
Датчик наближ.	44
Безпека	45
Розпізнавання мебл. фронту	45
Miele@home	46
Дистанційне керування	46
Активація MobileStart	47
SuperVision	47
RemoteUpdate	48
Версія прогр. забезпечення	49
Правова інформація	49
Торгівля	49
Заводська установка	49
Сигнал + Таймер	50
Використання функції Сигнал	50
Використання функції Таймер	51
Головне меню та підменю	52
Мікрохвильовий режим	54
Принцип роботи	54
Вибір посуду	54
Відповідний посуд	55
Невідповідний посуд	57
Перевірка посуду	58
Кришка	59
Керування	60
Зміна значень і налаштувань для процесу приготування	60
Змінення температури та внутрішньої температури їжі	61
Зміна потужності мікрохвиль	61
Встановлення часу приготування	61
Зміна встановленої тривалості приготування	62
Видалення встановленого часу приготування	62
Припинення приготування в режимі НВЧ	62
Переривання процесу приготування	62

ЗМІСТ

Попереднє нагрівання робочої камери	63
Booster.....	63
Попереднє нагрівання.....	64
Crisp function	65
Зміна режиму роботи	65
НВЧ: швидкий старт і Попкорн	66
Автоматичні програми	67
Категорії	67
Використання автоматичних програм	67
Вказівки щодо використання	67
Пошук	68
Спец. викорис.....	69
Розморожув.	69
Сушіння	72
Розігрівання	73
Розігрівання посуду.....	76
Підходження дріждж. тіста	76
Підтримання тепла	76
Низькотемпер. приготування	77
Приготування	79
Консервування.....	81
Заморожені продукти/Готові страви	84
MyMiele	85
Персональні програми	86
Випікання	89
Підказки для випікання	89
Вказівки щодо таблиць для готування.....	89
Вказівки до режимів роботи.....	89
Смаження	91
Поради щодо смаження.....	91
Вказівки щодо таблиць для готування.....	91
Вказівки до режимів роботи.....	92
Термощуп	93
Приготування на грилі	96
Підказки для приготування на грилі	96
Вказівки щодо таблиць для готування.....	96
Вказівки до режимів роботи.....	97
Очищення та догляд.....	98
Невідповідні мийні засоби	99
Видалення нормальних забруднень	99
Видалення сильних забруднень	100

Опускання нагрівального елемента верхнього жару/гриля	101
Що робити, якщо ...?	102
Сервісна служба	108
Куди звертатись у разі виникнення несправностей	108
Гарантійний строк	108
Установлення	109
Розміри вбудовування	109
Встановлення у верхню чи нижню шафу	109
Вигляд збоку	110
Під'єднання та вентиляція	111
Вбудовування духовки	112
Підключення електроживлення	113
Таблиця для готування	114
Тісто для кексу	114
Пісочне тісто	115
Дріжджове тісто	116
Сирно-олійне тісто	117
Бісквітне тісто	118
Заварне тісто, листове тісто, білкове тісто	119
Пікантні страви	120
Яловичина	121
Телятина	122
Свинина	123
Баранина, дичина	124
Птиця, риба	125
Дані для дослідних організацій	126
Страви для перевірки згідно з EN 60350-1	126
Страви для перевірки згідно з EN 60705 (мікрохвильовий режим )	127
Технічний регламент	128
Авторські права та ліцензії	129
Гарантія якості товару	130

Заходи безпеки та застереження

► Для скорочення духова шафа з мікрохвильовим режимом надалі називатиметься просто «духовка».

Ця духовка відповідає нормам технічної безпеки. Неправильна експлуатація може призвести до травмування та пошкодження приладу.

Перед початком використання духовки уважно прочитайте інструкцію з монтажу й експлуатації. Вона містить важливі вказівки щодо встановлення, безпеки, використання та обслуговування. Так можна запобігти травмуванню та пошкодженню духовки.

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

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

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

Використання за призначенням

► Цю духовку призначено для використання в домашньому господарстві та подібних побутових середовищах.

► Ця духовка не призначена для використання на відкритому повітрі.

► Використовуйте цю духовку з мікрохвильовим режимом виключно в побутових цілях для розморожування, розігрівання, приготування, випікання, запікання, приготування на грилі та стерилізації продуктів. Використання з іншою метою недопустиме.

▶ Небезпека займання через наявність легкозаймистих матеріалів.

Якщо сушити легкозаймисті матеріали із застосуванням мікрохвильового режиму роботи, з них випаровується вся волога. Внаслідок цього ці матеріали можуть висушитись і загорітись. Заборонено використовувати духовку для зберігання та сушіння легкозаймистих матеріалів.

▶ Особам, які за станом здоров'я або через брак досвіду чи відповідних знань не можуть упевнено користуватися духовкою, не рекомендовано використовувати її без нагляду або керівництва з боку відповідальної особи.

Такі люди можуть використовувати духовку без нагляду, якщо вони настільки опанували роботу з нею, що можуть робити це впевнено. Вони повинні розуміти можливу небезпеку, пов'язану з використанням приладу.

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


Якщо у вас є діти

▶ Діти до 8 років повинні перебувати на безпечній відстані від духовки або під постійним наглядом поблизу неї.

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

▶ Дітям не дозволяється очищувати або ремонтувати духовку без нагляду.

Заходи безпеки та застереження

- ▶ Не залишайте дітей без нагляду, якщо вони перебувають поблизу духовки. Ніколи не дозволяйте дітям грати з духовкою.
- ▶ Небезпека задухи через пакувальний матеріал. Діти під час гри можуть залізти в пакувальний матеріал (наприклад, у поліетиленову плівку) або вдягти його на голову та затягнути. Зберігайте пакувальний матеріал подалі від дітей.
- ▶ Небезпека травмування через гарячу поверхню. Шкіра дитини вразливіша до високих температур, ніж шкіра дорослого. У духовці нагріваються скло дверцят, панель керування та вихідні отвори для гарячої пари. Не дозволяйте дітям торкатися духовки під час роботи.
- ▶ Небезпека травми через відчинені дверцята. Максимальне навантаження на дверцята становить 8 кг. Відчинені дверцята можуть призвести до травмування дитини. Не дозволяйте дітям ставати та сідати на відкриті дверцята, а також чіплятися за них.
- ▶ Якщо ви натиснете сенсорну кнопку , дверцята автоматично повністю відчиняться. Дверцята можуть ударити маленьких дітей або тварин. Коли ви відчиняєте дверцята дистанційним керуванням через голосового асистента, духовка видасть звуковий сигнал (якщо їх увімкнено). Відчиняючи дверцята, стежте за тим, щоб у відповідній зоні нікого не було. Не вимикайте звукові сигнали.

Техніка безпеки

- ▶ Некваліфікований монтаж і техобслуговування або ремонтні роботи можуть становити для споживача непередбачену загрозу. Роботи з монтажу й обслуговування повинні виконувати лише авторизовані фахівці Miele.
- ▶ Пошкодження духовки можуть загрожувати безпеці користувача. Перевіряйте духовку на наявність видимих зовнішніх пошкоджень. У випадку пошкоджень у жодному разі не користуйтеся нею.

Заходи безпеки та застереження

- ▶ Надійну та бездоганну роботу духовки буде забезпечено лише в разі її підключення до електромережі загального користування.
- ▶ Пошкоджений увімкнений прилад може пропускати мікрохвилі назовні, що є небезпечним для користувача. Не використовуйте духовку в таких випадках:
 - Дверцята деформовано.
 - Шарніри дверцят послаблені.
 - Є видимі отвори або тріщини на корпусі, дверцятах або стінах робочої камери.
- ▶ Електробезпека духовки гарантована тільки в тому разі, якщо її належним чином підключено до захисного заземлення. Цієї основоположної умови безпечної експлуатації необхідно обов'язково дотримуватися. Якщо у вас виникають сумніви, проконсультуйтеся зі спеціалістом з електромонтажу.
- ▶ Щоб уникнути пошкоджень приладу, параметри підключення (частота та напруга), наведені на заводській табличці духовки, мають обов'язково відповідати параметрам електромережі. Перед підключенням обов'язково порівняйте технічні дані. Якщо виникають сумніви, проконсультуйтеся з фахівцем.
- ▶ Багатомісні розетки або подовжувачі не гарантують належну безпеку. Не використовуйте їх для підключення духовки до електромережі.
- ▶ Використовуйте духовку лише у вмонтованому стані, щоб гарантувати її надійну та безпечну роботу.
- ▶ Цю духовку не можна використовувати в нестаціонарних умовах (наприклад, на кораблях).
- ▶ Небезпека травмування внаслідок ураження електричним струмом. Випадкове торкання струмопровідних частин, а також зміни в електричній і механічній будові можуть призвести до ураження електрострумом і порушення функціонування духовки. У жодному разі не відкривайте корпус духовки.
- ▶ Гарантія втрачає силу, якщо ремонт духовки проведено неавторизованими фахівцями Miele.

Заходи безпеки та застереження

- ▶ Використання виключно оригінальних запасних частин Miele гарантує належну техніку безпеки. Пошкоджені деталі необхідно замінити виключно оригінальними запасними частинами.
- ▶ У духовці, яка постачається без мережевого кабелю, авторизованим працівником Miele має бути встановлено спеціальний кабель (див. розділ «Встановлення», підрозділ «Електропідключення»).
- ▶ Якщо мережевий кабель пошкоджено, авторизований працівник Miele має замінити його (див. розділ «Встановлення», підрозділ «Електропідключення»).
- ▶ Під час проведення робіт із монтажу й обслуговування, а також у разі здійснення ремонтних робіт необхідно від'єднати духовку від електромережі. Переконайтеся в цьому таким чином:
 - вимкніть запобіжник на розподільному щитку або
 - повністю викрутіть нарізний запобіжник на електрощитку або
 - витягніть із розетки електричну вилку (за наявності).Не тягніть за шнур. Завжди беріться за вилку.
- ▶ Для бездоганної роботи духовка потребує достатнього доступу холодного повітря. Стежте за тим, щоб ніщо не перешкоджало доступу холодного повітря (наприклад, вбудовування планок термозахисту в ніші). Потрібне холодне повітря не має нагріватись іншими джерелами тепла (наприклад, духовками на твердому паливі).
- ▶ Якщо духовку встановлено за меблевим фасадом (наприклад, за дверцятами), ніколи не закривайте його під час використання. За закритим меблевим фасадом акумулюються волога та тепло. Внаслідок цього духовка, ніша або підлога можуть пошкодитися. Закривайте меблеві дверцята лише тоді, коли духовка повністю охолоне.

Належна експлуатація

▶ Небезпека травмування через гарячу поверхню. Під час використання духовка нагрівається. Ви можете отримати опіки в разі доторкання до нагрівального елемента, приладдя та страви, що готується.




Користуйтеся кухонними рукавицями, коли ставите або виймаєте гарячу страву, а також виконуєте будь-які дії в гарячій камері приладу.

▶ Предмети біля ввімкненого приладу можуть зайнятися внаслідок дії високих температур. У жодному разі не використовуйте духовку для обігріву приміщень.

▶ Олія та жир можуть зайнятися через перегрівання. Не залишайте духовку без нагляду під час приготування їжі з використанням олії або жиру. У жодному разі не гасіть водою олію або жир, що зайнялися. Вимкніть духовку й ізолюйте полум'я, залишивши для цього дверцят зачиненими.



▶ Тривалий час приготування їжі на грилі призводить до пересихання та самозаймання страви. Дотримуйтеся рекомендованого часу приготування.

▶ Зверніть увагу на те, що тривалість приготування, розігрівання та розморожування з мікрохвильовим режимом часто значно менша, ніж без мікрохвильового режиму. Надто довгий час увімкнення призводить до висихання та навіть самозаймання продуктів.

Дотримуйтеся рекомендованого часу приготування на грилі. Не використовуйте режим НВЧ  для висушування квітів, прянощів, хлібу чи булочок. Ніколи не використовуйте режим гриля для висушування квітів або трав. Використовуйте режим Конвекція плюс  або Верхн./Нижн. жар  і обов'язково стежте за процесом.

▶ Якщо під час приготування страв ви використовуєте алкогольні напої, пам'ятайте, що алкоголь випаровується за високих температур. Ця пара може зайнятися на нагрівальних елементах.



Заходи безпеки та застереження


- ▶ У разі використання залишкового тепла для зберігання їжі в теплому стані висока вологість повітря та конденсат можуть спричинити корозію духовки. Крім того, може бути пошкоджено панель керування, стільницю чи шафу для вбудовування. Залиште духовку ввімкненою та встановіть найнижчу температуру у вибраному режимі. У такому разі вентилятор автоматично залишається ввімкненим.
- ▶ Продукти, які підтримуються теплими чи зберігаються в робочій камері, можуть висихати, а волога, яка виділяється під час цього, може спричинити корозію духовки. З цієї причини слід накривати продукти.
- ▶ Накопичення тепла може пошкодити духовку.
Ніколи не кладіть на дно робочої камери алюмінієву фольгу чи захисну фольгу для духовки.
Якщо ви хочете поставити в робочу камеру готову страву для зберігання або підігріти посуд, використовуйте для цього виключно режим Конвекція плюс  або Запікання  без функції Booster.
- ▶ Дно робочої камери може пошкодитись, якщо совати по ньому посудом. Якщо ви ставите каструлі, сковороди або інший посуд у робочу камеру, не совайте ними по дну.
- ▶ небезпека отримання травм від водяної пари. Якщо на гарячій поверхні розлити холодну рідину, утвориться пара, що становить ризик отримання опіків. Крім того, гаряча поверхня може пошкодитися через раптову зміну температури. Ніколи не лийте холодну рідину безпосередньо на гарячу поверхню.
- ▶ Духовка не призначена для чищення та дезінфекції предметів першої необхідності, оскільки через це температура може підніматися. Ви можете отримати опіки під час виймання предметів із робочої камери.

Заходи безпеки та застереження


- ▶ Важливо, щоб температура рівномірно розподілялась у продукті та щоб вона була достатньо високою. Обертайте чи перемішуйте продукти, щоб вони рівномірно розігрівались і враховуйте вказаний час вирівнювання під час розморожування, розігрівання або приготування. Вирівнювання тепла досягається завдяки часовим паузам, під час яких температура продукту розподіляється рівномірно.
- ▶ Під час варіння, особливо під час нагрівання рідини в режимі НВЧ  може статися так, що температура кипіння досягнута, а типові бульбашки не утворюються. Рідина закипає нерівномірно. Надмірне нагрівання може призвести до сильного википання продукту, внаслідок чого ви можете отримати опіки під час виймання посуду з гарячою рідиною. У разі несприятливих умов тиск може бути настільки сильним, що дверцята відкриваються автоматично. Перемішайте рідину перед нагріванням або кип'ятінням. Після нагрівання зачекайте щонайменше 20 секунд, перш ніж вийняти контейнер із робочої камери. Під час розігрівання можна також поставити в ємність скляний стрижень або подібний предмет (якщо є).
- ▶ Небезпека травмування через гарячу страву. Під час розігрівання продукту тепло утворюється безпосередньо в ньому, а посуд залишається прохолодним (виняток: жаростійкий фаянсовий посуд). Посуд нагрівається лише внаслідок передачі тепла від самого продукту. Після виймання продукту перевірте, чи досяг він потрібної температури. Не орієнтуйтеся на температуру посуду. **Стежте за тим, щоб температура була прийнятною, особливо в разі нагрівання дитячого харчування!** Після розігрівання розмішайте дитяче харчування, або струсіть його і, перш ніж годувати дитину, обов'язково спробуйте дитяче харчування самі.

Заходи безпеки та застереження



- ▶ Небезпека травмування через надлишковий тиск у закритому посуді або пляшках. У закритому посуді чи в пляшках під час нагрівання виникає надмірний тиск, що може призвести до вибуху. У жодному разі не розігрівайте продукти чи рідини в закритих контейнерах або пляшках. Заздалегідь відкривайте посуд і знімайте з дитячих пляшечок ковпачок і соску.
- ▶ Якщо ви розігріваете яйця без шкаралупи, яєчний жовток може виплеснутися від високого тиску. Проколить оболонку жовтка в кількох місцях.
- ▶ Якщо яйця розігрівати в шкаралупі, вони розриваються навіть після того, як їх вийняли з робочої камери. Готуйте яйця в шкаралупі лише в спеціальному посуді. Не розігрівайте зварені на круто яйця в режимі НВЧ .
- ▶ Продукти з щільною шкірочкою, наприклад, томати, ковбаса, картопля в мундирі, баклажани, можуть лопнути під час розігрівання або приготування. Проколить ці продукти кілька разів або надріжте їх, щоб пара могла виходити.
- ▶ Ртутні або рідинні термометри не витримують високих температур і легко б'ються. Для вимірювання температури їжі використовуйте тільки термощуп Miele, який входить до комплекту.
- ▶ Подушки-грілки з насінням, вишневими кісточками чи гелем або подібні речі можуть зайнятися навіть після того, як їх вийняли з робочої камери. Не нагрівайте їх у духовці.
- ▶ Посуд із порожнистими ручками та тримачами кришок, у порожнини яких може потрапити волога. Під час випаровування утворюється сильний тиск, внаслідок чого може виникнути вибухоподібне руйнування (виняток: із порожнин належним чином виходить повітря). Не використовуйте посуд із порожнистими ручками та тримачами кришок для роботи в режимі НВЧ .

- ▶ Пластиковий посуд, що не підходить для використання в режимі роботи НВЧ  та в мікрохвильових режимах роботи. Не допускається використання металевого посуду, алюмінієвої фольги, столових приборів, посуду з металевим покриттям, кристалю з вмістом свинцю, підносів із рифленими краями, не-термостійкого посуду з пластмаси, дерев'яного посуду, металевих кліпсів, пластмасових і паперових кліпсів із дротом усередині, а також пластмасових стаканів із неповністю знятою алюмінієвою кришкою (див. розділ «Мікрохвильовий режим», підрозділ «Вибір посуду»).
- ▶ Не придатний для використання в духовці пластиковий посуд плавиться під дією високих температур і може пошкодити духовку або зайнятися. У режимах без мікрохвиль використовуйте лише такий пластиковий посуд, який можна використовувати в духовці. Дотримуйтеся вказівок виробника посуду.
- ▶ небезпека займання через наявність займистих матеріалів. Слід використовувати лише пластиковий посуд із характеристиками, зазначеними в розділі «Мікрохвильовий режим», підрозділ «Вибір посуду». Не залишайте духовку без нагляду під час розігрівання або приготування продуктів в одноразовому посуді з пластмаси, паперу й інших легкозаймистих матеріалів.
- ▶ До складу теплозберігального пакування входить зокрема й тонкий шар алюмінієвої фольги, від якої відбиваються мікрохвилі. Папір, що покриває алюмінієву фольгу, може нагріватися, що призводить до його займання. У жодному разі не використовуйте мікрохвильовий режим для розігрівання продуктів у теплозберігальному пакуванні, наприклад, у пакетах для курей-гриль.

Заходи безпеки та застереження

▶ Якщо ввімкнути духовку та не помістити в неї продукти або неправильно завантажити продукти під час використання режиму НВЧ  або мікрохвильових режимів роботи, духовку може бути пошкоджено.

Не використовуйте мікрохвильові режими роботи для попереднього нагрівання посуду або сушіння трав.

Замість них використовуйте режим Конвекція плюс  або Верхн./ Нижн. жар .

▶ Внаслідок нагрівання продуктів у закритих банках виникає надлишковий тиск, і вони можуть тріснути. Не стерилізуйте, а також не нагрівайте банки.

▶ Небезпека травми через відчинені дверцята. Ви можете зачепитися за відчинені дверцята або наштотхнутися на них. Не залишайте дверцята відчиненими без потреби.

▶ Навантаження на дверцята становить максимум 8 кг. Не ставьте, не сідайте на відчинені дверцята, не ставте на них важкі речі. Переконайтесь, що між дверцятами та робочою камерою нічого не защемлено. Духовку може бути пошкоджено.

Особливості поверхонь із нержавіючої сталі:

▶ Клейові суміші псують покриття нержавіючої сталі, внаслідок чого вона втрачає властивості захисту від забруднення. Не клейте записки, клейку стрічку та подібні речі на поверхні з високоякісної нержавіючої сталі.

▶ Магніти можуть пошкрябати поверхню. Не використовуйте поверхні з нержавіючої сталі як дошку для магнітів.

Очищення та догляд

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

- ▶ Подряпини можуть спричинити корозію скла дверцят. Під час чищення скла дверцят не використовуйте абразивні засоби для чищення, жорсткі губки або щітки та гострі металеві скребки.
- ▶ У разі потрапляння на стінки робочої камери з нержавіючої сталі продуктів, що містять кухонну сіль, одразу ж ретельно видаляйте їх, щоб уникнути утворення корозії.
- ▶ У теплих вологих приміщеннях існує більша ймовірність зараження паразитами (наприклад, тарганями). Духовка та область біля неї завжди мають бути чистими. Пошкодження, спричинені паразитами, не підпадають під гарантійні зобов'язання.

Приладдя

- ▶ Використовуйте лише оригінальне устаткування Miele. Під час встановлення або вбудовування інших деталей право на гарантійне обслуговування буде втрачено. Крім того, може бути втрачена гарантована якість приладу.
- ▶ Використовуйте лише термощуп Miele, який входить до комплекту. Якщо термощуп пошкоджено, замініть його новим оригінальним термощупом Miele.
- ▶ У разі дуже високих температур пластикові деталі термощупа можуть розплавитися. Не використовуйте термощуп у режимі гриля. Не зберігайте термощуп у робочій камері.

Ваш внесок в охорону навколишнього середовища

Утилізація транспортувальної упаковки

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

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

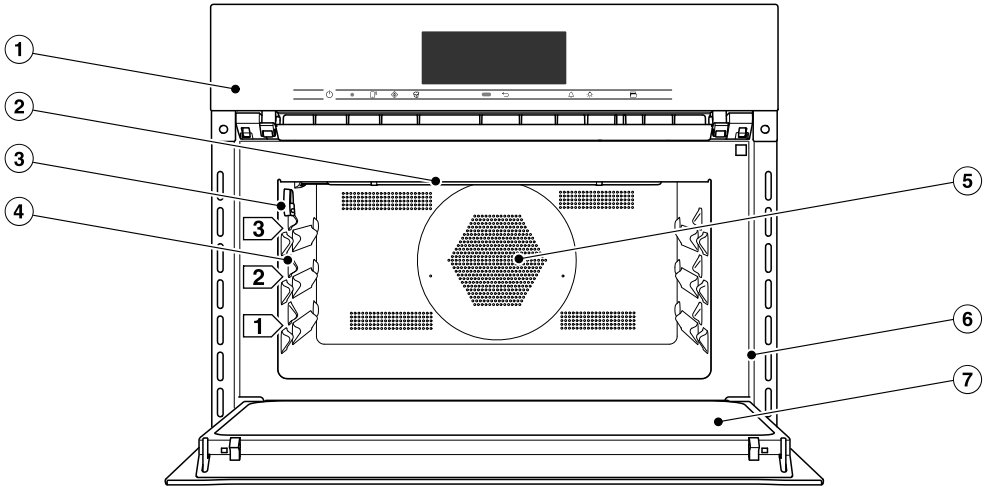
Утилізація відпрацьованого приладу

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



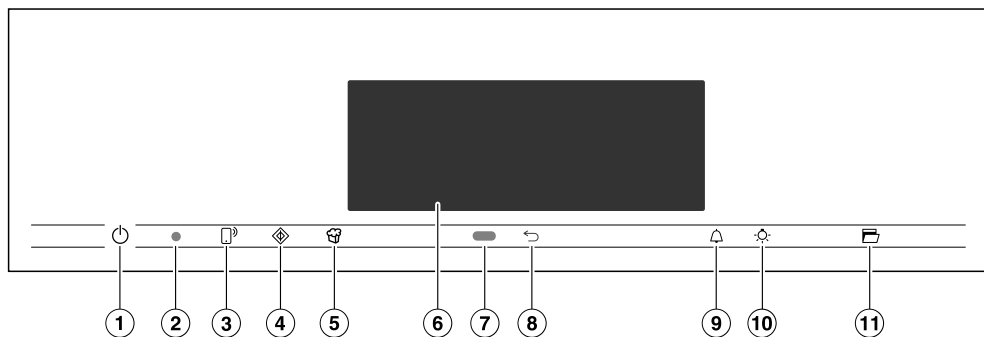
Натомість віднесіть прилад до офіційного пункту утилізації відпрацьованих електричних і електронних приладів у Вашому місті. За видалення особистих даних на відпрацьованому приладі відповідальність несе користувач. Простежте, щоб до відправлення приладу на утилізацію, він зберігався в недоступному для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









Духовка




- ① Елементи керування
- ② Нагрівальний елемент верхнього жару/гриля
- ③ Гніздо для підключення термощупа
- ④ 3 рівні для встановлення скляного лотка та решітки
- ⑤ Отвір для всмоктування повітря для вентилятора і кільцевий нагрівальний елемент, що знаходиться позаду
- ⑥ Фронтальна рама з типовою табличкою
- ⑦ Дверцята

Елементи управління




- ① Кнопка «Ввімк./Вимк.»  у заглибленні
Для ввімкнення та вимкнення духовки
- ② Оптичний роз'єм
(лише для сервісної служби Miele)
- ③ Сенсорна кнопка 
Для керування духовкою за допомогою мобільного пристрою
- ④ Сенсорна кнопка 
Для запуску функції «НВЧ-швидкий старт»
- ⑤ Сенсорна кнопка 
Для запуску функції «Попкорн»
- ⑥ Дисплей із сенсорним керуванням
Для індикації інформації й використання
- ⑦ Датчик наближення
Для ввімкнення освітлення робочої камери й дисплея, а також для підтвердження звукових сигналів під час наближення
- ⑧ Сенсорна кнопка 
Для поетапного повернення назад
- ⑨ Сенсорна кнопка 
Для ввімкнення таймера або сигналу тривоги
- ⑩ Сенсорна кнопка 
Для ввімкнення та вимкнення освітлення робочої камери
- ⑪ Сенсорна кнопка 
Для відчинення дверцят

Кнопка «Ввімк./Вимк.»

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

За допомогою цієї кнопки можна вмикати та вимикати духовку.

Датчик наближення

Датчик наближення розміщено під дисплеєм із сенсорним керуванням поруч із сенсорною кнопкою . Датчик наближення розпізнає, коли ви наближаєтеся до сенсорного дисплея всім тілом або рукою.





Активувавши відповідні параметри, можна ввімкнути освітлення робочої камери, увімкнути духовку або підтвердити звуковий сигнал (див. розділ «Установки», підрозділ «Датчик наближ.»).




Елементи управління

Сенсорні кнопки

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

У разі потреби духовку можна налаштувати так, щоб вона реагувала на дотик до сенсорних кнопок навіть тоді, коли вимкнена, вибравши параметри Дисплей | QuickTouch | вкл.

Сенсорна кнопка	Функція
	<p>Якщо вам потрібно керувати духовкою за допомогою мобільного пристрою, на цей пристрій слід встановити систему Miele@home, вибрати параметр Дистанційне керування і доторкнутися до цієї сенсорної кнопки. Після цього сенсорна кнопка засвітиться й функція MobileStart стане доступною.</p> <p>Коли ця сенсорна кнопка світиться, ви можете керувати духовкою за допомогою мобільного пристрою (додаткові відомості (див. розділ «Установки», підрозділ «Miele@home»)).</p>
	<p>За допомогою цієї кнопки запустить функцію НВЧ: швидкий старт. Процес приготування здійснюється з максимальною потужністю мікрохвиль (1000 Вт) і часом приготування 1 хвилина (див. розділ «НВЧ: швидкий старт»). Повторне натискання цієї сенсорної кнопки поетапно збільшить тривалість приготування.</p> <p>Цю функцію можна використовувати лише тоді, коли не здійснюється інший процес приготування.</p>
	<p>За допомогою цієї кнопки запустить функцію Попкорн. Процес приготування здійснюється з потужністю мікрохвиль 850 Вт і часом приготування 2:50 хв. (див. розділ «Попкорн»).</p> <p>Цю функцію можна використовувати лише тоді, коли не здійснюється інший процес приготування.</p>
	<p>Залежно від того, в якому меню ви знаходитесь, ви потрапите до меню на рівень вище або до головного меню.</p>

Сенсорна кнопка	Функція
	Коли на дисплеї з'являється меню або відбувається процес приготування, у будь-який момент часу можна встановити таймер (наприклад, для варіння яєць) або таймер (див. розділ «Сигнал і таймер»).
	Доторкнувшись до цієї сенсорної кнопки, можна ввімкнути або вимкнути освітлення робочої камери. Залежно від вибраного налаштування освітлення робочої камери під час процесу приготування згасне через 15 секунд або залишиться ввімкненим або вимкненим.
	Дверцята відчиняються за допомогою доторкання до сенсорної кнопки. Для закривання натисніть на дверцята рукою або кухонним рушником в області фронтальної рами до фіксації.

Елементи управління

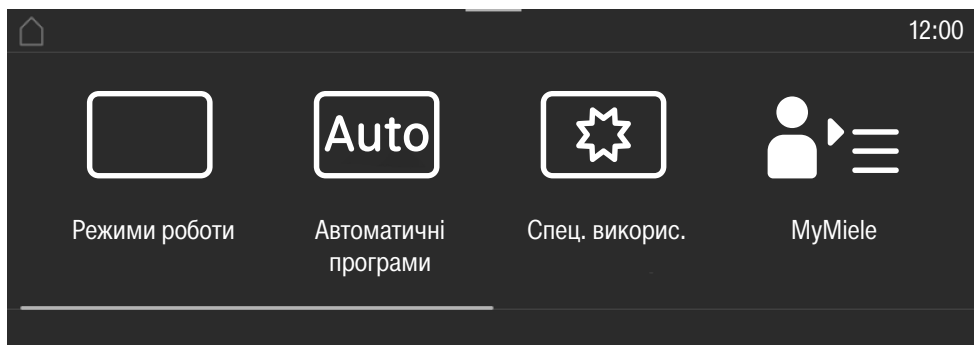
Дисплей із сенсорним керуванням

Чутливий сенсорний дисплей можна подряпати, якщо використовувати гострі предмети, наприклад, олівці.


Доторкайтеся до дисплея лише пальцями.

Стежте за тим, щоб вода не потрапила на сенсорний дисплей.

Сенсорний дисплей розділений на декілька ділянок.



Ліворуч у **заголовку** з'являється шлях меню. Окремі пункти меню розділені вертикальною лінією. Якщо шлях меню не поміщається на дисплеї, пункти меню вищого рівня можна переглянути за допомогою ... I.

Якщо натиснути на назву меню в заголовку, буде виконано перехід до цього меню. Щоб перейти до початкового екрана, доторкніться до .

Поточний час відображається в правій частині заголовка. Ви можете встановити актуальний час, доторкнувшись до цього налаштування.

Крім того, можуть з'являтися додаткові символи, наприклад SuperVision .










У верхній частині заголовка міститься оранжева лінія, яка дає змогу витягнути розкриття меню. За допомогою цього розкриття меню можна вмикати або вимикати налаштування під час процесу приготування.

Посередині розташоване поточне меню з відповідними пунктами. Ви можете гортати праворуч і ліворуч, проводячи пальцем по дисплею. Виберіть пункт меню, доторкнувшись до нього (див. розділ «Принцип роботи»).

Залежно від меню, у якому ви знаходитесь, у **нижньому рядку** з'являються різні поля, наприклад Таймер, зберегти або ОК.

Символи

На дисплеї можуть з'являтися такі символи:

Символ	Значення
	Цей символ позначає додаткову інформацію та вказівки щодо експлуатації. Це інформаційне вікно потрібно підтвердити, натиснувши <i>OK</i> .
	Вказівка щодо наступних пунктів меню, які не помістилися на сторінку.
	Символ тривоги
	Таймер
	Деякі налаштування, наприклад, яскравість дисплея або гучність, представлені шкалою із сегментами.
	Блокування ввімкнення або кнопок ввімкнені (див. розділ «Установки», підрозділ «Безпека»). Керування заблоковано.
	Внутрішня температура при використанні термощупа
	Дистанційне керування (з'являється лише за наявності системи Miele@home і встановленого налаштування Дистанційне керування вкл)
	SuperVision (з'являється лише за наявності системи Miele@home і встановленого налаштування SuperVision Індикація SuperVision вкл)

Принцип роботи

Духовкою можна керувати за допомогою сенсорного дисплея, доторкаючись до відповідних пунктів меню.

У разі доторкання до варіанта можливого вибору відповідні знаки (слово та/або символ) позначаються **оранжевим** кольором.

Поля для підтвердження дій мають **зелений** фон (наприклад, *OK*).

Вибір пункту меню

- Доторкніться до потрібного поля чи значення на сенсорному екрані.



Гортання

Ви можете гортати вправо або вліво.

- Проведіть пальцем по екрану. Для цього доторкніться пальцем до дисплея та проведіть ним у потрібному напрямку.

На смужці прокручування в нижній зоні показане ваше положення в поточному меню.

Вихід із пункту меню

- Доторкніться до сенсорної кнопки  або шляху меню та позначте символ ... I.
- Доторкніться до символу , щоб перейти до початкового екрана.

Усі значення, які ви ввели до цього моменту й не підтвердили за допомогою кнопки *OK*, не збережуться.

Зміна значення або налаштування

Змінювання налаштувань у списку вибору

Поточні налаштування виділені **оранжевим** кольором.

- Доторкніться до необхідного налаштування.

Налаштування буде збережено. Ви перейдете до меню вищого рівня.

Введення цифр за допомогою ролика

- Проведіть пальцем по ролику з цифрами вгору чи вниз, доки потрібне значення не буде відображене посередині.
- Підтвердьте за допомогою кнопки *OK*.

Змінена цифра збережена.

Введення цифр за допомогою блоку цифр

- Доторкніться до значення, що знаходиться посередині ролика з цифрами.

З'являється цифровий блок.

- Доторкніться до необхідної цифри.

Щойно ви введете дійсне значення, *OK* буде виділено зеленим кольором. За допомогою стрілки можна видалити останнє введене значення.

- Підтвердьте за допомогою кнопки *OK*.

Змінена цифра збережена.

Змінювання налаштування за допомогою шкали із сегментами

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

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

- Щоб змінити налаштування, доторкніться до відповідного сегмента на шкалі із сегментами.
- Виберіть **вкл** або **викл**, щоб увімкнути або вимкнути налаштування.
- Підтвердьте вибір за допомогою кнопки **OK**.

Налаштування буде збережено. Ви перейдете до меню вищого рівня.

Введення літер

Введіть літери за допомогою клавіатури на дисплеї. Вибирайте коротку зрозумілу назву.

- Доторкніться до бажаної літери або цифри.

Повідомлення: За допомогою **]** можна перейти на другу стрічку для введення довгої назви програми.

- Доторкніться до **зберегти**.

Назву буде збережено.

Індикація контекстного меню

У деяких меню можна відобразити контекстне меню, наприклад, щоб перейменувати персональні програми або перемістити пункти до MyMiele.

- Доторкайтеся, наприклад, до персональної програми, доки не з'явиться контекстне меню.
- Доторкніться до сенсорного дисплея за межами вікна меню, щоб закрити контекстне меню.


Переміщення пунктів

Ви можете розташувати персональні програми у зворотній послідовності в MyMiele.

- Доторкайтеся, наприклад, до персональної програми, доки не з'явиться контекстне меню.
- Виберіть **перемістити**.
- Доторкніться пальцем до виділеного поля й перетягніть його в потрібне місце.

Принцип роботи

Показ розкритого меню

Під час процесу приготування, такі параметри, як **Booster** або **Попереднє нагрівання**, а також функцію бездротової локальної мережі  можна ввімкнути або вимкнути.

- За допомогою оранжевої лінії під заголовком витягніть розкритве меню.
- Виберіть параметр, який ви хочете змінити.

Активні налаштування позначено оранжевим кольором. Неактивні налаштування позначаються чорним або білим кольором залежно від кольорової схеми (див. розділ «Установки», підрозділ «Дисплей»).


- Посуньте розкритве меню вгору або доторкніться до сенсорного дисплея за межами вікна меню, щоб закрити його.


Позначення Помічник

Для деяких функцій наявна контекстна довідка. У нижньому рядку з'явиться Помічник.


- Доторкніться до Помічник, щоб переглянути вказівки із зображеннями та текстом.
- Доторкніться до закрити, щоб повернутися до попереднього меню.

Активація MobileStart

- Доторкніться до сенсорної кнопки , щоб активувати MobileStart.

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

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

Ви можете використовувати MobileStart, поки світиться сенсорна кнопка .

Моделі, описані в цій інструкції з експлуатації та монтажу, можна знайти на звороті.

Типова табличка

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

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

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

Комплект поставки

- Інструкція з експлуатації та монтажу для керування функціями духовки та мікрохвильової печі
- Книга рецептів для автоматичної програми та різних режимів роботи
- Термошуп
- Ключ
- Шурупи для закріплення духовки в ніші
- Різне устаткування

Комплектне устаткування й устаткування, що можна купити додатково

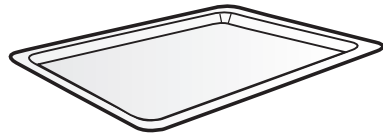
До базового комплекту духовки входять скляний лоток, решітка та термошуп.

Усе вказане устаткування та засоби для чищення й догляду призначено для духовок Miele.

Ви можете замовити його в інтернет-магазині, у сервісній службі Miele або придбати в спеціалізованому магазині Miele.

Під час замовлення вкажіть модель вашої духовки та модель бажаного устаткування.


Скляний лоток



Скляний лоток можна використовувати в усіх режимах роботи.

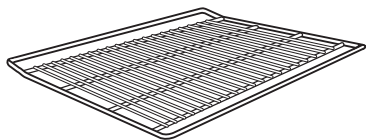
Скляний лоток може пошкодитися через значне коливання температури.


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


- **Завжди** використовуйте скляний лоток у режимі роботи НВЧ , а також як полицю для невеликих форм.
- Не завантажуйте лоток понад 8 кг.

Устаткування

Решітка з фіксатором проти вислизання




Ця решітка **не** призначена для використання в режимі НВЧ . Ви можете використовувати решітку в усіх інших режимах із мікрохвилями та без них.

 **Небезпека травмування через гарячу поверхню.**

Під час приготування їжі решітка нагрівається.

Користуйтеся кухонними рукавицями, коли ставите або виймаєте гарячу страву, а також виконуєте будь-які дії в гарячій камері приладу.

Утворення іскор може пошкодити духовку та решітку.

Використовуйте решітку тільки під час приготування в режимі НВЧ .

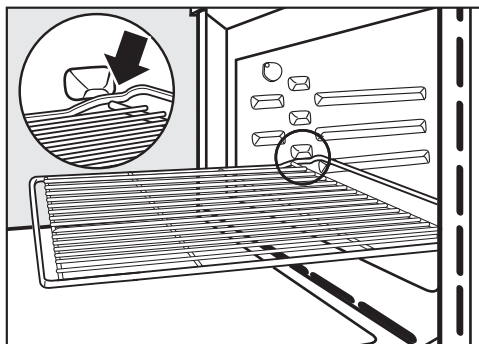
Ставте решітку лише на рівень, а не на дно робочої камери.

Використання решітки

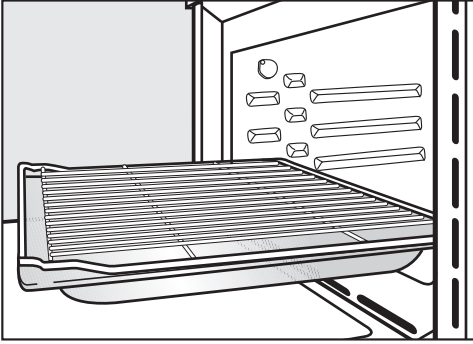
Решітку оснащено захистом від вислизання. Цей захист запобігає вислизанню решітки назовні, якщо її потрібно лише частково висунути з робочої камери.

Якщо ви неправильно встановили решітку всередину, захист від вислизання не гарантовано.

Під час встановлення решітки стежте за тим, щоб фіксатор проти вислизання був **позаду**.



- Щойно під час висування решітка зачепиться фіксатором за прилад, злегка підніміть її.



Круглі форми для випікання

Круглі форми для випікання можна пошкодити в мікрохвильовому режимі.

Не використовуйте круглі форми для випікання в режимах НВЧ [≡], НВЧ+Автомат. смаження [≡☐], НВЧ+Конвекція плюс [≡☐], НВЧ+Гриль [≡☐] або НВЧ+Гриль з обдуванням [≡☐].



- Для певних видів приготування їжі (наприклад, для запікання на решітці) використовуйте решітку разом зі скляним лотком.

Тільки в цьому випадку захист від вислизання слід розташовувати спереду.

- Не завантажуйте решітку понад 8 кг.

Неперфорована кругла форма

НВФ 27-1 відмінно підходить для приготування піци, пласких пирогів із дріжджового або здобного тіста, солодких десертів і запіканок, плаского хліба, а також для розігрівання заморожених пирогів або піци.

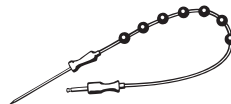
Перфорована кругла форма

НВФР 27-1 призначена спеціально для приготування випічки зі свіжого дріжджового та сирно-олійного тіста, хліба та булочок. Дрібні отвори сприяють підрум'яненню низу страви. Її також можна використовувати для сушіння/в'ялення.

Емальована поверхня обох форм для випікання має покриття PerfectClean.

- Вставте решітку та поставте на неї круглу форму для випікання.

Термощуп



За допомогою термощупа ви можете точно контролювати температуру під час приготування їжі (див. розділ «Смаження», підрозділ «Термощуп»).

Устаткування

Деко Гурме HUB із кришкою HBD

Деко та кришку Гурме можна пошкодити мікрохвилями. Мікрохвилі відбиваються від металу, у результаті чого можуть виникати іскри та мікрохвилі не поглинатимуться.

Використовуйте деко та кришку тільки для приготування в режимі **без** мікрохвиль.

Вставте решітку на рівень 1 і поставте на неї деко Гурме.

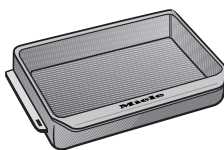
Зовнішня поверхня дека Гурме має антипригарне покриття та підходить для індукційних панелей.

Дека Гурме можуть мати різну глибину. Висота й ширина однакові.

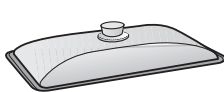
Відповідну кришку можна придбати окремо. Під час замовлення вказуйте модель.

Глибина: 22 см

HUB 62-22

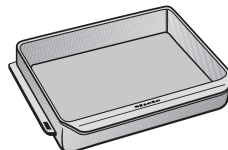


HBD 60-22

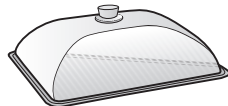


Глибина: 35 см*

HUB 62-35



HBD 60-35




* У робочих камерах із 3 рівнями завантаження не можна ставити деко разом із кришкою, оскільки його висота разом із кришкою більша за висоту робочої камери.

Устаткування для очищення та догляду

- Ключ
За допомогою ключа ви можете відчинити дверцята у разі порушення електропостачання. Для цього вставте ключ із зовнішнього краю дверцят навскоси в зазор між панеллю керування та дверцятами.
- Універсальна серветка з мікрофібри від Miele
- Засіб для чищення духовок від Miele

Пристрої безпеки

- **Блокування ввімкнення** 
(див. розділ «Налаштування», підрозділ «Безпека»)
- **Блокування кнопок**
(див. розділ «Налаштування», підрозділ «Безпека»)
- **Охолоджувальний вентилятор**
(див. розділ «Налаштування», підрозділ «Залишковий хід охолоджувального вентилятора»).
- **Захисне вимкнення**
Режим роботи без мікрохвиль можна запускати, не вказуючи час приготування. Для запобігання тривалій роботі приладу та, внаслідок цього, небезпеки займання, залежно від режиму роботи і встановленої температури духовка автоматично вимкнеться через певний час після останнього використання.

Поверхні з покриттям PerfectClean

Поверхні, вкриті покриттям PerfectClean, відрізняються відмінним антипригарним ефектом і надзвичайно легким очищенням.

Готову страву можна з легкістю виїняти. Забруднення після випікання або смаження дуже просто видалити.

Ви можете розрізати страву на поверхнях із покриттям PerfectClean.

Не використовуйте керамічні ножі, оскільки вони дряпають поверхню PerfectClean.

Догляд за поверхнею з покриттям PerfectClean схожий на догляд за склом.

Прочитайте вказівки в розділі «Чистення та догляд», щоб зберегти переваги антипригарного ефекту й надзвичайно простого очищення.

Поверхні з покриттям PerfectClean:

- Робоча камера
- Решітка
- Кругла форма для випікання, перфорована
- Кругла форма для випікання

Перше введення в експлуатацію

Miele@home

Духовку оснащено інтегрованим модулем бездротової мережі.

Для використання знадобиться:

- бездротова локальна мережа
- мобільний додаток Miele@mobile
- обліковий запис користувача Miele. Обліковий запис користувача можна створити за допомогою мобільного додатка Miele@mobile.

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

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

- Виклик інформації про стан духовки
- Перегляд вказівок щодо поточних процесів приготування в духовці
- Завершення поточних процесів приготування

У разі під'єднання духовки до бездротової локальної мережі збільшиться витрата енергії, навіть якщо її вимкнено.

Переконайтеся, що в місці розташування духовки достатня потужність сигналу домашньої бездротової мережі.

Доступність з'єднання бездротової локальної мережі

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

Доступність Miele@home

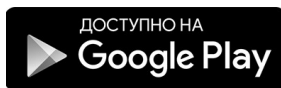
Використання мобільного додатка Miele@mobile залежить від доступності служб Miele@home у вашій країні.

Служба Miele@home доступна не в усіх країнах.

Інформацію про доступність можна знайти на веб-сайті www.miele.com.


Додаток Miele@mobile

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



Основні налаштування

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

 **Небезпека травмування через гарячу поверхню.**


Під час використання духовка нагрівається.

Використовуйте духовку лише у вмонтованому стані, щоб гарантувати її надійну та безпечну роботу.

Коли духовку підключають до електромережі, вона автоматично вмикається.

Налаштування мови

- Виберіть необхідну мову.

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

Встановлення розташування

- Виберіть потрібне розташування.

Налаштування Miele@home

На дисплеї з'явиться **Встановити Miele@home?**.

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

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

Налаштування дати

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

Встановлення поточного часу

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

Завершення першого введення в експлуатацію

- Дотримуйтеся наведених на дисплеї вказівок.


Перше введення в експлуатацію завершено.

Перше введення в експлуатацію


Перше нагрівання духовки

Під час першого нагрівання духовки можуть виникнути неприємні запахи. Вони потім зникнуть, якщо ви нагріватимете порожню духовку принаймні протягом однієї години.

Під час нагрівання забезпечте добре провітрювання кухні. Уникайте потрапляння запаху в інші приміщення.

- Зніміть наявні наклейки та захисну плівку з духовки й устаткування.
- Вийміть устаткування з робочої камери та промийте його (див. розділ «Чищення та догляд»).
- Очистьте робочу камеру перед нагріванням вологою серветкою, щоб видалити пил або можливі залишки пакування.
- Увімкніть духовку за допомогою кнопки «Ввімк./Вимк.» .

З'явиться головне меню.


- Виберіть Режими роботи .
- Виберіть Конвекція плюс .

З'являється рекомендована температура (160 °C).


Вмикається нагрівання робочої камери, освітлення й охолоджувальний вентилятор.

- Встановіть максимально можливу температуру (250 °C).
- Підтвердьте, натиснувши *OK*.

Нагрівайте духовку мінімум одну годину.

- Вимкніть духовку мінімум через одну годину за допомогою кнопки «Ввімк./Вимк.» .

Чищення робочої камери після першого нагрівання

 **Небезпека травмування через гарячу поверхню.**





Під час використання духовка нагрівається. Ви можете отримати опіки в разі доторкання до нагрівального елемента чи робочої камери.

Перед очищенням вручну дайте нагрівальному елементу та робочій камері охолонути.

- Очищуйте робочу камеру теплою водою, м'яким мийним засобом і чистою губкою або чистою вологою серветкою з мікрофібри.
- Потім висушуйте поверхні м'яким рушником.

Закрийте дверцята духовки, коли робоча камера висохне.

Огляд налаштувань

Пункт меню	Можливі налаштування
Мова 	... deutsch english ... Місцезнаходження
Поточний час	Індикація вкл* викл нічне вимкнення Відображення аналог.* цифров. Формат часу 24 години* 12 годин (am/pm) Встановити
Дата	
Освітлення	вкл «вкл.» на 15 сек.* викл
Стартова сторінка	Головне меню* Режими роботи Автоматичні програми Спеціальне використання Персональні програми MyMiele
Дисплей	Яскравість  Кольорова схема Світлий темний* QuickTouch вкл викл*
Гучність	Звук. сигнали  Тони кнопок  Мелодія привітання вкл* викл

* Налаштування виробника

Установки

Пункт меню	Можливі налаштування
Одиниці	Вага г* фунт фунт/унція Температура °C* °F
НВЧ: швидкий старт	Потужність тривалість
Попкорн	тривалість
Booster	вкл* викл
Рекомендовані температури	
Рекоменд. знач. потужн.	
Залишк. хід вентилятора	часове регулювання температурне регулювання*
Датчик наблиз.	Підсвітка вкл. при приближ. в поточному процесі пригот.* завжди вкл викл Дисплей вкл. при приближ. вкл викл* Зв. сигн. тихіше при приближ. вкл* викл
Безпека	Блокування ввімкнення  вкл викл* Блокування кнопок вкл викл*
Розпізнавання мебл. фронта	вкл викл*
Miele@home	Активувати Деактивувати Статус з'єднання Встановити знову в початк. стан Налаштувати
Дистанційне керування	вкл* викл


* Налаштування виробника

Пункт меню	Можливі налаштування
SuperVision	Індикація SuperVision вкл викл* Індик. в режимі очікування вкл Лише при помилці* Список приладів Показати прилад Звук. сигнали
RemoteUpdate	вкл* викл
Версія progr. забезпе- чення	
Правова інформація	Ліцензії Open Source
Торгівля	Демо-режим вкл викл*
Заводська установка	Установки приладу Персональні програми MyMiele Рекоменд. знач. потужн. Рекомендовані температури

* Налаштування виробника

Установки

Відкриття меню «Установки»

У меню  Установки ви можете індивідуально налаштувати свою духовку, адаптувавши налаштування виробника відповідно до своїх потреб і бажань.

Ви перебуваєте в головному меню.

■ Виберіть  Установки.

■ Виберіть потрібне налаштування.




Ви можете переглянути або змінити налаштування.

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

Мова

Ви можете встановити розташування й мову.

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

Повідомлення: Якщо ви випадково вибрали мову, яку не розумієте, виберіть головне меню . Орієнтуйтеся на символ  для повернення в підменю Мова .

Поточний час

Індикація

Виберіть, як на вимкненому приладі буде показано час:

- вкл
На дисплеї завжди показано поточний час.
Якщо окрім цього вибрати налаштування Дисплей | QuickTouch | вкл, усі сенсорні кнопки відразу почнуть реагувати на дотик, а датчик наближення автоматично розпізнаватиме, коли ви наближаєтеся до дисплея.
Якщо окрім цього вибрати налаштування Дисплей | QuickTouch | вимкл, перед початком використання потрібно ввімкнути духовку.

- вимкл
Для економії енергії знижується яскравість дисплея. Перед початком використання духовку потрібно ввімкнути.

- нічне вимкнення
Для економії енергії час на дисплеї показується лише з 5 до 23 години. В інший час дисплей залишається темним.

Відображення

Ви можете налаштувати відображення часу у форматі аналог. (аналоговий) або цифров. (год:хв).

У разі цифрового відображення додатково з'являється дата.

Формат часу

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

Встановити

Встановіть години та хвилини.

Повідомлення: Якщо процес приготування не виконується, щоб змінити час, доторкніться до нього в заголовку.

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

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

Дата

Ви маєте налаштувати дату.

Дату на вимкненій духовці показано лише за налаштування Поточний час | Відображення | цифров..


Освітлення

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

Стартова сторінка

Налаштування виробника приладу передбачають, що після ввімкнення духовки на дисплеї з'являється головне меню. Замість головного меню на стартову сторінку можна встановити безпосередньо режими роботи або меню MyMiele (див. розділ «MyMiele»).



Змінену стартову сторінку буде показано лише після наступного ввімкнення духовки.

Ви можете перейти до головного меню, доторкнувшись до сенсорної кнопки  або до шляху меню в заголовку.

Дисплей

Яскравість

Яскравість дисплея регулюється за допомогою шкали із сегментами.

- 
максимальна яскравість
- 
мінімальна яскравість

Кольорова схема

Виберіть світлу або темну кольорову схему для дисплея.

- Світлий
Для дисплея встановлено світлий фон із темним текстом.
- темний
Для дисплея встановлено темний фон зі світлим текстом.

Установки

QuickTouch

Вкажіть, яким чином сенсорні кнопки та датчик наближення мають реагувати, коли духовку вимкнено:

- вкл

Якщо вибрати налаштування Поточний час | Індикація | вкл або нічне вимкнення, сенсорні кнопки та датчик наближення спрацьовують, навіть коли духовку вимкнено.

- викл

Незалежно від налаштування Поточний час | Індикація сенсорні кнопки та датчик наближення спрацьовують лише тоді, коли духовку ввімкнено, а також протягом певного часу після вимкнення духовки.

Гучність

Звук. сигнали

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

Коли ви відчиняєте дверцята дистанційним керуванням через голосового асистента, стежте за тим, щоб у відповідній зоні нікого не було. Не вимикайте звукові сигнали.

Гучність цього сигналу регулюється за допомогою шкали із сегментами.

- ■■■■■■■■

максимальна гучність

- □□□□□□

Звуковий сигнал вимкнено

Тони кнопок

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


- ■■■■■■■■

максимальна гучність

- □□□□□□

Тон сенсорних кнопок вимкнено

Мелодія привітання

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

Одиниці

Вага

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

Температура

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

НВЧ: швидкий старт

Для запуску мікрохвильового режиму слід попередньо встановити потужність мікрохвиль 1000 Вт і тривалість приготування 1 хвилину.

- Потужність

Ви можете встановити таку потужність мікрохвиль: 80 Вт, 150 Вт, 300 Вт, 450 Вт, 600 Вт, 850 Вт або 1000 Вт.

- тривалість

Максимально можлива тривалість приготування залежить від обраної потужності мікрохвиль:
80–300 Вт: максимум 10 хвилин
450–1000 Вт: максимум 5 хвилин

Попкорн

Для запуску мікрохвильового режиму для приготування попкорну слід попередньо встановити потужність мікрохвиль 850 Вт і тривалість приготування 2:50 хв. Це відповідає вказівкам більшості виробників щодо приготування попкорну в мікрохвильовій печі. Максимальна тривалість приготування не може перевищувати 4 хвилини. Потужність мікрохвиль фіксована та її не можна змінювати.

Booster

Функцію Booster використовують для швидкого нагрівання робочої камери.

- вкл

Функція Booster автоматично вмикається під час фази нагрівання в процесі приготування. Нагрівальний елемент верхнього жару/гриля, кільцевий нагрівальний елемент і вентилятор одночасно нагрівають духовку до бажаної температури.

- викл

Функція Booster вмикається під час фази нагрівання в процесі приготування. Попередньо підігріває робочу камеру тільки відповідний для режиму роботи нагрівальний елемент.

Ви також можете ввімкнути або вимкнути функцію Booster для процесу приготування, використовуючи розкритве меню.

Рекомендовані температури

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

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

■ Виберіть необхідний режим роботи. З'являється рекомендована температура та діапазон, у якому її можна змінювати.


■ Змініть рекомендовану температуру.

■ Підтвердьте за допомогою кнопки ОК.

Зміна рекомендованої температури також впливає на відповідний мікрохвильовий режим роботи.

Рекоменд. знач. потужн.





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

Ви можете змінити рекомендовану потужність для режиму НВЧ  і для мікрохвильових режимів роботи.

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

- НВЧ :

80 Вт, 150 Вт, 300 Вт, 450 Вт, 600 Вт, 850 Вт, 1000 Вт

- НВЧ+Автомат. смаження , НВЧ+Конвекція плюс , НВЧ+Гриль  і НВЧ+Гриль з обдуванням :

80 Вт, 150 Вт, 300 Вт

■ Виберіть необхідний режим роботи.

■ Змініть рекомендовану потужність.

■ Підтвердьте за допомогою кнопки ОК.

Залишк. хід вентилятора

Після завершення програми охолоджувальний вентилятор ще деякий час працює для того, щоб усередині приладу, на панелі керування та на меблях довкола не осідала волога.

- температурне регулювання
Охолоджувальний вентилятор вимикається, якщо температура всередині робочої камери нижче 70 °С.
- часове регулювання
Охолоджувальний вентилятор вимикається приблизно через 25 хвилин.

Конденсат може пошкодити навколишні меблі та стільницю, що може призвести до корозії духовки.

У разі зберігання страв теплими в робочій камері за встановленого параметра часове регулювання в робочій камері підвищується волога, що призводить до запотівання панелі керування, утворення крапель під стільницею або до запотівання фасадів меблів.


Не залишайте страви в робочій камері для збереження тепла за встановленого параметра часове регулювання.

Датчик наближ.


Датчик наближення розпізнає, коли ви наближаєтеся до сенсорного дисплея всім тілом або рукою.

У разі потреби датчик наближення можна налаштувати так, щоб він реагував на доторкання до сенсорних кнопок навіть тоді, коли духовку вимкнено, вибравши параметри Дисплей | QuickTouch | вкл.

Підсвітка вкл. при приближ.

- в поточному процесі пригот.
Щойно ви підходите до сенсорного дисплея під час виконання процесу приготування, освітлення робочої камери вмикається. Освітлення робочої камери автоматично вимикається через 15 секунд.
- завжди вкл
Щойно ви підходите до сенсорного дисплея, освітлення робочої камери вмикається. Освітлення робочої камери автоматично вимикається через 15 секунд.
- викл
Датчик наближення не реагує на наближення до сенсорного дисплея. Увімкніть освітлення робочої камери, доторкаючись до сенсорної кнопки  протягом 15 секунд.

Дисплей вкл. при приближ.

- вкл
Якщо показано поточний час, щойно ви наблизитеся до сенсорного дисплея, духовка ввімкнеться та з'явиться головне меню.
- викл
Датчик наближення не реагує на наближення до сенсорного дисплея. Увімкніть духовку за допомогою кнопки «Ввімк./Вимк.» .

Зв. сигн. тихіше при приближ.

- вкл
Щойно ви підійдете до сенсорного дисплея, звуковий сигнал зникне.
- викл
Датчик наближення не реагує на наближення до сенсорного дисплея. Вимкніть звуковий сигнал вручну.


Безпека

Блокування ввімкнення


Завдяки функції «Блокування ввімкнення» можна запобігти випадковому ввімкненню духовки.

Якщо функцію «Блокування ввімкнення» активовано, можна відразу налаштувати таймер і звуковий сигнал і використовувати функцію MobileStart.

Блокування ввімкнення зберігається навіть у разі порушення електропостачання.

- Вкл
«Блокування ввімкнення» активовано. Перед використанням духовки її слід увімкнути, натиснути на символ  і утримувати його принаймні 6 секунд.
- Викл
«Блокування ввімкнення» деактивовано. Тепер ви можете користуватися духовкою як зазвичай.

Блокування кнопок

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

- Вкл
Блокування кнопок активовано. Доторкайтеся до кнопки ОК щонайменше протягом 6 секунд, щоб на короткий час вимкнути функцію блокування кнопок.
- Викл
Блокування кнопок деактивовано. Усі сенсорні кнопки знову реагують на дотик.

Розпізнавання мебл. фронта

- Вкл
«Розпізнавання фасаду меблів» активовано. За допомогою датчика наближення духовка автоматично визначає, чи зачинено дверцята меблів.

Якщо дверцята меблів зачинено, прилад автоматично вимикається через певний час.

- Викл
«Розпізнавання фасаду меблів» деактивовано. Духовка не визначає, чи зачинено дверцята меблів.

Під час користування духовкою, яку вбудовано за дверцятами меблів, духовка, навколишні меблі та підлога можуть пошкодитися через накопичення тепла й вологи за закритими дверцятами.

Під час використання духовки завжди залишайте дверцята меблів відчиненими.

Зачиняйте дверцята меблів лише тоді, коли духовка повністю охолодне.

Miele@home

Ця духовка є одним із побутових приладів Miele@home, які обладнані функцією SuperVision.

Цю духовку оснащено модулем бездротової мережі, тому вона підходить для бездротового зв'язку.

Цю духовку можна підключити до домашньої бездротової мережі кількома способами. Ми радимо вам підключити духовку до бездротової локальної мережі за допомогою додатка Miele@mobile або через WPS.

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


- В початк. стан
Це налаштування доступне, лише коли вже налаштовано бездротову локальну мережу. Функція бездротової локальної мережі вимикається, а з'єднання з бездротовою локальною мережею скидається до заводської установки. Щоб використовувати Miele@home, слід встановити з'єднання з бездротовою локальною мережею.
Скиньте налаштування мережі, якщо ви утилізуєте, продаєте або вводите в експлуатацію духовку, що вже була у використанні. Це єдиний спосіб видалити всю особисту інформацію та заблокувати попередньому власнику доступ до духовки.
- Налаштувати
Це налаштування доступне, лише якщо немає з'єднання з бездротовою локальною мережею. Щоб використовувати Miele@home, слід встановити з'єднання з бездротовою локальною мережею.


Дистанційне керування

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


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

Активация MobileStart

- Доторкніться до сенсорної кнопки , щоб активувати MobileStart.

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

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


Ви можете використовувати MobileStart, поки світиться сенсорна кнопка .

SuperVision

Ця духовка є одним із побутових приладів Miele@home, які обладнано функцією SuperVision для контролювання інших побутових приладів у системі Miele@home.

Щоб активувати функцію SuperVision, слід налаштувати систему Miele@home.

Індикація SuperVision

- вкл
Функцію SuperVision ввімкнено.
Вгорі праворуч на дисплеї з'явиться символ .
- викл
Функція SuperVision вимкнена.

Індик. в режимі очікування

Функція SuperVision також доступна в режимі очікування. Передумовою є ввімкнене відображення часу (Установки | Поточний час | Індикація | вкл).

- вкл
Ввімкнена побутова техніка, зареєстрована в системі Miele@home, завжди відображається.
- Лише при помилці
Відображаються лише несправності ввімкненої побутової техніки.

Установки

Список приладів

Відображаються всі побутові прилади, зареєстровані в системі Miele@home. Вибравши прилад, можна викликати такі налаштування:

- Показати прилад
 - вкл
Функцію SuperVision ввімкнено для цього приладу.
 - вискл
Функція SuperVision вимкнена для цього приладу. Прилад досі зареєстровано в системі Miele@home. Помилки відображаються, навіть якщо функція SuperVision вимкнена для цього приладу.
- Звук. сигнали
Ви можете ввімкнути налаштування або звуковий сигнал для цього пристрою (вкл) або вимкнути (вискл).

RemoteUpdate

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

Програмне забезпечення вашої духовки можна оновити за допомогою віддаленого оновлення (RemoteUpdate). Якщо оновлення доступне, воно автоматично завантажиться на вашу духовку. Оновлення не встановлюється автоматично, його потрібно запустити вручну.

Якщо не встановити оновлення, духовкою можна користуватись у звичайному режимі. Однак компанія Miele рекомендує встановлювати оновлення.

Увімкнення/вимкнення

Функція віддаленого оновлення ввімкнена виробником. Доступне оновлення автоматично завантажується та потребує запуску вручну.

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

Процес виконання віддаленого оновлення

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

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

Оновлення можна встановити відразу або відкласти на пізніше. Потім запит щодо оновлення виконується після повторного увімкнення духовки.

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

Оновлення може тривати кілька хвилин.

Під час виконання віддаленого оновлення зверніть увагу на таке:

- Якщо ви не отримуєте жодних повідомлень, то оновлення недоступне.
- Якщо оновлення встановлено, його не можна видалити.
- Не вимикайте духовку під час оновлення. Інакше процес перерветься й оновлення не встановиться.
- Оновлення програмного забезпечення може здійснювати лише сервісна служба Miele.

Версія прогр. забезпечення

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

- Підтвердьте за допомогою кнопки **OK**.

Правова інформація

У розділі Ліцензії Open Source наведено огляд інтегрованих компонентів Open Source.

- Підтвердьте за допомогою кнопки **OK**.

Торгівля

Ця функція дає змогу демонструвати роботу духовки в магазині без нагрівання. Для особистого використання цей параметр непотрібен.

Демо-режим


Якщо ви вмикаєте духовку з активованим режимом презентації, з'являється вказівка Демо-режим активований. Прилад не нагрівається.

- вкл
Режим презентації активується, якщо тримати кнопку **OK** натиснутою принаймні протягом 4 секунд.
- викл
Режим презентації деактивується, якщо тримати кнопку **OK** натиснутою принаймні протягом 4 секунд. Тепер ви можете користуватися духовкою як зазвичай.

Заводська установка


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

Сигнал + Таймер

За допомогою сенсорної кнопки  ви можете встановити таймер (наприклад, для варіння яєць) або сигнал тривоги (з фіксованим часом).



Одночасно можна встановити два сигнали, два таймера або один сигнал і один таймер.


Використання функції Сигнал


Сигнал  можна використовувати для встановлення часу, коли повинен пролунати сигнал.


Встановлення звукового сигналу


Якщо ви вибрали параметр Дисплей | QuickTouch | викл, увімкніть духовку, щоб налаштувати сигнал. Час сигналу показано, коли духовку вимкнено.

- Доторкніться до сенсорної кнопки .
- Виберіть  Сигнал.
- Встановіть час для сигналу.
- Підтвердьте, натиснувши закрити.

Коли духовку вимкнено, час сигналу та символ  показано замість поточного часу.


Якщо одночасно відбувається процес приготування або ви зайшли в меню,  і час сигналу показано на дисплеї справа вгорі.

У встановлений час сигналу на дисплеї в області індикації часу заблимає символ  і пролунає звуковий сигнал.

- Доторкніться до сенсорної кнопки  або встановленого часу сигналу на дисплеї.

Акустичний і візуальний сигнали вимикаються.

Зміна сигналу


- Виберіть сигнал справа вгорі на дисплеї або доторкніться до сенсорної кнопки , а потім виберіть потрібний сигнал.

З'являється встановлений час для сигналу.

- Встановіть новий час для сигналу.
- Підтвердьте, натиснувши закрити.

Змінений час для сигналу зберігається й з'являється на дисплеї.

Видалення сигналу


- Виберіть сигнал справа вгорі на дисплеї або доторкніться до сенсорної кнопки , а потім виберіть потрібний сигнал.

З'являється встановлений час для сигналу.

- Виберіть видалити.
- Підтвердьте, натиснувши закрити.

Сигнал буде видалено.

Використання функції Таймер

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



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


- Максимальний час таймера – 59 хвилин і 59 секунд.


Налаштування таймера


Якщо ви вибрали параметр Дисплей | QuickTouch | викл, увімкніть духовку, щоб налаштувати таймер. Поточний таймер показано, коли духовку вимкнено.


Приклад: ви хочете зварити яйця та встановити таймер на 6 хвилин і 20 секунд.

- Доторкніться до сенсорної кнопки .
- Виберіть  Таймер.
- Налаштуйте таймер.
- Підтвердьте, натиснувши закрити.

Коли духовку вимкнено, поточний таймер і символ  показано замість поточного часу.


Якщо одночасно відбувається процес приготування або ви зайшли в меню, поточний таймер і символ  показано на дисплеї справа вгорі.

Після завершення часу встановленого таймера блимає символ , починається відлік часу та лунає звуковий сигнал.

- Доторкніться до сенсорної кнопки  або необхідного таймера на дисплеї.

Акустичний і візуальний сигнали вимикаються.

Змінення часу таймера


- Виберіть таймер на дисплеї або доторкніться до сенсорної кнопки  і виберіть необхідний таймер.

З'являється встановлене значення таймера.

- Встановіть нове значення таймера.
- Підтвердьте, натиснувши закрити.

Введення зміненого часу збережено і час відлічується щохвилини. Таймери тривалістю менше 10 хвилин відлічуються щосекундно.

Видалення таймера













- Виберіть таймер на дисплеї або доторкніться до сенсорної кнопки  і виберіть необхідний таймер.

З'являється встановлене значення таймера.






- Виберіть видалити.
- Підтвердьте, натиснувши закрити.

Таймер скасовано.

Головне меню та підменю

Стандартний обід	Стандартне значення	Зона
Режими роботи <input type="checkbox"/>		
Конвекція плюс 	160 °C	30–250 °C
Верхн./Нижн. жар <input type="checkbox"/>	180 °C	30–250 °C
НВЧ 	1000 W	80–1000 W
Комбі з НВЧ 	300 W	80–300 W
НВЧ+Конвекція плюс 	160 °C	30–220 °C
НВЧ+Гриль з обдуванням 	200 °C	100–200 °C
НВЧ+Гриль 	3	1–3
НВЧ+Автомат. смаження 	160 °C	100–200 °C
Інтенсивне випікання 	170 °C	50–220 °C
Автоматика смаження 	160 °C	100–230 °C
Нижній жар <input type="checkbox"/>	190 °C	100–200 °C
Гриль 	3	1–3
Гриль з обдуванням 	200 °C	100–220 °C
Залікання 	190 °C	100–230 °C
Автоматичні програми <input type="checkbox"/> Auto		

Головне меню та підменю

Стандартний обід	Стандартне значення	Зона
Спец. викорис. 		
Розморожув.	–	–
Сушіння	60 °C	30–70 °C
Розігрівання	–	–
Розігрівання посуду	80 °C	50–100 °C
Підходження дріждж. тіста	35 °C	30–50 °C
Низькотемпер. приготування	90 °C	80–120 °C
Підтримання тепла	75 °C	60–90 °C
MyMiele  		
Персональні програми 		
Установки 		

Мікрохвильовий режим

Принцип роботи

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


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

Користь мікрохвиль

- У мікрохвильовому режимі страви зазвичай можна готувати без рідини або з невеликою кількістю рідини або жиру.
- Час розморожування, розігрівання або приготування коротший, ніж на плиті або в духовці.
- Вітаміни, мінерали, природний колір і смак їжі більшою мірою не змінюються.

Вибір посуду


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

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

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

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

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


 **Небезпека виникнення пожежі через невідповідний посуд у мікрохвильових режимах роботи.**

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

У мікрохвильових режимах роботи використовуйте лише посуд, який призначено для застосування в мікрохвильовому режимі.


Матеріал і форма посуду, що використовується, впливають на триваліть розігрівання та приготування. Добре зарекомендував себе плоский посуд круглої та овальної форми. Рівномірність нагрівання продуктів у таких формах краща, ніж під час використання прямокутних форм.

Відповідний посуд


 Небезпека займання через наявність легкозаймистих матеріалів. Одноразова пластикова упаковка або інші легкозаймисті матеріали можуть зайнятися та пошкодити духовку. Не залишайте ввімкнену духовку без нагляду під час розігрівання або приготування продуктів в одноразовому посуді з пластмаси, паперу й інших займистих матеріалів.

Ви можете використовувати такий посуд і матеріали:

- Вогнетривке скло й керамічне скло
Виняток: кришталеве скло, оскільки воно може містити свинець і рухатися в робочій камері.
- Порцеляна
 - без металевого декорування
Металеве декорування (наприклад, золотисте оздоблення або синій кобальт) може спричинити іскри.
 - без порожнистих ручок
До порожнистих ручок може проникати волога, яка почне випаровуватися, у результаті чого ручка може вибухнути.
- Нерозфарбований фаянс і фаянс, оздоблений керамічною фарбою


 Ризик травмування через гарячий посуд.

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





- Пластиковий посуд і одноразові пластикові упаковки в режимі роботи НВЧ 

Повідомлення: Не використовуйте одноразові упаковки, оскільки вони шкодять довкіллю.

Пластмасовий посуд має бути термостійким і витримувати температуру щонайменше 110 °С. Пластиковий посуд може деформуватися під час нагрівання й потрапити до їжі.

Використовуйте пластиковий посуд тільки в режимі НВЧ .

Не використовуйте пластиковий посуд у режимах НВЧ+Автомат.

смаження , НВЧ+Конвекція плюс , НВЧ+Гриль  або НВЧ+Гриль з обдуванням .


- Пластиковий посуд для мікрохвильових печей
У спеціалізованих магазинах продається також спеціальний пластиковий посуд для мікрохвильових печей.
- Посуд зі стиропору
Для короточасного нагрівання їжі
- Пластикові пакети для варіння
Для розігрівання та приготування їжі, попередньо проколовши пакет у декількох місцях. Пара може виходити через отвори. Це запобігає утворенню високого тиску та розриванню

Мікрохвильовий режим

пакета.

Крім того, є спеціальні паропропускні пакети для готування, які не потрібно проколювати. Дотримуйтеся приписів на пакуванні.





- Мішок і рукав для запікання
Дотримуйтеся рекомендацій виробника.





 **Небезпека займання через металеві елементи.**

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

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

Повідомлення: Металеві форми менш придатні для використання в мікрохвильових режимах роботи, оскільки метал відбиває мікрохвилі. Мікрохвилі досягають пирога тільки зверху, що збільшує час його випікання. У разі використання металевих форм розташуйте форму на скляному лотку так, щоб вона не торкалася стінок духовки. У разі утворення іскор більше не використовуйте цю форму в мікрохвильових режимах роботи.

- Решітка, **що постачається разом із приладом**, придатна лише для приготування їжі в режимах НВЧ+Автомат. смаження , НВЧ+Конвекція плюс , НВЧ+Гриль , і НВЧ+Гриль з обдуванням , а також у режимах роботи з використанням мікрохвиль та без них (встановлена на одному рівні).

- Металеві форми для випікання в режимах роботи НВЧ+Автомат. смаження , НВЧ+Конвекція плюс , НВЧ+Гриль  і НВЧ+Гриль з обдуванням , а також у режимах роботи без використання мікрохвиль
- Алюмінієві лотки без кришки для розморожування та розігрівання готових страв
Продукти нагріваються лише зверху. Якщо ви перекладете готову страву з алюмінієвого лотка в посуд, що придатний для використання в мікрохвильовому режимі, розподілення тепла буде рівномірнішим.

У разі використання алюмінієвих лотків і фольги можуть утворюватися потріскування й іскри.

Не ставте алюмінієві лотки на решітку, а тільки на скляний лоток. Стежте за тим, щоб алюмінієві лотки та фольга не торкалися стінок робочої камери та розташовувалися на відстані щонайменше 2 см від них.


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

Невідповідний посуд

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

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

Не можна використовувати такий посуд і матеріали:

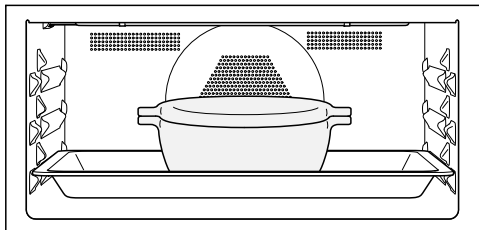
- Зазвичай металеві решітки (включно з решіткою, що постачається з приладом) **не** призначені для використання в режимі НВЧ .
- Металевий контейнер
- Алюмінієва фольга
Виняток. Рівномірного розморожування, розігрівання або приготування різних за товщиною шматків м'яса, наприклад, птиці, можна досягти, якщо під час останніх хвилин накрити тонше м'ясо маленькими клаптиками алюмінієвої фольги.
- Металеві кліпси, пластикові та паперові кліпси з дротом усередині
- Пластикові стаканчики з неповністю знятими кришками з алюмінієвої фольги
- Кришталь
- Столові прибори та посуд із металевим декором (наприклад, золотисте оздоблення або синій кобальт)
- Посуд із високими ручками
- Пластиковий посуд із меламіну
Меламін поглинає енергію та сильно нагрівається.
Купуючи пластиковий посуд, дізнайтеся, з якого матеріалу він виготовлений.
- Дерев'яний посуд
Під час процесу приготування вода в дерев'яному посуді випаровується. Це призводить до розсихання дерева та утворення тріщин.

Мікрохвильовий режим


Перевірка посуду

Непридатний посуд може стати причиною утворення іскор або потріскування в мікрохвильовому режимі. Якщо ви не впевнені, чи можна використовувати скляний, порцеляновий або керамічний посуд, протестуйте його.

Тестування посуду не допоможе виявити порожнини в елементах ручки.

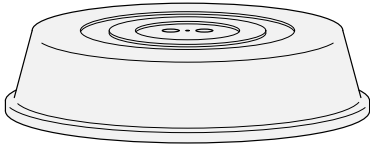


- Поставте скляний лоток на рівень 1 і розмістіть посередині порожній посуд.


- Зачиніть дверцята.
- Виберіть режим роботи НВЧ .
- Встановіть найвищу потужність мікрохвиль (1000 Вт) і тривалість 30 секунд.
- Запустіть процес.
- Постійно стежте за станом посуду.
- За наявності іскор або шуму одразу відчиніть дверцята.

Якщо з'являються іскри або чутно тріскотіння, посуд, який проходить тестування, непридатний для використання в мікрохвильовому режимі.



Кришка




Повідомлення: Кришку можна придбати в магазині.

- Вона перешкоджає надмірному виходу пари, особливо під час тривалого розігрівання.
 - Вона прискорює процес розігрівання страви.
 - Кришка запобігає висиханню страви.
 - А також перешкоджає забрудненню робочої камери приладу.
- Під час приготування в режимі НВЧ  використовуйте скляну або пластикову кришку, що придатна для мікрохвильового режиму.





Замість кришки можна використувати прозору плівку, що придатна для мікрохвильового режиму (звичайна побутова плівка плавиться та потрапляє до страви).

Матеріал кришки витримує температуру до 110 °С. За вищих температур (наприклад, у режимах Гриль  або Конвекція плюс ) пластмаса може розплавитися та потрапити до їжі.


Використовуйте кришку тільки в режимі НВЧ .


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

Використовуйте посуд великого діаметру.

- **Не** використовуйте кришки для розігрівання таких продуктів:
- Страви з паніруванням
 - Страви з хрусткою скоринкою (наприклад, тости)
 - Страви, які необхідно розігрівати в режимах НВЧ+Автомат. смаження , НВЧ+Конвекція плюс , НВЧ+Гриль  або НВЧ+Гриль з обдуванням 

Керування

Якщо в режимі роботи НВЧ  помістити продукти безпосередньо на дно робочої камери, духовка може пошкодитися.

У режимі роботи НВЧ  слід поставити скляний лоток на рівень 1 і **завжди** розміщувати на скляному лотку посуд на зразок чашок і форм для випікання.

- Увімкніть духовку.

З'явиться головне меню.

- Поставте страву в робочу камеру.
- Виберіть Режими роботи .
- Виберіть необхідний режим роботи.

Режим роботи з'явиться на дисплеї. Залежно від режиму роботи з'являються рекомендовані потужність і температура, а також тривалість приготування.

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

Згодом ви зможете змінити стандартне значення, вибравши відповідні значення або змінивши Таймер.

- За допомогою кнопки ОК запустіть процес приготування **без** використання мікрохвильового режиму.
- За допомогою Старт запустіть процес приготування **з** використанням мікрохвильового режиму.

У всіх режимах роботи показуються встановлені значення та розпочинається процес приготування.

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

Утворення мікрохвиль припиняється, якщо припинити процес приготування за допомогою Стоп або відчинити дверцята. Ви можете продовжити процес приготування, натиснувши Старт.

- Після процесу приготування натисніть завершити або закрити (залежно від режиму роботи).
- Вийміть страву з робочої камери.
- Вимкніть духовку.

Зміна значень і налаштувань для процесу приготування


Якщо виконується процес приготування, ви можете змінити значення або налаштування для цього процесу приготування залежно від режиму роботи.


Залежно від режиму роботи можна змінювати такі налаштування:

- Температура
- Потужність
- Тривалість
- Готово o
- Старт o
- Booster
- Попереднє нагрівання
- Crisp function

Змінення температури та внутрішньої температури їжі

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

Внутрішню температуру  показано лише за умови використання термошупа (див. розділ «Смаження», підрозділ «Термошуп»).

- Доторкніться до індикації температури.
- За потреби змініть температуру та внутрішню температуру .
- Підтвердьте за допомогою кнопки ОК.

Процес приготування продовжується зі зміненою встановленою температурою.

Зміна потужності мікрохвиль

Рекомендовану потужність можна змінити на тривалий час згідно з вашими вподобаннями, вибравши Установки | Рекоменд. знач. потужн..

- Доторкніться до індикатора потужності мікрохвиль.
- Змініть потужність мікрохвиль.
- Виберіть Старт.

Процес приготування продовжується зі зміненою потужністю мікрохвиль.

Встановлення часу приготування

Якщо між розміщенням продуктів у приладі та початком роботи минає багато часу, це може негативно вплинути на результат приготування.

Свіжі продукти можуть за цей час змінити свій колір і навіть зіпсуватися.

Під час випікання тісто може висохнути, а дріжджі втратити свої властивості.

Виберіть найкоротший час до початку процесу приготування.

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

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

- Тривалість

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

- Готово о


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

- Старт о


Ця функція з'являється в меню першою, якщо ви встановили Тривалість або Готово о. За допомогою Старт о можна задати час початку

Керування

процесу приготування. Нагрівання робочої камери автоматично вмикається в зазначений час.


- Виберіть  або Таймер.
- Встановіть необхідний час.
- Підтвердьте за допомогою кнопки **OK**.



Зміна встановленої тривалості приготування



- Виберіть , дату або Таймер.
- Виберіть необхідний час і змініть його.
- Підтвердьте за допомогою кнопки **OK**.

У разі порушення електропостачання всі налаштування буде скасовано.


Видалення встановленого часу приготування

- Виберіть , дату або Таймер.
- Виберіть необхідний час.
- Виберіть видалити.
- Підтвердьте за допомогою кнопки **OK**.

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

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

Припинення приготування в режимі НВЧ

Ви можете перервати процес приготування в режимі НВЧ  та зупинити час приготування.

Після початку відліку часу приготування кнопка **Стоп** з'являється в правій частині дисплея.

- Виберіть **Стоп**.

Припиняється процес приготування, а час приготування зупиняється.

Старт виділено зеленим.

- Виберіть **Старт**.

Процес і час приготування буде продовжено.

Переривання процесу приготування

Якщо припинити процес приготування, вимикається нагрівання робочої камери та освітлення. Видаляється встановлений час приготування.

Переривання процесу приготування, для якого не встановлено час

- Виберіть завершити.

З'явиться головне меню.

Переривання процесу приготування зі встановленим часом

- Виберіть відмінити.


З'явиться Припинити процес приготування?

- Виберіть так.

З'явиться головне меню.

Попереднє нагрівання робочої камери

Функція **Booster** використовується для швидкого нагрівання робочої камери в деяких режимах.




Функцію **Попереднє нагрівання** можна використовувати в будь-якому режимі роботи (крім НВЧ ) і вмикати для кожного процесу приготування окремо.

Якщо ви встановили час приготування, відлік не розпочнеться, доки не буде досягнуто встановленої температури й ви не помістите в робочу камеру їжу.

Попереднє нагрівання робочої камери необхідне лише в деяких випадках.

■ У більшості випадків можна поставити страву в холодну духовку, щоб використовувати тепло вже під час фази нагрівання.






■ Розігрійте робочу камеру для таких страв і режимів роботи:

- випічка темного хліба, а також печені з яловичини та філе в режимах роботи **Конвекція плюс**  і **Верхн./Нижн. жар** 
- пироги та тістечка з коротким часом приготування (до 30 хвилин), а також вироби з ніжного тіста (наприклад, бісквіт) у режимі роботи **Верхн./Нижн. жар**  (без функції **Booster**)

Booster

Функцію **Booster** використовують для швидкого нагрівання робочої камери.

За замовчуванням цю функцію ввімкнено для таких режимів (**Установки | Booster | вкл**):

- Конвекція плюс 
- Верхн./Нижн. жар 
- Автоматика смаження 
- НВЧ+Конвекція плюс 
- НВЧ+Автомат. смаження 

Якщо ви встановите температуру вище 100 °C і ввімкнете функцію **Booster**, робоча камера буде розігріватись у фазі швидкого розігрівання зі встановленою температурою. У такому разі нагрівальний елемент верхнього жару/гриля, кільцевий нагрівальний елемент і вентилятор вмикаються одночасно.

У разі використання функції **Booster** ніжне тісто (наприклад, бісквіт, маленька випічка) підрум'яниться зверху занадто швидко.

Під час приготування таких страв вимикайте функцію **Booster**.

Керування

Booster для ввімкнення або вимкнення процесу приготування

Якщо ви вибрали параметр **Booster** | вкл, ви можете окремо вимкнути цю функцію для процесу приготування.

Якщо ви вибрали параметр **Booster** | викл, ви можете також окремо ввімкнути цю функцію для процесу приготування.

Приклад: ви вибрали режим роботи та необхідні налаштування, наприклад, температуру.

Якщо для цього процесу ви хочете вимкнути функцію **Booster**, виконайте наведені нижче дії.

- Витягніть розкривне меню.

Booster позначено оранжевим.

- Виберіть **Booster**.

Booster позначено чорним або білим, залежно від кольорової схеми.

- Закрийте розкривне меню.

Функція **Booster** вимикається під час фази нагрівання. Попередньо підігріває робочу камеру тільки відповідний для режиму роботи нагрівальний елемент.


Попереднє нагрівання

Попереднє нагрівання робочої камери необхідне лише в деяких випадках.

У більшості випадків ви можете поставити страву в холодну духовку, щоб використовувати тепло вже під час фази нагрівання.

Якщо ви встановили час приготування, відлік не розпочнеться, доки не буде досягнуто встановленої температури й ви не помістите в робочу камеру їжу.

Відразу розпочніть процес приготування без відкладеного початку роботи.

Функція **Попереднє нагрівання** недоступна для режиму роботи НВЧ .

Увімкнення Попереднє нагрівання

Функцію **Попереднє нагрівання** можна використовувати в будь-якому режимі роботи та вмикати для кожного процесу приготування окремо.

Приклад: ви вибрали режим роботи та необхідні налаштування, наприклад, температуру.

Якщо для цього процесу ви хочете ввімкнути функцію **Попереднє нагрівання**, виконайте наведені нижче дії.

- Витягніть розкривне меню.

Попереднє нагрівання позначено чорним або білим, залежно від кольорової схеми.

- Виберіть **Попереднє нагрівання**.

Попереднє нагрівання позначено оранжевим.

- Закрийте розкривне меню.

Повідомлення Поставте страву в прилад о з'являється з часом. Робоча камера нагрівається до встановленої температури.

- Помістіть страву в робочу камеру, щойно це буде можливо.

- Підтвердьте за допомогою кнопки **OK**.

Crisp function

Використання функції Crisp function (зменшення вологи) доречно для страв, таких як: кіш, піца, пиріг, випечений на листі із сирым верхнім шаром, або мафіни.

Крім того, завдяки цій функції птиця вкривається хрусткою скоринкою.

Ввімкнення Crisp function

Функцію Crisp function можна використовувати в будь-якому режимі роботи та вмикати для кожного процесу приготування окремо.

Ви вибрали режим роботи та необхідні налаштування, наприклад, температуру.

Якщо для цього процесу ви хочете ввімкнути функцію Crisp function, виконайте наведені нижче дії.

- Витягніть розкривне меню.

Crisp function позначено чорним або білим, залежно від кольорової схеми.

- Виберіть Crisp function.

Crisp function позначено оранжевим.

- Закрийте розкривне меню.

Функцію Crisp function ввімкнено.

Зміна режиму роботи

Під час процесу приготування можна вибрати інший режим роботи.

- Виберіть символ вибраного режиму роботи.

- Якщо ви встановили тривалість, підтвердьте повідомлення **Перервати процес?** за допомогою **так**.

- Виберіть новий режим роботи.

З'являться змінені режим роботи та відповідне стандартне значення.


- Встановіть значення для пароварки, а потім підтвердьте дію за допомогою кнопки **OK**.

НВЧ: швидкий старт і Попкорн

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


Завжди використовуйте скляний лоток.

НВЧ: швидкий старт

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



Попередньо встановлена максимальна потужність 1000 Вт і тривалість 1 хвилина.

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

- Доторкніться до сенсорної кнопки .

Повторне доторкання до цієї сенсорної кнопки дає змогу поетапно збільшити тривалість приготування.

Відображається залишковий час.


У будь-який час можна перервати процес приготування за допомогою кнопки , або скасувати його за допомогою сенсорної кнопки .

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

- Виберіть закрити.


З'явиться головне меню.

Попкорн



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

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

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

- Доторкніться до сенсорної кнопки .

Показано поточний залишковий час.

У будь-який час можна перервати процес приготування за допомогою кнопки  або скасувати його за допомогою сенсорної кнопки .

Одноразова паперова упаковка або інші легкозаймисті матеріали можуть зайнятися та пошкодити духовку.

Під час приготування не залишайте духовку без нагляду та дотримуйтеся вказівок на упаковці.


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

- Виберіть закрити.


З'явиться головне меню.

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

Категорії

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

Використання автоматичних програм

■ Виберіть Автоматичні програми .

З'являється список.

■ Виберіть бажану категорію.


З'являються доступні автоматичні програми у вибраній категорії.

■ Виберіть необхідну автоматичну програму.

■ Дотримуйтеся вказівок на дисплеї.

У деяких автоматичних програмах надійде запит про необхідність використання термощупа. Прочитайте вказівки в розділі «Термощуп», підрозділ «Смаження».

В автоматичних програмах внутрішню температуру вже встановлено.

Повідомлення: За допомогою  Інформація залежно від процесу приготування можна, наприклад, отримати відомості щодо того, коли додавати або перевертати продукти.

Вказівки щодо використання

- Під час використання автоматичних програм вам стануть у пригоді рецепти, що додаються. У кожній автоматичній програмі можна приготувати страви за схожими рецептами, але з іншою кількістю продуктів.
- Після закінчення приготування спочатку дайте приладу охолонути до кімнатної температури, лише після цього починайте виконання автоматичної програми.
- У деяких автоматичних програмах потрібно витримати час попереднього нагрівання перед тим, як ставити страву в робочу камеру. На дисплеї з'являється відповідна вказівка з часом.
- У деяких автоматичних програмах після певного етапу приготування потрібно долити рідину. На дисплеї з'являється відповідна вказівка з часом (наприклад, про необхідність додати рідину).
- Указана тривалість автоматичної програми не є точним часом. Залежно від процесу приготування тривалість може зменшуватись або збільшуватись. Часові зміни можуть залежати від початкової температури м'яса.
- За використання термощупа час приготування залежить від того, чи досягнуто внутрішньої температури всередині продукту.
- Якщо після завершення автоматичної програми ступінь приготування страви не відповідає бажаному, виберіть продовж. приготув. або допекти. Завдяки звичайному підігріванню кожні 3 хвилини страву піддають повторній обробці та запіканню.

Автоматичні програми

Пошук

(залежно від мови)

Ви можете шукати програми за допомогою Автоматичні програми за назвою категорії та автоматичної програми.

Ідеться про повнотекстовий пошук, завдяки якому можна знайти бажане за частиною назви.

Увійдіть у головне меню.

- Виберіть Автоматичні програми .

З'явиться список категорій.

- Виберіть Пошук.
- Введіть на клавіатурі текст, який хочете знайти, наприклад, «Хліб».

У нижньому рядку з'явиться кількість отриманих результатів пошуку.

Якщо збігів не знайдено або знайдено більше 40 збігів, поле Результ.: деактивується, і текст для пошуку потрібно змінити.

- Виберіть .

З'являться знайдені категорії та автоматичні програми.

- Виберіть потрібну автоматичну програму або спершу категорію, а потім необхідну автоматичну програму.

Запуститься автоматична програма.




- Дотримуйтеся вказівок на дисплеї.


У цьому розділі ви знайдете інформацію щодо такого використання:

- Розморожув.
- Сушіння
- Розігрівання
- Розігрівання посуду
- Підходження дріждж. тіста
- Низькотемпер. приготування
- Підтримання тепла
- Приготування
- Консервування
- Заморожені продукти/Готові страви

Розморожув.

Якщо заморожені продукти розморожуються поступово, вміст вітамінів і поживних речовин здебільшого залишається незмінним.

- Використовуйте один із наведених далі режимів роботи й спеціальних програм:
 - Спец. викорис.  | Розморожув. Виберіть категорію та вагу продукту.
 - Режими роботи  | НВЧ  Встановіть потужність мікрохвиль та час розморожування.

 **Небезпека зараження мікроорганізмами.**

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

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

Не використовуйте талу рідину.

Негайно продовжте обробку продуктів після відтаювання.

Поради

- Поставте продукт розморожуватися без упаковки на скляний лоток.
- Для розморожування птиці використовуйте скляний лоток із решіткою. Птиця не повинна лежати в рідині.
- Не розморожуйте м'ясо, птицю та рибу перед подальшим приготуванням до кінця. Достатньо, щоб продукти почали розморожуватися. Тоді поверхня стає досить м'якою, щоб увібрати приправи.

Спец. викорис.

Використання опції «Спеціальне використання Розморожуван.»

Цю програму розроблено для поступового розморожування продуктів.

Використовуйте посуд, що призначено для використання в мікрохвильовій печі.

■ Виберіть Спец. викорис. .

■ Виберіть Розморожуван..

З'являється список.

■ Виберіть бажану категорію.

■ Встановіть вагу замороженого продукту.


Ви можете почати процес розморожування відразу або з відстроченням і переглянути окремі дії й етапи приготування.

■ Дотримуйтеся вказівок на дисплеї.

Поради

- За допомогою **i** Інформація залежно від процесу приготування можна, наприклад, отримати відомості щодо того, коли перевертати заморожені продукти.
- Якщо після завершення програми ступінь розморожування продукту не відповідає бажаному, виберіть продовж. підігрів.. Заморожені продукти підігріватимуться протягом 3 хвилин.
- Після завершення розморожування виберіть зберегти, щоб зберегти налаштування для вибраної категорії та ваги як власну програму (див. розділ «Персональні програми»).

Використання режиму роботи НВЧ

Крім спеціальної програми, для розморожування можна використовувати режим роботи НВЧ . Необхідно встановити потужність мікрохвиль і час розморожування.

Потрібний час залежить від особливостей, об'єму та початкової температури продукту. Враховуйте також час вирівнювання тепла.

Використовуйте посуд, що призначено для використання в мікрохвильовій печі.

■ Виберіть Режими роботи .

■ Виберіть НВЧ .

■ Встановіть потужність мікрохвиль та час розморожування відповідно до продукту, як указано в таблиці.

■ Вибирайте середнє значення часу.

■ Покладіть їжу в скляний лоток і поставте його в робочу камеру на рівень 1.

Розморожування в режимі НВЧ

Продукт розморожування	Кількість	 [Вт]	 [хв]	 ¹ [хв]
Масло	250 г	80	8–10	5–10
Молоко	1000 мл	450	12–16	10–15
Пісочний пиріг (3 шматки)	прибл. 300 г	150	4–6	5–10
Фруктовий пиріг (3 шматки)	прибл. 300 г	150	6–8	10–15
Масляний пиріг (3 шматки)	прибл. 300 г	150	6–8	5–10
Вершковий, кремовий торт (3 шматки)	прибл. 300 г	80	4–4:30	5–10
Дріжджова, листова випічка (3 штуки)	прибл. 300 г	150	6–8	5–10

 Потужність мікрохвиль,  Тривалість нагрівання,  Час вирівнювання


¹ Залиште страву за кімнатної температури. Протягом цього часу вирівнювання температури розподіляється в страві рівномірніше.

Спец. викорис.












Сушіння

Сушіння або в'ялення – це традиційний вид зберігання фруктів, деяких видів овочів і трав.

Важлива умова: фрукти й овочі мають бути свіжими, спілими й не зіпсованими.

- Підготуйте продукт для сушіння, подрібнивши його та, за необхідності, попередньо очистивши його від шкірки та насіння.
- Залежно від розміру рівномірно розподіліть продукт для сушіння на решітці або на скляному лотку. Якщо ви використовуєте решітку та скляний лоток, помістіть скляний лоток під решіткою.
- Виберіть Спец. викорис. .
- Виберіть Сушіння.
- За потреби змініть рекомендовану температуру та встановіть тривалість.
- Дотримуйтеся вказівок на дисплеї.
- Продукти для сушіння потрібно розмістити на скляному лотку на однакових відстанях один від одного.

Якщо продукти для сушіння цілі або розрізані навпіл, потрібно збільшити час сушіння.

Продукт для сушіння		 [°C]	 [год]
Фрукти	 / 	60–70	2–8
Овочі	 / 	55–65	4–12
Гриби	 / 	45–50	5–10
Трави	 / 	30–35	4–8

Спеціальне використання/Режим роботи


 Спеціальне використання Сушіння

 Режим роботи Конвекція плюс

 Температура,  Тривалість сушіння

- Якщо в робочій камері утворюється конденсат, зменште температуру.

Виймання продукту для сушіння

 **Небезпека травмування через гарячу поверхню.**

Під час використання духовка нагрівається. Ви можете отримати опіки в разі доторкання до нагрівального елемента, робочої камери або приладдя.

Під час виймання продукту користуйтеся кухонними рукавицями.


- Дайте висušеним фруктам або овочам охолонути.

Фрукти для сушіння мають бути сухими, але м'якими й еластичними. Під час розламування або нарізання не має виступати сік.


- Зберігайте продукти для сушіння в скляних або бляшаних банках, що добре закриваються.

Розігрівання

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


 **Небезпека отримання опіків від гарячої страви.**

Якщо перегріти дитяче харчування, дитина може отримати опіки. Розігрівайте дитяче харчування лише протягом 30–60 секунд за потужності 450 Вт. Ви можете використовувати термощуп для того, щоб стежити за підвищенням температури під час розігрівання. Після розігрівання розмішайте продукт, особливо дитяче харчування, або струсіть його й обов'язково перед тим, як годувати дитину, спробуйте самі, щоб уникнути завдання дитині опіків.

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

У закритому посуді чи в пляшках виникає надмірний тиск, що може призвести до вибуху. У жодному разі не розігрівайте продукти чи рідини в закритих контейнерах або пляшках. Заздалегідь відкривайте посуд і знімайте з дитячих пляшечок ковпачок і соску.

Небезпека травмування через гарячу рідину.

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

Перемішайте рідину перед нагріванням або кип'ятінням.

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

Спец. викорис.


Використання опції «Спеціальне використання Розігрівання»


Ця програма розроблена для розігрівання страв.

Потрібний час залежить від особливостей, об'єму та початкової температури продукту. Продукти з холодильника потребують тривалішого розігрівання порівняно з продуктами кімнатної температури. Враховуйте також час вирівнювання тепла.

Використовуйте посуд, призначений для використання в мікрохвильовій печі.

Завжди використовуйте кришку, крім розігрівання панірованих страв.

- Помістіть у скляний лоток продукт, який потрібно розігріти, і накрийте його кришкою.
 - Виберіть Спец. викорис. .
 - Виберіть Розігрівання.
- Відобразиться список.
- Виберіть бажану категорію.
 - Установіть вагу продукту.
 - Дотримуйтеся вказівок на дисплеї.

 **Небезпека отримання опіків від гарячих поверхонь.**

Під час використання духовка нагрівається. Ви можете отримати опіки в разі доторкання до нагрівального елемента, робочої камери або приладдя. На нижній стороні посуду можуть утворитися поодинокі краплі води.

Під час роботи з гарячою камерою та виймання страви користуйтеся кухонними рукавицями.

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

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

Поради

- Завжди використовуйте кришку, крім розігрівання панірованих страв.
- За допомогою **i** Інформація залежно від процесу приготування можна, наприклад, отримати відомості щодо того, коли перевертати або перемішувати продукти. Перемішуйте від зовнішніх країв до середини, оскільки зовнішні шари нагріваються швидше.
- Якщо після завершення програми їжа недостатньо гаряча, виберіть продовж. підігрів.. Продукти підігріватимуться протягом 3 хвилин.
- Після завершення програми виберіть зберегти, щоб зберегти налаштування для вибраної категорії та ваги як власну програму (див. розділ «Персональні програми»).

Розігрівання в режимі НВЧ

Напій/ Їжа	Кількість	 [Вт]	 [хв]	 ¹ [хв]
Напої (температура вживання 60–65 °С)	1 чашка/1 стакан (200 мл)	1000	0:50–1:10	–
Дитяча пляшечка (молоко) ²	прибл. 200 мл	450	0:50–1:00 ³	1
Дитяче харчування ³	1 стакан (200 г)	450	0:30–1:00	1
Скибочки печені з соусом ³	200 г	600	3:00–5:00	1
Гарніри ³	250 г	600	3:00–5:00	1

 Потужність мікрохвиль,  Тривалість,  Час вирівнювання


- 1 Залиште страву за кімнатної температури. Протягом цього часу вирівнювання температури розподіляється в страві рівномірніше.
- 2 Щоб уникнути утворення затримки кипіння, розмішуйте рідини перед нагріванням. Після нагрівання зачекайте принаймні 20 секунд, перш ніж вийняти контейнер із робочої камери. Під час розігрівання можна також поставити в ємність скляний стрижень або подібний предмет (якщо є).
- 3 Тривалість дійсна для продуктів із початковою температурою приблизно від 5 °С. Продукти, які зазвичай не зберігаються в холодильнику, слід зберігати за кімнатної температури приблизно 20 °С. Розігрівайте продукти (за винятком дитячого харчування та нижніх збитих соусів) за температури 70–75 °С.


Спец. викорис.

Розігрівання посуду

Якщо ви попередньо підігрієте посуд, їжа не охолоне так швидко.

Використовуйте жаростійкий посуд.

- Поставте решітку на рівень 1, а на неї поставте посуд для підігрівання. Залежно від розміру посуду його можна поставити також на дно робочої камери.
- Виберіть Спец. викорис. .
- Виберіть Розігрівання посуду.
- За потреби змініть рекомендовану температуру та встановіть час.
- Дотримуйтеся вказівок на дисплеї.

 **Небезпека травмування через гарячу поверхню.**

Під час використання духовка нагрівається. Ви можете отримати опіки в разі доторкання до нагрівального елемента, робочої камери або приладдя. На нижній стороні посуду можуть утворитися поодинокі краплі води.

Користуйтеся кухонними рукавицями під час виймання страви.

Підходження дріждж. тіста

Цю програму розроблено для того, щоб дріжджове тісто підійшло.

- Виберіть Спец. викорис. .
- Виберіть Підходження дріждж. тіста.
- За потреби змініть рекомендовану температуру та встановіть тривалість.
- Дотримуйтеся вказівок на дисплеї.

Підтримання тепла

Продукти в робочій камері можуть залишатися теплими протягом кількох годин.

Щоб не допустити псування продуктів, виберіть якомога менший час.

- Виберіть Спец. викорис. .
- Виберіть Підтримання тепла.
- Щоб продукти залишалися теплими, помістіть їх у робочу камеру та підтвердьте, натиснувши ОК.
- За потреби змініть рекомендовану температуру та встановіть час.
- Дотримуйтеся вказівок на дисплеї.

Низькотемпер. приготування

Режим Низькотемпер. приготування ідеально підходить для ніжних шматків яловичини, свинини, телятини або баранини, які мають тушкуватися до певного ступеня готовності.

Швидко обсмажте м'ясо рівномірно з усіх боків за високої температури.

Потім поставте м'ясо в попередньо нагріту духовку, де воно тушкуватиметься за низької температури протягом тривалого часу та в результаті стане м'яким і соковитим.

М'ясо стає м'якшим. Внутрішній сік знову починає циркулювати та розподіляється рівномірно в зовнішніх шарах.

У результаті приготування м'ясо стає ніжним і соковитим.

- Використовуйте лише пісне витримане м'ясо без жил і жиру. Перед приготуванням зніміть його з кістки.
- Для підсмаження використовуйте жир із високим ступенем нагрівання (наприклад, топлене вершкове масло або рослинну олію).
- Не накривайте м'ясо під час приготування.


Тривалість приготування становить приблизно 2–4 години та залежить від ваги й розміру шматка м'яса, а також від бажаного ступеня готовності.


- Відразу після приготування м'ясо можна різати. Воно не потребує «відпочинку».
- До часу подавання страви тримайте м'ясо в духовці, щоб воно лишалося теплим. Це не вплине на результат приготування.
- Покладіть м'ясо на попередньо підігріті тарілки та подавайте з гарячим соусом, щоб воно не так швидко охолонуло. М'ясо має оптимальну температуру для споживання.

Спец. викорис.

Використання опції «Спеціальне використання Низькотемпер. приготування»

Візьміть до уваги вказівки в розділі «Смаження», підрозділ «Термощуп».

- Виберіть Спец. викорис. .
- Виберіть Низькотемпер. приготування.
- Дотримуйтеся вказівок на дисплеї. Під час підігрівання в робочій камері має бути необхідне устаткування.
- Встановіть температуру та внутрішню температуру.
- Поки робоча камера нагрівається, добре обсмажте шматок м'яса з усіх боків на сковорідці.

 **Небезпека отримання опіків від гарячих поверхонь.**

Під час використання духовка нагрівається. Ви можете отримати опіки в разі доторкання до нагрівального елемента, робочої камери або приладдя.

Користуйтеся кухонними рукавицями, коли ставите або виймаєте гарячу страву, а також виконуєте будь-які дії в гарячій камері приладу.



- Щойно на дисплеї з'явиться **Покладіть продукт з термощупом, покладіть обсмажене м'ясо на решітку та встроміть термощуп так, щоб його металевий наконечник повністю занурився всередину м'яса.**
- Зачиніть дверцята.


Після завершення програми з'являється **Готово** і лунає звуковий сигнал.

Використання режиму роботи Верхн./ Нижн. жар

Орієнтуйтеся на таблиці для готування, наведені наприкінці цього документа.

Використовуйте скляний лоток із решіткою. Під час підігрівання вимкніть функцію **Booster**.

- Поставте скляний лоток і решітку на рівень 1.
- Виберіть Режими роботи .
- Виберіть режим Верхн./Нижн. жар  і температуру 100 °С.
- Вимкніть функцію **Booster** через розкриття меню.
- Нагрівайте робочу камеру з решіткою та скляним лотком прибл. 10 хвилин.
- Поки робоча камера нагрівається, добре обсмажте шматок м'яса з усіх боків на сковорідці.

 **Небезпека отримання опіків від гарячих поверхонь.**

Під час використання духовка нагрівається. Ви можете отримати опіки в разі доторкання до нагрівального елемента, робочої камери або приладдя.

Перед тим, як помістити чи вийняти гарячу страву, а також перед роботою з робочою камерою, одягніть кухонні рукавиці.

- Покладіть обсмажене м'ясо на решітку.
- За необхідності зменште температуру (див. розділ «Таблиця температурних режимів»).
- Доведіть м'ясо до повної готовності.


Приготування

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

Продукти зі щільною шкірочкою, наприклад, томати, ковбаса, картопля в мундирі, баклажани, можуть луснути під час розігрівання або приготування.

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

Якщо яйця розігрівають у шкаралупі, вони розриваються навіть після того, як їх вийняли з робочої камери.




Готуйте яйця в шкаралупі лише в спеціальному посуді. Не розігрівайте зварені на круту яйця в режимі НВЧ .

За можливості використовуйте термощуп, щоб стежити за підвищенням температури під час приготування (див. розділ «Смаження», підрозділ «Термощуп»).

Встановіть внутрішню температуру:

- Риба: мінімум 70 °C
- Птиця: мінімум 85 °C

Поради

- Переверніть, розділіть на частини або помішайте їжу кілька разів. Перемішуйте від зовнішніх країв до середини, оскільки зовнішні шари нагріваються швидше.
- У мікрохвильових режимах роботи використовуйте лише такий посуд, який можна використовувати в мікрохвильовці та духовці.
- Якщо можливо, використовуйте для приготування їжі автоматичні програми.
- У режимах НВЧ+Гриль з обдуванням  і НВЧ+Гриль  завжди готуйте без кришки, інакше страва не підрум'яниться.
- У режимі НВЧ  виберіть потужність мікрохвиль 850 Вт і продовжуйте готувати за 450 Вт. Дотримуйтеся інструкцій, наведених у таблицях для готування в кінці цього документа.

Спец. викорис.


Приготування в режимі НВЧ

Рідкі й густі супи Овочі	📏 [г]	⌚ 850 Вт [хв]	+	⌚ 450 Вт [хв]	⌚ ¹ [хв]
Густий суп	1500	10	+	20	1
Рідкий суп	1500	11	+	24	1
Горох	500	5	+	10	2
Горох (заморож.)	450	5	+	12	2
Морква	500	5	+	10	2
Суцвіття броколі	500	6	+	8	2
Броколі (заморож.)	450	5	+	11	2
Суцвіття цвітної капусти	500	6	+	10	2
Кольрабі в брусочках	500	3	+	8	2
Спаржа	500	5	+	8	2
Цибуля-порей	500	5	+	8	2
Цибуля-порей (заморож.)	450	5	+	8	2
Смужки паприки	500	5	+	10	2
Квасоля, зелена	500	4	+	12	2
Цвітна капуста	500	5	+	12	2
Цвітна капуста (заморож.)	450	5	+	10	2
Суміш овочів (заморож.)	450	5	+	12	2

📏 Вага, ⌚ Тривалість, ⌚ Час вирівнювання


- ¹ Залиште страву за кімнатної температури. Протягом цього часу вирівнювання температури розподіляється в страві рівномірніше.

Консервування

 **Небезпека зараження мікроорганізмами.**

При кип'ятінні бобових і м'яса лише один раз спори бактерії *Clostridium botulinum* вбиваються не повністю. В результаті можуть утворюватися токсини, які призводять до важких отруєнь. Ці спори вбиваються лише ще одним кип'ятінням.

Завжди варіть бобові та м'ясо ще раз після охолодження не пізніше ніж за 2 дні.



 **Небезпека травмування через надлишковий тиск у закритих бляшанках.**

Внаслідок нагрівання продуктів у закритих банках виникає надлишковий тиск, і вони можуть тріснути. Не стерилізуйте, а також не нагрівайте банки.

Підготовка фруктів і овочів

Дані наведено максимум для 5 банок по 0,5 л.


Використовуйте лише спеціальні банки, які можна придбати в магазині:

- Конвекція плюс : консервні та скляні банки з різьбовою кришкою
- НВЧ : придатні для мікрохвильовки банки для консервування зі скляними кришками, які закриваються клейкою стрічкою

- Використовуйте лише непошкоджені банки з гумовим кільцем.
- Перед варінням промийте скляні банки гарячою водою та заповніть не до кінця, залишаючи максимум 2 см до краю.
- Закривайте банки лише за допомогою прозорої клейкої стрічки. Не використовуйте металеві затискачі, оскільки в режимі НВЧ  через це можуть утворюватись іскри.
- Вставте скляний лоток на рівень 1 і поставте на нього банки.

Спец. викорис.

Використання режиму Конвекція плюс

- Виберіть режим Конвекція плюс  і температуру 160–170 °С.
- Дочекайтесь, доки в банках рівномірно утворюються бульбашки.

Вчасно знизьте температуру, щоб не переварити продукт.


Консервування фруктів і огірків


- Щойно в банці з'являться бульбашки, налаштуйте вказану температуру повторного нагрівання та залиште банку на вказаний час у робочій камері для повторного нагрівання.

Консервування овочів


- Щойно в банці з'являться бульбашки, налаштуйте вказану температуру для консервування та залиште овочі на вказаний час.
- Після консервування налаштуйте вказану температуру повторного нагрівання та залиште банку на вказаний час у робочій камері для повторного нагрівання.

		
Фрукти	-/-	30 °С 25–35 хв
Огірки	-/-	30 °С 25–30 хв
Червоний буряк	120 °С 30–40 хв	30 °С 25–30 хв
Бобові (зелені або жовті)	120 °С 90–120 хв	30 °С 25–30 хв

 температура та час варіння, щойно з'явилися бульбашки

 температура та час повторного нагрівання

Використання режиму НВЧ

- Виберіть режим НВЧ  і потужність мікрохвиль 850 Вт.
- Дочекайтесь, доки в банках рівномірно утворюються бульбашки. Для кожної банки цей процес триває припл. 3 хвилини. Отже для 5 скляних банок час продовжується припл. до 15 хвилин.



Вчасно знизьте потужність мікрохвиль, щоб не переварити продукт.


Консервування фруктів і огірків

- Щойно в банці з'являться бульбашки, вимкніть духовку та залиште банку на вказаний час у робочій камері для повторного нагрівання.

Консервування овочів


- Щойно в банці з'являться бульбашки, налаштуйте вказану потужність мікрохвиль й залиште овочі на вказаний час.
- Вимкніть духовку після приготування їжі та залиште банку на вказаний час у робочій камері для повторного нагрівання.

		
Фрукти	-/-	25–35 хв
Огірки	-/-	25–30 хв
Червоний буряк	450 Вт 20–30 хв	25–30 хв
Бобові (зелені або жовті)	450 Вт 20–30 хв	25–30 хв

 Потужність і час варіння, щойно з'явилися бульбашки

 Час повторного нагрівання

Виймання скляних банок після консервування

 **Небезпека травмування через гарячу поверхню.**

Після консервування банки дуже гарячі.

Під час виймання банок користуйтеся кухонними рукавицями.

- Вийміть банки з робочої камери.
- Залиште їх під рушником на 24 години в місці без протягів.
- **Завжди** варіть бобові та м'ясо ще раз після охолодження не пізніше ніж за 2 дні.
- Зніміть затискачі з консервних банок і перевірте, чи всі банки закрито.

Готуйте їжу заново або залиште її охолонути, а тоді відразу споживайте приготовлені фрукти та овочі.

- Час від часу перевіряйте банки, поміщені на зберігання. Якщо протягом періоду зберігання банка відкрилась або різьбова кришка відкрутилась і під час відкривання банки не чути характерного звуку, утилізуйте її вміст.

Спец. викорис.

Заморожені продукти/ Готові страви

Підказки для пирогів, піци та багетів

- Випікайте пироги, піцу та багети на решітці з використанням паперу для випікання.
- Використовуйте найнижчу із запропонованих на упаковці температур.

Підказки для картоплі фрі, крокетів тощо



- Готуйте ці заморожені продукти в скляному лотку, застеленому папером для випікання.
- Використовуйте найнижчу із запропонованих на упаковці температур.
- Кілька разів перевертайте продукт.

Приготування заморожених продуктів/готових страв

Належна обробка продуктів збереже ваше здоров'я.

Запікайте пироги, піцу, картоплю фрі до золотистої скоринки, а не до темно-коричневої.

- Виберіть режим роботи та температуру, що рекомендовані на упаковці.
- Попередньо нагрійте робочу камеру.
- Поставте страву на рекомендований на упаковці рівень у попередньо нагріту духовку.
- Перевірте страву після мінімального часу приготування, який зазначено на упаковці.



Під MyMiele   можна зберігати програми, що часто використовуються.

Особливо зручно в разі частого використання певних автоматичних програм, що не потрібно проходити всі пункти меню, щоб запустити програму.



Повідомлення: Пункти меню, додані до MyMiele, можна зробити початковим екраном (див. розділ «Налаштування», підрозділ «Початковий екран»).

Додавання пунктів

Ви можете додати до 20 пунктів.

- Виберіть MyMiele  .
- Виберіть Додати пункт.

Ви можете вибирати пункти з наступних рубрик:



- Режими роботи
- Автоматичні програми Auto
- Спеціальне використання 
- Персональні програми 

- Підтвердьте за допомогою кнопки ОК.

У списку з'являється вибраний підпункт із відповідним символом.



- Для введення наступних пунктів виконайте такі самі дії. Ви побачите тільки ще не вибрані пункти.

Видалення пунктів

- Виберіть MyMiele  .
- Доторкніться до потрібного пункту, який необхідно видалити, й утримуйте на ньому палець, доки не відкриється контекстне меню.
- Виберіть видалити.

Пункт буде видалено зі списку.

Переміщення пунктів

- Виберіть MyMiele  .
- Доторкніться до потрібного пункту, який необхідно перемістити, й утримуйте на ньому палець, доки не відкриється контекстне меню.
- Виберіть перемістити.

Навколо пункту з'явиться оранжева рамка.

- Перемістіть пункт.

Пункт знаходиться на бажаній позиції.

Персональні програми

Ви можете створити та зберегти до 20 персональних програм.

- Ви можете комбінувати до 10 етапів приготування, щоб точно дотримуватись улюблених або найчастіше використовуваних рецептів.

Для кожного етапу можна ввести індивідуальні параметри, наприклад, режим роботи, температуру та тривалість або внутрішню температуру.

- Ви можете вибрати рівні для своєї страви.

- Ви можете ввести назву програми, що відповідає вашому рецепту.

Коли ви знову викликаєте та запускаєте програму, вона виконується автоматично.


Інші можливості для створення персональних програм:

- Після завершення автоматичної програми збережіть її в персональних програмах.

- Після завершення процесу приготування збережіть його зі встановленим часом.

Після цього введіть назву програми.

Створення персональної програми

■ Виберіть Персональні програми .

■ Виберіть Створити програму.

Тепер ви можете ввести параметри для першого етапу приготування.

Дотримуйтеся вказівок на дисплеї:

■ Виберіть і підтвердьте необхідні параметри.

Коли ви виберете функцію Попереднє нагрівання, за допомогою додати додайте інший етап приготування, у якому буде налаштовано час приготування. Тільки після цього ви зможете зберегти або запустити програму.

Введено всі налаштування для першого етапу приготування.

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

■ Якщо потрібні інші етапи, виберіть додати і дійте, як описано в першому етапі.

■ Коли всі етапи приготування введено, виберіть Зад. рівень приготуван..


■ Виберіть і підтвердьте бажані рівні.

■ Підтвердьте за допомогою кнопки ОК.

За потреби переглянути або надалі змінити налаштування виберіть відповідний етап приготування.

■ Виберіть зберегти.

■ На клавіатурі введіть назву програми.

За допомогою  можна перейти на другу стрічку для введення довгої назви програми.


■ Коли ви ввели назву програми, виберіть зберегти.

На дисплеї з'явиться підтвердження, що назву програми збережено.

■ Підтвердьте за допомогою кнопки ОК.

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

Запуск персональної програми

- Поставте страву в робочу камеру.
- Виберіть Персональні програми .
- Виберіть необхідну програму.

Залежно від налаштувань програми з'являються такі пункти меню:

- Запустити одразу
Програма запускається відразу. Відразу вмикається нагрівання робочої камери.
- Готово о
Вкажіть час, коли програма має закінчитись. Нагрівання робочої камери автоматично вимикається в зазначений час.
- Старт о
Вкажіть час, коли програма має початись. Нагрівання робочої камери автоматично вмикається в зазначений час.
- Показати етапи приготуван.
На дисплеї з'являється загальна інформація щодо налаштувань.
- Відобразити дії
З'являються необхідні дії, наприклад для того, щоб розмістити страву.
- Виберіть необхідний пункт меню.
- Підтвердьте вказівку щодо того, на який рівень слід поставити страву, натиснувши ОК.


Програма починається відразу або у встановлений час.

За допомогою **i** Інформація залежно від процесу приготування можна, наприклад, отримати відомості щодо того, коли додавати або перевертати продукти.

- Після завершення програми виберіть закрити.

Зміна етапів приготування

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

- Виберіть Персональні програми .
- Доторкайтеся до програми, яку потрібно змінити, доки не з'явиться контекстне меню.
- Виберіть змінити.
- Виберіть етап приготування, який необхідно змінити, або додати, щоб додати ще один етап приготування.
- Виберіть і підтвердьте необхідні налаштування.
- За потреби запустити змінену програму, не змінюючи її, виберіть запустити.
- Змінюючи всі налаштування, виберіть зберегти.


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


- Підтвердьте за допомогою кнопки ОК.

Персональні програми

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

Перейменування персональних програм

- Виберіть Персональні програми .
- Доторкайтеся до програми, яку потрібно змінити, доки не з'явиться контекстне меню.
- Виберіть перейменувати.
- За допомогою клавіатури введіть нову назву програми.

За допомогою  можна перейти на другу стрічку для введення довгої назви програми.


- Коли ви змінили назву програми, виберіть зберегти.

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

- Підтвердьте за допомогою кнопки ОК.

Програму перейменовано.


Видалення персональної програми

- Виберіть Персональні програми .
- Доторкайтеся до програми, яку потрібно видалити, доки не з'явиться контекстне меню.
- Виберіть видалити.
- Підтвердьте запит за допомогою так.

Програму видалено.

За допомогою Установки | Заводська установка | Персональні програми можна одночасно видалити всі власні програми.

Переміщення персональної програми

- Виберіть Персональні програми .
- Доторкайтеся до програми, яку потрібно перемістити, доки не з'явиться контекстне меню.
- Виберіть перемістити.

Навколо пункту з'явиться оранжева рамка.

- Перемістіть програму.

Програма знаходиться на бажаній позиції.

Належна обробка продуктів збереже ваше здоров'я.

Запікайте пироги, піцу, картоплю фрі до золотистої скоринки, а не до темно-коричневої.

Підказки для випікання

- Встановіть тривалість приготування. Випічка не має довго залишатися в робочій камері. Тісто може висохнути, а дріжджі втратити свої властивості.
- Уникайте використання світлих форм із тонкими стінками з блискучого матеріалу, оскільки підрум'янення виходить нерівномірним або слабким. За несприятливих умов страва не готується.
- Викладіть пиріг у форму для випікання прямокутної або видовженої форми, поставте її впоперек у робочій камері, щоб забезпечити оптимальне подавання тепла та рівномірне випікання.
- Під час приготування картоплі фрі, крокетів і подібного підставляйте скляний лоток, застелений папером для випікання.

Вказівки щодо таблиць для готування

Таблиці для готування наведено наприкінці цього документа.

Вибір температури

- Загалом вибирайте найнижчу температуру. За вищої температури, ніж вказана, тривалість випікання скорочується, але підрум'янення буде нерівномірним і страва за певних умов може не пропектись.

Вибір тривалості

Якщо немає особливих вказівок, то в таблицях значення часу вказані для приготування без попереднього нагрівання духової шафи. З попереднім нагріванням тривалість скорочується приблизно на 10 хвилин.

- Після завершення мінімального часу приготування перевірте готовність продукту. Проткніть тісто дерев'яною шпажкою.

Якщо на дерев'яній шпажці не залишилося часточок сирого тіста, страва готова.

Вказівки до режимів роботи


Огляд усіх режимів роботи з відповідними значеннями за замовчуванням див. в розділі «Основне меню та підменю».

Використання Автоматичні програми

- Дотримуйтеся вказівок на дисплеї.

Використання Конвекція плюс

Ви можете використовувати пекарські форми з будь-якого вогнетривкого матеріалу.

Готуйте з нижчою температурою, ніж у режимі Верхн./Нижн. жар , оскільки вентилятор відразу розподіляє тепло по всій камері.

Використовуйте цей режим роботи, коли ви випікаєте на кількох рівнях одночасно.

- 1 рівень: розташовуйте пироги у формах на рівні 1.
- 1 рівень: розташовуйте низьку випічку (наприклад, печиво, плоскі пироги) на рівні 2.
- 2 рівні: залежно від висоти, розташовуйте страви на рівнях 1+3 або 2+3.

Випікання

Використання Верхн./Нижн. жар

Добре підходять матові темні форми з чорної жерсті, темної емалі, темної лудженої жерсті та матового алюмінію, форми з вогнетривкого скла, форми з нанесеним покриттям.

Використовуйте цей режим для приготування страв за традиційними рецептами. У разі використання рецептів зі старих кулінарних книг встановіть температуру на 10 °C нижчу, ніж вказано в рецепті. Тривалість приготування при цьому не зміниться.

- Розташуйте пироги у формах на рівні 1.
- Розташуйте низьку випічку (наприклад, печиво, пласкі пироги) на рівні 2.

Використання Інтенсивне випікання

Ви можете використовувати пекарські форми з будь-якого вогнетривкого матеріалу.

Використовуйте цей режим для випікання пирогів із соковитою начинкою.

Не використовуйте цей режим для випікання пласкої випічки.

- Розташуйте пироги у формі на рівні 1.

Використання Запікання


Ви можете використовувати пекарські форми з будь-якого вогнетривкого матеріалу.

Використовуйте цей режим для приготування запіканок і ґратенів, які повинні мати хрустку скоринку.

- Розташуйте пироги або запіканки у формах на рівні 1.
- Розташуйте низьку випічку (наприклад, печиво, пласкі пироги) на рівні 2.

Використання НВЧ+Конвекція плюс

Рекомендовано використовувати вогнетривкі пекарські форми (див. розділ «Мікрохвильовий режим», підрозділ «Вибір посуду»), наприклад, пекарські форми, виготовлені з термостійкого скла або кераміки, оскільки мікрохвилю проникають крізь ці матеріали.

Режим НВЧ+Конвекція плюс  особливо підходить для випікання тіста, яке потребує тривалого приготування, наприклад, дріжджового, сирно-олійного, здобного та пісочного тіста.

Якщо ви використовуєте цей режим, час приготування буде скорочено.

Під час вибору потужності мікрохвиль слід враховувати інформацію, наведену в таблицях для готування та в рецептах.

- Встановіть скляний лоток на рівень 1.
- Поставте форму для випікання в скляний лоток.

Повідомлення: Металеві форми менш придатні для використання в мікрохвильових режимах роботи, оскільки метал відбиває мікрохвилю. Мікрохвилю досягають пирога тільки зверху, що збільшує час його випікання. У разі використання металевих форм розташуйте форму на скляному лотку так, щоб вона не торкалася стінок духовки. У разі утворення іскор більше не використовуйте цю форму в мікрохвильових режимах роботи.

Поради щодо смаження

- **Попереднє нагрівання** робочої камери потрібне лише для приготування ростбіфа та філе. У більшості випадків попереднє нагрівання не потрібне.
- Для смаження м'яса використовуйте **закритий посуд для приготування їжі**, наприклад, деко. Тоді м'ясо буде соковитим. Робоча камера буде чистішою, ніж у разі приготування на решітці. Залишиться достатньо соків для приготування соусу.
- Якщо ви використовуєте **рукав для запікання або рукав для запікання в мікрохвильові**, зверніть увагу на вказівки, наведені на пакуванні.
- Якщо ви використовуєте **решітку або відкритий посуд для приготування їжі**, ви можете покрити м'ясо жиром, а також накрити або начинити м'ясо шматочками бекону.
- **Приправте** м'ясо та помістіть його в посуд для приготування їжі. Обкладіть маленькими шматочками масла чи маргарину або полийте олією чи столовим жиром. У разі приготування великих пісних шматків м'яса (2–3 кг) і жирної птиці додайте приблизно 1/8 л води.
- Не поливайте м'ясо під час смаження великою кількістю рідини. Це вплине на **результат підсмаження**. Наприкінці приготування дозвольте трішки підрум'янитися. М'ясо запечеться інтенсивніше, якщо приблизно після половини часу приготування зняти кришку з посуду.

- Після закінчення процесу приготування вийміть страву з робочої камери, накрийте її та дайте **постояти** прибіл. 10 хвилин. Тоді під час нарізання з м'яса не виткатиме багато соку.
- Шкірочка **птиці** буде хрусткою, якщо за 10 хвилин до закінчення смаження змастити страву слабкосолоною водою за допомогою щітки.

Вказівки щодо таблиць для готування

Таблиці для готування наведено наприкінці цього документа.

- Враховуйте зазначені діапазони температури, потужність мікрохвиль, рівні та час приготування. При цьому треба враховувати ємність, різну товщину шматків м'яса та смакові переваги.

Вибір температури

- Загалом вибирайте найнижчу температуру. За вищих температур м'ясо зовні буде підрум'янене, але не готове всередині.
- Вибирайте для шматків м'яса, які важать більше 3 кг, температуру прибіл. на 10 °C нижчу, ніж вказано в таблиці. Приготування триватиме трохи довше, але м'ясо рівномірно пропечеться та скоринка не буде занадто товстою.
- Для запікання на решітці вибирайте температуру прибіл. на 20 °C нижчу, ніж під час використання закритого посуду.

Смаження

Вибір тривалості

Тривалість приготування в таблиці стосується камери, яку не було попередньо нагріто, якщо не вказано інше.


- Визначте тривалість приготування залежно від типу м'яса, помноживши висоту [см] на час приготування для 1 см [хв/см]:
 - Яловичина/дичина: 15–18 хв/см
 - Свинина/телятина/баранина: 12–15 хв/см
 - Ростбїф/філе: 8–10 хв/см
- Після завершення мінімального часу приготування перевірте готовність продукту.


Поради

- Час приготування замороженого м'яса становить прибл. 20 хвилин на кілограм.
- Заморожене м'ясо вагою приблизно до 1,5 кг можна смажити без попереднього розморожування.

Вказівки до режимів роботи

Огляд усіх режимів роботи з відповідними значеннями за замовчуванням див. в розділі «Основне меню та підменю».

Наприкінці випікання виберіть режим Нижній жар , якщо потрібно підрум'янити страву знизу.



Не використовуйте режим Інтенсивне випікання  для смаження, тому що сік, що утвориться під час приготування, буде занадто темним.


Використання Автоматичні програми

- Дотримуйтеся вказівок на дисплеї.

Використання Конвекція плюс або Автоматика смаження

Ці режими роботи придатні для смаження риби, м'яса та страв із птиці з хрусткою скоринкою, для смаження ростбїфа та філе.


У режимі Конвекція плюс  можна готувати з нижчою температурою, ніж у режимі Верхн./Нижн. жар , оскільки вентилятор одразу розподіляє тепло по всій камері.


У режимі роботи Автоматика смаження  під час програми смаження робоча камера спочатку нагрівається до високої температури (приблизно 230 °C). Щойно досягається ця температура, вона автоматично знижується до встановленого (основного) значення.

- Для смаження використовуйте посуд із термостійкими ручками, наприклад, деко, каструлю, глиняний горщик або вогнетривку скляну форму.
- Поставте решітку зі стравою на рівень 1.

Використання НВЧ+Конвекція плюс або НВЧ+Автомат. смаження

Цей режим роботи **не** придатний для смаження ніжних шматків м'яса, наприклад, ростбіфа та філе. Спершу потрібно довести м'ясо до готовності, а тоді залишити, щоб воно отримало хрустку скоринку.

Використовуйте режим НВЧ+Конвекція плюс  для швидкого розігрівання та приготування страв з одночасним підрум'яненням. Цей режим може похизуватися найменшою тривалістю приготування та найнижчими витратами енергії.

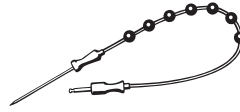
Використовуйте режим НВЧ+Автомат. смаження  для обсмаження на високій температурі та продовження приготування на нижчій температурі.

Якщо ви використовуєте мікрохвильові режими роботи, час приготування буде скорочено.

Під час вибору потужності мікрохвиль слід враховувати інформацію, наведену в таблицях для готування та в рецептах.

- Використовуйте лише жаростійкий посуд, що придатний для мікрохвильових режимів, без металевої кришки (див. розділ «Вибір посуду для мікрохвильового режиму»).
- Помістіть решітку разом зі скляним лотком або сам скляний лоток на рівень 1.

Термощуп



За допомогою термощупа ви можете точно стежити за температурою під час приготування.

Принцип роботи

Металевий наконечник термощупа вставляють у страву повністю, доки він не досягне ручки. На металевому наконечнику розташовано датчик температури, який вимірює внутрішню температуру страви під час процесу приготування. Підвищення внутрішньої температури вказує на стан готовності страви. Встановлюйте вищу або нижчу внутрішню температуру залежно від бажаного ступеня готовності страви: повністю або середньо просмажена.

Внутрішню температуру можна встановити до 99 °С. Дані щодо приготування їжі та відповідних внутрішніх температур можна побачити в таблиці для готування наприкінці цього документа.







Приготування з термощупом і без нього приблизно однакове за часом.

Смаження

Можливості застосування

У деяких автоматичних програмах і спеціальному використанні надійде запит про необхідність використання термощупа.

Ви можете також використовувати термощуп у персональних програмах і таких режимах:

- Автоматика смаження 
- Конвекція плюс 
- Верхн./Нижн. жар 
- НВЧ 
- НВЧ+Автомат. смаження 
- НВЧ+Конвекція плюс 

Важливі вказівки щодо використання

- Залежно від режиму роботи ви можете покласти м'ясо в каструлю, на решітку або в скляний лоток.
- Металевий наконечник термощупа має бути повністю занурений у страву до упору, а датчик температури діставати приблизно до середини.
- Під час приготування птиці встроміть металевий наконечник термощупа в найтовстішу частину грудки. Для того, щоб знайти це місце, стисніть грудку великим і вказівним пальцями.
- Металевий наконечник не має торкатися кісток або жирових прошарків. Жир і кістки можуть стати причиною дострокового вимикання.

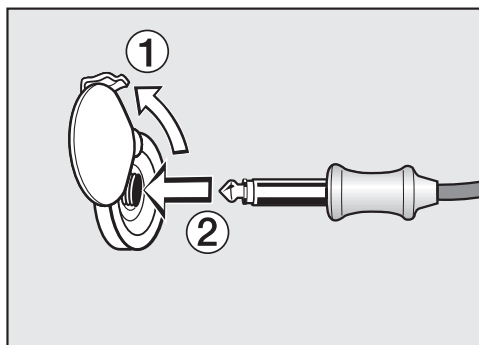
- Для приготування мармурового м'яса з прошарками жиру встановлюйте найвище значення внутрішньої температури з діапазону, вказаного в таблиці для смаження.
- У разі використання алюмінієвої фольги, рукава для запікання або спеціального рукава для мікрохвильовки проштрикніть фольгу та вставте термощуп у середину продукту приготування. Ви можете також вставити термощуп у м'ясо у фользі. Дотримуйтесь у такій ситуації також рекомендацій виробника плівки.

Використання термощупа

- Повністю вставте металевий кінець термощупа в продукт до упору.

Якщо ви одночасно готуєте кілька шматків м'яса, вставте термощуп у найвищий шматок.

- Поставте страву в робочу камеру.



- Вставте штекер термощупа до фіксації в отвір для підключення.
- Зачиніть дверцята.
- Виберіть режим роботи або автоматичну програму.

- За потреби встановіть температуру та внутрішню температуру.

В автоматичних програмах внутрішню температуру вже встановлено.

Дотримуйтеся вказівок на дисплеї.

Щойно буде досягнуто внутрішньої температури, процес приготування завершиться.



Небезпека травмування через гарячу поверхню.

Термощуп може нагріватися. Можна отримати опіки від термощупа.

Під час вилучення термощупа одягайте рукавички для духової шафи.

Відкладений початок процесу приготування з використанням термощупа

Ви можете запустити процес приготування пізніше.

- Виберіть **Старт o**.

Час закінчення приготування можна приблизно визначити, оскільки тривалість приготування з термощупом приблизно відповідає тривалості приготування без нього.

Тривалість і **Готово o** налаштувати не можна, оскільки загальна тривалість залежить від досягнення внутрішньої температури.

Індикація залишкового часу


Під час приготування, коли встановлена температура досягає 140 °C і більше, через певний час з'являється залишкова тривалість процесу (залишковий час). Час, який залишився, буде в будь-якому разі показано під час використання спеціальної програми для приготування за низької температури.

Залишковий час розраховується на основі встановленої температури страви, внутрішньої температури та швидкості її підвищення.

Показаний час до початку роботи є приблизним значенням. Під час процесу залишковий час постійно вираховується та коригується, тому індикація буде точнішою.

Залишковий час видалиться, якщо зміниться температура приготування або внутрішня температура або буде вибрано інший режим роботи. Якщо дверцята були впродовж тривалого часу відчинені, відлік часу, який залишився, буде розраховано повторно.

Приготування на грилі

 **Небезпека травмування через гарячу поверхню.**

Якщо дверцята відчинено, гарячі випари не будуть автоматично відводитися й охолоджуватися за допомогою вентилятора. Елементи керування будуть гарячими.

Під час приготування на грилі дверцята мають бути зачиненими.

Підказки для приготування на грилі



- Для приготування на грилі необхідне попереднє підігрівання. Для попереднього підігрівання виберіть режим **без** використання мікрохвиль.
- Нагрівайте нагрівальний елемент верхнього жару/гриля протягом 5 хвилин, зачинивши дверцята.
- Швидко промийте м'ясо під холодною проточною водою та висушіть його. М'ясо перед приготуванням на грилі солити не потрібно, інакше з нього виступить сік.
- Нежирне м'ясо можна змастити олією. Не використовуйте інші жири, оскільки вони швидко темніють і утворюють запах.
- Почистьте цілу пласку рибу та шматочки риби й посоліть. Ви також можете полити рибу лимонним соком.
- Загалом для приготування на грилі використовуйте решітку.
- Змастіть решітку олією та покладіть на неї страву.

Вказівки щодо таблиць для готування

Таблиці для готування наведено наприкінці цього документа.



- Враховуйте зазначені діапазони температур, рівні та час приготування. При цьому слід враховувати різну товщину шматків м'яса та смакові переваги.
- Перевірте страву після мінімального часу приготування.

Вибір температури

У режимах роботи Гриль з обдуванням  та НВЧ+Гриль з обдуванням  необхідно вибрати температуру.

- Загалом вибирайте найнижчу температуру. За вищих температур м'ясо зовні буде підрум'янене, але не готове всередині.

Вибір ступеня гриля

У режимах роботи Гриль  та НВЧ+Гриль  необхідно вибрати між ступенями 1–3.

- Якщо ви готуєте страву великого діаметра на більшій відстані від нагрівального елемента, виберіть **ступінь 1**.
- Якщо ви хочете, щоб під час приготування, наприклад, гратена, страва більше підрум'янювалася, виберіть **ступінь 2**.
- Якщо протягом короткого часу пласка страву готується недалеко від нагрівального елемента гриля, виберіть **ступінь 3**.

Вибір тривалості

- Смажте м'ясо пласкої форми або скибочки м'яса приблизно 6–8 хвилин із кожної сторони. Стежте за тим, щоб товщина шматків була приблизно однаковою, щоб тривалість приготування не надто відрізнялась.
- Вищі шматки готуйте прибіл. 7–9 хвилин із кожної сторони.
- Готуйте печеню приблизно 10 хвилин на кожен сантиметр товщини.
- Після завершення мінімального часу приготування перевірте готовність продукту.
- Щоб визначити **ступінь готовності**, натисніть на м'ясо ложкою. Так ви зможете визначити просмаження м'яса.

- **По-англійськи/з кров'ю**

М'ясо все ще дуже еластичне, а всередині воно ще червоне.

- **Середнє просмаження**

М'ясо злегка продавлюється, отже всередині воно рожеве.

- **Повне просмаження**

М'ясо практично не продавлюється, отже воно повністю просмажене.

Повідомлення: Якщо зверху шматок м'яса вже добре запікся, а всередині ще не готовий, поставте страву на нижчий рівень або зменште температуру. Таким чином поверхня не стане занадто темною.

Вказівки до режимів роботи

Огляд усіх режимів роботи з відповідними значеннями за замовчуванням див. в розділі «Основне меню та підменю».

У разі дуже високих температур пластикові деталі термощупа можуть розплавитися.

Не використовуйте термощуп у режимі гриля.

Не зберігайте термощуп у робочій камері.

Якщо ви використовуєте мікрохвильові режими роботи, час приготування буде скорочено.

Під час вибору потужності мікрохвиль слід враховувати інформацію, наведену в таблицях для готування на грилі та в рецептах.

Використання Гриль з обдуванням

або НВЧ+Гриль з обдуванням

Ці режими роботи придатні для приготування на грилі продуктів великого діаметру, наприклад, курки.

Для пласких продуктів зазвичай рекомендовано налаштувати температуру 220 °C, для продуктів більшого діаметру – 180–200 °C.


- Використовуйте, залежно від висоти страви, рівень 1 або 2.

Використання Гриль або НВЧ+Гриль

Ці режими роботи придатні для приготування на грилі пласких продуктів і для запікання.


- Використовуйте, залежно від висоти страви, рівень 2 або 3.

Очищення та догляд

 **Небезпека травмування через гарячу поверхню.**

Під час використання духовка нагрівається. Ви можете отримати опіки в разі доторкання до нагрівального елемента, робочої камери або приладдя.

Перед очищенням вручну дайте нагрівальному елементу, робочій камері та приладдю охолонути.

 **Небезпека травмування внаслідок ураження електричним струмом.**

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

У жодному разі не використовуйте для чищення духовки пароструминні очисники.

Якщо використовувати невідповідний мийний засіб, усі зовнішні поверхні можуть змінити колір. Зокрема, передня частина духовки може бути пошкоджена засобом для чищення духовок.

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

Одразу видаляйте залишки мийних засобів.

Сильні забруднення за певних обставин можуть пошкодити духовку. Щойно прилад охолонув, очистьте робочу камеру, внутрішні стінки й ущільнення. Тривалі інтервали ускладнять очищення, а в певних ситуаціях забруднення неможливо буде видалити.

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

Перевірте дверцята й ущільнення на наявність пошкоджень. Якщо прилад потребує ремонту, не використовуйте його в мікрохвильових режимах роботах, доки фахівець сервісної служби не полагодиць його.

Невідповідні мийні засоби

Щоб не пошкодити зовнішні поверхні, не застосовуйте для очищення:

- засоби з вмістом соди, аміаку, кислоти чи хлору
 - засоби для очищення від накипу на поверхні духовки
 - абразивні мийні засоби (наприклад, у вигляді порошку або паст, пемза)
 - засоби для чищення з вмістом розчинників
 - засоби для чищення нержавіючої сталі
 - засоби для чищення посудомийних машин
 - засоби для чищення скла
 - засоби для чищення склокерамічних панелей конфорок
 - абразивні жорсткі губки та щітки (наприклад, губки для чищення каструль, використані щітки, які можуть містити залишки абразивних засобів)
 - губки з еластичного пінопласту
 - гострі металеві скребки
 - сталеві мочалки
 - вибіркове чищення із застосуванням механічних засобів
 - мийні засоби для духовок
 - спіралі з нержавіючої сталі
- * дозволено в разі сильних забруднень на поверхнях із покриттям PerfectClean

У разі тривалого впливу забруднення за певних умов буде неможливо очистити поверхні. Багаторазове використання без очищення може призвести до більших затрат на догляд.

Найкраще негайно видаляти забруднення.

Мити в посудомийній машині можна лише скляний лоток.

Повідомлення: Забруднення рештками фруктового соку та тіста, що витікають із форм, які погано закриваються, рекомендовано видаляти, доки робоча камера ще трохи тепла.

Для полегшення процесу очищення рекомендовано:

- Опустити нагрівальний елемент гриля.
- Прокип'ятити в духовці протягом кількох хвилин чашку води з невеликою кількістю лимонного соку, щоб нейтралізувати запахи в робочій камері.

Видалення нормальних забруднень

Рідина всередині приладу пошкодить духовку.

Під час чищення робочої камери приладу не використовуйте занадто багато води, щоб уникнути її потрапляння в наявні отвори.

- Відразу очищуйте нормальні забруднення теплою водою і м'яким мийним засобом за допомогою чистої губки або чистої вологої серветки з мікрофібри.

Очищення та догляд

- Відразу ретельно видаляйте залишки мийних засобів чистою водою. Таке очищення особливо важливе для деталей із покриттям PerfectClean, оскільки залишки мийних засобів впливають на антипригарне покриття.
- Потім протріть зовнішні поверхні сухою м'якою серветкою.

Очищення термощупа

Термощуп буде пошкоджено, якщо його занурювати у воду або мити в посудомийній машині. Термощуп можна очищувати лише вологою серветкою.

Видалення сильних забруднень

Внаслідок википання соку з фруктів або після смаження на поверхнях можуть утворюватися стійкі зміни кольору або матові плями, які вже не можна видалити. Ці плями не впливають на особливості використання.

Не намагайтеся видалити ці плями в будь-який спосіб. Використовуйте лише описані засоби для чищення.

- Пригорілі забруднення замочіть розчином мийного засобу та залиште на кілька хвилин.
- Додатково після замочування можна потерти забруднення жорсткою стороною губки для миття посуду.

Використання мийних засобів для духовок

- У разі наявності сильно присохлих забруднень на деталях із покриттям PerfectClean нанесіть засіб для очищення духовок Miele на холодну поверхню.

Якщо спрей для чищення духовок потрапить у стики й отвори, це спричинить виділення різкого запаху під час подальших процесів приготування.

Не розпилюйте спрей для чищення духовок на стелю робочої камери. Не розпилюйте спрей для чищення духовок на стики й отвори в бокових стінках і задній стінці робочої камери.

- Дайте очисному засобу подіяти відповідно до вказівок на упаковці.

Засоби для чищення духовок інших виробників можна наносити лише на холодні поверхні та залишати лише на 10 хвилин.

- Додатково після часу дії можна потерти забруднення жорсткою стороною губки для миття посуду.
- Відразу ретельно видаляйте залишки мийних засобів чистою водою.
- Потім висушуйте поверхні м'яким рушником.

Опускання нагрівального елемента верхнього жару/гриля

Якщо стеля робочої камери дуже брудна, ви можете скласти нагрівальний елемент верхнього жару/гриля й очистити її. Стелю робочої камери слід регулярно чистити м'яким рушником або губкою для миття посуду.

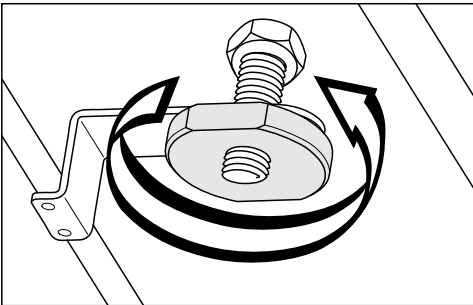
⚠ Небезпека травмування через гарячу поверхню.

Під час використання духовка нагрівається. Ви можете отримати опіки в разі доторкання до нагрівального елемента, робочої камери або приладдя.

Перед очищенням вручну дайте нагрівальному елементу, робочій камері та приладдю охолонути.

Дно робочої камери може бути подряпано внаслідок падіння гайки.

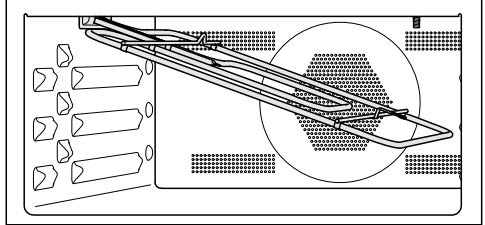
Заради безпеки постеліть, наприклад, кухонний рушник на дно робочої камери.



- Послабте гайку.

Нагрівальний елемент верхнього жару/гриля можна пошкодити.

У жодному разі не натискайте на нагрівальний елемент із силою.



- Обережно опустіть нагрівальний елемент верхнього жару/гриля.

Планка на стелі робочої камери може пошкодитись.

Для чищення стелі робочої камери не використовуйте жорстку сторонню губку для миття посуду.

Світлодіод на стелі робочої камери може пошкодитись.

За можливості не очищуйте його.



- Для чищення стелі робочої камери використовуйте м'який рушник або губку для миття посуду.
- Після очищення опустіть нагрівальний елемент верхнього жару/гриля.
- Встановіть гайку та надійно закрутіть її.

Що робити, якщо ...?






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



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

Проблема	Причина і усунення
Дисплей не світиться.	Ви вибрали параметр Поточний час Індикація викл. Тому якщо духовку вимкнено, дисплей темний. ■ Відразу після ввімкнення духовки з'являється головне меню. Щоб поточний час було показано постійно, виберіть параметр Поточний час Індикація вкл.
	Відсутнє електроживлення. ■ Перевірте, чи не спрацював запобіжник на електроцирку. Зверніться до спеціаліста-електрика або до сервісної служби компанії Miele.
Не чути звукового сигналу	Звуковий сигнал вимкнено або ввімкнено занадто тихо. ■ Увімкніть звукові сигнали або збільште рівень гучності за допомогою Установки Гучність Звук. сигнали.
Робоча камера не нагрівається.	Режим презентації активовано. Ви можете вибрати на дисплеї пункти меню та сенсорні кнопки, але підігрів робочої камери не працює. ■ Вимкніть режим презентації за допомогою Установки Торгівля Демо-режим викл.


Проблема	Причина і усунення
<p>Ви не можете відчинити дверцята натисканням сенсорної кнопки .</p>	<p>Ви вибрали параметр Дисплей QuickTouch викл. У такому разі сенсорна кнопка  не реагуватиме на дотик, коли духовку вимкнено.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Сенсорні кнопки активуються відразу після ввімкнення духовки. У разі потреби духовку можна налаштувати так, щоб вона завжди реагувала на доторкання до сенсорних кнопок навіть тоді, коли вимкнена, вибравши параметри Дисплей QuickTouch вкл. <p>Духовку не підключено до електромережі.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Перевірте, чи мережеву вилку духовки вставлено в розетку. ■ Перевірте, чи не спрацював запобіжник на електрощитку. Зверніться до спеціаліста-електрика або до сервісної служби компанії Miele. ■ Якщо вам потрібно відчинити дверцята, тому що, наприклад, у робочій камері приладу залишалась страва, відкрийте дверцята за допомогою ключа, що додається. Для цього вставте ключ із зовнішнього краю дверцят навскоси в зазор між панеллю керування та дверцятами. Ви можете також відчинити дверцята, потягнувши їх збоку обома руками.
<p>Неможливо запустити процес приготування.</p>	<p>Для процесу з мікрохвильовим режимом дверцята приладу досі відчинені.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Перевірте, чи щільно зачинені дверцята. <p>Для процесу з мікрохвильовим режимом не встановлено потужність або тривалість.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Перевірте, чи встановлено потужність і тривалість. <p>Для процесу з мікрохвильовим режимом роботи введено не всі необхідні параметри.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Перевірте, чи встановили ви температуру, потужність мікрохвиль і тривалість.

Що робити, якщо ...?


Проблема	Причина і усунення
Сенсорні кнопки або датчик наближення не реагують.	Ви вибрали параметр Дисплей QuickTouch викл. З цієї причини сенсорні кнопки та датчик наближення не реагують на вимкнення духовки. <ul style="list-style-type: none">■ Сенсорні кнопки та датчик наближення активуються відразу після ввімкнення духовки. За потреби духовку можна налаштувати так, щоб вона реагувала на доторкання до сенсорних кнопок і датчика наближення навіть тоді, коли вимкнена, вибравши параметр Дисплей QuickTouch вкл.
	Налаштування датчика наближення не встановлено. <ul style="list-style-type: none">■ Змініть налаштування датчика наближення через Установки Датчик наближ..
	Датчик наближення несправний. <ul style="list-style-type: none">■ Зверніться до сервісної служби.
	Духовку не підключено до електромережі. <ul style="list-style-type: none">■ Перевірте, чи мережеву вилку духовки вставлено в розетку.■ Перевірте, чи не спрацював запобіжник на електрощитку. Зверніться до спеціаліста-електрика або до сервісної служби компанії Miele.
	Якщо дисплей також не реагує, це означає, що виникла проблема з регулюванням. <ul style="list-style-type: none">■ Доторкніться до кнопки «Ввімк./Вимк.»  і утримуйте її, доки дисплей не вимкнеться і духовка не перезапуститься.
Блокування ввімкнення  з'являється на дисплеї під час увімкнення.	Блокування ввімкнення  увімкнено. <ul style="list-style-type: none">■ Ви можете вимкнути блокування ввімкнення для процесу приготування, доторкнувшись до символу  й утримавши його принаймні впродовж 6 секунд.■ Якщо ви хочете вимкнути блокування ввімкнення на тривалий період, виберіть параметр Безпека Блокування ввімкнення  викл.
На дисплеї з'являється Несправність в мережі процес було припинено.	Короткочасне порушення електропостачання. Внаслідок цього поточний процес перервано. <ul style="list-style-type: none">■ Вимкніть і знову ввімкніть духовку.■ Знову запустіть процес.

Проблема	Причина і усунення
На дисплеї з'являється 12:00.	Електропостачання було відсутнє довше ніж 150 годин. <ul style="list-style-type: none"> ■ Наново встановіть час і дату.
На дисплеї з'являється Досягнуто максимальної тривалості роботи.	Духовка була ввімкнена протягом незвично довгого часу. Захисне вимкнення активовано. <ul style="list-style-type: none"> ■ Підтвердьте за допомогою кнопки OK. <p>Духовка знову готова до роботи.</p>
Помилка і на дисплеї з'явиться код помилки, який тут не показано.	Проблема, яку не можна усунути самостійно. <ul style="list-style-type: none"> ■ Зверніться до сервісної служби.
Коли під час режиму НВЧ  відчиняються дверцята, не чути звуків роботи приладу.	Це не є несправністю! Якщо під час режиму НВЧ  відчиняються дверцята, контактний вимикач у дверцятах вимикає мікрохвильовий режим й перемикає вентилятор на малу потужність.
Після приготування чути звук приладу, який працює.	Після процесу приготування охолоджувальний вентилятор залишається ввімкненим (див. розділ «Налаштування», підрозділ «Залишковий хід охолоджувального вентилятора»).
Під час приготування з мікрохвильовим режимом чути незвичні звуки.	Ви використовуєте для приготування з мікрохвильовим режимом металевий посуд. <ul style="list-style-type: none"> ■ Перевірте, чи утворюються іскри під час використання металевого посуду (див. розділ «Мікрохвильовий режим», підрозділ «Вибір посуду»).
	Під час приготування з мікрохвильовим режимом ви накрили страву фольгою. <ul style="list-style-type: none"> ■ За потреби зніміть кришку.
	Для приготування з мікрохвильовим режимом ви використали решітку. <ul style="list-style-type: none"> ■ Для приготування з мікрохвильовим режимом завжди використовуйте скляний лоток.
Духовка вимкнулася самостійно.	Духовка вимикається автоматично для заощадження енергії, якщо після ввімкнення приладу або після закінчення процесу протягом певного часу не відбувається жодних дій із керування приладом. <ul style="list-style-type: none"> ■ Увімкніть духовку знову.

Що робити, якщо ...?

Проблема	Причина і усунення
Пиріг/випічка не приготувалися протягом часу, зазначеного в таблиці.	Вибрана температура не відповідає рецепту. ■ Вибирайте температуру відповідно до рецепту.
	Кількість інгредієнтів відрізняється від рецепта. ■ Переконайтеся в тому, що ви змінили рецепт на інший. Додавання в тісто рідини або збільшення кількості яєць потребує тривалішого часу його приготування.
Пирого/випічку надто підрум'яєно знизу.	Ви вибрали неправильну температуру або рівень. ■ Завжди існує різниця між ступенями підрум'янення. Якщо різниця значна, перевірте, чи ви вибрали правильну температуру та рівень.
	Матеріал або колір форми для випікання не призначено для цього режиму роботи. Світлі блискучі форми з тонкими стінками не підходять. Вони відбивають теплове випромінювання духовки. У результаті цього страва отримує менше тепла, що призводить до нерівномірного або слабкого підсмажування страви у формі. ■ Використовуйте темні матові форми.
Після встановленого часу продукти в режимі НВЧ  не достатньо нагрілись або приготувалися.	Ви перервали процес приготування з мікрохвильовим режимом, але не запустили його знову. ■ Знову запустіть процес приготування, щоб продукт достатньо розігрівся або приготувався.
	Під час приготування або розігрівання з мікрохвильовим режимом встановлено занадто малу тривалість. ■ Перевірте, чи правильно вибрано тривалість за встановленої потужності мікрохвиль. Чим нижча потужність мікрохвиль, тим довша тривалість.
Після розігрівання або приготування з мікрохвильовим режимом продукт дуже швидко охолонув.	Через особливості мікрохвиль тепло виникає спочатку в зовнішніх шарах продукту, а потім проникає досередини. Якщо нагрівати продукт із використанням високої потужності, він може бути гарячим ззовні, але ще прохолодним усередині. Під час подальшого вирівнювання температури продукт стає теплішим усередині й холоднішим ззовні. ■ Під час розігрівання страв із різними компонентами, наприклад, страв меню, встановлюйте меншу потужність і, відповідно, довшу тривалість розігрівання.

Що робити, якщо ...?

Проблема	Причина і усунення
Через певний час вимикається освітлення робочої камери.	<p>Ви вибрали налаштування Освітлення «вкл.» на 15 сек..</p> <ul style="list-style-type: none">■ Якщо потрібно, щоб протягом усього процесу приготування в духовці працювала підсвітка, виберіть налаштування Освітлення вкл.
Освітлення робочої камери вимкнено або не вмикається.	<p>Ви вибрали налаштування Освітлення викл.</p> <ul style="list-style-type: none">■ Увімкніть освітлення робочої камери, доторкнувшись до сенсорної кнопки  і втримавши її протягом 15 секунд.■ За бажанням виберіть параметр Освітлення вкл або "вкл." на 15 сек.. <p>Освітлення робочої камери несправне.</p> <ul style="list-style-type: none">■ Зверніться до сервісної служби.

Сервісна служба

Куди звертатись у разі виникнення несправностей

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

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

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

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

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

Гарантійний строк

Гарантійний строк складає 2 роки.

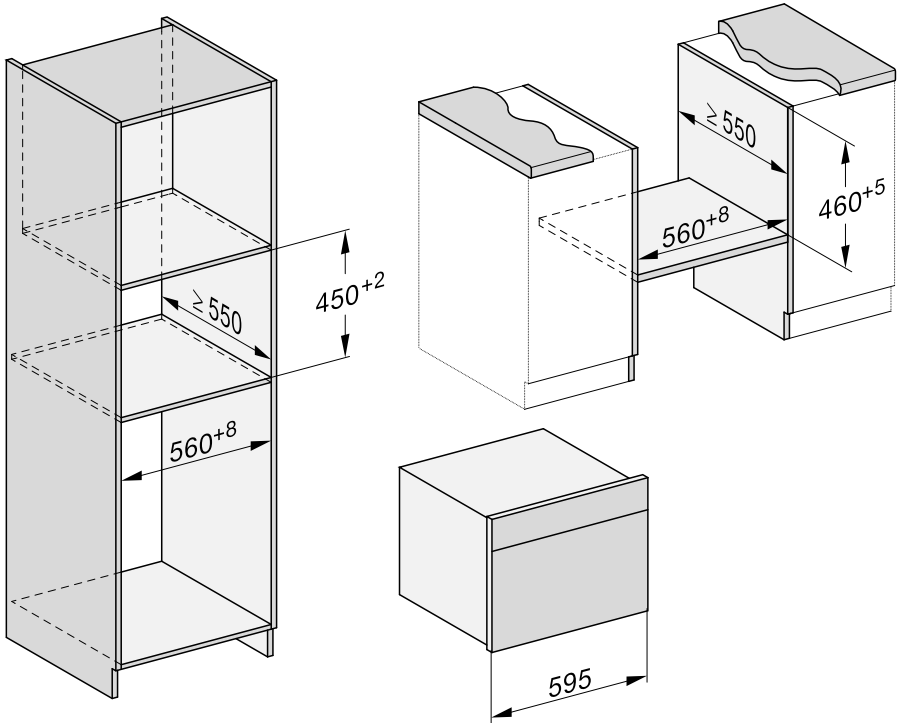
Більш змістовну інформацію викладено в положеннях щодо умов гарантії, що додаються.

Розміри вбудовування

Розміри подаються в мм.

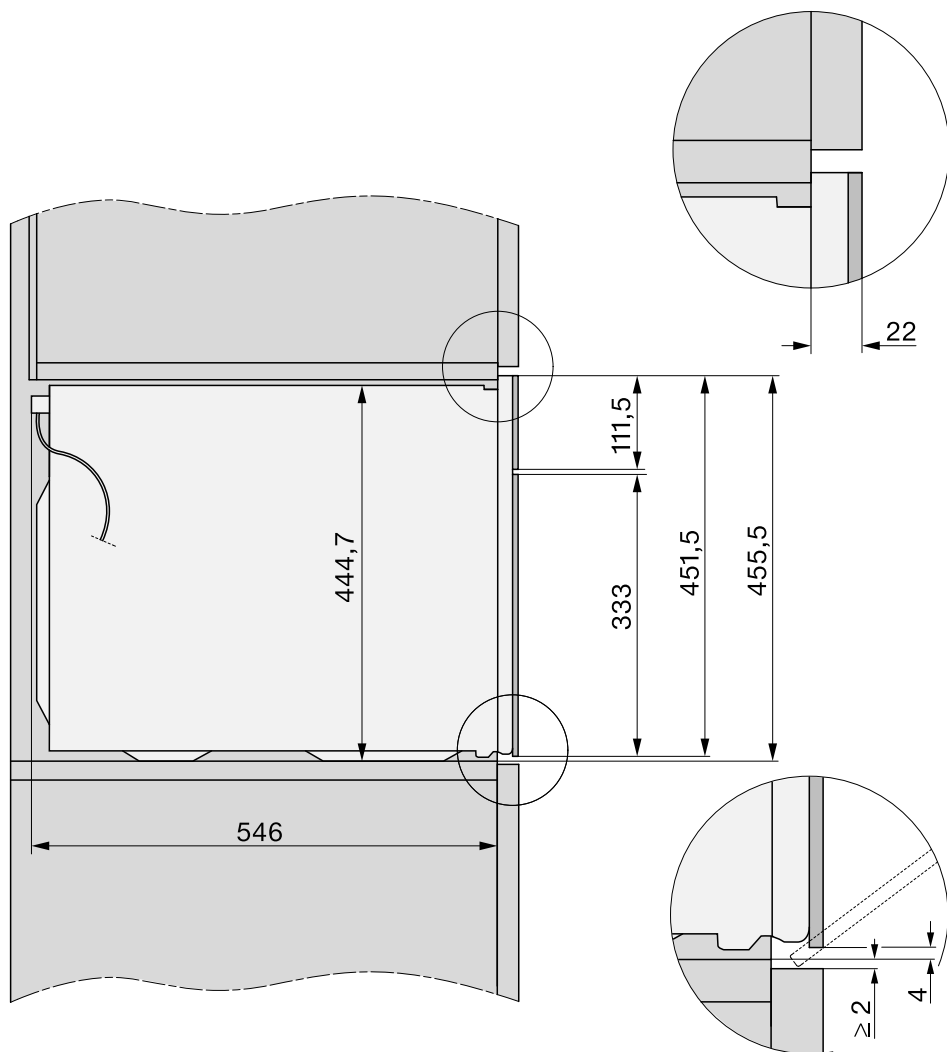
Встановлення у верхню чи нижню шафу

Якщо прилад потрібно вбудувати під панелью конфорок, візьміть до уваги вказівки щодо вбудовування панелі конфорок, а також висоту панелі.

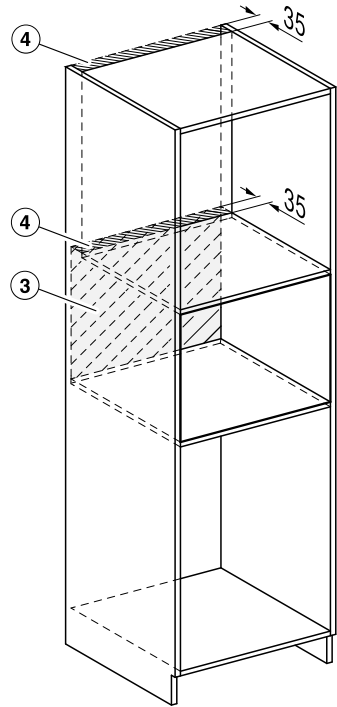
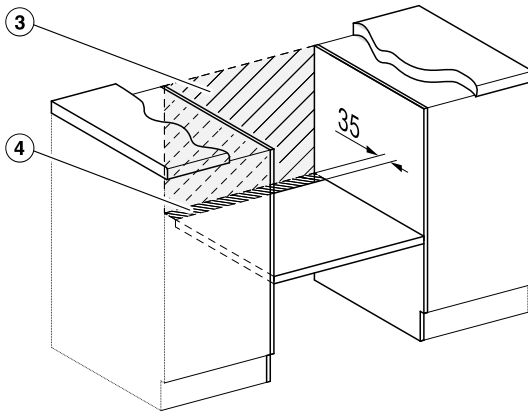
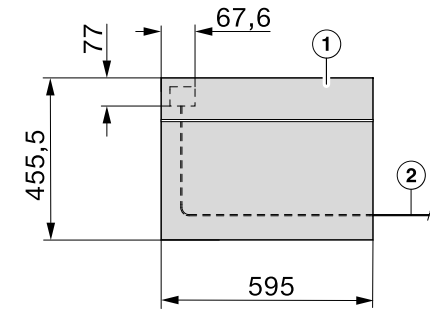


Установлення

Вигляд збоку



Під'єднання та вентиляція

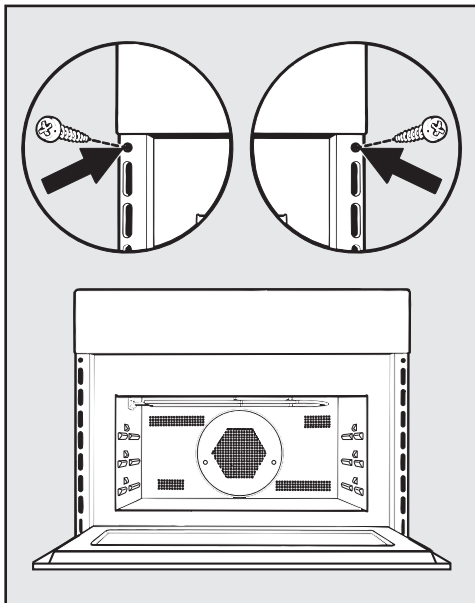



- ① Вигляд спереду
- ② Кабель для приєднання до мережі, довжина = 2.000 мм
- ③ На цій ділянці не має бути під'єднань
- ④ Вентиляційний отвір мін. 150 см²

Установлення

Вбудовування духовки

- Підключіть духовку до електромережі.
- Встановіть духовку в нішу та вирівняйте її.
- Знову включіть електропостачання.



- Відчиніть дверцята, натиснувши сенсорну кнопку , і закріпіть духовку шурупами, що додаються, на бічних стінках шафи.

Підключення електроживлення

Духовка оснащена кабелем і вилкою для підключення до мережі змінного струму 50 Гц, 230 В.

Номинал застосовуваного запобіжника має бути мінімум 16 А.

Підключення дозволено виконувати тільки до правильно встановленої розетки із заземленням. Електропідключення має здійснюватися лише до стаціонарної електропроводки із заземленням (VDE 0100).

Духовка має розташовуватися так, щоб ніщо не перешкоджало доступу до штекера мережевого кабелю.

Якщо неможливо забезпечити доступ користувача до розетки або передбачається стаціонарне підключення, то під час монтажу необхідно встановити пристрій відключення від мережі.

Як пристрої вимикання використовуються вимикачі з відстанню між контактами щонайменше 3 мм. До них належать захисні автомати, запобіжники та захисні реле (EN 60335).

Необхідні **параметри підключення** можна знайти на типовій табличці, яка міститься на фронтальній панелі робочої камери. Ці дані мають збігатися з даними електромережі.

У разі пошкодження мережевого кабелю необхідно забезпечити його заміну авторизованими фахівцями Miele.

























Ця духовка з мікрохвильовим режимом відповідає вимогам європейського стандарту EN 55011. Відповідно до стандарту прилад належить до групи 2, класу В.










Група 2 означає, що прилад відповідно до свого призначення виробляє високочастотну енергію у формі електромагнітних хвиль для термічної обробки продуктів харчування.

Прилад класу В означає, що він придатний для побутового використання.

Таблиця для готування

Тісто для кексу

Пирог/випічка (приладдя)		 +  [°C] + [Вт]		 ³	 [хв]	CF
Мафіни		150–160	✓	2	35–45	–
		160–170	✓	2	35–45	–
Маленькі кекси (1 скляний лоток)*		150	–	2	25–35	–
		160 ²	–	2	27–37	–
Маленькі кекси (2 скляні лотки)*		140	–	2+3	35–45	–
Пісочний пиріг (прямокутна форма, 30 см)	 ¹	160–170 + 80	✓	1	35–45	–
		150–160	–	1	60–70	–
Ромова баба (форма для кексу/тортівниці, Ø 26 см)	 ¹	160–170 + 150	✓	1	40–50	–
Мрамуровий пиріг, горіховий пиріг (прямокутна форма, 30 см)		150–160	✓	1	65–75	–
		150–160	✓	1	65–75	–
Мрамуровий пиріг, горіховий пиріг (форма для кексу/тортниця, Ø 26 см)		150–160	✓	1	55–65	–
		150–160	✓	1	65–75	–
Фруктовий пиріг (1 скляний лоток)		150–160	✓	2	50–60	–
		160–170	–	2	55–65	–
Фруктовий пиріг (розбірна форма, Ø 26 см)		150–160	✓	1	55–65	–
		165–175 ²	–	1	50–60	–
Основа для торта (форма для торта, Ø 28 см)		150–160	✓	1	25–35	–
		170–180 ²	✓	1	15–25	–

 Режим роботи,  Температура,  Потужність мікрохвиль,  Booster, ³ Рівень,  Тривалість приготування, CF Crisp function,  Конвекція плюс,  Верхн./Нижн. жар,  NBCH+Конвекція плюс, ✓ Увімк., – Вимк.

* Налаштування дійсні для рекомендацій згідно з EN 60350-1.






1 Поставте форму для випікання в центр скляного лотка.

2 Розігрійте робочу камеру перед тим, як помістити в неї страву.

Таблиця для готування

Пісочне тісто

Пирогои/випічка (приладдя)		🌡️ [°C]	🔥↕️	 ³ ₁	🕒 [хв]	CF
Печиво (1 скляний лоток)		140–150	✓	2	20–30	–
		160–170	✓	2	10–20	–
Фігурна випічка (1 скляний лоток)*		140	–	2	40–50	–
		160 ¹	–	2	30–40	–
Фігурна випічка (2 скляні лотки)*		140	–	2+3	45–55 ²	–
Основа для торта (форма для торта, Ø 28 см)		150–160	✓	2	30–40	–
		170–180 ¹	✓	1	20–30	–
Чізкейк (розбірна форма, Ø 26 см)		160–170	–	1	90–100	–
		150–160	–	1	80–90	–
Яблучний пиріг (розбірна форма, Ø 20 см)*		160	–	1	110–120	–
		180	–	1	80–90	–
Закритий яблучний пиріг (розбірна форма, Ø 26 см)		160–170	✓	1	55–65	–
		150–160	✓	1	60–70	–
Фруктовий пиріг із глазур'ю (розбірна форма, Ø 26 см)		160–170	✓	1	55–65	–
		150–160	✓	1	60–70	–
Фруктовий пиріг із глазур'ю (1 скляний лоток)		160–170	✓	2	50–60	–
Запіканка солодка (1 скляний лоток)		230–240 ¹	–	1	40–50	✓

 Режим роботи, 🌡️ Температура, 🔥↕️ Booster, ³₁ Рівень, 🕒 Тривалість приготування, CF Crisp function,  Конвекція плюс,  Верхн./Нижн. жар,  Інтенсивне випікання, ✓ Увімк., – Вимк.

* Налаштування дійсні для рекомендацій згідно з EN 60350-1.









1 Розігрійте робочу камеру перед тим, як помістити в неї страву.

2 Ви можете завершити випікання та вийняти деко з приладу раніше, якщо до завершення зазначеного часу страва вже достатньо підрум'янилась.

Таблиця для готування

Дріжджове тісто










Пирогои/випічка (приладдя)		 +  [°C] + [Вт]		 ³ ₁	 [хв]	CF
Ромова баба (тортниця, Ø 24 см)		140–150	✓	1	55–65	–
		150–160	✓	1	60–70	–
Столен (1 скляний лоток)		150–160	✓	1	60–70	–
		160–170	✓	1	55–65	–
Пиріг із крихтами з фруктами або без (1 скляний лоток)		160–170	✓	2	40–50	–
		170–180 + 150	–	2	30–40	–
Фруктовий пиріг (1 скляний лоток)		160–170	✓	2	40–50	–
		170–180 + 150	–	2	25–35	–
Яблучні пиріжки/булочки з родзинками (1 скляний лоток)		160–170 ¹	✓	2	20–30	–
Білий хліб (подовий) (1 скляний лоток)		180–190	–	2	35–45	–
Білий хліб (прямокутна форма, 30 см)		190–200	✓	1	50–60	–
Хліб із висівками (прямокутна форма, 30 см)		180–190	✓	1	40–50	–
Підходження дріжджового тіста (миска)		30	–	1	30	–

 Режим роботи,  Температура,  Booster, ³₁ Рівень,  Тривалість приготування, CF Crisp function,  Конвекція плюс,  Верхн./Нижн. жар,  НВЧ+Конвекція плюс, ✓ Увімк., – Вимк.

¹ Розігрійте робочу камеру перед тим, як помістити в неї страву.

Таблиця для готування











Сирно-олійне тісто









Пирогои/випічка (приладдя)		 + 		 ³ ₁		CF
	[°C]	+ [Вт]			[хв]	
Фруктовий пиріг (1 скляний лоток)		160–170	✓	2	40–50	–
		170–180 + 150	–	2	25–35	–
Яблучні пиріжки/булочки з родзинками (1 скляний лоток)		160–170	✓	2	20–30	–

 Режим роботи,  Температура,  Booster, ³₁ Рівень,  Тривалість приготування, CF Crisp function,  Конвекція плюс,  НВЧ+Конвекція плюс, ✓ Увімк., – Вимк.

Таблиця для готування

Бісквітне тісто

Пирог/випічка (приладдя)		 [°C]		 3 1	 [ХВ]	CF
Бісквітний корж (2 яйця, розбірна форма, Ø 26 см)		170–180 ²	–	1	15–25	–
Бісквітний корж (4 яйця, розбірна форма, Ø 26 см)		170–180 ²	–	1	25–35	–
Бісквіт на воді (розбірна форма, Ø 26 см)*		190 ²	–	1	20–30	–
	 ¹	150–180 ²	–	1	20–45	–
Тонкий бісквітний корж (1 скляний лоток)		170–180 ²	–	2	15–25	–

 Режим роботи,  Температура,  Booster,  Рівень,  Тривалість приготування, CF Crisp function,  Верхн./Нижн. жар,  Конвекція плюс,  Увімк., – Вимк.








* Налаштування дійсні для рекомендацій згідно з EN 60350-1.








1 Виберіть найнижчу рекомендовану температуру й через короткий час перевірте страву.

2 Розігрійте робочу камеру перед тим, як помістити в неї страву.

Таблиця для готування

Заварне тісто, листове тісто, білкове тісто

Пирогои/випічка (приладдя)		 [°C]		 3 1	 [хв]	CF
Заварні тістечка (1 скляний лоток)		160–170	✓	2	30–40	–
Пиріжки з листового тіста з начинкою (1 скляний лоток)		170–180 ¹	✓	2	15–25	–
Мигдальні тістечка (1 скляний лоток)		120–130 ¹	✓	2	28–38	–
Меренги/безе (1 скляний лоток, 6 штук Ø по 6 см)		80–100	–	2	120–150	–

 Режим роботи,  Температура,  Booster,  Рівень,  Тривалість приготування, CF Crisp function,  Конвекція плюс,  Верхн./Нижн. жар, ✓ Увімк., – Вимк.

¹ Розігрійте робочу камеру перед тим, як помістити в неї страву.

Таблиця для готування

Пікантні страви

Страва (приладдя)		+ [°C] + [Вт]		³	 [хв]	CF
Запіканка пікантна (1 скляний лоток)		240–250 ²	✓	1	35–45	✓
Цибулевий пиріг (1 скляний лоток)		180–190 + 150	–	2	30–40	–
		150–160	✓	1	30–40	–
Піца, дріжджове тісто (1 скляний лоток)		160–170 + 80	–	2	25–35	–
		180–190 ²	✓	2	30–40	✓
Піца, сирно-олійне тісто (1 скляний лоток)		150–160 ²	–	2	25–35	–
		190–200 ²	✓	2	30–40	✓
Тости* (решітка)	¹	3 ³	–	2	2–3	–
Запіканки/паніровані страви, наприклад, тост (решітка на скляному лотку)	¹	3	–	2	5–9	–
Овочі на грилі (решітка на скляному лотку)	¹	3 ³	–	2	10–12 ⁴	–
		210–220 ³	–	2	8–10 ⁴	–


















Режим роботи, Температура, Booster, ³ Рівень, Тривалість приготування, CF Crisp function, Верхн./Нижн. жар, НВЧ+Конвекція плюс, Інтенсивне випікання, Конвекція плюс, Гриль, Гриль з обдуванням, ✓ Увімк., – Вимк.











* Налаштування дійсні для рекомендацій згідно з EN 60350-1.

- 1 Виберіть указаний ступінь гриля.
- 2 Розігрійте робочу камеру перед тим, як помістити в неї страву.
- 3 Розігрійте робочу камеру протягом 5 хвилин перед тим, як помістити в неї страву.
- 4 Коли мине половина часу приготування, за можливості переверніть страву.

Таблиця для готування

Яловичина

Страва (приладдя)		 [°C]		 ³ 1	 [хв]	 [°C]
Запечена яловичина, прибл. 1 кг (обсмажена під кришкою)	 ²	150–160	✓	1	120–130 ⁶	--
Яловиче філе, прибл. 1 кг ¹	 ²	180–190 ⁴	–	1	30–70	45–75
Яловиче філе «по-англійськи», прибл. 1 кг ¹	 ²	95–100	–	1	65–75	45–48
Яловиче філе, середнє про- смаження, прибл. 1 кг ¹	 ²	95–100	–	1	70–80	54–57
Яловиче філе, повне просма- ження, прибл. 1 кг ¹	 ²	95–100	–	1	110–120	63–66
Ростбіф, прибл. 1 кг ¹	 ²	180–200 ⁴	✓	1	35–75	45–75
Ростбіф «по-англійськи», прибл. 1 кг ¹	 ²	95–100	–	1	40–50	45–48
Ростбіф, середнє просмажен- ня, прибл. 1 кг ¹	 ²	95–100	–	1	75–85	54–57
Ростбіф, повне просмаження, прибл. 1 кг ¹	 ²	95–100	–	1	110–120	63–66
Бургер ^{*1}	 ³	3 ⁵	–	2	1: 17–22 2: 5–10 ⁷	--
Фрикадельки ¹	 ³	3 ⁵	–	2	1: 10–15 2: 5–10 ⁷	--

 Режим роботи,  Температура,  Booster, ³ Рівень,  Тривалість приготування,
 Внутрішня температура,  Конвекція плюс,  Верхн./Нижн. жар,  Спеціаль-
не використання Низькотемпер. приготування,  Гриль, ✓ Увімк., – Вимк.











* Налаштування дійсні для рекомендацій згідно з EN 60350-1.

- 1 Використовуйте решітку та скляний лоток.
- 2 Спочатку обсмажте м'ясо на панелі конфорок.
- 3 Виберіть указаний ступінь гриля.
- 4 Розігрійте робочу камеру перед тим, як помістити в неї страву.
- 5 Розігрійте робочу камеру протягом 5 хвилин перед тим, як помістити в неї страву.
- 6 Спочатку готуйте під кришкою. Через 60 хвилин приготування зніміть кришку і налейте прибл. 0,5 л рідини.
- 7 Переверніть страву, коли вона достатньо запечеться (1: тривалість грилювання для сто-
рони 1, 2: тривалість грилювання для сторони 2).

Таблиця для готування

Телятина


















Страва (приладдя)		 +  [°C] + [Вт]		 ³	 [хв]	 [°C]
Теляча печеня, припл. 1,5 кг (деко з кришкою)	 ²	160–170	✓	1	120–130 ⁴	--
	 ²	160–170 + 150	✓	1	80–90 ⁴	--
Теляче філе, припл. 1 кг (скляний лоток)	 ²	180–190 ³	–	1	20–50	45–75
Теляче філе з кров'ю, припл. 1 кг ¹	 ²	95–100	–	1	50–60	45–48
Теляче філе, середнє просмаження, припл. 1 кг ¹	 ²	95–100	–	1	80–90	54–57
Теляче філе, повне просмаження, припл. 1 кг ¹	 ²	95–100	–	1	85–95	63–66
Теляча спинка з кров'ю, припл. 1 кг ¹	 ²	95–100	–	1	80–90	45–48
Теляча спинка, середнє просмаження, припл. 1 кг ¹	 ²	95–100	–	1	120–130	54–57
Теляча спинка, повне просмаження, припл. 1 кг ¹	 ²	95–100	–	1	140–150	63–66












 Режим роботи,  Температура,  Booster, ³ Рівень,  Тривалість приготування,
 Внутрішня температура,  Конвекція плюс,  Верхн./Нижн. жар,  НВЧ
+Конвекція плюс,  Спеціальне використання Низькотемпер. приготування,
✓ Увімк., – Вимк.

- 1 Використовуйте решітку та скляний лоток.
- 2 Спочатку обсмажте м'ясо на панелі конфорок.
- 3 Розігрійте робочу камеру перед тим, як помістити в неї страву.
- 4 Спочатку готуйте під кришкою. Через 60 хвилин приготування зніміть кришку і налійте припл. 0,5 л рідини.

Таблиця для готування

Свинина















Страва (приладдя)		 +  [°C] + [Вт]		 ³	 [хв]	 [°C]
Запечена свинина/свиняча шия, прибл. 1 кг (деко з кришкою)	 ¹	160–170 + 150	✓	1	80–90 ⁵	80–90
		170–180	✓	1	100–110 ⁵	80–90
Запечена свинина зі шкварками, прибл. 2 кг (деко)	 ¹	170–180 + 150	✓	1	70–80 ⁶	80–90
		170–180	✓	1	100–110 ⁶	80–90
Свиняча вирізка, прибл. 350 г (решітка на скляному лотку)	 ²	95–100	–	1	60–120	60–75
Копчена корейка, прибл. 1 кг (скляний лоток)		170–180 + 150	–	1	40–50	63–68
М'ясний рулет, прибл. 1 кг (скляний лоток)		170–180 + 150	–	1	35–45 ⁶	80–85
		180–190	✓	1	60–70 ⁶	80–85
Бекон до сніданку (решітка на скляному лотку)	 ³	3 ⁴	–	2	5–10	--
Ковбаски (решітка на скляному лотку)	 ³	3 ⁴	–	2	15–20 ⁷	--









 Режим роботи,  Температура,  Booster, ³ Рівень,  Тривалість приготування,
 Внутрішня температура,  НВЧ+Автомат. смаження,  Верхн./Нижн. жар,
 Спеціальне використання Низькотемпер. приготування,  НВЧ+Конвекція плюс,
 Гриль, ✓ Увімк., – Вимк.

- 1 Використовуйте посуд, призначений для використання в мікрохвильовій печі.
- 2 Спочатку обсмажте м'ясо на панелі конфорок.
- 3 Виберіть указаний ступінь гриля.
- 4 Розігрійте робочу камеру протягом 5 хвилин перед тим, як помістити в неї страву.
- 5 Спочатку готуйте під кришкою. Через 60 хвилин приготування зніміть кришку і налейте прибл. 0,5 л рідини.
- 6 Через половину часу приготування долийте 0,5 л рідини.
- 7 Коли мине половина часу приготування, за можливості переверніть страву.

Таблиця для готування

Баранина, дичина

Страва (приладдя)		 +  [°C] + [Вт]		 ³	 [хв]	 [°C]
Стегно ягняти з кісткою, прибл. 1,5 кг (деко з кришкою)		170–180 + 80	✓	1	100–120 ³	64–82
		180–190	✓	1	110–120 ³	64–82
Спинка ягняти без кістки (решітка на скляному лотку)	 ¹	180–190 ²	–	1	15–40	53–80
	 ¹	95–100 ²	–	1	35–90	53–68
Спинка оленини без кістки (деко)	 ¹	180–190 ²	–	1	45–75	60–81
Спинка косулі без кістки (скляний лоток)	 ¹	140–150 ²	–	1	20–40	60–81
Стегно дикого кабана без кістки, прибл. 1 кг (деко з кришкою)	 ¹	180–190	✓	1	90–120 ³	80–90

Режим роботи,  Температура,  Booster, ³ Рівень,  Тривалість приготування,
 Внутрішня температура,  НВЧ+Автомат. смаження,  Верхн./Нижн. жар,
 Спеціальне використання Низькотемпер. приготування,  Автоматика смаження,
 ✓ Увімк., – Вимк.

1 Спочатку обсмажте м'ясо на панелі конфорок.

2 Розігрійте робочу камеру перед тим, як помістити в неї страву.

3 Спочатку готуйте під кришкою. Через 60 хвилин приготування зніміть кришку і налейте прибл. 0,5 л рідини.

Таблиця для готування

Птиця, риба

Страва (приладдя)		+ [°C] + [Вт]		³ ₁	 [хв]	 [°C]
Птиця, 0,8–1,5 кг (решітка на скляному лотку)		160–170	✓ ²	1	55–65	85–90
		170–180 + 150	–	1	40–50	85–90
Курка, прибл. 1,2 кг (решітка на скляному лотку)		180–190 ¹	– ²	1	60–70 ³	85–90
		200 + 150	–	1	45–55 ³	85–90
Птиця, прибл. 2 кг (плоска форма на скляному лотку)		160–170	✓ ²	1	110–140	85–90
		170–180 + 80	–	1	100–120	85–90
Птиця, прибл. 4 кг (деко на скляному лотку)		160–170 + 80	–	1	150–160 ⁴	90–95
		180–190	✓ ²	1	180–200 ⁴	90–95
Риба, 200–300 г (наприклад, форель) (скляний лоток)		160–170 + 150	–	1	15–25	75–80
Риба, 1–1,5 кг (наприклад, озерна форель) (скляний лоток)		160–170 + 150	–	1	20–30	75–80

Режим роботи, Температура, Booster, ³₁ Рівень, Тривалість приготування,
 Внутрішня температура, Автоматика смаження, НВЧ+Автомат. смаження,
 Гриль з обдуванням, НВЧ+Гриль з обдуванням, НВЧ+Конвекція плюс,
 Верхн./Нижн. жар, ✓ Увімк., – Вимк.









* Налаштування дійсні для рекомендацій згідно з EN 60705.

- 1 Розігрійте робочу камеру протягом 5 хвилин перед тим, як помістити в неї страву.
- 2 Ввімкніть Crisp function кнопкою.
- 3 Коли мине половина часу приготування на грилі, за можливості переверніть страву.
- 4 Через 30 хвилин приготування долийте 0,5 л рідини.

Дані для дослідних організацій

Страви для перевірки згідно з EN 60350-1

Контрольна страва (приладдя)		 [°C]		 ³ ₁	 [хв]	CF
Маленькі кекси (1 скляний лоток ¹)		150	–	2	25–35	–
		160 ⁵	–	2	27–37	–
Маленькі кекси (2 скляні лотки ¹)		140	–	2+3	35–45	–
Фігурна випічка (1 скляний лоток ¹)		140	–	2	40–50	–
		160 ⁵	–	2	30–40	–
Фігурна випічка (2 скляні лотки ¹)		140	–	2+3	45–55 ⁷	–
Яблучний пиріг (решітка ¹ , розбірна форма ² , Ø 20 см)		160	–	1	110–120	–
		180	–	1	80–90	–
Бісквіт на воді (решітка ¹ , розбірна форма ² , Ø 26 см)		190 ⁵	–	1	20–30	–
	 ³	150–180 ⁵	–	1	20–45	–
Тости (решітка ¹)	 ⁴	3 ⁶	–	2	2–3	–
Бургер (решітка ¹ на скляному лотку ¹)	 ⁴	3 ⁶	–	2	1: 17–22 2: 5–10 ⁸	–







 Режим роботи,  Температура,  Booster, ³₁ Рівень,  Тривалість приготування, CF Crisp function,  Конвекція плюс,  Верхн./Нижн. жар,  Гриль, ✓ Увімк., – Вимк.

- 1 Використовуйте лише оригінальне приладдя від Miele.
- 2 Використовуйте темну матову розбірну форму.
Поставте розбірну форму на середину решітки.
- 3 Виберіть найнижчу рекомендовану температуру й через короткий час перевірте страву.
- 4 Виберіть указаний ступінь гриля.
- 5 Розігрійте робочу камеру перед тим, як помістити в неї страву.
- 6 Розігрійте робочу камеру протягом 5 хвилин перед тим, як помістити в неї страву.
- 7 Ви можете завершити випікання та вийняти деко з приладу раніше, якщо до завершення зазначеного часу страва вже достатньо підрум'янилась.
- 8 Переверніть страву, коли вона достатньо запечеться (1: тривалість грилювання для сторони 1, 2: тривалість грилювання для сторони 2).

Дані для дослідних організацій

Страви для перевірки згідно з EN 60705 (мікрохвильовий режим)

Страва		 [Вт]	 [хв]	 ² [хв]	Коментар ³
Заварний крем, 1000 г		600 + 450	6 + 15–18	120	Щодо посуду див. стандарт, розмір біля верхнього краю 250 x 250 мм, приготування без кришки
Пісочний пиріг, 475 г		450	8–11	5	Щодо посуду див. стандарт, зовнішній діаметр верхнього краю 220 см, приготування без кришки
Фарш, 900 г		600 + 450	8 + 12	5	Щодо посуду див. стандарт, розмір біля верхнього краю 250 x 124 мм, приготування без кришки
Картопляний ґратен, 1100 г		300 + 170 °C	25–35	5	Щодо посуду див. стандарт, зовнішній діаметр верхнього краю 220 см, приготування без кришки
Курка, 1200 г		150 + 200 °C	45–55 ¹	2	Вставте решітку й скляний лоток і покладіть курку на решітку спочатку грудкою донизу
Розморожування м'яса (фарш), 500 г		М'ясо, 500 г	16–18 ¹	10	Щодо посуду див. стандарт, розморожувати без кришки
		150	16–19 ¹	10	Щодо посуду див. стандарт, розморожувати без кришки
Малина, 250 г		Фрукти, 250 г	прибл. 8	3	Щодо посуду див. стандарт, розморожувати без кришки
		150	6–8	3	Щодо посуду див. стандарт, розморожувати без кришки

 Режим роботи,  Потужність мікрохвиль,  Тривалість розморожування або приготування,  Час вирівнювання,  НВЧ,  НВЧ+Конвекція плюс, НВЧ +Гриль з обдуванням, Спеціальне використання Розморожув.

- 1 Коли мине половина запрограмованого часу, за можливості переверніть страву/продукт, що готується/розморожується.
- 2 Залиште страву за кімнатної температури протягом часу вирівнювання, щоб температура рівномірно розподілилась в страві.
- 3 Поставте скляний лоток на рівень 1 і розмістіть у його центрі посуд.

Технічний регламент

Ця компанія Miele підтверджує, що ця духовка відповідає всім Директиві 2014/53/ЄС.

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

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

Діапазон частот модуля бездротової локальної мережі	2,4000– 2,4835 ГГц
---	-----------------------

Максимальна потужність передавача модуля бездротової локальної мережі < 100 мВт

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

Крім того, цей прилад містить програмні компоненти, які розповсюджуються згідно з умовами ліцензійної угоди Open Source. Ви можете переглянути включені компоненти Open Source, відповідну інформацію про авторські права, копії відповідних дійсних умов ліцензії та (за потреби) додаткові відомості на приладі, вибравши Налаштування | Правова інформація | Ліцензії Open Source. Зазначені там положення про відповідальність і гарантії відповідно до умов ліцензії Open Source застосовуються лише до відповідних власників авторських прав.

Зокрема, цей прилад містить програмні компоненти, ліцензовані правовласниками за умовами Загальної громадської ліцензії GNU версії 2 або Загальної громадської ліцензії обмеженого використання GNU версії 2.1. Компанія Miele надасть вам або третій стороні на термін щонайменше 3 роки від придбання або доставки приладу машиночитану копію вихідних кодів включених у прилад компонентів Open Source, ліцензованих за умовами Загальної громадської ліцензії GNU версії 2 або Загальної громадської ліцензії обмеженого використання версії 2.1, на носії даних (CD-ROM, DVD або USB-накопичувачі). Щоб отримати цей вихідний код, укажіть назву продукту, серійний номер і дату придбання в повідомленні на адресу електронної пошти (info@miele.com) або таку поштову адресу:

Miele & Cie. KG
Open Source
GTZ/TIM
Carl-Miele-Straße 29
33332 Gütersloh

Наводимо для вас обмежену гарантію на користь правовласника згідно з умовами Загальної відкритої ліцензії GNU версії 2 та Стандартної громадської ліцензії обмеженого використання версії 2.1:

This program is distributed in the hope that it will be useful, but WITHOUT ANY WARRANTY, without even the implied warranty of MERCHANTABILITY of FITNESS FOR A PARTICULAR PURPOSE. See the GNU General Public License and GNU Lesser General Public License for more details.

Гарантія якості товару

Шановний покупець!

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

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

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

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

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

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

Гарантійне обслуговування не здійснюється у випадках:

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

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

Гарантійне обслуговування не поширюється на:

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

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

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

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

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

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

Форма N 2-гарант

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

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

Ідентифікаційний код згідно з ЄДРПОУ 3209997

Код згідно з ДКУД

Найменування товару згідно з нормативним документом, марка **H 7840 BMX**

ГАРАНТІЙНИЙ ТАЛОН

Заводський номер _____ Дата виготовлення _____

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

(підпис)

М. П.

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

Дата продажу _____ Ціна _____ (гривень)

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

(підпис)

М. П.

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

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

Номер, за яким товар взято на гарантійний облік _____

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

(підпис)

М. П.

Облік робіт з технічного обслуговування та гарантійного ремонту

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

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

Гарантійний термін експлуатації продовжено до _____ 20__ р.

до _____ 20__ р.

до _____ 20__ р.

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

(підпис)

М. П.

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

Нова ціна _____ гривень
(сума словами)

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

(підпис)

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

Виконавець _____
(наименовання підприємства, організації,
юридична адреса)

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

Виробник (продавець) : ТОВ "Міле", 01033, м.Київ,
вул.Жиланська,48,50а
Ідентифікаційний код 32709997 Код згідно з ДКУД
згідно з ЄДРПОУ

ВІДРИВНИЙ ТАЛОН
на гарантійний ремонт протягом 2 років гарантійного терміну
експлуатації
Заповнює виробник (продавець)

Найменування товару згідно з нормативним документом, марка
Н 7840 ВМХ

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

_____ (підпис)
М. П. _____

Продавець ТОВ "Міле", 01033, м.Київ, вул.Жиланська,48,50а
(наименовання підприємства, організації, юридична адреса)

Дата продажу _____
(рік, місяць, число)

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

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

Виконавець _____
(наименовання підприємства, організації,
юридична адреса)

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

Виробник (продавець) : ТОВ "Міле", 01033, м.Київ,
вул.Жиланська,48,50а
Ідентифікаційний код 32709997 Код згідно з ДКУД
згідно з ЄДРПОУ

ВІДРИВНИЙ ТАЛОН
на гарантійний ремонт протягом 2 років гарантійного терміну
експлуатації
Заповнює виробник (продавець)

Найменування товару згідно з нормативним документом, марка
Н 7840 ВМХ

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

_____ (підпис)
М. П. _____

Продавець ТОВ "Міле", 01033, м.Київ, вул.Жиланська,48,50а
(наименовання підприємства, організації, юридична адреса)

Дата продажу _____
(рік, місяць, число)

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

Звертний бік відправного талона

Заповнює виконавець

Виконавець

(найменування підприємства, організації)

юридична адреса)

Номер, за яким товар взято на гарантійний облік:

Причина ремонту:

Назва заміненого комплектуючого виробу, складової частини:

Дата проведення ремонту (рік, місяць, число):

Підпис виконавця:

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

Підпис споживача, що підтверджує виконання
робіт з гарантійного ремонту

М. П.

(підпис) (дата)

Звертний бік відправного талона

Заповнює виконавець

Виконавець

(найменування підприємства, організації)

юридична адреса)

Номер, за яким товар взято на гарантійний облік:

Причина ремонту:

Назва заміненого комплектуючого виробу, складової частини:

Дата проведення ремонту (рік, місяць, число):

Підпис виконавця:

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

Підпис споживача, що підтверджує виконання
робіт з гарантійного ремонту

М. П.

(підпис) (дата)

Виробник:

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

Виготовлено на заводі:

Міле & Ці. КГ, Карл-Міле-платц, 1, 59302 Ольде, Німеччина
Miele & Cie. KG, Carl-Miele-Platz 1, 59302 Oelde, Deutschland

Уповноважений представник виробника в Україні:

ТОВ «Міле»

вул. Жилианська 48, 50А

01033 Київ, Україна

Телефон: + 38 (044) 496 0300

Телефакс: + 38 (044) 494 2285

Internet: www.miele.ua

E-mail: info@miele.ua



H 7840 BMX

uk-UA

M.-Nr. 11 295 050 / 04