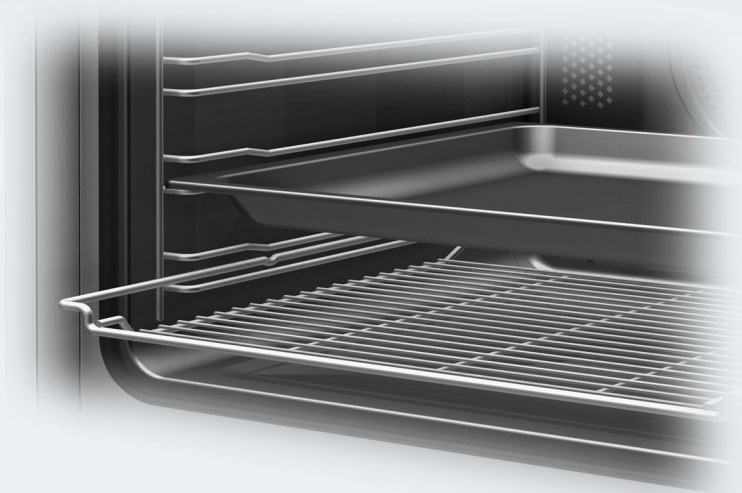


# Інструкція з монтажу й експлуатації Духова шафа



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

# ЗМІСТ

---

|                                                                                               |    |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------|----|
| <b>Заходи безпеки та застереження</b> .....                                                   | 5  |
| <b>Ваш внесок в охорону навколишнього середовища</b> .....                                    | 14 |
| <b>Огляд</b> .....                                                                            | 15 |
| <b>Елементи управління</b> .....                                                              | 16 |
| Кнопка «Ввімк./Вимк.» .....                                                                   | 17 |
| Дисплей .....                                                                                 | 17 |
| Сенсорні кнопки .....                                                                         | 17 |
| Символи .....                                                                                 | 19 |
| <b>Принцип роботи</b> .....                                                                   | 20 |
| Вибір пункту меню .....                                                                       | 20 |
| Змінювання налаштувань у списку вибору .....                                                  | 20 |
| Змінювання налаштування за допомогою шкали із сегментами .....                                | 20 |
| Вибір режиму роботи або функції .....                                                         | 21 |
| Введення цифр .....                                                                           | 21 |
| <b>Устаткування</b> .....                                                                     | 22 |
| Типова табличка .....                                                                         | 22 |
| Комплект поставки .....                                                                       | 22 |
| Комплектне устаткування й устаткування, що можна купити додатково ....                        | 22 |
| Пристрої безпеки .....                                                                        | 30 |
| Поверхні з покриттям PerfectClean .....                                                       | 30 |
| <b>Перше введення в експлуатацію</b> .....                                                    | 31 |
| Основні налаштування .....                                                                    | 31 |
| Перше нагрівання духовки .....                                                                | 32 |
| <b>Установки</b> .....                                                                        | 33 |
| Огляд налаштувань .....                                                                       | 33 |
| Виклик меню «Установки» .....                                                                 | 34 |
| Мова  ..... | 34 |
| Поточний час .....                                                                            | 34 |
| Освітлення .....                                                                              | 34 |
| Дисплей .....                                                                                 | 35 |
| Гучність .....                                                                                | 35 |
| Одиниці .....                                                                                 | 36 |
| Booster .....                                                                                 | 36 |
| Рекомендов. температур .....                                                                  | 36 |
| Залишк. хід вентилятора .....                                                                 | 36 |
| Безпека .....                                                                                 | 37 |
| Версія програм. забезпе. ....                                                                 | 37 |
| Торгівля .....                                                                                | 37 |
| Заводські установки .....                                                                     | 37 |
| <b>Таймер</b> .....                                                                           | 38 |
| <b>Головне меню та підменю</b> .....                                                          | 40 |
| <b>Рекомендації щодо економії електроенергії</b> .....                                        | 41 |

|                                                                      |    |
|----------------------------------------------------------------------|----|
| <b>Керування</b> .....                                               | 43 |
| Зміна значень і налаштувань для процесу приготування .....           | 43 |
| Змінення температури та внутрішньої температури їжі .....            | 43 |
| Встановлення часу приготування.....                                  | 44 |
| Зміна встановленої тривалості приготування .....                     | 44 |
| Скидання встановленої тривалості приготування .....                  | 45 |
| Переривання процесу приготування .....                               | 45 |
| Попереднє нагрівання робочої камери .....                            | 45 |
| Booster.....                                                         | 46 |
| <b>Автоматичні програми</b> .....                                    | 47 |
| Категорії .....                                                      | 47 |
| Використання автоматичних програм .....                              | 47 |
| Вказівки щодо використання .....                                     | 47 |
| <b>Інше використання</b> .....                                       | 48 |
| Розморожування .....                                                 | 48 |
| Низькотемпературне приготування .....                                | 49 |
| Консервування.....                                                   | 51 |
| Заморожені продукти/Готові страви .....                              | 53 |
| Підігрівання посуду .....                                            | 53 |
| <b>Випікання</b> .....                                               | 54 |
| Поради щодо випікання .....                                          | 54 |
| Вказівки щодо таблиць для готування.....                             | 54 |
| Вказівки до режимів роботи.....                                      | 55 |
| <b>Смаження</b> .....                                                | 56 |
| Поради щодо смаження.....                                            | 56 |
| Вказівки до таблиць для готування.....                               | 56 |
| Вказівки до режимів роботи.....                                      | 57 |
| Термощуп .....                                                       | 58 |
| <b>Приготування на грилі</b> .....                                   | 61 |
| Підказки для приготування на грилі .....                             | 61 |
| Вказівки щодо таблиць для готування.....                             | 61 |
| Вказівки до режимів роботи.....                                      | 62 |
| <b>Очищення та догляд</b> .....                                      | 63 |
| Невідповідні мийні засоби .....                                      | 63 |
| Видалення нормальних забруднень .....                                | 64 |
| Видалення сильних забруднень (крім напрямних FlexiClip).....         | 65 |
| Сильні забруднення на напрямних FlexiClip.....                       | 66 |
| Очищення задньої стінки з покриттям із каталітичної емалі.....       | 66 |
| Видалення забруднень від приправ, цукру або подібних продуктів ..... | 66 |
| Видалення жирових забруднень .....                                   | 67 |
| Демонтаж дверцят .....                                               | 68 |

# ЗМІСТ

---

|                                                               |    |
|---------------------------------------------------------------|----|
| Демонтаж дверцят .....                                        | 69 |
| Вбудовування дверцят .....                                    | 71 |
| Виймання бічних напрямних разом із напрямними FlexiClip ..... | 72 |
| Знімання задньої стінки .....                                 | 73 |
| Опускання нагрівального елемента верхнього жару/гриля .....   | 74 |
| <b>Що робити, якщо ...?</b> .....                             | 75 |
| <b>Сервісна служба</b> .....                                  | 79 |
| Куди звертатись у разі виникнення несправностей .....         | 79 |
| Гарантійний строк .....                                       | 79 |
| <b>Установлення</b> .....                                     | 80 |
| Розміри вбудовування .....                                    | 80 |
| Встановлення у верхню чи нижню шафу .....                     | 80 |
| Вигляд збоку .....                                            | 81 |
| Під'єднання та вентиляція .....                               | 82 |
| Вбудовування духовки .....                                    | 83 |
| Підключення електроживлення .....                             | 84 |
| <b>Таблиця для готування</b> .....                            | 85 |
| Тісто для кексу .....                                         | 85 |
| Пісочне тісто .....                                           | 86 |
| Дріжджове тісто .....                                         | 87 |
| Сирно-олійне тісто .....                                      | 88 |
| Бісквітне тісто .....                                         | 88 |
| Заварне, листкове, білкове тісто .....                        | 89 |
| Пікантні страви .....                                         | 90 |
| Яловичина .....                                               | 91 |
| Телятина .....                                                | 92 |
| Свинина .....                                                 | 93 |
| Баранина, дичина .....                                        | 94 |
| Птиця, риба .....                                             | 95 |
| <b>Дані для дослідних організацій</b> .....                   | 96 |
| Страви для перевірки згідно з EN 60350-1 .....                | 96 |
| Клас енергоефективності .....                                 | 97 |
| <b>Гарантія якості товару</b> .....                           | 98 |

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 прилад виключно в побутових цілях для розморожування, приготування, випікання, смаження, приготування на грилі, сушіння й консервування продуктів.

Використання з іншою метою є неприпустимим.

► 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.

## Заходи безпеки та застереження

---

► Згідно з вимогами (наприклад, щодо температури, вологості, хімічної стійкості та стійкості до стирання й вібрації) робоча камера обладнана спеціальним елементом освітлення. Цей спеціальний елемент освітлення можна використовувати лише за прямим призначенням. Ці елементи не підходять для освітлення кімнати.

### 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.

► 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 15 кг. Відчинені дверцята можуть призвести до травмування дитини.

Не дозволяйте дітям ставати та сидіти на відкриті дверцята, а також чіплятися за них.

## 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.
- ▶ Надійну та бездоганну роботу духовки буде забезпечено лише в разі її підключення до електромережі загального користування.
- ▶ 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.

## Заходи безпеки та застереження

---

- ▶ Гарантія втрачає силу, якщо ремонт духовки проведено неавторизованими фахівцями Miele.
- ▶ 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 та обслуговування, а також під час здійснення ремонтних робіт необхідно від'єднати духовку від мережі, наприклад, коли вийшло з ладу внутрішнє освітлення (див. розділ «Що робити, якщо ...»). Для цього виконайте такі дії:
  - Вимкніть запобіжники на розподільному щитку або
  - повністю викрутіть нарізний запобіжник, або
  - вийміть вилку (за наявності) з розетки. 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 дверцята зачиненими.

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

► Певні продукти швидко висихають і можуть загорітися через високу температуру під час застосування грилю.

У жодному разі не використовуйте режими з грилем для випікання булочок, хліба, сушіння трав або квітів. Для цього використовуйте режим Конвекція плюс  або Верхній/Нижній жар .

## Заходи безпеки та застереження

---

- ▶ Якщо під час приготування страв ви використовуєте алкогольні напої, пам'ятайте, що алкоголь випаровується за високих температур. Ця пара може зайнятися на нагрівальних елементах.
- ▶ 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.
- ▶ Через акумулювання тепла емаль дна робочої камери може тріскатись або відшаровуватись.  
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 лише режими Конвекція плюс  або Конвекція Есо  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.

- ▶ Важливо, щоб температура рівномірно розподілялась у продукті та була достатньо високою. Обертайте чи перемішуйте продукти, щоб вони рівномірно розігрівались.
- ▶ Не придатний для використання в духовці пластиковий посуд плавиться під дією високих температур і може пошкодити духовку або зайнятися.  
Використовуйте лише пластиковий посуд, який можна використовувати в духовці. Дотримуйтеся вказівок виробника посуду.
- ▶ 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 наштовхнутися на них. Не залишайте дверцята відчиненими без потреби.
- ▶ Навантаження на дверцята становить максимум 15 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.

## Заходи безпеки та застереження

---

### 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.
- ▶ Бічні напрямні можна вийняти (див. розділ «Чищення та догляд», підрозділ «Виймання грилю за допомогою напрямних FlexiClip»). Потім знову правильно їх вбудуйте.
- ▶ Задню стінку з покриттям із каталітичної емалі можна зняти для чищення (див. розділ «Чищення та догляд», підрозділ «Знімання задньої стінки»). Потім знову правильно встановіть її та в жодному разі не використовуйте духовку без задньої стінки.
- ▶ У теплих вологих приміщеннях існує більша ймовірність зараження паразитами (наприклад, тарганами). 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.
- ▶ Деко Гурме Miele HUB 5000/HUB 5001 (якщо доступно) не можна ставити на рівень 1 завантаження. Дно робочої камери буде пошкоджено. Через малу відстань і акумуляцію тепла емаль може тріснути або відлущитися. Не ставте дека на найвищі напрямні рівня 1, оскільки в такому разі не забезпечується захист від вислизання. В основному використовуйте рівень 2.
- ▶ 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.

## 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.

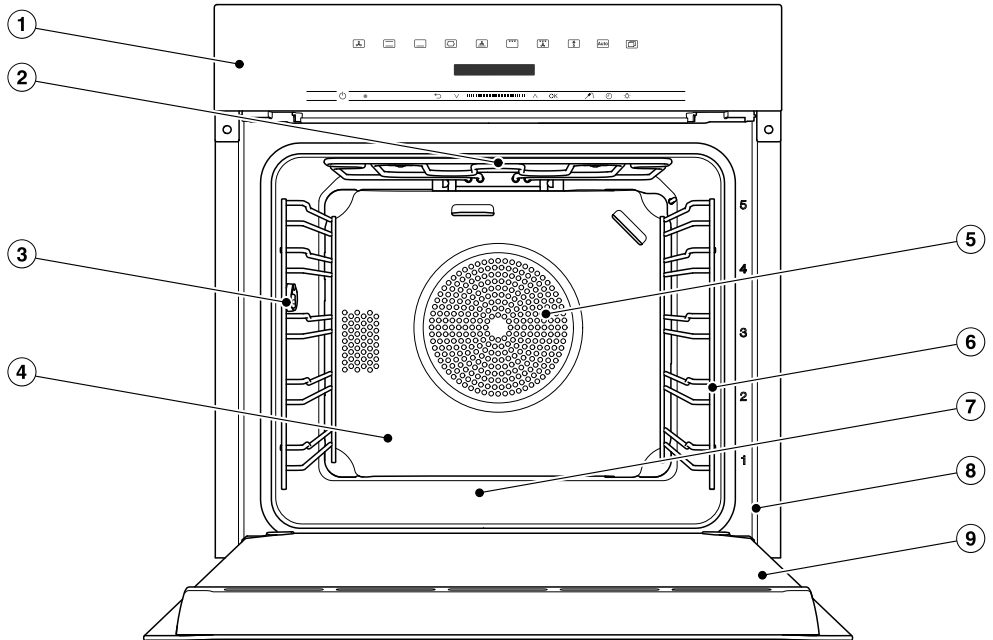
## Утилізація відпрацьованого приладу

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.



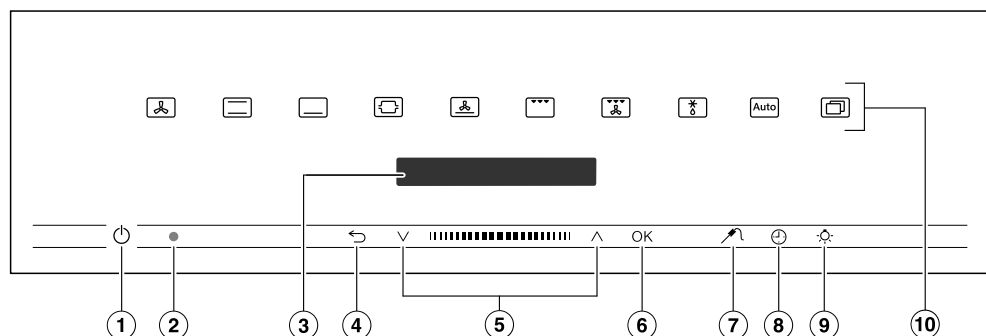
Натомість віднесіть прилад до офіційного пункту утилізації відпрацьованих електричних і електронних приладів у Вашому місті. За видалення особистих даних на відпрацьованому приладі відповідальність несе користувач. Простежте, щоб до відправлення приладу на утилізацію, він зберігався в недоступному для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

## Духовка



- ① Елементи керування
- ② Нагрівальний елемент верхнього жару/гриля
- ③ Гніздо для підключення термощупа
- ④ Задня стінка з покриттям із каталітичної емалі
- ⑤ Отвір для всмоктування повітря для вентилятора і кільцевий нагрівальний елемент, що знаходиться позаду
- ⑥ Бічні напрямні з 5 рівнями
- ⑦ Робоча камера з нижнім нагрівальним елементом, що знаходиться під нею
- ⑧ Фронтальна рама з типовою табличкою
- ⑨ Дверцята

# Елементи управління



- ① Кнопка «Ввімк./Вимк.» у заглибленні  
Для ввімкнення та вимкнення духовки
- ② Оптичний роз'єм  
(лише для сервісної служби Miele)
- ③ Дисплей  
Для індикації поточного часу та інформації щодо керування
- ④ Сенсорна кнопка   
Для поетапного повернення назад і переривання процесу приготування
- ⑤ Зона навігації з кнопками зі стрілками і   
Для гортання списку та для зміни значень
- ⑥ Сенсорна кнопка **OK**  
Для виклику функцій і встановлення налаштувань
- ⑦ Сенсорна кнопка   
Для налаштування внутрішньої температури та зміни індикації між внутрішньою температурою та залишковим часом
- ⑧ Сенсорна кнопка   
Для встановлення таймера, тривалості, часу початку та завершення приготування
- ⑨ Сенсорна кнопка   
Для ввімкнення та вимкнення освітлення робочої камери
- ⑩ Сенсорні кнопки  
Для вибору режиму роботи, автоматичних програм і налаштувань



### Кнопка «Ввімк./Вимк.»

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

За допомогою цієї кнопки можна вмикати та вимикати духовку.

### Дисплей

На дисплеї показано поточний час або іншу інформацію про режими роботи, температуру, час приготування, автоматичні програми та налаштування.

Після ввімкнення духовки за допомогою кнопки «Ввімк./Вимк.»  з'являється головне меню із запитом Вибір режим приготув..

### Сенсорні кнопки

Сенсорні кнопки реагують на дотик пальця. Кожне доторкання до кнопки підтверджується звуковим сигналом. Цей звуковий сигнал можна вимкнути за допомогою Інші  | Установки | Гучність | Тони кнопок.

У разі потреби духовку можна налаштувати так, щоб сенсорні кнопки реагували навіть тоді, коли її вимкнено, вибравши налаштування Дисплей | QuickTouch | вкл.

### Сенсорні кнопки над дисплеєм

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

# Елементи управління

## Сенсорні кнопки під дисплеєм

| Сенсорна кнопка                                                                     | Функція                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
|-------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|    | <p>Залежно від того, у якому меню ви знаходитесь, за допомогою цієї сенсорної кнопки ви можете переходити до меню на рівень вище або на рівень нижче.</p> <p>Якщо одночасно відбувається процес приготування, його можна перервати за допомогою цієї сенсорної кнопки.</p>                         |
|     | <p>У зоні навігації за допомогою клавіш зі стрілками або зоні між ними прогорніть список угору або донизу. На дисплеї з'являється пункт меню, який потрібно вибрати.</p> <p>Значення або налаштування можна змінити за допомогою клавіш зі стрілками або зоні між ними.</p>                        |
|    | <p>Коли з'являється значення, вказівка або налаштування, яке ви можете змінити, сенсорна кнопка <b>OK</b> світиться оранжевим кольором.</p> <p>Доторкнувшись до цієї сенсорної кнопки, можна викликати такі функції, як вимкнення таймера, збереження змін значень або підтвердження вказівок.</p> |
|    | <p>Якщо ви використовуєте термощуп, то за допомогою цієї сенсорної кнопки ви можете налаштувати внутрішню температуру та переходити між індикацією залишкового часу та індикацією внутрішньої температури.</p>                                                                                     |
|   | <p>Якщо не виконується процес приготування, за допомогою цієї кнопки можна встановити таймер (наприклад, для варіння яєць).</p> <p>Якщо одночасно відбувається процес приготування, ви можете налаштувати для пароварки таймер і час початку й завершення процесу приготування.</p>                |
|  | <p>Доторкнувшись до цієї сенсорної кнопки, можна ввімкнути або вимкнути освітлення робочої камери.</p> <p>Залежно від вибраного налаштування освітлення робочої камери під час процесу приготування згасне через 15 секунд або залишиться ввімкненим або вимкненим.</p>                            |

### Символи

На дисплеї можуть з'являтися такі символи:

| Символ                                                                            | Значення                                                                                                                                   |
|-----------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  | Цей символ позначає додаткову інформацію та вказівки щодо експлуатації. Це інформаційне вікно потрібно підтвердити, натиснувши <i>ОК</i> . |
|  | Таймер                                                                                                                                     |
|  | Галочка позначає поточне активне налаштування.                                                                                             |
|   | Деякі налаштування, наприклад, яскравість дисплея або гучність, представлені шкалою із сегментами.                                         |
|  | Завдяки функції «Блокування ввімкнення» можна попередити випадкове ввімкнення приладу (див. розділ «Установки», підрозділ «Безпека»).      |

## Принцип роботи

---

Ви керуєте духовкою за допомогою зони навігації з клавішами зі стрілками  $\wedge$  і  $\vee$  і зони між ними **|||||**.

Коли з'являється значення, вказівка або налаштування, яке ви можете підтвердити, сенсорна кнопка **OK** світиться оранжевим кольором.

### Вибір пункту меню

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

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

- Підтвердьте вибір за допомогою кнопки **OK**.

### Змінювання налаштувань у списку вибору

Актуальне налаштування позначається галочкою **✓**.

- Доторкніться до стрілок  $\wedge$  або  $\vee$  чи проведіть у зоні **|||||** вправо або вліво, доки не з'явиться необхідне значення або налаштування.
- Підтвердьте за допомогою кнопки **OK**.

Налаштування буде збережено. Ви перейдете до меню вищого рівня.

### Змінювання налаштування за допомогою шкали із сегментами

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

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

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

Налаштування буде збережено. Ви перейдете до меню вищого рівня.

## Вибір режиму роботи або функції

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

- Торкніться до сенсорної кнопки відповідного режиму роботи або функції.

Сенсорна кнопка на панелі керування засвітиться оранжевим кольором.

- Для режимів роботи та функцій встановить значення, наприклад, температуру.
- У Інші : прогорніть список вибору, доки не засвітиться необхідний пункт меню.
- Підтвердьте за допомогою кнопки ОК.

## Зміна режиму роботи

Під час процесу приготування можна вибрати інший режим роботи.

Сенсорна кнопка вибраного раніше режиму роботи засвітиться оранжевим кольором.

- Доторкніться до сенсорної кнопки нового режиму роботи або функції.

З'являться змінені режим роботи й відповідне стандартне значення.

Сенсорна кнопка зміненого режиму роботи засвітиться оранжевим кольором.

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

## Введення цифр

Цифри, які можна змінити, виділяються на світлому фоні.

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

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

- Підтвердьте за допомогою кнопки ОК.

Змінена цифра збережена. Ви перейдете до меню вищого рівня.

# Устаткування

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 й монтажу щодо керування функціями духовки
- Книга рецептів для автоматичної програми та різних режимів роботи
- Термощуп
- Шурупи для закріплення духовки в ніші
- Різне устаткування

## Комплектне устаткування й устаткування, що можна купити додатково

Устаткування залежить від моделі.

Ваша духовка має бічні напрямні, універсальний піддон і решітку для випікання й смаження (коротко: решітка).

Залежно від моделі до духовки може вибірково додаватися ще інше устаткування, описане нижче.

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 вказуйте модель вашої духовки та модель бажаного устаткування.

### Бічні напрямні

В робочій камері на правій і на лівій стороні знаходяться бічні напрямні з рівнями завантаження  для встановлення устаткування.

Опис рівнів видно на фронтальній рамі.

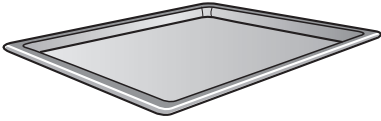
Кожен рівень складається з 2 стійок, що знаходяться одна над одною.

Устаткування (наприклад, решітку) потрібно ставити між стійками.

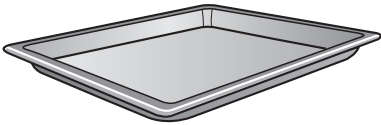
Бічні напрямні можна виїняти (див. розділ «Чищення та догляд», підрозділ «Виймання грилю за допомогою напрямних FlexiClip»).

**Деко для випікання, універсальний піддон і решітка з фіксатором проти вислизання**

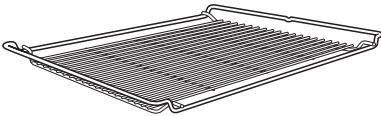
Деко для випікання HBB 71:



Універсальний піддон HUBB 71:



Решітка HBBR 71:



Завжди ставте це устаткування між стійками рівня в бічні напрямні.

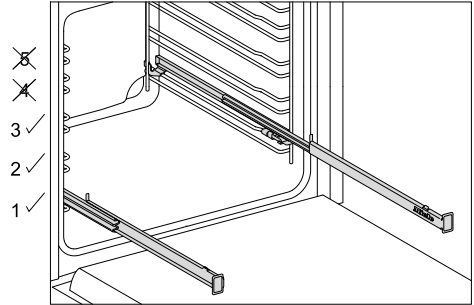
Завжди ставте решітку стороною встановлення донизу.

На коротшій стороні устаткування посередині розташовано виступ. Він запобігає вислизанню устаткування з бічних напрямних, якщо потрібно лише частково висунути його.



Якщо ви використовуєте універсальний піддон із розташованою зверху решіткою, то піддон розміщується між стійками ніші, а решітка автоматично розташовується зверху.

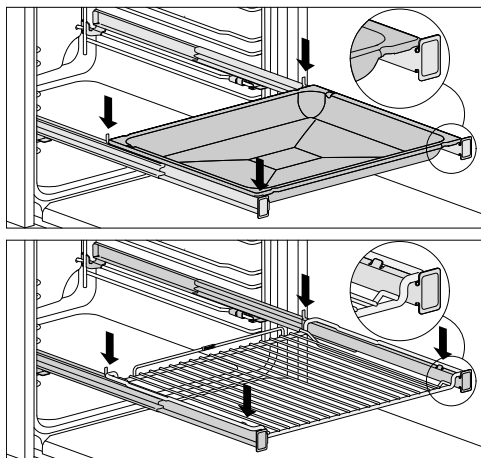
**Напрявні FlexiClip HFC 70-C**



Напрявні FlexiClip можна вбудовувати лише на рівні 1, 2 й 3.

Напрявні FlexiClip можна повністю вийняти з робочої камери, що дасть повний доступ до страви.

Повністю встановіть напрямні FlexiClip, перш ніж ставити на них приладдя.



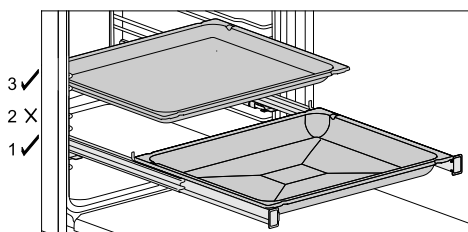
Щоб приладдя випадково не вислизнуло:

- Стежте за тим, щоб приладдя завжди розміщувалося між переднім і заднім фіксатором напрямних.
- Завжди ставте решітку стороною встановлення донизу на напрямні FlexiClip.

Максимальне навантаження на напрямні FlexiClip становить 15 кг.

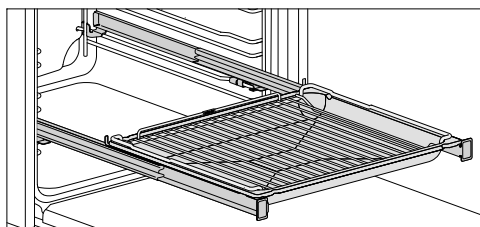
Оскільки напрямні FlexiClip встановлені на верхній розпірці рівня завантаження, відстань до верхнього рівня зменшується. За дуже малої відстані результат приготування погіршиться.

Ви можете одночасно готувати на кількох деках, універсальних піддонах або решітках.



- Поставте деко, універсальний піддон або решітку на напрямні FlexiClip.
- Під час встановлення іншого приладдя залиште принаймні один рівень відстані зверху від напрямних FlexiClip.

Ви можете використовувати універсальний піддон із решіткою на напрямних FlexiClip.



- Поставте універсальний піддон із решіткою на напрямні FlexiClip. Решітка автоматично стане між розпірками рівня завантаження над напрямними FlexiClip.
- Під час встановлення іншого приладдя залиште принаймні один рівень відстані зверху від напрямних FlexiClip.



## Встановлення напрямних FlexiClip

**⚠** Небезпека травмування через гарячу поверхню.

Під час використання духовка нагрівається. Ви можете отримати опіки від контакту з нагрівальними елементами, робочою камерою чи приладам.

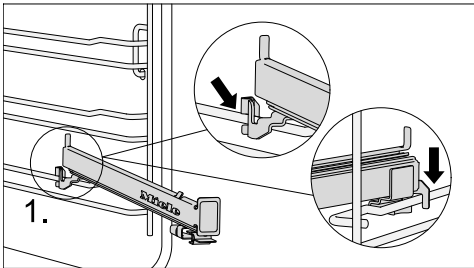
Перед встановленням напрямних FlexiClip дочекайтеся, доки нагрівальний елемент, робоча камера й приладдя охолонуть.

Найкраще вбудовуйте напрямні FlexiClip на рівні 1. Так ви можете їх використовувати для всіх страв, які можна готувати на рівні 2.

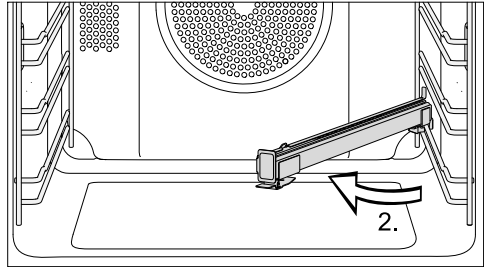
Рівень завантаження складається з двох розпірок бічних напрямних. Направні FlexiClip встановлюються між верхніми стійками рівня.

Встановіть напрямні FlexiClip таким чином, щоб напис Miele був праворуч.

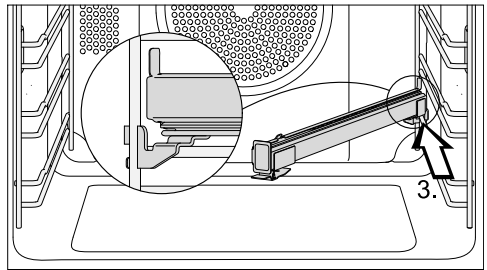
**Не** розкладайте напрямні FlexiClip під час вбудовування або знімання.



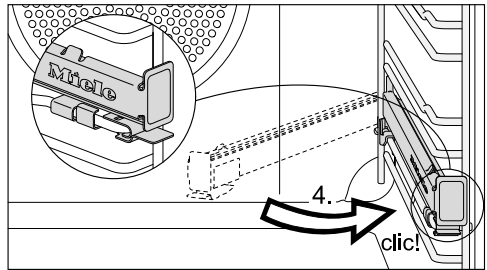
- Підніміть напрямну FlexiClip поперед на верхніх розпірках рівня (1.).



- Опустіть напрямні FlexiClip у середину робочої камери (2.).



- Вставте напрямні FlexiClip уздовж верхньої розпірки навскіс назад до упору (3.).



- Опустіть напрямну FlexiClip назад і вставте її зверху до фіксації до характерного звуку (4.).

Якщо після встановлення напрямні FlexiClip заблокувались, вийміть їх із силою.

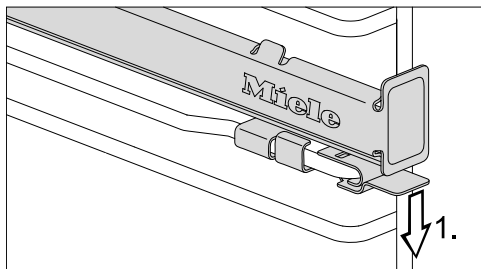
## Знімання напрямних FlexiClip

⚠ Небезпека травмування через гарячу поверхню.

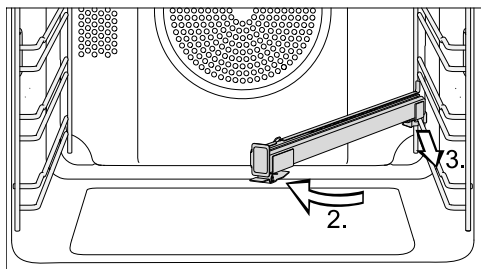
Під час використання духовка нагрівається. Ви можете отримати опіки від контакту з нагрівальними елементами, робочою камерою чи приладдям.

Перед встановленням напрямних FlexiClip дочекайтеся, доки нагрівальний елемент, робоча камера й приладдя охолонуть.

- Повністю вставте напрямні FlexiClip.

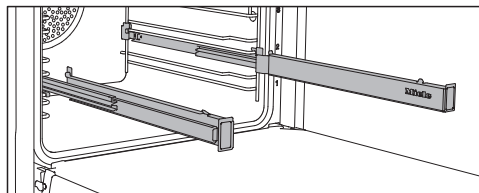


- Натисніть планку напрямної FlexiClip вниз (1.).



- Опустіть напрямні FlexiClip у середину робочої камери (2.) і витягніть їх уздовж верхньої розпірки вперед (3.).
- Підніміть напрямні FlexiClip із розпірки та вийміть їх.

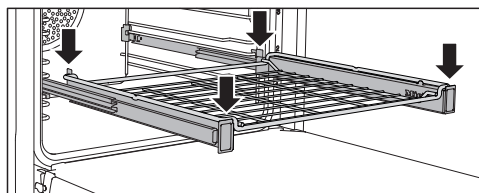
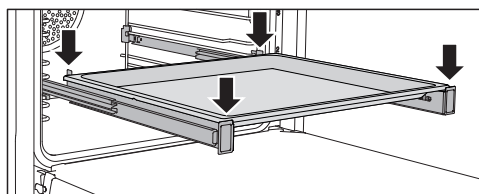
## Напрямні FlexiClip HFC 7x



Напрямні FlexiClip можна використовувати на рівні 1–4.

Перш ніж ставити устаткування на напрямні FlexiClip, повністю вставте їх у робочу камеру.

У такому разі устаткування розміститься автоматично між переднім і заднім фіксатором і не вислизне.



Максимальне навантаження на напрямні FlexiClip складає 15 кг.

## Встановлення й знімання напрямних FlexiClip

⚠ **Небезпека травмування через гарячу поверхню.**

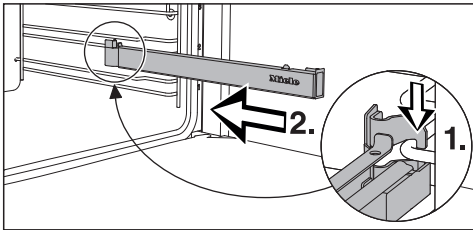
Під час використання духовка нагрівається. Ви можете отримати опіки в разі доторкання до нагрівального елемента, робочої камери або приладдя.

Перед встановленням і зніманням напрямних FlexiClip дайте нагрівальним елементам, робочій камері та приладдю охолонути.

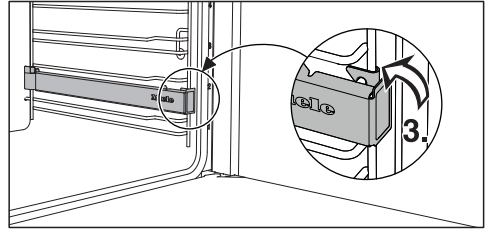
Напрямні FlexiClip вбудовуються між стійками рівня.

Вбудуйте напрямні FlexiClip так, щоб напис Miele був праворуч.

**Не розсовуйте напрямні FlexiClip під час встановлення або знімання.**



- Зачепіть напрямну FlexiClip попереду на нижній стійці рівня (1.) і вставте вздовж стійки в робочу камеру (2.).

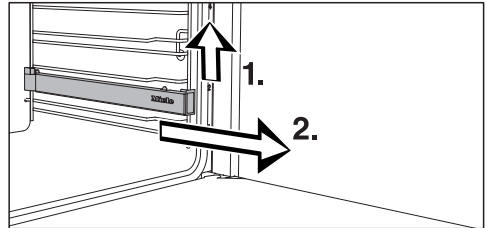


- Закріпіть напрямну FlexiClip на нижній стійці рівня (3.).

Якщо після встановлення напрямні FlexiClip заблокувались, вийміть їх один раз із силою.

Щоб вийняти напрямну FlexiClip, виконайте такі кроки:

- Повністю вставте напрямну FlexiClip.



- Підніміть напрямну FlexiClip попереду (1.) і витягніть її вздовж стійки рівня (2.).

# Устаткування

## Круглі форми для випікання



### Неперфорована кругла форма

**НБФ 27-1** відмінно підходить для приготування піци, плоских пирогів із дріжджового або здобного тіста, солодких десертів і запіканок, плоского хліба, а також для розігрівання заморожених пирогів або піци.

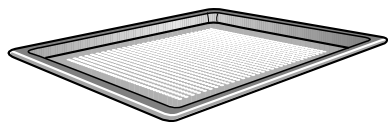
### Перфорована кругла форма

**НБФР 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.

## Деко Гурме, перфороване НВВЛ 71



Перфороване деко Гурме розроблене спеціально для приготування випічки із щойно приготованого дріжджового або сирно-олійного тіста, хліба та булочок.

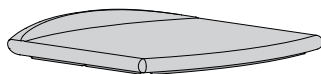
Дрібні отвори сприяють зажарюванню низу страви.

Перфороване деко Гурме можна також використовувати для сушіння та в'ялення продуктів.

Емальована поверхня вкрита покриттям PerfectClean.

Такі самі можливості використання має **перфорована кругла форма НБФР 27-1**.

## Камінь для випічки НБС 60

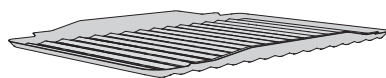


З каменем для випічки ви отримаєте оптимальні результати під час приготування страв, для яких важлива скоринка знизу, наприклад, піца, кіш, хліб, булочки, пікантна випічка та подібне.

Камінь для випічки виготовлений із жаростійкої кераміки й вкритий глазур'ю. Для встановлення й виймання страви додається лопатка з необробленого дерева.

- Вставте решітку й поставте на неї камінь.

## Деко для гриля та смаження НГВВ 71



Деко для гриля та смаження встановлюється на універсальний піддон.

Під час смаження або запікання на грилі воно запобігає стіканню й горінню крапель м'ясного соку, який можна використати надалі.

Емальована поверхня вкрита покриттям PerfectClean.

## Деко Гурме HUB із кришкою HBD

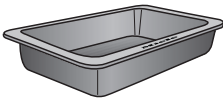
На відміну від інших дек, деко Гурме можна ставити безпосередньо в бічні напрямні. Як і решітка, деко оснащено захистом від вислизання. Зовнішня поверхня дека має антипригарне покриття.

Дека Гурме доступні в різних розмірах глибини. Ширина і висота однакові.

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

**Глибина: 22 см**

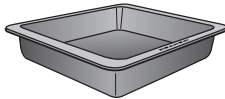
HUB 5000-M  
HUB 5001-M\*



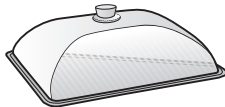
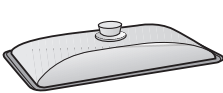
HBD 60-22

**Глибина: 35 см**

HUB 5001-XL\*

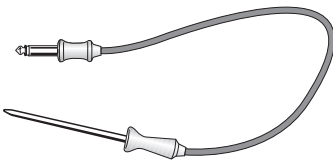


HBD 60-35



\* підходить для використання на індукційних варильних поверхнях

## Термощуп



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

- Якщо ви використовуєте термощуп, не встановлюйте напрямні FlexiClip на рівні 4, оскільки вони закривають роз'єми підключення.

## Приладдя з покриттям із каталітичної емалі

Поверхні з каталітичною емаллю самоочищаються від жирових забруднень за високої температури. Прочитайте вказівки, наведені в розділі «Чищення та догляд».

### - Бічні стінки

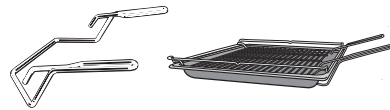
Бічні стінки вставляються за бічними напрямними і захищають стінки робочої камери від забруднень.

### - Задня стінка

Замовляйте цю запчастину, якщо каталітична емаль внаслідок неправильного використання або сильного забруднення втратила свою ефективність.

Під час замовлення обов'язково вказуйте модель вашого приладдя.

## Пристрій для виймання дек NEG



Цей пристрій полегшить виймання універсального піддона, дека для випікання й решітки з приладдя.

## Устаткування для очищення та догляду

- 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»).
- **Автоматика вимкнення**  
Автоматика вимкнення автоматично активується, якщо духовка була ввімкнена впродовж надзвичайно довгого часу. Тривалість періоду залежить від вибраного режиму роботи.
- **Вентильовані дверцята**  
Дверцята виконані зі скла, частково із жаровідштовхувальним покриттям. Під час роботи приладу повітря додатково подається через дверцята, так що зовнішнє скло дверцят залишається холодним. Дверцята можна вийняти та розібрати для чищення (див. розділ «Чищення та догляд»).

## Поверхні з покриттям PerfectClean

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

Готову страву можна з легкістю вийняти. 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 «Чищення та догляд», щоб зберегти переваги антипригарного ефекту й надзвичайно простого очищення.

Поверхні з покриттям PerfectClean:

- Робоча камера
- Бічні напрямні
- Решітка
- Універсальний піддон
- Деко для випікання
- Деко для гриля та смаження
- Деко Гурме, перфороване
- Кругла форма для випікання, перфорована
- Кругла форма для випікання

## 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.

## 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 щонайменше одну годину.

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

- Зніміть наявні наклейки та захисну плівку з духовки й устаткування.
- Очистьте робочу камеру перед нагріванням вологою серветкою, щоб видалити пил або можливі залишки пакування.
- Вставте напрямні FlexiClip на бічні напрямні (за наявності) і знову поставте всі дека та решітку.
- Увімкніть духовку за допомогою кнопки «Ввімк./Вимк.» .

З'являється Виберіть режим приготув..

- 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 ОК.

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, робочої камери або приладдя.

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

- Вийміть усе приладдя з робочої камери та промийте його вручну (див. розділ «Чищення та догляд»).
- Очищуйте робочу камеру теплою водою та м'яким мийним засобом за допомогою чистої губки або чистої вологої серветки з мікрофібри.
- Потім висушіть поверхні м'яким рушником.

Зачиніть дверцята духовки, коли робоча камера висохне.



## Огляд налаштувань

| Пункт меню                                                                             | Можливі налаштування                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
|----------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Мова  | ...   deutsch   english   ...<br>Місцезнаходження                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
| Поточний час                                                                           | Індикація<br>вкл*   викл   нічне вимкнення<br>Формат часу<br>12 годин   24 години*<br>встановити                                                                                                                                                                                                                                       |
| Освітлення                                                                             | вкл<br>«вкл» на 15 секунд*<br>викл                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
| Дисплей                                                                                | Яскравість<br><br>QuickTouch<br>вкл   викл*                                                                                                                                                                                                           |
| Гучність                                                                               | Сигнали тону<br>Мелодії* <br>Соло-звук <br>Тони кнопок<br><br>Melody<br>вкл*   викл |
| Одиниці                                                                                | Температура<br>°C*   °F                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
| Booster                                                                                | вкл*   викл                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
| Рекомендов. температ.                                                                  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
| Залишк. хід вентилятора                                                                | температ. регулюван.*<br>часове регулювання                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
| Безпека                                                                                | Блокування кнопок<br>вкл   викл*<br>Блокування ввімкнен. <br>вкл   викл*                                                                                                                                                                            |
| Версія програм. забезпе.                                                               |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
| Торгівля                                                                               | Демо-режим<br>вкл   викл*                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
| Заводські установки                                                                    | Установки приладу<br>Рекомендов. температ.                                                                                                                                                                                                                                                                                             |

\* Налаштування виробника

## Установки

### Виклик меню «Установки»

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

■ Виберіть Інші .

■ Виберіть Установки .

■ Виберіть потрібне налаштування.

Ви можете переглянути або змінити налаштування.

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

### Мова

Ви можете встановити розташування й мову.

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

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

### Поточний час

#### Індикація

Виберіть, як на вимкненому приладі буде показано час:

- вкл

На дисплеї завжди показано поточний час.

Якщо вибрати налаштування Дисплей | QuickTouch | вкл, усі сенсорні кнопки відразу почнуть реагувати на доторкання.

Якщо окрім цього вибрати налаштування Дисплей | QuickTouch | вкл, перед початком використання потрібно ввімкнути духовку.

- вкл

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.

### Формат часу

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

#### Встановити

Встановіть години та хвилини.

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

### Освітлення

- вкл

Освітлення робочої камери ввімкнене протягом всього процесу приготування.

- «вкл» на 15 секунд

Освітлення робочої камери вмикається під час процесу приготування через 15 секунд. Доторкнувшись до сенсорної кнопки , ви знову ввімкнете освітлення робочої камери на 15 секунд.

## - ВИКЛ

Освітлення робочої камери вимкнено. Доторкнувшись до сенсорної кнопки , ви ввімкнете освітлення робочої камери на 15 секунд.

## Дисплей

### Яскравість

Яскравість дисплея регулюється за допомогою шкали із сегментами.



максимальна яскравість



мінімальна яскравість

### QuickTouch

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

## - ВКЛ

Якщо вибрати налаштування Поточний час | Індикація | вкл або нічне вимкнення, сенсорні кнопки також реагують на доторкання, коли духовку вимкнено.

## - ВИКЛ

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

## Гучність

### Сигнали тону

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

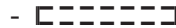
## Мелодії

В кінці процесу приготування з інтервалом багаторазово лунає мелодія.

Гучність цієї мелодії регулюється за допомогою шкали із сегментами.



максимальна гучність



мелодію вимкнено

## Соло-звук

В кінці процесу приготування протягом певного часу лунає тривалий сигнал.

Гучність сигналу представлена шкалою із сегментами.



максимальна гучність сигналу



мінімальна гучність сигналу

## Тони кнопок

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



максимальна гучність



Тон сенсорних кнопок вимкнено

## Melody

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

## Одиниці

### Температура

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

### 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 вимикається під час фази нагрівання в процесі приготування. Попередньо підігріває робочу камеру тільки відповідний для режиму роботи нагрівальний елемент.

### Рекомендов. температ.

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

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

- Виберіть необхідний режим роботи.
- Змініть рекомендовану температуру.
- 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.

- температ. регулюван.

Охолоджувальний вентилятор вмикається, якщо температура всередині робочої камери нижче 70 °C.

- часове регулювання

Охолоджувальний вентилятор вмикається 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 налаштування 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 налаштування часове регулювання.

## Безпека

### Блокування кнопок

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

- вкл

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

- вимк

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

### Блокування ввімкнен.

Завдяки функції блокування ввімкнення можна попередити випадкове ввімкнення приладу.

За активної функції блокування ввімкнення можна продовжувати використовувати функцію таймера.

Блокування ввімкнення зберігається навіть у разі порушення електропостачання.

- вкл

«Блокування ввімкнення» активовано. Перед початком використання духовки слід доторкнутися до сенсорної кнопки ОК та утримувати її протягом принаймні 6 секунд.

- вимк

«Блокування ввімкнення» деактивовано. Тепер ви можете користуватися духовкою як зазвичай.

## Версія програм. забезпе.

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

## Торгівля

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

## 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 сенсорну кнопку ОК натиснутою щонайменше 4 секунди.

- вимк

Режим презентації деактивується, якщо тримати сенсорну кнопку ОК натиснутою щонайменше 4 секунди. Тепер ви можете користуватися духовкою як зазвичай.

## Заводські установки

- Установки приладу

Усі змінені налаштування буде видалено, і відновляться налаштування виробника.

- Рекомендов. температур.

Змінені значення рекомендованих температур відновляться до налаштувань виробника.

# Таймер

## Використання функції Таймер

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

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

- Максимальний час таймера – 59 хвилин і 59 секунд.

**Повідомлення:** У режимі контролю рівня вологості скористайтеся таймером для нагадування, щоб у потрібний момент часу запустити паровий удар вручну.

## Налаштування таймера

Якщо ви вибрали налаштування Дисплей | QuickTouch | викл, ввімкніть духовку, щоб встановити таймер. Якщо з'являється поточний таймер, духовка вимикається.

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

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

З'являється запит встановити 00:00 хв.

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

Таймер збережено.

Коли духовка вимкнена, замість часу з'являються  і поточний таймер.

Якщо одночасно відбувається процес приготування **без** встановленої тривалості, відразу після досягнення встановленої температури в нижньому рядку з'являються  і поточний таймер.

Якщо одночасно відбувається процес приготування **з** встановленою тривалістю, таймер працює у фоновому режимі, оскільки на дисплеї пріоритетною є тривалість приготування.

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

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

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

Акустичний і оптичний сигнали вимикаються.

## Змінення часу таймера

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

З'являється значення таймера.

- Змініть таймер.
- Підтвердьте за допомогою кнопки ОК.

Змінений час таймера збережено.

## Видалення таймера

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

Таймер скасовано.

## Головне меню та підменю

| Стандартний обід                                                                                       | Стандартне значення | Зона       |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------|------------|
| Режими роботи                                                                                          |                     |            |
| Конвекція плюс        | 160 °C              | 30–250 °C  |
| Верхній/Нижній жар    | 180 °C              | 30–280 °C  |
| Нижній жар            | 190 °C              | 100–280 °C |
| Автоматика смаження   | 160 °C              | 100–230 °C |
| Інтенсивне випікання  | 170 °C              | 50–250 °C  |
| Гриль великий         | 240 °C              | 200–300 °C |
| Гриль з обдуванням    | 200 °C              | 100–260 °C |
| Розморожування        | 25 °C               | 25–50 °C   |
| Автоматичні програми  |                     |            |
| Інші                  |                     |            |
| Конвекція Есо                                                                                          | 190 °C              | 100–250 °C |
| Установки             |                     |            |



## Процес приготування

- Якщо це можливо, використовуйте автоматичні програми для приготування їжі.
- Вийміть із робочої камери устаткування, яке не потрібне вам для процесу приготування.
- Обирайте найнижчу рекомендовану температуру з рецепту або таблиці й через найкоротший указаний час перевірте страву.
- Нагрівайте робочу камеру лише в тому випадку, якщо це вказано в рецепті або в таблиці.
- За можливості не відкривайте дверцята приладу під час приготування.
- Використовуйте матові й темні форми та ємності з матеріалу, що не відбиває тепло (емальована сталь, вогнетривке скло, матовий алюміній). Блискучі матеріали, наприклад, нержавіюча сталь і алюміній, відбивають тепло, і воно гірше доходить до страви. Саме тому не накривайте дно робочої камери або решітку алюмінієвою фольгою, що відбиває тепло.
- Контролюйте тривалість приготування, щоб уникнути зайвого споживання електроенергії під час приготування. Встановлюйте тривалість або використовуйте термощуп, якщо він є в наявності.
- Для більшості страв можна використовувати режим Конвекція плюс . З ним ви можете готувати з нижчою температурою, ніж у режимі Верхній/Нижній жар , оскільки тепло одразу розподіляється в робочій камері. Завдяки чому ви також можете готувати на кількох рівнях одночасно.
- Конвекція Есо  – це новий режим, що підходить для маленьких порцій, наприклад, заморожена піца, булочки, фігурне печиво, а також для м'ясних страв і смаження. Він дає змогу готувати зі збереженням електроенергії та оптимальним використанням залишкового тепла. Завдяки приготуванню на одному рівні ви можете економити до 30 % електроенергії без впливу на результат приготування. Не відкривайте дверцята під час приготування.
- Для страв на грилі за можливості використовуйте режим Гриль з обдуванням . Страви готуються при нижчій температурі, ніж в інших режимах роботи з грилем при максимальній температурі.
- По можливості готуйте одночасно кілька страв. Для цього ставте продукти поряд або на кілька рівнів.
- Страви, які не можна готувати одночасно, готуйте одна за одною, щоб використати залишкове тепло.

# Рекомендації щодо економії електроенергії

---

## Використання залишкового тепла

- У режимах із температурою вище 140 °C і тривалістю понад 30 хвилин ви можете встановити мінімальну допустиму температуру за 5 хвилин до закінчення процесу. Залишкового тепла вистачить, щоб довести страву до готовності. Але в жодному разі не вимикайте духовку (див. розділ «Заходи безпеки й застереження»).
- Якщо ви ввели тривалість для процесу приготування, незадовго до закінчення часу нагрівання робочої камери самостійно вимикається. Залишкового тепла вистачить, щоб завершити процес готування.
- Якщо ви хочете очистити від бруду деталі, що покриті каталітичною емаллю, процес чищення найкраще розпочинати відразу після завершення процесу приготування. Залишкове тепло зменшить витрати енергії.

## Налаштування параметрів

- Щоб зменшити витрати енергії, для елементів керування виберіть налаштування Дисплей | QuickTouch | викл.
- Для освітлення робочої камери виберіть налаштування Освітлення | викл або «вкл» на 15 секунд. Ви можете будь-коли ввімкнути освітлення робочої камери, натиснувши сенсорну кнопку .

## Режим збереження енергії

Духовка вимикається автоматично з метою енергозбереження, якщо не відбувається процес приготування або відсутні дії з керування приладом. На дисплеї відображається поточний час або дисплей залишається темним (див. розділ «Установки»).

- Ввімкніть духовку.

З'являється головне меню.

- Поставте страву до робочої камери.
- Виберіть необхідний режим роботи.

Спочатку з'являється режим роботи, а потім рекомендована температура.

- За потреби змініть рекомендовану температуру.

Рекомендована температура збережеться протягом кількох секунд. Згодом можна змінити температуру за допомогою клавіш зі стрілками.

- Підтвердьте за допомогою кнопки **OK**.

З'являється фактична температура, і починається фаза нагрівання.

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

- Після приготування доторкніться до сенсорної кнопки вибору режиму роботи, щоб зупинити процес приготування.
- 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
- Внутр. температура
- Тривалість
- Готовність о
- Старт о

## Змінення температури та внутрішньої температури їжі

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

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

- Натисніть стрілку  $\wedge$  або  $\vee$  чи проведіть у зоні  вправо або вліво, доки не виберете необхідний пункт меню.

На дисплеї з'явиться встановлена температура.

- За потреби змініть температуру та внутрішню температуру.
- Підтвердьте, натиснувши **OK**.

**Повідомлення:** Ви можете змінити температуру безпосередньо за допомогою зони навігації. Щоб змінити внутрішню температуру, натисніть сенсорну кнопку .

Процес приготування продовжується зі зміненою встановленою температурою.

## 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**, **Готовність о** або **Старт о** ви можете автоматично вимкнути або ввімкнути процес приготування, доторкнувшись до сенсорної кнопки .

### - Тривалість

Ви встановлюєте 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.

### - Готовність 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 Три-

валість або Готовність о. За допомогою **Старт о** можна задати час початку процесу приготування. Нагрівання робочої камери автоматично вмикається в зазначений час.

- Доторкніться до сенсорної кнопки .
- Встановіть необхідний час.
- Підтвердьте, натиснувши **ОК**.
- Доторкніться до сенсорної кнопки , щоб повернутися до меню вибраного режиму роботи.

## Зміна встановленої тривалості приготування

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

У разі порушення електропостачання всі налаштування буде скинуто.

## Скидання встановленої тривалості приготування

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

Якщо скинути Тривалість, буде скинуто також встановлені значення часу для Готовність о і Старт о.

Якщо скинути Готовність о або Старт о, процес приготування починається із встановленим часом приготування.

## Переривання процесу приготування

- Доторкніться до сенсорної кнопки вибраного режиму роботи або .
- Коли з'явиться Відмінити процес, підтвердьте дію за допомогою кнопки ОК.

Згодом припиниться нагрівання й освітлення робочої камери. Видаляється встановлена тривалість приготування.

З'являється головне меню.

## Попереднє нагрівання робочої камери

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

Попереднє нагрівання робочої камери необхідне лише в деяких випадках.

- У більшості випадків слід поставити страву в холодну духовку, щоб використовувати тепло під час фази нагрівання.
- Для наведених нижче процесів приготування та режимів роботи слід попередньо підігрівати робочу камеру:
  - Темне тісто для хліба, а також смажена яловичина та філе в режимі роботи Конвекція плюс  та Верхній/Нижній жар 
  - Пироги і печиво з короткою тривалістю приготування (приблизно до 30 хвилин), а також ніжне тісто (наприклад, бісквіт) у режимі роботи Верхній/Нижній жар  (без функції **Booster**)

# Керування

## Booster

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

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

- Конвекція плюс 
- Верхній/Нижній жар 
- Автоматика смаження 

Якщо ви встановите температуру вище 100 °C та ввімкнете функцію **Booster**, робоча камера буде розігріватися у фазі швидкого нагрівання 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**.

## Booster для вимкнення процесу приготування

- Виберіть налаштування **Booster** | вкл, перш ніж вибирати необхідний режим роботи.

Функція **Booster** вимкнена під час фази нагрівання. Робочу камеру нагрівають лише відповідні для встановленого режиму роботи нагрівальні елементи.

Якщо необхідно знову розпочати процес приготування за допомогою функції **Booster**, виберіть налаштування **Booster** | вкл, щоб ввімкнути потрібну функцію.

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

### Категорії

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

### Використання автоматичних програм

■ Виберіть Автоматичні програми .

З'являється список.

■ Виберіть необхідну категорію.

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 термошупа. Прочитайте вказівки в підрозділі «Термошуп» розділу «Смаження».

В автоматичних програмах внутрішню температуру вже встановлено.

### 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 термошупа час приготування залежить від того, чи досягнуто внутрішньої температури всередині продукту.

## Інше використання

У цьому розділі ви знайдете інформацію щодо такого використання:

- Розморожування
- Низькотемпературне приготування
- Підігрівання посуду
- Консервування
- Заморожені продукти/Готові страви

### Розморожування

Якщо злегка розморозити заморожені продукти, вміст вітамінів і поживних речовин значною мірою залишається незмінним.

- Виберіть Розморожування .
- За потреби змініть рекомендовану температуру.

Повітря в робочій камері циркулює, і продукт дбайливо розморожується.



**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

- Розморожуйте продукт без упаковки на універсальному піддоні або в мисці.
- Для розморожування птиці використовуйте універсальний піддон із решіткою. Птиця не має лежати в рідині.
- М'ясо, птицю або рибу перед подальшим приготуванням не розморожуйте до кінця. Достатньо, щоб продукти почали розморожуватися. Тоді поверхня стає достатньо м'якою, щоб увібрати приправи.



### Низькотемпературне приготування

Цей режим 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 лишалось 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.

Якщо ви використовуєте термощуп, зверніть увагу на вказівки в підрозділі «Термощуп» розділу «Смаження».

## Інше використання

### Використання Верхній/Нижній жар

Орієнтуйтеся на таблиці для готування, наведені наприкінці цього документа.

Використовуйте універсальний піддон із решіткою на ньому.

Під час попереднього нагрівання вимкніть функцію **Booster**.

- Поставте універсальний піддон із решіткою на рівень 2.
- Виберіть режим роботи **Верхній/Нижній жар**  і температуру **120 °C** без функції **Booster**.
- Попередньо нагрійте робочу камеру з решіткою й універсальним піддоном протягом **прибл. 15 хвилин**.
- Під час нагрівання робочої камери добре обсмажте шматок м'яса з усіх боків.

 **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.

- Покладіть обсмажене м'ясо на решітку.
- Зменште температуру до **100 °C** (див. розділ «Таблиці для готування»).
- Доведіть м'ясо до повної готовності.

### 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 вказані для 6 банок по 1 л.

Використовуйте лише спеціальні банки, які можна придбати в магазині (скляні консервні банки або банки з кришкою-закруткою). Використовуйте лише цілі банки та резинові кільця.

- Промийте банки перед кип'ятінням і наповніть їх за 2 см до краю.
- Поставте універсальний піддон на рівень 2 і поставте на нього банки.
- Виберіть режим роботи Конвекція плюс  і температуру 160–170 °C.
- Дочекайтесь, поки в банках рівномірно утворюються «бульбашки».

Вчасно знизьте температуру, щоб не переварити продукт.

## Інше використання

### Консервування фруктів і огірків

- Щойно в банках з'являться бульбашки, налаштуйте відповідну температуру повторного нагрівання й дайте банкам прогрітись в духовці впродовж указанного часу.

### Консервування овочів

- Щойно в банках з'являться бульбашки, налаштуйте відповідну температуру випарювання й готуйте овочі впродовж указанного часу.
- Після приготування налаштуйте відповідну температуру повторного нагрівання й дайте банкам прогрітись в духовці впродовж указанного часу.

|                        |  |  |
|------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|
| Фрукти                 | —/—                                                                               | 30 °C<br>25–35 хв                                                                 |
| Огірки                 | —/—                                                                               | 30 °C<br>25–30 хв                                                                 |
| Червоний буряк         | 120 °C<br>30–40 хв                                                                | 30 °C<br>25–30 хв                                                                 |
| Бобові (зелені, жовті) | 120 °C<br>90–120 хв                                                               | 30 °C<br>25–30 хв                                                                 |

 Температура та час випарювання після появи «бульбашок»

 Температура та 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.

### Заморожені продукти/ Готові страви

#### Поради щодо приготування пирогів, піци й багетів

- Випікайте пироги, піцу й багети на решітці з використанням паперу для випікання.  
Деко для випікання або універсальний піддон під час приготування таких продуктів може так сильно викривитися, що в гарячому стані його не можна буде вийняти з робочої камери. Кожне наступне використання посилить викривлення.
- Використовуйте найнижчу із запропонованих на упаковці температуру.

#### Поради щодо приготування картоплі фрі, крокетів тощо

- Ці заморожені страви можна готувати на деці для випікання або універсальному піддоні.  
Для дбайливого приготування постеліть під низ папір для випікання.
- Використовуйте найнижчу із запропонованих на упаковці температуру.
- Декілька 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.

### Підігрівання посуду

Для розігрівання посуду використовуйте режим Конвекція плюс .

Розігрівайте лише жаростійкий посуд.

- Поставте решітку на рівень 1, а на неї поставте посуд для підігрівання. Залежно від розміру посуду ви можете поставити його на решітку і вийняти бічні напрямні.
- Виберіть Конвекція плюс .
- Встановіть температуру вище 50–80 °C.



**Небезпека отримання опіків!**

Під час виймання страви користуйтеся кухонними рукавицями. На нижній стороні посуду можуть утворитися поодинокі краплі води.

- Вийміть розігрітий посуд із робочої камери.

# Випікання

Належна обробка продуктів збереже ваше здоров'я.

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

## Поради щодо випікання

- Встановіть тривалість приготування. Випічка не має довго залишатися в робочій камері. Тісто висохне, дріжджі втратять свої властивості.
- Загалом можна використовувати решітку, деко для випікання, універсальний піддон та будь-яку форму для випікання, виготовлену з термостійкого матеріалу.
- Уникайте використання світлих форм із тонкими стінками з блискучого матеріалу, оскільки підрум'янення виходить нерівномірним або слабким. За несприятливих умов страва не приготується.
- Вкладіть пиріг у прямокутну або довгасту форму, поставте її впекар у робочій камері, щоб забезпечити оптимальну подачу тепла й рівномірне випікання.
- Поставте форму для випікання на решітку.
- Фруктові та високі пироги випікайте завжди на універсальному піддоні.

## Використання паперу для випікання

Устаткування Miele, наприклад, універсальний піддон, має покриття PerfectClean (див. розділ «Комплект поставки»). Зазвичай устаткування з покриттям PerfectClean не потрібно змащувати жиром або застеляти папером для випічки.

- Під час випікання виробів із вмістом соди використовуйте папір для випікання, оскільки натрієвий луг може пошкодити поверхні з покриттям PerfectClean.
- Використовуйте папір під час випікання бісквітів, безе, мигдальних тістечок тощо. Таке тісто легко пригорає внаслідок високого вмісту білка.
- Використовуйте папір для випікання під час приготування заморожених продуктів на решітці.

## 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 прибл. 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

Готуйте з нижчою температурою, ніж у режимі Верхній/Нижній жар , оскільки вентилятор одразу розподіляє тепло по всій камері.

Використовуйте цей режим під час випікання на кількох рівнях одночасно.

- 1 рівень: поставте продукт на рівень 2.
- 2 рівні: поставте продукти на рівні 1+3 чи 2+4.
- 3 рівні: поставте продукти на рівні 1+3+5.

## Поради

- Якщо потрібно готувати на кількох рівнях одночасно, вставте внизу універсальний піддон.
- Випікайте соковиту випічку або пироги максимально на 2 рівнях одночасно.

## Використання Інтенсивне випікання

Використовуйте цей режим для випікання пирогів із соковитою начинкою.

Не використовуйте цей режим для випікання пласкої випічки.

- Поставте пиріг на рівень 1 чи 2.

## Використання Верхній/Нижній жар

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

Цей режим використовується для приготування за традиційними рецептами. Якщо використовуються рецепти зі старих кулінарних книг, встановіть температуру на 10 °C нижчу, ніж вказано в рецепті. Тривалість приготування при цьому не зміниться.

- Поставте продукт на рівень 1 або 2.

## Використання Конвекція Есо

Цей режим використовується для випікання маленьких порцій, наприклад, заморожена піца, булочки або фігурне печиво, у режимі економії енергії.

- Поставте продукт на рівень 2.

## Поради щодо смаження

- Ви можете використовувати будь-який посуд із жаростійкого матеріалу, наприклад, деко, каструлю, скляну форму, рукав або пакет для запікання, глиняну форму, універсальний піддон, решітку або деко для гриля/смаження на універсальному піддоні (за наявності).
- **Попереднє нагрівання** робочої камери потрібне лише під час приготування ростбіфа й філе. В основному воно не потрібне.
- Для смаження м'яса використовуйте **закритий посуд**, наприклад, деко. У цьому разі м'ясо залишається соковитим. Робоча камера лишається чистішою, ніж після смаження на решітці. Залишиться достатньо соків для приготування соусу.
- Якщо ви використовуєте **рукав для запікання або рукав для запікання в мікрохвильовій печі**, 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 й покладіть його в ємність для приготування. 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 й дайте **постояти** приблизно 10 хвилин. Тоді під час нарізання витікає менше соку.
- Шкірочка **птиці** буде хрусткою, якщо за 10 хвилин до закінчення приготування змастити страву малосоленою водою за допомогою щітки.

## Вказівки до таблиць для готування

Таблиці для готування містяться наприкінці цього документа.

- Звертайте увагу на встановлені діапазони температури, рівні завантаження й тривалість приготування. Крім того, треба враховувати різний тип посуду для приготування, товщину шматків м'яса й смакові переваги.

## Вибір температури

- Загалом слід вибирати найнижчу температуру. За вищих температур м'ясо буде зовні коричневе, але не готове всередині.
- У режимах Конвекція плюс  та Автоматика смаження  вибирайте температуру на 20 °C меншу, ніж у режимі Верхній/Нижній жар .



- Вибирайте для шматків м'яса, які важать більше 3 кг, температуру прибіл. на 10 °C нижчу, ніж вказано в таблиці. Приготування триває трохи довше, але м'ясо рівномірно пропечеться й скоринка не буде за- надто товстою.
- Для запікання на решітці вибирайте температуру приблизно на 10 °C нижчу, ніж під час використання за- критого посуду.

## Вибір тривалості ⌚

Тривалість приготування в таблиці стосується камери, яку не було попе- редньо нагріто, якщо не вказано ін- ше.

- Визначте тривалість приготування залежно від типу м'яса, помножив- ши висоту [см] на час приготування для 1 см [хв/см]:
  - Яловичина/дичина: 15–18 хв/см
  - Свинина/телятина/баранина: 12– 15 хв/см
  - Ростбіф/філе: 8–10 хв/см
- Після завершення мінімального ча- су приготування перевірте готов- ність продукту.

## Поради

- Час приготування замороженого м'яса становить прибіл. 20 хвилин на кілограм.
- Заморожене м'ясо вагою прибіл- но до 1,5 кг можна смажити без по- переднього розморожування.

## Вказівки до режимів роботи

Огляд усіх режимів роботи з відпові- дними значеннями за замовчуванням див. в розділі «Основне меню та під- меню».

Наприкінці випікання виберіть ре- жим Нижній жар , якщо потрібно підрум'янити страву знизу.

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

## Використання Автоматичні програ- ми

- Дотримуйтеся вказівок на дисплеї.

## Використання Конвекція плюс або Автоматика смаження

Ці режими роботи підходять для сма- ження риби, м'яса й страв із птиці з хрусткою скоринкою, для смаження ростбіфа та філе.

У режимі Конвекція плюс  можна го- тувати з нижчою температурою, ніж у режимі Верхній/Нижній жар , оскіль- ки вентилятор одразу розподіляє теп- ло по всій камері.

У режимі роботи Автоматика смажен- ня  духовка спочатку розігріваєть- ся до високої температури (прибіл- но 230 °C). Щойно цієї температури досягнуто, температура в духовці ав- томатично знижується до встановле- ного (основного) значення.

- Поставте продукт на рівень 2.

## Смаження

### Використання Верхній/Нижній жар

Цей режим використовується для приготування за традиційними рецептами. Якщо використовуються рецепти зі старих кулінарних книг, встановіть температуру на 10 °C нижчу, ніж указано в рецепті. Тривалість приготування при цьому не зміниться.

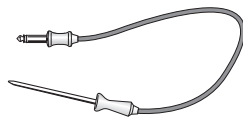
- Поставте продукт на рівень 2.

### Використання Конвекція Есо

Цей режим використовується для смаження маленьких порцій рибних та інших страв у режимі економії енергії.

- Поставте продукт на рівень 2.

### 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 °C. 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.

## Можливості застосування

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

Також ви можете використовувати термощуп у таких режимах:

- Автоматика смаження 
- Конвекція плюс 
- Інтенсивне випікання 
- Верхній/Нижній жар 

## Важливі вказівки щодо використання

- М'ясо можна покласти в каструлю або на решітку.
- 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 мрамурового м'яса з прошарками жиру встановлюйте найвище значення внутрішньої температури з діапазону, вказаного в таблиці для смаження.

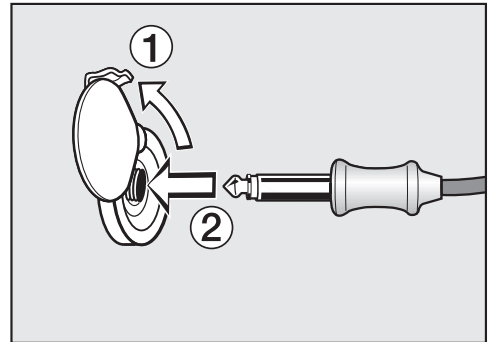
- У разі використання алюмінієвої фольги, рукава для запікання або спеціального рукава для мікрохвильовки проштрикніть фольгу та вставте термощуп у середину продукту приготування. Ви можете також вставити термощуп у м'ясо у фользі. Дотримуйтеся у такій ситуації також рекомендацій виробника плівки.

## 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.

## Смаження

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.

- Якщо ви вибрали режим роботи, натисніть сенсорну кнопку .

- Виберіть Старт o.

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

Тривалість і Готовність 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).

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 відчинені впродовж тривалого часу, відлік часу, який залишився, буде розраховано повторно.

### Перемикання між індикацією залишкового часу та індикацією внутрішньої температури

Коли з'явиться залишковий час, можна переходити між індикацією залишкового часу та індикацією внутрішньої температури.

- Доторкніться до сенсорної кнопки .

На дисплеї на додачу до температури з'явиться залишковий час або внутрішня температура.

**⚠** Небезпека травмування через гарячу поверхню.

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

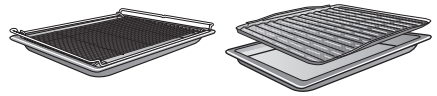
Під час приготування на грилі дверцята мають бути зачиненими.

- Використовуйте універсальний піддон із решіткою або деко для гриля (за наявності). Деко для гриля та смаження запобігає стіканню і горінню крапель м'ясного соку, який можна використати надалі. Змастіть решітку або гриль олією та покладіть туди страву.

Не використовуйте деко для випікання.

### Підказки для приготування на грилі

- Для приготування на грилі необхідне попереднє підігрівання. 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 рибу, поріжте її на шматочки та посоліть. Ви також можете полити рибу лимонним соком.



### 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

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

# Приготування на грилі

## Вибір рівня

- Виберіть рівень залежно від товщини продукту.
- Поставте пласкі продукти на рівень 3 або 4.
- Поставте продукти великого діаметра на рівень 1 або 2.

## Вибір тривалості ☺

- Пласкі шматки м'яса чи риби слід готувати на грилі 6–8 хвилин із кожної сторони.  
Стежте за тим, щоб товщина шматків була приблизно однаковою, щоб тривалість приготування не сильно відрізнялась.
- Після закінчення мінімального часу смаження перевірте готовність продукту.
- Натисніть на м'ясо ложкою, щоб визначити ступінь його **готовності**. Так ви зможете визначити, чи готове м'ясо.
- **По-англійськи/з кров'ю**  
Якщо м'ясо все ще дуже еластичне, значить всередині воно ще червоне.
- **Середнє просмаження**  
Якщо м'ясо злегка продавлюється, значить воно всередині рожеве.
- **Повне просмаження**  
Якщо м'ясо практично не продавлюється, значить 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. Так зверху м'ясо не буде занадто темним.

## 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.

## Використання Гриль великий ☹☹☹

Цей режим використовується для приготування на грилі пласких продуктів у великій кількості та для запікання у великих формах.

Нагрівальний елемент верхнього жару/гриля розпікається до червоного кольору, завдяки чому з'являється необхідне теплове випромінювання.

## Використання Гриль з обдуванням ☹☹☹

Цей режим підходить для приготування на грилі продуктів великого діаметра, наприклад, курки.

Для пласких продуктів рекомендується використовувати параметр температури 220 °C, а для продуктів із великим діаметром – 180–200 °C.



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 зачекайте, доки нагрівальний елемент, робоча камера та приладдя охолонуть.



Небезпека травмування внаслідок удару електричним струмом.

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

Суворо заборонено виконувати чищення за допомогою пароочищувача.

Усі зовнішні поверхні можуть змінити колір, якщо ви будете використовувати невідповідний мийний засіб. Особливо фронтальна панель духовки може пошкодитися від використання засобу для чищення духовок або засобу для очищення від накипу.

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

Одразу видаляйте залишки мийних засобів.

### 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 фронтальній панелі
- абразивні мийні засоби (наприклад, у вигляді порошку або паст, наждак)
- засоби для чищення з вмістом розчинників
- мийні засоби для очищення 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 кастрюль, 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 духових шаф
- мочалки з нержавіючої сталі

## Очищення та догляд

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

Найкраще забруднення видаляти негайно.

Устаткування не можна мити в посудомийній машині.

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

Для зручнішого очищення ми радимо ось що:

- Зніміть дверцят.
- Зніміть бічні напрямні разом із напрямними FlexiClip (якщо вони є).
- Зніміть задню стінку з покриттям із каталітичної емалі.
- Обережно опустіть нагрівальний елемент верхнього жару/грилю.

## Видалення нормальних забруднень

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

По контуру робочої камери є ущільнення, яке слугує ущільнювальною прокладкою для внутрішньої сторони дверцят.

Внаслідок залишків жиру ущільнення може стати нещільним або потріскатись.

- Очищайте ущільнення після кожного процесу приготування.

## Очищення термощупа

Термощуп буде пошкоджено, якщо його занурювати у воду або мити в посудомийній машині.

Термощуп можна очищувати лише вологою серветкою.



### Видалення сильних забруднень (крім напрямних FlexiClip)

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

Не намагайтеся неодмінно видалити ці плями. Використовуйте лише описані засоби для чищення.

- Для видалення пригорілих залишків використовуйте скребок для скла або металеву мочалку (наприклад, Spontex Spirinette), теплу воду й незначну кількість м'якого мийного засобу.

Каталітична емаль втрачає свої властивості самоочищення через вплив абразивних засобів, жорстких щіток або губок і засобів для чищення духовок.

Вийміть із робочої камери деталі, вкриті каталітичною емаллю, перед застосуванням засобу для чищення духовок.

### 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.

## Очищення та догляд

### Сильні забруднення на напрямних FlexiClip

Спеціальне мастило в напрямних FlexiClip під час миття в посудомийній машині вимивається, у результаті чого погіршуються властивості напрямних.

У жодному разі не очищуйте напрямні FlexiClip у посудомийній машині.

За наявності сильних забруднень або закупорки підшипників соком, що витік під час приготування, дійте таким чином:

- На короткий час (приблизно на 10 хвилин) занурте напрямні FlexiClip у гарячий розчин мийного засобу.
- У разі потреби протріть напрямні жорсткою стороною губки для миття посуду. Підшипники можна очистити за допомогою м'якої щітки.

Після чищення можуть залишитися кольорові або світлі плями, які не впливають на якість експлуатації.

### Очищення задньої стінки з покриттям із каталітичної емалі

Каталітична емаль самоочищається від жирових забруднень за високої температури.

Що вища температура, то ефективніше буде здійснюватися процес самоочищення.

Каталітична емаль втрачає свої властивості самоочищення через вплив абразивних засобів, жорстких щіток або губок і засобів для чищення духовок.

Вийміть із робочої камери деталі, вкриті каталітичною емаллю, перед застосуванням засобу для чищення духовок.

### Видалення забруднень від приправ, цукру або подібних продуктів

- Зніміть задню стінку (див. розділ «Чищення та догляд», підрозділ «Знімання задньої стінки»).
- Очистьте задню стінку вручну за допомогою теплої води, м'якого мийного засобу та м'якої щітки.
- Ретельно промийте задню стінку.
- Перед повторним встановленням зачекайте, доки вона висохне.

### Видалення жирових забруднень

- Вийміть усе приладдя (бічні на-  
прямні також) з робочої камери.
- Перед початком каталітичного очи-  
щення видаліть сильні забруднення  
з поверхонь із покриттям  
PerfectClean і з внутрішньої сторо-  
ни дверцят.
- Виберіть режим роботи *Конвекція*  
плюс  і встановіть температуру  
250 °C.
- Нагрівайте порожню робочу каме-  
ру мінімум протягом 1 години.

Тривалість залежить від ступеня за-  
бруднення.

Якщо каталітичну емаль сильно за-  
бруднено жиром, під час процесу  
очищення в робочій камері може ут-  
воритися плівка.



**Небезпека травмування через  
гарячу поверхню.**

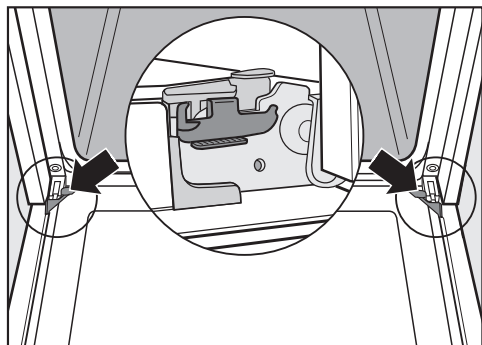
Під час використання духовка на-  
грівається. Ви можете отримати  
опіки від контакту з нагрівальними  
елементами та робочою камерою.  
Перед очищенням вручну зачекай-  
те, доки нагрівальний елемент і ро-  
боча камера охолонуть.

- Очистьте внутрішню сторону двер-  
цят і робочу камеру теплою водою,  
м'яким мийним засобом і чистою  
губкою або чистою вологою сер-  
веткою з мікрофібри.

Кожне наступне нагрівання до висо-  
ких температур призведе до посту-  
пового видалення решток забруд-  
нень.

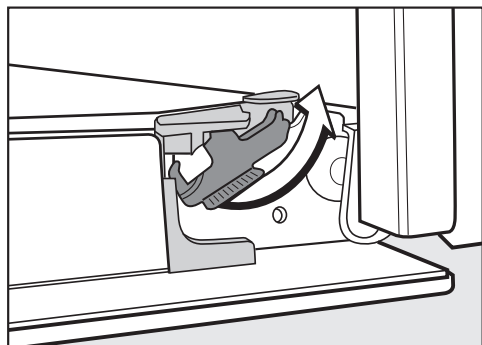
### Демонтаж дверцят

Дверцята важать приблизно 9 кг.



Дверцята з'єднані із шарнірами за допомогою тримачів. Перш ніж можна буде зняти дверцята з цих тримачів, необхідно спочатку розблокувати фіксувальні скоби на обох шарнірах дверцят.

- Повністю відкрийте дверцята.



- Розблокуйте фіксувальні скоби, повернувши їх до упору.

Духовку можна пошкодити, якщо неправильно зняти дверцята.

У жодному разі не знімайте дверцята в горизонтальному положенні з тримачів, оскільки вони відкидаються назад до духовки.

У жодному разі не знімайте дверцята з тримачів, оскільки вони відкидаються назад до духовки.

- Закрийте дверцята до упору.



- Візьміться за дверцята й зніміть їх, направляючи вгору, із тримачів. Стежте за тим, щоб вони не перекошилися.

### Демонтаж дверцят

Дверцята складаються з відкритої системи 3 дверцят частково зі скла із жаровідштовхувальним покриттям.

Під час роботи приладу повітря додатково виводиться крізь дверцята, тому зовнішнє скло залишається прохолодним.

Якщо простір між склом забруднився, ви можете розібрати дверцята, щоб вимити скло зсередини.

Внаслідок подряпин скло дверцят може пошкодитись.

Під час чищення скла дверцят не використовуйте абразивні засоби для чищення, жорсткі губки або щітки та гострі металеві скребки.

Під час чищення скла дверцят дотримуйтесь інструкцій, що застосовуються до поверхні духовки.

Внаслідок використання засобів для чищення духових шаф можливі пошкодження поверхні алюмінієвих профілів.

Очистьте деталі теплою водою, м'яким мийним засобом і чистою губкою, або чистою, вологою серветкою з мікрофібри.

Якщо впустити скло дверцят, воно може розбитись.

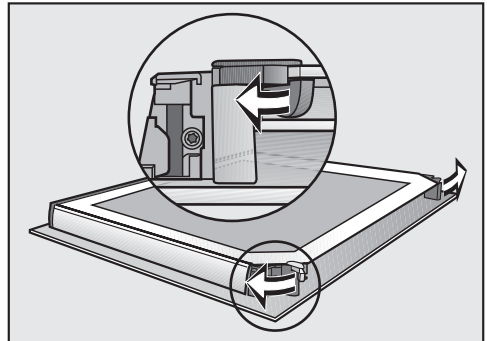
Зберігайте зняте скло дверцят у безпечному місці.

 **Небезпека травми через зачинення дверцят.**

Дверцята можуть зачинитися після того, як вийняти їх після монтажу.

Завжди знімайте дверцята перед тим, як розібрати їх.

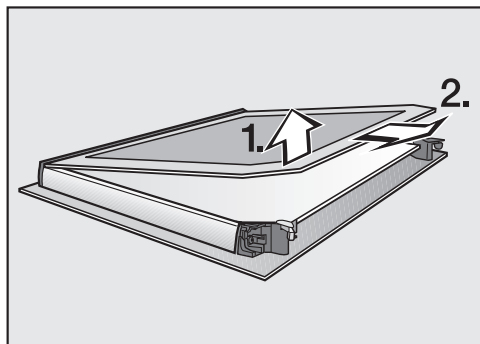
- Покладіть дверцята на м'яку поверхню (наприклад, кухонний рушник), щоб уникнути подряпин. У цьому разі доречно розташувати ручку поряд із краєм стола, щоб скло лежало рівно на його поверхні й не розбилось під час чищення.



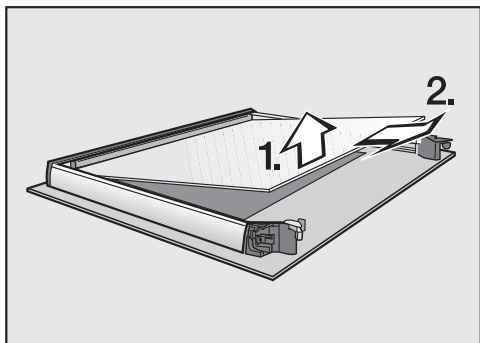
- Відкрийте обидва стопори панелей дверцят, повернувши їх всередину.

## Очищення та догляд

Вийміть внутрішнє скло:

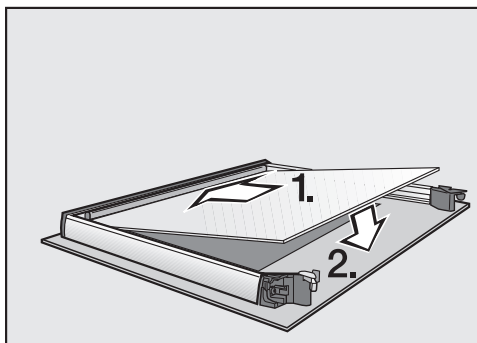


- Злегка підніміть скло й вийміть його з пластмасових планок.

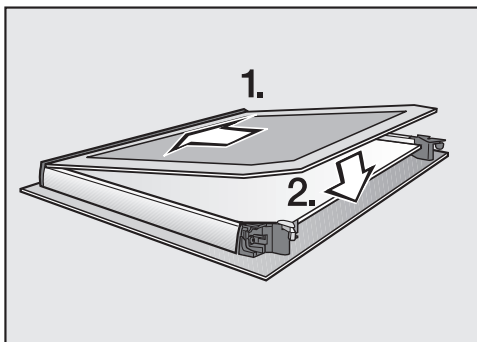


- Злегка підніміть середнє скло й вийміть його.
- Очищуйте скло дверцят та інші окремі деталі теплою водою, м'яким мийним засобом і чистою губкою або чистою вологою серветкою з мікрофібри.
- Протріть деталі сухою м'якою серветкою.

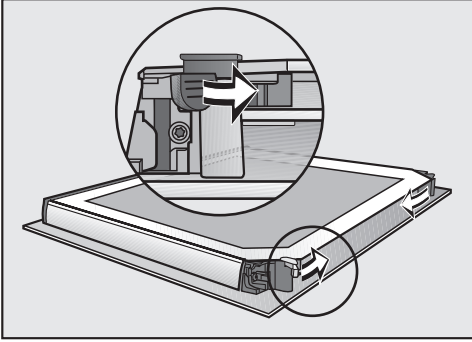
Потім знову обережно зберіть усі деталі дверцят:



- Середнє скло вставте так, щоб можна було прочитати матеріальний номер (не в дзеркальному відображенні).



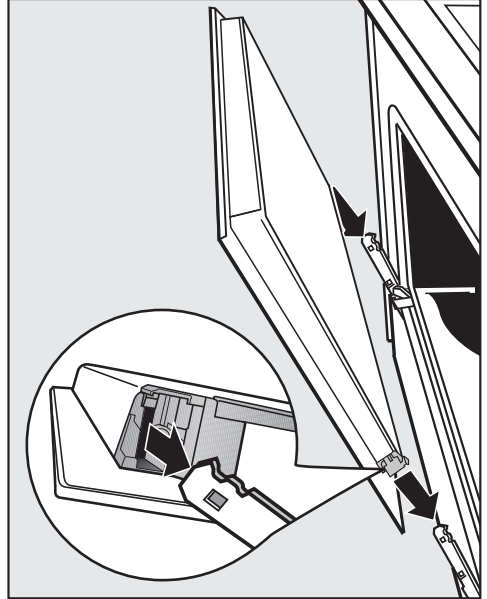
- Скло вставте в пластмасові планки матовою стороною з позначкою донизу, вкладіть у пластмасові планки й покладіть між стопорами.



- Закрийте обидва стопори для скла, повернувши їх усередину.

Дверцята знову зібрано.

### Вбудовування дверцят

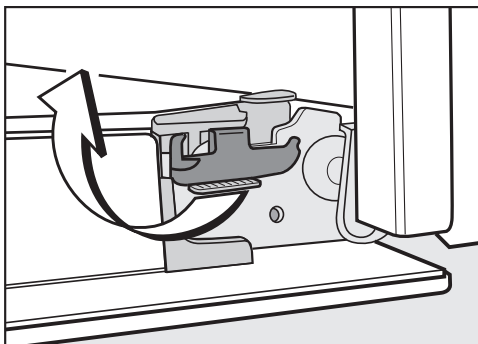


- Візьміться за дверцята збоку й вставте в тримачі шарнірів. Стежте за тим, щоб вони не перекосились.

## Очищення та догляд

- Повністю відкрийте дверцята.

Якщо фіксувальні скоби незаблоковані, дверцята можуть зійти з тримачів і пошкодитись. Обов'язково заблокуйте фіксувальні скоби.



- Заблокуйте фіксувальні скоби, повернувши їх горизонтально до упору.

## Виймання бічних напрямних разом із напрямними FlexiClip

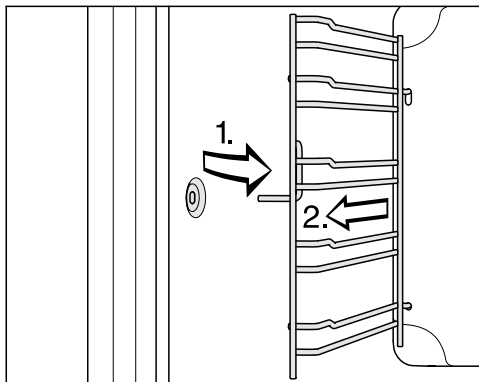
Ви можете вийняти бічні напрямні разом із напрямними FlexiClip (за наявності).

Якщо попередньо напрямні FlexiClip встановлювались окремо, дотримуйтеся вказівок у розділі «Устаткування», підрозділ «Вбудовування й знімання напрямних FlexiClip».

⚠ 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 знімання бічних напрямних дайте нагрівальному елементу, робочій камері та устаткуванню охолонути.



- Висуньте бічні напрямні вперед до кріплення (1.) і вийміть їх (2.).

**Встановлення** виконується у зворотній послідовності.

- Знову зберіть усі деталі.



### Знімання задньої стінки

Ви можете зняти задню стінку, щоб виконати чищення.

 **Небезпека травмування через гарячу поверхню.**

Під час використання духовка нагрівається. Ви можете отримати опіки від контакту з нагрівальними елементами, робочою камерою чи приладдям.

Перш ніж знімати задню стінку, дочекайтеся, доки нагрівальний елемент, робоча камера й приладдя охолонуть.

 **Небезпека травмування через обертання вентилятора.**

Ви можете травмуватися через вентилятор нагнітача гарячого повітря.

У жодному разі не користуйтеся духовкою без задньої стінки.

- Від'єднайте духовку від електромережі. Витягніть мережеву вилку з розетки або вимкніть запобіжник на розподільному щитку.
- Зніміть бічні напрямні.
- Послабте чотири шурупи в кутках задньої стінки й вийміть задню стінку.
- Очистьте задню стінку (див. розділ «Забруднення на задній стінці з покриттям із каталітичної емалі»).

**Встановлення** відбувається у зворотній послідовності.

- Знову обережно вставте задню стінку.

Отвори мають розташовуватися так, як показано в розділі «Огляд духовки».

- Вставте бічні напрямні.
- Знову під'єднайте духовку до електромережі.

## Очищення та догляд

### Опускання нагрівального елемента верхнього жару/гриля

Якщо на стелі робочої камери утворилися стійкі забруднення, ви можете опустити нагрівальний елемент верхнього жару/гриля. Доцільно регулярно очищувати стелю робочої камери за допомогою м'якого рушника або губки для миття посуду.

 **Небезпека травмування через гарячу поверхню.**

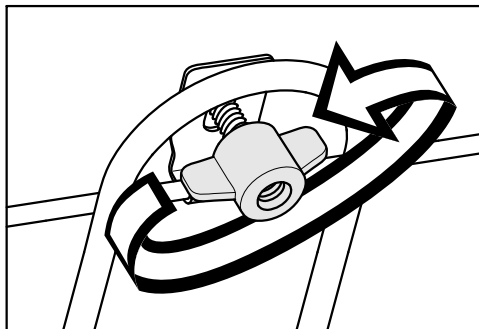
Під час використання духовка нагрівається. Ви можете отримати опіки в разі доторкання до нагрівального елемента, робочої камери або приладдя.

Перед очищенням вручну зачекайте, доки нагрівальний елемент, робоча камера та приладдя охолонуть.

Гайка, що впаде на емаль робочої камери, може пошкодити її.

У цілях безпеки постеліть, наприклад, кухонний рушник на дно робочої камери та відчинені дверцята.

- Зніміть бічні напрямні.



- Послабте крильчатку гайку.

Нагрівальний елемент гриля може пошкодити.

У жодному разі не натискайте на верхній жар/гриль із силою.

- Обережно опустіть нагрівальний елемент верхнього жару/гриля.

Тепер стелю робочої камери можна використовувати.

- Очистіть поверхню робочої камери теплою водою, м'яким мийним засобом і чистою губкою або чистою вологою серветкою з мікрофібри.

- Після очищення посуньте нагрівальний елемент верхнього жару/гриля вгору.

- Насадіть крильчасту гайку та міцно затягніть її.

- Вставте решітку.

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

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

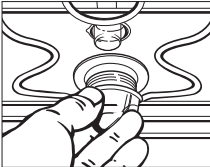
| Проблема                                                                    | Причина і усунення                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
|-----------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Дисплей не світиться.</b>                                                | <p>Ви вибрали налаштування Поточний час   Індикація   викл. Тому дисплей темний, якщо духовку вимкнено.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Відразу після ввімкнення духовки з'являється головне меню. Щоб постійно було показано поточний час, виберіть налаштування Поточний час   Індикація   вкл.</li> </ul> <p>Відсутнє електроживлення.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Перевірте, чи не спрацював запобіжник на електрощитку. Зверніться до спеціаліста-електрика або до сервісної служби компанії Miele.</li> </ul>         |
| <b>Не чути звукового сигналу.</b>                                           | <p>Звуковий сигнал вимкнено або ввімкнено занадто тихо.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Ввімкніть звуковий сигнал або збільште гучність за допомогою налаштування Гучність   Сигнали тону.</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
| <b>Робоча камера не нагрівається.</b>                                       | <p>Режим презентації активовано.</p> <p>Ви можете вибрати на дисплеї пункти меню та сенсорні кнопки, але підігрів робочої камери не працює.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Вимкніть режим презентації за допомогою налаштування Торгівля   Демо-режим   викл.</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                    |
| Натискайте 6 сек. «OK»<br><b>з'являється на дисплеї під час ввімкнення.</b> | <p>Блокування ввімкнення  активовано.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Ви можете вимкнути блокування ввімкнення для процесу приготування, доторкнувшись до кнопки OK і утримуючи її щонайменше впродовж 6 секунд.</li> <li>■ Якщо ви хочете вимкнути блокування ввімкнення на тривалий період, виберіть налаштування Безпека   Блокування ввімкнен.    викл.</li> </ul> |

## Що робити, якщо ...?

| Проблема                                                                 | Причина і усунення                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |
|--------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Сенсорні кнопки не реагують.</b>                                      | Ви вибрали параметр Дисплей   QuickTouch   викл. З цієї причини сенсорні кнопки не реагують, коли духовку вимкнено.<br>■ Сенсорні кнопки активуються відразу після ввімкнення духовки. За потреби духовку можна налаштувати так, щоб вона завжди реагувала на доторкання до сенсорних кнопок навіть тоді, коли вимкнена, вибравши параметри Дисплей   QuickTouch   вкл. |
|                                                                          | Духовку не підключено до електромережі.<br>■ Перевірте, чи мережеву вилку духовки вставлено в розетку.<br>■ Перевірте, чи не спрацював запобіжник на електрощитку. Зверніться до спеціаліста-електрика або до сервісної служби компанії Miele.                                                                                                                          |
|                                                                          | Виникла проблема з керуванням.<br>■ Доторкніться до кнопки «Вімк./Вимк.»  і утримуйте її, доки дисплей не вимкнеться і духовка не перезапуститься.                                                                                                                                     |
| <b>На дисплеї з'являється</b> Не-справність вмережі.                     | Короткочасне порушення електропостачання. Внаслідок цього поточний процес перервано.<br>■ Вимкніть і знову ввімкніть духовку.<br>■ Знову запустіть процес.                                                                                                                                                                                                              |
| <b>На дисплеї з'являється</b> 12:00.                                     | Електропостачання було відсутнє довше ніж 150 годин.<br>■ Наново встановіть час і дату.                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
| <b>На дисплеї з'являється</b> Макс. тривал. роботи.                      | Духовка була ввімкнена протягом незвично довгого часу. Захисне вимкнення активовано.<br>■ Підтвердьте за допомогою кнопки ОК.<br>Духовка знову готова до роботи.                                                                                                                                                                                                        |
| <b>Помилка і на дисплеї з'явиться код помилки, який тут не показано.</b> | Проблема, яку не можна усунути самостійно.<br>■ Зверніться до сервісної служби Miele.                                                                                                                                                                                                                                                                                   |

| Проблема                                                             | Причина і усунення                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
|----------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Після приготування чутно звук приладу, який працює.                  | Після процесу приготування охолоджувальний вентилятор залишається ввімкненим (див. розділ «Налаштування», підрозділ «Залишковий хід охолоджувального вентилятора»).                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
| 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.<br>■ Увімкніть духовку знову.                                                                                                                                                                                                                                            |
| Пиріг/випічка не приготувалася протягом часу, зазначеного в таблиці. | Вибрана температура не відповідає рецепту.<br>■ Вибирайте температуру відповідно до рецепту.<br>Кількість інгредієнтів відрізняється від рецепта.<br>■ Переконайтеся в тому, що ви змінили рецепт на інший. Додавання в тісто рідини або збільшення кількості яєць потребує тривалішого часу його приготування.                                                                                                                                                      |
| Пиріжки/випічка сильно підрум'янилася знизу.                         | Ви вибрали неправильну температуру або рівень.<br>■ Певна різниця між ступенями підрум'янення існує завжди. Якщо різниця значна, перевірте, чи ви вибрали правильну температуру й рівень.<br>Матеріал або колір форми для випікання не підходять для режиму роботи.<br>■ Для режиму Верхній/Нижній жар  світлі або блискучі форми не підходять. Використовуйте матові, темні форми. |
| Каталітична емаль має вкраплення кольору іржі.                       | Очищення забруднень від приправ, цукру та подібного не видаляються з емалі під час каталітичного чищення.<br>■ Зніміть деталі, вкриті каталітичною емаллю, і видаліть забруднення теплою водою за допомогою мийного засобу та м'якої щітки (див. розділ «Забруднення задньої стінки з покриттям із каталітичної емалі»).                                                                                                                                             |

## Що робити, якщо ...?

| Проблема                                                                                                                          | Причина і усунення                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Напрявні FlexiClip складно виїжджають або заїжджають.</b>                                                                      | <p>Підшипники напрямних FlexiClip недостатньо змащені.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Змастіть підшипники за допомогою спеціального мастила від Miele.</li> </ul> <p>Високі температури в робочій камері може витримати лише це мастило. Інші мастила можуть затвердіти під час нагрівання та склеювати напрямні FlexiClip. Придбати спеціальне мастило від Miele можна в спеціалізованому магазині або в сервісній службі Miele.</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
| <b>Через короткий час вимикається освітлення робочої камери.</b>                                                                  | <p>Ви вибрали налаштування Освітлення   «вкл» на 15 секунд.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Якщо потрібно, щоб протягом усього процесу приготування в духовці працювало освітлення, виберіть налаштування Освітлення   вкл.</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
| <b>Освітлення робочої камери вимкнуто.</b>                                                                                        | <p>Ви вибрали налаштування Освітлення   вимк.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Ввімкніть освітлення робочої камери, доторкаючись до сенсорної кнопки  протягом 15 секунд.</li> <li>■ Якщо потрібно, виберіть налаштування Освітлення   вкл або «вкл» на 15 секунд.</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
| <b>Не вмикається освітлення робочої камери.</b>  | <p>Галогенна лампа несправна.</p> <div style="border: 1px solid gray; padding: 10px; margin: 10px 0;"> <p> <b>Небезпека травмування через гарячу поверхню.</b><br/> Під час використання духовка нагрівається. Ви можете отримати опіки від контакту з нагрівальними елементами, робочою камерою чи приладдям.<br/> Перед очищенням вручну зачекайте, доки нагрівальний елемент, приладдя й робоча камера охолонуть.</p> </div> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Від'єднайте духовку від електромережі. Витягніть мережеву вилку з розетки або вимкніть запобіжник на розподільному щитку.</li> <li>■ Послабте плафон, повернувши його на чверть оберту ліворуч, і вийміть його за допомогою кільця з корпусу, направивши його донизу.</li> <li>■ Змініть галогенну лампу (Osram 66725 AM/A, 230 В, 25 Вт, цоколь G9).</li> <li>■ Знову вставте плафон лампи з кільцем у корпус і закріпіть, повернувши його праворуч.</li> <li>■ Знову під'єднайте духовку до електромережі.</li> </ul> |

### 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](http://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.

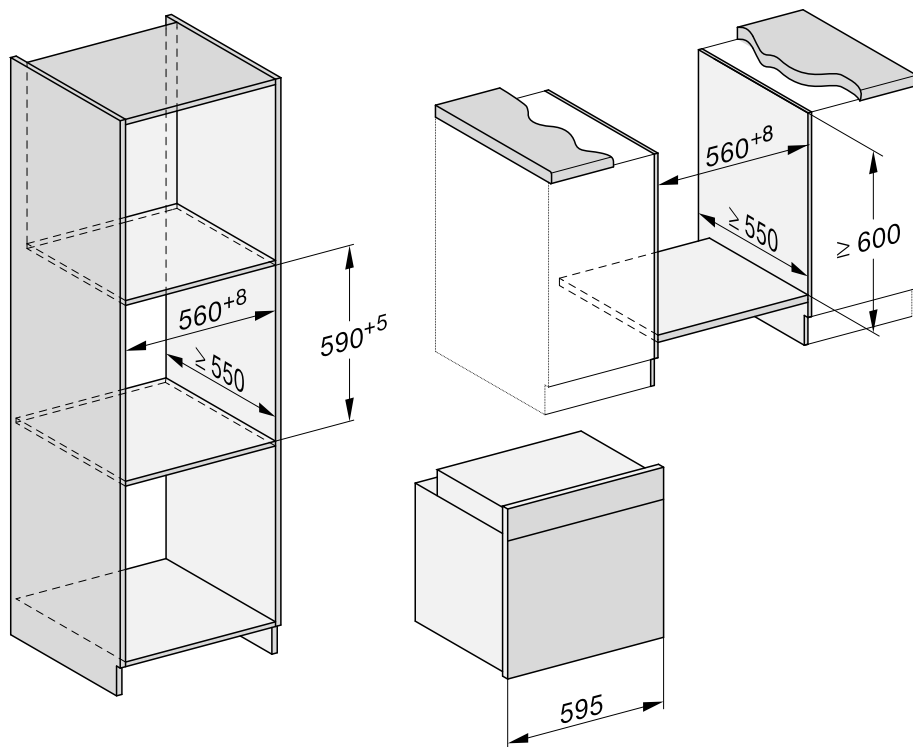
# Установлення

## Розміри вбудовування

Розміри подаються в мм.

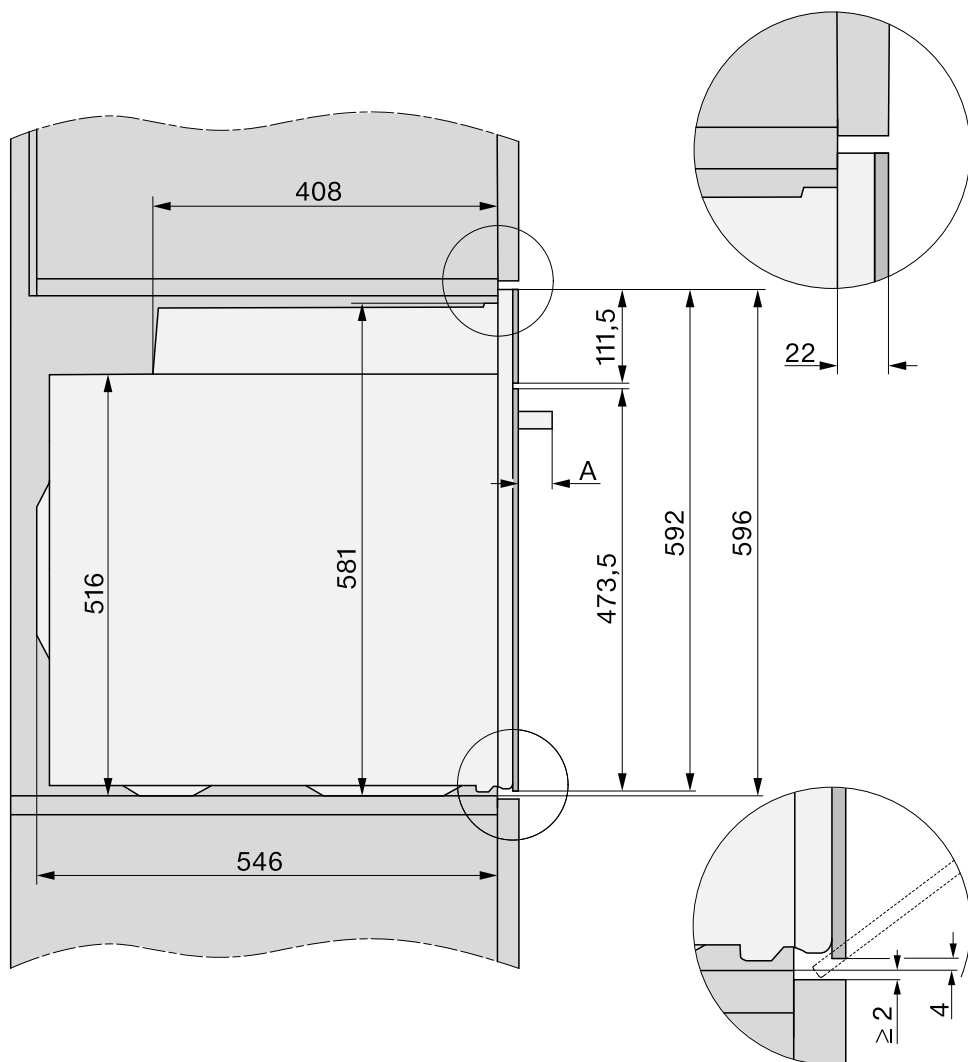
### Встановлення у верхню чи нижню шафу

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





## Вигляд збоку

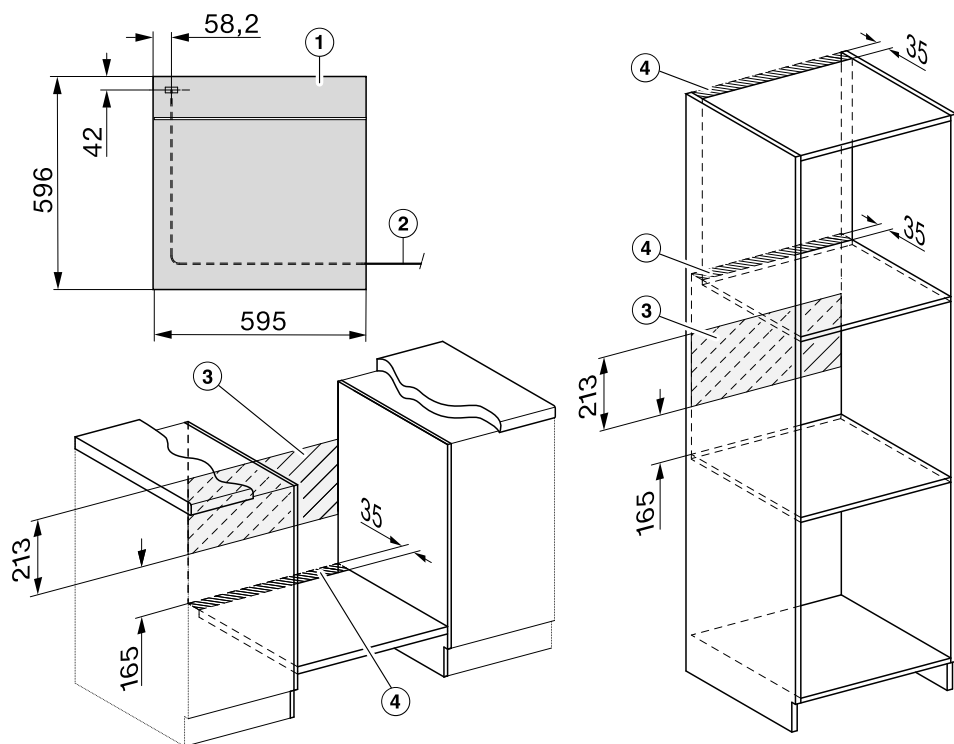


**A** H 71xx: 43 мм

H 72xx: 47 мм

# Установлення

## Під'єднання та вентиляція



- ① Вигляд спереду
- ② Мережевий кабель, довжина = 1.500 мм
- ③ На цій ділянці не має бути під'єднань
- ④ Вентиляційний отвір мін. 150 см<sup>2</sup>

## Вбудовування духовки

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

Для бездоганної роботи духовка потребує достатнього доступу холодного повітря. Потрібне холодне повітря не має нагріватися іншими джерелами тепла (наприклад, духовками на твердому паливі).

Під час вбудовування враховуйте наступне:

Впевніться, що проміжна планка, на якій встановлена духовка, не притуляється до стіни.

Не допускається встановлення планок термозахисту, що прилягають до бічних стінок ніші меблевої шафи.

- Підключіть духовку до електромережі.

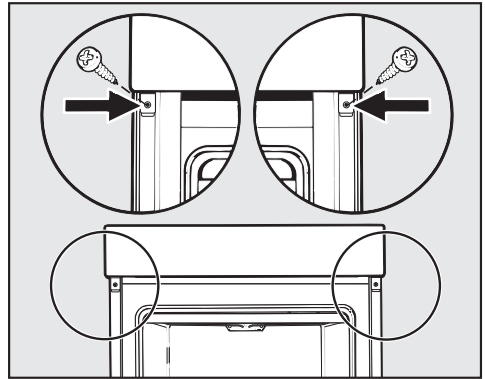
Дверцята можна пошкодити, якщо переносити прилад за ручку дверцят.

Для переміщення приладу використовуйте виїмки з боків корпусу.

Перед вбудовуванням доречно зняти дверцята (див. розділ «Чищення та догляд», підрозділ «Знімання дверцят») і виїняти устаткування. Під час встановлення духовки в шафу вона стає легшою, і через необхідність не візьміться за ручку дверцят.

- Встановіть духовку в нішу й вирівняйте духовку.

- Відкрийте дверцята, якщо ви їх не зняли.



- Закріпіть духовку шурупами, що додаються, до бічних стінок шафи.
- За потреби знову встановіть дверцята (див. розділ «Чищення та догляд», підрозділ «Встановлення дверцят»).

## Підключення електроживлення



### Небезпека травми!

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

Підключення приладу до електромережі повинно здійснюватися тільки фахівцем-електриком, який знає і старанно виконує місцеві чинні інструкції підприємств електропостачання та додатки до цих інструкцій.

Підключення необхідно здійснювати тільки до стаціонарної електропроводки із заземленням.

Рекомендується **підключення до розетки**, так як це полегшить від'єднання від електромережі за потреби сервісного обслуговування.

Якщо неможливо забезпечити доступ користувача до розетки або передбачається **стаціонарне підключення**, то під час монтажу необхідно встановити пристрій відключення для кожного полюсу.

В якості роздільного пристрою можуть слугувати вимикачі з контактним отвором щонайменше 3 мм. До них відносяться захисні автомати, запобіжники і захисні реле (EN 60335).

## Параметри підключення

Потрібні параметри підключення Ви знайдете на типовій табличці, розташованій на фронтальній рамі приладу, яку видно при відчинених дверцятах.

Ці дані повинні співпадати із даними електромережі.

■ Звертаючись до сервісної служби Miele, будь ласка, вкажіть наступне:

- модель приладу
- заводський номер,
- параметри підключення (напруга/частота/максимальна споживана потужність).

При зміні підключення або заміні мережного кабелю необхідно використовувати кабель типу H05VV-F відповідного перерізу.

## Духова шафа

Духовку оснащено трижильним кабелем підключення та вилкою для підключення до мережі змінного струму 50 Гц, 230 В.

Номінал запобіжника 16 А. Прилад можна підключити лише до встановленої належним чином штепсельної розетки з контактом заземлення.

Максимальна потужність указана на типовій табличці.

# Таблиця для готування

## Тісто для кексу

| Пирог/випічка<br>(приладдя)                                               |   |  [°C] |  |  5 |  [хв] |
|---------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------|
| Мафіни (1 деко)                                                           |   | 150–160                                                                                | –                                                                                 | 2                                                                                   | 25–35                                                                                   |
| Мафіни (2 дека)                                                           |   | 150–160                                                                                | –                                                                                 | 1+3                                                                                 | 30–40 <sup>3</sup>                                                                      |
| Маленькі кекси (1 деко)*                                                  |   | 150                                                                                    | –                                                                                 | 2 <sup>2</sup>                                                                      | 25–35                                                                                   |
|                                                                           |   | 160 <sup>1</sup>                                                                       | –                                                                                 | 3 <sup>2</sup>                                                                      | 20–30                                                                                   |
| Маленькі кекси (2 дека)*                                                  |   | 150 <sup>1</sup>                                                                       | –                                                                                 | 1+3 <sup>2</sup>                                                                    | 25–35                                                                                   |
| Пісочний пиріг (прямокутна форма,<br>30 см)                               |   | 150–160                                                                                | –                                                                                 | 2                                                                                   | 60–70                                                                                   |
|                                                                           |   | 155–165 <sup>1</sup>                                                                   | –                                                                                 | 2                                                                                   | 60–70                                                                                   |
| Мармуровий, горіховий пиріг (прямокут-<br>на форма, 30 см)                |   | 150–160                                                                                | –                                                                                 | 2                                                                                   | 55–65                                                                                   |
|                                                                           |   | 150–160                                                                                | ✓                                                                                 | 2                                                                                   | 60–70                                                                                   |
| Мармуровий, горіховий пиріг (форма<br>для кексу/форма для бабки, Ø 26 см) |   | 150–160                                                                                | ✓                                                                                 | 2                                                                                   | 55–65                                                                                   |
|                                                                           |   | 150–160                                                                                | ✓                                                                                 | 2                                                                                   | 60–70                                                                                   |
| Фруктовий пиріг (деко)                                                    |   | 155–165                                                                                | –                                                                                 | 2                                                                                   | 40–50                                                                                   |
|                                                                           |   | 155–165                                                                                | ✓                                                                                 | 1                                                                                   | 55–65                                                                                   |
| Фруктовий пиріг (розбірна форма,<br>Ø 26 см)                              |   | 150–160                                                                                | ✓                                                                                 | 2                                                                                   | 55–65                                                                                   |
|                                                                           |   | 165–175 <sup>1</sup>                                                                   | –                                                                                 | 2                                                                                   | 50–60                                                                                   |
| Основа для торта (форма для основи<br>торта, Ø 28 см)                     |   | 150–160                                                                                | –                                                                                 | 2                                                                                   | 25–35                                                                                   |
|                                                                           |  | 170–180 <sup>1</sup>                                                                   | –                                                                                 | 2                                                                                   | 15–25                                                                                   |

 Режим роботи,  Температура,  Функція Booster,  Рівень,  Тривалість при-  
готування,  Конвекція плюс,  Верхній/Нижній жар, ✓ ввімк., – вимк.

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

1 Попередньо нагрійте робочу камеру, перш ніж ставити до неї страву.

2 Встановіть напрямні FlexiClip (за наявності).

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

# Таблиця для готування

## Пісочне тісто

| Пирого/випічка<br>(приладдя)                             |    |  [°C] |  |  <sup>5</sup> |  [хв] |
|----------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------|
| Печиво (1 деко)                                          |    | 140–150                                                                                | –                                                                                 | 2                                                                                              | 25–35                                                                                   |
|                                                          |    | 150–160                                                                                | –                                                                                 | 2                                                                                              | 25–35                                                                                   |
| Печиво (2 дека)                                          |    | 140–150                                                                                | –                                                                                 | 1+3                                                                                            | 25–35 <sup>3</sup>                                                                      |
| Фігурне печиво (1 деко)*                                 |    | 140                                                                                    | –                                                                                 | 2 <sup>2</sup>                                                                                 | 35–45                                                                                   |
|                                                          |    | 160 <sup>1</sup>                                                                       | –                                                                                 | 3 <sup>2</sup>                                                                                 | 20–30                                                                                   |
| Фігурне печиво (2 дека)*                                 |    | 140                                                                                    | –                                                                                 | 1+3 <sup>2</sup>                                                                               | 40–50 <sup>3</sup>                                                                      |
| Основа для торта (форма для торта,<br>Ø 28 см)           |    | 150–160                                                                                | –                                                                                 | 2                                                                                              | 35–45                                                                                   |
|                                                          |    | 170–180 <sup>1</sup>                                                                   | –                                                                                 | 2                                                                                              | 20–30                                                                                   |
| Чізкейк (розбірна форма, Ø 26 см)                        |    | 170–180                                                                                | –                                                                                 | 2                                                                                              | 80–90                                                                                   |
|                                                          |    | 150–160                                                                                | –                                                                                 | 2                                                                                              | 80–90                                                                                   |
| Яблучний пиріг (розбірна форма,<br>Ø 20 см)*             |    | 160                                                                                    | –                                                                                 | 2 <sup>2</sup>                                                                                 | 80–100                                                                                  |
|                                                          |    | 180                                                                                    | –                                                                                 | 1 <sup>2</sup>                                                                                 | 80–90                                                                                   |
| Закритий яблучний пиріг (розбірна фор-<br>ма, Ø 26 см)   |    | 180–190 <sup>1</sup>                                                                   | –                                                                                 | 2                                                                                              | 60–70                                                                                   |
|                                                          |    | 160–170                                                                                | –                                                                                 | 2                                                                                              | 60–70                                                                                   |
| Фруктовий пиріг із глазур'ю (розбірна<br>форма, Ø 26 см) |    | 170–180                                                                                | –                                                                                 | 2                                                                                              | 60–70                                                                                   |
|                                                          |    | 150–160                                                                                | –                                                                                 | 2                                                                                              | 55–65                                                                                   |
| Фруктовий пиріг із глазур'ю (деко)                       |   | 170–180                                                                                | –                                                                                 | 2                                                                                              | 50–60                                                                                   |
|                                                          |  | 160–170                                                                                | –                                                                                 | 2                                                                                              | 45–55                                                                                   |
| Солодка запіканка (деко)                                 |  | 210–220 <sup>1</sup>                                                                   | ✓                                                                                 | 1                                                                                              | 55–65                                                                                   |
|                                                          |  | 180–190                                                                                | –                                                                                 | 1                                                                                              | 35–45                                                                                   |

 Режим роботи,  Температура,  Функція Booster, <sup>5</sup> Рівень,  Тривалість приготування,  Конвекція плюс,  Екоконвекція,  Верхній/Нижній жар,  Інтенсивне випікання, ✓ ввімк., – вимк.

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

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

2 Встановіть напрямні FlexiClip, якщо вони є в наявності.

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

## Дріжджове тісто

| Пирогои/випічка<br>(приладдя)                         |  |  [°C] |  |  5 |  [хв] |
|-------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------|
| Бабка (форма для бабки, Ø 24 см)                      |  | 150–160                                                                                | –                                                                                 | 2                                                                                   | 50–60                                                                                  |
|                                                       |  | 160–170                                                                                | –                                                                                 | 2                                                                                   | 50–60                                                                                  |
| Різдва́ний кекс                                       |  | 150–160                                                                                | –                                                                                 | 2                                                                                   | 55–65                                                                                  |
|                                                       |  | 160–170                                                                                | ✓                                                                                 | 2                                                                                   | 55–65                                                                                  |
| Тертий пиріг із фруктами/без фруктів<br>(деко)        |  | 160–170                                                                                | –                                                                                 | 2                                                                                   | 40–50                                                                                  |
|                                                       |  | 170–180                                                                                | ✓                                                                                 | 3                                                                                   | 45–55                                                                                  |
| Фруктовий пиріг (деко)                                |  | 160–170                                                                                | ✓                                                                                 | 2                                                                                   | 45–55                                                                                  |
|                                                       |  | 170–180                                                                                | ✓                                                                                 | 3                                                                                   | 45–55                                                                                  |
| Пиріжки з яблуками/Равлики з родзин-<br>ками (1 деко) |  | 160–170                                                                                | ✓                                                                                 | 2                                                                                   | 25–35                                                                                  |
| Пиріжки з яблуками/Равлики з родзин-<br>ками (2 дека) |  | 160–170                                                                                | ✓                                                                                 | 1+3                                                                                 | 30–40 <sup>3</sup>                                                                     |
| Білий хліб (подовий)                                  |  | 180–190                                                                                | ✓                                                                                 | 2                                                                                   | 35–45                                                                                  |
|                                                       |  | 190–200                                                                                | –                                                                                 | 2                                                                                   | 30–40                                                                                  |
| Білий хліб (прямокутна форма, 30 см)                  |  | 180–190                                                                                | ✓                                                                                 | 2                                                                                   | 35–45                                                                                  |
|                                                       |  | 190–200 <sup>1</sup>                                                                   | ✓                                                                                 | 2                                                                                   | 30–40                                                                                  |
| Хліб із висівками (прямокутна форма,<br>30 см)        |  | 180–190                                                                                | ✓                                                                                 | 2                                                                                   | 55–65                                                                                  |
|                                                       |  | 200–210 <sup>1</sup>                                                                   | ✓                                                                                 | 2                                                                                   | 45–55                                                                                  |
| Підходження дріжджового тіста                         |  | 30–35                                                                                  | –                                                                                 | – <sup>2</sup>                                                                      | –                                                                                      |

 Режим роботи,  Температура,  Функція Booster,  Рівень,  Тривалість при-  
готування,  Конвекція плюс,  Верхній/Нижній жар, ✓ ввімк., – вимк.

- 1 Попередньо нагрійте робочу камеру, перш ніж ставити до неї страву.
- 2 Помістіть решітку на дно робочої камери і поставте до неї ємність. Залежно від розміру посуду можна також вийняти бічні напрямні.
- 3 Ви можете завершити випікання і вийняти деко з приладу раніше, якщо до завершення зазначеного часу страва вже достатньо підрум'янилась.

# Таблиця для готування

## Сирно-олійне тісто

| Пирого/випічка<br>(приладдя)                     |  |  [°C] |  |  5 |  [хв] |
|--------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------|
| Фруктовий пиріг (деко)                           |  | 160–170                                                                                | ✓                                                                                 | 2                                                                                   | 40–50                                                                                   |
|                                                  |  | 170–180                                                                                | ✓                                                                                 | 3                                                                                   | 50–60                                                                                   |
| Пиріжки з яблуками/Равлики з родзинками (1 деко) |  | 160–170                                                                                | –                                                                                 | 3                                                                                   | 25–35                                                                                   |
| Пиріжки з яблуками/Равлики з родзинками (2 дека) |  | 150–160                                                                                | ✓                                                                                 | 1+3                                                                                 | 25–35 <sup>1</sup>                                                                      |

 Режим роботи,  Температура,  Функція Booster,  Рівень,  Тривалість приготування,  Конвекція плюс,  Верхній/Нижній жар, ✓ ввімк., – вимк.

<sup>1</sup> Ви можете завершити випікання і вийняти деко з приладу раніше, якщо до завершення зазначеного часу страва вже достатньо підрум'янилась.

## Бісквітне тісто

| Пирого/випічка<br>(приладдя)                        |  |  [°C] |  |  5 |  [хв] |
|-----------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------|
| Бісквітний корж (2 яйця, розбірна форма, Ø 26 см)   |  | 160–170 <sup>1</sup>                                                                   | –                                                                                 | 2                                                                                   | 15–25                                                                                   |
| Бісквітний корж (4–6 яєць, розбірна форма, Ø 26 см) |  | 150–160 <sup>1</sup>                                                                   | –                                                                                 | 2                                                                                   | 30–40                                                                                   |
| Бісквіт на воді (розбірна форма, Ø 26 см)           |  | 180                                                                                    | –                                                                                 | 2 <sup>2</sup>                                                                      | 25–35                                                                                   |
|                                                     |  | 150–170 <sup>1</sup>                                                                   | –                                                                                 | 2 <sup>2</sup>                                                                      | 25–45                                                                                   |
| Тонкий бісквітний корж (деко)                       |  | 180–190 <sup>1</sup>                                                                   | –                                                                                 | 2                                                                                   | 10–20                                                                                   |

 Режим роботи,  Температура,  Функція Booster,  Рівень,  Тривалість приготування,  Конвекція плюс,  Верхній/Нижній жар, ✓ ввімк., – вимк.

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

<sup>1</sup> Попередньо нагрійте робочу камеру, перш ніж ставити до неї страву.

<sup>2</sup> Встановіть напрямні FlexiClip (за наявності).



## Заварне, листкове, білкове тісто

| Пирог/випічка<br>(приладдя)                       |  |  [°C] |  |  5<br>1 |  [хв] |
|---------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------|
| Заварні тістечка (1 деко)                         |  | 160–170                                                                                | –                                                                                 | 2                                                                                        | 30–40                                                                                   |
| Пиріжки з листкового тіста з начинкою<br>(1 деко) |  | 180–190                                                                                | –                                                                                 | 2                                                                                        | 20–30                                                                                   |
| Пиріжки з листкового тіста з начинкою<br>(2 дека) |  | 180–190                                                                                | –                                                                                 | 1+3                                                                                      | 20–30 <sup>1</sup>                                                                      |
| Мигдальні тістечка (макарони) (1 деко)            |  | 120–130                                                                                | –                                                                                 | 2                                                                                        | 25–50                                                                                   |
| Мигдальні тістечка (макарони) (2 дека)            |  | 120–130                                                                                | –                                                                                 | 1+3                                                                                      | 25–50 <sup>1</sup>                                                                      |
| Меренги/безе (1 деко, 6 шт. по Ø 6 см)            |  | 80–100                                                                                 | –                                                                                 | 2                                                                                        | 120–150                                                                                 |
| Меренги/безе (2 дека, також 6 шт.<br>по Ø 6 см)   |  | 80–100                                                                                 | –                                                                                 | 1+3                                                                                      | 150–180                                                                                 |

 Режим роботи,  Температура,  Функція Booster,  Рівень,  Тривалість приготування,  Конвекція плюс, ✓ ввімк., – вимк.

<sup>1</sup> Ви можете завершити випікання і вийняти деко з приладу раніше, якщо до завершення зазначеного часу страва вже достатньо підрум'янилась.

# Таблиця для готування

## Пікантні страви

| Страва<br>(приладдя)                                       |  |  [°C] |  |  5 |  [хв] |
|------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------|
| Пікантна запіканка (деко)                                  |  | 220–230 <sup>2</sup>                                                                   | ✓                                                                                 | 1                                                                                   | 35–45                                                                                  |
|                                                            |  | 180–190                                                                                | –                                                                                 | 1                                                                                   | 30–40                                                                                  |
| Цибульний пиріг (деко)                                     |  | 180–190 <sup>2</sup>                                                                   | ✓                                                                                 | 2                                                                                   | 25–35                                                                                  |
|                                                            |  | 170–180                                                                                | –                                                                                 | 2                                                                                   | 30–40                                                                                  |
| Піца, дріжджове тісто (деко)                               |  | 170–180                                                                                | ✓                                                                                 | 2                                                                                   | 25–35                                                                                  |
|                                                            |  | 210–220 <sup>2</sup>                                                                   | –                                                                                 | 2                                                                                   | 20–30                                                                                  |
| Піца, сирно-олійне тісто (деко)                            |  | 170–180                                                                                | ✓                                                                                 | 2                                                                                   | 25–35                                                                                  |
|                                                            |  | 190–200 <sup>2</sup>                                                                   | ✓                                                                                 | 2                                                                                   | 25–35                                                                                  |
| Заморожена піца, попередньо спечена (решітка)              |  | 200–210                                                                                | –                                                                                 | 2                                                                                   | 20–25                                                                                  |
| Тости* (решітка)                                           |  | 300                                                                                    | –                                                                                 | 3                                                                                   | 5–8                                                                                    |
| Запечені/паніровані страви (наприклад, тости) <sup>1</sup> |  | 275 <sup>3</sup>                                                                       | –                                                                                 | 3                                                                                   | 3–6                                                                                    |
| Овочі на грилі <sup>1</sup>                                |  | 275 <sup>3</sup>                                                                       | –                                                                                 | 4                                                                                   | 5–10 <sup>4</sup>                                                                      |
|                                                            |  | 250 <sup>3</sup>                                                                       | –                                                                                 | 3                                                                                   | 5–10 <sup>4</sup>                                                                      |
| Рататуй (універсальний піддон)                             |  | 180–190                                                                                | –                                                                                 | 2                                                                                   | 40–60                                                                                  |

 Режим роботи,  Температура,  Функція Booster,  5 Рівень,  Тривалість приготування,  Верхній/Нижній жар,  Інтенсивне випікання,  Конвекція плюс,  Екоконвекція,  Гриль великий,  Гриль з обдуванням, ✓ ввімк., – вимк.

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

<sup>1</sup> Використовуйте решітку й універсальний піддон.

<sup>2</sup> Попередньо нагрійте робочу камеру, перш ніж ставити до неї страву.

<sup>3</sup> Попередньо нагрійте робочу камеру протягом 5 хвилин, перш ніж ставити до неї страву.

<sup>4</sup> Через половину тривалості приготування за можливості переверніть страву.

# Таблиця для готування

## Яловичина

| Страва<br>(приладдя)                                              |               | °C<br>[°C]           |  |  <sup>5</sup> | <br>[хв] | <br>[°C] |
|-------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------|
| Запечена яловичина, прибіл. 1 кг<br>(деко з кришкою)              |  <sup>2</sup> | 150–160 <sup>3</sup> | ✓                                                                                 | 2                                                                                              | 120–130 <sup>6</sup>                                                                      | --                                                                                         |
|                                                                   |  <sup>2</sup> | 170–180 <sup>3</sup> | ✓                                                                                 | 2                                                                                              | 120–130 <sup>6</sup>                                                                      | --                                                                                         |
|                                                                   |  <sup>2</sup> | 180–190              | –                                                                                 | 2                                                                                              | 160–180 <sup>7</sup>                                                                      | --                                                                                         |
| Яловиче філе, прибіл. 1 кг<br>(універсальний піддон)              |  <sup>2</sup> | 180–190 <sup>3</sup> | ✓                                                                                 | 2                                                                                              | 25–60                                                                                     | 45–75                                                                                      |
| Яловиче філе «по-англійськи», прибіл. 1 кг <sup>1</sup>           |  <sup>2</sup> | 80–85 <sup>4</sup>   | –                                                                                 | 2                                                                                              | 70–80                                                                                     | 45–48                                                                                      |
| Яловиче філе, середнє просмажен-<br>ня, прибіл. 1 кг <sup>1</sup> |  <sup>2</sup> | 90–95 <sup>4</sup>   | –                                                                                 | 2                                                                                              | 80–90                                                                                     | 54–57                                                                                      |
| Яловиче філе, повне просмаження,<br>прибіл. 1 кг <sup>1</sup>     |  <sup>2</sup> | 95–100 <sup>4</sup>  | –                                                                                 | 2                                                                                              | 110–130                                                                                   | 63–66                                                                                      |
| Ростбіф, прибіл. 1 кг<br>(універсальний піддон)                   |  <sup>2</sup> | 180–190 <sup>3</sup> | ✓                                                                                 | 2                                                                                              | 35–65                                                                                     | 45–75                                                                                      |
| Ростбіф «по-англійськи», прибіл. 1 кг <sup>1</sup>                |  <sup>2</sup> | 80–85 <sup>4</sup>   | –                                                                                 | 2                                                                                              | 80–90                                                                                     | 45–48                                                                                      |
| Ростбіф, середнє просмаження, прибіл. 1 кг <sup>1</sup>           |  <sup>2</sup> | 90–95 <sup>4</sup>   | –                                                                                 | 2                                                                                              | 110–120                                                                                   | 54–57                                                                                      |
| Ростбіф, повне просмаження, прибіл. 1 кг <sup>1</sup>             |  <sup>2</sup> | 95–100 <sup>4</sup>  | –                                                                                 | 2                                                                                              | 130–140                                                                                   | 63–66                                                                                      |
| Бургер, фрикадельки <sup>*1</sup>                                 |  <sup>2</sup> | 300 <sup>5</sup>     | –                                                                                 | 4                                                                                              | 15–25 <sup>8</sup>                                                                        | --                                                                                         |

 Режим роботи,  Температура,  Функція Booster, <sup>5</sup> Рівень,  Тривалість приготування,  Внутрішня температура,  Автоматика запікання,  Верхній/Нижній жар,  Екоконвекція,  Гриль великий, ✓ ввімк., – вимк.

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

- Використовуйте решітку й універсальний піддон.
- Спочатку обсмажте м'ясо на панелі конфорок.
- Розігрійте робочу камеру перед тим, як помістити в неї страву.
- Попередньо прогрійте робочу камеру за температури 120 °C протягом 15 хвилин. Зменште температуру, коли поставите страву всередину.
- Розігрійте робочу камеру протягом 5 хвилин перед тим, як помістити в неї страву.
- Спочатку готуйте під кришкою. Через 90 хвилин приготування зніміть кришку і налейте прибіл. 0,5 л рідини.
- Спочатку готуйте під кришкою. Через 100 хвилин приготування зніміть кришку і налейте прибіл. 0,5 л рідини.
- Вставте решітку на рівень 4, а універсальний піддон на рівень 1. Коли мине половина часу приготування, за можливості переверніть страву.

# Таблиця для готування

## Телятина

| Страва<br>(приладдя)                                               |               |  [°C] |  |  5 |  [хв] |  [°C] |
|--------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------|
| Теляча печеня, прибіл. 1,5 кг<br>(деко з кришкою)                  |  <sup>2</sup> | 160–170 <sup>3</sup>                                                                   | ✓                                                                                 | 2                                                                                   | 120–130 <sup>5</sup>                                                                   | --                                                                                      |
|                                                                    |  <sup>2</sup> | 170–180 <sup>3</sup>                                                                   | ✓                                                                                 | 2                                                                                   | 120–130 <sup>5</sup>                                                                   | --                                                                                      |
| Теляче філе, прибіл. 1 кг<br>(універсальний піддон)                |  <sup>2</sup> | 160–170 <sup>3</sup>                                                                   | ✓                                                                                 | 2                                                                                   | 30–60                                                                                  | 45–75                                                                                   |
| Теляче філе з кров'ю, прибіл. 1 кг <sup>1</sup>                    |  <sup>2</sup> | 80–85 <sup>4</sup>                                                                     | –                                                                                 | 2                                                                                   | 50–60                                                                                  | 45–48                                                                                   |
| Теляче філе, середнє просмажен-<br>ня, прибіл. 1 кг <sup>1</sup>   |  <sup>2</sup> | 90–95 <sup>4</sup>                                                                     | –                                                                                 | 2                                                                                   | 80–90                                                                                  | 54–57                                                                                   |
| Теляче філе, повне просмаження,<br>прибіл. 1 кг <sup>1</sup>       |  <sup>2</sup> | 95–100 <sup>4</sup>                                                                    | –                                                                                 | 2                                                                                   | 90–100                                                                                 | 63–66                                                                                   |
| Теляча спинка з кров'ю, прибіл.<br>1 кг <sup>1</sup>               |  <sup>2</sup> | 80–85 <sup>4</sup>                                                                     | –                                                                                 | 2                                                                                   | 80–90                                                                                  | 45–48                                                                                   |
| Теляча спинка, середнє просма-<br>ження, прибіл. 1 кг <sup>1</sup> |  <sup>2</sup> | 90–95 <sup>4</sup>                                                                     | –                                                                                 | 2                                                                                   | 100–130                                                                                | 54–57                                                                                   |
| Теляча спинка, повне просмажен-<br>ня, прибіл. 1 кг <sup>1</sup>   |  <sup>2</sup> | 95–100 <sup>4</sup>                                                                    | –                                                                                 | 2                                                                                   | 130–140                                                                                | 63–66                                                                                   |

 Режим роботи,  Температура,  Функція Booster,  Рівень,  Тривалість при-  
готування,  Внутрішня температура,  Автоматика запікання,  Верхній/Нижній  
жар, ✓ увімк., – вимк.

- 1 Використовуйте решітку й універсальний піддон.
- 2 Спочатку обсмажте м'ясо на конфорці.
- 3 Розігрійте робочу камеру перед тим, як помістити в неї страву.
- 4 Попередньо прогрійте робочу камеру до 120 °C протягом 15 хвилин. Зменште темпера-  
туру, коли поставите страву в робочу камеру.
- 5 Спочатку готуйте під кришкою. Через 90 хвилин зніміть кришку та долийте прибіл. 0,5 л  
рідини.

# Таблиця для готування

## Свинина

| Страва<br>(приладдя)                                               |               |  [°C] |  |  <sup>5</sup> |  [хв] |  [°C] |
|--------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------|
| Запечена свинина/Запечений ошийок, приблизно 1 кг (деко з кришкою) |               | 160–170                                                                                | ✓                                                                                 | 2                                                                                              | 130–140 <sup>5</sup>                                                                   | 80–90                                                                                   |
|                                                                    |               | 170–180                                                                                | ✓                                                                                 | 2                                                                                              | 130–140 <sup>5</sup>                                                                   | 80–90                                                                                   |
| Запечена свинина зі шкварками, приблизно 2 кг (деко)               |               | 180–190                                                                                | ✓                                                                                 | 2                                                                                              | 130–150 <sup>6</sup>                                                                   | 80–90                                                                                   |
|                                                                    |               | 190–200                                                                                | ✓                                                                                 | 2                                                                                              | 130–150 <sup>6</sup>                                                                   | 80–90                                                                                   |
| Свиняча вирізка, приблизно 350 г <sup>1</sup>                      |  <sup>2</sup> | 90–100 <sup>3</sup>                                                                    | –                                                                                 | 2                                                                                              | 70–90                                                                                  | 60–69                                                                                   |
| Печеня зі свинини, приблизно 1,5 кг (деко з кришкою)               |               | 160–170                                                                                | –                                                                                 | 2                                                                                              | 130–160 <sup>7</sup>                                                                   | 80–90                                                                                   |
| Копчена корейка, приблизно 1 кг (універсальний піддон)             |               | 150–160                                                                                | ✓                                                                                 | 2                                                                                              | 50–60                                                                                  | 63–68                                                                                   |
| Копчена корейка, приблизно 1 кг <sup>1</sup>                       |  <sup>2</sup> | 95–105 <sup>3</sup>                                                                    | –                                                                                 | 2                                                                                              | 140–160                                                                                | 63–66                                                                                   |
| М'ясний рулет, приблизно 1 кг (універсальний піддон)               |               | 170–180                                                                                | ✓                                                                                 | 2                                                                                              | 60–70 <sup>6</sup>                                                                     | 80–85                                                                                   |
|                                                                    |               | 190–200                                                                                | ✓                                                                                 | 2                                                                                              | 70–80 <sup>6</sup>                                                                     | 80–85                                                                                   |
| Бекон до сніданку/Бекон <sup>1</sup>                               |               | 300 <sup>4</sup>                                                                       | –                                                                                 | 4                                                                                              | 3–5                                                                                    | --                                                                                      |
| Ковбаска для смаження <sup>1</sup>                                 |               | 220 <sup>4</sup>                                                                       | –                                                                                 | 3                                                                                              | 8–15 <sup>8</sup>                                                                      | --                                                                                      |

 Режим роботи,  Температура,  Функція Booster, <sup>5</sup> Рівень,  Тривалість приготування,  Внутрішня температура,  Автоматика запікання,  Верхній/Нижній жар,  Конвекція плюс,  Екоконвекція,  Гріль великий, ✓ ввімк., – вимк.

- Використовуйте решітку й універсальний піддон.
- Спочатку обсмажте м'ясо на панелі конфорок.
- Попередньо нагрійте робочу камеру за температури 120 °C протягом 15 хвилин. Зменште температуру, коли поставите страву всередину.
- Попередньо нагрійте робочу камеру протягом 5 хвилин, перш ніж ставити до неї страву.
- Спочатку готуйте під кришкою. Зніміть кришку через 60 хвилин після початку приготування й долийте приблизно 0,5 л рідини.
- Через половину часу приготування долийте 0,5 л рідини.
- Спочатку готуйте під кришкою. Зніміть кришку через 100 хвилин після початку приготування й долийте приблизно 0,5 л рідини.
- Через половину тривалості приготування за можливості переверніть страву.

# Таблиця для готування

## Баранина, дичина

| Страва<br>(приладдя)                                          |               |  [°C] |  |  5 |  [хв] |  [°C] |
|---------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------|
| Стегно ягняти з кісткою, прибл. 1,5 кг (деко з кришкою)       |               | 170–180                                                                                | –                                                                                 | 2                                                                                   | 100–120 <sup>4</sup>                                                                   | 64–82                                                                                   |
| Спинка ягняти без кісток (універсальний піддон)               |  <sup>1</sup> | 180–190 <sup>2</sup>                                                                   | ✓                                                                                 | 2                                                                                   | 10–20                                                                                  | 53–80                                                                                   |
| Спинка ягняти без кісток (решітка й універсальний піддон)     |  <sup>1</sup> | 95–105 <sup>3</sup>                                                                    | –                                                                                 | 2                                                                                   | 40–60                                                                                  | 54–66                                                                                   |
| Спинка оленини без кісток (універсальний піддон)              |  <sup>1</sup> | 160–170 <sup>2</sup>                                                                   | –                                                                                 | 2                                                                                   | 70–90                                                                                  | 60–81                                                                                   |
| Спинка косулі без кісток (універсальний піддон)               |  <sup>1</sup> | 140–150 <sup>2</sup>                                                                   | –                                                                                 | 2                                                                                   | 25–35                                                                                  | 60–81                                                                                   |
| Стегно дикого кабана без кісток, прибл. 1 кг (деко з кришкою) |  <sup>1</sup> | 170–180                                                                                | –                                                                                 | 2                                                                                   | 100–120 <sup>4</sup>                                                                   | 80–90                                                                                   |

 Режим роботи,  Температура,  Функція Booster,  Рівень,  Тривалість приготування,  Внутрішня температура,  Верхній/Нижній жар, ✓ увімк., – вимк.

<sup>1</sup> Спочатку обсмажте м'ясо на конфорці.

<sup>2</sup> Розігрійте робочу камеру перед тим, як помістити в неї страву.

<sup>3</sup> Попередньо прогрійте робочу камеру до 120 °C протягом 15 хвилин. Зменште температуру, коли поставите страву в робочу камеру.

<sup>4</sup> Спочатку готуйте під кришкою. Через 50 хвилин зніміть кришку та долийте прибл. 0,5 л рідини.

## Таблиця для готування

### Птиця, риба

| Страва<br>(приладдя)                                                |  | <br>[°C] |  |  <sup>5</sup> | <br>[хв] | <br>[°C] |
|---------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------|
| Птиця, 0,8–1,5 кг<br>(універсальний піддон)                         |  | 170–180                                                                                   | ✓                                                                                 | 2                                                                                              | 55–65                                                                                     | 85–90                                                                                      |
| Курятина, приблизно 1,2 кг<br>(решітка на універсальному піддоні)   |  | 180–190 <sup>1</sup>                                                                      | –                                                                                 | 2                                                                                              | 55–65 <sup>3</sup>                                                                        | 85–90                                                                                      |
| Птиця, приблизно 2 кг<br>(деко)                                     |  | 180–190                                                                                   | ✓                                                                                 | 2                                                                                              | 100–120 <sup>4</sup>                                                                      | 85–90                                                                                      |
|                                                                     |  | 190–200                                                                                   | ✓                                                                                 | 2                                                                                              | 110–130 <sup>4</sup>                                                                      | 85–90                                                                                      |
| Птиця, приблизно 4 кг<br>(деко)                                     |  | 160–170                                                                                   | ✓                                                                                 | 2                                                                                              | 180–200 <sup>5</sup>                                                                      | 90–95                                                                                      |
|                                                                     |  | 180–190                                                                                   | ✓                                                                                 | 2                                                                                              | 180–200 <sup>5</sup>                                                                      | 90–95                                                                                      |
| Риба, 200–300 г (наприклад, форель)<br>(універсальний піддон)       |  | 210–220 <sup>2</sup>                                                                      | –                                                                                 | 2                                                                                              | 15–25                                                                                     | 75–80                                                                                      |
| Риба, 1–1,5 кг (наприклад, форель озерна)<br>(універсальний піддон) |  | 210–220 <sup>2</sup>                                                                      | –                                                                                 | 2                                                                                              | 30–40                                                                                     | 75–80                                                                                      |
| Філе риби у фользі, 200–300 г<br>(універсальний піддон)             |  | 200–210                                                                                   | –                                                                                 | 2                                                                                              | 25–30                                                                                     | 75–80                                                                                      |

 Режим роботи,  Температура,  Функція Booster <sup>5</sup> Рівень,  Тривалість приготування,  Внутрішня температура,  Автоматика запікання,  Гриль з обдуванням,  Верхній/Нижній жар,  Екоконвекція, ✓ ввімк., – вимк.

- 1 Попередньо нагрійте робочу камеру протягом 5 хвилин, перш ніж ставити до неї страву.
- 2 Попередньо нагрійте робочу камеру, перш ніж ставити до неї страву.
- 3 Через половину тривалості приготування за можливості переверніть продукт.
- 4 На початку процесу приготування налейте приблизно 0,25 л рідини.
- 5 Через 30 хвилин приготування долийте 0,5 л рідини.

# Дані для дослідних організацій

## Страви для перевірки згідно з EN 60350-1

| Страви для перевірки (приладдя)                                                |  |  [°C] |  |  5 1 |  [хв] |
|--------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------|
| Маленькі кекси (1 деко для випікання <sup>1</sup> )                            |  | 150                                                                                    | –                                                                                 | 2                                                                                     | 25–35                                                                                  |
|                                                                                |  | 160 <sup>4</sup>                                                                       | –                                                                                 | 3                                                                                     | 20–30                                                                                  |
| Маленькі кекси (2 дека для випікання <sup>1</sup> )                            |  | 150 <sup>4</sup>                                                                       | –                                                                                 | 1+3                                                                                   | 25–35                                                                                  |
| Фігурне печиво (1 деко для випікання <sup>1</sup> )                            |  | 140                                                                                    | –                                                                                 | 2                                                                                     | 35–45                                                                                  |
|                                                                                |  | 160 <sup>4</sup>                                                                       | –                                                                                 | 3                                                                                     | 20–30                                                                                  |
| Фігурне печиво (2 дека для випікання <sup>1</sup> )                            |  | 140                                                                                    | –                                                                                 | 1+3                                                                                   | 40–50 <sup>6</sup>                                                                     |
| Яблучний пиріг (решітка <sup>1</sup> , розбірна форма <sup>2</sup> , Ø 20 см)  |  | 160                                                                                    | –                                                                                 | 2                                                                                     | 80–100                                                                                 |
|                                                                                |  | 180                                                                                    | –                                                                                 | 1                                                                                     | 80–90                                                                                  |
| Бісквіт на воді (решітка <sup>1</sup> , розбірна форма <sup>2</sup> , Ø 26 см) |  | 180                                                                                    | –                                                                                 | 2                                                                                     | 25–35                                                                                  |
|                                                                                |  | 150–170 <sup>4</sup>                                                                   | –                                                                                 | 2                                                                                     | 25–45                                                                                  |
| Тости (решітка <sup>1</sup> )                                                  |  | 300                                                                                    | –                                                                                 | 3                                                                                     | 5–8                                                                                    |
| Гамбургер (решітка <sup>1</sup> на універсальному піддоні <sup>1</sup> )       |  | 300 <sup>5</sup>                                                                       | –                                                                                 | 4                                                                                     | 15–25 <sup>7</sup>                                                                     |

 Режим роботи,  Температура,  Функція Booster,  5 Рівень,  Тривалість приготування,  Конвекція плюс,  Верхній/Нижній жар,  Гриль великий, ✓ ввімк., – вимк.

- Використовуйте лише оригінальне приладдя Miele.  
Встановіть напрямні FlexiClip (за наявності).
- Використовуйте матові, темні розбірні форми.  
Поставте розбірну форму на решітку.
- Обирайте найнижчу рекомендовану температуру і через мінімальний час перевірте страву.
- Попередньо нагрійте робочу камеру, перш ніж ставити до неї страву.
- Попередньо нагрійте робочу камеру протягом 5 хвилин, перш ніж ставити до неї страву.
- Ви можете завершити випікання і вийняти деко з приладу раніше, якщо до завершення зазначеного часу страва вже достатньо підрум'янилась.
- Через половину тривалості приготування за можливості переверніть страву.



## Клас енергоефективності

Визначення класу енергоефективності здійснено згідно з EN 60350-1.

Клас енергоефективності: A+

Перед здійсненням вимірювання врахуйте наведені далі вказівки:

- Вимірювання здійснюється в режимі Конвекція Есо .
- Виберіть налаштування Освітлення | «вкл» на 15 секунд (див. розділ «Установки», підрозділ «Освітлення»).
- Під час вимірювання в духовці знаходиться лише те устаткування, яке необхідне для вимірювання.  
Не використовуйте інше наявне устаткування, наприклад, напрямні FlexiClip, деталі з каталітичним покриттям, такі як бічні стінки, або стельовий лист.
- Важливою вимогою для визначення класу енергоефективності є те, що під час вимірювання дверцята мають бути щільно зачинені.  
Залежно від використовуваного вимірювального елемента може так чи інакше змінитися ущільнювальна функція дверцят. Це негативно впливає на результат вимірювання.  
Цей недолік можна виправити, притиснувши дверцята. У разі певних незручностей можна скористатися відповідними технічними допоміжними засобами. Цей недолік не виникає за звичайного практичного використання.

## Технічний паспорт для побутових духовок

згідно з постановою (ЄС) № 65/2014 і (ЄС) № 66/2014

|                                                                                |          |
|--------------------------------------------------------------------------------|----------|
| <b>MIELE</b>                                                                   |          |
| <b>Модель/опис приладу</b>                                                     | H 7262 B |
| Індекс енергоефективності/робоча камера (EEI <sub>cavity</sub> )               | 81,7     |
| Клас енергоефективності/робоча камера                                          |          |
| Від A+++ (найвища ефективність) до D (найнижча ефективність)                   | A+       |
| Витрати енергії на 1 цикл приготування і 1 робочу камеру в звичайному режимі   | 1,05 kWh |
| Витрати енергії на 1 цикл приготування і 1 робочу камеру в режимі з конвекцією | 0,71 kWh |
| Кількість робочих камер                                                        | 1        |
| Джерело тепла на робочу камеру                                                 | electric |
| Об'єм робочої камери                                                           | 76 l     |
| Вага приладу                                                                   | 42,0 kg  |

# 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).

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

Гарантієне 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, сльодяні пластини і т.п.);
- зміну відтінку кольору, глянцевого 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 7262 B**

## 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.Жилинська,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 заміненних комплектуючих виробів, складових частин | Підпис виконавця |
|------|----------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------|------------------|
|      |                |                                                                                               |                  |
|      |                |                                                                                               |                  |
|      |                |                                                                                               |                  |
|      |                |                                                                                               |                  |
|      |                |                                                                                               |                  |

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

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

до \_\_\_\_\_ 20\_\_ р.

до \_\_\_\_\_ 20\_\_ р.

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

\_\_\_\_\_  
(підпис)

М. П.

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

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

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

\_\_\_\_\_  
(підпис)



|  |  |
|--|--|
|  |  |
|--|--|

Звертний бік відкривного талона

Заповнює виконавець

Виконавець

(найменування підприємства, організації)

юридична адреса)

Номер, за яким товар взято на гарантійний облік:

Причина ремонту:

Назва заміненого комплектуючого виробу, складової частини:

Дата проведення ремонту (рік, місяць, число):

Підпис виконавця:

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

Підпис споживача, що підтверджує виконання  
робіт з гарантійного ремонту

(підпис) (дата)

Звертний бік відкривного талона

Заповнює виконавець

Виконавець

(найменування підприємства, організації)

юридична адреса)

Номер, за яким товар взято на гарантійний облік:

Причина ремонту:

Назва заміненого комплектуючого виробу, складової частини:

Дата проведення ремонту (рік, місяць, число):

Підпис виконавця:

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

Підпис споживача, що підтверджує виконання  
робіт з гарантійного ремонту

(підпис) (дата)

Виробник:

Міле & Ці. КГ, Карл-Міле-Штрассе, 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](http://www.miele.ua)

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



H 7262 B

uk-UA

M.-Nr. 11 627 460 / 01